

# EL MERCADO DE LA ALCACHOFA EN FRANCIA

## 1.- Orígenes, introducción en Francia

La alcachofa, cultivada por los Griegos, es también descrita por Columelle, autor latino del Siglo I. Sus virtudes terapéuticas eran ya conocidas en aquella época. Fué durante el Renacimiento que es introducida en los países de Europa del Norte. Catherina de Médicis, asidua a esta « fruta real », fué quien contribuyó a su éxito.

La alcachofa es una planta delicada y exigente. Los agricultores pueden cultivarla en el Norte, a condición de protegerla del frío. De allí que las regiones productoras se benefician de un clima suave y regular, característico de la Cuenca Mediterránea, California, Argentina y Bretaña (Francia).

## 2.- Producción Mundial

### Producción de la Unión Europea

La producción mundial de alcachofas se aproxima a las 1'200,000 toneladas y está concentrada casi exclusivamente en los países de la Cuenca Mediterránea. Italia y España producen en conjunto casi el 90%de las alcachofas consumidas en Europa.

En la Unión Europea, la producción se eleva a cerca de 900,000 toneladas, localizada principalmente en Italia y España y en una menor proporción, en Francia y Grecia. Fuera de la Unión Europea, son productores menores Argentina (que produce tanto como Francia), EE.UU. y Marruecos.

Producción en miles de Toneladas						Porcentajes	
	1996	1997	1998	98/97	Prom.94/98	%	País
<b>EUROPA</b>	818,6	891,0	896,1	+0,6%	875,4	56.2	Italia
Italia	438,9	515,5	508,0	1,5%	502,8	33.5	España
España	278,4	273,7	281,0	+2,7%	273,4	7.5	Francia
Francia	75,6	75,9	83,4	+9,9%	74,0	2.8	Grecia
Grecia	25,7	25,9	23,7	8,5%	25,3	100.	TOTAL
						0	

Fuente : Balance Interfel 1998

### Producción en Francia

En Francia, este cultivo data del Siglo XVII y está concentrado, principalmente, en la Región de Bretaña y más precisamente en el Finisterre, con 60% de la producción nacional. Por consiguiente, la alcachofa es considerada una legumbre-emblema de los bretones.

En Francia se cataloga a la alcachofa como una legumbre de contraestación ya que este país es el único en Europa capaz de producir entre Mayo y Octubre (a temperaturas promedio de 23 y 24°C), periodo en el cual la oferta de los países mediterráneos se estanca.

En 1998 la producción francesa alcanzó las 83,400 toneladas, lo que implicó un importante aumento en relación a 1997 (+10%) y de +13% comparado al promedio de los cinco últimos años. Este incremento se debe a la mejora de rendimientos en toda Francia (6,1 Ton/ha en 1998 contra 5,5 Ton/ha en 1997). Sobre todo en la región de Languedoc-Ruossillon y más particularmente en la región de los Pirineos Orientales, donde los rendimientos han sido muy superiores a los de 1997, gracias a las mejores condiciones meteorológicas.

### **Regiones de mayor producción en Francia**

#### **a) Bretaña**

Es el primer centro productor de alcachofas en Francia. Explica el 71% de la producción nacional, repartida entre el Finisterre y las Costas d'Armor. El período de producción se extiende desde principios de Mayo hasta finales de Diciembre, con una fuerte producción de Junio a Octubre, donde la Bretaña domina el mercado.

Las variedades cultivadas en esta región son : Camus, Petit Violet (Violet de Provence) en plena expansión, Petit Verde (Blanca de Tuleda o Blanca de España). Los centros de producción se encuentran al Norte del Finisterre (Mercado de Saint Pol de León) y las Costas d'Armor (Mercado de Paimpol).

#### **b) Languedoc Roussillon**

Esta región explica el 18% de la producción nacional, cuya casi totalidad se encuentra en los Pirineos Orientales (11,500 toneladas). La temporada de producción es en Primavera, con una producción máxima en Abril y Mayo.

Las variedades cultivadas son : el Blanco Hyérois, que domina, seguida largamente detrás por la Violeta de Provence. Existe una pequeña producción de Salanquet. Los mercados de producción son Perpignan y Elne.

<b>Producción por zonas</b>					
<b>En Ton.</b>		<b>1996</b>	<b>1997</b>	<b>1998</b>	<b>98/97</b>
Francia	100,0%	75,600	75,881	83,367	+9,9%
Bretaña	71,4%	54,445	58,085	59,550	+2,5%
Lang-Rous	21,3%	14,820	12,240	17,750	+45,0%

### **3.- Comercio Mundial**

#### **Principales Países Importadores de la Unión Europea**

Francia es el mayor importador neto de Europa con 30,000 toneladas al año, lo que explica el 70% de la importación total de los países de la Unión Europea.

El mercado del fresco consume en promedio 75,000 toneladas por año. Se provee en un 38% de las importaciones provenientes de España y de Italia (Diciembre a Mayo), y para el resto del año se abastece de la producción francesa (Abril a Noviembre).

El consumo anual en fresco se eleva a 1.3 kg por persona, lo que debe ser considerado como el nivel máximo en los años venideros, ya que la alcachofa es un producto que toma tiempo preparar.

## Principales Países Exportadores de la Unión Europea

Países	Participación del Mercado
España	60%
Italia	25%
Alemania	13%
Otros países	2%

Países	Participación Del Mercado
Francia	71%
Italia	11%
Alemania	5%
Países Bajos	5%
Reino Unido	4%
Otros países	4%

España constituye el principal país abastecedor de alcachofas dentro de la Unión Europea con un importante 60% de participación.

### 4.- Comercio Exterior Francés

El aumento de las exportaciones en 1998 (+50% en volumen en comparación a 1997), conjugados con una baja del 11% de las importaciones, ha permitido una mejora neta del déficit comercial, que registró en 1998 su más bajo nivel después de cinco años. Como sucedió en 1997, el déficit de comercio exterior se redujo. Mientras que en 1996 éste era superior a 100 millones de francos franceses, en 1998 se aproximó a los 80 millones de francos franceses . Produciendo así el déficit más bajo de los cinco últimos años.

#### Exportaciones de Francia (En millones de Francos)

	Ton. Métr.	%	1,000F	%
Total 98	11 977	100,0%	57 707	100,0%
España	3 884	32,4%	9 839	17,0%
Alemania	2 185	18,2%	12 348	21,4%
Belg./Luxem.	1 779	14,9%	9 963	17,3%
Italia	1 560	13,0%	8 782	15,2%
País Vasco	705	5,9%	4 040	7,0%
TOT.97-98/97	8 043	(+48,9%)	40 826	(+41,3%)
TOT.96 – 98/96	7 067	(+69,5%)	37 053	(+55,7%)

Con cerca de 12,000 toneladas por un valor de 58,000 millones de Francos, el nivel de exportaciones fué excepcionalmente elevado en 1998. Ellas se elevaron en valor 41% en comparación a 1997, y de 56% en comparación de 1996. Los clientes tradicionales de Francia son los países de la Unión Europea. España se convirtió en el primer cliente. Las exportaciones a este destino pasaron de 700 toneladas en 1997 a 3,900 toneladas en 1998. Italia, otro destino mediterráneo, y sobre todo Alemania han incrementado sus compras de alcachofas francesas.

#### Importaciones de Francia (En millones de francos)

IMPORTAC.	Toneladas	%	1,000F	%
TOTAL 98	23 993	76,0%	139,232	100,0%
España	18 392	76,7%	112 780	81,0%
Italia	5 256	21,9%	23 617	17,0%
Egipto	251	1,0%	2 264	1,6%
Belg./Luxem.	28	0,1%	136	0,1%
Alemania	26	0,1%	145	0,1%
TOT.97-98/99	27 049	(-11,3%)	130 283	(+6,9%)
TOT.96-98/96	33 073	(-27,5%)	130 283	(+6,9%)

Los volúmenes importados han disminuido en 11% a comparación de 1997, produciendo una baja en el valor de compras de 7%. Esta disminución es parte de la tendencia observada en 1997.

Los principales proveedores de Francia son los más importantes productotes europeos. España representa más de tres cuartos de las compras francesas, las cuales se completan con la oferta italiana (22% de importaciones). Se debe señalar la presencia discreta de un tercer país : Egipto, que cubre 1% de las importaciones.

### 5.- Consumo en Francia

La alcachofa ocupa un lugar relativamente débil dentro de la canasta familiar francesa. En 1998, las compras de alcachofa disminuyeron 4% en relación a 1997. Los altos precios de este producto fueron, en gran medida, responsables de ello. No obstante, ellos permitieron compensar notoriamente la baja de volúmenes.

La alcachofa presenta una fuerte característica de «comercio a través de mercados». El segmento de mercados es particularmente elevado puesto que 32,5% de compras familiares se realizan a través de los mismos.

Francia	Alcachofa	Total Legumbres
Hipermercados	27,9%	33,6%
Supermercados	25,9%	34,0%
Superetas	3,2%	3,5%
Primarios	8,1%	6,3%
Mercados	32,5%	20,3%
Venta Directa	1,2%	1,2%
Otros	1,3%	0,9%

Geográficamente, la alcachofa se distingue por un consumo por debajo del promedio entre las familias septentrionales, mientras que, al contrario, las familias del Sur de Francia consumen notoriamente por encima del promedio, en particular en el Sud-Este (índice de 167 para las alcachofas y 122 por el conjunto de legumbres).

Nº de pers./ hogar	Alcachofas	Total leg.
	100,0	100,0
1 persona	85,5	66,2
2 personas	129,6	120,9
3 personas	92,3	106,2
4 personas o más	84,4	110,8

	Alcachofas	Total leg.
Francia	100,0	100,0
Norte	67,7	100,6
Este	51,7	92,4
Reg.Parisina	94,5	94,8
Oeste	91,6	91,5
Centro-Oeste	73,3	75,8
Centro-Este	112,7	112,5
Sur-Oeste	117,9	106,0
Sur-Este	166,6	121,7
Menor a 2000 hab	83,4	81,4
2,000 a 50,000 hab.	104,0	103,7
Mayor 50,000 hab.	111,2	112,6
Paris	94,7	94,9

La alcachofa es una legumbre poco integrada a la alimentación de las familias con hijos, pero es consumida en mayor grado por las personas solteras, principalmente los hombres solos, por tanto poco consumidores de legumbres. Pero, a la inversa de los solteros, las familias jóvenes desconocen en gran medida la alcachofa (índice 34 contra 61 para el total de legumbres).

Por categoría socio-profesional, se registra compras elevadas entre los artesanos, comerciantes y jubilados, mientras que los empleados y obreros son poco consumidores de la legumbre en mención. La diferencia entre clases medias es menos marcada para la alcachofa que para las otras legumbres.

	<b>85,5</b>	<b>66,2</b>
Sin hijos	132,3	126,3
Con hijos	65,3	95,2
Hombres solos	83,6	49,0
Mujeres solas	86,9	78,5

## 6.- Comercialización en Francia

La comercialización va muy unida a la política de marketing empleada por la región de Bretaña, la cual consiste en vender todas las legumbres de la zona bajo una única marca denominada «Príncipe de Bretaña», la cual es sinónimo de calidad. La comercialización está asegurada por 60 empresas de despacho, únicas habilitadas a comprar las legumbres (entre ellas la alcachofa) de la marca «Príncipe de Bretaña» para luego expedirlas al exterior.

Reagrupadas en su mayoría en 3 sindicatos departamentales (Finisterre, Costas d'Armor y Ille et Vilaine), esas empresas están en contacto cotidiano con los clientes, centrales de compras y mayoristas, tanto en Francia como en el extranjero. En función de los pedidos de los clientes, ellos seleccionan el lote, producto, categoría, calibre, embalaje, y expiden todos los días al circuito de distribución de más de 23 países. Antes de la expedición, ellos controlan el íntegro de la mercadería a ser vendida y la reagrupan en lotes homogéneos para su despacho.

Su rol dentro de la organización es esencial. Ellos constituyen el interfaz entre los productores y los distribuidores. Las empresas de despacho participan en las decisiones de la política comercial y de organización de la marca «Príncipe de Bretaña»

### La Competencia, Oferta y Precios

En Mayo, la oferta es abundante en el sur de Francia, mientras que en Bretaña (Norte) tarda en desarrollarse. No es sino a mediados del mes que los aportes bretones aumentan significativamente. A partir de ese momento, la situación se torna difícil para el Sud-Este, a causa de la competencia bretona, lo que origina que los precios altos caigan. En Bretaña ellos alcanzan rápidamente un nivel bajo próximo a los precios de retirada (2,20F/ la cabeza).

Esta situación de oferta excedente (a comparación de la demanda) perdura durante todo el mes de Junio. Los contratos con la industria de la transformación no comienzan sino a partir de mediados de Junio, es decir, pasado el pico de producción.

Se estima también que 40% de la producción de Junio no encuentra comprador. Los cursos se retoman a fines de Junio con el fin de la campaña del Sud-Este. Esta mejora es, por tanto, de corta duración.

Desde los primeros días de Julio los precios vuelven a descender a un nivel relativamente bajo. Durante todo ese mes la demanda no es favorable, ocasionando la acumulación de stocks. A fines de Julio, Bretaña atraviesa una merma de producción que permite un mejor equilibrio entre la oferta y la demanda y una fuerte alza de precios.

Esta merma persiste hasta mediados de Agosto. Después, con la madurez del retoño comienza una lenta recuperación de la producción. Esos aportes moderados permiten mantener un buen nivel de precio.

A comienzos de Setiembre, un fuerte aumento de producción desequilibra el mercado. La demanda no absorbe más volúmenes. Los precios se ajustan a la baja. Esta tendencia se mantiene hasta el inicio de Octubre. Por otro lado, el mercado se sana gracias a las exportaciones hacia Italia.

Con el acercamiento de fin de la campaña, la oferta escasea y el precio de la alcachofa alcanza un precio óptimo. Los precios se valorizan correctamente. Así, el fin de la campaña bretona se desarrolla en buenas condiciones. Pero esta mejora interviene muy tarde para salvar la campaña. Se estima en más o menos un cuarto de volumen las alcachofas no vendidas en la campaña 1998, es decir el doble de los dos años anteriores.

## 7.- Legislación Europea : Estándares

### **Reglamento (C.E.E.) No 58/62 del 15 Junio 1962 (aplicable a la Alcachofa)**

#### **DEFINICION DEL PRODUCTO**

La presente norma se aplica a los capítulos de «Cynara scolymus », destinado al consumo en estado fresco, a excepción de aquellos destinados al proceso de transformación.

#### **CARACTERISTICAS DE CALIDAD**

##### **GENERALIDADES**

La norma tiene por objeto definir la calidad que deben presentar las alcachofas al momento de la expedición, luego del acondicionamiento y del embalaje.

##### **CARACTERISTICAS MINIMAS**

Las cualidades deben ser :

- de aspecto fresco, sin presencia notoria de ningún signo de maltrato
- enteras
- sanas, sin presencia de alteraciones susceptibles de provocar molestias en el consumo y conservación.
- limpias, en particular sin ningún rastro de haber sido tratada.
- sin ningún olor o sabor extraño.

##### **CLASIFICACION**

Las alcachofas forman parte de una clasificación en tres categorías :

###### **Categoría « Extra »:**

Las alcachofas clasificadas dentro de esta categoría deben ser de calidad superior. Ellas deben presentar todas las características (en particular las braqueas centrales bien cerradas) y el color específico de la variedad. Ellas deben estar sin ningún defecto. De otro lado, el corazón del fondo no debe presentar signos de lignificación.

###### **Categoría « I »**

Las alcachofas clasificadas dentro de esta categoría deben ser de buena calidad, deben presentar la forma específica de la variedad y las braqueas centrales deben estar bien cerradas con el corazón del fondo sin signos de lignificación

Elas pueden presentar exclusivamente los siguientes defectos :

- ligera alteración a consecuencia de la helada (cortadura)
- ligero aspecto negro.

### **Categoría « II »**

Las alcachofas de esta categoría deben ser de calidad comercial y pueden estar ligeramente abiertas.

Pueden presentar los siguientes defectos :

- ligera malformación
- alteraciones, consecuencia de la helada (alcachofas maltratadas)
- ligero aspecto negruzco
- ligeras manchas sobre las braqueas exteriores
- comienzo de lignificación del corazón de fondo.

### **CALIBRES**

Las características de las alcachofas forman parte de un calibre determinado por el diámetro máximo de su sección ecuatorial. La escala de calibre fijada es obligatoria para las alcachofas clasificadas en la categoría « Extra » y « I ». Ellas son facultativas por las alcachofas de categoría « II ».

- Diámetro de 13 cm. y más.
- Diámetro de 11 cm. incluso hasta 13 cm.
- Diámetro de 9 cm. incluso hasta 11 cm.
- Diámetro de 7,5 cm. incluso 9 cm.
- Diámetro de 6 cm. incluso de 7,5 cm.

Las alcachofas clasificadas en la categoría « II » no corresponden a la escala de calibre. Pero deben estar obligatoriamente calibradas dentro de las siguientes condiciones :

- Diámetro de 13 cm. y más
- Diámetro de 9 cm. incluso hasta 13 cm.
- Diámetro de 6 cm. incluso hasta 9 cm.

En fin, el diámetro de 3,5 cm, incluso hasta 6 cm, es admitido por las alcachofas llamadas «pebre» o «bouquet».

### **TOLERANCIAS**

Tolerancias de calidad y de calibre son admitidos dentro de cada paquete por los productos no conformes.

#### **Tolerancia de calidad**

I) Categoría « Extra »

5% de la cantidad de alcachofas que no respondan a las características de la categoría pero conformes a aquellas de la categoría « I ».

II) Categoría « I »

10% de la cantidad de alcachofas que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a aquellas de la categoría « II ».

III) Categoría « II »

10% de cantidad de alcachofas que no correspondan a las características de la categoría, pero apropiadas para el consumo.

### **Tolerancia de Calibre**

Dentro de un paquete está tolerado 10% máximo, por cantidad de alcachofas que no correspondan a las normas de calibre. Ellas deben ser clasificadas inmediatamente en un calibre inferior o superior con un mínimo de 5cm. de diámetro por las alcachofas clasificadas dentro del calibre más pequeño (6 x 7,5).

Ninguna tolerancia de calibre está fijada para las alcachofas llamadas « poivrade » o « bouquet »

### **Acumulación de Tolerancias**

En todos los casos, las tolerancias de calidad y de calibre no pueden exceder de :

- 10% de la categoría « extra »
- 15% de las categorías « I » y « II ».

## **EMBALAJE DE PRESENTACION**

### **Homogeneidad**

Cada paquete debe contener alcachofas de la misma variedad, de la misma categoría de calidad, y del mismo calibre.

### **Acondicionamiento**

La presentación debe ser normal para cada calibre en un embalaje adecuado, sin vacíos ni presión excesiva. Los pedúnculos no deben presentar un largo superior a 10 cm. y deben ser cortados derechos.

Cuando se usa embalaje en madera, la masa de la mercadería debe ser separada del fondo, de los costados y de la tapa de embalaje, con papel u otra forma de protección apropiada.

El papel u otro tipo de material utilizado, debe ser nuevo y no nocivo para la alimentación. En el caso de tener impresiones escritas, ellas deben figurar sobre el lado exterior, de manera de no estar en contacto con el producto.

## **MARCA**

Cada paquete debe tener al exterior con letras legibles e indelebles, las mensionen siguientes :

### **Identificación**

Expeditor, nombre y dirección u identificación simbólica.

## 8.- Variedades comerciales

Si las variedades son bastante conocidas en el lenguaje comercial, parece que el origen es el medio más simple de distinguir las producciones y sus características particulares.

El número de variedades de alcachofa es, de hecho, reducido. La mayor parte de la producción (70%) reposa sobre una variedad Camus de Bretaña. Otras dos variedades representan una parte no despreciable de la producción : la Violeta de Provençe y el Blanco Hyérois.

VARIETADES	REGION DE PRODUCCION
<p><b>CAMUS</b>                      Variedad población tradicional. Tardío, lento, capítulo grueso, redondeado y apretado, y escamas largas y cortas. El fondo es carnoso y sabroso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivada en Bretaña, principalmente en el Norte del Finisterre.</li> </ul> Periodo de producción : de Mayo a Diciembre
<p><b>VIOLET DE PROVENÇE</b>                      Denominada « Petit Violet » en Bretaña.                      Variedad de Producción tradicional. Muy precoz, capítulo medio o pequeño alargado, cónico, a veces espinosa y de color violeta.                      Una selección, la VP 45, es bastante propagada. Capítulo grueso bien cerrado. Es frecuentemente comercializado para el consumo en estado crudo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivada en los Pirineos Orientales y un poco en Provençe.</li> <li>• Producción de otoño a invierno en clima favorable pero sobretodo a inicios de la primavera.</li> </ul>
<p><b>BLANC HYEROIS O MACAU</b>                      Constituye un tipo intermedio entre el Camus y el Violet de Provençe. Semi precoz, capítulo globoso en escamas verdes uniformes y unidos; largos y estrechos; frecuentemente consumidos crudos a medio desarrollo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivada en los Pirineos Orientales y un poco en Provençe.</li> <li>• Producción en Primavera.</li> </ul>
<p><b>CHRYSANTEMO</b>                      Variedad semiprecoz, capítulo cilíndrico, abierto en el ápice. Producción más importante y más regular que la Violeta de Provençe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivada en Provençe</li> </ul>
<p><b>BLANCA DE ESPAÑA O BLANCA DE TULEDA</b>                      Variedad más precoz que la Violeta de Provençe. Capítulo cónico, verde pálido, de talla pequeña a mediana.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Importada de España</li> <li>• Producción escalonada de otoño a inicio de la primavera.</li> </ul>
<p><b>ROMANESCO</b>                      Capítulo globo-cónico, violeta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Importado de Italia</li> <li>• Producción de Primavera</li> </ul>

