



L'ESTUDI DE VIABILITAT PER A LA CREACIÓ D'UNA CENTRAL DE COMPRES DE PRODUCTES AGRÍCOLES I DE PROXIMITAT AL MARESME



MARÇ 2015

Elaborat per **Associació Menjadors Ecològics**
www.menjadorsecologics.cat

CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



**Diputació
Barcelona**

INDEX

1.	POTENCIAL AGRÍCOLA DEL MARESME	3
2.	CANALS CURTS DE COMERCIALIZACIÓ	4
3.	MENJADORS ESCOLARS	6
4.	CENTRAL DE COMPRES COM A INSTRUMENT DE TRANSFORMACIÓ.....	10
5.	MODEL DE CENTRAL DE COMPRES AL MARESME	11
6.	PROJECTE PILOT CURS 2015-2016.....	14
7.	CALENDARI DE TREBALL	17
8.	ANNEXES.....	18
8.1.	PROGRAMA DE TREBALL REALITZAT	18
8.2.	PRESENTACIÓ ESTUDI DE VIABILITAT – 24 MARÇ 2015	20

“Des del món camperol són moltes les denúncies al model agrícola global que es vol imposar. Entre elles destaca la crítica a la maleïda cançoneta que posa èmfasi en els beneficis del comerç d'aliments i que acaba definint les polítiques agràries de molts territoris. ¿Beneficis per a qui? Per a les grans corporacions i l'agricultura intensiva, però no per la petita pagesia que ha vist com les portes obertes al comerç ha suposat l'especialització de moltes terres a conreus d'agroexportació, perdent el control i sobirania local, ha patit com, per sobre de produir bons aliments, s'ha prioritzat la capacitat competitiva o s'han adonat que, finalment, els beneficis es queden en mans de la distribució o les grans empreses de la transformació.

Sense renunciar al comerç d'aliments, des de la Sobirania Alimentària estan clars els valors que han de marcar les dinàmiques i models per subministrar aliments des del camp a la població consumidora. I no són, precisament, valors econòmics sinó una aposta clara per aquells circuits que apropen els aliments des de la producció al consum, que uneixen les preocupacions i necessitats de la gent productora amb la gent consumidora. I que fan possible compartir una ètica rural al camp i a la ciutat.

Les fórmules de comercialització més curtes són també les més respectuoses amb l'ecosistema, són les que permeten afinar els preus dels productes generant beneficis suficients pels productes i productores sense arribar a preus abusius per la població consumidora.”¹

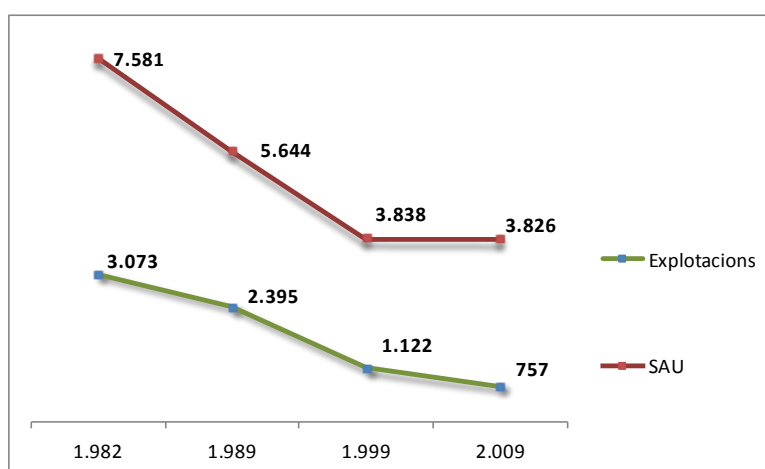
Aquest estudi ha estat possible gràcies a la col·laboració de pagesos i pageses del Maresme i d'un seguit de reunions realitzades amb diferents actors relacionats en la cadena alimentària i la gestió de menjadors escolars. Veure Capítol 8

¹ Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas. Nº 8. Gener 2012

1. POTENCIAL AGRÍCOLA DEL MARESME

Segons dades del IDESCAT des de l'any 1982 fins al darrer cens agrícola (2009) s'ha perdut més del 75% de les explotacions agrícoles i més del 49% de la superfície agrícola útil (SAU).

Any	Explot.	Ha SAU	% pèrdua	
			Explot.	Ha SAU
2.009	757	3.826	-75,37%	-49,53%
1.999	1.122	3.838		
1.989	2.395	5.644		
1.982	3.073	7.581		



La Comarca del Maresme, tot i la pèrdua de superfície agrícola en les darreres dècades, té un potencial agrícola important i pot consolidar-se com una de les principals productores de verdures i hortalisses per la població de la comarca del Maresme. Ara bé, per a què això sigui possible cal fer una aposta de tots els actors involucrats per:

- Promoure la agricultura periurbana
- Crear un circuits curts de comercialització que prioritzin la proximitat i l'apropament dels i de les productores a la població consumidora.
- Dissenyar una estratègia destinada a redinamitzar i recuperar els sols agrícoles abandonats enlloc de promoure projectes especulatius i amb visió economicista.
- Garantir la participació dels pagesos i pageses en els espais de decisió i en la elaboració de polítiques agrícoles i programes de desenvolupament rural.

I en definitiva per promoure i defensa la sobirania alimentària entesa com el dret a decidir el propi sistema alimentari i productiu.

2. CANALS CURTS DE COMERCIALIZACIÓ

Les grans ciutats han crescut històricament en lloc de fàcil accés als aliments, sovint a prop de terres fèrtils i productives. Fins fa relativament poc, els aliments frescos i de consum diari (hortalisses, sobretot) es produïen a les mateixes ciutats o en territoris periurbans. De fet, encara, almenys 1/3 dels aliments consumits a les ciutats de tot el món es produeixen en zones urbanes i periurbanes.

Malgrat tot, i per diverses raons (petroli, especulació de sols periurbans, preu de la terra, creació de grans centres logístics en zones periurbanes,...), durant el segle XX es va donar un procés de desacoblament entre la producció i consum d'aliments, fet que ha provocat un retrocés de les produccions urbanes i periurbanes.

Aquest escenari, així com altres factors com una legislació i polítiques agràries i comercials, han facilitat el camí per a què la gran distribució organitzada hagi viscut un procés de concentració empresarial que ha permès seguir aglutinant poder i tenir un major control sobre les dinàmiques internes de la cadena agroalimentària, cada cop més dominada i controlada per la distribució o, més ben dit, els grans distribuïdors.

El model de consum no funciona de forma independent del model de producció i comercialització dels nostres aliments. Si aquests hàbits demanen un producte de baix preu en alimentació el que s'està provocant és que es promogui una producció a gran escala per a poder tenir en el mercat grans produccions d'aliments a baix preu. D'aquesta manera es beneficiarà a qui més quantitat de producte pugui oferir.

Gran part dels aliments que es consumeixen a Catalunya, i sobretot a l'àrea metropolitana de Barcelona, com és la comarca del Maresme, es compren en establiments desvinculats de la producció. Aquesta desconexió entre els dos extrems de la cadena alimentària té conseqüències nefastes per a cadascun d'ells, des de la pèrdua de qualitat dels aliments i desconeixement per part de les persones consumidores, fins a la desaparició de la producció a petita escala i de proximitat.

Com a crítica al model agroalimentari productivista i de concentració de poder de la distribució agroalimentària, en els darrers anys han sorgit nous models de producció i comercialització que permeten apropar els aliments des de la producció al consum però, sobretot, apropar el món rural amb el món urbà.

De fet en aquest escenari de crítica i de recerca de models alternatius es produeix una forta aliança entre els pagesos i pageses que fan una aposta per l'agricultura ecològica i un sector de la població que aposta per un consum saludable, crític i conscient donada la desconfiança i confusió creada per l'expansió de la gran distribució comercial. Aliança entre camp i ciutat a partir d'un pacte social per l'agricultura i els canals alternatius de comercialització.

Per Circuits Curts de Comercialització entenem aquelles formes de circulació agroalimentària que es caracteritzen per la presència d'un sol intermediari com a màxim entre el producte final i el consumidor. Ara bé, donat que aquesta definició pot generar confusió i on el canal modern de distribució pot complir aquest criteri, també hem de parlar d'espais comercials on la producció i el consum tenen un alt poder de decisió respecte a què i com es produeix i respecte a la definició del valor d'allò que es produeix.

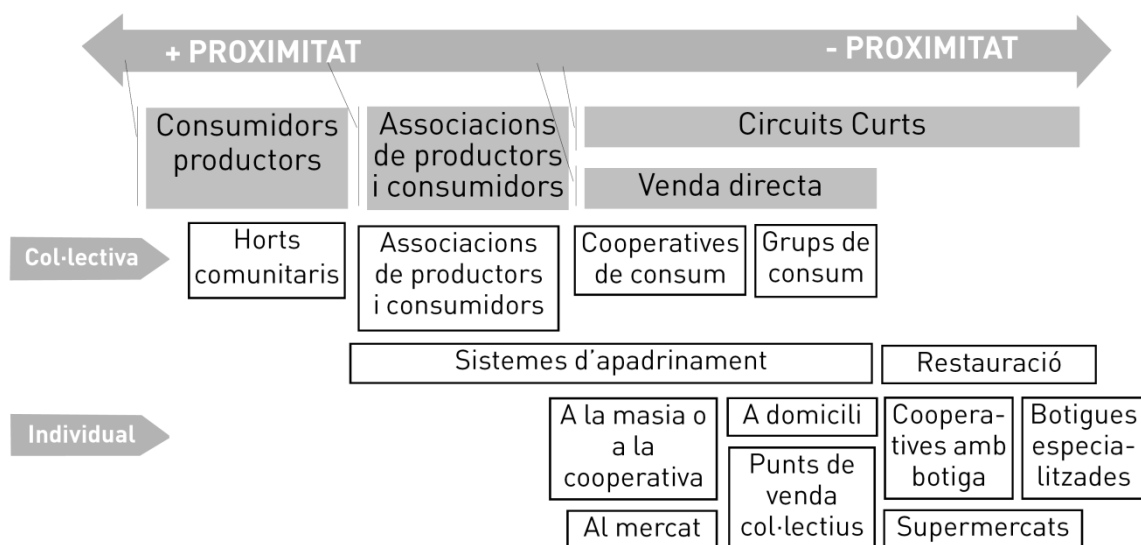
Aquests circuits curts es poden donar en els mercats locals, com el cas de la venda directa dels pagesos que tenen parada, però també ens podem trobar amb una venda directa que es realitza a centenars de quilòmetres. Ens trobem en la dificultat de poder definir conceptes com local o proximitat, ja que variarà en funció del context.

El concepte de canals curts s'ha de fer des de la seva part política on s'aborda el compromís i les relacions entre persones, el coneixement mutu i la responsabilitat compartida, més enllà dels nombre d'esglaons que tingui la cadena de distribució. És a dir, uns canals que es caracteritzin per la proximitat espacial entre producció i consum, l'apropament de les esferes de consum i producció, la reinstauració de la confiança entre el productor i el consumidor i l'articulació de noves formes d'associació.

Els circuits de proximitat no són únicament una forma de comprar i vendre productes, sinó que ha de ser un model realment transformador i que avanci amb els valors de la construcció de sobirania alimentària.

Tot i la dificultat de tipificar i definir els diferents circuits curts de comercialització existents, a partir dels valors defensats per la sobirania alimentària, es poden descriure 6 grups: Grups de Consum, Cooperatives i Associacions de consumidors, Mercat de Pagès, Tenda de Pagesos, Menjadors Col·lectius o Consum Social i Venda Directa en Finca.

Taula 2 Tipologia dels CCC²



² BINIMELIS,R;DESCOMBES,C-A, "Comercialització en circuits curts. Identificació i Tipologia

3. MENJADORS ESCOLARS

Els menjadors escolars un espai per crear els circuits curts: els menjadors poden adquirir un compromís de compra amb les produccions locals, cada dia hi ha un volum fix d'usuaris, gràcies a les necessitats d'abastiment dels menjadors podem programar els cultius i tancar preus justos per tota la cadena alimentària.

Els menjadors escolars poden ser un motor per a potenciar la producció d'aliments a escala local i per consolidar els circuits curts de comercialització. Els menjadors escolars poden:

- Adquirir un compromís de compra amb les produccions locals:
- Cada dia hi ha un volum fix d'usuaris (nens i nenes)
- Amb les necessitats d'abastiment dels menjadors escolars es poden programar els cultius i acordar preus justos en tota la cadena agroalimentària

Situació Menjadors Escolars a la Comarca del Maresme

Pel curs 2014-2015 al Maresme hi ha 91 escoles de primària ³ (86 centres públics i 5 centres concertats) on, excepte una, totes tenen servei de menjador. Si bé no disposem de la informació completa d'alumnes que es queden a menjar al migdia i de menús servits cada dia, si que s'ha pogut analitzar el tipus d'empreses que els gestionen.

GESTORES	Total
SANED	17
SERHS	12
7 I TRIA	10
LLEMO SL	6
BARTRES (CÀTERING)	5
AUTOGESTIÓ	4
ECOAARRELS	3
EUMA SERVEIS	3
ALIMENT ART	2
AM CATERING	2
JUSTO MENJADORS	2
PICANT DE MANS	2
AL TEU ABAST	1
ARAMARK	1
COLORS, S.C.P.	1
COMERTEL	1
CUINA ARGENTONA	1
DESCOBRIR MÓN S.L.	1
GESTIÓ INTEGRAL S.L.	1
MA&EN	1
MACEDÒNIA, S.C.P.	1
MENJARES	1
QUALIA	1
RESTICO	1
ROSÓ MENJADORS	1
SCOLAREST	1
SERUNION	1
SERVESCOL S.A	1
No identificades	6
No en té	1

D'aquesta anàlisi destacar:⁴

- a. Hi ha 4 menjadors autogestionats

³ Font consultada: Departament d'Ensenyament. Data consulta: 15 febrer 2015

http://ensenyament.gencat.cat/ca/arees_d_actuacio/centres_i_serveis_educati/centres/directoris_centres/

⁴ Informació obtinguda a partir de consultes de les web de les escoles o consultes telefòniques

- b. 80 menjadors són gestionats per 27 empreses de restauració col·lectiva
- c. Les 3 primeres empreses gestionen el 42% dels menjadors
- d. Ens trobem amb una gran diversitat de tipus d'empreses (filials de multinacionals, grans empreses del sector de restauració i serveis, petites i mitjanes empreses, empreses familiars, cooperatives,...).

Si bé no es pretén que totes les escoles i empreses gestores s'impliquin en aquest projecte de Central de Compres, sí que hi ha prou potencial i diversitat d'empreses per garantir que algunes d'elles s'interessin per la posada en marxa de l'experiència pilot. Interès que s'ha confirmat en les diferents reunions mantingudes amb diverses empreses gestores. De les 5 empreses gestores contactades totes elles han valorat de forma positiva l'existència d'aquesta central de compres i s'han mostrat interessades en participar en la prova pilot.

Recuperació de la dieta mediterrània

Els menjadors escolars són espais on es poden recuperar els valors de la dieta mediterrània. Entre ells el de garantir el **consum diari de verdures, cereals i llegums** a partir de l'elaboració de menús mensuals tenint en compte els productes locals i de temporada del territori.

Ara bé, per assolir aquest objectiu cal crear una mínima logística que permeti a les empreses gestores de menjadors trobar localment aquests aliments. D'aquí la pertinència de la creació d'una central de compres centrada, inicialment, en la distribució d'aquests aliments. I això per diversos motius:

- Cal recuperar el consum diari de verdures fresques
- Cal garantir el consum de proteïna vegetal (cereal més llegums), almenys, un cop a la setmana
- El Maresme és una comarca productora de verdures i hortalisses i les comarques veïnes produeixen llegums i cereals.
- El subministrament de proteïna animal solen tenir els seus propis circuits de distribució i el fet d'incorporar-la a la central de compres suposaria una major complexitat de funcionament, infraestructura i transport.

Per tant l'estudi de viabilitat es centra en només 4 tipus d'aliments: Verdura, Patata, Cereals i llegums i on s'han previst els següents consums diaris:

		Consum en grams		
		Infants d'escola primària		
grams		DIA	SETMANA	MES
VERDURA	cada dia	100	500	2000
PATATA	2/3 cops setmana	30	150	600
CEREALS	3 cops/setmana	70	210	840
LLEGUM	1 cop/setmana	35	35	140

Respecte a les Verdures i Hortalisses

En els menús escolars cal que els nens i nenes mengin verdura fresca i variada cada dia (100 grams). Ara bé no només ens hem de fixar en el consum diari sinó també amb la qualitat, l'origen i les varietats de verdures que es consumeixen. Al respecte s'haurien de tenir en compte els següents criteris:

- Comprar les verdures als productors i productores del Maresme.
- Que les verdures siguin de temporada i producció pròpia.
- Programar els menús escolars a partir dels calendaris agrícoles de la comarca del Maresme.
- Que en el menú hi hagi almenys 8 verdures diferents, cada setmana

Llistat de verdures i hortalisses del Maresme

ALBERGÍNIA	ESTIU
API	TOT L'ANY
BLEDA	TOT L'ANY
BRÒCOLI	HIVERN
BRÒQUIL	HIVERN
CARBASSA CACAUET	HIVERN
CARBASSÓ	ESTIU
CEBA TENDRA	HIVERN
COGOMBRE	ESTIU
COL ARRISSADA	HIVERN
COL DE BRUSEL-LES	HIVERN
COL LOMBARDA	HIVERN
COL PAPERINA	HIVERN
COLIFLOR	HIVERN
ENCIAM MARAVILLA	TOT L'ANY
ESCAROLA	HIVERN
ESPINAC	TOT L'ANY
FONOLL	
MONGETA TENDRA	ESTIU
NAP BLANC	HIVERN
NAP NEGRE	HIVERN
PASTANAGA	TOT L'ANY
PEBROT VERD ITALIA	ESTIU
PEBROT VERMELL	ESTIU
PÈSOL	ESTIU
PORRO	HIVERN
RAVE	
REMOLATXA	TOT L'ANY
ROMANESCU	HIVERN
TOMÀQUET	ESTIU
XIRIVIA	

Elaborat: Grups de Pagesos Maresme

La introducció d'aquest tipus de verdures permetria incentivar la producció local, garantir una de les diferents vies de comercialització dels productes agrícoles de la comarca i també la recuperació de cultius que gairebé s'han abandonat donada l'elevada competència dels productes importats (cols, coliflors,...).

Respecte als cereals i llegums

Si bé el Maresme no és comarca productora de llegums i cereals, sí que es poden recuperar certs cultius quasi abandonats (mongetes) o es pot potenciar la producció de llegums i cereals de comarques veïnes o properes (Vallès Occidental i Oriental, Anoia, Conca de Barberà,...).

Els cereals i llegums identificats que es produeixen prop del Maresme són:

ARRÒS INTEGRAL
BLAT FORMENT
CIVADA
PASTA
MACARRONS
ESPIRALS
FIDEUS
GALETS

CIGRÓ
LLENTIA VERDA
MONGETA DEL CARAI
MONGETA DEL GANXET

És a dir, si l'objectiu és promoure els productes locals o de proximitat, en el moment d'elaborar els menús s'haurien de tenir en compte els següents criteris:

- Programar els menús a partir dels cereals i llegums que es produeixen al territori més pròxim.
- Incorporar la proteïna vegetal, almenys, un cop a la setmana.
- Que en el menú hagin 3 tipus de cereals diferents cada setmana
- Que els llegums i cereals tinguin la certificació de producció ecològica i que siguin de producció pròpia.

Proposta de Models de Menú

Des de l'Associació de Menjadors ecològics, tenint en compte les necessitats per nen i nena i el potencial productiu local de verdures, cereals i llegums ha elaborat un model de menú mensual. Es tracta d'una proposta de menú que ens serveix per fer un primer càlcul del volum de producció d'aliments i com a eina per treballar amb les empreses gestores i amb els pagesos i pageses. En aquesta proposta de menú només es concreten aquells plats que tenen verdura, llegum i cereals i no es consideren aquells plats que tenen proteïna animal. En aquest darrer cas es classifica com a "guarnició" i serà cada empresa gestora o escola la que concreti el tipus de plat a completar. De tota manera això no afecta l'estudi de viabilitat doncs a la central de compres només es preveuen distribuir verdures, cereals i llegums.

SETMANA 1				
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Patata amb verdures Guarnició col	Crema de carbassa i ceba Llenties amb arròs i verdures	Moniato amb coliflor Guarnició amanida	Fideuà de verdures Guarnició bròquil	Arròs amb verdures al curry Guarnició espinacs
SETMANA 2				
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Arròs saltat amb verdures Guarnició amanida	Espirals al pesto Guarnició amb romesco	Blat sarraí amb ceba i pastanaga Mongetes del estofades	Crema de porros i xirivia Guarnició carbassa	Verdures amb patata Guarnició fonoll
SETMANA 3				
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Pasta amb salsa de verdures Guarnició col i pastanaga	Crema de mill, coliflor i ceba Guarnició amanida	Patata amb verdures Guarnició d'espinacs	Crema de carbassa, porro i llenties Blat forment amb bledes	Civada amb bròquil i remolatxa Guarnició amanida
SETMANA 4				
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Crema de bròquil, fonoll i mill Guarnició patates	Llassanya de verdures Cigrons estofats	Arròs amb salsa de bledes i ceba Guarnició amanida	Blat sarraí amb nap i porro Guarnició pastanaga	Macarrons amb remolatxa, pastanaga i ceba Guarnició amanida

4. CENTRAL DE COMPRES COM A INSTRUMENT DE TRANSFORMACIÓ

Fins ara hem identificat el potencial agrícola del Maresme així com l'existència potencial d'una demanda permanent de verdures, llegums i cereals en el cas que les escoles o les empreses gestores de menjadors vegin la importància de fomentar la producció local i d'elaborar menús on es recuperi la dieta mediterrània (verdura cada dia i proteïna vegetal un cop a la setmana). Per fer possible aquest apropament entre producció i consum (menjador escolar) al Maresme és necessari definir un model de canal curt de comercialització que garanteixi, per una part, que els pagesos i pageses puguin vendre la seva collita i, per altra part, les empreses gestores puguin elaborar els menús i que els nens i nenes tinguin els plats a taula.

La **Central de Compres de productes agrícoles del Maresme** pot ser un model vàlid per assolir aquests reptes dels productors i les empreses gestores. Aquesta central més que una simple forma de comprar i vendre productes de proximitat, s'ha de caracteritzar per la recuperació de la confiança entre les persones que produeixen i les que consumeixen, l'articulació de noves formes d'associació, desenvolupant el compromís i les relacions entre persones, el coneixement mutu i la responsabilitat compartida, més enllà del nombre de baules que tingui la cadena de comercialització. És a dir, la Central ha de funcionar com a nucli transformador en la cadena alimentària i hauria de servir per:

1. Donar valor al paper de les persones del sector primari al Maresme - **pagesos i pageses** - on tinguin un espai de debat i decisió en el disseny i funcionament de la central de compres així com en la definició dels criteris (qualitat, origen, preus...) que han de complir els productes agrícoles que es comercialitzen.
2. **Dinamització del teixit econòmic en el sector primari.** És un fet que l'existència d'una Central de Compres consolidada provoca una reactivació de l'agricultura i un canvi en el model de producció. El fet que els pagesos i les pageses no hagin de malvendre la seva collita a majoristes, ja que existeix un mercat que li dóna un valor afegit al seu producte, els motiva per seguir produint i a recuperar cultius abandonats per als quals existeix una demanda real. Això també pot provocar, com ha succeït en altres llocs, que es recuperin terres abandonades per tornar-les a cultivar. Per al funcionament d'aquesta dinamització és necessari la implicació i compromís de, almenys, tres actors: Els pagesos, la població consumidora (en aquest cas, les escoles) i les administracions públiques per donar suport a la recuperació de terres, la incorporació de joves al camp i per defensar el territori agrícola.
3. Enfortir la **compra pública alimentària** de proximitat, de temporada i agroecològica en la restauració col·lectiva. Les administracions locals poden tenir un paper clau en la promoció dels productes agrícoles de la comarca. El poder de modificar el mercat alimentari del que disposen les diferents administracions públiques és molt gran tenint en compte els seus processos de compra pública i licitació de subministrament i/o serveis relacionats amb les restauracions col·lectives (escoles, hospitals, bancs d'aliments, centres cívics...). Si aquest volum de compra es realitzés en mercats de proximitat, estaríem davant el catalitzador definitiu per crear, enfortir i estendre una xarxa de mercats locals viables amb unes conseqüències importants a nivell econòmic, social, mediambiental i cultural. La compra pública alimentària és una de les millors eines per impulsar canvis en la realitat socioeconòmica i ambiental del nostre país, en els seus diferents nivells d'actuació.

4. Impulsar **fórmules de comercialització** d'aliments de proximitat, ecològics amb la creació d'espais logístics.
5. Establir i donar suport a la certificació participativa de productes locals i produïts seguint criteris consensuats pels diferents actors (donant especial valor als criteris agroecològics).
6. Incorporar la marca diferenciada de **Xarxa Productes de la Terra** com a criteris de valoració de la qualitat, els aliments de temporada i la frescor i el temps entre la recol·lecció.
7. **Revisió dels menús** per la introducció de les verdures de temporada, cereals i llegums i la proteïna vegetal un cop a la setmana. Així també es pot considerar la formació del personal de cuina en tècniques culinàries i gestió de la cuina
8. Assessorar als i les productores en la **programació de cultius** segons les necessitats dels menjadors escolars, recuperació de cultius i de llavors locals.

5. MODEL DE CENTRAL DE COMPRES AL MARESME

A partir de les diferents reunions mantingudes i anàlisi de documentació respecte als canals curts de comercialització (veure Annex – Programa de Treball realitzat), des de l'Associació de Menjadors Ecològics hem definit la següent **hipòtesi**:

L'objectiu de la central de compres és garantir l'existència d'un canal curt de comercialització que potenciï la **producció i consum local d'aliments de temporada**, de **producció pròpia** i, a mitjà termini, **ecològic**. Serà a partir de la implicació de tots els actors de la cadena agroalimentària que es podrà pensar en una central de compres com a projecte més o menys ambiciós.

Si ha començat des dels **menjadors escolars**, és pel fet que s'ha identificat un espai de la cadena alimentària que, en aquests moments, no està garantit per cap establiment. A més, si es crea un espai de comercialització de menjadors escolars, s'aconsegueix un volum de consum diari i constant durant 9 mesos.

Això no impedeix que es pensi en altres circuits de comercialització (mercats, restaurants, tendes, cistelles, grups de consum,...). De fet l'ideal seria tenir una central de compres amb el màxim de clients possibles. Entenem que aquest model és possible a llarg termini però es proposa de començar per etapes

L'objectiu d'aquest estudi no és preveure totes les modalitats de la central de compres, sinó demostrar la viabilitat i pertinència d'una central de compres a la comarca del Maresme (amb criteris de proximitat, temporada i ecològics) i esdevenir una eina per a crear la xarxa entre productors-consumidors.

La implementació i dimensió de la central de compres dependrà del **nivell d'implicació i de feina conjunta existent entre els diferents actors de la cadena productiva**.

A part de la hipòtesi desenvolupada és important no perdre el motiu pel qual es fa aquest estudi i es vol crear una central de compres: **Promoure la producció local, de proximitat i promoure la producció agroecològica**, on es recuperin i fomentin valors socials i culturals i s'eviti entrar en dinàmiques d'economia d'escala i que es caigui en els errors economicistes comesos en altres iniciatives. No hauria de ser un central de compres on es prioritzi, només, el nivell de negoci existent. Més aviat hauria de servir per començar a transformar l'actual model agroalimentari i la necessitat de pensar el sistema agroalimentari des de i per la ciutadania i posant en marxa canals de participació, debat i decisió sobre estratègies alimentàries locals que funcionin de manera transparent i democràtica.

Fetes aquestes premisses, és necessari definir un **model de central de compres** que sigui coherent en els valors que es defensen des dels canals curts de comercialització i on s'incorporin els mecanismes necessaris per assolir els objectius definits.

Tot i que serà necessari aprofundir i concretar aquest model en la fase d'elaboració i implementació del projecte pilot (veure calendari), des de l'Associació Menjadors Ecològics plantejem una Central de Compres on:

- Es garanteixi la **participació i compromís** dels diferents actors de la cadena agroalimentària. Donat que, en aquesta fase pilot, ens centrem en menjadors escolars serà necessària la participació de pagesos i pageses del Maresme i de les empreses gestores dels menjadors.
- Siguin els participants de la Central de Compres els que fixin, de forma conjunta i consensuada, els **preus de compra i venda** dels productes agrícoles.
- Definir, de forma conjunta, els **criteris dels productes** que es poden comercialitzar a la Central de Compres

Tenint en compte aquest marc, i després de diferents reunions mantingudes, es proposen els següents criteris:

Respecte als preus d'origen

Com a punt de partida per consensuar els preus dels productes agrícoles a la central de compres, el grup de pagesos i pageses han elaborat el següent llistat de preus:

Producte	Format	PREU CONV.	PREU ECO
Albergínia	kg	1,15 €	1,50 €
Alls tendres	Manat	1,05 €	1,35 €
Api	kg	1,35 €	1,75 €
Bleda	kg	1,20 €	1,55 €
Bròcoli	kg	2,30 €	3,00 €
Bròquil	Unitat	1,15 €	1,50 €
Carbassa	kg	1,05 €	1,35 €
Carbassó	kg	1,00 €	1,30 €
Carxofa	kg	2,00 €	3,00 €
Ceba tendra	Manat	1,00 €	1,30 €
Cogombre	kg	1,05 €	1,40 €
Col de Brussel·les	kg	2,00 €	2,60 €
Coliflor	Unitat	1,15 €	1,50 €
Cols (arrissada, paperina, llombarda)	Unitat	1,05 €	1,35 €
Enciams	Unitat	0,65 €	0,85 €
Escarola	Unitat	0,80 €	1,10 €
Espinac	kg	2,20 €	3,00 €
Faves	kg	1,30 €	1,70 €
Fonoll	kg	2,00 €	2,40 €
Mongeta tendra	kg	2,70 €	4,00 €
Nap	kg	1,40 €	1,90 €
Pastanaga	kg	1,20 €	1,75 €
Patata	kg	0,50 €	0,90 €
Pebrot verd Italià	kg	1,10 €	1,60 €
Pebrot vermell	kg	1,60 €	2,30 €
Pèsol	kg	2,70 €	4,00 €
Porro	kg	1,50 €	2,00 €
Rave	Manat	0,60 €	1,00 €
Remolatxa	kg	1,20 €	1,60 €
Romanescu	Unitat	1,15 €	1,50 €
Tirabec	kg	2,70 €	4,00 €
Tomàquet	kg	1,50 €	2,50 €
Tomàquet madur	kg	1,10 €	1,50 €
Xirivia	kg	2,20 €	3,00 €

Taula de preus elaborada en sessió de treball de pagesos (5 març 2015)

Llista de preus on es diferencien si són productes procedents d'agricultura convencional o d'agricultura ecològica.

L'objectiu és que aquests preus siguin validats i consensuats per les empreses gestores i que hi hagi una transparència i traçabilitat dels preus dels aliments en tota la cadena.

Respecte als criteris pels pagesos i pageses

Per què els pagesos i pageses del Maresme puguin participar en la Central de Compres cal que els productes comercialitzats siguin de **producció pròpia** i s'han d'evitar dinàmiques que siguin intermediaris els que comercialitzin els productes agrícoles.

En un primer moment podran participar tots els pagesos i pageses del Maresme, siguin d'agricultura convencional, integrada o ecològica, però es demanarà un compromís per fer la **reconversió a agricultura ecològica a mitjà termini**. És difícil poder concretar un període límit per fer aquesta conversió doncs depèn de la realitat de cada explotació agrícola i també del grau d'acceptació que tinguin la central de compres.

Amb l'objectiu de poder garantir que els menjadors escolars tinguin una oferta de diversitat de verdures i per trencar el model de producció intensiva de monocultius, els pagesos i les pageses s'hauran de comprometre a fer **rotació de cultius** amb, almenys, 4 varietats de verdures i hortalisses.

Respecte als criteris de les empreses gestores de menjadors

Per què les empreses gestores puguin participar en el projecte de la Central de Compres és necessari que s'impliquin i es comprometin a:

- Incorporar criteris de **productes locals i ecològics** en l'elaboració dels menús escolars.
- Incorporar la **proteïna vegetal**, almenys, un cop a la setmana
- Reduir la proteïna animal per setmana.
- Recuperar la **dieta mediterrània**.

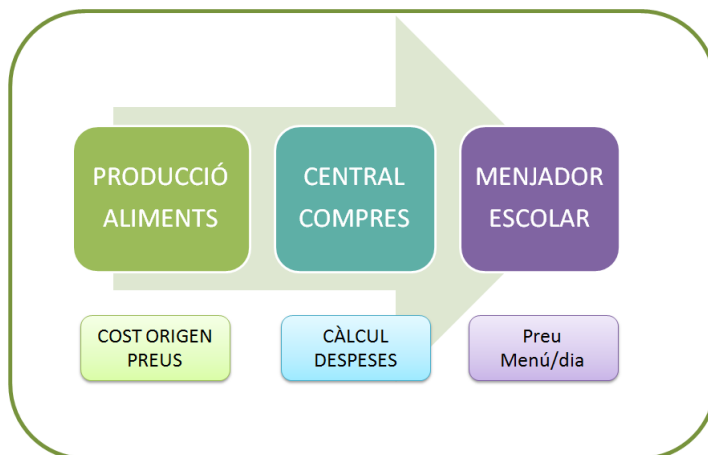
6. PROJECTE PILOT CURS 2015-2016

Si bé la idea d'una Central de Compres de Productes agrícoles i de proximitat al Maresme pot tenir un públic objectiu més ample (restauració, mercats, agrobotigues...) i donada la complexitat de les diferents realitats de demandes i necessitats de consum, es vol iniciar aquesta Central de Compres amb els menjadors escolars. S'entén que els menjadors escolars poden ser un motor per iniciar i consolidar un projecte de circuit curt de comercialització per:

- Existència d'un volum fixa de consum durant tot el curs escolar (9 mesos – 177 dies)
- Permet programar cultius seguint calendari agrícola i menús escolars.
- Més facilitat d'acordar preus entre productors i gestores de menjadors escolars garantint un mateix preu durant tot el curs i un apropament de les realitats dels dos actors (productors i escoles).



El model de central de compres és viable si s'aconsegueixen el compromís dels diferents actors de tota la cadena productiva. Tot i que la Central de Compres pot tenir un major capacitat es vol començar amb una **experiència pilot pel curs escolar 2015-2016** que permeti posar en marxa la central de compres amb una mínima inversió i amb aquells productors i gestores que hi vulguin participar de forma activa.



A partir d'aquestes premisses s'ha fet un primer càlcul de viabilitat de la central de compres tot respectant els criteris dels canals curts de comercialització. Per fer aquest càlcul s'ha tingut en compte:

- La recomanació de consum setmanal de verdures, llegums i cereals
- El model de menú mensual elaborat per l'Associació de Menjadors Ecològics
- Els preus d'origen consensuats pels pagesos i les pageses (producció ecològica i convencional).
- Càlcul de despeses de funcionament de la Central de Compres
- Cost de l'aliment per nen i dia.
- Nombre de menús necessaris per assumir les despeses de la Central de Compres i que no suposi un gran increment en el cost dels menús.

Els primers resultats es poden veure en la següent taula on s'ha diferenciat dos tipus de menús:

- 100% Ecològic: Verdures, Patates, Cereals i Llegums
- Verdures de producció agrícola convencional i Patates, Cereals i Llegum de producció ecològica.

MENÚS DIARIS	2.000 menús
Curs Escolar	177 dies
VOLUM MENSUAL	7.160 kg

TIPUS DE CULTIU

VERDURES	4.000 kg	ECOLÒGICA
PATATES	1.200 kg	ECOLÒGICA
CEREALS	1.680 kg	ECOLÒGICA
LLEGUMS	280 kg	ECOLÒGICA

COST MENSUAL	
COST ALIMENT ORIGEN	12.998,00 €
DESPESES CENTRAL DE COMPRES	7.800,00 €
LLOGUER	600,00 €
MATERIAL	300,00 €
MANTENIMENT	400,00 €
TRANSPORT	3.200,00 €
PERSONAL CENTRAL 1	1.900,00 €
ASSESSORIA	1.200,00 €
RESERVES	200,00 €
Total MES	20.798,00 €
Total curs	8,8 mesos
	183.022,40 €

Cost menú dia/nen	0,517 €
-------------------	---------

MENÚS DIARIS	2.000 menús
Curs Escolar	177 dies
VOLUM MENSUAL	7.160 kg

TIPUS DE CULTIU

VERDURES	4.000 kg	CONVENCIONAL
PATATES	1.200 kg	ECOLÒGICA
CEREALS	1.680 kg	ECOLÒGICA
LLEGUMS	280 kg	ECOLÒGICA

COST MENSUAL	
COST ALIMENT ORIGEN	11.291,60 €
DESPESES CENTRAL DE COMPRES	7.800,00 €
LLOGUER	600,00 €
MATERIAL	300,00 €
MANTENIMENT	400,00 €
TRANSPORT	3.200,00 €
PERSONAL CENTRAL 1	1.900,00 €
ASSESSORIA	1.200,00 €
RESERVES	200,00 €
Total MES	19.091,60 €
Total curs	8,8 mesos
	168.006,08 €

Cost menú dia/nen	0,475 €
-------------------	---------

Fetes les primeres valoracions per dur a terme aquesta experiència pilot es preveu:

1. Aprofitar una infraestructura ja existent per evitar despeses de noves construccions, compra de cambra frigorífica. Hi ha identificats dos possibles magatzems de pagesos de la comarca que cediria l'espai amb el pagament d'un lloguer.
2. Garantir que hi hagi una mitjana mínima de 2.000 menús servits diaris durant el curs escolars. Això vol dir la implicació de menjadors escolars (empreses gestores) d'unes 10 escoles (tot dependrà de la dimensió de les escoles i del nombre de nens que es quedin a menjar)
3. Garantir una producció mensual de 4.000 kg de verdures, 1.200 kg de patates, 1.680 kg de cereals i 280 kg de llegums.
4. El menú diari tindrà un cost que varia entre 0,517 € i 0,475€ depenent de si les verdures són de procedència ecològica o convencional.

Ara bé, aquesta és una primera valoració que ens permet confirmar la viabilitat de la central de compres però cal fer un estudi més detallat abans de dur a terme l'experiència pilot. Per fer aquest estudi caldria formar un grup de treball on participin productors i empreses gestores que es vulguin implicar en aquest projecte.

El dia 24 de març de 2015, durant la presentació de l'Estudi de Viabilitat de la Central de Compres, varen assistir un total de 50 persones representant els diferents actors de la cadena alimentària producció – menjadors escolars. En concret, 16 productors, 13 representants d'empreses gestores i 19 persones en representació de les administracions locals, cooperatives de consum, serveis de lleure i monitoratge i associacions.

Dels assistents es varen mostrar interessats a participar en el projecte pilot un total de 21 entitats i persones, de les que cal destacar 12 pagesos i pageses i 7 empreses gestores.

7. CALENDARI DE TREBALL

Mes d'abril de 2015

- Trobada amb 5 Empreses Gestores de Menjadors

Una de les primeres reunions que cal realitzar durant el mes d'abril és una reunió amb les 5 empreses gestores de menjador. L'objectiu d'aquesta trobada serà saber el nivell de compromís de cada empresa i, en concret, saber:

- Núm. d'escoles i nombre de menús que gestionen actualment.
- Núm. d'escoles i nombre de menús que participarien en el projecte pilot
- Mostra de menús que estan utilitzant actualment.
- Trobada amb pagesos i pageses
- Trobada Grup de Treball : Pagesos i Gestores
- Constitució Grup de Treball (Productors, Associació Menjadors Ecològics i Empreses Gestores)

Abril – Maig de 2015 – Elaboració del projecte Central de Compres

Juny 2015 – Projecte Pilot elaborat (ubicació central de compres, volum de producció, productors implicats, escoles i empreses gestores implicades, calendari de producció i menús mensuals, taula de preus acordats).

Setembre 2015 – Inicia Experiència Pilot

8. ANNEXES

8.1. PROGRAMA DE TREBALL REALITZAT

- Reunions amb Promoció Econòmica – Consell Comarcal**

18 setembre 2014	Sandra Marin - Tècnica Promoció Econòmica
16 desembre 2014	Sandra Marin - Tècnica Promoció Econòmica
2 de febrer de 2015	Santiago Fontbona Conseller Delegat de l'Àrea de Promoció Econòmica del Consell Comarcal del Maresme
23 de febrer de 2015	Santiago Fontbona Conseller Delegat de l'Àrea de Promoció Econòmica del Consell Comarcal del Maresme Sandra Marin - Tècnica Promoció Econòmica

- Durant el **1er Congrés de Menjadors Ecològics** (Mollet del Vallès, 29 de novembre de 2014) es va realitzar una taula de treball amb productors i distribuïdors amb la finalitat d'abordar temes de producció i distribució relacionats amb els menjadors escolars. Un dels temes abordats va ser la creació de la central de compres com a eina per a solucionar els problemes de distribució i enllaç entre productors-empreses gestores de cuines-escoles. Les persones assistents varen ser:

Ana Serra Serra	Frisllet. Granja la Selvatana	LACTIS
Josep Altarriba Plana	Salt del Colom	VEDELLA
Jordi Cervantes	Ecopollastre	AVIRAM
Pere Joan Alsina	Consorci Gallecs	AGRICOLA
Raül Molist	Consorci Gallecs	AGRICOLA
Santi Olivé Dunach	Consorci Gallecs	AGRICOLA
Sílvia Porras Gómez	Horta ecològica Pla de Munt	AGRICOLA
Miquel Riera	Horta ecològica Pla de Munt	AGRICOLA
Eduard Diaz Alvarez	Horts Ca n'Alegria	AGRICOLA
Josep Mestre Vilaplana	Josep Mestre Agricultura Ecològica	AGRICOLA
camil armengol	Verdolaga	AGRICOLA
ENRIC CAMPRUBÍ CASAS	Pirinat (Ramaderia)	RAMADERIA
Montse Martínez	Ramaderia La Soleia	RAMADERIA
Maria Descarrega Font	Josep Mestre Agricultura Ecològica	AGRICOLA
Gemma pedemonte viader	Vegetalia	DISTRIBUCIÓ
Alfred Pedron Grau	Verdolaga / Xarxeta vallès	AGRICOLA
Gustavo Barroeta	holaBIO!	DISTRIBUCIÓ
Alejandro Guzman	Ecodaqui	DISTRIBUCIÓ

- **Reunions amb Pagesos i Pageses del Maresme.**

3 desembre 2014	Reunió presentació Projecte Central de Compres 8 pagesos assistents
21 gener 2015	Debat i aportacions, idees per la Central de Compres 16 pagesos assistents
4 febrer 2015	Identificació Locals i funcionament Central de Compres 11 pagesos assistents
25 febrer 2015	Central de Compres: Volum producció agrícola i preus 12 pagesos assistents
5 de Març 2015	Validació Preus Origen

- Reunió amb Miquel Rey, **Regidor Promoció Econòmica i Innovació de l'Ajuntament de Mataró** - 5 de desembre de 2014
- Reunió amb Xavier Safont-Tria de **Can Tria de Mata**, Botiga Agroecològica de Mataró
- Reunió amb **empreses gestores de menjadors escolars**:
 - FROCA – 9 de febrer de 2015
 - SANED – 10 de febrer de 2015.
 - CUINA ARGENTONA SCCL –
- Reunió amb **Fundació Maresme (CEO i Can Partala)** – 2 de Març de 2015
- Reunió amb **Ecodaqui** – 5 de Març de 2015
- A partir del mateix treball realitzat per l'Associació de Menjadors Ecològics s'ha parlat en diferents trobades, reunions i tallers sobre la pertinència de la posada en marxa d'una Central de Compres a la comarca del Maresme. Aquest intercanvis de impressions s'ha fet amb pagesos, empreses gestores de menjadors ecològics i sindicats agraris. D'aquests contactes destacar:
 - **AMPA Escola Mar Nova de Premià de Mar,**
 - **AMPA Escola Argentona**
 - **Regidoria d'Educació de l'Ajuntament d'Argentona**
 - **Esberla SCCL** - Cooperativa de serveis d'educació en el lleure i formació.
 - **Ecomenja SL** – Empresa gestora de menjadors escolars
 - **Apartat 108.** Producció artesanal de pa i dolços ecològics.

8.2. PRESENTACIÓ ESTUDI DE VIABILITAT – 24 MARÇ 2015