



Mincha d'aquí

ESTRATEGIA MINCHA D'AQUI

DINAMIZACIÓN DE INICIATIVAS ALIMENTARIAS LOCALES Y
SOSTENIBLES EN EL PIRINEO Y SOMONTANO ARAGONÉS

Desde el equipo de MINCHA D'AQUI agradecemos **a todas las personas que han apoyado y creído en este proyecto**, porque sin vosotras no hubiera sido posible.

Gracias a todas las **iniciativas agroalimentarias** que nos han acogido y han participado en las entrevistas y los encuentros, que cuidan de su entorno y de la salud de sus vecinas y vecinos con alimentos locales de calidad.

Gracias a todas y todos los **técnicos de entidades públicas** que no sólo responden a nivel profesional, sino que tienen una gran implicación con su territorio y su gente.

Gracias a las **personas que participan en política** y que escuchan las necesidades y propuestas de la población y actúan en consecuencia.

Gracias a las casi cuarenta **cartas de apoyo** que recibimos de diversas personas y entidades creyendo desde el principio en el potencial del proyecto.

Estamos muy agradecidas de esta experiencia, de disfrutar del trabajo en equipo, a pesar de la distancia, de generar espacios participativos en el que todas las personas puedan sumar y aprender unas de otras, de la diversidad y la complementariedad.

A cada una de vosotras, que os preocupa la alimentación y la vida en el medio rural, muchas gracias.

Equipo de coordinación Mincha d'aquí

CRÉDITOS DEL PROYECTO

Desarrollado por: Beatriz Aísa Luis, Patricia Almaguer-Kalixto, Caroline Baron, María Cucalón Marín, Mónica Herrera Gil, Juan Laborda Ruiz, Lucía López Marco, Laura del Puente Aparicio, Emilia Puyuelo Grasa, Concha Ruiz Leño, Anne Sota Thomas, Mariana Yuan Ribeiro.

Diseñado por: Víctor Herrera Gil.

Entidades colaboradoras y financieras: CERAL, Asociación Hirondele, Amigos de la Tierra Aragón, Asociación Un Paso Atrás, Asociación El Licinar, INTERHES, Comarca del Sobrarbe, Comarca del Alto Gállego, Comarca de la Jacetania, Comarca de Somontano de Barbastro, Ayuntamiento de Artieda, Ayuntamiento de Sabiñánigo, Ayuntamiento de Biescas, Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe, Ayuntamiento San Juan de Plan, Ayuntamiento de Boltaña, Centro de Estudios del Somontano de Barbastro.

Financiado por: Fundación Daniel y Nina Carasso.

Marzo de 2018.

¿QUÉ ES MINCHA D'AQUI?

Mincha d'aquí, come de aquí en aragonés, es un proyecto que pretende crear una **red que aglutine todas las iniciativas agroalimentarias locales y sostenibles** de la cadena, que permita afianzar las ya existentes y la incorporación de otras nuevas, con el objetivo último de contribuir a la sostenibilidad integral del territorio mediante acciones que permitan conservar los ecosistemas de estas zonas desfavorecidas, estimulando la población residente y su economía local.

Los **objetivos específicos** que el proyecto persigue son:

1

Identificar iniciativas alimentarias sostenibles en marcha analizando sus características e identificando los problemas para su mantenimiento.

2

Generar un diagnóstico de características, necesidades y fortalezas de las mismas.

3

Promover dinámicas de investigación participativa y generación de conocimiento.

4

Diseñar una estrategia conjunta que fortalezca sinergias entre las iniciativas.

En este proyecto, financiado por la Fundación Daniel y Nina Carasso, participan 16 entidades y administraciones de todo el territorio.



¿QUÉ ES UNA INICIATIVA AGROALIMENTARIA LOCAL Y SOSTENIBLE?

Toda actividad o proyecto llevado a cabo en los distintos sectores de la cadena alimentaria, es decir, en la producción, transformación, transporte, distribución, comercialización y consumo, de tal manera que:

- Respete lo más posible el **medio ambiente**, contribuyendo a conservar la biodiversidad y cuidando del bienestar animal.
- **Use eficientemente** los recursos naturales y energéticos.
- Promueva una **comercialización de cercanía** y confianza, a través de la venta directa y canales cortos de comercialización.
- Garantice **precios justos** y accesibles para todas las partes de la cadena alimentaria.
- Asegure unas **condiciones laborales dignas**, así como relaciones de equidad, solidaridad y transparencia.
- Priorice los **recursos** humanos y materiales del **territorio**.
- Valorice la cultura y los **conocimientos tradicionales locales**.
- Contribuya al cambio del sistema agroalimentario actual promoviendo la **soberanía alimentaria**.
- Promueva la creación de **redes y sinergias** con otras iniciativas y proyectos.



METODOLOGÍA

La metodología utilizada propone comenzar por un **diagnóstico** que permita entender la estructuración actual del sistema a partir de entender la interrelación de sus elementos, por lo que no es suficiente describir caracterizaciones aisladas sino en-relación con esos otros aspectos que influyen en que el sistema sea así.

La forma de concretar esta aproximación fue delimitar el sistema a una **región de cuatro comarcas** donde el proceso de diagnóstico consistió en identificar iniciativas agroalimentarias tanto agrícolas y ganaderas como de transformación para entender el proceso "emergente" de las mismas, sus dificultades, condicionamientos y perspectiva sobre la sostenibilidad de la región.

Por ello la metodología de este proyecto se apoya en los principios de la **Investigación-Acción Participativa (IAP)**. Desde el inicio del proyecto se generaron 2 grupos para asegurar la participación de todas las partes implicadas, por una parte el "**Grupo Coordinador**" (GC) que se involucra en la toma de decisiones y la ejecución del proyecto, y por otro lado el "**Comité de Seguimiento**" (CS) compuesto por las administraciones, a quienes se les va informando del progreso del proyecto y demandando su opinión para asuntos concretos.



RESUMEN DEL PROYECTO

Las entidades locales del GC, una vez consensuado el cuestionario a realizar, se dieron a la tarea de **entrevistar a 116 iniciativas alimentarias de producción y transformación** previamente identificadas, siendo 23 de La Jacetania, 21 de Alto Gállego, 32 de Sobrarbe y 46 de Somontano de Barbastro.

Posteriormente se realizaron los **encuentros comarcales** convocando principalmente a las iniciativas de producción y transformación que habían sido entrevistadas dentro de la primera fase, y aprovechando para profundizar en el conocimiento del proyecto Mincha d'aquí y hacer la devolución de los primeros resultados obtenidos de las entrevistas realizadas. Dichos encuentros permitieron crear espacios de diálogo y conocimiento mutuo entre las participantes, además de identificar una visión colectiva por territorio de los retos y problemas del sector.

En paralelo, se llevó a cabo un **estudio de mercado** cuya finalidad fue la de estudiar la demanda actual y potencial de consumo local y sostenible en las comarcas del proyecto. Se realizaron un total de 48 entrevistas personales, 4 grupos de discusión con análisis D.A.F.O. y 119 encuestas, a iniciativas de comercialización y consumo (restaurantes, comercios, caterings, grupos de consumo, comedores,..)

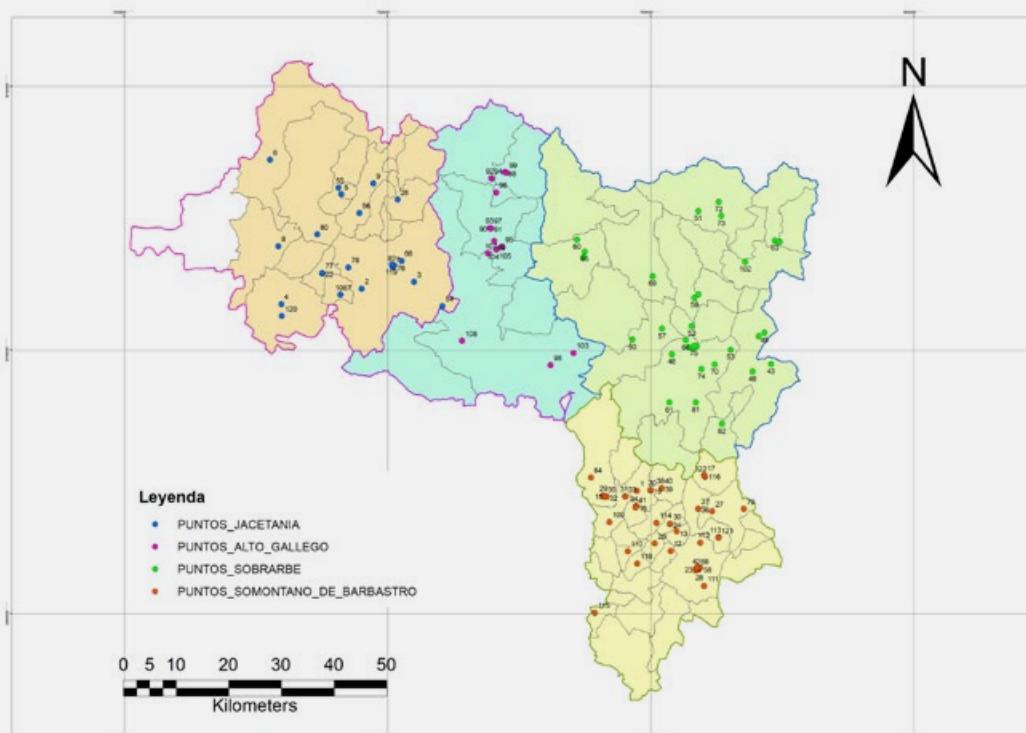
La siguiente fase contempló la organización de los **encuentros supracomarcales** donde se encontraron las iniciativas de producción y transformación con las de comercialización y consumo. En estos encuentros se desarrollaron propuestas de acción, analizando qué actividades se podrían desarrollar y a través de qué agentes y recursos llevarlas a cabo, para reflejarlas en esta estrategia.



MAPEO DE INICIATIVAS Y DIVULGACIÓN

En tanto que uno de los objetivos del proyecto era identificar iniciativas alimentarias locales y sostenibles en marcha, el mapeo de las iniciativas requirió, la geo-referenciación y cálculo de su ubicación de acuerdo a los datos proporcionados por los participantes. Este proceso estuvo a cargo de INTERHES, ubicando las iniciativas en sus comarcas y municipios específicos y permitiendo generar otros mapas temáticos de acuerdo al análisis del diagnóstico.

Desde un inicio se creó la página web www.minchadaqui.net en la que se han ido plasmando todos los avances del proyecto, así como los documentos generados a raíz de los encuentros. La página web además acoge el **mapa de las iniciativas entrevistadas**, como punto virtual centralizador de todas ellas y un primer paso para evitar la desinformación sobre los proyectos existentes en el territorio y los productos que éstos ofrecen.



RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO

El diagnóstico se sustenta con el **análisis de 122 entrevistas en profundidad** realizadas a distintos proyectos de producción y transformación en las cuatro comarcas del proyecto, que corresponden a 116 iniciativas en total que muestran una gran diversidad en sus actividades y muchas de ellas combinan varios sectores. En el sector de la agricultura, se encuentran producciones tan diversas como: viña, truficultura, setas, azafrán, almendros, olivos, cereales forraje, frutales, hortalizas o frutos rojos; siendo los mayores productores/as entrevistados hortelanos y fruticultores. En el sector de la ganadería destaca la producción vacuna y ovina. Y en el sector de transformación, aunque destaca la elaboración de pan y repostería, existen iniciativas que se dedican a la producción de quesos, productos cárnicos, embutidos, mermeladas, cervezas, bebidas, miel.

El **origen de los proyectos** es en su mayoría por herencia familiar (54), contando así con unos recursos y experiencia iniciales, especialmente en los proyectos de ganadería. En muchas otras iniciativas se reflejaba como origen del proyecto además de la herencia familiar, el proyecto grupal y el autoempleo. Iniciativas cuyo origen es el autoempleo (37) son principalmente de transformación y de agricultura, generalmente de producción de hortalizas. Los proyectos grupales (19) la mayoría son de transformación.

Respecto a la **forma jurídica** de los proyectos en marcha, destacan los autónomos. La forma jurídica que le sigue en abundancia son las sociedades.

Como indicador de sostenibilidad económica de las iniciativas, se calcula que el 62% de las personas entrevistadas afirman que su iniciativa es su **actividad principal**, que se puede explicar en parte por el origen familiar de la actividad. El sector de la transformación es el que goza de una mayor sostenibilidad económica. Este hecho podría deberse al valor añadido que se obtiene de la transformación, ya que permite que el margen de beneficio sea mayor que vendiendo el producto primario.

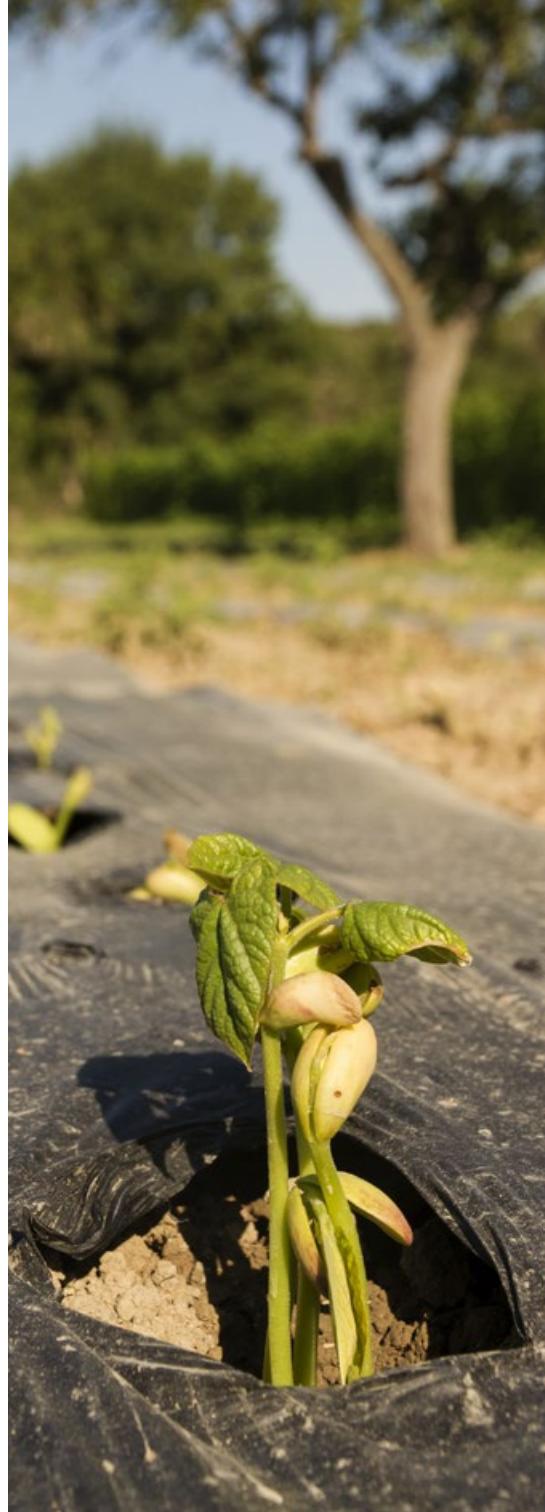
El sector de la transformación vuelve a reflejarse el de mayor empleabilidad, además de ser el sector en el que más **jornadas laborales** ocupan las mujeres. En el resto de sectores el porcentaje de jornada ocupada por mujeres varía entre el 16 y el 33%, siendo mayor en agricultura y en actividades en las que también hay transformación, y menor en ganadería.

En cuanto a las **redes y alianzas**, los motivos por los que establecen relaciones entre iniciativas similares son, por orden de importancia a nivel de las cuatro comarcas, los mismos intereses, la confianza y la proximidad geográfica, teniendo menos importancia la obtención de apoyos económicos.

El GC y el CS hacen la siguiente reflexión sobre **¿cuáles son las razones que dificultan la generación de REDES Y ALIANZAS?:** la falta de cultura de identidad local y de valorar lo propio; la falta de una cultura real de cooperación, de trabajo en red y del concepto del bien común; la falta de conocimiento e información de los actores en los territorios; el escaso tiempo para sacar la cabeza del día a día; el hecho de no encontrar o no parar a buscar intereses comunes; la desconfianza; la falta de información e implicación de las administraciones; la falta de infraestructuras que faciliten la venta directa y los circuitos cortos de comercialización; la despoblación.

A pesar de ello, algunas iniciativas de producción han ido creando sinergias sobre todo para mejorar la comercialización de sus productos asociándose bajo distintas fórmulas, como la asociación "Alimenta Pirineos", la cooperativa hortelana La Sazón, la asociación Sobrarbe Natural, etc.

El estudio de las iniciativas agroalimentarias que sustenta el diagnóstico representa un análisis profundo de las condiciones de producción y transformación. Evidentemente, no toda la información recabada pudo ser volcada en el diagnóstico por su extensión y especificidad por lo que se seguirá analizando como parte de la continuidad del proyecto. **Gracias a Mincha d'aquí hoy contamos con la "radiografía" de 116 iniciativas agroalimentarias de producción y transformación.**



LÍNEAS ESTRATÉGICAS Y PROPUESTAS DE ACCIÓN



La **estrategia "Mincha d'aquí"** persigue como objetivo principal la dinamización de iniciativas de producción, transformación, distribución, comercialización y consumo de alimentos sostenibles a nivel local, fomentando así nuevas formas de colaboración y cooperativismo, que en su primera etapa se plantea en los territorios comarcales de La Jacetania, Alto Gállego, Sobrarbe y Somontano de Barbastro.

Además, esta estrategia pretende conseguir **otros objetivos** como:

Ser una estrategia común de las iniciativas, que fortalezca puntos de afinidad y sinergias entre ellas.

Detectar áreas deficitarias y, por tanto, oportunidades para la creación de nuevas iniciativas agroalimentarias sostenibles.

Facilitar ideas y propuestas de acción identificadas desde las iniciativas agroalimentarias para llevar a cabo a través de las políticas públicas.

Servir de modelo replicable para impulsar planes de dinamización local sostenible en otros territorios.

Una manera de organizar toda la información generada a través del diagnóstico, el estudio de mercado y los encuentros fue estableciendo **líneas estratégicas** que abarcaran la especificidad de las **183 propuestas de acción** trascendiendo a los sectores y los territorios. Dichas propuestas de acción fueron analizadas y sintetizadas para poder profundizar en ellas en los encuentros supracomarciales, por lo que se seleccionaron 20 acciones que representaban aquellas que fueron mencionadas con mayor frecuencia.

Las propuestas de acción resaltadas en negrita son las que obtuvieron una mayor priorización en los encuentros supracomarciales.



LÍNEAS ESTRATÉGICAS	PROPUESTAS DE ACCIÓN
<p>LE1. Sensibilización del consumo de productos locales y ecológicos y visibilización de las iniciativas alimentarias locales y sostenibles</p>	<p>1. Más ferias y mercados y ayudas para la participación.</p> <hr/> <p>2. Formación e información sobre el consumo de productos locales.</p> <hr/> <p>3. Educación para la salud: Beneficio de producto ecológico.</p> <hr/> <p>4. Marca que promocioe el territorio, los productos locales y la sostenibilidad</p>
<p>LE2. Formación y asesoramiento a las iniciativas alimentarias locales y sostenibles</p>	<p>1. Formación y acompañamiento mantenido en el tiempo desde el principio de la actividad.</p> <hr/> <p>2. Jornadas de formación al sector de la restauración y tiendas sobre el uso de productos locales y ecológicos. Visitas a productores.</p> <hr/> <p>3. Programa de educación alimentaria en comedores escolares.</p>
<p>LE3. Creación de sinergias y vínculos entre las iniciativas alimentarias locales y sostenibles</p>	<p>1. Compartir una red de distribución y venta de productos agroecológicos.</p> <hr/> <p>2. Realizar encuentros entre productores y consumidores.</p> <hr/> <p>3. Punto de venta común y sostenible (Lonja, mercado, almacén,...).</p> <hr/> <p>4. Encuentros de productores locales con acciones formativas, informativas y de apoyo.</p> <hr/> <p>5. Creación de una red de consumo entre diferentes grupos de consumo y comedores colectivos.</p>

LÍNEAS ESTRATÉGICAS	PROPUESTAS DE ACCIÓN
LE4. Impulso desde las administraciones para la producción, transformación y comercialización de alimentos sostenibles a nivel local	1. Potenciar la venta directa de productos locales y sostenibles.
	2. Nueva tecnologías (RRSS). Banda ancha. Mantenimiento de instalaciones.
	3. Información clara de las administraciones sobre trámites, permisos, documentación necesaria para empezar una actividad.
	4. Mayor apoyo desde las instituciones (mantener y generar empleo rural y sector primario).
	5. Instalaciones comarcales comunitarias de almacenaje, transformación (obradores) y pequeños mataderos.
	6. Hacer que tanto en comedores escolares, hospitales y diferentes colectivos se consuma productos locales.
LE5. Cambios normativos que favorezcan la producción, transformación y comercialización de alimentos sostenibles a nivel local	1. Ley de venta local.
	2. Implementar políticas públicas vinculadas con el sector primario en el territorio.

En el **informe final de la estrategia "Mincha d'aquí"** figuran en detalle las propuestas de acción que se han priorizado más en los encuentros supracomarcasles y que fueron trabajadas de manera colectiva en los mismos. Estas propuestas de acción reflexionadas y desarrolladas por las iniciativas del territorio creemos son clave en la estrategia, ya que son el aterrizaje, en mayor o menor medida, de conceptos y valores teóricos y de un diagnóstico general del territorio.



IMPLEMENTACIÓN Y SEGUIMIENTO

Este proyecto y cualquier tipo de estrategia, carecería de sentido sin una continuidad posterior.

La estrategia “Mincha d’aquí” ha sido generada a partir de un gran esfuerzo y voluntad colectiva, tanto de las iniciativas participantes como de las entidades y administraciones promotoras del proyecto. Es una muestra de trabajo y suma de conocimientos, experiencias y puntos de vista diversos, lo que hace que se tenga una **panorámica integral de los territorios en cuanto a la alimentación, desde su producción hasta su comercialización, pasando por su transformación**.

Consideramos que, antes de establecer un mecanismo de seguimiento, debe de existir un reconocimiento claro de la estrategia como tal, es decir, que existan sobre todo signos claros de que las instituciones que han apoyado el proyecto reconozcan la estrategia dentro de sus objetivos y la enmarquen oficialmente en sus políticas de desarrollo local.

Esta estrategia recoge una **hoja de ruta con acciones concretas** para dar continuidad al proyecto:

- Difundir la estrategia Mincha d’aquí.
- Formalizar la estructura de implementación, seguimiento y evaluación de la estrategia.
- Facilitar la implementación de acciones recogidas en esta estrategia y otras nuevas que se propongan y que vayan acordes a los objetivos de Mincha d’aquí.
- Apoyar la comunicación entre las distintas iniciativas, y entre éstas y las entidades y administraciones locales.
- Profundizar en el análisis y conocimiento generado en el proyecto Mincha d’aquí.

Como mecanismo de seguimiento, se propone crear un **Foro o Mesa de trabajo a nivel comarcal y supracomarcal**, ambos formados por los propios actores representantes de la cadena agroalimentaria, así como personal técnico de las administraciones y de las entidades locales.

CONCLUSIONES

La importancia del trabajo realizado se debe poner en valor al contrastar la amplitud de las cuatro comarcas implicadas, la dispersión de las iniciativas agroalimentarias sostenibles encontradas y el interés de los actores para participar en la construcción de esta estrategia. Una **estrategia transversal** que favorece nuevas formas de emprender, bajo el enfoque de la sostenibilidad y la agroecología, nuevas formas de organizar la comercialización, apoyando los canales cortos de comercialización y la venta de cercanía, **en beneficio de las iniciativas productoras y consumidoras**. Es importante valorar que el trabajo conjunto realizado hasta el momento con la implicación de varios sectores productivos, administraciones, asociaciones, es pionero en nuestros territorios y ha sido respaldado por el apoyo de casi 40 entidades y profesionales antes de iniciar el proyecto.

A modo de reflexión sobre el camino recorrido hasta ahora, queremos destacar lo siguiente:

- El trabajo conjunto entre actores heterogéneos de las comarcas implicadas -quizás la mayor fortaleza de la estrategia-.
- La implicación de las iniciativas de producción y transformación -mucho mayor al esperado-.
- La relevancia del diagnóstico.
- Una definición consensuada de Iniciativa Agroalimentaria Local y Sostenible.
- El conocimiento mutuo de los actores de la cadena agroalimentaria.

La transición hacia ecológico va a ocurrir, los territorios que se preparen para este hecho podrán asegurar el mantenimiento de sus poblaciones, tradiciones, cultura, población, etc. podrán asegurar un desarrollo económico local y la conservación de su patrimonio.

Así pues, **es necesario que autoridades y administraciones sigan caminando hacia un apoyo real de las iniciativas agroalimentarias locales y sostenibles, apostando así verdaderamente por luchar contra la despoblación**. Es fundamental promover la importancia del/a pequeño/a productor/a en la generación de economía local, la creación de redes y sinergias, manteniendo vivo el comercio en las zonas rurales y sobretodo, fijando población en el territorio.

Si te preocupa la alimentación
y el medio rural

Mincha d'aquí



SIN PASO ATRÁS: ASOCIACIÓN PARA LA DEFENSA DEL PATRIMONIO GENÉTICO VEGETAL Y ANIMAL DE SOBRARBE



Asociación El Licinar



Toda esta información está recogida de manera amplia en la Estrategia
Mincha d'aquí, disponible en la página web

www.minchadaqui.net