UNIVERSITY
OF BERN

CDE
CENTRE FOR DEVELOPMENT
AND ENVIRONMENT

En el centro de la España vacía: el futuro incierto del aceite de oliva

"Ha dejado de llover y ya no hay más agua en el suelo". Eso es lo que le dijo un productor español de aceite de oliva a nuestra estudiante de doctorado Léa Lamotte. Tras su investigación sobre el cacao en Ecuador, ahora descubre la realidad de la producción de aceite de oliva en España. Acompáñela en su viaje por paisajes poco poblados que producen aceite de oliva para gran parte del mercado mundial y conozca los retos a los que se enfrentan hoy los productores.

Léa Lamotte

Charlamos alrededor de una mesa en la parte trasera del Pub Irlandés de Madridejos. Es uno de los únicos bares que siguen activos en esta pequeña localidad de unos diez mil habitantes de la provincia de Toledo -al sur de Madrid, a poco más de una hora en coche-. Hay unos cuantos clientes habituales apoyados en la barra del bar, tomando una caña, un vaso de cerveza, a veces acompañada de una tapa, en este caso un pequeño bocadillo, pan tostado, un chorrito de aceite de oliva, unos trozos de calamares. Fuera, llueve un poco.

Fue a mediados de diciembre, y vine a conocer la cosecha de aceitunas y la producción de aceite de oliva, entonces en plena cosecha.

Cuando llega Raúl Tendero, antes de sentarse, me cuenta que ya no tiene oportunidad de salir de paseo. Porque a menudo trabaja en el campo hasta las 9 de la noche. Se ha hecho cargo de la actividad agrícola de su padre, y de todos los hombres de su familia. Esto significa que es el propietario de sus olivos y viñedos, los dos cultivos tradicionales de la región. Sus dos hermanas se han ido a vivir lejos del campo. Pero Raúl, con su voz tranquila, lo explica con sencillez: "a mí me gusta mucho el campo, es lo que me ensañaba mi padre, no me he imaginado haciendo otra cosa". Raúl tiene casi 40 años y es uno de los agricultores más jóvenes de la zona; le gusta ir en bicicleta por las carreteras rectas que atraviesan el campo, pero no tiene mucho tiempo "de vivir un poco la vida".

Raúl en sus olivares con la máquina utilizada para soltar las aceitunas del árbol.
Foto: Rodri Peña

La industrialización de un cultivo tradicional

Raúl tiene muchas tierras de cultivo, pero como suele ocurrir en España, están dispersas. 50 hectáreas por aquí, 10 hectáreas por allá, otras 25 por acullá... Herencia del sistema tradicional de reparto equitativo de la tierra entre todos los descendientes de una familia de agricultores, la fragmentación de la tierra dibuja el paisaje y complica necesariamente su trabajo, porque debe mover las máquinas, conducir más, y la gasolina es cara. Explica que, en algunos de los pueblos de los alrededores, lxs agricultores se ponen de acuerdo directamente entre ellxs para reagrupar las tierras. Por ejemplo, las lejanas tierras de olivos se cambian por tierras de viñedos, junto a las principales zonas agrícolas.

Por cierto, también dice que hoy, para sobrevivir, unx agricultorx necesita grandes superficies, lo que significa más ayudas de la Política Agrícola Común (PAC), porque según ésta lxs productorxs reciben dinero en función de las hectáreas que tienen. Por eso, además de las tierras que le legó su padre, Raúl alquila algunas, o hace trueques: a cambio de trabajar la tierra de un vecino que ahora es demasiado viejo o no le interesa, él y el propietario se reparten los alquileres de la cosecha y las ayudas de la PAC. También compró un nuevo terreno por unos 30.000 euros.

El olivar español dentro de la normativa de la Unión Europea

Dado que el olivo es un recurso clave para España, el Plan Estratégico Español 2023-2027, que articula la Política Agrícola Común (PAC) a nivel nacional, hace hincapié en el mantenimiento del olivo tradicional.
Distribuirá 30 millones de euros anuales a las organizaciones de productores que cumplan algunas condiciones específicas: olivares de secano, densidad de plantación por hectárea de hasta 100 árboles y una densidad mínima de 30 árboles; la edad media de la plantación debe ser superior a 10 años. Para muchos agricultores, no basta con mantener un sistema agrario que está siendo sustituido por sistemas de olivar mucho más intensivos o incluso superintensivos, ya que excluye todas las parcelas de olivar tradicional de regadío.

Así, ha aumentado la superficie agrícola que utiliza: en total, calcula que trabaja unas 250 hectáreas. La ayuda financiera de la PAC representa casi el 30% del salario de los olivareros. Así pues, esta política agrícola europea, de la que España formó parte cuando ingresó en la Comunidad Económica Europea en 1986 y cuya estrategia 2023-2027 se adapta ahora en forma de plan estratégico ajustado a cada país miembro de la Unión Europea, es esencial para la supervivencia de la agricultura en la UE.

Con la PAC y la adopción de una agricultura productiva moderna, las prácticas han cambiado mucho. En el caso del olivo tradicional, su papel multifuncional en las actividades cotidianas -como madera para hacer muebles, aceite para hacer luz- y en la agrobiodiversidad se está marchitando. En su lugar, se ha instaurado una lógica de productividad y rentabilidad. Se traduce concretamente en la adopción de olivos intensivos y superintensivos. Esto va de la mano con el aumento del número de olivos por hectárea, el desarrollo de sistemas de irrigación aprovechando las aguas subterráneas, el uso de máquinas para la recolección. También conduce a la concentración de determinadas variedades de olivos y a la aplicación estandarizada de tratamientos químicos que contribuyen al deterioro del medio ambiente.

Producción ecológica por razones ecológicas y económicas

En sus campos, Raúl tiene principalmente olivos de la variedad Cornicabra, "la variedad desde siempre", y viñas. Recientemente ha plantado también almendros y, aún más recientemente, algunos pistachos, un cultivo rentable, ya que el pistacho es caro y el árbol resiste grandes variaciones de temperatura. Estos nuevos cultivos han sustituido a la avena, las lentejas y el trigo, que también se producían en la zona.

Toda la producción de Raúl está certificada como ecológica, según las normas europeas. Es una elección que tomó sobre todo por "el tema personal de ser ecológico, de cuidar a la naturaleza". Y también "porque es más rentable".

Vista del campo de olivos de Raúl y aceitunas en el suelo. Las hojas se separan más tarde de las aceitunas.
Fotos : Léa Lamotte

Trabajando juntxs en los interminables campos de olivos

Raúl trabaja casi todo el año solo, aunque su padre, jubilado, siempre está ahí para echarle una mano. Le gustaría contratar a un empleado fijo. En cualquier caso, ya sea de tumbas o de aceitunas, en época de cosecha necesita ayuda adicional. Por eso contrata a trabajadores temporales, a menudo extranjeros de Marruecos y Rumanía. De hecho, la producción de aceite de oliva es una actividad que emplea en España a más de 2 millones de trabajadores al año, entre la recolección en los campos, la producción en las "almazaras", las almazaras, y las "entamadoras", las empresas dedicadas a la aceituna de mesa.

En el periodo de recolección, la jornada laboral comienza en torno a las 8 de la mañana. Al venir a visitar los campos de olivos de Raúl, donde vuelve a trabajar esta temporada con Mickie, Theo y Rodri, me fijé primero en la ausencia de barreras para delimitar sus olivos de los de su vecino. Luego, en las líneas y líneas de árboles, son los colores los que atrajeron mi atención: el naranja de las piedras, el verde oscuro del follaje, el gris del cielo.

Y después percibí el ronroneo monótono y embriagador de las máquinas, compuestas por un mango automático que parece un peine, para dejar caer las aceitunas de las ramas. Es un trabajo escalonado: mientras Theo y Raúl derriban las aceitunas de un árbol, Mickie y Rodri mueven dos grandes redes que rodean el tronco desde el árbol cuyos frutos ya se han recogido hasta el siguiente. Una vez que las redes están suficientemente llenas, Mickie y Rodri recogen los frutos de la cosecha en otro plástico blanco, que Raúl recoge con el tractor. Lo mete todo en un gran remolque. Luego, los lleva rápidamente a la "almazara" local, el molino de aceite.

Como suele ocurrir, la almazara funciona según un modelo cooperativo, con varios agricultores que se unen y crean una cooperativa para moler sus aceitunas utilizando el mismo equipo. De hecho, más del 70% del aceite de oliva español se produce en estas cooperativas, cuyo funcionamiento está enmarcado por leyes de ámbito nacional. La mayor parte del aceite de oliva así producido se vende luego "en mayoría" y se exporta a Estados Unidos, Japón u otros países europeos, como Francia e Italia.

De un trabajo colectivo a una realidad ruidosa

En Madridejos, todas las personas que conocí contaban historias sobre la recogida de la aceituna. Es algo familiar en la memoria colectiva e individual. Las prácticas agrícolas de hace cincuenta años o más se describen como el recuerdo de una fiesta colectiva pasada e idílica, por ejemplo, cuando los trabajadores utilizaban una "vara", un largo palo de madera, para golpear las ramas del olivo y hacer caer las aceitunas, mientras cantaban y comían todos juntxs.

Sin embargo, aunque el ruido continuo de las máquinas impide hablar entre sí, Raúl se encarga de que Mickie, Theo y Rodri tengan pausas regulares. Una primera pausa para el café, alrededor de las 10.30, y la pausa para comer, hacia las 14.30. El trabajo termina al anochecer. No es agotador, pero sí repetitivo. No hace tanto frío, pero están todo el día fuera y las redes llenas de aceitunas pesan bastante.

La realidad de hoy en día: un ruido continuo de las máquinas. Fotos: Léa Lamotte y Rodri Peña

Hablo con Mickie, una mujer de unos cuarenta años, llena de energía. Es rumana y vive en Madridejos con su marido desde hace más de 25 años. Lleva muchos años trabajando con Raúl, y su resistencia física y su sentido de la organización son preciosos. Theo no habla mucho. También es de origen rumano y lleva mucho tiempo viviendo en España. Por último, Rodri. Un joven español de unos treinta años, licenciado en socio-antropología, que viene todos los años a ganar algo de dinero trabajando con Raúl. Sus padres viven en Madridejos, así que es una buena oportunidad para pasar algún tiempo con ellxs; el resto del año, vive en Sevilla.

Mickie se ocupa de las aceitunas en las redes. Foto: Rodri Peña

Un futuro incierto

Cuando le pregunto a Raúl qué futuro le ve al olivo y a la producción de aceite de oliva español, me responde sin pestañear: "un suicidio, una locura", aunque "El olivo, es lo más importante que hay aquí".

Menciona el cambio climático, que mina la reconocida capacidad de resistencia del olivo. "Si los olivos aguantan y nos dan de comer, a lo peor producen menos...". No han sido capaces de resistir un fenómeno meteorológico extremo por su intensidad y duración. De hecho, en enero de 2021, la tormenta de nieve Filomena, que azotó el centro de España, mató a cientos de árboles. "Por primera vez, la gente vio morir olivos. Normalmente, el olivo no muere", dice Rodri.

Pero, sobre todo, lo que más preocupa a Raúl es que "dejó de llover; y no hay más agua en el suelo". Sin embargo, explica que la nueva producción ultra intensiva de aceitunas, basada en la extracción de olivos centenarios sustituidos por árboles jóvenes superproductivos, requiere riego: "los olivos superproductivos, con sus vidas útiles de 25 años, necesitan agua, pero producen mucho más".

¿Hacia el "Adiós muchachos"?

Más al sur, en Andalucía, estos testigos inmóviles de la historia y de las generaciones españolas también están siendo derribados para plantar paneles solares. Esto también parece ir en contra de la fuerza de las memorias colectivas e individuales entrelazadas en torno a este árbol y sus productos. Desde la época romana, los olivos han conformado el paisaje español y, en las zonas rurales, muchas familias aún poseen algunos olivos y elaboran su propio aceite de oliva. Así, el sector se debate entre avanzar hacia modernos sistemas de producción intensiva y mantener el olivar tradicional, fuente de riqueza en las zonas rurales, pero también seña de identidad cultural y social en muchas regiones españolas.

Hay otras razones que se suman y oscurecen el futuro a medio plazo del olivo y de la producción olivarera, que Raúl afirma suavemente: el aumento del precio de la gasolina y de los fertilizantes ligado a la guerra de Ucrania, y la desaparición de agricultores. El éxodo rural es masivo, y pocos jóvenes sueñan con ser agricultores, rara vez se percibe como una profesión atrayente. Además, según Raúl, la instalación de nuevxs agricultores en Madridejos es improbable, porque exige poseer mucha tierra, saber manejar la gran maquinaria agrícola, y también ser capaz de integrarse en la vida de un pueblo, un sistema social muy unido. Como conclusión, dice: "Dentro de treinta años, habrá tres agricultores que se repartirán toda la tierra de la región".

Sistema español de producción de aceite de oliva

España es el primer productor y exportador mundial de aceite de oliva. De hecho, ha producido más del 51% del aceite de oliva mundial, y los olivares españoles no dejan de crecer.
Además, casi el 80% del aceite español se destina al mercado exterior, más de un millón de toneladas en la campaña 2020-2021. Esto sitúa al aceite de oliva como la tercera exportación agroalimentaria española, por detrás del porcino y los cítricos.

Sin embargo, esta situación no está exenta de inconvenientes. En primer lugar, la dualidad del sistema agrario, con explotaciones olivareras intensivas y superintensivas frente a las tradicionales, de menor rendimiento, supone un reto. Aunque todavía minoritarios, ya que los olivares tradicionalmente mecanizados representan casi la mitad de ellos, los olivares superintensivos, que facilitan la mecanización y el aumento de la producción, van en aumento. Esto tiene consecuencias negativas para el medio ambiente y la agrobiodiversidad.

y lo venden con sus propios nombres.
Así pues, el sector del aceite de oliva español se caracteriza por su fragmentación, que incluye muchas industrias, desde almazaras, refinerías y empresas embotelladoras.

La dependencia de España y las marcas italianas

Además, en algunas regiones, sobre todo en Andalucía, el monocultivo del olivo crea una profunda dependencia de su producción, que además es variable de un año a otro. Esto hace que el precio del aceite de oliva sea muy volátil y la vida de los agricultores más impredecible.

Además, el valor añadido de la venta de aceite de oliva a través del posicionamiento de la marca se pierde a menudo, porque la mayor parte de las exportaciones españolas son a granel. Por ejemplo, el aceite de oliva español se vende a granel a los mercados italianos, y las marcas italianas lo envasan y lo venden con sus propios nombres.
Así pues, el sector del aceite de oliva español se caracteriza por su fragmentación, que incluye muchas industrias, desde almazaras, refinerías y empresas embotelladoras.

Las calles de Madridejos en diciembre de 2022. Fotos: Léa Lamotte

El éxodo rural para el desarrollo de España

Un día después de mi plática con Raúl, paseo por las calles de Madridejos. Están casi vacías, silenciosas. Hay casas cerradas, algunos ancianos. Antes, en los años 80, había dos cines y una discoteca donde venían los cantantes más famosos de toda España. Es difícil imaginarse esta época. Bajo el franquismo y luego con la urbanización y la industrialización, el éxodo rural español fue más brutal que en otros países europeos, y las calles desiertas son una ilustración de sus consecuencias.

En España, el interior está en su mayor parte despoblado, y la riqueza se concentra en unas pocas grandes áreas metropolitanas. En algunas regiones, la densidad de población es comparable a la del norte de Suecia, con menos de 30 habitantes por kilómetro cuadrado, muy pocos en comparación con la media de los países de la Unión Europea, de 177 habitantes por kilómetro cuadrado. Este fenómeno ha sido llamado como "La España vacía" por Sergio del Molino, escritor español, en 2016. Describe los territorios rurales como caracterizados por situaciones económicas precarias y una sur-masculinización de la población.

Consumo local de aceite de oliva español

Los elevados precios del aceite de oliva español no permiten actualmente a la mayoría de lxs españoles comprar aceite de oliva de buena calidad en su propio país.
Sin embargo, aunque para luchar contra la inflación relacionada con la guerra de Ucrania, el Gobierno español ha bajado el tipo del Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) de los productos de primera necesidad, el aceite de oliva no se considera en España un producto de primera necesidad como el pan, para el que el IVA está temporalmente suprimido por completo. Se trata, pues, de una buena ilustración de la paradoja del país productor y de la falta de acceso de la mayoría de los consumidores al producto de sus propios territorios.

El cielo está bajo, el campo es llano, algunos relieves a lo lejos, molinos de viento. Esta es la España rural, pero no tan lejos de Toledo y Madrid. Esta es la España en la que, si la gente cuenta sus euros, no cuenta en absoluto su generosidad. Me recibieron con los brazos abiertos, queso manchego en lonchas conservado en un tarro de aceite de oliva, una deliciosa tortilla de patata y una amabilidad infinita.

Vista del campo en diciembre de 2022. Foto: Léa Lamotte

La traducción al español fue apoyada por Maritza Satama (Instituto Federal Suizo de Investigación Forestal, de la Nieve y del Paisaje WSL, Zúrich, Suiza).

Bio

Léa Lamotte es estudiante de doctorado en el CDE y trabaja en el proyecto "Dietas deliberativas : escenarios para un sistema alimentario sostenible". Su investigación la lleva a Ecuador y España, donde investiga como la co-creación de conocimientos sobre el chocolate y el aceite de oliva con los consumidores puede modificar sus comportamientos de compra y alimentación, incluso en sus cocinas. En las entradas de su blog, que dedica a las personas sobre las que escribe, nos acompaña en el viaje y reflexiona sobre las realidades que conoce.

Bibliografia

https://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/agricultura/Paginas/2022/310822-plan-estrategico-pac-2023-27-aprobacion.aspx

https://www.caixabankresearch.com/es/analisis-sectorial/agroalimentario/aceite-oliva-espanol-oro-liquido-hay-poner-valor-

https://www.olimerca.com/noticiadet/a-que-desafios-se-enfrenta-el-olivar-ante-la-nueva-pac-2023-2027/7b3efb1e5d9043aa9307b44f10cbbdb2-