



# La Janda Litoral

MCA 2000-2006



## DOSSIER

06

REPORTAJE  
LOS PRODUCTORES DE LA  
JANDA LITORAL DESATAN LA  
“REVOLUCIÓN DE LOS SABORES”

BALANCE  
EL SECTOR AGROALIMENTARIO  
DE LA JANDA LITORAL, UNIDO  
Y MODERNIZADO

# PRODUCTOS LOCALES

LOS PRODUCTORES DE LA JANDA LITORAL, CON EL APOYO DEL GDR, ESTÁN PROTAGONIZANDO UN SALTO ADELANTE SIN PRECEDENTES: MODERNIZANDO EL SECTOR, ABRIENDO NUEVOS MERCADOS Y CRECIENDO EN COMPETITIVIDAD



# LOS PRODUCTORES DE LA JANDA LITORAL DESATAN LA “REVOLUCIÓN DE LOS SABORES”

**S**i el siglo XX ha sido la centuria del “fast food”, de la comida basura, barata, homogénea y en grandes cantidades, el siglo XXI parece estar marcado por el movimiento contrario en el péndulo de las tendencias: los consumidores exigen cada vez más alimentos saludables, de calidad, con una garantía de origen, y si es preciso, más caros. Y ahí es donde a los productores de La Janda Litoral se les abre una oportunidad de oro. Cada vez más personas conciben la comida

y la bebida como un placer. Es el camino que va del “fast food” al “slow food”, de la comida rápida e insana al disfrute de los alimentos de calidad elaborados en nuestro entorno. Mirado desde aquí, este movimiento lento pero imparable no supone más que un retorno a las esencias, a nuestra dieta mediterránea. Frente a los alimentos insípidos, producidos en cantidades industriales y traídos desde puntos situados a miles de kilómetros en los lugares más recónditos del globo (¿espárra-



gos de Navarra directamente traídos desde Chile?), comienzan a emerger con fuerza los alimentos de la tierra, elaborados por los agricultores y los ganaderos de aquí.

Tomates de la huerta de Conil, salazones, conservas y ahumados de Barbate, atún de la almadraba, chacinas y carnes de Vejer, piñones del Parque Natural de la Breña y Marismas del Barbate, pescado fresco de Conil, arroces de La Janda, carne de Retinto, rosquetes y repostería artesanal, panes y picos, ... son un claro ejemplo de la rica diversidad de la oferta alimentaria de la Comarca del Litoral de la Janda.

Vuelven los “tomates que saben a tomates”, los “huevos que saben a huevos”, la “carne de verdad”, la “fruta sabrosa”, el “pescado fresco auténtico”. Y todo “made in La Janda Litoral”. La huerta, los campos y las costas del Litoral de La Janda se configuran como la más exquisita despensa para el consumidor más exigente.

Recursos locales y saber hacer, son los principales elementos que ayudan a conformar

esta oferta. La diferenciación, la innovación, la apertura de nuevos mercados, la adaptación a las exigencias de los consumidores, la incorporación de las nuevas tecnologías a todo el proceso productivo, la cualificación de los recursos humanos y la excelencia en la gestión, son los principales retos que tiene que afrontar el sector alimentario de los municipios de Vejer, Conil y Barbate.

El trabajo en red, la cooperación entre empresas y el intercambio de experiencias, han sido los instrumentos utilizados por el Grupo de Desarrollo Rural del Litoral de La Janda para afrontar este reto en el periodo 2000-2006. Para ello se diseñó una estrategia de apoyo firme y decidido a iniciativas empresariales, que ha incluido proyectos colectivos que han dinamizado al sector, y lo han encauzado en la senda de la mejora continua.

Este camino no ha hecho más que empezar y va a ver ensanchados sus carriles, y si se quiere asfaltados para coger velocidad de crucero, en el nuevo horizonte de ayudas al desarrollo rural, el que abarca el período comprendido entre los años 2007 y 2013.

El GDR del Litoral de la Janda ha otorgado al sector de los productos locales la consideración de sector estratégico. Gran parte de la actividad industrial de la Comarca está generada por este sector, y por tanto es fuente de riqueza, generación de empleo, y lo más importante de diversificación frente a otros sectores productivos en claro retroceso.

Conjugar tradición y modernidad en el sector de los productos locales es una de las grandes tareas del GDR. Proyectar la imagen del territorio a través de nuestras producciones locales es un elemento clave en la implementación de la nueva estrategia de desarrollo rural. Para ello además del apoyo a las iniciativas locales seguiremos desarrollando y poniendo en marcha proyectos de cooperación en materia de productos locales. Finalmente ligar y enlazar esta actividad económica con otras que se desarrollan también en nuestro territorio es pieza fundamental de esta “nueva estrategia de desarrollo rural” 2007 – 2013 que se va a poner en marcha en breve.

## OPORTUNIDAD

EL CONSUMIDOR DEMANDA CADA VEZ MÁS ALIMENTOS “DE LA TIERRA”, SANOS Y DE CALIDAD

## PRIORIDAD

PARA EL GDR DEL LITORAL DE LA JANDA EL SECTOR DE LOS PRODUCTOS LOCALES ES CLAVE PARA LA COMARCA

## OFERTA

LA HUERTA, CAMPOS Y COSTAS DE LA COMARCA OFRECEN UNA OFERTA ALIMENTARIA INSUPERABLE

## ENTREVISTA CON JAIME CASTRO ROMERO

PRESIDENTE DEL GRUPO DE DESARROLLO RURAL DEL LITORAL DE LA JANDA

# “LOS PRODUCTOS LOCALES DE LA JANDA LITORAL TIENEN UN ENORME POTENCIAL DE FUTURO”



### *Cómo ha actuado el GDR del Litoral de La Janda para potenciar la revalorización de los productos locales en la comarca?*

- Nuestro GDR ha actuado en dos vertientes. Una primera focalizada al apoyo de las estructuras productivas, incentivando la mejora de las instalaciones y modernizando los equipamientos dedicados a la producción, favoreciendo el uso de las nuevas tecnologías en procesos productivos clave como es la trazabilidad, impulsando la cooperación y el trabajo en red entre los propios empresarios del sector, con iniciativas como la creación de la Asociación de Productores Alimentarios de Calidad del Litoral de la Janda, y la adquisición de nuevos conocimientos que redunden en una mejora de la productividad y competitividad del sector.

La segunda vertiente de trabajo ha estado ligada a la promoción de nuestros productos locales. La elaboración de material divulgativo específico que ponga en valor las tradiciones culinarias de nuestra Comarca, con publicaciones tan emblemáticas como la publicación “Productos y sabores del Litoral de la Janda”; la elaboración de material promocional de las empresas más importantes del sector ha sido otra parte del trabajo dedicado a la promoción de los productos locales.

Finalmente la participación ferias comerciales, bien de carácter sectorial o bien dedicadas a dar a conocer la riqueza de las zonas rurales de Andalucía, ha sido otra de nuestras líneas de trabajo en el marco de la promoción. Finalmente quiero destacar el importante trabajo de promoción que los 4 Grupos de Desarrollo Rural de la provincia de Cádiz estamos desarrollando de forma conjunta a través de diferentes proyectos e iniciativas entre las que cabría destacar la puesta en marcha de la Unidad Expositora Móvil, que con carácter itinerante recorre nuestros pueblos y ciudades, amén de estar presente en todos los eventos, tanto a nivel

### OPORTUNIDADES

“LA GRAN AFLUENCIA DE TURISTAS A LA ZONA ES UN IMPORTANTE ESCAPARATE PARA NUESTRAS PRODUCCIONES LOCALES”

### FORTALEZAS

“DISFRUTAMOS DE UNAS EXCELENTES COMUNICACIONES Y UNA POSICIÓN ESTRATÉGICA ENTRE DOS ÁREAS METROPOLITANAS”

provincial como regional y nacional, y que supone el más importante escaparate para los productos locales de nuestra tierra.

**- ¿Qué potencialidades y oportunidades se abren en La Janda Litoral de la mano del aprovechamiento y reimpulso del tejido empresarial de los productos locales?**

- Son muchas y en varios sentidos. Lo primero que destacaría sería nuestra diversidad en el sentido que tenemos productos procedentes de la huerta, del mar, de los bosques, es decir, tenemos una gama de productos que hacen muy atractiva la conformación de una cesta de productos locales. También habría que destacar la calidad de nuestras producciones, básicamente motivada por dos elementos, uno sería su fuerte ligazón a la cultura local, en muchos casos los procesos de elaboración se pasan de padres a hijos, lo que refuerza el “saber hacer” de nuestros productores, y otro la constante preocupación de nuestros empresarios locales por adaptarse a los nuevos tiempos, y ofrecer sus productos según las nuevas demandas y exigencias del mercado.

Otro aspecto positivo a tener en cuenta para el desarrollo de los productos locales son las sinergias que se pueden establecer entre este sector y el sector turístico. A nadie se nos escapa, que la gran afluencia de turistas a nuestra Comarca, sobre todo en época estival, es un importante escaparate para nuestras producciones locales, este efecto promocional puede y debe propiciar un incremento notable de la demanda.

Finalmente nuestras excelentes comunicaciones y nuestra posición estratégica entre dos importantes áreas metropolitanas posibilitarán sin duda alguna la salida fuera de nuestra comarca de los productos locales, en mayor medida que lo ocurrido hasta la fecha, donde los mercados locales y comarcales constituían la meta de la mayoría de las producciones.



## EL GDR IMPULSA LA IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR PESQUERO

El sector pesquero también ha sido objeto de las iniciativas encaminadas a fomentar el desarrollo de la comarca aprovechando sus propios recursos. Entre las acciones emprendidas, cabe destacar el proyecto “Calidad y Empresa Pesquera: sistema de aseguramiento de la calidad en el sector pesquero”, que se puso en marcha con la ayuda de la Dirección General de Pesca y la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, a través de los fondos IFOP.

“Calidad y Empresa Pesquera” es un proyecto que nació con la profunda convicción de que la calidad es un factor clave para mejorar la competitividad de las empresas del sector, y que, como elemento diferenciador, adquiere más importancia, debido a los problemas que atraviesa: exceso de oferta, la madurez y liberalización de los mercados, y el cambio de hábitos en los consumidores.

Los objetivos concretos de este ambicioso proyecto de desarrollo se centraron en propiciar el acercamiento de las empresas transformadoras de productos pesqueros del Litoral de La Janda y del resto de la provincia a los modelos de Gestión de Calidad para su posterior implantación. Se pretendió facilitar un modelo que sirviera como base para la implantación de los conocidos como “Sistemas de Gestión de Calidad” en cada una de las empresas participantes en el proyecto, impartiendo acciones formativas para ello, y ofreciendo un asesoramiento individual y personalizado.

Para conseguir estos fines, se diseñaron dos grandes líneas de acción. La primera, centrada en la elaboración de un documento esencial: el Manual de Buenas Prácticas, base imprescindible para la implantación de un sistema de calidad en las empresas pesqueras, basado en la norma ISO 9001.

No menos importantes fueron los seminarios formativos celebrados, con el título “La Calidad en la empresa transformadora de los productos pesqueros”, que alumbró a los profesionales y empresarios de la pesca de nuestra comarca en torno a las enormes posibilidades que los sistemas de calidad pueden aportar para adaptarse a las nuevas demandas de consumidores y mercados.

LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ALIMENTARIOS DE CALIDAD DEL LITORAL DE LA JANDA, CREADA CON LA COLABORACIÓN DEL GDR LITORAL DE LA JANDA, HA SUPUESTO UN PASO DE GIGANTE EN LA VERTEBRACIÓN DEL SECTOR



## EL SECTOR AGROALIMENTARIO DE LA JANDA LITORAL, UNIDO Y MODERNIZADO

**DESARROLLO**  
 LOS EMPRESARIOS HAN  
 PODIDO MEJORAR LA IMAGEN  
 CORPORATIVA DE SUS  
 PRODUCTOS O RECIBIR UN  
 “COACHING” PERSONALIZADO

**MISIÓN**  
 LOGRAR QUE EMPRESAS  
 CIUDADANOS SE CONCIENCEN  
 DEL POTENCIAL DE LOS  
 PRODUCTOS LOCALES ES EL  
 OBJETIVO DEL GDR

Los productos de nuestras huertas, nuestros campos y nuestras costas son una excelente base sobre la que construir un nuevo desarrollo para la comarca del Litoral de La Janda. Conseguir que los vecinos de Conil, Vejer y Barbate, y sobre todo los productores de estos tres municipios, hagan suya esta máxima, es el objetivo que persigue el Grupo de Desarrollo Rural a través de las estrategias que viene emprendiendo en la zona.

El sector agroalimentario es clave para lograr este objetivo. Por ello, es necesario mejorar y adaptar sus procesos y productos de forma que, por una parte contribuyan al desarrollo sostenible de la comarca y por otra aprovechen los recursos naturales que en ella existen.

Bajo el título de “Acciones de Cooperación, Articulación y Vertebración del Sector Agroalimentario en el Litoral de la Janda”, ha sido desarrollado un proyecto con el objetivo de crear una oferta agroalimentaria que aprovechase los recursos autóctonos con

el fin de impulsar el desarrollo conjunto del sector y así, aumentar la riqueza generada en la zona, el número de empleos y la competitividad del sector alimentario. Sin duda, el hito más importante ha sido la creación de una red de empresarios que se han puesto de acuerdo para dar un paso de gigante en el crecimiento del sector comarcal.

Desde su fundación, la Asociación de Productores Alimentarios de Calidad del Litoral de la Janda, con la colaboración del GDR, no ha cesado de poner en marcha nuevos proyectos que ayuden a consolidar esta iniciativa empresarial. Nada más creada esta red de empresarios, se realizó una importante acción de divulgación y promoción entre los empresarios alimentarios de la comarca, entidades, empresas y organizaciones varias, que pudieran estar interesadas en conocer los objetivos de este colectivo. Esta acción se materializó en la edición de 5.000 ejemplares de un catálogo, que recoge una descripción de los principales sectores de la actividad alimentaria que se dan en nuestra comarca, a lo que se le unen los datos de contacto de cada una de las empresas que forman parte de la Asociación.

La formación de los propios empresarios, o bien de los responsables máximos de cada empresa ha sido otra de las líneas de actuación de la Asociación. Destacan acciones formativas como la emprendida bajo el título de “Especialización en Gestión Comercial de Empresas Alimentarias”, que tuvo un desarrollo eminentemente práctico. Fue impartida en su totalidad por el Instituto de Práctica Empresarial (IPE), que puso a disposición de las empresas participantes, un abanico de profesores, procedentes en su totalidad del mundo de la empresa, con una dilatada experiencia en las áreas de conocimiento impartidas. Esta acción formativa se desarrolló utilizando el método del caso, metodología que permite a los alumnos simular todo el proceso de toma de decisiones para la resolución de problemas. La carga lectiva del programa se completó con dos acciones más, una de ellas del tipo “coaching personalizado”, donde cada alumno tuvo la oportunidad de ser entrenado sobre la resolución de problemas, en su propia empresa; y otra que se materializó con la asistencia de la mitad del alumnado,

al Salón Internacional de la Alimentación (SIAL), celebrado en París en octubre de 2004. Este viaje supuso para los empresarios un mayor conocimiento práctico de algunos de los contenidos impartidos en las sesiones formativas, especialmente en los referidos al Plan de Marketing, y en concreto a la política de producto y de promoción.

El siguiente proyecto puesto en marcha por la asociación se centró en el desarrollo de una asistencia técnica colectiva para los aspectos de diseño publicitario, promocional, de imagen corporativa y de packaging. Así cada una de las empresas asociadas tuvo la oportunidad de contar con un experto diseñador en temas alimentarios, que atendió personalmente cada una de las necesidades de la empresa. Finalmente fueron 36 los diseños y adaptaciones realizadas por la asistencia técnica.

La innovación en la gestión, la apertura de nuevos mercados y la proyección al exterior de una imagen común de la oferta alimentaria del Litoral de la Janda, exigía nuevas actuaciones colectivas que dieran respuesta a estas necesidades. La determinación fue clara, y pronto se puso en marcha el siguiente proyecto por parte de la asociación. En 2005 se iniciaron los trabajos para el diseño y desarrollo de una página Web de la Asociación de Productores Alimentarios de Calidad del Litoral de la Janda [www.jandalitoral.com](http://www.jandalitoral.com). Esta Web contiene información detallada de cada una de las empresas que integran la asociación, igualmente permite el acceso a las Web cada una de ellas.

Una de las últimas acciones puestas en marcha por la asociación es la implantación en 5 de las empresas asociadas de un sistema de trazabilidad. Este proceso de implantación del sistema ha tenido varias fases, una primera de diagnóstico para conocer la situación de cada una de ellas, una segunda de consultoría individualizada para la implantación del sistema e integración con los sistemas informáticos que cada empresa tiene. Y una tercera de formación en el uso del sistema. La puesta en marcha y desarrollo de todos estos proyectos ha supuesto la celebración de numerosas reuniones de los propios empresarios, además de las asambleas y juntas directivas pertinentes recogidas en los estatutos.

EL GDR LITORAL DE LA JANDA PROMOCIONA LOS PRODUCTOS DE LA COMARCA EN IMPORTANTES FERIAS DEL SECTOR, Y A TRAVÉS DE PROYECTOS DE COOPERACIÓN COMO “MERCADO RURAL” O LA “UNIDAD EXPOSITORA MÓVIL”

## LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE LA JANDA LITORAL EN EL ESCAPARATE

La necesidad de participar en proyectos de cooperación más allá del ámbito comarcal ha sido una constante en toda la actividad del Grupo de Desarrollo Rural desde sus inicios. Sus principales líneas de trabajo se han centrado en el sector alimentario, el turismo y el patrimonio. El sector alimentario tiene una fuerte componente local, en cuanto que la mayor parte de los productos están elaborados a base de recursos locales y recetas tradicionales. Esto ha permitido trabajar en proyectos y acciones de cooperación más allá de nuestro ámbito territorial, pero siempre con el objetivo, de que todas las actuaciones que se desarrollen, tiene que un impacto directo en el sector y en las empresas que lo componen.

Esta es la razón por la cuál, la cooperación en materia alimentaria, se ha centrado fundamentalmente en el ámbito provincial, a través de la red de GDR's de la provincia de Cádiz “Cádiz Rural”. Las actuaciones de “Cádiz Rural” se han centrado en dos aspectos clave, el primero de ellos ha sido la promoción de la oferta alimentaria de La Janda Litoral, y de la provincia en su conjunto, en diferentes eventos como ha sido el caso de “Barcelona Degusta”, un gran mercado de productos agroalimentarios, en el que la oferta del fabricante de alimentos y bebidas, especialidades alimentarias, productores con garantía de origen “lábel” de calidad, productos de alta gama o perfil artesanal se venden de forma directa a una demanda local, en este caso la catalana. Dos empresas asociadas a la red comarcal, participaron directamente en la feria con sendos stand.

Sin embargo la gran apuesta de “CADIZrural” ha sido la puesta en marcha de la Unidad Expositora Móvil. Este “estánd móvil” ha sido el instrumento elegido para poder mostrar en diferentes lugares, y de manera itinerante, la riqueza alimentaria de la provincia. Este vehículo ha permitido contar con un medio para exponer, vender y promocionar por toda la provincia y el país, los tesoros alimentarios de las zonas rurales gaditanas.

La otra gran vertiente del trabajo de “CADIZrural” ha sido la de prestar asistencia técnica a las empresas del sector alimentario de la Comarca, fundamentalmente para la obtención de la Marca “Parque Natural”, que acredita el saber hacer de las empresas que se encuentran en el ámbito de influencia de un Parque Natural, en nuestro caso el del PN de la Breña y Marismas del Barbate.

Uno de los grandes proyectos de esta asociación, que afectan al tejido agroalimentario de la comarca es sin duda “Mercado Rural”, que lidera el GDR de Jerez de la Frontera, y en el que participan 9 GDR de toda Andalucía, incluidos los 4 de Cádiz. Su objetivo general es valorizar los productos agroalimentarios de los territorios rurales, mediante el desarrollo y puesta en marcha de mercados locales. Para nuestra comarca y para la red de empresarios Asociación de Productores de Calidad del Litoral de la Janda, este proyecto ha supuesto una nueva oportunidad de trabajar en cooperación y de poner en marcha instrumentos conjuntos y dispositivos que han ayudado a mejorar su competitividad.



## LAS VOCES DEL DESARROLLO



### BARTOLOMÉ RAMÍREZ.

Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes. Conil.

"La Asociación de Productores Alimentarios de Calidad del Litoral de La Janda, que integra a una veintena de empresas, está permitiendo la promoción de los productos locales de la comarca, la información y el asesoramiento a los productores y proyectos comunes como la trazabilidad".

### JOSEFA MARTÍNEZ.

Martínez Confiteros. Barbate.

"Hemos tenido un apoyo muy importante de la Junta y del Grupo de Desarrollo Rural, lo que nos ha permitido un cambio muy importante. Estamos mucho mejor que hace una década: nos promocionamos en ferias, tenemos el sello Parque Natural, nos valoran más incluso que antes en nuestra propia zona".

### JOSÉ ANTONIO MARÍN.

Apícola Patiño. Conil.

"Nos dedicamos a la producción artesanal de una gran variedad de mieles, entre las que destacan de Romero, Azahar, Mil Flores, Brezo, etcétera, extraída de colmenas ubicadas en toda la comarca del Litoral de La Janda. Nuestro mercado abarca toda la provincia de Cádiz".

### JOSÉ LUIS GÓMEZ.

Salpesca. Barbate.

"Salpesca es una empresa familiar dedicada a la elaboración de salazones, conservas y ahumados. El GDR nos ha proporcionado un gran apoyo, especialmente a través de la formación, con la celebración de cursos y jornadas enormemente interesantes".

“ ESTAMOS MUCHO MEJOR QUE HACE UNA DÉCADA: NOS PROMOCIONAMOS EN FERIAS, TENEMOS EL SELLO PARQUE NATURAL, NOS VALORAN MÁS INCLUSO QUE ANTES EN NUESTRA PROPIA ZONA ”

# DOSSIER #06

Edita:

Asociación para el Desarrollo Rural del Litoral de La Janda

C/ Teresa de Calcuta, 5º B · 11150 Vejer de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 44 70 00 · Fax 956 44 75 04 [www.jandalitoral.org](http://www.jandalitoral.org)

Dirección de Contenidos: Carlos Romero Valiente

Diseño: Cien Consultores

Publicado en: Trafalgar Información

#### FINANCIAN



#### PROMUEVEN

