



DE LA GRANJA A LA MESA

CÓMO LLEGAN LOS PRODUCTOS
AGRÍCOLAS A SU PLATO

ÍNDICE

MENSAJE DEL COMISARIO	3
INTRODUCCIÓN AL SISTEMA ALIMENTARIO	4
B&T FARMS	6
GEORGE CHIALA FARMS	8
COUNTRYSIDE MUSHROOMS	10
VERDURAS ASIÁTICAS	12
VEGGIELUTION	14
JACOBS FARM	16
BIANCHI RANCHES	19
TABLAS DE CULTIVOS	22
Cultivos millonarios	22
Ganadería y avicultura	23
Colmenares	23
Cultivos hortícolas	24
Cultivos de vivero	25
Semillas para siembra	25
Cultivos de campo	26
Agricultura orgánica	26
Productos forestales	26
Cultivos de frutas y frutos secos	27
Mercado de productores	27

Junta de Supervisores del Condado de Santa Clara
Sylvia Arenas, Distrito 1
Cindy Chávez, Distrito 2
Otto Lee, Distrito 3
Susan Ellenberg, Distrito 4
S. Joseph Simitian, Distrito 5

Departamento de Alimentación y Agricultura de California
Karen Ross, Secretaria

Comisario de Agricultura
Joseph C. Deviney

Comisarios Adjuntos
Michelle Thom
Helena Roberts
Drew Raymond

Sellador Adjunto de Pesas y Medidas
Stan Toy

Biólogos/Especialistas en normas
Nina Alvarado Kristian
Barbeau Nancy
Barrera Julius Calso
Amy Chang Michelle
Duong Steven Frehe
Pablo Gomez Jennifer
Gracy Ramona Hockett
Jana Labrucherie
Martin Lobato Shannon
Lundin Elliot McIntosh
Ericka Mora Chinh
Nguyen Khoi Nguyen
Lori Oleson
Nick Otterlei Paulo
Philippidis James
Schilling Karl Stagen
Kathy Vo

DE PARTE DEL COMISARIO DE AGRICULTURA



JOSEPH DEVINEY
Comisario de Agricultura

Es un placer para mí presentar el Informe de Cultivos del Condado de Santa Clara 2022. Los esfuerzos de nuestra industria agrícola se muestran en los acres, el rendimiento y el valor bruto de los bienes producidos en el Condado de Santa Clara. Es importante señalar que los valores presentados en este informe son valores brutos y no reflejan ganancias o pérdidas netas de nuestros productores agrícolas.

El valor bruto de la producción agrícola del condado de Santa Clara para 2022 es de \$358,862,000, un aumento del 5.6% respecto al valor de 2021 de \$339,965,000.

Los cultivos de vivero, valorados en \$114,993,000 en 2022, siguen en primer lugar. Las setas son de nuevo el cultivo número dos; su valor aumentó un 5% a \$86,654,000. En 2022, 22 productos agrícolas diferentes cultivados en el condado de Santa Clara superaron \$1,000,000 en valor de cultivo.

2022 fue un buen año para los tomates. El valor de los tomates frescos aumentó un 70% y el de los tomates procesados se duplicó con creces, pasando de \$2,937,000 a \$6,009,000. Se destacan los descensos del brócoli (28.5%) y los pimientos morrones (16%).

El informe de cultivos de este año muestra cómo las granjas locales del condado de Santa Clara forman parte del sistema alimentario. Seguimos varios cultivos diferentes para ilustrar sólo algunos de los caminos que siguen los alimentos cultivados localmente para llegar a los platos de los consumidores. Tenga en cuenta que los cultivos y las cadenas de suministro mencionados son ejemplos y no abarcan toda la gama de productos agrícolas cultivados en nuestro condado o los muchos y diversos caminos que toman para llegar al mercado.

Quisiera expresar mi gratitud por la continua cooperación de todas las personas, cultivadores y organismos que aportan la información necesaria para elaborar este informe. Deseo dar las gracias a todo mi personal y reconocer los esfuerzos de Nina Alvarado, Lucy Diekmann, Apama Gazula, Ericka Mora, Julie Morris, Paulo Philippidis y Kathy Vo, que han hecho posible la publicación de este informe.

INTRODUCCIÓN AL SISTEMA ALIMENTARIO



La pizza es un plato clásico de la semana, quizá por la versatilidad que ofrece. Con tanta variedad de ingredientes, siempre hay algo para satisfacer a todos.

Pero ¿alguna vez ha pensado de dónde viene cada uno de estos ingredientes de la pizza?

¿Cómo llegaron todos estos ingredientes - desde las setas frescas y los pimientos cortados en dados hasta los tomates para la salsa – de la granja a la mesa?

Si analiza en detalle la cadena de suministro de alimentos, le sorprenderá saber que muchos de estos ingredientes podrían haberse producido aquí mismo, en el condado de Santa Clara.

Para los productos alimentarios agrícolas, el viaje de la granja a la mesa puede implicar una serie de pasos o actividades. Estas actividades, que incluyen la producción, el procesamiento y la distribución de alimentos, así como las personas y los recursos que las hacen posibles, se conocen colectivamente como el sistema alimentario.

Dado que cada producto agrícola sigue un recorrido único desde la granja hasta la mesa, los agricultores del condado de Santa Clara participan en distintas partes del sistema alimentario. Es más, el sistema alimentario del que forman parte los agricultores del condado de Santa Clara es regional, nacional e internacional. Los alimentos cultivados en el condado de Santa Clara pueden viajar sólo unas pocas millas para llegar a los platos de los residentes del condado o cientos o incluso miles de millas para llegar a los clientes en todo el estado, en todo el país y en todo el mundo.

Hay muchas partes interesadas dentro del sistema alimentario del Condado de Santa Clara - incluyendo personas empleadas en las industrias alimentarias y agrícolas, organizaciones sin fines de lucro, y múltiples agencias del Condado y de la ciudad - que se dedican a hacer que los alimentos sean accesibles dentro de la comunidad local. Para unificar los esfuerzos de estas partes interesadas, el Plan de Trabajo del Sistema Alimentario del Condado de Santa Clara detalla recomendaciones en profundidad sobre el desarrollo de un sistema alimentario más resistente, equitativo y sostenible.



B&T FARMS: PROCESADO DE TOMATES

B&T Farms, también conocida como Buchser y Tognetti, es una granja familiar de cuarta generación situada en Gilroy. Fundada en 1975 como sociedad entre las familias Buchser y Tognetti, B&T Farms es uno de los mayores productores de verdura del condado de Santa Clara. En sus 3,500 acres, B&T Farms cultiva una gran variedad de productos, incluyendo tomates, pimientos, lechuga, maíz dulce, ajo y cerezas.

B&T Farms aprovecha el clima y los recursos únicos del sur del condado. B&T Farms cultiva productos que prosperan en los días cálidos y las noches frescas de Gilroy, como pimientos y maíz dulce. Los días más cálidos producen un mayor rendimiento de pimiento morrón, mientras que las noches más frescas producen un pimiento morrón con una pared más gruesa. Como explica el agricultor Paul Mirassou, "Somos únicos en la zona costera porque podemos cultivar pimientos y maíz dulce, mientras que otras zonas de alrededor no pueden".

Otra característica única de la agricultura del condado de Santa Clara es el acceso fiable al agua procedente de las aguas subterráneas bien administradas de la zona. B&T Farms depende por completo de las aguas subterráneas, lo que, según Mirassou, "nos mantuvo muy fuertes durante la sequía - no perdimos terreno para plantar". Y añade: "Valley Water hace un trabajo realmente bueno recargando el acuífero".

PROCESADO DE TOMATES

En Estados Unidos, los tomates se cultivan para dos mercados diferentes: el consumo en fresco y el procesado. Como se recolectan mecánicamente y se transportan a granel, los tomates para procesar tienen una piel más gruesa que los tomates frescos, y su consistencia más firme es mejor para salsas, pastas o sopas. Los tomates para procesar se recogen maduros (a diferencia de los tomates frescos, que suelen cosecharse verdes para la producción comercial) y se cocinan para su uso en una variedad de productos, como pastas, purés, ketchup y jugos.

California produce el 30% del suministro mundial de tomates para procesar y más del 90% de los tomates para procesar de Estados Unidos. De los tres condados costeros -Monterey, San Benito y Santa Clara- que cultivan tomates para procesar, el de Santa Clara es el que produce el mayor volumen. Sólo B&T Farms produce 39,000 toneladas, o 78 millones de libras, de tomates para procesar. Para poner esta cifra en perspectiva, Mirassou subraya: "Si una persona de promedio comiera unos 10 libras de tomates, ¡los tomates de B&T Farms podrían alimentar a 7.8 millones de personas!". De hecho, el consumo promedio anual de tomates procesados en Estados Unidos es de unos 73 libras por persona, lo que

significa que B&T Farms produce suficientes tomates procesados al año para satisfacer la demanda de toda la población de San José.

CADENA DE SUMINISTROS

1) B&T Farms planta tomates a finales de abril. La variedad de tomate la determina Morning Star, la empresa de procesado y envasado de tomates con la que B&T Farms tiene un contrato. La mayoría de los tomates destinados al procesado se cultivan bajo contrato, lo que significa que antes de la cosecha el agricultor firma un contrato con el comprador – en este caso un procesador – en el que se establece la cantidad que se va a producir, las normas de calidad, las especificaciones del producto (por ejemplo, la variedad que se va a cultivar) y un precio o fórmula de fijación de precios.

2) Una vez que los tomates están listos para la cosecha a principios de septiembre, Morning Star los recolecta y transporta desde la granja hasta sus instalaciones de procesado.

3) En la fábrica de conservas, los tomates se lavan, se clasifican y se cocinan. Se cortan en dados, se asan, se guisan o se convierten en diferentes productos como pasta, ketchup o salsa. Normalmente, seis horas después de su recolección, los tomates ya han sido transportados, procesados y envasados.

4) La conservera crea una etiqueta genérica para sus distintos productos. Cuando se venden a supermercados como Safeway o Albertsons, el supermercado añade su propia etiqueta. La conservera también vende sus productos a granel como ingredientes a empresas de procesamiento, como Campbell's, que utilizan tomates cortados en dados, pastas y purés para crear sus propias sopas, alimentos congelados, salsas, bebidas y mucho más.

Al comprar conservas de tomates u otros productos en los que figure el tomate como ingrediente, es muy posible que esté comiendo un tomate cultivado en el condado de Santa Clara por B&T Farms.

OTROS PRODUCTOS DE B&T FARMS

• **Maíz dulce:** La mayor parte del maíz dulce de B&T Farms se destina a Los Ángeles. Allí tienen un cliente que lo compra y luego lo vende a pequeñas cadenas de tiendas, mercados, puestos de fruta y vendedores callejeros. El resto se empaqueta y se envía a las tiendas de comestibles locales.

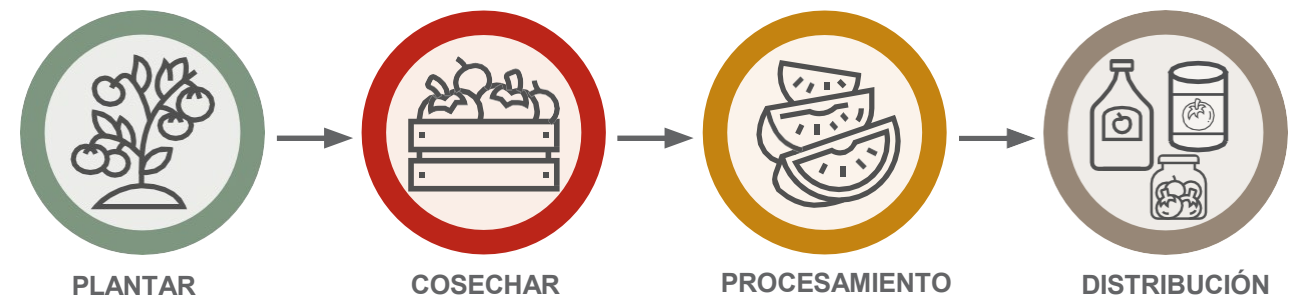
• **Ajo:** Todo el ajo de B&T Farms se cultiva para Christopher Ranch, un productor de ajo de Gilroy. Dependiendo de la calidad, Christopher Ranch lo destinará al mercado fresco o al procesamiento.

• **Lechuga romana:** Toda la lechuga de B&T Farms se cultiva para Hitchcock Farms en Salinas. Venden a diferentes tiendas de comestibles, así como a cadenas de restaurantes como McDonald's o Burger King.

• **Cerezas:** Las cerezas se envían a una envasadora de Lodi. Desde allí, las más grandes y de mejor calidad se envían a Japón, China, Taiwán y Corea del Sur. Algunas cerezas se envían a Canadá y Europa. Todas las cerezas tienen que transportarse por avión. Alrededor del 25% de las cerezas se venden en el mercado nacional.

• **Repollo de Napa:** B&T Farms está asociada con Hitchcock Farms, que cosecha, enfría y vende el repollo de Napa a las tiendas de comestibles. Una parte también se destina a los servicios de alimentación.

• **Ejotes:** Los ejotes se cultivan para el mercado de productos frescos y se venden a las tiendas.



GEORGE CHIALA FARMS: PIMIENTOS PROCESADOS

En la década de 1940, los abuelos de Tim Chiala iniciaron su trayectoria en la agricultura cultivando albaricoques y ciruelas pasas en Cupertino. En 1972, el padre de Chiala siguió los pasos de sus padres y fundó George Chiala Farms en Morgan Hill. Durante más de cuatro décadas, Chiala Farms se ha especializado en el cultivo de diversas hortalizas, como pimientos, ajo, col rizada, bok choy, cilantro, albahaca y jengibre.

Chiala Farms es líder en la producción de ingredientes vegetales preparados, con su propia planta de elaboración desde principios de los años ochenta. Sin embargo, Chiala Farms empezó cultivando productos para el mercado de productos frescos. Al vender al mercado de productos frescos, cualquier producto que presentara imperfecciones visuales se consideraba de calidad inferior, a pesar de ser de calidad similar a la de los productos sin defectos. Para garantizar que el 100% de las cosechas de calidad de la granja se aprovecharan, George Chiala Sr. encabezó el diseño y la construcción de una planta de procesamiento. Con el tiempo, Chiala Farms pasó a cultivar exclusivamente para su planta de procesamiento. Debido a la variedad de sus cultivos Chiala cultiva, cosecha y procesa durante todo el año. Otros agricultores locales, como B&T Farms, también abastecen a la planta de procesamiento de Chiala Farms.

Los productos de Chiala Farms se pueden encontrar en las secciones de congelados o en los pasillos de conservas de los supermercados de todo el país e incluso en el extranjero, en Japón, Alemania, México y Canadá. Chiala Farms trabaja con fabricantes de grandes marcas, como Barilla, Campbell's, Nestlé, Conagra, Kraft, Heinz y las pizzas Milton's y DiGiorno, proporcionando los ingredientes individuales procesados que estos fabricantes utilizan para ensamblar sus productos. Chiala describe la granja como "un gran estante de especias para estas empresas. Siguen haciendo salsas y otros productos como en casa, pero sus ollas son gigantescas. En lugar de una pequeña cantidad de ingredientes, utilizan cientos de kilos. Las empresas nos dicen el producto y el tamaño que quieren".

CADENA DE SUMINISTROS

Chiala Farms produce entre 50 y 60 millones de libras de pimientos al año. Para satisfacer las necesidades de sus clientes, Chiala Farms recurre a su propia granja y contrata a otros productores locales. Cuando se trabaja con otros productores, se acuerdan las fechas de plantación y cosecha, así como la cantidad que se va a producir. Una vez cosechados, los pimientos llegan a Chiala Farms para su procesamiento. Los pimientos se lavan, se escaldan y se clasifican.

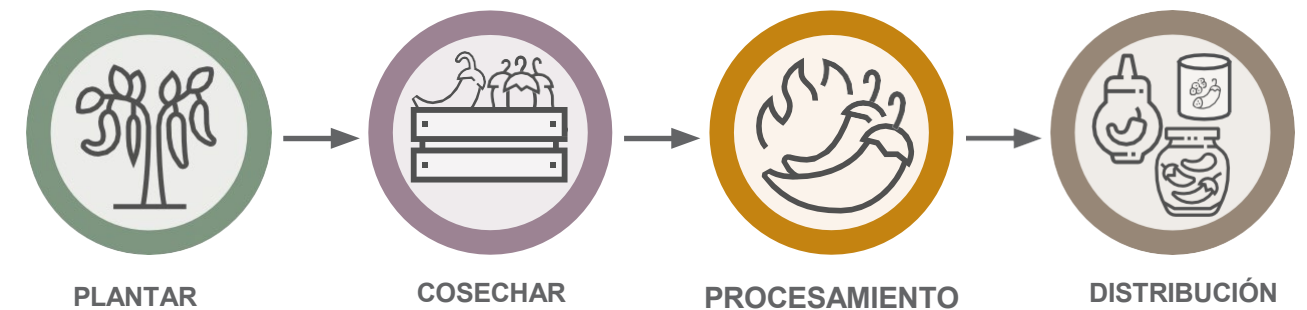
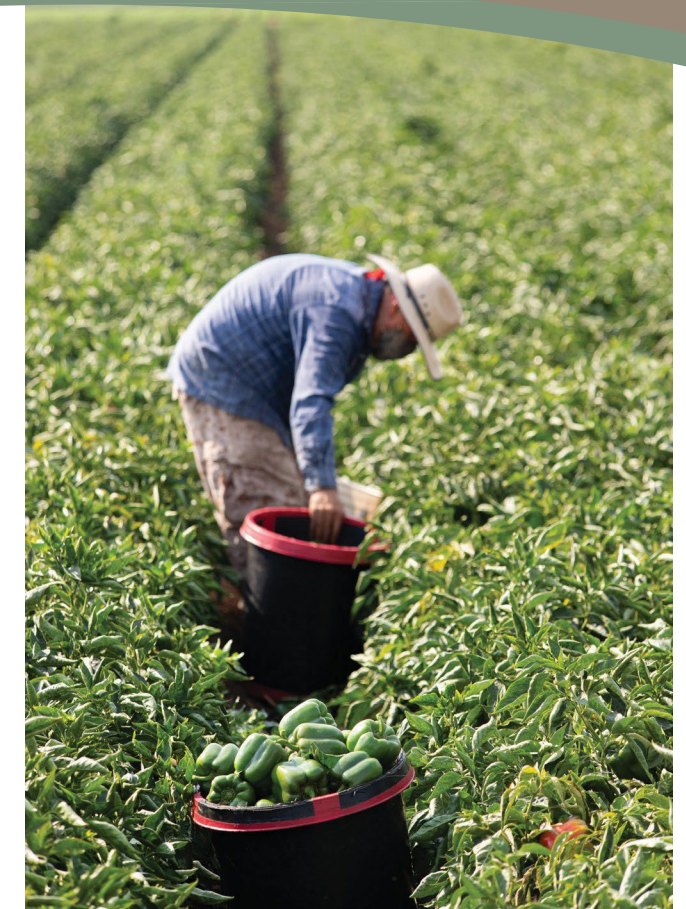
Luego siguen una ruta específica en función de las peticiones del cliente. Las capacidades de procesamiento de Chiala Farms incluyen la congelación, el tostado, el hidrobriado, la pasteurización, la deshidratación y la infusión de aceite.

POR EJEMPLO:

- Los pimientos troceados se cocinan a alta temperatura durante un breve periodo de tiempo y luego se congelan en un túnel de congelación. Este proceso se conoce como IQF, o congelación rápida individual, y garantiza que los pimientos sigan teniendo un sabor firme después de descongelarlos.
- Los pimientos triturados se añaden a otros ingredientes para hacer salsas. Estos pimientos se envasan en grandes bidones y cubos para enviarlos a las empresas de salsas.
- Los chiles jalapeños son hidrobriados, o encurtidos. Para estos productos, Chiala Farms tiene contratos con Rotel Salsa y Pace Picante Sauce. Chiala Farms también trabaja con empresas queseras de California, suministrando jalapeños a Hilmar Cheese y pimientos a Sorrento para su queso cheddar con chipotle.

Chiala Farms ha desarrollado con éxito su propia cadena de suministro multidisciplinar y espera seguir creciendo como empresa innovadora y sostenible. Mientras la granja familiar sigue creciendo, Tim Chiala recuerda a los residentes del condado de Santa Clara: "La gente se confunde porque piensa que un pequeño puesto familiar es bueno y una gran granja es mala. En realidad, nos vemos obligados a seguir expandiéndonos para poder seguir trabajando". Chiala explica que la inversión en sus instalaciones de procesamiento es "la única razón por la que estamos en el negocio", y el desarrollo de esta

infraestructura también ha servido de apoyo a otros cultivadores de la zona. Chiala también subraya que las grandes parcelas agrícolas proporcionan corredores para la vida salvaje, zonas de espacio abierto y secuestro de carbono. "Las grandes explotaciones conservan estas extensiones de tierra, y nosotros somos agricultores profesionales que no queremos comprometerlo", afirma. "Esto es lo que nos gusta hacer".



COUNTRYSIDE MUSHROOMS: SETAS FRESCOS

Recién salido de la universidad a principios de los 70, Don Hordness aceptó un puesto en la granja de setas en la Empresa de Campebl Soup en Pescadero, lanzando así su carrera en el sector de las setas. Después, cuando Ralston Purina decidió entrar en el negocio de las setas, Hordness empezó a trabajar para ellos en su granja Steak-Mate Mushroom en Morgan Hill. Después de una temporada como director de una planta de setas en Texas, Hordness regresó a California. En 1982, tomó cargo de Royal Oak Mushrooms, y en 1987 compró Countryside Mushrooms en Gilroy. Aunque el número de empresas de setas en California han disminuido con el tiempo, Countryside Mushrooms sigue siendo un líder local en la industria, especializando en la producción de una amplia variedad de setas frescas.

Las setas son uno de los productos agrícolas más lucrativos del condado de Santa Clara, después de los viveros. Como la mayoría de las setas que se producen comercialmente se cultivan en interiores en entornos controlados, pueden recolectarse durante todo el año. Sólo transcurren unas 10 semanas desde el inicio del ciclo de producción hasta la primera cosecha, por lo que se pueden cultivar muchas setas al año.

EL CICLO DE PRODUCCIÓN DE SETAS

1.) Compostaje. El ciclo de cultivo de setas comienza con el compostaje. Countryside Mushrooms administra una instalación en el condado de San Benito. Allí, el compostaje se produce descomponiendo paja y materia orgánica. Una vez finalizado el proceso, el compostaje terminado se lleva al centro de cultivo de Countryside en Gilroy. (Cinco semanas)

2.) Pasteurización. Lo que sigue es la pasteurización del compostaje. Cantidades de compostaje se colocan en bandejas y se monitorean estrechamente para el crecimiento de microorganismos. La temperatura llega a un máximo de 145 grados durante dos horas para matar cualquier larva de insecto u otras plagas no deseadas. (Una semana)

3.) Desove. Una vez finalizada la pasteurización, se mezcla el desove de setas con el compostaje. A diferencia de las plantas, que nacen de una semilla, los hongos productores de setas nacen de desove. En condiciones de temperatura y humedad cuidadosamente reguladas, las raíces de las setas, o micelio, comienzan a desarrollarse. (Dos semanas)

4) Recubrir. Para mantener el contenido de agua, se aplica a las bandejas una capa de musgo de turba mezclado con piedra cal cubriendo el compostaje. A continuación, se riegan las bandejas. El desove tarda unas dos semanas en trasladarse a esta capa. (Dos semanas)

5) Cosecha. Las bandejas se colocan en salas con altos niveles de dióxido de carbono para favorecer el crecimiento de las setas. Las primeras setas están listas para la cosecha aproximadamente 20-26 días después de ser envasado. Una nueva planta es producida cada semana por 3 semanas. Después de tres cosechas el compostaje usado se vende a los agricultores locales como una enmienda de tierra y el ciclo de setas vuelve a comenzar con compostaje fresco.

Una vez que las setas son cosechadas, se envían directamente al envasado debido a su corta vida útil. Countryside Mushrooms preenvasa setas crimini blancos, crimini marrones y portobellos, y también los corta en rodajas in situ. Los productos de la empresa se venden principalmente en California, abasteciendo a la región norte de una importante cadena de supermercados, o a granel. Countryside Mushrooms también trabaja con empresas de servicios alimentarios para suministrar setas laminados directamente a pizzerías y restaurantes.

Hordness anima a las personas que desean apoyar agricultura local a localizar alimentos locales. Él dice "Yo quisiera que ellos hablaran con sus tenderos y pedir que se vendan más productos agrícolas." A veces la barrera mas grande para compra local es no poder localizarlos en las tiendas minoristas locales.

"Hemos hablado mucho de cómo conseguir que más gente compre productos locales. Si vamos a la tienda de comestibles y miramos la sección de productos ecológicos, veremos que proceden de Canadá o de otros lugares, pero aquí hay granjas que cultivan verduras ecológicas", explica Hordness. "Los minoristas compran al por mayor y no se fijan en la procedencia (de los productos). La mayoría de la gente quiere comprar productos locales, pero no lo hace, y es porque no puede".



VERDURAS ASIÁTICAS UNA CADENA IMPORTANTE DE SUMINISTRO REGIONAL

El condado de Santa Clara cuenta con unos 191 agricultores asiáticos, y las verduras asiáticas cultivadas por esta comunidad están valoradas en 11.5 millones de dólares. El programa de pequeñas explotaciones y Cultivos Especiales de la Extensión Cooperativa de la Universidad de California (UCCE, por sus siglas en inglés) mantiene conexiones sólidas con estos agricultores, a los que ha proporcionado asistencia técnica bilingüe y alcance educativa basado en la investigación a la comunidad de agricultores durante más de 20 años. A lo largo de los años, y basándose en las comunicaciones individuales con alrededor de 70 agricultores asiáticos de esta comunidad, UCCE ha aprendido que los agricultores asiáticos en el condado de Santa Clara venden sus verduras principalmente en la región a través de tres canales de mercado clave: tiendas de comestibles, los restaurantes y mayoristas.

Unos 25 agricultores asiáticos del condado venden la mayoría de sus productos directamente a tiendas de comestibles asiáticas en la Área de la Bahía y en la región de Sacramento. Otros 45 cultivadores aproximadamente comercializan sus productos a través de intermediarios. Estos intermediarios suelen ser otros agricultores asiáticos de la región o un miembro de la familia. Algunas de las tiendas de comestibles donde se pueden encontrar productos asiáticos cultivados en el condado de Santa Clara son Marina Food/Marina Food Market/Marina Grocery, Lion Market/Lion Supermarket, Ocean Supermarket, Lucky 7 Supermarket, 88 Manor Market/88 Seafood Supermarket, y Maxim Market.

Varios de estos 70 agricultores también venden sus productos a los mercados mayoristas en el Área de la Bahía

Algunos de los agricultores asiáticos más jóvenes del condado de Santa Clara prefieren utilizar "Weee!", una tienda asiática en línea, y "WeChat", una aplicación de redes sociales muy popular entre la comunidad china, para comercializar sus productos. Los chats de grupo de WeChat son utilizados por los agricultores chinos del condado para organizar compras de grupo directas al consumidor. La mayoría de los clientes a los que llegan a través de este canal son otros usuarios de WeChat de habla china. Normalmente, estos grupos están coordinados por un "gestor", un cliente que supervisa la pertenencia al grupo divide las cajas de verduras en pequeñas bolsas de productos, distribuye las bolsas de productos, recauda el dinero y paga al cultivador. Una vez que el agricultor entrega las cajas de verdura al gestor, éste se encarga de la distribución del producto y del pago. El gestor suele obtener un pequeño beneficio por coordinar la adquisición, distribución y venta de los productos.

La mayoría de los agricultores asiáticos comen en los restaurantes asiáticos a los que venden sus productos o tienen familiares que compran productos asiáticos en tiendas locales y comen en restaurantes asiáticos locales. Como explicó un agricultor local, esto les da una razón de peso para ser seguros y responsables en sus prácticas agrícolas.



Bob y Judy Kuang, agricultores del condado de Santa Clara



VEGGIELUTION: EASTSIDE CONNECT

Veggielution es una granja comunitaria sin ánimo de lucro situada en el este de San José con la misión de conectar a personas de diversos orígenes a través de la alimentación y la agricultura. Fundada en 2008 por tres estudiantes de la Universidad Estatal de San José que cultivaban alimentos en patios delanteros y traseros alrededor de la universidad, se ha convertido en una organización sin ánimo de lucro establecida, que cultiva seis acres en Emma Prusch Farm Park con un enfoque en el trabajo con y para los residentes del este de San José.

Veggielution creó el programa Eastside Connect en marzo de 2020 como respuesta de emergencia a la pandemia. Inicialmente, Veggielution se asoció con Spade & Plow, una granja basada en Gilroy, para proporcionar alimentos a las familias necesitadas en los primeros meses de la pandemia. Cada semana, Spade & Plow proporcionaba cajas de productos frescos que Veggielution distribuía a unas 200 familias. Después, con financiación adicional, el programa Eastside Connect creció y el proceso de pedido, agrupación y distribución de productos cambió. En lugar de que una sola granja proporcionara cajas ya empaquetadas, Veggielution empezó a pedir productos a granel a varios agricultores y a empaquetar las cajas ella misma. En el punto álgido de la distribución, en 2021, Veggielution empaquetaba 4,995 cajas a la semana a través de dos programas: El programa de distribución de alimentos Off the Grid y el programa Eastside

Connect de Veggielution, financiado en aquel momento por la ciudad de San José. En la actualidad, Veggielution empaqueta unas 350 cajas a la semana.

Al poner en contacto a los agricultores de la región con los residentes de bajos ingresos del este de San José, el programa Eastside Connect pretende aportar múltiples beneficios al sistema alimentario local: 1) aumentar la seguridad alimentaria de las familias necesitadas de ayuda; 2) apoyar a los pequeños agricultores de la región; y 3) reforzar las relaciones de la cadena alimentaria local. Hasta la fecha, Veggielution ha comprado más de 7.5 millones de dólares en productos de pequeñas granjas del valle de Santa Clara y sus alrededores.

CADENA DE SUMINISTROS DE EASTSIDE CONNECT

1.) Veggielution hace pedidos a granel a los agricultores participantes. Cada semana, Veggielution se pone en contacto con los agricultores para saber qué van a cosechar en las próximas semanas.

2.) Los agricultores llegan a Veggielution los viernes a primera hora para entregar sus productos, que Veggielution recibe y controla para comprobar su calidad.

3) Los productos se colocan en la línea de empaquetado para que el personal y los voluntarios los introduzcan en las cajas. Los voluntarios, ya sean individuales o grupos de empresas, ayudan a empaquetar las cajas durante unas dos horas cada viernes por la mañana. Al final, cada caja incluirá entre seis y siete tipos de frutas y verduras, junto con una proteína y un carbohidrato (por ejemplo, huevos, tortillas o frijoles). Una caja típica tiene algunas verduras, dos frutas de temporada y una hierba.

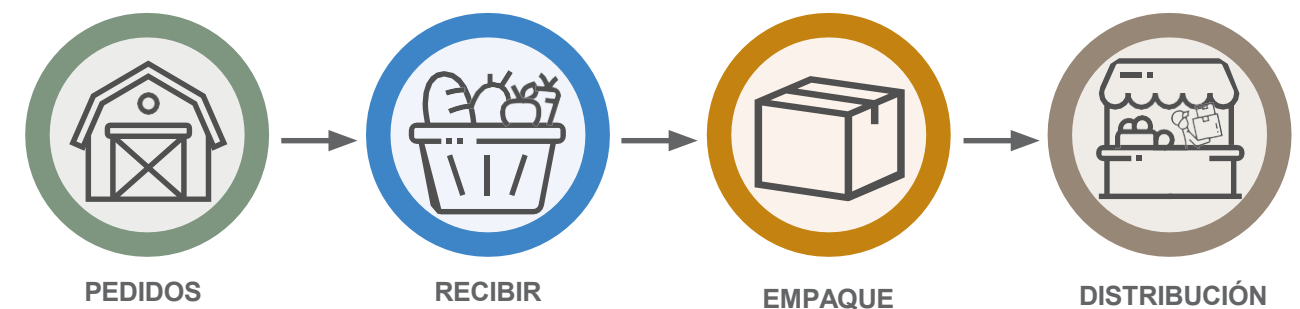
4) La distribución de las cajas comienza en el puesto de Veggielution alrededor de las 11:30 a.m. y la gente va llegando a la granja a lo largo del día para recoger sus cajas. De esta forma se distribuyen entre 280 y 300 cajas. Otras 50 cajas se entregan a los participantes con problemas de movilidad. Se reparten dos veces al mes en bicicleta, en colaboración con la Silicon Valley Bike Coalition, y a veces a través de Food Connect, un servicio de reparto de alimentos.

Veggielution llama a su trabajo actual un "mini-centro", creado y mantenido en respuesta a una necesidad específica de la comunidad. Al igual que otros interesados en reforzar el sistema alimentario local, Veggielution cree que en el Sur de la Bahía hace falta un centro alimentario más grande que no solo sirva a individuales, sino que también conecte las granjas pequeñas y medianas con mercados más grandes, como escuelas, tiendas de barrio, restaurantes y otros compradores minoristas e institucionales.

¿QUÉ SON LOS CENTROS ALIMENTARIOS Y POR QUÉ SON IMPORTANTES PARA EL DESARROLLO DE SISTEMAS ALIMENTARIOS LOCALES?

Un centro alimentario es una empresa u organización que agrupa y distribuye productos alimentarios regionales identificados en origen. Los centros alimentarios ayudan a coordinar la logística de la cadena de suministro y suelen invertir en infraestructuras de distribución de alimentos, como almacenes, cámaras frigoríficas y de secado, instalaciones de procesamiento ligero y camiones. Estos servicios pueden ayudar a las pequeñas explotaciones agrícolas y ganaderas a superar retos (como volúmenes de producción menores o falta de acceso a instalaciones de almacenamiento y procesamiento) y aprovechar la demanda de alimentos producidos localmente por parte de mercados de mayor volumen, como escuelas, hospitales y restaurantes. Como explica la Guía de Recursos para Centros Regionales de Distribución de Alimentos del USDA, "los centros de distribución de alimentos son mecanismos clave para crear suministros amplios, constantes y fiables de alimentos producidos principalmente a nivel local o regional."

Una característica común de los centros de distribución de alimentos es el deseo de tener un impacto económico, medioambiental y social positivo. Según la Encuesta Nacional de Centros Alimentarios de 2021, los principales valores organizativos de los centros alimentarios son: la viabilidad de los agricultores, el acceso a alimentos saludables, el abastecimiento local de alimentos y la resiliencia del sistema alimentario regional.



JACOBS FARM: Hierbas Aromáticas



Fundada en 1980 por el matrimonio de Larry Jacobs y Sandra Belin, Jacobs Farm cultiva hierbas, tomates, verduras y calabazas ecológicos en cinco emplazamientos del norte de California, entre Pescadero y Watsonville. En 2015, el negocio se expandió al condado de Santa Clara, donde cultivan 180 acres en el parque Martial Cottle, en San José. Jacobs Farm estaba deseando asociarse con el condado para llevar la agricultura ecológica al parque Martial Cottle y espera seguir cultivando allí durante mucho tiempo.

Un pionero en el movimiento de agricultura ecológica, Jacobs Farm está comprometido con una producción responsable desde el punto de vista medioambiental y social. El cofundador Larry Jacobs empezó a estudiar métodos de cultivo ecológico y la ciencia del suelo tras enfermarse de adolescente por una exposición a pesticidas en un vivero. En 1986, Jacobs y Belin trabajaron con una cooperativa de ocho agricultores familiares en Baja California (México) para poner en marcha el colectivo agrícola Del Cabo, con el objetivo de crear oportunidades económicas para los pequeños agricultores ecológicos. El Colectivo Del Cabo ha crecido hasta incluir a más de 1,250 familias de agricultores en 14 comunidades de la península de Baja California y de México continental. En California, la mayoría de los trabajadores de Jacobs Farm en los campos y los almacenes tienen empleos a tiempo completo durante todo el año, con beneficios médicos y de jubilación. En la medida de lo posible, Jacobs Farm también ayuda a proporcionar alojamiento a los trabajadores.

CADENA DE SUMINISTRO

En el parque Martial Cottle, Jacobs Farm cultiva hierbas aromáticas como cilantro, eneldo, perejil, mejorana, salvia y tomillo, tomates de secano y diversas calabazas de invierno. Tanto las hierbas como los tomates cultivados en Martial Cottle siguen un camino similar desde el campo hasta las estanterías de los supermercados.

- 1) Un equipo cosecha las hierbas frescas.
- 2) El día en que se cosechan, las hierbas se recogen en un camión y se llevan a Freedom Farm de Jacobs Farm, cerca de Watsonville, donde se almacenan en una nevera hasta que se transfieren a un camión más grande.
- 3) Ese mismo día, las hierbas se transportan desde Freedom Farm hasta un almacén del sur de San Francisco. Con lo delicados que son productos como las hierbas, no pueden ir muy lejos al mercado.
- 4) En el sur de San Francisco, los productos se meten en una gran zona de enfriamiento. Los empleados sacan las hierbas de la zona de enfriamiento para examinarlas, clasificarlas y envasarlas. Las hierbas suelen envasarse en envases de ¾ de onza, aunque también se venden en recipientes de distintos tamaños, agrupadas y atadas con bridas, o a granel.

Cuando las tiendas compran a granel, envasan las hierbas como prefieren para sus propios clientes.

5) Una vez envasadas, se etiquetan y agrupan en paquetes de tres o seis almejas. Los clientes suelen pedir varios de estos paquetes: por ejemplo, 10 juegos de seis almejas de eneldo.

6) A partir de ahí, las hierbas envasadas se conservan en cámaras frigoríficas. A medida que llegan los pedidos, se empaquetan en cajas de Jacobs Farm y se envían a la tienda. Dependiendo del comprador, los productos pueden recogerse directamente en el almacén o entregarse en un centro de distribución o tienda

7) Jacobs Farm vende sus productos principalmente a supermercados de la costa oeste, desde el noroeste del Pacífico hasta San Diego. Los productos de Jacobs Farm se pueden encontrar en diversas tiendas del área de la bahía: supermercados regionales como Draeger's Market, Lunardi's Markets, Mollie Stone's Markets, New Leaf Community Markets, Piazza's y Rainbow Grocery; grandes cadenas de supermercados como Trader Joe's y Whole Foods; y empresas de reparto de comida a domicilio como Good Eggs, Misfits Market e Imperfect Foods.

Tomates Early Girl

Los tomates Early Girl se empaquetan en el campo antes de hacer el mismo viaje desde el parque Martial Cottle hasta



Freedom Farm y luego al sur de San Francisco, donde se venden a granel a las tiendas de comestibles regionales y en almejas a Trader Joe's. ¡Si ves tomates Jacobs Farm Early Girl en el supermercado, lo más probable es que hayan sido cultivados en el parque Martial Cottle de San José!

¿QUÉ ES LA AGRICULTURA DE SECANO?

En el parque Martial Cottle, Jacobs Farm cultiva tomates "Early Girl" de secano. La agricultura de secano es una técnica que utiliza pocos insumos hídricos y se basa en el agua almacenada en el suelo por las lluvias invernales para el crecimiento de las plantas. Los tomates cultivados en seco reciben algo de agua para establecerse, pero luego suelen cultivarse sin riego adicional. Además de ahorrar agua, los tomates de secano adquieren un sabor más dulce y concentrado.



BIANCHI RANCHES: CARNE DE VACUNO LOCAL



Erica Bianchi Pirnik, de 30 años, siempre supo que quería volver al rancho de su familia en Gilroy después de la universidad y continuar una larga tradición de cría de ganado vacuno. Forma parte del creciente número de jóvenes agricultores y ganaderos del condado de Santa Clara que conectan las explotaciones de sus familias con el sistema alimentario local. En lugar de vender su ganado vivo en subasta, tras lo cual podría ser enviado fuera del estado y procesado en una planta de envasado del Medio Oeste, ha puesto en marcha su propio negocio de comercialización directa, BR Beef.

La carne se procesa en una planta de la USDA en el condado de Sonoma, y luego se congela y almacena en el rancho.

"El procesamiento es la parte más difícil", dice Bianchi Pirnik. "Eso, y asegurarnos de que la gente tiene suficiente espacio en el congelador para comprar nuestra carne. Mucha gente no tiene congeladores grandes".

"Pensé: ¿por qué no? Tenemos más de 200 mercados de agricultores en Silicon Valley y sus alrededores, y allí podemos conseguir un precio mucho mejor por nuestra carne", dice Bianchi Pirnik. "Vamos a cinco mercados a la semana y hemos desarrollado relaciones con nuestros clientes".

Según un informe de 2021 elaborado por investigadores del Laboratorio de Sistemas Alimentarios de la Universidad de California en Davis, la transformación de la carne plantea importantes dificultades a las explotaciones familiares que quieren comercializar directamente sus productos. La falta de acceso a las plantas de sacrificio, la capacidad limitada de las instalaciones de corte y envasado y los obstáculos de comercialización crean condiciones en las que las granjas y ranchos de pequeña y mediana escala luchan por mantenerse en el negocio.

BR Beef también puede comprarse por Internet y enviarse o recogerse en varios puntos de entrega del Sur de la Bahía.

"Estos problemas se ven agravados por políticas que inclinan la balanza en contra de los pequeños operadores. Afortunadamente, se están desarrollando nuevas leyes y programas estatales y nacionales que podrían aumentar la resistencia de nuestros sistemas alimentarios", afirma Michael R. Dimock, director de programas del grupo de defensa Raíces del Cambio y autor principal del informe. "Necesitamos que las ciudades y los condados ayuden a solucionar los problemas porque las políticas locales de uso del terreno impiden con frecuencia el desarrollo de cadenas de suministro resilientes".

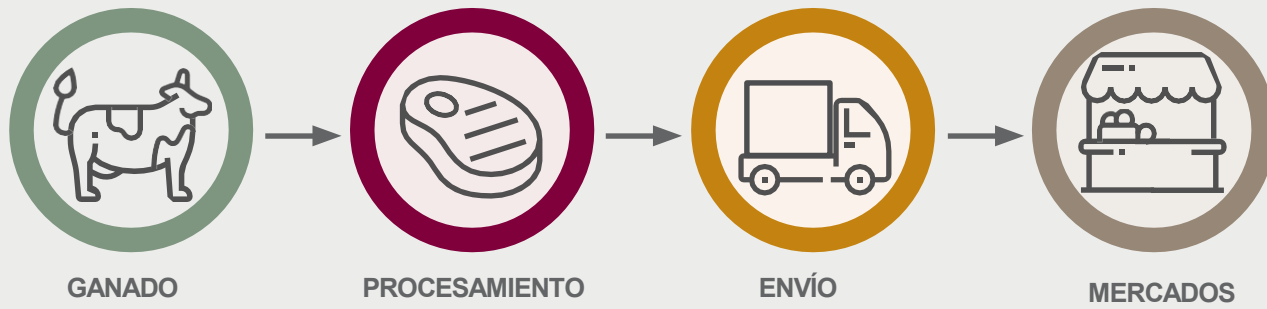
Bianchi Pirnik trabaja con sus padres, Robert y Chris, su marido Steven Pirnik, y su socia Juli Figone, para conseguirlo todo. Es mucho trabajo que requiere un equipo coordinado. Figone acude a los mercados de agricultores de Alameda, Hollister, Daly City, Livermore y Fremont. Transportan la carne en un camión frigorífico y la venden por piezas a clientes ávidos de carne local.

Bianchi Pirnik también ayuda a sus padres, Robert y Chris, a criar sementales para venderlos en las ferias de toros del oeste de Estados Unidos. Son conocidos por sus rebaños de Charolais, Hereford, Polled Hereford, Red Angus y Black Angus. La familia también ha organizado días de campo en el rancho para enseñar a los jóvenes ganaderos a mostrar y cuidar el ganado. Las clínicas educativas, llamadas Cattle Logic, han atraído a más de 100 participantes de todo el estado y Arizona.

"Queríamos que los niños tuvieran una experiencia práctica sobre el herraje, el recorte y la evaluación del ganado. También incluimos una parte sobre ética y alimentación", dice Bianchi Pirnik.



Bianchi Ranches



L a R: Erica Bianchi Pirnik, Juli Figone, Katrina Morre

Bianchi Ranches



Bianchi Ranches



Bianchi Ranches



Bianchi Ranches

CULTIVOS MILLONARIOS

2021		2022	
PRODUCTO AGRÍCOLA	VALOR	PRODUCTO AGRÍCOLA	VALOR
1. Cultivos de vivero	\$109,372,000	1. Cultivos de vivero	\$114,993,000
2. Setas	\$79,480,000	2. Setas	\$86,654,000
3. Pimientos morrón	\$19,172,000	3. Lechuga, todas	\$20,531,000
4. Lechuga, todas	\$17,503,000	4. Tomates frescos	\$16,912,000
5. Verduras asiáticas	\$11,540,000	5. Pimientos morrones	\$16,035,000
6. Espinaca	\$10,606,000	6. Verduras asiáticas	\$10,404,000
7. Tomates frescos	\$9,934,000	7. Espinaca	\$9,092,000
8. Uvas de vino, todas	\$9,488,000	8. Col	\$8,719,000
9. Col	\$9,229,000	9. Uvas de vino, todas	\$8,112,000
10. Maíz	\$7,340,000	10. Cereza	\$7,438,000
11. Cereza	\$7,229,000	11. Maíz	\$6,964,000
12. Brócoli	\$5,902,000	12. Tomates, Procesado	\$6,009,000
13. Frijoles, todos	\$4,620,000	13. Frijoles, todos	\$4,461,000
14. Chiles güeros y rojos	\$4,089,000	14. Chiles güeros y rojos	\$4,296,000
15. Novillos y novillas	\$3,581,000	15. Brócoli	\$4,221,000
16. Pastizales	\$3,300,000	16. Novillos y novillas	\$3,461,000
17. Ajo	\$2,941,000	17. Pastizales	\$3,301,000
18. Tomates, Procesado	\$2,937,000	18. Ajo	\$2,692,000
19. Semilla para siembra	\$2,324,000	19. Semilla para siembra	\$2,681,000
20. Calabaza	\$1,598,000	20. Calabaza	\$1,615,000
		21. Vacas y toros	\$1,356,000
		22. Heno (grano)	\$1,146,000
LOS DEMÁS CULTIVOS	\$17,780,000	LOS DEMÁS CULTIVOS	\$17,769,000
TOTAL EN BRUTO	\$339,965,000	TOTAL EN BRUTO	\$358,862,000

GANADERÍA Y AVICULTURA

ARTÍCULO	AÑO	NÚMERO DE CABEZAS	PRODUCCIÓN PESO VIVO TOTAL	UNIDAD	VALOR POR UNIDAD	TOTAL
Novillos y Novillas	2022	3,430	22,897	CWT	\$151	\$3,461,000
	2021	3,982	24,866	CWT	\$144	\$3,581,000
Vacas y Toros	2022	1,220	14,732	CWT	\$92	\$1,356,000
	2021	637	7,687	CWT	\$88	\$676,000
Misceláneo*	2022	-	-	-	-	\$149,000
	2021	-	-	-	-	\$230,000
TOTAL	2022					\$4,966,000
	2021					\$4,487,000

*Incluye: Huevos de gallina, cabra, cerdo, oveja, etc.



COLMENARES

ARTÍCULO	AÑO	TOTAL
VALOR TOTAL DEL COLMENAR*	2022	\$294,000
	2021	\$332,000

*Incluye miel, cera de abejas, colonias de núcleos



CULTIVOS HORTÍCOLAS

ARTÍCULO	AÑO	ACRES COSECHADOS	TONELADAS POR ACRE	PRODUCCIÓN TOTAL	Valor por tonelada	TOTAL
Verduras asiáticas	2022	235	9.3	2,176.4	\$1,794	\$10,404,000
	2021	779	16.7	13,009.3	\$887	\$11,540,000
Frijoles	2022	908	2.6	2,385.6	\$1,870	\$4,461,000
	2021	943	3.6	3,399.0	\$1,359	\$4,620,000
Brócoli	2022	824	4.0	3,386.8	\$1,246	\$4,221,000
	2021	872	5.5	4,804.2	\$1,229	\$5,902,000
Col	2022	304	31.4	9,543.5	\$914	\$8,719,000
	2021	493	31.6	15,573.2	\$593	\$9,229,000
Maíz	2022	1,294	6.2	8,005.7	\$870	\$6,964,000
	2021	1,145	10.5	12,058.0	\$609	\$7,340,000
Ajo	2022	392	2.6	1,031.0	\$2,611	\$2,692,000
	2021	335	5.7	1,896.0	\$1,551	\$2,941,000
Lechuga, toda*	2022	2,025	12.7	22,286.5	\$733	\$20,531,000
	2021	2,774	8.9	17,161.0	\$635	\$17,503,000
Setas	2022	130	127.4	16,562.6	\$5,232	\$86,654,000
	2021	133	131.6	17,499.0	\$4,542	\$79,480,000
Cebollas secas (amarillas y rojas)*	2022	23	19.0	419.0	\$519	\$247,000
	2021	50	16.1	729.8	\$488	\$361,000
Pimientos morrones	2022	1,035	34.2	35,370.0	\$453	\$16,035,000
	2021	1,304	37.0	48,193.8	\$398	\$19,172,000
Chiles güeros y rojos	2022	169	33.0	5,569.7	\$771	\$4,296,000
	2021	398	31.5	7,951.2	\$514	\$4,089,255
Espinacas	2022	919	6.5	6,007.0	\$1,514	\$9,092,000
	2021	1,268	8.5	9,442.5	\$1,390	\$10,606,000
Calabaza	2022	166	14.7	2,447.0	\$660	\$1,615,000
	2021	221	13.1	3,292.0	\$482	\$1,598,000
Tomates frescos	2022	1,014	31.1	31,530.0	\$536	\$16,912,000
	2021	1,427	11.4	16,339.0	\$608	\$9,934,000
Tomates procesados	2022	824	64.0	52,736.0	\$114	\$6,009,000
	2021	498	60.0	29,880.0	\$101	\$2,937,000
Misceláneo**	2022	1,216	-	-	-	\$12,922,000
	2021	1,383	-	-	-	\$11,082,000
TOTAL	2022	11,478				\$211,772,000
	2021	12,548				\$198,334,000

*Cabeza, hoja y lechuga romana, arúgula, escarola, frisee, mizuna, mostaza, radicchio, mezcla fresca, acelga, etc.

**Coliflor, apio, pepino, cebolla, guisantes, calabaza, etc..

CULTIVOS DE VIVERO

ARTÍCULO	AÑO	CASA (PIES CUADRADOS)	ACRE DE CAMPO	VENDIDO POR LOS PRODUCTORES	UNIDAD	VALOR POR UNIDAD	TOTAL
Plantas de parterre	2022	2,500,015	49	2,224,503	Flats	Various	\$26,006,000
	2021	2,373,000	59	2,235,249	Flats	Various	\$26,772,000
Árboles de Navidad	2022	-	264	4,204	Tree	\$74	\$309,000
	2021	-	261	6,191	Tree	\$72	\$446,000
Árboles, rosales y arbustos ornamentales	2022	238,210	370	10,510,654	Plant	Various	\$45,784,000
	2021	243,234	325	11,169,932	Plant	Various	\$44,425,000
Plantas herbáceas perennes	2022	331,780	63	903,370	Plant	Various	\$15,816,000
	2021	341,000	61	972,039	Plant	Various	\$12,071,000
Misceláneo*	2022	2,838,420	204	-	-	-	\$27,078,000
	2021	2,353,025	211	-	-	-	\$25,658,000
TOTAL	2022						\$114,993,000
	2021						\$109,372,000

*Plantas decorativas de interior, orquídeas, materiales de propagación, césped, suculentas, plantas hortícolas, cultivos florales (flores cortadas), etc.



SEMILLAS PARA SIEMBRA

ARTÍCULO	AÑO	ACRES COSECHADOS	TOTAL
Semillas flores hortalizas	de 2022	669	\$2,681,000
	y 2021	685	\$2,324,000

CULTIVOS DE CAMPO

ARTÍCULO	AÑO	ACRES COSECHADOS	TONELADAS POR ACRE	PRODUCCIÓN TOTAL	UNIDAD	VALOR POR UNIDAD	TOTAL
Heno (grano)	2022	2,408	1.5	3,655.0	Ton	\$313	\$1,146,000
	2021	2,337	1.6	3,877.0	Ton	\$208	\$805,000
Pastizales	2022	253,893	-	-	Acre	\$13	\$3,301,000
	2021	253,893	-	-	Acre	\$13	\$3,300,000
Misceláneo*	2022	187	-	-	-	-	\$296,000
	2021	224	-	-	-	-	\$90,000
TOTAL	2022	256,488					\$4,743,000
	2021	256,454					\$4,195,000

*Incluye: Alfalfa, pastos de regadío, triticale, etc.

AGRICULTURA ORGÁNICA

El Condado de Santa Clara cuenta con 152 lugares de cultivo orgánico para un total de 8.873 acres.

Tipo de Registro Orgánico	Número Registrado
Productores	54
Encargados	20
Procesadores	2

PRODUCTOS FORESTALES

ARTÍCULO	AÑO	PRODUCCIÓN TOTAL	TOTAL
Madera	2022	875 MBF	\$516,000
	2021	818 MBF	\$462,000



CULTIVOS DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS

ARTÍCULO	AÑO	ACRES COSECHADOS	TONELADAS POR ACRE	PRODUCCIÓN TOTAL EN TONELADAS	VALOR POR TONELADA	TOTAL
Chabacanos (frescos)	2022	99	1.2	119.0	\$2,237	\$267,000
	2021	95	2.2	209.0	\$1,721	\$375,000
Cerezas	2022	1,172	1.2	1,442.0	\$5,159	\$7,438,000
	2021	888	2.6	2,349.0	\$2,335	\$7,229,000
Uvas (Vino tinto)	2022	411	4.0	1,782.0	\$1,405	\$2,505,000
	2021	1,273	2.9	3,728.0	\$1,806	\$6,673,000
Uvas (Vino blanco)	2022	1,177	2.0	2,335.0	\$2,401	\$5,607,000
	2021	497	4.0	2,009.0	\$1,401	\$2,815,000
Total, rojo y blanco	2022	2,861	-	-	-	\$8,112,000
	2021	1,770	-	-	-	\$9,488,000
Persimos	2022	31	6.0	66.0	\$2,637	\$175,000
	2021	43	3.2	136.0	\$1,634	\$222,000
Nueces	2022	299	1.6	476.0	\$980	\$467,000
	2021	290	1.5	446.0	\$1,890	\$843,000
Misceláneo*	2022	255	-	-	-	\$2,438,000
	2021	233	-	-	-	\$2,302,000
TOTAL	2022	4,717				\$18,897,000
	2021	3,319				\$20,459,000

*Incluye: Manzanas, arándanos, kiwis, nectarinas, aceitunas, melocotones, ciruelas, ciruelas pasas, fresas, etc.

MERCADO DE PRODUCTORES

MERCADOS DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS CERTIFICADOS

2022	35
2021	30





Oficina al sur del condado
80 W. Highland Ave, Edificio K
San José, CA 95046
(408) 201-0640

Oficina al norte del condado
1553 Berger Drive, Edificio 1
San José, CA 95112
(408) 918-4600

www.ag.sccgov.org