



SEMINARIO

**LOS FOOD HUBS DE ORIENTACIÓN AGROECOLÓGICA:
INNOVACIÓN SOCIAL Y GOBERNANZA TERRITORIAL**

**Ana Dorrego Carlón
Javier Sanz Cañada
2019**





Códigos JEL: Q16

FONTAGRO (Fondo Regional de Tecnología Agropecuaria) es un programa de cooperación administrado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), pero con su propia membresía, estructura de gobernabilidad y activos. Las opiniones expresadas en esta publicación son de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista del Banco Interamericano de Desarrollo, FONTAGRO, de sus Directorios Ejecutivos ni de los países que representan.

El presente documento ha sido preparado por Ana Dorrego Carlón y Javier Sanz Cañada. Edición: Eliana López

Copyright © 2020 Banco Interamericano de Desarrollo. Esta obra se encuentra sujeta a una licencia Creative Commons IGO 3.0 Reconocimiento-NoComercial- SinObrasDerivadas (CC-IGO 3.0 BY-NC-ND) (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/igo/legalcode>) y puede ser reproducida para cualquier uso no comercial otorgando el reconocimiento respectivo al BID. No se permiten obras derivadas. Cualquier disputa relacionada con el uso de las obras del BID que no pueda resolverse amistosamente se someterá a arbitraje de conformidad con las reglas de la CNUDMI (UNCITRAL). El uso del nombre del BID para cualquier fin distinto al reconocimiento respectivo y el uso del logotipo del BID no están autorizados por esta licencia CC-IGO y requieren de un acuerdo de licencia adicional. Note que el enlace URL incluye términos y condiciones adicionales de esta licencia.

Esta publicación puede solicitarse a:

FONTAGRO

Banco Interamericano de Desarrollo
1300 New York Avenue, NW, Stop W0502
Washington, D.C., 20577
Correo electrónico: fontagro@iadb.org
Tel: 1 (202) 623-3876/3242
www.fontagro.org

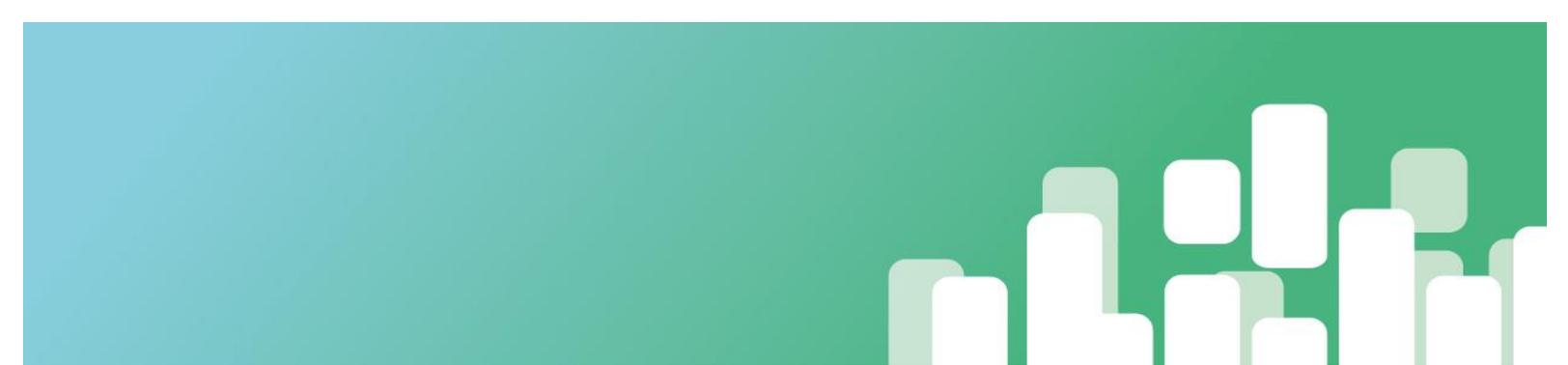


Contenidos

Indice de Contenido

Agradecimientos.....	6
Introducción	8
Presentación 1: Circuitos cortos alimentarios ¿Qué innovaciones sociales para contribuir a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios? Juliette Peres, Yuna Chiffolleau.	12
Presentación 2: Primera mesa redonda: Experiencias de Food Hubs en España. Javier Sanz Cañada.	14
Subbética Ecológica. Antonio Zafrá.	15
Ekoalde. José Luis Olloqui Busto.....	17
Central de compras Anthophila. Juan Laborda.	18
Presentación 3: Segunda mesa redonda. Experiencias de innovación social y logística en el sector agroecológico de Madrid. Julia del Valle.	20
Proyecto MARES Alimentación y cocina incubadora Gastrolab. Mikel Fernández.	21
Supermercado cooperativo La Osa. José Antonio Villareal.	22
Centro logístico Madrid km0, cooperativa de servicios. Lucía Sáez.	23
Cooperativa madrileña de productor@s agroecológic@s. Javier Pérez Mancha.	25
Plataforma on-line de distribución de alimentos locales FARMIDABLE. Alberto Palacios.	27
Presentación 4 del libro “Taxonomía del lucro”. José Manuel Naredo.	29
Lecciones aprendidas.....	30
Referencias	33

Imágenes del Seminario y de algunas de las experiencias de Food Hubs presentadas	34
Biografías de los participantes	39



Indice de fotos

Fotografía 1: GastroLab - Proyecto MARES Alimentación	34
Fotografía 2: Centro de acopio de Farmidable	35
Fotografía 3: Seminario: degustación de productos agroecológicos de MadridKm0	36
Fotografía 4: Seminario: Segunda mesa redonda	37
Fotografía 5: Seminario: Presentación del libro “La taxonomía del lucro”	38

Agradecimientos

El seminario de “Los Food Hubs de orientación agroecológica: Innovación social y Gobernanza Territorial” permitió enriquecer el diálogo y el análisis de los food hubs, o centros logísticos, como modelos emergentes de organización de pequeños agricultores, agroindustrias y distribuidores, desde los enfoques de innovación social y gobernanza territorial. Este encuentro fue posible tanto por el apoyo técnico y financiero del Proyecto FONTAGRO “Agricultores Familiares, Innovación y Mercados (ATN/RF-16108-RG)” y del IEGD-CSIC, así como y por la colaboración de las cooperativas de estudios e investigación Germinando y Heliconia, la Fundación Carasso y el Proyecto MEDIACON, del Plan Nacional del Gobierno de España. Todo ello permitió contar con la presencia de expertas internacionales en la materia, así como con los protagonistas de experiencias de innovación social y logística tanto en el sector agroecológico del Estado español como de la región de Madrid.

Agradecemos particularmente a las presentaciones llevadas a cabo por Juliette Pères y Yuna Chiffolleau del INRAE Montpellier (Francia) y por las representaciones de las experiencias de innovación: la Asociación de productores y consumidores Sub-bética Ecológica; el centro de acopio de alimentos ecológicos Ekoalde, Pamplona; la Central de compras Anthophila, Zaragoza; el Proyecto MARES Alimentación y cocina incubadora Gastrolab; el Centro logístico Madrid km0; la Cooperativa madrileña de productor@s agroecológic@s; el Supermercado cooperativo La Osa; y Farmidable, plataforma on-line de distribución de alimentos locales.

Instituciones participantes



Introducción

Nos encontramos actualmente en España una situación de expansión de la demanda de productos ecológicos, con unas tasas de crecimiento anual de dos dígitos en los últimos años, con unas perspectivas de crecimiento potencial de la demanda del atributo “local” por parte de segmentos cada vez más amplios de consumidores. Asimismo, es conocido que la agricultura, la alimentación, las actividades de producción de insumos, la energía y el transporte y la logística asociados al sistema agroalimentario (SAA) son una de las fuentes de emisiones más importantes que contribuyen al calentamiento global. El SAA produce cada vez un mayor nivel de externalidades ambientales negativas (erosión, contaminación difusa, etc.) y lucha por recursos escasos como el agua.

Por otra parte, cada vez emergen más experiencias productivas, enmarcadas en el ámbito de la Agroecología que derrochan ilusión y que son fuentes de innovación social. En esta situación de expansión emergente de la Agroecología y del hecho de que existen cada vez más argumentos a favor de los principios que conforman el paradigma agroecológico y, en general, de la agricultura sostenible, en oposición al paradigma de la Revolución Verde, los mercados globales y la intensificación productiva sin límites, nos encontramos ante el desafío de incrementar la escala de la Agroecología, con el fin de que se extienda a un mayor número de productores y consumidores, a un mayor número de familias o bien espacialmente a nuevos territorios.

En consonancia con otros seminarios, como el que tuvo lugar también en el CCHS (CSIC) en julio de 2018, así como con numerosos debates y opiniones que están teniendo lugar en estos últimos años, podemos afirmar que el principal punto de estrangulamiento para poder llevar a cabo este salto de escala es resolver los problemas de logística y distribución de forma colectiva entre los productores agroecológicos, debido a los actuales problemas de fragmentación y de falta de profesionalización en la distribución de productos agroecológicos. Por otra parte, la huella de carbono que genera un sistema de transporte atomizado e ineficiente entra en contraposición con el secuestro de carbono inherente a los métodos de cultivo realizados mediante enfoques agroecológicos.

En este sentido, la creación de food hubs, o centros logísticos asociativos de pequeños productores, transformadores y distribuidores de alimentos locales y ecológicos, es quizás la principal solución a la problemática mencionada, es decir, para abordar con eficiencia el cambio de escala. Su finalidad no es sólo erigir centros de acopio en lugares que optimicen el almacenamiento y el intercambio de mercancías, sino también integrar cooperativamente toda otra serie de funciones encaminadas a la disminución de costes y de la huella de carbono o a la ampliación de las carteras de clientes, como son: la realización del transporte en común, o abordar colectivamente la promoción y la comercialización en común, o incluso la planificación conjunta de la producción en el caso de los productos hortofrutícolas.

Consecuentemente, la finalidad del presente seminario es abordar la problemática de los food hubs como un modelo emergente analizado desde un enfoque de innovación social, es decir, como nuevas fórmulas organizativas de pequeños agricultores, agroindustrias y distribuidores que comparten un objetivo colectivo de transformación social y de transición ecológica. Sin embargo, la puesta en marcha de estas iniciativas socialmente innovadoras requiere del logro de al menos un cierto umbral de gobernanza territorial, que implica un enfoque ascendente y la existencia de procesos de coordinación y de organización colectiva multinivel y en red. Aunque el interés por el tema haya crecido en los últimos años desde los entes gubernamentales y académicos (Morganti, 2011), existen pocos estudios sobre la distribución de alimentos de manera sostenible teniendo en cuenta los impactos sociales, económicos y ambientales que esta conlleva (Palacios-Argüello tal., 2017).

Equipo de Trabajo

En la organización y financiación de la actividad participaron las siguientes instituciones y personas:

Instituto de Economía Geografía y Economía IEGD – CSIC: Director IEGD/CSIC: Diego Ramiro Fariñas; Vice-director IEGD/CSIC: Tomás García-Azcárate; Coordinador Grupo de Investigación “Sistemas Agroalimentarios y Desarrollo Territorial”: Javier Sanz Cañada; Adscritos al CCHS/CSIC: José Ignacio Vidal Ly

Proyecto Agricultores Familiares, Innovación y Mercados, Proyecto FONTAGRO (ATN/RF-16108-RG): Coordinador equipo de investigación España: Javier Sanz Cañada; Investigador: Tomás García-Azcárate; Responsable de comunicación: Isabel Fernández Morales

Las entidades y personas colaboradoras fueron:

La **Cooperativa Germinando:** Julia del Valle

Grupo Heliconia S. Coop. Madrid: Mikel Fernández

Fundación Daniel & Nina Carasso: Eva Torremocha

Proyecto MEDIACON: Plan Nacional de I+D del Gobierno de España (2018/20); Investigador Principal: Alfredo Macías Vázquez; Investigadores participantes: Tomás García-Azcárate y Javier Sanz Cañada

Agenda

- 9.00 hs Inscripciones y café
- 9:30 hs Inauguración del seminario: Diego Ramiro Fariñas, Director del IEGD (CSIC)
- 10.00 hs Introducción a la Jornada: Javier Sanz Cañada, coordinador del Grupo de Investigación Sistemas Agroalimentarios y Desarrollo Territorial (IEGD/CSIC).
- 10:15 hs Panel Experiencias innovadoras de comercialización vinculadas a las Organizaciones de la AF:
- ✎ Juliette Pères, asociación Fab'lim, en colaboración con Yuna Chiffolleau, INRAE Montpellier
 - ✎ Moderador: Tomás García Azcárate, Vice-director del IEGD (CSIC)
- 12:00 hs Pausa: Degustación de alimentos ofrecidos por Madrid km 0
- 12:30 hs Primera mesa redonda: Experiencias de food hubs agroecológicos en España
- ✎ Asociación de productores y consumidores Sub-bética Ecológica, Córdoba: Antonio Zafra
 - ✎ Centro de acopio de alimentos ecológicos Ekoalde, Pamplona: José Luis Olloqui Busto (Asociación de Empresas Ecológicas de Navarra)
 - ✎ Central de compras Anthophila, Zaragoza: Juan Laborda (CERAI Aragón)
 - ✎ Moderador: Javier Sanz Cañada
- 14:30 hs Almuerzo
- 16:00 hs Segunda mesa redonda: Experiencias de innovación social y logística en el sector agroecológico de Madrid:
- ✎ MARES Alimentación y cocina incubadora Gastrolab: Mikel Fernández
 - ✎ Centro logístico Madrid km 0, cooperativa de servicios: Lucía Sáez Béjar
 - ✎ Cooperativa madrileña de productor@s agroecológic@s: Javier Pérez Mancha
 - ✎ Supermercado cooperativo La Osa: José Antonio Villareal
 - ✎ Farmidable, plataforma on-line de distribución de alimentos locales: Alberto Palacios
 - ✎ Moderadora: Julia del Valle
- 18:00 hs Conclusiones: Tomás García-Azcárate

Presentaciones

Presentación 1: Circuitos cortos alimentarios ¿Qué innovaciones sociales para contribuir a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios? Juliette Peres, Yuna Chiffoleau

Resumen

La presentación partió de una contextualización del sistema agroalimentario planteando los límites de la intensificación de las cadenas agroalimentarias y la necesidad de una transición hacia sistemas más sostenibles. Asimismo, esta transición fue planteada como un proceso que repiensa y diseña colectivamente círculos más virtuosos (entre productoras y consumidoras, entre campo y ciudad, etc.) para impulsar un impacto de sostenibilidad a largo plazo.

Se hizo un repaso a la historia sobre el desarrollo de los canales de proximidad en Francia, desde la venta tradicional hasta la multiplicación de las iniciativas innovadoras alternativas, que han logrado un creciente apoyo de las autoridades locales, de las cuales existe una variada tipología: AMAP, supermercado cooperativo, tiendas de productores, obradores de transformación individuales y colectivos, e-commerce, plataformas de abastecimiento de comedores escolares, etc. La autora define el canal corto, económico y solidario como una forma de intercambio económico que valora el vínculo social, la cooperación, la transparencia y la equidad entre los actores del intercambio.

La década de los 2000 supuso en Francia el comienzo de un fuerte impulso a los canales alternativos.

La década de los 2000 supuso en Francia el comienzo de un fuerte impulso a los canales alternativos. En el año 2009 se puso en marcha el Plan Barnier, donde se hablaba de la existencia en Francia de una tipología de canales cortos (CC) de distribución:

- El modelo de profesionalización agrícola: la venta directa es vista como una diversificación del mercado
- El modelo de sostenibilidad: aparecen los CC como un modelo de transformación de la sociedad; es el modelo de AMAP, que pretende transformar la visión de los consumidores sobre sus actos de consumo, transformar las políticas locales y la forma de asociar a más gente, lo que se buscó a través de los sistemas de participación de garantía.

-
- Desde 2010 hasta hoy surgen dos modelos más: un modelo empresarial y otro modelo que consistió en la aparición de los proyectos de sistemas agroalimentarios territoriales SAT, donde se considera la venta más que como un acto económico o social, como un acto de desarrollo local para territorios rurales o periurbanos. Surge un actor nuevo, que son las colectividades públicas, con un rol importante.

Se aportó también información sobre los resultados del censo agrícola del 2010, así como algunos datos clave sobre nuevas tendencias alternativas de producción y consumo: emergencia de nuevos intermediarios comerciales y creciente implicación de las autoridades locales apoyadas por el dispositivo estatal de los proyectos agroalimentario territoriales (PAT).

Otro hito importante en el impulso a una alimentación sostenible en Francia fue la aparición de la figura, objeto de las políticas públicas, de los Proyectos Agroalimentarios Territoriales (PAT). Los PAT, creados por la importante ley “Loi d’avenir” de 2014, son una herramienta o dispositivo a disposición de las colectividades públicas para desarrollar un plan de alimentación local en su territorio. Tienen como objetivo la relocalización de las cadenas alimentarias, convirtiéndolas en más locales y generando fuentes de nuevos empleos. Las autoridades locales son frecuentemente las encargadas de gestionar el suministro de los comedores (ley Egalim), apoyar innovaciones sociales e impulsar la gobernanza local agroalimentaria. Se desarrollan marcas locales y la gente tiene un orgullo positivo de apoyar la economía y el desarrollo local de su zona y el acceso de todos a la alimentación de calidad.

Se expuso la definición de innovación social, según el consejo superior de la economía social y solidaria de Francia, según el cual consiste en “desarrollar nuevas respuestas a nuevas necesidades sociales o necesidades insuficientemente atendidas en las condiciones actuales del mercado y de las políticas sociales, con la participación y la cooperación de las partes interesadas pertinentes, incluidos los usuarios con el fin de contribuir al bienestar de las personas y de las comunidades”, y se plantearon tres categorías de innovación social enfrentadas a sus intereses y límites. Una innovación social puede referirse, entre otros, a un servicio innovador, o bien a nuevas formas de organización, o a plataformas de distribución innovadoras. La participación es importante para garantizar una mejor convivencia y bienestar. Podemos clasificar las innovaciones sociales como bajas, aisladas a su entorno y que no llegan a impulsar transformaciones en las políticas públicas, medias y altas, que traspasan su entorno más directo y hacen que evolucione la política pública.

Por último, se expusieron algunos ejemplos de proyectos e iniciativas de investigación participativa.

Más información:

<https://journals.openedition.org/lectures/38443?lang=es>

Presentación 2: Primera mesa redonda: Experiencias de Food Hubs en España. Javier Sanz Cañada

Resumen

En esta mesa redonda se expusieron algunas de las experiencias más exitosas de food hubs agroecológicos que existen de forma pionera en España, donde todavía no existen apenas experiencias consolidadas. El moderador requirió a las tres iniciativas participantes, además de exponer las líneas básicas de sus respectivas experiencias, estructurar su intervención en base a la respuesta a dos preguntas:

- ✎ ¿En qué sentido considera que su experiencia puede contribuir a impulsar procesos de innovación social entendiendo la innovación social como el uso de nuevas ideas, nuevas tecnologías y nuevas maneras de organizarse/asociarse o de hacer el trabajo con la finalidad de cambio social?
- ✎ ¿Qué mecanismos de participación de los productores y de otros agentes que integran el food hub se llevan a cabo? ¿qué fórmulas de gobernanza a escala local se ponen en marcha?

Las iniciativas participantes fueron:

- Asociación de productores y consumidores Subbética Ecológica, Córdoba: Antonio Zafra
- Centro de acopio de alimentos ecológicos Ekoalde, Pamplona: José Luis Olloqui Busto (Asociación de Empresas Ecológicas de Navarra)
- Central de compras Anthophila, Zaragoza: Juan Laborda (CERAI Aragón)

Subbética Ecológica. Antonio Zafra

Resumen

La Subbética Ecológica (SE) es una asociación sin ánimo de lucro que, en la comarca de la Subbética, en el sur de Córdoba, nace en 2009 y reúne a familias productoras con familias consumidoras, pequeños establecimientos, grupos de consumo y comedores escolares en torno a la alimentación ecológica. Su labor se articula a través de cestas semanales de productos frescos ecológicos, una ecotienda y una central de pedidos. Son 554 socios: 48 productores y 488 consumidores, dentro de los cuales hay 430 familias y los restantes mayores consumidores como grupos de consumo, tiendas, etc.

El objetivo de SE es promover la producción y el consumo ecológicos, poniendo en valor el trabajo en el campo, dignificando la profesión de la agricultura a través de precios justos y estables, respaldando la producción artesanal y normalizando el consumo ecológico. Una red de apoyo mutuo ayuda a fomentar el comercio local, cercano y humanizado. Gestionan el conjunto del modelo bajo un sistema de Economía del Bien Común, en el que priman valores tales como responsabilidad social, gestión ética, desarrollo sostenible, cercanía, respeto, confianza, comercio justo, solidaridad, transparencia, red, cooperación y, soberanía alimentaria. No existe ánimo de lucro, por lo que los beneficios se revierten en la mejora de la asociación y su funcionamiento. No tiene una SPG, porque el hecho de que los productores lleven a cabo ventas multicanal con diferentes demandas, complica la gestión más pausada que la implementación de un SPG supone. Todos cuentan con sello ecológico o están en conversión y participan de los principios de la agroecología. Una mayoría de socios son mujeres y jóvenes (30-40 años). Hay muchos niños que participan a su manera y el ambiente que reina es familiar y vecinal.

Las cestas están integradas no sólo por verduras y hortalizas de la huerta, sino también por frutas, aceites, pan, setas, pastas, vinos, legumbres, pollo, queso, embutidos, etc. Al quinto año de funcionamiento del sistema de cestas, se empezó en 2013 con la central de pedidos o centro logístico; con el objetivo de concentrar el stock y abastecer a las entidades socias: tiendas, restaurantes, comedores escolares y grupos de consumo en las provincias de Córdoba, Jaén,

Una red de apoyo mutuo ayuda a fomentar el comercio local, cercano y humanizado. Gestionan el conjunto del modelo bajo un sistema de Economía del Bien Común, en el que priman valores tales como responsabilidad social, gestión ética, desarrollo sostenible, cercanía, respeto, confianza, comercio justo, solidaridad, transparencia, red, cooperación y, soberanía alimentaria.

Sevilla y Málaga. Alquilan una nave con buena cámara de frío, que les ha permitido hacer envíos incluso al extranjero. Tras la central de pedidos abrieron en 2016 la ecotienda, gestionada sólo por 24 voluntarios, hasta que hace un par de semanas se incorporó una persona contratada; en ella se ofrecen artículos que no están en la oferta de productos semanales. La última instalación que han inaugurado es el obrador comunitario de transformación de vegetales, para lo que han contado con la ayuda parcial de fondos de políticas de desarrollo rural. Facturan en torno a los 500.000 euros y tienen un buen margen de crecimiento, aunque su estrategia no se dirige tanto al crecimiento de la escala, ya que han conseguido en ese sentido ciertos logros. Uno de sus desafíos es atraer al proyecto a jóvenes agricultores, debido a las habituales dificultades de renovación generacional.

SE está integrada en las siguientes redes: Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), red de economía alternativa social y solidaria (REAS), red del Bien Común, Dulce Revolución, Triodos Bank, FIARE. En cuanto a su modo de gobernanza, tienen funcionamiento asambleario, horizontal y democrático, en el que las principales decisiones se toman en asamblea (por ejemplo, los criterios de negociación con los grandes consumidores, los precios de las cestas, las inversiones a realizar, etc.), que luego se desarrollan mediante comisiones operativas.

Más información:

<https://subbeticaecologica.com>

Presentación Ppt Antonio Zafra: https://subbeticaecologica.com/wp-content/uploads/2019/03/2019_Asamblea_SE.pdf

Canal Youtube donde pueden visualizarse diferentes videos de Subbética Ecológica: <https://www.youtube.com/channel/UC8mJb3D5E01bMnewyKI5RMQ>

Ekoalde. José Luis Olloqui Busto

Resumen

Ekoalde nació en 2018 como centro de acopio de la producción ecológica navarra. Comenzó su andadura en septiembre de 2019. Ekoalde es una iniciativa que surge a partir del apoyo público del PDR de Navarra. Es una asociación sin ánimo de lucro que agrupa a productores y elaboradores de la agricultura ecológica de Navarra y cuyo fin es dar servicios a los asociados/as y ofrecer una gama de productos a consumidores/as a precios justos. Con el tiempo vieron que había que ir de un modelo próximo a una distribuidora comercial, donde los productores fijan el precio y Ekoalde revende añadiendo un 15%. En la iniciativa tiene un rol fundamental la empresa certificadora pública de alimentación ecológica de Navarra (CEPAEN), la asociación de empresas de agricultura ecológica de Navarra (AEN), el instituto de investigación agroalimentario público de Navarra (INTIA) y la tienda online de venta de alimentos ecológicos navarros (Ekologikoak).

En el ámbito de una apuesta política decidida por fomentar la alimentación en colegios municipales, el ayuntamiento de Pamplona sacó una licitación de compra pública para el suministro de varias escuelas de Navarra y sacó una serie de lotes. Ekoalde ganó un lote, el relativo a la gestión de pedidos, lo que supuso un espaldarazo para mantener la estructura. En paralelo, tuvo lugar otra experiencia piloto con dos escuelas a las que se estaba sirviendo verduras y algún producto seco ecológicos. Ekoalde recibe y procesa los pedidos de las escuelas y los distribuye. Tienen como misión planificar y programar las producciones en base a la estimación de los pedidos futuros.

Su propio proyecto, Cordero de Pasto, integrado en Ekoalde, participa también de la plataforma De Yerba, cuyos ganaderos producen sólo carne de pasto, pero además tienen en cuenta la regeneración de suelos planificando los pastoreos. La mayoría están certificados en ecológico. Lo que resulta una innovación social es que productores de distintas partes del Estado trabajen en la misma dirección con una web común.

Más información:

<https://ekoalde.org/> https://www.lacarnedepasto.com/portfolio_page/cordero-pasto-navarra

Central de compras Anthophila. Juan Laborda

Resumen

Anthophila no es un proceso afianzado, pues lleva sólo un año de funcionamiento. La iniciativa comenzó a abordarse en 2016, mediante un primer intento desde CERAI con el Ayuntamiento de Zaragoza y los productores; el hecho de que la entidad promotora de la idea no fueran los productores, hizo que no prosperara la iniciativa en un principio.

En 2017 se volvió a retomar la idea. En Zaragoza, el mayor punto de venta es el mercado agroecológico de los sábados. Los productores convencen al Ayuntamiento de Zaragoza de levantar la vista más allá del núcleo urbano, con el fin de que apoyen esta iniciativa que traspasa los límites del área periurbana. Para poner en marcha esta central de distribución cooperativa, propiedad de agricultores, se comienza con unas jornadas, celebradas a finales de 2016 como espacio de intercambio, y se impulsa un proceso participativo del que sale un grupo de fincas y alguna distribuidora interesados en el proyecto. Solicitan financiación de las líneas de ayuda grupos de cooperación del Programa de Desarrollo Rural. El proceso participativo, tras tres meses de trabajo asambleario, desemboca en 10 iniciativas productivas interesadas y forman una sociedad. El equipo técnico de tres entidades (CERAI, COAG Aragón y La Veloz), con financiación del Ayuntamiento de Zaragoza, redactan un proyecto. Esta visión estratégica se validó a través de una asamblea de productores. La Fundación Ecología y Desarrollo (ECODES) entra también como entidad dentro del grupo de cooperación.

La finalidad de la central de compras es mejorar la estructura agronómica, logística y previsiblemente comercial: se planifica la producción en conjunto con otras fincas, se comparte la estructura de distribución y comercialización para optimizar costes y mejorar el servicio ofrecido. Desde el punto de vista de la gobernanza, una junta ejecutiva, que está formada por tres personas técnicas de las tres entidades mencionadas y por una persona contratada por la sociedad de agricultores en calidad de comercial. La junta ejecutiva puede acudir a las tres comisiones creadas por los productores (comercial, nave y proveedores) para realizar consultas, se reúne semanalmente y está abierta a la participación de los productores. En una primera fase, se realizó el esfuerzo de atraer y agrupar a los agricultores ecológicos, así como a poner precios a los productos, a partir de los costes de cultivo y de distribución.

En una siguiente fase se impulsó la actividad comercial, con el fin de llegar a nuevos clientes, lo que siempre tiene gran dificultad. En un principio se dirigieron a grupos de consumo y a clientes habituales, pero más adelante se dirigieron a nuevos colectivos: sobre todo, la restauración colectiva de educación y de sanidad, sin olvidar sectores como las empresas minoristas o la

hostelería. El acceso a estos nuevos clientes requiere la centralización de suministro a partir de una producción programada y especializada en función de las características de cada explotación.

Otro aspecto de la innovación social fue aplicar los criterios de la economía social y solidaria y llegar al consumidor final con valores crecientemente aceptados por la sociedad, más allá de producto ecológico: sin intermediarios, productores dueños del proceso de distribución, productos frescos y transparencia en el cálculo de costes en cada fase de la cadena agroalimentaria. Se firma un convenio con un grupo de economía de la Universidad de Zaragoza para hacer un estudio de impacto socioeconómico y territorial, con el fin de trasladar esta información al consumidor final.

Se plantean dos tipos de relaciones con los agentes comerciales que trabajan en distintos canales. Una de ellas es una relación mercantil como distribuidora estándar, en la que se hace un pedido y se cobra un margen sobre el kilo de producto. Existe otro tipo de relación en la que predomina la confianza y la fidelización, en la cual se paga una cuota fija, añadiendo descuentos por tramos, con un compromiso de compra de temporada, lo que permite planificar mucho mejor la producción.

Más información:

Documento sobre la central de compras: Pdf en Dropbox “Central de Compras de Anthophila”

Página web de la Asociación de Agricultores Anthophila: <https://indieco.es/somos-agricultores>:

Presentación 3: Segunda mesa redonda. Experiencias de innovación social y logística en el sector agroecológico de Madrid. Julia del Valle

Resumen

Madrid es una Comunidad Autónoma cuyo sector agrario se ha visto estrangulado y desvalorizado durante muchos años por parte de las políticas públicas regionales. Sin embargo, existen experiencias de innovación social desde hace años, desde la década de 2000, como Bajo el Asfalto está la Huerta BAH, la Red de Huertos, ISAM, etc., que surgieron en un contexto no muy favorable de la mano del trabajo colectivo y asociativo. Sin embargo, hay un sentimiento generalizado de que las cosas están cambiando, tras un comienzo de colaboración de los colectivos agroecológicos con las instituciones públicas, teniendo en cuenta además que existe una crisis socioambiental que no se puede obviar.

En la segunda mesa se reunieron las principales experiencias de innovación social que se están impulsando con fuerza en la región:

- Proyecto Mares Alimentación y cocina incubadora Gastrolab: Mikel Fernández
- Supermercado cooperativo La Osa: José Antonio Villareal
- Centro logístico Madrid km0, cooperativa de servicios: Lucía Sáez
- Cooperativa madrileña de productores agroecológicos: Javier Pérez Mancha
- Plataforma on-line de distribución de alimentos locales FARMIDABLE: Alberto Palacios

Proyecto MARES Alimentación y cocina incubadora Gastrolab. Mikel Fernández

Resumen

El proyecto MARES Madrid, financiado por la UE y liderado por el Ayuntamiento de Madrid, fue un proyecto, recientemente finalizado en octubre de 2019, que se centró en 5 áreas temáticas para promover iniciativas de economía solidaria y de innovación social: una de ellas correspondió al sector de la alimentación. Se desarrollaron procesos formativos y dinamizadores para generar procesos de acompañamiento en el tejido empresarial y se construyeron algunas infraestructuras, como es el caso del obrador comunitario de Villaverde. El proyecto MARES tuvo entre sus finalidades conectar el modelo de la economía social y solidaria y el sector alimentario en el marco de la soberanía alimentaria. MARES ha pretendido crear un espacio de innovación en cuestiones de organización y acompañamiento de pequeños proyectos de agricultura y alimentación sostenibles. Entre los múltiples objetivos que persiguió MARES, dentro de los cuales se encuentra la sensibilización de los ciudadanos en materia de alimentación sostenible, fue la creación de un espacio de incubación de innovaciones de pequeños proyectos de alimentación sostenible, lo que no existía en la Comunidad Autónoma de Madrid.

Desde MARES Alimentación se llevaron a cabo acciones de capacitación tanto técnica como de formación al emprendimiento. Se generaron espacios de coworking y también se apoyaron a los proyectos en la obtención del registro sanitario, con el fin de que los productos elaborados experimentalmente en el obrador en el curso del proceso de aprendizaje y formación, pudieran ser testeados en el mercado. MARES también puso en marcha distintos tipos de asesorías: control de costes, higiénico-sanitarias, etc. Se creó también una cooperativa de impulso empresarial para que la gente que no tenía fórmula jurídica pudiera incorporarse a la cooperativa que ya disponía del registro sanitario y así agilizar los tiempos. Otro elemento de conexión de todos los ecosistemas fue la generación de comunidades de aprendizaje para generar espacios de colaboración mutua. En este sentido, cabe destacar el trabajo con escuelas infantiles (más de 30) y con profesionales del sector de la restauración colectiva para implementar buenas prácticas en ambos casos y para realizar mejoras en las dietas de las escuelas.

Más información:

Página web de MAR de Alimentación: <https://maresmadrid.es/alimentacion/>

Pdf en Dropbox: "Mares Alimentación_Gastrolab"

Supermercado cooperativo La Osa. José Antonio Villareal

Resumen

Los supermercados cooperativos y participativos son modelos de innovación social alternativos a los supermercados convencionales. Se caracterizan por tener una amplia superficie de venta en la que hay productos ecológicos, aunque no solamente: La Osa tiene 421 m2 y está situada en el Barrio de Tetúan, en la avenida de Asturias. La iniciativa embrionaria de la Osa empezó a trabajar en la distribución para grupos de consumo autogestionados, luego para grupos de consumo de todo tipo; posteriormente, se montó una tienda ecológica (2decológico), para dar finalmente el salto al supermercado cooperativo. Los referentes internacionales son las experiencias de Park Slope Food en Nueva York y La Louve en París. Los valores que las consumidoras destacan son la amplia disponibilidad, calidad y precio de los productos; el apoyo a los pequeños productores; el respeto al medio ambiente y el propio ambiente social del supermercado, así como los valores de inclusión, compromiso con las personas y el entorno y la transparencia.

La Osa es una cooperativa sin ánimo de lucro en la que los beneficios se vuelven a introducir en el proyecto para que los productos sean más asequibles. Todos los productos, que son cerca de 4000, tienen el mismo margen, en torno al 26-27%. La finalidad es lograr relaciones comerciales justas, buenas para productores y consumidores. Las consumidoras co-propietarias de la cooperativa han de realizar una inversión de capital inicial de sólo 100 euros, pero también están obligadas a dedicar cada una de ellas 3 horas de trabajo para la cooperativa cada cuatro semanas. El resto del factor trabajo lo realizan 6 personas contratadas, que cubrirán las tareas que requieren mayor profesionalización, como son las tareas de compra, de coordinación y del día a día del supermercado. La figura de las coordinadoras tiene un papel clave, pues van a dirigir al resto del personal en las tareas de recepción de pedidos, reposición, limpieza, etiquetado, caja, etc. Conseguir una cierta escala en la adhesión de consumidoras es esencial para disminuir costes y hacer el transporte sostenible.

Información en:

Pdf en Dropbox: "Supermercado LA OSA"

Página web: <https://cooperativaLaOsa.com/>

Reportaje supermercados cooperativos TVE: https://youtu.be/Wl4j15e_R5Y

Centro logístico Madrid km0, cooperativa de servicios.

Lucía Sáez

Resumen

Es una cooperativa de logística y distribución, que tiene como socios productores agroecológicos, pero que además presta servicios a un número bastante mayor de productores que participan de un ideario semejante sobre la agricultura y la alimentación sostenibles. Se fundó en 2019. Surge en un contexto en el que los pequeños proyectos productivos agroecológicos, que tienen una capacidad económica limitada, tienen unas necesidades comunes urgentes en materia de logística y de distribución. Estas tareas requieren una profesionalización y, cuando se abordan individualmente, consumen muchos recursos de tiempo y dinero y su transporte genera mucha huella de carbono: en consecuencia, la logística se ha convertido en el punto crítico de la supervivencia de muchos proyectos. Todas estas inquietudes comunes coincidieron en 2017 con el arranque del proyecto MARES del Ayuntamiento de Madrid, financiado por la UE, así como con un momento políticamente favorable: de él se obtuvieron recursos de asesoramiento y dinamización que sirvieron para generar un gran debate entre muchas productoras.

A partir de ese momento, en el que comenzaron a tomarse decisiones en común, se formó un grupo motor. Posteriormente, cinco productores tomaron el compromiso de asociarse en un primer momento. Hubo cambios posteriores, pues dos productoras salieron y dos entraron. Actualmente, los asociados son: Cerveza Bailandera, Vinos y aceites Pincelada, quesería Jaramera, granja lechera y elaborados lácteos Crica y distribuidora cooperativa Ecomarca. Disponen desde 2019 de una nave alquilada en el sur de Madrid, en Villaverde, en un lugar que tiene una buena accesibilidad al mercado mayorista de abastos Mercamadrid. Madrid km 0 es una plataforma logística que abarca todo el ciclo desde que el producto sale del lugar de producción hasta el cliente final, incluyendo las siguientes fases: lugar de intercambio donde los clientes vienen a recoger sus pedidos, almacenamiento, servicio de “picking” o preparación de pedidos y transporte colectivo de reparto. También cuenta con espacio de coworking.

A finales de 2019 se puso en marcha un crowdfunding, a partir de un video realizado en colaboración con el IEGD/CSIC (véase más abajo el link), que fue exitoso. Cara al futuro, se pretenden incorporar funciones de comercialización y marketing en común, intentando incluso integrar carteras de pedidos y un catálogo común. Pretende convertirse en un buen faro que dé visibilidad a la pequeña producción agroecológica de la bio-región de Madrid.

Más información:

Pdf en Dropbox: "Madrid km0"

Video sobre Madrid km0: <https://crowdfunding.fundaciontriodos.es/madrid-km0:-un-centro-logistico-para-proyectos-agroecologicos-/1688>

Cooperativa madrileña de productor@s agroecológic@s. Javier Pérez Mancha

Resumen

La cooperativa Ecosecha se fundó en 2005, por lo que llevan 15 años como productores que venden verdura a consumidores de forma directa. Trabajan 4 personas y tienen 6 has de producción en el Parque Agrario Agroecológico de Rivas Vaciamadrid. Hace tres años sufrieron una crisis terrible, por el hecho de estar sometidos a una doble competencia: por una parte, comenzaron a surgir numerosos puntos de venta de alimentos ecológicos e incluso la Gran Distribución comenzó a incorporarlos en su lineal de forma creciente y, por otra, otro tipo de competencia procede de los productores agroecológicos que están inmersos en la economía informal y no pagan impuestos.

En ese momento crítico, se tomó la decisión, junto con otros agricultores hortícolas, algunos de ellos vecinos en el Parque Agrario, de impulsar una cooperativa de segundo grado de productores. La cooperativa madrileña de productor@s agroecológic@s se conformó en 2017 con 6 productores, que representaban el 40% de la producción hortícola ecológica de la Comunidad de Madrid. El objetivo era, por un lado, diversificar y planificar conjuntamente la producción: conseguir que cada productor se especializara en unos cultivos determinados y que la productividad conjunta aumentase. Por otra parte, se pretendía también trabajar el tema de las compras conjuntas. Asimismo, existía la intención de construir un canal de venta común en ámbitos donde no estaban presentes: escuelas infantiles o comedores colectivos, tiendas y supermercados cooperativos. Se ha avanzado en el suministro a 4 escuelas infantiles. En estos momentos se tiene como meta inmediata incorporar a algún productor más de cercanía en un entorno de 100 km alrededor de Madrid aproximadamente. De los seis socios iniciales se pasó a los cuatro actuales.

Tienen previsto poner en marcha un centro logístico. Ante los costes de alquilar una nave en Madrid, en un nodo logístico, se decidió aprovechar la nave de una de las entidades como base logística. La idea es trabajar más en la planificación de cultivos, pues la puesta en marcha súbita del abastecimiento a las escuelas hizo que no se pudiera planificar detenidamente.

El otro proyecto que comenzará en breve, en 2020, es el que Ecosecha está implantando con la empresa de reparto sostenible en bicicleta Ciclos Jelca: la “Güerta ciclista”, cuyo objetivo es el reparto a domicilio de verduras ecológicas a particulares.

Más información:

Página web y video "La Güerta Ciclista":<http://www.laguertaciclista.org/>

Plataforma on-line de distribución de alimentos locales

FARMIDABLE. Alberto Palacios

Resumen

Farmidable es una plataforma de ventas online, puesta en marcha en 2017 y propiedad de tres socios, que pone en contacto al productor local con el consumidor, dando accesibilidad a los productos a través de las tecnologías de la información. Los alimentos son locales, o más bien lo más locales posibles: en algunos casos con certificación ecológica y, en cualquier caso, pertenecientes a proyectos de alto impacto positivo con un componente social. Su finalidad es democratizar y universalizar el consumo de alimentos locales y saludables.

Aunque también disponen de reparto a domicilio de compras de particulares, su punto fuerte son las comunidades de consumo, ubicadas en centros de enseñanza o en empresas. Así, por ejemplo, en el caso de los colegios, las madres y los padres realizan la compra online y la recogen a la vez que van a recoger a sus hijos a la finalización de la jornada escolar; también realizan actividades de divulgación en centros educativos para enseñar a los alumnos los modelos de consumo responsable, desarrollo sostenible y finanzas éticas. En las empresas se realiza la actividad denominada como mercado efímero, o charla de 1 a 2 horas de duración, para generar atención de lo que significa el proyecto. Asimismo, trabajan formando comunidades de consumo en espacios de coworking, en los que establecen vínculos que van más allá de la compra-venta. Ya cuentan con casi 50 puntos en el área metropolitana de Madrid.

Farmidable consiguió en 2019 el sello B-corp, que ofrece a escala internacional un reconocimiento a empresas que generan impactos positivos por varios motivos: por el impulso a la economía local, por el hecho de constituir un modelo de circuito corto; por el impacto ambiental positivo; y por el impacto social. Con respecto a esto último, mediante un convenio con Cruz Roja ha empleado a mujeres mayores de 45 años en situación de desempleo y con familias monoparentales. Desde que iniciaron su andadura, han creado 8 puestos de trabajo. Farmidable está también vinculada a la Bolsa Social, que es una plataforma que financia proyectos de impacto social; ahora están viendo la posibilidad acceder a fondos de inversión de impacto europeos.

Tienen un centro de acopio propio en Mercamadrid, que comparten con un agricultor que también les suministra. El objetivo es asumir los servicios logísticos de recepción, picking y transporte, con el fin de dar un servicio a los productores, que han de concentrarse en su

trabajo de agricultores o de agroindustriales. Tienen un acuerdo con la empresa de mensajería sostenible Mensos

Más información:

Página web:<https://www.farmidable.es/>

Video ESIC de Alberto Palacios: <https://www.youtube.com/watch?v=Nv-JpMI87ZU>

Presentación 4 del libro “Taxonomía del lucro”. José Manuel Naredo

Resumen

En la actualidad carecemos de los conceptos y términos adecuados que permitan desvelar en qué consisten los complejos procesos de enriquecimiento y que propicien un examen que vaya más allá de lo que la ideología económica dominante muestra. Necesitamos una nueva cartografía, una nueva división y categorización de las operaciones económicas y de los movimientos financieros; en suma, necesitamos una nueva taxonomía que permita construir una economía capaz de reflejar mejor lo que está ocurriendo en el mundo.

José Manuel Naredo, prestigioso analista de la economía y militante ecologista, aborda en el presente libro este vacío analítico e inaugura una nueva sistematización del lucro que tanto identifique y enjuicie sus distintas formas, como alumbre mejor los procesos de adquisición y asignación de riqueza que operan en nuestra sociedad. Bajo esta nueva luz se desvela que la economía dominante no es de ninguna manera ese pretendido lugar de objetividad donde la sociedad siempre gana; al contrario, se aprecia que es el lugar en el que el poder y el dinero van continuamente de la mano generando redes clientelares que gobiernan la apropiación y redistribución del lucro, causando daños económicos, ecológicos y sociales.

Más información:

Pdf de la presentación en Dropbox: “Taxonomía del lucro_Naredo”

Índice, prólogo y resumen del libro: <http://elrincondenaredo.org/wp-content/uploads/2019/03/taxlucro.pdf>

Lecciones aprendidas

Fue una larga jornada que, con unos 100 participantes, fue un éxito tanto de asistencia como de rigor en el tratamiento de la temática y la comunicación de información. Las lecciones aprendidas y las conclusiones del Seminario fueron las siguientes:

1. En una situación de expansión emergente de la Agroecología y del hecho de que existen cada vez más argumentos a favor de los principios que conforman el paradigma agroecológico, nos encontramos ante el desafío de un necesario incremento de escala.
2. El principal punto de estrangulamiento para poder llevar a cabo este salto de escala es resolver los problemas de logística y distribución de forma colectiva entre los productores agroecológicos, debido a los actuales problemas de fragmentación y de falta de profesionalización en la distribución de dichos alimentos.
3. La huella de carbono que genera un sistema de transporte atomizado e ineficiente entra en contraposición con el secuestro de carbono inherente a los métodos de cultivo realizados mediante enfoques agroecológicos.
4. La creación de Food hubs, o centros logísticos asociativos de pequeños productores, transformadores y distribuidores de alimentos locales y ecológicos, es quizás la principal solución a la problemática de abordar con eficiencia el cambio de escala.
5. Las compras públicas, en particular para los comedores de escuelas, hospitales y otras colectividades, han demostrado ser un potente incentivo para el salto de escala.
6. Hemos conocido y compartido muchas experiencias de Food hubs que ya están teniendo lugar, sus logros y dificultades, en Francia, Navarra, Aragón, Andalucía y Madrid.
7. En Francia empezaron antes. A mayor desarrollo, mayor número de actores y de densidad relacional. Los pioneros, los militantes que querían "cambiar la vida", coexisten con empresarios que ven las oportunidades de negocio e incluso con fondos de inversiones. Por esto se desarrolla ahora el concepto de "canal corto económico y solidario".
8. En Francia han utilizado el censo agrario para recopilar la información estadística necesaria para conocer la realidad de los circuitos cortos y la agricultura agroecológica.

-
9. Empezaron en aquel país con las cestas, luego vinieron las AMAP, las apps como “La Ruche qui dit oui”, los supermercados ecológicos, las secciones de los supermercados clásicos, el supermercado cooperativo “La Louve”, etc.
 10. Al intentar relocalizar en Francia ciertas producciones como la cerveza, se dieron cuenta que lo más eficaz desde el punto de vista medioambiental no es producir lúpulo o cebada local, sino reutilizar los envases de las botellas.
 11. Las leyes nacionales (en Francia Egalim, un 50% de la alimentación de los comedores públicos “sostenibles” como objetivo, con el 20% en ecológico; 1 día sin carne) pueden servir de revulsivo.
 12. Cuando se dispone de poco dinero, una manera eficaz de conseguir buenos resultados es promover un concurso de iniciativas, a nivel municipal o de las escuelas.
 13. Las reglas sanitarias deben adaptarse a las posibilidades de micro o pequeñas empresas. Hay cosas que se pueden hacer y el intercambio de experiencias y buenas prácticas puede ser extremadamente útil. Por ejemplo, en Francia están empezando a funcionar los mataderos móviles.
 14. En España, comienzan a emerger algunas experiencias que atienden a diferentes modelos de gobernanza, desde Food hubs promovidos desde la sociedad civil en una comarca rural (Sub-bética Ecológica) hasta aquéllos ubicados en áreas urbanas con partenariado público privado (Ekoalde en Navarra y Anthophila en Zaragoza).
 15. En el caso de Madrid, también comienza a emerger una diversidad de experiencias asociativas y autogestionadas, que se suman a otras más antiguas, como es el caso de la Garbancita Ecológica o Ecomarca. El proyecto europeo MARES Alimentación, liderado por el Ayuntamiento de Madrid, ha contribuido a impulsar diferentes alternativas de innovación social y logística en el sector agroecológico de la Comunidad de Madrid: cocina incubadora Gastrolab, centro logístico Madrid km0, cooperativa madrileña de productor@s agroecológic@s y supermercado cooperativo La Osa, entre otras. Por otra parte, también han surgido start-ups, como es el caso de Farmidable, cuyo modelo se centra en el desarrollo de una plataforma on-line de distribución de alimentos locales que se financia en la Bolsa Social.
 16. Muchas experiencias sufren todavía en nuestro país de una gran fragilidad, sobre todo las más recientes. La gran inversión personal en tiempo y energía de los promotores, las necesidades financieras que se intentan cubrir con crowdfunding, la insuficiente

remuneración generada al menos en las primeras fases, o los cambios políticos, son factores, entre otros, que acrecientan esta fragilidad.

17. La agroecología se basa en la coexistencia entre una agricultura respetuosa de los ciclos naturales y una ganadería extensiva. La mayor popularidad del veganismo y el animalismo, está contribuyendo a desestabilizarla, desde el lado de la demanda (los consumidores) lo que repercute en una rentabilidad ya de por si limitada.
18. ¿Ayuda a vender los productos la etiqueta "ecológica" o está transmitiendo una cierta idea de elitismo, producto caro, destinado a urbanitas acomodados? Unos responden que no, y lo justifican con los altos porcentajes de crecimiento de la venta de productos ecológicos. Otros, sin renunciar a los modos de producción agroecológicos, prefieren subrayar los atributos de "producto local" o "de temporada" para ganarse la confianza de sus compradores.
19. ¿Cómo dar el salto de escala, como profesionalizarse sin perder el alma? ¿Tiene que ser obligatoriamente un agricultor agroecológico un agricultor familiar o puede ser una empresa de cierta dimensión?
20. La finalidad de los Food hubs no es sólo erigir centros de acopio en lugares que optimicen el almacenamiento y el intercambio de mercancías, sino también integrar cooperativamente toda otra serie de funciones encaminadas a la disminución de costes y de la huella de carbono o a la ampliación de las carteras de clientes, como son: la realización del transporte en común, abordar colectivamente la promoción y la comercialización en común, o incluso la planificación conjunta de la producción en el caso de los productos hortofrutícolas.

Referencias

- Barham, James, Debra Tropp, Kathleen Enterline, Jeff Farbman, John Fisk, and Stacia Kiraly. Regional Food Hub Resource Guide. U.S. Dept. of Agriculture, Agricultural Marketing Service. Washington, DC. April 2012. <<http://dx.doi.org/10.9752/MS046.04-2012>>
- Berti, G.; C., Mulligan (2016) "Competitiveness of Small Farms and Innovative Food Supply Chains: The Role of Food Hubs in Creating Sustainable Regional and Local Food Systems" In Sustainability 2016, 8, 616; doi:10.3390/su8070616
- Cleveland, D.A.; Müller, N.M.; Tranovich, A.,C.; Mazaroli, D.N.;Kai Hinson, K. (2014) "Local food hubs for alternative food systems: A case study from Santa Barbara County, California" In Journal of Rural Studies 35, pp. 26 - 36
- Manikas, I.; Malindretos, G., S.,Moschuris (2019) "A Community-Based Agro-Food Hub Model for Sustainable Farming" In Sustainability 2019, 11, 1017; doi:10.3390/su11041017
- Morganti, E.; J., González-Feliú (2015) "City logistics for perishable products. The case of the Parma's Food Hub" In Case Studies on Transport Policy 3, pp. 120–128
- Morley, A.; Morgan, S.; K., Morgan (2008) "Food Hub: The "missing middle" of the local food infrastructure?. Brass Center, Cardiff University
- Palacios-Argüello, L.; Morganti, E.; J., González-Feliú (2017) "Food hub: Una alternativa para alimentar las ciudades de manera sostenible" In Revista Transporte y Territorio /17, ISSN 1852-7175
- Sanz Cañada, J; Belletti, G; Rytönen, P. Territorial governance of short supply chains in local food systems rationale. Monographic section, Review AGER (2018)
https://www.researchgate.net/publication/330105581_MONOGRAPHIC_SECTION_Territorial_governance_of_short_supply_chains_in_local_food_systems_rationale
- .

Imágenes del Seminario y de algunas de las experiencias de Food Hubs presentadas



Fotografía 1: GastroLab - Proyecto MARES Alimentación



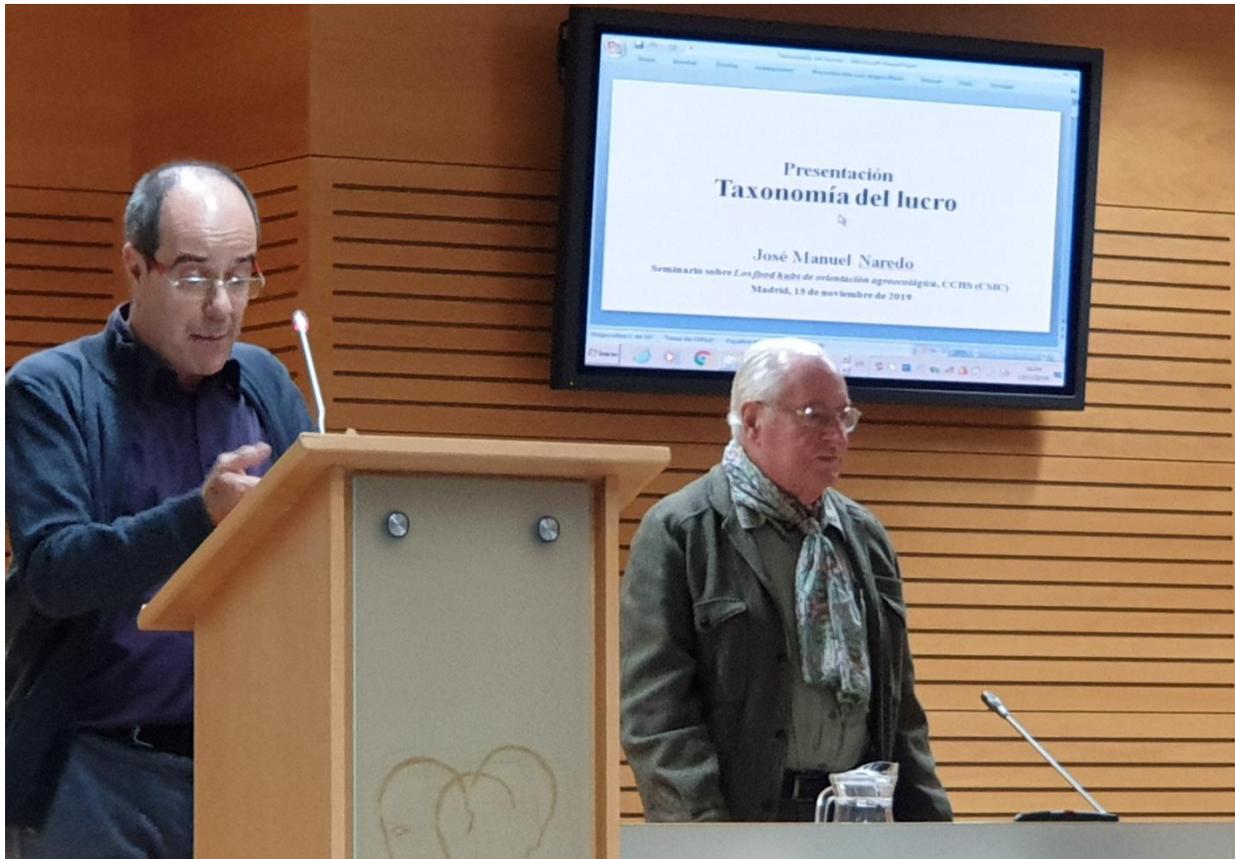
Fotografía 2: Centro de acopio de Farmidable



Fotografía 3: Seminario: degustación de productos agroecológicos de MadridKm0



Fotografía 4: Seminario: Segunda mesa redonda



Fotografía 5: Seminario: Presentación del libro “La taxonomía del lucro”

Biografías de los participantes

Juliette Pères

Ingeniera agrónoma. Coordinadora responsable y desarrolladora de proyectos de la asociación Fab'lim, que es un polo de proyectos de investigación/acción/innovación cuya finalidad es avanzar en el fomento de la transición agroecológica y en el que tiene también un papel importante la difusión en red de las experiencias innovadoras. Es también fundadora y consultora-formadora de InCitu, estructura de apoyo al servicio de las estructuras de la economía social y solidaria. Es miembro destacado de la Red Mixta Tecnológica (RMT) de Alimentación Local en Francia, que asocia a actores de la investigación, la formación y el desarrollo sobre canales cortos de proximidad. Fue también de asesora externa en el programa MARES Madrid. ´

Juliette Pères impartió la conferencia conjuntamente con la Dra Yuna Chiffolleau, investigadora en Sociología Económica Agroalimentaria del INRAE (anteriormente INRA) de Montpellier, que es una de las principales expertas francesas en materia de redes de innovación, alimentación sostenible y circuitos cortos de comercialización.

Antonio Zafra

Trabaja como técnico de un Grupo de Desarrollo Rural desde 1997. En los últimos años ha colaborado con diversos proyectos de desarrollo urbano integrado dentro del Programa URBACT. Actualmente da apoyo a una red de ocho ciudades y entidades supramunicipales que van a llevar a cabo un proyecto denominado FOOD CORRIDORS (también con el programa URBACT). Es productor de un olivar de montaña en las Sierras Subbéticas Cordobesas y transformador de aceite de oliva a partir de variedades locales de aceitunas. Socio de Subbética Ecológica desde 2010.

José Luis Olloqui

Licenciado en Derecho, nunca ha ejercido en el sector jurídico. Vivió en UK durante 4 años donde comenzó a trabajar en el comercio internacional, que continuó en España hasta 2014. Ese año realizó un curso de Permacultura (CDP) con estancia de 6 meses en el Instituto de Permacultura Montsant. A partir de entonces ha realizado diferentes formaciones en Agricultura Orgánica con Jairo Restrepo y Natxo Simón, Manejo Holístico y PRV (gestión de praderas), Línea Clave, etc. Actualmente desarrolla el proyecto Cordero de Pasto: producción de cordero eco "grassfed" gestionado bajo los principios del Manejo Holístico de Allan Savory.

Juan Laborda

Ingeniero Agrícola e Ingeniero de Montes. Entró en contacto con CERAI durante su formación universitaria como militante. Durante tres años colaboró con organizaciones estudiantiles relacionadas con la agroecología en Córdoba y después durante otros tres años trabajó en producción de fruta y hortaliza ecológica y en menor medida en ganadería en Portugal. En 2015 se incorpora a la plantilla de CERAI-Aragón donde realiza diferentes tareas: formación de nuevos agricultores, ensayos agronómicos y asesoría técnica agronómica, fundamentalmente en manejo de la tierra y horticultura. Paralelamente coordina proyectos de fincas trabajando en Red con diferentes objetivos, una en la Comarca de Sobrarbe en el Pirineo para fomentar el cultivo agroecológico de cultivos de montaña y la Central de Distribución Antophila en Zaragoza.

Julia del Valle

Licenciada en Biología por la Universidad de Alcalá de Henares y Máster en Agroecología: un enfoque para la sustentabilidad rural por la Universidad Internacional de Andalucía. Es experta en la creación y gestión de entidades de economía social por la Universidad Complutense de Madrid y socia fundadora de la Cooperativa Germinando donde coordina el área de Agroecología y Desarrollo Rural. En la actualidad su actividad profesional está enfocada a la asesoría técnica, la investigación, la consultoría y la coordinación de proyectos en el ámbito de la dinamización agroecológica, los sistemas agroalimentarios y el desarrollo rural. Forma parte activa del grupo motor de la Plataforma Madrid Agroecológico y ha participado del movimiento social agroecológico madrileño desde el año 2000, que entró a formar parte del BAH [Bajo el asfalto está la huerta].

Mikel Fernández Arberas

Licenciado en Biología. Actualmente está al frente de la Dirección económica y financiera del Grupo Heliconia S. Coop. Madrid donde es también director de Agricultura y Territorio. Ha estado implicado en la implementación del Plan de Gestión y Desarrollo del parque Agrario de Fuenlabrada (Madrid) y ha sido coordinador del proyecto MAR de Alimentación ejecutado por el Ayuntamiento de Madrid y apoyado por la convocatoria de la iniciativa Urban Innovative Actions de la Comisión Europea, dirigida a financiar soluciones urbanas innovadoras.

Lucía Sáez Béjar

Licenciada en Biología por la Universidad Complutense de Madrid es socia cofundadora de la quesería artesanal Jaramera desde 2017. Ha sido consultora especialista en el ámbito del desarrollo rural y de la normativa ambiental europea. Actualmente es también socia y presidenta de la cooperativa Madrid km0.

Javier Pérez Mancha

Socio de la cooperativa Ecosecha desde hace 15 años, es educador de formación con experiencia en el ámbito de la educación ambiental y de la jardinería con especies autóctonas. En su juventud fundó una empresa de especies para aceites aromáticos y plantas medicinales que no funcionó pero que le proporcionó experiencia para el desarrollo de Ecosecha, en donde lidera la línea de trabajo relacionada con la formación y la consultoría.

José Antonio Villareal

Licenciado en Geografía e Historia, especialidad Historia Contemporánea, ha participado desde joven en los movimientos sociales madrileños. Involucrado desde hace años en la construcción de alternativas al modelo de consumo mayoritario. Es socio de la tienda 2decológico y forma parte del grupo de personas que están impulsando el supermercado cooperativo y participativo La Osa en Madrid.

Alberto Palacios

Socio fundador de Farmidable desde 2016 es docente en Estrategias Digitales y profesor del Máster Marketing Digital, para diferentes módulos de estrategias digitales basadas en casos prácticos y su experiencia como emprendedor en diferentes compañías digitales y relación con clientes de primer nivel a nivel nacional e internacional.

José Manuel Naredo

Es doctor en Ciencias Económicas y Estadístico Facultativo, es una de las voces más prestigiosas de la Economía Ecológica. Autor y editor de numerosos estudios que abarcan desde el seguimiento de la coyuntura económica en relación con aspectos patrimoniales, hasta el funcionamiento de los sistemas agrarios, urbanos e industriales en relación con los recursos naturales. Entre sus publicaciones más recientes destacan: La evolución de la agricultura en España, 1940-2000 (2004), Luces en el laberinto. Autobiografía intelectual (2009) y Raíces económicas del deterioro ecológico y social. Más allá de los dogmas (2.a ed., 2015), La economía en evolución. Historia y perspectivas de las categorías básicas del pensamiento económico (4.ad., 2015), y, más recientemente, Economía, poder y política. Crisis y cambio de paradigma (2.ªed.,2015) y Diálogos sobre el Oikos entre las ruinas de la economía y la política (2017).

Secretaría Técnica Administrativa



Con el apoyo de:



www.fontagro.org

FONTAGRO
Banco Interamericano de Desarrollo
1300 New York Avenue, NW, Stop
W0502, Washington DC 20577
Correo electrónico: fontagro@iadb.org