

Situación del mercado del queso en Chile

27/08/2003

La producción nacional de leche se destina a la elaboración de diferentes productos lácteos: leches en polvo, queso, leche fluida, yogur, quesillo y otros.

Tradicionalmente la mayor cantidad de leche se destina a la fabricación de leche en polvo, la que hasta hace algunos años ocupaba más del 50% de la leche que llegaba a las plantas. En los últimos años la elaboración de queso ha crecido con mayor intensidad que la de leche en polvo, convirtiéndose en un fuerte competidor desde el punto de vista de destino de la leche recibida. Además de las plantas industriales que pertenecen a las empresas tradicionales, existen más de 100 pequeñas y medianas industrias que fabrican quesos de campo, principalmente el denominado genéricamente queso Chanco, en un volumen que se estima en 13.500 toneladas.

En los últimos años se ha observado una disminución de las importaciones de queso, en paralelo con un incremento de las exportaciones de este producto. En el año 2001 el balance en el comercio exterior de quesos fue absolutamente equilibrado, con un récord histórico de exportaciones, que llegaron a 3.057 toneladas, y una cifra levemente mayor de importaciones. La temporada 2002 registró un déficit de 847 toneladas, ya que se produjo una baja de las exportaciones y un pequeño aumento en las importaciones.

En los primeros seis meses de 2003, por el contrario, las exportaciones de quesos alcanzaron a 2.467 toneladas, superando en más de mil toneladas a las importadas en dicho período (1.426) e igualando el total exportado durante todo el año 2002. A diferencia del año pasado, en que México absorbía casi el 98% de los quesos chilenos exportados, en 2003 están también cobrando importancia otros mercados latinoamericanos, como Cuba, Venezuela, Bolivia y Perú.

Esta situación es coherente con lo que sucede con el conjunto del sector lácteo, que paulatinamente ha ido pasando a tener un balance excedentario en las dos últimas temporadas, tanto en dólares como en litros equivalentes, lo que plantea un gran desafío de competitividad al crecimiento del sector lechero. Mientras esto sucede, se mantiene un mercado interno bien abastecido, con precios a consumidor relativamente competitivos, que han permitido un moderado aumento en el consumo per cápita de este producto.

En este escenario, el presente artículo pretende actualizar la información sobre el sector lechero nacional, en particular la del subsector quesos, y describir globalmente la situación de producción, comercio exterior y consumo de este importante rubro de la industria lechera de nuestro país.

1. Antecedentes generales

La ganadería bovina nacional está integrada por aproximadamente 3,8 millones de cabezas, de las cuales poco menos de 620 mil son vacas lecheras (INE, 1997). Según estimaciones de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), la producción nacional de leche para el año 2002 se estima en 2.170 millones de litros. De este volumen, aproximadamente el 74% (1.605 millones) se procesó en las plantas industriales establecidas en el país, destacando la X Región, donde se elaboró el 66% de la leche recibida por las industrias.

El volumen de leche que se utiliza en los predios, ya sea en venta directa, consumo, elaboración de quesos en forma artesanal y otros productos lácteos de menor significación, como mantequilla, manjar, etc, ascendería a 500 millones de litros.

Si se considera un 1,8% de mermas y un uso en alimentación de terneros de aproximadamente 9% (200 millones de litros), se puede estimar que la leche que se destina a consumo humano equivale al 89% de la producción total, esto es, algo menos de 1.900 millones de litros.

2. Producción industrial de quesos

En los últimos diez años, la producción de leche y su recepción en plantas crecieron consistentemente desde 1993 hasta 1998, para luego mostrar dos años de leve retroceso (1999 y 2000) y aumentar significativamente en 2001, alcanzando su mayor nivel histórico. En 2002 presentaron una leve caída. El crecimiento global de la recepción en plantas en ese período fue cercano a 58%, lo que arroja una tasa acumulativa anual algo inferior a 4,7%. En el mismo período la elaboración de quesos creció con mayor intensidad, alcanzando a casi 65% (alrededor de 5,1% acumulativo anual), lo que significó que la proporción de leche dedicada a su elaboración llegara a un tercio del total de la leche utilizada por la industria.

En el Cuadro 1 se muestra la evolución de la producción y recepción nacional de leche y la producción industrial de quesos y quesillos en el período 1993-2002.

CUADRO 1. PRODUCCIÓN NACIONAL DE LECHE, RECEPCIÓN EN PLANTAS Y ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE QUESOS Y QUESILLOS						
Años	Producción nacional de leche (miles lts)	Recepción en plantas (miles lts)	Elaboración de quesos (ton)	Elaboración de quesillos (ton)	Utilización de leche equivalente (miles lts)	Participación de quesos y quesillos (%)
1993	1.650.000	1.121.115	35.835	6.627	391.485	34,9
1994	1.750.000	1.235.640	38.569	6.941	420.395	34,0
1995	1.850.000	1.357.870	40.816	5.873	437.525	32,2
1996	1.924.000	1.406.426	42.177	6.292	453.230	32,2
1997	2.050.000	1.496.833	43.712	7.106	472.650	31,6
1998	2.080.000	1.530.024	46.528	7.631	503.435	32,9
1999	2.050.000	1.469.716	44.777	7.034	482.940	32,9
2000	1.990.000	1.447.213	44.718	7.167	483.015	33,4
2001	2.190.000	1.636.461	50.417	7.150	539.920	33,0
2002	2.170.000	1.605.392	53.075	7.480	568.150	35,4

Fuente: ODEPA

El año 2002 destaca como la temporada de mayor producción histórica de quesos (con más de 53.000 toneladas y cerca de 7.500 toneladas de quesillos), lo que en términos de leche fluida equivale a 568 millones de litros y representa un 35,4% de la leche procesada por la industria. Esto significa que los quesos ocuparon el segundo lugar como producto lácteo, después de la leche en polvo, cuya producción en el año 2002 llegó a 67.710 toneladas, equivalentes a poco más de 600 millones de litros (alrededor de 37,5% de la recepción total).

El crecimiento de la producción industrial de quesos en 2002 alcanzó a 5,3% y fue algo mayor que la tasa acumulativa para el período de diez años.

La elaboración de quesos industriales presenta una cierta estacionalidad, aumentando en los meses de primavera, que coinciden con los de mayor producción de leche.

El año 2002 fue atípico, en el sentido de que, si bien se alcanzó una producción máxima en noviembre (5.100 toneladas), esta producción fue considerablemente mayor que la de los meses de octubre y diciembre, que suelen ser muy parecidos. Por el contrario, la menor producción del año tuvo lugar en los meses de febrero y marzo, en tanto que lo normal es que esto suceda en los meses de invierno. Todas estas irregularidades tuvieron su origen en diferentes circunstancias meteorológicas, especialmente en la X Región.

De acuerdo a la información que procesa ODEPA, durante 2002 funcionaron 26 plantas lecheras industriales, pertenecientes a dieciséis empresas que operan entre Santiago y Ancud. De ellas, cuatro son cooperativas lecheras y las restantes, sociedades. Como se desprende del cuadro 2, trece empresas producen quesos, en dieciséis plantas, y sólo seis de ellas producen quesillos.

CUADRO 2. ELABORACIÓN DE QUESOS POR LAS EMPRESAS LECHERAS EN 2002				
Plantas	Quesos		Quesillos	
	Producción (kg)	Participación (%)	Producción (kg)	Participación (%)
Colún	17.518.396	33,0	59.160	0,8
Soprole	10.625.741	20,0	5.293.972	70,8
Cumelén-Mulpulmo	6.233.278	11,7		
Loncoleche	4.986.963	9,4		
Chilolac	3.661.568	6,9		
Cafra	2.421.850	4,6		
Quillayes	1.918.621	3,6	1.452.810	19,4
Agrícola Cuinco	1.790.714	3,4		
Parmalat	1.645.263	3,1		
Vitalac	926.151	1,7	535.982	7,2
Calán	669.405	1,3	133.517	1,8
Lacval	564.869	1,1	4.533	0,1
Campo Lindo	111.932	0,2		
Total	53.074.751	100,0	7.479.974	100,0
Fuente: ODEPA				

En el cuadro precedente se muestra que existe una gran concentración en la elaboración de queso. En efecto, en el año 2002 las cinco principales empresas fabricaron el 81% de todo el queso que elaboró la industria en el país. Se destaca la Cooperativa Agrícola y Lechera de La Unión (COLÚN), con una producción superior a 17.500 toneladas, la cual representa un 33% del total de queso procesado a nivel industrial. La sigue la empresa Soprole, con más de 10.600 toneladas, que corresponden al 20%, y en tercer lugar se ubica Cumelén-Mulpulmo, con 6.233 toneladas.

Con relación a la producción de quesillos, en la temporada 2002 Soprole concentró cerca del 71%, con prácticamente 5.300 toneladas. Esta empresa ha mantenido su preponderancia desde que en 1994 adquirió Lácteos Pirque, que era otra importante elaboradora de productos frescos. En conjunto con Quillayes (1.500 toneladas), en la temporada pasada ambas empresas procesaron más del 90% del quesillo elaborado a nivel industrial. La alta concentración en la fabricación de este

producto tie-ne directa relación con la demanda que generan sectores de altos ingresos en la ciudad de Santiago, como también con la rápida perecibilidad del producto. La demanda de este tipo de lácteo ha estimulado a la industria a incorporar tecnologías avanzadas en su elaboración, como es el caso de la ultrafiltración, además de mejorar su elaboración con miras a aumentar su vida comercial. También en quesos frescos existen un número de empresas de tamaño medio y pequeño que elaboran productos que acceden a los supermercados y que representan un volumen importante. Entre otros se pueden mencionar empresas como Tinguiririca, Pahuilmo, Las Pataguas y Las Águilas.

Los antecedentes de producción de quesos industriales para el primer semestre de 2003 presentan una disminución de 5% respecto de igual período del año 2002. Dicha cifra es casi equivalente a la reducción en la recepción de leche que registran las plantas elaboradoras para igual período (5%). A nivel de las principales industrias productoras de quesos, se destacan crecimientos de producción y participación para CALÁN (más de 30%), Chilolac, Cumelén-Mulpulmo, COLÚN y Agrolácteos Cuinco, y retrocesos de cierta significación en CAFRA (alrededor de 47%), Loncoleche, Parmalat y Soprole.

Asimismo, según antecedentes proporcionados por la Asociación de Productores de Queso (Aproqueso), es posible confirmar la fuerte expansión que se registra durante el primer semestre de 2003 en el sector de medianas industrias que no informan sus producciones a ODEPA, como Quesos Puerto Octay, Kumey, Freire, Los Hornos de Panquehue, etc., algunos de los cuales habrían incrementado su elaboración en más de 30%.

Se estima que la recepción de leche en las plantas industriales subirá en el segundo semestre de 2003, de manera que en el año completo debería igualar o superar la recepción de 2002. Esto permitiría revertir igualmente la menor producción de queso observada en el primer semestre, y se podría llegar en el año a 53.500 toneladas. En el caso de los productores artesanales y pequeñas industrias, se observa la intención de continuar creciendo, a pesar del aumento en los precios de la materia prima. En este sentido, hasta el momento se vislumbra un inicio de primavera con precios relativamente altos, lo que favorecería la entrega a plantas y dificultaría el abastecimiento del sector artesanal o de menor escala, que en general en primavera y verano se beneficia de los precios de excedente. A pesar de ello, se supone para este sector un crecimiento reducido, que lo haría llegar a una producción estimada de 14.000 toneladas.

3. Tipos de quesos

En el país se comercializan distintos tipos de quesos, pero predominan los tipos gaudas o de la familia del Gauda o Gouda, que ocupan el primer lugar en el mercado, seguidos por los llamados quesos Chanco, que corresponden al producto que se ha consumido tradicionalmente en el país y que se caracteriza por presentar grandes variaciones de color, composición y humedad, pero que, a diferencia del gauda, tiene una cáscara que lo protege del exterior.

Aun cuando en el país se han establecido algunas normas para clasificar los quesos, los datos estadísticos de que se dispone no especifican los diferentes tipos o variedades que se producen. Sin embargo, se puede estimar que para el año 2002 más del 70% del queso que se produjo en el país a nivel industrial fue de tipo Gauda, lo que correspondería a unas 37.000 toneladas. En lo que dice referencia al queso tipo Chanco elaborado por las industrias, éste podría alcanzar al 20% de la producción, lo que correspondería a más de 10.000 toneladas.

Queso Chanco, de campo o mantecoso producen también unas 100 empresas de tamaño medio ubicadas de preferencia en la zona sur. En este segmento de empresas artesanales, definido como elaboradoras de queso de campo, se habrían producido unas 13.500 toneladas, principalmente para el consumo local y nacional.

Seguidamente, a nivel industrial se elaboran un gran número de variedades de queso, entre las que destacan las de pasta dura, como el reggianito y el parmesano, de los cuales se estima una producción en torno a 1.000 toneladas. El gran desarrollo que ha tenido la demanda para las cadenas de comida rápida que ofrecen pizzas ha estimulado la fabricación de quesos tipo Mozzarella, cuyo volumen se estima habría sobre-pasado las 1.000 toneladas.

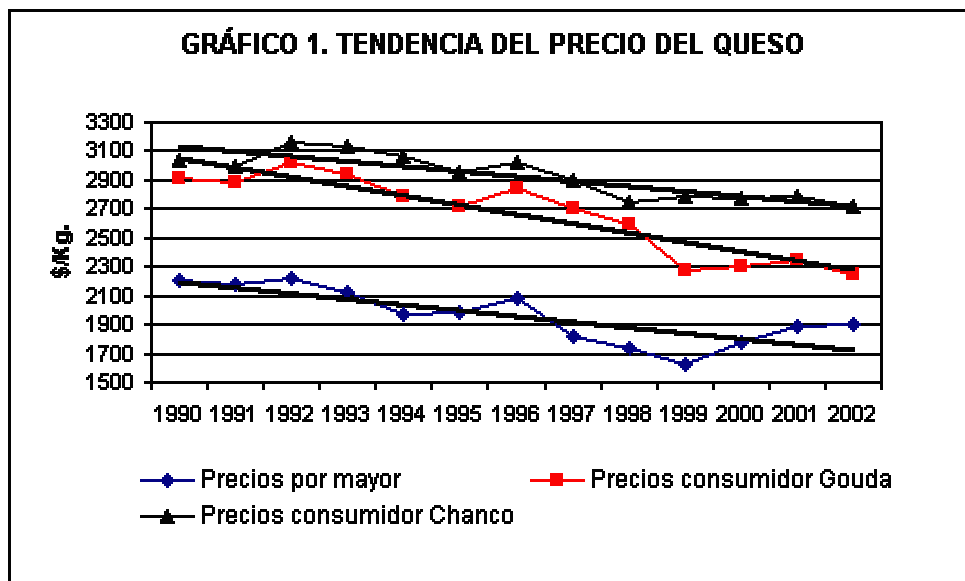
El resto está compuesto por que-sos de tipo Cheddar, Edam o queso de bola, quesos fundidos, quesos en pasta para untar y otros.

Además del auge de la venta de pizzas, la modalidad de venta al público como queso laminado, para ser consumido caliente y derretido, ha sido un factor importante en el aumento del consumo.

4. Precios

4.1 Precios al por mayor

Los precios al por mayor del queso Gouda, para el cual existen antecedentes del INE, han venido bajando en el mediano plazo, siguiendo en líneas generales la tendencia del precio de la materia prima.



No obstante, desde 1999 hasta 2001 se observa un repunte, llegando a un precio medio que se mantuvo durante el año 2002. En los primeros meses de 2003 el precio por mayor permaneció en niveles inferiores a los de meses equivalentes en 2002, situación que se modificó bruscamente en julio, cuando superó la barrera de los \$ 2.000 por kilo, que en términos reales no se alcanzaba para ese mes desde hacía siete años. De esta manera, si bien en los primeros siete meses el precio promedio del queso en 2003 es todavía inferior al del año anterior, es probable que en el año completo no sea así. Esto es consistente con un precio de la leche a productor que se mantiene en un nivel relativamente alto, pero puede ser un factor de fomento de las importaciones o reducción de las exportaciones, si se considera que el comercio exterior en general se está realizando a niveles de precios inferiores.

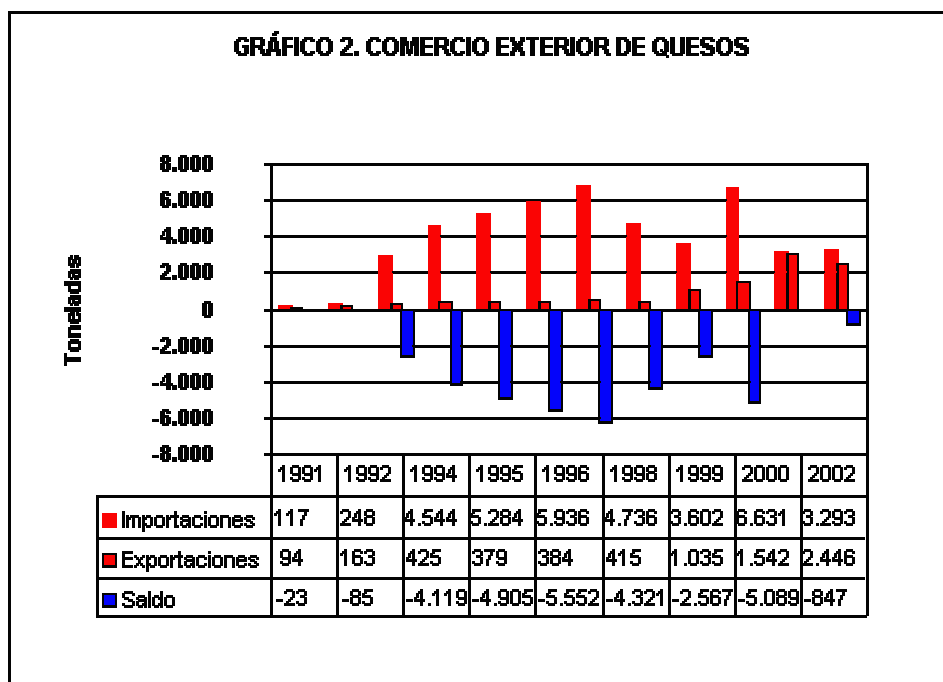
4.2 Precios a consumidor

La evolución de los precios a consumidor se presenta en el Gráfico 1. Tanto las variedades Gauda como Chanco (mantecoso) en el período 1993-2002 muestran una clara tendencia a la baja, manteniendo asimismo un mayor precio a consumidor la variedad Chanco por sobre el Gauda. En moneda de julio, en los últimos cinco años el queso Chanco tiene un precio relativamente estable, que alcanza en el año 2002 a \$ 2.715 el Kilo, casi \$ 500 por kilo mas que el Gauda. Para los primeros cinco meses del 2003, ambas variedades registran cierta caída respecto de iguales meses del año pasado, para repuntar significativamente en junio y julio, período que coincide con el de fuerte alza de la materia prima.

5. Comercio exterior de quesos

5.1 Importaciones

Las importaciones y las exportaciones de quesos en el período 1991-2002 se presentan en el Gráfico 2.



Es interesante destacar que con anterioridad a 1993 las importaciones eran relativamente bajas: en el período 1986-1992 su volumen promedio no sobrepasó las 400 toneladas anuales. Tales importaciones se orientaban a la compra de pequeños volúmenes de productos de tipo europeo o delicatessen que el país no producía. A partir de 1993 se observó una tendencia al aumento en los volúmenes importados, que se incrementaron fuertemente en los años 1996 y 1997, con alrededor de 6.000 a 7.000 toneladas anuales, las cifras históricas más altas. Las importaciones volvieron a subir en el año 2000, cuando se importaron sobre 6.600 toneladas, para bajar en 2001 y 2002 a poco más de 3.000 toneladas. Las importaciones de los años en que se internaron altos volúmenes correspondieron a partidas de quesos de consumo popular del tipo Gouda, en cuyo origen destacó netamente Nueva Zelanda, país que durante el año 2000 contribuyó con más del 70% de las importaciones, introduciendo a Chile un producto extraordinariamente barato.

CUADRO 3. IMPORTACIONES DE QUESOS POR PAÍS DE ORIGEN

Países	Volumen (toneladas)			Variación	Participación
	2000	2001	2002	%	%

Nueva Zelanda	4.655	1.489	72	-95,1	2,2
Argentina	695	543	1.993	267,0	60,5
Estados Unidos	494	358	364	1,7	11,0
Brasil	133	191	332	74,0	10,1
Uruguay	155	202	260	28,7	7,9
Unión Europea	231	255	190	-25,6	5,8
Australia	268	77	75	-2,0	2,3
Otros		0	7	2.799,2	0,2
Total	6.631	3.115	3.293	5,7	100,0
Fuente : elaborado por ODEPA, con antecedentes del Servicio Nacional de Aduanas.					

El Cuadro 3 muestra cómo los orígenes de las importaciones cambiaron drásticamente entre el año 2000 y el 2002. En este último año prácticamente desapareció Nueva Zelanda como proveedor de las importaciones chilenas de quesos, creciendo significativamente la Argentina, que se constituyó en el principal abastecedor, con casi 2.000 toneladas, sobre el 60% del total importado en 2002. Este cambio en una buena parte se debió a los bajos aranceles que enfrentaron las importaciones desde la Argentina (1%), debido a las preferencias otorgadas al MERCOSUR. Ello se ratifica con la presencia de quesos de procedencia de Uruguay y Brasil, que en conjunto se aproximaron a 600 toneladas en 2002. Los países de la Unión Europea y Australia participaron en forma más bien marginal. Los orígenes europeos se mantienen en quesos finos, como Gruyère y otros, diversificándose también hacia quesos de leche de cabra y oveja.

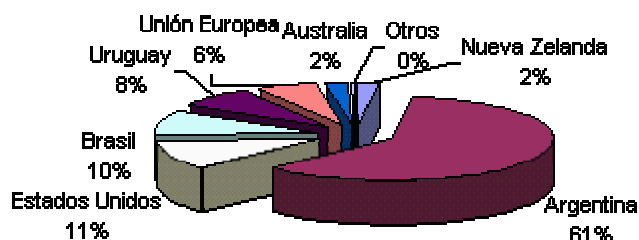
Estados Unidos presenta un volumen sostenido de colocaciones en Chile, en los últimos tres años en torno a 400 toneladas, correspondientes principalmente al abastecimiento de restaurantes de comida rápida también de dicho origen (Mc Donald's).

En el primer semestre de 2003 se importaron 1.425 toneladas de diferentes quesos, volumen muy parecido al de igual período de 2002. El principal origen es la Argentina (523 toneladas), lo que significa una baja superior a 25%. El segundo país de origen es Brasil, con 253 toneladas y un alza de 72%. En tercer lugar reaparece Nueva Zelanda, con 195 toneladas, más del doble de lo importado desde ese país en el año 2002 completo, y en cuarto lugar se ubica Estados Unidos, seguido de Uruguay. El precio del producto neozelandés es relativamente bajo, lo que le permite competir con los países del MERCOSUR.

En relación a los importadores, destaca Industrial y Comercial Los Fondos, del grupo francés Bongrain, con casi 30% de las importaciones totales en el semestre (420 toneladas), provenientes del MERCOSUR. Entre las empresas productoras de queso en el país han efectuado importaciones Soprole (casi 200 toneladas) y Quillayes (33 toneladas). Partidas de cierta importancia son internadas por supermercados (Jumbo, Santa Isabel, D y S) y mayoristas.

Los precios de importación durante el primer semestre de 2003 son bastante similares a los del mismo período de 2002. Los quesos corrientes provenientes de MERCOSUR y Nueva Zelanda presentan un precio medio algo superior a US\$ 1.800 por tonelada. Un ejemplo de la variabilidad en los precios lo da el queso de pasta azul, que se importa desde Francia (US\$ 6.930 por tonelada), Alemania (US\$ 4.400), Brasil (US\$ 2.700) y Argentina (US\$ 2.300), en que los dos primeros suben en relación al año anterior, en tanto los del MERCOSUR bajan.

GRÁFICO 3. IMPORTACIONES DE QUESOS POR ORÍGENES (2002)
3.293 toneladas



5.2 Exportaciones

Desde 1985 Chile viene incrementando constantemente la exportación de productos lácteos, alcanzando en el año 1994 un ingreso por este concepto cercano a los US\$ 16,7 millones de dólares.

En la década de los 80, el rubro quesos tuvo en 1986 su nivel más alto en cuanto a exportación, cuando concretó envíos por cerca de 1.000 toneladas, destinadas principalmente al mercado brasileño. Tal operación tuvo características muy particulares, pues obligó a la industria nacional a elaborar variedades que no se hacían para el mercado local (Tilsit), generándose una especie de board entre las industrias nacionales para cumplir con la gran demanda brasileña.

En la década siguiente, en 1993 se exportaron 269 toneladas de quesos y en el año 1994 se produjo un incremento, para llegar a un volumen de 422 toneladas. En esa época el principal comprador era Bolivia, seguido por Brasil, Perú y Argentina. Más recientemente, en 1999, la exportación volvió a sobrepasar las 1.000 toneladas y superó las 1.500 toneladas en el año 2000, para alcanzar el récord histórico de 3.057 toneladas en 2001 (ver Gráfico 2).

CUADRO 4. EXPORTACIONES DE QUESOS POR PAÍS DE DESTINO

Países	Volumen (toneladas)			Variación 02/03	Participación
	2000	2001	2002	%	%
México	1.217	2.928	2.316	-20,9	94,7
Bolivia	215	86	72	-15,4	3,0
Perú	29	31	41	35,4	1,7
Brasil	6	5	4	-23,8	0,1
EE.UU.	28	2	9	264,4	0,4
Argentina	43	2	1	-68,8	0,0
Otros	4	3	4	16,0	0,2
Total	1.543	3.057	2.446	-20,0	100,0

Fuente : elaborado por ODEPA, con antecedentes del Servicio Nacional de Aduanas.

En el Cuadro 4 se presentan los destinos a los cuales se han estado enviando quesos en los últimos tres años, destacándose nítidamente México como el mercado más relevante, hacia donde se envió alrededor del 95% de los volúmenes exportados en 2001 y 2002. Tal condición representa una debilidad para la expansión de las exportaciones de queso, toda vez que, como ocurrió en 2002, a México llegan muchos competidores internacionales, incluyendo países de la Unión Europea (Alemania, Holanda), que son capaces de bajar los precios gracias a los subsidios. De esta manera la necesaria diversificación de los mercados que estimulan los programas de ProChile (entre ellos, por ejemplo, la eventual apertura del mercado chino), así como las cuotas que posibilitan los acuerdos comerciales con Estados Unidos y la Unión Europea, deberían constituirse en la fórmula para mantener y acrecentar los volúmenes de exportación.

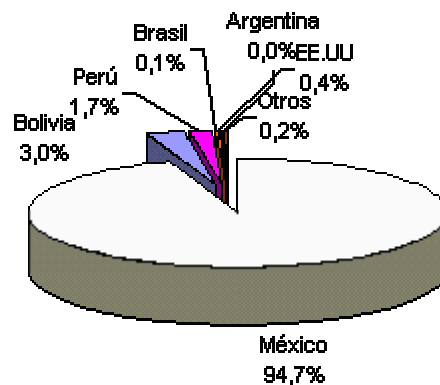
En relación al primer semestre de 2003, se observa que el volumen de quesos exportado crece en 109%, llegando a 2.467 toneladas. Si bien México sigue adquiriendo una parte muy importante de los quesos nacionales (85%), en esta temporada ha aparecido con fuerza el mercado de Cuba (10,5%), reaparece Venezuela (1,8%) y se fortalecen Bolivia (2,1%) y Perú.

COLÚN continúa como el principal exportador de quesos, con casi 1.200 toneladas en el primer semestre de 2003. Le siguen SOPROLE (805 ton) y Mulpulmo (376 ton) y otros exportadores.

El incremento en las exportaciones se observa en todos los tipos de quesos, pero es especialmente notorio en los quesos rallados y en la categoría "Los demás", dentro de la cual el gauda tiene una participación cercana al 90%.

Es interesante anotar que en el primer semestre de 2003 hay un balance de comercio exterior de quesos positivo: mientras en los primeros seis meses de 2002 se importaron 167 toneladas más que lo que se exportó, en ese período de 2003 la exportación superó a la importación en 1.042 toneladas, lo que significó una diferencia de US\$ 1,87 millones.

GRÁFICO 4. EXPORTACIONES DE QUESOS POR DESTINO 2002
2.446 Toneladas



6. Consumo de quesos

En el año 2002, si a las 53.075 toneladas de queso elaboradas por el sector industrial se agregan las 13.500 toneladas estimadas para el grupo de las queserías de campo, se tiene una oferta interna de 66.575 toneladas. A estas cifras

se deben agregar las 3.293 toneladas importadas y restar las 2.446 exportadas, llegándose finalmente a una disponibilidad nacional de 67.422 toneladas. Esto habría permitido un consumo aparente per cápita cercano a 4,5 kilos.

No obstante lo anterior, como resultado de un pequeño aumento en la producción interna y en las exportaciones y de una reducción en las importaciones, se estima que el consumo per cápita en el año 2003 bajará levemente, a 4,35 kg. Esto es consistente con un precio del producto que en los últimos meses ha venido subiendo en el mercado a consumidor, en un escenario en que el ingreso de la población no ha crecido en igual proporción.

Este consumo per cápita es menor que el de Argentina y Uruguay, pero mayor que el de los otros países latinoamericanos. En todo caso, el consumo per cápita de quesos de los chilenos es menos de la quinta parte del que se observa en Francia, lo que da un gran margen de crecimiento potencial para el consumo nacional.

Víctor Esnaola Lewis