



Informe de resultats

Mapa alimentari de Mataró

Gener 2024 – Versió Final

www.daleph.com

ÍNDEX

| | |
|---|-----------|
| 1. INTRODUCCIÓ | 2 |
| 1.1. ANTECEDENTS | 2 |
| 1.2. OBJECTIUS | 4 |
| 1.3. METODOLOGIA..... | 5 |
| 2. CONTEXTUALITZACIÓ | 6 |
| 2.1. EL SISTEMA ALIMENTARI A ESCALA GLOBAL | 6 |
| 2.2. SISTEMA ALIMENTARI A CATALUNYA..... | 7 |
| 2.3. PRODUCCIÓ AGRÀRIA A CATALUNYA..... | 8 |
| 2.4. LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA | 9 |
| 2.5. ENCAIX DE MATARÓ EN EL SISTEMA ALIMENTARI CATALÀ | 11 |
| 3. REVISIÓ DE LA CAPACITAT DE PRODUCCIÓ A MATARÓ | 13 |
| 3.1. L'ESPAI AGRARI DE MATARÓ | 13 |
| 3.2. LA CAPACITAT DE PRODUCCIÓ A MATARÓ | 13 |
| 3.3. CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTORS | 15 |
| 4. ANÀLISI DELS FLUXOS I CANALS DE COMERCIALIZACIÓ | 17 |
| 4.1. ELS FLUXOS DE COMERCIALIZACIÓ DELS PRODUCTORS DE MATARÓ..... | 19 |
| 4.1.1. Producció d'horta | 19 |
| 4.1.2. Altres productors..... | 20 |
| 4.2. ELS FORMATS COMERCIALS MÉS UTILITZATS..... | 20 |
| 4.3. INTERESSOS I NECESSITATS RESPECTE LA DIVERSIFICACIÓ DELS FORMATS COMERCIALS | 21 |
| 5. ANÀLISI DE LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA A MATARÓ | 24 |
| 5.1. CAPACITAT DE CONSUM DE LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA | 26 |
| 5.2. ORIGEN DELS PRODUCTES UTILITZATS | 32 |
| 5.3. FUNCIONAMENT DEL PROCÉS DE COMPRA DELS MENJADORS COL·LECTIUS..... | 34 |
| 5.4. PRINCIPALS INTERESSOS I NECESSITATS DE LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA | 36 |
| 6. ANÀLISI DELS PLECS TÈCNICS I ADMINISTRATIUS DE LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA | 38 |
| 6.1. TENDÈNCIES EN LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA..... | 38 |
| 6.2. REPTES I OPORTUNITATS PER A LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA DE MATARÓ | 39 |
| 6.2.1. Ètics i socials | 39 |
| 6.2.2. Mediambientals..... | 40 |
| 6.2.3. Criteris d'adjudicació addicionals | 40 |
| 6.3. COMPARACIÓ DELS PLECS TÈCNICS DE COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA DE MATARÓ: DIRECTIUS D'EUROPA, VALÈNCIA I MATARÓ. | 41 |
| 6.3.1. Plecs Escoles Bressol Municipals | 42 |
| 6.3.2. Plecs Hospital de Mataró..... | 43 |
| 6.3.3. Plecs Residència geriàtrica..... | 45 |
| 6.3.4. Taula comparativa | 47 |
| 6.3.5. Conclusions i recomanacions..... | 50 |
| 7. PRINCIPALS CONCLUSIONS DE L'ESTUDI | 51 |
| 8. PRINCIPALS RECOMANACIONS I PROPOSTES | 54 |
| 9. ANNEXOS | 68 |
| 9.1. ENTREVISTES REALITZADES | 68 |

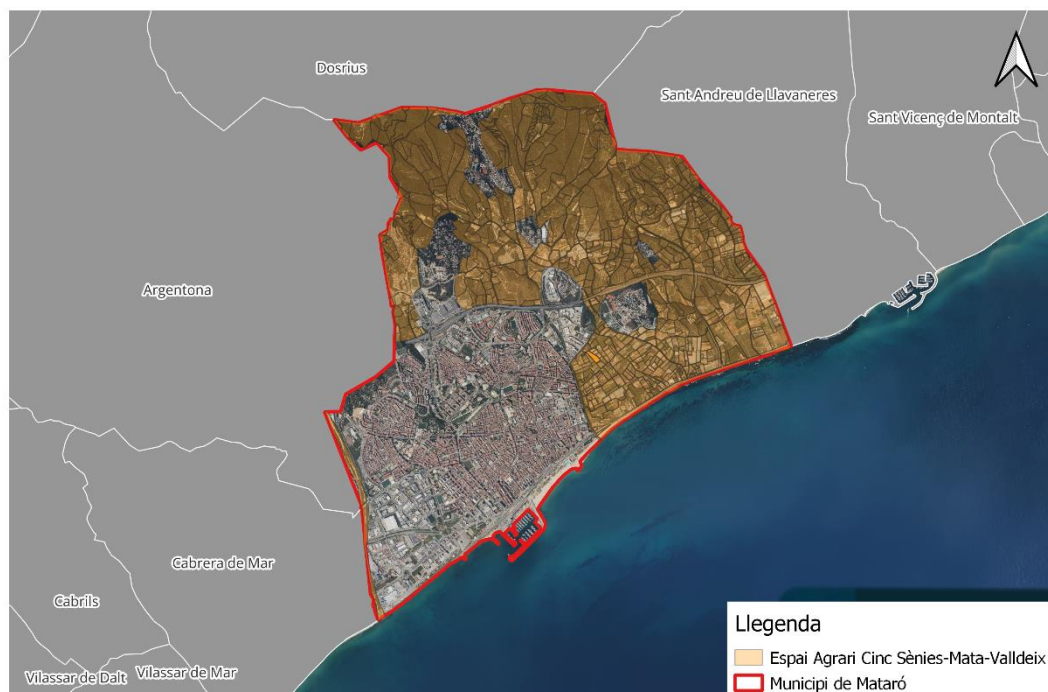
1. INTRODUCCIÓ

1.1. Antecedents

Mataró constitueix una ciutat i municipi situat a la comarca del Maresme, amb una extensió de 22,53 km² i una població de 128.956 habitants l'any 2022, segons dades de l'IDESCAT. Situat entre la costa del Mediterrani i la Serralada Litoral, el municipi és travessat per diverses rieres, com ara la riera de Mata, la de Cirera i la d'Argentona. Aquesta configuració geogràfica contribueix a un clima amb temperatures moderades però alhora humit, la qual cosa ha influït històricament en la presència d'activitat agrària fins avui dia.

Mataró té la peculiaritat de ser un territori heterogeni dividit en zones de naturalitat diferent: urbana, forestal i agrícola. La seva confluència afavoreixen valors ecosistèmics als seus habitants i defineixen la ciutat com agrourbana. Una d'aquestes zones, protagonista d'aquest estudi, és la zona agrícola de les Cinc Sènies, un mosaic de petites finques hortícoles amb un alt valor ambiental i social.

Il·lustració 1: Mapa de l'Espai Agrari Cinc Sènies- Mata - Valldeix



Font: Elaboració propia

El 2014 es va crear l'Associació Agrària Cinc Sènies-Mata-Valldeix amb l'objectiu de revaloritzar l'espai agrari i forestal de Mataró, incentivant el consum i la producció sostenible, la gestió sostenible de recursos naturals i l'establiment de mesures per afrontar el canvi climàtic. L'any 2019, amb la intenció d'iniciar noves línies estratègiques de treball, es va crear una nova junta. Des de llavors l'associació ha anat treballant en diferents aspectes com la senyalització i la millora dels camins i el foment del consum local de productes.

Arrel d'això, s'han començat a treballar de manera més estreta entre el sector de la producció agrícola i l'Ajuntament de Mataró, amb l'objectiu d'impulsar i dissenyar un conjunt de polítiques públiques que contribueixin a l'impuls del sistema alimentari de Mataró en general i a l'enfortiment de l'espai agrari en particular.

De fet, la **Carta Alimentària de Mataró 2023** és el primer pas per impulsar una Estratègia Alimentària Local que permetrà modificar el model alimentari perquè esdevingui més just, local, accessible, feminista i sostenible. Aquests valors es sustenten pel següents principis:

- > Sobirania i autosuficiència alimentària
- > Agroecologia i transició agroecològica
- > Proximitat i canals curts de comercialització
- > Economia Social i Solidària
- > Infraestructures verdes
- > Alimentació sostenible

Per aconseguir aquesta fita caldrà que tots els actors treballin conjuntament, les administracions públiques, el sector productiu, les empreses i la ciutadania.

Alhora s'ha anat treballant en la **Diagnosi Territorial de l'Espai Agrari de Mataró**, per tal d'oferir un anàlisi de les característiques, les estructures i els mecanismes dels actors que conformen l'espai agrari, identificar les àrees d'acció per definir les línies estratègiques i promoure un Pla de Gestió i Desenvolupament.

Amb la compilació de tota aquesta documentació, es definirà el **Pla de Gestió i Desenvolupament de l'Espai Agrari de Mataró (PDGEAM)**, Aquest document té com a objectiu orientar l'estratègia per tal de conduir les explotacions agràries cap a la viabilitat econòmica, la responsabilitat social i el respecte pel medi ambient.

Finalment, i en línia amb el que s'ha anat treballant, des de la **Taula Agrària** s'han impulsat 4 estudis que ajudaran a la dinamització i revalorització de l'Espai Agrari de les Cinc Sènies: estudi de costos de producció agrària, estudi sobre el relleu generacional, estudi sobre la construcció d'un obrador compartit i estudi sobre capacitat productiva i nous canals de comercialització relacionats amb la compra pública alimentària de menjadors col·lectius.

1.2. Objectius

Aquest projecte sorgeix de la iniciativa de la Taula Agrària i dels estudis realitzats el 2023: Pla de Gestió i Desenvolupament de l'Espai Agrari de Mataró (PGDEAM), Diagnosi Territorial de l'Espai Agrari de Mataró i la Carta Alimentària de Mataró.

Aquest projecte anomenat Mapa alimentari: capacitat productiva i fluxos de comercialització forma part d'un projecte més gran impulsat per l'Ajuntament de Mataró anomenat: Estudis Agraris, en el qual conflueixen tres estudis més, un de relleu generacional, un altre de costos de producció i per últim, l'estudi de viabilitat per a la creació d'un obrador compartit que permeti disposar d'un espai per a la transformació de productes d'origen agrari. D'aquesta manera es podrà donar una visió holística de l'estat agrari del municipi.

El projecte amb el qual es vincula aquest informe, té com a objectiu principal analitzar la capacitat productiva de productes agroalimentaris i la capacitat de consum i de demanda dels menjadors col·lectius del municipi de Mataró, així com el d'identificar els fluxos i els canals de comercialització més utilitzats.

Per complir amb aquest objectiu general es defineixen un conjunt d'objectius específics:

- > Identificar les principals problemàtiques i necessitats de l'ecosistema de productors alimentaris locals.
- > Recopilar informació sobre la capacitat de producció i els fluxos de comercialització dels productors locals.
- > Identificar els factors que condicionen els fluxos de consum dels menjadors col·lectius locals (centres educatius, centres assistencials i hospitals) i la seva capacitat de consum i de compra als productors locals de Mataró.
- > Identificar oportunitats i potencials línies de treball per part de l'Ajuntament de Mataró, tant de suport al teixit productiu, com d'enfortiment de la qualitat i la corresponsabilitat a l'hora de treballar en la compra pública alimentària.

1.3. Metodologia

Per tal de poder orientar a l'Ajuntament de Mataró correctament en l'impuls de l'activitat agrària del seu territori, ha estat necessari conèixer la visió i opinió tots els actors que configuren la cadena alimentària, des del productor, fins al consumidor final. Per això hem comptat amb la participació de productors d'horta, mel, ous, menjadors col·lectius, empreses gestores de menjadors, actors experts en l'àmbit de la compra pública alimentària i agents encarregats de preparar les licitacions de contractes públics alimentaris.

Per a l'elaboració d'aquest Mapa Alimentari ha estat necessària informació procedent de:

- > Fonts secundàries tant de **caràcter documental** (com poden ser diagnòstics, cartes, informes i/o plans, estudis, procedents de l'Ajuntament de Mataró i d'altres institucions) com de **caràcter quantitatiu** (dades estadístiques, censos empresarials, etc.)
- > Fonts primàries procedents d'entrevistes (un total de 30):
 - Entrevistes a productors d'horta, ous i mel
 - Entrevistes a menjadors col·lectius: centres escolars públics i privats, escoles bressol, Hospital de Mataró, Centres Socials (Creu Roja)
 - Empreses gestores de menjadors
 - Experts en l'àmbit agroalimentari
 - Diferents departaments i serveis tècnics de l'Ajuntament

2. CONTEXTUALITZACIÓ

2.1. El sistema alimentari a escala global

Per poder aterrar correctament l'estudi a nivell territorial, cal fer una passa enrere i entendre com funciona el sistema alimentari global actual i com aquest influeix en el model de producció agrària i el sistema alimentari a escala local i regional.

Un **sistema alimentari** és un conjunt interconnectat d'actors, activitats, processos i recursos que participen en la producció, distribució, processament i consum de productes alimentaris. Segons la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura) el creixement demogràfic, el procés d'urbanització, el canvi climàtic, entre d'altres està ensorrant aquest sistema que s'encarrega d'aportar aliments nutritius a totes les persones del món. És necessari **replantejar un sistema integral i sostenible** per tal de no **posar en risc les bases econòmiques, socials i ambientals de les generacions futures**.

Actualment tenim un **model productivista alimentat per l'agroindústria** que es basa en fabricar grans quantitats de menjar a un preu econòmic, on una gran part acaba malbaratant-se i fa perillar la seguretat alimentària de moltes persones. Així, es considera que cal una transició cap a un sistema alimentari que busqui assolir els següents objectius definits per la Comissió Europea:

- > Garantir la seguretat alimentària davant el canvi climàtic i la pèrdua de la biodiversitat
- > Reduir la petjada ambiental i climàtica del sistema alimentari de la UE
- > Reforçar la resiliència del sistema alimentari de la UE
- > Liderar una transició global cap a una sostenibilitat competitiva de la "granja a la taula"

Per a fer front aquest sistema agroindustrial basat en l'ús de fertilitzant químics, monocultius i concentració de poders s'estan adoptant mesures per part dels governs per incentivar pràctiques i mesures més sostenibles. Destaquem **l'agroecologia** com a solució on s'inclouen aspectes com la producció ecològica, benestar d'animals de granja, etiquetatge nutricional, ús de plaguicides sostenibles, llei de protecció del sòl, entre d'altres. Per fer front a aquests problemes, des de la Comissió Europea s'estan impulsant les anomenades Missions per contribuir als objectius del Pacte Verd Europeu i els Objectius de Desenvolupament Sostenible.

D'entre aquestes 5 missions, destaca la **Missió sòls i alimentació té com a objectiu principal aconseguir que l'any 2030 el 75% dels sòls siguin saludables.**

El **Pacte Verd Europeu** ha estat el vehicle per transitar cap un sistema alimentari més territorialitzat, inclusiu, just i sostenible que faci partícip a totes les persones amb l'objectiu de tenir una societat sana, una economia justa i un planeta habitable.

Cada cop es fa més evident la necessitat d'accelerar cap a una transició agroecològica, solidària i democràtica dels sistemes alimentaris globals perquè totes les persones puguin accedir a una alimentació saludable sense malmetre el planeta. El canvi climàtic, la pèrdua de la biodiversitat, la desforestació, el malbaratament d'aliments evidencia cada cop més la desigualtat en l'accés d'aliments en general i específicament a aliments nutritius i posa en risc la seguretat alimentària de les persones. La sostenibilitat d'aquests sistemes alimentaris ha de ser holística: mediambientalment respectuosa, socialment justa i econòmicament viable.

2.2. Sistema alimentari a Catalunya

El sistema alimentari a Catalunya no s'allunya massa del panorama europeu, és més, l'escenari català ens mostra que, malgrat els avenços per part dels petits productors de lluitar contra el sistema de producció intensiva convencional, aquest segueix tenint un impacte negatiu a l'ecosistema agrari i el medi ambient en general.

A través del **mapa alimentari de Catalunya** que s'ha impulsat des de l'IRTA i la Generalitat de Catalunya es pot observar que la producció alimentària no és sostenible en cap dels tres àmbits principals (social, ambiental i econòmic) i es considera que el comportament dels consumidors i les polítiques públiques són una palanca per accionar el canvi.

Tot i que l'agroindústria genera un benefici econòmic molt important a Catalunya, i gran part del territori està en mans seves, està generant unes dinàmiques negatives en quant a l'abandonament de terres per part dels petits productors, incapaços de competir pels preus que marca la indústria alimentària. A més, el malbaratament d'aliments, l'ús de productes químics i els canvis ambientals acceleren el procés cap a una insuficiència alimentària.

Com s'ha comentat anteriorment, el comportament dels consumidors és clau per transformar la manera en que es produeixen els aliments, però per això és necessari estar sensibilitzat i tenir empatia cap als petits productors alimentaris del nostre territori. Un factor que juga en contra és el tema del preu d'aquests productes de proximitat, moltes persones no poden accedir a ell

o no és la seva prioritat, i per això es decanten per opcions més econòmiques procedents de cultius intensius i poc sostenibles.

Les polítiques públiques són un element imprescindible per fer pressió i promoure una adopció de consciència que vagi més enllà del propi individu i que estiguin alineades amb la defensa del bé comú. En el cas de Catalunya, aquestes polítiques s'estan implementant mitjançant **el Pla Nacional per la implementació de l'Agenda 2030 a Catalunya** i el **Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya (PEAC) 2021-2026**, a continuació, algunes de les principals: finançament per a la innovació del sistema alimentari, finançament per a pimes alimentàries, comunicació i col·laboració dels actors el sistema, sostenibilitat del sistema alimentari, protecció i conservació ambiental, educació alimentària i nutricional, entre d'altres. Aquestes polítiques promouen mecanismes de finançament que impulsen la innovació tecnològica les quals fan possible nous models de producció com l'agricultura regenerativa, l'agroecologia i la bioeconomia circular, encarregada d'aprofitar tots els recursos i la reducció de costos per als productors.

2.3. Producció agrària a Catalunya

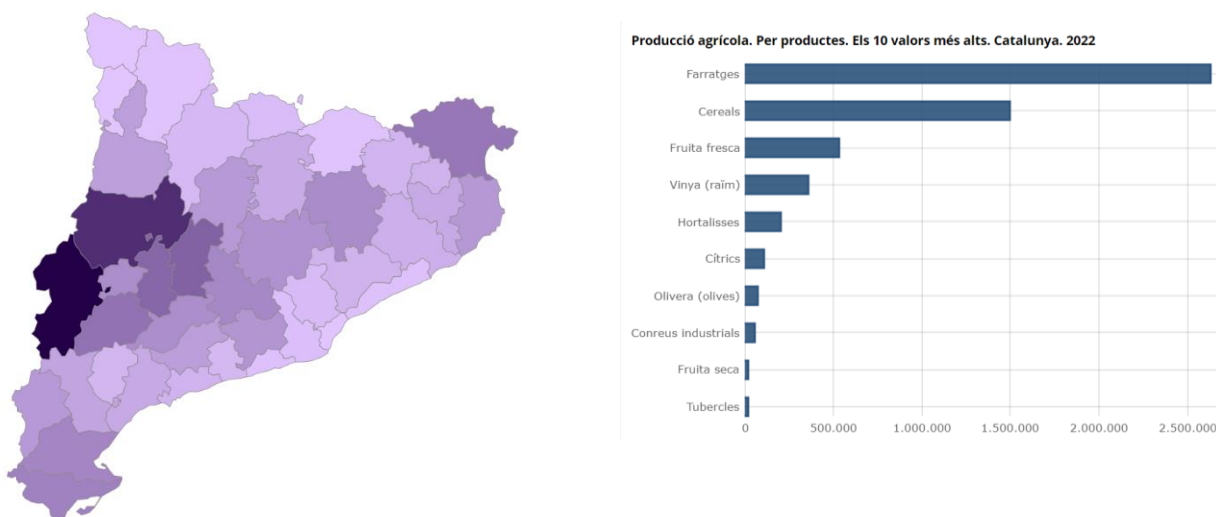
Catalunya té una superfície de 31.895km², dels quals 7.502,81km²¹ estan destinats a els cultius predominants de Catalunya, per ordre: cereals, farratges, oliverar, vinya, fruits de clova, altres conreus, fruita dolça, guaret, arròs i cítrics. La diversitat de cultius es deu a la orografia i climatologia diversa del nostre territori.

Les característiques geogràfiques actuals del nostre territori afecten a la productivitat de l'activitat agrícola i impacta en la qualitat de vida de la població rural, provocant la pèrdua de la identitat cultural i el relleu generacional. Aquesta extensió agrícola s'ha vist minvada al llarg dels anys per l'abandonament dels cultius, ara, ocupats per masses forestals (Un 64% de Catalunya és zona forestal). La no gestió d'aquests boscos, sumat a l'escassetat de pluges, suposa un greu problema, ja que afavoreix a l'augment d'incendis i a la pèrdua de cultius i llavors tradicionals catalanes.

Les grans àrees de cultius de farratges i cereals es concentren a la província de Lleida destacant la comarca del Segrià i Noguera amb un total 5.465 explotacions i 3.684 respectivament dedicades principalment al cultiu de cereals, farratges i fruita dolça com es pot veure en els següents elements gràfics:

¹ Cultius declarats a la DUN en el període 2015-2022

Il·lustració 2: Nombre d'explotacions agrícoles de Catalunya (2022)



Font: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

2.4. La Compra Pública Alimentària

La Unió Europea mitjançant la Compra Pública Verda (2016-17) ha posat sobre la taula la necessitat d'impulsar la Compra Pública Alimentària (CPA d'ara endavant) per aconseguir una societat més justa, sostenible i saludable. Aquesta eina basada en criteris ecològics i de proximitat té la intenció de transformar la manera en què es compren aliments i dotar a l'administració pública de guies i documents perquè s'impulsin canvis socioeconòmics a petita i gran escala.

L'Any 2019, amb l'European Green Deal, va ser decisiu perquè la Comissió Europea orientés l'economia cap a una més verda i sostenible amb el Pla d'Acció d'Economia Circular i l'Estratègia Farm to Work: : per a un sistema alimentari just, saludable i respectuós amb el medi ambient.

A partir d'aquí, els estats membres i les administracions han anat configurant els seus propis criteris de compra pública verda per a aliments, càterings i màquines expenedores.

Els països nòrdics, per exemple, donen molta importància a temes ambientals, climàtics i laborals degut al seu tarannà sociocultural, mentre que altres com Itàlia, Bèlgica o França busquen potenciar la seva producció local i de proximitat.

Alguns d'aquests països tenen els processos de compra més centralitzats, amb una estructura organitzativa molt clara, guies, protocols i assessories. En canvi d'altres deixen que cada ajuntament o comarca marqui els seus propis criteris i polítiques. No hi ha un model bo ni un dolent, simplement, cada un està adaptat a les necessitats i condicions dels països i aquesta és la clau perquè funcioni.

Si aterrem les recomanacions de la UE al nostre territori, i que la gran majoria dels països europeus incorporen en la seva normativa, trobaríem els següents criteris:

- > Aliments ecològics
- > Aliments de producció integrada o similar
- > Pesca i aqüicultura sostenible
- > Greixos sostenibles
- > Benestar animal
- > Comerç just
- > Aliments de temporada
- > Aliments procedents de DOP, IGP, ETG o similars
- > Emissions en el transport d'aliments
- > Menús amb poca carn i derivats, més vegetals
- > Reducció de la generació de residus en cuines
- > Despesa energètica i d'aigua en cuines.

Pel que fa la CPA a Catalunya, s'està començant a elaborar una normativa de compra pública adaptat al territori. En l'informe **Compra Pública Alimentaria a Europa: revisió i recomanacions**, elaborat per Justícia Alimentària, i emmarcat dins de l'encàrrec realitzat per la Subdirecció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries: **"Proposta tècnica del contingut que hauria de tenir la normativa de contractació pública a Catalunya tenint en compte la normativa europea i la d'altres països (2021)"** es conclou que el model francès és el més òptim per Catalunya per tres raons:

- > El context productiu i socioeconòmic de França pot ser comparat amb el català (amb algunes diferències), al contrari d'altres països com els nòrdics o germànics. També, l'estructura administrativa podria tenir certa similitud, a diferència, per exemple, de la italiana.

- > Els objectius polítics de la política agrícola comuna (PAC) francesa podrien ser coincidents amb els objectius catalans, donant prioritat a la producció local i de proximitat, però buscant un equilibri amb altres consideracions com els aspectes ambientals, climàtics o de salut alimentària.
- > És un dels models més recents i, per tant, ha tingut la capacitat d'incorporar les noves recomanacions europees originades en el *Green Deal*, les noves demandes socials en temes ambientals, climàtics o de salut, i la nova realitat dels sistemes agroalimentaris.

El model francès no és directament aplicable a Catalunya, ja que les característiques econòmiques, socials i territorials són diferents a cada lloc. De totes maneres seria una bona base per on començar a treballar.

2.5. Encaix de Mataró en el Sistema Alimentari Català

Mataró ostenta una llarga tradició agrícola amb un notable predomini de l'agricultura. Aquesta característica es deu, en gran part, a un clima beneficiós, que resulta d'una situació geogràfica especial: la ciutat rep una exposició constant al sol al llarg de tot el dia, gràcies a la seva orientació, així com la preservació dels vents freds provinents del nord per part de la serralada litoral.

Aquestes condicions climàtiques, en conjunció amb la saviesa dels pagesos locals i la seva habilitat per extreure aigua del subsol, han possibilitat el desenvolupament de l'agricultura de regadiu i l'adaptació de les produccions als canvis en els hàbits de consum de la població. Aquesta darrera, cada vegada més, reclama una major qualitat i proximitat en els aliments que consumeix.

Es poden distingir tres zones que configuren una visió ecosistèmica de la ciutat: una zona urbana, una zona forestal i una zona agrícola. La confluència d'aquests espais complementaris defineix Mataró com a ciutat **agrourbana**. Com s'ha mencionat a l'inici, un dels espais on s'ubica gran part de l'estudi és l'Espai Agrari de les Cinc Sènies considerat un instrument que afavoreix la trobada d'actors socials que busquen identificar i resoldre problemes comuns, i que s'identifica en els usos agraris del territori.

Mataró és el municipi del Maresme que ha patit més pèrdua de sòl agrari en els últims 60 anys. La zona agrícola es caracteritza per petites parcel·les fragmentades, en concret 36, d'horta de regadiu majoritàriament de producció convencional i amb només un 8,4% d'ecològic. (Diagnosi Territorial, 2023).

En els següents apartats es farà una analítica de com s'està gestionant la CPA a Mataró per definir les tendències del sector agroalimentari local.

3. REVISIÓ DE LA CAPACITAT DE PRODUCCIÓ A MATARÓ

3.1. L'Espai Agrari de Mataró

L'Espai Agrari de les Cinc Sènies – Mata – Valldeix i els Turons comprèn dues àrees: la que correspon a les Cinc Sènies amb unes 263 hectàrees situades a l'àrea inferior de la variant de la N-II i les 181 hectàrees restants, se situen per damunt de la variant i comprèn la zona de Mata i Valldeix.

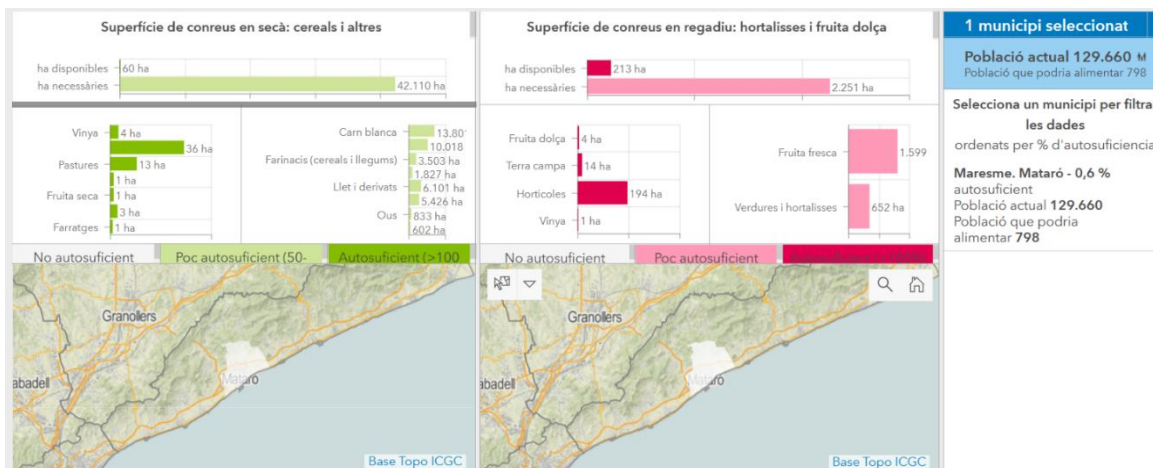
Principalment trobem conreus hortícoles tradicionals de la zona, tomates, carbassons, bledes, enciams, patates, espinacs, calçots, bràssiques, ceba tendra, alls, entre d'altres. Els conreus es fan a l'aire lliure, amb hivernacles i túnels. Mataró històricament ha tingut una importància agrícola potent, primer amb la vinya, seguidament de la patata i més endavant amb la flor tallada i ornamental.

Amb el creixement urbanístic, xarxes viàries i ferroviàries i l'augment del turisme, aquest espai agrari s'ha vist fragmentat i reduït en parcel·les petites cosa que dificulta cada cop més la competència pels usos del sòl provocant una desarticulació agrària. L'espai agrari està catalogat com a no urbanitzable pel **Pla General d'Ordenació de Mataró de l'any 1996** però hi manca alguna mesura d'especial de protecció.

3.2. La capacitat de producció a Mataró

La majoria de productors entrevistats tenen una capacitat de producció petita i diversificada ja que disposen de poques hectàrees de terreny, estem parlant d'entre 1 i 6 hectàrees, sovint fragmentades i separades les unes de les altres.

II·lustració 3: Una mirada a l'autosuficiència alimentària de Mataró



Font: SIGPAC, Cultius DUN-SIGPAC, població segons IDESCAT 2020, rendiments segons estadístiques de conreu del DARP i dades de consum del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Segons les dades extretes de l'estudi **"Terres que alimenten"** de BCN Smart Rural, la capacitat de producció a Mataró és del 0,6% i significa que amb el que es produeix a Mataró, només es poden alimentar a 798 persones de les 129.660 que hi ha.

Com es pot observar a la imatge superior, Mataró no és autosuficient en cap tipologia de conreu, ni de regadiu ni de secà. Caldrien moltes hectàrees de superfície agrària, que actualment està ocupada per superfície forestal i urbana. El principal problema és el creixement urbanístic i de serveis, seguit de l'important augment de les masses forestals.

El panorama català entorn a la producció agrària és desigual i aquest informe fa èmfasi en l'autosuficiència alimentària de la demarcació de Barcelona, destacant que, tot i tenir una superfície agrària similar a altres demarcacions, té l'índex més baix degut a la alta concentració de població (el 74% de la població total de Catalunya).

Altres demarcacions com Lleida, Tarragona i Girona poden abastir-se total o parcialment de productes locals. Malgrat això cap pot proporcionar el 100% de les fruites i verdures localment. L'informe destaca la necessitat de recuperar terres abandonades i reduir el malbaratament alimentari per avançar cap a sistemes alimentaris més sostenibles i propers. Per dibuixar aquest escenari caldria fer més estudis per conèixer exactament les terres que es dediquen al cultiu d'hortalisses, fruita dolça, cereals i farratges.

3.3. Característiques dels productors

Per obtenir les dades s'han obtingut mitjançant entrevistes als productors de Mataró que prèviament havien participat en l'estudi de l'obrador compartit i per tant, es disposaven les dades de contacte i el consentiment per tal que fossin contactats en el marc d'aquest projecte.

D'entrada, per complir amb l'objectiu del projecte s'ha considerat oportú escollir el perfil de **productors amb edats compreses entre els 30 i 55 anys**, ja que considerem que son aquells perfils amb més capacitat d'adaptar-se a canvis i explorar nous models de comercialització.

Cal tenir present que el fet d'introduir la línia de negoci de la restauració col·lectiva suposa un increment de la dedicació, de la preparació de documentació i de garantir la capacitat de producció que pugui donar resposta a les comandes setmanals que realitzen les empreses gestores de serveis de menjador dels diversos centres amb servei de restauració col·lectiva.

Amb l'objectiu de preparar les entrevistes amb anterioritat, s'han conformat un conjunt de guions amb un conjunt de preguntes i variables agrupades en els següents tres grans blocs:

- > **Dades bàsiques: Tipus d'explotació, grandària, ubicació, antiguitat i nombre de treballadors.**
- > **Característiques i capacitat de producció: cultius predominants, quantitats anuals per producte, canals de comercialització, excedents, tècniques agrícoles i pràctiques sostenibles.**
- > **La visió sobre la contractació pública alimentària: En aquest apartat es pretenia bàsicament si havien participat en la compra pública alimentària, com ho havien fet, dificultats, etc. En el cas que no, conèixer el seu interès.**

Gràcies a aquestes preguntes s'ha pogut obtenir, sobretot, molta informació qualitativa i en menor mesura, quantitativa. Tots aquests productors estan dins l'Espai Agrari de les Cinc Sènies, Mata i Valldeix, tret dels productors de mel, que tenen els ruscs apartats dels camps de conreu més convencionals (per evitar el contacte dels animals amb productes fitosanitaris i tractaments convencionals) i s'endinsen cap a la zona forestal que correspon al Parc del Montnegre i el Corredor.

Dels 9 productors que han mostrat l'interès i la disponibilitat de ser entrevistats, **el 44% estan ubicats a les Cinc Sènies, el 33% al nucli de Mata i l'33% al veïnat de Valldeix**. Cal destacar que els productors de mel no estan ubicats a les Cinc Sènies, sinó que s'allunyen d'aquesta zona per evitar que les abelles estiguin en contacte amb productes químics que fan servir els productors d'horta convencionals.

El 67% fan horta, 22% mel i 11% ous. La resta de sectors productius com la vinya i la flor ornamental, no han estat considerats en aquest estudi en el qual estem revisant la capacitat de producció agroalimentària, a més de tractar-se de cultius minoritaris en el còmput global.

La majoria d'aquests productors cultiven hortalisses de temporada, en petites quantitats i variades. Pel que fa al sistema de producció agrària més comú entre els entrevistats és l'ecològic amb un **67%**, la resta es divideix en **un 22% de producció convencional i 11% d'integrada**. Aquesta mostra no es pot fer extensiva a tots els productors que hi ha a Mataró, ja que per estudis previs a aquest, la meitat dels productors fan servir el model convencional, una quarta part ecològic i la resta producció integrada. (Font: Diagnosi territorial de l'Espai Agrari de Mataró 2023).

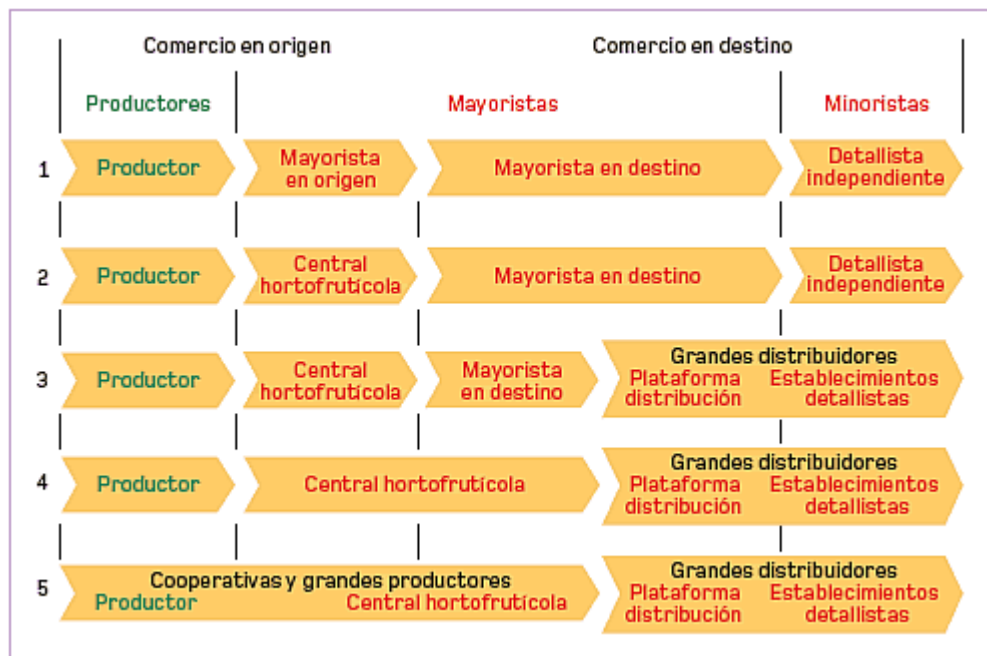
4. ANÀLISI DELS FLUXOS I CANALS DE COMERCIALIZACIÓ

Els fluxos o canals de comercialització dels productes agroalimentaris es defineixen com el conjunt de serveis i agents que porten el producte agrari des de l'explotació agrària fins al consumidor final.

En el passat, el circuit bàsic de distribució de productes agrícoles, especialment d'aliments que es perden ràpidament, seguia el model del "canal llarg", involucrant productors, majoristes d'origen i destí, minoristes i consumidors, amb múltiples intermediaris a causa de l'obligació d'utilitzar "mercats centrals". No obstant això, els canvis en la producció i la distribució han dificultat aquest esquema, donant lloc a circuits més curts i nous agents d'intermediació que en part reemplacen els antics, acurtant la longitud del canal de distribució en alguns casos.

En el sistema actual de distribució de fruites i verdures fresques, s'identifiquen fins a cinc configuracions principals de canals de distribució:

Il·lustració 4: Canals de comercialització



Font: Emilia Martínez Castro i Alfonso Rebollo Arévalo, professors de Comercialització i Investigació de Mercats. Universitat Autònoma de Madrid, Infoagro Systems.

Les dues primeres representen el canal tradicional. La **configuració número 1** és la més prototípica, amb un majorista a l'origen que es limita principalment a funcions de distribució física. Aquesta figura està perdent rellevància i es restringeix a mercats locals o comarcals.

La **configuració número 2**, anomenada canal convencional, substitueix el majorista a l'origen per la central hortofrutícola, que a més de les funcions de distribució, realitza la preparació i acabament del producte, considerant-se la primera posada al mercat per part de les centrals hortofrutícoles, ja que el producte entregat pels agricultors es considera "semi-elaborat".

La resta de configuracions s'efectuen mitjançant grans empreses minoristes, anomenada també, "distribució moderna", en les quals es presenten tres escenaris:

- > **Els grans distribuïdors utilitzen els serveis dels majoristes de destí que prèviament han passat per una central hortofrutícola.**
- > **Els grans distribuïdors s'aprovisionen de les centrals hortofrutícoles d'origen**
- > **Els productors i les centrals formen part de la mateixa empresa en forma de cooperativa i es relacionen directament amb les grans empreses.**

Les cadenes de valor que generen les dues primeres configuracions, són ben diferents de les tres últimes. Per una part els canals de comercialització més elaborats generen un valor afegit, ja que realitzen més funcions d'acabat del producte, selecció i classificació, neteja, condicionament, presentació i per tant també es veu reflectit en el preu final pagat pels consumidors.

A Catalunya, **els fluxos de comercialització dels productes de l'horta són variats i s'adapten a la diversitat agrícola de la regió**. Els productes més habituals inclouen hortalisses, fruites i verdures, i la seva comercialització es duu a terme a través de diferents canals, des de mercats locals fins a grans cadenes de distribució. La proximitat geogràfica de molts centres de producció a àrees urbanes facilita la venda directa en mercats locals i botigues especialitzades, promovent el consum de productes frescos i de temporada.

Les cooperatives agrícoles juguen un paper important al consolidar l'oferta de diversos productors i facilitar l'accés a mercats més amplis. A més, l'exportació de productes catalans a altres regions d'Espanya i a nivell internacional ha anat en augment, impulsada per la qualitat i la diversitat dels productes agrícoles.

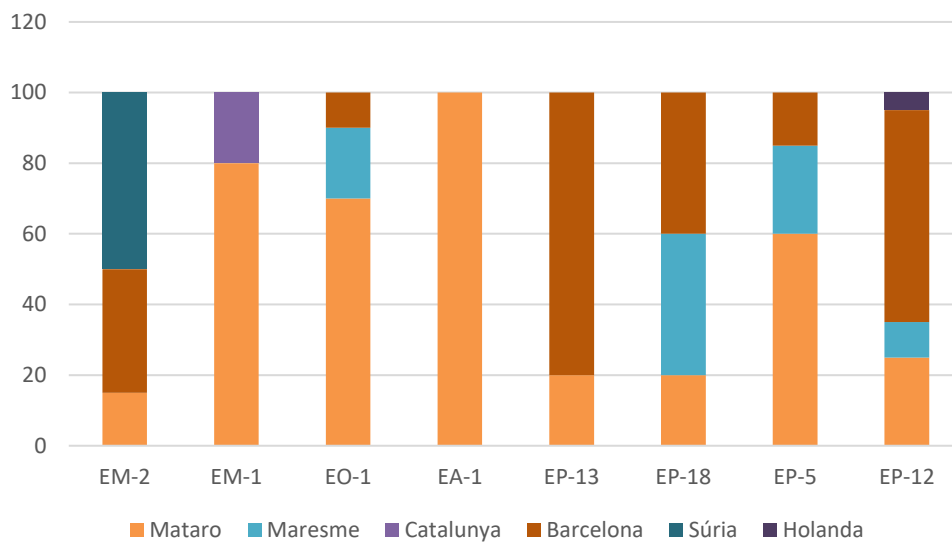
El sector de productes ecològics també ha experimentat un creixement significatiu, amb consumidors que valoren pràctiques agrícoles sostenibles i la reducció de químics en la

producció. En els apartats que venen a continuació, se centraran en la realitat que hi ha a Mataró en quant a canals de comercialització i els interessos dels productors agraris.

4.1. Els fluxos de comercialització dels productors de Mataró

Pel que respecta als productors entrevistats, els fluxos de comercialització són variats, entre els que destaquen els que distribueixen la seva producció entre Mataró, Maresme i Barcelona.

Il·lustració 5: Fluxos de comercialització



Font: Elaboració pròpia a partir de dades dels entrevistats

Si observem el gràfic de dalt podríem pensar que gran part de la producció es queda a Mataró, S'ha de tenir en compte que les dades que ens mostra són tant pels productors d'horta (EP) com el d'ous (EO), els de mel (EM) i altres elaboradors (EA) i no podem tractar la informació d'igual manera.

4.1.1. Producció d'horta

Pel que fa als productors d'horta (EP-13, EP-18, EP-5 i EP-12) gairebé la meitat del volum de producció se'n va cap a Barcelona. L'altra meitat es divideix entre el Maresme (**18,75%**) i Mataró (**31,25%**). Com a curiositat, hi ha un **1,25%** de producció de calçots que es venen a **Holanda**.

4.1.2. Altres productors

El productor de mel (EM-1) i el d'ous (EO-1) venen un **75%** dels seus productes a Mataró. La resta es divideix en un **20%** a Catalunya (no s'especifica quins llocs) un **20%** al Maresme i un **10%** a Barcelona.

El productor de mel (EM-2) un gruíx important de la producció que se'n va fora de la comarca, principalment a **Súria (Osona)**, però també a **Barcelona**, quedant un **15%** a Mataró.

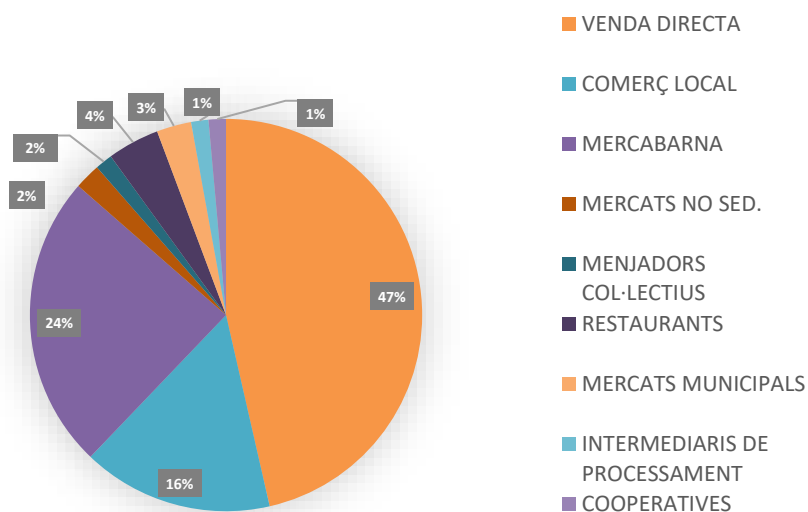
Cal destacar que el productor EA-1 ha començat aquest projecte fa menys d'1 any i la seva producció és molt petita. Fan cistelles i les venen a amics i coneguts. No estan interessats en fer tirades llargues de producte, sinó poc i variat. Per tant, tot i que el 100% de la seva producció es quedi a Mataró, no podrien abastir a gran quantitat de persones pel fet que tenen una finca molt petita i fan poc producte.

4.2. Els formats comercials més utilitzats

Mataró destaca en el comerç de productes alimentaris, amb diversos canals de distribució. Els mercats locals, la participació de productors i majoristes, així com altres factors socioeconòmics i ambientals, configuren la xarxa de comercialització.

La ciutat s'integra en el context regional, destacant la importància de la producció local, la sostenibilitat i les noves tendències alimentàries. A continuació es mostren les dades extretes a través de les entrevistes per conèixer més a fons quins són els canals més utilitzats.

Il·lustració 6: Formats comercials utilitzats



Font: Elaboració pròpia a partir de les dades de les entrevistes

El format comercial predominant dels productors entrevistats és la **venda directa**: 5 d'ells destinen un **47% de la seva producció** a vendre els seus productes directament als consumidors finals, normalment familiars, amics i coneguts. Aquest format comercial suprimeix els intermediaris, ja siguin minoristes o majoristes, i el contacte és entre el productor i el consumidor final, ja sigui en un punt físic a la finca, o bé a través del transport del producte per part del productor.

El segon format comercial predominant són els mercats majoristes. Dos dels productors d'horta entrevistats envien gairebé tota la seva producció a **Mercabarna**, i representa el **24%** del total dels formats comercials. Aquest format comercial condiona molt els preus del producte, ja que no s'estableix un preu fix, sinó que fluctua segons l'oferta i la demanda i pressiona als productors perquè mantinguin un volum elevat. Malgrat això, els dos productors comenten que hi ha hagut una millora per part de **Mercabarna** en quant a preus, ja que des de la pandèmia s'han mantingut força veient que els costos de producció i de desplaçament havien augmentat i actualment, els productors manifesten estar més contents amb el tracte rebut, sobre tot amb *Hortec*, un dels proveïdor de productes ecològics de **Mercabarna**.

El tercer canal és la venda a **comerç local**, 3 dels productors entrevistats venen un **16%** de la seva producció a botigues de Mataró o, en el cas de la mel del productor EM-2, a una botiga de Súria.

La resta de canals, són minoritaris i estan entre **l'1% i el 4%** del total. Aquí trobem restaurants, menjadors col·lectius, mercats, intermediaris de processament i cooperatives.

Cal destacar que tots els entrevistats, tret d'un, tenen més d'un canal de venda. Això suposa una sèrie d'avantatges com, major visibilitat dels productes, minimitzar riscos de demanda del mercat, accés a diferents segments de clients, entre d'altres.

4.3. Interessos i necessitats respecte la diversificació dels formats comercials

En aquest apartat s'exploraran les necessitats i els interessos que els productors agrícoles de Mataró poden tenir en relació amb la diversificació dels formats comercials. La diversificació en els mètodes de comercialització és una estratègia clau que permet als agricultors adaptar-se a un entorn canviant, aprofitar oportunitats i fer front a reptes específics.

Entenent els interessos i les necessitats dels productors, podem identificar les millors pràctiques i recomanacions per donar suport al seu èxit en el mercat agrícola local i més enllà.

Aquesta anàlisi ajudarà a dissenyar estratègies efectives que compleixin les expectatives dels agricultors i consolidin la sostenibilitat dels seus negocis a Mataró.

Una de les preguntes que pot donar lloc a una diversificació de la producció és la presència **d'excedents**. En cap cas s'ha trobat un productor que es trobi amb una gran quantitat d'excedent de producte que els faci plantejar obrir una nova via o canal de comercialització. La gran majoria no en tenen i si en algun cas els sobra producte, ho donen a entitats socials (com **Espigoladors** o a la **Fundació Sant Joaquim**) o bé ho aprofiten com **adob verd**.

Lligat amb la pregunta anterior, alguns productors estarien interessats en **transformar** aquells productes que poden presentar major excedent en algunes temporades com pot ser el carbassó, els ous a l'estiu per liofilitzar les clares o la tomata per fer-ne crema o conserva. Molts d'ells ja ho han estat experimentant o ho estan fent per ampliar la producció i diversificar els productes que ofereixen.

De totes maneres, amb la informació aportada pels productors consultats, la percepció general és que amb el poc excedent que tenen no sortiria rentable introduir una línia de transformació de productes, ja que haurien de generar una **línia específica de producte** per aquesta transformació (increment de producció, increment de la inversió i increment de mà d'obra,...). Malgrat els intents i les ganes de buscar alternatives, es fa difícil competir amb els preus que dictamina el mercat o la falta d'espai per elaborar-ho i emmagatzemar-ho.

Alguns productors han optat per un canal de comercialització poc utilitzat entre els entrevistats: **les cistelles de productes frescos** directament a particulars. Aquest enfocament personalitzat i directe permet als consumidors gaudir de productes locals i de temporada. Introduir l'opció d'una **subscripció mensual** podria proporcionar estabilitat financera als agricultors, assegurant un flux constant d'ingressos. Això sí, algun d'ells necessitarien suport per **legalitzar les seves operacions** per contribuir a expandir el seu abast i establir relacions comercials més sòlides.

Pel que fa a l'interès dels agricultors per obrir un nou canal de comercialització amb les gestores que gestionen els menjadors col·lectius, hi ha hagut varietat d'opinions, però tots coincideixen en que és una opció interessant.

Per una banda, la majoria dels productors entrevistats o bé no han participat mai en processos de compra pública i la restauració col·lectiva, o bé no s'ho ha plantejat mai. La capacitat de producció que tenen és reduïda i ells mateixos consideren que segurament no donarien a l'abast per fer front als volums ni a la regularitat que acostumen a necessitar les empreses gestores de serveis de menjador. Alguns productors, a més, destaquen que tota la producció que fan la venen i que si volguessin engegar aquesta nova via de comercialització haurien de planificar

amb temps les collites i conèixer les quantitats que es necessiten i pactar preus. A més, caldria organitzar correctament la distribució dels productes mitjançant una central de compres pròpia o alguna preexistent. Aquesta part de la logística, i la de l'agrupació de productors per aconseguir incrementar el volum de producte esdevé la clau de volta de poder avançar en l'obertura d'una nova línia de negoci tan exigent com és la restauració col·lectiva.

D'altra banda, els que han participat en algun moment en alguna experiència al voltant de la compra pública alimentària o amb la restauració col·lectiva, fan èmfasi en **la necessitat d'una figura que ho gestioni i faci d'intermediari entre els agricultors i les centrals de compres internes o externes dels serveis de menjador**. Participar en iniciatives de menjadors escolars amb productes ecològics implica una sèrie de reptes i complexitats, segons els testimonis recollits. Els preus estan estabilitzats amb poca variació al llarg de l'any i aquests són ajustats, dificultant la sostenibilitat econòmica dels productors.

La idea de col·laborar i vendre els productes de manera conjunta ha estat recurrent en els últims anys, tot i que es requereix algú amb la capacitat de liderar i comercialitzar aquests productes eficaçment (i que aquesta figura o equip vingui del propi sector). Arribats a aquest punt, es considera fonamental explicar i mostrar adequadament les implicacions que té el fet de treballar amb la restauració col·lectiva als productors, ja que alguns manquen d'una relació de confiança amb les institucions. Reforçar la relació de confiança amb l'administració és crucial per al progrés d'aquests projectes col·lectius.

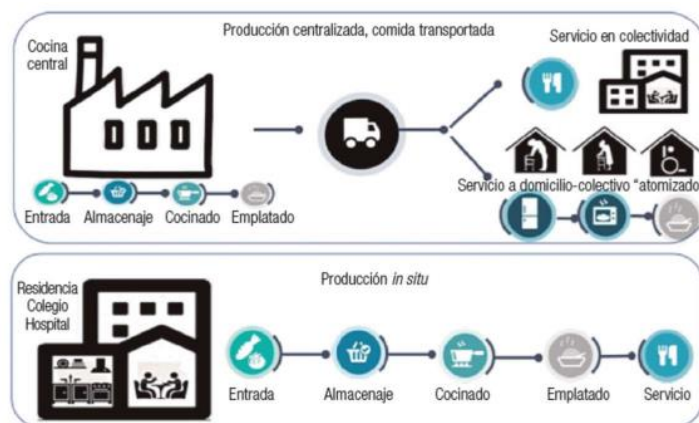
Es planteja la idea que **aquest lideratge hauria de provenir del mateix sector** o d'una persona amb **coneixement profund de les dificultats i mentalitat dels pagesos**. Aquest líder ha de ser algú familiaritzat amb el sector, amb habilitats de gestió per afrontar els imprevistos (com ara la no maduració dels productes en moments crítics o la falta d'aigua en èpoques de sequera,...) i poder negociar o tractar amb les empreses gestores de serveis de menjador alguna alternativa o identificar altres productors de l'entorn que puguin complementar la part de producció necessària per cobrir la demanda.

5. ANÀLISI DE LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA A MATARÓ

Segons s'indica a l'estudi "*La restauració col·lectiva a Catalunya. Radiografia i diagnosi d'un sector ignorat*" impulsat per PIMEC, fins a mitjans dels anys 1990 la restauració col·lectiva estava desregulada i la gestió directa del servei de menjador solia ser responsabilitat de la institució (escola, hospital, residència,...). El sector va començar a professionalitzar-se i alguns dels treballadors d'aquests serveis de menjador van començar a crear les primeres empreses, al mateix temps que aterraven algunes multinacionals a Catalunya aprofitant l'impacte dels Jocs Olímpics de Barcelona de 1992, donant peu a un sector econòmic especialitzat.

Aquest procés va suposar l'aparició de les primeres cuines centralitzades, al mateix temps que es combinava amb el model d cuines integrades o in situ dels menjadors, assumint en ambdós casos el paper de la gestió del servei, la compra de la matèria primera, la manipulació i el cuinat dels aliments i el servei d'atenció al consumidor o de logística.

II-lustració 7: Models de producció i restauració col·lectiva



Font: De Diego Blanco, DS. "Atención a comensales con dieta específica de colectividades". *Nutrición Hospitalaria*, vol. 35, núm. 4, p.131.

A Catalunya el primer decret de menjador data del 1996 (160/1996 de 14 de maig) i deixava oberta la possibilitat de que fossin els centres educatius els que fessin una gestió directa del servei, així com es donava a peu a la opcionalitat de disposar del servei.

Segons l'estudi, el percentatge d'externalització dels serveis de menjador a Catalunya ronda el 50-60% en l'actualitat, lluny del 80% que podem trobar en altres països europeus com França i es considera que el sector presenta bones oportunitats de creixement.

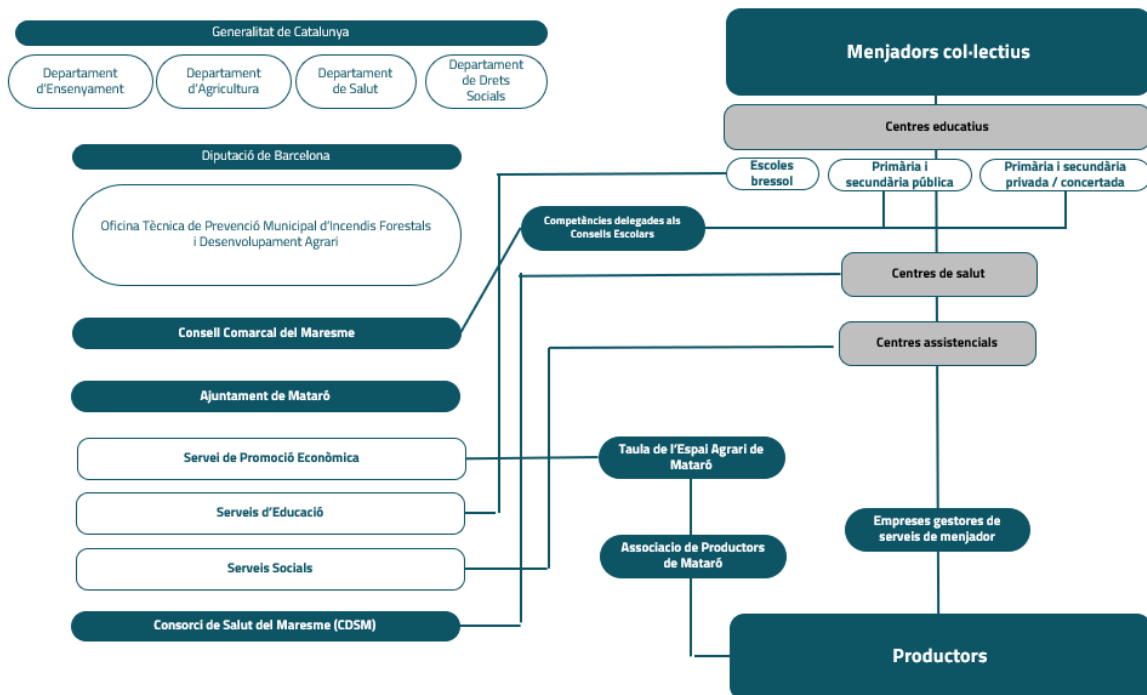
Per tipologies de centres, les escoles i els hospitals acostumen a tenir una majoria de serveis externalitzats, els geriàtrics i centres assistencials solen optar més per la gestió directa.

En qualsevol cas, una part important del negoci de la restauració col·lectiva es decideix mitjançant la contractació pública, la qual es considera totalment determinant en el sector mitjançant els criteris de contractació que es puguin incloure als plecs tècnics i administratius de les licitacions. Des de l'administració, es vol apostar per implementar polítiques socials i de caràcter ambiental que permetin una contractació pública alimentària més justa i respectuosa amb el medi ambient, tot mantenint la qualitat del servei i respectant el principi general de lliure concurrència i neutralitat.

Els ajuntaments acostumen a realitzar un major nombre de contractes, tot i que acostumen a tenir imports més reduïts, i en canvi, els consells comarcals són responsables del major volum en termes d'import contractat (fins el 64% del total segons l'estudi de PIMEC).

No és el cas de Mataró i el Maresme, on trobem com es produeixen un conjunt de dinàmiques diferenciades a altres comarques de Catalunya. Del conjunt d'entrevistes realitzades s'ha pogut realitzar un mapa conceptual de com i qui gestiona la restauració col·lectiva a Mataró. A continuació, es mostren els principals agents que intervenen en aquest procés:

II-lustració 8 Gestió de la restauració col·lectiva de Mataró



Font: Elaboració pròpia

La **Generalitat de Catalunya** és la figura principal que assenyalava quin camí ha de seguir la restauració col·lectiva mitjançant la Compra Pública Alimentària. Els diferents Departaments implicats, en aquest cas, **d'Educació, Agricultura, Salut i Drets Socials** s'encarreguen d'aportar els criteris necessaris perquè les persones que fan ús d'aquests menjadors puguin menjar aliments de qualitat, de proximitat, de compra justa, sostenibles i saludables. Com s'ha comentat en els apartats anteriors, encara no hi ha una normativa catalana que dictami quins són els criteris que s'han d'utilitzar en els plecs de condicions d'aquests contractes, però sí que hi ha una clara tendència cap als productes de proximitat i ecològics. També es marquen els topalls màxims de preu tant per a menjadors escolars com per a centres de salut i assistencials (en el cas de Mataró, aquests últims són competència del Consorci Sanitari del Maresme).

En segon terme, tenim les institucions que s'encarreguen de redactar aquests plecs de condicions, en aquest cas tenim al Consell Comarcal del Maresme el qual ha delegat les competències als **Consells Escolars i a les AFA** dels centres públics i concertats. En aquest sentit, no hi ha cap concurs públic per escollir les gestores de menjador, sinó que són els propis consells escolars els que decideixen amb quina empresa treballar. En canvi, la competència més directa que té **l'Ajuntament de Mataró** per tal d'incidir en aquests contractes és mitjançant el **Servei d'Educació** que s'encarrega de gestionar el servei de menjador de les **escoles bressol** públiques de la ciutat. En aquest cas, el procés sí que és canalitza per licitació d'un contracte públic i l'empresa que obté la millor puntuació és la que guanya el contracte.

A partir d'aquí, les empreses gestores del servei de menjadors són les encarregades de fer de nexes entre els productors i els menjadors col·lectius, gestionar el servei de cuina o de càtering, preparar un projecte educatiu, i encarregar-se d'altres qüestions en relació a la comunicació amb les famílies, les quals juguen un paper molt important en tot el mecanisme.

5.1. Capacitat de consum de la restauració col·lectiva

A continuació, es presenta una taula amb informació rellevant sobre diferents menjadors col·lectius de Mataró i les seves respectives empreses proveïdores de serveis alimentaris.

La taula inclou el nombre de persones ateses, l'entitat encarregada de la redacció de plecs i l'origen dels aliments utilitzats en aquests establiments. Aquesta informació proporciona una visió general dels proveïdors de serveis alimentaris en entitats clau de la ciutat.

S'han realitzat entrevistes amb 7 menjadors col·lectius de diferent naturalesa per veure les particularitats de cada un i en quina mesura tenen capacitat d'incidir en la contractació de les gestores i les decisions sobre els aliments que es donen als comensals.

II-Il·lustració 9 Taula resum dels agents entrevistats de la restauració col·lectiva

| Nom | Hospital de Mataró | Escola Meritxell | Residència Geriàtrica | Escola del Mig | Escola Pia Mataró | Creu Roja | Escoles Bressol (9) |
|---|-------------------------------|---|-----------------------------|-----------------------|---|---------------------|---------------------------------------|
| Naturalesa | Pública | Concertada | Pública | Pública | Concertada | Pública | Pública |
| Empresa gestora del servei | ARCASA i SEHRS | F. ROCA | SODEXO | Masia Bartrès | ARAMARK | - | AUSOLAN |
| Número de persones ateses | 350 | 560 | 120 | 180 | 650 (alumnes) 70 administració | 50* | 330 |
| Encarregat de la redacció de plecs | Consorti Sanitari del Maresme | Consell escolar | Drets Socials (Generalitat) | AFA i Consell escolar | Consell escolar | Creu Roja Espanyola | Serveis Educació Ajuntament de Mataró |
| Origen dels aliments | - | 80% Catalunya 20% fora (ex: llegums de Castella) | 0% Gairebé tot ve de Madrid | - | 0% Mataró 10% Maresme 90% Catalunya | - | 100% Lleida, Tarragona i Girona |

*Aquest número fa referència al nombre de places que tenen entre els centres: Andana, Centre de dia i el pis de persones refugiades. Mai saben el nombre exacte de persones que faran els àpats.

Font: Elaboració pròpia

- > **Hospital del Mataró:** Serveis Generals del Consorci Sanitari del Maresme redacten els plecs juntament amb el cap de nutrició i es treuen a concurs públic. Van en línia de potenciar el producte de proximitat i són conscients que han de seguir unes pautes de sostenibilitat. Malgrat això, no sempre és possible perquè el preu és molt just. Atenen aproximadament 350 pacients diaris que estan ingressats a l'hospital amb tot tipus de dietes, adaptades a cada cas i això dificulta l'elaboració de menús. A banda de l'hospital, el consorci també gestiona dues residències (Sant Josep i Sant Jaume) amb un nombre de comensals molt més reduït i on podrien plantejar-se abastir de productes de proximitat.
- > **Escola Meritxell:** L'Espai Migdia del centre té un projecte pedagògic i de lleure per educar als infants en la importància de l'alimentació saludable. Juntament amb l'Escola Pia donen servei a un gran nombre d'alumnes de diferents edats. Tenen molt en compte que el producte sigui de proximitat i ecològic i a més promouen activitats amb productors de les Cinc Sènies.
- > **Residència Geriàtrica ICASS Gatassa:** El pressupost tant ajustat que tenen, dificulta molt l'obtenció de productes de proximitat. Donen servei a unes 120 persones aproximadament amb diferents dietes cosa que complica més el compliment dels

- contractes. De la conversa mantinguda amb les responsables del centre, consideren que compten amb unes tarifes molt reduïdes que posen en compromís la qualitat del servei ofert per a qualsevol empresa gestora de serveis de menjador.
- > **Escola del Mig:** Aquesta escola dona servei a 180 comensals i és l'AFA qui de forma assembleària decideix l'empresa gestora que contractaran i el Consell Escolar és qui dona el vistiplau final. No tenen un projecte educatiu molt centrat amb l'alimentació de proximitat, ecològica i sostenible. Les famílies tenen altres prioritats com per exemple, que la dieta sigui *Halal*.
 - > **Escola Pia de Mataró:** L'escola Pia de Mataró forma part de la institució a nivell català de totes les Escoles Pia, per tant no existeix cap procés de compra pública, simplement es formalitza el contracte amb el servei de càtering en qüestió. L'escola i l'empresa si que tenen marge de decisió pel que fa als criteris alimentaris. Tenen molt en compte que el menjar sigui de proximitat, temporada i en segon terme, ecològic.
 - > **Creu Roja:** La majoria dels contractes es fan a través de la Seu central de Creu Roja i es fan contractes de grans volums d'aliments per reduir costos. A nivell local, de tant en tant poden fer alguna compra més local, però és complicat ja que no saben mai els números exactes de persones usuàries i això fa que no puguin justificar tota la despesa. Els preus són molt ajustats i depenen molt de les donacions.
 - > **Escoles bressol:** Les 9 escoles bressol públiques de Mataró estan sota el paraigua del Servei d'Educació de l'Ajuntament de Mataró. Es redacten uns plecs conjunts amb les necessitats de cada centre incidint amb aliments el més frescos i naturals possible i sense fregits. Atenen un total de 330 infants amb fluctuacions repartits entre les diferents escoles. Només dues tenen cuina i és on es fa el menjar per a tota la resta.

A continuació, es presenta una taula que reflecteix (d'esquerra a dreta) el rendiment productiu d'alguns productes d'horta dels agricultors entrevistats de Mataró, els rendiments d'aquests productes en el total del Maresme i el consum anual de verdures i hortalisses en quatre escoles durant el transcurs d'un any acadèmic. Aquestes dades ofereixen una visió general dels hàbits alimentaris en l'entorn educatiu, destacant la importància de fomentar una alimentació saludable i sostenible. Analitzar aquests números proporcionarà informació valuosa per promoure pràctiques alimentàries conscients i contribuir al benestar de la comunitat educativa.

A la taula de l'esquerra, observem les dades dels rendiments en kg/ha de cada producte obtingut de les entrevistes amb 6 productors d'horta. Aquestes dades han estat facilitades per l'equip de treball que ha realitzat l'estudi de Costos de Producció (un dels estudis agraris amb

els quals es coordina aquest projecte) i s'han escollit aquells productes que les gestores de menjador utilitzen més per a la elaboració dels seus menús.

La primera columna, fa referència al nom del cultiu, la segona ens mostra quants productors cultiven aquell producte i podem observar que els més habituals son: **tomàquet, enciam, mongeta, espinacs, carxofa, pebrot, patata i albergínia**. En menor mesura, tindriem **pastanaga, raves, cols, bròquil, carbassa, pèsol, etc.** La segon columna ens mostra quina superfície total hi ha de cada cultiu, aquesta dada la necessitem a continuació per obtenir els rendiments mitjans de cada producte.

Els rendiments mitjans de cada producte s'han calculat multiplicant cada rendiment de cada explotació (R) per la seva superfície (S) i dividit entre la superfície total d'aquell cultiu, és a dir:

Ex: Patata: $(R1*S1 + R2*S2 + R3*S3)/\text{Total de la superfície de patates}$.

S'ha calculat d'aquesta forma perquè no tots els productors consultats cultiven els mateixos productes, i a més, dels que comparteixen la producció d'un mateix producte ho fan amb una intensitat i amb una extensió de superfícies diferent i d'aquesta manera el resultat és més fidel a la realitat. Per últim, tenim una columna amb el rendiment total d'aquell producte, d'aquesta manera, coneixem exactament la disponibilitat en kg de cada producte i per tant, serà útil per comparar-ho amb el consum anual aproximat que se'n fa a les escoles. Els cultius amb més rendiment anual serien: **tomàquet, cogombre, ceba, enciam, bleda, api, pebrot, carbassó, patata i carbassa**.

II-lustració 10 Taula de producció i consum d'hortalisses de Mataró

| PRODUCCIÓ ANUAL MATARÓ | | | | | CONSUM CURS ESCOLAR (180 dies) | | | | |
|------------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------|--------|----------------|-----------------------------|---------------------------|
| Cultiu | nº de productors de la mostra | Superfície total (ha) | Rendiment mitjà (kg/ha) | Rendiment anual total | Producte | kg/mes | kg/persona/mes | kg/persona/mes (35 escoles) | Consum total curs escolar |
| | | | | | Nombre alumnes | | 1309 | 5297 | |
| Patata | 3 | 1,95 | 20.982,05 | 62.525,00 | Patata | 461,67 | 0,35 | 1.868,18 | 11.209,08 |
| Enciam | 5 | 5,92 | 40.473,73 | 112.961,67 | Enciam | 97,63 | 0,07 | 395,05 | 2.370,30 |
| Pastanaga | 1 | 2,20 | 19.090,91 | 19.090,91 | Pastanaga | 72,01 | 0,06 | 291,39 | 1.748,33 |
| Porro | 2 | 0,24 | 21.694,21 | 40.253,62 | Porro | 20,04 | 0,02 | 81,11 | 486,67 |
| Ceba | 5 | 8,19 | 33.643,58 | 103.785,73 | Ceba | 147,33 | 0,11 | 596,20 | 3.577,19 |
| Cols | 1 | 0,35 | 45.714,29 | 45.714,29 | Cols | 15,70 | 0,01 | 63,53 | 381,19 |
| Carxofa | 4 | 0,89 | 8.688,83 | 46.343,17 | Carxofa | 5,34 | 0,00 | 21,62 | 129,69 |
| Cogombre | 3 | 0,53 | 75.150,94 | 222.398,68 | Cogombre | 13,80 | 0,01 | 55,84 | 335,06 |
| Api | 2 | 2,50 | 66.862,40 | 77.999,57 | Api | 5,25 | 0,00 | 21,24 | 127,47 |
| Tomàquet | 6 | 6,19 | 64.082,59 | 270.966,46 | Tomàquet | 44,96 | 0,03 | 181,92 | 1.091,50 |
| | | | | | PRODUCTES MENYS UTILITZATS | | | | |
| Faves | 2 | 0,30 | 15.083,33 | 30.250,00 | Faves | 5,00 | 0,00 | 20,23 | 121,40 |
| Pebrot | 3 | 0,69 | 23.418,37 | 72.600,84 | Pebrot vermell | 15,00 | 0,01 | 60,70 | 364,19 |
| Albergínia | 3 | 0,26 | 16.019,24 | 45.527,29 | Albergínia | 20,00 | 0,02 | 80,93 | 485,59 |
| Raves | 1 | 0,35 | 5.662,86 | 5.662,86 | Raves | 7,00 | 0,01 | 28,33 | 169,96 |
| Carbassó | 2 | 0,12 | 35.639,00 | 68.962,17 | Carbassó | 100,00 | 0,08 | 404,66 | 2.427,96 |
| Bleda | 4 | 1,10 | 21.748,82 | 80.739,50 | Bleda | 20,00 | 0,02 | 80,93 | 485,59 |
| Bròquil | 1 | 0,20 | 18.750,00 | 18.750,00 | Bròquil | 60,00 | 0,05 | 242,80 | 1.456,78 |
| Espinacs | 4 | 0,88 | 7.132,08 | 37.133,57 | Espinacs | 20,00 | 0,02 | 80,93 | 485,59 |
| Mongeta | 4 | 0,83 | 9.294,19 | 35.068,33 | - | - | - | - | - |
| Bràssiques | 2 | 0,43 | 22.270,94 | 42.250,00 | - | - | - | - | - |
| Calçot | 2 | 0,70 | 14.780,00 | 27.730,00 | - | - | - | - | - |
| All tendre | 1 | 0,12 | 10.263,33 | 10.263,33 | - | - | - | - | - |
| Carbassa | 1 | 0,03 | 52.830,19 | 52.830,19 | - | - | - | - | - |
| Pèsol | 1 | 0,1 | 10.010,00 | 10.010,00 | - | - | - | - | - |
| Col Brussel·les | 1 | 0,02 | 20.000,00 | 20.000,00 | - | - | - | - | - |

Font: Elaboració pròpia a partir de les dades facilitades per l'estudi de Costos de Producció (dades de 6 agricultors de L'Espai Agrari Cinc Sènies – Mata – Valldeix), dades de conreus del DACC (2022) i 4 gestores de menjador escolar.

Les dades dels rendiments anuals, en alguns cultius de la taula anterior, s'inclouen també els conreats en hivernacle o túnel. No tots els productors entrevistats ho conreen tot en protegit, sinó que dediquen alguns cultius **com bledes, cogombre, espinacs, mongeta, pebrot, pèsols i tomàquets**. En general, del conjunt dels productors de les Cinc Sènies-Mata-Valldeix, l'ús d'hivernacles o túnels és baix i gran part està dedicada a les flors i plantes ornamentals (*Diagnosi Territorial Espai Agrari 2023*)

La taula situada a la dreta i en color taronja, fa referència a les dades de **consum** que ens han fet arribar les empres gestores de 4 menjadors col·lectius:

- > Escoles Bressol Municipals (9 centres i 334 infants)
- > Escola Pia Mataró (695 alumnes)
- > Escola Camí del Mig (180 alumnes)
- > Escola Mare de Déu de Lourdes (100 alumnes)

Les dades obtingudes són aproximacions que les gestores han fet agafant de referència productes d'horta i el consum que se'n fa en un mes concret. Ha estat complicat rebre dades de tots els productes, ja que aquests varien segons la temporada i el preu i no són sempre fresques. Per altra banda, s'ha hagut de fer un tractament per homogeneïtzar les dades que s'han rebut en cada cas. Per exemple, en el cas de l'Escola Pia de Mataró només s'ha pogut comptar amb dades del consum mensual de 4 productes d'horta: **patata, enciam, ceba i pastanaga**. En canvi, de l'escola Camí del Mig s'ha pogut treballar amb moltes més dades de diferents productes, ja que utilitzen molt producte fresc i els ha estat més senzill calcular les quantitats de producte consumit.

En vista de d'aquestes desigualtats de productes entre les gestores de menjador s'ha decidit ordenar els productes de més utilitzats a menys per a la elaboració dels àpats. Aquestes dades, com hem dit, són aproximades i segurament si es tinguessin totes les quantitats de producte per tot un curs escolar, variarien i serien més elevades.

A la **segona columna** s'han calculat les **mitjanes de consum cada producte** i s'ha fet agafant només les gestores involucrades en el consum d'aquell producte, d'aquesta manera la mitjana reflecteix adequadament el consum que se'n fa. Pel que fa els productes menys utilitzats, en aquest cas no s'ha fet cap mitjana, ja que són productes que ha aportat una única empresa gestora i en cas de prendre aquesta dada com una mitjana de consum d'aquell producte quedaria una dada molt allunyada de la realitat.

La **tercera columna** ens **mostra els kg per persona i mes** que es consumeixen de cada producte. Aquest càlcul s'ha fet agafant les mitjanes de la segona columna dividides entre el total d'alumnes que conformen els 4 menjadors col·lectius (1.309 alumnes), d'aquesta manera s'obtenen les quantitats de producte consumides per persona i mes.

La **quarta columna** fa referència a l'extrapolació del consum que es faria per a 35 escoles de Mataró i 5.297 alumnes que es queden a menjador. Aquestes dades s'han obtingut mitjançant un llistat Excel aportat per l'Ajuntament de Mataró de tots els alumnes que fan ús del servei de menjador en 35 centres del municipi. Amb aquesta dada podem tenir una visió més àmplia de la quantitat de producte de verdures i hortalisses que són consumides en els centres educatius de Mataró.

Per últim, s'han obtingut les dades totals per producte d'un **curs escolar** en els 35 centres. S'ha fet multiplicant els **kg/persona/mes** de la quarta columna per 6, que són els mesos que dura el servei de menjador en un curs escolar (180 dies).

Amb aquesta dada final de consum total i el rendiment anual per producte, podem observar que hi ha **suficient producció** per abastir els menjadors col·lectius de les diferents escoles contant que les dades de consum serien una mica superiors si se sabessin exactament les quantitats reals de cada producte en un curs escolar. Per tant, **els productors interessats en aquesta nova línia de comercialització podrien dedicar una part de la seva producció a abastir aquestes escoles en aquells productes més demandats.**

Com ja s'ha dit, les dades de consum no són exactes, ja que les comandes s'acostumen a fer setmanalment i hi ha molts factors que poden fer canviar les quantitats de producte que es necessiten. S'ha de tenir en compte que hi ha molts productes que no apareixen a les taules perquè són congelats i fins i tot alguns són de 3a i 4a Gamma. El preu, l'oferta i la desconexió dels productors locals són alguns dels factors clau que contribueixen a que en alguns casos es facin servir més productes congelats i de 3a i 4a Gamma que no pas frescos.

Per últim, la taula que trobem a continuació, ens mostra els rendiments anuals de cada producte a nivell del Maresme, segons les dades oficials extretes de les estadístiques de **Superfícies, rendiments i produccions comarcals dels conreus agrícoles (2022)** del **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.**

II·lustració 11 Producció anual d'hora del Maresme

| PRODUCCIÓ ANUAL MARESME | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| Cultiu | Superfície | Rendiment | Superfície | Rendiment | Rendiment total (Kg) |
| | per producte Aire Lliure (Ha) | per producte Aire Lliure (Kg/Ha) | per producte Hivernacle (Ha) | per producte Hivernacle (Kg/Ha) | |
| Patata | 24,33 | 25.900,00 | - | - | 630.233,33 |
| Enciam | 110,00 | 18.400,00 | - | 31.900,00 | 2.024.000,00 |
| Pastanaga | 26,00 | 18.900,00 | - | - | 491.400,00 |
| Porro | 36,00 | 24.400,00 | - | - | 878.400,00 |
| Ceba | 83,00 | 30.500,00 | - | - | 2.531.500,00 |
| Cols | 28,50 | 26.180,00 | - | - | 746.130,00 |
| Carxofa | 26,00 | 15.200,00 | - | - | 395.200,00 |
| Cogombre | 2,00 | 31.600,00 | 23 | 111.695,65 | 2.632.200,00 |
| Api | 45,00 | 24.100,00 | - | - | 1.084.500,00 |
| Tomàquet | 54 | 30.000,00 | 51 | 120.900,00 | 7.785.900,00 |
| Faves | 26,00 | 11.300,00 | - | - | 293.800,00 |
| Pebrot | 24,00 | 23.000,00 | 7 | 45.700,00 | 871.900,00 |
| Albergínia | 10,00 | 24.000,00 | - | - | 240.000,00 |
| Raves | 8,00 | 13.700,00 | - | - | 109.600,00 |
| Carbassó | 12,00 | 36.960,00 | 25 | 55.000,00 | 1.818.520,00 |
| Bleda | 51,00 | 18.300,00 | - | - | 933.300,00 |
| Bròquil | 16 | 22.680,00 | - | - | 362.880,00 |
| Espinacs | 30,00 | 10.500,00 | - | - | 315.000,00 |
| Mongeta | 18 | 11.800,00 | 12 | 25.000,00 | 512.400,00 |
| Bràssiques | - | - | - | - | - |
| Calçot | - | - | - | - | - |
| All tendre | 7,00 | 12.200,00 | - | - | - |
| Carbassa | 27,00 | 35.360,00 | - | - | 954.720,00 |
| Pèsol | 23,0 | 6.200,00 | 6 | 18.600,00 | 254.200,00 |
| Col Brusel·les | - | - | - | - | - |

Font: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural . *Dades de conreus (2022)*

Aquestes dades ens donen una **visió més general** dels rendiments en aire lliure i hivernacle de cada producte a escala comarcal. Tots els rendiments en comparació a Mataró són més elevats, ja que en el conjunt de la comarca hi ha molts més productors agrícoles i en el cas d'alguns cultius com **l'enciam, el cogombre, el tomàquet, el pebrot, el carbassó, la mongeta i el pèsol**, també es conreen en hivernacle.

5.2. Origen dels productes utilitzats

Un dels principals reptes de la restauració col·lectiva és la combinació de nutrició, proximitat i sostenibilitat. El consumidor demana cada cop més una alimentació de proximitat que sigui sana i respectuosa amb el medi ambient i que generi la mínima petjada ecològica. Aquesta demanda contrasta fortament amb la capacitat de producció de Catalunya, i especialment, tal com s'ha pogut comprovar amb les dades de la Diputació de Barcelona, a les zones costaneres de la demarcació com és el cas de Mataró i el Maresme. A més, a Catalunya la producció està dominada per sectors especialitzats en el carni o el vitivinícola, que s'han anat desenvolupant en mercats internacionals. Si la població de Catalunya només pogués consumir el que produeix

localment, el consumidor se'n veuria afectat a nivell nutricional, donada l'especialització en determinats sectors productius.

Segons les dades bàsiques que ofereix el **Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya al 2018**, actualment la producció ramadera representa el 64,55% del total de la producció agrària, i només el 34,6% de la producció final agrària és vegetal. Per aquest motiu, es depèn majoritàriament d'una importació de vegetals (especialment cereals). En aquest sentit, tot fa indicar que les tendències a consumir menys carn i a tenir en compte la petjada ecològica no estan alineades amb la realitat de la producció agrícola a Catalunya.

Si aterrem en el cas de Mataró, tal com s'ha comentat amb anterioritat la producció agroalimentària es centra eminentment en els bàsics dels productes d'horta, especialment des de la modalitat tradicional i amb parcel·les de poques dimensions que limiten la producció.

Aquest fet, sumat a que les empreses gestores dels serveis de menjador necessiten reduir al màxim el nombre d'intermediaris i de proveïdors per facilitar la gestió de les comandes i puguin operar sota preus competitius que puguin entrar en el marc dels preus establerts per part de l'administració, ja sigui en preus establerts pels serveis de menjador de centres educatius o a través dels preus marcats en les licitacions.

Durant les diferents converses mantingudes amb representats dels menjadors col·lectius i de les empreses gestores de serveis de menjador, s'ha pogut constatar com **actualment no hi ha els canals, no hi ha el coneixement i no hi ha una relació de confiança prou forta amb els productors agroalimentaris de l'entorn** que permeti pensar en una col·laboració estreta. De les empreses gestores i menjadors col·lectius entrevistats, només 4 ens han donat dades aproximades de l'origen dels productes d'horta que es consumeixen:

- > El producte d'horta de Mataró i del Maresme és molt baix o inexistent.
- > La gran majoria dels productes d'horta provenen de Catalunya, sobretot, Lleida, Tarragona i la fruita de Girona.
- > Alguns productes també provenen de fora de Catalunya, en concret de Madrid i les llegums de Castella i Lleó.

Aquest fet, constata encara més la gran desconeixença que hi ha respecte l'origen dels aliments per part dels centres educatius i per les gestores de menjador. Això es degut a que la majoria d'empreses gestores compren els productes a un o dos proveïdors que els proporcionen tot els productes que necessiten i els abarateix els preus.

5.3. Funcionament del procés de compra dels menjadors col·lectius

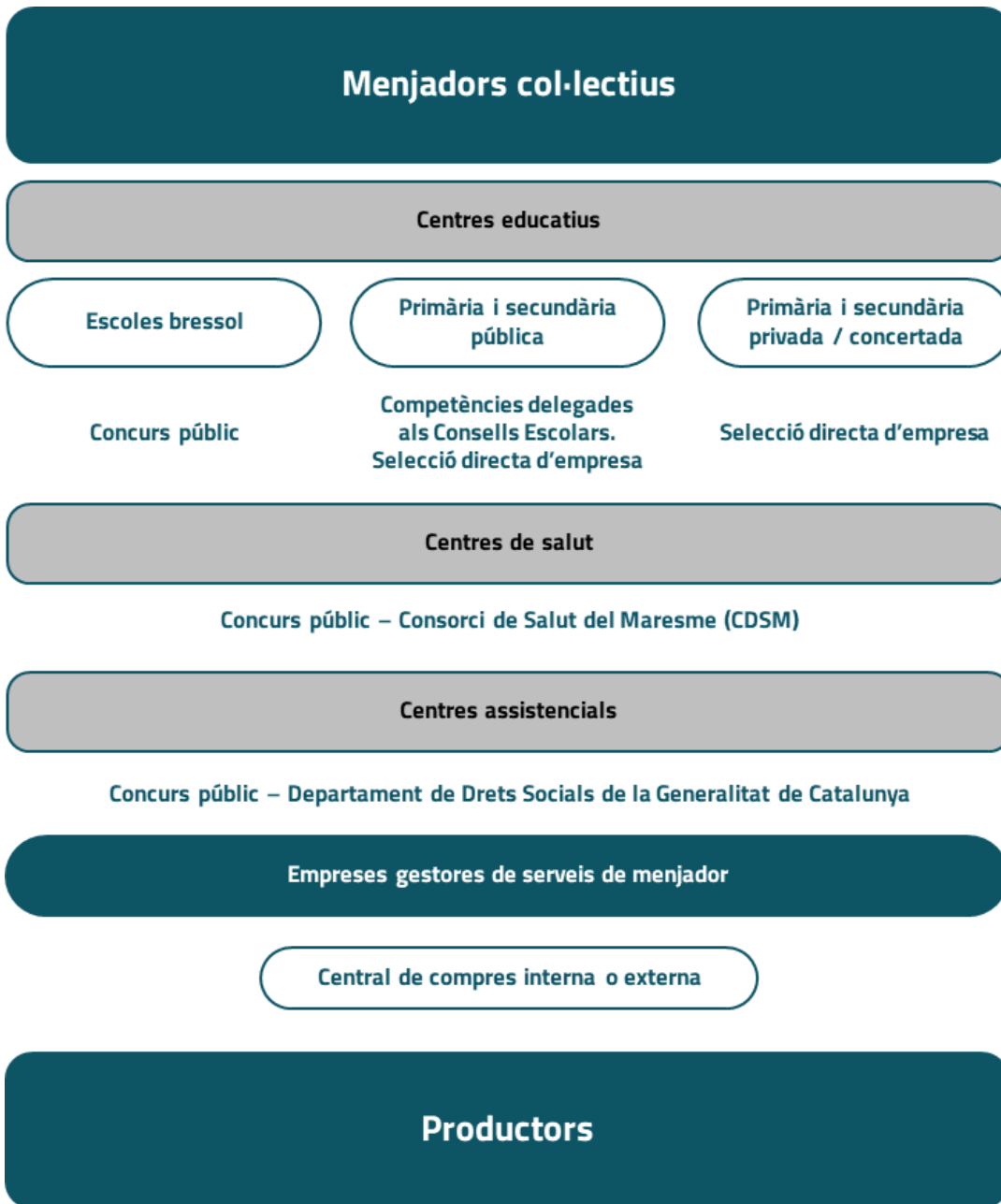
En aquest apartat, s'aborda el funcionament del procés de compra que caracteritza els menjadors col·lectius. Es proporcionarà una visió completa dels passos i les dinàmiques involucrades en l'adquisició d'aliments per a aquests espais de restauració col·lectiva. L'anàlisi d'aquest procés contribuirà a comprendre la logística, les consideracions econòmiques i els criteris de selecció que guien la presa de decisions en la provisió d'aliments per als menjadors col·lectius.

D'entrada, partim de la premissa que per si sols, els productors locals, no es poden presentar a concursos públics pel que suposa la gestió dels tràmits. A més aquests contractes, no són únicament de provisió d'aliments, sinó que també acostumen a incloure gestió de servei de menjador. D'altra banda, les escoles no tenen la capacitat de comprar directament als productors locals, per tant ha d'haver un intermediari que ho faci i aquest és el paper de les empreses gestores dels serveis de menjador, qui amb posterioritat a la signatura dels seus contractes, han d'aconseguir realitzar les comandes de productes que s'adeqüin als menús dissenyats i pactats amb els centres de referència.

El procés de compra dels menjadors col·lectius es fa de la següent manera:

- > **En el cas de les escoles bressol, el Servei d'Educació de l'Ajuntament de Mataró treu a concurs públic una licitació per contractar a empreses de càtering o serveis de cuina, en el cas que el centre tingui cuina pròpia.**
- > **En el cas de les escoles públiques es fa mitjançant l'AFA i els Consells Escolars, trien entre unes opcions i fan el contracte directament amb l'empresa.**
- > **En el cas de les escoles privades i concertades també funcionen igual, es fa una selecció i es contracta directament.**

Les **empreses gestores** que donen servei als menjadors col·lectius de Mataró en aquest cas, **Serhs, Masia Bartrès, Ausolan, Arcasa, Sodexo i Aramark** tenen una central de compres interna on diferents proveïdors els abasteixen de tot el que necessiten durant el curs escolar. Aquestes empreses pacten amb els menjadors col·lectius els menús i quins aliments es volen incorporar. Tant una part com l'altra poden fer propostes però s'han de consensuar tenint en compte les necessitats dels comensals i les realitats territorials.



Font: Elaboració pròpia

5.4. Principals interessos i necessitats de la restauració col·lectiva

En aquest apartat, es procedirà a explorar de manera detallada els interessos i les necessitats que defineixen el panorama de la restauració col·lectiva. Aprofundirem en les motivacions i consideracions que condueixen les decisions d'aquest sector, des de la selecció dels proveïdors fins a les estratègies per garantir la qualitat dels serveis alimentaris. La comprensió d'aquests elements essencials permetrà dibuixar una imatge més clara de les dinàmiques que impulsen la restauració col·lectiva i dels factors que configuren les seves preferències i requeriments.

Al llarg de les entrevistes s'han pogut detectar diferents temàtiques en quant a les necessitats i interessos de la restauració col·lectiva com:

- > **El preu dels menús:** El tema econòmic és, sinó l'aspecte més important, un dels principals problemes a l'hora d'aconseguir una alimentació de qualitat. Les escoles públiques tenen un preu establert per la Generalitat de 6,91€ i la part destinada a aliments és normalment baixa, ja que s'ha de comptar amb els sous de personal de menjador i de cuina. La gestió del preu doncs, segueix sent crítica per garantir la sostenibilitat del menjador escolar i assegurar l'autosuficiència. En el cas de la residència geriàtrica la cosa es complica ja que el preu diari destinat a tots els àpats incloent hidratacions i ressupò és de tan sols 8-10€/persona/dia. Amb aquest pressupost és molt complicat accedir a aliments frescos i de proximitat. Durant les converses es destaca la **importància de la conscienciació per part dels polítics** i la **necessitat de comunicar a les famílies els avantatges d'oferir menjars elaborats amb productes ecològics**.
- > **La necessitat d'una normativa en quant a compra pública alimentària:** En l'entrevista amb l'hospital es menciona la necessitat de crear **una guia per redactar uns plecs realistes, adaptats al territori per poder potenciar l'economia local correctament**. Aquesta iniciativa busca establir un marc normatiu i pràctic que faciliti la promoció efectiva de l'economia local en els processos de contractació. Redactar uns plecs realistes implica tenir en compte les característiques específiques del territori, els recursos disponibles i les necessitats de les empreses locals, assegurant una participació equitativa i beneficiosa per a tots els actors involucrats. La guia esdevé, per tant, una eina essencial per orientar els responsables en la creació de processos de contractació que afavoreixin la dinamització econòmica del territori, establint les bases per a una col·laboració eficaç entre el sector públic i les empreses locals.

- > **La capacitat de resposta dels productors locals:** Una de les preocupacions més repetides en les entrevistes amb els menjadors col·lectius i les empreses gestores és la capacitat de donar resposta dels productors locals. Aquesta capacitat de resposta no es limita únicament al volum de subministrament, sinó que abasta aspectes logístics clau, com ara el transport i la calendarització de lliuraments. Els actors de la restauració col·lectiva mostren un clar interès a establir col·laboracions sòlides amb els productors locals. Tanmateix, es fa evident la necessitat de garantir una coordinació eficient per superar els reptes logístics. La **preocupació rau en assegurar una oferta constant i diversa de productes locals** sense comprometre la qualitat ni incórrer en demores. La transparència i una comunicació oberta entre els productors locals, les empreses gestores i els establiments de restauració col·lectiva són fonamentals per superar aquestes preocupacions i establir relacions fructíferes i sostenibles. La capacitat de resposta és un pilar essencial per satisfer les necessitats dinàmiques de la restauració col·lectiva, promocionant al mateix temps la prosperitat dels productors locals i l'oferta de productes frescos i locals.
- > **L'educació alimentària:** Per últim, s'ha fet palès la necessitat d'educar a la societat amb la importància del consum d'aliments de proximitat, tant per termes de salut, com de promoció de l'economia local i de reducció d'emissions. L'educació alimentària en menjadors col·lectius i llars és clau per desenvolupar hàbits saludables i prevenir malalties. En entorns com menjadors escolars, proporciona als estudiants coneixements sobre eleccions alimentàries saludables, impactant en el seu benestar físic i rendiment acadèmic. Als centres de salut, ofereix informació sobre dietes adaptades per gestionar malalties i promoure la recuperació. També té un paper crucial a les llars, empoderant pares amb coneixements sobre preparació d'aliments saludables, interpretació d'etiquetes nutricionals i fomentant menjar en família. Aquesta educació no només prevé malalties, sinó que estableix bases per estils de vida saludables des de la infància. És una inversió en la salut a llarg termini, reduint càrregues mèdiques i creant comunitats més saludables i resilients.

En termes generals, totes les persones entrevistades, tant per la part dels menjadors col·lectius com les empreses gestores, han comunicat **l'interès i la predisposició en prendre contacte amb aquests productors locals per tal d'arribar a un acord** i conèixer la capacitat productiva o les opcions de col·laboració.

6. ANÀLISI DELS PLECS TÈCNICS I ADMINISTRATIUS DE LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTÀRIA

6.1. Tendències en la compra pública alimentària

Després d'analitzar les principals tendències en la Compra Pública Alimentària (CPA) de diferents països d'Europa i d'algunes Comunitats Autònomes del territori espanyol, es determinen unes pautes i directius que Catalunya podria replicar, tenint en compte sempre, les particularitats de cada territori.

La tendència de la CPA a nivell europeu és que cada vegada es fa més necessari incorporar aliments de producció ecològica o integral, provinents de explotacions sostenibles, evitant cada cop més els aliments provinents d'origen animal, la incorporació de proteïna vegetal i greixos sostenibles, el comerç just i de temporada, la reducció d'emissions de transport i d'envasos.

La **Guia de Compra Pública Alimentària de la Comunitat de València** pot ser un exemple proper perquè Catalunya comenci a emmirallar-se i construeixi una guia pròpia adaptada a les particularitats territorials de cada municipi. Aquest document dona les següents pautes específiques a l'hora de definir els plecs:

- > **Preparació dels plecs:** Aquest pas previ és essencial per a que tota la resta tingui sentit i es pugui dur a terme, planificar la contractació, establir les característiques objectives correctament, analitzar la oferta del mercat, la capacitat del teixit productiu del territori i les característiques de qualitat alimentària.
- > **Definir l'objecte del contracte:** Els contractes han de definir-se correctament al títol i hauria de tenir la següent estructura → CONTRACTE DE SUBMINISTRE D'ALIMENTS... (o de càtering, o de serveis integrals de menjador, o de gestió de cafeteries i restaurants) amb:
 - Criteris de qualitat alimentari i sostenibilitat
 - Criteris socials i mediambientals
 - Aliments saludables, ecològics, frescos, de proximitat i de qualitat.
- > **Justificació de l'expedient:** S'ha d'argumentar el contracte a favor d'una alimentació saludable, ecològica, de proximitat, amb criteris ambientals i responsable socialment

- > **Divisió del contracte en lots:** La divisió en lots del contracte és essencial per a que empreses petites puguin presentar-se i fer front a la demanda. D'aquesta manera es promou la participació de pimes del territori en detriment de grans multinacionals.
- > **Prescripcions tècniques:** Són la part essencial dels contractes i les que exigeixen el compliment dels requisits tècnics que vulguem aplicar. Poden referir-se a productes, processos, materials o rendiments i han de definir-se amb referències a certificacions, etiquetes, reglaments, normes o homologacions.
- > **Etiquetes socials i mediambientals:** Les etiquetes permetran evidenciar i fer complir les prescripcions tècniques, però també poden servir com a criteris de valoració i condicions especials d'execució.

Aquests exemples, juntament amb el projecte **Mengem d'Aquí** pot ser un camí perquè l'Ajuntament de Mataró comenci a interioritzar certs aspectes de la CPA. Tot i això, escriure uns plecs fent referències a criteris ecològics, ambientals i de producció local si la realitat d'aquell territori és totalment la contrària no suposarà cap benefici ni pel territori, ni pels consumidors finals i dificultarà la viabilitat dels contractes.

6.2. Reptes i oportunitats per a la compra pública alimentària de Mataró

L'Ajuntament disposa de la Guia pràctica per a la inclusió de criteris socials, ambientals i ètics en la contractació pública de l'Ajuntament de Mataró i Entitats del Sector Públic Municipal en la que descriu una sèrie de clàusules d'execució especials de caràcter social, ètic i mediambiental.

A continuació, s'exposen els criteris d'adjudicació i alguns exemples de cada cas:

6.2.1. Ètics i socials

- Proposta que incorpori un pla de formació del personal vinculat al contracte que tingui en compte la especificitat del contracte, un sistema de detecció de les necessitats o dèficits de formació, el nombre d'hores per treballador, la idoneïtat, la qualitat i la coherència dels continguts, etc.
- Utilització de productes de compra ètica.
- Utilització de productes de comerç just.

d) Peces de roba que conformaran la uniformitat de les persones treballadores, composició de la roba i el seu origen.

e) Incorporació de la perspectiva de gènere en els objectius, metodologia, indicadors, estudis, informes i resta de documentació.

f) En aquells casos en què la inserció sociolaboral formi part de l'objecte principal del contracte: Projecte d'inserció sociolaboral (nombre i percentatge de persones en situació o risc d'exclusió social que la licitadora es compromet a contractar en els casos de noves contractacions, baixes i substitucions, personal tècnic especialitzat en l'acompanyament cap a la inserció, metodologia de treball prevista per a la realització d'itineraris d'inserció...)

Subcontractació amb empreses d'inserció social o centres especials d'ocupació.

g) Manteniment de les condicions laborals de la plantilla de persones treballadores que executarà el contracte.

h) Millores en les condicions laborals (conversió de contractes temporals en indefinits, millora de la jornada, horari i distribució del temps de treball, millora del sistema de remuneració i quantia salarial...)

6.2.2. Mediambientals

a) Pla d'actuació encaminat a la millora en la gestió de residus.

b) Actuacions mediambientals a favor d'una gestió sostenible dels serveis.

c) Minimització del consum de recursos naturals (matèries primeres, combustibles, aigua...)

d) Minimització en la generació de residus, la reutilització i el reciclatge.

e) Mesures d'eficiència energètica, noves tecnologies i criteris de sostenibilitat (p.e. reducció de les emissions dels mitjans de transport utilitzats.

f) Càlcul de la petjada de carboni

6.2.3. Criteris d'adjudicació addicionals

En el cas que hi hagi un empat de més d'una empresa adjudicatària s'aplicaran uns criteris addicionals que donaran preferència a una d'elles. A continuació, es descriuen:

a) Preferència per a les proposicions presentades per empreses que acreditin tenir a la plantilla un nombre de treballadors amb discapacitat superior al 2 %.

Si diverses empreses de les que haguessin empatat acrediten tenir relació laboral amb persones amb discapacitat en un percentatge superior al 2 %, tindrà preferència en l'adjudicació el licitador que disposi del major percentatge de treballadors fixos amb discapacitat a la seva plantilla.

b) Preferència per a les proposicions presentades per les empreses d'inserció.

c) En els contractes relatius a prestacions de caràcter social o assistencial, preferència per a les proposicions presentades per entitats sense ànim de lucre, sempre que la seva finalitat o activitat tinguin relació directa amb l'objecte del contracte.

En els contractes que tinguin com objecte productes en els quals hi hagi alternativa de comerç just, preferència per a les proposicions presentades per entitats reconegudes com organitzacions de comerç just.

També fa referència a **sistemes de control i verificació** per complir les obligacions del contracte per part de responsables del propi ajuntament, també es parla d'una **comissió de contractació responsable**, com a organisme de consulta, participació i seguiment. I finalment la opció d'una **auditoria externa**, en la que es podrà establir la obligació de l'adjudicatari de contractar, al seu càrrec una empresa d'auditoria externa, escollida per l'Ajuntament, de fiscalització de les mesures de contractació.

En els següents apartats veurem quins criteris estan fent servir en la CPA d'alguns menjadors col·lectius i podrem comprovar si segueixen aquests criteris que defineix l'Ajuntament de Mataró o estan molt allunyats.

6.3. Comparació dels plecs tècnics de Compra Pública Alimentària de Mataró: Directius d'Europa, València i Mataró.

En aquest apartat s'analitzaran 3 plecs de diferents menjadors col·lectius de Mataró per conèixer quins són els criteris que s'apliquen en quant a producte de proximitat i aspectes socials i ambientals.

Primer es detallaran de cadascun d'ells les característiques més rellevants de cada aspecte, a continuació es compararan amb les directrius europees i nacionals més capdavanteres i finalment s'exposaran unes conclusions i recomanacions.

6.3.1. Plecs Escoles Bressol Municipals

Els plecs de les Escoles Bressol Municipals es gestionen des del Servei d'Educació (a partir d'ara Educació) i s'inclouen les 9 escoles bressol municipals de la ciutat. Els licitadors han de garantir que els menús siguin saludables, segurs i saborosos a més de fomentar els productes de proximitat amb criteris ecològics.

El servei es presta en dues cuines de les escoles bressol i es distribueix a la resta que no disposen de cuina. Per tant, el transport també és un element clau a tenir en compte en aquest contracte, ja que ha de comptar amb uns requisits de seguretat alimentària i ambiental concrets.

A continuació, es detallen els **criteris automàtics** dels plecs:

Qualitat dels aliments

- > Aliments ecològics: s'estableix obligatòriament que un almenys un 50% de fruita, verdura i llegums sigui ecològica. En el cas de la carn, serà d'almenys un 25%.
- > Aliments de proximitat i/o producció local: Un 25% de la fruita i la verdura haurà de ser de proximitat o producció local. Entenent per proximitat el que defineix el *Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris. DOGC 6290-10/1/2013.*

Es justificarà mitjançant albarans de compra de productes ecològics i de proximitat on s'especificarà el distribuïdor, procedència i el pes total.

Utilització de vehicles amb distintiu ambiental

- > Transport mitjançant vehicles amb distintiu ambiental: l'adjudicatari és responsable del transport dels menús des de les cuines fins a la resta d'escoles bressol. És necessari utilitzar un vehicle isotèrmic d'ús exclusiu per al transport de càtering, i gastrònoms isotèrmics per a mantenir la temperatura adequada. Es valorarà la utilització de vehicles amb distintiu ambiental C, ECO o CER:
- > Utilització de vehicles amb distintiu C o distintiu ECO: 1 punt.
- > Utilització de vehicles amb distintiu Zero emissions: 2 punts.

L'empresa haurà de facilitar un llistat de les matrícules dels vehicles que s'utilitzaran amb el distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit.

A banda d'aquets criteris, també es valorarà els **criteris sotmesos a judici de valor** que responguin a la voluntat d'incorporar una **alimentació variada, equilibrada i de temporada:**

1. Adaptació del menú basal i ovolactovegetarià segons temporada. Es valorarà la composició dels menús que treballin per la incorporació de més aliments vegetals, els productes utilitzats segons temporada i la combinació dels plats en un mateix àpat.
2. Aportació d'altres aliments en la composició dels menús: Es valorarà l'aportació d'altres aliments al menú mensual, com per exemple el mill, blat de moro, fajol, moniato, falàfel, humus, etc. Tant en acompanyaments com en plats principals.
 - a. Introducció de 2 o més cereals i/o tubercles nous (mill, fajol, quinoa, blat de moro, moniato).
 - b. Introducció de 2 o més aliments nous (hummus, falàfels i altres)
3. Estructura del servei i organització: Es valorarà presentació de la memòria explicativa de la concreció per al nostre servei de:
 - a. Documents de gestió de l'APPCC de les cuines i APPCC dels menjadors d'escoles sense cuina
 - b. Servei de càtering, especificació de processos a cuina, transport i punt d'arribada.
 - c. Propostes de control i seguiment del servei
 - d. Pla de malbaratament alimentari adaptat al servei de cuina

Els plecs de les Escoles Bressol estan ben encaminats a esdevenir un exemple per a la CPA responsable, justa i de proximitat de Mataró. S'especifica correctament els objectius del contracte, es detalla, en percentatges, la quantitat d'aliments que han de provenir de producció ecològica i de proximitat, es puntua el transport del càtering amb vehicles sense emissions i també es promouen els menús amb més productes vegetals i menys aliments d'origen vegetal.

6.3.2. Plecs Hospital de Mataró

Els plecs de l'Hospital de Mataró s'encarreguen de regir el contracte del servei d'alimentació dels pacients i del servei de cafeteria per a personal i familiars dels pacients de l'Hospital de Mataró, de l'antic Hospital de Sant Jaume i Santa Magdalena i de la Residència Municipal de Sant Josep.

A continuació, es detallen quines mesures i criteris s'estableixen als plecs:

Mesures ambientals

S'exigeixen mesures mediambientals en línia amb la política del Consorci, amb l'objectiu de fomentar la **reducció de residus** i el **consum energètic** en les diferents etapes del procés de restauració. Això inclou:

- > La promoció de la recollida selectiva
- > L'ús d'envasos compostables
- > La reducció o aprofitament dels residus alimentaris: L'empresa adjudicatària ha de guardar els plats sobrants en monoporcions en una cambra frigorífica identificada, i un cop a la setmana, Creu Roja passarà a recollir-los.
- > La disminució del consum energètic.

Es valoraran positivament les noves mesures orientades en aquesta direcció. A més, es començarà a implementar dos projectes per contribuir a l'aprofitament alimentari:

1. **Projecte "Pont Alimentari"**: Aquest projecte és promogut per la Fundació Prevenció de Residus i la Fundació Banc de Recursos, amb el suport del Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya. Consisteix en la recuperació i reaprofitament de les racions no servides per donar-les a Càritas-Creu Roja del Maresme.
2. **Projecte "Too Good To Go" o similar**: Es preveu la implantació del projecte "Too Good to Go" o un similar per reduir els plats sobrants de la línia d'autoservei a les cafeteries.

Pel que fa als **criteris subjectius** s'especifiquen els següents:

- > Ampliació de l'oferta de menú d'elecció perquè els pacients puguin escollir entre més varietat
- > Diversificació dels menús de la Residència Sant Josep degut a que els residents tenen una edat avançada.

Els **criteris automàtics** són els següents:

- > Millora de la qualitat organolèptica d'alguns aliments bàsics: específicament la patata, un aliment que s'utilitza molt i actualment no és satisfactori i el cafè.
- > Introducció de verdures-hortalisses de proximitat: l'empresa adjudicatària haurà d'aportar llistat de proveïdors de verdures i hortalisses de la comarca del Maresme o d'un radi de 50 km, que puguin abastir la producció de verdures i/o hortalisses del menú del CSdM, com a mínim d'un ingredient a la setmana.

Els plecs elaborats pel Consorci Sanitari del Maresme (CSdM) encara dista de les recomanacions que es fan a Europa i a València, tot i que estan començant a incloure criteris que afavoreixen la compra de productes de proximitat, sobretot de verdures i hortalisses.

S'atribueix aquest distanciament a que les dietes dels pacients són molt específiques i els aliments han d'estar adaptats a les seves condicions de salut.

Caldria definir més bé el criteri de "Introducció de verdures-hortalisses de proximitat" per tal de tenir un sistema de control que els fes complir. Per exemple, en el cas de les verdures de proximitat, es podrien especificar quins són aquells aliments que més utilitzen per a la elaboració dels menús i que a l'hora els agricultors de Mataró o el Maresme poden cultivar per fer front a la demanda.

També caldria definir correctament com les empreses adjudicatàries acreditaran que certs aliments són de proximitat. Potser mitjançant una acreditació o un certificat de proximitat.

6.3.3. Plecs Residència geriàtrica

Els plecs estan redactats pel Departament de Drets Socials de la Generalitat amb directrius del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i es realitzen en conjunt amb altres residències i casals de gent gran de Catalunya.

Pel que fa criteris alimentaris més destacables trobem els següents:

- > De conformitat amb l'Acord del Govern, de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, l'empresa contractista ha de garantir que en la presentació del seu servei s'utilitzen:

- > Productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- > Productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
- > Productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.

L'empresa adjudicatària haurà de certificar la incorporació d'aquests productes de temporada i ecològics cada mes, i lliurar la certificació juntament amb la factura. Per tal de poder comprovar aquestes certificacions, també haurà d'aportar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús.

Els productes ecològics es podran acreditar amb el segell del CCPAE o qualsevol altre organisme regional o estatal i els de proximitat hauran de venir amb el logotip de la Generalitat de Catalunya de Venda de Proximitat.

A primera vista, aquests plecs van encaminats a les recomanacions que es fan en quan a CPA però el és cert que la realitat és molt diferent i les empreses adjudicatàries els costa complir aquests criteris.

El principal problema en el que es troben les empreses adjudicatàries és el preu del menú diari que comprèn esmorzar, dinar, berenar, sopar i hidratacions per **8-10€/persona/dia**. Les empreses gestores directament no es poden presentar perquè no poden fer front a les exigències amb un pressupost tant baix. Al final, les empreses que guanyen aquests contractes son multinacionals que tenen molt de poder, controlen molts altres menjadors col·lectius i acaben incomplint molts requisits.

6.3.4. Taula comparativa

En aquest apartat es compararan els tres plecs anteriors amb les indicacions i recomanacions de la **Guia de Compra Pública Alimentària de la Comunitat de València**, la qual estableix unes bones pràctiques i clàusules bàsiques a l'hora de redactar els plecs. Cal tenir en compte que són recomanacions i que s'hauran d'adaptar a la realitat de cada territori.

Mitjançant un quadre de comandament es podrà observar ràpidament els següents criteris:

Verd

Les clàusules que estiguin de color verd, signifiquen que en els plecs s'anomenen, descriuen i s'apliquen correctament comprant-ho amb la Guia de Compra Pública Alimentària de València.

Taronja

Les clàusules que estiguin de color taronja, signifiquen que en els plecs s'anomenen però no s'acaben de descriure del tot bé i tampoc s'apliquen de la millor forma. També pot ser que estigui d'aquest color perquè en el cas de la clàusula **3.5. Plans, processos i productes**, no estigui completa i només apareixen alguns d'ells.

Vermell

Les clàusules que estiguin de color vermell, signifiquen que en els plecs no s'han anomenat en cap moment.

Il·lustració 12 Taula comparativa de clàusules

| CLÀUSULA | Plec escoles bressol | Plec consorci sanitari del maresme | Plec residència geriàtrica ICASS Gatassa |
|---|----------------------|------------------------------------|--|
| 1. Definició de l'objecte del contracte en el propi títol | | | |
| 1.1. Fer referències a la qualitat, responsabilitat i sostenibilitat. Ex: Contracte de subministre d'aliments amb criteris socials i mediambientals o ecològics i de proximitat, etc. | | | |
| 2. Senyalar amb detall les prescripcions tècniques. (Metodològicament, en aquest | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| apartat es definiran les obligacions a complir per part dels adjudicatariis. S'ha d'adaptar al territori) | | | |
| 2.1. Incorporar un menú detallat per a cada dia de prestació | | | |
| 2.2. Establir una llista de productes prohibits i no permesos | | | |
| 2.3. Indicar amb precisió quines varietats de productes concrets o famílies de productes es volen: fruites, hortalisses, verdura fresca o de temporada, peix, carn, llegums, etc. | | | |
| 2.4. Indicar amb precisió el nombre de varietats, pes, racions o quantitats | | | |
| 2.5. Indicar amb precisió la periodicitat del subministre de cada producte | | | |
| 2.6. Indicar característiques concretes de qualitat i sostenibilitat* ² . Exemple: <ul style="list-style-type: none"> - Que el 50% de la carn de vedella sigui de producció i certificació ecològica - Que el 100% de les taronges siguin de proximitat - Que el 75% de fruita sigui fresca i/o de temporada - Etc. | | | |
| 3. Incorporació de criteris d'adjudicació | | | |
| 3.1. Millora dels mínims establerts. Ex: Si s'exigeix un 50% de carn de vedella | | | |

² Cal evitar fer referències genèriques (10% dels productes a subministrar seran ecològics) ja que resulta imprecís, hi ha productes sobre els que no existeix producció ecològica o és molt escassa per tant, s'ha de conèixer la realitat de l'entorn. Per últim, una obligació tant inconcreta, converteix en quasi impossible el control de compliment.

| | | | |
|---|--|--|--|
| ecològica, qui ofereixi un 75% se'l podrà valorar amb x punts. | | | |
| 3.2. Increment del número, varietat o freqüència de verdures, fruites i hortalisses fresques | | | |
| 3.3. Increment del número, varietat o freqüència d'aliments amb marques de garanties de qualitat. | | | |
| 3.4. Consum de productes locals i de proximitat (definir els km màxims) | | | |
| 3.5. Plans, processos i productes mediambientals (pla de formació, productes de neteja ECO, aigua se subministrament urbà i en gerres, envasos compostables, protocol de residus, vehicle amb distintiu ambiental, etc.) | | | |
| 3.6. Formació i experiència en educació ambiental, agricultura, sobirania alimentaria, etc. | | | |
| 3.7. Canals curts o directes de distribució | | | |
| 3.8. Formació en matèria d'alimentació sostenible i saludable | | | |
| 3.9. Polítiques socials (criteris de gènere, inserció sociolaboral, subcontractació d'empreses socials) | | | |
| 4. SISTEMA DE CONTROL I VERIFICACIÓ | | | |

Font: Taula elaborada a partir de les recomanacions que fa la Guia de Compra Pública Alimentaria de la Comunitat de València

A primera vista, els plecs de les escoles bressols segueixen gran majoria de les clàusules que es recomanen. En canvi, l'hospital i la residència geriàtrica encara tenen molt marge de millora. En el següent apartat, es descriuen les conclusions extretes de la revisió dels plecs.

6.3.5. Conclusions i recomanacions

Després d'analitzar els Plecs Tècnics de Mataró en comparació amb les directrius europees i les recomanacions de la Compra Pública Alimentària (CPA), es destaquen diversos aspectes rellevants:

- > Les tendències europees indiquen la **necessitat d'incorporar aliments sostenibles**, especialment **d'origen ecològic**, amb una **reducció progressiva dels aliments d'origen animal**. La guia de la Comunitat de València serveix com a model per a definir plecs amb criteris clars i específics, abordant la qualitat, sostenibilitat i impacte social.
- > A Mataró, **les Escoles Bressol Municipals lideren amb criteris destacats per a aliments ecològics i de proximitat**, a més de valorar positivament el transport sostenible. Aquest exemple positiu podria ser replicat en altres serveis municipals. No obstant això, els Plecs Hospital de Mataró i de la Residència Geriàtrica encara tenen marge de millora en la incorporació de criteris ambientals i de sostenibilitat, especialment en la gestió dels residus i l'ús de productes locals. Les restriccions pressupostàries, particularment evidents en la Residència Geriàtrica, podrien limitar la capacitat de les empreses adjudicatàries per complir amb tots els criteris sostenibles.
- > És essencial **adaptar les directrius de CPA als contextos específics**, com es veu en els Plecs de la Residència Geriàtrica, on les necessitats dels pacients podrien exigir adaptacions als criteris convencionals de proximitat i sostenibilitat. **La consciència i educació tant per a les empreses com per als consumidors locals són claus** per a una implementació efectiva de la CPA. La comunicació dels beneficis de la compra de productes locals i sostenibles pot fomentar una adhesió més ampla a aquesta pràctica.
- > A causa de les limitacions i objectius específics del projecte, aquest exercici s'ha dut a terme exclusivament amb la documentació relacionada amb els contractes de menjadors col·lectius públics. En aquest cas, Escoles Bressol, Consorci Sanitari del Maresme i Residència Geriàtrica ICASS Gatassa. Creiem que es un exercici interessant i, partint de la premissa que ja s'ha efectuat una revisió de la Guia de València, la qual representa un bon referent a seguir en aquest context, es proposa, com a pas següent i amb la perspectiva de millorar, realitzar una revisió exhaustiva de tots els contractes associats als serveis de menjadors col·lectius.

7. PRINCIPALS CONCLUSIONS DE L'ESTUDI

En aquest apartat de conclusions, recollim les reflexions i aprenentatges obtinguts a partir de les diverses entrevistes i anàlisis realitzades sobre la dinàmica dels menjadors col·lectius i la seva vinculació amb els productors agrícoles a Mataró. A través d'aquesta investigació, hem aprofundit en les dinàmiques, reptes i oportunitats que configuren la relació entre la restauració col·lectiva i els productors locals.

Les conclusions que se'n deriven no només ofereixen una visió comprensiva de l'estat actual d'aquesta interacció, sinó que també apunten cap a possibles millores, estratègies i pautes per optimitzar els beneficis mutus. Amb això, busquem contribuir al desenvolupament d'iniciatives que afavoreixin la sostenibilitat, la proximitat i l'economia local en el context de la restauració col·lectiva a Mataró.

- > **L'envelliment dels productors com a barrera:** La mostra s'ha vist reduïda i afectada perquè hi ha pocs agricultors joves, els quals són més propensos a emprendre nous reptes pel seu negoci. La majoria de productors de les Cinc Sènies tenen més de 50 anys i és probable que no vulguin fer un canvi en els seus canals de comercialització.
- > **Manca de professionalització i visió de hobby:** Dels productors entrevistats la majoria són petits productors, amb pocs productes i diversificats. Tenen altres fonts d'ingressos perquè l'activitat agrària no genera prou beneficis econòmics. En quant a la professionalització, són pocs els que tenen una base acadèmica agrària, la resta segueixen fent com es feia abans.
- > **Ecològic VS tradicional:** Aquest debat s'ha generat tant en la part dels agricultors com la dels menjadors col·lectius i empreses gestores. D'una banda hi ha un percentatge molt baix de productors d'horta ecològics perquè la divisió parcel·lària i aspectes climàtics com la humitat dificulten aquesta pràctica. D'altra banda, els que treballen en ecològic no hi veuen problema perquè sempre han treballat així i hi ha solucions. Per part de les escoles i les empreses gestores no ho perceben com un requisit indispensable, però sí important. Cada cop els plecs de condicions aposten per la introducció de més productes ecològics pel que s'haurà de fer un esforç per ambdues parts d'acceptar-ho.
- > **Manca d'autoorganització i capacitat de gestió:** Tot i estar organitzats en una associació, si es volgués donar un pas endavant cap a la compra pública alimentària, caldria que s'organitzessin en forma de central de compres o cooperativa per tal de

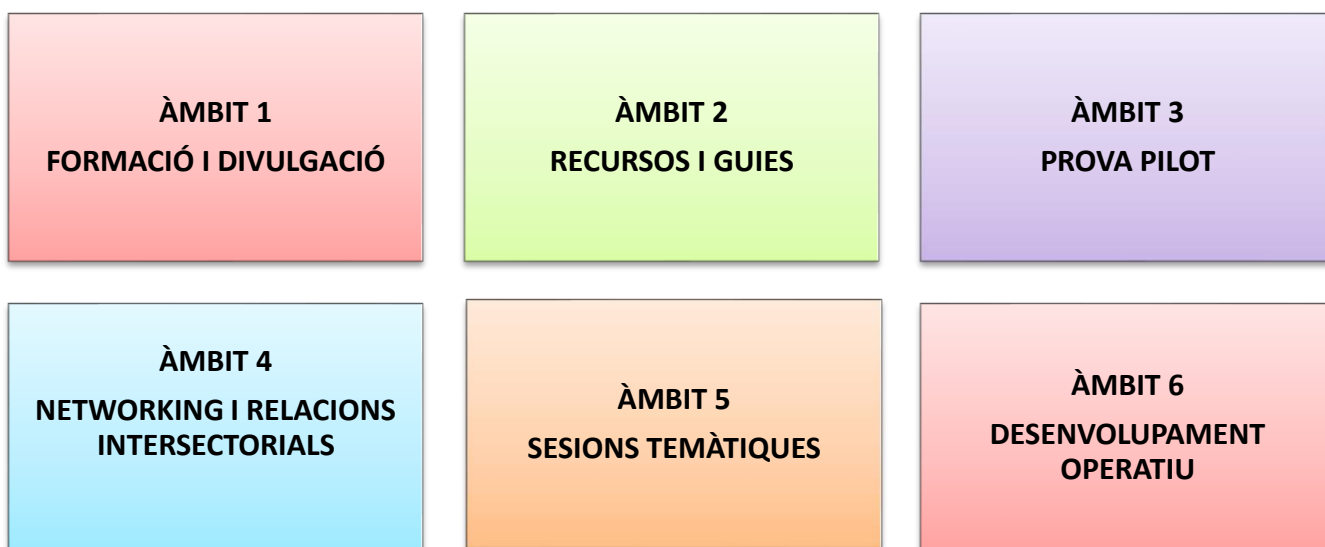
gestionar tota la demanda. Seria essencial una infraestructura a les Cinc Sènies que funcionés com a magatzem i des d'on es distribuïssin les comandes cap als menjadors o empreses de gestió. Per això és necessària la figura d'un coordinador/gestor aliè als productors però amb coneixement d'agricultura i gestions empresarials.

- > **La capacitat de producció i els factors climàtics com a barrera per donar resposta a les comandes de les centrals de compres:** Els factors climàtics, com ara les condicions meteorològiques extremes, les fluctuacions de temperatura i els fenòmens naturals, poden tenir un impacte directe en els conreus. Esdeveniments com sequeres, gelades o pluges excessives poden afectar negativament la producció agrícola. Aquests reptes climàtics poden ser una barrera per complir amb les expectatives i els volums de comanda establerts per les centrals de compres, ja que l'oferta de productes pot ser irregular o limitada en funció de les condicions climàtiques.
- > **La capacitat de producció actual seria suficient per abastir la demanda dels menjadors escolars:** Una de les qüestions que han anat sortint en totes les entrevistes amb escoles i empreses gestores es la capacitat de donar resposta a la demanda de productes per part dels agricultors locals. Ells estan interessats a establir col·laboracions amb productors locals sempre i quan mantinguin les quantitats que es demanen durant l'any o curs escolar. Després d'analitzar els rendiments i els consums, tot i que aquests són càlculs aproximats, els productors interessats podrien destinar una part de la seva producció als menjadors col·lectius.
- > **Voluntat de col·laborar dels agents contactats, especialment escoles i serveis de menjador que ho veuen molt interessant:** En general tots els agents contactats ho veuen molt interessant i necessària la col·laboració. És cert que per part dels productors, hi ha reticències perquè hi veuen més complicacions que avantatges, però per part dels menjadors col·lectius, mentre es mantingui el volum demandat, no hi veuen cap problema.
- > **Manca d'experiència dels menjadors col·lectius en la col·laboració amb els productors locals:** Tot i estar interessats en col·laborar, la majoria no han tingut cap contacte amb els productors de les Cinc Sènies. En primer lloc, els menjadors col·lectius podrien no haver establert connexions significatives amb els productors locals, preferint canals de subministrament més convencionals o l'engròs. Això es deu a pràctiques comercials anteriors, manca d'informació sobre els avantatges de col·laborar amb productors locals o simplement a la comoditat de seguir les rutines establertes.

- > **Els Plecs Tècnics de Mataró, comparats amb les directrius europees i les recomanacions de la Compra Pública Alimentària (CPA), revelen diverses observacions rellevants.** Les tendències europees destaquen la necessitat d'incorporar aliments sostenibles, amb una guia de la Comunitat de València com a exemple positiu. Les Escoles Bressol Municipals de Mataró lideren amb criteris destacats per a aliments ecològics i de proximitat, mentre que els Plecs Hospital i de la Residència Geriàtrica necessiten millora en criteris ambientals i sostenibles, amb restriccions pressupostàries que podrien limitar la seva implementació completa. L'adaptació de les directrius de CPA als contextos específics, amb una consciència i educació eficaces tant per a empreses com per a consumidors, és essencial per promoure amb èxit la compra de productes locals i sostenibles.

8. PRINCIPALS RECOMANACIONS I PROPOSTES

A continuació, es proposen una sèrie de recomanacions organitzades en diferents àmbits per ajudar a l'Ajuntament a dur-les a terme.



Àmbit 1: Formació i divulgació

Sessions de formació i divulgació respecte les noves tendències en agricultura i experiències.

| | |
|-------------------|---|
| Descripció | Les sessions de formació i divulgació se centren en proporcionar als productors agraris i als actors dels menjadors col·lectius un coneixement actualitzat sobre les noves tendències en agricultura i les experiències exitoses en aquest àmbit. Aquestes sessions serveixen com a plataforma per compartir informació rellevant sobre pràctiques agrícoles innovadores, tecnologies emergents i les últimes tendències del sector agroalimentari. |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Coneixement actualitzat: Proporcionar als participants coneixements actualitzats sobre les tendències actuals en l'agricultura, incloent-hi noves tecnologies, pràctiques sostenibles i altres desenvolupaments rellevants. > Intercanvi d'experiències: Fomentar un entorn propici per a l'intercanvi d'experiències entre productors i actors dels |

| | |
|---------------------|---|
| | <p>menjadors col·lectius, facilitant la comprensió mútua i la identificació d'oportunitats de col·laboració.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Impulsar la Innovació: Inspirar la implementació d'innovacions i pràctiques agrícoles sostenibles, amb un enfocament especial en la producció local per al consum local. |
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Conferències i presentacions: Experts en agricultura i sostenibilitat oferiran conferències sobre les últimes tendències i pràctiques agrícoles innovadores. > Taules rodones: Sessions interactives amb experts i professionals per discutir qüestions rellevants i compartir coneixements pràctics. > Visites de camp: Oportunitats per visitar explotacions agràries locals que han adoptat amb èxit pràctiques innovadores. > Materials didàctics: Proporcionar materials didàctics i recursos als participants per aprofundir en les noves tendències i millors pràctiques. > Xarxes de contactes: Facilitar sessions de xarxes per establir relacions entre productors i representants dels menjadors col·lectius, afavorint futures col·laboracions. |
| Destinataris | Productors, menjadors col·lectius i gestores. |

Sessions amb els productors al voltant de les implicacions i les oportunitats en la restauració col·lectiva

| | |
|-------------------|---|
| Descripció | Aquestes sessions estan dissenyades per facilitar la comprensió dels productors agraris sobre les implicacions i les oportunitats de col·laborar amb la restauració col·lectiva. Es busca proporcionar un fòrum per a la discussió i la reflexió sobre com els productors poden |
|-------------------|---|

| | |
|---------------------|---|
| | beneficiar-se de les oportunitats existents i com abordar les possibles implicacions de treballar amb els menjadors col·lectius. |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Clarificar les implicacions: Proporcionar una visió clara sobre les implicacions, tant positives com potencialment desafiantes, de la col·laboració amb la restauració col·lectiva. > Identificar oportunitats: Destacar les oportunitats econòmiques, de mercat i de creixement que poden derivar de la col·laboració amb els menjadors col·lectius. > Fomentar la comunicació: Estimular la comunicació oberta i efectiva entre productors i representants dels menjadors col·lectius per abordar qüestions, compartir inquietuds i establir expectatives mútues. |
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Trobades de grups de discussió: Sessions de grups de discussió per debatre temes específics, compartir experiències i proporcionar un fòrum per a preguntes i respostes. > Estudis de cas: Presentació d'estudis de cas d'altres productors que han aconseguit èxit en la seva col·laboració amb la restauració col·lectiva. > Debats oberts: Facilitar debats oberts per abordar temes comuns i resoldre possibles preocupacions. > Materials informatius: Proporcionar materials informatius detallats sobre les oportunitats i els desafiaments de la col·laboració amb la restauració col·lectiva. |
| Destinataris | Productors. |

Àmbit 2: Recursos i guies

| Guia per a la redacció de plecs públics | |
|---|---|
| Descripció | Aquesta guia té com a objectiu proporcionar una estructura i orientació clara per a la redacció de plecs públics relacionats amb la contractació de productes agraris per part dels menjadors col·lectius. El seu propòsit és facilitar un marc transparent i eficaç per a les empreses interessades en subministrar aliments als menjadors col·lectius, assegurant al mateix temps les necessitats específiques dels menjadors. |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Clarificar requisits: Detallar clarament els requisits que han de complir els productors agraris interessats a participar en els processos de contractació pública. > Promoure la transparència: Establir pràctiques transparents per garantir que tots els productors tinguin accés igualitari a les oportunitats de contractació. > Assegurar la qualitat i la proximitat: Definir criteris de qualitat i sostenibilitat per garantir que els productes subministrats compleixin els estàndards necessaris per als menjadors col·lectius. > Facilitar el procés de selecció: Proporcionar orientació sobre els criteris de selecció, avaluació i puntuació que s'utilitzaran per determinar els guanyadors de les licitacions. > Promoure la competència justa: Establir pràctiques que fomentin la competència justa entre els productors agraris interessats en subministrar aliments als menjadors col·lectius |
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Tallers de formació: Oferir tallers pràctics per als redactors de plecs públics, abordant temes específics com la definició de requisits, criteris de selecció i avaluació. |

| | |
|--------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> > Assistència tècnica: Oferir assistència tècnica als responsables de redactar els plecs públics per assegurar una comprensió completa dels objectius i requisits. |
| Destinatari | Menjadors col·lectius. |

Guia d'implementació de polítiques de gestió dels menjadors col·lectius públics i privats: glossari, presentació dels productors de Mataró, recomanacions i exemples pels menjadors col·lectius.

| | |
|-------------------|--|
| Descripció | Aquesta guia d'implementació té l'objectiu de facilitar la integració efectiva de polítiques de gestió en els menjadors col·lectius, tant públics com privats. La guia ofereix un conjunt de recursos que inclouen un glossari, la presentació dels productors agraris de Mataró, recomanacions i exemples pràctics per als responsables dels menjadors col·lectius. |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Establir un marc conceptual: Proporcionar un glossari detallat per garantir una comprensió comuna dels termes i conceptes clau relacionats amb la gestió dels menjadors col·lectius. > Fomentar la col·laboració local: Presentar els productors agraris de Mataró per incentivar la connexió amb els menjadors col·lectius locals i promoure la compra de productes de proximitat. > Orientació i recomanacions: Oferir recomanacions específiques sobre com implementar polítiques de gestió eficaces que abordin temes com la sostenibilitat, la qualitat dels aliments i la gestió de proveïdors. > Exemples pràctics: Proporcionar exemples pràctics basats en les millors pràctiques existents, amb l'objectiu d'il·lustrar de manera concreta com les polítiques de gestió poden ser aplicades amb èxit. Ex: Ekoalde (Navara) i Mengem d'aquí (La Cerdanya, Lluçanès). |

| | |
|---------------------|---|
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Presentació de productors: Organitzar sessions de presentació amb els productors agraris de Mataró per establir connexions directes amb els responsables dels menjadors col·lectius. > Tallers d'implementació: Conduir tallers pràctics per ajudar els gestors dels menjadors col·lectius a integrar les polítiques de gestió de manera efectiva. > Sessió de consulta: Organitzar sessions de consulta per resoldre dubtes i proporcionar assistència tècnica en la implementació de les polítiques de gestió. > Recopilació d'experiències: Recopilar i compartir exemples d'èxit de la implementació de polítiques de gestió en altres menjadors col·lectius similars. |
| Destinataris | Productors, menjadors col·lectiu i gestores. |

Guia per començar a vendre a la restauració col·lectiva: glossari, presentació dels menjadors col·lectius, requisits i necessitats a cobrir per part dels productors

| | |
|-------------------|--|
| Descripció | <p>La guia per començar a vendre a la restauració col·lectiva és una eina essencial per als productors agraris que volen establir connexions amb els menjadors col·lectius. Aquesta guia inclou un glossari per assegurar una comprensió compartida dels termes rellevants, la presentació detallada dels menjadors col·lectius, així com els requisits i les necessitats que els productors han de satisfer per aconseguir aquesta col·laboració.</p> |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Clarificació de conceptes: Proporcionar un glossari complet que aclareixi els termes específics i les pràctiques associades a la venda a la restauració col·lectiva. > Conèixer els menjadors col·lectius: Presentar una visió detallada dels menjadors col·lectius, incloent les seves característiques, necessitats i expectatives. |

| | |
|---------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> > Requisits dels productors: Identificar i explicar els requisits que els productors han de complir per establir acords comercials amb els menjadors col·lectius. > Necessitats a cobrir: Analitzar les necessitats específiques dels productors agraris per garantir una relació efectiva amb la restauració col·lectiva. |
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Sessió de formació sobre glossari: Realitzar sessions de formació per assegurar que els productors comprenguin plenament el glossari proporcionat. > Visites als menjadors col·lectius: Organitzar visites als menjadors col·lectius per permetre als productors conèixer directament les seves operacions i necessitats. > Tallers sobre requisits: Conduir tallers pràctics per ajudar els productors a comprendre i complir els requisits establerts pels menjadors col·lectius. > Sessions de consulta individualitzades: Oferir sessions de consulta individualitzades per abordar les necessitats específiques dels productors i respondre a les seves inquietuds. |
| Destinataris | Productors, menjadors col·lectiu i gestores. |

Àmbit 3: Prova pilot i extensió del projecte

Prova pilot entre escoles i productors al voltant d'un producte determinat. Però extensiu en una segona fase a la resta del Maresme

| | |
|-------------------|---|
| Descripció | <p>La prova pilot entre escoles i productors representa un experiment inicial centrat en un producte específic, amb l'objectiu d'establir col·laboracions exitoses entre aquestes dues parts. Aquesta iniciativa pretén servir com a model per al futur desenvolupament de relacions comercials més àmplies i duradores, estenent-se a tota la comarca del Maresme en una segona fase. Per no limitar l'abast del projecte a només una tipologia de centre educatiu, permetent la</p> |
|-------------------|---|

| | |
|------------------|---|
| | <p>participació d'Escoles Bressol, Centres d'Educació infantil i primària, secundària, públic i privats, es proposa treballar amb el projecte MEX (Mataró En Xarxa) per establir sinergies entre els centres interessats i sumar esforços per aquesta transició cap un sistema alimentari més just i sostenible.</p> |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Testeig d'acords comercials: Provar la viabilitat d'acords comercials entre escoles i productors amb un producte concret com a cas pilot. > Identificació d'obstacles i oportunitats: Identificar obstacles i oportunitats en la cadena de subministrament mitjançant la prova pilot. > Avaluació d'impacte econòmic i sostenibilitat: Avaluar l'impacte econòmic i la sostenibilitat de la relació entre escoles i productors a través del cas pilot. > Preparació per a l'expansió: Recollir aprenentatges clau i preparar una estratègia per estendre l'èxit de la prova pilot a altres àrees del Maresme. |
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Selecció del producte: Identificar un producte específic que serveixi com a focus inicial per a la prova pilot. > Negociació d'acords: Iniciar les negociacions entre les escoles i els productors per establir condicions i termes favorables. > Monitoratge i avaluació: Establir sistemes de monitoratge per a seguir de prop el progrés de la prova pilot i avaluar els resultats. > Recopilació de dades: Recopilar dades rellevants sobre l'impacte econòmic, la satisfacció de les parts interessades i la sostenibilitat. > Desenvolupament de plans d'expansió: Basant-se en els resultats, desenvolupar plans per estendre la col·laboració a altres regions del Maresme. |

| | |
|--------------------|--|
| Destinatari | Productors, menjadors col·lectiu i gestores. |
|--------------------|--|

Àmbit 4: Networking i Relacions Intersectorials

| Organització de visites als productors amb representants dels menjadors col·lectius i empreses gestores: networking i generació de relació de confiança. | |
|---|---|
| Descripció | Aquesta iniciativa té com a objectiu organitzar visites als productors agraris amb la participació de representants dels menjadors col·lectius i empreses gestores. Aquest enfocament permetrà establir una connexió directa entre ambdues parts, facilitant el networking i la generació de relacions de confiança |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Establir connexions personals: Afavorir la creació de connexions personals entre els productors agraris i els representants dels menjadors col·lectius. > Promoure el networking: Facilitar un entorn propici per al networking entre les dues parts, permetent-los intercanviar informació i establir relacions. > Generar confiança: Crear oportunitats per a la interacció directa, la qual contribuirà a la generació de confiança mútua entre els productors, els representants dels menjadors i les empreses gestores. > Fomentar la compra local: Reforçar la idea de la importància de comprar productes locals, destacant els beneficis econòmics i la qualitat dels productes de proximitat. |
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Visites guiades a explotacions agràries: Organitzar visites guiades a diverses explotacions agràries del Maresme per mostrar el procés de producció i les instal·lacions. > Trobades informals: Programar espais informals per permetre el diàleg obert entre els productors i els representants dels menjadors col·lectius. |

| | |
|---------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> > Presentació de productes: Donar als productors l'oportunitat de presentar els seus productes directament als representants dels menjadors. > Sessió de preguntes i respostes: Organitzar una sessió de preguntes i respostes per aclarir dubtes i fomentar la interacció. > Compartir experiències: Establir una plataforma perquè els productors comparteixin les seves experiències i els representants dels menjadors expliquin les seves necessitats. |
| Destinataris | Productors, menjadors col·lectiu i gestores. |

Àmbit 5: Sessions temàtiques i Think Thank

| Sessions temàtiques de treball amb la Taula Agrària. Think tank i generació de coneixement en diverses temàtiques | |
|---|---|
| Descripció | Aquesta iniciativa implica la realització de sessions temàtiques de treball amb la Taula Agrària, convertint-la en un <i>think tank</i> per generar coneixement i abordar diverses temàtiques relacionades amb l'agricultura local. |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Generació de coneixement: Fomentar la creació de coneixement col·lectiu a través de sessions temàtiques centrades en qüestions específiques relacionades amb l'agricultura local. > Think Tank Agrari: Convertir la Taula Agrària en un think tank, proporcionant un espai per a la reflexió, la discussió i la generació d'idees innovadores. > Abordar diverses temàtiques: Cobrir temes variats, com pràctiques agrícoles sostenibles, integració de productes locals als menjadors col·lectius, oportunitats de mercat, entre altres. |

| | |
|---------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> > Promoure la col·laboració: Estimular la col·laboració entre els membres de la Taula Agrària i els representants dels menjadors col·lectius. > Identificar oportunitats: Identificar oportunitats i reptes en el sector agrícola i de la restauració col·lectiva per impulsar accions conjuntes. |
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Presentacions expertes: Convidar experts en diferents temes per impartir presentacions i proporcionar coneixement especialitzat. > Debats i taula rodona: Organitzar debats i taules rodones per afavorir la interacció i el diàleg entre els participants. > Treball col·laboratiu: Facilitar sessions de treball en grup per abordar temes específics i generar propostes col·lectives. > Publicació de documents: Elaborar documents i informes amb les conclusions i recomanacions generades durant les sessions. > Formació i tallers: Incloure activitats formatives i tallers pràctics per apropar coneixements específics als participants. |
| Destinataris | Productors, menjadors col·lectiu i gestores. |

Àmbit 6: Desenvolupament operatiu

Taller per a la creació d'experiències a les explotacions agràries

| | |
|-------------------|---|
| Descripció | <p>Aquest taller té com a objectiu convertir les explotacions agràries en àrees vives i diversificades, més enllà de la producció agrícola. S'aposta per desenvolupar activitats d'educació ambiental, visites, exposicions i altres iniciatives que converteixin l'espai agrari en un lloc dinàmic i interactiu.</p> |
|-------------------|---|

| | |
|-------------------------|---|
| <p>Objectius</p> | <ul style="list-style-type: none"> > Diversificació de l'Espai Agrari: Transformar les explotacions agràries en espais més rics i diversos mitjançant activitats educatives i culturals. > Educació ambiental: Fomentar la consciència ambiental entre els visitants, destacant la importància de pràctiques agrícoles sostenibles. > Promoció del turisme rural: Convertir les explotacions en destinacions atractives per al turisme rural, generant oportunitats econòmiques addicionals. > Implicació comunitària: Involucrar la comunitat en les activitats de les explotacions agràries, creant una connexió més forta entre productors i consumidors. > Generació d'ingressos addicionals: Desenvolupar fonts addicionals d'ingressos a través del turisme, les visites educatives i altres activitats complementàries. |
| <p>Activitat</p> | <ul style="list-style-type: none"> > Visites educatives: Organitzar visites guiades educatives que destaquin les pràctiques agrícoles sostenibles i la importància de la biodiversitat. > Tallers d'educació ambiental: Conduir tallers pràctics d'educació ambiental sobre temes agrícoles, ecologia i sostenibilitat. > Exposicions temàtiques: Establir exposicions temporals o permanent sobre la història de l'agricultura local, els productes agraris i altres temes relacionats. > Esdeveniments culturals: Celebrar esdeveniments culturals, com ara festes locals, mercats agrícoles i altres activitats socials. > Participació en festivals: Col·laborar amb festivals locals per presentar productes agrícoles i participar en activitats festives. |

| | |
|---------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> > Turisme agroalimentari: Promocionar paquets turístics que ofereixin una experiència completa, incloent visites a explotacions agràries i tast. > Programa educatiu per a escoles: Establir un programa educatiu per a escoles que permeti als estudiants aprendre sobre la producció agrícola i el cicle de vida dels aliments. |
| Destinataris | Productors, menjadors col·lectiu i gestores |

Necessitat d'una persona gestora, externa als productors, que lideri el projecte, gestioni la demanda i organitzi els productors agraris de Mataró

| | |
|-------------------|--|
| Descripció | Aquesta iniciativa destaca la necessitat de comptar amb una figura gestora externa als productors agraris de Mataró. Aquesta persona assumirà el rol de líder del projecte, encarregant-se de gestionar la demanda, coordinar les activitats i organitzar els productors per assegurar el seu èxit. |
| Objectius | <ul style="list-style-type: none"> > Lideratge eficaç: Proporcionar un lideratge fort i efectiu per dirigir el projecte cap a les seves metes i objectius. > Gestió de la demanda: Coordinar les necessitats dels menjadors col·lectius amb la producció dels agricultors, assegurant una gestió eficient de la demanda. > Organització dels productors: Crear una estructura organitzativa que faciliti la col·laboració entre els productors i optimitzi els processos interns. > Desenvolupament de relacions: Establir i mantenir relacions efectives amb els productors agraris, els menjadors col·lectius i altres stakeholders rellevants. > Promoció del projecte: Encarregar-se de la promoció i difusió del projecte, destacant els beneficis de la col·laboració entre productors i menjadors col·lectius. |

| | |
|---------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> > Gestió financera: Administrar els recursos financers disponibles per assegurar la sostenibilitat econòmica del projecte. > Adaptabilitat: Ser capaç d'adaptar-se als canvis del mercat i les necessitats dels interessats per mantenir la rellevància del projecte. |
| Activitat | <ul style="list-style-type: none"> > Reclutament i selecció: Identificar i seleccionar la persona gestora amb les habilitats i experiència adequades. > Desenvolupament d'estratègies: Col·laborar amb els productors agraris per desenvolupar estratègies que abordin les necessitats dels menjadors col·lectius. > Comunicació i coordinació: Establir canals de comunicació eficaços i coordinar les activitats entre els productors i els menjadors col·lectius. > Estudi de mercat: Realitzar estudis de mercat per entendre les tendències i les demandes dels consumidors i adaptar el projecte en conseqüència. > Supervisió dels processos: Supervisar els processos de producció, distribució i altres aspectes logístics per garantir l'eficàcia i la qualitat. > Gestió de conflictes: Abordar i resoldre conflictes interns o externs que puguin sorgir durant la implementació del projecte. Fer dinàmiques de grup per millorar la comunicació. > Informes i avaluació: Preparar informes periòdics i avaluacions del rendiment del projecte per identificar àrees de millora i èxit. |
| Destinataris | Productors, menjadors col·lectiu i gestores. |

9. ANNEXOS

9.1. Entrevistes realitzades

| PRODUCTORS ENTREVISTATS | | | |
|---|-------------------------------------|---|--------------------------|
| Nº | Productors | Nom persona entrevistada | Data d'entrevista |
| 1 | Mel | Aleix Ribera | 17/11/2023 |
| 2 | Mel | Joan Santana | 22/11/2023 |
| 3 | Ous | Jaume Rodón | 13/11/2023 |
| 4 | Horta | Ferran Garcia | 16/11/2023 |
| 5 | Horta | Marc Pruna | 14/11/2023 |
| 6 | Horta | Xavier Safont Tria | 04/12/2023 |
| 7 | Horta | Francesc Viñals | 30/11/2023 |
| 8 | Horta | Sergi Gladiador | 5/11/2023 |
| 9 | Horta | Elm Pou | 30/11/2023 |
| MENJADORS COL·LECTIUS ENTREVISTATS | | | |
| Nº | Empresa | Nom persona a entrevistar | Potencial data |
| 10 | Hospital de Mataró + ARCASA | Mireia Arús i Miriam Hernando | 22/11/2023 |
| 11 | Residència Geriàtrica ICASS Gatassa | Sandra Ferreira i Núria Aguilar | 5/12/2023 |
| 12 | Escola Meritxell + F.ROCA | Georgina i Mari Àngels Roca | 27/11/2023 |
| 13 | Escola Pia Mataró + ARAMARK | Ari Clavell i Maria | 30/11/2023 |
| 14 | Escola del Mig | Montse Zarza | 19/12/2023 |
| 15 | Creu Roja | Santi de Arcos | 7/11/2023 |
| 16 | Serveis Educació + AUSOLAN | Ascensió Yuste, Laura Amador i Cales Merino | 12/12/2023 |
| 17 | Masia Bartrès | Anna Bartrès | 5/12/2023 |
| 18 | SERHS | José Antonio | 15/12/2023 |
| ALTRES AGENTS ENTREVISTATS | | | |
| Nº | Agents | Nom persona entrevistada | Data d'entrevista |
| 19 | ECOARRELS | David Caballé | 8/11/2023 |
| 20 | ECOCENTRAL | Alejandro Guzmán | 9/11/2023 |

| | | | |
|----|---|----------------------------|------------|
| 21 | ECOMENJA | Josep M ^a Ribas | 16/11/2023 |
| 22 | ECOMARESME | Gilad | 12/12/2023 |
| 23 | TERRA PAGESA | Montse Lligadas | 27/11/2023 |
| 24 | MENJADORS ECOLÒGICS | Nani Moré | 11/12/2023 |
| 25 | Membre de la Taula de l'Espai Agrari | Rosa Busqué | 4/12/2023 |
| 26 | Oficina Tècnica de Prevenió Municipal d'Incendis Forestals i Desenvolupament Agrari | Sonia Callau | 09/01/2024 |



www.daleph.com
daleph@daleph.com