

PROYECTOS

# RESELOC



## Red para la Estructuración del Sector Ecológico y Local hasta la restauración Colectiva

El proyecto RESELoC aborda las potencialidades que, para el sector ecológico y local, supone la introducción de productos ecológicos y/o locales en la restauración colectiva. Efectivamente, el interés de la sociedad y las Administraciones públicas en impulsar el consumo de alimentos ecológicos y locales en los comedores colectivos, requiere un nuevo enfoque por parte del sector, especialmente en lo relativo al acceso a los concursos públicos, la logística, preparación y distribución de estos alimentos, para así poder dar respuesta a las necesidades de este nuevo mercado.

Este proyecto identificará y pondrá en común las experiencias llevadas a cabo en las tres regiones así como a los agentes expertos en cada materia. Se celebrarán encuentros profesionales conjuntos en Navarra y Aquitania, visitas sobre temas concretos en cada una de las 3 regiones y una reunión final de proyecto en Euskadi donde se mostrarán los resultados. Asimismo, se prevé la elaboración de un documento sobre el proyecto y sus resultados que sirva también como herramienta de comunicación y sensibilización dirigida a los poderes públicos y la sociedad en general.

Para todo ello, los socios, INTIA, HAZI e INTERBIO, movilizarán a sus colaboradores y agentes regionales para expresar el potencial existente.

El proyecto persigue afianzar y desarrollar el sector de la producción ecológica y local aprovechando el impulso de la restauración colectiva y proporcionando a los agentes implicados (profesionales, administraciones, gestores de comedores, etc.) herramientas y conocimientos suficientes para responder a las nuevas necesidades.

Garbiñe Elizaincin Ohárriz y Paola Eguinoa Ancho  
INTIA

RESELoC proiektuak sektore ekologiko eta lokalarentzat beraien produktuak sukaldaritza kolektiboan sartzeak dituen potentzialtasunak aztertzen ditu. Hain zuzen ere, elikagai ekologiko eta lokalak sukaldaritza kolektiboan kontsumi daitezzen gizarteak zein administrazio publikoak duen interesak, ikuspegi berri bat eskatzen dio sektoreari. Batik bat, lehiaketa publikoetan parte-hartzeari, logistikari eta elikagai berrien prestaketa eta banaketari dagokionez, merkatuko beharrian berriei erantzun ahal izateko.

Proiektu honek hiru eskualdeetan dauden ekimen desberdinak zein arlo desberdinetan adituak diren eragileak identifikatu eta komunean jarriko ditu. Horretarako, profesionalen topaketak egingo dira Nafarroa eta Aquitanian, arlo jakinei buruzko bisitak hiru eskualdeetan eta amaieran ekitaldi orokor bat Euskadin emaitzak erakusteko. Era berean, proiektuari eta bere emaitzei buruzko dokumentu bat egitea aurreikusita dago, komunikazio eta sentsibilizazio erreminta gisa ere balioko duena botere publiko zein gizartearentzat orokorrean.

Horretarako, bazkideek, INTIA, HAZI eta INTERBIOK, beraien kolaboratzaile eta eskualde mailako eragileak mobilizatuko dituzte proiektuaren potentziala guztiz erabiltzeko.

Proiektuak sektore ekologiko eta lokala garatu eta finkatzea du helburu, sukaldaritza kolektiboaren bultzadaz baliatuz eta inplikaturiko eragileei (profesionalak, administrazioak, jangelen arduradunak...) beharrian berriei erantzuteko erreminta eta jakintza nahikoak emanez.

Las regiones de Navarra, Nueva-Aquitania y País Vasco son territorios para los que la agricultura es un sector clave. Los sistemas de producción sostenible, y especialmente la agricultura ecológica, así como los productos de origen local son muy apreciados por los consumidores. Además, el crecimiento de la agricultura ecológica resulta indiscutible, ya sea en número de explotaciones, en superficie utilizada o en términos de consumo. Sin embargo, la organización de la cadena de valor y el desarrollo de mercados innovadores siguen siendo necesarios para el mantenimiento del sector y la continuidad de explotaciones y empresas locales.

La **compra pública de alimentos** se destina preferentemente a la **restauración colectiva, ya sea en el ámbito de la educación, en el sanitario, social u otros**. Los comedores escolares, hospitales o residencias son solo un ejemplo.

La introducción de productos ecológicos y/o locales en la restauración colectiva, si bien suscita cada vez mayor interés por parte de la sociedad, las administraciones y sus políticas, todavía no ha experimentado un gran crecimiento real. El impacto de esta práctica, tanto sobre la industria agroalimentaria ecológica como sobre los territorios donde se realiza, la convierten en un incentivo interesante para la economía del sector. Ello permite disponer de una alimentación de calidad así como comunicarse con los usuarios de los comedores y con la sociedad en general.

El desarrollo de la agricultura, y especialmente de la agricultura ecológica, el mantenimiento de las explotaciones y las empresas agroalimentarias y la introducción de productos ecológicos y/o locales en la restauración colectiva son retos comunes a las tres regiones.

## RESELOC, COMPARTIR REDES PARA LA RESTAURACIÓN COLECTIVA PÚBLICA

El proyecto RESELoC (Red para la Estructuración del Sector Ecológico y Local hasta la restauración Colectiva) reúne a **3 organizaciones regionales con carácter complementario, a fin de compartir sus competencias y trabajar sobre el conjunto de la cadena de valor**.

El objetivo es desarrollar el sector ecológico y local reforzando la competitividad de las empresas del territorio a la vez que se da respuesta a las expectativas de la sociedad y a la protección del medio ambiente. En efecto, se constata que la ciudadanía es cada vez más sensible a la calidad y al origen de su alimentación, lo cual tiene su efecto en el aumento del consumo de productos amparados por figuras de calidad y origen identificado, concretamente productos de proximidad y ecológicos. La introducción de productos ecológicos y/o locales en la restauración colectiva posibilita responder a las expectativas de la sociedad respecto a los retos medioambientales y de salud.



Incide también en el concepto de **economía circular, optimizando los recursos, reduciendo el impacto medioambiental y re-territorializando la economía**.

“Dar respuesta a las necesidades de la compra pública requiere por parte de todos los agentes implicados de nuevas competencias y estructuras.”

## OBJETIVOS DEL PROYECTO

El objetivo de esta cooperación es fomentar los intercambios entre profesionales y poner a su disposición los conocimientos y experiencias acumuladas a fin de **reforzar las estrategias regionales de desarrollo de los sectores locales y ecológicos**, especialmente mediante la introducción de los productos de proximidad y ecológicos en los comedores colectivos.

Este objetivo general se alcanzará a través de los objetivos específicos siguientes:

1. **Identificar los recursos de cada territorio** en los ámbitos de la restauración colectiva y del sector agrícola ecológico y local.
2. **Identificar casos de éxito en la introducción de productos ecológicos y/o locales de cada territorio**.
3. **Facilitar el aprendizaje mutuo y el intercambio de experiencias** entre todos los agentes implicados.
4. **Proporcionar herramientas a los agentes de la restauración colectiva para la redacción de pliegos que permitan incrementar la oferta ecológica y local**.
5. **Proporcionar al sector herramientas, conocimiento y medios para responder a las necesidades de la restauración colectiva**.
6. **Desarrollar una estrategia común, replicable y transferible al conjunto de la Eurorregión**, identificando las necesidades de los territorios, los recursos disponibles y las oportunidades para la introducción de los productos ecológicos y locales en la restauración colectiva.

## ACTIVIDADES

Este trabajo cooperativo promoverá los intercambios de experiencias e igualmente la realización de visitas técnicas que desarrollen las competencias de los profesionales implicados y refuercen la implantación de la red de agentes de referencia.

### Acciones:

- Realización de un **inventario de buenas prácticas para la introducción de productos ecológicos y/o locales** en restauración colectiva ya existentes en los tres territorios e identificación de los agentes de referencia sobre estas temáticas.
- Organización de **dos jornadas de encuentros profesionales** con participación de ponentes de las tres regiones implicadas, para la discusión e identificación de las necesidades del sector.
- Organización de **visitas técnicas** sobre temas concretos en función de las necesidades identificadas en los encuentros profesionales.
- Identificación de referencias para el desarrollo de plataformas logísticas y sobre la redacción de pliegos de licitación pública para el suministro de productos ecológicos y/o locales a partir de las experiencias ya implantadas en las regiones y sus expertos.

- Jornada de cierre de proyecto en la que se presentarán los resultados y las herramientas desarrolladas.
- Realizar acciones conjuntas de sensibilización y comunicación dirigidas a los diferentes públicos implicados.



Coordinadores del proyecto RESELoC.

Gráfico 1. Esquema de las actividades del proyecto RESELoC



DISEÑO, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS HIDRÁULICAS

Venta y distribución de materiales, accesorios y recambios para el RIEGO AGRÍCOLA POR ASPERSIÓN

RIEGOS POR ASPERSIÓN Y GOTEO, OBRA CIVIL, SANEAMIENTO Y CANALIZACIONES, CONSTRUCCIÓN DE TUBERÍAS DE GRAN DIÁMETRO MANTENIMIENTOS Y REPARACIONES, COMUNIDADES DE REGANTES Y AYUNTAMIENTOS, DRENAJES Y EXCAVACIONES, VENTA DE MATERIAL Y ACCESORIOS DE RIEGO.

VISITE NUESTRA TIENDA ONLINE:  
[www.watering.es](http://www.watering.es)

C/ San Jorge, nº 3   
22413 POMAR DE CINCA (Huesca)  
[www.watering.es](http://www.watering.es)

Tel. 974 413 399  
Mov. 605 796 666  
 [info@watering.es](mailto:info@watering.es)



**100%**  
**LOCAL**  
**PRODUCTO**

## RESELOC

Red para la Estructuración del Sector Ecológico y Local hasta la restauración Colectiva  
EURORREGIÓN: Aquitania - Euskadi - Navarra

Periodo de ejecución : Abril 2017-Agosto 2018

Presupuesto total: 100.050 euros.

### SOCIOS DEL PROYECTO

#### INTIA

Es una sociedad pública y ente instrumental del Gobierno de Navarra para la transferencia e innovación en el sector agroalimentario y el mantenimiento de un medio rural vivo, respetando el medio ambiente y ofreciendo a la sociedad alimentos de calidad. INTIA trabaja directamente con agricultores y ganaderos, industrias agroalimentarias, consejos reguladores, ayuntamientos y administración pública. En este proyecto trabajará con la colaboración del CPAEN, el Consejo Regulador de la producción ecológica de Navarra y con AEN, la Asociación de Empresas Ecológicas de Navarra.

#### HAZI

Es una fundación pública del Gobierno Vasco cuyo objetivo es promover y desarrollar la competitividad, sostenibilidad e innovación del sector agroalimentario y de la pesca y el desarrollo sostenible del medio rural y marino contribuyendo a su valorización y mantenimiento del patrimonio natural y cultural. Implantada en toda la región, ubicada entre el sector y la administración, HAZI tiene una buena capacidad de movilización de todos los actores implicados en la cadena de valor. En este proyecto, HAZI trabajará con ENEEK, el Consejo Regulador de la producción ecológica en Euskadi.

#### INTERBIO Nouvelle Aquitaine

Tiene por objetivo acompañar los proyectos de desarrollo de los operadores ecológicos regionales, asegurar la estructuración y promoción del sector ecológico y de apoyar su crecimiento. Entre sus competencias, federar los operadores ecológicos de la región, representar los intereses del sector ecológico frente a los poderes públicos y la Agencia Bio Nacional y, también, dinamizar el Polo Regional para una alimentación de calidad en la restauración colectiva.

### RESULTADOS ESPERADOS

- **Recopilación de los actores en cada región.**
- **Mapa referenciando las buenas prácticas.**
- **Realización de 4 visitas cruzadas** (2 a Nouvelle Aquitaine, 1 a Navarra, 1 a Euskadi).
- **Manual para autoridades y responsables de la introducción de productos ecológicos y locales en la restauración colectiva.**
- Conjunto de **herramientas para los profesionales** para capacitarles en la respuesta a los concursos públicos de restauración colectiva.
- **Estrategia conjunta** Nouvelle Aquitaine – Euskadi – Navarra.

### CONVOCATORIA

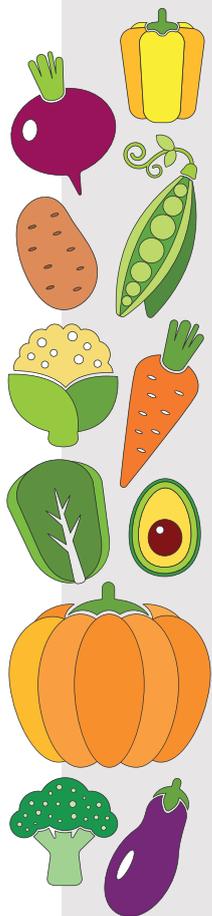


Este proyecto se enmarca plenamente en el sector prioritario clave de la agricultura e industria agroalimentaria de la **convocatoria de proyectos AECT Eurorregión Aquitania-Euskadi-Navarra**, dando respuesta a varios de los ámbitos definidos: red de innovación eurorregional, colaboración y desarrollo comercial, agricultura sostenible y ecológica, producción local, cadena de valor y la combinación alimentación/salud.



LLET Akitania-Euskadi-Nafarroa Euroeskualdea  
AECT Eurorregión Aquitania-Euskadi-Navarra  
GECT Eurorégion Aquitaine-Euskadi-Navarre

## POTENCIALIDAD DE UNA COMPRA PÚBLICA CON CRITERIOS SOSTENIBLES



Cada vez son más las administraciones que están recurriendo a la compra pública alimentaria para fomentar la producción y consumo de alimentos ecológicos y/o locales, procedentes de explotaciones pequeñas y medianas enraizadas en el tejido local. En el caso de los comedores escolares, pueden además convertirse en un espacio privilegiado para impulsar actividades pedagógicas y de sensibilización sobre hábitos alimentarios y producción de alimentos saludables y sostenibles.

La propia Directiva sobre contratación pública viene desde hace años resaltando el enorme potencial de la compra pública para lograr un crecimiento inteligente, sostenible e inclusivo al tiempo que se implementa el uso más eficiente de los fondos públicos. Las **normas de contratación pública** adoptadas de conformidad deben ser revisadas y modernizadas para aumentar la eficiencia del gasto público, facilitando en particular la participación de las pequeñas y medianas empresas (PYME) en la contratación pública.

### ENCUENTRO PROFESIONAL EN JONZAC (FRANCIA)

En el marco del proyecto RESELOC, una delegación de **Navarra** participó en el **III Encuentro de la Restauración Colectiva Bio y Local de Nueva Aquitania**, donde pudo conocer de primera mano los avances de la filial así como la organización del sector Bio y de las estructuras de acompañamiento que disponen.



En **Francia** la recién aprobada Ley de la Alimentación establece que, para 2022, los menús deben contener el 50% de los productos bajo signos de calidad, teniendo en cuenta el coste del ciclo de vida del producto, los modos de producción agrícola, las emisiones de gas de efecto invernadero desde la producción hasta el consumo, con un subobjetivo de una participación mínima de Productos procedentes de la agricultura ecológica del 20%.

En **Navarra** la Ley Foral de Contratos incluye una disposición específica que establece la obligatoriedad de incorporar aspectos que exijan o primen la calidad de los productos agroalimentarios relativos a la salud y la nutrición, al carácter ecológico u orgánico, a la soberanía y la seguridad alimentarias, que tengan en cuenta el ciclo de vida de los productos, o la minimización de emisiones y materias primas en el transporte y el embalaje.

En este marco, existen ya en nuestro territorio algunas experiencias que desarrollan un modelo de comedor basado en la compra de productos frescos, de temporada, ecológicos y locales. El Ayuntamiento de Pamplona-Iruña ha establecido un programa experimental en dos escuelas Infantiles basado en este tipo de alimentos frescos y ecológicos suministrados por productores navarros que se extenderá al conjunto de escuelas en una segunda fase.

El apoyo decidido por parte de las Administraciones y la articulación de estructuras de acompañamiento para la organización son aspectos claves en el impulso de este modelo de restauración colectiva.

