

INTRODUCCIÓN

LA AGRICULTURA IBICENCA

JULIA TORRES

Consell Insular d'Eivissa y Formentera

Las islas de Ibiza y Formentera, junto con otros islotes deshabitados, como Espalmdor, Conejera, Tagomago, Espardell y Es Vedrà, constituyen las llamadas Pitiusas (islas de pinos).

Ibiza está situada a $1^{\circ} 28' 5''$ de longitud Este y $38^{\circ} 54' 6''$ de latitud Norte, a unos 82 km al suroeste de la isla de Mallorca y frente a la costa alicantina (a unos 87 km); es la tercera en extensión del archipiélago balear, con una superficie terrestre de 571,04 km² y unas distancias máximas de 15 km de ancho (Este a Oeste) y 41 km de largo (Norte a Sur). Su pico más alto, la Atalaya de Sant José con 475 m. Tiene un total de 239 km de costa.

Formentera es la cuarta isla del archipiélago Balear con 82 km². Se halla separada de la isla de Ibiza por un canal de unos 3,6 km.

Actualmente Ibiza y Formentera tienen algo más de 100.000 habitantes. Según datos del Instituto Balear de Estadística, en 2005 el total de estancias turísticas para ambas islas ha sido de 19.744.322.

Además de la reducida extensión de las islas y su relieve accidentado, como factores físicos determinantes, hay que considerar la ausencia de recursos hídricos en superficie y la distribución irregular de las escasas lluvias, con un total de 421 mm. En ningún mes se registra exceso de agua, sino que, por el contrario, el déficit hídrico se mantiene durante nueve meses en Ibiza y diez en Formentera.

La climatología es típicamente mediterránea, por su situación meridional y la influencia de las masas de aire sahariano, con una media anual de 21,2 °C de máxima y de 13,9 de mínima. La media anual de horas de sol es de 2.883,1 h.

La oscilación térmica anual es de 14 °C en Ibiza y 13 °C en Formentera (una de las más bajas de Baleares), mientras que la oscilación media anual se sitúa entre los 5 y 6 °C.

Los vientos predominantes son de O-SO en Invierno, como consecuencia del anticiclón continental, y del E en Verano, originados por la depresión de origen térmico del centro de la península. La superficie de las islas no es lo suficientemente grande como para que se formen brisas. La falta de relieves que protejan de los vientos dominantes acentúa la erosión.

La evaporación es elevada todo el año. Los niveles más bajos se dan en febrero (de 75 a 79 mm) y los más altos en agosto (de 211 a 225 mm). La evapotranspiración es elevada y, de acuerdo con la clasificación de Thornthwaite, Ibiza y Formentera tienen un clima semiárido mesotérmico sin exceso de agua en invierno.

En general los suelos son de fertilidad media, con poca materia orgánica, elevada proporción de carbonato cálcico, cierta proporción de hierro y reacción básica.

Los factores físicos descritos han determinado históricamente la producción agraria: la clásica trilogía mediterránea de cultivos (cereal, viña, olivo) y arboricultura de secano (almendro, algarrobo e higuera) asociada al cultivo de cereal y leguminosas de secano que se destinaban al sostén de la ganadería familiar de cabras y ovejas, algún animal de tiro y animales de corral para cubrir las necesidades familiares, todo ello completado con un pequeño huerto junto a la casa y un ciclo anual de tareas rurales mediante las que tradicionalmente se aprovechaban todos los recursos naturales disponibles (como la obtención de cal viva, carbón, la explotación forestal, la pesca, el aprovechamiento de plantas silvestres para la obtención de fibras vegetales...).

Con los pequeños excedentes, que se intercambiaban o vendían en los pequeños mercados y comercios, el agricultor conseguía completar su economía.

Un hecho que llama poderosamente la atención a los visitantes de las pitiusas es que la agricultura tradicional de subsistencia, aunque forma ya parte de nuestra historia, sigue proyectándose en el presente, ya que no sólo ha conformado un paisaje rural característico, sino también un carácter propio del agricultor ibicenco. Todavía hoy podemos encontrar agricultores a tiempo parcial, que, al igual que hace 50 años, llevan sus excedentes a pequeños comercios, que les pagan arbitrariamente.

Si observamos los datos del último censo agrario vemos que este tipo de agricultura sigue teniendo vigencia, ya que hay censadas algo más de 900 explotaciones con producción hortícola, pero las tres cuartas partes de las mismas para autoconsumo. Sólo 204 explotaciones comercializan su producción de hortaliza y/o patata y el 20% de éstas lo venden directamente al consumidor.

Hasta hace muy poco la ausencia de medios técnicos de la agricultura local ha hecho de la heterogeneidad una característica intrínseca de su producto, de modo que, hoy día, el consumidor todavía duda frente al producto local confeccionado, llegando a no identificar aquel que presente unas características de homogeneidad en tamaño, color, etc., y confundiéndolo con producto de fuera.

Para poder entender el estado actual del campo ibicenco es necesario tener una visión de conjunto, ya que la horticultura, como toda actividad económica, viene condicionada por unos factores físicos y humanos y su coyuntura, que da lugar a unas determinadas estructuras. En Ibiza, como es de suponer, el factor determinante ha sido el turismo de masas.

Con anterioridad a la llegada del turismo, próximos a los años 50, la agricultura tiene un auge importante con la entrada en producción de las plantaciones arbóreas de almendro, algarrobo y albaricoqueros, realizadas en los años anteriores. Es también en esta época cuando se construyen numerosos molinos (cuya función era elevar el agua del subsuelo a través de una bomba de pistón) y cuando se introduce la maquinaria agrícola (hasta mediados de siglo se usaba de forma habitual el arado romano).

Los cultivos arbóreos y las explotaciones productoras de patata temprana generan producciones excedentarias, para las cuales se encuentra fácil salida a la península, e incluso, en el caso de albaricoque y patata, al extranjero. Ello da lugar a que un grupo de comerciantes se especialicen y establezcan sus pequeños almacenes para agrupar las

producciones y comercializarlas fuera de la isla (se agruparon, de forma muy eficiente, los comerciantes, no los productores).

Hasta este momento no existe ningún canal de comercialización de los productos hortícolas locales, ya que tampoco existe la demanda de los mismos.

A partir de los años 60 la afluencia de turistas provoca, en un tiempo mínimo, el tránsito de una economía agraria de subsistencia a una economía de mercado. Ello implica un transvase importante de mano de obra del campo al sector turístico y, como consecuencia, un gran aumento de la demanda de productos hortofrutícolas. Algunos agricultores reestructuran sus producciones hacia la demanda del sector turístico y buscan sus propios clientes: básicamente pequeños comercios próximos a su explotación y compromisos de suministro, de algunos productos, a hostelería y restauración. La insuficiencia de la producción local provoca que muchos de los almacenistas, dedicados a la exportación, se conviertan en importadores de productos hortícolas.

La rapidez con que se produce este cambio permite la proliferación de un gran número de pequeños mayoristas encargados de abastecer el mercado local. La estructura precisa es mínima: un pequeño almacén, unos contactos en los mercados distribuidores en península y un vehículo de transporte son suficientes. Así se estructura el circuito comercial que podría considerarse como válido hasta bien entrados los 80.

Por otra parte, el sector comercial se abastece, de productos hortícolas, mediante la compra en firme en mercados centrales peninsulares (básicamente Valencia), su transporte hasta la isla y su comercialización en almacén o distribución a domicilio. Se establecen así circuitos más largos de comercialización.

El continuo crecimiento, durante algunos años, del número de comerciantes, hace que sus volúmenes individuales sean bajos y que se encuentren con problemas en temporada baja (con volúmenes de compra muy pequeños) y, a veces, encomienden a los propios mayoristas de la península que agrupen los pedidos de varios clientes para abaratar costes de transporte. Dicho fenómeno limita la posibilidad de eliminar la figura del mayorista en Valencia y comprar, al menos los productos de mayor volumen, directamente en origen.

Como consecuencia de esta demanda estacional, y de la duplicidad de canales de comercialización, resulta imposible la formación de precios para el producto, a nivel insular, pudiéndose encontrar diferencias de precio, para un mismo producto, de hasta un 100%.

Esta disparidad de precios provoca que algunos detallistas, con un volumen de negocio importante, opten por comprar directamente su producto, utilizando los mismos canales que los mayoristas, y progresivamente puedan, a la vez que abastecer sus comercios, ofertar sus productos a pequeños hoteles y restaurantes, entrando en competencia directa con los agricultores locales y aumentando aún más el número de comerciantes.

La saturación del sector, la ausencia de un gran centro de compras y la escasez de recursos humanos motiva que, casi de una forma generalizada, la distribución deba realizarse a domicilio.

Esta estructura sobrevive hasta que, a partir de los años 80, se producen dos fenómenos: la agrupación o compra de establecimientos hoteleros y la creación de cadenas hoteleras, lo cual implica un incremento de su capacidad de compra y conduce a la creación de centrales de compra, que gestionan la totalidad de suministros de sus establecimientos, alcanzando volúmenes de compra, en muchos casos, superiores a los de los propios mayoristas locales, a los que sólo se recurre para productos complementarios o desfases en la previsión de consumos.

En lo que atañe a los productores locales, la aparición de las centrales de compra dificulta el acceso a ese segmento de mercado, ya que los volúmenes ofertados son claramente insuficientes. Por lo que deben concentrarse en los otros segmentos de la cadena comercial, en pequeños hoteles o en acuerdos de suministro de algunos productos.

Paralelamente se produce la entrada en la isla de algunas grandes cadenas de alimentación que establecen una red propia de establecimientos distribuidos por todos los núcleos importantes de población. Una vez introducidas en el sector y observando la ineficacia de las estructuras comerciales existentes, rentabilizan más su estructura al distribuir a su propia cadena, a otros detallistas y al sector restaurador, los cuales obtienen mejores precios que a través de sus distribuidores anteriores.

Llegado este punto, el productor local, ve limitada su capacidad productiva únicamente por su capacidad comercial y de distribución, a la que dedica más de un 30% de su tiempo. En consecuencia, su horizonte va limitándose a detallistas y algunos comercios que deciden dedicarse a la comercialización del producto local. Su producto, especialmente los más perecederos, sigue siendo demandado por grandes superficies y mayoristas, pero su situación negociadora es excesivamente débil ante ambos.

Son años difíciles para los productores locales, que sirven de reactivo para la puesta en funcionamiento de una cooperativa de productores (Agroevivissa) en 1999. La concentración de su producción en un centro de ventas les permite acceder a segmentos de mercado que les eran inaccesibles individualmente.

Un indicativo del volumen y distribución de la producción actual nos lo da una visión de los datos correspondientes al ejercicio 2004 de Agroevivissa, con un total de producción hortícola de algo más de 1.400 t.

Los productos con mayor volumen anual de producción son el tomate y la sandía, ambos rondan el medio millón de kilos (con un precio medio de venta de 0,49 € y 0,31 € respectivamente), así como el melón y la lechuga, que rondan el cuarto de millón de kilos (con precios de 0,49 € y 0,53 €, respectivamente). De otros productos, como el pimiento y la cebolla se comercializa algo más de 100.000 kg y en el caso del pepino algo menos de 80.000 kg. Otros productos como calabacín, coles, coliflor y brócoli rondan los 50.000 kg. Hay otras producciones, importantes por su precio, pero con un volumen de producción bastante menor, como por ejemplo las habas y judías con algo más de 8.500 kg a un precio de 2,12 €/kg, los guisantes con 150 kg de producción a 2,46 €/kg, el apio con casi 200 kg y precio de 1,01 €/kg, y otros como la alchachofa, la berenjena, los puerros, la albahaca, los ajos tiernos,... todos ellos con precios medios de venta elevados.

Aunque la asociación de productores no tiene ninguna tradición en la isla y los productores de más edad no se avienen a él, los años que dicha cooperativa lleva en funcionamiento han demostrado su validez. El abastecimiento con producto local de calidad controlada se abre camino en cadenas hoteleras y grandes superficies.

Todavía quedan muchos problemas por resolver, como la falta de recursos humanos en temporada alta, o la «pérdida» de suelo en favor del turismo, pero según datos de la Consejería de Agricultura del Consell Insular de Ibiza y Formentera, hay actualmente 80 explotaciones prioritarias censadas, 26 de las cuales se han incorporado entre el año 2000 y el 2006, la mayoría se dedican a la producción hortícola, y son las encargadas de garantizar que la producción local pueda tener cierta representatividad en el mercado en un futuro.

Ibiza, marzo de 2006