Margarita Campos Sánchez, presidenta del Comité de Agricultura Ecológica de Madrid

"Es muy importante que las administraciones regulen la compra pública de alimentos ecológicos"

Lleva vinculada al sector de la alimentación ecológica desde 1982, cuando puso en marcha un negocio de herbodietética. En 1996 la Comunidad de Madrid creó el Comité de Agricultura Ecológica (CAEM) y fue entonces cuando el director general de Agricultura, Adolfo Cazorla, le propuso presidir el nuevo organismo y hasta hoy..., "que acabamos de cumplir 26 años de funcionamiento"



En 1989 se creó un organismo de carácter estatal: el CRAE (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica), dependiente del Ministerio de Agricultura, que ejerció sus funciones como certificador hasta 1996, año en el que se transfirieron definitivamente las competencias de control y certificación de la agricultura ecológica a las Comunidades Autónomas.

En todos estos años, ¿cómo ha evolucionado el sector de los productos ecológicos?

Durante las últimas dos décadas la producción ecológica ha vivido un gran progreso en España. Hoy en día, somos el segundo país de la Unión Europea con más superficie agraria útil dedicada a la agricultura ecológica y el tercero a nivel mundial. Los últimos datos mundiales del Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica (FiBL) sobre producción ecológica son esperanzadores. Durante la pandemia, en 2020, el mercado mundial de alimentos ecológicos tuvo su mayor crecimiento histórico, superando los 120.000 millones de euros; con un aumento de 14.000 millones de euros. En 2020 se alcanzaron los 3,4 millones de productores ecológicos, sumando casi 75 millones de hectáreas a finales de ese año. Comenzamos 2021 con un 1,6 % de las tierras agrícolas del mundo en producción ecológica. Si hablamos del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid, veinticinco años después de su creación, la agricultura ecológica ocupa 11.919,37 ha. Contamos con 535 operadores certificados, entre productores, elaboradores, envasadores, importadores y comercializadores, que aglutinan un total de 7.509 referencias certificadas puestas en el mercado, y no dejamos de crecer año tras año.

“Los comedores de los centros escolares, hospitales, residencias y sedes de la administración estatal, autonómica y local, deberían incluir productos ecológicos en sus menús”



» Margarita Campos en la feria Organic Food Iberia

¿Cuáles son las principales funciones del Comité de Agricultura Ecológica de Madrid, CAEM?

Somos la Autoridad de Control de la producción ecológica, un órgano desconcentrado de la Comunidad de Madrid creado para ejercer el control oficial de los productos ecológicos regulados por la normativa europea, en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid. Entre nuestras funciones destacan el control y la certificación de la producción agraria y alimentaria ecológica, garantizar el cumplimiento de la normativa de producción ecológica, promover el consumo y la difusión de los productos agroalimentarios ecológicos, y gestionar los registros de operadores de la producción ecológica. Trabajamos para que cuando un consumidor adquiera un alimento ecológico tenga la máxima garantía de que éste se ha producido y elaborado cumpliendo todos los requisitos que establece la normativa oficial.

¿Cuál es el volumen de negocio que genera el sector de la agricultura ecológica en la Comunidad de Madrid? ¿Cuántos empleos representan?

En 2021, el valor económico de la producción ecológica en la Comunidad de Madrid supuso un total de 90.467.000 euros y se comercializaron 60.262.000 Kg de alimentos ecológicos certificados por el CAEM. No tenemos una cifra exacta que indique cuántos empleos directos e indirectos genera en la región, pero sí sabemos a través del MAPAMA que a nivel estatal el sector genera 95.000 empleos.

¿Qué actividades organizan desde el CAEM, tanto para los operadores certificados como para la población en general?

Participamos en las ferias más importantes del sector de la alimentación ecológica que se celebran en Madrid: Organic Food Iberia, dirigida a profesionales, y Biocultura Madrid, dirigida a profesionales y público en general. También, nuestros operadores están presentes en los mercados de productores, con los que colaboramos dando apoyo institucional y realizando actividades de divulgación de los alimentos ecológicos. Formamos parte de grupos operativos y proyectos que se están llevando a cabo con distintas universidades y otras instituciones madrileñas, como el IMIDRA, en los que participan también la comunidad de estudiantes.

¿Cree que el Gobierno debería fomentar el sector de la agricultura ecológica a través de las compras públicas?

La Unión Europea tiene un objetivo claro: en el año 2030 el 25% de la superficie agrícola de la UE tiene que ser ecológica para cumplir así con el Pacto Verde Europeo. Una de las medidas básica para llegar a esta meta es fomentar la compra pública de alimentos ecológicos. Los comedores de los centros escolares, hospitales, residencias y sedes de la administración estatal, autonómica y local, deberían incluir productos ecológicos en sus menús.

Hay países que ya realizan compra pública de alimentos ecológicos y han demostrado que se favorece la fijación de población y la creación de empleo. Alrededor de donde se realizan esas compras públicas se crea todo un arco de productores para abastecerlas. Desde los distintos gobiernos es el momento de ponerse manos a la obra si queremos llegar a 2030 con los deberes hechos.

¿Sería factible que en España hubiera menús ecológicos en las escuelas, hospitales y centros institucionales, como ocurre en otros países?

Sería factible y muy recomendable. De hecho, ya hay diversas iniciativas en marcha en varias CC.AA., como Canarias y la Comunidad Valenciana. Es muy importante que las administraciones regulen la compra pública de alimentos ecológicos y obliguen en los pliegos de condiciones a que las empresas con las que se subcontratan los servicios de hostelería de esas instituciones incluyan ya en sus menús alimentos ecológicos, fundamentalmente de temporada y proximidad.

¿El consumidor distingue si un producto es ecológico o no? ¿reconoce el distintivo de la “hoja verde”?

Según los datos que maneja Europa, el 62 % de los ciudadanos de la Unión

“Los herbolarios han constituido un lugar esencial para la distribución y divulgación de la alimentación ecológica”



» Margarita Campos junto a Miguel Ángel Mateos, ecochef

ya identifica el logo de producto ecológico, la Eurohoja, una cifra que en España se queda en el 44 %. Es cierto que falta un reconocimiento claro de la Eurohoja por parte del consumidor y para nosotros es una tarea del día a día mejorar esta percepción. Aunque se han desarrollado varias campañas de divulgación de los alimentos ecológicos desde las distintas administraciones, aún queda por hacer mucho trabajo de información sobre la certificación y las garantías que ofrece al consumidor. Esto contribuiría también a evitar el fraude, pues hay algunas “iniciativas” que no cuentan con la certificación oficial y que contribuyen a confundir al consumidor.

¿Cree que los productos ecológicos ya no tienen fama de caros y que esta concepción se va diluyendo en el tiempo? ¿cómo argumentar que no es cierto que sean más caros?

En algunos casos el diferencial de precio entre un mismo producto ecológico y convencional sigue siendo alto. Hay ciertos productos, como por ejemplo la carne de pollo que siempre va a mantener un precio alto porque los costes de producción son también altos, sin embargo, en la mayoría de los productos ese diferencial tiende a reducirse. A veces tampoco se entiende como determinados alimentos convencionales pueden ofrecerse a precios tan bajos. Quizás no sea tanto una cuestión de abaratar, sino de pagar un precio justo en función de cómo ha sido producido ese alimento y a su calidad intrínseca. Cada día más observamos un cambio de prioridades en los consumidores y una mayor conciencia ecológica. Hay que seguir reforzando el mensaje: la sostenibilidad es una necesidad, no un lujo. Hay que dar a conocer cómo es la producción de un alimento ecológico, desde el suelo hasta nuestras mesas.

“Gracias al esfuerzo de todos los agentes del sector se ha puesto de manifiesto que la producción ecológica es viable económicamente”

Durante la pandemia el sector agrícola fue esencial para la distribución de alimentos, ¿se han sentido reconocidos por ello desde la Administración y desde el ciudadano de a pie?

Está claro que la pandemia fue un golpe de realidad y a la vez un punto de inflexión. El sector productivo, siempre el eslabón más débil de la cadena comercial alimentaria ha resultado ser el imprescindible y más resiliente. Han desarrollado una labor fundamental para la sociedad como es el darnos de comer cada día mientras veíamos como el mundo se paraba. Difícilmente podremos llegar a agradecer como realmente merecen el esfuerzo de miles de trabajadores del sector que cada día dejaron a un lado sus preocupaciones y miedos para seguir llevando alimentos hasta nuestras mesas con normalidad.

¿Cree que los herbolarios y dietéticas son el canal idóneo para la venta de productos ecológicos?

Los herbolarios han constituido un lugar esencial para la distribución y divulgación de la alimentación ecológica. Cuando estos alimentos eran poco conocidos, sólo en los herbolarios y tiendas especializadas podíamos encontrarlos. Por otra parte, cualquier alimento eco es susceptible de estar en cualquier lineal comercial, desde una pequeña frutería de barrio hasta una gran superficie.

¿Cómo ve el futuro y las tendencias del sector ecológico a medio plazo?

Gracias al esfuerzo de todos los agentes del sector se ha puesto de manifiesto que la producción ecológica es viable económicamente. Esto nos permite callar todas esas voces de los detractores que opinan lo contrario y nos anima a seguir trabajando.

Ahora que vivimos conectados y sobresaturados de información es cuando más desinformados estamos. “Sostenibilidad” fue una de las palabras más pronunciada en los dos últimos años y no siempre bien utilizada. La producción ecológica es el único medio de producción que garantiza el bienestar animal, la biodiversidad, la fertilidad del suelo y la calidad de nuestras aguas, gracias al esfuerzo de nuestros productores, elaboradores y comercializadores.