

Llotges de Productes de Proximitat



AL SERVEI DE LES COL·LECTIVITATS



Amb la col·laboració



Institut
del Patrimoni
Culinari
Català



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

Amb el suport



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Llotges de Productes de Proximitat

Al servei de les col·lectivitats



Les Llotges de Productes de Proximitat* són una plataforma integral que connecta de forma directa els productors amb les entitats i les empreses que donen servei de menjador a les col·lectivitats, a qui garanteixen una compra justa, responsable i sostenible implementant pràctiques responsables per a protegir el medi ambient.

*El projecte Llotges de Productes de Proximitat és una iniciativa de la Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Catalunya (FEPVPC) dissenyada per l'Institut del Patrimoni Culinari Català (IPCC), integrat al Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona (UB). El projecte compta amb el recolzament de la PIMEC, la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentàries de la Generalitat de Catalunya, la Fundació Agrícola Catalana i la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA).

Funcionament innovador

- Planificació de cultius per atendre la demanda pactada
- Supervisió de la producció de cada pagès i de la cadena de subministrament des de l'origen
- Preparació, manipulació, envasament i logística de les comandes
- Distribució final de comandes a les col·lectivitats
- Gestió eficient dels cultius i del transport de les comandes per reduir la petjada de carboni amb transport amb etiqueta verda
- Implementar pràctiques responsables per a protegir el medi ambient

Finalitat de les Llotges de Productes de Proximitat

- Dinamitzar i sostenir l'activitat econòmica del territori
- Optimitzar la producció d'excedents per evitar el malbaratament alimentari.
- Simplificar el vincle entre l'oferta i la demanda (1 comanda, un lliurament de multiproductes i 1 facturació)
- Optimitzar la relació entre preus i costos
- Cercar sortides a la venda de proximitat incentivant la venda a l'engròs (agrupem: agricultors, ramaders, cooperatives, artesans, etc.)
- Afavorir la diversificació de l'agricultura
- Assegurar la recuperació i el suport als joves agricultors per garantir el futur de l'agricultura i la sostenibilitat dels nostres sistemes alimentaris.
- Implementar la quarta gamma com a punt fonamental de transformació del producte per a col·lectivitats
- Professionalitzar la logística atenent els volums de productes locals transportats
- Garantir un consum real de productes de proximitat i una alimentació saludable entre els consumidors finals
- Assegurar l'elaboració de menús adaptats al sistema culinari mediterrani, com ara la cuina catalana



Garantia d'èxit

- La nova Llei de Contractació Pública Agroalimentària impulsada pel govern català aixopluga i dona cobertura als objectius i finalitats del projecte Llotges.
- El projecte Llotges de Productes de Proximitat s'engloba dins del Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya 2021-2026 que té com a un dels seus objectius estratègics *“aconseguir que el 50% de l'oferta alimentària de caràcter públic sigui amb producte local, de temporada i de producció sostenible”*.



ESTUDIS

Per posar en marxa el projecte Llotges s'han portat a terme diversos estudis tècnics que garanteixen la viabilitat del projecte i la seva implementació en el territori.

- Informe tècnic de viabilitat econòmica per una plataforma de distribució agroalimentària de proximitat (elaborat per PIMEC).
- Diagnosi de l'oferta i la demanda dels menjadors escolars amb licitació pública (elaborat per l'Institut del Patrimoni Culinari Català).
- Informe de disseminació de volums de producte en unitats físiques segons petjada ecològica a l'àrea de distribució (elaborat per l'Institut del Patrimoni Culinari Català).

CRONOLOGIA IMPLEMENTACIÓ TERRITORIAL DE LES LLOTGES

- **Llotja de Productes de Proximitat de la Noguera**, ubicada a Bellcaire d'Urgell (Lleida). Aquesta llotja, ubicada a les instal·lacions de la SAT Fruturgell, funciona com a llotja pilot de Catalunya des del segon semestre de l'any 2022.
- **Llotja de Productes de Proximitat de les Terres de l'Ebre**. Aquesta llotja, que estarà ubicada a les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola Catalana de l'Aldea (Tarragona), entrarà en funcionament al llarg de l'any 2023.
- Llotges de Productes de Proximitat de Barcelona i Girona. Aquestes dues llotges, que completaran el mapa territorial del projecte, encara no tenen na data determinada per encetar la seva activitat. La de Barcelona probablement estarà ubicada a la comarca del Maresme i la de Girona al Baix Empordà.



COMUNICACIÓ

Per presentar en societat el projecte **Llotges de Productes de Proximitat** i per donar compte de la seva implementació territorial s'ha seguit una estratègia de comunicació que ha comptat amb tots els actors implicats en el projecte. Donar veu a totes les parts, i no només a la dels promotors, ha possibilitat visualitzar des de diferents òptiques que el projecte és molt important per garantir el futur de la pagesia catalana, per garantir una alimentació més saludable, i per garantir una millora en la qualitat dels serveis dels menjadors de les col·lectivitats.

Totes les parts interessades en la venda de productes de proximitat, la seva distribució i la seva implementació efectiva en els menjadors de les col·lectivitats, grans i petites, han pogut dir la seva: agricultors, ramaders, líders empresarials del món de la restauració col·lectiva i de la comunitat educativa, i representants de l'administració, entre d'altres.

Tots han participat a través d'entrevistes i articles al principal mitjà de comunicació especialitzat del sector de les col·lectivitats, la revista **Restauración Colectiva**, tot un referent a nivell estatal. Tots els articles i entrevistes es poden consultar en els següents enllaços:

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/contratar-por-capacidad-productiva-y-servicio-no-por-el-musculo-financiero-de-las-empresas>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/proyecto-illotgesi-una-iniciativa-para-garantizar-compras-responsables-justas-y-sostenibles>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-compra-publica-tiene-una-gran-capacidad-para-incidir-en-los-modelos-de-produccion-y-consumo-alimentarios>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/que-se-reconozca-al-sector-agroalimentario-como-estrategico-puede-llegar-a-ser-una-pequena-revolucion>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-venta-directa-a-la-restauracion-colectiva-abre-nuevas-oportunidades-a-los-productores-de-proximidad>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/iniciativas-como-la-de-llotges-pueden-favorecer-a-empresas-y-a-productores>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/ies-necesario-que-agricultores-y-gestores-de-comedores-se-comprometan-con-las-illotgesii>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/entrevista-neus-colet>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-transicion-hacia-un-modelo-de-comedor-escolar-sostenible-es-lenta-porque-implica-un-cambio-culturali>

El projecte Llotges també s'ha visualitzat de forma rellevant a **La Vanguardia**, el mitjà generalista més important de la premsa escrita, líder a Catalunya (edició paper) i a Espanya (edició online). L'article sobre les Llotges de Productes de Proximitat va merèixer, a més, un semàfor verd en aquest mitjà de comunicació.

Llorenç Llop
Empresario agrícola



La Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Catalunya (FEPVPC) que preside Llop pone en marcha una iniciativa que llevará el producto de proximidad a equipamientos públicos. / VIVIR

Catel Muller
Ilustradora



JUEVES, 3 NOVIEMBRE 2022

VIVIR

La lonja de proximidad llevará el producto local a escuelas y asilos

La iniciativa, con prueba piloto en Lleida, aspira a extenderse y apuesta por un consumo sostenible

JAVIER RICOU
Lleida

Manzanas de Chile, cebolla rallada de China, lomo de Extremadura... Son productos que ahora se sirven en menús de colegios, residencias, hospitales o prisiones de Catalunya, cuando estos alimentos se cultivan o procesan a un paso de esos centros. Una realidad, como mínimo chocante, que ahora podría tener los días contados si prospera y se extiende la iniciativa "Lonjas de proximidad".

¿Cómo? Con la creación de lonjas (el plan piloto está dando muy buenos resultados en la comarca leridana de la Noguera) preparadas para suministrar a esas colectividades alimentos de proximidad. En resumen, una apuesta por la sostenibilidad y la compra responsable y justa que conecte a productores autóctonos con esos centros.

Por falta de mercado no será. "Solo en el Barcelonés se sirven en los colegios 34 millones de menús; tres millones en las comarcas de la Noguera y el Segrià, dos millones en Terres de l'Ebre, cuatro millones en el Empordà...", Las cifras las facilita Llorenç Llop, presidente de la Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Catalunya (FEPVPC), una de las impulsoras de esta iniciativa.

"El plan piloto desplegado con la primera lonja de proximidad de Catalunya, en Bellcaire d'Urgell, está dando muy buenos resultados", revela Llop. Ahora se trabaja para extender esa experiencia a las provincias de Barcelona, Tarragona y Girona. Y este es el momento, con el arranque global del proyecto, "de contar con el máximo apoyo de la Generalitat", añade.

El Govern s'ha subido a este carro de alimentos km 0 con la implicación de la dirección general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentàries. También ha jugado un papel clave en el proyecto el Institut del Patrimoni Culinari Català (IPCC).

Llorenç Llop recalca que el papel jugado en esta iniciativa por sus promotores se limita a poner en contacto a estos comedores de colectividades con productores locales. "Sin buscar ningún beneficio, solo cubrir gastos -de ahí el papel clave de la administración-, pues lo que se busca es que sean los compradores y vendedores los únicos beneficiados por ese trato directo, sin más intermediarios". Llop recalca que "esto es una apuesta de país, una iniciativa en la que tiene que salir beneficiada la política agraria y ganadera de Catalunya".

La principal novedad de estas lonjas de proximidad "es que los vendedores de alimentos puedan planificar a largo plazo su producción, al saber que su mercancía tiene una salida asegurada, con un precio ya pactado", añade Llop.

El proyecto, con el que se trabaja ya desde hace casi un lustro, quiere dar el gran salto aprovechando la ley de Contratación Pública -a debate, en estos momentos- para obligar a escuelas, residencias, hospitales y prisiones a cambiar el chip en la elaboración de sus menús. Entre el 40% y el 50% de los alimentos servidos en esos centros tendrá que ser local y de proximidad.

"Esto convertirá a esa industria en mucho más sostenible, no habrá que recorrer cientos de kilómetros para el abastecimiento y se ganará mucho en la calidad de los alimentos", concluye Llorenç Llop.

El próximo reto, elaborar los alimentos

■ Las lonjas de proximidad ya trabajan para afinar al máximo su oferta y poner las cosas muy fáciles a los destinatarios de ese producto local. Llorenç Llop anuncia que la intención es procesar o elaborar algunos de esos alimentos antes de llevarlos a esos comedores de colectividades. Dicho de otra manera, se quiere dotar a esas lonjas de maquinaria para manipular, por ejemplo, piezas de fruta y servir las ya troceadas o entregar las patatas ya peladas. Todo para que la oferta sea atractiva y facilite las cosas al destinatario.



Llorenç Llop, en la primera lonja de proximidad de Catalunya, en la nave de Fruïturgell

A més d'aquestes accions específiques, a la Diputació de Lleida es va celebrar una roda de premsa per presentar la llotja pilot de la Noguera. Aquesta presentació va comptar amb un important ressò dels mitjans de comunicació lleidatans i també nacionals.



CIMERA “UN COMPROMÍS AMB LA VENDA DE PROXIMITAT”

La cimera “**Un compromís amb la venda de proximitat**” està estretament lligada al desenvolupament del projecte **Llotges de Productes de Proximitat**, la nova eina de compra de productes de proximitat pensada pels menjadors de les col·lectivitats. La cimera pretén apropar a la societat i a totes les parts implicades els beneficis que pot reportar l'aprovació de la nova Llei de Contractes de Catalunya, que incidirà directament en el desenvolupament del Pla de Contractació Pública Alimentària de Catalunya.

La cimera “**Un compromís amb la venda de proximitat**” ***“ha de ser un incentiu abans i durant la tramitació de la dita llei, ja que els beneficis que es derivaran de la seva aplicació poden garantir, a llarg termini, la supervivència de bona part dels camperols catalans”***. Si des de l'Administració es garanteix per llei que el 50% de l'oferta alimentària de caràcter públic sigui amb producte local, de temporada i de producció sostenible, es garantirà alhora que es puguin programar els cultius (i per tant també compres), que es puguin pactar els preus i que el projecte **Llotges de Productes de Proximitat** agafi velocitat de creuer.

Una planificació adequada dels cultius de temporada, ben dimensionada en funció de les necessitats de la restauració col·lectiva, afavorirà els productors locals, que ***“podran planificar la producció d'acord amb les directrius emanades de la mateixa demanda”***. La planificació també té altres beneficis col·laterals a tenir en compte: diversificació de l'agricultura, suport als joves pagesos i desenvolupament d'una logística de transport més sostenible i coherent.

Si això passa, a més, es frenarà definitivament el malbaratament alimentari, ja que només es cultivarà allò que ja s'ha venut per endavant. Si les empreses de restauració col·lectiva aposten decididament per aquest nou model, estaran apostant també ***“per una alimentació saludable dels consumidors finals i també per la sostenibilitat econòmica del territori”***.

Els **Diàlegs** són la peça clau de la cimera i una forma important de participació ciutadana. Qualsevol persona interessada en la venda de proximitat pot participar en els Diàlegs de la Cimera. Els Diàlegs cerquen solucions sostenibles per enfortir els sistemes alimentaris locals i donar una sortida justa a una producció agrícola i ramadera mitjançant les **Llotges de Productes de Proximitat**.



ALTRES ACCIONS

- Participació en la jornada *Les Pime i la contractació pública: estratègia per als propers quatre anys*
- Per liderar la futura Llotja de la demarcació de Barcelona s'ha incorporat a la Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Catalunya l'empresari agrícola maresmenc Xavier Safont-Tria.
- L'Institut del Patrimoni Culinari Català i la Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Catalunya, màxims impulsors del projecte, han fet una crida a tota la pagesia catalana per saber exactament quantes hectàrees de cultiu hi han actives a Catalunya actualment, i per saber quantes d'aquestes es podran emprar quan es faci efectiva la programació de cultius que contempla el projecte Llotges.



Amb la col·laboració



Amb el suport:

La venda de proximitat està regulada i permet identificar els pagesos catalans que venen ells mateixos els seus productes al públic, segons el Decret 24/2013