

COMUNIDAD DE MADRID



AGRICULTURA Y GANADERÍA

La Producción Final Agraria (PFA) de la Comunidad de Madrid ascendió en 2021 a 308 millones de euros, de los que 160 millones correspondieron a las producciones vegetales y 140 millones a las producciones ganaderas. El resto de la PFA (8 millones de euros) son aportaciones de otras producciones y servicios agrarios.

Considerados los consumos intermedios, añadidas las amortizaciones y restadas las subvenciones no vinculadas a los productos agrícolas y ganaderos, resultó una Renta Agraria cercana a los 137 millones de euros expresados a precios corrientes.

El peso económico del sector vegetal es mayor que el del ganadero. Dentro de la ganadería destaca la producción de carne y en concreto, la de carne de vacuno y la de porcino.

En 2021, la producción de carne de vacuno de la Comunidad de Madrid llegó a 42.300 toneladas (20,5% más que el año anterior). Como los precios de estas carnes subieron, la aportación a la renta agraria fue finalmente mucho mayor. La producción de carne de vacuno en Madrid representó el 5% del total nacional.

Por su lado, la producción de carne de porcino creció tras dos años de descensos (8,2% hasta 46.000 toneladas), lo que unido a la subida general de precios, hizo posible que el valor generado también por este subsec-

tor fuera mejor que el de 2020. Por el contrario, aunque son más minoritarias, descendieron la producciones de carne de aves (4,8%) y caprino (10%), pero no así la carne de ovino que superó las 1.300 toneladas.

Dentro de la PFG tiene mucha importancia la producción de leche. En 2021 aumentó ligeramente (0,1%) la producción de leche de vaca, hasta las 62.350 toneladas. Madrid aportó casi el 0,8% de la producción nacional de leche de vaca, pero casi el 75% de esa producción se lleva a industrias de otras regiones. Además de leche de vaca, se produjeron 12.600 toneladas de leche de oveja (0,8% más que en 2020) y 7.220 toneladas de leche de cabra (3% más). El grueso de estas producciones lácteas se destinó a la elaboración de quesos.

Dentro de la PFV, los subsectores que más aportan son los cereales, las hortalizas, las legumbres y los cultivos forrajeros, que están muy vinculados a la ganadería. En general, las cosechas de cereal fueron mejores que las del año precedente, con excepciones como la del maíz.

Las hortalizas tuvieron un año muy desigual. Entre todas las producciones hortícolas destacaron la cebollas, los melones y los pepinos, aunque su producción descendió drásticamente ese año.

Por su lado, la producción de vino se redujo un 23% hasta los 55.900 hectolitros, de los que más de la mi-

DATOS DE LA ESTRUCTURA ECONÓMICA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MADRID

(Millones de Euros)		
Subsectores	MADRID Cifra de Negocio	% MADRID/ ESPAÑA Cifra de Negocio
Total Industria Alimentaria	6.801	5,4
Industria cárnica	1.686	5,9
Industria de Pescado	128	2
Prepa./Conservas frutas y hortalizas	968	8,8
Aceites y Grasas	88	0,9
Productos Lácteos	485	5
Molinería y almidones	26	0,7
Panadería y pastas alimenticias	797	8,7
Azúcar	S/D	S/D
Cacao, Chocolate y confitería	64	1,9
Café, Té e infusiones	49	1,9
Espicias, salsas y condimentos	22	1,7
Platos y comidas preparadas	104	4
Preparados alimenticios homogenizados	129	12,7
Otros productos alimenticios	131	5,3
Productos alimentación animal	620	4
Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas	9	0,7
Vinos	186	2,5
Sidra y otras bebidas fermentadas	S/D	S/D
Cerveza y malta	1.301	33,8
Bebidas no alcohólicas	7	0,1

FUENTE: MAPA. Datos de 2019

tad fueron amparados por la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid. La región cuenta con una superficie de viñedo de casi 10.500 hectáreas.

Asimismo, hay 28.700 hectáreas de olivares destinados a la producción de aceite y en la campaña 2021/2022, la producción de aceite rondó las 2.990 toneladas.

En 2021 volvieron a subir las exportaciones agroalimentarias de Madrid, manteniendo constante el crecimiento que iniciaron hace ya varios años. Se alcanzó un valor de 2.051 millones de euros, con un crecimiento del 12,5% respecto al año anterior.

Finalmente, según la Encuesta de Población Activa, a finales de 2021 había en la Comunidad de Madrid 6.500 personas ocupadas en el sector primario, cifra muy superior a la de un año antes.

MADRID. NÚMERO DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS

Subsectores	2021	% respecto al total nacional
Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	194	5,5
Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	42	6,9
Procesado y conservación de frutas y hortalizas	62	4,3
Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	55	3,3
Fabricación de productos lácteos	73	4,3
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	12	3,1
Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	609	5,2
Fabricación de otros productos alimenticios	353	10,8
Fabricación de productos para alimentación animal	45	5,9
Fabricación de bebidas	247	4,8
TOTAL	1.692	5,6

FUENTE: INE.

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRÍCOLAS Y GANADERAS (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2020	2021
ACEITE DE OLIVA	5,4	2,99
AJO	8,7	12,2
AVENA	10	18,5
CEBADA	129,5	154,7
CEBOLLAS	49,5	43,8
MAÍZ	57	53,1
MELÓN	5,9	6,8
PATATAS	38,2	29
PEPINO	13,8	5,4
PIMIENTO	0,4	0,6
TRIGO	51,8	53,2
VINOS (miles de hl.)	72,6	55,9
CARNE DE AVES	52,4	49,9
CARNE DE CAPRINO	0,10	0,09
CARNE DE OVINO	1,1	1,3
CARNE DE PORCINO	42,5	46
CARNE DE VACUNO	35,1	42,3
LECHE DE CABRA	7	7,22
LECHE DE OVEJA	12,5	12,6
LECHE DE VACA	62,3	62,35
HUEVOS (Millones de docenas)	20,9	20,9

FUENTE: MAPA

DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

Madrid es la tercera comunidad española en población y los 6.751.251 habitantes que tiene representan un 14,2% del total nacional. Existe una elevada densidad de habitantes por km², aproximadamente, unos 842. La distribución de los ingresos, en función del gasto medio por persona, indica que el poder de compra de los madrileños es superior a la media nacional en casi 15 puntos.

En esta comunidad autónoma se alcanzan 11.363 establecimientos relacionados con la distribución de alimentación. Los supermercados e hipermercados suman 2.210 establecimientos que suponen 1.645.475 m²; con ello, la densidad comercial llega a los 243,7 m² por cada 1.000 habitantes –resulta ser la menor a nivel nacional-. Las actividades para venta ambulante y en mercadillos se cifran en 2.886, un 7,0% sobre el conjunto de España.

DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA EN MADRID

	Establecimientos de comercio minorista	Establecimientos especializados en alimentación y bebidas	Supermercados pequeños (< 399 m ²)	Supermercados medianos (400-999 m ²)	Supermercados grandes (> 1.000 m ²)	Hipermercados	Actividades de comercio ambulante y mercadillos
MADRID	62.991	11.363	993	603	557	57	2.886
MADRID/ESPAÑA (%)	11,6	10,8	7,5	10,5	12,1	11,3	7,0

CONSUMO ALIMENTARIO

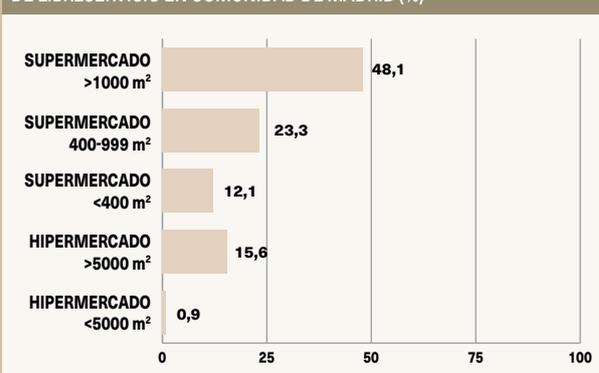
Durante el año 2021, la Comunidad de Madrid registró un gasto per cápita en alimentación de 1.555,3 euros (un -3,4% inferior a la media nacional). Carne (20,8%), pescado (13,3%), frutas frescas (9,9%), derivados lácteos (7,6%), hortalizas frescas (6,6%), platos preparados (5,1%) y bollería, pastelería, galletas y cereales (4,5%) cuentan con la mayor participación sobre el gasto total.

En comparación con la media nacional, los consumidores de la Comunidad de Madrid cuentan con un gasto superior en platos preparados (6,4%), cervezas (8,8%), leche (4,5%), bollería, pastelería, galletas y cereales (5,8%), frutas y hortalizas transformadas (5,5%), y carne (1,0%), mientras que, por el contrario, gastan menos en agua mineral (-61,9%), pan (-18,1%), patatas (-7,9%), chocolates y cacao (-14,7%) y pesca (-2,4%)

En términos medios, durante el año 2021 cada persona en la Comunidad de Madrid consumió 138 huevos, 43,2 kilos de carne, 21,7 kilos de pescado, 74,4 litros de leche, 31,8 kilos de derivados lácteos, 25,4 kilos de pan, 9,6 litros de aceite, 22,6 litros de cerveza, 54,0 kilos de hortalizas frescas, 91,1 kilos de frutas frescas, 17,8 kilos de platos preparados, 21,2 litros de agua embotellada y 37,7 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Tomando como referencia la media nacional, en la Comunidad de Madrid se consume, en términos per cápita, una mayor cantidad de platos preparados (6,0%), frutas y hortalizas transformadas (7,4%), bollería, pastelería, galletas y cereales (6,9%) y leche (5,7%), mientras que, por el contrario, el consumo es menor en pan

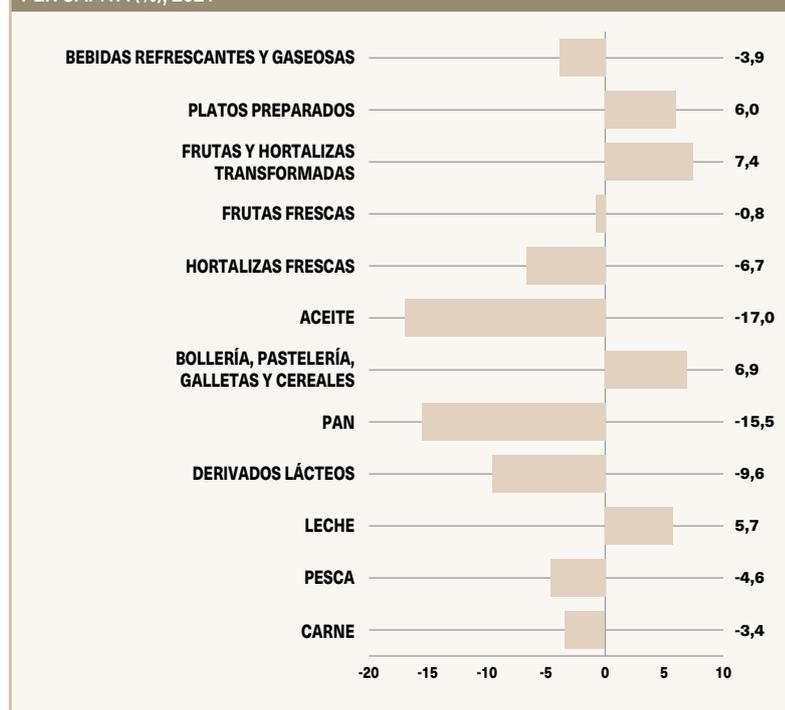
SUPERFICIE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LIBRESERVICIO EN COMUNIDAD DE MADRID (%)



ESTRUCTURA DE GASTO EN ALIMENTACIÓN EN MADRID (HOGARES), 2021

	Gasto per cápita (euros)	Participación sobre el gasto total (%)	Desviación con la media nacional (%)
HUEVOS	20,1	1,3	-5,7
CARNE	323,8	20,8	1,0
PESCA	206,1	13,3	-2,4
LECHE	51,1	3,3	4,5
DERIVADOS LÁCTEOS	118,4	7,6	-8,1
PAN	58,2	3,7	-18,1
BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES	69,4	4,5	5,8
CHOCOLATES Y CACAOS	23,9	1,5	-14,7
ACEITE	27,4	1,8	-11,6
VINO	21,1	1,4	-18,0
CERVEZAS	33,0	2,1	8,8
ZUMO Y NÉCTAR	8,1	0,5	-2,2
PATATAS	26,1	1,7	-7,9
HORTALIZAS FRESCAS	103,1	6,6	-8,3
FRUTAS FRESCAS	154,1	9,9	-1,7
FRUTOS SECOS	26,6	1,7	-2,6
FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS	30,8	2,0	5,5
PLATOS PREPARADOS	79,4	5,1	6,4
CAFÉS E INFUSIONES	28,0	1,8	-8,6
AGUA MINERAL	4,7	0,3	-61,9
BEBIDAS REFRESCANTES Y GASEOSAS	36,7	2,4	-0,4
OTROS PRODUCTOS	105,1	6,8	-5,4
TOTAL ALIMENTACIÓN	1.555,3	100,0	-3,4

DESVIACIÓN DE MADRID CON LA MEDIA NACIONAL EN EL CONSUMO PER CÁPITA (%), 2021



(-15,5%), aceite (-17,0%), derivados lácteos (-9,6%), hortalizas frescas (-6,7%), pesca (-4,6%), carne (-3,4%) y frutas frescas (-0,8%).



CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN MADRID EN COMPARACIÓN CON LA MEDIA NACIONAL, 2021

CONSUMO SUPERIOR A LA MEDIA NACIONAL	CONSUMO INFERIOR A LA MEDIA NACIONAL
4 litros de leche líquida	45 litros de agua mineral
4 litros de leche envasada	2 unidades de huevos
1 kilos de platos preparados	5 kilos de pan
1 kilos de carne de vacuno	2 kilos de patatas
1 kilo de bollería, pastelería, galletas y cereales	3 kilos de derivados lácteos
1 litro de cervezas	4 kilos de hortalizas frescas
1 kilos de frutas y hortalizas transformadas	1 kilo de frutas frescas
	2 litros de aceite
	1 kilos de carne de cerdo
	1 litro de vino y derivados
	1 kilo de yogur
	2 litros de bebidas refrescantes y gaseosas
	1 kilo de harinas y sémolas

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN EN MADRID

	Establecimientos de servicio de comidas y bebidas	Restaurantes	Bares	Comedores Colectivos	Plazas hoteleras
MADRID	31.117	9.763	18.388	2.966	90.357
MADRID/ESPAÑA (%)	11,3	12,1	10,5	15,6	8,5

Fuente: Elaboración propia con datos de Alimarket (2022) e INE (2022).

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Hay 31.117 actividades relacionadas con servicios de hostelería y restauración –un 11,3% del total nacional–, lo que convierte a la Comunidad de Madrid en una de las comunidades con mayor dotación en este

tipo de establecimientos. El equipamiento de restaurantes, bares y hoteles sitúan a esta comunidad autónoma entre las primeras del país. ■



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA DE MADRID

DENOMINACIONES DE ORIGEN

VINOS

VINOS DE MADRID

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNES

CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

CHINCHÓN

AGRICULTURA ECOLÓGICA

COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID



DENOMINACIONES DE CALIDAD

ACEITUNAS DE MESA

ACEITUNAS DE CAMPO REAL

MARCA DE GARANTÍA

ACEITE DE MADRID

HUERTA DE VILLA DEL PRADO

M PRODUCTO CERTIFICADO

ALIMENTOS TRADICIONALES DE LA COMUNIDAD DE MADRID

AJO BLANCO DE CHINCHÓN

ESPÁRRAGOS DE ARANJUEZ

HORTALIZAS DE MADRID

HUEVOS DE MADRID

LECHE PASTEURIZADA DE MADRID

LEGUMBRES SECAS: GARBANZOS Y LENTEJAS DE MADRID

MIEL DE LA SIERRA DE MADRID

MELÓN DE VILLACONEJOS

QUESO DE CABRA DE MADRID

QUESO PURO DE OVEJA DE MADRID



* Inscrita en el Registro de la UE



**INFORMACIÓN POR
COMUNIDADES AUTÓNOMAS
ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2022**
mercasa

A close-up photograph of a woven basket filled with fresh vegetables. In the foreground, several green asparagus spears with their characteristic scaly texture are prominently displayed. To the right, there are several white onions with their green stalks. In the bottom right corner, a portion of a bright red bell pepper is visible. The background shows more vegetables, including what appears to be a head of red-leafed lettuce. The lighting is soft, highlighting the natural colors and textures of the produce.

ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2022

PRODUCCIÓN · INDUSTRIA · DISTRIBUCIÓN · CONSUMO

mercasa



ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

PRODUCCIÓN, INDUSTRIA, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

25ª EDICIÓN 2022/2023

EDITA: MERCASA – DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

MERCASA

PRESIDENTE: JOSÉ RAMÓN SEMPERE VERA

DIRECTORA DE DESARROLLO CORPORATIVO Y RR II: MAYTE CASTILLO PASALODOS

DIRECTOR DE LA PUBLICACIÓN: ÁNGEL JUSTE MATA

REDACCIÓN: ATAÚLFO SANZ DE LA TORRE, VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO Y JULIO FERNÁNDEZ ANGULO

EDICIÓN, DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN: EDITORIAL MIC

SECRETARÍA DE REDACCIÓN: LAURA ONCINA VÁZQUEZ

GESTIÓN DE PUBLICIDAD: SILVIA DE SANTOS ARRANZ

REDES SOCIALES: FELIPE GUIJARRO ALONSO

mercasa



D.L. M-35704-2012

ISBN: 84-695-6171-5

Mercasa agradece la colaboración de todas aquellas personas, empresas e instituciones que han hecho posible la edición de este libro.

La realización de las fotografías que ilustran este libro ha sido posible gracias a las facilidades prestadas por hipermercados, supermercados, mercados municipales, tiendas de alimentación especializadas, bares y restaurantes de toda España.