



LLOTGES DE PRODUCTES DE PROXIMITAT

La llotja dels menjadors de col·lectivitats

1

Amb el suport



Xarxa de Parcs Naturals

Conceptualització

Pepa Aymamí



Entitats impulsores



Empreses impulsores



MARC NAVARRO MOYA
Menjadors escolars

Projecte de menjador escolar de l'escola Saint Paul's
a càrrec del xef MARC ESTEVE

Context

La llotja de menjadors de col·lectivitats és una iniciativa que s'origina a partir de les reunions de treball amb les empreses de restauració col·lectiva on es va plasmar la problemàtica de la compra de productes de proximitat pels menjadors de les col·lectivitats¹. El projecte compleix part dels objectius i diverses línies estratègiques del PEAC 2021-2026².

A través de la Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Catalunya (FEPVPC), que reuneix productors i transformadors agroalimentaris de tot Catalunya, i l'Institut del Patrimoni Culinari Català (IPCC) i amb col·laboració de la PIMEC, amb l'esperit d'aglutinar, si escau, altres actors, es proposa al Departament d'Agricultura de crear unes **Llotges de Productes de Proximitat** que agrupin sota un mateix paraigües diverses empreses i entitats amb l'objectiu de **promoure un model innovador de plataforma de compra de productes de proximitat pels menjador de les col·lectivitats just i sostenible, social i ambientalment**³.

Exposició

A Catalunya, n'hi ha un total de 5.470 escoles registrades (3.804 públiques / 1.666 privades), no totes elles disposen de menjador. Anualment se serveixen uns 200-250 milions de menús d'oferta pública alimentària, que suposen uns 0,7 milions de menús diaris. El preu del menú escolar és 6.25€⁴ (al març del 2020 s'ha augmentat a 6,33€) i, d'aquests, 1.45 € correspon a la compra d'aliments. Dels 200-250 milions de menús corresponen a **la compra d'aliments 363 milions € anualment**. Aquesta quantia és orientativa donat que no s'ha actualitzat aquest estudi.

La radiografia de l'Estudi sobre la Restauració Col·lectiva a Catalunya, on es plasma l'experiència de les empreses de restauració col·lectiva, ens indica que és necessari un nou

¹ (Institut del Patrimoni Culinari Català; PIMEC; Carles Brasó Broggi, 2019)

² Dimensió 2 Objectiu 4 del PEAC

³ Dimensió 3. Just, equitatiu i cohesionat: Objectiu 08 (pàg. 49 del PEAC)

⁴ El Departament d'Ensenyament de la Generalitat, mitjançant els "decrets menjador" ha fixat un preu màxim per als menús de les escoles que són de la seva titularitat de 6,20 euros (IVA inclòs), un preu que no ha canviat en més d'una dècada (Institut del Patrimoni Culinari Català; PIMEC; Carles Brasó Broggi, 2019)



model de menjador de les col·lectivitats i dels menjadors escolars. La FEPVPC, IPCC i PIMEC són els impulsors del projecte.

L'Institut del Patrimoni Culinari Català porta temps treballant amb aquestes empreses per arribar a les escoles, les residències i hospitals tant la cuina catalana⁵ com els productes de proximitat. S'ha creat una xarxa de professionals del sector que comparteix la mateixa filosofia.

Els menjadors escolars i de les col·lectivitats tenen diverses dinàmiques per realitzar la compra dels productes que no afavoreixen els productors locals. **El projecte de les Llotges de Productes de Proximitat busca implementar un sistema de compra responsable on les col·lectivitats tindran al seu abast una plataforma de productes de proximitat⁶ amb un preu pactat i just pels productors⁷.** Es crearia un clima de confiança, col·laboració, cooperació i comunicació entre el pagès i el comprador per millorar la planificació anual de producció i dels menús saludables i sostenibles.

“Aconseguir que el 50% de l’oferta alimentària de caràcter públic sigui amb producte local, de temporada i de producció sostenible⁸” PEAC 2021-2026

A l'Estudi de Restauració Col·lectiva es va fer palès **que és necessari agrupar sota un mateix paraigües productors, gestors de menjadors de col·lectivitats i entitats públiques** per crear sinergies i un espai de treball conjunt per articular un marc normatiu “que reguli i incentivi l'alimentació saludable, de proximitat i sostenible” a través de la Llei de Contractació Pública Alimentària⁹, evitant d'aquesta manera males praxis normalitzades.

⁵ La **cuina catalana** forma part del sistema culinari mediterrani.

⁶ Dimensió 3. Just, equitatiu i cohesionat: Línia estratègica 15 i 46 (pàg. 51 PEAC)

⁷ Dimensió 3. Just, equitatiu i cohesionat: Objectiu 07 (pàg. 48 del PEAC).

⁸ Dimensió 2. Propi i arrelat al territori (pàg. 43 del PEAC)

⁹ (Generalitat de Catalunya; Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, 2020)

Estudi preliminar

Aquesta anàlisi quantitativa permetrà **estimar volums d'oferta i demanda de productes de proximitat classificant-los segons la seva tipologia i conèixer la seva distribució territorial localitzant els mapes de cultiu**. Dades recollides a través del treball d'investigació del Departament d'Estudis de l'Institut Català de la Cuina:

- Es realitza un diagnòstic de l'oferta i la demanda de productes de proximitat per tal de simplificar la seva compra-venda entre els productors i gestors de menjadors o empreses de restauració col·lectiva a través de les Llotges de Productes de Proximitat de les províncies de Girona, Lleida, Tarragona i Barcelona.
- S'identifica els principals actors i l'estructura de la cadena de valor i se'ls geolocalitza en un mapa per tal que el producte sigui el més proper possible al consumidor final (menjadors escolars).

Informe tècnic de viabilitat

A l'informe tècnic de viabilitat portat a terme per la PIMEC, a través de la seva sectorial PIMEC Agroalimentària i en col·laboració amb altres sectorials de PIMEC, es destaca l'estudi de la **logística** que necessita el model de Llotja donat que l'objectiu final és que **el productor no perdi el control del seu producte**. Per això, cal estructurar una o diverses plataformes que permetin al productor de manera directa vendre el seu producte amb el [segell de venda de proximitat circuit curt](#):

- S'analitza l'estructura de la **cadena d'aprovisionament**, des de les licitacions fins al consumidor final, els mecanismes de control de la matèria primera, les estructures, el personal necessari, la cadena operativa, les estratègies d'innovació logística i de comunicació a través de l'anàlisi d'experiències similars i en reunions de treball amb representants d'aquesta cadena de valor (productors locals, gestors de menjadors, empreses de restauració col·lectiva, ...)



Federació d'Empresaris
Productors de Venda de
Proximitat de Catalunya



CUINA CATALANA



Posada en marxa

La posada en marxa de les plataformes logístiques “Llotges de Productes de Proximitat” està programat pel **curs 2021-2022 (a partir del gener del 2022)** amb l'impuls i col·laboració de les empreses de restauració col·lectiva gestores de menjadors escolars i productors.

Els resultats de l'estudi preliminar i l'informe tècnic de viabilitat seran esclaridors per conèixer si l'oferta de producte de proximitat de Catalunya pot cobrir la demanda de les empreses de restauració col·lectiva gestors de menjadors escolars. Aquesta realitat marcarà les pautes a seguir **per programar la producció dels cultius a Catalunya amb major eficiència**. L'objectiu és reproduir una planificació efectiva per cobrir les necessitats de productes de proximitat **pactant uns preus justos pels productors** amb el treball conjunt de la majoria dels agents implicats i alhora **reduint el malbaratament alimentari** als centres escolars.

Les Llotges de Producte de Proximitat, a través de la posada en marxa de l'observatori permanent, reflectirà les necessitats del sector de les empreses de restauració col·lectiva gestors de menjadors escolars i els productors que les abasteixen. Els estudis resultants serviran a la Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat per tal de **representar amb coneixement de causa els interessos del sector davant les administracions públiques per negociar lleis** que els impliqui (com la Llei de Contractació Pública en la qual es decreten els percentatges mínims de productes de proximitat i els preus dels menús escolars pel que fa al producte).