
	Expansión.com http://www.expansion.com/agencia/europa_press/2015/10/05/20151005173540.html
	Lunes, 5 de octubre de 2015
Sección: Agro	
Difusión: 230.000	

El sector agroalimentario deberá duplicar su producción ecológica para mantener su competitividad



Sé el primero de tus amigos en recomendar esto.

 **Tags:** empresas



05/10/2015 | **EUROPA_PRESS**

MADRID, 5 (EUROPA PRESS)

El sector agroalimentario español deberá duplicar su producción ecológica hasta 2020 para mantener su competitividad internacional, según se desprende del estudio realizado por Oak Power, que ha comparado la realidad de la industria con las principales tendencias presentadas en la Expo de Milán.

En concreto, la industria alimentaria, tras haber superado la crisis económica, cuenta con mayor presencia internacional y proyección, pero para mantener esta buena salud deberá superar retos, especialmente los relacionados con el ámbito de la ecología y en el I+D+i.

Entre los retos a los que tendrá que hacer frente el sector figura incrementar la producción ecológica, hasta duplicarla en 2020, además de equiparar los precios de los productos ecológicos a los convencionales.

En la actualidad, menos del 8% de los productos de alimentación españoles están certificados como ecológicos, un sello que internacionalmente se asocia a máxima calidad y vanguardia.

La industria, según el estudio, deberá continuar trabajando en el I+D+I. El sector ha realizado un enorme esfuerzo en adaptación tecnológica, con fuertes inversiones en maquinaria e instalaciones, que debe completarse con avances en tecnología de la información y de la comunicación.

Por otro lado, necesitará crear marcas propias de productos transformados, con capacidad de exportación, capaces de dejar un mayor valor añadido en origen. Es decir, el necesario pasar de exportar vinos o aceites de oliva a granel, a productos de calidad con marca propia.

"Los productores deben persistir en su empeño, pues sólo a partir de una marca pequeña se puede articular una grande", ha explicado la directora general de Oak Power, María Asenjo.

El estudio pone de manifiesto la necesidad de aprovechar el poder de prescripción internacional de los chefs españoles para difundir los mejores productos elaborados. Además, de unir la universidad y la empresa, así como la fusión de productores en búsqueda de la excelencia.