

Entrevista a Gabriel Edwards, agricultor chileno en el Valle de Colchagua

(Parte 1)

¿Cuántas hectáreas tiene su campo?

Gabriel Edwards: Las hectáreas que veo yo son cuarenta y dos más o menos, las cuales están todas plantadas.

Con ciruela, pera y vino, ¿verdad?

Gabriel Edwards: Así es. Ciruela, pera y uva vinífera.

¿Con cuántas variedades?

Gabriel Edwards: De ciruela tengo tres variedades. De pera cuatro variedades, entre las cuales está la variedad francesa llamada “celina”. Ésta la comenzamos a producir con la empresa Andinexia, y al parecer es una variedad temprana y de bicolor que gusta mucho en los mercados europeos. Es una variedad protegida.

¿Hay un periodo de cosecha largo dada la cantidad de variedades?

Gabriel Edwards: Justamente. Por ejemplo, mañana, 16 de diciembre comenzamos a cosechar una variedad de ciruela y se terminará con la variedad vinífera carmenere a fines de abril. De repente se juntan cosechas de distintos frutos y variedades, por lo que estamos trabajando a máxima capacidad de cosecha.

¿Esta distribución de las variedades tiene que ver con la distribución del trabajo, no es así?

Gabriel Edwards: Correcto. Durante casi todo el año empleamos a gente para las podas, haciendo ortopedias, aplicando herbicidas, insecticidas, fungicidas, etc. En fin, se pasa el año completo regulando la producción con la poda y otros procedimientos.

¿Cuántas personas trabajan aquí?

Gabriel Edwards: Como máximo sesenta personas y como mínimo quince. Es decir, hay quince trabajadores fijos y el resto son temporeros.

Básicamente, la decisión de exportar en vez de producir para un mercado interno, ¿es la base de todo negocio?

Gabriel Edwards: El mercado interno es muy chico. La cosecha de la pera, por ejemplo, es sobre cuarenta mil kilos diarios y el mercado nacional no las demanda. En cambio para exportación la demanda es inmediata y tengo peras que parten a Tacna Perú directo del camión. También mucha producción se va a Estados Unidos, Canadá, Europa, etc.

Es prácticamente una empresa que tiene que ver con todo el mundo.

Gabriel Edwards: Justamente. Por ejemplo la variedad de pera D’Anjou llega a los países nórdicos incluso.

¿Desde cuándo existe esta empresa?

Gabriel Edwards: Yo llevo veinticinco años comercializando con la empresa Greenvic, que es una empresa nacional con socios europeos. De vez en cuando le proveo fruta a otras empresas para ver cuál líquida mejor.

¿Y la sociedad agrícola hace cuánto existe?

Gabriel Edwards: Mucho tiempo. Antes nos dedicábamos todos trabajando con la misma empresa, Greenvic, y hace unos quince años atrás mi cuñado y yo nos dividimos.

¿Siempre ha sido producción para la exportación?

Gabriel Edwards: Las peras y ciruelas se van todas a exportación, salvo las de desecho que quedan para consumo interno para elaborar pulpa o jugo, por ejemplo. Son empresas grandes como Agrosi, las que hacen esto y exportan su propio jugo, y ellos nos compran a un precio fijo que es mucho menor.

¿La relación con la empresa exportadora es estable?

Gabriel Edwards: Si. La empresa exportadora va liquidando, depositando en la cuenta corriente, y tú tienes esa seguridad y tranquilidad.

¿Esto ocurre después de la venta?

Gabriel Edwards: Desde que tú le entregas la fruta hasta que recibes la liquidación total transcurren diez meses, aunque muchas veces recibes un anticipo del 50%. Ahora en diciembre, por ejemplo, recibiré la liquidación del verano pasado.

¿Cuáles son otras relaciones que ustedes establecen?

Gabriel Edwards: Hay una empresa que certifica la fruta, para cumplir con el Royal Gap. Tú no puedes exportar fruta que no cumpla con los requisitos, uso de productos adecuados, por ejemplo. A cada partida de fruta se le hace un análisis de multiresiduos, para verificar que no vaya a tener algún producto tóxico.

¿Esa certificadora es encargada por la exportadora o usted?

Gabriel Edwards: Por mí, ya que es un requisito que establece la exportadora para verificar que la fruta sea exportable.

¿Hay instituciones públicas que participan también?

Gabriel Edwards: Por supuesto. Está el servicio ganadero agrícola (SAG) que exige, por ejemplo, el control de distintas plagas como la lobo sea. Para esto ponen una trampa para detectar la lobo sea, que tú no sabes donde están, y en caso de detectarlo no te permitan cosechar y hay que proceder a fumigar de nuevo.

¿Funciona bien este sistema de negocio y comercio?

Gabriel Edwards: Yo creo que funciona bien, pero cada día está más difícil con el tema del Covid, por un lado, y por otro, el estallido social dirigido principalmente por el partido comunista que está destruyendo la institucionalidad de Chile y la economía compuesta por pequeños empresarios. Los violentistas han hecho barbaridades con los locales de mini empresarios: restaurantes, tiendas, fábricas etc., que son fuentes de trabajo importantes.

También se destruyeron espacios públicos de todos los chilenos como registros civiles, iglesias, estaciones de metro que fueron incendiadas, y no se sabe bien qué pretenden.

¿Cómo impacta eso al sector agrícola?

Gabriel Edwards: Afecta a toda la economía, ya que mucha gente perdió sus empleos porque sus lugares de trabajo- fábricas, supermercados, tiendas- fueron saqueados y quemados.

¿Cómo ve el debate constitucional?

Gabriel Edwards: Cómo lo veo, es que de los 155 constituyentes electos, 100 parecieran ser analfabetos. Para redactar una constitución hay que saber normas básicas, mínimas, de derechos, leyes y tratado, en lo cual la mayoría de los constituyentes son cero aporte.

¿La agroexportación es un tema debatido?

Gabriel Edwards: Ha sido un tema difícil, porque no hay escasez de materiales- cartón, papel, containers, etc.- en los mismos puertos, se han producido trastornos.

Muchos me han mencionado el tema del agua. ¿Se ha dado debate político en esta materia?

Gabriel Edwards: El agua es un bien nacional de uso público, pero se distribuyen mediante derechos. Por ejemplo, al comprar un campo, compras los derechos de agua aparte, que a veces valen tanto como la tierra. Chile es un país largo y angosto, rodeado por la cordillera y el mar, por lo que el agua corre de cordillera a mar todo el año. Tenemos, agrícolamente hablando, canales, tranques de almacenamiento, obras de riego, defensas fluviales para distribuir el agua.

En su caso, ¿esto ha sido problemático?

Gabriel Edwards: Por suerte, tengo muchos derechos de agua, cuyo uso trato de optimizar reciclando e instalando obras de riego.

Otro tema que me parece interesante es el de los estándares y otros requerimientos para exportar a países como China. ¿Cómo impacta eso sobre la producción?

Gabriel Edwards: Cada país tiene su reglamento distinto. Por ejemplo hay productores que no pueden ingresar a Estados Unidos pero sí a China y viceversa. China en este momento consume el cerdo completo, no así otros países que te compran la parte más fina, como Estados Unidos.

Con la fruta parecen ser más selectivos...

Gabriel Edwards: Claro. Para no esparcir plagas a otros países existen más regulaciones. El SAG está verificando que la fruta que venga con lobecio o con polillas sea retenida.

Todas estas reglas son una imposición desde afuera? ¿Se ha dado debate político en esta materia?

Gabriel Edwards: Son leyes chilenas que el SAG y el Ministerio de Agricultura implementan. La idea es exportar los productos demandados de afuera como cobre, celulosa, fruta y que no vayan a ser contaminantes para otros países, y dañar la reputación. No obstante, muchas

veces se acaba descuidando la fruta que consume el mercado interno. Todo lo que es fruta lleva una trazabilidad, verificando su calidad en todo momento, en cambio en las ferias chilenas donde se suele vender, no está esa trazabilidad.

Me han contado sobre ese problema de alimentación en Chile.

Gabriel Edwards: Nosotros cuidamos mucho todo lo que se exporta, pero lo que comemos internamente no tanto. Se puede mejorar. Cuando fui concejal, lo hice saber y hablé con la SEREMI y otras instituciones. A veces en la feria libre y en la logística intermediaria se veían condiciones sanitarias insuficientes, muchas veces no hay cadenas de frío para muchos productos que lo requieren.

Si pensamos en toda esta relación desde el campo al consumidor en un país como China ¿Cuáles son los actores más importantes?

Gabriel Edwards: Yo acá me dedico a producir. La empresa exportadora tiene a sus ingenieros comerciales que ven las negociaciones con los países compradores, muchas veces con sus propias oficinas de recibidores instalados en los países. Luego están los distribuidores en cada país como Costo o Tesco.

¿Hay algo en lo que se podría mejorar en este sistema? ¿Reconoce algún problema?

Gabriel Edwards: Siempre se aprenden cosas nuevas y aparecen formas de innovar y mejorar. Es importante crear conciencia en la gente en toda la cadena de distribución que la fruta nunca debe machucarse o golpearse, no importa qué fruta sea, ya que empiezan problemas de pudrición insolucionable. Nos duele, ya que uno se preocupa todo el año de que la fruta esté óptima. Yo pongo colmenas de abeja para que polinicen las flores, y después ver que alguien maltrate la fruta es terrible. Es importante también fijarse en los productos que se aplican en la producción, que no sean dañinos o tóxicos, y si lo son respetar los plazos.

En estos últimos años ¿Qué evolución ha visto?

Gabriel Edwards: Cada día vamos tratando de tecnificarse más, con máquinas de poda o barrido que hacen más eficiente la producción, y muy útiles ante la escasez de mano de obra. Hay que cumplir con muchos plazos, por ejemplo no puede pasar el tractor con la pulverizadora si está lleno de ramas, y se requiere buena organización de las faenas. También es importante optimizar el uso del agua, que es un bien cada vez más escaso.

A nivel macroeconómico es un sector que ha crecido en volumen, ¿cierto?

Gabriel Edwards: Claro. Antes Chile era un país monoexportador que solo se enfoca en el cobre, y después comenzó a exportar madera, celulosa, fruta, vino, productos que están mejorando la imagen país. Ahora se viene el tema de la producción de litio que podría ser de gran magnitud, incluso mayor que el cobre.

En este proceso de crecimiento ¿cree usted que se ha llegado a un punto máximo o hay espacio para seguir creciendo?

Gabriel Edwards: Yo te diría que siempre se puede mejorar, por ejemplo en temas de genética y mejora de productos y variedad. Hemos aprendido mucho de temperatura y presión óptimas para productos como la pera.

Esto sería más bien mejorar en calidad y no en volumen, ¿cierto?

Gabriel Edwards: La genética ha logrado mejoras en volumen, por ejemplo logrando reducir el tamaño de los árboles para que haya más espacio para plantar además de optimizar el uso del agua. Antes una hectárea producía aproximadamente 90 toneladas y gracias a estas mejoras ha llegado a 140 toneladas. Modificar la altura también facilita la recolección.

En ese sentido ¿ahora se diversificaría la producción en un mismo campo?

Gabriel Edwards: Así es. A la variedad nueva que introducimos se le están aplicando todas estas mejoras, por ejemplo reducir su ancho. Puede que acierten o no estas mejoras. Tú plantas una variedad nueva hoy, y en cuatro años más cuando empiece a rendir fruto quedaste rezagado.

(Parte 2)

Hay una variedad de naranja roja, parecida al pomelo, que me han recomendado mucho. Aquí en Chile hay viveristas muy profesionales, que exportan al mundo entero.

Muchísimas posibilidades, ¿no? Difícil saber qué variedades son óptimas.

Gabriel Edwards: Claro y varios años de estudio requeridos para determinar si una variedad es legal y se conoce su comportamiento y cómo producirla óptima. También en el caso de Chile, que tenemos distintos climas hay que saber asignar cada fruta a su zona.

(Parte 3)

Hablábamos de la posibilidad de vender a Canadá fruta de calibre más chico. Hoy dijo que estaba buscando otros mercados...

Gabriel Edwards: Así es. Cuando un importador se demora en darte respuesta la fruta se puede perder. Mañana viene un señor que exporta a Perú distinta fruta como naranjas o ciruelas. Como estamos sacando 97 gramos hacia arriba, Greenvic también podría vender toda esa fruta que está quedando en el descarte si se pudiera aprovechar la fruta y dejarla en la mata para que madure un poco más.

¿Usted tiene contactos para hacer esto?

Gabriel Edwards: Aparte del que viene mañana también estoy en contacto con una empresa llamada Greenex y otros compradores de la vega de Santiago.

Esas son las alternativas para lo que sobra de la fruta perfecta...

Gabriel Edwards: Para China es yendo la fruta grande y buscamos mercado alternativo para no perder lo que sobra. A veces pagan menos, pero es relativo. China también a veces paga muy poco, lo que trae un poco de inseguridad.

Esto ocurre un año después, me imagino.

Gabriel Edwards: Lo que estamos sacando para Greenvic será pagado en julio. Por ahora apagan el impuesto nada más, que va para el fisco chileno.

El precio puede cambiar mucho, ¿cierto?

Gabriel Edwards: Puede cambiar, pero es incierto. Los costos de transacción, los fletes, el transporte marítimo, últimamente están muy caros, por lo que la empresa exportadora margina menos y eso se ve reflejado en el precio al productor. También está en el caso de que el saldo es negativo, al quedar debiéndole a la empresa. Hay veces que con la fruta que entregó no alcanzan a pagar los costos y quedan debiéndole a la empresa exportadora. El riesgo es mío, y uno se entrega a lo que ellos me digan y las cláusulas del contrato.

Hablamos poco sobre la pera cutie. ¿Cuál es la ventaja de producir una variedad protegida?

Gabriel Edwards: Puede ser una variedad con un precio relativo mejor si el mercado la está demandando más que las variedades corrientes. Ésta se cosecha más temprano y siempre es demandada. Una fruta que es muy demandada como la cereza en este minuto, siempre se hace poco y su precio se dispara.

El hecho de ser una variedad protegida, teóricamente debiera dar un poco más de certeza porque no podría haber una producción...

Gabriel Edwards: No, no lo es. Esa certeza no la tiene nadie porque es una variedad que solo está permitida para ciertos productores.

Y para llegar a un contacto así me imagino que se debe conocer bien...

Gabriel Edwards: Sí, se requiere años de experiencia en el rubro. Por ejemplo, a mi me dieron algunas plantas para experimentar en algún rincón del campo y según ellos las mías son las que se dieron más bonitas.

¿Cómo llego a ellos? ¿Mediante algún contacto?

Gabriel Edwards: Yo le vendo otra variedad a esta misma empresa, Andinexia, que se exporta directamente a Francia. A través de ellos llegamos al asunto de experimentar con la cutie.

Entre las diferentes frutas ¿Los términos de producción son iguales o varían?

Gabriel Edwards: Es conveniente no tener todos los huevos en un mismo canasto. Hay años en que la pera ha estado muy mala y las otras frutas bien. El año pasado la ciruela estuvo mal, y así constantemente. El monocultivo es muy delicado.

¿Y en términos de comercialización y exportación, funciona de la misma manera?

Gabriel Edwards: Casi de la misma manera excepto por la uva para el vino en la que te pagan cierto monto por kilo en cuotas, a un precio ya fijado antes de cosechar. Chile es bien conocido por su uva roja, que es muy demandada. En cuanto a calidad es mejor la roja que la blanca.

¿El vino también es de exportación?

Gabriel Edwards: La uva la llevan a las bodegas y de la uva que yo produzco sacan muy buen vino que va todo a exportación como reserva y gran reserva.

(Parte 4)

Tenía pendiente un último tema. Hablamos el otro día del cambio climático y su efecto en la producción. Por lo menos en Europa ha habido mucho debate y muchos se preguntan si será mejor comprar fruta local de la estación, para evitar el impacto ambiental del transporte, por ejemplo. ¿Usted piensa que esto podría ser un problema?

Gabriel Edwards: Yo creo que hay países que lo pueden hacer como Chile, que es un país que tiene mucha superficie cultivable plantada con una gran cantidad y variedad de productos agrícolas.

Si hubiera una tendencia política de favorecer a la producción local en el contexto de la situación climática, ¿podría ser un problema para Chile?

Gabriel Edwards: Sí, ya que el poder de consumo de Chile es muy bajo. Quizás solo con lo que se produce en este campo abasteceríamos la demanda interna. La gente tampoco está acostumbrada a comer muchas frutas como el kiwi, por ejemplo.