

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

ACTA DE REUNIÓ DE TREBALL APROFITA VALÈNCIA

DATA: 13 de maig del 2021

Tercera reunió de treball amb el Grup del Projecte Aprofita VLC

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
 - Lúdia 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:

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

- 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 seguir 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 mercats, 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

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

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 vendre'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 difícil 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

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

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>