

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

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL APROFITA VALÈNCIA

DATA: 15 d'abril de 2021

Primera reunió de treball amb el Grup del Projecte Aprofita VLC

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
- Lúdia 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

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

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 territoris valencians. 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 conformaran 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 com la Red de Ciudades por la Agroecología 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.

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

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 versen 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.

Aprofita València : Co-creació d'un model per l'aprofitament alimentari a 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 creí a València haurà de fer front a aquest reptes.
- 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'exclusió 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>

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

La Fase 3 de Com podem iniciar accions d'aprofitament a València?

Objectiu(s)

Com fem que un projecte d'aprofitament arrenqui a València.
Quin és l'objectiu del projecte i quin és el model de gestió?

Constarà de 3 sessions de treball. Es prega als participants reservar l'agenda per els dies

- 13 de maig de 16:00 a 18:00
- 27 de maig de 16:00 a 18:00
- 10 de juny de 16:00 a 18:00