



JORNADA-TALLER DEL XIII ENCUENTRO CÍVICO ALIMENTARIO



Principales claves

Miércoles, 25 de septiembre de 2019, de 17:30 a 20:00 horas.
Sala polivalente del Centro Cívico Aldabe, de Vitoria-Gasteiz.

Un año más, en el marco del XIII Encuentro Cívico Agroalimentario hemos celebrado una jornada-taller dedicada a conocer experiencias e intercambiar reflexiones y aprendizajes en torno a un tema central: **“Las centrales de acopio y otros mecanismos de coordinación del sistema agroalimentario local”**.

En este documento se recogen las principales claves compartidas durante la sesión.



Jornada-taller

Personas participantes

La Jornada-taller ha estado protagonizada por **unas 30 personas y entidades** interesadas en el tema. En concreto, han acudido a la cita: entidades como Bioalai, Bionekazaritza, ENEEK, FOPE-Neiker, Basaldea - Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, CEA, Garbinguru, Gasteiz On, Huerta La Esmeralda, Sustraiak Habitat Design y Artepan; y también, a título particular, un productor agrícola del término municipal, un comercial, un hostelero y tres ciudadanas interesadas.

En definitiva, ha sido un grupo diverso y heterogéneo que, a su vez, ha contado con la pauta y dinamización de **Aitor Buendía** de "La ruta slow" y premio Euskadi de Gastronomía 2017.



Estructura

En cuanto a la **estructura**, la jornada ha tenido 2 partes diferenciadas:

- Una primera, de presentación de **2 experiencias** sobre el tema: Ekoalde, alimentos ecológicos de Navarra; y Sareko, desarrollo de un proyecto piloto en la zona de Donostia / San Sebastián.
- Una segunda, de **conversación abierta** en torno al tema y sus posibilidades de desarrollo en Vitoria-Gasteiz y de forma más amplia, en la Llanada alavesa.

Su detalle queda reflejado a continuación.

Experiencias

Ekoalde

Ainara Moreno, del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra CPAEN, y Hasier Irtzoki, coordinador de la Asociación EKOALDE Elkarte (www.ekoalde.org), han explicado las principales claves del proyecto "Centro de acopio de alimentos ecológicos de Navarra para los canales cortos de comercialización".



En un contexto favorable en Navarra –producción y consumo de productos ecológicos al alza y voluntad política-, se decidió abordar una demanda importante para los/as productores/as de alimentos ecológicos: la distribución y comercialización por cauces no individuales.

Así, aprovechando una ayuda europea FEADER, se empezó a trabajar en los siguientes **objetivos**:

- Dinamizar la producción agraria ecológica y la cooperación en la organización y distribución de productos ecológicos. Garantizar la oferta (nuevos canales).
- Crear una infraestructura que haga posible la logística y distribución en corto de alimentos ecológicos, gestionada por las propias personas productoras.
- Dar respuesta a la demanda (canal directo): ser referencia para consumidores y colectividades.
- Transferir experiencia.

Tras un proceso de trabajo de 1 año con sus diferentes fases –escucha, diseño y contraste y puesta en marcha-, **en 2019 nace Ekoalde**.

En la actualidad, Ekoalde aglutina a 57 productores de alimentos diversos de diferentes zonas de Navarra y a grandes consumidores y colectividades como: tiendas, grupos de consumo, asociaciones y escuelas infantiles de Pamplona -tras ser adjudicatarios del lote de gestión y logística del concurso público que regula el abastecimiento de alimentos de los comedores escolares-.

Su funcionamiento básico, como centro de acopio, se resume así:

- Cada lunes los/as productores/as publican en la web de Ekoalde la oferta de alimentos ecológicos de la semana y su precio.
- Durante la semana –hasta el viernes-, los consumidores socios realizan sus pedidos.
- Al inicio de la semana siguiente se realiza el transporte y el reparto de los pedidos.

No obstante, desde su puesta en marcha se está aprendiendo y trabajando en **afinar el proceso para** conseguir:

- Eficiencia y estandarización del proceso.
- Un precio justo: el sistema actual en el precio final incluye un % por el servicio de Ekoalde.
- El cuidado de los plazos –por el momento son entregas semanales-.
- Un aumento progresivo del volumen de producción y venta. El reto está en lograr una planificación de alimentos para todo el año.
- Un desarrollo de los criterios Ekoalde, en cuanto a: transparencia, no comprar stock...

Sareko_experiencia piloto

Xabier Lejarzegi, director del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi ENEEK, nos ha explicado la experiencia piloto que están desarrollando en la zona de Donostia / San Sebastián con **Sareko: baseritik sukaldera. Harreman sarea.**



Tal y como ha compartido, Sareko –www.sareko.eus- es una iniciativa que nace de los propios productores y que hoy en día lideran Biolur, la asociación de productores ecológicos de Gipuzkoa, y ENEEK. Su principal objetivo es facilitar la relación entre los productores y el sector de la hostelería profesional –restaurantes y colectividades-, para garantizar un abastecimiento de calidad de alimentos

ecológicos locales. De este modo Sareko aporta una solución para la parte de distribución y comercialización, de forma que los productores se centran principalmente en la producción de alimentos; ello contribuye a hacer más atractiva la actividad del sector primario para nuevas vocaciones.

Para ello, Sareko ha desarrollado una herramienta de gestión que **ofrece**:

- **Coordinación** entre los/as productores/as y las colectividades -grupos de consumidores y los 21 restaurantes participantes en la prueba piloto-. La plataforma permite coordinar puntos de entrega, logística y kilómetros recorridos, etc.
- **Comunicación** y relación entre las personas productoras y consumidoras; “ponemos cara y organizamos jornadas de puertas abiertas”. Además a los restaurantes participantes se les da un distintivo que permite comunicar la iniciativa a la clientela.
- **Gestión**. En la plataforma/web aparece el catálogo de productos locales y ecológicos disponibles, y cada semana se establece la relación entre productor y consumidor (como usuarios registrados en la plataforma). Así, el productor refleja la cantidad disponible del producto y el precio; y el consumidor realiza el pedido.

Y para que todo ello sea posible Sareko pide a sus usuarios **compromiso**, que se oficializa con la firma de un acuerdo entre restaurante y productor, aunque sin exigir exclusividad a ninguna de las partes.

Para el desarrollo de esta fase inicial, Biolur y ENEEK han contado con financiación específica como proyecto innovador. Y también con el apoyo y trabajo de una investigadora de la UPV/EHU en el tema de la distribución agroecológica.



Conversación abierta

Inspiradas por las experiencias de Ekoalde y Sareko, y guiadas por Aitor Buendía, las personas participantes han reflexionado y conversado sobre las siguientes cuestiones:

- **La clave está en el impulso de las personas** que quieren y valoran los alimentos ecológicos y locales, y que de forma colectiva hacen frente a las dificultades que van surgiendo.
- **La distribución es un tema complejo, que requiere esfuerzo y compromiso de todas las partes.** Por ejemplo, hoy en día los restaurantes están acostumbrados a realizar pedidos con poca antelación. Proyectos como Ekoalde y Sareko muestran que es necesario adaptar formas de hacer e introducir cambios en los hábitos.
- Ambas experiencias demuestran que disponer de **herramientas y plataformas diseñadas ad-hoc facilitan** las relaciones entre productores y consumidores y, con ello, el objetivo final de consumir alimento local y ecológico. Además, estas herramientas ayudan a que los/as productores/as se concentren en producir y puedan delegar las tareas de comercialización y distribución. Asimismo aportan cierta flexibilidad en la producción.
- **La gestión se complica cuando la escala aumenta.** Probablemente las herramientas diseñadas en Ekoalde y Sareko son un primer paso en un camino de largo recorrido.
- **En Vitoria-Gasteiz** hubo un intento de organizar una central de acopio, pero no salió adelante. No era el momento.
- **La compra pública verde** es una herramienta que puede contribuir de manera muy positiva al desarrollo de la alimentación local y ecológica por su papel ejemplarizante y tractor del mercado.



- Es preciso poner en valor **lo que se hace, aunque sean pequeños gestos**. Por ejemplo en los hospitales de Cruces y Galdakao 1 día al año se ofrece menú con alimentos locales y ecológicos, y la iniciativa tiene su impacto. “De no hacer nada a hacer algo, es mucho”.
- En este sentido, es importante **conectar las experiencias e iniciativas que existen** y compartir aprendizajes, retos, oportunidades, dificultades...

Terminamos... eskerrik asko!

Gracias a todas las personas que con vuestro trabajo y participación habéis hecho posible la celebración de esta Jornada-taller del XIII Encuentro Cívico Alimentario.

Como ha apuntado Aitor Buendía en la presentación, “buscamos el éxito cualitativo”; y podemos decir que lo hemos conseguido.

¡Muchas gracias a todos/as!