

# EM PREN DIMIEN TO



## Saifresc: «Nuestro modelo demuestra que otra agricultura es posible en la Huerta»

**Saifresc** es una marca de agricultura ecológica que se dedica a la venta de hortalizas, frutas y cítricos de variedades locales del entorno de la Huerta de València, siempre a través de canales cortos de comercialización y sobre un modelo basado en el compromiso con la sostenibilidad ambiental, la calidad y la seguridad alimentaria, y la dignidad del trabajo.

Son tres los socios, Julio Quilis, Fermín Salcedo y Francisco «Quico» Barat; los tres, ingenieros agrícolas y agricultores de cuna. Antes de constituir la empresa en 2011, ya habían coincidido en diferentes etapas de actividad en el sector. Julio es diez años mayor que Fermín, y Quico, diez años menor. Edades diferentes pero un mismo origen huertano y, contra los consejos familiares, un objetivo común: demostrar que el oficio de agricultor, el del agricultor de toda la vida, aún es posible. Y, por demostrarlo, por crear un modelo innovador, rentable, racional e inspirador, exportable a otros proyectos y lugares, acaban de ganar el premio al mejor minorista de alimentos ecológicos en los Organic Awards de la Unión Europea.

Nos reciben en el Huerto del Laurel, vieja hacienda naranjera del barón de Benifaió, hoy ya sin aristó-

cratas y con unos pocos naranjos, situada en el término de Alcàsser. En una de las caras del edificio, pegada a la misma huerta, está el aula Rafa Laborda, donde nos sentamos en torno a una mesa. Laborda, profesor de la Universitat Politècnica de València, experto en protección de cultivos y control biológico de plagas, fue instigador del proyecto y un colaborador fundamental hasta su prematura muerte en 2021. El aula es un homenaje a quien siempre defendió el aprendizaje de los agrónomos en el campo y junto al agricultor, ya desde la escuela, como la mejor manera de formarse y contribuir a este sistema productivo de la huerta.

Entrado el otoño con retraso, por la ventana se ven todavía los últimos pimientos, tomates y berenjenas, y las tablas donde ya crecen remolachas, espinacas, acelgas, rábanos



Quico Barat, Fermín Salcedo y Julio Quilis, socios de Saifresc, a la puerta del aula Rafa Laborda (foto: V. L.).

y zanahorias, y, un poco más allá, también lechugas, brócolis y coliflores. Su producción se reparte entre este huerto de Alcàsser y algunas hanegadas de tierra en Manises, Catarroja y Borbotó.

En total, unas treinta hectáreas en las que cultivan hasta medio centenar de variedades de hortalizas, diez de frutales y cítricos, y otra decena de hierbas ecológicas.



Cultivos de otoño en el Huerto del Laurel, en Alcàsser (foto: V. L.).

---

Hay que mejorar mucho la relación entre el agricultor y el agrónomo, entre el conocimiento empírico y el científico. La viabilidad de la agricultura depende de ello.

— El aprendizaje, «en vivo y en directo», como propugnaba Rafa Laborda.

— J. Q.: La Universidad ha de conocer el medio agrícola en el que estamos produciendo: la fauna auxiliar y las plantas refugio, su interacción con el cultivo y las plagas que amenazan las cosechas... Necesitamos saber en cada época del año cuáles son los ciclos de acción de las plagas y sus depredadores para facilitar su manejo en el medio local y optimizar el control biológico. Esto solo lo pueden hacer la Universidad y los institutos de investigación. Hay que mejorar mucho la relación entre el agricultor y el agrónomo, entre el conocimiento empírico y el científico. La viabilidad de la agricultura depende de ello.

— El premio recibido reconoce vuestro proyecto como innovador. ¿En qué consiste esta innovación?

— J. Q.: Lo que hacemos es la agricultura que se ha hecho en la huerta toda la vida, con la diferencia de que ahora conocemos mejor la explica-

ción de algunas dinámicas que antes se daban por ciertas sin más. Entender su funcionamiento nos ayuda a optimizar el manejo de los medios y herramientas que nos brinda la naturaleza. Uno de nuestros objetivos, y, en general, un propósito principal de la agricultura ecológica, es reducir los insumos externos en el medio agrario local. Se trata de conocer lo que tienes, saberlo manejar y apañarte con ello para ahorrar gastos y ganar eficacia.

— F. S.: Nuestra idea no es sustituir la botella de un plaguicida prohibido por el bote de bichos que ahora te quiere vender la misma multinacional agroquímica. ¿Para qué necesitamos gastar dinero en un bote de depredadores del pulgón si tenemos otros insectos como esos aquí, autóctonos, más eficaces y en mayor cantidad? Ser consciente del potencial que tiene el control biológico de plagas, conocer el funcionamiento de mi sistema agrario y aprender a manejarlo para lograr la eficacia y el beneficio que persigo es una innovación en sí misma.

— ¿Cómo conseguís esta presencia de enemigos naturales de las plagas?

— F. S.: Primero, no matándolos con tratamientos insecticidas indiscriminados. Y, después, dándoles de comer; o sea, manteniendo una alta variedad de cosechas y creando setos donde haya flores presentes durante todo el año. Se trata de que los depredadores, cuando la plaga de la que se alimentan no esté presente, encuentren recursos sustitutivos, como el polen u otros insectos. Además, ocurre que, mientras las plagas suelen ser específicas, sus depredadores son más generalistas. Así, por ejemplo, para mantener el depredador del pulgón de las lechugas o de las coles, plantamos maíz; porque en el maíz crece un pulgón que, sin dañar la panoja, sirve de alimento a ese depredador cuando no es temporada de coles o de lechugas. Cultivamos maíz con interés comercial, pero también con esta otra función, como insectario. Cuanto mayor biodiversidad tengamos en el sistema, mucho mejor.

---

Ser consciente del potencial que tiene el control biológico de plagas, conocer el funcionamiento de mi sistema agrario y aprender a manejarlo para lograr la eficacia y el beneficio que persigo es una innovación en sí misma.

— ¿Cómo es la gestión del suelo, la fertilización? ¿Hacéis compostaje?

— J. Q.: El fundamento es retornar e incorporar al campo todos los restos de la cosecha y del almacén, sin compostar. Además, una vez al año, en verano, aportamos estiércol y paja procedentes de las cuadras o establos de alguna granja de ganado extensivo. Esta materia orgánica tampoco está compostada del todo, pero acaba de descomponerse rápidamente con el calor y la humedad que hace aquí por esas fechas.

— F. S.: No tenemos montón de compost porque las condiciones que implica tenerlo son ingobernables, porque la normativa y la burocracia nos lo ponen muy difícil; para una explotación como la nuestra, su gestión resulta muy cara y, por tanto, no es rentable ni viable. Sería chulísimo tener un campo con los residuos del almacén, la paja del arroz de L'Albufera, que la tenemos aquí al lado, estiércol de ovejas, cerdos, gallinas... Lo que se ha hecho en casa toda la vida. Pero, ¿sabes lo que cuesta poner en marcha algo así? Habría que hacer una base de hormigón, una balsa de recogida de lixiviados... Un dineral. Y luego inspecciones cada dos por tres.

— No todos los casos son iguales y, por lo tanto, una norma general no siempre es válida para cada caso.

— F. S.: Está pasando en la Huerta —la norma aquí sí es particular—. Muchas de las empresas que estamos haciendo agricultura ecológica, y también convencional, en la provincia de València, procedemos de la Huerta y, sin embargo, hemos huido de ella. Huimos porque nos resulta más rentable y competitivo cultivar fuera de este sistema tradicional, donde, por ejemplo, no es posible automatizar el riego ni instalar un pequeño invernadero donde estirar un poco la temporalidad del tomate, que es lo que demanda el consumidor.



Quico, Julio y Fermin (fotos: V. L.).



El sistema y la infraestructura de la Huerta no están preparados para satisfacer muchas de las necesidades actuales, y esto complica el relevo generacional.

— ¿También los agricultores, los que lo son y quieren serlo, abandonan la huerta?

— J. Q.: El riego tradicional a manta está muy bien, sobre todo para el que va de paseo por la huerta y saca la foto; pero, si has de vivir de la huerta y compatibilizar esta vida con la familia y el ocio, la cosa cambia.

— F. S.: Y no quita que pueda y deba mantenerse la función ecológica de las acequias, del regar a boquera... El riego a manta es conveniente a veces, cuando se abona el campo o hay que donar-li saó, y no es incompatible con un riego automatizado que te permita cierta conciliación familiar, que no te obligue a estar pendiente de si el agua te llega a la una de la madrugada o a las siete de la mañana o en el momento en que has de llevar al niño a entrenar.

— Q. B. —Quico, que va y viene de la sala requerido por la faena, interviene en la conversación—: Antes, con treinta hanegadas, podías ganarte la vida. Pero hoy en día has de llevar trescientas. Y no es lo mismo manejar ni regar treinta que trescientas hanegadas, ni hacerlo de día que de noche, que es cuando, al bajar el consumo de agua en la ciudad, funciona mejor el riego. El sistema y la infraestructura de la Huerta no están preparados para satisfacer muchas de las necesidades actuales. Y esto complica el relevo generacional.

— Alguna forma habrá de conservar la Huerta y proteger a la vez al agricultor.

— J. Q.: Nuestro objetivo, desde el principio, ha sido ese. Probar la viabilidad de una empresa como la nuestra y su «replicabilidad» en la Huerta de València. Y, a pesar de todo, lo hemos conseguido. Nuestro modelo demuestra que es posible. En Saifresc, trabajamos unas treinta personas. Lo hemos conseguido aprendiendo a producir optimizando los costes para ser competitivos,

con ayuda de la investigación, de la práctica diaria, de la Universidad, de Rafa Laborda muy especialmente; huyendo de un tipo de producción y un tipo de mercado donde priman la cantidad y el precio y donde no podemos competir; recuperando la diversidad perdida en la huerta, donde ahora apenas se cultiva cebolla, patata y chufa; diferenciándonos al practicar una agricultura más racional, respetuosa y saludable para las personas y el medio ambiente...

— ¿Cuáles son las claves de esa reducción de costes, de esa rentabilidad?

— J. Q.: Te dicen que la agricultura así no es rentable, que no haces kilos, que haces calidad pero no tienes producción. Pero, si gestionas tu producción de esta manera, controlando el medio agrario, las plagas, las enfermedades, la programación de cultivos, la temporalidad de los productos... Si conoces todo eso y lo gestionas bien, tu agricultura puede ser igual de productiva o más que la que todo lo fía a la química. Estás haciendo valer lo que tienes a mano, lo que has investigado y experimentado... Así, gracias a una gestión así, puedes conseguir esa rentabilidad.

Gestionando bien la producción, controlando el medio agrario, las plagas, las enfermedades, la programación de cultivos, la temporalidad de los productos... Esta agricultura puede ser igual de productiva o más.

Hemos conseguido que ya nadie pueda decir que la agricultura racional, ecológica, no sea capaz de dar de comer a una población, que no pueda ser rentable para el agricultor ni asequible para el consumidor.

Los sábados por la mañana, Saifresc instala un mercadito local en su finca de Catarroja (foto: Saifresc).

Debajo, dos instantáneas del Huerto del Laurel (fotos: V. L.).



— ¿Cuál es ese mercado en el que podéis competir?

— J. Q.: El que me permite reflejar en el precio de mi producto los costes de producción; donde el precio lo pongo yo, que intento que sea lo más barato posible, y no me lo impone nadie. Mi producto es el que se me exige, el que cumple con todas las obligaciones normativas, administrativas, sociales, laborales, ambientales... Todo eso, todo lo que la sociedad me exige, tiene un coste que hay que reflejar en el precio. El problema, muchas veces, es que después la sociedad no está dispuesta a asumir las consecuencias de su propia exigencia. Al final de la jugada, y aunque nuestros precios son realmente muy competitivos, solo una minoría de los consumidores se implica en este tipo de consumo y de mercado.

— F. S.: Por otra parte, si a los productos de la agricultura convencional le añadieras en el precio final los costes ambientales, los nuestros ganarían por goleada. ¿Cuánto vale tener el mar Menor o todos esos pozos contaminados de nitratos y herbicidas? ¿Cuánto cuesta ambientalmente pulverizar un campo de naranjos en términos de contaminación y emisiones de CO<sub>2</sub>?

— Es una contradicción: Por un lado, la sociedad reclama un cuidado, una seguridad, una sostenibilidad en los productos que consume. Pero, por el otro, no parece dispuesta a aceptar lo que esta exigencia conlleva.

— J. Q.: Y, a pesar de esto, hemos conseguido que ya nadie pueda decir que la agricultura racional, ecológica, no sea capaz de dar de comer a una población, que no pueda ser rentable para el agricultor ni asequible para el consumidor. Insisto: dicen que la agricultura ecológica es cara, pero no es cierto. Hoy en día nosotros tenemos precios que son perfectamente equiparables a los de la agricultura convencional. La investigación y las nuevas tecnologías lo permiten. Como productores, no estamos ya tan limitados por lo que

respecta a la cantidad del producto que podemos sacar al mercado. Por lo tanto, el problema no es el precio.

— F. S.: Y, ahora, cuando el problema ya no es el precio, la cuestión es otra. Ahora toca un pequeño esfuerzo, un pequeño compromiso por parte del consumidor en un contexto donde prima lo inmediato, lo cómodo... Es decir, nuestro producto no es tan fácil de comprar ni de preparar como el de los supermercados y las grandes superficies, que te venden la patata troceada y congelada y hasta la comida lista. Nosotros estamos pidiendo a la gente que se arremangue y que coja la lechuga, la zanahoria y el tomate y los lave y los trocee. Y eso es infinitamente más barato que una ensalada preparada. Estamos pidiendo a la gente que piense y planifique lo que ha de comer durante la semana, que se ponga el delantal y cocine. Pero muchos no quieren hacer este esfuerzo.

— ¿Cómo es la comercialización en Saifresc?

— J. Q.: Lo hemos probado todo. Venimos de la tira de contar, de la cooperativa, del Mercado Central... La gente no a va los mercados; ya le viene justito acercarse a la tienda del barrio. La gente va al supermercado. La tienda web ayuda, pero no es solución, porque el usuario no es fiel. Y tampoco es plan ir a los mercados los fines de semana, porque los fines de semana son para descansar. Aun así, desde verano, los sábados por la mañana instalamos un mercado local en nuestra finca de Catarroja, para que venga la gente y vea y elija lo que quiera. Así que, básicamente, funcionamos con nuestros clientes, directamente, sin intermediarios: tiendas como Ecorgànic, con la que empezamos, el Herbolario Navarro y otras interesadas en este tipo de productos locales, ecológicos, de temporada...



## PREMIO EUROPEO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Sábado por la noche, nada interesante en la tele. Julio Quilis había oído hablar de los EU Organic Awards y decidió curiosear un poco. Vio el vídeo de la ceremonia de entrega de premios de 2022 y luego echó una ojeada a las bases de la nueva convocatoria. Y advirtió que, punto por punto, «aquello estaba retratándonos, describiendo casi al cien por cien la esencia de Saifresc: agricultura ecológica, variedades locales y canales cortos, creación de empleo, competitividad, investigación, replicabilidad... Así que nos presentamos convencidos de que lo que nosotros estamos haciendo es lo que ellos querían premiar».

Y así fue. El pasado 23 de septiembre, con motivo del Día Europeo de la Agricultura Ecológica, **Saifresc** ganó el premio al mejor minorista de alimentos ecológicos. Estos premios, que reconocen la excelencia en la cadena de valor ecológica, pretenden a la vez propagar la importancia que tiene esta agricultura en la consecución de los objetivos del **Pacto Verde Europeo**, la **estrategia «de la granja a la mesa»** y la **estrategia de biodiversidad**; su papel clave en la reducción del uso de fertilizantes químicos, herbicidas y fungicidas, y sus efectos positivos sobre el clima, el medio ambiente, la biodiversidad y la salud de las personas. Estos premios anuales se incluyen dentro del **Plan de Acción para el Desarrollo de la Producción Ecológica** emprendido por la Comisión Europea en marzo de 2021.

Los tres socios de Saifresc, en la huerta de la finca de Alcàsser (foto: V. L.).



### Cultivemos solidaridad

Durante la emergencia posterior a la DANA, que tuvo lugar días después de esta entrevista y a cuyos efectos no ha sido ajena la empresa, Saifresc continúa apostando y luchando fuerte por esta agricultura próxima y sostenible.

En las primeras semanas tras el desastre, ha colaborado en garantizar el derecho a la alimentación de los pueblos afectados a través de la campaña «Cultivemos Solidaridad», en asegurar que los productos frescos y de proximidad de la huerta, principalmente frutas y verduras, llegaran a las personas y hogares damnificados.

La campaña, además, tiene por objetivo ayudar a las explotaciones agrícolas locales a mantener su actividad tras el desastre y a recuperar los cultivos, la maquinaria y las infraestructuras que han sufrido daños.

**>Autor del artículo:**

Vicent Llorens

Fundació Assut

[vllorens@fundacioassut.org](mailto:vllorens@fundacioassut.org)