



La cadena de valor de las leguminosas de consumo humano

La cadena de valor de las legumbres se presenta como una gran oportunidad, ya que debido a las particularidades de su proceso productivo, particularmente en su etapa de selección, requiere de mucha mano de obra. Por lo que ofrece un cierto potencial de creación de empleo y de desarrollo económico local.

Este díptico presenta los diferentes componentes y actores de la cadena de suministro de las legumbres desde la producción hasta el consumo.



Grupo Operativo LEGSAPIENS. Generando oportunidades: Sistemas de cultivo innovadores basados en las leguminosas grano, financiado por:

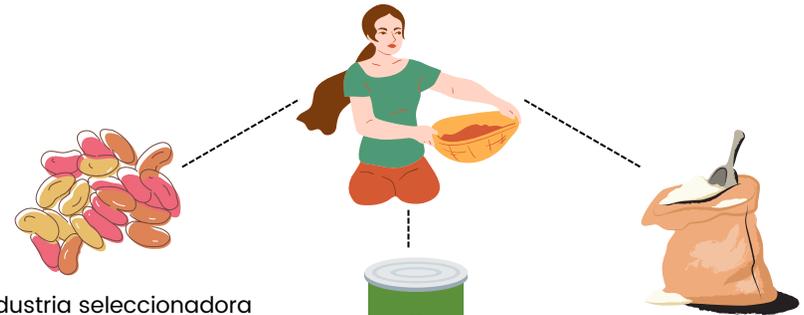
Introducción

Actualmente, en la cadena de valor de las legumbres de nuestro país intervienen distintos actores, entre los cuales destacan con especial importancia el productor y la industria de limpieza y clasificación, además de las empresas que dan servicio de envasado, transformación y comercialización.

El procesado de legumbres, a diferencia de otros granos, exige al menos un proceso industrial de selección, puesto que muchas veces se consumen sin transformar, y su calidad, color, tamaño y aspecto son atributos muy valorados por el mercado. Tras el proceso de selección, el grano de la leguminosa puede ser exportado como grano seco, transformado en harina o sufrir otro tipo de transformaciones que favorezcan las cualidades de las legumbres, como la extrusión o la texturización de proteínas.

Participantes en la comercialización de las legumbres

La cadena comienza con la figura del productor/a quien trabaja en la producción de las legumbres y en las técnicas de cultivo. Los servicios ligados a la comercialización de las semillas, insumos y gastos generales para la cosecha, transporte y almacenamiento de las legumbres, son actividades que puede asumir el productor, aunque generalmente se externalizan. Luego, continúa el eslabón industrial, en el que aparecen tres actores principales:



La industria seleccionadora clasifica los granos de las legumbres en función de diversos atributos, entre los que se encuentran la calidad, el peso, el color o el calibre, entre otros, dependiendo de la variedad. Este proceso puede ser previo al envasado para la comercialización de granos secos, o como primer paso a otros procesos. El producto que no cumpla con los requisitos de calidad y organolépticos será comercializado para forraje.

La industria conservera envasa y/o congela el grano entero. La elaboración puede ser exclusivamente con el grano o mezclado con otros ingredientes.

La industria harinera, que transforma los granos secos enteros y/o partidos en harina. Este proceso se puede llevar a cabo mediante molienda directa del grano o mediante un tratamiento térmico previo a la molturación.

Además de estas industrias, también encontramos de forma integrada o no, diversos procesos de innovación alimentaria que aportan un mayor valor añadido a la legumbre con respecto a las transformaciones tradicionales, como el extrusionado o la texturización de las proteínas, de los cuales se puede encontrar más información en esta [presentación](#) realizada por Mercedes Martín Pedrosa, Científica Titular de OPIs en el INIA.



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



PNDR
Programa Nacional
de Desarrollo Rural
2014-2020

Este proyecto está subvencionado en un 80% por FEADER a través de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) por un importe de 559.562,74 euros.

Para llegar a la **ciudadanía**, quién decide cuándo, cómo y dónde comprar las legumbres y cuánto pagará por ellas, es importante considerar a los **mayoristas**, que se dedican a la compra de legumbres y posterior reventa en el mercado central, distribución a clientes directos o bien a su exportación. Así como los **detallistas**, comerciantes que compran al detalle o al por menor.

Las legumbres en España, un mercado con potencialidades para la producción local

Según los datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la producción española de leguminosas en grano en **2020** fue de un total de 295.800 toneladas de leguminosas grano, en una superficie de alrededor 210.000 ha. De esta producción, el 37% aproximadamente se destina a la alimentación humana. En los últimos años, tal y como señala Cristina Mallor, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), "se ha renovado el interés por el cultivo de leguminosas debido a factores como el aumento de la demanda de proteína vegetal, la dependencia económica de las importaciones de soja, el alto precio de abonos nitrogenados y el incremento de la superficie de cultivos ecológicos". Pero España está todavía muy lejos de cubrir sus necesidades.



En 2020 el consumo de legumbres fue de 3,91 kilogramos por persona y año, que a pesar de una tendencia al alza (+17,1% con respecto al año anterior), sigue manteniéndose en unos niveles muy bajos (1,4 raciones a la semana), en comparación con las cantidades recomendadas, que son entre dos y tres a la semana.



Esto hace que España sea dependientes de otros mercados. Según fuentes del **MAPA**, "las importaciones de lentejas proceden fundamentalmente de Canadá y EEUU; las de garbanzos de EEUU, México y Argentina y las de judías secas de Argentina". Este hecho contribuye a incrementar la huella de carbono del transporte de este grupo de alimentos. Además, un reciente informe de WWF, apoyado por datos de la **FAO**, señala que la soja es la leguminosa que más se importa a nivel europeo.

Competir en el mercado de legumbres es complejo, ya que no todos los productores obtienen una gran rentabilidad. Sin embargo, como cita **este artículo** de la Revista Origen dedicada a la puesta en valor de los sabores rurales, y los productos españoles con una calidad diferenciada "producir legumbre en España sigue siendo una opción interesante siempre y cuando se apueste claramente por la calidad y por la identificación del origen del producto". Esta es la labor que realizan desde hace años los agricultores y las plantas envasadoras amparadas por figuras de calidad, como las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y otras reconocidas por las marcas de calidad regionales, como la alubia de Tolosa en el País Vasco.

Otros actores acompañan a los productores para incorporar prácticas y manejos de restauración de los ecosistemas y de la biodiversidad en el marco de una figura de protección (ej. Reserva de la Biosfera de la Mancha Húmeda), que suman un valor ambiental a los criterios de calidad recogidos en los sellos existentes (ecológico, IGP, etc.) permitiendo aportar otro valor diferencial.

El mercado de transformación de legumbres, que está segmentado por tipo de legumbre, categoría (convencional o ecológico) y aplicación, está en alza, aunque no existen datos segregados disponibles. No obstante, este mercado de transformación ayuda a que las legumbres recuperen su atractivo como parte indispensable de nuestra dieta semanal al ser transformadas en harinas, productos de V gama o platos listos para consumir en nuestros hogares u otros procesos más innovadores, como el extrusionado y texturización, un proceso muy utilizado actualmente en la industria alimentaria para obtener aperitivos o cereales de desayuno o proteínas de leguminosas texturizadas (soja, guisante), por ejemplo.

Con el fomento de los canales cortos de comercialización, están ganando importancia nuevos agentes en la cadena de valor, que ayudan a los productores de legumbres en acceder a nuevos nichos de mercado basados en la puesta en valor del origen y la calidad de su producto: Cooperativas o asociaciones implementadas en o cerca de los territorios rurales y que ofrecen servicios y herramientas desde el envasado, infraestructuras de transformación, acopio y distribución y la comercialización con la búsqueda de nuevos canales de interés para el sector.

Conclusión

Proponer soluciones a la cadena de valor de las legumbres en nuestro país no es una tarea fácil, pero se están creando condiciones favorables en algunos municipios para acortar los canales de comercialización, no sólo entre productores y consumidores, si no también desde las industrias de clasificación y transformación.

Bibliografía

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. [Otras Leguminosas grano \(garbanzos, lentejas, judías secas, vezas y yeros\)](#).
- Mercasa (2020). [Alimentación en España 2020](#).
- WWF (2022). [Mapping the European Soy Supply Chain](#).
- Isabel Caballero (2021). [Aumentar superficie, el gran reto de las leguminosas en España](#).
- Cristina Mallor (2020). [¿Producimos y consumimos suficientes legumbres en España?](#)
- Bolsa de Comercio de Córdoba. Instituto de Investigaciones Económicas. [Capítulo 13: Análisis de la cadena de legumbres](#).
- [Presentación](#) realizada por Mercedes Martín Pedrosa, Científica Titular de OPIs en el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).

Socios del proyecto:



Grupo Operativo LEGSAPIENS. Generando oportunidades: Sistemas de cultivo innovadores basados en las leguminosas grano, financiado por:



Este proyecto está subvencionado en un 80% por FEADER a través de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (**DGDRIFA**) por un importe de 559.562,74 euros.