

## ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL 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
  - Lúdia 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 als 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 Andalusia, 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 seues 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 exemples 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 visibilització 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 Discosopa 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 discosopa 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'acte.

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 partir 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.

---

## PROPER 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 incidència:** 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 DiscoSopa 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.