“Una de las cosas que me motivan del olivar, es la de producir mi propio AOVE”

Mayca Galán es una joven agricultora que no dudó en tomar el testigo de su padre y hacer posible el relevo generacional en una actividad que ha respirado desde pequeñita, la producción de aceite de oliva, dando un paso más si cabe, y apostando por obtener ese valor añadido al AOVE que ofrecen los campos de Jaén.

Por José Esteban Ruiz, periodista agroalimentario. (@RuizJoseEsteban). Entrevista publicada en www.mujeragro.com

¿Qué le ha llevado a hacer de la agricultura su día a día?

Desde que era muy pequeña ya comencé a vivir con intensidad todo lo que supone la agricultura, concretamente todo lo que se respira en el olivar. Mi vida ha estado ligada al campo. Hasta el punto de que no dudé en financiar mi formación universitaria como diplomada en Trabajo Social, también el máster posterior, y la licenciatura de Ciencias del Trabajo, a través de mi trabajo en el olivar, aprovechando las vacaciones en la recolección de aceituna. Pero llegó el momento, en 2019, en el que a mi padre le llegaba la edad de jubilación y no dudé en recoger el testigo. Desde entonces, tomé las riendas, incorporándome al campo como joven agricultora de pleno, llevando a cabo todas y cada una de las tareas que día a día hay que desarrollar en la explotación agrícola, con una superficie de 100 cuerdas; además de las cuestiones de dirección de la empresa, como la gestión de personal, trámites burocráticos, etc.

¿Es la única mujer que trabaja en su explotación?

Lo cierto es que sí. Estoy rodeada de hombres, tanto en el apoyo familiar, durante todo el año, que me brinda mi padre, que tiene jubilación activa, como en el entorno que configura la plantilla, durante la época de recolección, formada toda por hombres que han llegado a Jaén en busca de un futuro mejor desde sus países de origen. Son todos extranjeros, ya que es difícil encontrar mano de obra local.

¿Cómo logra dirigir y trabajar, sola prácticamente durante casi todo el año, la explotación sin dejar de lado la vida personal?

Aunque no es fácil, y requiere una gran responsabilidad, trato de llevar a cabo una organización máxima. En cuanto a las tareas que hay que realizar en el olivar, me voy marcando objetivos diarios, siendo rigurosa en su cumplimiento. Aprovecho a su vez, aquellos días que no se puede ir al campo, por factores meteorológicos, para desarrollar toda la actividad de dirección de la

empresa agraria. Pero al margen de todo lo que implica ello, también imparto cursos y talleres como trabajadora social; y formo parte del consejo rector de la cooperativa Oleorey a la que pertenezco, siendo la primera mujer que ha formado parte de este órgano de la empresa de economía social. Si hay una buena organización tienes tiempo de todo. Es cierto que, en estos momentos, no tengo pareja y tampoco hijos, pero entiendo que, si tuviera esa familia, también podría conciliar todo. Es cuestión de organización y querer, insisto.

¿Qué supone para usted ser la primera mujer integrante del consejo rector de la cooperativa?

Para mi es una satisfacción muy grande a la vez que una gran responsabilidad. Es muy importante que haya voces de mujeres en los consejos rectores. Estoy muy contenta por lo que estamos consiguiendo. No en vano, hemos sido artífices de la fusión entre las dos cooperativas (Nuestra Señora del Rosario y San Isidro) del municipio, integrándonos en Cooperativa Oleorey. Un hecho, sin duda, muy positivo porque la unión nos fortalece a todos y avanzamos en la necesaria integración de la oferta. Sobre la presencia de la mujer, animo a que den un paso adelante, cambien la mentalidad tradicional y comiencen a estar en los consejos rectores, porque hay un gran número de socias dentro de las cooperativas, solo falta que se visibilicen en órganos de dirección.

Mayca con su padre.

¿Y haber tomado el relevo de su padre en el campo?

Bueno, a mi me apasiona la agricultura, el olivar y es un orgullo haber seguido, en este camino, a mi padre. Además, sé que mi padre también se siente orgulloso de que sea participe del relevo generacional y del valor que demuestro. Por ser mujer me miran con lupa en mi trabajo, mucho más que a cualquier hombre y el demostrar que estoy a la altura, como cualquier persona, para mi padre, y para mi también, es una gran satisfacción.

¿Percibe qué le hacen ese 'examen' en tus tareas agrícolas que no hacen a los hombres?

Desde luego. Al principio sentía las miradas clavadas, que me enfrentaba diariamente a un examen. Recuerdo que decidimos cambiar el sistema de recolección a 'peines' para hacer menos daño al olivo, y venía gente a la finca a ver cómo lo manejaba. Pero cualquier en cualquier tarea igual. Con el paso del tiempo y con lo que vas demostrando, menos, pero siempre hay quien te mira diferente que a un hombre.

Antaño, la mujer tenía muy limitada la actividad que desempeñaba en el olivar. Se dedicaba exclusivamente a recolectar la aceituna del suelo, todo el día arrodillada, realizando uno de los trabajos, que, por otra parte, era quizá el más duro. A lo largo de los años ha evolucionado su funcionalidad, y ya desempeña cualquier labor…

Por suerte, la mujer trabaja junto al hombre en todas las tareas, ya no tiene esa limitación. Por ejemplo, yo manejo el tractor, corto varetas, abono…etc. En definitiva, hago cualquier trabajo en el olivar. Pero a su vez, lamentablemente, la evolución del sistema de recolección ha hecho que ahora tenga la mujer menor presencia por ejemplo en épocas de recolección, al menos por esta zona. Los empresarios están optando por el hombre, por considerar que se necesita más fuerza en los puestos que se desempeñan en la actualidad, en la que existe más mecanización.

Además de formar parte de una cooperativa, ha dado un paso más lanzando su propio aceite de oliva virgen extra…

Fue mi idea desde el primer momento. Una de las cosas que me motivan, dentro de la dureza y a la vez libertad que te ofrece el campo y esta actividad, es la de producir mi propio AOVE. Por eso, lancé mi marca Galán y Punto, de Mayca Galán. Es una edición muy limitada de un producto de máxima calidad, elaborado con aceituna picual seleccionada de la primera cosecha, y que está teniendo muy buena aceptación en el mercado. En la cata que realizamos el pasado año obtuvo una valoración 7, que es muy alta. En la anterior campaña no se filtró, pero para la actual tengo pensado la elaboración filtrada.

Aceite de Mayca Galán.

Elaborar un AOVE de máxima calidad, es lograr ese valor añadido que el olivar debe obtener…

Así es. Nunca se ha detenido este sector, sobre todo en esta tierra de olivar, a generar ese valor añadido. Pero ahora, los jóvenes que estamos tomando las riendas, estamos dando ese paso. Ha cambiado la mentalidad. Antes, como le digo a mi padre, había muy buenos agricultores, pero malos gestores en el aspecto comercial, vendiendo el producto a los italianos, que sí sabían rentabilizarlo en ventas. No nos creíamos el valor que tenemos. Es muy importante ese cambio, con ideas e iniciativas que den sentido y valor a nuestro aceite de oliva virgen extra.

El olivar está sufriendo el azote climatológico hasta el punto de afrontar una nueva cosecha mermada y con esa subida de los precios del aceite de oliva al consumidor.

A nadie le interesa que el precio del aceite de oliva esté muy bajo, pero tampoco, como ocurre en estos momentos, que esté disparado. Pero, desgraciadamente, es la ley de oferta y demanda, y venimos de unas campañas en las que hemos sufrido notables caídas de la producción, que han desembocado en un descenso en el volumen de aceite. Y, efectivamente, afrontamos una nueva campaña difícil, con unos gastos fijos y costes de producción que tenemos que asumir, y una cosecha que llega con unos niveles de producción muy bajos. Todo ello repercute directamente en la economía de todos los municipios en los que predomina el olivar, porque impacta directamente

en todos los sectores.

¿Si llega la lluvia en estos momentos se notaría en la campaña?

Bueno, la lluvia podría impactar en el engorde de la aceituna, que ahora se encuentra muy arrugada, y así incrementar el volumen de producción.