¿CÓMO NOS ALIMENTA(MOS EN) LA VERA?

LA VERA NOS ALIMENTA
ALIANZA POR UN SISTEMA ALIMENTARIO COMARCAL

participación sociedad territorio redes
fundación entretantos

Edita/ **Fundación Entretantos**
Autora/ **Laura Arroyo**
Ilustraciones/ **taller@traficantes.net**
Maquetación de esta versión/ **Javier García · todocambia.com**
Financiación/ **Asociación para el Desarrollo Integral de la Comarca de la Vera (ADICOVER)**
Fecha de publicación/ **Diciembre de 2022**

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio

Adicover
Asociación para el Desarrollo Integral de la Comarca de la Vera

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales

«Quienes trabajan en el campo tienen el interés de poder vivir orgullosamente de su trabajo, de ver reconocida su labor, y de poder habitar lugares vivos y dotados de servicios, comunidades vibrantes que no sean simplemente un proveedor para la gente de la ciudad.

También de disponer de condiciones laborales dignas en cuanto a dedicación, remuneración y una cierta comodidad en las labores que realizan. La sociedad tiene la necesidad de disponer de un suministro fiable de alimentos nutritivos, relativamente variados, a precios asequibles, y de que este suministro pueda mantenerse a largo plazo, con los recursos de los que disponemos.

Todos tenemos la necesidad de volver a estar presentes en lo que hacemos en vez de seguir viviendo en piloto automático, ya sea cultivar, comprar o comer. Conjugar todos estos intereses no tiene por qué ser tarea imposible, aunque sí es necesario llegar a compromisos».

Gabriela Vázquez | Fundación Entretantos

CONTENIDOS

[0] ALIMENTACIÓN Y OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE 9

[1] CUIDANDO LA VERA Y A LA GENTE QUE NOS ALIMENTA 11

1.1 POLÍTICAS LOCALES ALIMENTARIAS FRENTE A RIESGOS GLOBALES 11

1.2 UNA COMARCA CON POSIBILIDAD DE ALIMENTAR A SU POBLACIÓN... 12

1.3 LA ALIANZA PARA EL IMPULSO DE UN SISTEMA ALIMENTARIO TERRITORIALIZADO EN LA VERA: LA VERA NOS ALIMENTA 14

1.4 SOBRE ESTE DIAGNÓSTICO Y SUS PARTES 15

[2] ¿CÓMO NOS ALIMENTA(MOS EN) LA VERA? 17

2.1 LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA 17

2.2 UNA MIRADA A NUESTRO SECTOR PRODUCTIVO 25

2.3 HÁBITOS Y PREFERENCIAS DE CONSUMO Y COMPRA DE NUESTRAS VECINAS Y VECINOS 31

2.4 ¿CÓMO COMEMOS Y CÓMO NOS GUSTARÍA COMER? 34

2.5 EL PAPEL Y POTENCIAL DEL PEQUEÑO COMERCIO Y LA HOSTELERÍA 34

2.6 PERCEPCIONES SOCIALES SOBRE EL SISTEMA ALIMENTARIO 38

[3] ¿PODRÍAMOS MEJORAR NUESTRO SISTEMA ALIMENTARIO? 44

3.1. PUNTOS PALANCA O INGREDIENTES ESTRELLA 44

3.2. PRINCIPALES RETOS Y AJUSTES NECESARIOS 48

Este documento compila algunos de los análisis realizados en el territorio para facilitar el acceso a una mirada global sobre nuestro actual sistema alimentario, y sobre su capacidad y necesidades para transitar hacia un modelo que relocalice la producción, distribución y consumo de alimentos; que ayude a nuestras productoras y productores a pasar a modelos de manejo menos dependientes, que sostengan el entorno, no deterioren su salud y sean justamente retribuidos, fijando población y facilitando el relevo agrario; que nos provea de alimentos frescos, de temporada, de calidad a todas las personas que vivimos en la comarca, especialmente a las más vulnerables.

La alianza que lo promueve, considera que, desde las políticas públicas locales, especialmente la compra pública alimentaria, se puede facilitar que esta transición se realice. Se apuesta por trabajar con mirada de proceso y recogiendo todas las voces del territorio, para promover escenarios de diálogo, estudio e impulso colaborativo que ayuden a orientar nuestros pasos para avanzar en nuestros objetivos.

Este estudio dará paso a una segunda fase en la que trabajar mediante un proceso participativo en la Comarca de La Vera en la creación de una Estrategia Comarcal Alimentaria y la creación de un Consejo Alimentario Comarcal que supervise y oriente los planes de acción derivados del mismo.

[0] ALIMENTACIÓN Y OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

La forma en la que nos alimentamos ha cambiado profundamente en los últimos cincuenta años, en un proceso que ha ido paralelo a los intensos cambios socioeconómicos y políticos que han tenido lugar en nuestra sociedad. Cambios que han afectado a todos y cada uno de los eslabones que conforman la cadena alimentaria, en lo que se ha dado en llamar un proceso de concentración e industrialización de la cadena alimentaria: una impresionante pérdida de empleo agrario (se calculan en 1,5 millones de empleos perdidos en España desde 1975); una degradación de los suelos, contaminación y esquilmado de acuíferos y pérdida acelerada de biodiversidad silvestre y cultivada; una concentración sin precedentes de los canales de distribución -son apenas cinco empresas las que concentran el 50% de las ventas de alimentos en España-; un imparable aumento de trastornos ligados a la alimentación, de escándalos alimentarios y de dificultades de acceso a una comida saludable para las personas más desfavorecidas.

Que la Revolución Verde que introdujo los cambios en el modelo de producción de alimentos bajo la promesa de ser la única forma de acabar con el hambre en el mundo, fracasó no solo en su promesa (la ONU estima que unos 800 millones de personas en el mundo sufren de hambre y desnutrición), sino en todos los impactos socioambientales que supuso, es a estas alturas obvio. No en balde, la FAO, declaró en mayo de 2019 la Década de la Agricultura Familiar para procurar un entorno político propicio para fortalecer este tipo de producción, apoyar a los jóvenes, fomentar la equidad de género, impulsar las organizaciones de dichos productores, mejorar su inclusión y resiliencia, lograr la sostenibilidad e innovar a favor del desarrollo territorial, dado que en el mundo existen más de 600 millones de explotaciones agrícolas, de las cuales más del 90% son gestionadas por una sola persona o familia y producen más del 80% de los alimentos, y son por tanto quienes nos alimentan.

La actual situación de crisis sanitaria en que nos hemos visto, no ha hecho más que evidenciar el fracaso del modelo agroalimentario en el que estamos inmersos. De hecho, nos encontramos ya con situaciones de bajadas unilaterales de precios a producción y de acumulación y almacenamiento de alimentos por parte de grandes fondos, que, añadidos a las dificultades para la venta directa o canales de comercialización alternativos y a la caída del consumo por dificultades en el acceso y de la contratación de personal para las cosechas, ponen en riesgo la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) de la población. La FAO, en marzo de 2020 avisaba de las probables interrupciones en las cadenas de suministro agroalimentarias, y entre las recomendaciones del GANESAN (Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición) se invitaba a los gobiernos nacionales a alentar a las comunidades locales y a los ciudadanos a aumentar la producción local de alimentos (incluidos los huertos domésticos y comunitarios), a través de un paquete de estímulos apropiados (en efectivo y en especie) a fin de aumentar la resiliencia alimentaria, minimizar el desperdicio de alimentos y evitar el acaparamiento a fin de que todos los miembros de la comunidad se aseguren el acceso equitativo a los alimentos. La evolución de la situación alimentaria a nivel mundial no ha cambiado desde que la pandemia nos atravesó, más bien ha empeorado bastante. Desde los puertos ucranianos, granero de Europa, solía partir el 75% de su exportación… los precios del maíz y el trigo se han disparado más de un 50%. Y la crisis energética y de materiales también está afectando a los precios de los fertilizantes y a toda la cadena del sistema alimentario –altamente dependiente- incrementando el precio de los alimentos desorbitadamente. El aumento de las temperaturas, las sequías, los incendios y los fenómenos climáticos asociados, están además reduciendo las cosechas. Así, hoy más que nunca se hace urgente acelerar la transición hacia sistemas alimentarios locales de base agroecológica, territorializados, diversificados, resilientes y justos, que den acceso a toda la población a productos de calidad, y que remuneren correctamente a las personas productoras, cuidando de su salud a la vez que de la salud de las consumidoras y del planeta. No en balde, por fin, en esta COP 27 se estará por primera vez hablando de cambio en el sistema alimentario.

La territorialidad de los alimentos hace referencia a la distancia entre el lugar donde son producidos y el lugar de consumo de los mismos. Acortar las distancias entre insumos y consumo permite reducir la huella de carbono en la distribución de alimentos; también contribuye a favorecer la conservación de variedades locales y razas autóctonas, preservando la biodiversidad y los paisajes tradicionales (huertos periurbanos, pastos de montaña, dehesas, producciones en mosaico...). Por otro lado, genera un impacto social positivo debido a la creación de circuitos cortos de comercialización, que evita la despoblación de las zonas rurales y el abandono de sistemas de agricultura local, de productos hortofrutícolas de cooperativas agroalimentarias regionales y de la ganadería extensiva, manteniendo las técnicas de producción y hábitos de consumo tradicionales.

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de las NNUU (2015), están siendo ahora mismo el marco inspirador de los fondos de resiliencia y desarrollo, con un gobierno que incluso establece una Secretaría de Estado para la Agenda 2030. De los 17 ODS, al menos cuatro de ellos guardan una especial relación con el sistema agroalimentario:

- ODS 2. Fija como meta poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, y promover la agricultura sostenible. En el desarrollo se hace hincapié en: asegurar el acceso a una alimentación sana, nutritiva y suficiente, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas y fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático.
- ODS 11. Busca lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles. Con horizonte más próximo, 2020, se considera necesario aumentar considerablemente el número de ciudades y asentamientos humanos que adoptan e implementan políticas y planes integrados para promover la inclusión, el uso eficiente de los recursos, la mitigación del cambio climático y la adaptación al mismo, y la resiliencia ante los desastres.
- ODS 12. Para garantizar modelos de consumo y producción sostenible, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales y reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha, así como promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales.
- ODS 4. En relación con la educación en torno a la sostenibilidad. En una de sus metas busca "garantizar que todos los alumnos adquieran los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para promover el desarrollo sostenible, entre otras cosas, mediante la educación para el desarrollo sostenible y la adopción de estilos de vida sostenibles, los derechos humanos, la igualdad de género, la promoción de una cultura de paz y no violencia, la ciudadanía mundial y la valoración de la diversidad cultural y de la contribución de la cultura al desarrollo sostenible".

En este mismo contexto y en el plano regional, la **Estrategia de Economía Verde Circular de Extremadura** que surge en el marco de las políticas de Europa 2030, define en su propio diagnóstico los problemas del sector primario y apuesta por modelos de innovación basados en un modelo de sostenibilidad agroganadera que facilite suelos de calidad y paliación del cambio climático, así como la sostenibilidad de las comarcas y municipios.

Se apuesta por los principios básicos de la **Declaración de Sevilla de 2017** sobre Economía Circular para la implantación de un modelo de desarrollo local sostenible, verde y circular desde el ámbito municipal de la FEMP, en la que encontramos entre otras propuestas el fomento de la compra pública de productos verdes, el desarrollo de Estrategias Locales por una Economía Circular, fomentar los esquemas de gobernanza multinivel del territorio y mejorar la concienciación, sensibilización y participación de nuestras vecinas y vecinos en las acciones locales de impulso de una economía circular, transformando a los y las consumidoras en usuarios responsables potenciando los partenariados público-privados para favorecer alianzas entre los distintos actores involucrados del sector público, organizaciones de la sociedad civil y sector privado.

[1] CUIDANDO LA VERA Y A LA GENTE QUE NOS ALIMENTA

1.1 POLÍTICAS LOCALES ALIMENTARIAS FRENTE A RIESGOS GLOBALES

El trabajo desde los marcos locales para la transformación de los sistemas alimentarios, es algo sobre lo que algunas ciudades del mundo ya vienen trabajando desde hace años, mediante diferentes declaraciones, acuerdos y pactos, especialmente desde el impulso del **Pacto de política alimentaria urbana de Milán** firmado por más de 100 ciudades en octubre de 2015.

Pese a la creencia extendida de las pocas competencias que las administraciones locales tienen en materia de sistemas alimentarios, son muchos los ayuntamientos de nuestro estado que llevan también años trabajando, con resultados muy interesantes en este sentido. Para apoyarse, aprender y compartir herramientas trabajan en diversas redes como Red Terrae y la Red de Municipios por la Agroecología. Esta última, que congrega a ciudades como Barcelona y municipios como Orduña, con realidades muy diferentes pero la misma voluntad política, en octubre de 2020, con motivo de su IV Encuentro anual, lanzó la **Declaración de Valladolid para el impulso de los sistemas agroalimentarios locales frente a los riesgos globales.** Una declaración que compromete a los ayuntamientos a promover la adopción, en el corto plazo, de las acciones que recoge en los siguientes ámbitos:

- **Sistemas alimentarios sostenibles y resilientes**: promover formas sostenibles en la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos, en línea con la agroecología y desde la articulación y cooperación entre territorios urbanos y rurales.
- **Planificación territorial:** proteger los suelos agrarios y otros recursos alimentarios (agua, conocimientos agroecológicos, biodiversidad cultivada) como parte de las redes de infraestructura azul y verde; e incorporar en el planeamiento general urbano instrumentos para la protección y el fomento de la producción, transformación y distribución agroalimentarias locales y sostenibles.
- **Derecho a la alimentación:** asegurar el acceso a alimentos sostenibles, saludables, de calidad y justos a todos los grupos sociales, y especialmente a los más vulnerables, en sintonía con las directrices voluntarias promovidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2005).
- **Activación comunitaria:** fortalecer el papel de los agentes sociales y tejido asociativo local que trabajan aportando soluciones y mejoras a la gestión de las crisis alimentarias, estableciendo sinergias basadas en la innovación, la sostenibilidad y la resiliencia.
- **Buena gobernanza:** promover la coherencia entre las distintas políticas públicas para la gestión de los riesgos globales, evitando arbitrar soluciones que, a la larga, refuercen las causas de las crisis.

Obviamente, cada ayuntamiento tendrá que trabajar de la mano de los agentes vinculados a su sistema alimentario: desde las consumidoras a las productoras, desde las asociaciones de padres y madres a los sindicatos agrarios; desde las oficinas comarcales agrarias a los bancos de alimentos, desde las oficinas de planificación territorial de las administraciones regionales a las secretarías locales que tienen que redactar los pliegos.

Por eso, cada ayuntamiento adherido a esta red, se nutre del aprendizaje hecho en otros espacios similares, y para incorporarse lleva un acuerdo de pleno para trabajar en la creación de estrategias y planes de acción alimentaria local que permitan secuenciar todos los pasos y abordar las políticas de una manera integral: multiagente y multinivel.

Pero el sistema alimentario, y su relocalización y transformación, requiere articulaciones que superen el término municipal porque, en esto también, la realidad es que somos interdependientes, y que se planteen el territorio

con una mirada más amplia. Así, no son pocas las estrategias sobre políticas alimentarias que están construyéndose últimamente con mirada de biorregión. Un salto en la comprensión territorial que permite una planificación más ambiciosa en relación a la posibilidad de abastecer mediante un sistema justo y sostenible de distribución a toda la comunidad, y que permite una planificación de cultivo y organización entre productoras más diversificada y adaptada a las condiciones biofísicas del entorno y a las demandas de los espacios colectivos de consumo.

1.2 UNA COMARCA CON POSIBILIDAD DE ALIMENTAR A SU POBLACIÓN...

La comarca de La Vera, se encuentra situada al noreste de la provincia de Cáceres, limitando al Norte con la provincia de Ávila y al Este con las provincias de Ávila y de Toledo. Al Sur limita con las comarcas de Campo Arañuelo y de Monfragüe, al Oeste con la ciudad de Plasencia y con la comarca del Valle del Jerte. La comarca está enmarcada entre la falda sur del Sistema Central y el valle del río Tiétar. La superficie total es de 884 km2, dividida en 19 municipios, con una población, en enero de 2020, de 24.214 habitantes.

Es un territorio montañoso con fuerte desnivel desde los picos que superan los 2.000 metros, hasta las riberas del Tiétar a poco más de 250 metros. Su clima se caracteriza por su alta pluviosidad estacional, con veranos cálidos e inviernos suaves y lluviosos. El agua, con las más de 40 gargantas que bajan de la Sierra de Gredos, es uno de los elementos fundamentales en la configuración de la zona. La comarca se divide a nivel paisajístico en dos grandes zonas: el Valle del Tiétar en el sur, caracterizado por su paisaje llano y de regadío; y la región montaña, que ocupa la mayor parte del territorio y donde se asientan los cascos urbanos de los 19 municipios de la mancomunidad. El intermedio entre ambas es una zona de dehesas de orientación ganadera tanto de roble como de encina y alcornoques. La falta de una cabecera comarcal clara hace que la Comarca desde el punto de vista funcional se encuentre bajo el área de influencia de la ciudad de Plasencia en la zona Oeste, y de Navalmoral de la Mata, en la zona Este. La carretera principal es la EX-203, que partiendo de Plasencia (Cáceres), recorre la comarca de oeste a este hasta internarse en la provincia de Ávila. Esta vía se comporta también como eje vertebrador, ya que la mayoría de sus poblaciones se asienta sobre la misma, y desde ella se accede al resto de poblaciones.

Es interesante comprobar, en una primera aproximación, que un 54,8% del territorio es superficie agraria, y que además contamos con 34,4% de superficie incluida en la Red Natura 2000. Las condiciones climatológicas favorables y la diversidad de paisajes han favorecido tradicionalmente la diversificación en los usos agroganaderos.

La evolución poblacional en la comarca puede considerarse muy negativa si tenemos en cuenta que, de los 42.207 habitantes de la comarca en el año 1961, en 2021 quedan 24.214 lo que supone una merma del 43% de la población, casi 18.000 habitantes menos en la comarca. Hay que considerar que en los últimos años una parte de estas pérdidas vienen motivadas por el aumento de la mortalidad derivada del envejecimiento poblacional y por la falta de nacimientos. También la falta de inmigración de jóvenes agrava el fenómeno. Un aspecto interesante a la hora de abordar el reto demográfico es el papel de la inmigración, principalmente extranjera.

En la comarca de La Vera el número de afiliados presenta un elevado grado de estacionalidad, debido a la elevada influencia que ejercen sobre el mercado laboral los sectores primario y sector servicios, ambos sujetos a marcadas fluctuaciones en función de los tiempos de cosecha y de los meses de mayor incidencia de la actividad turística. Según datos de la Seguridad Social, La Vera cierra el año 2021 con 8504 personas afiliadas.

Atendiendo a los sectores productivos, el sector primario, suma casi una de cada tres afiliaciones a la Seguridad Social (29,21%), mientras que la media provincial se reduce al 16,97% y la regional al 18,06%, influidas por el elevado peso específico de los núcleos urbanos, en los que la incidencia de la actividad agroganadera en el empleo decae a valores casi residuales. Las personas acogidas al Régimen General Agrario representan el 22,16% de las afiliaciones, casi 10 puntos más que la media provincial y 8 más que la regional

La Comarca de La Vera, aunque en su conjunto tampoco presenta una actividad industrial notable, sí que está observando un crecimiento del sector impulsado por el incremento del sector de transformación de la producción agroalimentaria y, en concreto, en algunos productos claves para el territorio como por ejemplo, el pimentón. Esta evolución del tejido empresarial, ha posibilitado que el 5,16% de la población activa verata está contratada en este sector, frente al 4,33% de la media cacereña y el 4,61% de la regional. Por último, cabe señalar que, a pesar de la marcada tradición agroganadera de La Vera, el sector servicios es el de mayor peso específico, medido en términos de impacto en el mercado laboral.

En principio, si de alimentarnos estamos hablando, parece que nuestra comarca tiene el potencial para hacerlo –según datos de población y SAU, nos corresponderían unos 20.000m^2 cultivables a cada habitante-, además de un sector primario y agroindustrial con músculo para abordar los retos de una transición a modelos de producción y comercialización más territorializados que pudieran consolidar y aumentar el peso del sector en la economía comarcal.

Es por este peso del sector, por lo que la propia Estrategia de Desarrollo Local vigente, recoge en la primera línea de su sexto objetivo algunas acciones a impulsar tales como: Proyectos de generación de sinergias intersectoriales: explotaciones, restauración, industria, turismo, comercio de proximidad...; actuaciones enfocadas a la sensibilización y el análisis de la capacidad del sector primario de La Vera para sumarse a procesos innovadores; [...] y cualquier otra actuación relacionada con la consolidación y la sostenibilidad en el sector primario que tenga por objeto incrementar el impacto de este en el desarrollo sostenible.

Del mismo modo se plantea la necesidad de impulsar acciones que deriven en avances en relación a la creación de una Economía Verde en la comarca, lo que, en el caso del sector primario comarcal, pasa imprescindiblemente por fomentar las transiciones de sistemas agroindustriales dependientes del mercado internacional a sistemas agroecológicos centrados en mercados y canales de proximidad, más resilientes ambiental, social y económicamente, y proveedores de alimentos de calidad para todos los habitantes de la Vera.

En su tercera línea para este objetivo, y centrándose en la agroindustria, la propia EDLP plantea que "no ha de pasar de manera necesaria por la creación de grandes industrias para las que es preciso realizar una gran inversión, también es posible hacer una manufactura a pequeña escala, con sistemas cuasi artesanos, que posibiliten el acceso a otro tipo de mercados, y permiten fijar el precio al productor, lo que ya supone una mejora significativa en su venta como materia prima, en la que las cantidades las impone el mayorista".

Para ello, se plantea apoyar este tipo de iniciativas: acciones para la comercialización de productos locales, adaptada a los diferentes mercados; apoyo al diseño e implantación de estrategias de comercialización (adopción de marcas de calidad, marcas comerciales...); iniciativas que potencien y dinamicen el asociacionismo y el cooperativismo de primer y segundo grado en el sector agroindustrial; acciones dirigidas a facilitar, dinamizar y promocionar los canales cortos de comercialización para la producción agroindustrial de factura artesana; organización de mercados locales para potenciar la venta de la producción autóctona transformada; implantación de pequeños centros de transformación local, asociados a aulas de formación, especializados en la producción más significativa del entorno, destinados a capacitar a productores autóctonos y facilitarles la base para que afronten el reto de dotar de valor añadido a sus productos; programas de cooperación de la agroindustria con otros sectores productivos.

Pero nuestra comarca, y la gente que siempre supo utilizar el territorio para crear alimentos, no ha estado ajena a las consecuencias que, la industrialización agraria y la especulación basada en alimentos del modelo occidental de los últimos años, han supuesto para la mayoría de las pequeñas y medianas producciones agroganaderas del mundo. La comarca no sólo ha perdido población, sino que los datos también apuntan a que nuestras productoras y productores son cada vez menos, y con unas condiciones más complejas para poder subsistir con dignidad. La intensificación e industrialización de nuestra vega, también es parte de nuestra realidad, y eso nos lleva a plantearnos... ¿qué producimos realmente?, ¿cómo viven las personas que producen alimentos en nues-

tra comarca?, ¿tenemos alimentos para una dieta equilibrada y suficiente?, ¿cómo ha evolucionado el sector?, ¿se han impulsado las transformaciones necesarias para la adaptación al cambio climático, la economía verde y circular, etc.?,... Si mañana tuviéramos que mantener las fronteras cerradas por una nueva pandemia, ¿qué y durante cuánto tiempo podríamos comer?

Del nacimiento de estas dudas, que nos asaltaron en una primavera de pandemia donde rociábamos con lejía las calles y la incertidumbre llegó a instalarse en nuestra cotidianidad, surgieron las energías para dar estos pasos de construir alianzas que nos ayuden a mejorar nuestro sistema alimentario, y el bien vivir comunitario.

1.3 LA ALIANZA PARA EL IMPULSO DE UN SISTEMA ALIMENTARIO TERRITORIALIZADO EN LA VERA: LA VERA NOS ALIMENTA

Desde la **Fundación Entretantos**, venimos trabajando desde 2012 en la promoción de prácticas alternativas de producción, transformación y distribución con un enfoque agroecológico, incluyendo los necesarios mecanismos técnicos, sociales, políticos y económicos que permitan extender dichas prácticas y profundizar en su mejora. Apostamos por la producción y el consumo de alimentos de proximidad, sanos, saludables, ecológicos y de temporada. Y tratamos de llevar esto a las políticas públicas, trabajando con aliados muy diversos (ayuntamientos, organizaciones sociales, universidades y centros de investigación, ...) para generar y fortalecer políticas transversales que consideren la alimentación como una prioridad y un eje vertebrador de la sostenibilidad.

Además, en concreto en la Vera, entre 2016 y 2019 se desarrolló el proyecto **HNV-Link**, en el marco de un programa europeo H2020, en diez áreas de aprendizaje en países distintos, en el que La Vera ha sido la referencia en España, para caracterizar Sistemas de Alto Valor Natural, es decir, aquellos sistemas agrícolas y ganaderos que son capaces de generar alimentos y productos agroganaderos favoreciendo la biodiversidad y fomentando la conservación de este tipo de espacios, desde la perspectiva de estimular la innovación aplicada a la viabilidad y mejora de estos modelos productivos. Un proceso entre cuyas actividades en el territorio, se incluyen un trabajo técnico de recopilación, análisis y diseño de propuestas transformadoras, una investigación social sobre la percepción del sector, una línea de dinamización y cooperación con el propio sector ganadero y un contacto permanente con las administraciones ambientales para promover un marco global de apoyo a los sistemas ganaderos que están conservando este tipo de espacios de AVN.

Dado el conocimiento de la materia y del territorio, y ante la posibilidad que nace con la convocatoria abierta en 2020 por la **Fundación Daniel y Nina Carasso** para el apoyo a la creación de Sistemas Alimentarios Territorializados, en abril de 2020 se convoca a **Adicover**, **Mancomunidad Intermunicipal de la Vera**, **Centro de Formación del Medio Rural de Navalmoral de la Mata**, **Centro de Agricultura Ecológica y de Montaña de Cicytex**, **Grupo de Investigación de Ingeniería Forestal y del Medio Natural de la Universidad de Extremadura (INDEHESA)**, **Ecologistas en Acción** y **Asociación Paisaje, Ecología y Género**, a la constitución de una Alianza para el Impulso de Sistemas Alimentarios Territorializados en la Vera que pueda ser la promotora de un proyecto que coordine y gestione la Fundación Entretantos, y que permita avanzar en este sentido. En esta primera reunión se presenta un esquema básico del proyecto que busca conocer el funcionamiento del sistema alimentario comarcal e iniciar un proceso para elaborar una estrategia de transición alimentaria participada por todos los agentes territoriales que oriente a las entidades públicas comarcales en sus políticas, creando un órgano consultivo sobre la cuestión alimentaria que oriente y fortalezca el desarrollo de las acciones que la estrategia dibuje.

Pero, además, en este proyecto se percibe necesario analizar en particular el estado de la compra pública alimentaria y poner en marcha algunas acciones piloto de transición en este sentido. La experiencia desde la Fundación Entretantos, trabajando en otros territorios y redes que promueven estas transiciones agroecológicas, nos indica que hay una resistencia fuerte entre las pequeñas y medianas producciones convencionales a transitar que, más allá de las percepciones sociales sobre lo ecológico, tienen mucho que ver con la situación de

asfixia económica y endeudamiento en el que ya se encuentran, y las pérdidas previsibles en los primeros años del cambio. Unas pérdidas que las pequeñas explotaciones no se pueden permitir.

Por otro lado, las administraciones locales no tienen muchas de las competencias para abordar y apoyar en las soluciones necesarias para el sector; pero sí cuentan con espacios públicos en los que se ofrece un servicio que implica la compra de alimentos: escuelas infantiles, centros de día, residencias, cafeterías de piscinas o centros deportivos, fiestas populares... Conocer con detalle cuáles son estos espacios, cómo se gestionan y qué volúmenes de compra manejan, así como planificar con apoyo técnico la introducción de pequeños cambios en algunos de ellos, podría suponer un aliciente para la transición de esas producciones convencionales que verían de alguna manera garantizada la compra de su producción. También por la experiencia acumulada, somos conscientes de que todos los agentes que intervienen en esa compra pública (gestión, producción, elaboración y consumo) deben tener una formación/sensibilización previa al cambio para que esa transición tenga éxito, por lo que se percibe como necesaria la realización de acciones formativas que lo faciliten.

Todos los miembros invitados a la Alianza, se muestran interesados y conocen ya el funcionamiento de la convocatoria Carasso, y en sucesivas reuniones se avanza en las matizaciones del proyecto y en un Modelo de Acuerdo de la Alianza que liderará, como entidad pública comarcal, la Mancomunidad Intermunicipal de la Vera, así como en el calendario y presupuesto necesario para desarrollar el proyecto. Pese a que, finalmente, el proyecto no fue elegido en la convocatoria, la Alianza sigue considerando necesario avanzar hacia sus objetivos y se buscan las fórmulas para poder ir financiando las diferentes fases que permitan avanzar en los objetivos planteados.

Así, durante 2021, con el apoyo de MITERD, se avanza en la presentación del proyecto en diferentes foros como las XXIX Jornadas Técnicas de SEAE y el I Congreso Extremeño de Agroecología, en la creación de soporte e imagen del proceso que se quiere abrir, se organizan las jornadas "Cuidando la Vera y a la gente que nos alimenta" de sensibilización en la comarca y se desarrolla el estudio de dimensionado de la compra pública alimentaria. Además, el grupo de acción local, Adicover, decide apoyar el estudio de diagnóstico del sistema alimentario aportado financiación para ampliar la mirada sobre el sistema productivo y la percepción social sobre el sistema alimentario, y contar así con un mapa que pueda servir de base para iniciar los pasos de diseño participado de una Estrategia Comarcal Alimentaria que nos permita fijar y dignificar el empleo agropecuario, acceder a alimentos saludables y conservar el territorio.

En 2022, hemos continuado trabajando en el proyecto, en primer lugar, lanzando la comunicación y divulgación de La Vera Nos Alimenta y del Dimensionado de Compra Pública como primer resultado, revelador del potencial transformador de estos espacios de consumo social alimentario, así como un video corto animado que explica breve y sencillamente los objetivos de la Alianza. Además, se han desarrollado todas las tareas de investigación y presentado todos los informes complementarios, cuyos resultados compilamos en este documento de diagnóstico del sistema alimentario.

Hay que señalar que el propio proceso de investigación, además de permitirnos tener una mirada global sobre el estado de la cuestión en la actualidad en la comarca, nos ha permitido ir generando las redes y contactos necesarios con todos los agentes locales del sistema para que vayan conociendo la propuesta e interesándose en la misma, para poder contar con ellos en las siguientes fases del proceso: Diseño participado y constitución de una Estrategia y Consejo Alimentario Comarcal que orienten las políticas públicas alimentarias en el territorio, además del desarrollo de acciones formativas y puesta en marcha de proyectos piloto en comedores públicos comarcales.

1.4 SOBRE ESTE DIAGNÓSTICO Y SUS PARTES

Como se señala en el apartado anterior, una vez desarrollado el estudio de dimensionado de compra pública alimentaria en la comarca, surge la necesidad de ampliar la mirada sobre el sistema alimentario comarcal para

poder valorar la capacidad real que tendría el territorio para abastecer a estos espacios, y así dimensionar adecuada y progresivamente los cambios a introducir para conseguir tener comedores más sanos, sostenibles y vertebradores del tejido productivo local.

Pero, la necesidad de conocer más a fondo nuestro actual sistema alimentario y la percepción social sobre el mismo, también responde al interés de desarrollar una estrategia alimentaria comarcal para una transición más amplia, que permita el acceso a este tipo de alimentos a toda la población.

Se han elaborado varios **informes técnicos** que se pueden encontrar en la web, y que nutren el análisis recogido en este diagnóstico que ofrecer una mirada amplia sobre nuestro sistema alimentario en la actualidad. Para ello, en este documento, iremos desgranando algunas de las aportaciones más interesantes de estos informes, para finalmente, cerrar con un apartado en el que se intenta dar respuesta a la pregunta que lo encabeza, ¿podríamos mejorar nuestro sistema alimentario?: visibilizando, en primer lugar, las potencialidades para el cambio que se han encontrado para asomarnos después a los principales retos y ajustes que habría que abordar.

Aunque cada informe recoge detalladamente la metodología de investigación empleada, queremos destacar aquí que, si hemos podido aproximarnos a esta mirada sobre el territorio y nuestro sistema alimentario, ha sido gracias a la colaboración de muchos agentes comarcales que de un modo u otro han participado en el proceso, siempre con el entusiasmo de un objetivo compartido, más allá de la percepción sobre la posibilidad o no de cambio que cada uno albergue.

Además de las entidades que formamos parte de esta alianza que, por supuesto, han puesto toda su energía y conocimiento para este proyecto, queremos agradecer su implicación a: Cooperativa Agroecológica de Montaña; Asociación Recuperación del Paisaje Verato; personal de gestión y cocinas de los comedores públicos comarcales que participó en encuestas, entrevistas y grupo de debate-formación; Universidad Popular de Jarandilla de la Vera; participantes de los municipios de Talaveruela de la Vera y Losar de la Vera en los Focus Groups sobre hábitos y preferencias de consumo; participantes en las entrevistas desde Oficinas Comarcales Agrarias de Jarandilla y Jaraíz, Cooperativas agroganaderas de Losar y Pasarón, Centro de Formación del Profesorado de Jaraíz de la Vera, Servicios Sociales de la Mancomunidad Intermunicipal, Área de salud de Losar de la Vera, Servicio Extremeño de Empleo, Agencia de Desarrollo Local de Madrigal de la Vera; asistentes y proveedores de los espacios de encuentro y reflexión como las Jornadas "Cuidando la Vera y a la gente que nos alimenta", reuniones con personal técnico y político de los ayuntamientos y talleres de futuro desarrollados en Madrigal de la Vera y Jarandilla de la Vera; comercios locales que participaron en entrevistas desde municipios como Madrigal de la Vera, Villanueva de la Vera, Talaveruela de la Vera y Losar de la Vera; todas las vecinas y vecinos que compartieron con nosotras mediante la encuesta sus hábitos y preferencias de consumo.

Sin toda esta información no podríamos haber construido este relato que nos aproxima más a las necesidades, los retos y las potencialidades comunes, para que podamos comer mejor todas y acompañar la transición de nuestro sector agropecuario para que también pueda vivir mejor.

[2] ¿CÓMO NOS ALIMENTA(MOS EN) LA VERA?

2.1 LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA

Como indicábamos en el relato del proceso de creación de la alianza para la relocalización del sistema alimentario comarcal, decidimos iniciar la indagación enfocándonos en la compra pública alimentaria, porque reenfocar este gasto hacia la producción local podría suponer el impulso para un desarrollo rural basado en la reconstrucción del paisaje agroganadero y la revalorización del trabajo de los pequeños productores y productoras. Implicaría, además, una reducción de la huella de carbono provocada por el transporte kilométrico de alimentos y el uso de insumos, así como las mejoras en la biodiversidad que implican un modelo de cultivos y ganadería diversificado. Trabajar en la mejora en la calidad de los alimentos que se ofrecen mediante servicios públicos debe considerarse una estrategia de salud preventiva tanto para la población vulnerable usuaria de estos comedores –infancia, juventud y mayores-, como por la reducción en la exposición a agentes contaminantes de las personas productoras, lo que supone una mejora en la calidad de vida de las y los habitantes de la comarca y un aumento de su soberanía y seguridad alimentarias.

En el marco europeo y nacional, la compra pública alimentaria supone una oportunidad para ejercer como palanca de cambio hacia esta transición agroecológica, ya que representa entre el 15 y el 20% del PIB en la mayoría de países de la UE, y en España se sitúa en torno al 18,5%. Alrededor del 70% del volumen de compra pública alimentaria que se realiza en España proviene de la educación básica y la superior, a través de comedores escolares y universitarios. Los servicios de salud, en particular el sistema hospitalario, suponen a su vez el 25% del desembolso público. En relación al modelo de gestión de esta compra, España es uno de los países donde la subcontratación en el sector público es más elevada, con más del 60% del total, mientras que países como Alemania, Suecia, Finlandia, Dinamarca o Polonia seguían gestionando directamente hasta el 70% de los servicios de restauración públicos.

Actualmente la inmensa mayoría de los comedores públicos en España están gestionados por empresas de catering que, o bien elaboran la comida en el propio centro, o bien la elaboran en una cocina central y la transportan hasta el lugar de consumo. Solo un 36,4% de los centros escolares en España tiene cocinas in situ y únicamente un 19% son gestionados de forma directa por la Administración. Además, este proceso de externalización y privatización se ha producido de la mano de un acelerado proceso de oligopolización, en el que grandes empresas con gran capacidad de inversión han ido absorbiendo a las más pequeñas, convirtiendo este tipo de restauración en una actividad económica basada en el interés de beneficio empresarial en lugar de abordarla como un derecho a la buena alimentación. En 2018, el 58% de la restauración colectiva ya estaba en manos de tan solo cuatro empresas.

El Parlamento Europeo, el 15 de enero del 2014, aprobó su directiva 2014/24/UE de contratación pública, creando un marco europeo favorable a que se incluyan criterios sociales, medioambientales e innovadores en la selección de las empresas adjudicatarias de contratos público, por lo que se abre la puerta a un sistema de contratación más justo en las Administraciones Públicas.

De hecho, en nuestro estado, la actual Ley 9/2017 de contratos del Sector Público ofrece oportunidades importantes para avanzar en este sentido, pues sustituye la elección de la oferta económicamente más ventajosa por aquella con la mejor calidad-precio de acuerdo con diferentes criterios (incluidos de sostenibilidad social y ambiental), y prioriza la división de los contratos en lotes, facilitando así el acceso a PYMES. Desafortunadamente, cabe señalar que, en la mayoría de las CCAA, y en este caso Extremadura no es una excepción, sigue siendo poco habitual encontrar licitaciones con cambios significativos en los pliegos, que mantienen buena parte de los patrones previos a dicha ley: los criterios de selección están claramente orientados a favorecer el acceso de grandes empresas, especialmente por la adjudicación por lotes de centros que imposibilita el acceso a peque-

ñas empresas o cooperativas, y otros criterios como el precio o la solvencia económica y financiera, también facilitan el acceso a grandes empresas que pueden reducir costes gracias al gran volumen de centro que manejan.

Marco regulador en la región

En Extremadura la normativa que regula los centros públicos con comedor colectivo depende de la Junta de Extremadura. En el caso de los centros educativos la competencia es de la Consejería de Educación, mientras que en los centros para personas de la tercera edad y personas con diversidad funcional la competencia es de la Consejería de Sanidad.

En el caso de lo centros educativos, tal y como se indica en el Artículo 118 del **decreto 92/2008 del 15 de mayo,** el servicio de comedor escolar se podrá hacer efectivo a través de cualquiera de las siguientes modalidades de prestación:

- Gestión directa por el centro con personal dependiente de la Consejería de Educación.
- Mediante la contratación con una empresa del sector. Las comidas podrán elaborarse en el centro o en instalaciones de la empresa. En este último caso, la empresa deberá garantizar su distribución en el centro.
- Gestionados por otras Administraciones Públicas o instituciones sin ánimo de lucro.

Además, se especifica que cuando el reducido número de comensales lo aconseje, podrán establecerse contratos con establecimientos públicos de la localidad. Y también se establece que "cuando la modalidad de la prestación adoptada no garantice el adecuado funcionamiento del servicio, los centros educativos podrán solicitar su modificación. En el supuesto de presentación por una empresa del sector, el cambio estará sujeto a las condiciones del contrato suscrito con la empresa adjudicataria". Para la apertura del comedor escolar, el **decreto 192/2008** establece que debe existir, al menos, la demanda de 15 usuarios, pudiendo autorizarse excepcionalmente la apertura de comedores con un número inferior. También se establece que dos o más centros pueden presentar una solicitud conjunta de apertura, siempre y cuando la proximidad y condiciones lo permitan y garanticen una adecuada atención en la prestación del servicio.

En cuanto al personal de acompañamiento, el mismo decreto especifica que, en los centros con modalidad de gestión directa, la atención y vigilancia del alumnado será realizada con carácter voluntario por el profesorado del centro, que tendrá derecho a una gratificación extraordinaria (el importe se calcula en función del horario realizado), siendo este uno de los motivos principales para la solicitud de la modalidad de gestión indirecta para la mayoría de los centros escolares de La Vera. En los centros con gestión indirecta, el catering se hace cargo de la contratación del personal de acompañamiento. En ambos casos el número de acompañantes depende de la ratio de alumnos/as (1 por cada 10 alumnos/as).

En **BOE-B-2018-17967 del 20 de marzo**, se establecen los criterios para la licitación del servicio de catering para los comedores escolares en los centros docentes de Extremadura. La adjudicación se realiza cada 2 años, con opción de prórroga de otros 24 meses, y el valor estimado del contrato es de 36.926.382€ para los 20 lotes establecidos. Cada lote agrupa varios centros de una misma zona, siendo La Vera uno de ellos.

Los centros para mayores o personas con diversidad funcional dependen de la Consejería de Sanidad y Políticas Sociales de la Junta de Extremadura, y del SEPAD (Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia). Estos centros tienen un modelo de gestión directa de sus comedores, que depende de los ayuntamientos de cada municipio. Algunos de los centros son de gestión mixta público/privada. Se trata de centros, normalmente propiedad de los ayuntamientos, donde la financiación es pública pero la gestión está subcontratada a una empresa, asociación o congregación religiosa. En La Vera uno de los centros es Cooperativa de Consumidores y Usuarios, donde las decisiones sobre el funcionamiento y presupuestos se toman a través de la junta directiva. Muchos de los centros ofrecen también el Servicio Social de Ayuda Domiciliaria

Especializado, que está sujeto a la normativa de Servicios Sociales de la Comunidad Autónoma de Extremadura, con autorización sanitaria y del SEPAD correspondiente, y que ofrece la entrega regular de comidas a domicilio para personas dependientes e incluye la supervisión de las necesidades de ayuda de las personas usuarias. Las solicitudes se aprueban de forma anual e incluyen servicio todos los días del año.

Otros centros con comedores públicos son por ejemplo centros de formación con residencia, escuelas hogar para niños y niñas de áreas rurales u otros centros públicos que, por el tipo de actividad que desarrollan, ofrecen el servicio de comedor. Estos dependen, generalmente, de la Junta de Extremadura y sus Consejerías correspondientes.

Los datos de nuestra comarca

La Vera tiene un total de 19 municipios y en 12 de ellos hay uno o varios centros con comedor público o de gestión mixta distribuidos de la siguiente forma:

Municipio	Tipo de Centro	Nombre
Aldeanueva de La Vera	Colegio CEIP	CEIP Santísimo Cristo de la Salud
	Centro de Día	Centro de Día Aldeanueva de La Vera
Cuacos de Yuste	Centro de Día	Centro de Día Cuacos de Yuste
	Centro de Educación Ambiental	CEA
Garganta la Olla	Colegio CEIP	CEIP San Martín
Guijo de Santa Bárbara	Centro de Día	Centro de Día Guijo de Sta. Bárbara
Jaraíz de La Vera	Escuela infantil	Escuela infantil Los Bolindres
	Guardería	Guardería La Casita de Winnie
	Colegio CEIP	CEIP Gregoria Collado
	Colegio CEIP	C.P. Egido
	Centro de Día	Centro de Día Jaraíz de La Vera
	Residencia de ancianos	Residencia Jaraíz de La Vera
	Centro de Ed. Permanente de Adultos	CEPA Jaraíz (FP Cocina)
	Escuela Hogar	Escuela Hogar Sagrados Corazones
	Asociación Paralíticos Cerebrales	Asociación Vera
	Asociación Paralíticos Cerebrales	ASPACE
Jarandilla de La Vera	Colegio CEIP	CEIP Conquistador Loaysa
	Residencia de ancianos	Nuestra Sra. Virgen de Sopetrán
	IES, Grado medio de cocina	IES Jaranda

Municipio	Tipo de Centro	Nombre
Losar de La Vera	Escuela infantil	Escuela infantil La Casita
	Colegio CEIP	CEIP Francisco Parras
	Piso tutelado de mayores	Piso tutelado Mª Ángeles Bujanda
	Residencia de ancianos	Residencia Servimayor
Madrigal de La Vera	Residencia de ancianos	Residencia Mensajeros de la Paz
	Residencia de ancianos	Residencia Cristo de la Luz
Navalmoral de la Mata	Centro de Formación del Medio Rural	CFMR
Pasarón de La Vera	Residencia de ancianos y Centro de Día	María de Luna
Valverde de La Vera	Residencia de ancianos y Centro de Día	Virgen de las Fuentes Claras
Viandar de La Vera	Piso tutelado de mayores	Piso tutelado Maestro Marino Timón
Villanueva de La Vera	Colegio CEIP	CEIP Santa Ana
	Residencia de ancianos	Residencia El Prado
	IES, FP de cocina	IESO de La Vera Alta

Actualmente hay un total de 31 comedores en toda la comarca, de los cuales 3 son escuelas infantiles, 7 son colegios de Educación Infantil y Primaria (CEIP), 13 residencias, centros de día o pisos tutelados para personas mayores y 8 son centros de otro tipo entre los que se encuentran el Centro de Educación Permanente para Adultos/as donde se imparte Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración en Jaraíz de La Vera, los institutos IES con Grado Medio de Cocina en Villanueva de La Vera y Jarandilla de La Vera, el Centro de Educación Ambiental de Cuacos de Yuste, la Escuela Hogar para niños y niñas en Jaraíz de La Vera y las dos Asociaciones de personas con diversidad funcional que se encuentran también en Jaraíz de La Vera. Hemos incluido el Centro de Formación del Medio Rural de Navalmoral de la Mata, que, a pesar de estar en otra comarca, forma parte de los centros de formación para estudiantes de La Vera.

El total de comensales es de 1454 en 2021, es decir el 7,18% de la población total de la comarca, concentrándose más número en los CEIPs y los recursos para personas mayores. El número total de menús anuales que se sirven en toda la comarca es de 746.717. En la siguiente tabla queda reflejado el total por tipo de centro y también por tipo de servicio (desayuno, comida o cena):

Menús anuales por servicio

Tipo de centro	Desayunos	Comidas	Cenas	TOTAL
Escuelas infantiles	0	24.650	0	24.650
Colegios CEIP	0	86.100	0	86.100
Residencias	129.940	186.272	150.015	466.227
Otros	52.950	58.920	57.870	169.740
TOTAL	182.890	355.942	207.885	746.717

En la Comarca de La Vera, del total de centros, un 71% son de gestión directa y un 29% funcionan con licitación. Entre los 9 centros que funcionan con licitación, 5 trabajan con "cocina in situ", es decir, el centro cuenta con personal para elaborar la comida, y 4 trabajan con línea caliente, ya que no disponen de cocina en el centro y

reciben la comida lista para servir, elaborada bien por una pequeña empresa de restauración de la zona, bien por un catering con sede en Salamanca.

Es importante destacar que todos los colegios, a excepción del Colegio Francisco Parras de Losar de La Vera, trabajan con catering. La mayoría de estos centros han pasado de un modelo de gestión directa a un modelo de gestión indirecta a lo largo de las dos últimas décadas. El modelo de gestión indirecta ha permitido al personal directivo y a los maestros y maestras descargar de sus jornadas laborales todas las tareas relacionadas con la gestión del comedor —compras, diseño de los menús, acompañamiento durante la comida, etc.—, y este ha sido el principal motivo por el que se ha solicitado el cambio. A pesar de que en general todos coinciden en que la calidad ha disminuido con el cambio, solamente uno de los 6 CEIP de gestión indirecta tiene interés en solicitar de nuevo una gestión directa de su comedor.

Solamente en los centros que trabajan con un modelo de gestión indirecta, se ha calculado un coste estimado por menú. En los colegios que trabajan con catering el coste es de 4,28€. En el resto de centros, por lo general, no existe un cálculo por comensal, aunque la mayoría coinciden en que el gasto suele oscilar entre los 4€ y 5€.

En La Vera hay 100 personas desarrollando tareas de cocina para alimentar a las personas que comen en los comedores públicos de la comarca. Entre ellas, un 15% son hombres y un 85% mujeres. El cargo donde menos diferencia de presencia por sexos existe es en las encargadas/os de cocina, ya que entre el personal de acompañamiento la presencia de mujeres es mucho mayor, lo que muestra la existencia de un techo de cristal incluso en el sector de cuidados.

En las cocinas donde la gestión es directa, todas las decisiones sobre proveedores las toma la propia persona que cocina en acuerdo con la dirección del centro. El número de proveedores es variable, entre 5 y 8. Algunos centros prefieren realizar las compras en los distintos establecimientos del pueblo, e incluso algunos de ellos reparten las compras entre todos los establecimientos del municipio. Otros utilizan los mismos canales que la hostelería, con proveedores más grandes. En algunos casos existe una combinación de ambos, algunos productos se adquieren de forma local y otros se encargan.

Entre los centros de La Vera existen solo tres centros que sí que han introducido alimentos locales o ecológicos. Uno de ellos es el centro de pisos tutelados y los otros dos son la Asociación Vera, donde el centro de capacita-

ción del propio centro abastece de algunas hortalizas al comedor, y la Escuela Infantil Los Bolindres, también en Jaraíz de La Vera, que es el único centro de la comarca que trabaja con un proveedor de alimentos ecológicos para algunos de sus productos.

En los centros que trabajan con catering esta labor se ha simplificado completamente, el catering es el único proveedor, la persona que cocina simplemente recibe los alimentos para elaborar los menús indicados, sin tomar ninguna decisión en este sentido

El diseño de los menús es responsabilidad de la persona que cocina en los casos de gestión directa, y habitualmente participa también la dirección del centro. Siempre están supervisados por un especialista, generalmente la persona del centro de salud que controla el registro sanitario o por el SES (Servicio Extremeño de Salud). Se suelen elaborar de forma mensual y se comunica a los comensales o sus representantes legales vía electrónica o por impreso. Normalmente a los padres y madres se comunica el menú mensual, para que puedan organizarse para cocinar las cenas y en el caso de los centros para personas mayores suele ser semanal.

A pesar de que el consumo de fruta y verdura es diario y de que se han reducido mucho los alimentos ultraprocesados y las frituras en los últimos años, el consumo de carne y pescado es muy elevado, siendo lo habitual que cada día se consuma proteína de origen animal. Por otro lado, la elaboración de platos de cuchara con legumbres es de 1 día a la semana en la mayoría de los centros, aunque suponga una gran fuente de proteína vegetal alternativa a la de origen animal, y con una huella de carbono mucho inferior. El consumo de bollería industrial o alimentos con excesivos azúcares añadidos —como zumos o postres industriales— es prácticamente nulo, pero en algunos centros es diario especialmente en los que incluyen desayunos y/o meriendas. El excesivo consumo de proteína animal, llegando a consumirse diariamente en algunos centros donde el servicio es de comida y cena, supone además un gasto importante en el presupuesto de los comedores que, podría invertirse en mejorar la calidad del resto de alimentos introduciendo productos de proximidad y haciendo un cambio de dieta en el diseño de los menús.

Una de las conclusiones más claras que se han podido percibir al comenzar a recabar información para este estudio es la falta de alimentos ecológicos, de temporada o de producción local o de proximidad que hay en los menús. Solo cinco centros tienen en cuenta ciertos criterios de sostenibilidad a la hora de realizar sus compras y elaboraciones. En los datos obtenidos de las encuestas algunos centros han señalado que incluyen un porcentaje de alimentos locales o de proximidad, pero a la hora de profundizar, el concepto "local" o "de proximidad" se refiere en casi el 100% de los casos a las compras realizadas en los comercios locales, que no tiene por qué significar que los alimentos y productos que allí venden sean de producción local o provengan de zonas cercanas. Por otro lado, la conciencia sobre la eliminación de productos ultraprocesados, industriales o refinados sí que es generalizada, así como la reducción en el uso de azúcar y sal o la introducción de más fruta y verdura.

El total de volumen de compra estimado por categorías de alimentos sería el siguiente:

Total volumen de compra anual por categorías de alimentos (kg.)				
Cereales	**Frutas**	**Hortalizas**	**Legumbres**	**Olivar**
29.974 kg.	55.712 kg.	92.896 kg.	8.358 kg.	15.762 l.
Carne	Pescado	Lácteos	Huevos	Otros (bollería)
49.880 kg.	27.415 kg.	53.358 l.	15.198 docenas	53.952 uds.

En la siguiente tabla se reflejan los datos estimados de gasto anual estimado en compra pública por tipo de centro y total de la comarca, que se han obtenido a partir de la media del presupuesto anual en alimentación

que tienen los centros que han podido facilitar esta información —que incluye solamente la materia prima—, y se ha dividido entre el número de comidas anuales de cada centro. Son por tanto datos cálculos estimativos.

Tipo de centro	Gasto total
Escuelas infantiles	30.875 €
Colegios CEIP	368.510 €
Residencias	680.000 €
Otros	227.764 €
TOTAL	**1.307.149 €**

En general, hay interés por transitar hacia dietas más sostenibles en los menús. Las preocupaciones sobre la sostenibilidad del medio ambiente y el cambio climático son temas actuales y, además, hay cierta conciencia sobre la relación directa de estas problemáticas con la alimentación. Pero sin duda, la cuestión que más interés despierta sobre una alimentación ecológica y local es la calidad.

Por otro lado, la falta de información -tanto sobre el manejo ecológico como sobre los costes de una dieta más sostenible-, junto a la descoordinación entre los distintos agentes implicados, que van desde la producción, la distribución y el comercio local al consumo a nivel de hogares y de colectivos y las instituciones públicas, son los principales factores que dificultan el desarrollo de un sistema agroalimentario más territorializado.

El personal de los centros, en general, coincide en que impulsar cambios en los comedores es competencia de las instituciones públicas que son quienes toman las decisiones económicas sobre los presupuestos y, a pesar de que el apoyo institucional es clave para el desarrollo de este tipo de estrategias, se echa en falta una actitud más participativa y colectiva en torno a este tema para provocar esos cambios.

Las escuelas infantiles son, probablemente, los centros donde es más sencillo incorporar cambios en los comedores. Por un lado, el volumen de alimentos y las pequeñas cantidades de los menús permiten una elaboración más casera, controlar y reutilizar los desperdicios o hacer compras locales; y por otro, dada la etapa de edad, para los padres y madres la alimentación es algo fundamental y de gran importancia. El personal de los centros, tanto las maestras y maestros como las personas que trabajan en las cocinas, cuidan mucho el acto alimentario y, en general, están muy sensibilizadas/os con una alimentación de calidad y en muchas ocasiones sostenible. La gestión, directa en todos los casos, permite que el presupuesto con el que cuentan ofrezca algo de margen y flexibilidad.

En el caso de los colegios, introducir cambios hacia un modelo más sostenible y de mejor calidad es más complejo. Es necesario incidir en la normativa que regula las licitaciones a nivel regional. Por este motivo, nos hemos centrado en identificar los centros de gestión directa donde estos cambios pueden provocarse de forma más sencilla. El proyecto que se está llevando a cabo desde la Asociación Paisaje, Ecología y Género, Ecocomedores Extremadura, que está centrado específicamente en los comedores escolares de la región, está incidiendo en esta escala y desarrollando herramientas que permiten visibilizar los impactos positivos de los cambios de modelo en los comedores escolares y propuestas concretas para trazar un plan de cambio.

La mayoría de comedores públicos en La Vera están en las residencias, centros de día y pisos tutelados para personas mayores, y, a excepción de muy pocos, todos son de gestión directa desde los ayuntamientos. En general, las cocineras y cocineros elaboran comidas muy caseras y tradicionales y tienen mucha relación con los y las comensales, teniendo muy en cuenta las necesidades de cada persona. A pesar de que es difícil introducir cambios en la dieta, por los hábitos de consumo tan establecidos en las personas mayores, esta podría mejorarse en

cuanto a la calidad de los alimentos su origen fuese más local y ecológico. Además, las personas mayores están acostumbradas a una alimentación de temporada y basada en los productos que se producen en la zona.

En La Vera hay tres centros donde se imparte formación en cocina. En ningún centro el número de alumnos y alumnas supera los 10. En las clases prácticas diseñan y elaboran los menús acompañados por un profesor o profesora, para unas dos personas. En los tres casos las compras las realizan en los comercios locales de los pueblos con un presupuesto destinado para ello. Estos centros tienen un gran potencial educativo en alimentación saludable y local a la hora de sensibilizar a la población y promover un consumo y forma de elaboración más sostenible. Muchos de los alumnos y alumnas desarrollan su actividad laboral en la zona, por lo que sería muy interesante ampliar su conocimiento sobre el sistema agroalimentario de la comarca, así como los recursos -producción o redes de comercialización- y normativas disponibles.

En el Centro de Formación del Medio Rural de Navalmoral de la Mata, que cuenta con albergue y servicio de comedor, se imparten Ciclos de Grado Medido en formación agraria —forestal y ecuestre—. Al tratarse de un centro de formación con un temario relacionado con el sistema agroalimentario, aunque no directamente con la producción, sería interesante incluir contenidos basados en la visión agroecológica, que puedan incidir en la percepción social sobre la necesidad de una transición a sistemas agroalimentarios más sostenibles. Aunque ciertas experiencias previas de introducción de alimentos ecológicos en el comedor fracasaron se podría intentar un nuevo proceso más progresivo y acompañado.

Así, desde el sector de la compra pública alimentaria comarcal, como posible escenario palanca de cambio para nuestro sistema alimentario, se identifican:

Oportunidades

- La capacidad productiva de la comarca.
- El modelo de gestión directa de los comedores — el 71% de los centros—, supone una gran facilidad a la hora de comenzar a introducir cambios progresivos en la compra de alimentos y el diseño de menús.
- La conciencia de agentes implicados sobre el impacto positivo que tiene la compra local sobre el territorio facilita promover una economía circular.
- En la mayoría de centros la elaboración de los alimentos sigue siendo casera.
- La llegada de fondos públicos para desarrollar políticas y estrategias orientadas hacia la sostenibilidad son una oportunidad para promover transiciones agroecológicas en y desde los comedores públicos.

Dificultades

- La intensificación y especialización de la agricultura y ganadería han disminuido la variedad de cultivos. Para cubrir las necesidades alimentarias es necesario restablecer esa variedad.
- El sector ecológico es todavía muy minoritario en comparación a la superficie agrícola y ganadera actual.
- Existe una insuficiencia de canales cortos de comercialización, así como la logística necesaria para la distribución de los productos locales —centros de acopio, transporte...—.
- La merma de la cultura alimentaria dificulta que los equipos de cocina diseñen menús más adaptados a los alimentos locales y de temporada; al tiempo, los malos hábitos alimentarios adquiridos entorpecen la aceptación de nuevas propuestas en los menús orientados a la reducción de consumo de carne, al aumento de consumo de frutas, verduras y proteína vegetal y a la utilización de cereales no refinados, entre otros.
- La diversidad de contextos y agroecosistemas obliga a que el diseño de un menú basado en alimentos locales y de temporada sea diferente en cada territorio. Actualmente no existen apenas centros en la zona con experiencia en procesos de cambio de un comedor convencional a ecológico.

- El modelo de gestión indirecta que se ha implantado en los centros escolares, dificulta la introducción de cambios. Además, en algunos de los centros de nueva construcción no se dispone de cocina.

Retos

- La articulación entre la producción local y los comedores, a través de redes de productores y productoras locales que desarrollen un sistema de distribución conjunta a nivel comarcal: diversidad de producción, coordinación, centros de acopio, transporte...
- La formación del personal de cocina y gestión para realizar cambios hacia menús más sostenibles y saludables.
- Optimizar la gestión de las cocinas, especialmente la partida destinada a la compra de alimentos.
- Mejorar la equipación de las cocinas, en caso de ser necesario, para garantizar la elaboración de los menús, así como la ampliación de personal.
- Lograr la implicación de todos los actores de la cadena alimentaria y la administración pública, para disponer de recursos económicos, normativos y técnicos para la implementación de políticas públicas alimentarias.
- En el caso de los centros con un modelo de gestión indirecta, incluir en los contratos de servicios cláusulas y criterios que pongan en valor el sistema alimentario local, el bienestar animal, la calidad diferenciada, la producción ecológica y los circuitos cortos de comercialización.
- Sensibilizar a la población sobre la urgencia de una transición hacia un sistema agroalimentario más sostenible tanto social como medioambientalmente.

2.2 UNA MIRADA A NUESTRO SECTOR PRODUCTIVO

El sector agrario en Extremadura tiene una importancia crucial con un peso del 7,4% del PIB frente al 2,9% de la media nacional. Con una población activa de 495.200 personas, el empleo generado en el sector agrario extremeño es del 12,4% frente al 4,4% promedio en el estado español. A pesar del peso específico del sector primario en la economía extremeña, desde 2000 a 2010 se ha perdido en Extremadura una extensión total cercana a las 350.000 hectáreas de Superficie Agraria Útil (SAU) debido a la desaparición de 2.000 explotaciones agrícolas.

Estos datos han derivado en una importante pérdida de empleo agrario. El número de explotaciones agrícolas en 2020 se situó en 64.275, produciéndose un descenso de un 1,5% (a nivel nacional se reduce en 7,6%) respecto al anterior censo de 2009. Como resultado, la Superficie Agrícola Utilizada (SAU), la media por explotación creció un 6,9% (a nivel nacional un 7,4%) al pasar de 40,91 hectáreas a 43,73 en 2020. La región fue la tercera CCAA con mayor tamaño medio por explotación (superada por Castilla y León y Aragón). Por provincias se observa un mayor crecimiento de la SAU media por explotación en la provincia de Badajoz (9,3%) que en la de Cáceres (3,8%). Esto implica que cada vez tenemos menos personas productoras que cada vez más necesitan extensiones más grandes para hacer viable su actividad.

SUP. COMARCAL (Km^2)	884
SUPERF ÁREAS PROTEGIDAS	304
SUPERF AGRARIA (Km2)	484
%SUP. PROTEGIDA	34,4
% SAU	54,8

La comarca de La Vera destaca por un mayor peso del sector primario respecto de la media provincial y regional, representando en la zona el 47% de la actividad económica. La Vera es una comarca agroganadera que oscila

entre el perfil agropecuario de las zonas de montaña y los cultivos de regadío que se extienden por el valle del Tiétar. Su SAU (superficie agraria útil) asciende a 484 km2. En los pueblos de la comarca un promedio del 39,2% de la población activa está empleada en actividades agrícolas, ganaderas o agroindustriales (frente a un 18,1% de media autonómica o un 4, 4% de media estatal). Consecuencia de lo anterior, los pueblos de la Vera cuentan con un porcentaje de Superficie Agraria Útil (SAU) muy superior a la media regional, siendo Collado y Tejeda los municipios con mayor SAU en relación a su superficie geográfica.

La mayor parte de la tierra se dedica a pastos, que ocupan alrededor del 40% de la superficie (de pastizal y monte abierto), los terrenos cultivados comprenden alrededor del 15%, de ellos, los cultivos herbáceos ocupan el 8% y los leñosos el 7%.

El regadío es el elemento característico de la agricultura de la zona, existen unas 14.000 ha de regadío que se dedican a cultivos herbáceos. Hay muy pocos cultivos herbáceos en secano, en cambio, la gran mayoría de los cultivos leñosos (principalmente olivar y frutal) se dan en secano.

Como puede observarse en la tabla siguiente, casi la mitad del territorio comarcal puede considerarse superficie agraria útil, aunque siendo la mayoría de ella dedicada a prados y praderas con vocación ganadera. En contraste, el terreno forestal es comparativamente menor en la comarca que en el resto de Extremadura. Por su parte, el terreno improductivo está sobre el 4,3%, muy por debajo de las medias regionales y nacionales.

TIERRAS	**SUPERFICIE (HA)**	**% DEL TOTAL**
A) TIERRAS CULTIVOS HERBÁCEOS	9.883	11
B) TIERRAS CULTIVOS LEÑOSOS	5.262	5,9
C) BARBECHOS Y TIERRAS NO OCUPADAS	4.761	5,3
D) TOTAL TIERRAS DE CULTIVO (A+B+C)	19.906	22,3
E) PRADOS Y PRADERAS NATURALES	22.059	24,7
SAU (D+E)	41.965	47,1
PASTIZALES Y MATORRALES	10.010	11,2
TERRENO FORESTAL	33.251	37,3
IMPRODUCTIVO	3.848	4,3
TOTAL SUPERFICIE GEOGRÁFICA (F+G+H+I)	**89.074**	**100**

El régimen de tenencia de la tierra predominante es de propiedad (90%). Esto es régimen ya generalizado en el campo español consecuencia del proceso iniciado a partir de 1986 con nuestro ingreso en la CE y la consiguiente aplicación de la PAC (FEOGA) en materia de rentas agrarias (subvenciones, primas, ayudas, etc.). El empresariado agrícola suele ser de avanzada edad (el 53% tiene más de 55 años).

La Vera es una de las zonas típicas de minifundio (parcelario y de explotaciones) en la que el 81% de las explotaciones tienen menos de 5 hectáreas, las explotaciones de tamaño medio (menores de 50 ha) están en torno al 16%, mientras que el latifundio no supera el 3%. Las escasas explotaciones de extensiones superiores a las 50 hectáreas, suelen corresponderse con propiedades de "sierra" (monte, pastizales, etc....), tanto de carácter privado como municipal.

De entre los cultivos clasificados como herbáceos, como se observa en la Figura siguiente, el cultivo del tabaco y del pimentón en su conjunto suman el 68%. De hecho, el cultivo del tabaco es la principal actividad agrícola en la Comarca de La Vera no sólo en superficie arable dedicada sino también en importancia en términos de produc-

ción agrícola y en cantidad de mano de obra ocupada todavía mayor. Sin embargo, en 9 de los 19 municipios de la Mancomunidad no se cultiva tabaco o su cultivo no es significativo. El pimiento para pimentón es el segundo cultivo en importancia y el que tiene más tradición en la zona. También se cultivan maíz y otros productos hortícolas (lechuga, sandía, calabaza, calabacín, pepino...), pero en pequeña superficie.

Entre los cultivos herbáceos de secano se dan el trigo y las praderas forrajeras, pero tienen escasa importancia.

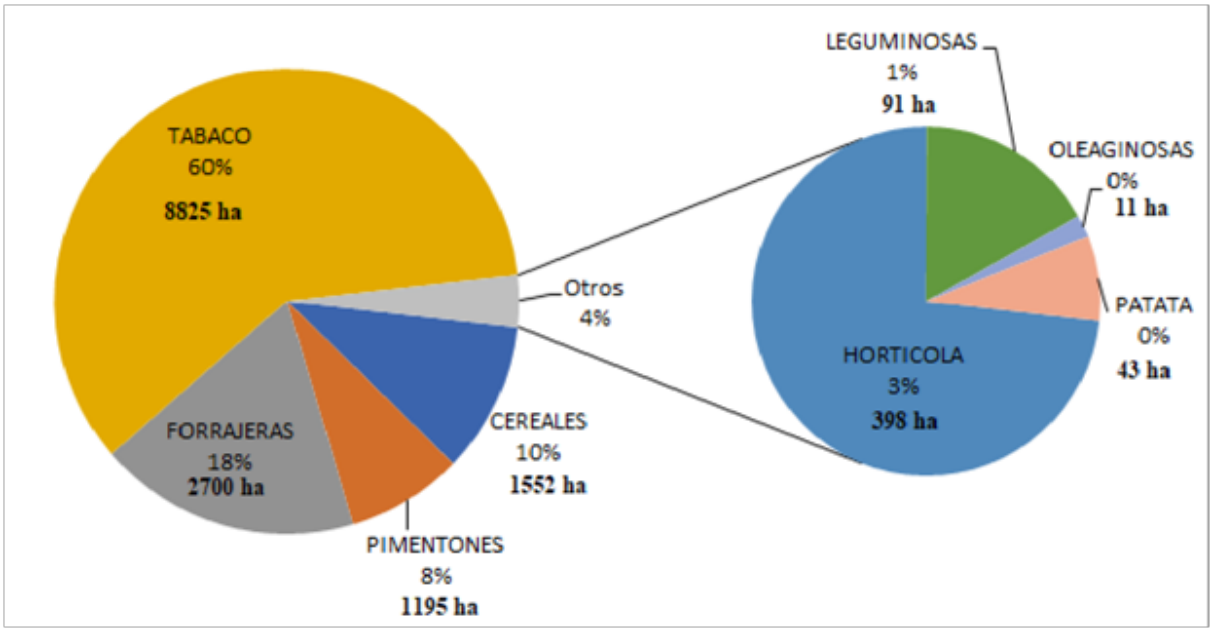

Figura. Distribución de cultivos herbáceos en la comarca de la vera

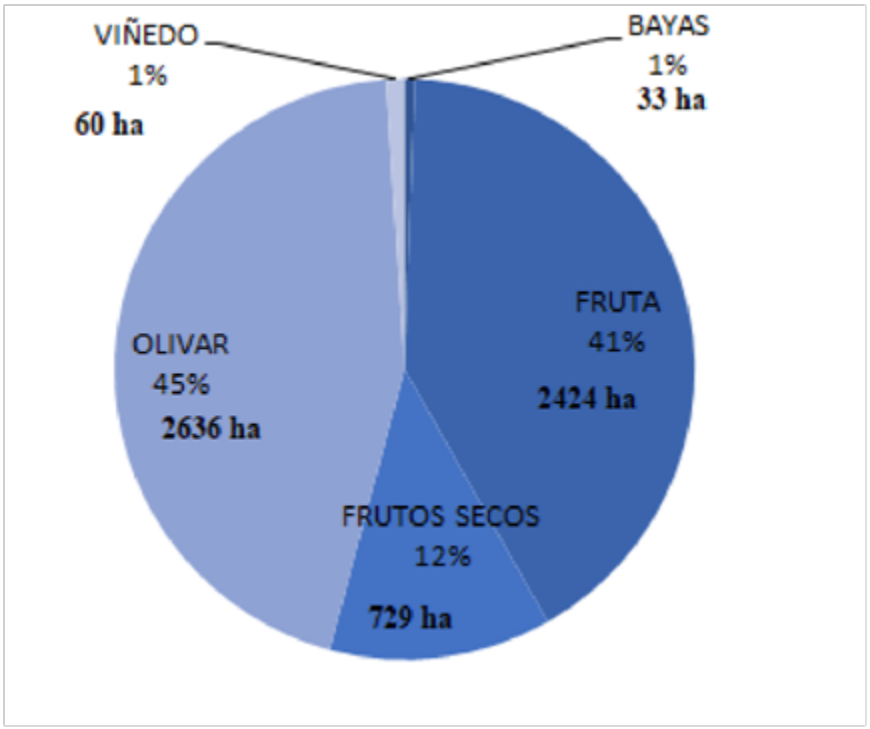

Figura. Distribución de cultivos leñosos en la Comarca de la Vera

Dentro de los cultivos leñosos destaca el olivar, con cerca de 4.000 ha, seguido del frutal, con más de 1.000 ha. De los frutales destaca sobre todo el cerezo, encontrándose también de higuera y frutal exótico. La superficie de viña es poco significativa. Podemos observar que en cuanto a proporción de tierra dedicada el cultivo del olivar es el que más superficie ocupa (el 45% de la superficie de leñosos), sin embargo, son los árboles frutales el cultivo leñoso con mayor producción agraria en términos económicos.

En su conjunto, los datos muestran una disminución de 337 ha de cultivos herbáceos y 344 ha en cultivos leñosos para el conjunto de la comarca, es decir un abandono o transformación de casi 700 ha productivas en la última década.

En cuanto a la ganadería, pese al marcado carácter rural de la zona y al potencial que tiene para el desarrollo de actividades ganaderas, esta actividad no cuenta con una gran presencia en la región. Por tipo, el ganado caprino es el que más destaca dentro de la comarca, y se identifica con aquellos municipios que se extienden hacia la sierra, como Aldeanueva, Garganta La Olla, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera o Villanueva de la Vera.

El ganado caprino cuenta con una calidad excelente, si bien está experimentando un declive debido a razones como la falta de comercialización y transformación de los productos derivados de las explotaciones ganaderas, la falta de asociacionismo entre ganaderos y pastores, la falta de relevo generacional o las dificultades impuestas por la administración particularmente en materia de sanidad animal y en normativa higiénico-sanitaria. Se ha reducido en la comarca en un 60% en apenas 2 décadas con la consecuente puesta en riesgo de la raza caprina verata, raza autóctona en peligro de extinción según el Catálogo Oficial de razas de ganado de España. La asociación Acriver (Asociación Extremeña de Criadores de Caprino de Raza Verata) está haciendo un importante papel en la puesta en valor de esta raza autóctona, consiguiendo en 2013 el logotipo distintivo de "raza autóctona" para sus productos y recientemente la IGP Cabrito de Extremadura. A pesar de eso, dentro de la mancomunidad, hay tan sólo dos productores de carne usuarios de este distintivo.

Producción ecológica

Si ponemos la mirada en la transición hacia la producción ecológica, la CCAA autónoma contrasta con la tendencia del país. Así como a nivel nacional la producción ecológica ha ido creciendo de forma constante, alcanzando yo un promedio del 10% de la superficie agraria útil del país, no podemos decir lo mismo de Extremadura.

Desde 2001 la superficie total inscrita en Extremadura ha ido cayendo hasta nuestros días (con excepción de los años en torno al 2009, probablemente debido a la ampliación de las ayudas agroambientales correspondientes al periodo de financiación 2007-2013). De esta forma, Extremadura ha pasado de suponer el 24% de toda la superficie ecológica cultivada en España a principios de siglo a estar ligeramente por encima del 4% en la actualidad (MAPA).

Es por tanto urgente hacer un análisis de las dificultades que las productoras agrarias están teniendo a la hora de hacer la conversión a ecológico en el contexto extremeño para hacer un abordaje urgente de las mismas que permita a la CCAA unirse a la tendencia del país en la transición agraria hacia la producción ecológica. En una primera prospección de las razones que pueden estar llevando a este desajuste de la CCAA respecto de la tendencia nacional, hemos observado que los retos identificados en el análisis DAFO del Plan Estratégico para el fomento de la Producción Ecológica en Extremadura publicado en 2016, siguen vigentes a día de hoy y que una gran parte de las propuestas reflejadas en dicho Plan Estratégico han tenido una escasa implantación en el territorio 8 años después.

Es indudable que la producción ecológica está siendo una oportunidad para el sector agrario nacional, garantizando alimentos de mayor calidad y seguridad alimentaria, a la par que permite producir alimentos con un menor impacto medioambiental y abordar el reto demográfico. Además, la propia normativa europea marca

un objetivo de elevar al 25% de la superficie agrícola comunitaria dedicada al cultivo ecológico para 2030. Extremadura no debería de desmarcarse de la tendencia nacional y comunitaria precisando para ello un análisis crítico de la situación actual

La superficie agraria certificada como ecológica en la comarca de la Vera sumó en 2020 poco más de 276 hectáreas. Como muestra la Tabla siguiente, todos los municipios de la comarca tienen superficie certificada, sin embargo, en muchos de ellos es bastante escasa. Los municipios con mayor superficie certificada son Villanueva de la Vera, Jarandilla de la Vera y Losar de la Vera, sumando entre los 3 municipios el 47% de la superficie certificada en la comarca.

MUNICIPIO	NÚM DE PARCELAS	SUPERFICIE (HA)
Villanueva de la Vera	19	69,41
Jarandilla de la Vera	18	37,51
Losar de la Vera	8	23,7
Cuacos de Yuste	10	22,22
Torremenga	17	21,96
Aldeanueva de la Vera	20	15,78
Garganta la Olla	20	14,12
Madrigal de la Vera	7	13,71
Valverde de la Vera	2	12,88
Pasarón de la Vera	4	9,98
Tejeda de Tiétar	1	8,71
Jaraíz de la Vera	5	6,33
Collado de la Vera	8	5,4
Viandar de la Vera	3	3,85
Robledillo de la Vera	3	3,56
Talaveruela de la Vera	2	2,77
Gargüera	3	2,08
Arroyomolinos de la Vera	3	1,89
Guijo de Santa Bárbara	4	0,38
TOTAL	**157**	**276,24**

Tabla. Distribución de la superficie ecológica de la comarca por municipios

La mayor parte de la superficie certificada en ecológico está destinada a la producción de fruta, con algo más de 109 ha, seguida por el olivar para almazara o mesa con 47,62 ha. Los terrenos en barbecho o destinados para la alimentación animal (68,26 ha) conformarían el tercer grupo de usos más frecuentemente certificados en ecológico en la comarca, seguido por el cultivo de condimentos (30 ha), principalmente consistente en pimientos para pimentón y estevia. La producción de cereales y hortícolas es claramente anecdótica. Entre las frutas certificadas la higuera es la de mayor importancia, probablemente debido a la facilidad de conversión de este cultivo.

Entre las frutas certificadas en la comarca también destacan las frutas de hueso, tales como la cereza, la ciruela y el melocotón. Las bayas, entre las que destacan los arándanos y las frambuesas, ocupan algo más de 4 ha en la comarca. Entre los frutos secos certificados como ecológico es mayoritario el cultivo de castañas, al igual que en el caso de la higuera, probablemente debido a que el proceso de conversión de este cultivo es relativamente sencillo en comparación al de otros cultivos.

En cuanto a la producción ganadera certificada como ecológica, cabe señalar que no se encuentra certificada en la comarca ninguna explotación de rumiantes, pese a la clara vocación de la zona para tal fin y que más de 68 ha están certificadas como ecológicas bajo los epígrafes de pasto, pasto permanente, cultivo forrajero o manejo agroforestal. Afortunadamente sí encontramos producción de huevos ecológicos y de carne de ave en la comarca, productos con claro interés para la restauración colectiva.

Sector agroindustrial

En su conjunto el territorio de la Mancomunidad aporta un escaso 2,5 % de la capacidad industrial de la provincia y menos de 1,5% de la autonómica. Entre los municipios hay que destacar por su capacidad industrial Jaraíz de la Vera, que se encuentra en el noveno puesto en el ranking municipal de índice industrial de toda la provincia. Este índice se elabora en función del impuesto de actividades económicas (IAE) correspondiente a las actividades industriales.

En cuanto a volumen de producción industrial y abundancia de operadores, el pimiento y el tabaco son los más importantes en el sector de la industria agroalimentaria. Sin embargo, también encontramos, entre las industrias que manejan producto agrario vegetal, almazaras, elaboradoras de aceituna de mesa, secado y transformación de higos, cooperativas hortofrutícolas, tahonas y obradores para la elaboración de bebidas y mermeladas.

Entre las industrias que manejan productos de origen ganadero tenemos mataderos, fábricas de embutidos y queserías. Cabe destacar la aprobación en 2013 del logotipo de "raza autóctona Verata" para la carne, productos cárnicos, leche, quesos y productos lácteos de la esta raza que, desafortunadamente, es una raza autóctona en peligro de extinción según el Catálogo Oficial de razas de ganado de España. A pesar de la importancia que esta raza caprina tuvo en la comarca, en la actualidad sólo operan bajo el distintivo de carne de "raza autóctona verata" el matadero de Jarandilla de la Vera, dado que sólo dos ganaderos de la comarca mantienen rebaños certificados de esta raza.

La mayoría de las empresas agroindustriales de la mancomunidad venden la mayor parte de su producto a distribuidoras internacionales, siendo el segundo canal de ventas el comercio nacional. Sin embargo, la gran mayoría de las entidades encuestadas venden una proporción de su producto a empresas o distribuidoras de carácter local y regional. La razón de esta elección de canales internacionales para las ventas está relacionada con los grandes volúmenes que pueden movilizar por ese canal en una sola venta en comparación con los pequeños volúmenes que movilizan los canales locales o regionales. En contraste, las compras de estas industrias son mayoritariamente locales (en un 90% de promedio) y, si necesitan completar las compras lo hacen a nivel regional y, sólo puntualmente, nacional.

Dificultades para la transición agroecológica

En la tabla se reflejan las dificultades más repetidas en las encuestas y entrevistas a operadores agrarios, cooperativas, administración y sindicatos elaboradas por el Proyecto La Vera Nos Alimenta cuando hemos preguntado por las razones por las que no se logra la conversión de las producciones agrarias a modelos de producción ecológica. No cabe duda, que la administración autonómica juega un papel fundamental en el abordaje de dichas dificultades y que la desburocratización y el acompañamiento activo al sector serán fundamentales a futuro.

RESISTENCIAS PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA DEL SECTOR AGRARIO
Excesiva burocratización del proceso de certificación
Normativa higiénico-sanitaria desajustada con la realidad de los pequeños productores
Falta de colaboración de la administración
Falta de asesoramiento técnico
Dificultad para acceder a los insumos necesarios, más particularmente en la producción animal.
Falta de canales comerciales asentados
Resistencia por parte del consumo interno/ dependencia del consumo externo que implica necesidad de grandes volúmenes.
Condicionalidad de la rentabilidad de las producciones a la concesión de subvenciones. Dependencia y falta de estructura en las ayudas
Mucha menos vigilancia y burocracia para la producción convencional

Cabe además señalar que las dificultades recogidas se ven exacerbadas en el caso de la ganadería ecológica y que explotaciones ganaderas que hace años se convirtieron al ecológico actualmente han decidido prescindir de la certificación optando por producciones convencionales o por establecer conexiones de confianza no formal con los consumidores.

2.3 HÁBITOS Y PREFERENCIAS DE CONSUMO Y COMPRA DE NUESTRAS VECINAS Y VECINOS

Como muchas de las personas encuestadas y entrevistadas en relación al sector productivo comarcal señalaban, los cambios globales en los sistemas alimentarios también han afectado, no sólo en la forma en que los alimentos se producen y los impactos que esto conlleva, sino también en los hábitos y preferencias de consumo de alimentos, que a su vez refuerzan un sistema de distribución que cada vez aleja más a producción y consumo, mal pagando a los primeros y encareciendo excesivamente a los últimos.

Analizar este otro "cabo" de la cadena en nuestra comarca, se nos hacía imprescindible para poder abordar el reto común de relocalizar nuestro sistema alimentario. ¿Cómo comen actualmente nuestras vecinas y vecinos? ¿Dónde compran? ¿Qué preferirían comprar? Son algunas de las cuestiones que abordamos como siguiente paso de nuestro estudio.

¿Cómo compramos y cómo nos gustaría comprar?

En relación a los hábitos de compra, los resultados del estudio nos indican una clara predominancia, en general, de supermercados y tiendas de ultramarinos para la amplia mayoría de los alimentos, encontrándose también que determinados productos (verduras, frutas, pan y pescado) suelen comprarse de forma habitual también en tiendas especializadas; algo lógico considerando que son estas (fruterías, panaderías y pescaderías) tiendas presentes en distintos puntos de la Comarca. Acerca de esto, destaca el hecho de que un porcentaje muy bajo de las personas encuestadas afirman comprar la carne en este tipo de tiendas, es decir, en carnicerías; dato que merece un análisis en mayor profundidad tomando en consideración que en la Comarca existen varias carnicerías, muchas de ellas en funcionamiento desde hace bastantes años.

En relación a la compra directa (al productor) y al consumo de producción propia, de especial interés dada la naturaleza de este proyecto, se ha encontrado que esta modalidad de compra está bastante extendida en lo relativo a frutas, verduras y lácteos; y, en menor medida, a aceite, huevos, legumbres y carne. Por consiguiente, este listado arroja también una información valiosa sobre los tipos de alimentos que son obtenidos en una modalidad que implica cercanía.

Sobre los mercadillos, este espacio de compra solo tiene un buen grado de aceptación para la obtención de frutas, aunque también se ha encontrado que en torno a una décima parte de las/os sujetos opta por estos comercios para obtener legumbres y frutos secos.

Acerca de los grupos de consumo, estos parecen ser una opción de interés para la compra de verduras y legumbres y, en menor medida, de frutas, pan y carne; siendo una elección anecdótica que apenas aparece para el resto de los grupos alimentarios analizados.

Por último, se ha encontrado que, de forma bastante general, la compra por internet no es una elección de cara a la obtención de casi ningún producto por la amplia mayoría de las/los participantes.

En relación a conductas habituales de compra se ha encontrado que un 38,3% de las/los participantes, tiende a realizar una compra grande con alimentos para varios días y que el 35,6% tiende a realizar compras pequeñas a lo largo de la semana en función de sus necesidades. Y en relación a la localidad que se realiza la compra, se ha constatado que el 41,1% de las/los participantes, prefiere realizar la compra en su localidad y no desplazarse a otras localidades. Complementariamente a este dato, se ha encontrado también que el 23,9% de las/los participantes, tiende a realizar la compra en lugares en que pueda encontrar todos los productos que necesita juntos.

En lo referente a las preferencias de compra, se ha analizado la frecuencia de varios factores que marcan la elección de un producto u otro. Así, se ha visto que el 59,45% de las/los participantes consideran importante la calidad de los alimentos, el 52,2% el sabor, el 46,1% que los alimentos no estén muy procesados, el 45% que se hayan producido en cercanía, el 35% que sean ecológicos, el 26,1% que su compra sea fácil y cómoda y el 21,7% que tengan buen aspecto. Así, los datos anteriores reflejan una lista de prioridades sobre los alimentos a comprar que marcan la preferencia por la compra de uno u otro.

También en relación a las preferencias de compra, se han estudiado los espacios preferidos para la compra de alimentos en términos generales -aquellos en los que las/los participantes optarían por realizar la compra sin otras variables que influyesen-, encontrándose que la opción preferida por el mayor número de participantes es la compra directa al productor (53,1%), seguida por las tiendas de alimentación especializadas (28,1%), los ultramarinos (26,25%), los supermercados (16,9%), los grupos de consumo (13,1%), los mercadillos (10%) y la compra por internet (3,8%).

A partir de lo anterior se puede concluir que las y los vecinos de la comarca, en ausencia de otros factores, optarían preferentemente por la compra a productoras/es y en pequeño comercio antes que por supermercados; datos que contrastan con los espacios de compra elegidos y que ponen de manifiesto que los modelos de cercanía son deseables para nuestra comunidad.

En relación a las conductas y hábitos de compra relacionados con los alimentos ecológicos, de cercanía y no procesados los resultados indican que:

- Los únicos productos que se compran en ecológico de forma mayoritaria son los huevos y el aceite, que se sitúan por encima del punto de corte. El resto de los productos, a excepción del pescado, se sitúan en una intencionalidad media de compra en ecológico; es decir, muchas personas intentan buscar estos productos en modalidad ecológica, pero esto no es una prioridad. Por último, el pescado es el único producto que, de forma general, no se intenta comprar en modalidad ecológica.

- La mayoría de los alimentos se procuran de cercanía, ya que casi todos ellos se sitúan por encima del punto de corte. Destacan de entre estos productos los huevos y el aceite, que, al igual que con la producción ecológica, son los que obtienen las puntuaciones más altas en este apartado. Los únicos alimentos que, de forma general, no se prefieren en cercanía, son el pan, los frutos secos y el pescado; situándose los dos primeros en una zona de intencionalidad media de compra en cercanía y el último en la zona de intencionalidad baja.
- La vecindad de la Vera prefiere evitar, para todo tipo de alimentos, comprar productos procesados. Es también de especial relevancia tomar en consideración el hecho de que la búsqueda activa de productos no procesados a la hora de hacer la compra está más generalizada que la búsqueda de productos en cercanía y ecológicos. Esto puede estar relacionado con una tendencia encontrada durante el desarrollo de los Focus Groups que muestra que, en general, existe mucha confusión sobre lo que es y lo que no es un producto procesado, lo cual indica, además, que estos datos deben ser interpretados teniendo en cuenta esta consideración.

Si se consulta en cambio por las preferencias, imaginando el acceso a estos alimentos sin condicionantes que lo dificulten, los resultados nos señalan que:

- En lo relativo a la producción ecológica, entre el 43,3% y el 60,2% de las/los participantes indicaron que les gustaría poder comprar productos ecológicos; siendo los frutos secos el grupo de alimentos por el que se mostró una menor preferencia y las verduras, patatas y hortalizas el que arrojó una preferencia mayor.
- En lo que respecta a la producción de cercanía, entre el 46,7% y el 63,8% de las/los participantes indicaron que les gustaría poder comprar productos de cercanía; siendo los frutos secos el grupo de alimentos por el que se mostró menor preferencia y las verduras, patatas y hortalizas el que arrojó una preferencia mayor.
- Por último, en lo que atañe a los alimentos no procesados, entre el 45% y el 58,9% de las/los participantes indicaron que les gustaría poder comprar productos no procesados; siendo los frutos secos el grupo de alimentos por el que se mostró una menor preferencia y compartiendo el primer lugar en lo relativo a preferencia de compra las frutas con las verduras, patatas y hortalizas.

Precisamente, en relación a los condicionantes de compra de los alimentos ecológicos y de cercanía los motivos más señalados fueron:

- Un 58,1% considera que los productos de cercanía son difíciles de encontrar; siendo éste el mayor impedimento para su compra. Además, un 25,6% considera que comprar productos de cercanía requiere más tiempo o esfuerzo de cara a la compra y un 10,6% que estos productos resultan demasiado caros. En contraposición a esto, un 5% afirma que no es importante que los productos sean de cercanía.
- Un 46,9% considera que los productos ecológicos son difíciles de encontrar; siendo este el mayor impedimento para su compra. Además, un 41,3% considera que son demasiado caros y un 21,9% que comprar productos ecológicos requiere más tiempo o esfuerzo de cara a la compra. En contraposición, un 15,6% de las/os sujetos afirma que no es importante para ellos que los productos sean ecológicos.

Los datos anteriores reflejan que, inequívocamente, el principal problema para la compra de estos productos es su falta de disponibilidad; mientras que a partir de este punto los problemas difieren siendo más importante en relación a los productos ecológicos su elevado precio y en relación a los productos de cercanía el esfuerzo "extra" que implica conseguirlos.

Además, resalta especialmente la diferencia entre el porcentaje de población que no considera importante que un producto sea de cercanía, que es muy bajo; y el que considera que no es importante que sea ecológico, que es tres veces mayor. Esto indica que, para la población de la comarca, la cercanía es más importante que el hecho de que un alimento sea ecológico, lo que resulta congruente con los resultados expuestos anteriormente.

2.4 ¿CÓMO COMEMOS Y CÓMO NOS GUSTARÍA COMER?

Entre los alimentos que se consumen diariamente, encontramos que el 61,3% de las personas consume verduras, patatas y hortalizas, el 56,3% frutas, el 62,5% panes, cereales y harinas, el 60% leche, queso y productos lácteos, y el 83,6% aceite. Entre los que se consumen esporádicamente -1 a 3 días a la semana- encontramos que el 42,2% de las personas lo hace con huevos, el 58,9% con pescado, el 38,9% con carne, y el 61,7% con legumbres.

En relación al conocimiento que las y los consumidores tienen sobre el origen de los alimentos de su plato, parece que el 55,3% de las/los participantes desconoce el origen de los alimentos que toma; observándose además que el pescado es el alimento cuyo origen, más participantes desconocen, con un 75,6%, y el aceite el que menos con un grado de desconocimiento sobre su origen del 31,8%. Estos datos indican que, en general, hay un amplio desconocimiento sobre el origen de los alimentos que componen la propia dieta, salvo en aquellos que sí se compran al productor/a o en cercanía.

Sobre cómo nos gustaría comer, el factor al que más importancia se da en relación a los alimentos es el deseo de llevar una dieta sana y equilibrada, algo que comparten el 88,8% de las/los participantes; seguido por la necesidad de saber que se está consumiendo alimentos de cercanía, compartida por el 63,1% de las/los participantes; por la necesidad de consumir alimentos sostenibles, compartida por el 49,4% de las/los participantes; y por la necesidad de saber que se consumen productos ecológicos, compartida por el 48,1% de las/los participantes.

Si pudieran elegir sin ningún tipo de condicionante su alimentación, una media del 81,9% de las/los participantes preferirían comer alimentos de producción ecológica; un 88,9% preferirían comer productos de cercanía; y un 80,63% preferirían que los alimentos que comen no sean procesados.

También se consultó a las personas participantes con menores o mayores a su cargo, en relación a las preferencias sobre las compras públicas alimentarias a realizar en los centros escolares o espacios de atención a mayores que ofrecen servicio de comedor. Los resultados en este sentido señalan que un 78,1% de las/los participantes querrían que allí se ofreciesen productos ecológicos, un 89,5% que se ofreciesen productos de cercanía y un 90,5% que se ofreciesen alimentos no procesados.

2.5 EL PAPEL Y POTENCIAL DEL PEQUEÑO COMERCIO Y LA HOSTELERÍA

El pequeño comercio

En la comarca de la Vera, aunque muchos de los municipios cuentan con supermercados generalistas de "marca blanca", existe también un elevado número de pequeños comercios que, bien de manera generalista –ultramarinos, micro-supermercados, multitienda-, bien de manera especializada – fruterías, carnicerías, panaderías, ...-, ofrecen alimentos a la población local. Muchos de los comedores participantes en el dimensionado de compra pública alimentaria, indicaron acudir a este tipo de establecimientos para abastecerse, por el principio de sostener las economías locales y porque se perciben como espacios que ofrecen productos de mejor calidad. Desde los mismos principios de favorecer las economías locales, nos interesaba especialmente conocer su percepción y hábitos, de modo que se les pudiera dar el papel fundamental que pueden tener para impulsar procesos de transformación en el sistema alimentario.

Se ha encontrado que la mayoría de los comercios parecen seguir la norma de obtener sus productos lo más cerca posible. Esto puede observarse en los diferentes tipos de comercios: en las fruterías, la indicación dada en las dos entrevistas que se han realizado es que se ofrece una mayoría de fruta y verdura cultivada en la zona; en las carnicerías indican que la carne procede fundamentalmente de Extremadura y, en el caso de la carne de ganado disponible en la Comarca, como el cabrito y el cordero, es de origen local; y en los ultramarinos puede verse que la mayoría de entrevistados tratan de tener frutas, verduras, quesos y embutidos de la Comarca.

En lo relativo a los productos de cercanía, la visión acerca de los mismos es generalmente positiva. Las diferentes entrevistas muestran que las y los comerciantes perciben el producto local como un producto de buena calidad y preferido por su clientela, por lo que, en términos generales, tratan de obtener los alimentos que ponen a la venta lo más cerca posible; si es factible dentro de la Comarca. En el caso de las fruterías, queda especialmente patente que la clientela prefiere fruta y verdura de cercanía, ya que valoran su calidad y sabor. Aunque también se ha indicado que en ciertos casos puede resultar complicado conseguir fruta y verdura de la zona.

En el caso de las carnicerías, también se intenta ofrecer carne y otros productos animales de la Comarca y se valora la calidad de los mismos; aunque se plantea a este respecto un problema generalizado de falta de suficiente producción: es factible conseguir en la Comarca carne de cordero y cabrito, quesos y embutidos; pero no otras carnes como la ternera o el cerdo. Para las carnes que no están disponibles en la zona, sin embargo, los carniceros intentan buscar alternativas lo más cerca posible; de tal forma que la mayoría de la carne que venden procede de Extremadura y de territorios limítrofes.

En lo que atañe a las tiendas de ultramarinos, los datos, en general, parecen apoyar lo expresado anteriormente. Estas tiendas también intentan ofrecer fruta y verdura de la Comarca e indican también que su clientela la prefiere por su calidad y sabor. Asimismo, ofrecen también quesos y embutidos de cercanía, que son muy bien valorados. Sin embargo, parecen encontrarse con dificultades para ofrecer carne de cercanía con independencia de su tipo; algo que puede estar relacionado con el hecho de que, a diferencia de una carnicería, estos comercios no cuentan con infraestructura como para almacenar grandes piezas de carne, por lo que deben comprar y vender carnes ya procesadas cuyo origen es más lejano.

En último lugar, se ha encontrado también que los ultramarinos son los comercios que relatan más dificultades para ofrecer productos de cercanía, aunque prefieran esta modalidad. Así, las personas entrevistadas han indicado que para ciertos productos comprar en cercanía encarece los precios, que la disponibilidad puede ser limitada, que falta más producción en la comarca y que, en ocasiones, no pueden ofrecer ciertos productos debido a que la/el productor los vende de forma directa al público impidiendo un margen de ganancia.

En relación a los productos ecológicos, se ha encontrado que la mayoría de los comercios ofrecen algunos productos ecológicos, aunque menos de los que ofrecen en cercanía. Además, varias de las personas entrevistadas afirman que venden algunos productos que son ecológicos en la práctica pero que carecen de la certificación.

Un punto relevante acerca de los productos ecológicos es que diferentes participantes indican que los productos ecológicos pueden venderse a precios asequibles y no tienen por qué resultar sistemáticamente más caros; es decir, estos productos pueden y deber ser para la gente que quiere comer más sano, no un producto de lujo para quien puede permitírselo.

Por último, se ha encontrado también que la producción en ecológico de la comarca es baja, lo que dificulta ofrecer estos productos, optando en su lugar muchas veces por productos de cercanía, aunque no sean ecológicos. Asimismo, algunas de las entrevistas han reflejado que, en ocasiones, comprar productos ecológicos de la comarca puede resultar más caro que comprarlos fuera, ya que los productores prefieren venderlos en ciudades donde dejan mayores márgenes de beneficio. Esto se contrapone, en otras entrevistas, a opiniones que afirman justo lo contrario: que la cercanía es la clave para hacer asequibles los alimentos ecológicos. Contraponiendo estas dos ideas, cabe pensar que no hay una correcta y una incorrecta; sino que en función del alimento y sus condiciones de producción estará más o menos disponible en la comarca y, por tanto, será más o menos económico.

Acerca de la clientela, también puede observarse una tónica general en los discursos. La totalidad de las entrevistas muestran que la mayoría de la clientela es gente del pueblo o de la zona; indicando además algunas entrevistas que parte son también personas de la comarca que actualmente no residen allí y que regresan en determinadas épocas del año y, en menor medida, turistas.

Se ha comprobado también que una considerable proporción de consumidoras de este tipo de establecimientos son personas mayores, algo que explican por el hecho de que la juventud suele preferir comprar en supermercados por resultarles esta una opción más cómoda.

Por otro lado, se ha encontrado que casi todos los comercios suministran en ocasiones sus productos a ayuntamientos u otras organizaciones administrativas de la comarca, bares y restaurantes; siendo esto algo puntual y no existiendo líneas de distribución fijas a este respecto.

En el análisis de problemas y necesidades en el pequeño comercio, el problema nuclear compartido por la mayor parte de personas entrevistadas es la competencia con supermercados y grandes superficies que, en muchas ocasiones, son preferidas por la población de la comarca; especialmente por la población más joven. Las y los comerciantes relatan así que la gente en general prefiere la comodidad de un supermercado, que optan por este cuando vienen de fuera debido a que conocen las cadenas y no el pequeño comercio local, ya que estos establecimientos cuentan con un nivel de personal y presupuesto que hace imposible competir con ellos.

Aparte de este problema, que es el fundamental, no pueden olvidarse otros problemas que han relatado. Destacan aquí lo sacrificado de llevar un pequeño negocio, que requiere muchas horas sin apenas ayuda y encargándose de un gran número de tareas que van desde las logísticas a las burocráticas; los requisitos administrativos, impuestos y gastos que deben afrontar pequeños negocios y que no difieren de los que afronta una gran superficie, lo que aumenta todavía más la desventaja del pequeño negocio frente al grande; la falta de redes que unan a productoras/es y comerciantes de la Comarca para facilitar la comercialización en cercanía; o la dificultad para encontrar suministro de ciertos productos en el tiempo y forma que se requiere.

La hostelería y restauración de la comarca

Pensando en el sistema alimentario, al igual que los comedores sociales, otro de los grandes consumidores que podrían ser determinante para la transformación de nuestro sistema alimentario es el de la hostelería. En la comarca, el peso de este sector es hoy elevado después de un largo periodo de fomento e inversión pública en turismo como motor de desarrollo.

Si además estimamos el papel como transmisores de la cultura gastronómica local que pueden tener estos establecimientos, se hace imprescindible consultar a estos agentes sobre su realidad, las necesidades y los obstáculos que perciben para actuar como agentes impulsores del cambio.

En los restaurantes de precio medio-alto de nuestra comarca, que fueron los que participaron en el estudio, parece que, entre los hábitos de compra, en relación a las verduras, frutas, lácteos, carnes y aceites, suelen proveerse de productos locales o de cercanía, destacando la importancia que le dan al cabrito entre las carnes. Entre los grupos de alimentos que se procura que sean ecológicos destacan, aunque en ningún caso en todos, las verduras, frutas, huevos y aceite. Y, en relación a la importancia concedida a que los alimentos no estén procesados cuando se compran, parece que a los que más importancia se da en este sentido es a la verdura, legumbres y cereales.

En cuanto al modo de realizar las compras, todas/os los participantes indicaron que suelen comprar a proveedores, tiendas o productores comarcales/regionales. Se recoge la necesidad de diferenciar tipos de establecimientos en este sentido, ya que aquellos tienen una carta amplia y un número de servicios habituales alto suelen hacer una compra grande para varios días, y necesitan un tipo de servicio estable, mientras que espacios más pequeños y que funcionan mediante reserva suelen hacer compras pequeñas según las necesidades, pudiendo acudir a otro tipo de proveedores.

Cuando se consulta sobre los motivos para no comprar más alimentos ecológicos, de cercanía o menos procesados estas fueron las respuestas:

Si no compro más ecológico es porque...

- A veces no están al alcance
- Incrementan los costos
- Apenas encuentro.

Si no compro más de cercanía es porque...

- Hay productos que no hay
- Tiempo de dedicación. Hace falta estrategia con agricultores locales.
- Solo compro fuera aquello que no encuentro aquí.

Si no compro menos procesados es porque...

- Procuro comprar lo imprescindible nada más.
- Falta de personal para elaborar, pocas manos.

En relación a las principales dificultades que encuentran en la actualidad para acceder a los suministros que preferirían ofrecer en sus establecimientos, estas fueron las respuestas:

- Me gusta consumir productos locales, pero a veces no te los sirven o no con la continuidad necesaria.
- No hay grandes productores locales para tener una organización rápida ni tiempo para dedicar a preparar una estrategia de anualidad.
- Varios productos no se encuentran en la zona ya que aún no se producen.
- La legislación actual que afecta a la producción local y el uso de los insumos propios, como huevos, verduras, etc., no ayuda o pone muchas trabas

Valoran en gran medida los productos locales y de temporada porque pueden apreciar que son de mayor calidad, ya que tienen mejor sabor, olor, y se nota que están cosechados en un buen punto de maduración. Les da igual si es ecológico o no, ya que hay productos cultivados en convencional que también les cubren sus necesidades. Siendo conscientes de que los comercios locales no siempre tienen productos locales, afirman que se abastecen de ellos para así activar la economía de su pueblo.

Indican también como uno de los motivos para no trabajar más con producto de cercanía, que las nuevas modas gastronómicas y el desconocimiento de la clientela sobre la temporalidad de los cultivos, les obliga en muchas ocasiones a abastecerse de productos alternativos a lo local y de temporada para poder atender esa demanda.

Afirman que antiguamente las leyes eran más permisivas, que las familias podían poner a la venta sus producciones, que eran precios más asumibles y se conocía muy bien su procedencia. Hoy en día se exige trazabilidad y registros sanitarios, de difícil acceso para pequeñas/os productores, por lo que no pueden acceder a los permisos de venta y eso hace más complicado poder abastecerse directamente de productores locales.

Por otro lado, se diferencia entre modelos de restauración y sus posibilidades: No es lo mismo un restaurante de menú a 10€, que un restaurante de ticket medio o alto, ya que la demanda es diferente. En el caso del primero se tiene que adaptar a los precios y comprar género de fuera y más barato, para poder rentabilizar sus servicios, en el segundo caso pueden adaptarse algo mejor a esa temporalidad de los cultivos ya que pueden ofrecer una carta más elaborada y de mayor calidad y precio. En muchos de los casos, al tener ritmos de compra fuertes y cantidades grandes, tienden a abastecerse de distribuidoras porque ofrecen mayor cantidad y variedad de productos y así se simplifican los pedidos.

Se apunta a que la falta de compromiso, de frecuencia y de formación de los productores locales, dificulta mucho que haya una relación continua de compra venta, ya que al tener que cumplir con la carta (menú) no pueden permitirse estar desabastecidos, aunque sea puntualmente.

Para poder trabajar con productoras/es locales señalan como necesario que éstas/os deberían aprender sobre los protocolos de venta en hostelería, limpieza...etc., y que además sería interesante poder conocer el manejo de sus explotaciones (fincas, huertas), generando así una relación de confianza. Además, se considera imprescindible contar con un punto de acopio donde se almacene toda la producción local asociada a una red de distribución que lo ofrezca a los restaurantes. Esto podría partir de un grupo de productores auto-gestionado que se coordine tanto en la producción como en la distribución.

En relación a la formación en el sector hostelero y de restauración, se señala que los planes formativos no incluyen conceptos tales como local, sostenible, de temporada, ecológico..., no se enseña a aprovechar todo el género, y que no se hace un consumo responsable de toda la producción con la que se trabaja. Además, se apunta, no hay suficiente alumnado, el sistema de prácticas ha cambiado y las escuelas están monopolizadas por restaurantes con prestigio

2.6 PERCEPCIONES SOCIALES SOBRE EL SISTEMA ALIMENTARIO

Antes de iniciar un proceso del calibre de la propuesta de trazar estrategias para relocalizar el sistema alimentario, es fundamental conocer la percepción social tanto de los agentes implicados en el mismo como de la población en general del territorio, pues esto nos facilitará la identificación, no sólo de los obstáculos y dificultades a superar, sino también de las potencialidades de transformación y las grietas por donde ir acometiendo los primeros pasos.

Dibujar un escenario deseable al que llegar en relación con el modelo alimentario comarcal, por un lado, facilita la definición posterior de las barreras y las palancas de cambio que se perciben socialmente para alcanzar esa visión compartida de territorio, y, por otro, nos permite detectar qué acuerdo social existe en relación al propio cambio de modelo y reconocer cuáles son los aspectos más relevantes, en relación al sistema alimentario y productivo, que existe en la comarca.

ESCENARIO SOCIALMENTE DESEABLE

En el trabajo realizado con diferentes perfiles poblacionales y agentes de la cadena alimentaria, el escenario que se define como socialmente deseable, sería el siguiente:

EN RELACIÓN CON LOS RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS

- **Semillas e insumos locales**: Hay suficiente disponibilidad de semillas locales y, por tanto, se están utilizando y se están preservando. Específicamente, además existe accesibilidad en la comarca para la provisión de insumos para la producción ecológica. Incluso existe un banco de semillas locales que provee a los productores en la comarca.
- **Gestión sostenible de los recursos hídricos**: La gestión responsable de los recursos hídricos forma parte de los modelos de manejos productivos en la comarca.
- **Infraestructuras para la transformación**: existen determinados tipos de infraestructuras que permiten o facilitan la venta directa o la transformación local de productos alimenticios. En concreto, matadero comarcal, obradores compartidos y centros de acopio. A partir de estas infraestructuras se organiza un modelo que facilita la venta y consumo de productos de cercanía.

EN RELACIÓN CON EL MERCADO

- **Circuito comarcal de comercialización directa de alimentos**. En la comarca de la Vera existen circuitos que agrupan la producción, la distribución y la venta de alimentos de producción comarcal. Estos circuitos están soportados por un modelo tanto organizativo como de gestión facilitado desde las administraciones locales. La existencia de mercados locales donde se vende la producción alimentaria de procedencia comarcal se ha instaurado en todas las localidades. Está muy instaurada la venta directa.
- **El sistema alimentario comarcal**, al estar basado en producciones locales y un mercado de cercanía se hace más fuerte y rentable económicamente, y por tanto más atractivo para incorporar nuevos agentes.
- **Cooperación**. Existen diferentes cooperativas y modelos comunales de producción y venta de productos locales que conectan la producción y el consumo.
- **Restauración.** Las empresas de restauración utilizan en sus menús y cartas de manera diferenciada los alimentos de proximidad.
- **Valor añadido y sellos de calidad**. Aprovechar silvicultura y productos sin valor actual en el mercado (bellota,...)

EN RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN

- **Suelo**: Hay disponibilidad de suelo para la implantación de nuevas iniciativas productivas. El acceso a este recurso es facilitado tanto desde las administraciones como desde el propio mercado local.
- **Sostenible**: La producción ecológica es cada vez mayor en la comarca. Además, existe cada vez un mayor conocimiento y formación en este tipo de modelo de manejo. El sector productivo está comprometido con el empleo de prácticas basadas en modelos ganaderos y agrícolas regenerativos, incluso con la permacultura, y en modelos que integran la agricultura y la ganadería.
- **Local**: Existen producciones adaptadas a la vocación del territorio. Además, existe en la comarca producción variada y suficiente de alimentos para abastecer la demanda de consumo alimentario de la Vera.
- **Servicios ambientales**: La conservación de la biodiversidad está asociada a los modelos productivos. El modelo agroganadero comarcal se apoya en el uso de razas autóctonas y variedades locales. Los modelos de producción sostenibles, tradicionales y de pequeña escala aportan servicios ambientales como la conservación y preservación de la fertilidad natural de los suelos, de la biodiversidad, contribuyen a la prevención de incendios, a la preservación de paisajes etc.
- **Joven y formada**: Las personas trabajadoras en el sector primario son más jóvenes y están formadas. Existe capacidad para conocer y replicar el conocimiento y las buenas prácticas.
- **Circular**: Los modelos productivos incluyen el aprovechamiento de los subproductos en el propio sistema.
- **Tecnología**. La tecnología y nuevos recursos se aprovechan de manera adecuada para la producción y gestión en las explotaciones.
- **Revalorizada**. Se valora socialmente la actividad agraria.

EN RELACIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN

- **Comprometida**. La administración local apuesta decididamente por los modelos alimentarios localizados a la hora de planificar el desarrollo territorial. Además, los modelos productivos sostenibles tienen una fiscalidad más favorable que aquellos que generan impactos negativos en el territorio.
- **Facilitadora**. La administración de ámbito local y comarcal pone a disposición de la sociedad recursos, procesos y estrategias que facilitan el desarrollo de la producción, venta y consumo local. Se flexibilizan los pro-

cedimientos y se simplifica la burocracia. Existen líneas de ayuda específicas para la promoción del emprendimiento en el ámbito de la producción, la transformación y la distribución alimentaria de ámbito comarcal.

EN RELACIÓN CON LA SOCIEDAD

- **Informada**. La sociedad está informada sobre la producción y modelos productivos del territorio y sobre las ventajas de los diferentes modelos de producción local y de consumo.
- **Comprometida**: Socialmente, el consumo se ha adaptado a la propia producción local y a su temporalidad y el factor sostenibilidad es el factor que más se prioriza a la hora de comprar alimentos.
- **Movilidad**. Existe un sistema de movilidad que facilita el transporte de personas y mercancías a nivel comarcal.

BARRERAS PERCIBIDAS

Entre las principales **dificultades o retos actuales** para alcanzar esos futuros deseables, y abordando los mismos por categorías o ámbitos lo que perciben las participantes en la investigación que sucede en el territorio es:

BARRERAS SOCIALES Y CULTURALES

- La poca capacidad para decidir las políticas públicas y de gestión local por parte de las y los habitantes de la Vera se considera la principal barrera a la hora de emprender cambios
- No existe una "conciencia" comarcal que permita tener un proyecto social compartido basado en el entorno local, y por otro a la falta de cultura participativa que hace muy difícil la toma de decisiones que, casi siempre, se delegan en gestores de las administraciones.
- Somos una sociedad muy individualista y en la que no hay una conciencia de colectividad. No hay suficiente masa crítica social para accionar cambios.
- Desde el punto de vista de la sostenibilidad parece que el consumo responsable no es una opción prioritaria a la hora de decidir. Aspectos como el precio y la comodidad son definidos como el principal factor a la hora de tomar decisiones a la hora de consumir alimentos, De esta manera, un alimento barato o de fácil acceso será consumido antes que uno de cercanía.
- Falta de información adecuada sobre la demanda y la oferta que existe en el territorio.
- Con relación a la capacidad de organización del sector productivo, también se percibe una carencia en cuanto al establecimiento de colaboraciones y redes, falta de cultura cooperativa.
- Un modelo de consumo irracional en el que no hay ningún tipo de cultura sobre buenos hábitos alimentarios, y a la falta de conciencia ambiental e información sobre los modelos alimentarios sostenibles.
- Carencia absoluta de reconocimiento social de la actividad agroganadera.

PERCEPCIÓN EN RELACIÓN AL MARCO NORMATIVO

- Marco normativo y administrativo que está más interesado y dirigido a grandes empresas productoras y comercializadoras en el marco de un mercado global que a pequeñas producciones/distribuidoras, inadecuado para pequeñas/os productores de alimentos locales.
- Marco regulatorio regional y nacional ajeno a las necesidades del sector agropecuario tradicional y de pequeña escala, así como la existencia de un modelo normativo totalmente burocratizado y ajeno a las características y necesidades reales de este sector.
- Una presión fiscal sobre el sector primario y de servicios que excede su capacidad de renta.

- Ausencia de un apoyo administrativo específico para este tipo de modelos productivos, comercializadores y de consumo por parte de todas las administraciones, como uno de los principales obstáculos percibidos a la hora de poner en marcha un mercado de proximidad.
- Existe una mala praxis en relación con el cumplimiento y aplicación de la normativa por parte de los gestores de la administración.

BARRERAS EN RELACIÓN A LA PRODUCCIÓN

- La variedad de producciones está desconectada de las necesidades reales alimentarias del territorio. Lo que se decide producir está condicionado por las ayudas y mercados internacionales.
- Falta de mano de obra cualificada y con interés en desarrollar estos cambios de modelo.
- Falta de una formación y apoyo adecuado que ayude a promover cambios de modelos productivos para orientarlos hacia el mercado local.
- Brecha digital en el sector productivo primario en pequeñas explotaciones y la ausencia de un desarrollo tecnológico adecuado a las necesidades del sector.
- Pequeñas producciones que, irremediablemente, no pueden competir en igualdad de condiciones ya que no pueden asumir las exigencias de la gran distribución.
- Necesidad de poner en valor los productos locales a través de precios justos que permitan el mantenimiento de las y los pequeños productores locales
- La falta de rentabilidad de la producción local en el contexto de consumo y de mercado actual se constituye así en uno de los principales problemas
- En el sector primario la población está muy envejecida y en muchos casos la renovación (jóvenes que se incorporan al sector) es menor que la pérdida de productoras/es.
- Las pequeñas producciones, y en concreto las agroecológicas, adolecen de falta de capacidad para garantizar un abastecimiento regular a espacios de consumo social.

Y EN RELACIÓN AL TERRITORIO...

- Necesidad de que exista un contexto amable (vivienda, acceso a la tierra) y de recursos básicos (educación, salud, accesibilidad digital...) para promover nuevas producciones.
- La no disponibilidad en el mercado de suelo para desarrollar emprendimientos en el sector primario
- La existencia de normativa ambiental y urbanística lejos de ser una oportunidad para un modelo de mercado sostenible atractivo para la sociedad que lo demanda es un obstáculo para las y los productores que, en muchos casos, consideran se prima el medio natural sobre su actividad.

FORTALEZAS PERCIBIDAS

En relación a las **fortalezas percibidas** en el contexto para avanzar hacia estos escenarios de futuro se señalaron las siguientes:

TERRITORIO

- La propia existencia de tierras productivas sin uso, (aunque su acceso sea una barrera detectada), constituye al tiempo una oportunidad ya que el recurso existe y se trata por tanto de establecer vías para movilizarlo.

- La Vera es un territorio con los suficientes recursos ambientales como para ser autosuficiente en su alimentación, con una gran variedad de alimentos y durante todo el año.
- La vocación turística de la Vera con una población visitante estacional y de fin de semana muy amplia, se considera también una oportunidad para reforzar el consumo de cercanía y la viabilidad del mercado local.

SECTOR PRODUCTIVO

- Aún existe un sector primario con capacidad suficiente para producir alimentos para la población local.
- Nuevas experiencias de producción primaria ligadas a la producción de alimentos de origen agrícola constituyen un instrumento demostrativo en el que apoyarse.
- La vinculación social y cultural del sector primario con la sociedad local.

DISTRIBUCIÓN/ACCESO

- La existencia de mercados locales en todos los pueblos de la Vera es una oportunidad y un recurso de consumo que ya está instaurado en los hábitos de consumo y que puede ser una vía adecuada para dar salida al comercio de productos locales. En todas las localidades existen espacios públicos que permitirían poner en marcha experiencias de producción y mercado de proximidad.
- La existencia de cada vez más experiencias locales y cercanas de consumo de proximidad que, aunque son a muy pequeña escala en el ámbito comarcal, constituyen un camino ya emprendido del que poder tirar y generar conocimiento y lecciones aprendidas.

CULTURA Y COMUNIDAD

- Conciencia de compromiso de la población local desde la mirada de la sostenibilidad que, sin ser predominante, está cada vez más instaurada en los discursos sociales, lo que constituye una oportunidad.
- La riqueza y variedad social que existe ahora mismo en la Vera, con una gran cantidad de nuevas/os pobladores con otras visiones de producción y consumo, y en muchos casos ligados a proyectos agroecológicos, hace del tejido social de la Vera un espacio muy diverso, lo que se considera una oportunidad para iniciar nuevas experiencias y proyectos alimentarios en el ámbito local y comarcal.
- Las políticas educativas cada vez más, promueven en el marco de las competencias ecosociales, los modelos y hábitos de alimentación sostenible entre los que se incluye el kilómetro cero.

PALANCAS DE CAMBIO EN MANOS DE LAS ADMINISTRACIONES

Socialmente se perciben las siguientes **posibilidades o palancas de cambio en manos de las administraciones locales:**

- Existe suficiente capacidad normativa en la propia comarca e incluso localmente para desarrollar mercados de proximidad sin entrar en conflicto con otro tipo de normativa superior, lo que hace que las propias entidades locales puedan facilitar los temas de mercado y venta de productos alimenticios y de consumo con la regulación y organización de la venta no sedentaria o ambulante a través de las siguientes modalidades:
  - ☑ Comercio itinerante, realizado en vías públicas, con el medio adecuado, ya sea transportable o móvil.
  - ☑ Ventas en mercados fijos, anexos a los mercados municipales de carácter permanente.
  - ☑ Sería deseable en este sentido un apoyo institucional local para reducir el exceso de burocracia que existe alrededor de la venta directa o en espacios de proximidad y facilitar este proceso a las y los productores.

- ☑ Comercio en mercadillos con periodicidad determinada y en lugares preestablecidos, en puestos o instalaciones desmontables, móviles o semimóviles.

- ➔ Tanto en su papel de propietarios de terrenos comunes como a través de su capacidad de incidencia en las políticas de suelo locales son los principales actores a la hora de facilitar el acceso a la tierra e incluso a la vivienda.
- ➔ Desde el ámbito administrativo comarcal y local, se pueden desarrollar políticas y líneas estratégicas que fomenten el desarrollo de modelos agroecológicos primando este tipo de sistemas productivos desde sus diferentes ámbitos administrativos y competenciales.
- ➔ Que se apueste administrativamente por la comarcalización del sistema alimentario a partir de una estrategia o plan comarcal acordado administrativa y socialmente que establezca un horizonte basado en el consumo y venta de la producción local.
- ➔ También desde otros organismos con interdependencia con la administración comarcal y local, como es el caso de ADICOVER, se debería facilitar y promover la creación y uso compartido de espacios e infraestructuras que faciliten la unión de productoras/es y de distribución de productos locales.
- ➔ Necesidad de que existan procesos educativos y culturales ligados al conocimiento sobre la comarca. Específicamente se hace alusión a que el sistema formativo comarcal (reglado y no reglado) debería incluir un acercamiento a la realidad del sector primario y a lo que aporta al territorio. La puesta en valor de la actividad agroganadera
- ➔ Visibilizar la existencia de buenas prácticas productivas en un entorno más o menos cercano pueden ser instrumentos demostrativos y facilitadores de cambios en los sistemas de producción.
- ➔ Motivar al propio sector productivo, especialmente pequeñas producciones, sobre su papel en la sostenibilidad económica y ambiental y facilitarle los trámites necesarios.
- ➔ Se considera que la existencia de diferentes modelos de comedor social (asociados a centros educativos y centros de mayores) son un espacio clave a la hora de iniciar cambios en el modelo alimentario que podrían ser facilitados por diferentes agentes en el propio territorio (administraciones locales, AMPAS, gerencia de centros de mayores...).

[3] ¿PODRÍAMOS MEJORAR NUESTRO SISTEMA ALIMENTARIO?

Después del desarrollo de estos estudios, y el análisis de sus resultados, resulta obvia la respuesta a la pregunta que encabeza esta parte del diagnóstico: ¡Sí! Podríamos mejorarlo. Sin duda. Parece que no producimos los alimentos que necesitamos, y que por tanto estamos alimentándonos, principalmente, con productos cuya procedencia desconocemos, a la par que nuestras productoras y productores, están cada vez más asfixiados, el relevo agroganadero está en crisis, los cultivos y el pastoreo se abandonan, el riesgo de incendios aumenta, y perdemos población... Quizá para muchas vecinas y vecinos no es nada novedoso leer esto, aunque ahora esté basado en evidencias.

La buena noticia es que, de este proceso e indagaciones, sacamos ya muchas claves que nos pueden ayudar a iniciar un proceso estratégico de transición que permita mejorar nuestra alimentación, la calidad de vida de quien produce nuestros alimentos y conservar un entorno que cuide de la salud de todas.

El Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán (MUFPP), como referente del impulso de las políticas públicas alimentarias en el ámbito municipal, propone cinco ámbitos de intervención donde las administraciones públicas locales deberían centrar sus análisis y estrategias. Utilizaremos esta categorización para analizar en nuestro territorio, cuáles son las oportunidades, puntos palanca o ingredientes estrella, que podrían impulsar este cambio, y también para sintetizar cuáles son los retos y ajustes necesarios que se han encontrado en este estudio.

3.1. PUNTOS PALANCA O INGREDIENTES ESTRELLA

EN RELACIÓN A LA GOBERNANZA

- Disponemos de comedores públicos de gestión directa donde empezar a introducir cambios. Tenemos 31 comedores en toda la comarca, de los que un 71% son de gestión directa donde todas las decisiones sobre proveedores las toma la persona o personas que cocinan de acuerdo con la dirección del centro, incluido el diseño de los menús con supervisión del SES.
- Existe la percepción compartida de que las administraciones locales y comarcales, ADICOVER y Mancomunidad, pueden, y parecen estar empezando a, ejercer políticas que faciliten los cambios necesarios tanto a nivel de producción como a nivel de comercialización y consumo, desarrollar estrategias, e impulsar cambios contando con la opinión de todos los agentes locales.
- En el contexto actual existe suficiente capacidad normativa en la propia comarca, e incluso localmente, para desarrollar mercados de proximidad sin entrar en conflicto con otro tipo de normativa superior, lo que permite que las propias entidades locales, que son cercanas y accesibles, puedan facilitar un cambio de modelo.
- También los ayuntamientos, tanto en su papel de propietarios de terrenos comunes como a través de su capacidad de incidencia en las políticas de suelo locales, son los principales actores a la hora de facilitar el acceso a la tierra e incluso a la vivienda

DIETAS SOSTENIBLES Y NUTRICIÓN

- Hay sensibilidad sobre el cuidado nutricional e interés por transitar hacia dietas más sostenibles en los menús. En los comedores sociales ya está ocurriendo que el consumo de fruta y verdura fresca es diario y se han reducido mucho los alimentos ultraprocesados.

- Las escuelas infantiles son, probablemente, los centros donde es más sencillo incorporar cambios, porque el volumen de alimentos y las pequeñas cantidades utilizadas serían fáciles de adquirir aún sin articulación del sector productivo. Además, para padres y madres la alimentación es algo fundamental, y el personal de los centros cuida mucho el acto alimentario como momento educativo.
- Los comedores públicos de las residencias, centros de día y pisos tutelados para personas mayores, a excepción de muy pocos, son de gestión directa desde los ayuntamientos, con personal muy sensibilizado. Las elaboraciones son caseras y tradicionales y tienen mucha relación con los y las comensales, teniendo muy en cuenta las necesidades de cada persona.
- Tenemos centros públicos donde se imparte formación en cocina. Los centros donde se imparte formación en cocina suponen un gran potencial por su objetivo en relación a la transmisión de la importancia de una alimentación saludable y local, a personas que desarrollan o desarrollarán su actividad laboral en la zona.
- Tener acceso a mejores alimentos es deseable para la mayoría de la comunidad: entre el 43,3% y el 60,2% de las y los vecinos indicaron que les gustaría poder comprar productos ecológicos, y entre el 46,7% y el 63,8% de las/los participantes indicaron que les gustaría poder comprar productos de cercanía.
- Trabajar la comunicación del proceso y las estrategias de cambio cultural para impulsar la transición en el sistema alimentario pasa por hablar de salud y de economía local. El deseo de llevar una dieta sana y equilibrada es compartido por un 88,8%. El de conocer la procedencia y que sea cercana es compartido por un 63.1%.
- El deseo de consumir alimentos sostenibles, es compartido por el 49,4% de la comunidad, y el de consumir productos ecológicos, por el 48,1%. Esto supone una buena base de sensibilidad sobre el impacto del sistema productivo en el medio y una amplia disposición comunitaria a priorizar alimentos que se producen de manera respetuosa con el entorno.
- El sector educativo considera que un huerto escolar da muchas posibilidades de trabajo en el aula, tiene muchos usos pedagógicos y puede incorporar de manera muy interesante el ámbito del sistema alimentario local. En la comarca, existe una iniciativa para poner en marcha dos proyectos de formación en centros educativos relacionados con huertos ecológicos escolares y jardines, lo que permitiría trabajar tanto aspectos productivos como alimentarios.
- Además, de las aportaciones que implica la puesta en marcha de la LOMLOE, la administración educativa ha impulsado programas específicos a los que se pueden acoger los centros y que podrían ser de interés para este proceso: un programa sobre reforestación y ornamentación, el programa de fomento del consumo de frutas y verduras y el programa "desayunos saludables", etc...

EQUIDAD SOCIAL Y ECONÓMICA

- Los comedores sociales con gestión directa cuentan con algo de margen y flexibilidad en relación al presupuesto. Cambios en los menús de los comedores sociales, reduciendo proteína animal (en algunos casos diaria aún) y mejorando su calidad, y un aumento de proteína vegetal (legumbres aún poco presentes), facilitarían una adaptación a menús más localizados y saludables sin elevar el coste.
- Existe un gasto público alimentario considerable que se podría redirigir hacia la producción local. Hacemos un gasto anual público de 1.307.149 € en alimentos en estos espacios, de los que 680.000€ son en recursos de atención a nuestros mayores.
- La distribución de las explotaciones aún favorece a las pequeñas y medianas producciones: el 81% de las explotaciones tienen menos de 5 hectáreas, las explotaciones de tamaño medio (menores de 50 ha) están en torno al 16%, mientras que el latifundio no supera el 3%.
- Se percibe un deseo de cambio en los comedores públicos. En relación a la compra pública alimentaria, un 78,1% de nuestras vecinas y vecinos querrían que en los comedores donde acuden sus familiares se

ofrecieran productos ecológicos, un 89,5% que se ofrecieran productos de cercanía y un 90,5% que se ofreciesen alimentos no procesados, lo que les válida como aliados en la transformación de estos comedores.

- Los pequeños comercios son aliados potenciales de las y los productores locales y ecológicos. La mayoría de los comercios ofrecen algunos productos ecológicos, en ocasiones sin certificación, y consideran que pueden venderlos a precios asequibles y no sistemáticamente más caros. Por la relación directa pueden ser espacios de comercialización donde se desmitifique la relación "ecológico=caro".
- La vinculación social y cultural del sector primario con la sociedad local es aún fuerte, recuperable y facilitadora de cambios.

PRODUCCIÓN

- La capacidad productiva es alta. Tenemos una superficie agraria útil que asciende a 484 km2, un 50% del territorio, lo que supone una capacidad productiva de 20.000m2 por habitante.
- El sector primario es fundamental en la economía local y existe conocimiento del manejo agropecuario. En los pueblos de la comarca un promedio del 39,2% de la población activa está empleada en actividades agrícolas, ganaderas o agroindustriales.
- Tenemos alimentos que podrían servirse a comedores públicos. Entre los alimentos que más producimos encontramos el olivar y los frutales, principalmente el cerezo, la higuera y frutas exóticas. Esto podría suponer una vía de entrada de este tipo de productos a los menús de nuestros comedores y hostelería.
- Aún tenemos territorio ampliable en producción ecológica. Tres municipios están encabezando la superficie certificada en ecológico: Villanueva de la Vera, Jarandilla de la Vera y Losar de la Vera, sumando entre los 3 municipios el 47% de la superficie certificada en la comarca.
- Podemos visibilizar, reforzar y acompañar a quienes hacen el esfuerzo de producir en ecológico en nuestro territorio. Los productos que se certifican en ecológico son la fruta, el olivar para almazara o mesa, los terrenos en barbecho o destinados para la alimentación animal, y el cultivo de condimentos, principalmente consistente en pimientos para pimentón y estevia. Entre las frutas certificadas es la higuera la de mayor importancia, pero también destacan las frutas de hueso, tales como la cereza, la ciruela y el melocotón, las bayas, entre las que destacan los arándanos y las frambuesas, y entre los frutos secos las castañas. En ganadería certificada como ecológica encontramos producción de huevos y de carne de ave en la comarca, productos con claro interés para la restauración colectiva.
- Hay tierras productivas sin uso que podrían movilizarse para aumentar y diversificar la producción. Se estima que el territorio cuenta con los suficientes recursos ambientales como para ser autosuficiente en su alimentación, con una gran variedad de alimentos y durante todo el año.
- Se confía en el sector primario existente y en su capacidad para producir suficientes alimentos para la población local.
- Existen casos de innovación e inspiración. Se perciben las nuevas experiencias de producción primaria ligadas a la producción de alimentos de origen agrícola como un instrumento demostrativo en el que apoyarse. La riqueza y variedad social que existe ahora mismo en la Vera, con una gran cantidad de nuevos pobladores que aportan otras miradas al modelo de producción y consumo, en muchos casos ligados a proyectos agroecológicos, hace del tejido social de la Vera un espacio muy diverso lo que se considera una oportunidad para iniciar nuevas experiencias y proyectos alimentarios en el ámbito local y comarcal.

ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

- El sector de la industria agroalimentaria de nuestra comarca podría acoger las transformaciones productivas a la par que abastecer a nuestros comedores, por su costumbre en trabajar con volúmenes grandes

para la exportación, a la par que con canales cortos. Disponemos de tejido empresarial que maneja producto agrario vegetal: almazaras, elaboradoras de aceituna de mesa, secado y transformación de higos, cooperativas hortofrutícolas, tahonas, obradores para la elaboración de bebidas y mermeladas. Entre las que manejan productos de origen ganadero tenemos mataderos, fábricas de embutidos y queserías. Suelen vender una proporción de su producto a empresas o distribuidoras de carácter local y regional. Las compras de estas industrias son mayoritariamente locales (en un 90% de promedio) y, si necesitan completar las compras lo hacen a nivel regional y, sólo puntualmente, nacional.

- Los comercios locales son escenarios interesantes para la venta de producto local. Algunos productos como verduras, frutas, pan y pescado suelen comprarse por vecinas y vecinos de forma habitual en tiendas especializadas.
- Existen vías establecidas de contacto entre producción y consumo, lo que permite el diálogo y la empatía. En compra directa a productores se adquieren principalmente frutas, verduras y lácteos, y, en ocasiones aceite, huevos, legumbres y carne.
- Los modelos de cercanía son deseables para nuestra comunidad. Se prefiere comprar: directamente al productor (53,1%), en tiendas de alimentación especializadas (28,1%), en ultramarinos (26,25%), y en menor medida en supermercados (16,9%).
- La mayoría de los pequeños comercios parecen seguir la norma de proveerse de productos lo más cercanos posible, ya que perciben el producto local como de buena calidad y preferido por sus clientes. Esta constatación abre la vía de exploración a relaciones con el tejido productivo comarcal. La mayoría de su clientela son gentes del pueblo o de la zona, aunque también la población flotante y en menor medida el turismo. Pueden ser espacios desde los que acceder a clientes/personas con alta sensibilidad por el producto local.
- La restauración local, es un sector potencialmente aliado para la territorialización del sistema alimentario, no sólo como consumidor social sino como proyector de la cultura gastronómica local. Ya tiende a abastecerse de verduras, frutas, lácteos, carnes y aceites de origen local o de cercanía, destacando la importancia que le dan al cabrito entre las carnes. Valoran en gran medida los productos locales y de temporada porque pueden apreciar que son de mayor calidad, ya que tienen mejor sabor, olor, y están cosechados en un buen punto de maduración.
- Se percibe el turismo como una oportunidad para reforzar el consumo de cercanía y la viabilidad del mercado local.
- Hay disponibilidad de infraestructuras y terrenos públicos en todas las localidades que permitirían poner en marcha experiencias de producción y mercado de proximidad.
- La existencia de cada vez más experiencias locales y cercanas de consumo de proximidad, aunque son a muy pequeña escala en el ámbito comarcal, constituyen un camino ya emprendido del que poder aprender y generar conocimiento.

DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- Los centros donde se imparte formación en cocina suponen un gran potencial como espacios formativos y demostrativos sobre la importancia de la reducción del desperdicio alimentario a personas que desarrollan o desarrollarán su actividad laboral en la zona.
- Existe una conciencia de compromiso de la población local desde la mirada de la sostenibilidad cada vez más instaurada en los discursos sociales lo que constituye una oportunidad.
- Las políticas educativas cada vez más, promueven en el marco de las competencias ecosociales, los modelos y hábitos de alimentación sostenible entre los que se incluye el kilómetro cero de procedencia y el concepto de desperdicio 0.
- Las competencias en materia de gestión de residuos están mancomunadas.

- Los comedores públicos y los pequeños comercios, gestionan con conciencia para evitar el desperdicio alimentario. Sobre los desperdicios, todos los centros coinciden en que el personal de cocina trata de ajustar al máximo las cantidades para evitar generar mucho desperdicio, y en los centros donde la comida es más casera, en general, las sobras se aprovechan en la medida de lo posible.
- Los hábitos y conductas recogidas en el estudio, muestran una población sensibilizada con la gestión de residuos. Un 67,6% trata de separar los residuos; un 47,7% tiene un cubo para separar la materia orgánica, un 58,9% tiene uno de plásticos, un 49,8% tiene uno de papel y un 54,4% tiene uno de vidrio.

3.2. PRINCIPALES RETOS Y AJUSTES NECESARIOS

EN RELACIÓN A LA GOBERNANZA

- Deben ser las administraciones públicas quienes impulsen los cambios en los comedores públicos. Es una mirada compartida tanto por el personal de los centros, como por la población en general.
- Se hace imprescindible lograr la implicación de todos los actores de la cadena alimentaria y la administración pública, para enfocar adecuadamente la ejecución y puesta a disposición de recursos económicos, normativos y técnicos para la implementación de políticas públicas alimentarias.
- Visibilizar y facilitar la participación social en el diseño e implementación de las políticas alimentarias locales. La percepción social es que, hasta la fecha, no se han impulsado desde las administraciones públicas de ámbito comarcal, Grupo de Acción Local y Mancomunidad, líneas dirigidas al fomento del consumo de productos locales, que estas no constituyen líneas de incidencia prioritarias, y que el enfoque ha priorizado el turismo frente al sector primario. Se muestra esperanza, con la propia existencia de este proyecto, percibida como un paso positivo en la línea de fomentar el comercio y consumo de productos comarcales. En cualquier caso, existe la percepción de que implicar a los agentes políticos en un cambio de modelo alimentario es complicado.

DIETAS SOSTENIBLES Y NUTRICIÓN

- La merma de la cultura alimentaria dificulta que los equipos de cocina diseñen menús más adaptados a los alimentos locales y de temporada. Al mismo tiempo, los malos hábitos alimentarios adquiridos entorpecen la aceptación de nuevas propuestas en los menús, hábitos que tienen que ver con la reducción de consumo de carne, el aumento de consumo de frutas, verduras y proteína vegetal, la utilización de cereales no refinados, etc.
- La diversidad de contextos y agroecosistemas obliga a que el diseño de un menú basado en alimentos locales y de temporada sea diferente en cada territorio. Actualmente no existen apenas centros en la zona con experiencia en procesos de cambio de un comedor convencional a agroecológico. Esto se plantea como un reto que requiere planificación específica.
- Es necesaria la formación del personal de cocina y gestión de comedores públicos para realizar cambios hacia menús más sostenibles y saludables.
- Aún es necesario sensibilizar a la población sobre la urgencia de una transición hacia un sistema agroalimentario más sostenible tanto social como medioambientalmente. La formación general sobre nutrición y la importancia de eliminar de nuestras dietas elementos perjudiciales para la salud, del entorno y de las personas, (procesados, alimentos kilométricos, cultivos y ganaderías intensivas a base de químicos...), aclarando conceptos y facilitando formas de hacer cambios. De momento, los únicos productos que se compran en ecológico de forma mayoritaria son los huevos y el aceite, existe mucha confusión sobre lo que es y lo que no es un producto procesado, y la cercanía es más importante que el hecho de que un alimento sea ecológico.
- Se hace necesario identificar bien los alimentos y su procedencia y sistema de producción. Es relevante que el 53% de nuestras vecinas y vecinos desconoce el origen de los alimentos que consume.

- El freno para cambios en el sector de la restauración viene afectado en muchas ocasiones por las modas gastronómicas y el desconocimiento de los clientes en la temporalidad de los cultivos. Se hace necesario trabajar la cultura gastronómica con el sector y facilitar recursos pedagógicos para la clientela.
- En relación a la formación del sector de la restauración se señala la necesidad de una mejora en los planes educativos, debido a que actualmente, estos planes no incluyen procesos de capacitación sobre conceptos y procesos tales como alimento local, sostenible, de temporada, ecológico, desperdicio alimentario, responsabilidad alimentaria, etc., unido todo ello a la falta de alumnado, a un sistema de prácticas no eficiente y a que las escuelas están monopolizadas por restaurantes con prestigio.
- En general se detecta la necesidad de poner en marcha procesos formativos orientados a favorecer los modelos de alimentación sostenible y también el desarrollo de programas de formación en alimentación saludable, aprovechando los espacios formativos existentes.
- En relación con la formación del profesorado, se detecta una carencia en cuanto a la actualización de enfoques en las acciones formativas, tales como la incorporación de la perspectiva de los ODS y la economía verde y circular en las materias relacionadas con la alimentación.

EQUIDAD SOCIAL Y ECONÓMICA

- Se hace necesario mejorar el equipamiento de algunas cocinas para facilitar la elaboración de los menús, así como la ampliación de personal para no depender de cuartas gamas y mantener una elaboración artesanal de los alimentos.
- En el caso de los comedores con un modelo de gestión indirecta, es necesario incluir en los contratos de servicios cláusulas y criterios que pongan en valor el sistema alimentario local, el bienestar animal, la calidad diferenciada, la producción ecológica y los circuitos cortos de comercialización, así como de calidad de las personas trabajadoras.
- Se hace imprescindible facilitar el acceso a alimentos ecológicos de proximidad mediante canales que permitan precios justos para producción y consumo. Un 41,3% de nuestras vecinas y vecinos considera que los alimentos ecológicos son demasiado caros para la población de la Comarca, y restaurantes de ticket bajo, tampoco se plantean acceder a estos productos. Hay que evitar la elitización de los alimentos de calidad.
- Es imprescindible revisar y facilitar mejoras en la gestión del único banco de alimentos que hay en la Vera, y en el que colabora la Mancomunidad y algunas entidades locales, ya que los alimentos provienen de fuera, y aunque existen fondos específicos para la adquisición de alimentos, no hay ninguna estructura organizativa que favorezca o facilite esto, más allá de los casos puntuales de donaciones locales que permiten de manera esporádica el acceso a productos locales.
- Se percibe la necesidad de que los servicios sociales locales y comarcales aborden los problemas relacionados con la situación nutricional de la población con la que se trabaja, de forma preventiva, y más allá de la facilitación del acceso a la alimentación de personas o familias en situación de vulnerabilidad.
- Es necesario demostrar, con ejemplos concretos, y facilitar con apoyo a los canales cortos y consumo de proximidad, que los precios pueden ser más justos para todas. La idea de que es el mercado el que define el precio de los productos está muy arraigada no solo entre los productores sino entre los pequeños comerciantes: “No somos capaces de poner nosotros el precio a nuestros productos, sino que son otros quien los ponen”.

PRODUCCIÓN

- La intensificación y especialización de la agricultura y ganadería han disminuido la variedad de cultivos. Para cubrir las necesidades alimentarias es necesario restablecer esa variedad y fomentar la diversificación.

- Es imprescindible destinar recursos públicos para impulsar la transición hacia modelos productivos ecológicos, resilientes y menos dependientes. El sector ecológico es todavía muy minoritario en comparación a la superficie agrícola y ganadera actual. La superficie certificada como ecológica en la comarca de la Vera sumó en 2020 poco más de 276 hectáreas.
- Las principales resistencias encontradas para la transición agraria hacia modelos ecológicos son: la excesiva burocratización del proceso de certificación -cuando se da mucha menos vigilancia y burocracia para la producción convencional-, la normativa higiénico-sanitaria desajustada con la realidad de las pequeñas producciones, la falta de colaboración de la administración y de asesoramiento técnico y la dificultad para acceder a los insumos necesarios, más particularmente en la producción animal.
- Es imprescindible facilitar el aprovechamiento del territorio con usos agroalimentarios. Los datos muestran una disminución de 337 ha de cultivos herbáceos y 344 ha en cultivos leñosos para el conjunto de la comarca, es decir un abandono o transformación de casi 700 ha productivas en la última década. El ganado caprino se ha reducido en la comarca en un 60% en apenas 2 décadas con la consecuente puesta en riesgo de la raza caprina verata, raza autóctona en peligro de extinción según el Catálogo Oficial de razas de ganado de España.
- Hay que promover el consumo interno, ya que estas resistencias, generan una dependencia del consumo externo, que a su vez implica grandes volúmenes de producción que condicionan el modelo de explotación.
- Es necesario orientar adecuadamente sobre el nuevo periodo de ayudas y sus posibilidades para la transición agroecológica y relevo agroganadero. Las y los productores tienen aún muy condicionada la rentabilidad de las producciones a la concesión de subvenciones, lo que provoca dependencia, ante unas ayudas que tampoco es que estén muy bien estructuradas.
- Se apunta a la necesidad del fortalecimiento de las agrupaciones y cooperativas, como espacios que pueden ofrecer muchos servicios fundamentales para los socios tanto en insumos (piensos, combustible, tratamientos, herramientas...) como en formación (cursos sobre los cambios normativos y ayudas, cursos de reciclaje para productores, formación sobre gestión/dirección de cooperativas, riesgos laborales, etc.).
- Es necesario hacer atractivo y dotar de valor social el desempeño agropecuario. En cuanto a demanda formativa del ciclo de la familia profesional agraria existe, pero no todos los años se agotan las plazas disponibles. Y en los centros formativos de enseñanza obligatoria no siempre se fomenta la deseabilidad del sector. También se detecta como un problema la falta de mano de obra cualificada y la falta de relevo generacional debido al escaso atractivo laboral y económico que ofrece el sector primario, especialmente grave en el caso de la ganadería tradicional.
- Aunque existe demanda, la escasez de la oferta educativa y formativa existente en relación a la producción ecológica es alta. Se apunta que la mejora de la empleabilidad requiere formación, inversión y conocimiento de los recursos, y que para ello hace falta más investigación, transferir esos conocimientos, una mayor implicación de las instituciones y también la formación ciudadana. Así mismo, se detecta una enorme carencia en formación en herramientas e instrumentos digitales; se considera que existe una enorme brecha digital y que, además, esta carencia no se contempla en las ofertas de formación y capacitación que hay para el sector primario.
- Es necesario incentivar alternativas e implementar planes de empleo que acompañen al cambio de cultivo del tabaco ofreciendo otras alternativas que permitan una mejora del sistema productivo comarcal, desde el punto de vista agroecológico.
- Facilitar y apoyar la transición a modelos menos dependientes, requiere recursos concretos. El modelo industrial de producción está tocando techo con pérdidas inasumibles por las y los profesionales agroganaderos. Se constata que en la actualidad los costes de manejo de las explotaciones agrarias han subido desorbitadamente (combustible, agroquímicos...) y que además aparecen nuevos problemas asociados a

la producción, como el problema sanitario que se origina en los frutos secos y el higo seco por micotoxicidades (aflatoxina).

- Existe cierta controversia con relación al uso de agroquímicos. Este es un tema sobre el que trabajar desde la perspectiva de salud y de reducción de dependencias en el modelo productivo. Por un lado, existe la opinión de que los que se emplean actualmente tienen suficientes garantías de inocuidad y de qué son imprescindibles para garantizar una producción rentable. Por otro lado, algunas personas abogan por la desaparición de este tipo de productos alegando tanto el factor ambiental como el de salud de los alimentos.
- Es necesario abrir vías de comercialización directa y puesta en valor de las producciones de pequeño tamaño para que puedan ser la actividad principal de las familias. Actualmente, el manejo familiar de determinadas explotaciones productivas de pequeño tamaño (olivares, higueras, castaños, huerta de temporada…) constituyen sólo una renta complementaria o entrada directa de alimentos, que en muchos casos se termina abandonando.
- Es necesario poner en valor las variedades tradicionales ya que, aun siendo de calidad organoléptica diferenciada, no son las que tienen la mejor demanda por parte de la gran distribución y por tanto del consumidor genérico y, además, no están ofreciendo los mejores rendimientos económicos
- Facilitar la venta directa, ayudaría a que funcionasen los canales cortos organizados y regulados, y a la emergencia de la posible economía informal vinculada a la producción de alimentos. La percepción general es que los productores de alimentos saludables y de calidad de la zona no tienen estabilidad económica acorde con la calidad de esos productos.
- Son imprescindibles puntos de información y acompañamiento específico para el emprendimiento agropecuario. Emprender en el sector productivo y, por tanto, facilitar el relevo generacional, resulta complejo y costoso en tiempo de trámites, además de exigente en cuanto a volúmenes de producción y superficie para poder acceder a las ayudas. En la nueva PEPAC, al menos en el momento de redactar este informe, Extremadura no va a facilitar las ayudas a nuevas/os agricultores.

ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

- Existe una insuficiencia de canales cortos de comercialización, así como de la logística necesaria para la distribución de los productos locales (centros de acopio, transporte…).
- Para trabajar con el canal HORECA (restauración y comedores públicos), es necesaria la articulación entre la producción local y los comedores, a través de redes de productores y productoras locales que desarrollen un sistema de distribución conjunta a nivel comarcal: diversidad de producción, coordinación, centros de acopio, transporte…
- En el caso de los comedores públicos, se hace necesaria formación para optimizar la gestión de las cocinas, especialmente la partida destinada a la compra de alimentos.
- Para que las empresas agroindustriales de la comarca puedan relocalizar su venta, necesitan canales que puedan absorber volúmenes grandes -restauración, compra pública…-, y sistemas de gestión y logística que optimicen los tiempos y el servicio. Actualmente venden la mayor parte de su producto a distribuidoras internacionales por los grandes volúmenes que pueden movilizar por ese canal en una sola venta en comparación con los pequeños volúmenes que movilizan los canales locales o regionales.
- El comercio y las pequeñas distribuidoras locales se enfrentan a un reto, cultural y estructural: la organización de tiempos para el abastecimiento en el consumo doméstico. La tendencia, especialmente en la población más joven es buscar la facilidad en la compra. Algunos datos avalan esta idea: el 38% realiza una compra grande para varios días; el 41% prefiere no desplazarse; el 24% prefiere un lugar donde encuentre todo. Se prefiere el modelo supermercado o tienda de ultramarinos para la amplia mayoría de los alimentos.

- Es necesario visibilizar mejor y facilitar el acceso a los alimentos de proximidad y ecológicos, en los espacios de comercialización de la comarca. Un 58,1% de nuestras vecinas y vecinos considera que los productos de cercanía son difíciles de encontrar, y un 46,9% considera que los productos ecológicos también.
- El modelo ultramarino, como comercio de cercanía preferido por su diversidad en la oferta, al mismo tiempo es el que relata más dificultades para ofrecer productos de cercanía y ecológicos, aunque prefieran esta modalidad, porque además de que la disponibilidad suele ser limitada, encarece o resta margen de ganancia, porque las y los productores están usando otros canales para la misma clientela a menor precio. Sería necesario establecer canales de comunicación y confianza entre estos espacios y la producción local organizada.
- Sería necesario revisar las regulaciones respecto al comercio local en lo que al ámbito competencial de las administraciones locales se refiere, además de facilitar información y trámites. Los requisitos administrativos, impuestos y gastos que deben afrontar pequeños negocios, no difieren de los que afronta una gran superficie, lo que aumenta todavía más la desventaja del pequeño negocio frente al grande.
- Se detecta una falta de redes que unan a productores y comerciantes de la comarca para facilitar la comercialización en cercanía, simplificando la localización del suministro de ciertos productos en el tiempo y forma que se requiere.
- En el sector de la restauración aquellos establecimientos que tienen una carta amplia y un número de servicios habituales alto suelen hacer compra grande para varios días, y necesitan un tipo de servicio, mientras que espacios más pequeños y que funciona mediante reserva suelen hacer compras pequeñas según se va necesitando y pueden acudir a otro tipo de proveedores. Para que puedan trabajar con el producto local necesitan garantías de abastecimiento en forma y continuidad necesaria.
- Se apunta a que la dificultad en relación a la comercialización, no se debe tanto a la dificultad económica y de gestión que requiere, sino sobre todo a la no disposición de estructuras de apoyo, a la falta de tiempo y de conocimiento, y en gran medida a la inexistencia de redes de coordinación.
- Se destaca que el carácter perecedero de las producciones y el volumen de cosecha diario en campaña exige tener una salida inmediata a través de la gran distribución, capaz de absorber esas cantidades. Se apunta la enorme dificultad que supone para un productor hacer distribuciones pequeñas en diferentes puntos.
- Se perciben dificultades en relación al transporte de productos desde las explotaciones: Los transportistas de mercancías no quieren venir, el porte les cuesta el doble porque no tienen posibilidad de cargar a la vuelta. Esto hace que la comercialización desde la propia explotación resulte poco rentable económicamente.
- Otros problemas que se detectan para el mercado y distribución son la falta de acceso a herramientas básicas para aspirar a ser competitivos, la mala conexión digital y la ausencia de apoyo institucional al mercado de productos.
- Es necesaria una formación y acompañamiento específico al sector productivo para trabajar con la restauración. Las exigencias de trazabilidad y registros sanitarios, son de difícil acceso para pequeñas producciones, y sin ellos no pueden acceder a los permisos de venta. El apoyo y fomento de las agrupaciones y cooperativas en este sentido es fundamental. Además, sería necesaria formación sobre los protocolos de venta en hostelería, limpieza...etc., e interesante poder conocer a los productores y su trabajo (fincas, huertas), creando así una relación de confianza.

DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- Sería interesante facilitar formación específica a cocineras de colectividades -hay dudas sobre legislación sanitaria en este sentido- y facilitar espacios para el compostaje. En los comedores públicos, a excepción de dos de los centros, ninguno tiene cubos específicos para restos compostables.

➔ Se hace necesario implementar programas de formación y facilitar espacios municipales y contenedores domésticos para el compostaje. Sólo un 31,5% de nuestra vecindad emplea su basura orgánica para hacer compost y sólo un 25,8% emplea esta misma basura para alimentar animales.

participación sociedad territorio redes

fundación entretantos