



PROYECTOS

## Buruxka

### Recuperación del espigamiento como valor social y ambiental

Elena Cereceda Payret y Edorta Lezaun Etxalar.  
*Ayuntamiento Valle de Yerri.*

Cristina Virto Garayoa, Isabel Gárriz Ezpeleta.  
*INTIA.*

Iñigo Arozarena Martinicorena, Idoya Fernández Pan.  
*IS-FOOD-UPNA.*

El proyecto piloto Buruxka pretende contribuir a reducir el impacto social y ambiental derivado de las pérdidas de alimentos en campo. Busca también visibilizar la importancia del sector primario y el valor de los alimentos, y formar agentes de cambio para sensibilizar sobre el desperdicio alimentario. Para ello emplea el espigamiento, una labor agrícola tradicional hoy en desuso.

Los espigamientos consisten en la recogida de los alimentos que quedan en el campo tras la cosecha y que no se destinan a la venta. Normalmente la recogida de los frutos que han quedado se hace a mano.

“Buruxka” en euskera significa “espiga” y hace alusión al trigo que es la base del pan, un alimento básico en nuestra dieta y uno de los que más se desperdicia. Los cereales representan también el cultivo mayoritario en gran parte de Tierra Estella, donde se inició el proyecto. Está promovido por el Ayuntamiento del Valle de Yerri, la UPNA e INTIA, con el apoyo del Gobierno de Navarra a través Plan de Desarrollo Rural - PDR de Navarra 2014-2020.

Colaboran entidades sociales, empresas y personas productoras que hacen posible el proyecto Buruxka. Gumendi, SAT la Torre Verde, Bodegas Lezaun y Navarrsotillo, agricultores particulares y entidades -CPAEN/NNPEK, EHNE, UCAN, UAGN-, destacan en el sector agrario. En el ámbito social, el Banco de Alimentos de Navarra, Cáritas Estella-Lizarra, la Mancomunidad de servicios sociales Iranzu y Proyecto Hombre, entre otras.



“Aquellas producciones, entidades y personas que quieran sumarse a esta iniciativa de incidencia social y ambiental transformadora pueden hacerlo escribiendo a [buruxka@gmail.com](mailto:buruxka@gmail.com) o inscribiéndose en los formularios disponibles en la web del proyecto <http://www.yerri.es/buruxka/>.”



Espigamiento de cebollas.

Según los últimos datos de 2021, que se desprenden de los informes de WWF “Destinado a la basura” y del “Índice de Desperdicio de Alimentos” del PNUMA, se estima que un 40% de los alimentos del mundo se pierden o se desperdician cada año, aumentando así en un 10% anteriores estimaciones de la FAO. De esta manera, la pérdida y el desperdicio mundial de alimentos superaría los 2.500 millones de toneladas, que supondrían el 10% del total de emisiones de gases de efecto invernadero generadas por alimentos no consumidos.

El informe de WWF pone de manifiesto, además, que, contrariamente a lo supuesto, las pérdidas per cápita en las explotaciones agrícolas son generalmente más altas en las regiones industrializadas, de forma que los países de ingresos altos y medios de Europa, América del Norte y Asia industrializada contribuyen con el 58% de las pérdidas de las cosechas mundiales y se estima que el desperdicio de alimentos en las explotaciones agrarias contribuye con el 16% de las emisiones agrícolas globales.

En este sentido, **espigar puede representar una oportunidad de alargar la vida útil de los alimentos, fomentando la economía circular y, a la vez, permite apoyar a colectivos y personas en situación de dificultad.** Por otra parte, involucrar a diversas entidades y personas en la labor de espigamiento es una oportunidad para concienciar y sensibilizar sobre las pérdidas de alimentos, fomentar valores y contribuir a la toma de conciencia del valor de los alimentos. Por ello, con este proyecto se transfiere a Navarra la experiencia catalana de Espigoladors.

## EL PROYECTO

Buruxka, es un proyecto de recuperación del espigamiento como valor social y ambiental promovido por el Ayuntamiento del Valle de Yerri, coordinador del proyecto, INTIA y UPNA a través del Instituto IS- FOOD, con el apoyo del Plan de Desarrollo Rural - PDR de Navarra 2014-2020, a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: “Europa invierte en zonas rurales” y el Gobierno de Navarra.

Los espigamientos consisten en la recogida de los alimentos que quedan en el campo tras la cosecha. Buruxka pretende recogerlos con apoyo de voluntariado y redistribuirlos de forma

gratuita entre distintos colectivos sociales para alargar la vida de los alimentos y apoyar a personas en situaciones difíciles.

La propuesta se basa en fomentar el **trabajo en red** de distintas entidades: agricultores y agricultoras que ponen a disposición sus campos, entidades sociales que hacen llegar los productos a personas en situación de vulnerabilidad; y personas voluntarias que realizan los espigamientos. Y a medio plazo, se pretende crear una empresa de economía social y solidaria para la transformación de los alimentos que de sostenibilidad económica al proyecto.



Entrega en Banco de Alimentos de Navarra.

De esta manera, **el proyecto piloto aborda la sostenibilidad en sus tres dimensiones, ambiental, social y económica.**

Comenzó en junio de 2020 y finaliza en diciembre de 2021. A partir de esa fecha, el Ayuntamiento de Yerri continuará con la iniciativa, junto a cualquier entidad que quiera sumarse.

### Objetivos

El objetivo general del proyecto ha sido reducir el impacto social y ambiental derivado de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, con especial incidencia en el ámbito agrario, a través del fomento del trabajo en red entre entidades, la formación de agentes de cambio y la promoción de una empresa de economía social de transformación.

El proyecto ha tenido como **objetivos específicos:**

- **Conocer la realidad** de las pérdidas de alimentos en el campo en cultivos hortofrutícolas en la zona de Tierra Estella.

- **Vertebrar una red** de entidades contra las pérdidas de alimentos representativas de diversos sectores (agricultores involucrados, entidades sociales, colectivos, otros), que colaboren con la iniciativa.
- **Fomentar la formación de agentes de cambio social** ante la problemática ambiental y social que supone la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- **Sentar las bases para la promoción de una empresa local de economía social y solidaria** para alargar la vida útil de los alimentos.
- **Identificar oportunidades de extensión a otras zonas de Navarra.**

#### Destinatarios finales

El proyecto piloto se ha centrado en la zona de Tierra Estella, dirigiéndose a productores hortofrutícolas, colectivos y organizaciones y a personas voluntarias de la merindad.

## ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Con objeto de contribuir al conocimiento de la realidad de la situación de las pérdidas de alimentos en el campo en la zona de Tierra Estella, **se ha elaborado el documento «Reflexión sobre las pérdidas de alimentos en el sector primario en Navarra»** que se puede consultar en la web [www.yerri.es](http://www.yerri.es), con la colaboración de diversos agentes sociales, como el Banco de Alimentos de Navarra, entidades y sindicatos agrarios (EHNE, UCAN, UAGN) y los agricultores colaboradores del proyecto.

Se ha articulado una **red de entidades aliadas compuesta por 11 producciones aliadas, 7 entidades sociales** que atienden a **513 familias y más de 120 personas voluntarias participantes** en los espigamientos, que han hecho posible el proyecto piloto. Se ha habilitado un **Centro de almacenamiento** en una antigua bodega cooperativa en desuso, recuperada para estos y otros fines en Arizala, capital de Yerri, desde el que se redistribuyen los alimentos.

El proyecto ha procurado la sensibilización para la **formación de agentes de cambio social** por lo que, además de la participación directa en los espigamientos, como herramienta fundamental, ha impulsado iniciativas como el **concurso en redes «Conserva +, desperdicia -»**, y se ha sumado a diversas **campañas como «We are gleaners» o la «Semana de la prevención de residuos»**. Además, el proyecto ha suscitado un importante interés, que le ha hecho ser invitado a distintas jornadas y **eventos como «Desperdicio alimentario, prevención desde lo local»**, impulsado por la red de ciudades por la agroecología; el evento NavarraGastroSummit, organizado por Gobierno de Navarra, Reyno Gourmet, AEHN y Navarra Televisión, entre otras; y **«Taller sobre Buenas Prácticas en la**

**donación de excedentes alimentarios»**, organizado por el Gobierno Vasco en el marco de la estrategia ELIKA.

Con la mirada puesta en la promoción de la **empresa local de economía social y solidaria**, se ha elaborado un Plan de empresa y se ha realizado un diseño del obrador, para alargar la vida útil de una parte de las frutas y hortalizas espigadas. Para este fin, se han buscado distintas fórmulas de transformación de las mismas a través del desarrollo de una propuesta de alimentos, entre los que destacan una salsa “boloñesa” vegetal y un guirlache de almendra y uva.

Las premisas que se han tenido en cuenta para la elaboración de estos productos, además de que las materias primas provinieran principalmente de espigamientos, han sido no emplear aditivos, que los alimentos transformados finales fueran estables a temperatura ambiente para no requerir cadena de frío, procesos sencillos, a pequeña escala, empleando tecnologías básicas, la minimización de residuos y el uso de envases de gran reciclabilidad y de buena conservación de las propiedades organolépticas del alimento final.

Productos elaborados con materias primas de espigamientos.





Participantes en la Jornada de inicio del proyecto.

## DIFUSIÓN DEL PROYECTO

El nombre en euskera significa “espiga”, queriendo aludir a la transferencia del proyecto de Espigoladors. Representa también al Valle de Yerri, por sus numerosos cultivos cerealistas y, además, la espiga de trigo es la base del pan, uno de los alimentos que más se desperdicia. Todo ello se ha plasmado en un logotipo que es la imagen del proyecto, que ayuda a visibilizarlo ante la sociedad.

La comunicación es un aspecto fundamental, especialmente para la captación de voluntariado, por lo que se ha realizado un esfuerzo especial de difusión a través de la web del ayuntamiento del Valle de Yerri, en el enlace: [www.yerri.es](http://www.yerri.es), en sus redes sociales @buruxka y con diversas notas de prensa.

También se ha elaborado material divulgativo y un video destinado al voluntariado.

El proyecto se presentó en una jornada de inicio el 23 de julio de 2020, y el pasado 4 de noviembre se realizó la jornada demostrativa en la que se presentaron los resultados finales del proyecto y se realizó un espigamiento de pimiento, ambas en la Finca Experimental de INTIA en Sartaguda (Navarra).



El proyecto Buruxka de “Recuperación del espigamiento como valor social y ambiental” está financiado en el marco de las Ayudas a la submedida 16.2 de apoyo para los proyectos piloto y para el desarrollo de nuevos productos, prácticas, procesos y tecnologías del PDR de Navarra 2014-2020 Convocatoria 2019, a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: “Europa invierte en zonas rurales” y el Gobierno de Navarra.



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola de  
Desarrollo Rural: “Europa  
invierte en zonas rurales”

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua

## RESULTADOS Y CONCLUSIONES

Los datos recogidos en el documento “**Reflexión sobre las pérdidas de alimentos en el sector primario en Navarra**” (disponible también en la web del ayuntamiento de Yerri) ponen de manifiesto la necesidad de avanzar en este sentido, en línea con lo recogido en el informe de WWF, “Destinado a la basura”.

**No se puede seguir obviando la pérdida de alimentos en el sector primario** si queremos lograr sistemas alimentarios más sostenibles y estabilizar el cambio climático. Tradicionalmente las propuestas se centran en soluciones técnicas, pasando por alto los factores socioeconómicos y de mercado. Sin embargo, estos son los elementos clave, que requieren de medidas concretas y efectivas para revertir la situación.



El proyecto ha mostrado que en Navarra existen las condiciones para desarrollar canales permanentes de redistribución de las pérdidas y los excedentes, haciendo de ello una oportunidad para la innovación social.”

