

Seminario Agroecología y Equidad

Córdoba, 29 octubre 2018

Acta I: Experiencias

Asistentes:

Se inscriben 41 personas de los siguientes colectivos/entidades: Ayuntamiento de Córdoba, un parque agroecológico desde la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Córdoba, Mesa Coordinación Pacto de Milán Córdoba, ISEC, Mercacórdoba, una asociación agroecológica, Promoción Igualdad del Ayuntamiento, A.V Unión y Esperanza, Eco Cordoba, Miembros del Consejo Distrito Sur, Grupo del curso de huerta-terapia que se está realizando actualmente en el CEA, Madrid, Jefa de Unidad de Mayores de Centros de Mayores locales.

Inauguración:

Amparo Pernichi López y Juan Hidalgo Hernández, del Ayuntamiento Córdoba, e Isabel Vara, de Alimentando Córdoba y Rafael Blázquez, de la Mesa de Coordinación del Pacto de Milán, dan la bienvenida a las personas participantes y exponen la preocupación del Ayuntamiento, ISEC y todos los colectivos que participan en la Mesa de Coordinación del Pacto de Milán, por avanzar en la accesibilidad de los alimentos sanos y sostenibles del municipio a todas la ciudadanía, con especial incidencia en aquellas personas que tienen menores ingresos y que según los informes de organismos internacionales como la FAO, son las que mayor aumento de la malnutrición y, por tanto, deterioro de la salud están padeciendo. La agricultura industrializada ya ha demostrado que no puede dar respuesta a la seguridad y soberanía alimentaria, y en este sentido vienen trabajando el Ayuntamiento, Universidad y movimientos sociales y de productoxs, mediante la Mesa de Coordinación del Pacto de Milán, para crear un sistema alimentario saludable y sostenible para su ciudad. Por eso organizan este Seminario, como un primer escenario de encuentro y conocimiento de prácticas inspiradoras en otros territorios que alumbren posibles senderos a seguir recorriendo en coordinación desde las diferentes áreas y agentes implicados, así como el boceto de un primer proyecto posible para implementar dentro de los presupuestos municipales de 2019.

Laura Arroyo, Secretaría Técnica de la Red de Ciudades por la Agroecología, explica el origen de la Red y la composición actual, y la línea estratégica planteada por su asamblea de cara a 2019, de trabajar en relación a la Salud y el Derecho a la Alimentación de manera coordinada. Además, explica que desde la secretaría de la Red se colabora en la facilitación de trabajo online colectivo y puesta en común de conocimientos en relación a tres itinerarios de intercambio establecidos por la asamblea (desarrollar), así como el apoyo a un par de actos anuales vinculados a las temáticas de interés de la Red y que se impulsen desde las ciudades miembro, como es el caso de Córdoba y el presente Seminario. Agradece la invitación a colaborar en un proceso de impulso a la accesibilidad de alimentos sanos y sostenibles para toda la ciudadanía, y en el esfuerzo hecho para la puesta a disposición de

todas las asistentes, y ciudades de la Red que, aunque no hayan podido asistir estarán encantadas de recibir los materiales y memorias, las ponencias de estas diferentes experiencias inspiradoras para la justicia y soberanía alimentaria en nuestros municipios.

Explica, que el equipo organizador, tras revisar las inscripciones recibidas ha considerado más interesante, suspender el taller previsto para dibujar un mapa de lo que se está haciendo en las diferentes ciudades en relación a la temática del seminario, y que todas las participantes, pertenecientes a la ciudad de Córdoba, puedan participar en el taller de “diseño colaborativo de un proyecto para el Distrito Sur de Córdoba”. Posteriormente, presenta los proyectos que van a participar en la mesa de ponencias, y explica que la dinámica será escuchar a todos y dejar las preguntas para el final, antes del café previsto, para dar paso a las ponentes de Lyon, que esperan al otro lado de skype para hablarnos de su proyecto.

Mesa de experiencias:

- **Sophie Robert-Bailly , Directora y fundadora de “La Pasarelle d'eau de Robec, ONG de Lyon”.**

Se inicia el panel de experiencias con algunas dificultades técnicas para la conexión con Sophie. Con la traducción de Maud, nos cuentan el desarrollo de su proyecto: una red de tiendas con productos ecológicos y de producción local que es gestionada por sus socios/os, entre los que se encuentran personas que reciben apoyo económico, y a las que se les facilita una reducción en el precio de compra, a la par que cualquier vecina/o puede ser socia/o y realizar allí su compra saludable.

Nos hablan de que el punto de partida del proyecto fue la detección de carencias en la salud de determinadas personas de la población, así como de la existencia previa de circuitos cortos de comercialización. Ya existían herramientas para ayudas de emergencia pero que no estaban respondiendo

en el medio plazo a las necesidades de la población, que sentían que la solución tenía que ser útil a largo plazo, garantizando la accesibilidad, el derecho a la alimentación y la gobernanza.

La misión de la Fundación es la facilitación, pero las y los socios son autónomos. Empezaron con 80 familias, y durante los cinco primeros años solo accedían personas en dificultad social por barreras culturales. En la actualidad hay 400 familias además de otras 1000 personas.

Entre sus factores de éxito destacaron: enlace social entre personas+políticas territoriales apoyando+creación de red (socios+instituciones+distribuidores). Nos cuenta que al principio fue más difícil articular la red, pero que ahora es más sencillo. Que se inició ofreciendo empleo a gente en dificultad social y sumando al proyecto una pata educativa mediante talleres formativos y de intercambio. En la actualidad, el proyecto genera ingresos propios, autofinanciándose en un 50%.

Ante las dificultades de conexión, se abre un turno de preguntas para ella, para facilitar que después se puedan desconectar. Entre las preguntas que se lanzan desde el público están:

¿Cómo habéis conseguido evitar la competencia con el comercio local preexistente?

Sophie nos explica que los precios son iguales que en el resto de comercios para las familias que no están en dificultad social, y que nunca han sido vistos como competencia. La ubicación es en el centro histórico de la ciudad por lo que es facilitadora para que fluya el comercio. Ahora mismo se sostiene con un 50€ de financiación con subvenciones.

¿Cómo se teje la relación con los productores?

Es fácil porque la cultura en Francia entorno al consumo local es compartida, pero además se realizan excursiones a conocer las producciones y esto facilita aún más una relación fluida.

Nos despedimos agradeciendo mucho su participación. Se adjunta la presentación que nos enviaron.

- **Josep Villarreal Moreno, Director de Servicios de Estrategia e Innovación del Área de Derechos Sociales del Ayuntamiento de Barcelona, "Proyecto B-MINCOME"**

Josep, nos cuenta detalladamente la Dimensión del proyecto B-Mincome, un proyecto piloto implementado desde el Área de Derechos Sociales del Ayuntamiento de Barcelona, cuya finalidad es la obtención de indicadores que sostengan la teoría de que un reparto de los apoyos económicos que, desde las competencias permitidas a los Ayuntamientos, se pueden dar en manera de "rentas" no de "subsidios", siendo más territorializado y menos apegado a la condicionalidad, más facilitador de la autogestión y libre de etiquetajes, será más facilitador de la erradicación de la pobreza, que es el fin último del área institucional que lo impulsa. El proyecto está teniendo buenos resultados y está despertando un gran interés a nivel internacional.

Se basa en cuatro premisas fundamentales: la formación y el empleo, programa de emprendimiento social, fomento del alquiler de habitaciones disponibles y participación ciudadana. En el proyecto no solo trabaja el Ayuntamiento, sino que hay colaboración de la Unión Europea y otros socios como IGOP.

Posteriormente, pasa a explicarnos con más detalle algunas de las patitas del proyecto más vinculadas al derecho a la alimentación: El pago a uno de los grupos de beneficiarias/os del 25% de la renta de apoyo en REC, moneda ciudadana, que pueden utilizar en comercio local y cada familia autogestiona, aunque se hace un seguimiento desde la app del gasto, y el comedor social de Nous Barris gestionado por un colectivo de mujeres.

Aunque el proyecto está en fase de implementación y a la espera de evaluación en este momento, Josep nos avanza que cuando las rentas de apoyo no son condicionadas, las vecinas perceptoras tienden a ayudarse, y viceversa. También nos explica que el reto para el Ayuntamiento ahora mismo está en conseguir llegar a los 2000 menús diarios en escuelas infantiles y comedores escolares locales mediante la elaboración de un pliego acordado que facilite la compra y elaboración de productos ecológicos y de proximidad.

Se adjunta presentación.

- **Marc Farrés Jansà, Tècnic d'espigolaments, "Espigoladors, ONG del Prat de Llobregat"**

Marc comenzó su exposición pasándonos un video, en exclusivo estreno para la ciudad, que acaban de editar explicando muy bien en qué consiste el trabajo que realizan desde Espigoladors. Posteriormente pasa a explicarnos el origen de la iniciativa, el impacto que pretende alcanzar y las herramientas utilizadas y puestas en marcha para ello. Ante una actividad que no está regulada, la rebusca o espigolament, y la realidad de una ingente cantidad de residuo alimentario que podría ser aprovechado de otra forma, nace el proyecto desde el que actualmente se trabaja con más de 90 agricultoras/es del Parque agrario de Barcelona, el de Maresme y de Girona, a quienes se les recoge la producción sobrante cuando avisan mediante cuadrillas de voluntariado (actualmente hay más de 350 personas), que dependiendo de la época van entre 2 y 4 veces a la semana a hacer la recogida en jornadas de 3-4 horas, y luego se ocupan de hacer la distribución. Además, parte de la cosecha se lleva al obrador que está gestionado por personas que están en prestación de

servicios a la comunidad, donde se elaboran mermeladas, patés y cremas, que se distribuyen en más de 180 puntos de venta.

Una pata fuerte del proyecto es la alta energía invertida en la sensibilización ciudadana, con proyectos como el PREMIO “la comida no se tira” en el que participan coles de toda Cataluña. Por otro lado, como retos actuales se plantean la necesidad de incorporar a las usuarias y usuarios de las entidades

sociales a los espigolaments y la accesibilidad del precio de sus productos a los mismos, para lo que actualmente están trabajando en la elaboración de compotas, como receta y producto más accesible.

Por último, nos hace la boca agua con una deliciosa muestra del producto que elaboran, y el mimo y ejercicio pedagógico puesto en la comercialización del mismo. Se adjunta presentación y video utilizados.

- **Carmen, Educadora Social del Centro de Servicios Sociales Arrabal del Sur, y Elena Balongo, de la Fundación Don Bosco, nos hablan de la "Experiencia Distrito Sur de Córdoba"**

Carmen, disculpa la ausencia de Teresa, y pasa a presentar la experiencia que han estado desarrollando en el Centro de Servicios Sociales Arrabal del Sur en relación a la alimentación saludable y sostenible de sus vecinas y vecinos mediante Talleres de Alimentación Saludable Familiar y los Circuitos de Cocina Comunitaria, que explica más en detalle Elena, al finalizar Carmen.

Nos explica que hay tres agentes fundamentales en el proyecto: el centro de servicios sociales, la asociación de mujeres gitanas y los colegios. La monitora que imparte los talleres pertenece a la asociación de mujeres, lo que hace que sea un agente comunitario ideal para dinamizar el proceso. Actualmente participan entre 10 y 15 madres en los talleres que se realizan en la cocina de los colegios. Han realizado 4 talleres, de 10 sesiones cada uno que se desarrollan una vez a la semana. Los talleres se complementan con salidas, la obtención del carnet de manipuladoras de alimentos, y un kit de herramientas básicas para las cocinas de las participantes. Un input favorable es que al terminar se llevan las elaboraciones a casa para que las pruebe toda la familia, fomentando así la incorporación de nuevas recetas y elaboraciones al menú familiar.

Elena, con mucha agilidad y ajustándose mucho a tiempos, pasa a describir el proyecto de circuitos de cocina comunitaria que desarrollan entorno a la alimentación con familias en riesgo de exclusión beneficiarias de SSCC desde la Fundación Don Bosco. Actualmente participan 30 familias, unas 124 personas que además de alimentarse, cocinan por turnos para todas, además de recibir formación, realizar salidas colectivas y funcionar mediante asamblea para la toma de decisiones.

Tras las presentaciones se abre un breve turno de preguntas para los ponentes, en las que las asistentes tienen la ocasión de resolver dudas específicas sobre los mismos, y así por ejemplo, Josep nos explica más detalladamente como se hace el trabajo con los comercios locales para que participen en la REC, moneda ciudadana, puerta a puerta y garantizando que se puede volver a Euros cuando se considere imprescindible, y Marc nos explica que para poner en marcha el proyecto del Obrador han necesitado financiación bancaria, aunque el proyecto nació gracias a las ayudas al emprendimiento y el apoyo del Ayuntamiento del Prat de Llobregat. Una importante reflexión que quedó como final de la mesa de experiencias es que para conseguir lo que se quiere no se puede mantener una actitud de “es imposible” sino que hay que ser capaces de imaginar e inventarse nuevas fórmulas.

Taller: “Diseñando un proyecto colaborativo para Distrito Sur”

Isabel Vara, David Gallar y África Jiménez, del ISEC, después de tomar un delicioso café juntas, nos invitan a pasar al aula y explica el objetivo del taller y la metodología del mismo, para posteriormente dividir al grupo en dos para reflexionar sobre lo que deberían ser acciones importantes a desarrollar en la ciudad, no solo en el Distrito Sur, para garantizar el acceso a una alimentación saludable. (Ver Acta II).

AUTORIZACIÓN A INCORPORAR SUS DATOS DE INSCRIPCIÓN A BASE DE DATOS CON FINES INFORMATIVOS PARA LA FUTURA CONSTITUCIÓN DE UNA MESA DE TRABAJO LOCAL PARA AVANZAR EN AGROECOLOGÍA Y EQUIDAD EN EL MUNICIPIO

Sí, autorizo. No autorizo.

Nombre y Apellidos: _____

Firma: _____