

Iniciativas que
avanzan hacia
el residuo cero

Ideas circulares, resultados redondos

Rezer



“
Entendemos
nuestro
trabajo
como un
servicio
público de
elaboración
”

Baleares
Producción ecológica
Km 0
Prevención despilfarro



3 Glops

Con voluntad transformadora, la asociación que desde hace más de 15 años defiende la producción agraria y ecológica de Mallorca, APAEMA, puso en marcha en 2019 una cocina industrial como un espacio colectivo para producir conservas y elaborados vegetales. La iniciativa logra dos objetivos. Aprovechar los excedentes en la producción evitando el desperdicio alimentario y, no menos importante, dignificar el trabajo de campesinos y campesinas con nuevos canales de producción y venta de sus productos a precios justos.

Dirección:
Quarter vell 17, Porreres Mallorca.

Teléfono:
+34 971168326

Web:
www.apaema.net


@sobrador.apaema


@sobrador.apaema



Obrador de APAEMA

Nofre Fullana

Coordinador técnico de APAEMA

1. ¿De qué valores partís?

A raíz de una encuesta a los socios y socias, surgió la idea de presentar un proyecto piloto para elaborar, conservas y otros transformados en agricultura ecológica. Hasta entonces en Mallorca sólo había confituras o deshidratados y vemos que el mercado local pedía otros productos elaborados que venían de fuera y que la alternativa local no existía.

Pusimos en marcha el proyecto con ayuda del FOGAIBA a un local cedido por la Coop. de Fruit Sec, en Binissalem. Posteriormente, con apoyo de la Fundación Carasso contratamos a 2 personas. Hoy en día se Obrador se ha convertido en una parte importante dentro de APAEMA. Atendemos a unos 25 productores con más de 65 referencias.

2. ¿Qué acciones emprendéis para seguir estos valores?

Los productores nos traen género cuando tienen un pico de producción, especialmente en verano. Este excedente o, el producto que pueda estar tocado y no tenga salida al mercado lo convertimos en conserva. Tenemos dos líneas de trabajo: Una da servicio de elaboración a los productores para que ellos lo puedan comercializar directamente con todos los requisitos de etiquetado y normativa y la otra, elaboramos producto propio con la marca s'Obrador. Hacemos legumbre cocida, salsas, cremas... Hacerlo conjuntamente ahorra costes y facilita la comercialización que, en este segundo caso, llevamos directamente a través de APAEMA.

Prevenimos el desperdicio de entre 10-15 tn de productos en el año en que se convierten en 30.000 unidades de conserva.

3. ¿Qué supone aplicar estas acciones, cuál es el retorno?

Aunque el Obrador es todavía un proyecto deficitario, entendemos este servicio de elaboración casi como un servicio público. Se debería reconocer como un servicio necesario para que los productores puedan aprovechar aquellos productos que no llegan al mercado o quedan sin cosechar. En este sentido, apelamos a las administraciones para que se impliquen. Obradores colectivos hay muchos. Tenemos los ejemplos de Francia como referente, pero en todo el estado el referente somos nosotros.

4. ¿Cómo imaginas el futuro?

El futuro de este proyecto pasa o bien por incrementar la escalera de producción con maquinaria más especializada que nos permita reducir horas de trabajo y abaratar precios, o bien para que las administraciones se impliquen. Aún así, desde APAEMA estamos pensando en construir un centro para concentrar todos nuestros proyectos y hacer venta directa. El Obrador sería una parte. También aquí podríamos ir más allá y poner en marcha un sistema SDDR para recuperar los envases, un incentivo más para comprar nuestros productos. Ya tenemos el terreno, el proyecto y una parte importante de la financiación. Debemos acabar por dar el suso. Esperamos poder llegar a un escenario donde los productos locales sean accesibles para todos, pero necesitamos el compromiso del consumidor.

Rezero

Con el apoyo de:



Esta campaña pretende visibilizar las iniciativas y empresas baleares que llevan a la práctica acciones inspiradoras y referentes en la **prevención de residuos** y el **consumo responsable**, que permitan avanzar hacia a un modelo económico circular basado en el residuo cero.

Más info: rezero.cat / info@rezero.cat / [@rezerocat](https://www.instagram.com/rezerocat)