



DEL CAMPO AL COMEDOR

Experiencias de articulación entre el sector primario ecológico
y la restauración colectiva en Navarra





Este trabajo se desarrolla dentro del Convenio entre el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra y la Asociación Ekoalde Elkartea para “Apoyar los trabajos para la ampliación de la alimentación saludable y ecológica en la restauración colectiva mediante la reestructuración de sectores productivos y el apoyo a Campañas”, con la financiación del Gobierno de Navarra.



01 ¿Qué es Ekoalde?.....	3
02 Evolución de la Restauración Colectiva en cifras	4
03 Análisis del sector asociado a Ekoalde y su potencialidad productiva	5
[1] Radiografía de Ekoalde	5
[2] Superficie agraria ecológica de Navarra y de los/as asociados/as de Ekoalde.....	7
[3] Ganadería: producción ecológica en Navarra y de los/as asociados/as de Ekoalde	8
[4] Demanda de restauración colectiva y capacidad de abastecimiento de Ekoalde	9
04 Claves para avanzar en la transición hacia comedores saludables y sostenibles	11



¿Qué es Ekoalde?

Ekoalde es una **asociación sin ánimo de lucro impulsada desde CPAEN/NNPEK, INTIA y AEN** en el año 2018, con ayudas del Gobierno de Navarra [Medida 16.02 del PDR] y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.

Es una herramienta que permite a las personas productoras acceder a nuevos canales cortos de comercialización de forma conjunta, una demanda histórica del sector.

Supone **un hito para el sector ecológico en Navarra**: un centro de acopio que permite organizar con eficacia, profesionalidad, de manera directa y conjunta la distribución de alimentos ecológicos de producción local a profesionales, restauración colectiva y particulares.

La asociación está abierta a todo productor/a y elaborador/a ecológico de Navarra certificado por CPAEN/NNPEK; y está dirigida al comercio minorista, canal HORECA, Comedores colectivos [escuelas, hospitales, fábricas, etc.] y a particulares. Facilita a clientes hacer una compra agrupada con un servicio integral y permite a las productoras acceder a canales que de manera individual no podrían.

Nuestro **objetivo** es crear **canales cortos de distribución** para afianzar la actividad del sector; la puesta en valor de los productos ecológicos producidos y elaborados en Navarra; impulsar el desarrollo rural y contribuir a la viabilidad y la **estructuración del sector primario ecológico en Navarra**.

En la actualidad hay **66 asociados/as** y están representadas todas las familias de productos y comarcas de Navarra.

La **característica principal** de la asociación es la **estructuración organizativa de la parte productora**, donde los objetivos, el modelo de negocio [precios, márgenes de venta, etc.], las decisiones, etc. son tomadas de forma compartida entre las y los asociados y el equipo técnico.

Evolución de la Restauración Colectiva en cifras

Se ha producido un **SALTO DE ESCALA** en Ekoalde, gracias a la evolución de la demanda de la **restauración colectiva** (organizativo, diversidad de producto a servir, volúmenes globales, logística, facturación y carga laboral)



Volumen de negocio



Socias
de Ekoalde



Profesionalización

En el ámbito de la restauración colectiva

- » **Acuerdos de compra** con clientes para el curso escolar que ha permitido empezar con una planificación productiva.
- » Establecimiento de **protocolos de garantía en abastecimiento y calidad**.
- » Aumento exponencial del porcentaje **de la restauración colectiva** como canal de venta dentro del modelo de negocio de Ekoalde
 - 10% en el año 2020
 - 30% en el primer trimestre del 2021
 - 60% a partir del último trimestre del 2021
 - Facturación de 33.000 euros en este canal en 2020 y una estimación de alrededor de 500.000 euros en el año 2022.
- » Abastecimiento de 2 cocinas centrales; 34 centros escolares con cocina in-situ; 1 granja escuela; 1 hospital; 2 centros socio – sanitarios. La cantidad y variedad de productos varía según la colectividad.
- » A nivel de centros educativos se ha pasado de un impacto de 1800 menús diarios en el curso escolar 2020-21 a **11.000 menús diarios en el curso escolar 2021-22**.
- » Aumento del **volumen de abastecimiento**:
 - Alrededor de 60.000 kilos de verduras en el curso 2021/2022.
 - Más de 52.000 kilos de fruta en el curso 2021/2022.
 - Más de 10.000 kilos de legumbre en el curso 2021/2022.

Empleabilidad

- » Se ha pasado de una plantilla de 2 personas al comienzo de la actividad de Ekoalde a 8 personas en 2022.

03. Análisis resumido

Del sector asociado a Ekoalde y su potencialidad productiva

[1] Radiografía de Ekoalde



66 asociadas (personas físicas, empresas, asociaciones, cooperativas), de las cuales:

- » **54 productoras primarias** (14 de las cuales son ganaderas).
- » **33 son elaboradoras** (22 con producto propio).
- » **1 es importador** de productos de comercio justo.

En total Ekoalde representa a **79 productoras primarias**.

La diversidad de sectores asociados a Ekoalde posibilita un catálogo amplio y variado de productos que se actualiza anualmente para presentar a las colectividades.

¹ Una entidad asociada puede estar representada en diferentes sectores por lo que el computo global es superior al número de socias totales.

[2] Superficies ²

8,66% de la superficie inscrita en ecológico en Navarra está representada en Ekoalde.



	11.495,53	883,67	7,69 %
Tierras arables			
Cereales (grano y semilla)	4.308,93	300,90	6,98 %
Legumbre	84,80	61,09	72,04 %
Patata	23,88	7,47	31,28 %
Cultivos industriales	254,77	20,03	7,86 %
Forrajes	2.076,80	109,10	5,25 %
Hortalizas	751,80	185,04	24,61 %
Barbechos	3.994,57	200,04	5,01 %
Cultivos permanentes	3.245,15	572,89	34,75 %
Frutales	327,15	113,69	6,98 %
Frutos secos	471,40	38,04	8,07 %
Olivar	868,51	145,66	16,77 %
Viña	1.570,39	274,35	17,47 %
Otros	7,69	1,14	14,83 %
Pastos permanentes	4.7302,19	3.915,89	8,28 %
Total hectáreas cultivos	6.2042,87	5.372,44	8,66 %

Las 3 familias más demandadas por la restauración colectiva en Navarra son la legumbre, la verdura y la fruta, las cuales tienen gran representatividad a nivel de superficie en Ekoalde:

- » **72%** de la superficie cultivada de **legumbre ecológica** de Navarra.
- » **25%** de las **hortalizas ecológicas** cultivadas en Navarra.
- » **35%** de la **fruta ecológica** producida en Navarra, destacando el **53%** de la **manzana** y el **77%** de los **kiwis**.

² Superficies calculadas en base a las parcelas declaradas por las personas asociadas en producción ecológica.

[3] Producción ganadera

03.

Sector ganadero	Producción 2021 ³		Comparativa%	
			Und.	
 Bovino Carne	70.796,97	88.342,00	kg carne	80,14 %
 Bovino Leche	324.899,50	324.899,50	litros leche	100,00 %
 Equino carne	10.539,95	32.462,00	kg carne	32,47 %
 Ovino carne	7.454,20	15.410,00	kg carne	48,37 %
 Ovino leche	8.048,00	12.057,50	kg queso	66,75 %
 Caprino carne	877,00	2.660,00	kg carne	32,97 %
 Caprino leche	1.794,00	1.794,00	kg queso	100,00%
 Gallinas ponedoras	1.311.780	8.251.812,00	huevos	15,90 %
 Pollo carne	49.572,60	49.572,60	kg carne	100,00 %
 Abejas (colmenas)	1.20,000	16.636,00	kg miel	7,21 %

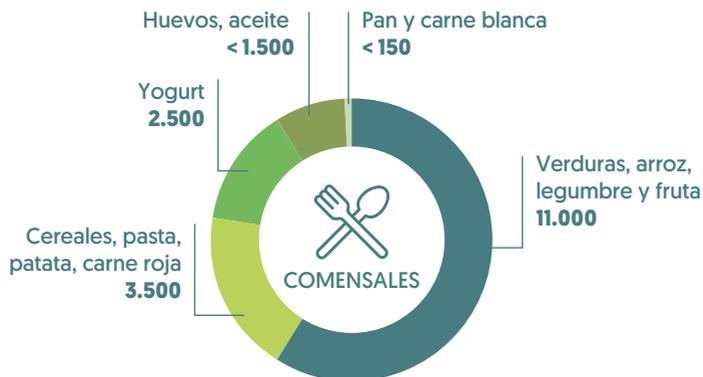
El **27,14%** de las ganaderas ecológicas de Navarra están asociadas a Ekoalde. El 100% del bobino de leche, del caprino de leche y del pollo están asociadas a Ekoalde. Dichos sectores tienen poca representatividad a nivel de la ganadería ecológica navarra.

Hasta ahora la demanda de productos ganaderos ecológicos por parte del canal de la restauración colectiva es escasa y se centra fundamentalmente en el yogurt de vaca, el huevo y la carne de ternera.

³ Datos de las producciones ganaderas ecológicas recogidos por CPAEN en 2021.

[4] Demanda de la restauración colectiva y capacidad de abastecimiento de Ekoalde

Ekoalde ha abastecido en el curso escolar 2021/2022 a un total de 11.000 escolares entre centros comarcales, escuelas infantiles y centros privados concertados.



Los comedores escolares tienen un servicio al día, 5 días a la semana lo que hace un total de **177 días al año**.

Demanda

La demanda correspondiente al curso 2021/2022 es la siguiente.

Grupo de alimentos	Cantidad de alimentos consumidos(kg)	% Consumido respecto a la capacidad productiva ⁴
Verdures	57.080,14	2,00 %
Farináceos		
Cereales*	993,00	0,00 %
Pasta	2.382,00	0,00 %
Patata	7.685,00	7,00 %
Proteicos		
Legumbres**	10.441,00	25,00 %
Carne blanca (pollo)	244,50	0,50 %
Carne roja (ternera)	1.319,65	2,00 %
Huevos (unidades)	54.798,00	4,00 %
Postres		
Yogurt	7.158,60	12,00 %
Fruta	51.998,17	4,00 %

*Cereales: mijo, avena, trigo sarraceno y arroz.

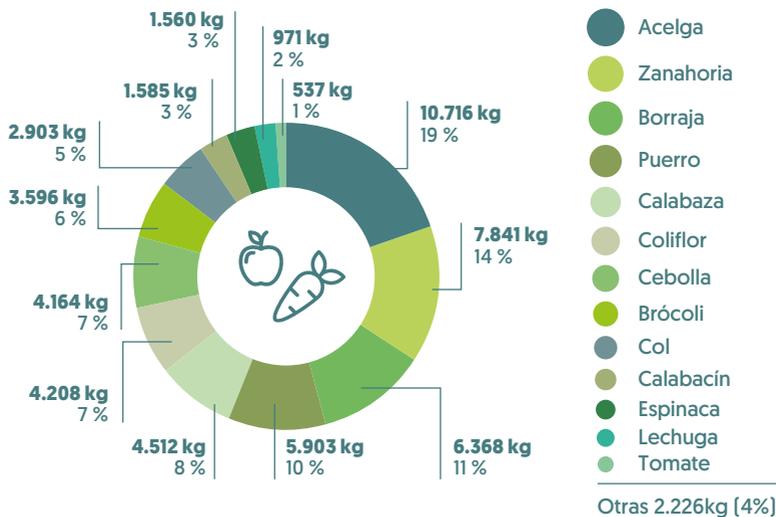
** Legumbres: garbanzo y lenteja.

⁴ Cálculos están realizados en base a los rendimientos utilizados por CPAEN para las estadísticas del ministerio 2021. Futura publicación en: www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/produccion-eco/estrategias-estudios

Las verduras y la fruta son los alimentos más demandados a Ekoalde, dada la importancia del producto fresco en las nuevas directrices de la compra pública.

La diversidad de la oferta de Ekoalde, un total de 50 especies hortícolas, es fundamental para poder dar respuesta a la demanda del canal de la restauración colectiva.

Dentro de la multitud de verduras ofrecidas por Ekoalde, las más consumidas en la restauración colectiva han sido por orden de demanda:



Capacidad de abastecimiento

Según las cifras, Ekoalde tiene capacidad suficiente para abastecer la demanda actual de la restauración colectiva. Este no es el único canal de comercialización para Ekoalde ni para sus asociadas. A la hora de calcular la capacidad de abastecimiento de Ekoalde hay que tener en cuenta los volúmenes demandados por todos los canales y contrastar con la producción disponible en cada momento. Además en la producción hortícola algunos culti-

vos están orientados a otros canales que no son el fresco [conserva, exportación, etc.].

En el caso de las verduras la demanda en el curso 2021/2022, ha correspondido tan sólo al 2% de la capacidad productiva total, aunque en algunos tipos de verduras el porcentaje consumido alcanza el 64% como en el caso de la judía, el 40% en el puerro o el 33% en las verduras de hoja verde, lo cual

puede generar dificultades si no existe una buena planificación.

En restauración colectiva se demanda diversidad de cultivos pero al mismo tiempo se pide volumen, homogeneidad y estabilidad en el suministro, por lo que la elección de variedades, la diversificación de cultivos y la planificación son indispensables para asegurar la regularidad en el abastecimiento.

Otros factores como el clima, los calibres, los formatos, etc. pueden impactar en el abastecimiento. Para resolver las dificultades y las incidencias encontradas, el equipo técnico de Ekoalde lleva a cabo un trabajo de coordinación y planificación con las productoras así como una coordinación con las diferentes gestoras de comedor.



Transición hacia comedores saludables y sostenibles [Futuro]

El total de usuarias de comedor en Navarra en educación infantil y primaria se calcula en 38.000. Esto supone menos de 1/3 de las comensales, por lo que en el ámbito escolar se puede triplicar la demanda en los años venideros.

MENÚ TIPO COMIDA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1er plato	 Verdura Pasta	 Verdura Arroz	 Verdura Pasta	 Verdura Legumbre	 Verdura Cereales Avena
2º plato	 Verdura Carne Roja	 Verdura Legumbres	 Verdura Huevo	 Verdura Pescado	 Verdura Carne Blanca
Postre	 Fruta	 Fruta	 Yogur	 Fruta	 Fruta

Ante la perspectiva de introducir dietas más saludables y sostenibles en los comedores escolares incorporando nuevos menús y alimentos ecológicos, locales, frescos, de temporada y abastecidos por las productoras, es necesario comenzar a reforzar ciertos sectores productivos para en un futuro poder abastecer con garantías a la restauración colectiva. Los sectores que merecen una atención especial son:

- » El hortícola para las verduras de hoja verde (acelga y borraja principalmente), la zanahoria, el puerro, la espinaca, la familia de las coles, y en menor medida otras como la achicoria, la cebolla, la judía, la lechuga, el pepino y el guisante.
- » Los cereales, de manera reseñable el arroz.
- » La legumbre.
- » La carne blanca.
- » La carne roja.
- » El yogurt.
- » Y en menor medida los huevos.

El aumento de la diversificación de los cultivos, la planificación conjunta, la adhesión de nuevas productoras, la instalación de nuevas personas productoras en modelos diversificados o la reconversión a ecológico de personas ya instaladas en ecológico son sólo algunas pistas para que Ekoalde siga avanzando y ahonde en la capacidad de abastecimiento que le permita responder a los retos futuros.

Claves para avanzar en la transición hacia comedores saludables y sostenibles

El canal de la restauración colectiva aparece como un canal especialmente exigente y complejo para la parte productora. Para transitar hacia comedores saludables y sostenibles el trabajo multiactor es fundamental. Todos y cada uno de los agentes implicados deben hacer una apuesta clara por el cambio, conocerse mutuamente y adaptarse a la nueva situación. En este camino deben aportar tanto el sector primario, como las empresas gestoras, la administración, las colectividades, etc.

Desde la experiencia de Ekoalde la coordinación, el trabajo en común entre todas las partes implicadas es fundamental. Es importante poner en común las necesidades y limitaciones de todos los actores para llegar a acuerdos.

A nivel interno Ekoalde ha profundizado desde su creación en la profesionalización del sector a través de grupos de trabajo con las productoras para la planificación de cultivos, protocolos de calidad, para fijar criterios de reparto y precios, gestionar incidencias, dar servicio a las empresas gestoras y hacer una logística cada vez más eficiente.

De cara a los próximos años Ekoalde ha diseñado una **hoja de ruta** propia para el canal de la restauración colectiva. **Seguir profundizando en el camino de la estructuración del sector es fundamental.**

Para avanzar en la democratización de una alimentación saludable y sostenible siguiendo las orientaciones de la Unión Europea, hay pasos fundamentales que competen a la administración como:

- » La introducción de criterios sostenibles y saludables en los pliegos de licitación;
- » La adecuación de la partida alimentaria a los nuevos criterios exigidos;
- » El control de los criterios exigidos en los pliegos de licitación;
- » Poner a disposición recursos para el acompañamiento a entidades públicas y privadas que quieran transitar hacia menús sostenibles y saludables, o
- » Fomentar y apoyar la producción agraria y ganadera ecológica local.

Ekoalde está capacitado para hacer frente al reto que se le presenta en la actualidad y para los retos futuros. Ekoalde asume la tarea de fomentar una alimentación saludable y sostenible como un reto propio y colectivo en Navarra.



NAFARROAKO ELIKAGAI EKOLOGIKOAK
ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE NAVARRA

Carretera Salinas s/n
Polígono Mocholí
31110 Noain (Navarra)
tel. 722 129 153 / 722 182 133
email. info@ekoalde.org
www.ekoalde.org