AJUNTAMENT DE VALÈNCIA

APROFITA VALÈNCIA

Generació d'un model d'aprofitament alimentari a València i l'Horta

Assistència tècnica de la Fundació Espigoladors

espigoladors

Autores de l'informe: Raquel Díaz Ruiz (Fundació Espigoladors), Anna Cornudella Giral (Fundació Espigoladors)

Amb la col·laboració de: Gloria Bigné Báguena (Cátedra Tierra Ciudadana de la UPV), Marc Farrés Jansà (Fundació Espigoladors), Leticia Aquino (Cátedra Tierra Ciudadana de la UPV), Josep Manuel Pérez Sánchez (Secció d'Agricultura i Horta de l'Ajuntament de València)

Grup motor d'Aprofita VLC: Empar Puchades Giner (Associació de Veïns de Castellar-L'Oliveral), Mercedes Herranz Marco (ADICAE), Alicia Valero Giménez (Codinucova), Amparo Martí Alfonso (Ajuntament de Melina), Francisco Mata Rabasa (Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià), Lídia García García (Las Naves), Lorena Mulet Delgado (Per l'Horta), Lourdes Castelló (Plataforma de Grups de Consum), Tatiana Pina Desfilis (Facultat de Magisteri de la UV), Victoria Muñóz (AMAE), Maria Ángeles Fernandez Zamudio (IVIA).

Data: 10 de desembre del 2021

Índex

1. *Introducció* 4
2. *Les pèrdues i el malbaratament alimentari* 11
3. *Models d'aprofitament alimentari* 20
4. *El procés participatiu del projecte Aprofita VLC* 25
5. *L'espigolament a València i l'Horta* 44
6. *MercaValència: recuperació d'aliments* 67
7. *La sensibilització i la incidència política* 71
8. *Conclusions finals* 75

ANNEX 1: ACTAS DE LES SESSIONS PARTICIPATIVES DEL RPOJECTE 81
ANNEX 2: ACTAS DE LES ESPIGOLADES PILOT 100
ANNEX 3: ACTAS DE LES REUNIONS AMB SINDICATS AGRARIS 109
ANNEX 4: ACTAS DE LES REUNIONS AMB ENTITATS SOCIALS 114
ANNEX 5: ACTAS DE LA SESSIÓ DE PRESENTACIÓ 116
ANNEX 6: ACTAS DE LA SESSIÓ AMB MERCABARNA 122
ANNEX 7: ACTAS DE LA SESSIÓ DE TANCAMENT 124
ANNEX 8: RELACIÓ ENTRE L'ESPIGOLAMENT I LA CAMPANYA DE PREUS JUSTOS ... 128

1. INTRODUCCIÓ

La Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV i la Fundació Espigoladors, per encàrrec de la regidoria d'Agricultura, Alimentació Sostenible i Horta de l'Ajuntament de València, han dut a terme el projecte Aprofita VLC amb l'objectiu de generar un model d'aprofitament alimentari i de foment del dret a l'alimentació saludable a València i l'Horta a partir d'un procés col·laboratiu amb entitats del territori. Arran d'aquest projecte s'ha constituït el grup Aprofita VLC, un grup de treball del Consell Alimentari de la ciutat que integra diverses entitats del territori, algunes de les quals formen part del Consell Alimentari i d'altres no.

El projecte ha partit de l'experiència de la Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigolador en la generació de models que treballin per l'aprofitament alimentari. Ara bé, el fet de ser un projecte col·laboratiu ha permès incloure les veus i opinions de les entitats del territori que han participat en el seu procés de generació. D'aquesta manera, els models i accions resultants tenen un arrelament fort al territori valencià.

L'objectiu del projecte Aprofita VLC a curt i mitjà termini és establir el model de gestió del projecte a València i l'Horta que treballi per l'aprofitament alimentari. A llarg termini, aquest objectiu es complementarà amb el d'implementar l'eix de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari tant a l'Estratègia Alimentària de València com a les entitats i organitzacions que treballen en aquest territori.

El projecte d'Aprofita VLC ha comptat amb tres eixos d'acció que es van considerar claus per tal de poder generar el projecte d'aprofitament: l'espigolament, la transformació alimentària, i la sensibilització i la incidència política. Aquest eixos s'han tractat com a complementaris, i les entitats participants els han pogut prioritzar i enfocar tal com han considerat adient.

València és una ciutat compromesa en la construcció d'un model agroalimentari sostenible, equitatiu i resilient. La ciutat compta amb una Estratègia Alimentària que té com a organisme de governança un Consell Alimentari on hi participen entitats del territori. Arran d'aquesta Estratègia, s'han desenvolupat tot un conjunt de projectes i accions amb mirada de sobirania alimentària i agroecologia que estan promovent, entre altres, dietes saludables i sostenibles basades en productes de temporada i proximitat, produccions locals en clau agroecològica i la defensa del territori de l'Horta. Hi ha, però, una de les línies estratègiques del Pacte de Milà que no s'ha inclòs a l'Estratègia Alimentària i que no compta amb accions que s'estiguin desenvolupant a la ciutat: la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

El projecte Aprofita VLC té com a objectiu posar la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari en l'agenda social i política, especialment dins aquells processos que tenen relació amb els sistemes alimentaris saludables i sostenibles.

1.1. LES ENTITATS PARTICIPANTS

Tal com s'ha apuntat, són diverses les entitats que han participat en aquest procés participatiu de generació d'un model d'Aprofitament Alimentari. Per construir accions i projectes que treballin en la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari és imprescindible comptar amb una mirada transversal del sistema alimentari del territori on aquestes es volen implementar. És per això que Aprofita VLC s'ha constituït com un grup obert a la participació d'entitats tant internes com externes del Consell Alimentari: era imprescindible sumar tantes veus com fos possible per poder realitzar una diagnosi participativa el més acurada possible.

1.2.1 ENTITATS DINAMITZADORES:

- Cátedra Tierra Ciudadana de la UPV: Entitat lligada a la Universitat Politècnica de València que treballa temàtiques relacionades amb l'alimentació, l'agricultura, i el desenvolupament rural. Ha estat una de les primeres entitats valencianes que ha generat projectes d'aprofitament alimentari. En destaca el Food Challenge que organitza des de l'any 2018.
- Fundació Espigoladors: Entitats social que des de l'any 2014 treballa a través d'un model transversal per donar resposta a tres problemàtiques socials i ambientals: les pèrdues i el malbaratament alimentari, l'accés a una alimentació saludable i sostenible, i la justícia social. La seva activitat principal i que els dóna nom és l'espigolament, i més enllà d'aquest realitzen estudis i accions de sensibilització per promoure l'aprofitament alimentari.

1.2.2 ENTITATS PARTICIPANTS:

- Per l'Horta: Associació de defensa del territori agrícola de l'Horta que parteix i ha assentat un moviment cívic. Entre altres accions, ha tirat endavant la campanya Preus Justos.
- Codinucova: Col·legi Oficial de Dietistes-Nutricionistes de la Comunitat Valenciana, col·laboradores amb l'observatori del Dret a l'Alimentació.
- Associació de Veïnes i Veïns de Castellar- L'Oliveral: Associació de veïnes i veïns molt compromeses amb la defensa del territoris agrícoles de l'Horta i impulsora del Mercat de Pagès que es durà a terme setmanalment a Castellar.

- ADICAE: Associació de consumidors crítics, responsables i solidaris que treballen en camps diversos, l'alimentació entre ells. A València, han dut a terme diverses campanyes de sensibilització per reduir el malbaratament alimentari.
- Las Naves: Centre d'Innovació urbana de l'Ajuntament de València que treballa en camps diversos com el de la cultura i el de l'agroecologia. És l'entitat impulsora de l'AgroLab i l'any 2020 va organitzar una Discosopa com a acte de sensibilització de les pèrdues i el malbaratament alimentari.
- Ajuntament de Meliana: Administració compromesa amb la defensa del territori agrícola de l'Horta i que volen posar en marxa un projecte d'agroecologia i transformació de fruita i verdura amb dones migrants veïnes del municipi.
- AMAE: És l'Associació de Dones per l'Agroecologia que treballen en els camps de l'agricultura, l'agroecologia, la comunicació i el desenvolupament social i personal. Entre les seves accions, s'encarreguen de recuperar aliments a MercaValència i les distribueixen entre veïnes i veïns del barri de la Plata de la ciutat de València.
- Facultat de Magisteri de la Universitat de València: la Facultat està treballant en la generació d'una eina de recerca per conèixer l'interès de les i els docents d'educació infantil i primària d'incloure de manera transversal les pèrdues i el malbaratament alimentari als CV escolars. Si existeix aquesta sensibilitat, es generaran materials didàctics per tractar aquesta problemàtica.
- IVIA: L'Institut Valencià d'Investigació Agroalimentària és una de les entitats encarregades de tirar endavant el Pla Bon Profit d'aprofitament alimentari de la Generalitat de València. Entre altres tasques, realitza un estudi per quantificar les pèrdues que es donen als camps valencians.
- Plataforma de Grups de Consum: Agrupació de les diversos grups i cooperatives de consum de la ciutat de València que, entre altres temàtiques, treballen en la reducció del malbaratament alimentari i en la defensa dels productes locals, ecològics i de temporada.
- Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià: Agrupació de productores, consumidores, iniciatives i entitats, i col·lectius que treballen per la Sobirania Alimentària. El seu objectiu és dotar d'un objectiu comú a les diverses iniciatives.

1.2. LES FASES DEL PROJECTE

El projecte Aprofita VLC ha consistit en un procés participatiu a través del qual s'ha generat un model d'aprofitament alimentari per València i l'Horta. Aquest procés participatiu tenia un triple objectiu: en primer lloc, ha permès introduir la problemàtica de les pèrdues i el

malbaratament alimentari dins les entitats participants. En segon lloc, ha generat una xarxa forta d'entitats que treballen per promoure un canvi de model agroalimentari, i en tercer lloc, ha permès que el model d'aprofitament proposat tingui un fort arrelament en el territori valencià en tant que ha sorgit de les seves entitats.

El projecte s'ha desenvolupat al llarg de les següents sessions:

1.2.1 Sessions participatives amb el grup d'Aprofita VLC

a) Primera sessió participativa: presentació i definició del grup

En aquesta primera sessió es va presentar el projecte d'Aprofita VLC i es va introduir la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Així mateix, també es va presentar la tasca de la Fundació Espigoladors i es va fer especial èmfasi en el model d'espigolament que implementa.

b) Segona sessió participativa: anàlisi participatiu de les PMA a València i l'Horta

Una vegada coneguda la problemàtica global de les pèrdues i el malbaratament alimentari era imprescindible situar-la a València i l'Horta. Aquesta era una sessió per aterrar la problemàtica i observar com aquesta es manifesta en el dia a dia dels espais que ocupen les entitats participants i tota l'activitat relacionada amb l'alimentació que es desenvolupa a València. A més, també va permetre identificar quines eren les causes més comunes de generació de les PMA que els agents participants identifiquen en el seu territori.

c) Tercera sessió participativa: quin model d'espigolament i/o recuperació volem?

Al llarg de la segona sessió participativa es va observar que les persones participants tenien molt lligam i interès en les pèrdues que es produeixen al sector primari. Així, es va realitzar una sessió de debat per discernir si es volia implementar un model d'espigolament o recuperació d'aliments i, en cas de voler-ho, quines serien les seves característiques principals.

En aquesta sessió també es va parlar sobre la recuperació d'aliments a MercaValència, el mercat majorista de la ciutat. La seva tècnica de RSC va exposar les problemàtiques a què han de fer front actualment, i es va posar a debat la possibilitat de generar un model que treballi per l'aprofitament dels excedents que es produeixen en aquest mercat.

d) Quarta sessió participativa: quin model de sensibilització volem?

Aquesta ha estat una sessió on les integrants del grup van buscar models de sensibilització que poguessin ser d'aplicació a València i l'Horta. Tal com s'exposarà, les integrants del grups Aprofita VLC han recalcat en nombroses ocasions que la seva voluntat és la d'implementar un model d'espigolament que ressalti la vessant de la sensibilització i la denúncia. A més, la sensibilització és una eina clau per poder fer incidència a altres punts de la cadena. És per això que des del grup d'Aprofita VLC s'ha volgut donar importància a aquesta eina de prevenció i reducció de les PMA.

e) Cinquena sessió participativa: amb quin model d'espigolament a l'Horta es vol treballar?

Aquesta va ser una sessió on, en primer lloc, es va seguir debatent sobre el model d'espigolament que es vol implementar a València i l'Horta. Així mateix, es va fer una primera exposició sobre els passos necessaris per organitzar un espigolament.

f) Sessions individuals: IVIA, UV, Per l'Horta i la Plataforma de Grups de Consum

Una vegada exposats els tres models d'aprofitament (espigolament, recuperació/transformació, sensibilització) i debatuts els models que es voldrien implementar a València, s'ha considerat imprescindible mantenir reunions individuals amb algunes de les entitats que al llarg de les sessions s'han mostrat més interessades i disposades a col·laborar i implementar els seus propis projectes.

1.2.2 Espigolades pilot

a) Primera espigolada pilot a Mastika l'Horta, sessió de preparació i taula rodona de tancament

S'ha celebrat una primera espigolada pilot per tal de poder observar de manera presencial els punts que cal seguir per organitzar una espigolada. Per tal que les entitats participants poguessin conèixer els diversos punts que cal tenir en compte a l'hora de preparar-ne una, es va realitzar una sessió conjunta de preparació prèvia amb les entitats participants a Aprofita VLC. Així mateix, s'ha realitzat una valoració d'aquesta per tal d'identificar debilitats i fortaleses.

b) Segona espigolada pilot als camps de Terra i Xufa, sessió de preparació

Per tal de poder reforçar l'entesa dels punts que cal seguir per tal de desenvolupar l'espigolament, s'ha dut a terme una segona espigolada pilot. En aquest cas es va espigolar

un camp de cabasses dels camps de Terra i Xufa, i prèviament es va realitzar una sessió participativa per a poder-la organitzar de forma conjunta.

c) Sessió participativa de retorn de les espigolades pilot

Una vegada realitzades les dues espigolades pilot, era imprescindible realitzar una sessió participativa de retorn sobre l'activitat d'espigolament. En aquesta sessió es van identificar les fortaleses que deriven dels context de l'Horta i del grup d'Aprofita València en relació a l'espigolament, i també els reptes a què s'hauran de fer front per implementar aquesta activitat.

1.2.3 Recuperació a MercaValència

a) Visita a MercaValència i reunió amb la tècnica de RSC

El grup d'Aprofita VLC ha fet una visita a les instal·lacions de Mercavalència. En aquest espai han pogut observar com es gestionen els excedents i residus orgànics, i també han conegut l'obrador amb què compta aquest espai.

b) Reunió amb tècnics de RSC de MercaValència

La Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors han mantingut una reunió amb la tècnica de RSC d'aquesta organització per tal de conèixer amb més detall el seu model de gestió de residus i valorar possibles models que es podrien implementar per reduir-lo.

1.2.4 Preparació de la taula rodona de presentació

a) Taula Rodona de presentació, sessió de preparació

En el marc del dia Internacional de Conscienciació sobre la Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari (29 de setembre), el grup Aprofita VLC realitzarà una sessió de presentació de la seva tasca oberta a tota la ciutadania. Aquesta sessió constarà d'una xerrada, una taula rodona amb agents de les diverses baules de la cadena agroalimentària, i un tast de fruita recuperada a MercaValència.

Per tal d'organitzar aquesta xerrada es va realitzar una sessió online amb el grup d'Aprofita VLC i també una sessió presencial dinamitzada per la Càtedra Terra Ciutadana.

b) Setena sessió participativa: Taula Rodona de presentació, duta a terme.

La realització de la Taula Rodona va servir, també, com un espai per compartir les visions de cada un dels agents.

1.2.5 ENTITATS SOCIALS DE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS

a) Reunió amb entitats socials: Creu Roja i Casa Caridad

El model d'espigolament que es vol implementar a través d'aquest projecte està lligat a la donació d'aliments. Així, els aliments que s'espigolen es destinaran a entitats socials, tan formals com informals, de València. S'ha fet una reunió amb les entitats formals per tal de presentar el projecte i buscar sinergies i col·laboracions.

Amb els entitats més petites i de caire informal s'hi ha col·laborat amb la primera prova pilot que s'ha realitzat durant el mes de juliol del 2021.

1.2.6 SESSIONS AMB SINDICATS AGRARIS

a) Primera sessió amb els sindicts agraris de València i l'Horta

La Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors s'han reunit amb tres dels principals sindicats agraris de l'Horta: COAG, AVA i Unió de Llauradors. Aquesta primera sessió ha permès fer una primera presentació de l'espigolament i del seu potencial de sensibilització i de pèrdues i de què és l'espigolament i el model.

b) Segona sessió amb els sindicats agraris de València i l'Horta

La Fundació Espigoladors i la Càtedra Terra Ciutadana han dut a terme una segona sessió participativa amb els sindicats agraris de l'Horta. En aquest cas, la reunió es va desenvolupar amb AVA i es va centrar en qüestions més tècniques sobre les assegurances i les traçabilitats que s'han de dur a terme per desenvolupar l'espigolament de forma organitzada.

1.2.7 SESSIONS DE TANCAMENT

a) Desena sessió participativa: Sessió de tancament presencial

Aquesta ha estat una sessió que s'ha dut a terme de forma presencial per tal de poder posar en comú les propostes de continuació del grup d'Aprofita VLC i de les tres accions de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament plantejades. A més, es va fer un recull d'accions de sensibilització que com a grup de treball es volen dur a terme durant l'any 2022.

1.2.8 SESSIONS DE COORDINACIÓ

Al llarg de tot el procés de generació del model d'aprofitament alimentari, s'han realitzat sessions de coordinació entre la secció d'Agricultura i Horta de l'Ajuntament de València, la Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors. Han estat un total de 9 reunions.

2. LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

2.1. EXPOSICIÓ DE LA PROBLEMÀTICA I PRINCIPALS XIFRES

Les pèrdues i el malbaratament alimentari són una de les principals problemàtiques del model agroalimentari actual, que compta amb uns nivells d'insostenibilitat molt elevats. Segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació a nivell mundial un terç dels aliments[1] es perden o malbaraten al llarg de la cadena agroalimentària, des del camp fins a la taula. Un estudi que ha publicat aquest 2021 la organització de defensa de la naturalesa i el medi ambient WWF i Tesco ha fet augmentar aquesta dada fins al 40% dels total d'aliments produïts, l'equivalen a 2,5 milions de tones d'aliments[2].

A Europa, els aliments que més es malbaraten són les fruites i verdures: el 46% dels residus generats són d'aquests dos grups d'aliments. Aquests són, precisament, els cultius que trobem en espais agrícoles periurbans tals com l'Horta de València i el Parc Agrari del Baix Llobregat. Però no seria cert situar aquest percentatge de malbaratament exclusivament a la primera baula de la cadena, és a dir, al camp. Les pèrdues i el malbaratament es distribueixen al llarg de totes les baules: un estudi de la

D'acord amb la FAO[3], a Europa el 42% del malbaratament es produeix en les fases de distribució i consum, i el 37% en la producció agrícola. L'informe de la WWF (2021) situa les pèrdues que es produeixen durant i després de la collit sempre dins les explotacions agrícoles en el 15,3% dels aliments produïts, i exposa que aquestes són superiors en els països amb més renta per càpita.

Per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari és imprescindible tenir en compte la globalitat de causes macro de la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament, moltes de les quals tenen una arrel sistèmica en els models de producció i consum, i actuen de forma interrelacionada. Hi juguen, doncs, un paper molt important la industrialització i mercantilització del model alimentari, les seves dinàmiques de mercat i les seves polítiques de preu, els criteris estètics que s'imposen als aliments, especialment a fruites i verdures, la desconnexió entre el món urbà i la producció primària, la pèrdua dels hàbits de cuina i alimentaris i, en definitiva, la poca valoració que es dona al camp de l'alimentació.

També es poden identificar, això sí, tot un seguit de causes micro de les pèrdues i el malbaratament que si que tenen a veure amb aspectes més tècnics i poden separar-se per baules (sense deixar enrere, però, la lectura intersectorial i d'interconnexió d'aquestes). A la

[1] FAO. 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome
[2] WWF-UK (2021). Driven to waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on ferms. Woking.
[3] FAO. 2013. Food wastage footprint. Impacts on natural resources

fase de producció agrícola s'identifiquen aspectes com les baixades de preu, les planificacions agrícoles deficients i els models estàndards exigents. A la fase d'elaboració i envasat podem trobar aspectes com les males planificacions en la fabricació, les normatives i estàndards i els errors d'etiquetat. Les cancel·lacions d'última hora i la falta planificació de vendes són dues de les micro causes que afecten la fase d'emmagatzematge i transport, i pel que fa a la venda a l'engròs i al detall, s'identifiquen la sobre-oferta, una manca de traçabilitat i la curta durada dels frescos. Per últim, a les llars i als serveis alimentaris trobem una falta de sensibilització i de coneixements de cuina d'aprofitament, males planificacions de compra i conservacions incorrecte.

Observem, doncs, com les causes de les pèrdues i el malbaratament alimentari són diverses i, per buscar solucions globals, cal promoure models que advoquin per un canvi de paradigma alimentari.

Si ens fixem en les conseqüències d'aquesta problemàtica, observarem que són molt severes. Es troben distribuïdes en diversos camps: l'ambiental, el social i l'econòmic. Pel que fa als seus impactes ambientals, les pèrdues i el malbaratament són les responsables de l'emissió del 8% dels gasos d'efecte hivernacle[4], una xifra que l'informe de la WWF (2021) augmenta fins al 10%. Així mateix, també provoquen un mal ús del 28% de la superfície agrícola mundial[5], el malbaratament de 250 km3 d'aigua[6], i una perdia de la biodiversitat.

Pel que fa a les seves conseqüències socials, aquestes es troben lligades amb la falta d'accés a una alimentació saludable. És contradictori el fet que aquestes dues problemàtiques convisquin de manera paral·lela, però no podem entendre-les com a conseqüents. Així, cal tenir en compte que es poden generar models d'aprofitament alimentari que no tinguin en compte el dret a l'alimentació saludable i viceversa.

2.2. CONTEXT NORMATIU I POLÍTIC

Les pèrdues i el malbaratament alimentari són una problemàtica que es troba en l'agenda pública i política internacional i en la d'alguns territoris integrants de l'Estat Espanyols. A continuació, fem un resum de diverses Estratègies, Pactes i Lleis que contemplen la seva reducció com un dels punts centrals per construir sistemes alimentaris resilients i sostenibles.

[4] FAO. 2013. Food Wastage Foodprint. Impacts on natural resources.
[5] Ídem
[6] Ídem

Objectius de Desenvolupament Sostenible

L'any 2015, les Nacions Unides van establir 17 objectius amb horitzó 2030 per tal d'aconseguir un major nivell de sostenibilitat a escala mundial. Cada un d'aquests objectius contempla camps d'acció diversos i mesures concretes. La reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari està contemplada en l'objectiu 12.3: "al 2030, reduir a la meitat el malbaratament alimentari a nivell de distribució i de consum, així com les pèrdues alimentàries al llarg de les cadenes de producció, incloent-hi les pèrdues post-collita".

Pacte de Milà[7]

L'any 2015 diverses ciutats d'arreu del món, València entre elles, va signar el Pacte de Milà per promoure el compromís de les administracions en la promoció de sistemes alimentaris sostenibles, resilients i inclusius. El Pacte té en compte el global de la cadena alimentària i proposa sis línies estratègiques; una d'aquestes és la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Així, aquest Pacte posiciona la problemàtica de les PMA i la implementació de models circulars com un dels punts centrals per promoure un canvi de nivell agroalimentari. Aquest fet ha facilitat que moltes de les Estratègies Alimentàries Municipals que han creat municipis d'arreu contemplin la reducció de les PMA, també, com una línia estratègica.

Farm to Fork Strategy[8]

L'any 2020 la Comissió Europea va publicar l'Estratègia de la Granja a la Taula amb l'objectiu de "reduir la petjada ambiental i climàtica del sistema alimentari i reforçar la seva resiliència, garantir la seguretat alimentària davant del canvi climàtic i la pèrdua de biodiversitat, i liderar una transició global cap a la sostenibilitat competitiva [...]". Per fer-ho, estableix sis línies de treball, sent-ne una de transversal la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Dins aquesta línia, la Comissió es compromet complir l'ODS 12.3, i l'any 2022, quan obtingui dades dels Estats Membres sobre les pèrdues i el malbaratament, generarà mesures vinculants per reduir-los. Així mateix, integrarà la seva prevenció en altres Plans de la UE, i promourà mesures per quantificar i buscarà mesures de reducció de les pèrdues que es donen al camp.

[7] Milan Urban Food Policy Pact, 2015. Milan Urban Food Policy Pact. Docuement en línia https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/

[8] Comissió Europea, 2020. Estratègia "De la granja a la Taula. Disponible a: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1590404602495&uri=CELEX%3A52020DC0381

Observem de nou, doncs, com la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari són un dels punts principals a l'hora de promoure polítiques de promoció de sistemes alimentaris sostenibles.

Avantprojecte de Llei per combatre el malbaratament alimentari del Parlament d'Espanya

L'any 2021 el Ministeri de Pesca, Agricultura i Alimentació del Govern d'Espanya ha iniciat una consulta pública prèvia a l'elaboració d'una Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari.

D'acord amb el text sotmès a consulta, aquesta llei treballarà per donar compliment a l'ODS 12.3, i posicionarà la reducció de les PMA al centre de l'acció política. Alguns dels objectius que contemplarà la norma seran la "promoció de l'economia circular, la gestió més eficient dels recursos per tal d'evitar excedents agrícoles, sensibilitzar a tots els agents de la cadena, facilitar la donació d'aliments i contribuir a satisfer les necessitats alimentàries de la població més vulnerables [...]".

L'elaboració d'aquesta norma (en fase de consulta) ratifica la voluntat del Govern d'Espanya de prevenir aquesta problemàtica, que des del 2013 ja hi treballa a través de l'Estratègia "Más alimento, menos desperdicio".

Lleis i Estratègies regionals

a) Estratègia "Sin Desperdicio 2030" de Castilla-La Mancha[9]

Castilla-La Mancha compta amb el Decret d19/2019, de 26 de març, pel que es promouen mesures per evitar el malbaratament alimentari i es facilita la distribució d'aliments a Castilla – La Mancha. D'aquesta norma n'emana la necessitat de redactar un Pla de reducció eficient del malbaratament alimentari, i per donar-hi una resposta a llarg termini s'ha redactat l'Estratègia Sin Desperdicio 2030. L'Estratègia comparteix horitzó amb l'Agenda 2030 de les Nacions Unides, i treballa per assolir-ne els objectius marcats, especialment en l'ODS 12.3 de reduir a la meitat el malbaratament alimentari per càpita mundial.

Aquesta Estratègia té l'objectiu, entre altres, de sensibilitzar sobre als agents econòmics i social de la cadena agroalimentària, promoure l'economia circular i de dimensionar el

3. Estrategia contra el desperdicio alimentario en Castilla-La Mancha "Sin Desperdicio 2030", 2021. Disponible a: https://www.castillalamancha.es/node/327828

malbaratament alimentari que es produeix a Castilla – La Mancha.

b) Llei 3/2020 de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari del Govern de Catalunya[10]

L'any 2020 el Govern de Catalunya va aprovar la aquesta norma pionera a Europa per ser la primera que treballa, en primer lloc, en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari establint obligacions per tots els agents de la cadena agroalimentària. Així, entre altres, obliga les empreses de la cadena agroalimentària a elaborar un Pla de Prevenció de les PMA, i a quantificar les pèrdues i el malbaratament que produeixen.

Un dels punts centrals d'aquesta Llei, és la jerarquia de prioritats que hauran de seguir els agents de la cadena alimentària en les seves activitats, que estableix en el seu article 11. Així, en primer lloc, primarà la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. En segon lloc, els aliments s'hauran d'utilitzar per la donació destinada a alimentació humana, que la seguirà l'alimentació animal. En quart lloc, trobem la valorització material per mitjà de la recuperació d'elements i substàncies contingudes en els residus alimentaris per a usos industrials, i en últim lloc la valorització material per mitjà de l'obtenció de compost de qualitat.

És rellevant, també, el fet que aquesta llei contempli la regulació de l'espigolament com una activitat complementària i sense ànim de lucre per a la prevenció de les pèrdues alimentàries.

c) Altres

Són diverses les ciutats que han desenvolupat Estratègies Alimentàries que tenen contemplen una línia estratègica de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. En són exemple Valladolid, Segovia i Zaragoza.

[10] Parlament de Catalunya, Llei 3/2020 de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari, 2020. Disponible a: https://portaldogc.gencat.cat/utilsEADOP/PDF/8084/1789127.pdf

2.3. LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI A VALÈNCIA I L'HORTA

El centre urbà de València, com tota altra ciutat, s'hi poden identificar moltes de les baules de la cadena alimentària. Així, es indubtable que s'hi podrien identificar moltes de les causes, tant micro com macro, d'aquesta problemàtica. A més, el fet de comptar amb una horta periurbana provoca que en aquest territori s'hi puguin observar el global de les baules de la cadena i permet que, per tant, s'hi apliquin solucions globals.

Per tal de trobar els punts crítics de les pèrdues i el malbaratament en aquest territori, a la segona sessió participativa del projecte es va fer un anàlisi de situacions on els i les participants coneixien que es produïa malbaratament alimentari. És molt remarcable el fet que els i les participants identifiquessin diverses collites que, de forma molt recorrent, es perden als camps del sector primari de l'Horta. Aquests són els camps de cebes i patates, que es queden sense collit a causa de les baixades de preu. També remarquen els camps de cítrics abandonats o amb fruits a terra.

Aquestes són les causes que els i les participants d'Aprofita VLC han identificat:

Sector primari:

- Polítiques de preu
- Excés de producció degut a una mala planificació
- Plagues que afecten les collites
- Polítiques estètiques i de mida; estàndards comercials
- Importacions a preus més baixos que les produccions de proximitat (cas dels cítrics)

Llars:

- Consum molt allunyat de la producció: poca consciència del valor dels aliments i dels seus impactes ambientals i socials
- Manca de l'efecte estacional a causa de la pèrdua de dietes basades en la temporalitat dels aliments (importacions permanents i accés a productes alimentaris durant tot l'any)
- Falta de revisió dels aliments que es tenen a casa i males planificacions. Adquisició de productes en ofertes de màrqueting (tipus 3x2)
- Manca d'hàbits de cuina
- No aprofitament de les sobres i realització de racions molt grans

Pel que fa als comerços minoristes, es va posar sobre la taula les dates de caducitat i la falta d'espais on consumidors i productors puguin estar en contacte. Així mateix, pel que

fa a la transformació, es va ressalta el malbaratament al llarg del processament, i la tendència que marca la industria pel que fa al consum dels aliments.

En aquest cas s'observa que les causes que els actors d'Aprofta VLC identifiquen per les diverses baules de la cadena agroalimentària coincideixen amb les que identifiquen diversos dels estudis realitzats. Així, podem concloure que els model d'aprofitament alimentari que s'hi vulguin introduir podran inspirar-se amb bones pràctiques ja existents.

2.4. CONTEXT NORMATIU I POLÍTIC VALENCIÀ

Estratègia Alimentària Municipal de València 2025

Si bé bona part de les Estratègies Municipals segueixen les sis línies estratègiques del Pacte de Milà, l'EAM2025 de València ha generat les seves pròpies línies estratègiques. En aquest context, les pèrdues i el malbaratament alimentari, contràriament al que passa al Pacte de Milà, no compta amb una línia estratègica pròpia. Es troba contemplat, això sí, a través de dues accions de l'estratègia:

- Acció 1.1.5 Impulsar projectes dirigits a la reducció dels malbaratament alimentari tant en les llars, empreses i espais de gestió municipal. Acció 1.1.5 Impulsar projectes dirigits a la reducció dels malbaratament alimentari tant en les llars, empreses i espais de gestió municipal.
- Acció 5.1.2. Fomentar les iniciatives de recuperació i valorització del malbaratament alimentari com a forma d'economia social per a la integració sociolaboral i l'alimentació sostenible.

Així mateix, l'estudi "El Disseny i la posada en marxa a València d'una política alimentària urbana en línia amb el pacte de Milà. Assoliments, aprenentatges i nous reptes[11]" inclou una altra línia en referència a les PMA:

- Acció 2.1.1 Afavorir la reducció i substitució d'entrades convencionals en l'agricultura.

L'estudi citat estableix que la línia de Pèrdues i Malbaratament Alimentari està coberta però amb incerteses. Aquesta revisió està d'acord amb la conclusió de l'estudi, i considera que caldrà incloure noves línies de treball o mesures que contemplin aquesta problemàtica.

[11] Angulo Urarte, A; García garcía L.; Media Rey JM (2020). El Diseño y la puesta en marcha en València de una política alimentaria urbana en línia con el Pacto de Milán, Logros, aprendizajes y nuevos desafíos (Documento de Trabajo). Investigación realitzada por: Enraíza Derechos y Observatorio del Derecho a la Alimentación de España.

Bon Profit. Pla d'acció Contra el Malbaratament Alimentari a la Comunitat Valenciana[12]

L'any 2020 la Generalitat Valenciana va presentar el seu Pla Bon profit de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Els objectius d'aquest Pla són conèixer la situació de les pèrdues i el malbaratament a la Comunitat Valenciana, establir mecanismes de col·laboració entre les administracions i els agents de la cadena per promoure estratègies conjuntes de prevenció i reducció, i realitzar accions de conscienciació i sensibilització.

El projecte Aprofita VLC haurà de dialogar amb el Pla Bon profit perquè comparteix molts dels objectius.

Pla d'Acció Territorial i Ordenació i Dinamització de l'Horta Valenciana

Aquest és un Pla impulsat per la Generalitat Valenciana arran de la Llei d'Horta del 2018. Els seus objectius són el manteniment de l'activitat agrícola i del paisatge de l'Horta, la millora de la qualitat de vida de la ciutadania i potenciar el desenvolupament econòmic i urbà sostenible.

Malgrat aquest compta amb diverses estratègies on es podrien incloure accions de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, no en contempla. Aquest punt denota que la problemàtica de les pèrdues a camp és una temàtica que no es troba en l'agenda pública del sector de la producció primària.

A continuació, s'identifiquen les estratègies que contempla aquest Pla on es podrien incloure accions d'aprofitament alimentari:

- Estratègia 3: Millorar la competitivitat i rendibilitat de les explotacions agràries
- Estratègia 5: Posada en valor del Patrimoni cultural
- Estratègia 6: Potenciar l'Horta com espai d'Oci

- Dins l'Estratègia d'acció 1, es pot incloure a la mesura "afavorir la innovació, formació i sistemes d'informació"; la "diversificació i millora dels processos de producció en l'Horta" i "diversificació i millora dels processos de comercialització en l'Horta"

- Dins l'Estratègia d'Acció 3, es pot incloure dins les "xarxes de cooperació en l'Horta", especialment dins la Xarxa Ciutat-Horta, que millorarà els circuits curts. Així mateix, es pot

[12] DG Desenvolupament Rural i Política Agrària (2019). Bon Profit, Pla d'Acció Contra el Malbaratament Alimentari a la Comunitat Valenciana. Disponible a: https://agroambient.gva.es/documents/163228750/167963023/Pla+Bon+Profit.+Contra+el+malbaratament+alimentari/67c2bf19-7ddc-48e6-ae16-554761d8cdea

vetllar per crear una xarxa Horta-SDA per fomentar l'accés a una alimentació saludable i sostenible.

Pla de Desenvolupament Agrari de l'Horta de València

És un instrument estratègic que té la finalitat de millorar les rendes de les persones agricultores i les empreses agràries, garantint la rendibilitat econòmica de les explotacions i la supervivència de l'Horta. Aquest Pla descriu tres estatègies d'acció:

1. Cadena alimentària, producció, calanització i consum
2. Infraestucrutes, equipamnets i serveis
3. Governança, gestió i participació

Aquest Pla no fa un esment directe a les pèrdues i el malbaratament alimentari. A la tercera estratègia d'acció, però, menciona el foment de sistemes de producció sostenibles. En aquest punt, per tant, es podria entendre que està inclosa la reducció de les pèrdues alimentàries al camp, un eix imprescindible per promoure sistemes de producció més sostenibles. Tot i així, el fet que no estigui inclosa de forma explícita, denota que no és una problemàtica que s'hagi volgut incloure de forma expressa.

3. MODELS D'APROFITAMENT ALIMENTARI

Són múltiples les solucions que es poden implementar per reduir i prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentari. Es pot promoure la generació de Plans de Prevenció en les indústries d'emmagatzematge, transport i transformació, es poden promoure accions en el pla individual i d'altres de redistribució d'excedents alimentaris. Ara bé, si es vol actuar des de l'arrel de la problemàtica, cal genera solucions des de la col·lectivitat que advoquin per un canvi del model agroalimentari. Són, doncs, models que treballen amb visions transversals i comunitàries que actuen, en últim terme, per recuperar el valor dels aliments.

El projecte Aprofita VLC va néixer amb tres camps d'acció predeterminats que els agents implicats han pogut modificar per adaptar-los a les seves necessitats i interessos. Els tres models presentats són complementaris i treballen des de diversos camps per promoure aquest canvi de model.

3.1. L'ESPIGOLAMENT

L'espigolament és una activitat que, d'acord amb la definició que li ha atorgat la Llei 3/2020, d'11 de març, de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari de la Generalitat de Catalunya consisteix en "recol·lectar els aliments que han quedat al camp després de la collita principal o de les collites sembrades no recollides, amb l'autorització prèvia de la persona titular de l'explotació". La Fundació Espigoladors, entitat que des de l'any 2014 desenvolupa aquesta activitat, la defineix com "collir totes aquelles collites que el sector primari no pot comercialitzar amb grups de voluntaris i voluntàries i sempre amb l'autorització prèvia de l'agricultor o agricultora".

Hi ha diversos models d'espigolament que s'adapten a la idiosincràsia i a les necessitats de cada territori. El que es vol implementar a través del projecte Aprofita VLC, si bé estarà definit pels agents que hi participen, reunirà unes característiques bàsiques:

a) **Es durà a terme de forma organitzada per donar seguretat al sector primari** que participa en l'activitat, a les entitats socials receptores d'aliments, i a les persones voluntàries que participaran en l'espigolada.
b) **Serà una entitat qui gestionarà tot el procés d'espigolament**, que s'inicia amb la cerca de camp, i acaba amb la donació dels aliments a una entitat social del territori.
c) L'espigolament **es durà a terme amb persones voluntàries**, i serà tasca de l'entitat promotora de l'espigolament la seva gestió.

d) Els aliments espigolats mai es destinaran a una finalitat comercial: **els aliments es canalitzaran a entitats socials de València i l'Horta per promoure l'accés a fruita i verdura fresca.**

Amb el grup d'Aprofita VLC s'ha treballat de forma molt precisa els passos que cal seguir per poder organitzar una activitat d'espigolament. A grans trets, aquests són les accions que cal dur a terme:

a) **Contacte amb el sector primari i cerca de camp i cultiu per poder espigolar**. Sempre que sigui possible, és important realitzar una visita al camp per poder fer una estimació de la quantitat que es pot espigolar i de del nombre de persones voluntàries que hauran d'acudir a l'espigolada. Així mateix, abans de l'espigolada serà imprescindible firmar un conveni de col·laboració amb el sector primari on l'entitat espigoladora es compromet a no comercialitzar els aliments.
b) **Crida del voluntariat**. Una vegada es conegui el cultiu que es pot espigolar i s'hagi estimat el nombre de persones voluntàries necessàries, es realitza una crida al voluntariat. És important tenir una borsa per poder fer aquesta comunicació de forma ràpida. Per tal que el voluntariat i el sector primari estenguin protegits, serà imprescindible comptar amb una assegurança de responsabilitat civil.
c) **Contacte amb les entitats socials d'ajuda alimentària**. Tots els aliments espigolats han de ser canalitzats a entitats socials del territori. Cal contactar-les de forma prèvia i, sempre que sigui possible, és preferible que siguin aquestes qui vingui al camp a buscar el producte espigolat. Amb aquestes entitats cal mantenir una traçabilitat.

L'espigolament, doncs, es concep com una acció que permet treballar per l'aprofitament alimentari als camps del sector primari a través de dues vies. **A curt termini, permet reduir les pèrdues que s'hi produeixen d'una manera directa a través de la recuperació d'aliments** descartats del circuit comercial. **A llarg termini**, i aquest és sens dubte el punt més rellevant, **és una acció que permet treballar per apropar les persones als camps, tornar a donar valor al sector primari i als aliments, i sensibilitzar sobre la importància de treballar per un model agroalimentari més equitatiu i sostenible**. És, doncs, una activitat que actua com una palanca de canvi i que fa incidència en l'arrel de la problemàtica de la insostenibilitat del model actual. Així mateix, pot esdevenir també un altaveu del sector primari local, un aspecte que facilita que estableixi sinergies amb altres protestes o campanyes que s'estiguin duent a terme.

Pel que fa als agents implicats en aquesta acció, són diversos i caldrà que treballin de forma coordinada en tot moment. Els llistem a continuació:

- El grup o entitat espigoladora: aquesta serà l'encarregada de gestionar l'espigolament i de coordinar i dinamitzar totes les seves fases.
- La pagesia: el seu rol pot ser molt variable; pot participar en la xerrada inicial, en tot l'espigolament, o només mantenir contacte amb l'entitat espigoladora.
- Voluntariat: persones de la societat civil, amb o sense experiència amb els treballs agrícoles, que tenen ganes de promoure un canvi en el sistema agroalimentari.
- Entitats de distribució d'aliments: aquestes, que poden ser tant formals com informals, seran les encarregades de fer arribar la fruita o verdura fresca a persones que es troben en situació de risc d'exclusió social.

L'espigolament, tal com s'ha definit en aquest apartat, aporta beneficis per a tots els agents que hi participen:

- **Pel que fa a la pagesia, l'espigolament actua com un altaveu de les seves reivindicacions i demandes**. És una activitat que permet apropar la gent als camps i conèixer, d'aquesta manera, la realitat del sector. Així mateix, aquest apropament també permet recuperar el valor dels aliments i és un al·licient perquè les persones voluntàries passin a apostar pels productes de proximitat i de temporada, un aspecte que reportarà un benefici indirecte a l'agricultora o agricultor.
- **A les entitats de distribució d'aliments els permet distribuir producte fresc**, producte amb què generalment no compten. A més, a través de l'espigolament també es pot promoure la participació activa de les persones receptores d'aliments, un aspecte que contribueix al menyscabament dels models exclusivament assistencialistes de donació d'aliments,
- **A les persones voluntàries els permet entrar en contacte directe amb el camp i l'agricultura,** i realitzar una activitat comunitària a l'aire lliure.
- Pel que fa a l'administració pública, l'espigolament permet que tingui una quantificació de les pèrdues i el malbaratament alimentari, i redueix la dicotomia entre camp i ciutat.
- **Pel que fa al territori, permet que es posin en valor els espais agraris** i que l'alimentació saludable i sostenible sigui una temàtica que estigui dins el debat social.

Més enllà de la tasca als camps del sector primari, l'espigolament també es pot dur a terme en altres espais com els mercats majoristes, municipals o de pagès. En aquests punts de la cadena, l'activitat es pot anomenar tant espigolament com recuperació. Pel que fa a la seva organització, aquesta requereix menys persones voluntàries en tant que les tasques que s'han de realitzar són menors.

Al llarg del projecte d'Aprofita VLC s'ha treballat per generar un model d'espigolament que doni resposta a les especificitats del territori de València i l'Horta.

3.2. RECUPERACIÓ I TRANSFORMACIÓ A MERCAVALÈNCIA

La recuperació d'aliments a MercaValècnia s'ha establert com un mecanisme de reducció del malbaratament alimentari. En espais de distribució majorista es produeix malbaratament per males conservacions o per falta de canals comercials. Són diversos els mecanismes que es poden implementar per reduir-les. En primer lloc, és imprescindible quantificar les pèrdues i estudiar-ne les causes per tal d'implementar projectes de prevenció. En segon lloc és necessari promoure projectes de recuperació destinats a l'alimentació humana,. Actualment a MercaValència hi ha entitats que recuperen els aliments de forma autogestionada, però caldrà estudiar si és possible generar algun projecte per facilitar, per totes les parts, aquest procés de recuperació.

La transformació dels productes frescos és un mecanisme altament conegut per reduir el malbaratament d'aliments que es produeix en la collita, post-collita, a la venda a l'engròs i la venda directa que, a més, fàcilment pot treballar amb criteris de justícia social.

La transformació d'aliments permet actuar principalment sobre dues de les causes de les pèrdues que es produeixen en la baula del sector primari. En primer lloc, es poden transformar aliments que no tenen els criteris estètics o de calibre que requereix el mercat. En segon lloc, permet transformar els aliments que no es poden comercialitzar a causa de baixades de preu, ja sigui en el moment de la collita o en el moment de la venta directa.

Existeixen diversos espais per poder dur a terme aquesta transformació. En primer lloc, trobem l'existència d'obradors, que poden ser compartits o gestionats per una entitat, que realitzen diverses tipologies de conserves. En segon lloc, podem trobar cuines, de caire comunitari o gestionades per una entitat, que elaboren menús amb aliments recuperats de les diverses baules de la cadena agroalimentària. Si bé tots dos mecanismes comparteixen objectius, els obradors solen estar més centrats en la transformació de fruita i verdura fresca. En canvi, les cuines poden transformar, també, producte sec. És per aquest motiu que generalment els obradors treballen amb la recuperació d'aliments del camp o de mercat majorista, i les cuines treballen amb la recuperació d'aliments de la distribució minorista.

València compta amb un obrador situat a MercaValència, el Mercaobrador. Aquest obrador té l'objectiu de ser un obrador blanc i, alhora, vol servir com un laboratori agroalimentari que inclogui projectes innovadors de processament i conservació.

Actualment el Mercaobrador està gestionat per l'empresa Monvital, que va resultar escollida després d'una convocatòria. Un dels propòsits d'Aprofita VLC serà buscar línies per promoure la col·laboració del petit sector primari local amb aquest espai. Així mateix, s'han explorat vies per observar si la transformació pot ser possible en altres espais, tal com cuines comunitàries.

3.3. LA SENSIBILITZACIÓ I LA INCIDÈNCIA POLÍTICA

Tal com s'ha exposat al punt sobre l'espigolament, **si es volen implementar solucions a llarg termini que actuïn des de l'arrel de les problemàtiques que causen les pèrdues i el malbaratament alimentari, és imprescindible fomentar la sensibilització i la incidència política**. Per tal de tractar aquesta problemàtica des d'un punt de vista global, és imprescindible posicionar-la en l'agenda política i social. És important, doncs, que la ciutadania i les administracions coneguin les seves causes i conseqüències i la concebi com una problemàtica a què cal fer front.

La sensibilització es pot realitzar a través de tallers, dinàmiques i campanyes de comunicació que es poden dirigir tant a pública generals com a públics concrets. A través d'aquests, es podrà arribar a un públic més divers que el de les persones voluntàries espigoladores. A més, les activitats i accions de sensibilització també permetre treballar amb centres educatius i altres entitats que poden incloure les pèrdues i el malbaratament alimentari de forma àmplia dins els seus currículums. Així mateix, permeten treballar amb empreses i entitats de titularitat privada, que poden arribar a implementar Plans de Prevenció de les PMA en la seva activitat diària.

Pel que fa a la incidència política, és un mecanisme necessari per poder comprar o bé amb una estratègia o una llei autonòmica de reducció de les PMA que estableixi obligacions per a tots els agents de la cadena agroalimentària.

El projecte Aprofita VLC ha treballat per donar un marc comú a les accions de sensibilització que estava realitzant cada una de les entitats participants. Així mateix, ha generat el propi grup d'Aprofita VLC que, a través de la seva tasca, promourà la incidència política vers les diverses administracions valencianes.

4. EL PROCÉS PARTICIPATIU DEL PROJECTE APROFITA VLC

Aprofita VLC ha estat un projecte que ha treballat per generar un model d'aprofitament alimentari arrelat al territori de València i l'Horta a través d'un procés participatiu. El diàleg que s'ha generat al llarg de les sessions participatives és, doncs, el què ha permès construir el projecte i generar propostes pel model d'aprofitament alimentari que donin resposta a les particularitats del territori de la ciutat de València i l'Horta.

A continuació és detallen quines han estat les fases que ha seguit aquest procés participatiu.

4.1. SESSIONS DE TREBALL DEL GRUP APROFITA VLC

La secció de sessions de treball està integrada per les cinc reunions inicials del projecte Aprofita VLC. Aquestes reunions van tenir l'objectiu de donar a conèixer la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari i de fer una primera proposta conjunta d'accions que es podrien desenvolupar a València i l'Horta.

Aquesta primera fase del projecte va permetre generar un grup fort d'entitats amb interès per treballar la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Primera sessió de treball del grup Aprofita VLC	15 d'abril del 2021 Format online

Hi assisteixen:

- Amparo Puchades Giner - AVVCastellar-L'Oliveral
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Alicia Valero Giménez - Codinucova.
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Emliano García Domene - Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de València.
- Igancio Palmoar Mendivil - Regidoria de Sanitat i Consum de l'Ajuntament de València.
- Rosana Gomez Dominguez - ErreEse
- Fèlix Segarra Bertran- Cuinatur
- Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià:
- Lucia Peris Mestre - Unió de Consumidors de la Comunitat Valenciana
- Juan José Rico - Federació Alimentació de la Comunitat Valenciana
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Rafel Ferrando - Federació d'Hostaleria de València
- Lourdes Castelló - Plataforma Grups de Consum
- Maria Rosa Ramón Puchades - Per l'Horta, grup de Consum
- Tatiana Pina Desfilis - Facultat de Magisteri de la Universitat de València
- Marta Ribó - Justícia Alimentària
- Víctor Martínez Blasco- Casa Valenciana de la Caridad
- Ángeles Hernández García – MercaValència
- Alejandro Ramón Álvarez – Regidor d'Agricultua, Alimentació Sostenible i Horta
- Josep Manuel Pérez - Departament d'Agricultura, Alimentació Sostenible i Horta
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectius:

- Presentació del projecte Aprofita VLC i el seu pla de treball.
- Presentació de les entitats que conformen el Grup.
- Introducció a les pèrdues i el malbaratament alimentari
- Presentació del model d'Espigoladors com a exemple d'entitat que treballa per l'aprofitament alimentari i pel foment de l'accés a una alimentació saludable.
- Primer debat sobre les accions que es poden dur a terme a València i l'Horta

Fotografia:

Conclusions principals:

- Aprofita VLC és un projecte dinamitzat per la Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors que té l'objectiu de generar un model d'aprofitament alimentari a València de forma participativa amb les entitats del municipi. S'exposen les principals xifres de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

- Aprofita VLC serà un projecte de promoció de l'aprofitament alimentari i del dret a l'alimentació saludable i sostenible.

- S'han presentat els diversos projectes de la ciutat que ja treballen per promoure l'aprofitament. Tot i així, no hi ha cap entitat a València que treballi l'aprofitament alimentari com un eix principal.

- Diverses entitats mostren voluntat de participar al llarg de les diverses sessions.

Segona sessió de treball del grup Aprofita VLC	29 d'abril del 2021 Format online

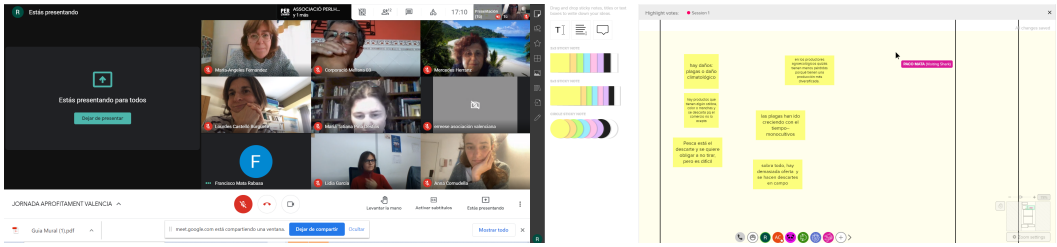
Hi assisteixen:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Doris – ErreEse
- Maria Àngeles Fernández- IVIA Centre d'Investigació
- Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià
- Lídia García - Las Naves
- Lourdes Castelló - Plataforma Grups de Consum
- Maria Rosa Ramón Puchades - Per l'Horta, grup de Consum
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectius:

- Fer una diagnosi participativa de les pèrdues i el malbaratament que es produeix a València i l'Horta. Buscar-ne les causes i els punts crítics.
- Fer una primera pluja d'idees de les potencials solucions que s'hi podrien implementar.

Fotografia:



Conclusions principals:

- S'han identificat algunes de les causes que generen pèrdues i malbaratament a València i l'Horta. S'ha fet molt esment a dues baules concretes de la cadena: el sector primari i les llars.

- Pel que fa al sector primari, les participants han destacat: polítiques de preu, polítiques estètiques i excessos de producció.

- Pel que fa a les llars, s'ha destacat: allunyament entre producció i consum, falta d'hàbits de cuina, manca de planificació de les compres.

- S'identifiquen com a solucions: la sensibilització i la incidència política, la realització d'estudis de quantificació i de causes, la promoció del producte de proximitat, i l'apropament entre producció i consum.

- Es fa esment a la necessitat d'incloure el sector primari local en la generació de models d'aprofitament alimentari.

- Es fa esment al fet que, si es vol treballar l'aprofitament alimentari i el dret a l'ala necessitat de generar nous models de promoció del dret a l'alimentació saludable i sostenible que escapin de models assistencialistes.

Tercera sessió de treball del grup Aprofita VLC	13 de maig del 2021 Format online

Hi assisteixen:

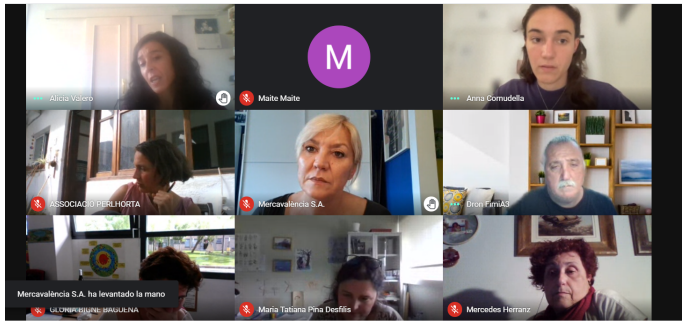
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – Oliveral
- Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià
- Lídia García - Las Naves
- Lourdes Castelló - Plataforma Grups de Consum
- Lorena Mulet– Associació Per l'Horta
- Ángeles Hernández - MercaValència
- Maria Tatiana Pina – Universitat de València, facultat de magisteri
- Ignacio Palomar Mendivil – Ajuntament de València, Regidoria de Salut
- Alicia Valero – Codinucova
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectius:

- Debat sobre el model d'espigolament que es pot implementar a València i l'Horta

- Debat sobre el model d'espigolament que es pot implementar a MercaValència

Fotografia:



Conclusions principals:

- L'espigolament és una activitat que s'ha realitzat a l'Horta de forma tradicional i que es podria recuperar. Els i les membres del grup temem que no es compti amb l'acceptació del sector primari local perquè hi ha hagut problemes de furts.

- L'espigolament s'entén com una eina de sensibilització que ajudarà a connectar la ciutadania amb la problemàtica de les pèrdues alimentàries i amb altres problemàtiques que viu el sector primari local. Cal, però, que es digui a terme juntament amb altres accions de sensibilització que en reforcin el missatge.

- Els productes espigolats s'han de distribuir de forma gratuïta a les entitats socials.

- MercaValència exposa que volen treballar l'aprofitament alimentari i que volen buscar mecanismes per sistematitzar la recuperació d'aliments del mercat majorista. Les i els participants d'Aprofita VLC consideren que és un molt bon espai per fer recuperacions i que, a més, també és un espai on es podrien organitzar accions de sensibilització.

- MercaValència exposa que als productors locals no els és fàcil treballar amb el Mercaobrador perquè no sempre tenen volums suficients per poder transformar el producte.

Quarta sessió de treball del grup Aprofita VLC	27 de maig del 2021 Format online

Hi assisteixen:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – Oliveral
- Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià
- Lourdes Castelló - Plataforma Grups de Consum
- Maria Tatiana Pina – Universitat de València, facultat de magisteri
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectius:

- Taula rodona sobre les accions de sensibilització a curt i llarg termini que es poden implementar a València i l'Horta.

Fotografia:

Conclusions principals:

- La sensibilització és un dels camps que es volen treballar des del projecte Aprofita VLC. En un inici es van plantejar quatre mecanismes que es podien emprar:
  - Dades: mesurar, avaluar i fer un seguiment de les pèrdues i el malbaratament alimentari a València i l'Horta
  - Imatges: sensibilitzar a través d'imatges captades en diversos punts de la cadena alimentària (ciència ciutadana).
  - Promoció del consum conscient i responsables.
  - Sensibilització als barris, a les escoles i a els i les professionals de la salut.
  - Obrir un espai deliberatiu entre persones productores i consumidores.

- En aquesta sessió es posa de relleu, una vegada més, la necessitat de lligar la sensibilització vers les pèrdues i el malbaratament amb altres problemàtiques que entronquen amb la sostenibilitat del sistema alimentari i altres problemàtiques socials i ambientals.

- Es remarca, de nou, la importància de treballar amb escoles i instituts.

- Es decideix dur a terme un acte conjunt per celebrar el Dia Internacional de Conscienciació vers del Malbaratament Alimentari (29-S). La proposta és fer una Discosopa, que s'organitzarà de forma conjunta.

- A mitjà termini, es proposa fer un calendari que agrupi les accions de sensibilització que duen a terme les diverses entitats que formen part d'Aprofita VLC.

- En el llarg termini es proposa crear sinergies per poder realitzar noves accions o replicar model de bones pràctiques. Així mateix, també es proposa fer incidència política.

Cinquena sessió de treball del grup Aprofita VLC	28 de juny del 2021 Presencial

Hi assisteixen:

- Amparo Puchades Giner - AVVCastellar-L'Oliveral
- Victoria Muñoz - AMAE
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Alicia Valero Giménez - Codinucova.
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Tatiana Pina Desfilis - Facultat de Magisteri de la Universitat de València
- Maria Ángeles Fernández – IVIA
- Josep Manuel Pérez Sánchez– Departament d'Agricultura, Alimentació Sostenible i Horta de l'Ajuntament de València
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia Aquino – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Fotografia:

Objectius:

- Organització espigolada a l'Horta
- Organització recuperació d'alimentsa MercaValència
- Organització acte sensibilització 29 de setembre

Conclusions principals:

- A la sessió es presenten els diversos aspectes que cal tenir en compte de forma pràctica per desenvolupar l'espigolament. Les entitats consideren que a València existeix tot un conjunt d'elements que permetrien dur a terme aquesta activitat.

- Es posa sobre la taula la necessitat de presentar l'espigolament com una activitat que té potencial per recolzar les lluites del sector primari local. Tot i així, algunes de les entitats participants han contactat amb productors i han observat que estan disposats a participar en l'espigolament.

- Es proposa que l'espigolament vagi acompanyat d'un projecte de cuina comunitària.

- Per tal de poder observar de forma pràctica què suposa dur a terme l'espigolament, es realitzarà una espigolada pilot de forma organitzada amb les entitats de València.

- Pel que fa a la recuperació d'aliments de MercaValència, AMAE exposa quin és el procediment que segueix per fer-ho. Aprofita VLC considera que el model que se segueix de recuperació funcions i que la seva sistematització no pot comportar que les entitats que actualment recuperen aliments deixin de poder fer-ho.

- Pel que fa a la Discosopa, es remarca el fet que cal que sigui un acte comunitari i que treballi les pèrdues i el malbaratament alimentari des d'una perspectiva interseccional que agrupi diverses problemàtiques.

- Es torna a posar sobre la taula la necessitat de realitzar tallers en centres educatius.

4.2. ESPIGOLADES PILOT

Al llarg de les cinc sessions inicials es va observar molta predisposició per part de les entitats que conforme Aprofita VLC a desenvolupar l'espigolament. Aquesta és una acció que requereix una logística molt determinada que cal conèixer per tal que l'activitat sigui segura per totes les parts. Per tal que les entitats d'Aprofita VLC poguessin conèixer quins punts cal dur a terme per organitzar l'espigolada i la posterior canalització dels aliments espigolats a les entitats socials del territori, s'han dut a terme dues espigolades pilot.

Aquestes han estat organitzades i dinamitzades per la Fundació Espigoladors i han comptat amb el suport de totes les entitats que formen part d'Aprofita VLC. Cada una de les espigolades ha estat precedida d'una sessió participativa i s'ha realitzat un retorn de les fortaleses i debilitats que s'han observat.

Primera espigolada pilot: remolatxes i enciams als camps de Mastika L'Horta	Sessió de preparació: 20 de juliol del 2021, online. Espigolada: 28 de juliol del 2021, presencial.

Hi assisteixen:

- Lorena Mulet – Per l'horta
- Empar – AAVV Castellar L'Oliveral
- Victoria – AMAE
- Mercedes Herranz - ADICAE
- Tatiana Pina – Universitat de València
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana
- Jesús - Creu Roja
- Lidia Garcia – Las Naves
- Lourdes – Plataforma de Grups de Consum
- Raquel Díaz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella – Fundació Espigoladors

Fotografia de l'espigolada:

Conclusions principals:

- Les entitats del grup Aprofita VLC consideren que l'espigolament és una acció que requereix molta logística: cal tenir una visió holística de la recuperació i la canalització dels aliments. A més, és una acció que requereix disposar d'una sèrie de materials tal com caixes i furgoneta.

- Es troba un camp per espigolar però s'observa que els productors requereixen treballar amb uns tempos molt ràpids: cal que l'entitat que ho digui a terme estigui ben organitzada per tal de poder-hi donar resposta.

- S'observa molta dificultat per poder canalitzar el producte espigolat: algunes de les entitats de València no accepten producte fresc i les que operen amb producte fresc accepten quantitats petites d'aliments. Algunes d'aquestes són entitats constituïdes i d'altres són xarxes autogestionades; el grup col·labora amb les dues classes d'entitat.

- S'observa que és una acció de sensibilització amb molta força i, a més, s'observa que arran de les converses amb el sector primari local, es poden fer campanyes comunicatives de promoció del seu producte.

Segona espigolada pilot: carbasses als camps de Terra i Xufa	Sessió participativa de preparació: 19 d'octubre del 2021, online Espigolada: 27 d'octubre del 2021, presencial

Hi assisteixen:

- Carmen i Victoria Muñoz - AMAE
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Alicia Valero Giménez - Codinucova
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Paco Mata – Plataforma per la Sobirania Alimentària
- Tatiana Pina –UV
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Fotografia de l'espigolada:

Conclusions principals:

- En aquest cas tampoc resulta difícil trobar un camp per poder espigolar perquè les entitats d'Aprofita VLC tenen molts contactes amb el sector primari local. S'observa, però, que serà necessari generar una borsa per treballar amb nous productors i productores.

- Es constata la importància de fer una visita prèvia al camp per tal de poder estimar la quantitat de producte que s'espigolarà i el nombre de voluntaris amb què s'haurà de comptar.

- El contacte amb entitats socials es realitza de forma més sistematitzada i s'aconsegueix que les entitats acudeixin al camp a recollir el producte fresc. Tot i així, no s'aconsegueix canalitzar tot el producte seguint aquest model i resulta necessari dur els aliments a la Xarxa Solidària de Malilla. Es constata la necessitat de disposar d'un magatzem. A més, també s'entén que l'espigolament pot esdevenir una eina que permeti fer un canvi en el camp de l'ajuda alimentària.

- En aquest cas l'espigolada s'obre a la participació de persones voluntàries. Les entitats observen que no és senzill dur a terme la logística de les persones voluntàries perquè cal tenir en compte aspectes com la seva inscripció, l'assegurança i el transport.

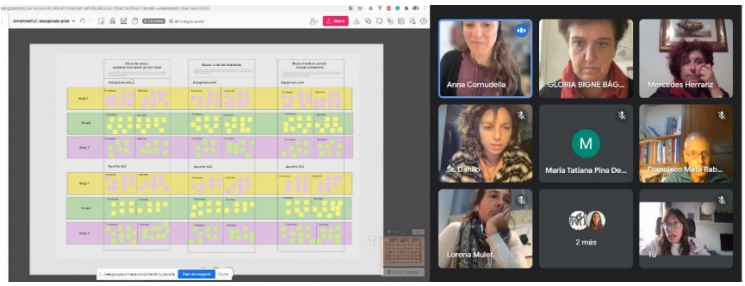
- En aquest cas, l'espigolada permet observar de nou que l'espigolament és una eina de sensibilització molt potent.

Sessió de retorn de les espigolades pilot	4 de novembre del 2021, online

Hi assisteixen:

- Victoria Muñoz - AMAE
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Tatiana Pina – Facultat de Magisteri UV
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Paco Mata – Plataforma per la Sobirania Alimentària
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Fotografia:



Objectius:

- Retorn i valoració de la segona espigolada pilot

- Reflexions i propostes sobre les necessitats i passos necessaris per desenvolupar l'eix de l'espigolament a València i l'Horta

Conclusions principals:

-En aquest cas, s'estudien els reptes i les fortaleses per dur a terme l'espigolament a València i l'Horta tenint en compte tres dels seus punts principals: contacte amb el sector primari, gestió de voluntariat i canalització dels productes espigolats.

- Pel que fa al contacte amb el sector primari, algunes de les fortaleses que s'observen són la heterogeneïtat del grup d'Aprofita VLC que permet tenir contactes amb sector primari divers, i la proximitat i accessibilitats d'espais on es pot fer un contacte directe amb el sector primari tal com els mercats de llauradors i la Tira de Contar. Pel que fa a les debilitats, s'apunta que cal contactar amb llauradors/es que no siguin conegudes, la incertesa de l'organització de l'espigolament i la comunicació que se'n faci.

-Pel que fa a les fortaleses de la crida i busca de voluntariat s'identifica el fet que moltes entitats d'Aprofita VLC treballen amb base social. Pel que fa als reptes, s'identifica la necessitat de poder comptar amb una coordinadors del voluntariat i la necessitat de contractar assegurances de responsabilitat civil.

-Per últim, pel que fa a la busca d'entitats socials d'ajuda alimentària s'ha observat el fet que les entitats d'Aprofita VLC tenen vincle amb entitats socials i xarxes de distribució i que són entitats que realitzen molta comunicació. Pel que fa als reptes, s'identifica el fet que les entitats accepten poca quantitat d'aliments, moltes no accepten producte frescs i el fet que cal treballar de forma conjunta protocols que permetin estandarditzar les canalitzacions d'aliments.

4.3. REUNIONS AMB SINDICATS AGRARI I ENTITATS SOCIALS D'AJUDA ALIMENTÀRIA

Sindicats agrari i entitats socials d'ajuda alimentària són dos actors rellevants a l'hora de desenvolupar l'espigolament. És per això que al llarg del procés de generació del model alimentari s'hi han mantingut reunions i s'han buscat vies de col·laboració que permetin generar espais de col·laboració. Les reunions les han dut a terme la Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors.

Per tal de poder dur a terme l'espigolament juntament amb la promoció del dret a l'alimentació saludable i sostenible és imprescindible col·laborar amb entitats socials d'ajuda alimentària. L'entitat espigoladora canalitzarà els productes a les entitats socials i seran aquestes qui el repartirà. És possible col·laborar amb entitats socials institucionalitzades i de llarg recorregut, i amb entitats petites i/o autogestionades que disposen de menys mitjans. La logística que s'haurà d'utilitzar en cada cas, això sí, serà diferent.

Un altre punt que cal tenir en compte és la possible col·laboració amb els sindicats agraris que operen al territori. Per poder espigolar és important col·laborar amb el sector primari local i és positiu comptar amb el suport dels grups sindicals.

Primera reunió amb els sindicats agraris amb presència a l'Horta de València	27 de setembre del 2021, online

Hi assisteixen:

- Jaume Valls – AVA
- Juan Clement Abad – Coordinadora Camperola del PV - COAG
- Ferran Gregori – La Unió de Llauradors
- Josep M. Pérez – Ajuntament de València
- Glòria Bigné Sánchez – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés– Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectius:

- Presentació del projecte Aprofita VLC
- Presentació del model d'espigolament de la Fundació Espigoladors
- Taula rodona sobre les possibilitats d'espigolar a l'Horta

Fotografia:

Conclusions principals:

Els tres sindicats agraris assistents a la reunió s'han mostrat d'acord amb la implementació de l'espigolament a l'Horta. Ara bé, apunten que és necessari que l'espigolament compti amb un model organitzat abans de posar-se en marxa de manera regular. Aquestes són les principals de demandes que caldrà complir:

a) Regulació de l'espigolament: convenis i assegurances. Regulació que pot estar donada per una norma o per un conveni de funcionament.
b) El producte s'ha de canalitzar a entitats socials, mai pot anar a parar a la revenda.
c) El projecte d'espigolament ha d'estar arrelat al territori.
d) Cal que l'espigolament sigui un mecanisme per donar veu a les altres problemàtiques a què fa front el sector primari local.

26 d'octubre del 2021, presencial	**Segona reunió amb els sindicats agraris amb presència a l'Horta de València**

Hi assisteixen:

- Jaume Valls – AVA
- Glòria Bigné Sánchez – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Marc Farrés– Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectius:

- Possibilitat d'espigolar a l'Horta

- Regulació de l'activitat d'espigolament

Fotografia:

Conclusions principals:

- En aquesta sessió es fa molt esment de la regulació de l'espigolament com a activitat duta a terme per una entitat.
    a) Es fa esment a l'estructura del conveni de col·laboració que es firma amb els agricultors i agricultores de forma prèvia a la realització de l'espigolament. Aquest eximeix de tota responsabilitat a la persona productora exceptuant el fet que han d'assegurar que el producte és segur.
    b) S'exposa que l'entitat que desenvolupa l'espigolament compta amb una assegurança de responsabilitat civil per a les persones voluntàries. Aquesta cobreix tant els danys que es puguin ocasionar a elles mateixes, com els danys que puguin ocasionar al camp de cultiu.
    c) S'ensenya l'albarà de traçabilitat que s'utilitza per assegurar que els aliments es distribueixen a entitats socials d'ajuda alimentària que operen al territori proper al camp.
    d) Per últim, per tal de mostrar davant possibles inspeccions de treball que les persones espigoladores són voluntàries, s'explica que es manté un registre de voluntariat i que, a més, al llarg de tota l'espigolada les persones duent pitralls identificatius.

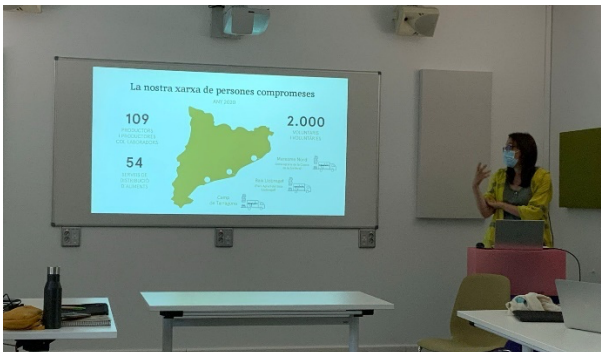
- En definitiva es manté la postura de la primera reunió: si l'activitat està regulada i organitzada, AVA no observa dificultats per dur-la a terme.

Primera reunió amb les entitats socials d'ajuda alimentària	29 de juny del 2021, presencial

Hi assisteixen:

- Amparo – Casa Caridad
- Clara – Creu Roja
- Jesús – Creu Roja
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia Aquino – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Fotografia:



Objectius:

- Presentació del projecte Aprofita VLC
- Possibles col·laboracions

Conclusions principals:

- Casa Caridad és una entitat que reparteix aproximadament 500 menús diaris. Creu Roja, per altra banda, és una entitat que canalitza aliments provinents dels fons FEAD i de donacions particulars a 300 famílies.

- Les dues entitats consideren interessant poder col·laborar amb l'espigolament, però identifiquen un seguit de dificultats:
  a) El transport al camp
  b) La poca previsibilitat de les donacions
  c) Poca capacitat d'emmagatzematge de producte fresc

- S'observa també com a possibilitat el fet d'anar a espigolar aliments amb grups de persones receptores d'aliments. Possibilitat que l'espigolament siguin una eina de dinamització comunitària.

- Cada una de les entitats té un protocol propi per poder recepcionar producte fresc i, per tant, caldrà treballar de forma individual amb elles. A través de les espigolades pilot, com ja s'ho observat, s'ha dut a terme aquesta tasca.

4.4. REUNIONS AMB MERCAVALÈNCIA

Tal com s'ha exposat, un dels objectius del projecte Aprofita VLC és el de recuperar aliments i prevenir el malbaratament que es produeix a MercaValència. És per això que s'han mantingut reunions amb aquesta entitat per tal de poder buscar models d'aprofitament.

<table>
<tr><td>Visita a MercaValència i al Mercaobrador</td><td>29 de juny del 2021, presencial</td></tr>
<tr><td colspan="2">Hi assisteixen:
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Alicia Valero Giménez – Codinucova
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Tatiana Pina –UV
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia Aquino – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors</td></tr>
<tr><td>Fotografia:
 </td><td>Objectius:
- Conèixer el funcionament de MercaValència
- Conèixer el funcionament del MercaObrador</td></tr>
<tr><td colspan="2">Conclusions principals:
- S'observa que el funcionament de la Tira de Contar i el del mercat majorista és divers, i que per tant, si es volen sistematitzar la recuperació, caldrà crear dos models diferenciats.
- S'observa que, al mercat majorista, hi ha containers als carrils que tenen caixes i palets de fruites i verdures madures. S'hi produeix un seguit de residus orgànics que són difícils de quantificar perquè no es donen en un mateix punt.
- S'observa que a la Tira de Contar els agricultors i agricultores treballen de forma particular i que caldrà fer una tasca molt minuciosa per implementar models d'aprofitament.
- Es constata que els horaris de funcionament de MercaValència condicionaran que hi hagi un
- S'observa que el MercaObrador té unes molt bones instal·lacions per poder fer transformació de producte fresc. S'exposa que la dificultat a què han de fer front per treballar amb el sector primari que opera a la Tira de Contar és el fet que generalment no tenen volums suficients.</td></tr>
</table>

Reunió amb MercaValència	27 d'octubre del 2021, presencial

Hi assisteixen:

- Ángeles Hernández – MercaValència
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectius:

- Presentació de les propostes de MercaValència per tal de treballar per l'aprofitament alimentari.

Conclusions principals:

- MercaValència té interès en poder desenvolupar projectes d'aprofitament alimentari però no disposa de recursos per fer-ho.
- Pel que fa a la Tira de Contar, volen promoure la generació d'una marca conjunta per tal que els productors i productores que hi operen puguin transformar producte. El fet de fer-ho de forma conjunta els permetrà assolir els volums que es demanden.
- Pel que fa a la gestió de residus, s'exposa que els paradistes paguen una quota fixa, no pas variable depenent del producte que tenen. Aquest és un fet dificultós per tal de poder implementar un projectes de prevenció.
- Des de MercaValència s'ha observat que és dificultós demanar als paradistes del mercat majorista que facin correctament la separació. És per això que creuen que seria difícil treure els containers dels carrils.
- Pel que fa a la sensibilització, una dificultat que observen per tal de poder introduir projectes d'aprofitament és el fet que el persona que treballa al mercat majorista té molta rotació.

4.5. PRESENTACIÓ DEL MODEL D'APROFITA VLC

Per tal de donar a conèixer el projecte d'Aprofita VLC a la ciutadania, s'ha realitzat un acte de presentació obert al públic. Aquest, celebrat l'1 d'octubre del 2021, s'ha dut a terme a la Casa de Patraix i ha consistit en una Taula Rodona amb participació de Sa i Fresc, la Fundació Salud y Comunidad, AMAE i el projecte Aprofita VLC. L'acte es va tancar amb un tast d'una macedònia cuinada amb fruites que AMAE va recuperar de MercaValència.

Per tal d'organitzar-lo, es va fer una sessió participativa amb el grup d'Aprofita VLC online, i una segona sessió presencial que va ser dinamitzada per la Càtedra Terra Ciutadana.

Cal apuntar que en un primer moment es volia organitzar una Discosopa, un àpat multitudinari d'aprofitament, que es volia acompanyar de xerrades i tallers. La Covid-19, però, no ha permès fer aquest acte, que es pot reservar per nous moments.

Primera reunió amb Las Naves	29 de juny del 2021

Hi assisteixen:

- Lídia García – Las Naves
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia Aquino – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectiu:

- Organització acte sensibilització 29 de setembre

Conclusions principals:

- Es pot organitzar un dina d'aprofitament o un pica-pica d'aprofitament a Las Naves en motiu del 29-S. Serà un acte de presentació del grup d'Aprofita VLC i un acte obert de sensibilització a la ciutadania vers la problemàtica de les PMA.
- Es proposa fer una espigolada i una recuperació d'aliments a MercaValència el dia anterior a la Discosopa. També es proposa que es pugui realitzar una cerca-vil·la de recuperació d'aliments pels comerços del barri perquè l'acte tingui un major component comunitari.
- Es proposa que l'acte s'acompanyi d'un concert, xerrades i una fira d'entitats.

Sessió participativa amb el grup d'Aprofita VLC per organitzar l'acte de presentació	14 de setembre del 2021, online 20 de setembre del 2021, presencial

Hi assisteixen:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – Oliveral
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet– Associació Per l'Horta
- Alicia Valero – Codinucova
- Ruth Garcia – Codinucova
- Victoria Muñóz – AMAE
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

Objectius:

- Organització de l'acte de presentació i sensibilització que es realitzarà en motiu del 29 de setembre

Conclusions principals:

- Es decideix fer un acte que consti d'una presentació del projecte i d'una taula rodona amb: sector primari, entitats socials d'ajuda alimentària, i entitats socials que formen part d'Aprofita VLC.
- L'acte anirà acompanyat d'un tast de fruita recuperada per part de l'associació AMAE.
- L'objectiu que perseguirà l'acte és triple:
    a) Presentar Aprofita VLC a la ciutadania
    b) Promoure la participació activa en els grups d'espigolament de les persones que assisteixin a l'acte.
    c) Fomentar la xarxa d'entitats que conformen el grup d'Aprofita VLC i promoure la incorporació de noves d'elles

Presentació del projecte Aprofita VLC	1 d'octubre del 2021, presencial

Hi assisteixen:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – L'Oliveral
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet– Associació Per l'Horta
- Maria Tatiana Pina – Universitat de València, facultat de magisteri
- Victoria Muñoz – AMAE
- M. Angeles Fernández – IVIA
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors
- Públic: jornada oberta a la ciutadania

Participen en la Taula Rodona:

- Victoria Muñóz – AMAE
- Julio Quilis – Sa i Fresc
- Fundación Salut y Comunidad
- Gloria Bignè i Anna Cornudella – Aprofita VLC

Fotografia:

Objectius:

-Presentació pública del projecte Aprofita VLC.

-Presentació de les principals xifres i context de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

-Taula Rodona sobre les accions de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Conclusions principals:

- S'apunta que el sector primari pot estar interessant en participar en un model d'espigolament perquè apropa les persones al camp, una bona manera de procurar que facin una aposta pel producte local i de temporada.

- Les entitats social apunten que per elles és molt positiu rebre fruita i verdura fresca. La dificultat que observen és, però, el fet que no poden planificar amb antelació què és allò que rebran.

- Es torna a recalcar la necessitat que Aprofita VLC faci molt èmfasi en la sensibilització del conjunt de la població.

4.6. CONCLUSIONS FINALS DEL PROJECTE

Per tal d'extreure conclusions i models de continuïtat del projecte, s'ha realitzat una sessió de tancament amb les entitats d'Aprofita VLC.

<table>
<tr><td>Sessió participativa de tancament d'Aprofita VLC</td><td>25 de novembre del 2021, presencial</td></tr>
<tr><td colspan="2">Hi assisteixen:
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – L'Oliveral
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet– Associació Per l'Horta
- Maria Tatiana Pina – Universitat de València, facultat de magisteri
- Victoria Muñoz – AMAE
- M. Angeles Fernández – IVIA
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors</td></tr>
<tr><td>Fotografia:
 </td><td>Objectius:

-Establir quins poden ser els models de continuïtat de l'espigolament i la sensibilització i fer un primer dibuix de possibles plans d'acció.

-Establir quin pot ser el model que segueixi Aprofita VLC.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Conclusions principals:
- Aprofita VLC tindrà continuïtat com a grup de governança de les accions d'aprofitament alimentari que s'emprengui a València i l'Horta.

- L'espigolament podrà tenir continuïtat a través d'un model híbrid entre el Consell de l'Horta i la tasca de la Fundació Espigoladors, a través de la tasca de la Fundació Espigoladors amb una entitat local o a través de la tasca de la Fundació Espigoladors.

- Aprofita VLC ha generat el seu pla de sensibilització per a l'any 2022. Aquest té en compte la sensibilització en espais tals com centres educatius, restauració i als diversos barris de la ciutat. També té en compte la incidència política com una de les tasques amb més força que pot desenvolupar Aprofita VLC.

- Caldrà dur a terme una nova sessió participativa per tal de poder establir quin model ha se seguir Aprofita VLC i especificar el Pla d'Acció del 2022.</td></tr>
</table>

5. L'ESPIGOLAMENT A VALÈNCIA I L'HORTA

5.1. ESTUDI COMPARATIU DE L'HORTA I EL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT

5.1.1 Els cultius de l'Horta de València

L'Horta és un espai d'agricultura periurbana singular en l'àmbit europeu però que no compta amb un sistema de protecció efectiva. Entre el 1956 i el 2011 ha perdut un 64% de la seva superfície, tot passat de 15.000 a 6.000 hectàrees[13].

D'acord amb les dades del cens agrari del 2009, la superfície agrícola útil de l'Horta és de 17.836 has, i compta amb un total de 6.083 explotacions. D'aquestes, el 40% són petites, d'entre 0,2 i 1 Ha. En aquesta línia, del total d'explotacions, el 76% té menys de 3 ha, i només en 5% en supera les 10.

Pel que fa al règim de tinença de la terra, predomina el règim de propietat; el 83% de les terres el tenen, i són generalment els propietaris qui les treballa i les administra. Pel que fa a la seva titularitat, el 96% són de persones físiques. El nivell de professionalització dels agricultors i agricultores és baix: predomina el treball familiar de les explotacions, i l'activitat agrària la solen desenvolupar a temps parcial; només el 36% ho fa a temps complet al llarg de l'any.

D'acord amb el Pla de Desenvolupament Agrari de l'Horta de València[14], entre els agricultors i agricultores existeix poca modalitat cooperativa. La majoria opta per fer vendes majoristes de forma directa o a través d'intermediari, i d'altres comercialitzen els productes a través de la Tira de Comptar.

Els cultius que més superfície ocupen a l'hora són l'arròs i els llenyosos (cítrics). El 63% de la superfície de l'Horta està dedicada al cultiu de llenyosos i, d'aquests, el 53% correspon als cítrics. Cal puntualitzar, però, que hi ha hagut un major abandonament de les terres que ocupaven aquests cultius, i que per tant els cítrics cada vegada ocupen menys superfície

[13] Cerrada Serra, P. (2019) El sistema alimentario alternativo huerta-ciudad en València: configuración, gobernanza y retos. Departamento de Economía y Ciencias Sociales, Programa de doctorado en Economí Agroalimentaria de la UPV.

[14] Pla de Desenvolupament Agrari de l'Horta de València. Disponible a: https://agroambient.gva.es/va/web/agricultura/novedades/-/asset_publisher/cDoEgHxQ2gTH/content/plan-de-desarrollo-agrario-de-la-huerta-de-valencia

agrícola. El 35% dels cultius són herbacis: el 13% correspon a l'arròs i el 10% es dedica a hortalisses i patates.

D'acord amb les dades recollides a la memòria informativa i l'anàlisi diagnòstic del Pla de Desenvolupament Agrari de l'Horta de València[15], exceptuant l'arròs, aquests en són els principals: ceba (13,13%), xufa /12,82%), enciam (9,06%), carxofa (10,37%), cols (6,2%), la carbassa (6,1%), la patata (5,2%), i la síndria (4,8%). Observarem com aquests coincideixen amb alguns dels cultiu principals del Parc Agrari del Baix Llobregat, l'espai agrari protegit on la Fundació Espigoladors va iniciar la seva tasca.

D'acord amb el Pla de Desenvolupament Agrari de l'Horta de València, es poden identificar quatre grans zones dins l'Horta pel que fa a la distribució dels cultius.

- Horta nord citrícola: té molt cultiu de cítric i és la que presenta majors taxes d'abandó de la terra.
- Horta nord hortícola: és la que presenta menor taxa d'abandó.
- Horta oest-sud: és mixta, compta amb cultiu de cítric i cultiu hortícola. També presenta grans taxes d'abandó.
- Horta sud: té molt cultiu d'arròs.

5.1.2 Els cultius al Parc Agrari del Baix Llobregat

El Parc Agrari del Baix Llobregat és un espai d'agricultura periurbana protegit que compta amb un organisme de gestió que integra diverses instàncies administratives. La vall baixa del riu Llobregat i el seu Delta, on se situa el Parc, han estat tradicionalment un espai d'agricultura però, arran de la industrialització i la urbanització de la comarca del Baix Llobregat va anar perdent terreny agrícola. Per aquest motiu, l'any 1998 es va crear el consorci d'aquesta figura de protecció agrícola.

El Parc Agrari no compta amb un cens propi, i les dades amb que s'han establert provenen d'estimacions. D'acord amb la Revisió del Pla de Protecció i millora del Parc Agrari del Baix Llobregat[16], aquest compta amb 200-240 explotacions d'agricultura professional d'entre 3 i

[15] Pla de Desenvolupament Agrari de l'Horta de València. Document 1, Memòria Informativa_Anàlisi Diagnòstic (2019). Coordinació de Jordà Piqueras, M. Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Assistència tècnica de Díez N., Calabuig Tormo V. Disponible a: https://agroambient.gva.es/documents/163214705/167210331/01+MEMORIA+INFORMATIVA/4d91c28b-4642-45a5-9259-1d8f814df484

[16] Revisió del Pla Especial de Protecció i Millora del Parc Agrari del Baix Llobregat (2014). Disponible a: http://www3.amb.cat/repositori/INFO_PUBLICA/2014/RPE_Parc_Agrari_Baix_Llobregat/RPE%20documentacio%20escrita.pdf

10 ha. Aquestes tenen un règim de tinença mixta, però la majoria de terres són arrendades. Per altra banda, al Parc també s'hi troben 300 explotacions d'agricultura a temps parcial d'entre 0,5 i 1 ha.

La majoria dels conreus exteriors són hortícoles (carxofa és el principal). Hi ha pocs conreus fructícoles (préssec és el principal). Pel que fa als hivernacles, el conreu principal és el tomàquet. Els productes d'hivernacle han registrat un increment de producció, i en canvi hi ha hagut una davallada dels cultius fructícoles.

5.1.3 Conclusions comparatives

- **Dos espais periurbans on és plausible organitzar grups de persones voluntàries per espigolar**: facilitat per trobar una gran massa de persones degut a la proximitat dels nuclis urbans, i certa facilitat de transport de les persones voluntàries.

- Tant l'Horta de València com el Parc Agrari del Baix Llobregat són dos espai extensos on és possible trobar espais per espigolar.

- **Les explotacions a l'Horta són més petites que al Parc Agrari**. Si s'espigola, per tant, és possible que els volums siguin més petits, un aspecte que condicionarà la canalització que es faci a entitats socials del territori i els grups de voluntàries i voluntaris que s'hauran de formar.

- Menys professionalització a l'Horta de València que no pas al Parc Agrari del Baix Llobregat: caldrà tenir en compte aquest aspecte a l'hora de presentar l'espigolament al sector primari. El discurs que s'utilitzarà haurà d'englobar els interessos de tots dos tipus de llauradores, les professionals i les que no ho són.

- Pel que fa a les pèrdues en el camps menys professionalitzats, cal tenir en compte dos escenaris. Per una banda, es pot donar els casos que les explotacions menys professionalitzades tenen menys pèrdues perquè bona part la destinen a autoconsum i, per tant, no hi entren en joc les polítiques de mercat, especialment les de preu i les estètiques. Per altra banda, però, es poden provocar més pèrdues per una major falta de planificació i tecnificació.

- **Els productors de l'Horta de València no es troben agrupats en cooperatives agràries, un aspecte que en dificulta el contacte**. A més, **hi tenen presència més sindicats que**

no pas al Parc Agrari i, per tant, caldrà establir més relacions de col·laboració. Ara bé, la Tira de Comptar és un espai que agrupa molts dels agricultors i agricultores de l'Horta, i per tant és un espai on es poden teixir aquestes sinergies i col·laboracions.

- Pel que fa al sindicats agraris presents a l'Horta de València, aquests han treballat de manera conjunta amb la campanya de Preus Justos. Hi ha, doncs, un precedent que posa de relleu que dins el sector existeix certa unitat quan es tracta de promoure accions de visibilització i denúncia. Així mateix, com s'observarà posteriorment, s'hi ha establer contacte i en cap cas tenen intenció de bloquejar l'espigolament.

- A València **existeix tot un moviment d'organitzacions, entitats socials i centres de recerca que treballen en la defensa de l'Horta i en la promoció d'un sistema agroalimentari més just i sostenible.** És probable, doncs, que l'espigolament tingui bona acollida entre la població de la ciutat i les persones de les diverses baules de la cadena alimentària.

- A València **existeix un lligam més fort entre el nucli urbà i l'espai agrícola que no pas entre l'àrea metropolitana de Barcelona i el Parc Agrari del Baix Llobregat**. Aquest és un aspecte que pot facilitar la generació dels primers grups de persones voluntàries, doncs la ciutadania compta amb un major grau de sensibilització dins aquest camp.

- Pel que fa als tipus de cultiu, hi ha certes diferències entre tots dos espais agraris. Hem pogut veure com al Parc Agrari hi primen els cultius d'hortalisses per sobre els fruiters. A l'Horta, en canvi, podem trobar-hi fruiters (cítrics), gra (arròs) i per últim horta. Aquesta diferencia caldrà tenir-la en compte per diversos motius:

a) **Els cultius hortícoles són els més senzills d'espigolar pel que fa a la tècnica i el material que s'ha d'emprar**. Mentre que en els cultius hortícoles no hi ha perill de malmetre el cultiu que s'espigola, els fructícoles cal espigolar-los amb més cura per no malmetre l'arbre i, d'aquesta manera, evitar condicionar la següent collita. Això no implica, però, que els fruiters no puguin espigolar-se.

b) **Els cítric són un tipus de cultiu molt concret en què és necessari realitzar la collita tot i que aquesta no es pugui comercialitzar**: no serà difícil poder comptar amb la col·laboració del sector primari.

c) **Pel que fa als cultius d'horta, hi ha moltes similituds entre els cultius que hi ha als dos espais agrícoles**. Per tant, les experiències de la Fundació Espigoladors al Parc Agrari són extrapolables a l'Horta de València. Els cultius són fàcils d'espigolar, i tots es poden collir amb l'ajuda d'una navalla i guants i, en ocasions, també es pot fer sense l'ús de navalles.

d) Pel que fa a les patates, si bé al Parc Agrari del Baix Llobregat n'hi ha poques, la Fundació Espigoladors n'ha espigolat a altres zones de Catalunya, i per tant té experiència en la seva espigolada i canalització. Pel que fa a l'espigolament d'aquest cultiu, es pot donar sota dues circumstàncies. Per una banda, pot donar-se el fet que el cultiu el culli amb màquina l'agricultor/a i que l'espigolament es doni amb posterioritat. Per altra banda, si el camp no es collirà, caldrà procurar que l'agricultor/a pugui passar-hi la màquina per facilitar l'espigolament.

e) **Hi ha un tipus de cultiu que es troba a l'Horta de València i no pas al Parc Agrari del Baix Llobregat: la xufa**. Aquest és un cultiu que cal assecar i transformar, i per tant és difícil poder-ne fer canalitzacions. Una possibilitat seria la de promoure que a l'obrador de MercaValència es treballi amb aquest producte.

f) Fa anys que el sector del cítric es troba immers en una crisi molt forta de preu: és un sector a qui és imprescindible donar recolzament i visibilitat a través de l'espigolament. Si bé el Parc Agrari no compta amb cultiu de cítric, la Fundació Espigoladors té experiència en el seu espigolament a Terres de l'Ebre. Les grans extensions d'aquests fruiters demanden la creació de grups de voluntàries i voluntaris molt nombrosos, i una logística de transport més feixuga. A més, el fet de ser un sector immers en una crisi demanda que es faci una comunicació molt persistent sobre les causes i conseqüències de les pèrdues que es generen en aquests fruiters.

g) Pel que fa a l'arròs que es cultiva a l'Horta, aquest és un cultiu que cal assecar una vegada s'ha collit, i que per tant no és senzill d'espigolar i canalitzar cap a entitats socials.

h) **Al Parc Agrari del Baix Llobregat hi ha presència d'hivernacles, i en canvi a l'Horta de València no n'hi ha**. Aquests són cultius que se solen espigolar.

5.2. CONCLUSIONS DE LES SESSIONS PARTICIPATIVES: QUIN MODEL D'ESPIGOLAMENT VOLEM IMPLEMENTAR A VALÈNCIA I L'HORTA?

L'espigolament ha estat el mecanismes de prevenció i reducció de les pèrdues alimentàries que més s'ha tractat al llarg del procés participatiu. N'han sigut motiu el fet que les entitats participants han mostrat un interès major per aquesta activitat i també el fet que aquesta és una acció innovadora que requereix un gran traspàs de coneixement per poder-se dur a terme.

Les entitats participants han apuntat que l'espigolament, si bé no amb el mateix model que el de la Fundació Espigoladors, és una acció que havia existit a l'Horta però que es va anar perdent. El fet que sigui una activitat tradicional, per tant, consideren que pot actuar com a facilitador de la seva acceptació, especialment per part del sector primari.

Per tal de comptar amb l'acceptació i col·laboració del sector primari, les entitats socials han considerat que al llarg del procés de definició de l'espigolament és imprescindible comptar amb la seva participació a les diverses taules de diàleg. Si bé els diversos sindicats agraris van ser convidats a participar al grup d'Aprofita VLC, no s'han trobat en disposició de participar-hi. Ara bé, s'han mantingut dues reunions amb aquests perquè, com bé assenyalen les entitats d'Aprofita VLC, són uns actors claus per dur a terme l'espigolament. Les conclusions de les reunions amb el sector primari es poden trobar en el punt 5.3 d'aquest document.

En segon lloc, **les entitats d'Aprofita VLC han considerat que és imprescindible desenvolupar l'espigolament de forma organitzada i sempre amb el permís del sector primari local**. Així, **serà imprescindible que hi hagi una entitat o una agrupació d'entitats que tingui l'encàrrec de dur a terme l'acció seguint unes pautes i criteris que assegurin el benestar de tots els agents implicats**. En aquest sentit, serà imprescindible comptar amb la firma de convenis de col·laboració amb el sector primari, amb les assegurances de responsabilitat civil necessàries que cobreixin els possibles danys que les persones voluntàries puguin realitzar a les explotacions agrícoles, i amb una traçabilitat que permeti conèixer quin és l'origen dels aliments que es canalitzen a entitats socials.

Dins aquest mateix punt, també s'ha posat sobre la taula la necessitat que els productes espigolats siguin canalitzats de forma gratuïta a entitats socials del territori Valencià. L'espigolament no pot ser una activitat que provoqui una competència deslleial al sector primari local; ha de ser una denúncia de les problemàtiques que els afecten. A més,

d'aquesta manera, es connecta la tasca per l'aprofitament alimentari amb la promoció de l'alimentació saludable per a les persones que reben ajudes alimentàries. Tal com observarem al punt 5.4 d'aquest document, les entitats socials d'ajuda alimentària de València no distribueixen grans quantitats de producte fresc (fruites i verdures). Per tant, en la majoria dels casos, no es troba garantit el dret a l'alimentació saludable de totes els persones, que passa pel consum de fruita i verdura fresca. Així, l'espigolament podrà esdevenir una acció que promogui un canvi en el sector de la canalització d'aliments. La gratuïtat de les donacions, però, no es contradiu amb possibles mecanismes que es puguin aplicar per promoure la viabilitat econòmica del sector primari local, tals com bons o desgravacions fiscals per a les donacions realitzades. L'aplicació d'aquests mecanismes haurà de ser estudiada.

En tercer lloc, Aprofita VLC ha considerat que un punt molt rellevant és el fet que **l'espigolament s'ha de concebre com una acció de sensibilització i que, a més, seria bo que estès lligat a altres activitats de sensibilització i promoció de sistemes agroalimentari sostenibles, equitatius i resilients que s'estigui duent a terme a València i l'Horta**. En aquest sentit, consideren que l'espigolament és una solució que al curt termini treballa per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari, però que perquè produeixi un canvi estructural cal que vagi acompanyada d'altres accions. Es proposa que es dugui a terme juntament amb programes de sensibilització que operin perquè, a llarg termini, no hi hagi pèrdues i malbaratament alimentari, i el sector primari sigui valorat i pugui segur desenvolupant la seva activitat. Aquestes campanyes hauran d'anar dirigides a fomentar uns preus justos; tornar a connectar la ciutadania amb l'Horta; promoure el consum de fruites i verdures amb formes mides i colors que escapen de la norma, etc. Així mateix, també s'ha proposat que l'espigolament s'acompanyi d'estudis de les causes de les pèrdues i el malbaratament, un aspecte que permetrà crear noves solucions a aquesta problemàtica.

En definitiva, el model d'espigolament que es vol implementar a València i l'Horta té moltes similituds amb el model de la Fundació Espigoladors. Tots dos models treballen amb una perspectiva de promoure la sensibilització respecte aquesta problemàtica i volen esdevenir un altaveu de les problemàtiques a què ha de fer front el sector primari.

Per últim, és important senyalar que un espai d'on també es poden recuperar aliments, tal com va expressar el productor Julio Quilis al llarg de la sessió de presentació del projecte Aprofita VLC, són els magatzems agrícoles. En aquests, però, serà necessari fer la recuperació de forma molt ràpida per tal de complir amb la normativa sanitària. Des d'Aprofita VLC caldrà estudiar la possibilitat de dur a terme aquestes recuperacions.

5.3. CONCLUSIONS DE LES ESPIGOLADES PILOT

Per tal de poder conèixer de manera pràctica quins punts hem de posar en pràctica per poder desenvolupar una acció d'espigolament, al llarg del procés participatiu del projecte Aprofita VLC s'han desenvolupat dues espigolades pilot. La primera es va dur a terme al mes de juliol als camps de Mastika l'Horta, a Castellar – L'Oliveral, i es van espigolar remolatxes i enciams. La segona s'ha dut a terme el mes d'octubre als camps de Terra i Xufa, i s'han espigolat carbasses.

Per tal de poder fer una valoració de les dues espigolades pilot, s'ha realitzat una valoració individual de cada una de les fases que cal seguir per organitzar una espigolada. A aquest anàlisis s'han afegit els reptes i les fortaleses que van observar els membres del grup d'Aprofita VLC en la sessió de retorn de les dues espigolades pilot.

En primer lloc, exposem quins són els passos que cal seguir per buscar un cultiu per espigolar:

a). Concreció de la data i el cultiu per espigolar. En el cas de les dues espigolades pilot, la data i l'horari per fer l'espigolada estaven marcats de forma prèvia a les converses amb els agricultors i agricultores. Aquest és un punt que minva la possibilitat d'adaptació a les realitats de cada una de les agricultores i agricultors, i per tant dificulta la trobada d'un cultiu per espigolar. Per tal d'organitzar una espigolada regular, caldrà adaptar-se als *tempos* i moments de collita de cada un dels llauradors/es. Per tant, cal que l'organització d'aquesta acció sigui flexible i que pugui respondre de forma ràpida a les demandes del sector primari.

La concreció del cultiu que s'espigolarà també és un punt molt important, especialment per a poder fer-ne la canalització. Així, hi ha productes, tals com els enciams que es van espigolar a la primera prova pilot, que demanden una canalització i un consum molt ràpids. D'altres, en canvi, tals com les carbasses de la segona espigolada pilot, tenen un termini de conservació llarg i, per tant, resulta més senzill que les entitats socials n'acceptin un volum més gran.

Des d'Aprofita VLC es considera que **la gran diversitat de cultius de l'Horta és un dels punts forts del territori**. El grup, però, considera que és important realitzar un calendari de temporades d'aliments per tal de poder planificar, encara que sigui de forma mínima, les espigolades.

b). Contacte amb agricultores i agricultors**.** Aquest ha estat un punt fort del projecte Aprofita VLC. Gràcies a la diversitat d'entitats que conformen el grup i de la seva relació amb la producció agrícola, s'ha pogut contactar amb diversos productors i productores disposats a col·laborar amb una acció tal com l'espigolament. Generalment, l'inici de l'espigolament es realitza als camps d'agricultors coneguts i, a mesura que avança el temps, nous productors se sumen a la borsa. Des d'Aprofita VLC s'assenyala que **l'heterogeneïtat del grup els permet tenir contactes molt diversos amb productors i productores**. Ara bé, per aconseguir la col·laboració de nous productors i productores i generar-ne una borsa, és necessari que es duguin a terme dos tipus d'accions:

- **Mapeig d'agricultores i agricultors**, siguin agroecològics o tradicionals, i posar-s'hi en contacte per presentar el projecte. El grup d'Aprofita VLC apunta que els Mercats de Llauradores i Llauradors que s'organitzen en alguns barris i la Tira de Contar són dos espais idonis per poder fer contactes amb productors i productores.

- Seguir mantenint **converses amb els sindicats agraris locals** i estudiar de forma conjunta la possibilitat de firmar-hi un conveni de col·laboració. D'aquesta manera, s'arribarà a un públic més extens.

La borsa que s'haurà de generar haurà de tenir en compte les disponibilitats i capacitats de cada un dels llauradors i llauradores col·laboradors.

És important que quan es realitzi el contacte una vegada es pugui donar resposta a les demandes dels agricultors i agricultores.

c). Visita prèvia a l'agricultora/or**.** Una vegada pactada l'espigolada amb un agricultor/a, és imprescindible fer una vista al camp. En el cas de les dues espigolades de prova aquesta visita no es va poder realitzar perquè les entitats implicades a Aprofita VLC ho estan en qualitat de voluntàries i no tenien disponibilitat. La falta d'aquesta visita prèvia va comportar que hi hagués més producte per espigolar de l'esperat, un aspecte que va comportar dificultats a l'hora de canalitzar-lo a entitats socials.

Durant la conversa amb l'agricultor/a es delimiten les zones que es podran espigolar i es fa un càlcul conjunt del volum dels cultius que s'espigolaran: els coneixements i experiència del sector primari són imprescindible per a poder-los fer de la forma més acurada possible. **L'estimació de la quantitat per espigolar és un punt central per planificar el nombre de persones voluntàries, les caixes que s'han d'utilitzar, i les canalitzacions dels aliments cap**

a entitats socials. Així mateix, és important que durant la visita al camp es generi una localització del camp per poder-la enviar juntament amb la convocatòria de l'espigolada.

Per altra banda, la visita al camp permet generar una relació de confiança amb l'agricultora o agricultor, que és bàsica en una acció com l'espigolament. Ara bé, malgrat la relació de confiança que es pugui establir, cal que sempre es firmi un conveni de col·laboració amb l'agricultora o agricultor, tal com es va fer durant la prova pilot.

d). El conveni amb l'agricultor. Aquest és un conveni que genera l'entitat espigoladors i que es formalitza amb l'agricultor i agricultora. Ha d'incloure clàusules sobre el destí que es donarà als aliments espigolats, eximir de responsabilitats el productor o productora, i establir condicions per l'entitat espigoladors. Així mateix, el llaurador o llauradora es compromet a què els aliments que s'espigolen són segurs.

Pel que fa a la crida i gestió del voluntariat, la primera espigolada pilot es va decidir fer-la només amb les persones que formen part d'Aprofita VLC. Va ser la segona espigolada pilot la que va estar oberta a voluntariat. Aquests són els passos que cal seguir per fer-ne la gestió:

a**).** En primer lloc, cal establir quin nombre de persones voluntàries caldrà reunir per tal d'espigolar el camp. Aquest punt es pot calcular durant la visita al camp espigolat. Cal tenir en compte que és preferible que l'espigolament no s'allargui més de tres hores perquè és una activitat voluntària i, en ocasions, és exigent des del punt de vista físic.

b).Tal com s'ha observat en les espigolades de prova, l'espigolament és una activitat que requereix una organització amb uns tempos molt ràpids. Per poder conformar un grup de voluntariat tan ràpidament, és important que es compti amb una borsa de persones voluntàries. Des d'Aprofita VLC s'identifica que les entitats que hi participen tenen una base social àmplia, i que per tant no resultarà difícil poder comptar amb una borsa de persones participants.

c). És important que es realitzi una comunicació precisa del lloc on es realitzarà l'espigolament per tal de facilitar l'arribada de les persones voluntàries. Les ubicacions que s'utilitzen a través de les xarxes socials no funcionen correctament en totes les ocasions, i és per això que pot ser necessari acompanyar-la d'un mapa.

d). L'entitat que gestiona el voluntariat també ha de facilitar que les persones voluntàries puguin compartir vehicle. Així mateix, sempre que sigui possible, caldrà indicar com arribar-hi en transport públic.

e). Quan es faci la comunicació de l'espigolada, caldrà donar indicacions sobre la vestimenta que caldrà dur durant l'espigolada. Es recomana un calçat tancat i còmode, roba de màniga llarga i de colors clars quan és estiu, i un barret. Així mateix, cal indicar que és important dur aigua i un petit refrigeri.

f). Durant l'espigolada cal fer una bona dinamització del voluntariat: exposa per què s'han generat aquelles pèrdues i recalcant quina en serà la destinació final.

g). Pel que fa al material necessari per dur a terme l'espigolament, és l'entitat espigoladora qui en fa la cessió a les persones voluntàries. El material que s'haurà d'utilitzar dependrà del cultiu que s'hagi d'espigolar, però a grans trets aquests són els materials que generalment s'utilitzen:

- Pitralls identificaius per donar a conèixer que les persones que realitzen l'acció són voluntàries.
- Caixes per emmagatzemar els productes espigolats. És important mantenir una traçabilita de les caixes, que poden ser tant de l'entitat espigoladora com de l'entitat social que fa la distribució d'aliments.
- Guants per a oferir una major protecció a les persones voluntàries.
- Navalles o ganivets. Són molts els cultius d'horta que demanden una navalla per a poder ser collits sense que es malmetin.
- Escales o bancs. Quan s'espigolen fruiters, moltes vegades són necessaris aquests materials, que haurà de proporcionar l'entitat espigoladora.
- Aixades. Poden arribar a ser necessàries per alguns cultius de tubercles, arrels o bulbs. Generalment, però, aquests cultius s'espigolen una vegada l'agricultor/a ha passat el tractor, i per tant no resulten necessàries les aixades.

h). Assegurança de responsabilitat civil. És un deure de l'entitat espigoladors comptar amb aquesta assegurança, que cobreix els desperfectes que els voluntaris i voluntàries pugui ocasionar en l'explotació agrícola, i també els danys corporals que es puguin causar durant l'acció d'espigolament.

Per últim, és imprescindible tenir en compte quines són les accions que cal realitzar per fer la **canalització dels productes espigolats a entitats socials del territori.** Tal com s'ha vist al llarg de les dues espigolades pilot, aquest és un dels punts més complicats de tot l'espigolament. Aquesta és una activitat que es realitza, precisament, per reduir les pèrdues alimentàries i els seus impactes, i per tant és imprescindible que tots els aliments que s'espigolen tinguin una destinació, que ha de ser la del consum humà. A València, com veurem més endavant, les grans entitats de distribució d'aliments o bé no treballen amb producte fresc o bé compten amb uns protocols que fan molt difícil que puguin treballar amb producte espigolat. Aquest fet converteix la canalització en un dels punts més crítics de l'espigolament.

a). Contactar amb les entitats socials i conèixer quina és la seva necessitat de producte fresc, i quina és la seva disponibilitat per anar al camp que s'espigolarà a fer la recollida. Tenint en compte que Aprofita VLC no compta amb un magatzem per a producte fresc, és molt important que no s'espigoli més aliments dels que es podran canalitzar.

Per tal de poder realitzar aquest contacte de forma ràpida i efectiva, les entitats d'Aprofita VLC han assenyalat que caldria construir una borsa d'entitats socials de la ciutat que facin distribució d'aliments tenint en compte els paràmetres necessaris per organitzar l'espigolament: nombre de persones que atenen, disponibilitat de transport, disponibilitat de càmera frigorífica, disponibilitat d'emmagatzematge.

b). Traçabilitat. Quan es realitzi la canalització és important que l'entitat espigoladors faci un albarà d'entrega per tenir constància de quins productes ha canalitzat a cada una de les entitats socials. Aquesta traçabilitat, a més, també servirà per poder fer el retorn de les caixes i per tal de poder assegurar al sector primari que els aliments s'han canalitzat de forma gratuïta per promoure l'accés a una alimentació saludable i sostenible

Tal com s'ha expressat dins el grup Aprofita VLC en nombroses ocasions, l'espigolament s'entén com un acció de sensibilització i denúncia de les causes que provoquen les pèrdues al camp. És, per tant, una acció que dona recolzament al sector primari i en pot esdevenir un altaveu. En aquest sentit, és imprescindible dur a terme una difusió dels espigolament a través de les xarxes socials i de mitjans de comunicació que faci esment de temàtiques diverses tals com: les causes de les pèrdues, petites entrevistes als productors i productores, exemples i xifres de les pèrdues i el malbaratament alimentari, etc. **És en aquest punt on**

l'espigolament troba el lligam amb altres campanyes que s'estan duent a terme en el territori Valencià, com per exemple la campanya de Preus Justos.

Des d'Aprofita VLC s'observa que la comunicació que s'ha de realitzar de les espigolades és un repte perquè ha de comptar amb un to que sigui adequat per tots els agents implicats. Es proposa **generar una línia de comunicació que sigui compartida amb tots els agents**.

5.4. CONCLUSIONS DE LES REUNIONS AMB SINDICATS AGRARIS

La Càtedra Terra Ciutadana de la UPV i la Fundació Espigoladors han mantingut una reunió amb tres dels principals sindicats agraris de l'Horta: la Unió de Llauradors, Associació Valenciana d'Agricultors (AVA) i la Coordinadora Camperola del PV – COAG. Així mateix, han mantingut una segona reunió que, malgrat era oberta a tots els sindicats, només va comptar amb la presència d'AVA. Al llarg d'aquestes sessions es va presentar als sindicats agraris el projecte de l'espigolament per poder adaptar-los a les necessitats o requeriments del sector primari local. És també remarcable que a la taula rodona de presentació del projecte Aprofita VLC hi va participar un agricultor de Sa i Fresc, que també va aportar el seu punt de vista. Aquest, coincideix amb les aportacions que van fer els sindicats agraris.

Els tres sindicats es van mostrar a favor de la implementació de l'espigolament a l'Horta sempre i quan fos una activitat organitzada. Són quatre els punts que van remarcar que calia complir:

- Regulació de l'espigolament: convenis i assegurances**.** D'acord amb els sindicats agraris, és imprescindible regular l'espigolament perquè sigui segur jurídicament pel sector primari. Així mateix, caldria treballar en les assegurances des i les voluntàries. A més, es parla de la possible regulació de l'activitat a través d'un text legal.
  Cal apunta, però, que la regulació, tenint en compte que el projecte Aprofita VLC és municipal, serà difícil que sigui d'àmbit autonòmic. Això no treu, però, que no es pugui regular el funcionament de l'espigolament sistematitzant-lo.

  Una temàtica que es va tractar durant la segona espigolada va la dels **mecanismes existents per assegurar que les persones que espigolen són voluntàries**. La Fundació Espigoladors utilitza un doble mecanismes: per una banda, les persones espigoladores duen un pitrall que les identifica com a tals i, per l'altra, es compta amb un document firma on s'acredita que són voluntàries.

Així mateix, cal apuntar que abans de cada espigolada es firma un **conveni de col·laboració amb els agricultors i agricultores** que els eximeixen de responsabilitats. Aquests es comprometen, únicament, a haver respectat els cicles dels productes fitosanitaris. A més, l'entitat espigoladora també compta amb una **assegurança per a les persones voluntàries** que cobreix els desperfectes que puguin generar en l'explotació agrària, i els danys corporals que es puguin produir.

- Producte canalitzat a entitats social, mai a revenda. Un aspecte que entronca amb la regulació de l'espigolament, és la regulació de la destinació dels productes que es cullin dels camps. Els sindicats agraris han expressat el seu temor al fet que aquests siguin introduïts al circuit comercial i els suposin una competència deslleial. Cal tenir en compte que el **conveni** que es firma amb els agricultors i agricultores contempla que l'única destinació dels productes serà la donació per ajuda alimentària. Ara bé, si el producte es destina a la transformació, el sector primari rep un pagament en concepte de producte per a la indústria.

  A més, l'entitat espigoladors també manté una **traçabilitat** amb les canalitzacions que ha realitzat a les entitats socials que pot ser compartida amb les persones productores.

- Necessitat que el projecte estigui arrelat al territori i presència d'una entitat líder. Els sindicats agraris veuen amb bons ulls implementar l'espigolament, però tenen dubtes sobre si caldria copiar el model de la Fundació Espigoladors. Al llarg de la reunió s'explica, però, que el model d'espigolament de València s'està construint de forma participativa amb les entitats que operen al territori, i que la Fundació Espigoladors ha tingut un rol d'assessor tècnic. Per tant, **el model resultant d'aquest procés estarà adaptat a la realitat de l'Horta**. Pel que fa a la necessitat de lideratge de l'espigolament, el model que es proposi la tindrà en compte.

- Problemes estructurals del sector primari, i relació amb l'espigolament: relleu generacional, polítiques de preu i estètiques. Els sindicats agraris apunten que existeixen tot un seguit de problemàtiques estructurals del sector que els dificulten obtenir un rendiment econòmics del seu treball i que, a més, posen en perill el relleu generacional. Es preguntes com podrà l'espigolament contribuir a aquestes problemàtiques. Aquesta és una temàtica que s'ha tractat de forma recurrent a les sessions participatives del projecte Aprofita VLC: **les entitats social que hi participen**

consideren que l'espigolament ha de ser una eina de sensibilització i denúncia de totes les problemàtiques que viu el sector primari. Per aquest motiu, caldrà buscar vies per lligar l'espigolament amb altres campanyes que s'estiguin duent a terme, com per exemple la de Preus Justos. La Fundació Espigoladors ha preparat un document on s'exposen els possibles lligams entre totes dues accions que trobareu en l'Annex 8.

En conclusió, els sindicats agraris de València en cap cas han expressat una voluntat de bloquejar l'espigolament; tot al contrari, consideren que és una bona oportunitat per donar a conèixer les problemàtiques a què han de fer front. Ara bé, tal com s'observa, si es vol comptar amb el seu suport caldrà que l'espigolament es realitzi de forma reglada, ja sigui a través d'una normativa, ja sigui a través de convenis de col·laboració i protocols compartits. Si se segueixen les converses amb aquests agents, serà necessari fer la proposta de firmar un conveni de col·laboració per tal que puguin fer saber als seus afiliats i afiliades quin és el model d'espigolament que existeix a l'Horta.

5.5. CONCLUSIONS DE LES REUNIONS AMB ENTITATS DE DONACIÓ D'ALIMENTS

5.5.1 La canalització dels aliments espigolats a entitats socials

Tal com s'ha exposat, el model d'espigolament que es vol implementar a València té relació amb el foment del dret a l'alimentació saludable i sostenible. És per aquest motiu que els aliments espigolats es canalitzaran a entitats socials que operen a la ciutat. Les donacions d'aliments que es produeixen a partir dels espigolament, però, tenen una idiosincràsia concreta i cal establir models concrets per col·laborar amb aquestes entitats.

L'espigolament és una activitat que permet recuperar una quantitat gran d'un mateix producte fresc. Només cal veure l'exemple de les carbasses espigolades: se'n van espigolar 2.000 kg, i encara en van quedar al camp. Aquest és un fet que dificulta la canalització d'aquest productes per dos factors:

- En primer lloc, **la canalització de producte fresc és dificultosa perquè requereix molta immediatesa**. Cal que la canalització es faci de forma ràpida, i que les entitats facin la donació a les persones particulars també de forma ràpida.
- **Les quantitats d'un mateix producte són grans**, i per tant cal o bé col·laborar amb una entitat que la seu torn canalitzi aliments a altres entitats més petites, o bé

col·laborar amb moltes entitats petites de distribució d'aliments. Si s'escull aquesta segona via, caldrà fer una molt bona gestió de totes les canalitzacions.

A més, també cal tenir en compte que **per fer la canalització es poden utilitzar dos mecanismes**. Un primer consisteix **en demanar a les entitats socials que acudeixin al camp** per buscar el producte espigolat. Aquesta és una opció que permet a les persones voluntàries observar el cicle complet de l'espigolament, i a més també connecta les entitats socials de distribució amb l'origen d'aquests aliments. Per contra, és un mecanisme que exclou a aquelles entitats que no tenen capacitat per anar fins al camp. Un segon mecanisme consisteix en **que sigui la pròpia entitat espigoladors la que realitzi el repartiment**. Si bé aquesta és l'opció que pot facilitar la col·laboració amb un major nombre d'entitats socials, caldrà tenir en compte que l'entitat espigoladora haurà de tenir un vehicle i que la persona que dinamitzi l'espigolament haurà de destinar una part de la seva jornada laboral a aquesta tasca.

La Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors han mantingut una reunió amb Casa Caridad i Creu Roja de València, i han comptat amb la participació en la sessió de presentació de la Fundació Salud y Comunidad. Així mateix, l'associació AMAE, una entitat que dona cobertura a ajudes alimentàries al barri de la Plata, integra el grup motor d'Aprofita VLC i, al llarg de les dues espigolades pilot, s'ha col·laborat amb altres entitats tals com l'associació Alanna, el grup autogestionat Grama i la xarxa d'aliments Malilla Solidària. La col·laboració i les converses mantingudes amb aquestes entitats han permès realitzar un anàlisi de la situació de donació d'aliments a València tenint en compte els requeriments que demanda l'espigolament.

Cal especificar, però, que la mostra amb què s'ha treballat és petita si ho comparem amb el total d'entitats de repartiment i consum d'aliments que operen a València. L'entitat Tres+ ha realitzat un projecte sobre el dret a l'alimentació saludable i sostenible dels col·lectius en situació de vulnerabilitat de la Ciutat de València. En aquest, ha identificat un total de 109 entitats que operen a València: 8 menjadors socials, 5 entitats proveïdores de producte en el marc de programes municipals, 45 organitzacions del tercer sector, 14 organitzacions del tercer sector que cuinen els aliments, 37 entitats públiques i privades que en el marc d'altres serveis realitzen donacions d'aliments.

5.5.2 Els resultats de l'informe Tres És +

D'acord amb l'informe realitzat del "Projecte dret a l'alimentació saludable i sostenible dels col·lectius en situació de vulnerabilitat de la ciutat de València[17]", dins l'univers d'entitats de donació d'aliments se'n trobem de titularitat privada i de pública. Bona part són entitats associades de repartiment (OAR) dels Fons Espanyols de Garantia Agrària (FEGA) que provenen dels Fons Europeus d'Ajuda a les Persones Desafavorides. Els fons FEGA treballen a través de cistelles que contenen aliments de caràcter bàsic, poc peribles i de fàcil transport i emmagatzematge. Aquests, per tant, inclouen poques fruites i verdures fresques. Les que s'hi inclouen provenen de les retirades per a distribució gratuïta que es produeixen al sector agrari a través de les ajudes OPFH. Aquestes es disposen per gestionar les crisis de preu i d'excés de producció que es produeixen en aquest sector.

L'estudi estableix tot un conjunt de debilitats i fortaleses de les entitats de donacions d'aliment que operen a València. **Entre les debilitats, cal destacar-ne unes que tenen forta relació amb l'espigolament:**

- Hi ha una **limitació de recursos econòmics o una dependència de finançament públic que dificulta que la provisió d'aliments sigui sostinguda en el temps**, que es pugui complir amb els criteris d'alimentació saludable i sostenibles i que es desenvolupin iniciatives amb un enfocament de sobirania alimentària.
- Moltes entitats tenen una **manca d'espai amb condicions per recepcionar, emmagatzemar, conservar i distribuir els productes en espècies**. Pel que fa al producte fresc, aquest té una gestió encara més complexa perquè cal mantenir-ne una traçabilitat, mantenir-ne la cadena de fred, disposar d'espais d'emmagatzematge adequats, i garantir els criteris i mesures de manipulació, higiene i seguretat.
- **Les donacions que es reben tenen un caràcter puntual**, no tenen en compte les dietes equilibrades i no promouen l'autonomia personal de les persones destinatàries.

Pel que fa a les **fortaleses observades en l'estudi, també se'n poden identificar un conjunt que té relació amb la recepció de productes frescos espigolats**:

- **Les entitats que no depenen dels serveis socials tenen més flexibilitat, immediates i rapidesa en l'acollida inicial**, l'atenció directa i la tramitació d'ajudes.

[17] Bisbal J.M, Branchini B, (2021). Projecte dret a l'alimentació saludable I sostenible dels col·lectius en situación de vulnerabilitat de la ciutat de València

- Existeix una **flexibilitat administrativa** que permet a les entitats signar acords i convenis amb empreses i comerços locals.
- Una **part de les entitats estan fent una aposta per introduir producte fresc** en la donació d'aliments com a criteri d'alimentació saludable.
- Cada vegada hi **ha més tendència a fomentar el dret a l'alimentació des d'una perspectiva d'autonomia personal, apoderament, dignitat i sobirania alimentària**.

Així**, l'estudi de Tres És + defineix una escenari on hi ha demanda de producte fresc, però en molts casos no existeixen els mecanismes per poder-lo adquirir**. L'espigolament, com ja s'ha observat. és un mecanisme que dona resposta a aquesta demanda. A més, és una activitat que demanda certa flexibilitat administrativa de les entitats que, d'acord amb l'informe, tenen algunes de les entitats que operen a València.

També és notable el fet que, si l'espigolament s'implanta de forma regular, es podrà trencar amb el caràcter puntual que tenen algunes de les donacions d'aliments. Ara bé, cal tenir en compte que les donacions no es podran preveure amb molta antelació, ni pel que fa a la seva quantitat, ni pel que fa al producte.

Per últim, és remarcable el fet que **l'espigolament pot esdevenir un mecanisme de dinamització comunitària** que permeti trencar amb els models més assistencialistes de donació d'aliments. Això es deu al fet que les persones usuàries d'aquests serveis tenen l'oportunitat de participar en l'espigolament i, d'aquesta manera, prendre un rol més actiu en el seu procés d'adquisició d'aliments. Si aquest model es vol implementar a València, caldrà treballar aquest aspecte.

L'estudi de l'entitat Tres És + estableix com a casos d'estudi paradigmàtic les entitats Creu Roja i Càritas Diocesana de València perquè considera que són les entitats més representatives de València. Creu Roja és una entitat que, entre altres tasques, realitza repartiment d'aliments provinents dels Fons Europeu d'Ajuda a Persones Desfavorides i de donacions privades. L'informe assenyala que durant la Covid-19 l'entitat va realitzar lots d'aliments pels quals va haver de comprar fruita i verdura fresca perquè no n'adquirien a través de donacions. Pel que fa a Càritas Diocesana de València, l'informe apunta que en les donacions d'aliments, ja sigui a través de lots o dels economats, no gestionen productes frescos o peribles perquè consideren que els riscos associats en la seva gestió dificulten la seva tasca.

Aquests anàlisi particular que ha realitzat l'estudi de Tres És + lliga molt amb els resultats del projecte d'Aprofita VLC. Un dels mecanismes per facilitar la gestió de les canalitzacions d'aliments que pot emprar l'entitat espigoladora és el treball conjunt amb entitats que, al seu torn, facin distribució a entitats més petites. En el cas de la Fundació Espigoladors, si bé aquesta col·labora amb entitats petites que fan la distribució directa, també col·labora amb la Fundació Banc dels Aliments de Barcelona. Aquesta col·laboració permet a l'entitat poder canalitzar de forma ràpida grans quantitats de producte espigolat. A València, en canvi, no s'ha aconseguit contactar amb el Banc dels Aliments. Per altra banda, a més, les dues entitats més grans de distribució d'aliments, Càritas i Creu Roja, tal com apunta el citat estudi, o bé no accepten aliments frescos, o bé hi tenen moltes reticències. Aquest és un punt que dificultarà la gestió de les canalització perquè caldrà fer més contactes amb entitats socials petites que poden distribuir, per tant, una quantitat petita d'aliments. A més, generalment aquestes entitats compten amb infraestructures més precaritzades que no els permeten emmagatzemar aliments frescos.

5.5.3 Els resultats d'Aprofita VLC

Els resultats que s'han observat de les reunions i els contactes que s'han realitzat al llarg del projecte Aprofita VLC reiteren molts dels resultats de l'informe realitzat per Tres+. Cal reiterar el que s'ha apuntat a l'apartat anterior: **s'ha observat que a València les grans entitats de donació d'aliments o bé no treballen amb producte fresc, com és el cas de Càrites Diocesana de València, o bé tenen moltes reticències a treballar-hi, com és el cas de Creu Roja.**

Amb Creu Roja es va celebrar una reunió per estudiar possibles vies de comunicació, però es va concloure que era necessari iniciar tot un procediment burocràtic llarg per a poder col·laborar-hi. A més, l'entitat ha considerat que és dificultós el fet de no poder calendaritzar els dies en què els arribarien les canalitzacions, perquè les persones usuàries no hi acudeixen cada dia de la setmana. En canvi, es altres entitats amb qui hem col·laborat a través de les dues espigolades pilot, Casa Caridad entre elles, no han demandat aquests requisits burocràtics.

Pel que fa a els **resultats de la primera reunió, tant Casa Caridad com Creu Roja van identificar diverses dificultats per col·laborar amb l'espigolament. Tot i així, les dues entitats es van mostrar disposades a fer-ho** perquè van considerar un molt bon aspecte poder tenir fruita i verdura fresca de l'Horta.

- **Dificultats per absorbir grans quantitats d'aliments**, especialment si no hi ha una gran diversitat.
- Dificultats per realitzar **l'emmagatzematge.**
- Dificultats per fer el **desplaçament** al camp per falta de flota de vehicles.

La Fundació Salud y Comunidad, que compta amb un menjador social, a la taula rodona de presentació del projecte va afegir que per a elles una de les dificultats és poder **organitzar els menús setmanals**. Els seria necessari, per tant, poder conèixer el contingut de les donacions amb certa antelació. Per últim, en aquest mateix espai, l'associació AMAE va afegir que des de la seva entitat han realitzat cistelles variades amb productes recuperats de MercaValència i amb productes espigolats.

En definitiva**, s'ha observat que a València són les entitats socials més petites amb un model flexible les que poden col·laborar amb l'espigolament**. Aquestes poden absorbir quantitats petites d'aliments, i per tant caldrà que l'entitat espigoladors faci una gestió molt acurada de la donació. El dinamisme d'aquestes entitats, però, els ha permès venir al camp amb els seus vehicles propis durant la segona espigolada pilot.

Caldrà seguir treballant en la cerca d'entitats socials de distribució d'aliments col·laboradors i generar-ne una borsa. A més, tenint en compte la realitat de les donacions d'aliment de València**, caldrà potenciar el fet que l'espigolament serveixi com una palanca de canvi de les donacions alimentàries**: que sigui una eina de pressió perquè les entitats socials del territori passin a garantir l'alimentació saludable i sostenible per a totes les persones.

Les conclusions d'aquest apartat també són aplicables a les recuperacions d'aliment que es pugui fer al mercat majorista de MercaValència. Ara bé, cal especificar que en aquests espais les recuperacions solen ser de quantitats molt grans de producte, i que per tant serà imprescindible la col·laboració amb les entitats grans de distribució per poder-lo canalitzar tot.

5.6. CONCLUSIONS DE L'ESPIGOLAMENT A VALÈNCIA

5.6.1 Conclusions

Tal com s'ha observat al llarg del procés participatiu, València i l'Horta compten amb els tres elements necessaris per desenvolupar un projecte d'espigolament. Per una banda, s'identifica l'Horta com un bon espai per espigolar, i els seus productors i productores com

un col·lectiu que no bloquejarà l'activitat i que l'observen com a beneficiosa. **L'Horta**, com ja s'ha apuntat al llarg d'aquest informe**, és un espai idoni per realitzar l'espigolament perquè compta amb una gran varietat de cultiu hortícola i té unes característiques molt similars a les del Parc Agrari del Baix Llobregat**, l'espai agrícola on la Fundació Espigoladors va iniciar la seva tasca. **Pel que fa a la relació amb el sector primari, Aprofita VLC compta amb la participació d'entitats que tenen una relació de confiança establerta amb determinats llauradors i llauradores**. Aquest és un punt crucial per poder iniciar l'espigolament en tant que, en un inici, és una activitat que es desenvolupa amb un grup petit de llauradores i llauradors que, a poc a poc, va augmentat. En el procés de construcció de les dues espigolades pilot ha estat fàcil trobar productors i productores amb qui poder col·laborar. A més, València compta amb espais que reuneixen els productors i productores on es fàcil poder-hi establir contactes: la Tira de Comptar de MercaValència, els Mercats de Productors i el Consell de l'Horta. Per últim, dins d'aquest primer punt, cal apuntar que al llarg de les dues reunions que s'han realitzat amb els sindicats agraris no hi ha hagut cap bloqueig de l'espigolament, tot al contrari, consideren que és una bona activitat sempre que es pugui dur a terme de forma regulada.

Pel que fa a la cerca de voluntariat, a València hi ha tot un seguit d'entitats socials que treballen amb base social que tenen com a eixos d'acció la sobirania alimentària i el foment de l'alimentació saludable i sostenibles. A més, bona part de la ciutadania té una connexió estreta amb l'Horta i amb la realitat que experimenten els seus llauradors i llauradores. És per això que **es considera que la cerca i creació d'una borsa de voluntariat no serà un punt dificultós**.

El punt més controvertit, com ja s'ha exposat, serà el de la col·laboració amb entitats socials de distribució d'aliments. Si bé és un aspecte que cal seguir treballant a través de la realització de nous contactes, el fet que les grans entitats no reparteixin producte fresc en dificultarà la canalització. Tal com s'ha exposat, el model d'espigolament que s'apliqui a València haurà de tenir en compte que la gestió de les canalitzacions amb entitats de distribució de mida petita o mitjana és més laboriosa, i que per tant requerirà una major dedicació d'hores de treball. A més, com ja s'ha apuntat, caldrà potenciar el fet que l'espigolament que actuï com una palanca de canvi dels models d'ajuda alimentària. Pot promocionar que el repartiment de fruita i verdura fresca sigui majoritari, i que els models tendeixin cap a intervencions menys assistencialistes.

5.6.2 Models de continuïtat

Una vegada realitzada la diagnosi participativa, es fa una proposta de quatre models de continuïtat de l'espigolament.

a) Espigolades puntuals

Aquest és un model que treballaria per realitzar espigolades puntuals en dates assenyalades tals com el dia mundial de l'alimentació, el dia mundial de la dona rural o el dia mundial de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Aquest model potenciaria l'objectiu de sensibilització vers la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari en tant que, en xifres totals, la quantitat d'aliments que es recuperarien al llarg de l'any seria petita. Les espigolades puntuals podrien anar acompanyades de xerrades i d'un dinar d'aprofitament per tal de celebrar una jornada extensa de sensibilització i prevenció que connecti les pèrdues i el malbaratament amb altres problemàtiques que pateix el sector primari local

Aquest és un model d'espigolades que es podria organitzar des del grup d'Aprofita VLC amb el suport de la Fundació Espigoladors. Es considera que, actualment, el grup d'Aprofita VLC no té prou coneixement pràctic per poder realitzar aquesta acció de forma autònoma i, a més, no compta amb el material i la infraestructura tècnica necessaria per poder-les dur a terme.

b) Espigolades regulars amb model de col·laboració entre una entitat del territori i la Fundació Espigoladors

Aquest segon model consistiria en l'aplicació d'un model d'espigolament que realitzaria una entitat del territori valencià en col·laboració amb la Fundació Espigoladors. Actualment es considera que no hi ha cap entitat de les participants a Aprofita VLC que pugui realitzar l'espigolament de forma autònoma en tant que no compten amb suficients coneixements, finançament, personal i material necessaris per tal de poder dur a terme aquesta acció.

Si s'opta per aquest segon model, caldrà establir quin és el rol que jugarà cada una de les parts i quina serà l'entitat que hi treballarà.

c) Espigolades regulars amb model de la Fundació Espigoladors

Una tercera proposta consisteix en l'obertura d'una seu de la Fundació Espigoladors a València. Aquesta seu treballaria en coordinació amb la seu central del Prat de Llobregat, i es coordinaria amb el grup d'Aprofita VLC. Caldria definir, això sí, quin seria el rol que jugaria el grup d'Aprofita VLC com a organisme de governança de les accions d'aprofitament alimentari que s'implantin a la ciutat.

L'obertura d'aquesta seu comportaria la contractació d'una persona sobre terreny que pogués seguir fent els contactes amb el sector primari local i amb les entitats de distribució d'aliments. A més, també representaria un augment de les tasques que es durien a terme des de la seu central, la gestió del voluntariat entre aquestes.

És necessari especificar que no es proposa que sigui una altra entitat qui dugui a terme l'espigolament de forma autònoma perquè no n'hi ha cap que actualment disposi dels mitjans necessaris (de formació, material i de personal) per poder-jo realitzar.

d) Espigolades regulars amb model de col·laboració entre l'Ajuntament de València i la Fundació Espigoladors

Aquest model de continuïtat consisteix en generar un model de col·laboració entre la Fundació Espigoladors i l'Ajuntament de València. L'Ajuntament destinarà una partida de recursos econòmics i de personal per col·laborar amb la Fundació Espigoladors. Serà aquesta segona qui treballarà a terreny per dinamitzar les espigolades i el voluntariat. Si es vol instaurar aquest model, caldrà definir quina serà la implicació de cada una de les dues parts. A més, també caldrà establir quina relació s'estableix amb la organisme de governança d'Aprofita VLC.

6. MERCAVALÈNCIA: RECUPERACIÓ D'ALIMENTS

6.1. INTRODUCCIÓ

MercaValència és un mercat majorista que opera a través de dos submercats paral·lels. Per una banda hi trobem **la Tira de Contar**, on els petits productors i productores del territori comercialitzen els seus productes. Per altra banda trobem el **mercat majorista** que opera amb parades. **D'acord amb MercaValència, en tots dos espais es produeix malbaratament alimentari, però no es compta amb cap estudi actualitzat de quantificació i identificació de causes i punts crítics**. Ara bé, a través del Challenge de la Càtedra Terra Ciutandana es va fer una primera quantificació que es podria utilitzar com a base.

Actualment hi ha **diverses entitats que acudeixen a MercaValència per recuperar els aliments** que estan a punt de malbaratar-se. Aquesta recuperació, però, no es produeix de forma organitzada: són les entitats qui fa el contacte amb els paradistes del mercat majorista i amb els agricultors i agricultores de la Tira de Contar. Aquestes no disposen d'un espai per poder fer el triatge dels aliments que es poden recuperar per destinar a donacions.

AMAE és una entitat que forma part del projecte d'Aprofita VLC i que recupera aliments a MercaValència. Elles recuperen aliments de forma regular els divendres juntament amb quatre entitats més, i ho fan majoritàriament a la part del mercat majorista. Són elles qui parlen amb els i les paradistes, i apunten que fan el tiratge a les mateixes instal·lacions. AMAE canalitza 15 cistelles d'aliments setmanalment al persones que es troben en situació de risc d'exclusió social del barri de la Plata.

Des de MercaValència es considera que caldria sistematitzar les recuperacions que s'hi realitzen per tal que les entitats que fan la recuperació tinguin informació prèvia sobre els productes i les quantitats que es podran endur, i també per facilitar la feina de les persones majoristes. Des del grup d'Aprofita VLC es considera que la sistematització de les donacions facilitaria la recuperació d'una major quantitat d'aliments però, alhora, apunten que el model de recuperació actual funciona. És per això que demanden que, si es treballa la sistematització d'aliments a MercaValència, no s'expulsi a les entitats que actualment hi estan treballant.

Per últim, cal apuntar que MercaValència compta amb un **obrador** que és un espai de transformació d'aliments. Aquest està gestionat per l'empresa MonVital, que és qui va guanyar el concurs. L'obrador és un espai on els productors i productores de la **Tira de**

Comptar poden portar els seus productes, però actualment no hi estan aconseguint treballar de forma regular per una qüestió de volums: l'obrador necessita un volum mínim per poder transformar, i generalment els agricultors i agricultores no l'assoleixen. Aprofita VLC ha decidit no incloure la transformació a l'obrador com una temàtica a tractar en aquest projecte d'observació i concreció de models d'aprofitament.

6.2. CONCLUSIONS I FUTURES LÍNIES DE TREBALL A MERCAVALÈNCIA

Per a poder analitzar la possibilitat d'implementar un projecte d'aprofitament alimentari a MercaValència, cal tenir en compte diversos punts que defineixen el funcionament de l'entitat. En primer lloc, és imprescindible que ens fixem en la seva política de gestió de residus, política que defineix bona part de les línies d'accions que les entitats poden implementar per treballar l'aprofitament alimentari:

- Les majoristes i llauradores que comercialitzen productes a la Tira de Comptar no paguen un preu extern per a la gestió de residus. Així, **no paguen en funció del volum de residus que generen; paguen una tarifa fixa**.
- MercaValència compta amb **dos Punts Verds i contenidors en els carrils**. Els llauradors i llauradores de la Tira de Contar utilitzen aquests contenidors, i els majoristes utilitzen indistintament els contenidors o els Punts Verds.
- Fa poc temps que han introduir la separació de residus: ara tenen una compactadora que és exclusivament per residus orgànics.
- Existeix la visió que els paradistes no tenen disponibilitat per fer la separació de residus correcta, ni per dur tots els residus al Punt Verd.
- MercaValència té la percepció que existeix molt rotació entre els treballadors de les parades del mercat majorista i que, per tant, resulta difícil poder realitzar cursos de formació i/o capacitació.

Pel que fa a altres punts que cal tenir en compte, l'entitat MercaValència assenyala que no disposa de recursos per poder implementar un projecte d'aprofitament alimentari i canalització d'excedents. Ara bé, considera que pot oferir un espai per fer el triatge d'aliments que es podrien destinar a la garantia alimentària.

Per a poder implementar un projecte d'aprofitament, caldria que MercaValència dugui a terme diverses accions:

- En primer lloc, **per tal de començar a idear un projecte d'aprofitament alimentari, és imprescindible tenir en compte l'objectiu principal que es vol assolir**. Des de l'assessoria tècnica del projecte Aprofita VLC, es proposa que se segueixi la jerarquia de prioritats que recull l'article 11 de la Llei 3/2020, d'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari de la Generalitat de Catalunya. D'acord amb l'estipulat en aquest article, els agents de la cadena hauran d'adaptar les seves actuacions als següents objectius, en ordre jeràrquic:

a) **Prevenció de les pèrdues i el malbaratament**
b) **Utilització per l'alimentació humana**
c) Utilització per l'alimentació animal
d) Valorització material per mitjà de la recuperació d'elements i substàncies contingudes en els residus alimentaris per a usos industrials.
e) Valorització material per mitjà de l'obtenció de compost de qualitat.
f) Valorització energètica per mitjà de l'obtenció de biogàs.
g) Altres tipus de valorització energètica.
a) Eliminació.

Així doncs, caldrà tenir en compte que, en primer lloc, els projectes hauran d'estar enfocats a la prevenció del malbaratament. Només serà si, malgrat la seva aplicació segueixin existint excedents, quan es destinaran a la canalització per promoure la garantia alimentària. S'observa, doncs, que els objectius coincideixen amb aquells establerts a Aprofita VLC.

En aquest sentit**, és important que s'implementin projectes de formació i sensibilització** a totes les persones treballadores i paradistes sobre la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentar. Paral·lelament, també es poden realitzar estudis per implementar **un Pla de Prevenció.** Així mateix i **també de forma paral·lela, és important que es generi un projecte d'aprofitament alimentari que involucri a tots els agents de la cadena**.

- En segon lloc, serà imprescindible que es realitzi una **quantificació del malbaratament que es produeix a MercaValència**. Si bé una primera estimació s'ha fet a través del Challenge organitzat per la Càtedra Terra Ciutadana de la UPV, caldrà que els resultats es contrastin. La quantificació, a més, haurà d'anar acompanyada d'un estudi de causes del malbaratament, i de la identificació dels punts crítics per tal de poder implementar un Pla de Prevenció eficient. Aquest Pla de Prevenció haurà

de contemplar, entre altres, polítiques de formació als paradistes i a tot el personal implicat.

- En tercer lloc, cal fer un estudi del cost que té la gestió de residus i fer una estimació del pressupost que s'estalviaria MercaValència si la s'apliquès un model de prevenció i recuperació d'excedents. Aquest pressupost que quedaria lliure es podria ultiitzar, al seu torn, per promoure aquests projectes d'aprofitament.

- **Cal revisar la política de gestió de residus**. Un mecanisme per comptar amb la col·laboració dels paradistes pel que fa a la recuperació d'excedents, és fer pagar la gestió de residus segons la quantitat que es llenci. Per poder-ho calcular, és necessari qui no hi hagi contenidors als carrils i que tots els operadors de MercaValència hagin d'acudir al Punt Verd. D'aquesta manera, es facilitaria la correcta separació dels residus i, també, es podria inserir un espai de triatge per recuperar els aliments que encara són segurs i nutritius.

Per tal de canalitzar aliments de forma sistematitzada a entitats socials, serà imprescindible comptar amb un **magatzem on es pugui realitzar l'activitat de triatge**. Una possibilitat seria oferir l'espai i delegar a una entitat del tercer sector social aquesta tasca.El projecte del "centre d'aprofitament de Mercabarna" pot actuar com un referentdel projecte que es pugui implementar a MercaValència.

Pel que fa a la **transformació a l'obrador de MercaValència, caldrà buscar mecanismes per promoure que els productors i productores de l'Horta**, i especialment aquells i aquelles que treballen a la Tira de Contar, puguin dur-hi els seus productes:

- Promoure la coneixença de l'obrador.
- Promoure que els productors i productores puguin dur quantitats petites per transformar.
- Buscar mecanismes de col·laboració entre els productors per tal que puguin assolit quantitats més grans que puguin ser transformades.
- Possibilitat d'oferir suport en la creació de l'etiqueta
- Generar un catàleg de productes amb les seves fórmules per tal que aquestes transformacions siguin més econòmiques pel agricultors i agricultores

7. LA SENSIBILITZACIÓ I LA INCIDÈNCIA POLÍTICA

7.1. INTRODUCCIÓ

El grup motor d'Aprofita VLC considera que la sensibilització és un aspecte central per promoure l'aprofitament alimentari a València. Valè ncia, tal com s'ha observat, és una ciutat amb moltes propostes d'accions de promoció de la sobirania alimentària però que, en canvi, no ha tractat de forma extensa la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari. És per aquest motiu que exposen que **cal traslladar el coneixement sobre aquesta als diversos agents que operen al llarg de la cadena alimentària, i també a les persones consumidores finals**.

El grup d'Aprofita VLC apunta, però, que la sensibilització s'han de donar de forma que es connectin les pèrdues i el malbaratament alimentari amb altres problemàtiques de caràcter social i ambiental. Així, s'exposa que es podria tractar juntament amb la promoció dels hàbits saludables, amb altres campanyes de defensa de la pagesia local com la de Preus Justos, i també amb problemàtiques tals com la de l'accés a l'habitatge. La sensibilització, a més, assenyalen que haurà d'anar acompanyada de la **generació d'estudis de quantificació i identificació de causes per tal de poder tenir un major impacte**.

Pel que fa a la incidència política, cal assenyalar que aquest és un moment clau per fer-la. Actualment s'ha realitzat un avantprojecte de Llei estatal de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari, que establirà obligacions per les diverses administracions i pels agents de la cadena. El possible desplegament d'aquesta norma, doncs, disposa un escenari idoni per començar a promoure projectes d'aprofitament des de l'administració.

7.2. CONCLUSIONS I LÍNIES DE TREBALL

Per tal de concertar les possibles línies de treball de sensibilització i incidència política, al llarg de les sessions de treball s'ha generat un Pla d'Acció que seguirà Aprofita VLC durant el 2022. Aquest, a més, concep quin és l'escenari que es vol assolir de cara al 2025.

Línia 1: Incidència Política	
El nostre escenari ideal 2025	**El nostre Pla d'Acció 2022**
1. Promoure que les pèrdues i malbaratament siguin una línia estratègica de la propera Estratègia Alimentària	a) Identificar tots els *stakeholders*.

2. Promoure una llei autonòmica de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. 3. Promoure la implicació de l'Ajuntament en la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. 4. Promoure un pla municipal de sensibilització i formació.	b) Sensibilitzar a totes les conselleries sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari. c) Visibilitzar i informar sobre les pèrdues i malbaratament que es produeix en les diverses baules de la cadena agroalimentària. d) Iniciar processos d'incidència a les diverses administracions. e) Promoure que la compra pública tingui criteris d'aprofitament alimentari.

Línia 2: Formació i sensibilització al conjunt de la ciutadania	
El nostre escenari ideal 2025	El nostre Pla d'Acció 2022
1. Jornades anuals contra les pèrdues i el malbaratament alimentari. 2. Que hi hagi una entitat que lluiti activament contra les pèrdues i el malbaratament alimentari. 3. Xerrades a tots els barris de la ciutat. 4. Cartells de publicitats contra les pèrdues i el malbaratament almentari. 5. Formacions d'aprofitament alimentari pels consumidors i consumidores. 6. Accions de formació a grups multiplicadors. 7. Sensibilitzar a agricultors i agricultores. 8. Incloure a persones en situació de risc d'exclusió social amb mecanismes empoderadors i participatius. 9. Realitzar una acció propulsora d'un moviment d'aprofitament alimentari.	a) Dissenyar un dia festiu de sensibilització. b) Engrescar als agents multiplicadors. c) Generar recursos visuals i comunicatius i un Pla de Comunicació. d) Generar consells d'aprofitament pels consumidors i consumidores, i receptes d'aprofitament i conservació. e) Sensibilitzar al sector primari i a les entitats de consumidors. f) Fer un calendari d'aprofitament i temporalitat dels aliments.

Línia 3: Aprofitament en la restauració i els menjadors col·lectius	
El nostre escenari ideal 2025	El nostre Pla d'Acció 2022
1. Sector de la restauració sensibilitzat. 2. Fer un pla d'aprofitament amb tots els actors. 3. Que els menjadors de la ciutat no generin malbaratament.	a) Identificar quins actors poden promoure l'aprofitament en aquest camp. b) Identificar quines accions d'aprofitament es poden promoure en aquest sentit. c) Promoure un segell que identifiqui les iniciatives que no malbaraten.

Línia 4: Promoure l'aprofitament en l'educació formal i no formal	
El nostre escenari ideal 2025	El nostre Pla d'Acció 2022
1. Que totes les escoles i espais educatius incloguin les pèrdues i el malbaratament dins el seu temari. 2. Disposar de material de sensibilització per als i les educadores. 3. Promoure TFG i TFM sobre pèrdues i malbaratament alimentari.	a) Identificar els *stakeholders* que tinguin relació amb el camp de l'educació. b) Impulsar la formació de les educadores i educadores respecte la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari. c) Fer més accessibles els materials de sensibilització a les educadores.

En definitiva, s'han proposta accions de sensibilització per diverses baules de la cadena agroalimentària on es pot influir de forma directa a través d'accions: menjadors escolars i col·lectius, restauració, educació i consumidors i consumidores finals.

S'identifica que les dues primeres línies d'acció són més generals i que, per tant, es poden dur a terme a de forma conjunta a través del grup Aprofita VLC durant el 2022. Pel que fa a la incidència política, es considera que un grup participatiu és l'agent idoni per realitzar-la. Cal tenir en compte, a més, que actualment les pèrdues i el malbaratament alimentari són una problemàtica que s'ha posicionat en l'agenda política i que són diversos els territoris que estan generant normativa o estratègies per prevenir-la. Destaca, així mateix, que es troba en procés de consulta l'Avantprojecte de Llei Contra el Malbaratament d'Espanya.

Pel que fa al camp de la sensibilització, recollit en la línia 2, s'ha posat èmfasi en la realització de campanyes de comunicació i d'actes puntuals. La idiosincràsia d'aquestes accions requereix que siguin diverses entitats qui, de forma conjunta, les generin. És per això que,

una vegada més, es considera ideal que es realitzin des del grup d'Aprofita VLC. La tercera i quarta línia preveuen accions més concretes que, en algunes ocasions, per ser desenvolupades poden requerir de l'acció concreta d'una entitat. Tot i així, el pla d'acció del 2022 contempla aspectes que poden desenvolupar-se de forma conjunta.

Per tal de poder dur a terme aquestes accions de sensibilització i incidència serà imprescindible que es doti a Aprofita VLC d'un pressupost per poder-les dur a terme i que s'identifiquin quines són les entitats que poden generar aquests projectes de sensibilització. Cal especificar que actualment a València no s'identifica cap entitat que tingui com a eix principal la tasca per l'aprofitament alimentari. Caldrà, per tant, que algunes de les entitats que operen a la ciutat adquireixin aquesta línia d'acció.

Per poder dur a terme aquestes línies d'acció serà necessari fer una priorització i gestió de cada una de les accions.

Les accions d'incidència política, en canvi, es conceben perquè les pugui dur a terme Aprofita VLC com a grup. Cal recordar que Aprofita VLC serà concebut com un espai de governança que definirà quines són les accions de sensibilització i incidència que es duran a terme a València i l'Horta.

8. CONCLUSIONS FINALS

Al llarg de la diagnosi i el procés participatiu d'Aprofita VLC s'ha observat que València és un territori on conviuen tots els ingredients necessaris per tal que puguin implementar-se projectes d'aprofitament alimentari a diverses baules de la cadena agroalimentària. Com s'ha exposat, si bé València és una ciutat on es desenvolupen molts projectes de promoció d'un model agroalimentari més sostenible, resilient i equitatiu, no s'ha tractat la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari amb profunditat. Existeix, però, interès entre diverses de les entitats que treballen en el territori per implementar projectes d'aquesta mena.

Aprofita VLC ha permès obrir un espai de reflexió i diàleg a partir del qual generar aquests projectes de forma conjunta. Aquest, a més, ha esdevingut un espai de governança dels projectes d'aprofitament que es desenvoluparan a la ciutat. Ha estat, doncs, un punt d'inici per promoure noves accions i ha complert amb l'objectiu d'introduir la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari entre les entitats socials del territori. S'espera, doncs, que aquestes la comencin a treballar, tant de forma directa com transversal, dins els seus projectes de generació d'un nou model agroalimentari.

L'existència de tot un conjunt d'entitats que desenvolupen projectes de promoció de l'alimentació saludable i sostenible converteix València en un escenari idoni per realitzar projectes de formació i sensibilització vers la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Aquesta és una temàtica que, en tant que és un dels eixos de l'alimentació saludable i sostenible, es pot integrar en algunes de les accions que ja es duen a terme en la ciutat. Per altra banda, també pot desenvolupar-se a través de projectes específics, tal com ha proposat el grup d'Aprofita VLC en el seu pla d'acció del camp de la sensibilització.

Aquest pla d'acció contempla quatre línies diferenciades:

- Línia 1: Incidència política. Es treballarà a partir de la identificació dels *stakeholders,* de la seva sensibilització i de la generació d'incidència en les diverses conselleries.
- Línia 2: Formació i sensibilització al conjunt de la ciutadania. Generació de campanyes de comunicació i celebració d'actes conjunts.
- Línia 3: Aprofitament en la restauració i els menjadors col·lectius. Identificació dels actors i les accions i projectes que poden promoure l'aprofitament en aquest sector.
- Línia 4: Promoure l'aprofitament alimentari en l'educació formal i no formal. Es vol assolir a través de la formació dels agents educatius, i de la millora de l'accessibilitat a materials formatius i de sensibilització.

Tal com s'ha exposat, les dues primeres línies contemples dos camps d'acció on el grup d'Aprofita VLC pot actuar de forma conjunta. Pel que fa a les dues darreres línies d'acció, la realització d'algun projecte concret, tal com les formacions a educadores i educadors, pot comportar l'actuació d'una entitat determinada. Tot i així, les accions plantejades en el pla d'acció poden ser desenvolupades, també, pel grup d'Aprofita VLC de forma conjunta. Ara bé, cal reiterar que caldrà esperar a què el grup realitzi la seva sessió de definició del seu model per establir quines són les tasques que podrà dur a terme.

Pel que fa a l'espigolament, s'ha observat que és una acció que es podria implementar de forma satisfactòria a València i l'Horta. En aquest territori existeixen els tres elements imprescindible per poder-lo dur a terme. En primer lloc, s'identifica que l'Horta com un espai d'agricultura periurbana on hi ha una diversitat de producte hortícola i on, com en tot espai agrari, es produeixen pèrdues a causa del funcionament del sistema agroalimentari. És també rellevant el fet que el sector primari que hi opera i els sindicats agraris que hi treballen s'han mostren disposats a col·laborar amb l'espigolament, sempre que es realitzi de forma organitzada.

En segon lloc s'identifica que existeixen entitats socials de distribució d'aliments que tenen una manca de producte fresc i local. L'espigolament és, en aquest sentit, una eina que facilita l'accés a aquest producte fresc i que, per tant, promou l'accés a una alimentació saludable i sostenible. Tot i així, al llarg del projecte han sorgit tot un conjunt de reptes a què caldrà donar resposta per a poder col·laborar amb un espectre extens d'entitats de distribució que operin al territori Valencià. Entre aquestes destaquen els volums petits amb què treballen algunes d'elles, les dificultats logístiques de recollida dels productes espigolats, i la manca de capacitat d'emmagatzematge de producte fresc.

En tercer i últim lloc, es considera de la ciutadania de València té una relació molt estreta amb l'Horta i que existeix tot un conjunt d'entitats que treballen en la seva defensa. Aquest és un aspecte que facilitarà la cerca i dinamització del voluntariat. La realització de l'espigolament amb grups de voluntaris i voluntàries és un punt central perquè l'espigolament esdevingui un eina de sensibilització que connecti la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament amb altres problemàtiques que experimenta el sector primari de l'Horta. Aquest ha esta, precisament, un punt que des de bon inici han recalcat les entitats participants en el projecte.

Si bé existeixen els elements necessaris per promoure un model d'espigolament, caldrà establir, quin **model d'implementació** es vol desenvolupar per tal que el projecte tingui un arrelament territorial fort. Es proposen quatre models:

- Espigolades puntuals. Realització d'espigolades puntuals en dates assenyalades acompanyades d'actes de sensibilització tal com àpats d'aprofitament. L'objectiu d'aquestes espigolades seria la sensibilització vers les pèrdues i el malbaratament.
- Espigolades regulars amb model de col·laboració entre una entitat del territori i la Fundació Espigoladors Model d'espigolament que realitzaria una entitat del territori valencià en col·laboració amb la Fundació Espigoladors. En aquest cas, de la mateixa manera que passa amb els dos models que el segueixen, l'objectiu de l'espigolament seria el de la sensibilització, el de la reducció de les pèrdues, i el de foment del dret a l'alimentació saludable i sostenible per a col·lectius que es troben en situació de risc d'exclusió social.
- Espigolades regulars amb model de la Fundació Espigoladors. Obertura d'una seu de la Fundació Espigoladors a València. Aquesta seu treballaria en coordinació amb la seu central de l'entitat, situada al Prat de Llobregat, i es coordinaria amb el grup d'Aprofita VLC.
- Espigolades regulars amb model de col·laboració entre l'Ajuntament de València i la Fundació Espigoladors. Model en què l'Ajuntament destinà una partida de recursos econòmics i de personal per col·laborar amb la Fundació Espigoladors. Serà aquesta segona qui treballarà a terreny per organitzar i dinamitzar les espigolades i el voluntariat.

És important exposar que s'ha observat que actualment a València no hi ha cap entitat que compti amb els coneixements i les capacitats logístiques necessària per a poder organitzar les espigolades de forma regular. És per això que no s'ha proposat una línia de continuïtat en què sigui una entitat que ja opera en territori valencià qui, sense col·laboració de la Fundació Espigoladors, dugui a terme aquesta activitat.

Independentment de la línia de continuïtat que es consideri més adient, hi ha tot un seguit d'**accions que s'han de desenvolupar durant l'any 2022** si es vol implementar de forma regular aquesta activitat:

- Creació d'una borsa d'agricultores i agricultors locals. És imprescindible seguir presentant el projecte d'espigolament al sector primari local i generar una borsa de llauradores i llauradors col·laboradors. En aquesta mateixa línia, és també rellevant

seguir generant converses amb els sindicats agraris i buscar mecanismes de col·laboració.

- Seguir generant contactes amb les entitats de distribució d'aliments. Tal com s'ha exposat, aquest és un dels punts que s'ha identificat com a més dificultosos. Cal seguir generant converses amb aquestes per buscar mecanismes de col·laboració i promoure un canvi en el camp de la canalització d'aliments que camini cap a models menys assistencialistes que promoguin el dret a l'alimentació saludable i sostenible.
- Creació d'una borsa de persones voluntàries. Cal generar aquesta borsa per tal de poder fer crides de forma dinàmica. Serà important, doncs, presentar el projecte en espais comunitaris i a les diverses entitats que treballen arreu de la ciutat.
- Creació d'una línia de comunicació. Per tal de poder comunicar les accions d'espigolament a través d'un llenguatge i un missatge que sigui compartit per a totes les parts involucrades en l'espigolament, és important generar una línia de comunicació conjunta.

Per últim, s'ha observat que a **MercaValència també s'hi poden dur a terme projectes d'aprofitament alimentari. Aquests poden tenir relació amb la prevenció de les pèrdues i també amb la recuperació dels excedents**. És remarcable el fet que ha estat la mateixa entitat qui ha expressat la voluntat de promoure projectes d'aquesta mena.

Són diverses les línies de projecte que s'ha proposat, i aquestes es poden dur a terme de forma paral·lela. Totes aquestes s'hauran de contrastar amb l'entitat:

- Quantificació del malbaratament i identificació de causes dels punts crítics. Aquest és punt central per tal de poder promoure propostes de prevenció i de sistematització de la recuperació d'aliments.
- Sensibilització als agents que operen a MercaValència. Línia de projecte que actua per prevenir el malbaratament que es produeix en aquest mercat majorista i consisteix en la generació de formacions i accions de sensibilització per tal de promoure l'aprofitament alimentari.
- Sistematització de la recuperació dels excedents alimentaris. Per tal de promoure la canalització dels aliments segurs i nutritius que anaven a ser malbaratats, cal estudiar un mecanisme per a poder sistematitzar la recuperació de les donacions. Per fer-ho serà necessari comptar amb un espai de triatge. Caldrà tenir en compte, però, que el model que s'implementi no podrà suposar un obstacle per les entitats que actualment ja treballen en la recuperació i canalització del malbaratament que es produeixen en aquest espai.

En definitiva, a través de la diagnosi participativa realitzada s'han detectat diversos projectes i accions d'aprofitament alimentari que poden ser implementats a la ciutat de València i l'Horta. Seria idoni que aquests poguessin implementar-se de forma paral·lela per tal de fer incidència a diverses baules de la cadena agroalimentària. A més, podrien ser complementats amb nous projectes que actuïn en baules que no han estat contemplades al llarg del projecte Aprofita VLC. D'aquesta manera s'aconseguiria tenir una aproximació sistèmica a la problemàtica que ens ocupa i, en conseqüència, generar mecanismes per donar-hi solucions globals que previnguin la generació de pèrdues i malbaratament en qualsevol de les baules.

Per últim, cal insistir una vegada més en el fet que Aprofita VLC ha estat un punt de sortida per introduir als debat vers la promoció d'un sistema agroalimentari més sostenibles, just i resilient la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

ANNEXES

ANNEX 1: ACTAS DE LES SESSIONS PARTICIPATIVES DEL RPOJECTE

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL 1 APROFITA VALÈNCIA

DATA: 15 d'abril de 2021
Primera reunió de treball amb el Grup del Projecte Aprofita VLC

HI ASSISTEIXEN:

- Amparo Puchades Giner - AVVCastellar-L'Oliveral
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Alicia Valero Giménez - Codinucova.
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Emliano García Domene - Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de València.
- Igancio Palmoar Mendivil - Regidoria de Sanitat i Consum de l'Ajuntament de València.
- Rosana Gomez Dominguez - ErreEse
- Fèlix Segarra Bertran- Cuinatur
- Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià:
- Lucia Peris Mestre - Unió de Consumidors de la Comunitat Valenciana
- Juan José Rico - Federació Alimentació de la Comunitat Valenciana
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Rafel Ferrando - Federació d'Hostaleria de València
- Lourdes Castelló - Plataforma Grups de Consum
- Maria Rosa Ramón Puchades - Per l'Horta, grup de Consum
- Tatiana Pina Desfilis - Facultat de Magisteri de la Universitat de València
- Marta Ribó - Justícia Alimentària
- Víctor Martínez Blasco- Casa Valenciana de la Caridad
- Ángeles Hernández García – Mercavalència
- Alejandro Ramón Álvarez – Regidor d'Agricultua, Alimentació Sostenible i Horta
- Josep Manuel Perez Sanchez - Tècnic del departament d'Agricultura, Alimentació Sostenible i Horta
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Presentació del projecte Aprofita VLC i el seu pla de treball.
- Presentació de les entitats que conformen el Grup.
- Introducció a les pèrdues i el malbaratament alimentari (xifres, marc normatiu, projectes i alternatives).
- Presentació del model d'Espigoladors com a exemple d'entitat que treballa per l'aprofitament alimentari i pel foment de l'accés a una alimentació saludable.
- Primer debat sobre les accions que es podrien dur a terme a València i l'Horta.

PRESENTACIÓ DEL PROJECTE APROFITA VLC

La Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV i la Fundació Espigoladors, per encàrrec de la regidoria d'Agricultura, Alimentació Sostenible i Horta de l'Ajuntament de València, està treballant en la generació d'un model d'aprofitament alimentari i dret a l'alimentació saludable a València i l'Horta. El projecte ha rebut el nom d'Aprofita VLC.

Si bé el projecte parteix de l'experiència de la Càtedra i d'Espigoladors en la generació de models que treballin per aquests dos objectius, Aprofita VLC pretén crear un model a partir d'un model participatiu conformat per els agents dels territori valencià. D'aquesta manera, es pretén que el model resultant tingui un arrelament fort al territori.

L'objectiu del projecte Aprofita VLC a curt i mitjà termini és establir el model de gestió del projecte a València i l'Horta que treballi per l'aprofitament alimentari. A llarg termini, aquest objectiu es complementarà amb el d'implementar l'eix de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a l'Estratègia Alimentària de València i a les entitats i organitzacions que treballen al territori.

El projecte se centrarà en tres eixos d'acció:

1. Espigolament per garantir el dret a l'alimentació saludable
2. Transformació
3. Sensibilització i incidència política

Aquests eixos són complementaris i que cal que tinguin relació. Ara bé, no totes les entitats hauran de participar en les tres àrees d'activitat.

Aquestes són les sessions que conformaràn el procés participatiu:

1. Coneixença i introducció de la problemàtica
2. Diagnosi participativa
3. Tres sessions per establir el model de gestió i els seus eixos

Des de les entitats gestores del projecte, se celebra la gran acollida que el procés ha tingut entre les entitats de València. Cal fer esment a la necessitat que aquest projecte sigui transversal i que sumi el màxim de veus i opinions dels agents del territori.

En el camp de procurar l'arrelament al territori, cal fer notar que la Càtedra Terra Ciutadana va presentar Aprofita VLC al Grup de Treball d'Alimentació Saludable del Consell Alimentari. El procés participatiu, però, no és exclusiu per les entitats membres del Consell Alimentari. Ara bé, ser un grup amb forta relació amb el Consell Alimentari facilitarà:

- donar veu i visibilitat a les iniciatives que es desenvolupen al territori
- coordinació amb altres grups de treball, com el del dret a l'Alimentació Saludable
- coordinació amb xarxes con la *Red de Ciudades por la Agroecologia* i la *Red Sin Desperdicio*
- vehicular un projecte concret com aquest perquè té el suport de la Regidoria i d'altres administracions

PRESENTACIÓ DE LES ENTITATS

Algunes de les entitats participants presenten els seus models i exposen què consideren, a priori, que podria aportar al projecte Aprofita VLC:

AVVCastellar-L'Oliveral: volen iniciar un projecte de reducció del malbaratament alimentari i la inserció sociolaboral de dones i joves al seu Municipi.

Codinucova. Dietistes de la CV que poden tenir incidència en l'alimentació saludable.

Ajuntament de Meliana. Projecte de producció de productes locals en un espai d'Horta i de foment de la cohesió social.

Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de València. La Regidoria ha impulsat polítiques en el marc de "València Ciutat Saludable" i forma part del CMAS. A més, guarden relació amb el foment del producte local i estan treballant en la construcció d'un menú local.

ErreEse: Associació que treballa en el departament d'RSC dels Mercats Municipals, i que per tant tenen molt interès en la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Cuinatur: Empresa de restauració escolar que forma part del Consell Alimentari. Presenta els centres educatius com espai on es pot fer sensibilització i on cal fer reducció perquè es produeix molt malbaratament alimentari.

Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià: foment de la sobirania alimentària i agroecologia, i poden aportar coneixements en la sensibilització sobre un consum més sostenible i saludable.

Unió de Consumidors de la Comunitat Valenciana: Poden aportar la seva experiència en campanyes de conscienciació i sensibilització a consumidores de mesures que poden dur a terme per evitar el malbaratament alimentari.

Federació Alimentació de la Comunitat Valenciana (FEDACOVA). Treballen en diverses baules de la cadena agroalimentària: la indústria, la distribució i part del consum.

Per l'Horta: Defensa de l'Horta i preus justos per agricultores i agricultors, un aspecte estretament relacionat amb una de les causes que generen les pèrdues alimentàries als camps del sector primari.

Federació d'Hostaleria de València: sector molt conscienciat amb la sostenibilitat, i que poden tenir incidència en la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament.

Plataforma Grups de Consum: poden contribuir amb la sensibilització, però potser de noves maneres que descobrirem al llarg del procés participatiu.

Per l'Horta, grup de Consum del Barri Marcel·lí de València que fan molta feina de consum conscient.

Facultat de Magisteri de la Universitat de València: treballa amb una eina de recerca que pretén conèixer l'interès i sensibilitat del professorat de primària i infantil d'incloure de manera transversal la temàtica de les pèrdues i el malbaratament al CV escolar. Si es descobreix que existeix aquesta sensibilitat, es treballa per crear materials didàctics que treballin en aquesta línia.

Justícia Alimentària: Entitat que, entre altres, desenvolupa projectes educatius, alguns dels quals verses sobre les pèrdues i el malbaratament, i d'altres sobre la compra pública.

Mercavalència: parla sobre l'obrador compartit que s'ha desenvolupat al Mercavalència, i sobre el potencial d'aquest mercat majorista per desenvolupar projectes que treballin per l'aprofitament alimentari.

INTRODUCCIÓ A LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

- Presentació de les principals definicions de les pèrdues i malbaratament alimentari, les seves xifres i el seu marc normatiu a escala global, nacional i local.
- Presentació del model de la Fundació Espigoladors com a inspirador del projecte Aprofita VLC. Ara bé, en tot moment queda clar que el present projecte no vol crear una rèplica, sinó una alternativa adaptada al territori de València i l'Horta.

Dubtes que sorgeixen sobre el model de la Fundació Espigoladors:

- Donació d'aliments és gratuïta? En el cas d'Espigoladors la donació es fa de manera gratuïta. Ara bé, es poden establir altres models pactats amb els agricultors i agricultores locals.

- Aprofitament als Mercats no es treballa des d'Espigoladors? A Barcelona hi ha altres models que treballen per l'aprofitament alimentaris a Mercats. Les companyes de Pont Alimentari i Nutrició Sense Fronteres. A València i l'Horta, però, és un model que es pot establir.

Aportacions de les participants:

- Des de l'Ajuntament de Meliana es fa èmfasi en la presentació del seu projecte de cultiu de tomàquets als Horts Socials a través de diverses herències culturals de la seva població per fomentar la cohesió social. Aquest projecte volen que vagi seguit d'un procés de sensibilització a escoles. És un projecte que consideren que podria guardar relació amb Aprofita VLC, especialment pel que fa al foment de la cohesió social a través de tasques relacionades amb el sector primari.
- Des de MercaValència exposen que han de fer front a diversos contratemps a l'hora de canalitzar excedents provinents de la indústria alimentària perquè no tenen un Banc d'Aliments ni cal altre entitat de donació d'aliments dins el Mercat Majorista, tal com passa al Mercabarna. Un grup d'estudiants hi ha anat a anat per estudiar si seria possible crear un projecte de promoció de les ajudes alimentàries dins el Mercat.
  Des d'Espigoladors es fa referència a les dificultats de canalitzar productes frescos com la fruita i la verdura a entitats d'arreu del territori. El model que es créi a València haurà de fer front a aquest repte.
- AVV - Castellar l'Oliveral: Elles estan fent el seu projecte d'inserció sociolaboral de dones i joves a través de l'agricultura agroecològica. Projecte que s'està iniciant i que pot tenir relació amb el MercaValència.
- Es presenta el CSO Horta de Benimaclet. Aquest és un projecte autogestionat que va a MercaValència a espigolar els productes malbaratats i els distribueixen entre persones que es troben en situació de risc d'exlcusió social. Es parla de la possibilitat d'incloure al grup de treball del Projecte Aprofita VLC projectes que no estiguin institucionalitzats però que estigui desenvolupant accions al territori de València i l'Horta.
- Des de MercaValència amplien la informació i expliquen que hi ha altres grups que recuperen aliments, i que seria interessant coordinar aquestes recollides.

PROPERES REUNIONS DE TREBALL

El proper dijous 29 d'abril de 16:00 a 18:00 serà la sessió de treball de Diagnosi Participativa.

- **Objetiu**: Detectar els punts crítics en quan a la generació de pèrdues i malbaratament alimentari a la ciutat de València, incorporant l'Horta.

- Fer un primer brainstorming de potencials solucions per al punts crítics detectats.

- Es treballarà a través de videoconferència i la plataforma Mural https://www.mural.co/. Es demana que els participants es puguin connectar des d'un ordinador on puguin entrar al Mural i escriure.

- El link de la reunió: https://tel.meet/geu-irbm-xxi?pin=9384388015193

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL 2 APROFITA VALÈNCIA

DATA: 29 d'abril de 2021
Segona reunió de treball amb el Grup del Projecte Aprofita VLC

HI ASSISTEIXEN:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Doris – ErreEse
- Maria Àngeles Fernández- IVIA
- Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià
- Lídia García - Las Naves
- Lourdes Castelló - Plataforma Grups de Consum
- Maria Rosa Ramón Puchades - Per l'Horta, grup de Consum
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Fer una diagnosi participativa de les pèrdues i el malbaratament que es produeix a València i l'Horta. Buscar-ne les causes i els punts crítics.
- Fer una primera pluja d'idees de les potencials solucions que s'hi podrien implementar

PRESENTACIÓ DEL PROJECTE APROFITA VLC

La segons sessió del Grup de Treball del projecte Aprofita VLC ha estat molt participativa. A través de les experiències i els coneixements de les i els participants, s'ha fet una diagnosi dels punts crítics on es produeixen pèrdues i malbaratament alimentari a València i l'Horta. A partir de la seva observació, s'ha generat una primera pluja d'idees per trobar potencials solucions que siguin d'aplicació en aquest territori.

La sessió s'ha iniciat amb la realització d'un **mapa d'actors** amb l'objectiu de poder observar quines baules de la cadena agroalimentària es troben representades a València i l'Horta. S'ha observat que hi ha entitats i organitzacions que actuen al llarg de tota la cadena agroalimentària, i que per tant la diagnosi de causes havia de tenir-les totes en compte.

La segons part de la sessió ha consistit en identificar experiències, personals o laborals, on les participant del Grup de Treball hagin observat que es produeixen pèrdues i malbaratament. Llistem les que han sortit de manera reiterativa:

a) Al sector primari

- Camps de ceba de l'Hora sense collir a causa de les baixades de preu
- Camps de cítrics abandonats o amb els fruits a terra
- Danys per plagues
- Funcionament de les cooperatives, que si observen que no es vendran les collites, obliguen a productors i productores a fer una tria al camp
- Peix que es queda a la llotja perquè és massa petit

b) A la transformació i distribució

- Aliments que es transformen i se'n llença una part, com el pa de motlle que es ven sense el crostó.
- Es llencen caixes de fruites i verdures tocades
- Contenidor plens de menjar dels supermercats i el mercats municipals i no-sedentaris
- Productes que es queden sense vendre a MercaValència (obrador com a possible solució per transformar-los)
- Importacions d'aliments a preus més baixos que fan que la demanda local no es comercialitzi.
- Dificultat de conservar alguns productes frescos com els iogurts.

c) Comerç minorista, restauració i llars

- Racions molt grans als menjadors escoltar i a tota la restauració col·lectiva (hospitals, etc.).
- Bufets amb molta oferta de menjar.
- Forns de pa: llencen els aliments que no han venut al final del dia.
- Mala planificació dels comerços i la restauració
- Logístiques dificultoses als Mercats, especialment amb els productes frescos
- Dates de caducitat als supermercats
- Excés de plats cuinats a les llars, mala conservació dels aliments i males planificacions
- A les llars es llencen parts comestibles dels aliments perquè no sabem com cuinar-les
- Arribada d'aliments als comerços que ja estan molt madurs o tocats
- Poca coneixença del procés que s'amaga rere els aliments, poca valorització

A partir d'aquestes experiències i coneixences, en vam buscar **causes generals que es poguessin ubicar a les diverses baules de la cadena agroalimentària.** És important fer notar que la majoria de causes que es van identificar van ser a dues baules concretes: el **sector primari i les llars, dos dels punts crítics on sembla que es produeixen bona part de les pèrdues i el malbaratament alimentari.**

De nou, llistem les principals causes que es van identificar:

a) Sector primari

- Polítiques de preu
- Excés de producció degut a una mala planificació
- Plagues que afecten les collites
- Polítiques estètiques i de mida; estàndards comercials
- Importacions a preus més baixos que les produccions de proximitat (cas dels cítrics)

b) Llars

- Consum molt allunat de la producció: poca consciència del valor dels aliments i dels seus impactes ambientals i socials
- Manca de l'efecte estacional a causa de la pèrdua de dietes basades en la temporalitat dels aliments (importacions permanents i accés a productes alimentaris durant tot l'any)
- Falta de revisió dels aliments que es tenen a casa i males planificacions. Adquisició de productes en ofertes de màrqueting (tipus 3x2)
- Manca d'hàbits de cuina
- No aprofitament de les sobres i realització de racions molt grans

Pel que fa als **comerços minoristes**, es va posar sobre la taula les dates de caducitat i la falta d'espais on consumidors i productors puguin estar en contacte. Així mateix, pel que fa a la **transformació**, es va ressalta el malbaratament al llarg del processament, i la tendència que marca la industria pel que fa al consum dels aliments.

La sessió va finalitzar amb una primera recerca de **potencials solucions** que es podrien implementar a València i l'Horta. En compartim les principals:

- **Sensibilització:** moltes de les participants han fet esment a la necessitat de realitzar campanyes potents de sensibilització dirigides a públics molt diversos. Així, hi ha persones que parlem d'escoles, els barris, de generar espais de venta de productes que anaven a ser malbaratats per sensibilitzar els i les consumidores finals, de fer visites als camps per sensibilitzar sobre el valor dels aliments, i fer un manual de conservació del producte fresc.

- **Sector primari:** Incloure el sector primari en la generació de les solucions i buscar maneres perquè puguin comercialitzar el producte que generalment els queda al camps. Facilitar l'activitat agrària, la professionalització de l'agricultura i la venta directa. Promoure l'agroecologia.

- **Comerç minorista:** Buscar espais on productores i consumidores puguin relacionar-se de manera directa i deliberativa al municipi i als barris. Promoure el consum de productes locals.

- **Incidència política:** Buscar la implicació de les administracions, desplegar completament la llei de l'Horta, regular les polítiques de preu al camp i limitar les entrades d'importacions. Buscar solucions col·lectives per tenir més força.

- **Estudi de les pèrdues i el malbaratament:** Fer un seguiment i monitoreig del malbaratament que es produeix.

- **Promoció el dret a l'alimentació saludable**: Generar solucions que escapin del model assistencialista.i que es gestionin des de les comunitats. Promoure que les persones receptores d'ajudes alimentaries prenguin un rol actius.

La sessió de treball es va desenvolupar a través de la plataforma **MURAL**, que permet treballar en línia de manera participativa. **Compartim l'enllaç de la plataforma on trobareu les diverses idees i propostes que van sorgir al llarg de la sessió:**
https://app.mural.co/t/espigoladors0236/m/espigoladors0236/1618409733998/99bc861e1a37dd7f13879c756951211db28975a2

PROPERES REUNIONS DE TREBALL

El proper dijous 13 de maig de 16:00 a 18:00 celebrarem la tercera sessió de treball del projecte Aprofita VLC.

Aquesta serà la primera sessió de la Fase 3 d'Aprofita València: Com podem iniciar accions d'aprofitament a València i l'Horta?

- Objectiu: Quin projecte podem generar a València i l'Horta que treballi per l'aprofitament alimentari i foment el dret a l'alimentació saludable?

- Aquesta serà una sessió molt proactiva de generació de propostes centrada en el sector primari. Caldrà definir els objectius que haurà de perseguir el projecte, el seu possible model de gestió, la implicació d'entitats, administracions i ciutadania que precisa, etc.

- Es treballarà a través de la videoconferència i de la plataforma Mural. Es demana a totes les i els participants que tinguin accés a un ordinador, que l'utilitzin per tal de poder escriure dins la plataforma Mural.

- Compartim amb vosaltres l'enllaç de la reunió: https://meet.google.com/geu-irbm-xxi?authuser=1

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL 3 APROFITA VALÈNCIA

DATA: 13 de maig del 2021
Tercera reunió de treball amb el Grup del Projecte Aprofita VLC

HI ASSISTEIXEN:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – Oliveral
- Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià
- Lídia García - Las Naves
- Lourdes Castelló - Plataforma Grups de Consum
- Lorena Mulet– Associació Per l'Horta
- Ángeles Hernández - MercaValència
- Maria Tatiana Pina – Universitat de València, facultat de magisteri
- Ignacio Palomar Mendivil – Ajuntament de València, Regidoria de Salut
- Alicia Valero – Codinucova
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Debat sobre el model d'espigolament que es pot implementar a València i l'Horta
- Debat sobre el model d'espigolament que es pot implementar a MercaValència

L'ESPIGOLAMENT A L'HORTA

La tercera sessió participativa del projecte Aprofita VLC es va iniciar amb un debat obert entre totes les persones assistents sobre el model d'espigolament que es podria implementar a l'Horta. Aquest debat va girar al voltant de:

- Beneficis de dur a terme l'espigolament amb grups de persones voluntàries
- Dificultats a què hauria de fer front el model d'espigolament

Aquestes són les principals conclusions que s'han extret del debat. Aquest, si va integrar alguns punts de vista diversos, va comptar amb opinions molt similars. Es van trobar, per tant, molts punts d'encaix a partir dels quals es pot començar a treballar en la construcció d'un nou model d'espigolament:

- L'espigolament és una activitat que sempre ha existit a l'Horta, però que actualment s'ha perdut. El fet que sigui una activitat tradicional pot actuar com a palanca d'acceptació entre els diversos agents que operen al llarg de la cadena agroalimentària, especialment el sector primari.
- Una de les **dificultats que es va observar per implementar l'espigolament és la possible falta d'acceptació del sector primari**. Recentment hi ha hagut conflictes entre el sector primari i les persones que acudeixen a l'Horta amb finalitats recreatives. Aquests conflictes deriven de camps malmesos per males praxis dels i les visitants, i per petits furts de fruita i verdura fresca. Cal que l'espigolament es desmarqui d'aquestes males praxis, i per fer-ho s'han proposat diverses mesures:
  1) Per crear un model d'espigolament, és imprescindible **integrar el sector primari i els seus sindicats principals a les sessions de creació i debat**.

2) L'espigolament s'ha de realitzar **de manera organitzada** i sempre amb el permís del sector primari. Des de l'organització s'ha de vetllar perquè no es produeixin males praxis i no es malmetin les collites i les infraestructures agrícoles que pugui haver-hi.
3) L'espigolament ha d'anar lligat a altres activitats de sensibilització que treballin per permetre que els llauradors i llauradores de l'Horta adquireixin preus justos per les seves collites i puguin, per tant, seguir desenvolupament la seva activitat professional.

- Aquest últim punt va ser compartit per totes les persones de Grup Motor: consideren que l'espigolament és una solució que al curt termini treballa per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari, però que perquè produeixi un canvi estructural cal que vagi acompanyada d'altres accions. Des del Grup Motor d'Aprofta VLC es proposa que es dugui a terme juntament amb programes de sensibilització que operin perquè, a llarg termini, no hi hagi pèrdues i malbaratament alimentari, i el sector primari sigui valorat i pugui segur desenvolupant la seva activitat. Aquestes campanyes hauran d'anar dirigides a fomentar uns preus justos; tornar a connectar la ciutadania amb l'Horta; promoure el consum de fruites i verdures amb formes mides i colors que escapen de la norma, etc. Així mateix, també s'ha proposat que l'espigolament s'acompanyi d'estudis de les causes de les pèrdues i el malbaratament, un aspecte que permetrà crear noves solucions a aquesta problemàtica.
- L'espigolament, a més, **també s'entén com una activitat de sensibilització de les persones que el duen a terme.** S'ha definit com un espai de dinamització comunitària, inclusió i sensibilització. Algunes de les integrants del Grup Motor fins i tot proposen que es dugui a terme amb infants i joves per maximitzar el seu vessant de sensibilització.
- Pel que fa al destí que s'ha de donar als productes espigolats, les persones del Grup Motor han estat d'acord amb la **canalització dels aliments a entitats de distribució d'aliments, sempre i quan es tingui present que l'espigolament anirà acompanyat de campanyes en favor dels preus justos** i la promoció de productes de proximitat i temporada.
- La remuneració o gratuïtat d'aquestes donacions que duria a terme el sector primari, però, ha estat discutida. Hi ha persones que consideren que el sector primari hauria de rebre una compensació econòmica pels aliments espigolats, sempre que no s'incorri en una competència deslleial. Altres persones, i sempre que existeixin les campanyes paral·leles esmentades, estan d'acord amb la donació gratuïta dels productes espigolats. Així mateix, altres veus han optat per demanar suport institucional perquè els agricultors i agricultores rebin un preu just per les donacions que realitzin.
- Per últim, també s'ha proposat que cal buscar solucions més innovadores que escapin d'allò que ja es coneix. Un dels exemples que es posa és la generació d'una cuina comunitària.

L'ESPIGOLAMENT A MERCAVALÈNCIA

L'Ángeles Hernández de MercaValència ha explicat quin model de recuperació d'aliments existeix actualment en aquest mercat majorista que, a diferència de molts altres mercas, no té seu del Banc d'Aliments dins.

Al MercaValència, tal com va explicar Ángeles Hernández, podem trobar-hi dos submercats. Per una banda, hi ha el **mercat majorista**, i per l'altre la **Tira de Contar**, on van els petits productors i productores del territori. Malgrat que no hi ha dades concretes, sembla que on més malbaratament alimentari es produeix és al mercat majorista. **Als paradistes majoristes**, tal com va dir Ángeles, **els resulta més fàcil tirar els aliments al contenidor que no pas canalitzar-los.** A la Tira de Contar, en canvi, els agricultors que fan la venda guarden els aliments que no comercialitzen en una cambra frigorífica per vende'ls en dies vinents. Tot i així, també s'hi produeix malbaratament.

Actualment, **els divendres acudeixen a MercaValència diverses entitats per recuperar alguns d'aquests aliments que anaven a malbaratar-se.** Aquesta recuperació **no es produeix de manera organitzada**, fet que provoca que les entitats que van a MercaValència no coneguin de manera prèvia

quina quantitat o tipologia d'aliments podran endur-se. Al mercat majorista, la recuperació es fa en aquelles parades amb les quals les entitats tenen confiança. A la Tira de Contar, per altra banda, es recuperen els aliments que queden a la càmera.

Tal com explica Lorena Mulet, una de les entitats que fa aquesta recuperació és el CSOA l'Horta. Els aliments que recuperen amb les persones del CSOA (que hi van de forma voluntària) els reparteixen entre les veïnes del barri que tenen dificultats per accedir a una alimentació saludable. A més, també fan altres productes com sabons amb oli usat i actuen com una cooperativa de consum.

A la Tira de Contar hi ha un obrador que els agricultors i agricultores poden utilitzar per transformar els seus productes frescs, un aspecte que promou l'aprofitament alimentari. El problema amb què es troben és que **moltes vegades no tenen volum suficient per fer-ho**. Un repte al qual es podria donar resposta és com procurar que els llauradors i llauradores optin per realitzar la transformació i tenir productes acabats que podrien comercialitzar en mercats i botigues.

Ángeles Hernández creu que **MercaValència és un bon espai per fer recuperació d'aliments, i que caldria sistematitzar les donacions que s'hi fan**. D'aquesta manera, les entitats podrien tenir informació prèvia sobre productes i quantitats que es poden endur, i es facilitaria la recuperació i la convivència de la recuperació amb la feina de les persones majoristes. Hi ha, però, un repte al qual s'hauria de fer front: **per fer la recuperació al mercat majorista caldria adaptar-se al seu ritme**. Aquest és un mercat que treballa de matinada, i pot resultar dificultós crear un equip de voluntaris que recuperin els aliments a aquella hora.

Les persones del Grup de Treball del projecte Aprofita VLC consideren que MercaValència és un espai molt potent per on començar el projecte d'espigolament. Les dificultats logístiques consideren que són menors que les que suposen les espigolades al camp. A més, començar el projecte en aquest espai podria servir per consolidar un grup de voluntaris i voluntàries. Algunes participants, a més, també puntualitzen que MercaValència és un bon espai per fer activitats formatives en matèria de promoció dels productes de proximitat i de temporada, i d'aprofitament alimentari.

PROPERES REUNIONS DE TREBALL

El proper dijous 27 de maig de 16:00 a 18:00 celebrarem la quarta sessió de treball del projecte Aprofita VLC.

- Objectiu: Quin projecte o projectes de sensibilització podem generar a València i l'Horta que treballi per l'aprofitament alimentari i foment el dret a l'alimentació saludable? En quins espais volem que es donin aquests projectes? Han de ser projectes a curt o a llarg termini?

- Es treballarà a través de la videoconferència i de la plataforma Mural. Es demana a totes les i els participants que tinguin accés a un ordinador, que l'utilitzin per tal de poder escriure dins la plataforma Mural.

- Compartim amb vosaltres l'enllaç de la reunió: https://meet.google.com/geu-irbm-xxi?authuser=0

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL 4 APROFITA VALÈNCIA

DATA: 27 de maig del 2021
Quarta reunió de treball amb el Grup del Projecte Aprofita VLC

HI ASSISTEIXEN:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – Oliveral
- Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià
- Lourdes Castelló - Plataforma Grups de Consum
- Maria Tatiana Pina – Universitat de València, facultat de magisteri
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Taula rodona sobre les accions de sensibilització a curt i llarg termini que es poden implementar a València i l'Horta.

SENSIBILITZACIÓ: prevenció, reducció i estudi de les pèrdues i el malbaratament alimentari

La quarta sessió participativa del projecte Aprofita VLC es va centrar en la identificació d'accions conjuntes per promoure la sensibilització per a la prevenció de les PMA que es podrien implementar a València i l'Horta. Al llarg de les sessions anteriors, moltes de les entitats participants al grup d'Aprofita VLC havien mostrat molt interès en la realització d'aquesta mena d'accions, i ja s'havien posat a la taula tot un conjunt de propostes que s'hi emmarcaven. A l'inici de la sessió, es va presentar un recull d'aquestes propostes, que eren una molt bona base per iniciar el debat.

Aquestes són les **propostes que s'havien presentat en sessions anteriors**:

- Dades: mesurar, avaluar i fer un seguiment de les pèrdues i el malbaratament alimentari a València i l'Horta
- Imatges: sensibilitzar a través d'imatges captades en diversos punts de la cadena alimentària (ciència ciutadana).
- Promoció del consum conscient i responsables a través del foment de preus justos i de potenciar la marca de l'Horta.
- Sensibilització als barris, a les escoles i a els i les professionals de la salut.
- Obrir un espai deliberatiu entre persones productores i consumidores.

Pel que fa a les campanyes de promoció del consum conscient i responsable, participants del grup van posar en relleu que a finals del mes de maig del 2021 s'havia posat en marxa la campanya de "Preus Justos" per a les productores de l'Horta. Aquesta campanya promoguda per l'associació Per l'Horta, compta amb el suport dels principals sindicats agraris de l'Horta i d'altres entitats que hi treballen, i tracta diversos aspectes relacionats amb la promoció del consum responsable i la necessària implicació de les administracions en aquest camp.
Les campanyes i accions que es promoguin des d'Aprofita VLC en cap cas seran contràries a la visió i reivindicació de "Preus Justos". Ben al contrari, procuraran sumar-hi propostes que treballin en la mateixa línia. A més, s'ha especificat que, de la mateixa manera que s'ha realitzat amb la campanya de "Preus Justos", serà imprescindible comptar amb el sector primari quan es vulguin generar campanyes que els incumbeixin.

Per tal d'iniciar campanyes de sensibilització conjuntes, **s'ha proposat que el grup d'Aprofita VLC faci un primer treball conjunt per generar una acció de sensibilització pel dia 29 de setembre, Dia Internacional de Conscienciació sobre de les PMA**. L'objectiu del projecte Aprofita VLC és promoure la feina conjunta a llarg termini, però treballar amb un horitzó definit permetrà consolidar el grup i extreure aprenentatges i propostes per futures actuacions. Cal tenir en compte, a més, que **aquesta tardor és un moment idoni per a iniciar campanyes que treballin en aquesta línia**. Les accions quedaran emmarcades dins un conjunt de trobades, actes i celebracions que les poden potenciar. Aquestes són:

- 29 de setembre com a segon dia Internacional de Conscienciació sobre les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari a escala global.
- Enguany Barcelona és la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, i a l'octubre s'hi celebrarà el Fòrum del Pacte de Milà i la setmana mundial de l'alimentació sostenible.
- Enguany és l'any Internacional de les Fruites i Verdures d'acord amb la FAO. S'estan duent a terme accions per fomentar-ne el consum i assolir dietes més saludables i sostenibles.
- Al mes de novembre se celebra la COP-26 a Glasgow.
- També al novembre, se celebra la Setmana Europea de Prevenció de Residus, on una de les temàtiques que es tracta són les PMA.

Gloria Bigné, de la Càtedra Terra Ciutadana de la UPV, ha fet una **proposta d'acció pel dia 29-S: una DiscoSopa**. Aquesta consisteix en l'elaboració d'un **dinar comunitari amb aliments recuperats de diversos punts de la cadena agroalimentària, i que generalment s'acompanya de xerrades i taules de debat**. Algunes Discosopes, a més, conviden a xefs de renom, que són els encarregats de cuinar les receptes.
És un projecte que han comentat amb Las Naves, i que si es tira endavant pot comptar amb el seu suport.

Les participants del grup Aprofita VLC es mostren favorables a organitzar aquesta acció de manera conjunta. **Durant el mes de juny, la Càtedra de Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors realitzaran un recull de les accions que s'hauran de dur a terme i generaran grups de treball perquè les entitats que participen a Aprofita VLC s'hi puguin inscriure**. A més, es procurarà que hi participin els Sindicats Agraris i entitats que canalitzen aliments.
Serà en aquests grups de treball on es definirà el format que tindrà aquest acte.

Per altra banda, les entitats que formen part del projecte van presentar altres idees i propostes de sensibilització que, o bé volen dur a terme, o bé ja estan duent a terme:

- Maria Tatiana exposa la possibilitat **d'organitzar accions d'aprofitament alimentari amb els i les alumnes universitàries de la facultat d'educació de la UV dins la Setmana d'Activitats Complementàries** que se celebrarà a partir del 16 d'octubre. La temàtica de les PMA interpel·la als alumnes, i Tatiana considera que es podrien organitzar espigolaments o visites a MercaValència.
- Mercedes Herranz exposa que l'any passat, en el marc de la Setmana Europea de Prevenció de Residus, van organitzar una acció amb l'EVAP. Aquesta va consistir a **recuperar aliments a MercaValència i reunir tres xefs perquè els cuinessin**. Com que l'acció es va dur a terme durant la Covid-19, els plats es van canalitzar al Banc d'Aliments. Així mateix, en el marc d'aquesta acció també van fer un receptari que recull receptes d'aprofitament alimentari.
- Empar Puchades proposa fer una **campanya àmplia que arribi als centres educatius que consisteixi a fer setmanalment un menú d'aprofitament**. A més, explica que estan treballant amb AMAE, que actualment espigola a MercaValència, per organitzar una jornada al juliol.
- Lourdes Castelló proposa fer **projectes que treballin en el llarg termini a escoles i instituts** que sorgeixin tant del professorat com de les AFA's.
- Paco Mata puntualitza la **necessitat de relacionar la lluita per l'aprofitament alimentari amb d'altres tant de caràcter ambiental com social**. L'alimentació és un camp transversal dins la societat, i encaixa amb moltes altres lluites, com per exemple la de l'habitatge.

- Amparo Martí proposa **col·laborar amb els Consells de Salut,** que tenen poder de difusió i, a més, permetrien treballar l'alimentació de manera transversal amb altres aspectes relacionats amb la promoció d'hàbits de vida saludables. Així mateix, també són espais que integren diverses entitats, un aspecte que enriquiria les accions.

Les persones del grup d'Aprofita VLC mostren interès a generar projectes de sensibilització conjunts en el llarg i el curt termini. **Una proposta que sorgeix durant la sessió i que rep molt suport és la de generar un calendari de tardor que reculli les accions d'aprofitament alimentari. Aquest recolliria les accions concretes de cada entitat, i també les que es plantegessin de manera conjunta**. El seu recull serviria per crear noves sinergies, promoure noves accions i trobar nous públics. També es proposa la possibilitat que aquest calendari sigui anual i no només de la tardor.

En definitiva, s'ha proposat fer accions en tres terminis diferents:

1. **Acció a curt termini:** Discsopa amb motiu del 29-S, Dia Internacional de Conscienciació sobre les PMA.
2. **Acció a mitjà termini**: Realització d'un calendari de tardor o anual d'accions de prevenció i reducció de les PMA.
3. **Accions a llarg termini:** Crear noves sinergies, replicar accions. Així mateix, en el mitjà/llarg termini també sorgeix la idea de fer **incidència política** en motiu d'una proposta de llei de les PMA des del Grup d'Aprofita VLC.

PER SEGUIR TREBALLANT L'ESPIGOLAMENT

Per tal de seguir treballant en la implementació del model d'espigolament a València i l'Horta, **durant el mes de juliol estem treballant en l'organització de dues jornades presencials obertes a les persones i entitats que integren el grup Aprofita VLC**. Encara manca, però, definir-ho amb les entitats involucrades.

- En primer lloc, **s'espigolarà a l'Horta i es farà una taula rodona** oberta a les entitats de grup Aprofita VLC per a identificar dificultats i oportunitats.

- En segon lloc, **s'espigolarà a MercaValència i, de nou, es farà una taula rodona** oberta a les entitats del grup Aprofita VLC per tal d'identificar dificultats i oportunitats.

Una vegada realitzades quatre sessions de discussió teòrica, s'ha considerat imprescindible dur a terme accions d'espigolament per tal de poder observar de manera directa les possibilitats d'implementar-lo a l'Horta i a València.
Són dues accions, a més, que també serviran per discernir si l'organització de la Discosopa anirà acompanyada d'espigolades a l'Horta i a MercaValència, o només en un d'aquests dos espais.

PROPERES SESSIONS DE TREBALL

Tan bon punt es tanquin les dates de les espigolades i es defineixin els grups de treball per organitzar la DiscoSopas, la Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors ens posarem en contacte amb totes vosaltres per programar les sessions.

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL 5 D'APROFITA VLC

DATA: 28 de juny de 2021
Cinquena reunió de treball amb el Grup del Projecte Aprofita VLC

HI ASSISTEIXEN:

- Amparo Puchades Giner - AVVCastellar-L'Oliveral
- Victoria Muñoz - AMAE
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Alicia Valero Giménez - Codinucova.
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Tatiana Pina Desfilis - Facultat de Magisteri de la Universitat de València
- Maria Ángeles Fernández – IVIA
- Josep Manuel Pérez Sánchez– Tècnic del departament d'Agricultura, Alimentació Sostenible i Horta de l'Ajuntament de València
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia Aquino – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Organització espigolada a l'Horta
- Organització espigolada a MercaValència
- Organització acta sensibilització 29 de setembre

ESPIGOLADA A L'HORTA

Durant les darreres sessions participatives del grup Aprofita VLC s'ha observat que **existeix predisposició a implementar l'activitat d'espigolament a l'Horta. Ara bé, encara és necessari detallar el model amb què es voldrà treballar i especificar el seu funcionament logístic.** Durant el mes de juliol s'organitzarà una espigolada que actuarà com una acció de prova perquè les participants del grup Aprofita VLC puguin observar quins són els aspectes organitzatius que s'hauran de tenir en compte. Així mateix, la prova actuarà com una primera aproximació al sector primari local, que és un agent clau per poder implementar l'espigolament.

Al llarg de l'última setmana, la Càtedra Terra Ciutadana i la Fundació Espigoladors ha mantingut reunions amb les entitats del grup d'Aprofita VLC que han mostrat interès en impulsar l'espigolament a l'Horta. **Algunes d'aquestes entitats han contactat amb productors locals per conèixer la seva visió sobre l'espigolament i la seva predisposició a participar-hi:**

- Empar de Castellar ha parlat amb dos productors de Castellar. Ha explicat que n'hi ha dos que tenen predisposició a col·laborar-hi. Ara bé, han expressat que a l'estiu els resultarà més difícil trobar un cultiu per espigolar, però no descarten la possibilitat de fer-ho. Tots dos tenen parada al mercat municipal, i han comentat que seria interessant poder espigolar també en aquest espai.
- AMAE explica que a elles tenen projectes per promoure l'espigolament als camps amb grups de joves i de dones. De moment no ho han pogut implementar, però algun dia els agradaria acompanyar el projecte de la generació de conserves.

- Per l'Horta ha parlat amb un productor agroecològic de Vorasenda que esta disposat a col·laborar amb les espigolades, i concretament amb l'espigolada d'inici que es vol organitzar amb el grup d'Aprofita VLC.
  El producte que té actualment per espigolar és carbassó, però comenta que no pot assegurar un nombre determinat de quilos. Així mateix, diu que l'espigolada la pot confirmar com a màxim amb una setmana vista.
- Maria Ángeles Fernández de l'IVIA comenta que l'Horta Nord és on hi ha més cultius, i que ens podem centrar en aquesta zona. Ella pot parlar amb productors de la zona per presentar-los el projecte, però puntualitza que no creu que sigui fàcil perquè estan acostumats a firar els cultius ràpid, sense esperar-se massa temps. Si es fan espigolades, doncs, s'haurien d'organitzar de manera molt ràpida.
- La Plataforma de Grups de Consum, a la reunió prèvia que va celebrar amb la Fundació Espigoladors, ha posat sobre la taula que consideren molt difícil tirar endavant l'espigolament sense una persona tècnica que hi pugui dedicar la jornada.

La Fundació Espigoladors presenta alguns dels punts clau de l'espigolament:

- La Fundació Espigoladors va començar col·laborant amb els productors més grans de la zona del Parc Agrari del Baix Llobregat, que tenen majoritàriament cultius de carxofa. Cal tenir molt present que per poder canalitzar els aliments a entitats socials i perquè l'espigolada pugui durar entre dues o tres hores, és necessari que la quantitat per espigolar no sigui molt petita.
- La relació que s'ha de mantenir amb els productors ha de ser molt personal. Tot i així, és imprescindible firmar convenis de col·laboració.
- És imprescindible que hi hagi una **assegurança** que cobreixi els danys que es pugui fer les persones voluntàries, i els danys que es puguin fer als terrenys agrícoles.
- **Determinar la quantitat de producte que s'ha d'espigolar és un dels punts més estratègics** de l'espigolament. Serà la quantitat el que determinarà la logística de l'espigolada: el nombre de persones voluntàries que cal convocar, la necessitat de caixes, els mitjans de transport necessaris i el nombre d'entitats socials on fer les canalitzacions.
- **La gestió i organització de les espigolades s'ha de fer de manera molt ràpida**: els productors t'avisen que pots anar-hi amb menys d'una setmana d'antelació. Així mateix, les canalitzacions també s'han de gestionar ràpidament perquè el producte és fresc. Un aspecte que facilitar poder fer la gestió de manera ràpida procurar que les entitats de distribució es desplacin als camps on s'espigola.
- Les visions que el sector primari té sobre l'espigolament són diverses. A l'inici de la tasca de la Fundació Espigoladors, hi havia alguns agricultors i agricultors que consideraven que l'entitat vivia de les seves pèrdues, però a poc a poc aquesta visió ha anat canviant. Ho ha fet sobretot gràcies al discurs que s'ha potenciat des de l'entitat: l'espigolament com a eina de sensibilització de les problemàtiques a què ha de fer front el sector primari. Altres aspectes com les desgravacions fiscals que es poden arribar a aplicar els productors també són llegides com un benefici. Ara bé, actualment aquestes desgravacions només es duen a terme de manera residual.
- **És imprescindible que la prova pilot de l'espigolada es faci de forma organitzada i sense incórrer en males praxis**, perquè això, tal com ha passat en altres territoris com ara Andalucia, podria arribar a dur a la prohibició de l'espigolament.

Les entitats han posat èmfasi en que és imprescindible fer veure des del primer moment que els productes espigolats es canalitzaran a entitats socials per promoure el dret a l'alimentació saludable i sostenible, i que en cap cas seran comercialitzats.
S'observen que podria haver-hi reticència per part del sector primari perquè tenen moltes dificultats per poder comercialitzar les seus productes i poden llegir l'espigolament com una demanda que se'ls farà de fer un acte voluntari en un moment en què ells consideren que no reben ajudes suficients. És per aquest motiu que es consensua que **caldrà potenciar que l'espigolament és una forma de recolzar i potenciar aquest sector. Es proposa que des de l'administració es podria fer alguna acció per**

reconèixer els productors i productores que col·laborin amb l'espigolament: podria ser un bonus per algunes subvencions, un segell, etc.

També s'ha posat sobre la taula la possibilitat de recuperar el llenguatge tradicional de les espigolades. A l'Horta, antigament es marcaven amb canyes els camps que es podrien espigolar per avisar a totes les persones que volguessin collir aquells aliments. Aquesta és una tradició que es pot recuperar i que podria arribar a fer l'espigolament més atractiu pel sector primari.

Pel que fa al contacte amb productors, es proposa que la Tira de Comptar és un bon espai per presentar als agricultors i agricultores el projecte perquè s'hi troben agrupats. Caldrà fer, doncs, una tasca de difusió amb el sector primari local paral·lela a les converses amb els sindicats agraris principals de l'Horta. En aquest sentit, la Fundació Espigoladors va començar col·laborant amb productors a títol particular, i va ser aproximadament tres anys després de la seva fundació quan va establir els primers convenis de col·laboració amb els principals sindicats agraris de Catalunya. A València es proposa començar a treballar de manera conjunta en totes dues direccions, aspecte que permetrà observar quina pot tenir més impacte.

Per últim, s'apunta la idea que **l'espigolament podria anar acompanyat d'un projecte de cuina comunitària autogestionada**. Hi ha molts exemple a Amèrica Llatina d'aquest tipus de projectes que es podrien extrapolar a València. En aquest sentit, s'apunta que al Cabanyar s'ha generat un projecte de menús solidaris i sostenibles, que neix de Foodtopia. És una iniciativa que podria ser un punt de partida o inspiració pel projecte de la cuina comunitària.

En definitiva, **s'observa que a València existeix tot un conjunt d'ingredients que permetria posar en marxa un projecte d'espigolament a Horta des d'una vessant de denúncia i de visibilitzció del sector primari.** De fet, aquesta és la principal funció de l'espigolament: si l'objectiu principal fos recuperar un gran nombre de quilos, seria més lògic col·laborar amb les centrals cooperatives, amb mercats majoristes o amb grans superfícies comercials.

RECUPERACIÓ D'ALIMENTS A MERCAVALÈNCIA

AMAE és una entitat que actualment recupera productes a MercaValència els divendres. Tal com ho fan elles, hi ha 4 entitats més que també ho fan. Aquestes entitats treballen a la part del mercat majorista, no de la Tira de Contar. El que fan és parlar amb els paradistes i recuperar tots els productes que estan a punt de malbaratar-se. A les mateixes instal·lacions fan el triatge dels aliments que es poden canalitzar i els que no, i s'enduen exclusivament els que poden donar amb cotxes i furgonetes particulars.

AMAE fa la canalització al barri de la Plata, i altres col·lectius, com per exemple GRAMA, el fan a altres punts (al CSO L'Horta en el cas de GRAMA). AMAE canalitza 15 cistelles setmanals d'1 kg d'aliments frescos de cada tipologia a persones que es troben en situació de risc d'exclusió social, i a persones que volen contribuir a la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

El grup d'Aprofita VLC observa que actualment el model de recuperació a MercaValència, que és molt informal, funciona. Els possibles conflictes es poden originar quan siguin més les entitats que volen recuperar-hi aliments.

Fer les recuperacions de manera més regularitzada és imprescindible per poder recuperar una major quantitat d'aliments i per facilitar que les entitats puguin garantir la canalització d'un determinat nombre de productes. Ara bé, la regularització també podria comportar que siguin menys les entitats i les persones que acaben rebent aquests aliments.

MercaValència no va poder assistir a la sessió participativa, i per això no es va poder tractar més amb detall aquest punt. Caldrà observar quin model de gestió i de recuperació d'excedents vol introduir l'entitat. Ara bé, durant la visita a MercaValència es va observar que un punt essencial per poder recuperar els aliments serà crear un espai on es pugui fer el triatge.

DISCOSOPA 29 DE SETEMBRE

Des de Las Naves s'explica que l'any passat es va fer una Discosopa, una activitat per sensibilitzar sobre el malbaratament a través d'un esdeveniment lúdic i festiu que permet arribar a col·lectius que generalment no participen en espais de sensibilització vers les problemàtiques agroambientals. Aquesta Discosopas es vol organitzar anualment, i enguany seria una bona oportunitat fer-la juntament amb el grup d'Aprofita VLC.

El dinar que es fa en una discosopas és un espai per visibilitzar tota la feina prèvia que es fa de recuperació i espigolament d'aliments. És imprescindible que l'acte s'enfoqui des de la vessant de la sensibilització: cal parlar amb sector primari, paradistes del mercat majorista i els comerços del barri per explicar-los l'objectiu de l'acta.

Així mateix, també és interessant que les Discosopas tinguin un enfocament comunitari. Moltes d'elles impliquen entitats dels barri , tot fent-les participes del procés de recuperació i cuina d'aliments per tal de sensibilitzar-les vers la problemàtica de les PMA i buscar eixos de treball conjunts i interseccionals. També és interessant convidar-hi escoles de cuina o cuineres professionals per aportar qualitat al menú per tal de demostrar que es pot fer un bon dinar a patir d'aliments que anaven a malbaratar-se.

En la línia de la sensibilització, la Plataforma de Grups de Consum va expressar (en una reunió prèvia que van fer amb la Fundació Espigoladors) que els agradaria poder fer tallers a centres educatius sobre pèrdues i malbaratament alimentari. Caldrà observar si hi ha altres entitats per vulguin treballar aquesta temàtica perquè es pugui fer un traspàs de coneixement sobre aquesta temàtica.

PROPERS PASSOS

Espigolament a l'Horta: cal seguir parlant amb productors i productores, tan convencionals com agroecològics, per tal d'explorar possibilitats d'espigolar. El dimarts 27 de juliol es farà una espigolada a l'Horta: una sessió de prova un estaran convidades a participar-hi totes les membres del grup Aprofita VLC.

Recuperació a MercaValència: cal parlar amb l'entitat per saber quins tipus de projectes vol implementar i fins on vol arribar, i sempre respectant les entitats que ja estan fent recuperació al MercaValència.

Sensibilització i incidencia: organització de l'acte del 29 de setembre, i ubicació del pla de sensibilització que es volen dur a terme durant el curs 2021-22. Entre aquestes hi haurà tallers i xerrades, el Challenge que organitza la. Càtedra Terra Ciutadana, etc. Cal veure on podem unir argumentaris i missatges des del grup i anar-nos sumant o donant suport a les activitats que s'organitzin. En definitiva, caldrà definir que es vol fer com a grup d'Aprofita VLC durant el curs 2021-22.

Pel que fa a la DiscoSopa, es faran grups de treball per repartir les tasques.

PROPERES SESSIONS

1. **Sessió participativa online el dimarts 20 de juliol de 16 a 17.30h.** Serà una sessió eminentment pràctica amb el següent ordre del dia:

- Passos pràctics i logística per organitzar i dur a terme l'espigolada del 27 de juliol a l'Horta, i la posterior canalització dels aliments recuperats.
- Comissions de treball per organitzar la DiscoSopas que se celebrarà a Las Naves en motiu del 29-S, dia Mundial de Conscienciació sobre les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari.

2. **Espigolada a l'Horta el dimarts 27 de juliol** i posterior taula rodona per identificar oportunitats i debilitats que s'observin. L'espigolada estarà oberta a les persones del grup d'Aprofita VLC, i la dinamitzarà la Fundació Espigoladors.

3. **Sessió participativa online el dijous 2 de setembre**: Aquesta sessió participativa versarà sobre les accions de sensibilització i incidència:

- Discosopa del 29-S i accions de sensibilització que es volen implementar durant el curs, calendari conjunt.

Traspàs del model que la Fundació Espigoladors utilitza per dur a terme activitats de sensibilització.

ANNEX 2: ACTAS DE LES ESPIGOLADES PILOT

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL D'APROFITA VLC

DATA: 20 de juliol de 2021
Preparació de la primera espigolada pilot

HI ASSISTEIXEN:

- Empar Puchades Giner - AVVCastellar-L'Oliveral
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Jesús – Cruz Roja
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Tatiana Pina Desfilis - Facultat de Magisteri de la Universitat de València
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Organització de la primera espigolada pilot a l'Horta

ESPIGOLADA A L'HORTA

L'espigolada pilot que se celebrarà serà una prova per observar la logística de preparació de l'espigolada, i també la logística que s'ha de seguir en el moment de la realització de l'acció. Aquesta reunió s'organitza, precisament, per poder fer un traspàs del coneixement pràctic que cal tenir en compte per poder realitzar una espigolada. La Fundació Espigoladors s'encarregarà de dinamitzar-la i de dur a terme la major part de la seva logística, però ho farà en coordinació amb les entitats que participen en el projecte.

Lorena de Per l'Horta ha parlat amb dos productors:

1. **Enric Navarro, és un gran productor d'ecològic**. Pot tenir patates, però no té clar si el dimecres haurà fet la collita per poder espigolar. Són 10 fanecades, gran quantitat de producte.
2. **Ha parlat amb el Bruno, petit productor agroecològic de Castellar**. Ell pot tenir remolatxes, però poden ser un màxim de 10 caixes, una mica de tomàquet i de pebrot. Una caixa de cada.

Les entitats proposen preguntar a nous productors per poder assegurar els camps. Les entitats participants tenen contactes amb productors, alguns grans i d'altres petits de caire agroecològic. Caldrà, però, preguntar als llauradors quina quantitat de producte tindrien per espigolar. Aquest és un punt imprescindible per poder organitzar la logística del grup i, especialment, la de les canalitzacions de producte fresc a les entitats socials.

Els aliments es poden donar a entitats molt diverses per tal de poder veure com diversos funcionaments. Es proposen aquestes tres entitats:

- Cuina Foodtopia del Cabanyar-L'Horta
- Creu Roja
- AMAE

Creu Roja no pot assegurar si podrien repartir 1000 kg de patates. Ho haurà de parlar amb l'assemblea, però cal tenir en compte que Creu Roja segueix un procediment burocràtic lent.

S'estableix que 5 kg de patates seria per una unitat familiar perfectament assumible. Cal tenir en compte que és un producte que pot aguantar molts dies al magatzem o a les llars.

Les participants apunten que potser es necessiten més entitats social on poder canalitzar els aliments: cal tenir clar que s'han de donar tots, no en pot sobrar ni una. Lorena té contactes amb xarxes de suport mutu. Amb Casa Caridad estan intentant fer els contactes.

Logística de l'espigolada:

- Començar d'hora perquè fa molta calor: de 8h a 11h.
- A les 11h citem a l'entitat social.
- Una vegada hagin vingut les entitats socials, farem una reunió amb les membres d'Aprofita VLC per poder fer una taula rodona per buscar necessitats i punt forts.

Es proposa fer una segona espigolada pilot. Les entitats identifiquen que hi haurà dificultats per fer una espigolada a principis de setembre perquè no hi haurà persones voluntàries. Fins el dia 15 de setembre no es farà cap espigolada. Per l'Horta li agradaria que hi fos Espigoladors també en aquesta espigolada per poder-los donar suport tècnic, creu que estan molt verdes per poder fer-les elles soles.

Des de Las Naves creu que seria interessant que l'espigolada de setembre estes lligada a la Discosopa. La Discosopa es farà el divendres dia 1 d'octubre: elles tenen neveres i podrien guardar els productes un parell o tres de dies. Per tant, l'espigolada s'hauria de fer dins aquella setmana. Per ella és imprescindible que l'espigolament es faci bé, sobretot des del punt de vista logístic, i per tant creu imprescindible que nosaltres hi siguem.

Si vinculem l'espigolament amb la DiscoSopa, podem espigolar a camps de productors petits. Per a la Discosopa interessa que hi hagi diversitat, i per tant és important fer aquestes espigolades petites. A més, finals de setembre és un bon moment per espigolar perquè s'apropa el final de cultiu.

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL D'APROFITA VLC

DATA: 19 d'octubre de 2021
Reunió de preparació de la segona espigolada pilot

HI ASSISTEIXEN:

- Carmen - AMAE
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Alicia Valero Giménez - Codinucova.
- Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Paco Mata – Plataforma per la Sobirania Alimentària
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Presentació de les conclusions de la primera reunió amb Sindicats Agraris
- Organització de la segona espigolada pilot a l'Horta

PRESENTACIÓ CONCLUSIONS REUNIÓ SINDICAT AGRARI

La Fundació Espigoladors i la Càtedra Terra Ciutadana han presentat els resultats de la primera reunió que s'ha celebrat amb els Sindicats Agraris de València. En primer lloc, s'ha destacat el fet que els tres sindicats que van assistir a la reunió en cap cas bloquejaran l'espigolament. Tot al contrari, han expressat que, si es fa de forma organitzada, els sembla una bona proposta. Aquests són els quatre punts que van destacar a la reunió:

1. Necessitat que l'espigolament es reguli a través de convenis i assegurances.
2. El producte fresc ha d'estar canalitzat a entitats social, mai pot anar a revenda.
3. Necessitat que el projecte estigui arrelat al territori.
4. Necessitat que el projecte faci incidència a les problemàtiques estructurals a què ha de fer front el sector primari local.

ORGANITZACIÓ SEGONA ESPIGOLADA PILOT

Per tal d'organitzar una espigolada cal tenir en compte tres punts clau:

1. Camp per espigolar, producte alimentari i quantitat.
2. Obertura o no a voluntariat.
3. Entitats socials on es farà la distribució.

Pel que fa al camp on espigolar, s'han buscat diverses alternatives:

- La Lorena de Per l'Horta ha contactat amb l'Enric Navarro, productor ecològic de Terra i Xufa. Compta que té un camp de carbasses per espigolar amb aproximadament, creu, 500 kg.
- El Marc d'Espigolados ha contactat amb un productor de Guadassuar que tenia camps de taronges i caquis per espigolar. El grup d'Aprofita VLC va considerar, però, que aquests camps eren massa llunyans. Es va puntualitzar que aquest projecte treballarà a primordialment a l'Horta Valenciana o en camps propers a la ciutat.

- Amparo de l'Ajuntament de Meliana va contactar amb un agricultor del municipi, el Javi, que tenia un camp de cebes. Aquestes no es van espigolar perquè les havien furtat.

Es va proposar crear un grup de productors disposats a col·laborar amb el projecte per tal de començar a generar una borsa. Fins al moment els contactes que s'hi afegirien són:

- Mastika l'Horta
- Sa i Fresc
- Terra i Xufa
- Productor de Meliana, Javi

En aquest cas, serà la Fundació Espigoladors qui s'encarregarà de fer el contacte final amb el productor.

Pel que fa a l'obertura de l'espigolada al voluntariat, en un primer moment les entitats participants a Aprofita VLC ho van considerar difícil si es tenia en compte que no tenen una borsa de voluntàries formada i que l'espigolada seria a una setmana vista.

Per tal de poder fer una espigolada amb voluntariat són necessaris diversos punts:

1. Establir quina quantitats de persones són necessàries per espigolar el camp determinat.
2. Fer una crida oberta al voluntariat.
3. Gestionar les inscripcions i del transport de les persones voluntàries.
4. Assegurances de responsabilitat civil.
5. Comunicació amb el voluntariat sobre el lloc de l'espigolada.

En aquest cas, serà la Fundació Espigoladors l'encarregada de fer la crida i la gestió del voluntariat. A la sessió de retorn, però, es farà molt esment dels punts que s'han hagut de desenvolupar per tal que serveixi com un aprenentatge per Aprofita VLC.

Pel que fa al contacte de les entitats socials, des d'Aprofita VLC s'ha posat sobre la taula la necessitat de fer una bona planificació amb les entitats socials que realitzen la distribució d'aliments. Consideren que és un dels punts més problemàtics i que, en la primera espigolada no va acabar de funcionar. En aquest cas, però, es comptava amb més contactes:

- Casa Caridad
- ALANA
- AMAE
- Fundación Salud y Comunidad

De la mateixa manera que s'ha proposta amb productors, també es planteja la possibilitat de generar un llistat d'entitats socials de forma conjunta per tal de poder-hi contactar de forma més ràpida i eficaç.

En aquest cas, serà la Càtedra Terra Ciutadana la que s'encarregarà de fer el contacte amb les entitats socials. Així mateix, generarà un Excel per poder començar a crear la borsa.

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL D'APROFITA VLC

DATA: 4 de novembre de 2021
Retorn de les espigolades pilot

HI ASSISTEIXEN:

- Victoria Muñoz - AMAE
- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Tatiana Pina – Facultat de Magisteri UV
- Lorena Mulet - Per l'Horta
- Paco Mata – Plataforma per la Sobirania Alimentària
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Retorn i valoració de la segona espigolada pilot
- Reflexions i propostes sobre les necessitats i passos necessaris per desenvolupar l'eix de l'espigolament a València i l'Horta

PRESENTACIÓ DE LA SESSIÓ

En aquesta sessió participativa s'han identificat els reptes i les fortaleses del projecte Aprofita València pel que fa al desenvolupament de l'espigolament. Aquestes s'han identificat en dos escenaris diferents. En primer lloc, en el marc de les dues espigolades pilot que s'han realitzat. En segon lloc, en el marc del global del projecte d'Aprofita VLC, un marc que ha permès extreure conclusions més generals i a llarg termini.

Per tal d'extreure conclusions, s'han tingut en compte tres punts centrals de l'espigolament.

1. **Busca de camp per espigolar i contacte amb el sector primari local.** En aquest punt s'ha de tenir en compte la relació que s'ha d'establir amb les llauradores i llauradors, la definició d'una data que sigui viable per les dues parts, la visita prèvia al camp i la quantificació de la quantitat que es pot espigolar.
2. **Busca i crida de voluntariat**. En aquest punt s'ha de tenir en compte la definició del nombre de persones que han de venir a espigolar, la gestió de la crida al voluntariat, la gestió dels transports, i la dinamització durant l'activitat d'espigolament.
3. **Busca d'entitats social d'ajuda alimentària**. En aquest punt s'ha de tenir en compte la cerca d'entitats social i l'encaix amb les seves necessitats, els volums d'aliments frescos que poden gestionar, la disponibilitat de transport i recollida al camp, i el retorn de les caixes que s'utilitzin.

BUSCA DE CAMP I CONTACTE AMB EL SECTOR PRIMARI

En primer lloc, exposarem els punts que s'han identificat en el marc de les dues espigolades pilot que s'han realitzat.

Fortaleses:

- S'ha comptat amb **contactes directes amb agricultores i agricultors** i no ha estat difícil trobar-ne un amb un camp per espigolar.
- S'ha espigolat una quantitat gran de producte.
- El producte espigolat, la carbassa, és fàcil de conservar i d'emmagatzemar, un aspecte que ha facilitat la seva canalització a les entitats social.
- L'Enric Navarro com el Bruno Muñoz han estat **dos productors molt disposat a col·laborar amb el projecte i han fet una explicació inicial exposant els motius pels quals no podrien comercialitzar aquelles collites**. Aquets és un aspecte que contribueix enormement a la sensibilització de les persones voluntàries tant en el camp de les pèrdues alimentàries, com en la dificultat que tenen els llauradors i llauradores per gaudir de preus dignes.

Reptes:

- El fet de treballar amb una data tancada dificulta la busca de camp.
- **No s'ha realitzat la visita prèvia al camp**, us aspecte que ha dificultat la coneixença de la quantitat de carbasses que es podrien espigolar, i la ubicació exacte del camp.
- **La comunicació de l'espigolada** és un repte perquè s'ha de buscar un vocabulari i un to que puguin compartir tots els agents implicats.
- No es va explicar bé a l'agricultor quina era el procediment de comunicació que se seguiria a les xarxes socials, un aspecte que pot comportar malentesos.
- Va faltar fer una trucada d'agraïments al productor; s'ha de procurar fer sempre quan està a punt de marxar del camp. Si queda encara producte per espigolar, tal com va passar a l'espigolada pilot, és imprescindible explicar per què no s'ha espigolat. En cas de tenir una estructura d'espigolament, es pot proposar tornar-hi el proper dia.

Pel que fa a un escenari més global, s'ha identificat:

Fortaleses:

- **Heterogeneïtat del grup Aprofita VLC permet tenir contactes molt diversos** amb productors i productores, amb entitats socials de distribució d'aliments de tipologia diversa, i amb una base social àmplia que podrà participar com a voluntària en les espigolades.
- Valors agronòmics de l'espigolament, especialment amb algun arbres fruiters com els cítrics.
- La **gran riquesa de producció de l'Horta**, la varietat dels seus productes al llarg de les diverses temporades, i la proximitat que té amb la ciutat de València.
- Hi ha una disposició per part del sector primari a aprofitar les pèrdues, a buscar-los una segona vida. És un fet que s'ha observat a través de les reunions amb sindicats agraris, i també arran de la cerca de camps per espigolar.
- **Els Mercats de Llauradores i Llauradors que s'organitzen en alguns barris i municipis, i la Tira de Contar, són dos espais idonis on poder fer contactes amb productors**.
- S'està realitzant un mapeig des de la Conselleria i la Plataforma Sobirania Alimentària, de productores i productors que comercialitzen producte a través del circuit curt, que facilitarà que es puguin contactar.

Reptes:

- S'estan utilitzant els contactes personals amb agricultors i agricultores. **Seria necessari realitzar un llistat/borsa que fos del grup AprofitaVLC on es poguessin recollir les disponibilitats i capacitats de cada una de les llauradores.**
- Les dates per espigolar són incertes i demanden una organització molt ràpida. Cal estar molt organitzar per poder-hi donar resposta.
- Cal estar constantment en contacte amb les agricultores i agricultors.
- Seria interessant poder comptar amb un **calendari de temporada de collita per poder fer una previsió mínima dels cultius que es podran espigolar.**

- Cal tenir experiència per a poder valorar el camp agrícola, especialment per valorar la quantitat de producte que es pot espigolar.
- Logística de l'arribada al camp, el transport i l'accés. Hi ha una manca de material necessari per espigolar: caixes, guants, furgonetes, etc.
- **Actualment és difícil poder donar resposta a la immediatesa que necessiten les productores i productors que tenen producte per espigolar**.
- Si s'organitza de forma conjunta l'espigolament**, és necessari que es faci una assignació de tasques i que hi hagi una persona o entitat que coordini l'espigolada**.
- **La comunicació que es realitza de l'espigolada és un repte en tant que s'han d'emprar uns conceptes i un to que pugui ser compartit per tots els agents que estan implicats** en l'espigolament (productores i productors, entitats socials de distribució alimentària, entitats que coordina l'espigolament i voluntàries i voluntaris). En aquest sentit, AprofitaVLC hauria de construir una línia de col·laboració i fer-la extensiva a tots els agents.

BUSCA I CRIDA DE VOLUNTARIAT

Pel que fa al marc de la segona espigolada pilot, que és la que es va realitzar amb voluntariat:

Fortaleses:

- Han participat **persones que forment part d'entitats o moviments socials** que poden fer de prescriptores de l'espigolament dins els espais que ocupen. Tot i així, cal apuntar que són persones conegudes de les participants d'Aprofita VLC. Caldrà, doncs, treballar en la generació d'una borda de voluntariat que estigui oberta a tota la ciutadania.

Reptes:

- La logística del transport ha estat complicada: hi havia pocs cotxes disponibles i el transport públic no hi arribava. S'ha comentat la possibilitat de poder organitzar un transport col·lectiu o la de pagar el quilometratge a les persones voluntàries. Per fer-ho, però caldria buscar fiançament.
- **L'arribada al camp: les ubicacions no han funcionat correctament en totes les ocasions**. Des d'Espigoladors es realitzen mapes que facilitin l'arribada al lloc. També es proposa marcar l'espai amb banderoles.
- No es va fer un bon tancament amb les persones voluntàries. Quan s'acaba l'activitat i es fa la foto, cal fer un tancament reiterant per què s'ha espigolat i donant-les gràcies per tota la feina realitzada. Es planteja poder fer una comunicació posterior a les persones voluntàries amb els quilos espigolats i la destinació que s'ha donat als productes.

En el marc temporal de llarg termini, aquests són els resultats del retorn:

Fortaleses:

- A AprofitaVLC hi participen moltes entitats amb una base social àmplia, i per tant els resultarà fàcil poder trobar persones disposades a participar com a voluntàries.
- L'experiència d'Espigoladors és un suport per poder fer crides a través de comunicació, el formulari, etc.

Reptes:

- Logística del transport.
- Cal atendre la inscripció del voluntariat, especialment quan el formulari està obert. Cal tenir una borsa de persones voluntàries per facilitar que no calgui fer inscripcions des de zero en cada una de les espigolades.

- **És necessària una persona que coordini la gestió del voluntariat**: el procés de captació i selecció.
- Cal que es contracti una **assegurança de responsabilitat civil** pel voluntariat que cobreixi els seus perjudicis i els que pugui causar al camp del llaurador/a. Així mateix, és necessari que es faci un **tractament correcte de les dades de les persones voluntàries**.
- Les **accions de voluntariat funcionen millors els caps de setmana**, però moltes vegades les entitats d'ajuda alimentària no treballen. Caldrà investigar si a València n'hi ha alguna que ho faci per tal de poder espigolar els caps de setmana.

BUSCA D'ENTITATS SOCIALS D'AJUDA ALIMENTÀRIA

Pel que fa al marc de la segona espigolada pilot, que és la que es va realitzar amb voluntariat:

Fortaleses:

- Més capacitat de contacte i de convicció de les entitats socials, en comparació a la primera espigolada.
- Les entitats amb qui s'ha contactat són molt diferents entre elles.
- Les entitats, quan han estat al camp, han explicat qui son i com funcionen. Aquest és un punt de sensibilització molt potent per a les persones voluntàries.
- **Algunes de les entitats han anat al camp a buscar producte**, i no va ser difícil aconseguir que ho fessin.
- Les carbasses són un aliments que és pot emmagatzemar i, per tant, no és necessari que es canalitzi tan ràpidament com altres productes frescos.

Reptes:

- Les quantitats de producte que va acceptar cada una de les entitats era petita, i per tant cal contactar amb moltes entitats per tal de poder canalitzar tot el producte.
- Es van espigolar més carbasses de les que es podien canalitzar i es va haver de fer un viatge amb la furgoneta per tal de poder donar-los sortida a totes.
- No es compta amb un espai on es pugui emmagatzemar aliments, i encara menys aliments frescos.
- Manquen recursos materials tals com caixes.

Pel que fa al marc del projecte general:

Fortaleses:

- Entitats d'AprofitaVLC que treballen i tenen vincles amb entitats socials i xarxes de distribució d'aliments.
- Moltes de les entitats socials contactades han tingut predisposició a col·laborar amb el projecte d'AprofitaVLC.
- **Les entitats de donació d'aliments fan molta comunicació** i, per tant, poden esdevenir un altaveu del projecte.

Reptes:

- **Les entitats acceptes quantitats petites de producte**, cal contactar amb moltes entitats per tal de poder donar sortida a les quantitats grosses d'aliments que s'espigolen.
- **No totes les entitats accepten producte fresc**, especialment passa amb les entitats més grans: algunes apunten que hi ha normatives que no els ho permeten, i d'altres compten amb protocols interns que fan que l'acceptació de producte sigui massa lenta.
- **Cal fer un llistat d'entitats socials**. L'Ajuntament de València en té un, però caldria adaptar-lo a les necessitats específiques de l'espigolament i la recuperació d'aliments. En aquest sentit,

cal que es comuniqui el projecte Aprofita a les entitats social: a Malilla existeix una xarxa d'entitats per on es podria començar a fer aquesta comunicació.

- **Cal treballa de forma conjunta amb les entitats socials els protocols que cal establir per canalitzar el producte espigolat**. Així mateix, és imprescindible que hi hagi una traçabilitat dels productes que es canalitzen.
- **Falta de magatzem**. En conseqüència, és necessari que les entitats puguin anar a buscar els aliments el mateix dia de l'espigolada.
- És necessari que la **comunicació estigui acordada amb les entitats socials** per tal que no es contradigui amb la línia d'Aprofita.

ACCIONS QUE CAL DUR A TERME DES D'APROFITA VLC

Al llarg de la sessió s'han identificat diverses accions que ha de desenvolupar el grup d'AprofitaVLC per tal de poder donar resposta a alguns dels reptes identificats:

- Cal crear una borsa de llauradores i llauradors col·laboradors.
- Cal fer un calendari de collites per tal de poder fer una mínima planificació de les espigolades.
- Crear un llistat d'entitats socials on es reculli la seva disponibilitat per anar als camps i les quantitats aproximades de producte que poden acceptar.
- Crear una borsa de voluntariat per tal de poder fer crides de forma més ràpida.
- Cal generar una línia de comunicació d'AprofitaVLC.

PROPERS PASSOS

Aquí trobareu el MURAL que es va fer servir per identificar els reptes i les fortaleses. Si voleu afegir algun punt, ho podeu fer en l'espai reservat al Grup 3, dins els post-its de color verd.

El dimecres 25 de novembre se celebrarà una sessió presencial per definir les línies de futur del projecte AprofitaVLC. La sessió serà de **16 h. a 19 h. i marcarà el final de l'assessoria tècnica que ha realitzat la Fundació Espigoladors**. Us demanem que us reserveu la data.

ANNEX 3: ACTAS DE LES REUNIONS AMB SINDICATS AGRARIS

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL APROFITA VLC

DATA: 27 de setembre de 2021
Reunió sobre l'espigolament als camps de l'Horta

HI ASSISTEIXEN:

- Jaume Valls – AVA
- Juan Clement Abad – Coordinadora Camperola del PV - COAG
- Ferran Gregori – La Unió de Llauradors
- Josep M. Pérez – Ajuntament de València
- Glòria Bigné Sánchez – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés– Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Presentació del projecte Aprofita VLC
- Presentació del model d'espigolament de la Fundació Espigoladors
- Taula rodona sobre les possibilitats d'espigolar a l'Horta

PRESENTACIÓ DEL PROJECTE APROFITA VLC

Aprofita VLC és un grup de treball que ha nascut a l'abril del 2021 del Consell Alimentari que integra una desena d'entitats socials de la ciutat. El grup, que està dinamitzat per la Càtedra terra Ciutadana, té l'objectiu de construir un projecte d'aprofitament alimentari i de foment del dret a l'alimentació saludable i sostenible a València i l'Horta.

Durant els seus primers mesos d'existència, el grup d'Aprofita VLC ha treballat tres eixos d'acció per a poder construir un projecte d'aprofitament arrelat al territori a través de sessions participatives. En primer lloc, està estudiant quin model d'espigolament es podria implementar a l'Horta. En segon lloc, treballen la recuperació d'aliments a MercaValència i, en tercer i últim lloc, volen generar projectes de sensibilització pel global de la ciutadania i d'incidència política per prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentari.

La Fundació Espigoladors ha realitzat una assessoria tècnica al projecte d'Aprofita VLC. Un dels punts que han treballant amb més força ha estat la implementació de l'espigolament. Aprofita VLC està generant un model juntament amb la Fundació Espigoladors i al juliol van realitzar una espigolada de prova. Aquesta va permetre observar quines eren les mancances i els punts forts per implementar aquesta acció als camps de l'Horta. Per realitzar de forma periòdica l'espigolament a l'Horta, serà necessari un pla d'acció, que cal acordar amb el sector primari local, i uns recursos econòmics i humans.

PRESENTACIÓ DEL MODEL D'ESPIGOLAMENT DE LA FUNDACIÓ ESPIGOLADORS

La Fundació Espigoladors és una entitat que des de l'any 2014 treballa a través d'un model transversal per donar resposta a tres problemàtiques socials i ambientals. En primer lloc, treballa per l'aprofitament alimentari a través de l'espigolament i del seu departament d'investigació i de sensibilització. En segon lloc, treballa per garantir el dret a l'alimentació saludable i sostenible a les persones que es troben en situació de vulnerabilitat social canalitzant la fruita i verdura espigolada. En tercer lloc, ofereix oportunitats laborals a persones en situació de risc d'exclusió social a l'empresa d'inserció es im-perfect. Aquesta consta d'un obrador que transforma excedents de la pagesia local per donar-los un valor afegit i re introduir-los al mercat comercial.

Pel que fa a l'espigolament, la Fundació Espigoladors el realitza de forma organitzada amb equips de voluntaris i voluntàries a diverses zones agraris de Catalunya: el Parc Agrari del Baix Llobregat, la zona agrària de Tordera, el Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre. Actualment, col·laboren amb més d'un centenar de productors i productores, amb qui firmen convenis de col·laboració i comptem amb una borsa de 2000 persones voluntàries.

La Fundació Espigolament entén que l'espigolament, a curt termini, permet reduir les pèrdues que es produeixen al camp i, al seu torn, l'impacte ambiental d'aquestes. Al llarg termini, l'espigolament és una acció que permet fer un canvi estructural en les causes de generació de les pèrdues alimentàries als camps del sector primari. L'espigolament és una acció que permet sensibilitzar els voluntaris i voluntàries que hi participen, que moltes vegades provenen d'entorns urbans i tenen poca relació amb el camp i el sector agrícola. A través seu, s'observen les causes de les pèrdues i es coneix la realitat a què ha de fer front el sector primari. Així mateix, es fa d'altaveu d'aquest mateix sector.

Per encàrrec de Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, la Fundació Espigoladors, amb la col·laboració d'Unió de Pagesos, la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya i l'IRTA, ha editat un document per realitzar un espigolament segur. Aquest recull els punts que cal seguir perquè tots els agents implicats en l'espigolament puguin actuar amb seguretat jurídica i protegint els seus interessos legítims. Podeu consultar la Guia per a un espigolament segur AQUÍ.

A més, l'espigolament està contemplat en la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. D'acord amb la llei, l'espigolament és una "activitat complementària i sense ànim de lucre per a la prevenció de les pèrdues alimentàries", i exposa que s'haurà de regular en el termini d'un any a través d'un reglament. Podeu consultar la llei AQUÍ.

ACORDS SOBRE L'ESPIGOLAMENT A L'HORTA

Els tres sindicats agraris assistents a la reunió s'han mostrat d'acord amb la implementació de l'espigolament a l'Horta. Ara bé, apunten que és necessari que l'espigolament compti amb un model organitzat abans de posar-se en marxa de manera regular. Aquestes són les principals de demandes que caldrà complir:

- **Regulació de l'espigolament: convenis i assegurances.** D'acord amb els sindicats agraris, és imprescindible regular l'espigolament perquè sigui segur jurídicament pel sector primari. Així mateix, caldria treballar en les assegurances des i les voluntàries. A més, es parla de la possible regulació de l'activitat a través d'un text legal.
  Josep Pérez de l'Ajuntament de València apunta a que la regulació, tenint en compte que el projecte Aprofita VLC és municipal, serà difícil que sigui d'àmbit autonòmic. Això no treu, però, que no es pugui regular el funcionament de l'espigolament sistematitzant-lo.

- **Producte canalitzat a entitats social, mai a revenda**. Un aspecte que entronca amb la regulació de l'espigolament, és la regulació de la destinació dels productes que es cullin dels camps. Els sindicats agraris han expressat el seu temor al fet que aquests siguin introduïts al circuit comercial i els suposin una competència deslleial. Des d'Espigoladors s'apunta que aquesta és una qüestió primordial que sempre es té en compte; el conveni que es firma amb els agricultors i agricultores contempla que l'única destinació dels productes serà la donació per ajuda alimentària. Ara bé, si el producte es destina a la transformació, el sector primari rep un pagament en concepte de producte per a la indústria.

- **Necessitat que el projecte estigui arrelat al territori i presència d'una entitat líder.** Els sindicats agraris veuen amb bons ulls implementar l'espigolament, però tenen dubtes sobre si caldria copiar el model de la Fundació Espigoladors. Al llarg de la reunió s'explica, però, que el mode d'espigolament de València s'està construnit de forma participativa amb les entitats que operen al territori, i que la Fundació Espigoladors ha tingut un rol d'assessor tècnic. Per tant, el model resultant d'aquest procés estarà adaptat a la realitat de l'Horta. Pel que fa a la necessitat de lideratge de l'espigolament, el model que es proposi la tindrà en compte.

- **Problemes estructurals del sector primari, i relació amb l'espigolament:** relleu generacional, polítiques de preu i estètiques. Els sindicats agraris apunten que existeixen tot un seguit de problemàtiques estructurals del sector que els dificulten obtenir un rendiment econòmics del seu treball i que, a més, posen en perill el relleu generacional. Es preguntes com podrà l'espigolament contribuir a aquestes problemàtiques. Aquesta és una temàtica que s'ha tractat de forma recurrent a les sessions participatives del projecte Aprofita VLC: les entitats social que hi participen consideren que l'espigolament ha de ser una eina de sensibilització i denúncia de totes les problemàtiques que viu el sector primari. Per aquest motiu, caldrà buscar vies per lligar l'espigolament amb altres campanyes que s'estiguin duent a terme, com per exemple la de Preus Justos. La Fundació Espigoladors ha preparat un document on s'exposen els possibles lligams entre totes dues accions, que adjunta en el mateix correu on es comparteix la present acta.

PROPERES REUNIONS

La Càtedra Terra Ciutadana i la Fundaicó Espigoladors faran arribar una nova convocatoria de reunió per tal de seguir tractant la temática de l'espigolament amb els sindicats agraris.

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL APROFITA VLC

DATA: 26 d'octubre de 2021
Segona reunió sobre l'espigolament als camps de l'Horta

HI ASSISTEIXEN:

- Jaume Valls – AVA
- Glòria Bigné Sánchez – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Marc Farrés– Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Dubtes de l'anterior reunió
- Regulació de l'espigolament

PUNTS I ACORDS

Aquesta és la segona reunió que la Cátedra Tierra Ciudadana i la Fundació Espigoladors realitzen amb els sindicats agraris que tenen presència en l'Horta. Si bé tots i estaven convidats, només hi va assistir Jaume Valls d'AVA.

Aquesta va ser una reunió centrada en temàtiques més tècniques. Tal com es va dir a la primera reunió, AVA considera que l'espigolament és una activitat que es pot implementar de forma profitosa sempre que estigui desenvolupada seguint protocols i mesures que assegurin que totes les parts es troben cobertes. Aquests són els punts que es van tractar:

- **Com es pot assegurar que les persones espigoladores són voluntàries davant possibles inspeccions de treball.**

Si seguim el model de la Fundació Espigoladors, les persones voluntàries han firmat un acord amb l'entitat conforme actuen de forma voluntària. A més, també van identificades en tot moment amb un pitrall on s'indica que són, precisament, persones voluntàries.

- **Qui és responsable dels danys que es puguin ocasionar les persones voluntàries?**

Si, de nou, seguim el model de la Fundació Espigoladors, aquesta té contractada dues assegurances de responsabilitat civil. Per una banda trobem una assegurança que cobreix els danys que es puguin ocasionar les persones voluntàries durant el transcurs de l'activitat. Per l'altra, es té contractada una segona assegurança que cobreix els danys que les persones voluntàries puguin ocasionar en el terreny i/o la finca agrícola durant el transcurs de l'activitat.

A més, la Fundació Espigoladors signa un conveni de col·laboració a l'inici de cada una de les espigolades. Aquest, entre altres, eximeix de responsabilitat al productor o productora. L'únic que es demanda, és que asseguri que els aliments espigolats són segurs pel consum humà.

- **Com s'assegura que els aliments espigolats no es destinaran a la re-venda?**

Si, de nou, seguim el model de la Fundació Espigoladors, el conveni de col·laboració amb l'agricultor o agricultora conté una clàusula que assegura que els aliments no tindran aquest destí. A més, la Fundació Espigoladors du a terme una traçabilitat de les canalitzacions que realitza dels productes espigolats, que pot ser compartida amb l'agricultor/a. Aquesta traçabilitat conté l'entrada d'aliments

(es firma amb l'agricultor/a) i la sortida dels aliments que es canalitzen (es firma amb les entitats socials).

- Com podem estar d'acord amb la línia comunicativa?

Al llarg dels seus anys de funcionament la Fundació Espigoladors ha generat una línia comunicativa de crítica a les pèrdues alimentàries des d'una perspectiva de defensa del sector primari local. Aprofita VLC, per altra banda, també ha observat que un dels reptes per poder sensibilitzar la ciutadania sobre aquesta problemàtica és, precisament, la línia comunicativa. Per aquest motiu, durant l'any 2022 treballaran en la generació d'una línia, que pot ser consensuada amb els sindicats agraris.

ANNEX 4: ACTAS DE LES REUNIONS AMB ENTITATS SOCIALS

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL D'APROFITA VLC

DATA: 29 de juny de 2021
Reunió sobre possibles col·laboracions amb entitats de distribució d'aliments

HI ASSISTEIXEN:

- Amparo – Casa Caridad
- Clara – Creu Roja
- Jesús – Creu Roja
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia Aquino – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Presentació del projecte Aprofita VLC
- Possibles col·laboracions

PRESENTACIÓ ENTITATS

CASA CARIDAD

Aquesta entitat té diversos serveis, entre ells un de donació d'aliments. Abans de la irrupció de la Covid-19, aquest servei s'oferia a través d'un menjador, i per tant tots els aliments que es canalitzaven eren cuinats. Arran de la Covid-19, s'ha fet un repartiment d'aliments (frescos i secs) en lots. Els lots es fan tenint en compte les característiques personals i familiars de cada una de les persones. A algunes famílies se'ls dona un val per comprar aliments i altres productes al supermercat Consum.

Abans de la pandèmia es repartien 500 menús diaris. Les persones que atenen es deriven des de Serveis Socials.

Pel que fa als aliments que canalitzen, bona part provenen de donacions privades i de compres que fa l'entitat. Així mateix, també reben excedents d'una cooperativa agrícola de manera puntual.

L'entitat no té furgoneta i l'espai d'emmagatzematge que té és petit, especialment l'espai per conservar productes frescos. Per tant, no tenen capacitat per rebre grans donacions d'aliments.

CREU ROJA

Aquesta entitat ofereix dos tipus de donació alimentària. Per una banda, la que prové dels fons FEAD, que generalment conté producte sec. Per altra banda, també reben algunes donacions particulars a partir de les quals poden comprar aliments tant secs com frescos.

Creu Roja treballa amb lots tancats i atenen a 300 famílies. Entre aquestes persones, n'hi ha que són derivades de serveis socials, d'altres que segueixen un itinerari de la Creu Roja, i d'altre que no tenen una relació directa amb l'entitat però que hi contacten. Quan Creu Roja rep els aliments dels fons FEAD, els distribueixen entre diversos punts d'entrega.

El magatzem que tenen té aire tot el dia, i per tant poden fer distribució de producte fresc. Tot i així, apunten que les famílies tenen manca de producte fresc.

Creu Roja considera que l'espigolament és un molt bon mecanisme per poder distribuir productes frescos. Ara Fins i tot consideren que algunes de les persones a qui atenen podrien fer de voluntàries en l'espigolament.

Creu Roja compta amb una flota de vehicles, i tindrien disponibilitat per anar a buscar el producte espigolat directament als camps del sector primari.

DIFICULTATS QUE IDENTIFIQUEN

Des de Casa Cridad i Creu Roja: Quantitats i emmagatzematge: no poden absorbir grans quantitats de productes perquè no tenen gran capacitat d'emmagatzematge.

Des de Casa Caridad: No disposen de vehicle propi, i per tant no poden anar al camp a bsucar el producte espigolat. Ara bé, si que estarien disposats a rebre aquests productes frescos.

Des de Creu Roja: Caldria citar les famílies en un sol dia: caldria veure com es poden complementar els productes espigolats amb altres productes perquè cada família citada pogués endur-se una quantitat d'aliments raonable. A més, per a poder citar-les cal que hi hagi una bona planificació, un aspecte que demanda temps. Per últim, no seria fàcil haver de trucar a les famílies cada setmana si l'espigolament s'implementa com a activitat a València i l'Horta.

Cal tenir en compte, també altres aspectes:

- És imprescindible que hi hagi una correcta traçabilitat del producte.
- Cal fer una bona gestió logística de les caixes amb què les entitats reben els productes frescos, que han de ser tornades a l'entitat espigoladora.
- Els aliments frescos cal que es distribueixin ràpidament, amb un màxim de 48 hores.
- Les quantitats de producte que pot absorbir cada una de les entitats és un tema que es pot tractar: depenen de la quantitat de producte espigolat, es col·laborarà amb un nombre d'entitats de distribució d'aliments.
- Quan s'espigola es rep molta quantitat d'un mateix producte. És diferent el model d'espigolament que el que han viscut amb la campanya que es va impulsar per donar cistelles d'SPG Collaures, que comptaven amb diversitat de productes frescos.

ANNEX 5: ACTAS DE LA SESSIÓ DE PRESENTACIÓ

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL D'APROFITA VLC

DATA: 29 de juny de 2021
Reunió sobre l'organització de la DiscoSopa el 29-S 2021

HI ASSISTEIXEN:

- Lídia García – Las Naves
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia Aquino – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés Jansà – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Organització acte sensibilització 29 de setembre

PUNTS I ACORDS

La proposat és organitzar la DiscoSopas de manera coordinada amb el grup d'Aprofita València. D'aquesta manera, l'acta estarà obert a tota la ciutadania però també serà una festa de tancament del procés participatiu d'Aprofita VLC i una presentació del grup.

La idea inicial és fer un dinar d'aprofitament amb aliments espigolats i recuperats del MercaValència i de comerços locals. Si la logística es considera massa extensa, es podrà optar per fer un vermut amb un pica-pica d'aprofitament.

L'acta és farà a Las Naves, on tenen dos patis. S'estudiarà la possibilitat de cuinar o bé en el mateix pati on hi haurà l'escenari, o bé en un altre pati. Fer-ho conjuntament pot ajudar a que l'acte tingui un component comunitari més fort i que més persones s'animin a cuinar, però l'aforament es veuria reduït.

Actualment l'aforament és de 60 persones perquè és necessari que estiguin assegudes. Caldrà veure com avancen les restriccions d'aforaments de cara a setembre: si no n'hi hagués, l'aforament és d'aproximadament 200 persones.

La proposta és fer l'acta el dissabte dia 2 d'octubre al matí. L'espigolada, per tant, s'haurà de celebrar el divendres dia 1 d'octubre, i la recuperació al MercaValència la matinada del dia 2. La recuperació d'aliments als comerços locals cal que s'acompanyi d'un component de sensibilització encara més gran: es proposa fer una cercavila de recuperació amb entitats del barri. El dia 29 de setembre, que és un dimecres, es podria fer una presentació de l'acte i del projecte també a Las Naves per commemorar el Dia Mundial de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari.

El dinar o pica-pica es vol acompanyar d'un concert per atraure a un públic jove, i també s'ha comentat la possibilitat de celebrar-hi una fira d'entitats. La fira es podria fer al mateix espai que el concert o en un espai interior de Las Naves. Així mateix, s'ha posat sobre la taula la possibilitat d'organitzar xerrades al mateix escenari on se celebrarà el concert, i ponències de testimonis de les espigolades i persones que tenen projectes d'aprofitament d'aliments. Per tal d'organitzar aquestes xerrades, caldrà fer una escaleta molt acurada de l'escenari. Una altra possibilitat és fer un vídeo de les espigolades i recuperacions a través de les quals la DiscoSopa es nodreix d'aliements, per tal d'explicar-ne la procedència.

Es comenta la possibilitat de treballar amb una escola de cuina o amb cuiners i cuineres professionals per tal de poder dissenyar un menú diferent.

Per tal d'organitzar la Discosopa, es pot contactar amb la Gabi Susanna de la Plataforma Aprofita els Aliments. Ella té molta experiència en l'organització d'aquesta classe d'esdeveniments.

Cal buscar mecanismes per involucrar el barri: donar-los espai a la fira d'entitats, fer-los partícips de les espigolades i recuperacions, i de l'espai de cuina i elecció del menú.

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL APROFITA VALÈNCIA

DATA: 14 de setembre del 2021
Sessió participativa sobre presentació Aprofita VLC

ASSISTEIXEN:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – Oliveral
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet– Associació Per l'Horta
- Alicia Valero – Codinucova
- Ruth Garcia – Codinucova
- Victoria Muñóz – AMAE
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Leticia – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Díaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Marc Farrés – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Organització de l'acte de presentació i sensibilització que es realitzarà en motiu del 29 de setembre

OBJECTIUS DE L'ACTE:

Amb motiu del Dia Internacional de Conscienciació sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari, que se celebra el 29 de setembre, el grup d'Aprofita VLC durà a terme un esdeveniment de presentació del projecte i de conscienciació sobre aquesta problemàtica. Aquest serà un acte obert a la ciutadania que constarà d'una petita discosopa i d'una taula rodona amb diversos agents implicats en l'espigolament. Algunes característiques de l'acte, això sí, podran variar depenent de l'espai on es realitzarà.

L'organització d'aquest esdeveniment donarà resposta als següents objectius:

1. **Presentar Aprofita VLC a la ciutadania**: l'origen del projecte, els seus objectius, les entitats que hi participen, les accions que es duran a terme en el seu marc
2. **Promoure la participació activa en els grups d'espigolament de les persones que assisteixin a l'acte** i, d'aquesta manera, generar un primer grup de persones ciutadanes col·laboradores.
3. **Fomentar la xarxa d'entitats que conformen el grup d'Aprofita VLC** i promoure la incorporació de noves d'elles, específicament d'entitats agràries i d'entitats socials que promoguin la garantia alimentària.

ESCALETA

Aspectes tècnics de l'acte
- Data: divendres 1 d'octubre
- Hora: 12 h. - 14 h.
- Lloc: Casa de Patraix

Escaleta de la Jornada:

- Presentació del projecte d'Aprofita VLC, a càrrec de la Càtedra Terra Ciutadana

-Presentació del model d'Espigoladors i la seva participació en el projecte Aprofita VLC

- Taula rodona amb entitats agràries, entitats socials i entitats participants en el projecte
a) Julio Quilis de Sa i fresc
b) Victoria Muñoz d'AMAE
c) Fundación Salud y Comunidad

-Pica-pica de macedònia realitzada amb fruites recuperades a MercaValència, a càrrec d'AMAE

Material necessari:
- Cadires
- Micròfons
- Taules
- Material de cuina (coberts, bols, liquadora)
- Material biodegradable per oferir la recepta a les assistents (bols)

Tasques que cal dur a terme i persones encarregades:
- Espai per realitzar l'acte: Mercedes Herranz i Gloria Bigné
- Pressupost per l'acte i la seva difusió: Gloria Bigné
- Recuperació dels aliments a MercaValència: AMAE (Victoria Muñoz)

PROPERES REUNIONS DE TREBALL

El dilluns 20 de setembre el grup d'Aprofita VLC celebrarà una reunió presencial de 10 h. a 12 h. al Centre Cultural Ca la Revolta (Carrer de Santa Teresa, 10, 46001 València) per presentar els avenços que les participants hagin pogut fer en cada un de les tasques i per definir els nou passos a seguir.

ACTA PRESENTACIÓ APROFITA VLC

DATA: 1 d'octubre del 2021
Presentació pública del Projecte Aprofita VLC

ASSISTEIXEN:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
- Empar Puchades – A.V.V Castellar – L'Oliveral
- Lídia García - Las Naves
- Lorena Mulet– Associació Per l'Horta
- Maria Tatiana Pina – Universitat de València, facultat de magisteri
- Victoria Muñoz – AMAE
- M. Angeles Fernández – IVIA
- Gloria Bigné – Càtedra de Terra Ciutadana de la UPV
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors
- Públic: jornada oberta a la ciutadania

PARTICIPEN EN LA TAULA RODONA:

- Victoria Muñóz – AMAE
- Julio Quilis – Sa i Fresc
- Fundación Salut y Comunidad

ORDRE DEL DIA:

- Presentació pública del projecte Aprofita VLC.
- Presentació de les principals xifres i context de les pèrdues i el malbaratament alimentari.
- Taula Rodona sobre les accions de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

APORTACIONS DE LA TAULA RODONA

Pel que fa al sector primari, aportacions de Julio Quilis:

- Considera que hi poden haver agricultors i agricultores interessades en col·laborar amb l'espigolament, però ho farien de forma altruista perquè a ells no els reporta beneficis directes. Des d'Aprofita VLC s'exposa que l'espigolament sí que aporta beneficis al sector primari en tant que denuncia les causes de la generació de les pèrdues, els dona un altaveu, i aporta les persones als camps. Per contra, també apunta què hi ha molts agricultors i agricultores que viuen situacions molt adverses i que no sempre estaran disposats a col·laborar amb l'espigolament.
- No considera que les agricultores i agricultors vulguin col·laborar amb l'espigolament per extreure un benefici econòmic, però si que podrien voler extreure'n un benefici fiscal en matèria de donació.
- Al seu camp moltes vegades hi ha excedents a causa dels criteris de compra de la població, que cerquen l'excel·lència. Ara bé, els resulta impossible poder conèixer amb molta antelació quan tindran excedents als camps. Disposen, això si, d'un calendari de plantacions i collites que podria servir de guia per estimar quan es podrien espigolar determinats productes.
- Pel que fa a les recuperacions d'aliments que es troben al magatzem agrícola i no es poden comercialitzar, apunta que és possible fer-les però sempre que es facin molt ràpidament per complir amb la normativa sanitària.

- Pel que fa a les canalitzacions d'aliments a entitats socials, Quilis apunta que, a través de l'espigolament, serà molt difícil proveir-les d'una cistella diversa. Generalment el que s'espigolarà serà una quantitat gran d'una sola tipologia d'aliment.
- Per Julio Quilis, una bona manera de sensibilitzar els consumidors i consumidores de la necessitat d'apostar pels productes locals i de temporada és apropant-los al camp. Així mateix, també permet que els consumidors i consumidores finals contrastin els seus criteris de compra amb allò que realment passa als camps. L'espigolament és, per tant, una eina que els seria útil al sector primari.

Pel que fa a les entitats socials, aportacions de la Fundació Salud y Comunidad:

- Per elles representa un gran benefici poder obtenir fruita i verdura frescs, que és un dels aliments que més els manca. Així, apunta que un dels grans reptes pel que fa a la democratització de l'alimentació saludable i sostenible és, precisament, l'accés i el consum de productes frescos.
- Una de les necessitats que tenen com a entitat de distribució d'aliments és poder organitzar els menús setmanals. Per tant, els cal conèixer el contingut de les donacions amb certa antelació. Van participar en un projecte pilot a través del qual rebien cistelles variades d'aliments, de les quals en coneixien el contingut amb antelació. Un dels reptes a què caldrà fer front a l'hora de col·laborar amb l'espigolament, serà el fet de no poder comptar amb aquesta planificació prèvia.
- Seria interessant poder fer cursos de cuina i de sensibilització a les persones que atenen les entitats per promoure que consumeixin les fruites i verdures espigolades.

AMAE, una entitat que recupera aliments de MercaValència i els canalitza, aporta:

- Per elles un punt clau és la logística entre l'organització de l'espigolada i/o recuperació, i la canalització dels aliments. Aquesta ha de tenir en compte tempos i coneixença dels aliments que es podran canalitzar amb la màxima antelació possible.
- Un punt per poder fer una cistella més variada, seria fer una barreja entre els aliments espigolats i els aliments recuperats a MercaValència. Aquesta barreja, però, demandaria d'una planificació prèvia extensa.
- Un altre dels aspectes que es posa sobre la taula és la possibilitat de promoure el potencial d'inserció de l'espigolament pel que fa a la generació de llocs de feina.

El públic de l'acte aporta:

- El punt central d'Aprofita VLC hauria de ser la sensibilització. S'hauria de promoure la sensibilització dels conjunt de la població per tal de prevenir i reduir les pèrdues i el malbaratament. Relacionat amb aquest punt, s'exposa que Aprofita VLC té una línia d'acció específica de sensibilització i d'incidència política i que, a més, l'espigolament també compta amb un potencial de sensibilització molt extens. Un dels projectes que es proposa és fer tallers a escoles i instituts.
- Molt lligat a aquesta aportació, el públic de la taula rodona considera que és imprescindible sensibilitzar als consumidors i consumidores finals. Per aquest motiu, cal que Aprofita VLC no només dialogui amb entitats socials, sinó que ho faci amb el global de la ciutadania.
- Així mateix, sorgeix el debat sobre la possibilitat de comercialitzar els aliments que actualment no entren al mercat a causa de les polítiques estètiques. D'acord amb algunes i alguns de les assistents, la seva comercialització serviria per reduir les pèrdues que es produeixen als camps i, a més, per poder sensibilitzar els i les consumidores finals. El sector primari, però, no sempre veu amb bons ulls aquesta possibilitat de venda perquè podria suposar una competència deslleial en termes de preu.
- Pel que fa a l'espigolament, posen sobre la taula el seu potencial com a activitat històrica i d'apropament entre centre urbà i centre rural.
- També relacionat amb l'espigolament i la recuperació d'aliments en altres punts de la cadena, hi entra en joc la necessitat de comptar amb elements logístics tals com eines i una furgoneta.

ANNEX 6: ACTAS DE LA SESSIÓ AMB MERCABARNA

ACTA DE REUNIÓ APROFITA VLC

DATA: 27 de juliol del 2021
Reunió amb MercaValència

HI ASSISTEIXEN:

- Ángeles Hernandez – MercaValència
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Situació actual a MercaValència pel que fa a la gestió de residus i als projectes d'aprofitament alimentari
- Possibles projectes d'aprofitament que es poden desenvolupar
- Mercaobrador

SITUACIÓ ACTUAL A MERCAVALÈNCIA

A MercaValència s'hi ha dut a terme alguns projectes d'aprofitament alimentari:

- Un dels Challenge realitzats per la Cátedra Tierra Ciudadana a MercaValència va quantificar el malbaratament que s'hi produïa i s'hi van busvar solucions. Aquest és un punt de partida pels projectes d'aprofitament que es vulguin desenvolupar. Enguany, a més, el nou Challenge de la Cátedra treballarà en aquesta mateixa línia i ampliarà la informació existent.
- Els divendres diverses entitats socials de la ciutat van a recuperar aliments. Per una banda, en recuperen de les càmbra frigorífiques de la Tira de Contar. Per l'altra, parlen amb els majoristes per recuperar aliments d'aquest mercat. Consideren, però, que cal gestionar de forma sistèmica aquestes recuperacions. La conclusió a què han arribat actualment és al fet que les entitats haurien de recollir aliments de cada parada perquè els majoristes i llauradors/es no tenen capacitat per dur-la a un lloc comú, però fer-ho d'aquesta manera és molt dificultós.
- MercaValència considera que el model d'aprofitament de MercaBarna és una bona pràctica i que implementar-lo seria el seu ideal.

Pel que fa a la seva política de gestió de residus:

- Actualment hi ha dos punts verds a l'entrada i a la sortida del Mercat, però molts majoristes utilitzen els contenidors que hi ha als carrils, especialment quan tenen pocs productes.
- Els llauradors i llauradores de la Tira de Contar no van al punt verd, utilitzen contenidors.
- No fa massa temps que s'ha introduït la separació de residus. Actualment hi ha dos compactadores, una d'elles exclusiva pels residus orgànics.
- Els usuaris de MercaValència paguen un preu integral per la gestió de residus.

Per últim, des de MercaValència s'assenyala que al mercat majorista hi ha molta rotació de les persones treballadores, un aspecto que s'ha de tenir en compte si es vol realizar formacions en el camp de l'aprofitament alimentari.

PROPOSTES DE PROJECTES D'APROFITAMENT

Tal com s'ha exposat, MercaValència vol sistematitzar la recuperació d'aliments que s'hi desenvolupa. Aquesta sistematització, però, no pot anar en detriment de les petites entitats que recuperen aliments actualment. MercaValència exposa que pot habilitar un espai, però no té previst destinar-hi recursos econòmics i de personal.

Des de la Fundació Espigoladors es proposa:

- Quantifiar el cost de la gestió de residus per veure quants diners es podrien estalviar si no es produís malbaratament. Aquesta és una partida que es podria utilitzar per promoure l'aprofitament alimentari.
- Estudiar les causes del malbaratament per buscar mecanismes de prevenció i reducció. Per fer-ho, és important comptar amb la impliació dels paradistes.

MERCAOBRADOR

Per tal de gestionar el Mercaobrador s'ha fet una licitació que en cedeix la cessió durant 4-5 anys. El 40% del funcionament de l'obrador està destinat a l'agrolab: formació i a les proves de noves indústries agroalimentàries. El 60% restant es pot destinar a allò que l'empresa guanyadora de la licitació vulgui.

Actualment, per transformar producte de la Tira de Contar es demanda un mínim de quantitats que és alt. Aquest mínim que es requereix actua com un desincentiu pels productors i productores, que generalment mai hi arriben. Des de MercaValència es proposa fer un calendari d'excedents (buscar en quins moment hi ha excedent i identificar-ne els productes) per tal d'ajuntar volums entre diversos productors i productores. Els aliments transformats es podrien vendre sota una marca de la Tira de Contar. Caldrà, però, fer un estudi de mercat per veure si seria possible realitzar aquest projecte.

ANNEX 7: ACTAS DE LA SESSIÓ DE TANCAMENT

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL D'APROFITA VLC

DATA: 25 de novembre del 2021
Reunió de tancament

HI ASSISTEIXEN:

- Mercedes Herranz – ADICAE
- Lorena Mulet – Per l'Horta
- Victoria Muñóz – AMAE
- Alicia Valero – Codinucova
- Paco Mata – Plataforma per la Sobiranía Alimentària del PV
- Tatiana Pina – Facultat de Magisteri UV
- Gloria Bigné – Càtedra Terra Ciutadana de la UPV
- Raquel Diaz Ruiz – Fundació Espigoladors
- Anna Cornudella Giral – Fundació Espigoladors

ORDRE DEL DIA:

- Continuació d'Aprfita VLC: línies i models del projecte i del grup de treball
- Possibilitats de continuació de l'espigolament
- Generació del Pla d'Acció de la línia de sensibilització i incidència política

CONTINUACIÓ D'APROFITA VLC

Aquesta ha estat l'última sessió participativa en què Aprofita VLC ha comptat amb l'assistència tècnica de la Fundació Espigoladors. És per aquest motiu que es va voler explorar quins eren els mecanismes de continuació tant del projecte com del grup de treball.

Pel que fa a Aprofita VLC com a Grup de Treball, es proposa que aquest sigui un espai de governança dels projectes i accions que es realitzin a la ciutat de València amb l'objectiu de promoure l'aprofitament alimentari. Aprofita VLC serà un grup que es reunirà de forma regular per poder fer propostes d'accions i per poder fer un seguiment de tot allò que s'estigui fent a la ciutat. Per tant, Aprofita VLC haurà de comptar amb un Pla Anual d'Acció per donar resposta a les tres línies d'acció que es van marcar des del projecte. Si ho recordem, aquestes són: l'espigolament i el dret a l'alimentació saludable i sostenible, la recuperació d'aliments a MercaValència i la sensibilització i la incidència política. Aquest Pla d'Acció serà imprescindible per poder identificar els recursos disponibles per dur-lo a terme.

Caldrà dur a terme una sessió més concreta on es defineixi quina és l'estructura que seguirà aquest grup: quins seran els seus objectius, quin serà el seu model de governança, quines seran les seves funcions, quina implicació demandarà i quins recursos tindrà.

CONTINUACIÓ DE L'ESPIGOLAMENT

Abans de realitzar la sessió participativa, la Cátedra Tierra Ciudadana i la Fundació Espigoladors s'havien reunit amb el cap de la secció d'Agricultura i Horta de l'Ajuntament de València. En aquesta

reunió es van explorar els models de continuïtat de l'espigolament, que es van presentar al grup d'Aprofita VLC:

- **Model híbrid entre l'Ajuntament de València i la Fundació Espigoladors.**

Model en què la Fundació Espigoladors treballa de forma conjunta amb algun dels organismes de l'Ajuntament de València (possiblement el Consell de l'Horta) per tal d'organitzar les espigolades. Caldrà definir quines són les tasques que ha de desenvolupar cada una de les parts.

Aquest model no impossibilita el fet que també es treballi de forma conjunta amb una entitat del territori valencià perquè en algun moment siguin aquestes qui en puguin prendre el relleu. El model híbrid serà, doncs, una continuació del *testeig* de l'espigolament.

- **Rèplica de la Fundació Espigoaldors**

Aquest és un segon model que es proposa, fer una rèplica a València del model de la Fundació Espigoladors. En aquest cas, però, seria l'entitat qui hauria d'identificar els recursos necessaris per dur-la a terme.

De nou, aquesta rèplica no impedeix que l'entitat pugui treballar de forma conjunta amb alguna de les entitats que operen en el territorio valencià.

PLA D'ACCIÓ DE LA LÍNIA DE SENSIBILITZACIÓ I INCIDÈNCIA POLÍTICA

Al llarg del procés participatiu d'Aprofita VLC s'ha observat que les entitats del territori que formen part del grup de treball consideren que la sensibilització és una acció primordial de lluita per l'Aprofitament Alimentari. És per això que en aquesta última sessió participativa s'ha desenvolupat un primer Pla d'Acció per promoure la sensibilització i la incidència política.

El Pla d'Acció 2022 s'ha acompanyat d'un escenari ideal què es vol assolir de cara al 2025 i d'una identificació dels reptes actuals a què caldrà fer front. Aquests són els resultats que s'han obtingut:

Línia 1: Incidència Política	
El nostre escenari ideal 2025	El nostre Pla d'Acció 2022
5. Promoure que les pèrdues i malbaratament siguin una línia estratègica de la propera Estratègia Alimentària 6. Promoure una llei autonòmica de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. 7. Promoure la implicació de l'Ajuntament en la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. 8. Promoure un pla municipal de sensibilització i formació.	• Identificar tots els *stakeholders*. • Sensibilitzar a totes les conselleries sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari. • Visibilitzar i informar sobre les pèrdues i malbaratament de les diverses baules de la cadena agroalimentària. • Iniciar processos d'incidència a les diverses administracions. • Promoure que la compra pública tingui criteris d'aprofitament.

Per a aquesta primera línia s'identifiquen dos reptes. Un primer té a veure amb la falta de formació i sensibilització del personal i dels càrrecs de l'administració pel que fa al camp de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Un segon té a veure amb la falta de dades i de quantificacions d'aquesta problemàtica.

Línia 2: Formació i sensibilització al conjunt de la ciutadania	
El nostre escenari ideal 2025	El nostre Pla d'Acció 2022
10. Jornades anuals contra les pèrdues i el malbaratament alimentari. 11. Que hi hagi una entitat que lluiti activament contra les pèrdues i el malbaratament alimentari. 12. Xerrades a tots els barris de la ciutat. 13. Cartells de publicitats contra les pèrdues i el malbaratament almentari. 14. Formacions d'aprofitament alimentari pels consumidors i consumidores. 15. Accions de formació a grups multiplicadors. 16. Sensibilitzar a agricultors i agricultores. 17. Incloure a persones en situació de risc d'exclusió social amb mecansimes empoderadors i participatius. 18. Realitzar una acció propulsora d'un moviment d'aprofitament alimentari.	g) Dissenyar un dia festiu de sensibilització. h) Engrescar als agents multiplicadors. i) Generar recursos visuals i comunicatius i un Pla de Comunicació. j) Generar consells d'aprofitament pels consumidors i consumidores, i receptes d'aprofitament i conservació. k) Sensibilitzar al sector primari i a les entitats de consumidors. l) Fer un calendari d'aprofitament i temporalitat dels aliments.

Per a aquesta segona línia s'han identificat tres reptes. En primer lloc, la falta de lideratge en el camp de les pèrdues i el malbaratament alimentari de les entitats que operen a València. En segon lloc, els tràmits burocràtics que es demanden per realitzar accions de sensibilització en espais pública.. Per últim, s'indetifica una falta de pressupost.

Línia 3: Aprofitament en la restauració i els menjadors col·lectius	
El nostre escenari ideal 2025	El nostre Pla d'Acció 2022
4. Sector de la restauració sensibilitzat. 5. Fer un pla d'aprofitament amb tots els actors. 6. Que els menjadors de la ciutat no generin malbaratament.	d) Identificar quins actors poden promoure l'aprofitament en aquest camp. e) Identificar quines accions d'aprofitament es poden promoure en aquest sentit. f) Promoure un segell que identifiqui les iniciatives que no malbaraten.

Un primer repte que s'identifica per promoure aquesta línia és la falta de regulació existent. Un segon és la falta de sensibilització dels agents que hi operen.

Línia 4: Promoure l'aprofitament en l'educació formal i no formal	
El nostre escenari ideal 2025	El nostre Pla d'Acció 2022
4. Que totes les escoles i espais educatius incloguin les pèrdues i el malbaratament dins el seu temari. 5. Disposar de material de sensibilització per als i les educadores. 6. Promoure TFG i TFM sobre pèrdues i malbaratament alimentari.	d) Identificar els stakeholders que tinguin relació amb el camp de l'educació. e) Impulsar la formació de les educadores i educadores respecte la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari. f) Fer més accessibles els materials de sensibilització a les educadores.

Per a aquesta última línea s'indetifiquen, de nou, dos reptes. El primer, com ja s'ha vist en altres línies, té a veure amb la falta de formació del professorat i dels agents educatius. El segon té a veure amb una manca d'accessibilitat dels materials educatius i pedagògics existents en aquest camp.

CONTUNUITAT D'APROFITA VLC

Una vegada entregat l'informe final de la Fundació Espigoladors, el grup d'Aprofita VLC es tronarà a reunir per decidir el seu model de governança.

ANNEX 8: RELACIÓ ENTRE L'ESPIGOLAMENT I LA CAMPANYA DE PREUS JUSTOS

L'espigolament és una eina de sensibilització que treballa per la sostenibilitat i resiliència dels sistemes agroalimentaris**. És una activitat que treballa en escenaris a llarg termini a través de l'apropament de les persones al camp, la visibilització de la tasca del sector primari, la promoció del valor dels aliments, i la generació d'un moviment de persones compromeses amb models aliments sostenibles que tinguin al punt de mira el petit sector primari local i la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**.
És, doncs, una activitat que cal emmarcar dins de tot un conjunt d'accions, campanyes i intervencions que també promoguin un canvi sistèmic dels models agroalimentaris a diferent nivells, la defensa del territori, i també la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari al llarg de tota la cadena.

A curt termini, l'espigolament és una acció que permet treballar per l'aprofitament alimentari i per garantir el dret a l'alimentació sostenibles de les persones que es troben en situació de risc d'exclusió social. En aquest sentit, és imprescindible que, des d'un primer moment, es posi sobre la taula que els productes espigolats en cap cas es comercialitzaran: seran distribuïts a persones que es troben en situació de risc d'exclusió social, tot promovent que les entitats que fan distribució tinguin accés a productes frescos locals (verdura i fruita), un aspecte imprescindible per promoure l'equitat en l'accés a una alimentació saludable i sostenible.

L'espigolament és una activitat històrica que, a causa de la industrialització i la mercantilització dels sistemes agraris s'ha deixat de dur a terme. Actualment, diverses entitats d'arreu del món l'han recuperat i l'han començat a implementar de forma organitzada. Per tant, hi ha diversos models (entre ells el de la Fundació Espigoladors), que recolzen el seu funcionament.

A continuació llistem tot un conjunt de motius per promoure l'espigolament a l'Horta:

1. L'espigolament **apropa les persones, generalment de poblacions urbanes, als camps de cultiu**. És una activitat molt transversal que agrupa a persones d'espais i trajectòries molt diverses, moltes de les quals no tenen relació prèvia amb el camp. Aquesta promoció de la relació entre el nucli urbà i el terreny productiu és imprescindible per dotar de valor la tasca del sector primari, tant pel que fa a la seva tasca de protecció de sols i biodiversitat, com pel que fa a la promoció que duen a terme de sistemes alimentaris locals.

2. Permet **visibilitzar les pràctiques comercials deslleials que provoquen pèrdues alimentàries al sector primari**. Aquestes pràctiques inclouen: els finals de temporades de venta de determinats productes, que de vegades no encaixen amb els finals de la temporada als camps; les polítiques de preu, que provoquen que als agricultors no els resulti econòmicament rendible collir els aliments; i polítiques estètiques (color i taques) i de calibre que s'imposen a fruites i verdures i que n'impedeixen la comercialització. En aquest sentit, l'espigolament treballa en la mateixa línia que la campanya de Preus Justos; vol revertir les polítiques comercials que se segueixen al llarg de la cadena alimentària, tot promovent en primer terme l'aposta pels circuits curts i, si no és possible el circuit curt, una major equitat en la redistribució entre productors, productores i majoristes.

3. L'espigolament promou la **generació d'un grup de persones amb un lligam estret amb la terra i el sector primari** i que, per tant, formaran part dels moviments de defensa d'aquesta. Aquest grup de persones pot actuar com a moviment ciutadà que, juntament amb les entitats de defensa agrària i els sindicats agraris, poden promoure canvis institucionals seguint les línies que recull l'Estratègia Alimentària Municipal i generant noves propostes.

4. **Visibilitzar i apropar les persones espigoladores als cultius locals i de temporada**. Aquesta visibilització promou que, posteriorment, apostin pel consum de productes de proximitat a través dels circuits curts, i que posin en valor la relació directa entre agricultores i

consumidores que permeten generar aquests espais. En aquest sentit, l'espigolament promou la conscienciació del paper de les persones consumidores; es promouen els criteris sostenibles de compra, tal com fa la campanya de Preus Justos.

5. L'espigolament **genera un espai on es pot fer incidència en altres campanyes** que s'estiguin duent a terme a la ciutat: preus justos, defensa d'espais agrícoles, etc. Generalment les xerrades introductòries que es fa abans de cada espigolament serveixen per explicar la causa per la qual aquells aliments no es comercialitzen (explicació que es connecta amb altres causes més generals), el destí que es donarà al producte espigolat, i tota la informació que es vulgui afegir.

6. Activitat que permet **quantificar les pèrdues** que es provoquen al camp i **estudiar de les seves causes**. Aquests estudis podran generar solucions de prevenció i reducció de pèrdues d'aplicació plausible i que, per tant, suposaran un benefici pel sector primari.

7. Activitat que **promou el valor social de l'agricultura**: espais on es pot treballar la dinamització comunitària i la interculturalitat.

8. **És una activitat dinamitzada per una entitat** (ja sigui una Fundació, Associació o Cooperativa), **un aspecte que ofereix seguretat a agricultores i agricultors**. Per una banda, és una activitat que compta amb una assegurança de responsabilitat civil que cobreix els danys que es produeixen les persones voluntàries i els danys que poden provocar al camp de cultiu. Per l'altra, permet firmar un conveni de col·laboració que assegura que els aliments espigolats seran distribuïts a entitats socials del territori i que, per tant, no seran comercialitzats sota cap circumstància. Així mateix, permet certificar davant possibles inspeccions de treball que les persones espigoladores actuen en matèria de voluntàries.

9. Per últim, l'espigolament també és una **acció que té un caràcter mediàtic.** Són molt els mitjans de comunicació (formals i informals) que s'interessen per l'activitat, tot generant oportunitats per fer visibles les demandes del sector primari local. Així mateix, l'entitat que gestiona l'espigolament també l'acompanya de tot un seguit de campanyes comunicatives per són un altaveu d'aquestes mateixes reivindicacions.

AJUNTAMENT DE VALÈNCIA

espigoladors