

Aprofita València : Co-creació d'un model per l'aprofitament alimentari a València i l'Horta

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL APROFITA VALÈNCIA

DATA: 29 d'abril de 2021

Segona reunió de treball amb el Grup del Projecte Aprofita VLC

ASSISTEIXEN:

- Mercedes Herranz Marco - ADICAE CV
 - Amparo Martí Alfonso - Ajuntament de Meliana
 - Doris – ErreEse
 - Maria Àngeles Fernández- Elicia Centre d'Investigació
 - Francisco Mata Rabasa- Plataforma Sobirania Alimentària del País Valencià
 - Lúdia 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

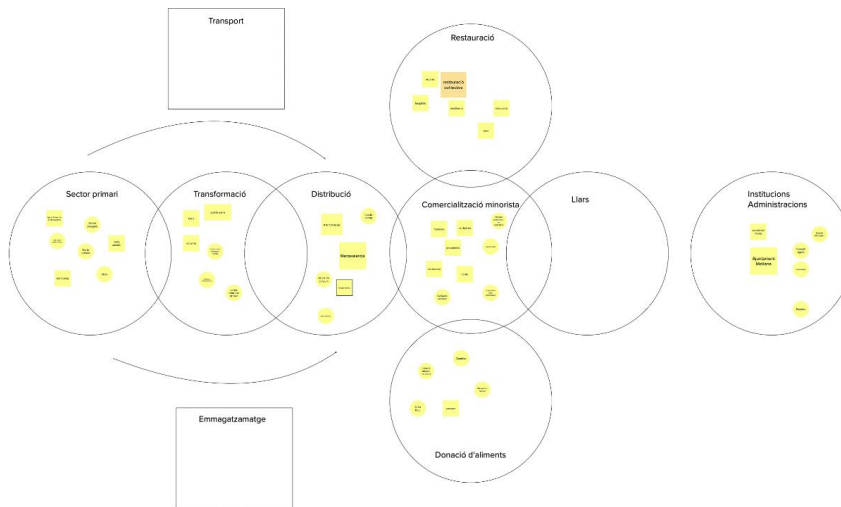
La segona sessió del Grup de Treball del projecte Aprofita VLC ha estat molt participativa. A través de les experiències i els coneixements de les i els participants, s'ha fet una diagnosi dels punts crítics on es produeixen pèrdues i malbaratament alimentari a València i l'Horta. A partir de la seva 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.

Aprofita València : Co-creació d'un model per l'aprofitament alimentari a València i l'Horta

1 Mapa d'agents de la cadena agroalimentària de València i l'Horta

10 minuts 



La segona part de la sessió ha consistit en identificar experiències, personals o laborals, on les participants 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'Horta 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
- Contenedors plens de menjar dels supermercats i els 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

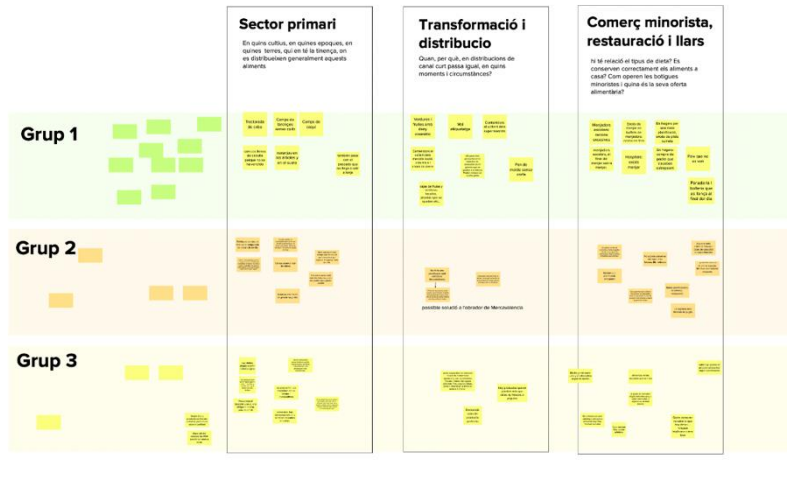
- Racions molt grans als menjadors escoltar i a tota la restauració col·lectiva (hospitals, etc.).
- Bufets amb molta oferta de menjar.
- Forns de pa: llencen els aliments que no han venut al final del dia.
- Mala planificació dels comerços i la restauració
- Logístiques dificultoses als Mercats, especialment amb els productes frescos
- Dates de caducitat als supermercats
- Excés de plats cuinats a les llars, mala conservació dels aliments i males planificacions

Aprofita València : Co-creació d'un model per l'aprofitament alimentari a València i l'Horta

- 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

2 En quines situacions o circumstàncies es generen pèrdues o malbaratament alimentari?

15 minuts treball global
10 minuts posada en comú



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)

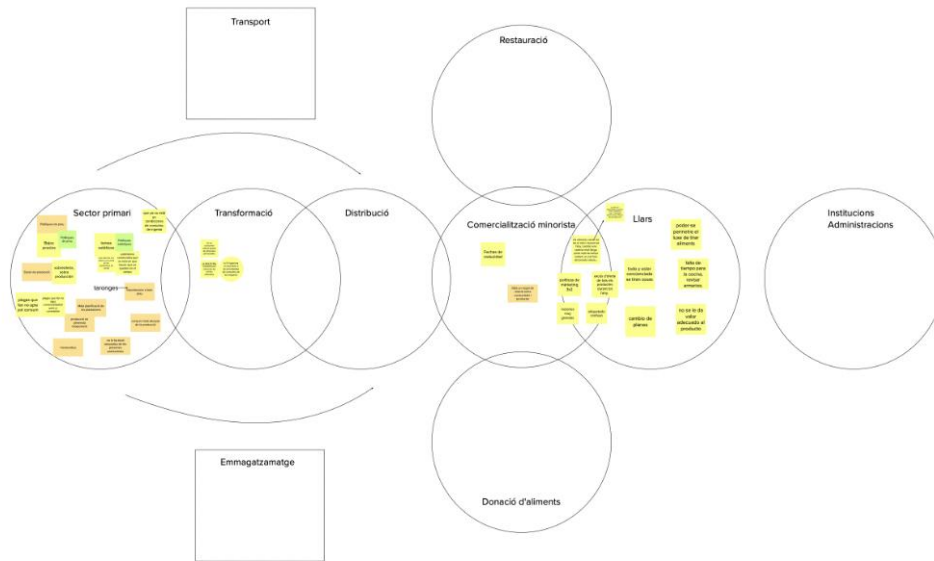
b) Llars

- Consum molt 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 ressaltar el malbaratament al llarg del processament, i la tendència que marca la indústria pel que fa al consum dels aliments.

Aprofita València : Co-creació d'un model per l'aprofitament alimentari a València i l'Horta

3.2. On pasa?

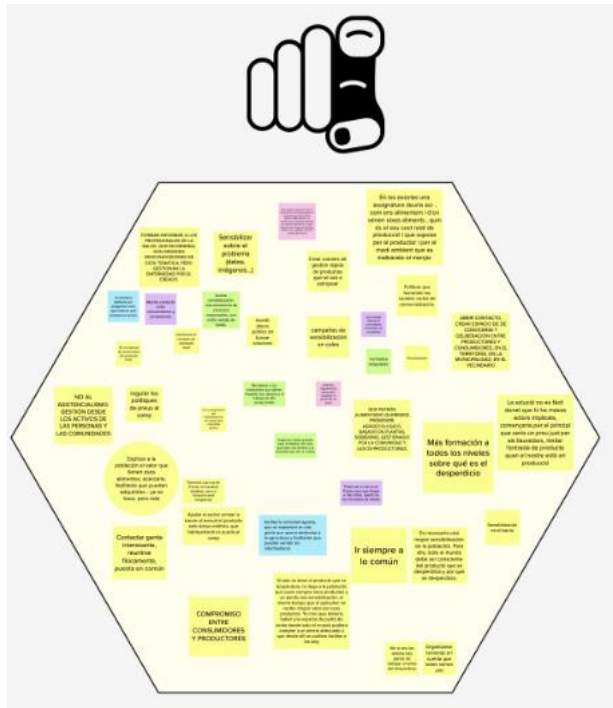


La sessió va finalitzar amb una primera recerca de **potencials solucions** que es podrien implementar a València i l'Horta. En compartim les principals:

- **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 venda 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 venda 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.

Aprofita València : Co-creació d'un model per l'aprofitament alimentari a València i l'Horta

- **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 receptors 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.](#)

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 pràctica 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.

Aprofita València : Co-creació d'un model per l'aprofitament alimentari a València i l'Horta

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