

1) Importancia de la producción de arroz en esta cooperativa.

La superficie de arroz integrada dentro de esta cooperativa es de 2500 hectáreas, que con una media de rendimientos de 7.500 kilos/ha, ha llegado a suponer hace 6-7 años cerca del 75% de la facturación total. En los dos últimos años, debido a la reducción del precio de la intervención a la mitad, y en consecuencia el precio de venta, el volumen de facturación es cercano al 50% frente al resto de actividades. Además, se han diversificado las actividades, como fabricación de piensos ecológicos.

Es la única cooperativa arrocera de la provincia de Cádiz, ya que aglutina 2.500 de las 3.000 has que existen en esta provincia. El cultivo se encuentra localizado en la Laguna de la Janda, que comprende los municipios de Alcalá de los Gazules, Benalup, Medina, Vejer, Barbate y Tarifa.

Las primeras experiencias de este cultivo en la zona son del año 1994, y hasta el 1998 no incorporaron las 2.500 hectáreas a la cooperativa.

2) Características del cultivo.

La Laguna de la Janda es uno de los humedales más importantes de la Península Ibérica, donde se adapta el cultivo del arroz. El agua es almacenada y regulada por los pantanos del Barbate, Celemín y Almodóvar.

En esta Laguna, los cultivos de invierno tienen dificultades para desarrollarse por las frecuentes avenidas invernales, la estructura poco permeable del suelo y el alto nivel de la capa freática. El arroz está adaptado a estas condiciones climatológicas y de suelo, y no otros cultivos de verano, como pueden ser el algodón y maíz que son más exigentes en cuanto a calidad de suelo.

Por otra parte los fuertes vientos de levante inciden negativamente sobre todos los cultivos, pero el arroz es más tolerante, además que las lluvias tempranas dificultan la recolección de las cosechas, sin embargo, el arroz se recolecta con el terreno inundado.

La fecha de siembra es en el mes de mayo, y la recolección desde septiembre a octubre. Se siembra tradicionalmente con avión sobre terreno inundado, aunque se está experimentado la siembra en seco con tractor y máquina tradicional de cereales para disminuir el consumo de agua.

El método de riego es por inundación, y para lograr un adecuado manejo se divide el terreno mediante caballones en tablas de 3 has aproximadamente, donde los niveles se regulan mediante piquetas.

2380 has están en Producción Integrada, donde se controlan y minimizan los productos aplicados por un equipo Técnico, ya que está incluida en una zona Protegida y 120 en Producción ecológica, donde está prohibido herbicidas, abonos o cualquier producto de síntesis.

3) Producción, facturación y variedades cultivadas.

La producción media es de unas 18.500 toneladas de arroz cáscara, que debido a la alta humedad del aire por su cercanía al mar, tiene un excelente rendimiento en granos enteros (64% aproximadamente), que no poseen las zonas del interior.

Las variedades cultivadas de grano largo (tipo índica) representan el 80% frente a las de grano corto (tipo japónica) que representan el 20% restante. Aunque el consumo nacional demanda fundamentalmente el corto, el mercado internacional es de largo, ya que se utilizan mucho para ensaladas y precocinados. El precio del arroz redondo es ligeramente superior al largo, ya que el cultivo es más sensible al encamado, lo que dificulta la recolección.

Los precios hasta hace tres años eran de alrededor de 50 pesetas/kilo para grano largo y de 53 pesetas para el redondo, hace dos años bajó alrededor de 30 pesetas y este año se ha recuperado el precio hasta 42 pesetas, arrastrado por el aumento generalizado de los precios de los cereales.

4) Fases que aglutina la cooperativa.

En la cooperativa se realiza la hoja de siembra, donde se distribuyen las variedades de semilla a sembrar por explotación, ya que las de grano redondo tienen el ciclo más corto y se recolectan antes y se debe realizar de forma gradual para evitar paradas o saturaciones en los secaderos durante la campaña de recolección.

El arroz recolectado se transporta hasta la cooperativa donde cada explotación tiene un cupo de entrega que depende de las hectáreas de cultivo, donde se limpia, seca, almacena y se comercializa. Hasta ahora no posee ninguna instalación para elaborar o transformar el arroz cáscara en arroz integral o blanco.

Posee instalaciones para realizar estas fases, con una capacidad de recepción de arroz de unas 700 toneladas/día, que pueden variar con el nivel de humedad del campo.

5) Retos a que se enfrenta el arroz arrocero.

La liberalización de los mercados internacionales, nos enfrenta a competir con países terceros que producen más barato, pero es verdad que las condiciones sociales y económicas no nos lo permiten, por ello debemos distinguir nuestros productos en calidad y garantía de consumo como la Producción Integrada y Ecológica, donde las condiciones de cultivo garantizan productos libres de plaguicidas y de máxima calidad. Estamos estudiando crear una línea de producción ecológica para llegar al consumidor final.