



LA ECOCENTRAL.CAT

El nuevo modelo de “Distribución Agroecológica Transparente” que ésta alimentando a más de 14 mil niños/as en Cataluña

La Ecocentral es uno de esos proyectos cuyo ingrediente principal es el afán por cambiar el modelo de economía de mercado por el de la economía local y apoyar y fomentar a las pequeñas explotaciones agrícolas ecológicas frente a los grandes modelos industriales de producción de alimentos.

Autoría: Alejandro Guzmán Ojeda [1]

Desde 2006, el proyecto Ecod'aquí (el origen de Ecocentral) conecta a pequeños productores de agricultura ecológica con comedores escolares, algo impensable en aquellos tiempos en los que el producto ecológico era un lujo reservado a unos pocos bolsillos.

[1] ECOCENTRAL.

Todo empezó cuando un cocinero de alta cocina, Alejandro Guzmán, fue invitado a congreso Terra Madre del Slow Food. Allí aprendió de Carlo Petrini lo que no le habían enseñado en ninguna de las escuelas de cocina: que lo más importante de cualquier plato es la materia prima y que ésta tiene una responsabilidad con su medio. Que el alimento mueve más dinero que el petróleo y que el modelo de sociedad que queremos se esconde detrás de la forma de proveernos de las materias primas. Así comenzó a trabajar como cocinero nocturno en un restaurante vegetariano y por las mañanas, acompañaba a Isidre Molist en sus labores como agricultor de Gallecs recolectando los ingredientes para las cenas. Fue su etapa más completa de cocinero lejos de la alta cocina donde había comenzado.

Al poco tiempo, conectaba con una furgoneta unos pocos agricultores ecológicos de toda Cataluña con establecimientos afines de Barcelona. Con

medios precarios, mucho esfuerzo y un puñado de colaboradores desarrolló un proyecto que hoy dispone de 3 furgonetas, 3 camiones, naves frigoríficas, almacén y oficinas en L'Hospitalet de Llobregat. Disponen también de un obrador con dos autoclaves para hacer conservas a maquila para escuelas y agricultores. Hoy, Alejandro dirige un equipo de once personas: 4 en el almacén, 4 en el reparto y 3 más en la oficina. Funcionan como S.L. aunque estudian cambiarse a cooperativa Laboral.

En la última etapa han comenzado a hacer de consultores agroecológicos, asesorando a escuelas para hacer la transición desde el convencional, a réplicas de su modelo como en la Central de Acopio de Pamplona o con el Ayuntamiento de Barcelona en el proyecto “Paradistes Verds”.

La Ecocentral ha resultado ser una pieza clave para el desarrollo del alto número de comedores ecológicos de Cataluña, siendo una experiencia

pionera. Actualmente trabaja con 11 empresas gestoras [2] que llevan más de 50 escuelas públicas. Hubiera sido imposible que estas gestoras hubieran podido abastecerse de estos alimentos ecológicos de proximidad a un precio asequible, ya que los gastos logísticos consumirían el poco margen que el precio público deja en el menú escolar. Tampoco los agricultores/as hubieran podido dedicar el tiempo necesario para repartir su producto a todas las escuelas. Así pues, lo que estaba claro es que hacía falta un operador logístico que facilitara y resolviera estos obstáculos.

Ecod'aquí comenzó su actividad con diversas unidades de negocio, (reparto de cestas a domicilio, a tiendas, cooperativas de consumo...). Vieron el potencial para especializarse en los comedores escolares ecológicos y decidieron traspasar sus actividades pero lo hacían desde el modelo de distribución convencional basado en la reventa de los alimentos. Cuando se vieron afectados por las intenciones codiciosas del mercado de la reventa, le plantearon al que era su cliente principal de comedores y uno de los pioneros, Ecomenja, cambiar "tarifa plana", es decir, la central de compra cobraba un fijo por el transporte y la gestión y Ecomenja pasaba a pagar directamente a los agricultores/as. Aquí comenzó el cambio de modelo que hoy en día se conoce

[2] Una empresa gestora es lo que se suele conocer como un Catering, con la salvedad que la comida de los niños se elabora in situ en los colegios, sin necesidad de transportarla. Esto añade un alto valor a la calidad de estos menús.

como "Distribución Agroecológica Transparente".

Fue una apuesta dura, se redujo drásticamente su facturación al dejar de revender y cobrar solo por el servicio. Durante unos cursos cohabitó junto al

“ Ecocentral facilita la labor del gestor de comedores buscando el mejor precio para el producto ecológico ”

modelo convencional y hacia el 2103 fue ya la única manera de trabajar con ellos, es decir, sin especular sobre el precio que se decidía junto a las agricultoras. Actualmente, este modelo funciona con éxito ya que la Ecocentral, al tener cubiertos todos sus gastos de estructura, sólo se preocupa de que sus clientes estén contentos en calidad, cantidad y servicio, algo que marca la diferencia respecto a la distribución convencional. Además, siempre hay un equipo al otro lado del teléfono que asesora en la disponibilidad de los productos y gestión de incidencias. El reparto es personalizado. Francisco

Salinero "Patxi" lleva más de 10 años haciendo posible que el transporte se adapte a los horarios escolares. También se lleva los envases para fomentar la economía circular y la logística inversa.

El equipo de compras confecciona los jueves de cada semana una oferta para la semana siguiente, personalizada para cada una de las gestoras asociadas y basada en las planificaciones de cultivo anuales que tienen un seguimiento por parte de Gorka Pinillos, nuestro gestor de planificaciones. En la oferta pueden encontrar todo lo que necesitan: fruta, verdura fresca y producto envasado (sal, azúcar, legumbres, arroz, aceite, pasta...), también proteína vegetal y huevos. La llegada de José Navarro al equipo también fue un punto de inflexión: dejamos de usar Excel para empezar a desarrollar nuestros propios programas de gestión que nos permitían adaptarnos a las normas de trazabilidad y control que nos exigía el CCPAE, donde llevamos inscritos desde 2011 como distribuidores y elaboradores 100% eco.

En el pasado curso 18/19 se han movido más de 530 mil kilos de productos, siendo un 74% de compra directa a productor o elaborador. El resto a distribuidoras ecológicas de Mercabarna. **Ecocentral ha participado activamente en la creación de la XAMEC (Xarxa agroecològica de menjadors escolars de Catalunya) y es miembro de la junta estatal de Mensacívica.** ■

Más información: <https://ecocentral.es>



Productos Ecológicos de Asturias

COOPERATIVA DE PRODUCTORES Y ELABORADORES ECOLÓGICOS

INFORMACIÓN: AGRECOASTUR.COM LA SIERRA DE GRANDA, 9.
985791143 33199 SIERO (ASTURIAS)
alimentación ecológica

AGRECOastur



Anúnciate con

Ae

¿Quieres que nuestros lectores y lectoras te conozcan? Si eres una empresa, entidad o asociación y deseas colaborar con la Revista Ae, llama al **682 659 349** o escribe a revista-ae@agroecologia.net e infórmate.