

En Portada

SEGUIMIENTO DEL PROYECTO

“ La visita me ha sorprendido gratamente. Se están aprovechando todos los recursos disponibles”



Juan Deus  
Delegado de Agricultura y Pesca



El delegado de Agricultura y Pesca, Juan Deus, durante la visita a Almendras de Almería.

FOTOGRAFÍAS: RAFAEL GONZÁLEZ



La alcaparra de Luxeapers se vende en más de 25 países.



La piel de la almendra se aprovecha para ganadería.

cio”. Mediante la quema de residuos se ahorran 1.000 euros diarios en gasoil, lo que les permite reducir unos 10 céntimos por kilo, haciéndoles más competitivos. Asimismo, una vez oreada la piel de la almendra, se destina a la ganadería de la zona, logrando un aprovechamiento total del fruto.

Su plantilla es de 20 personas, pudiendo alcanzar los 40 empleados en fechas puntuales de campaña. La facturación anual oscila

HUERTO SOLAR

Las cáscaras de almendra hacen de biomasa, lo que abarata los costes de la factura energética



Alemania es el principal mercado de la almendra almeriense.

R.G.

entre 20 y 30 millones de euros, dependiendo del precio de la almendra. La variedad reina por su sabor es la ‘Marcona’, aunque la ‘Largueta’ también es muy demandada. El precio medio del grano ronda los 3 euros el kilo, y 1 euro en caso de contener cáscara. Diariamente se generan 100.000 kilos de almendra y anualmente la cifra asciende a 10 millones de kilos (5 millones en grano). De las 38.000 hectáreas que dedican a la almendra, 12.000 están cultivadas bajo métodos de producción integrada, por lo que un 30% de

la almendra que se produce es ecológica. Sus mercados principales son Alemania, Francia, Italia, Arabia Saudí, Marruecos y España. En el mercado nacional, su destino principal es la elaboración de turrón y mazapán.

También elaboran almendra crocanti, para la elaboración de helados, y harina de almendra, empleada en la célebre tarta de Santiago, horchata o mazapanes. Actualmente se están abriendo al mercado chino, exportando almendra a tostaderos de Hong Kong.

En febrero baja un poco la producción de almendra. Sin embargo, para mantener una producción constante en la empresa durante todo el año, también comercializan una variedad de aceituna negra natural. Se vende a granel en palés, para mesa o para aceite.

Por otro lado, Luxeapers lleva ofreciendo encurtidos desde 1982, pero hace dos años fue adquirida por Sylvain Devico, quien inició el proyecto de construcción de unas instalaciones de manipulado, fabricación y envasado de conservas vegetales y encurtidos,

en el que se invertirá más de 4,6 millones de euros. La empresa centra su producción en las alcaparras y alcaparrones, aunque también comercializa otros productos envasados (ajos, pimienta verde, pimienta rosa, pepinillos, cebollitas, banderillas y guindilla vasca). Mediante distintos proveedores repartidos por la geografía nacional, el producto llega de los agricultores a la fábrica y, una vez cribado y limpio, se introduce en los envases de cristal. La capacidad del envasado admite desde 35 gramos hasta 2 kilos, siendo el de 60 gramos el bote más utilizado. El método de conservación es totalmente natural: agua, vinagre y sal. Una vez que se le añade, se tapan los botes y se les pone el etiquetado. El 50% de su producción la destina a la exportación (vende sus productos en más de 25 países, como Checoslovaquia, EEUU, Australia, Sudáfrica, Canadá, Rusia, Alemania, Inglaterra, Finlandia, Suecia...) y el 50% al mercado nacional. En términos de ventas, comercializan unos 10 millones de frascos, lo que supone unos 3 camiones semanales y 75.000 kilogramos mensuales. Con una plantilla de 35 trabajadores, en 2009 facturó unos 3,2 millones de euros, y este año esperan llegar a 5 millones.

Con la inversión actual, se co-

menzó hace un mes aproximadamente la construcción, sobre una parcela de 35.000 metros cuadrados, de una nave de 8.500 metros, en la que se pondrán en marcha dos líneas de envasado de producto para mejorar las cualidades organolépticas, así como la calidad laboral de los trabajadores y el impacto ambiental de los procesos productivos. Se prevé mantener una línea de envasado en las instalaciones actuales y esta-

6

MILLONES DE EUROS

La inversión conjunta supone un apoyo entre el gasto en infraestructuras y maquinaria

blecer dos líneas de proceso en la planta nueva. Se establecerá una zona seca y una zona húmeda, en la que el suelo se compondrá de losa antiácida. Además, en la zona de envasado sólo se permitirá el acceso de personas, quedando en otra zona el resto de maquinaria. La inversión total prevista por la empresa, incluida la maquinaria (1.600.000 euros), asciende a 6 millones de euros. La nueva planta esperan tenerla en marcha entre julio y septiembre de 2011.