
EN EL MARCO DEL CONGRESO NACIONAL DEL MEDIO AMBIENTE (CONAMA)

El cultivo sostenible de tomate para Nestlé en Miajadas ahorra 515 millones de litros de agua desde 2014

- Desde la puesta en marcha de la Iniciativa «Solís Sostenible», se ha reducido en un 16% el uso de fertilizantes y en un 13% la utilización de productos de control de plagas.
- El experto en Sostenibilidad Ambiental de Nestlé, Pedro Ruiz, hizo balance del proyecto durante la celebración de CONAMA, el foro de referencia de la sostenibilidad en España.
- Con esta iniciativa, Nestlé consolida su compromiso con la nutrición, el cultivo local y el medio ambiente.

Esplugues de Llobregat, 1 de diciembre de 2016.— Desde que en 2014 Nestlé impulsara “Solís Responsable”, iniciativa que apuesta por un modelo de gestión fundamentado en el uso de materias primas locales procedentes de cultivos de proximidad y con compromisos ambientales, se han ahorrado 515 millones de litros de agua, equivalente al consumo mensual de una población de 118.000 habitantes, como la ciudad de Cádiz, por ejemplo.

El experto en Sostenibilidad Ambiental de Nestlé, Pedro Ruiz, ha hecho balance de este proyecto durante la celebración del Congreso Nacional del Medio Ambiente (CONAMA) que se celebra en Madrid desde el pasado lunes 28 de noviembre y finaliza hoy.

Nutrición, cultivo local y medio ambiente

“[Solís Responsable](#)” está basado en la nutrición, el cultivo local y la protección del medio ambiente. A través de la producción integrada, todo el tomate utilizado como materia prima en la fábrica de Miajadas (Cáceres) procede de campos cultivados en la Vega del Guadiana, con un radio de aprovisionamiento inferior a los 50 kilómetros. Además, las técnicas de producción utilizadas se rigen por la Norma de Producción Integrada de Tomate para Transformación Industrial de la Comunidad Autónoma de Extremadura y está avalado mediante un Certificado de Conformidad, emitido por una entidad acreditada, en cada etapa de la cadena de producción: cultivo, primera transformación y elaboración de salsas.

«Con este proyecto hemos demostrado que un producto equilibrado, de sabor natural y sin conservantes, está perfectamente alineado con la protección del medio ambiente y con el desarrollo de un tejido agrícola local. Para ello, hemos trabajado con los agricultores que nos suministran los tomates en la aplicación de técnicas respetuosas con el medio ambiente, centrándonos especialmente en minimizar el agua de riego, controlar las plagas de forma racional y utilizar los abonos de manera adecuada», destacó Pedro Ruiz.

Así, desde su puesta en marcha, se ha reducido un 9% el agua de riego mediante la utilización de sensores que controlan la humedad del suelo y la etapa de la cosecha. Además, se abona el campo en función de las necesidades del tomate y se deja descansar la tierra de manera cíclica con rotación de cultivo. Esta técnica ha permitido utilizar un 16% menos de fertilizante.

Agricultura sostenible

“Solís Responsable” también ha supuesto, desde 2014, una reducción del 13% en el uso de productos de control de plagas ya que *«estamos comprometidos con un proceso más natural en nuestros cultivos que permite conservar la flora y la fauna de su entorno ambiental»*, ha manifestado el experto en Sostenibilidad Ambiental de Nestlé. Además, esta producción integrada del tomate que se está llevando a cabo en la fábrica de Nestlé en Miajadas ha supuesto una reducción del 30% en el consumo de agua y un 23% en la cantidad de residuos por tonelada producida.

De esta manera, Solís obtiene una materia prima de alta calidad mediante el uso de métodos y prácticas que respetan el medio ambiente y aseguran una agricultura más sostenible a largo plazo.
