



PRODUCIR PARA LA COMARCA

OPORTUNIDADES DESDE LA
RESTAURACION COLECTIVA



LA VERA NOS ALIMENTA

ALIANZA POR UN SISTEMA
ALIMENTARIO COMARCAL

Producir para la comarca: oportunidades desde la restauración colectiva

Autoras: Susana Daudén, Paloma García, Mireia Llorente, Laura Arroyo

Coordinado por Fundación Entretantos

Maquetado por Taller Traficantes de Sueños

Noviembre 2024

Financiado por:



fundación **entretantos**

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	5
LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA EN EL TERRITORIO	7
COMEDORES QUE HACEN COMARCA	9
PERO, ¿CUÁNTO SE COMPRA PARA ESTOS COMEDORES?	9
¿Y SI SE SUMASEN TODOS LOS COMEDORES COLECTIVOS DE NUESTRA COMARCA?	12
OTROS POTENCIALES CLIENTES EN CANAL CORTO: PARTICULARES, PEQUEÑO COMERCIO Y RESTAURACIÓN	15
¿QUÉ ALIMENTOS ESTAMOS PRODUCIENDO EN EL TERRITORIO?	17
¿QUÉ SABEMOS DE NUESTRO SECTOR PRODUCTIVO?	18
UNA COMARCA CON CAPACIDAD PARA PRODUCIR MÁS Y MEJOR	19
ABASTECER A LA RESTAURACIÓN COLECTIVA. OPORTUNIDADES Y RETOS PARA NUESTRO SECTOR PRODUCTIVO	20
PARECE INTERESANTE, ¿POR DÓNDE EMPEZAR?	22
Y, ¿CÓMO LO HAN HECHO OTRAS PERSONAS O AGRUPACIONES PARA PODER TENER UNA OFERTA CONJUNTA?	24
ESTÁ SUCEDIENDO... OTROS COMEDORES SON POSIBLES	25
PRIMEROS PASOS PARA PRODUCIR PARA LA COMARCA	27
¿TE SUMAS?	29
HACIA OTRAS FORMAS DE PRODUCIR SIN DEJAR A NADIE EN EL CAMINO...	31



INTRODUCCIÓN

Desde que la alianza La Vera Nos Alimenta inició su recorrido hasta hoy, son muchas las cosas que hemos ido descubriendo de nuestro sistema alimentario y de las necesidades que como comunidad tenemos para, no sólo garantizar nuestra seguridad alimentaria y nutricional en un contexto de cambio climático, sino también avanzar por la senda que definimos juntas en nuestra Estrategia Comarcal Alimentaria hacia la soberanía alimentaria soñada.

Convencidas de que la restauración colectiva puede ser una magnífica palanca de cambio para que nuestro sector productivo pueda innovar con manejos y circuitos más sostenibles para nuestro entorno, nuestra salud y para su propia viabilidad, en el curso 2023-24 hemos desarrollado y colaborado con:



PLAN DE SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA EN DESTINO LA VERA-JERTE

Un amplio sector de restauración cada día más comprometido con la sostenibilidad de su oferta.

Gracias al trabajo de estos comedores, y su esfuerzo por consumir apoyando la producción comarcal podemos contar ahora con una posibilidad de demanda estable, atractiva y comprometida con nuestro sector productivo.

Sin duda, poder abastecer esta demanda que se abre requerirá del empeño de nuestras productoras y productores por organizarse, del apoyo institucional para materializarlo, y de la voluntad comunitaria para asumir cambios progresivos que pasan por retomar el sabor de la tierra y la temporada.

No es imposible, y para ver horizontes y seguir caminando dejamos en estas páginas algunos ejemplos de otros territorios donde está sucediendo.

MIENTRAS, SEGUIREMOS SEMBRANDO...



COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA EN EL TERRITORIO

EN EXTREMADURA SE COCINAN MÁS DE 30.000 MENÚS CADA AÑO EN CENTROS PÚBLICOS entre colegios, residencias, hospitales e instituciones penitenciarias.

UNA OPORTUNIDAD PARA

IMPULSAR EL SECTOR AGROGANADERO

REDUCIR EMISIONES POR TRANSPORTE DE ALIMENTOS

MEJORAR LA SALUD NUTRICIONAL

Si esta compra se plantea hacia la producción ecológica y de proximidad, muchas explotaciones agrícolas y ganaderas podrían distribuir su producción total o parcialmente en la zona, afrontando así muchas de las dificultades con las que la producción primaria se encuentra e impulsando al mismo tiempo una transición agroecológica en el territorio.

En la Vera, 12 de sus 19 municipios, tienen uno o varios centros con comedor público o de gestión mixta sumando un total de 31 comedores en toda la comarca. En una primera aproximación, estimamos que implicaba algo más de 1.300.000 € de gasto en alimentos anual.

31 CENTROS

1454 COMENSALES

1.307.149 €



3 ESCUELAS INFANTILES
130 COMENSALES
30.875 €

13 CENTROS DE DÍA Y RESIDENCIAS
555 COMENSALES
680.000 €

7 COLEGIOS
492 COMENSALES
368.510 €

8 OTROS CENTROS
277 COMENSALES
227.764 €

COMEDORES QUE HACEN COMARCA: COMPREMOS EN NUESTRA TIERRA, A NUESTRA GENTE

Tres comedores colectivos de Losar de la Vera ya han estado revisando la planificación de su oferta para poder adaptarse a la producción local cuidando el equilibrio nutricional, e incorporando nuevas recetas y herramientas. Este curso 24-25 se proponen aumentar la compra de alimentos de cercanía, frescos, de temporada, con menos intermediarios y ecológicos, en transición o de manejos y calidades diferenciadas.



PERO, ¿CUÁNTO SE COMPRA PARA ESTOS COMEDORES?

Por lo que hemos podido estimar analizando la facturación de dos meses de cada temporada (frío/calor) de estos comedores, en la actualidad sus volúmenes de **compra anual por tipo de alimentos que podríamos proveer del territorio**, según el tipo de centro son de:

ESCUELA INFANTIL 0-3 AÑOS

40 comensales, 200 comidas/año



FRUTA
454 KG



HORTALIZAS
637 KG



TUBÉRCULOS
417 KG



ACEITE
100 LITROS



LÁCTEOS
245 KG



CARNE
257 KG



HUEVOS
126 DOCENAS



LEGUMBRES
80 KG



RESIDENCIA DE MAYORES

100 comensales, 14 comidas/semana,
730 comidas/año



FRUTA
11.499 KG



HORTALIZAS
21.321 KG



TUBÉRCULOS
8.600 KG



ACEITE
1.100 LITROS



LÁCTEOS
17.134 KG



CARNE
7.701 KG



HUEVOS
3.676 DOCENAS



LEGUMBRES
540 KG



CENTRO DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA 3-11 AÑOS

140 comensales, 170 comidas/año



FRUTA
3.914 KG



HORTALIZAS
320 KG



TUBÉRCULOS
650 KG



ACEITE
945 LITROS



LÁCTEOS
849 KG



CARNE
3.754 KG



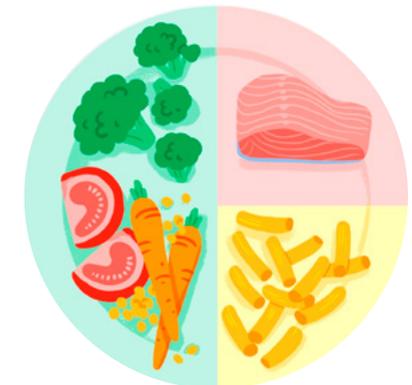
HUEVOS
213 DOCENAS



LEGUMBRES
228 KG



LA IMPLEMENTACIÓN DE NUEVOS MENÚS ADAPTADOS AL PLATO HARVARD MODIFICARÁ ESTOS VOLÚMENES DE DEMANDA PREVISIBILMENTE CON AUMENTO DE HORTALIZA, FRUTA Y LEGUMBRE



¿Y SI SE SUMASEN TODOS LOS COMEDORES COLECTIVOS DE NUESTRA COMARCA?

A partir de los datos de estos centros pioneros, podemos estimar que, si se sumasen todas las escuelas infantiles, colegios y residencias de la comarca, este sería el **volumen y gasto anual** aproximado para los **alimentos que podemos producir:**



COLEGIOS



FRUTA
13.755 KG
16.489 €



HORTALIZAS
11.259 KG
18.942 €



TUBÉRCULOS
2.284 KG
2.509 €



ACEITE
3.321 LITROS
17.806 €



LÁCTEOS
798 KG
15.065 €



CARNE
13.193 KG
85.007 €



HUEVOS
748 DOCENAS
4.691 €



LEGUMBRES
801 KG
1.838 €



ESCUELAS INFANTILES



FRUTA
1.476 KG
2.643 €



HORTALIZAS
2.069 KG
4.595 €



TUBÉRCULOS
1.356 KG
1.051 €



ACEITE
321 LITROS
1.757 €



LÁCTEOS
798 KG
3.225 €



CARNE
835 KG
6.277 €



HUEVOS
409 DOCENAS
918 €



LEGUMBRES
260 KG
1.013 €

RESIDENCIAS



FRUTA
45.305 KG
58.075 €



HORTALIZAS
84.004 KG
96.357 €



TUBÉRCULOS
33.884 KG
22.648 €



ACEITE
4.334 LITROS
6.913 €



LÁCTEOS
67.507 KG
98.484 €



CARNE
30.341 KG
133.124 €



HUEVOS
14.483 DOCENAS
33.648 €



LEGUMBRES
2.127 KG
4.176 €



TOTAL



FRUTA
60.536 KG
77.207 €



HORTALIZAS
97.332 KG
119.894 €



TUBÉRCULOS
26.208 KG
37.524 €



ACEITE
7.976 LITROS
26.476 €



LÁCTEOS
71.289 KG
116.774 €



CARNE
44.369 KG
224.408 €



HUEVOS
15.640 DOCENAS
39.257 €



LEGUMBRES
3.188 KG
7.027 €



OTROS POTENCIALES CLIENTES EN CANAL CORTO: PARTICULARES, PEQUEÑO COMERCIO Y RESTAURACIÓN

- El 90% de las y los veratos prefieren **adquirir alimentos de aquí** y un 80%, consciente de la relación existente entre pérdida de la actividad agropecuaria tradicional y deterioro paisajístico y ambiental, **preferiría que fueran de manejo ecológico.**
- Nuestros **comercios de proximidad**, que cuentan con una clientela estable y fiel, están dispuestos a cuidar la demanda y establecer **relaciones de confianza con producciones locales.**
- Nuestros **restaurantes y alojamientos turísticos** están cada día más abiertos a trabajar con **producto local y de temporada** en su oferta.



Este tipo de consumidores lo que demanda del sector productivo es:

- **Continuidad** en producción y servicio; sistemas sostenibles de **entrega y recogida** de productos y **precios justos**.
- **Agruparse en grupos productivos** (no necesariamente cooperativas), al objeto de poder abastecer puntos de consumo en cantidad suficiente.
- Productos ecológicos; **información sobre cómo se produce:** respeto con el entorno y con la mano de obra.
- Darse a conocer-visualizarse. **Facilidad de contacto** y reparto.
- **Compromiso** con el cliente final: constancia y variedades locales adaptadas.

La demanda está abierta, pero ¿cómo está nuestra oferta?



¿QUÉ ALIMENTOS ESTAMOS PRODUCIENDO EN EL TERRITORIO?

Aunque el sector agrario en Extremadura tiene una gran importancia económica (7,4% del PIB), las y los productores de la región están afectados por la precariedad laboral, los precios en origen estancados, el alto índice de vulnerabilidad al cambio climático, el elevado índice de éxodo rural y la dependencia de mercados globales e insumos.

NECESITAMOS URGENTEMENTE ALTERNATIVAS QUE MEJOREN LA VIABILIDAD ECONÓMICA, SOCIAL Y ECOLÓGICA DE NUESTRAS PRODUCCIONES



Y ¿QUÉ SABEMOS DE NUESTRO SECTOR PRODUCTIVO EN LA VERA?

El 50% de la superficie comarcal es superficie agraria con 48.400 hectáreas.

La mayor parte de esta superficie agraria corresponde a pastos y montes pastables, siendo la producción ganadera de gran importancia.

Se cultivan 14.000 hectáreas en regadío, aunque el 60% de esta superficie se dedica al tabaco y tan sólo el 22% a cultivos alimentarios.

Los cultivos leñosos ocupan 5882 hectáreas; la mayor parte de olivar (45%) y lo demás ocupado por diversos frutales.

La mayor parte de las parcelas son pequeñas, con un 81% de fincas de menos de 5 hectáreas.

La superficie dedicada a cultivos ecológicos es de tan solo 276 hectáreas, estando nuestra zona por debajo de la media nacional, y perdiendo productoras/es certificados en los últimos años.



UNA COMARCA CON CAPACIDAD PARA PRODUCIR MÁS Y MEJOR

En la Comarca de La Vera **se producen** muchos de los alimentos básicos de nuestra dieta, principalmente **fruta, hortalizas, carne y productos lácteos y aceite de oliva**. Las características geoclimáticas de la zona suponen un **gran potencial de producción** que podría cubrir la mayoría de las necesidades de consumo.

Si bien la producción ecológica es todavía muy minoritaria, abrir **canales de venta en canal corto tan estables** como la compra pública podrían ser **clave para impulsar cambios en un manejo más sostenible tanto agrícola como ganadero**, con impacto muy positivo en nuestra salud y en la de nuestro ecosistema.

Contamos con **sectores de producción muy consolidados, agrupados y asociados a la identidad del territorio**, como son la fruta —aunque aún poco diversificada y muy enfocada a la exportación—, el olivar o la ganadería caprina que podrían incluirse como productos estrella en los menús, abriendo camino a nuevas producciones.

En cualquier caso, lo que ya podemos decir es que la atención a la demanda de una dieta más local y saludable para toda nuestra población, **va a requerir de un aumento y diversificación de nuestros cultivos, así como de adaptaciones logísticas y coordinación del sector**.



ABASTECER A LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

OPORTUNIDADES Y RETOS PARA NUESTRO SECTOR PRODUCTIVO



El sector productivo que ya está trabajando con este tipo de comedores en otros territorios nos cuenta que les ha brindado **OPORTUNIDADES** para:

- **Mejorar la organización:** plantación, cantidades, variedades.
- **Mejorar el servicio y la viabilidad de la actividad** a través de la programación y de la demanda asegurada.
- **Seguridad económica:** afianzar una parte de la producción.
- **Construir modelos de colectivización y articulación de la oferta,** alianzas y unión con otras productoras/es, agrupando ventas y simplificando la logística.
- **Difusión y visibilización de sus proyectos.**

También desde su experiencia podemos adelantar que encontraremos los siguientes **RETOS:**

- **Conseguir ofrecer el producto demandado** o que el cliente se adapte a la disponibilidad territorial.
- **Mantener un precio** ajustado.
- **Responder a las apariencias de calidad** y presentación específicas: dimensiones, limpieza, recipiente.
- **Conseguir satisfacer la demanda en el tiempo y en cantidades,** compromisos de compra, y relaciones comerciales fluidas.
- **Necesidad de infraestructuras** (frío) para optimizar la logística (periodicidad pedidos): en cocinas y en espacios de acopio.
- **Coordinar la logística con otras producciones,** así como establecer dinámicas que se ajusten a las expectativas y necesidades de todas.
- **Enfrentar ciertas cuestiones burocráticas.**

Los “Comedores que hacen Comarca”, quieren empezar a consumir local, de temporada y ecológico ya y ¡esperamos que la demanda aumente!

PARECE INTERESANTE, ¿POR DONDE EMPEZAR?

¡CONTAR CON LA DISPOSICIÓN DE LA DEMANDA PARA ESTABLECER ACUERDOS ES EL MEJOR PUNTO DE PARTIDA QUE PODRÍAMOS TENER! ¡PARA LLEGAR A ESTAR ARTICULADOS CON LA DEMANDA, TENEMOS QUE ARTICULARNOS NOSOTROS/AS PRIMERO!

Desde luego, para una cocina en colectividades, que el sector productivo comarcal esté articulado y no tenga que abrir múltiples vías de abastecimiento es un valor.



Pero antes de sumarnos a un proceso de coordinación para esto, estimamos que cada persona productora o agrupación de productores tendría que sentarse a valorar que capacidades productivas tiene:



SI UNIMOS NUESTRAS CAPACIDADES CON LAS DE OTRAS PERSONAS QUE TAMBIÉN PRODUCEN EN LA COMARCA SE PODRÍA ABASTECER LA DEMANDA DE FORMA MÁS SEGURA Y COMPROMETIDA

Y, ¿CÓMO LO HAN HECHO OTRAS PERSONAS O AGRUPACIONES PARA PODER TENER UNA OFERTA CONJUNTA?

Una vez que las personas o agrupaciones interesadas tienen identificada su propia capacidad productiva para abastecer a esta demanda concreta, inician un proceso de reuniones periódicas en las que **debatir y construir compromisos** sobre aspectos como:

- Tareas y responsabilidades que va a suponer el trabajo en equipo, cómo se va a gestionar, organizar y repartir.
- Organizar las producciones en común, para facilitar que la oferta sea más estable, en cuanto a la calidad, cantidad y variedad.
- Ponerse de acuerdo en los precios: un único precio por producto. Acordar los precios desde el principio da seguridad a la demanda
- Consensuar las calidades con las que se quiere trabajar. Ponerse de acuerdo en los estándares de calidad evita conflictos futuros tanto con la parte consumidora como dentro del grupo.
- Identificar qué se necesita para poder abastecer la demanda: lugares de acopio, transporte, formatos, etiquetado, facturación y albaranes (interna y externa)
- Estudiar las posibilidades de distribución, quién lo hace, cuánto va a costar, rutas, tiempos de reparto.
- Elaborar un protocolo de funcionamiento que recoja las decisiones tomadas.
- Tener un control y seguimiento de incidencias, evaluación de funcionamiento y revisión de acuerdos.

ESTÁ SUCEDIENDO: OTROS COMEDORES SON POSIBLES

Las recomendaciones de organismos internacionales y las normativas que se van avanzando en materia agroalimentaria nos empujan hacia otros modelos de producir, distribuir y consumir alimentos para garantizar la viabilidad de las Vidas.

La restauración colectiva, pública y privada, y los grupos de productores de otros territorios que ya están transformando sus sistemas, no sólo se están adelantando a lo que necesariamente tendrán que hacer, sino que además están abriendo camino a muchos otros que se esfuerzan con compromiso por la salud, el entorno y la economía local. ¡Agradecemos su inspiración y conocimientos compartidos!



**AQUÍ PUEDES INDAGAR
MÁS SOBRE ESTAS
BUENAS PRÁCTICAS**





En Canarias, con el programa ECOCOMEDORES CANARIAS, 105 personas agricultoras se han articulado para abastecer a 172 comedores escolares ofreciendo hasta 240 toneladas de producto local, ecológico, fresco y de temporada.

www.ecocomedoresdecanarias.com

En Navarra, con el programa EKOALDE, 70 personas socias se han articulado y ofrecen más de 1000 productos (fruta, verdura, lácteos, carne, etc.) de manera conjunta distribuyendo a comedores de colectividades, restaurantes, tiendas y particulares.

<https://ekoalde.org/>



En Valencia, con el programa HORTA_CUINA, 20 personas productoras se han articulado para abastecer a 37 comedores colectivos y donde se alimentan a 10000 personas entre escolares y personal de los centros educativos.

www.hortacuina.org



PRIMEROS PASOS PARA PRODUCIR PARA LA COMARCA

Si tienes una producción pequeña y quieres empezar a comercializar tus productos desde ya...:

EN TU EXPLOTACIÓN: directamente a la persona consumidora final desde la unidad productiva o instalaciones asociadas.

A DISTANCIA: desde la explotación a la dirección de la persona consumidora final o establecimiento local de venta al por menor.

EN MERCADO: permanentes o en días señalados.

A ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES QUE VENDEN DIRECTAMENTE A LA PERSONA CONSUMIDORA FINAL:

incluyendo restauración colectiva, instituciones, comedores de empresa, restaurantes o instalaciones de turismo rural.



¡¡EN EXTREMADURA SE PUEDE!!

Solo tienes que inscribirte en el **Registro de Venta Directa** de la Junta de Extremadura. Esto te dará un número de trazabilidad que garantiza al consumidor que respetas los principios básicos de la seguridad alimentaria y te permitirá:

- Tener relación comercial directa con consumidores/as.
- Obtener mayor valor por los alimentos, al no haber intermediarios.
- Mejorar la viabilidad económica de tus producciones y diversificar tus fuentes de ingresos.

Sí, te van pedir el **control de trazabilidad**, pero **es sencillo**.



**AQUÍ PUEDES
VER TODO SOBRE
ESTOS TRÁMITES**



¿TE SUMAS?

SI QUIERES FORMAR PARTE DE UN **GRUPO DE PRODUCTORAS Y PRODUCTORES, ORGANIZADO, COMPROMETIDO Y CON UNA VISIÓN DE FUTURO QUE HAGA QUE EN NUESTRA COMARCA VUELVA A ACTIVARSE LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO LOCAL...**

SI QUIERES FORMAR PARTE DE LA **ASOCIACIÓN LA VERA NOS ALIMENTA**, QUE REÚNE A CONSUMIDORAS, ASOCIACIONES CULTURALES, ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, Y ORGANIZACIONES SOCIALES QUE QUIEREN **IMPULSAR LA ESTRATEGIA COMARCAL ALIMENTARIA**.

CONTACTA CON
INFO@LAVERANOSALIMENTA.ORG



LA VERA NOS ALIMENTA

ALIANZA POR UN SISTEMA ALIMENTARIO COMARCAL

Desde La Vera nos Alimenta **queremos facilitar que el sector productivo comarcal se articule** para alimentarnos con productos locales, saludables y sostenibles.

¡PRODUCIR PARA NUESTRA COMARCA ESTÁ EN TUS MANOS!



Y SI...

- ya tienes registro de venta directa,
- un proyecto de producción ecológica certificada, en conversión o en extensivo,
- trabajas con variedades locales, razas autóctonas, o calidades diferenciadas,
- o haces transformación artesanal de alimentos,...

¡DATE VISIBILIDAD!

Completa el [formulario](#) y pasa a formar parte del [Mapa de #alimentosdelavera](#)

HACIA OTRAS FORMAS DE PRODUCIR SIN DEJAR A NADIE EN EL CAMINO...

Desde los "Comedores que hacen comarca" se quiere **contribuir a que los y las productoras locales puedan avanzar hacia un manejo ecológico**, así que priorizarán en sus compras a quienes opten por este modelo desde el momento que soliciten el cambio, aunque su explotación esté aún en periodo de conversión.



El **Registro Ecológico** es un certificado que garantiza que el cultivo, el manejo, la transformación o la manipulación de alimentos se han realizado cumpliendo las normas europeas de la agricultura ecológica. Es una garantía de la administración pública, que en Extremadura se obtiene a través de la Junta de Extremadura.

La solicitud se realiza a través de las Oficinas Comarcales Agrarias (OCA), y se puede realizar al mismo tiempo que el Registro de Explotaciones Agrarias.



TODOS LOS PASOS AQUÍ



AGRADECIMIENTOS ESPECIALES POR SU COLABORACIÓN CON “COMEDORES QUE HACEN COMARCA” A:

Las “Cocineras pioneras” y equipos de gestión de los comedores del C.E.I. La Casita, el CEIP Francisco Parras y la Residencia Servimayor, que además de voluntad pusieron tiempos personales para impulsar el proyecto.

El alumnado de prácticas y profesorado del IES Arturo Plaza del “Grado de atención a personas en situación de dependencia”, que colaboraron en un proceso de aprendizaje-servicio precioso.

Al CFMR de Navalmoral, por coordinar con La Vera nos Alimenta formaciones de interés para el sector productivo de la comarca

Al equipo de gobierno y personal del Ayuntamiento de Losar de la Vera, que se implicaron con tiempo, propuestas y facilitación de espacios y recursos.

Al equipo de veterinaria y farmacia del Centro de Salud de Losar de la Vera, que orientó y dio seguimiento al proceso.

A Rose Chancy, alumna en prácticas de la Universidad de Saint Louise en Madrid que colaboró en la sistematización de la información sobre el statu quo de cada comedor.

A Menjadors Ecològics, que nos facilitaron las estructuras, herramientas y recomendaciones para adaptar las propuestas de menús a modelos más saludables y sostenibles.

A Ecocomedores Extremadura, que facilitó la aproximación a experiencias de comedores en transición y la sensibilización a comensales y familias.

A Mirua coop., por orientarnos sobre pasos necesarios para que el sector productivo comarcal pueda empezar a organizarse para atender esta demanda.



LA VERA NOS ALIMENTA

ALIANZA POR
UN SISTEMA
ALIMENTARIO
COMARCAL

www.laveranosalimenta.org