

Diagnostikoa: Nekazaritza agroekologikoaren sektorea eta merkaturatze bide laburren sustapena errestaurazio kolektiboaren bitartez

Diagnóstico del sector de la agricultura agroecológica y estrategias para impulsar los circuitos cortos de comercialización a través de la restauración colectiva

***Ikerketa Taldea/Equipo de investigación:
Mirene Begiristain Zubillaga eta Marc Badal Pijuan
2015eko urria/octubre 2015***



Gipuzkoako Foru Aldundia

Ekonomia Sustapenerako, Landa Ingurunerako eta Lurralde Onetarako Departamentua



Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkarte

Edukien Aurkibidea/Índice de contenidos

1. Sarrera/Introducción	3
2. Ikerketa prozesua, metodologia eta aurrera eramandako ekintzak/Proceso de investigación, metodología y tareas realizadas	6
3. Gipuzkoako sektore agroekologikoa errestaurazio kolektiboaren kanalaren aurrean/El sector agroecológico en Gipuzkoa ante el canal de la restauración colectiva	19
4. Bertako eta ekologikoak diren elikagaiak kontsumo sozialean/ Alimentos ecológicos y locales en el consumo social	25
5. Bertako eta ekologikoak diren elikagaiak errestaurazio komertzialean/ Alimentos ecológicos y locales en la restauración comercial	33
6. Sukalde konprometituaren sare bateruntz Gipuzkoan/Hacia una red de cocina comprometida en Gipuzkoa	40
7. Ondorioak/Conclusiones	50
8. Eranskinak/Anexos.....	58

1. SARRERA

Azken urteetan nekazaritza ekologikoaren errealitatea sendoki ezarri da gure gizartean. Horrela, hondar-gertakaria zen kontu bat, ekonomikoki egonkorra den eta etengabeko hazkundean dagoen sektorean bihurtu da. Izan ere, ekoizpen azalera, eragile kopurua eta barne kontsumoaren hazkunderen datuak ondorio hori islatzen dute. Egoera horren aldaketa positiboki baloratu behar dugu. Dena den, nekazaritza ekoizpen ekologikoak arrakasta izan du ekonomia hegemonikoari "neurritza" egokitutako ekoizpen, banaketa eta kontsumo ereduak ezarri duelako.

Nekazaritza ekologikoak bere karga kritiko guztiari uko egin behar izan dio. Horrela, hasiera batean eraldatu nahi zuen elikadura sistemaren dinamika ekonomikoak erreproduzitu eta "intsumoen ordezkapen" nekazaritza ereduak bihurtu da. Egun, sektore ekologikoa ekoizpen intentsiboa egiten duten eragile handiek menperatzen dute; horiek, produktuak urrutira bidaltzen dituzte, elikadura kate konplexuen bitartez. Eredu horretan, leku gutxi dute lurriari lotutako ekoizpen proiektu txikiak.

Hala ere, oraindik bada nekazaritza jarduerarik tokiko garapenari eta elikadura sistema iraunkor baten eraikuntzari lotuta dagoena. Eredu horretan, nekazaritza jardura dibertsifikatua da, tokiko ondasunetan oinarritzen da eta ekoizpena merkaturatze bide laburretatik (MBL) irteten da. MBLeke lurraldeko nekazaritza eta elikaduraren arteko loturak berreskuratzea ahalbidetzen dute. Aldi berean, nekazaritza ekologikoaren "masazko" izaera elitistarekin apurtzen dute. MBLeke "baserritar berriaren"¹ estrategia ekonomikoa da eta tresna baliotsua da eraldaketa eta kontzientzia sozialerako.

Ekologikoaren zabaltze eta normalizazioarekin gero eta zailagoa da nekazaritza ekologikoaren pean biltzen diren eredu desberdinen arteko aukerak bereiztea. Ez da batere erraza "oihan" berde honetan kokatzea; eta, noski, hain "emankorra" den testuinguru honetan, kaltetuenak atera daitezkeenak nekazaritzaren modernizazioan baztertuak izan ziren berdinak dira berriz ere: nekazari txikiak.

Gipuzkoako lurraldearen ezaugarriak eskala handiko nekazaritza ekoizpena eragozten dute. Nekazaritza eta abeltzaintza baserriari eta eremu hurbilera estu ainguratuta dagoen jardura da. Horregatik, Gipuzkoako baserriarrek MBLetan topatu dute bide naturala euren ekoizpenetarako: azokak, bertako merkataritza, eta azkenaldian kontsumo taldeak. Gipuzkoako ekoizpen ekologikoen esperientzia gehienak jardura dibertsifikatua eta eskala txikian dabilta, merkaturatze bide txiki batzuen artean produktua banatuz. Eredu hori paradigma agroekologikoaren postulatuetatik² oso gertu dago; baina, eskaintza ekologikoaren hazkunde ikaragarriaren aurrean gainditua geratu daiteke, bereziki eskala handiko nekazaritzarako egokiagoak diren lurraldeetatik datozen elikagai ekologiko inportatuekin.

Hori saihesteko, lanean eta hausnartzen jarraitzea besterik ez dugu; bertako ekoizpen esperientziak hobetzen joateko. Bai landa eremuan eta baserritan, eta baita ere plaza eta kaleetan. Orokorrean, bertako sektore agroekologikoaren komertzializazio lanak egiteke geratu dira. Esfortzu handia jarri da nekazaritzako lan teknikoetan eta, gehienetan, sektorearen zati garrantzitsu batek ez dio arretarik ipini alderdi komertzialari.

¹ Jan Douwe van der Ploeg, 2010: *Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios*. Icaria, Bartzelona

² Daniel López, 2015: *Producir alimentos, reproducir comunidad*. Libros en Acción, Madrid.

Jorratu dugun ikerketa honekin alderdi horretan sakontzea dugu helburu. Zehazki, ekoizpen ekologikoen esperientziak egonkortzeko eta proiektu berriak instalatzea sustatzeko, komertzializazio kanalen dibertsifikazioaren estrategia jorratuz. Gipuzkoak erabiltzen dituen MBL guztien artean, badago bat potentzial handikoa eta oraindik gutxi esploratu dena: errestaurazio kolektiboaren kanala. Hau da gure ikerketaren gai-gunea. Azken hilabeteetan diagnostiko xume bat egin dugu bertako sektore agroekologikoarentzat errestaurazio kolektiboak dituen aukerak eta mugak ezagutzeko. Ziur gaude bertako baserri ekologiko askorentzat komertzializazio bide hau euren bideragarritasunerako lagungarria litzatekeela; baina kontziente gara ere errestaurazio kolektiboaren eremua esploratzen jarraitzeko gogoeta eta koordinazio kolektibolan bat egin beharra dagoela, orain artean hasi besterik egin ez dena.

INTRODUCCION

Durante los últimos años la agricultura ecológica se ha consolidado como una realidad cada vez más presente en nuestra sociedad. El incremento de la superficie, de los operadores y del consumo interno ha convertido lo que en su día era un fenómeno marginal en un sector económico establecido y en crecimiento constante. Por supuesto, debe hacerse una valoración positiva de este cambio de escenario, pero no podemos olvidar que la "clave del éxito" de la producción agraria ecológica ha sido el haber incorporado un modelo de producción, distribución y consumo "adaptado" a la lógica económica hegemónica.

El precio que ha tenido que pagar la agricultura ecológica no es otro que el de haberse despojado de toda la carga crítica que la acompañaban. Es decir, convertirse en un modelo agrario de "sustitución de insumos" que reproduce las dinámicas económicas del sistema alimentario que en un principio quería transformar. Actualmente el sector ecológico está dominado por grandes producciones intensivas que distribuyen sus productos a grandes distancias y a través de complejas cadenas alimentarias. Un modelo en el que no tienen cabida las pequeñas experiencias productivas arraigadas al territorio.

A pesar de todo, sigue existiendo una parte del mundo ecológico que todavía vincula su actividad agraria al desarrollo local y a la construcción de un nuevo sistema alimentario. El modelo por el que apuestan es el de una actividad agraria diversificada, basada en los recursos locales y que encuentra la salida a sus producciones a través de circuitos cortos de comercialización. Los circuitos cortos permiten recuperar el vínculo entre la agricultura y la alimentación con el territorio, al mismo tiempo que rompen con el carácter elitista de la agricultura ecológica "de masas". Los circuitos cortos de comercialización son la estrategia económica del "nuevo campesinado"³ y una valiosa herramienta de concienciación y transformación social.

Con la expansión y la normalización de lo ecológico cada vez resulta más difícil distinguir entre los distintos modelos que confluyen bajo el paraguas de la agricultura ecológica. No es nada sencillo ubicarse en esta "jungla" verde y, por supuesto, quienes pueden llevarse la peor parte en este contexto tan "fértil" son los mismos que quedaron arrinconados con el proceso de modernización agraria: los pequeños productores.

Las propias características del territorio gipuzkoano imposibilitan la producción agraria a gran escala. La agricultura y la ganadería han sido y siguen siendo una actividad

³ Jan Douwe van der Ploeg, 2010: *Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios*. Icaria, Barcelona

fuertemente anclada al caserío y al entorno más cercano. Por esta razón, los productores y productoras ecológicas de Gipuzkoa han encontrado la salida natural a sus productos en los circuitos cortos de comercialización: mercados y ferias, pequeños comercios locales y, últimamente, grupos de consumo. La mayoría de experiencias productivas ecológicas de Gipuzkoa desarrolla una actividad diversificada y a pequeña escala que distribuye su producto a través de una gama también variada de pequeños canales de comercialización. Se trata de un modelo interesante muy cercano a los postulados del paradigma agroecológico⁴, pero ante un contexto de incremento espectacular de la oferta ecológica puede verse superado y desbordado por la importación de alimentos ecológicos producidos en territorios más aptos para la agricultura a gran escala.

Para evitar que esto ocurra solamente se nos ocurre seguir trabajando y reflexionando para mejorar las experiencias productivas locales. En el campo y en las granjas, pero también en las plazas y en las calles. En general, el trabajo de comercialización ha sido una tarea pendiente del sector agroecológico local. Mientras se ha dedicado mucho esfuerzo a mejorar el manejo agronómico, la vertiente comercial, salvando algunas excepciones, ha sido desatendida por una parte importante del sector.

El presente trabajo de investigación pretende incidir, precisamente, en esta cuestión. En concreto se plantea la diversificación de los canales de comercialización como una estrategia necesaria para consolidar las experiencias productivas ecológicas y para fomentar la instalación de nueva gente al sector. De entre todos los circuitos cortos que utiliza la agricultura ecológica de Gipuzkoa, existe uno que presenta un potencial enorme y que hasta el momento apenas ha sido explorado: el canal de la restauración colectiva. Este es el tema que centra nuestra investigación. Durante estos meses hemos realizado un pequeño diagnóstico con el objetivo de conocer cuáles son las oportunidades y las limitaciones que presenta la restauración colectiva para el sector agroecológico local. Estamos convencidos de que este canal de comercialización podría contribuir a la viabilidad de muchas fincas ecológicas locales, pero también somos conscientes de que para seguir explorando el terreno de la restauración colectiva es necesario emprender un trabajo de reflexión colectiva y de coordinación que hasta el momento apenas se ha desarrollado.

⁴ Daniel López, 2015: *Producir alimentos, reproducir comunidad*. Libros en Acción, Madrid.

2. IKERKETA PROZESUA, METODOLOGIA ETA AURRERA ERAMANDAKO EKINTZAK/PROCESO DE INVESTIGACIÓN, METODOLOGÍA Y TAREAS REALIZADAS

Ikerketa honen atzean dagoen helburu nagusia, ekoizpen ekologiko txikiak sustatuko dituen tresna bat bilatzea da. Azaldu berri dugun bezala, produktuen merkaturatzea ekoizle askok, eta sektoreak orokorki, hobetu dezakeen gai bat da. Horregatik uste dugu, orain arte oso gutxi ikertu diren merkaturatze bideak aztertzeak, bertako sektore agroekologikoa sustatzen lagunduko duela. Gehiago zehaztuta, ikerketak 3 helburu nagusi izan ditu:

- Gipuzkoako sektore ekologikoaren irudi zehatzago bat edukitzea eta jatetxe kolektiboak jorratzeko interesa aztertzea.
- Merkaturatze kanalen antolatze eta funtzionamendu eredu ezberdinak aztertu, Gipuzkoarako baliaerriak izan daitezkeen elementuak identifikatzeko.
- Diagnosi prozesu hau, etorkizuneko proiektuen lehen urrats bihurtzea, bertako produktu ekologikoak jantoki kolektiboetan duten presentzia sustatzeko.

El objetivo principal de esta investigación no es otro que el de seguir buscando herramientas que nos permitan consolidar y potenciar las pequeñas experiencias productivas ecológicas. Como acabamos de mencionar, la cuestión de la comercialización es una asignatura pendiente para muchos productores y para el sector en su conjunto. Por esta razón, entendemos que estudiar los canales de comercialización que hasta el momento han sido poco explorados puede contribuir a fortalecer el sector agroecológico local.

De forma más concreta, la investigación perseguía 3 objetivos generales:

- Obtener una imagen aproximada sobre la situación del sector productivo ecológico en Gipuzkoa y analizar el interés que puede tener en relación al canal de la restauración colectiva.
- Estudiar distintos modelos de organización y funcionamiento de dicho canal para extraer elementos válidos que puedan ser aplicables en Gipuzkoa.
- Convertir este proceso de diagnóstico en un primer paso para futuros proyectos que impulsen la presencia de los productos locales y ecológicos en el sector de la restauración colectiva.

2.1 Prozesua eta eginkizunak

Ikerketa prozesuak bi atal izan ditu: alde batetik bertako sektore agroekologikoaren diagnostia, eta bestetik jantoki kolektiboetan bertako produktu ekologikoa erabiltzen duten kasu ezberdinen azterketa

2.1.1. Gipuzkoako sektore agroekologikoaren diagnostia.

Diagnosi lan honek fase ezberdinak izan ditu: hasiera batean Gipuzkoako ekoizle ekologikoen zerrenda bat egin zen (Biolurreko eta ENEEK-en web orrietatik). Jarraian, Biolurreko teknikariek batera, gaiaren inguruan lagungarriak izan zitezkeen informatzaile pribilegiatuen zerrenda bat egin zen.

Kanpo lanak hiru tresna metodologikoetan oinarritu dira: **galdeketa bat, erdi-egituratutako elkarrizketak eta tailer bat.**

Galdeketa: Galdeketaren helburua ahalik eta Gipuzkoako ekoizle ekologikoen datu zehatz gehien lortzea zen. Datu hauen bidez, jantoki kolektiboak jorratzeko interesa irudikatzea zen. Gainera, ekoizleek erabiltzen dituzten merkaturatze bideen informazioa lortzeko balio behar zuen, hala nola jantoki kolektiboak jorratzeko izan dezaketen esperientzia eta ekoizleen arteko koordinaketa jasotzeko ere.

Erdi-egituratutako elkarrizketak: Helburua, merkaturatze bide hau erabiltzen duten ekoizle ezberdinen esperientzia ezagutzea zen sakontasun maila handiago batean. Hemendik ateratako informazioak, ostalari batzuekin eginiko kanpo lana, modu egoikiago batean planteatzen lagundu beharko liguke.

Tailerria: Tailer hauek helburu ezberdinak zituzten. Alde batetik, ikerkuntza prozesuan zehar jasotako informazioa balioztatu eta kontrastatu ekoizleekin. Bestalde, merkaturatze kanal hau jorratzean azaltzen diren arazo zein aukeren inguruan eztabaida sortzea. Hirugarrenez, ekoizle eta jantoki kolektiboaren artean sare berriak sustatzeko –edo existitzen diren sareak sendotzeko- egon daitezkeen aktoreak identifikatzeko balio behar zuen. Azkenekoz, kanal honen eredu ezberdinak antolatzeke proposamena eztabaidatu nahi ziren.

2.1. Proceso y tareas realizadas

El proceso de investigación ha tenido dos vertientes claramente diferenciadas: por un lado el diagnóstico del sector agroecológico local y por otro lado el estudio de casos de distintos proyectos de introducción de productos locales y ecológicos en el canal de la restauración colectiva.

2.1.1. Diagnóstico del sector agroecológico de Gipuzkoa

El trabajo de diagnóstico ha tenido distintas fases: en un primer momento se hizo un vaciado de los listados de productores ecológicos de Gipuzkoa (tanto de la web de Biolur como la de ENEEK). A continuación, juntamente con las técnicas de Biolur, se estableció una lista de informantes privilegiados que podían ayudarnos a centrar el tema. Por último, se emprendió el trabajo de campo.

El trabajo de campo se ha basado en tres herramientas metodológicas: un cuestionario, varias entrevistas semi-estructuradas y un taller.

. Cuestionario: el objetivo del cuestionario era obtener datos relativamente precisos del máximo número de experiencias productivas ecológicas de Gipuzkoa. Con estos datos pretendíamos obtener una imagen lo más aproximada posible de las necesidades que puede satisfacer o el interés que puede tener el canal de la restauración colectiva. También nos debía permitir obtener información sobre los canales de comercialización utilizados por los productores, la experiencia que pudieran tener en relación al canal de la restauración colectiva y en relación a los espacios de coordinación entre productores.

. Entrevistas semi-estructuradas: el objetivo era conocer de primera mano y con mayor profundidad la experiencia de distintos productores que distribuyen parte de su producción a través de este canal de comercialización. Esta información nos tendría que ayudar a plantear de forma más acertada el análisis de casos de la otra parte de la investigación, así como el trabajo de campo realizado con varios hosteleros.

. Taller: los objetivos del taller eran varios. Por un lado queríamos contrastar y validar con los y las productoras toda la información que habíamos ido recogiendo a lo largo del proceso de investigación. También pretendíamos animar un debate en torno a los problemas y a las potencialidades que se plantean cuando se trabaja con este canal. En tercer lugar, el taller también debía servir para identificar cuáles son los actores que podrían impulsar nuevas redes -o reforzar las existentes- entre productores ecológicos locales y el sector de la restauración colectiva. Por último se quería empezar a debatir sobre distintos posibles modelos de organización del canal.

Jarraian 2.1. taulan, hilabete hauetan eginiko ekintzak modu laburrean aurkezten ditugu.

En la siguiente tabla presentamos de forma resumida las tareas realizadas durante estos meses de trabajo:

2.1. Taula. Gipuzkoako sektore agroekologikorako kanpo lanak
Tabla 2.1. Trabajo de campo para el diagnóstico del sector agroecológico de Gipuzkoa

Eginkizunak/Tareas	Zenbat Número	Pertsonak edo lekuak Personas o lugares
Galdeketa/Cuestionario	20	Ikusi 2.2 taula Ver Table 2.2.
Erdi-egituratutako elkarrizketak Entrevistas semi-estructuradas	3	Altuna Baserria, Lurlan, Karabeleko
Tailerrak/Talleres	2	Donostia (7 pertsona) Azpeitia (8 pertsona)

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Jarraian, ikerketan parte hartu duten ekoizpen esperientzia batzuen erreferentzia aipatzen dira (2.2. taula). Bertan dauden guztiak, galdeketa erantzun dute eta hoietako batzuk tailerretan parte hartu zuten.

A continuación se muestran algunas referencias sobre las experiencias productivas que han participado en la investigación. Todas las que aparecen han contestado al cuestionario y algunas de ellas fueron las que asistieron a los dos talleres.

2.2. Taula. Ikerketan parte hartu duten ekoizpen esperientziak
Tabla 2.2. Experiencias productivas que han participado en la investigación

Izena Nombre	Ekoizpena Producción	Udalerrria Población	Ekologi- koan hasi- tako urtea Año de inicio en ecológico	Merkaturatze kanala Canal de comercializa- ción
Doniene Berri	Baratza eta fruta arbol batzuk Huerta y un poco de frutas	Itziar-Deba	2011	Azoka, merkataritza txikia, kontsumitzaile sarea, jatetxeak Mercado, comercio local, red de consumidores, restaurantes
Amenabar Goikoa	Baratza, fruta, ardiak Huerta, fruta, ovejas	Beizama	2008 (baratza) 1975 (ardiak)	Kontsumo taldeak Grupo de consumo
Galarraga Goena	Baratza Huerta	Errezil	2002	Kontsumo taldeak, merkataritza txikia Grupo de consumo, comercio local
Korta	Baratza Huerta	Azkoitia	2004	Azoka, merkataritza txikia, distribuzioa Mercado, comercio local, distribuidora
Komuntzo	Baratza, ardiak Huerta, ovejas	Azpeitia	2015	Kontsumo taldea, merkataritza txikia, jatetxeak, hotela Grupo de consumo, comercio local, restaurantes, hotel
Ortuzabala	Baratza Huerta	Oñati	2014	Azoka, kontsumo taldea, merkataritza txikia, jatetxeak Mercado, grupo de consumo, comercio local, restaurantes

Altzibar	Baratza, fruta Huerta, fruta	Zegama	2012	Kontsumo taldea, azoka Grupo de consumo, mercado
Aspilla	Baratza Huerta	Andoain	2011	kontsumitzaile sarea, eskola Red de consumidores, escuelas
Altuna	Baratza eta sagarrondoak Huerta y manzanos	Hernani	2010	Kontsumo taldea, eskola, jatetxea Grupo de consumo, escuela, restaurante
Gorka Iñurritegi	Baratza Huerta	Legazpi	2012	Kontsumo taldea Grupo de consumo
Mattenea	Baratza Huerta	Hondarribia	2007	Azoka, merkataritza txikia, jatetxeak Mercado, comercio local, restaurantes
Karabeleko	Baratza Huerta	Hernani	2014	Azoka, merkataritza txikia, kontsumo taldea, jatetxeak, salmenta ustiategian (denda) Mercado, comercio local, grupo de consumo, restaurantes, venta en finca (tienda propia)
Aldatsa Baratza	Baratza Huerta	Hondarribia-Irun	2011	Ekoizpen eta kontsumo kooperatiba bateratua Cooperativa unitaria de producción y consumo
Simon Ubera	Baratza y fruta arbolak Huerta y frutales	Zarautz	2011	Kontsumo taldeak Grupo de consumo
Ander Kerejeta	Baratza Huerta	Gabiria	2015	Kontsumo taldea, merkataritza txikia Grupo de consumo, comercio local
Iruretxiki	Baratza, sagarrondoak, garia Huerta, manzanos, trigo	Errezil	2000 (sagarrondoak/manzanos) 2008 (baratza/huerta), 2014 (garia/trigo)	Kontsumo taldea, Kontsumitzaile sarea eta beste batzuk (zehaztu gabea) Grupo de consumo, red de consumidores y otros (no especifica)

Xalbardin	Baratza Huerta	Hondarribia	2013	Azoka, kontsumo taldea, jatetxeak Mercado, grupo de consumo, restaurantes
Aitor Aranburu	Esnetarako eta haragitarako behi-azienda Leche de vaca y carne de ternera	Olaberria	2009	Merkataritza txikia, kontsumo taldea, etxeetan banaketa Comercio local, grupo de consumo, reparto a domicilio
Mendibitzu	Ardi gazta, haragitarako behi-azienda eta haragitarako moxala Queso de oveja, carne de ternera, carne de potro	Aretxabaleta		Azoka, beste batzuk (zehaztu gabea) Mercado, otros (no especifica)
Behieko	Esne eta yogurretarako behi-azienda Leche y iogur de vaca	Altzo	2010	Azoka, merkataritza txikia, kontsumitzaile sarea, kontsumo taldea, jatetxea, eskolak, distribuzioa Mercado, comercio local, red de consumidores, grupo de consumo, restaurantes, escuelas, distribuidora

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Ikerketaren kanpo lanak ekoizleekin zein Biolur eta Behemendiko teknikariek in tailer batzuk eginez amaitutzat eman zen. Jarraian, 2.3. taulan, tailerretan parte hartu zutenen pertsonen informazioa azaltzen da.

El trabajo de campo de la investigación se ha cerrado con la realización de dos talleres con productores y productoras, así como con personal técnico de Biolur y Behemendi. En la siguiente tabla se detalla la información sobre las personas asistentes a los talleres:

2.3. Taula. Tailerren partaideak
Tabla 2.3. Asistentes a los talleres

Tailerra Taller	Lekua Lugar	Pertsona Asistente	Ekoizpena - erakundea Productor/a o entidad	Udalerrria Población
Donostia	Lugaritz Kutur Etxea	Imanol Arana	Altuna Baserria	Hernani
		Nerea Arzuaga	Aspilla	Andoain
		Koldo Lizarralde	Aristondo baserria	Igeldo
		Josetxo Mendia	Altzibar baserria	Zegama
		Josune Romo	Biolur	Bergara
		Idurre Zugazagasti	Behemendi	Oiartzun
		Ion Uranga	ENEK	Amorebieta
Azpeitia	Sindikatu zaharra	Oier Iurramendi	Karabeleko	Hernani
		Rebeka Maestro	Ortuzabala	Oñati
		Iñaki Soraluze	Korta	Azpeitia
		Ioritz Igarataundi	Komuntzo	Azpeitia
		Andeka Egui-guren	Galarraga Goena	Errezil
		Manuel Labaka	Amenabar Goikoa	Beizama
		Mirian Arrizabalaga	Doniene Berri	Itziar
		Leire Ibarretxe	Biolur	Bergara

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

2.1.2. Jantoki kolektiboetan bertakoa eta ekologikoa den produktuak erabili diren proiektuen ikerketa.

Zati honen helburu nagusia, merkaturatze bide honetan (kontsumo sozialean zein ostalaritzan) bertakoa eta ekologikoa erabili duten beste proiektuen informazioa eta esperientziak ezagutzea zen.

Biolurrek urte asko daramatza bertakoa eta ekologikoa den produktuaren banaketa lan-tzen eskola jantokietan. Jatetxeetan aldiz, gai hau gutxi jorratuta dago eta aukera po-tentzial interesgarriak aurkezten ditu. Ikerketaren azpihelburuetako bat, jadanik ber-takoa eta ekologikoa den produktuarekin lan egiten dituzten edo lan egin nahi duten jatetxeekin kontaktua hartzea zen.

Helburu hauek lortzeko, informazioaren hustutze telematikoa egin da, elkarrizketak burutu dira (presentzialak zein skype bidez), eta erreflexio kolektiboko saio batzuk egin dira ekoizle ekologiko, Behemendiko teknikari eta Donostialdeako jatetxe batzue-kin. Jarraian, 2.4. eta 2.5. tauletan, ikerketaren bigarren atal honetan aurrera era-mandako ekintzen xehetasunak azaltzen dira.

2.1.2. Estudio sobre proyectos de introducción de productos ecológicos y lo-cales en el canal de la restauración colectiva

El objetivo principal de este bloque de la investigación era obtener información y ex-periencias relacionadas con proyectos de introducción de productos ecológicos y loca-les en este canal de comercialización (tanto en relación al consumo social como al sector de la hostelería).

Teniendo en cuenta que la distribución de productos ecológicos y locales en comedo-res escolares es un aspecto que lleva muchos años trabajándose desde Biolur⁵ y que, por el contrario, el canal de los restaurantes está relativamente poco explorado y pre-senta un potencial interesante, uno de los objetivos secundarios de la investigación era identificar y contactar con algunos restaurantes que ya están trabajando con pro-ducto local y ecológico o con algunos que podrían estar interesados en este tipo de productos.

Para lograr estos objetivos se ha realizado un vaciado de información telemática, se han llevado a cabo una serie de entrevistas (presenciales y a través de skype) y se ha celebrado una sesión de reflexión colectiva con la participación de productores y pro-ductoras ecológicas, personal técnico de Behemendi y algunos restaurantes de Donos-tialdea. A continuación se detallan las tareas realizadas en el marco de este segundo bloque de la investigación:

⁵ A través del proyecto Ekolapiko. Ver capítulo 4 del informe.

2.4. Taula Eginiko elkarrizketak
Tabla 2.4. Entrevistas realizadas

Elkarrizketaturiko pertsona Persona entrevistada	Enpresa edo erakunde Organización o empresa	Udalerría Población	Erakunde mota Tipo de entidad
Mayte Ayestarán	Donostiako Sustapena	Donostia	Bertako administrazioa Administración local
Arantza Amat	Donostiako Sustapena	Donostia	Bertako administrazioa Administración local
Agnès Moya	Ecomenja	Bartzelona	Eskoletako jantokiak kudeatzen dituen enpresa Empresa de gestión de comedores escolares
Felix Segarra	Cuinatur	Castelló	Eskoletako jantokiak kudeatzen dituen enpresa Empresa de gestión de comedores escolares
Joseba Beitia	Lurlan	Asteasu	Ekoizle kooperatiba Cooperativa de productores
Andoni Munduate	The Loaf	Donostia	Okindegia-kafetegia Panadería-cafetería
Iñaki Ubiria	Km 0	Donostia	Jatetxea/Restaurante
Fito Plaza	Botanika	Donostia	Jatetxea/Restaurante
Josean Arriola	Kaxilda	Donostia	Liburutegia-jatetxea Librería-restaurante
Luis Aparicio	Garraxi denda	Donostia	Aurrez prestatuturiko janari denda Tienda de comida precocinada
Bixente Arrieta	IXO Grupo	Donostia	Jatetxea/Restaurante
Erik Gonzalez	Cafetería Tabakalera	Donostia	Kafetegia/Cafetería
Josune Romo	Biolur (Ekolapiko proiektua)	Bergara	Nekazaritza Ekologikoko Elkartea Asociación de agricultura ecológica
Sabrina Pato	Biolur (Ekolapiko proiektua)	Bergara	Nekazaritza Ekologikoko Elkartea Asociación de agricultura ecológica

Sara Lorda	Biolur	Bergara	Nekazaritza Ekologikoko Elkartea Asociación de agricultura ecológica
------------	--------	---------	---

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

2.5. Taula. Erreflexio kolektiboko saioko partaideak
Tabla 2.5. Asistentes a la sesión de reflexión colectiva

Partaidea Partecipante	Profila Perfil	Enpresa edo erakundea Organización o empresa	Udalerría Población
Aitor Criado	Barazki ekoizlea Productor de hortalizas	Xalbardin	Hondarribia
Mirian Arrizabalaga	Barazki ekoizlea Productora de hortalizas	Doniene Berri y Biolur	Itziar
Josean Arriola	Jatetxea/Restaurante	Kaxilda	Donostia
Federico Pacha	Jatetxea/Restaurante	Gure Elikagai	Hernani
Iñaki Ubiria	Jatetxea/Restaurante	Km 0	Donostia
Nora	Jatetxea/Restaurante	Botanika	Donostia
Rodrigo	Jatetxea/Restaurante	Botanika	Donostia
Idurre Zugazagasti	Landa Garapen Elkartea Asociación de desarrollo rural	Behemendi	Oiartzun

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

2.2. Prozesuaren balorazioa

Ikerketa honen dimentsio txikia eta izaera miatzailea kontuan izanik lorturiko emaitzak oso pozgarriak izan dira. Nahiz eta helburu batzuk ez diren hasiera batean pentsatzen ziren moduan garatu, prozesuan zehar iriki diren bide eta sortu diren sinergia berriak eginiko lanaren balorazio positibo bat egiten laguntzen digute.

Agian, balorazio honen alderik negatiboena Gipuzkoako sektore ekologikoaren informazioa jasotzearekin lotuta dago. Zentzu horretan, galdeketa izan behar zuen informazio hau eskuratzen lagunduko ligukeen tresna, baina azkenean ezin izan da behar

bezala garatu. 20 ekoizlek parte hartu dute proiektu honetan. Kopuru honek, Biolurren izena emandako ekoizleen %20 suposatzen du, gutxi gora behera, eta ehuneko txikiago bat ENEEK-an inskribaturikoena. Datorren atalean ikusiko dugun bezala, lagin kopuru murrizak lan honen ondorioak baldintzatu ditu. Horrela, lortutako emaitzek, informatzaileen eta ikerlari taldearen informazioarekin bat egiten duten arren, ez dute hasiera batean galdetegiaren lortu nahi genuen ordezkari estatistikoa lortu.

Lan egin behar izan dugun lagin hau, txikia izateaz gain, zehaztasun falta handia izan dezake. Galdetegian ekoizleei jantoki kolektiboak jorratzen zituzten beste ekoizle batzuen berri ba al zuten galdetu zitzairen. Erantzun zutenen 19 pertsonetatik 13 pertsonak baiezkoa erantzun zuten. Beraz, honek erakusten digu, beste ustiapenen errealitate batzuk ezagutzen dituztela eta ekoizleen koordinaketa espazioen barruan mugitzen direla. Gerta daiteke, galdetegi hau erantzun duten ekoizleek (Biolurreko kide guztiei bidali zitzairen), aktiboki sektore ekologikoko beste ekintzetan parte hartzen duten berdinak izatea. Beraz, militantzia profil baten aurrean egongo ginateke, non gainera, merkaturatze bide batzuk jorratzeko nahiago izatearekin bat egin dezakeen (kontsumo taldeak esate baterako). Beraz, datu bilketa sakonago bat egin beharko litzateke, jasotako datuek sektore ekologikoaren errealitatea zein neurritan adierazten duten jakiteko.

Hala ere, ikerketaren beste dimentsioei dagokienez, balorazioa askoz ere baikorragoa da. Ikerketa taldeak, bertakoa eta ekologikoa erabiltzen duten sukaldaritzako kolektibo proiektuen irudi on bat marraztea lortu du (Gipuzkoako zein beste lurraldeetako ereduak). Kasu anitzen informazioa bildu da, eta aktore ugari eta ezberdinekin kontaktua lortu da eta hausnarketa gune interesgarriak lortu dira. Merkaturatze bide honen arazo eta aukera potentzialak identifikatu dira, eta batez ere, aktore ezberdinek duten interesa baietsi da. Ekoizpen esperientziei dagokienez, merkaturatze bide ezberdinak jorratzeko beharra ikusi da, eta sukaldaritzako kolektiboak pizten duen interesa baietsi da. Jatetxeen aldetik ere, interes berdina baietzatu da, eta hau prozesuaren hasieran hain argi ikusten ez zen gaia zen: bertako ekoizle eta jatetxeen artean koordinaketa espazio baten sorkuntzaruntz pausu bat ematea lortu da.

Azken gai honek, pentsarazten digu, eginiko diagnosi honek bere helburuak bete dituela. Hau da, diagnosi batek aztergai diren elementuak artikulatzeko gaitasuna baldin badu, dauden aktoreen artean lan bide ezberdinak sortuaz, esan dezakegu proiektu kolektiboaren ikerketa, analisia eta inplementazioa bateratzea lortu duela. Ikerketa prozesuan elkartu diren jatetxe, entitate eta ekoizleen arteko kontaktu zehatzez gain, diagnosiaren amaierako fasean inizatiba berri baten sorkuntza izan da adierazgarriena, ENEEK-ek bultzaturiko proiektu piloto baten bidez (FOPE ekimenaren eremuaren barruan).

Eginiko ikerketa lan honek, jarraipen bat edukitzea guztiz baikorra da. Aurrerago ikusiko dugun bezala, bertakoa eta ekologikoa diren elikagaiak eskiantzeko proiektu kolektiboek denbora eta ardura handia eskatzen dute.

2.2. Valoración del proceso realizado

Teniendo en cuenta el carácter exploratorio de esta investigación y su pequeña dimensión, los resultados obtenidos son muy satisfactorios. Es cierto que alguno de los objetivos planteados no se ha logrado desarrollar tal y como se esperaba en un principio pero, por otro lado, los caminos que se han abierto y las sinergias que se han creado a lo largo del proceso nos permiten hacer una valoración positiva del trabajo realizado.

Tal vez el aspecto menos positivo de esta valoración tiene que ver con el intento de recoger los datos e informaciones de gran parte del sector ecológico de Gipuzkoa. En este sentido, el cuestionario debía ser la herramienta que nos permitiera obtener esta información, pero finalmente no ha sido posible. Como se ha comentado, 20 experiencias productivas han participado de forma más o menos activa en el proyecto. Esta cantidad supone aproximadamente una cuarta parte de los y las productoras asociadas en Biolur y un porcentaje todavía más pequeño de las experiencias productivas de Gipuzkoa inscritas en ENEEK. Como se podrá comprobar en el siguiente capítulo, la escasa muestra con la que hemos tenido que trabajar condiciona por entero las conclusiones que podemos extraer en torno a la situación y a las necesidades del sector agroecológico de Gipuzkoa. Es cierto que los resultados concuerdan bastante con la información que hemos contrastado con algunos informantes privilegiados y con los conocimientos que maneja el grupo de investigación, pero es evidente que tales resultados carecen de la representatividad estadística que pretendíamos lograr con la herramienta del cuestionario.

La muestra con la que hemos tenido que trabajar no solamente es muy pequeña si no que existe la posibilidad de que presente un sesgo considerable. En una de las preguntas del cuestionario se pedía a los y las productoras si conocían otras experiencias productivas que trabajaran con el canal de la restauración colectiva. De las 19 personas que contestaron a esta pregunta, 13 lo hicieron afirmativamente, lo cual nos muestra que son personas que conocen la realidad de otras fincas ecológicas y que, por lo tanto, nos hace pensar en que son personas relativamente vinculadas a espacios de coordinación entre productores y productoras. Es decir, es probable que quienes han tenido la iniciativa de contestar el cuestionario (que se mandó por correo electrónico a todos los socios productores de Biolur) sean personas que también participan activamente en los espacios colectivos del sector ecológico. Por lo tanto, se trata de un perfil "militante" que también podría coincidir con la preferencia de ciertos canales de comercialización (por ejemplo grupos de consumo) frente a otros. En cualquier caso, tendría que hacerse una recogida de datos exhaustiva y más completa para comprobar en qué medida los datos que hemos recogido con el cuestionario son representativos o no de la realidad del sector ecológico de Gipuzkoa.

Sin embargo, en cuanto a las otras dimensiones de la investigación, la valoración es mucho más positiva. Consideramos que el equipo de investigación ha logrado hacer un buen mapeo de los proyectos de introducción de productos ecológicos y locales en el canal de la restauración colectiva (tanto de las experiencias incipientes en Gipuzkoa como de los distintos modelos desarrollados en otros territorios). Se han recogido informaciones de múltiples casos, se han establecido contactos con actores muy diversos y se han generado espacios de reflexión y debate interesantes y fructíferos. Se han identificado claramente los principales potenciales y problemas de este canal de comercialización y, sobre todo, se ha constatado el interés que existe por parte de los distintos actores implicados. Por el lado de las experiencias productivas se ha identificado claramente la necesidad de abrir nuevos canales de comercialización y el interés que despierta el de la restauración colectiva. Por parte de los restaurantes se ha constatado el mismo interés y, lo que tal vez era menos previsible al inicio del proceso: se ha logrado dar un paso en la construcción de un nuevo espacio de coordinación entre productores locales y restaurantes.

Este último aspecto nos hace pensar en que el diagnóstico desarrollado ha cumplido sus objetivos. Es decir, si un diagnóstico es capaz de articular los elementos que está analizando de tal modo que se generan líneas de trabajo que integran a los actores que han participado en el diagnóstico, podemos decir que se ha logrado aunar la investigación y el análisis con la dinamización y la implementación de proyectos colectivos. Más allá de los contactos puntuales entre restaurantes, entidades y productores

que el proceso de investigación ha permitido, tal vez lo más significativo es que en la fase final del diagnóstico se ha materializado una nueva iniciativa que viene a dar continuidad a esta investigación a través de un proyecto piloto impulsado desde ENEEK (en el marco del Plan de Fomento de la Producción Ecológica de Euskadi)⁶.

La posibilidad de que el trabajo realizado en esta investigación pueda tener una continuidad es sumamente positiva puesto que, como veremos más adelante, la construcción proyectos colectivos para introducir los productos locales y ecológicos en el canal de la restauración colectiva (o mejorar y ampliar los proyectos existentes) requiere de un tiempo y una dedicación que excedían el marco de este trabajo.

⁶ Ver las conclusiones del informe.

3. GIPUZKOAKO SEKTORE AGROEKOLOGIKOA ERRESTAURAZIO KOLEKTIBOAREN KANALAREN AURREAN / EL SECTOR AGROECOLÓGICO EN GIPUZKOA ANTE EL CANAL DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Gipuzkoako lurraldearen ezaugarriak bertako esperientzia agroekologikoak ertsiki baldintzatzen ditu. Gipuzkoan baserri ekologikoak txikiak izateaz gain sektore ekologikoa bera ere txikia da: egun, ENEEKen direktorioan 140 ekoizpen esperientzi topatu ditza-kegu eta Biolurren 83 (ENEKEN direktorioan bi ekoizpen ezberdinak egiten dituzten baserriek bi esperientzi ezberdinak izango balira bezala agertuko direla kontutan hartu behar da).

Gure eszenatokian ez ditugu ekoizpen ekologikoko ustiapen handiak, beste lurralde batzuetan gertatu daitekeen antzera, eta hori gakoa da Gipuzkoako elikagai ekologi-koen merkaturatze bideen izaera ulertzeko. Azken urteetan, Gipuzkoako elikagai eko-logikoen ekoizpenak hazkunde esanguratsua bizi izan dute. Hala ere, Gipuzkoan kontsumitzen diren elikagai ekologikoen zati handiena beste lurralde batzuetatik ekarrita-koak da. Egoera honek azaleratzen duena da: *zenbateraino beste lurralde batzuetatik etortzen diren produktuak (nekazaritza ahalmen handiagoa eta ekoizpen kostu baxua-goak dituztenak) izan daitezke galga bat Gipuzkoako ekoizpen ekologikoaren bultzada-arako?*

Egungo testuinguruan ekoizpen ekologiko txikia ez dago beti baldintza onenetan barne merkatu ekologikoan leku bat topatzeko. Egin ditugun inkesten erantzunak aintzat hartuta, Gipuzkoako ekoizle ekologiko gehienek onartzen dute komertzializazio arazoak dituztela (3.1. Taula).

Las características del territorio gipuzkoano condicionan fuertemente la naturaleza de las experiencias de producción agraria ecológica locales. En Gipuzkoa, no solo las fincas ecológicas son pequeñas sino que el propio sector ecológico también lo es: en el directorio de productores de ENEEK, actualmente encontramos 140 experiencias productivas y en el directorio de Biolur 83 (debe tenerse en cuenta que en el directorio de ENEEK una finca que, por ejemplo, tenga dos tipos de producción diferentes aparecerá como si fueran dos fincas).

Nos encontramos ante un escenario en el que no existen grandes explotaciones ecológicas, tal y como ocurre en otros territorios, lo cual es clave para entender el carácter local de los circuitos de comercialización de los alimentos ecológicos gipuzkoanos. A lo largo de los últimos años la producción de alimentos ecológicos en Gipuzkoa ha experimentado un incremento muy significativo; pero a pesar de este impulso reciente, buena parte de los alimentos ecológicos que se consumen en Gipuzkoa procede de otros territorios. La cuestión que plantea esta situación es evidente: *hasta qué punto los productos que llegan de otras regiones (con mayor potencial agrario y costes de producción más bajos) pueden convertirse en un freno para el impulso de la producción ecológica gipuzkoana.*

En el contexto actual, la pequeña producción ecológica no siempre se encuentra en las mejores condiciones para abrirse paso en el mercado ecológico interno. Tal y como muestran las respuestas de los cuestionarios realizados, la mayoría de productores y productoras ecológicas de Gipuzkoa admite tener problemas de comercialización (Tabla 3.1.):

3.1. Taula: Komertzializazioarekin arazoak
Tabla 3.1. Problemas con la comercialización

Komertzializazioarekin arazoak dituzu? ¿Problemas con la comercialización?	Ekoizle kopurua Número productores	Portzentajea Porcentaje
Ez da problema bat No supone ningún problema	6	%30
Batzutan problema bat da A veces es un problema	10	%50
Arazo garrantzitsua da Es un problema importante	2	%10
Arazo oso garrantzitsua da Es el problema más importante	1	%5
Ez dakit/Ez du erantzuten No sabe/No contesta	1	%5

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Datuek adierazten dute aztertutako ekoizpen esperientzi gehienentzat komertzializazioa arazoa bat dela (%65), nahiz eta soilik heren batentzat arazoa garrantzitsua den (%15). Komertzializazio arazoaren arrazoi-iturriak, baserri ekologiko bakoitzaren egoera zehaztatetik at, dauden dinamika sozio-ekonomiko batzuekin lotuta daude. Baina onartu beharra dago ere, aztertutako ekoizpen esperientzien gabeziekin ere lotura badutela. Hala ere, maila ertain batean bada alderdi bat garrantzitsua izan daitekena: *komertzializazio bideen dibertsifikazioa*.

Bideragarritasun ekonomikorako zein komertzializazio bide erabiltzen diren gakoa da ekoizpen esperientzia txikientzat. Komertzializazio estrategia multzo bat dira MBLen biltzen direnak. MBLen ezaugarri garrantzitsuena da tokiko edo erregioko eremuan a garatzen direla eta parte hartzen duela, gehienez, bitartekari bakar batek. Ohikoenak dira:

- Azokak
- Bertako merkatari txikiak
- Baserrian
- Bezero sareak
- Kontsumo Taldeak
- Gertuko errestaurazio kolektiboa

Gipuzkoako ekoizpen ekologikoen esperientziak erabiltzen dituzten merkaturatze bideen analisia egiteko bi azterketa ezberdinetako datuak erabili ditugu.

Batetik, proiektu honetarako espreski egin dugun inkesta baten emaitzak (ikus *Eranskinak*); eta bestetik, Neikerrek *“Estudio sobre las actitudes de productores hortícolas hacia las innovaciones y manejo de explotaciones en Gipuzkoa”* azterketako datuak, Gasteizen 2014ko irailak 30 eta urriak 4 bitartean egin zen SEAEko XI Biltzarrean aurkeztu zituztenak (3.2. taula).

Estos datos revelan que para la mayoría de experiencias productivas analizadas la comercialización supone un problema (65%), aunque también es cierto que solamente en tres casos supone un problema importante (15%). Las causas que generan estos

problemas de comercialización están relacionadas con ciertas dinámicas socio-económicas que escapan a las circunstancias concretas de las fincas ecológicas (tendencia hegemónica del sector ecológico) pero también están relacionadas con las carencias de las experiencias productivas analizadas. Sin embargo, en un nivel intermedio encontramos un aspecto que puede jugar un papel importante: *la diversificación de los canales de comercialización*.

Los canales de comercialización utilizados por las pequeñas experiencias productivas ecológicas desempeñan un papel clave en su viabilidad económica. Se trata de un conjunto de estrategias de comercialización que se engloban en los denominados Circuitos Cortos de Comercialización. Su característica principal es que la cadena comercial queda circunscrita en el ámbito local o regional y que en ella participa como máximo un solo agente intermediario. Los más habituales serían los siguientes:

- Mercados y ferias
- Pequeño comercio local
- Venta en finca
- Redes de clientes
- Grupos de consumo
- Restauración colectiva de proximidad

Para el análisis de los circuitos de comercialización utilizados por las experiencias productivas ecológicas de Gipuzkoa hemos utilizado los datos de dos investigaciones diferentes. Por un lado los que hemos obtenido a partir de los cuestionarios que hemos elaborado para este proyecto (ver Anexos) y, por otro lado, los datos del "Estudio sobre las actitudes de productores hortícolas hacia las innovaciones y manejo de explotaciones en Gipuzkoa" realizado por Neiker y presentados en el XI Congreso de la SEAE (Sociedad Española de Agricultura Ecológica) celebrado en Gasteiz entre el 30 de septiembre y el 4 de octubre de 2014.

3.2. Taula Gipuzkoako ekoizpen ekologikoko proiektuek erabiltzen dituzten komertzializazio bideak

Tabla 3.2. Canales de comercialización utilizados por las experiencias productivas ecológicas de Gipuzkoa

Bidea/Canal	Bidea erabiltzen duten ekoizleen % productores que usan el canal (Biolur 2015)	Bidea erabiltzen duten ekoizleen % productores que usan el canal (Neiker 2014)	Datuen bate-ratasuna Coincidencia en los datos	Datuen desadostasuna Divergencia en los datos
Azoka/Mercado	%45	%46	X	
Bertako merkataritza/ Comercio local	%50	%57	X	
Saskiak/Cestas	%25 (sarean-red) %75 (taldea-grupo)	%67		

Errestaurazio kolektibo/ Restauración colectiva	%60	%14		X
Baserrian/ Venta en finca	%5	%25		X

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Bi ikerketetan lortutako emaitzak ez dute ondorio garbirik ateratzeko aukerarik ematen, erabilitako lagina oso txikia izan bait da (28 kasu Neikerren azterketan eta 20 gurean). Hala ere, ikusi daiteke Gipuzkoako ekoizpen ekologikoko ia esperientzia gehienak kanal desberdinekin lan egiten dutela, eta horien artean garrantzitsuenak direla: kontsumo taldeak eta kontsumitzaile sareak, azokak eta bertako merkatari txikiak. Horrela, ikerketa hau errestaurazio kolektiboaren kanala aztertzen duenez, inkestan bide horrekin zerikusi duten datuak aztertuko ditugu laburki (3.3. Taula).

Los datos obtenidos en ambos estudios no permiten extraer conclusiones muy fiables puesto que la muestra de casos realizada era muy reducida (28 casos en el estudio de Neiker y 20 en el nuestro). Sin embargo, sí podemos observar que la mayoría de experiencias productivas ecológicas de Gipuzkoa trabajan con distintos canales, entre los cuales destacan los grupos de consumo y las redes de consumidores, los mercados y el pequeño comercio local. Teniendo en cuenta que el presente trabajo se centra en el canal de la restauración colectiva, analizaremos brevemente los datos obtenidos en los cuestionarios que se relacionan con esta cuestión (Tabla 3.3.).

3.3. Taula Errestaurazio kolektiboarekin lan egiten duten ekoizleak

Tabla 3.3. Productores que trabajan con el canal de la restauración colectiva

	Ekoizle kopurua Número productores	Portzentajea Porcentaje
Errestaurazio kolektiboarekin lan egiten duten ekoizleak Productores que trabajan con el canal de la restauración colectiva	12	%60
Errestaurazio kolektiboarekin lan egiten ez duten ekoizleak Productores que no trabajan con este canal	8	%40

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Errestaurazio kolektiboarekin lan egiten duten 12 baserriek zein establezimendu motakin lan egiten duten aztertzen badugu, datuak ondorengoak dira (3.4. taula).

Si analizamos cuáles son los tipos de establecimiento de restauración colectiva con los que trabajan las 12 fincas que distribuyen a través de este canal, encontramos los siguientes datos:

3.4. Taula Aztertutako kasuek lan egiten duten establezimendu moten sailkapena

Tabla 3.4. Tipo de establecimiento con el que trabajan los casos analizados

Establezimendu mota Tipo de establecimiento	Ekoizle kopurua Número pro- ductores	Portzentajea Porcentaje
Eskolak Escuelas	5	%41'6
Kontsumo sozialeko beste zentru batzuk Otros centros de consumo social	1	%8'3
Jatetxeak Restaurantes	9	%75
Enpresa jantokiak Comedores de empresa	2	%16'6
Beste establezimendu pribatuak Otros establecimientos privados	1	%8'3

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Gure ikerketarako garrantzitsua da ere, batetik, ezagutzea zenbateraino den interesgarria kanal hau Gipuzkoako ekoizpen ekologikoko esperientzientzat; eta bestetik, baloratzea bide hau hornitzeko gaitasunik ba ote duten. Horren inguruko erantzunak 3.5. taulan jaso ditugu.

Otro aspecto importante para nuestra investigación era conocer en qué medida las experiencias productivas ecológicas de Gipuzkoa tienen interés en abrir más este canal y, por otro lado, si consideran que tienen capacidad para poder abastecerlo. En relación a esta última pregunta, los resultados obtenidos son los siguientes:

3.5. Taula Errestaurazio kolektiboa hornitzeko gaitasuna

Tabla 3.5. Capacidad para abastecer el canal de la restauración colectiva

Bide hau hornitzeko gaitasuna izango zenduke? ¿Tendrías capacidad para abastecer a este canal?	Ekoizle kopurua Número pro- ductores	Portzentajea Porcentaje
Bai/Sí	13	%65
Ez/No	7	%35

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Emaitzak adierazten dute ekoizle ekologiko gehienek kanal honetan euren banaketa egiteko edo zabaltzeko gaitasuna izango luketela. Dena den, azpimarratu behar da, batzuk kantitate kopuru baxua izango luketela esan dutela.

Bestalde, ezezkoa erantzun duten pertsona gehienak diote, ezin izatearen arrazoi nagusia dela euren ekoizpen guztia "salduta" dutela dela eta ez luketela gehiago ekoizteko gaitasunik. Soilik kasu batean esaten da ekoizpen gehiagoren muga lur falta dela eta beste kasu batean bide hau ez jorratzea dagoeneko dauzkan kanalekin harremana hobetu eta sakontzeko beharra duelako beste berri bat ireki aurretik. Horrez gain, bertako ekoizpen ekologikoko esperientziak errestaurazio kolektiboaren kanala irekitzearen aldeko interesa ba ote duten duen jakin nahi genuen (3.6. taula).

Los resultados indican que la mayoría de productores ecológicos tendrían capacidad para abrir o ampliar la distribución en este canal. Es cierto que en varias ocasiones se comenta que solamente podrían hacerlo con cantidades pequeñas. Por otro lado, prácticamente todas las personas que han respondido negativamente comentan que no podrían abastecer a este canal porque ya tienen toda la producción "colocada" y porque no tienen capacidad para producir más. Solo en un caso se hace referencia a la falta de más tierra para poder ampliar la producción y también solamente en un caso la respuesta negativa tiene relación con la necesidad de mejorar y ahondar el trabajo con los canales que se están usando antes de abrir nuevos canales de comercialización. Por otro lado queríamos saber si las experiencias productivas ecológicas locales tienen interés en abrir este canal de comercialización.

3.6 Taula Errestaurazio kolektiboarekiko interesa

Tabla 3.6. Interés hacia el canal de la restauración colectiva

Bide hau jorratzeko interesa duzu? ¿Tienes interés en trabajar con este canal?	Ekoizle kopurua Número productores	Portzentajea Porcentaje
Bai/Sí	13	%76'5
Ez/No	4	%23'5

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Errestaurazio kolektiboarekiko dagoen interesa kanal honek dituen aukerekin eta ekoizpen esperientzia batzuek dituzten komertzializazio arazoekin (kontsumo taldea zabaltzeko zailtasuna, soberakinei irteera ematea, eta abar) zerikusi handia du.

El interés por el canal de la restauración colectiva tiene mucho que ver con las potencialidades que abre dicho canal y con los problemas de comercialización que presentan algunas experiencias productivas (dificultades para ampliar el grupo de consumo, dar salida a los excedentes que ahora no se comercializan, etc.).

4. BERTAKO ETA EKOLOGIKOAK DIREN ELIKAGAIK KONTSUMO SOZIALEAN / ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y LOCALES EN EL CONSUMO SOCIAL

Errestaurazio kolektibotzat hartzen dugu "etxetik kanpo zuzenean kontsumitzeko elikagaiak prestatu eta saltzea jardura nagusizat duten elikagai establezimendu multzoa" ⁷. Kanalak jasotzen dituen establezimenduak 4.1. taulan jasotzen ditugu. Horrela, ikerketa honetan errestaurazio kolektiboa jasotzen dituen bi eremu handiak desberdintzeko *kontsumo sozialaz eta errestaurazio komertzialaz* hitz egingo dugu.

Entendemos por restauración colectiva el "conjunto de establecimientos alimentarios cuya actividad fundamental supone la elaboración y venta para el consumo directo de alimentos fuera del hogar". Los establecimientos que incluye el canal serían los que aparecen en la siguiente tabla. De ahora en adelante, para distinguir los dos grandes ámbitos que comprende el canal de la restauración colectiva nos referiremos al *consumo social y a la restauración comercial*.

4.1. Taula Errestaurazio kolektiboko zentru eta establezimenduak Tabla 4.1. Centros y establecimientos de restauración colectiva

Errestaurazio kolektibo mota Tipo de restauración colectiva	Zentru edo establezimenduak Centros o establecimientos
Kontsumo soziala Consumo social	Eskolak eta beste hezkuntza zentruak, hospitalak, zahar-etxeak, enpresa jantokiak, kartzelak, komunitate erlijiosoak, ejerzitoa, biltzarrak, kirol gertaerak, eta abar Escuelas y otros centros educativos, hospitales, residencias de ancianos, comedores de empresa, prisiones, comunidades religiosas, ejército, congresos, acontecimientos deportivos, etc.
Errestaurazio komertziala Restauración comercial	Jatetxeak, hotelak, kafetegi eta tabernak, gertaerentzako cateringa. Pizzeriak, hamburgesategiak, aurrez prestatutako jaki-dendak, food-truckak, eta abar. Restaurantes, hoteles, cafeterías y bares, catering para eventos, pizzerías, hamburgueserías, tiendas de comida precocinada, <i>food-truck</i> , etc.

Iturria: guk egindakoa, Soler (2012)-an oinarrituz.

Fuente: elaboración propia basada en Soler (2012)

Errestaurazio kolektiboko seltorea negozio bolumen ikaragarria du eta gero eta garrantzi gehiago du ere gizarte garatuetan. 2011. urtean Espainiako Estatu mailako etxez kanpoko elikagai kontsumoa 20.769 milioi eurokoa izan zen, eta horietatik %12 kontsumo sozialeko sektoreari zegozkion. 2014. urtean errestaurazio komertzialeko batzbesteko gastua EAEan 1.251 euro/pertsoneko izan zen⁸.

⁷ Carles Soler, 2012: *Soberanía alimentaria en el cole*, Amigos de la Tierra.

⁸ Noticias de Gipuzkoa, 16 setiembre 2015 (<http://www.noticiasdegipuzkoa.com/2015/09/16/economia/la-cav-es-el-territorio-con-mayor-consumo-en-restaurantes>)

Datuek adierazten digute bai kontsumo soziala eta baita ere errestaurazio kolektiboa ekonomiako sektore garrantzitsuak direla eta elikagai kopuru handia mugitzen dutela. Izan ere, dimentsio horiek dira ekoizle txikiak kanaletik kanpo uztearen arrazoi nagusia. Baina gaia beste modu batera aztertuz gero, kanal honekin lan egiteko aukera izanez gero, ekoizpen ekologiko txikiak eskaera bolumen handi batera ireki daitezkeela iruditzen zaigu.

Kontsumo sozialak ezaugarri bat du: erabiltzaile talde bat da (mahaikideak) ezin dutenak beste leku batera jatera joan. Horregatik esaten da gatibu den kontsumitzaile mota bat dela. Kontsumo sozialean kontratu bat egoten da zentru bateko entitate arduraduna eta sukaldea eta jantokiaren inguruko zerbitzuak eskaintzen dituen enpresaren artean. Azkenik, kontsumo sozialaren beste ezaugarri bat da ere mahaikideak ezin dutela menua aukeratu eta jakien prezioa errestaurazio kolektiboko ohiko prezioak baino azkoz ere baxuagoak izaten direla.

Azken urteetan bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskola jantokietan eskaini nahi dituzten hainbat proiektu sortu dira. Proiektu horiek ekoizpen ekologiko txikiarentzat duten interesa dela eta gure azterketa proiektu espezifiko horietan kokatu dugu.

Bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskola jantokietan sartzeko dagoen testuingurua ez da bat ere lagungarria. Eskolen errestaurazio kolektiboa enpresa handien esku dagoen merkatu hazkorra da. Eszenatoki horretan onura ekonomiko pribatuak lehentasuna du kalitate irizpideekiko (produktuarena eta zerbitzuarena), bertako ekonomia indartzearekiko edota iraunkortasun ekologikoarekiko. Egoera honetan, eskolako jantokien eraldaketarako dauden abiapuntuko arazo nagusiak dira:

- Zerbitzua jasotzen duten pertsonen eta euren familien erabaki gaitasun eza.
- Sukalde eta jantoki zerbitzuaren kanporatzea sustatzen duten administrazioaren politikak.
- Ez da ekoizlearen eta kontsumitzailearen arteko harremana baloratzen: elikagaien %70 handizkariengandik iristen da eta oso maila baxuan bertako merkatuetatik.
- Merkatua oso enpresa gutxien esku dago, estatu mailako taldeak eta nazioarteko multinazionalen nahasketa direnak.
- Bertako ekonomia sustatzea, elikadura burujabetza eta elikaduraren eskubidea ahaztuak daude⁹.

Horrela, ikerketa honen lana izan da eskola jantokietan bertako eta ekologikoak diren elikagaiak sartzea helburu duten proiektuak azterzea. Azterketa honen dimentsioak ez du ahalbidetu dauden esperientzia guztien sistematizazio bat egitea¹⁰, baina aztertutako multzoan adierazgarria da egun jorratzen dabiltzan ekimenen aberastasuna eta aniztasuna (4.2. taula).

El sector de la restauración colectiva tiene un volumen de negocio impresionante y una importancia creciente en las sociedades desarrolladas. En el año 2011 el consumo alimentario extradoméstico en el conjunto del Estado español supuso un gasto de 20.769 millones de euros, de los cuales aproximadamente un 12% correspondían al

⁹ Ekologistak en Accion-ek " *Alimentos agroecológicos en los comedores escolares y otras formas de restauración colectiva* " antolatutako mintegia. Joan den 2014ko urrian izan zen, Madrilen eta Rivas Vaciamadrilen. Mintegiko emaitzak eta ondorioak: http://www.ecologistasenaccion.es/IMG/pdf/conclusiones_seminario-rivas.pdf:

¹⁰ Izan ere, ez dago Europa mailako eskoletako jantoki ekologikoak eta gertukoak jasotzen dituen ikeketarik. Ezta ere Espaniar estatu mailakoa ere. Hutsune horrek proiektu hauek bizi duten momentu sutsua egiaztatzen du.

sector del consumo social. En el año 2014 el gasto medio en hostelería (restauración comercial) en la CAPV fue de 1.251 euros/persona. Tanto el consumo social como la restauración comercial son sectores económicos muy importantes que movilizan una cantidad de alimentos impresionante. Precisamente son estas dimensiones las que suelen dejar fuera del canal a los pequeños productores, pero si damos la vuelta a la cuestión vemos que en el caso de poder trabajar con este canal, la pequeña producción ecológica podría abrirse paso a un volumen de demanda muy considerable.

El consumo social se caracteriza por la existencia de un colectivo de usuarios (comensales) que no tienen opción de ir a comer a otro sitio. Por esta razón se dice que son un tipo de consumidor cautivo. En el consumo social existe un contrato entre las entidades responsables del centro y las empresas que suministran los servicios relacionados con la cocina y el comedor. Por último, otra de las características comunes del consumo social es que los comensales no pueden escoger el menú y que el precio de las comidas suele ser significativamente inferior a los precios habituales en la restauración comercial.

Desde hace unos años han ido surgiendo muchos proyectos de introducción de alimentos ecológicos y locales en los comedores escolares. Debido al interés que tienen estos casos para la pequeña producción ecológica hemos centrado nuestro análisis en estos proyectos específicos.

La introducción de alimentos ecológicos y locales en los comedores escolares se encuentra ante un contexto francamente desfavorable. La restauración colectiva escolar es un mercado en expansión dominado por grandes empresas. Se trata de un escenario donde la priorización de los beneficios económicos privados se antepone a los criterios de calidad (del producto y del servicio), del fortalecimiento de la economía local y de la sostenibilidad ecológica. En esta situación, los problemas de partida para la transformación de los comedores escolares son varios:

- Ausencia de capacidad de decisión de los/as receptores del servicio ni de sus familias.
- Políticas de las administraciones que favorecen la externalización del servicio de cocina y comedor.
- No se valora la relación entre productor/a y consumidor/a: el 70% de la comida llega de los mayoristas y un porcentaje ínfimo de los mercados locales.
- Acaparamiento del mercado por muy pocas empresas, mezcla de multinacionales extranjeras y algunos grupos estatales.
- Olvido del fomento de las economías locales, la soberanía alimentaria y el Derecho a la Alimentación¹¹.

Como parte del trabajo de investigación se han analizado distintos proyectos de introducción de alimentos ecológicos y locales en los comedores escolares. Las dimensiones de esta investigación no permitían realizar una sistematización exhaustiva de todas las experiencias existentes¹²; sin embargo, consideramos que el conjunto analiza-

¹¹ Seminario *Alimentos agroecológicos en los comedores escolares y otras formas de restauración colectiva* organizado por Ecologistas en Acción. Tuvo lugar el pasado octubre de 2014 en Madrid y en Rivas Vaciamadrid. Para consultar los resultados y conclusiones del seminario: http://www.ecologistasenaccion.es/IMG/pdf/conclusiones_seminario-rivas.pdf

¹² De hecho, no existe ningún trabajo que recoja todas las iniciativas de comedores escolares ecológicos y de proximidad a escala europea. Ni tan siquiera a nivel del Estado español. Esta carencia constata el momento de efervescencia que están viviendo estos proyectos.

do refleja la riqueza y la diversidad de iniciativas que actualmente se están llevando a cabo (Tabla 4.2.).

4.2. Taula Aztertutako gertuko eta jantoki ekologikoa duten eskolen proiektuak

Tabla 4.2. Proyectos de comedores escolares ecológicos y de proximidad analizados

Proiektua Proyecto	Herria Localidad	Herrialdea País o región
Udal eskola-jantokiak Comedores escolares municipales	Viena	Austria
Carta Dogma (udal eskola-jantokiak/ comedores escolares municipales)	5 hiri 5 ciudades	Danimarka Dinamarca
<i>Plateformes de producteurs bio approvisionnant la Restauration Collective</i>	Estatu mailan Ámbito nacional	Frantzia Francia
Udal eskola-jantokiak Comedores escolares municipales	Saint Étienne	Ródano-Alpes (Frantzia/Francia)
Udal eskola-jantokiak Comedores escolares municipales	Ytrac	Auvernia (Frantzia/Francia)
Udal eskola-jantokiak Comedores escolares municipales	Grande-Synthe	Norte-Paso de Calais (Frantzia/Francia)
Udal eskola-jantokiak Comedores escolares municipales	Mouans-Sartoux	Provenza-Alpes-costa Azul (Frantzia/Francia)
Udal eskola-jantokiak Comedores escolares municipales	Le Rouret	Provenza-Alpes-costa Azul (Frantzia-Francia)
Udal eskola-jantokiak Comedores escolares municipales	Erroma Roma	Italia
Udal eskola-jantokiak Comedores escolares municipales	Malmö	Suedia Suecia
Diet For a Green Planet	Södertälje	Suedia Suecia
Kontsumo sozialerako elikagai ekologikoen programa Programa de Alimentos Ecológicos para el Consumo Social	Erregionala Regional	Andaluzia Andalucía
Juan de Lanuza Eskola Colegio Juan de Lanuza	Zaragoza	Aragoi Aragón
Eliseo Godoy Eskola Colegio Eliseo Godoy	Zaragoza	Aragoi Aragón
Asunción Pañart Eskola Colegio Asunción Pañart	Aínsa	Aragoi Aragón

"Asturiaseko elikadura osasuntsua eta ekoizpen ekologikoa eskola-jantokietan" programa Programa "Alimentación saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias"	Erregionala Regional	Asturias
Eskola-Jantoki ekologikoen programa Programa de Comedores Escolares Ecológicos	Erregionala Regional	Kanariar Uharteak Islas Canarias
"Eskola jantokia aukeratu ORAIN" kanpaina Campaña "Elegir comedor escolar YA"	Erregionala Regional	Kantabria Cantabria
Zentzuarekin janaria prestatzen duten pertsonena De personas cocinando con sentido	Santander	Kantabria Cantabria
Dieta per a un Planeta Verd	Mollèt del Vallès	Katalunia Cataluña
Escola Matagalls	Santa Maria de Palautordera	Katalunia Cataluña
Eco Ataula	Bartzelona Barcelona	Katalunia Cataluña
Ecomenja	Bartzelona Barcelona	Katalunia Cataluña
Associació Menjadors Ecològics	Erregionala Regional	Katalunia Cataluña
APAEMAko eskola jantokien komisia Comisi3n de comedores escolares de APAEMA (Associaci3 de Productors Ecol3gics de Mallorca)	Uhartekoa Insular	Mallorca
FUHEM eskolak Escuelas FUHEM	Madril eta Ribas Vaciamadril Madrid y Rivas Vaciamadrid	Madril Madrid
Dallington School	Madril Madrid	Madril Madrid
Otsagabiako eskola Centro Escolar Otsagabia	Otsagabia	Nafarroa Navarra
Atakondoa Eskola Publikoa Colegio P3blico Atakondoa	Irurtzun	Nafarroa Navarra
Cuinatur	Castell3 Castell3n	Valentzia Valencia
Larrabetzuko eskola	Larrabetzu	Bizkaia
Kuruztiaga ikastola	Durango	Bizkaia
Altzaga eskola	Erandio	Bizkaia
RM Azkue ikastola	Lekeitio	Bizkaia
Armentia ikastola	Gasteiz	Araba
Udal haurtzaindegia Guarderías municipales	Gasteiz	Araba

Ekolapiko (8 eskola/escuelas)	Donostialdea	Gipuzkoa
Lycée de Navarre	Donibane Garazi	Baxe Nafarroa
College Endarra	Anglet	Lapurdi
Udal sukaldea Cocina municipal	Urduña	Bizkaia

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Horrela, aztertutako kasu guztien ondorioz bertako eta ekologikoak diren elikagaiak sartzeko eskolako jantokietan 6 eredu desberdin identifikatu ditugu. Sailkapen hau *prozesu guztiaren kudeaketa bere esku hartzen duen aktorean* oinarritzen da (produktuen hornitzea, sukaldea, jantokia, administrazioa,...):

- Lerro ekologikoa edo "neurritza" eginiko produktu ekologikoen garraio enpresak.
- %100 ekologikoak diren garraio enpresak
- Produktu ekologiko batzuk barneratzen dituen kudeaketa enpresa duten eskolako sukaldeak
- Ekologikoa den kudeaketa enpresa duten eskolako sukaldeak.
- Eskolaren kudeaketa (edo udalarena) bertakoa eta ekologikoa den produktu batzuekin.
- Eskolaren kudeaketa bertako eta ekologikoak diren produktu kopuru altuarekin.

Bertako eta ekologikoak diren elikagaien ereduaren aldeko apustua egiten duten eskola jantokien bidea ez da hain erraza. Ekimen hauek martxan jarri eta aurrera egiteko dituzten zailtasun nagusiak aipatzen ditugu ondoren:

- Asmo handiko eta ondo antolatutako **Trantsizio prozesuak** beharrezkoak dituzten epe ertain eta epe luzeko prozesuak.
- **Hainbat aktorek** kontsumo ohiturak eta lan egiteko moduak berikasi eta kooperazio sistemak garatu behar dituzte (ikasleak, irakalseak, zentruetako zuzendaritza taldeak, familiak, AMPAk, sukaldetako langileak, jantokietako langileak, ekoizleak, elikagai banatzaileak, errestaurazio zerbitzuetako enpresak eta administrazio publikoak)
- **Komunikazio** arazo eta gabeziak daude eta parte hartzen duten eragile guztiekin **sentsibilizazio eta formazio** prozesuak abiatzeko beharra dago.
- Produktuen hornikuntza jarraitua, anitza eta kalitatezkoa bermatzeko **ekoizpen esperientzien artean koordinazioa** zailtasunak daude.
- Horrelako proiektuen alderdi garrantzitsu bat **logistika** egoki bat garatzean datza, bai beharrezkoak ez diren esfortzuak murrizteko eta baita ere produktuen gain-kostua saihesteko.
- Bertako ekoizpena osatuko duten **banaketa enpresen** zeregina argi definitu behar da.
- **Menuen berdiseinua** behar da eskolen sukalde ereduaren eraldatzeko. Lan funtsezkoa da eta arlo horretarako ezagutza espezifikoak behar dira, hainbat eremu kontuan izanik: sukaldeko langileen jarrera, sukaldeko eta biltegi azpiegiturak, hornikuntza logistika, produktuen prezioa, eta abar.
- Azterketan sortu den arazo zailenetakoa **prezioen gaia** izan da. Kasu batzuek demostratu dute jantokiaren eredu eraldaketak ez duela derrigor menuaren prezioaren gehikuntzarik sortu behar; baina, bestalde, hainbat adibide daude menu konbentzionaleko prezioen gainetik lan egiten dutenak.

- Egungo **eremu arauemailearekin** zerikusia duten arazo asko ekoizpen ekologiko txikiari beharrei egokitua ez dagoen arautegi higieniko-sanitarioaren ondorio dira. Horregatik, eskola publikoetaz ari garenean, beharrezkoa da azpikontrataturako enpresen lizitazio klausulak aldatzea, bertako eta ekologikoak diren produktuak lehenetsiz.

Fruto del estudio de casos realizado se han definido 6 modelos distintos de introducción de alimentos ecológicos y locales en los comedores escolares. Esta tipología se basa en el *actor que asume la gestión de todo el proceso* (abastecimiento de productos, cocina, comedor, administración,...):

- Empresas de transporte que incorporan una línea ecológica o productos ecológicos "a la carta"
- Empresas de transporte 100% ecológicas
- Cocinas escolares con empresa gestora que incorpora algunos productos ecológicos
- Cocinas escolares con empresa gestora ecológica
- Gestión escolar (o municipal) con algún producto local y ecológico
- Gestión escolar con alto porcentaje de producto local y ecológico

La transformación de los comedores escolares hacia modelos que apuesten por la incorporación de alimentos ecológicos y locales no es un proceso sencillo. A continuación presentamos los principales problemas detectados en la puesta en marcha y en el funcionamiento de estas iniciativas.

- Procesos a medio o largo plazo que requieren **procesos de transición** ambiciosos y bien organizados.
- **Multiplicidad de actores** que deben cooperar y "reaprender" sus formas de trabajar y sus hábitos de consumo (alumnado, profesorado, equipo directivo del centro, familias, AMPA, personal de cocina, personal de comedor, productores agrarios, distribuidoras de alimentos, empresas de servicios de restauración y administraciones públicas).
- Problemas y carencias en la **comunicación** y necesidad de abordar procesos de **sensibilización y formación** con todos los actores implicados.
- Dificultades de **coordinación entre las experiencias productivas** que para garantizar un abastecimiento regular, una mínima variedad y una calidad óptima de los productos.
- Uno de los aspectos clave de estos proyectos es el diseño de una buena **logística** que ahorre esfuerzos innecesarios y evite un sobre coste en los productos.
- Debe definirse claramente cuál es el papel que juegan las **empresas distribuidoras** que complementan la producción local.
- La transformación del modelo de cocina escolar implica **rediseñar los menús**. Se trata de una tarea fundamental para la que deben tenerse conocimientos específicos y que requiere tener en cuenta muchos aspectos: actitud del personal de cocina, infraestructuras de almacenamiento y cocina, logística del abastecimiento, precio de los productos, etc.
- Uno de los aspectos problemáticos que más ha aparecido en el análisis es la cuestión de **los precios**. Algunos casos demuestran que la transformación del modelo del comedor no necesariamente supone un incremento del precio del menú, aunque por otro lado son muchos los ejemplos que sí trabajan con un precio ligeramente superior al de los menús convencionales.
- Los problemas relacionados con el **marco normativo** vigente tienen mucho que ver con una normativa higiénico-sanitaria que no está adaptada a las necesidades de la pequeña producción ecológica. Por otro lado, cuando se trata de centros escolares públicos, es necesario transformar las cláusulas de las licitaciones de empresas subcontratadas en un sentido que prioricen los productos ecológicos y locales.

5. BERTAKO ETA EKOLOGIKOAK DIREN ELIKAGAIAK ERRESTAURAZIO KOMERTZIALEAN / ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y LOCALES EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

Errestaurazio komertziala aisialdiarekin edo gai kulturalekin lotura duten etxez kanpo-ko zuzeneko elikagaien kontsumorako elikagaiak prestatu eta saltzen dituzten establezimendu pribatu multzoa da. Hau da: jatetxeak, tabernak, hotelak, pizzeriak, eta abar.

Sektore honek Gipuzkoan duen garrantzia guztiongandik ezaguna da eta hori izan da ere lan hau abiatzeko arrazoietakoa bat. Eustaten datuen arabera 2013. urtean Gipuzkoan 4.410 ostalaritza establezimendu zeuden eta bertan 18.825 pertsonak lan egiten zuten, 1.843.582 euroko negozio zifrarekin¹³. Sektore garrantzitsua da eta bereziki kontzentratzen da kostaldean eta bere jardueraren gunea Donostian du (1.152 establezimendu 2014. urtean)¹⁴.

Kontsumo sozialean gertatzen den bezala bertako eta ekologikoak diren elikagaiak apenas dute lekurik errestaurazio komertzialean ere. Aurreko atalean esan bezala, elikagai bolumen handia mugitzen duen sektore batean gaude, eta paper gaineko kalkuluetan bertako ekoizpen esperientzia txikientzat irteera interesgarria litzatekeen irteera komertzialiala litzateke. Baina, hori gertatzeko establezimeindu gehienetan ezarrita dauden egitura, ohitura eta hainbat irizpide aldatu beharko liriateke.

Nahiz eta errestaurazio kolektiboaren eta alderdi sozialen arteko loturak nabarmenagoak diren kontsumo sozialean, errestaurazio komertzialak ekarpena egin diezaieke ere gizarteko prozesu eraldatzaileei. Izan ere hau da Sukalde Konprometituaren proposamen teoriko eta praktikoaren ekarpena. Neus Monllor-ek¹⁵ proposatutako konzeptua da eta bere baitan jasotzen ditu irizpide ekologiko eta sozialak dituzten hainbat errestaurazio ekimenak. Trazu handietan, sukalde konprometituaren bost irizpideak dira:

- Tokiko erosketa
- Ekoizpen ekologikoa
- Garaiko elikagaiak
- Ekoizpenarekin zuzeneko harremana
- Bidezko ordainketak

¹³ http://www.eustat.eus/elementos/ele0012600/not0012636_c.pdf

¹⁴ Donostia Sustapena, 2015: *Apostando por la innovación y la calidad en el empleo. El sector de la hostelería*. Plan de Estímulo Económico 2015

¹⁵ - Neus Monllor, 2011: *Explorant la jove pagesia: camins, pràctiques i actituds en el marc d'un nou paradigma agrosocial. Estudi comparatiu entre el sud-oest de la província d'Ontario i les comarques gironines*. Tesis doctoral inédita, Universitat de Girona. www.tdx.cat/handle/10803/70011

- Neus Monllor, 2013: *El nuevo paradigma agrosocial, futuro del nuevo campesinado emergente*, Revista Polis nº 34. <http://polis.revues.org/8831>

- Neus Monllor et. al., 2014: *Cocina, transformaciones sociales y nuevos conceptos para nuevas prácticas alimentarias: El caso de la Cuina Compromesa (Burg, Pirineo de Lleida)*, Revista Studium, Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad de Zaragoza (en prensa).

- Neus Monllor et. al., 2014: *La Cuina Compromesa en Cataluña: emprendimiento a favor de nuevas territorialidades*. XVII Coloquio de Geografía Rural, Girona 2014

Egilearen hitzetan: "Azaldutako irizpideak ezartzen dituzten bertako gastronomia-esperientziak hornitzeko gai izan behar da baserritar berria. Baserritar berria eta sukalde konprometituak garatzen diren nekazaritza-sozietate eremua bera dute eta bertan tokiko eta eskala txikiko ekonomia jarduerak indartzeko dinamika berrietan aktore aktibo gisa postulatu dira". Horrela, nahiz eta Sukalde Konprometituak asmo handiko helburuak ezartzen dituen, bere formulazioan beti adierazten da "garrantzitsuena bidea" dela, proiektu bakoitzaren egoera zehaztatik ekintza lerro eta helburu partzialak ezarriz, eraldaketa prozesuan aurrera egiten lagundu dezaketenak.

Egun, Gipuzkoako lurraldean irizpide horiek ezartzen dituzten establezimendu kopurua oso baxua da. Hasieran dauden esperizntziak dira, urtye gutxiki ibilbidea dutenak eta aurretik bide luzea dutenak.

Gipuzkoako proiektu horien egoera aztertzeaz gain, kasuen azterketa bat egin da eta ahalbidetu digu 30 esperientzia baino gehiago identifikatu eta aztertzea. Horiek ondoren azalduko ditugu, eredu desberdinetan kokatuz:

- Nekazaritza ekologikoaren munduarekin lotura duten %100 ekologikoak diren jatetxeak
- Proiektu kultural edo politikoekin lotura duten jatetxeak eta bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskaintzen dituztenak
- Errestaurazio komertzialaren bitartez ekonomia sozialeko proiektuak
- "Azken generazioko" %100 ekologikoa eskaintzen duten jatetxe ertain edo handiak
- Bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskaintzen ditiuzten gama goreneko jatetxeak.
- Bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskaintzen dituzten hotelak, aterpeak edo bainuetxeak.
- Produktu ekologikoak eskaintzen dituzten jaki-azkarreko frankiziak
- Produktu ekologikoak eskaintzen diztuen aurrez prestatutako jaki-dendak
- Kafetegia edota jatetxea zerbiztua eskaintzen duten produktu ekologikoen dendak
- Produktu ekologikoak eskaintzen dituzten Food-Truck-ak

Guztien artean gehiena sakondu dugun multzoa produktu ekologikoak eskaintzen dituzten catering enpresena izan da. Izan ere, enpresa hauek aurrez aztertutako kontsumo sozialeko kanalarekin harreman zuzenagoa dutela da. Catering enpresentzat (gertaera eta kontsumo soziala) eredu desberdinen arteko sailkapena proposatzen dugu ere eta bakoitzean adibideren bat aurkezten dugu (5.1. taula).

Por restauración comercial entendemos al conjunto de establecimientos privados que elaboran y venden alimentos para el consumo directo fuera del hogar vinculado al ocio o a cuestiones culturales. Es decir, el conjunto de restaurantes, bares, tabernas, hoteles, pizzerías, hamburgueserías, etc.

La importancia del sector en Gipuzkoa es bien conocida. Según datos de Eustat en el año 2013 en Gipuzkoa había 4.410 establecimientos de hostelería que empleaban a 18.825 personas y movían una cifra de negocio de 1.843.582 euros. Un sector importante que se concentra especialmente en la franja costera y que tiene el núcleo de actividad más importante en Donostia (1.152 establecimientos en el año 2014).

Tal y como sucede en el sector del consumo social, la presencia de alimentos locales y ecológicos en la restauración comercial es puramente testimonial. Como decíamos en el capítulo anterior, estamos ante un sector que mueve grandes cantidades de alimentos y que, sobre el papel, podría convertirse en una salida comercial importante para muchas de las pequeñas experiencias productivas locales. Sin embargo, para que esto

podiera ocurrir deberían cambiar muchas de las estructuras, de los hábitos y de los criterios con los que funcionan la mayoría de establecimientos.

A pesar de que el vínculo entre la restauración colectiva y las cuestiones sociales es mucho más evidente en el sector del consumo social, el sector de la restauración comercial también puede contribuir a los procesos de transformación de la sociedad. Esta es precisamente la contribución de la propuesta teórica y práctica de la Cocina Comprometida. Se trata de un concepto propuesto por Neus Monllor¹⁶ que está aglutinando en torno suyo a una serie de iniciativas de restauración que incorporan criterios ecológicos y sociales. A grandes rasgos, la cocina comprometida se define a partir de cinco variables:

- Compra local
- Producción ecológica
- Alimentos de temporada
- Contacto directo con la producción
- Pagos justos

En palabras de la misma autora: "sobre esta base conceptual es necesario que el nuevo campesinado pueda abastecer las experiencias gastronómicas locales que implementan los principios expuestos. Nuevo campesinado y cocina comprometida comparten, pues, un entorno agrosocial donde se desarrollan y donde se postulan como actores activos de nuevas dinámicas de fortalecimiento de la actividad económica de pequeña escala y a nivel local". A pesar de los objetivos ambiciosos que plantea la Cocina Comprometida, en su formulación siempre se tiene en cuenta que "lo importante es el camino", que desde las circunstancias concretas de cada proyecto deben establecerse las líneas de actuación y los objetivos parciales que permitan seguir avanzando en el proceso de transformación.

Por el momento, en el territorio Gipuzkoano son muy pocos los establecimientos de restauración que están aplicando este tipo de criterios. Se trata de experiencias incipientes, con pocos años de trayectoria y con mucho camino por delante.

Aparte de analizar la situación de estos proyectos en Gipuzkoa, se ha llevado a cabo un estudio de casos que nos ha permitido identificar y analizar más de 30 experiencias que pertenecen a los modelos que presentamos a continuación.

- Restaurantes 100% ecológicos vinculados al mundo de la agricultura ecológica.
- Restaurantes vinculados a proyectos culturales o políticos que incorporan productos ecológicos y locales.
- Proyectos de economía social a través de la restauración comercial.
- Restaurantes medianos o grandes 100% ecológicos de "última generación".
- Restaurantes de alta gama que incorporan productos locales y ecológicos.
- Restaurantes de gama media que incorporan productos locales y ecológicos.

¹⁶ - Neus Monllor, 2011: *Explorant la jove pagesia: camins, pràctiques i actituds en el marc d'un nou paradigma agrosocial. Estudi comparatiu entre el sud-oest de la província d'Ontario i les comarques gironines*. Tesis doctoral inédita, Universitat de Girona. www.tdx.cat/handle/10803/70011

- Neus Monllor, 2013: *El nuevo paradigma agrosocial, futuro del nuevo campesinado emergente*, Revista Polis nº 34. <http://polis.revues.org/8831>

- Neus Monllor et. al., 2014: *Cocina, transformaciones sociales y nuevos conceptos para nuevas prácticas alimentarias: El caso de la Cuina compromesa (Burg, Pirineo de Lleida)*, Revista Studium, Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad de Zaragoza (en prensa).

- Neus Monllor et. al., 2014: *La Cuina Compromesa en Cataluña: emprendimiento a favor de nuevas territorialidades*. XVII Coloquio de Geografía Rural, Girona 2014

- Hoteles, albergues y balnearios que incorporan productos ecológicos y locales.
- Franquicias de comida rápida que incorporan productos ecológicos.
- Tiendas de comida preparada que incorporan productos ecológicos.
- Tiendas de productos ecológicos con servicio de cafetería o restaurante.
- *Food Trucks* que incorporan productos ecológicos.

Entre todos los casos analizados hemos profundizado un poco más el estudio de las empresas de catering que ofrecen productos ecológicos. La razón es que dichas empresas tienen una relación más directa con el canal del consumo social analizado anteriormente. Para las empresas de catering (eventos y consumo social) también proponemos una clasificación entre distintos modelos y presentamos algún ejemplo de cada uno de ellos (Tabla 5.1.).

5.1. Taula Mugimendu agroekologikoarekin lotura duten elkarteak Tabla 5.1. Asociaciones vinculadas al movimiento agroecológico

Izena Nombre	Herria Localidad	Produktu ekologikoen % produc- tos ecológi- cos	Bertako produk- tuakProduc- tos locales	Harremanetarako Contacto
La Garbancita Ecológica	Madril Madrid	%100	Bai/Sí	www.lagarbancitaecologica.org
Barrinar cap a la sostenibilitat	Bartzelona Barcelona	%100	Bai/Sí	www.barrinarcapalasostenibilitat.org

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

5.2. Taula Elikadura alternatiboa sustatzen duten taldeak Tabla 5.2. Colectivos de promoción de la alimentación alternativa

Izena Nombre	Herria Localidad	Produktu ekologikoen % produc- tos ecológi- cos	Bertako produk- tuakProduc- tos locales	Harremanetarako Contacto
Menúvida Organic Food Culture	Madril Madrid	%100	Bai/Sí	http://menúvida.simpleto.es/wp/
La Mojigata	Madril Madrid	%100	?	www.lacocinadelamojigata.com
mmmfood	Madril Madrid	%100	Bai/Sí	www.facebook.com/mmmfood-catering-245361735523561/timeline

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

5.3. Taula Elikagai ekologikoekin catering zerbitzua eskaintzen duten jatetxe edo dendak

Tabla 5.3. Restaurantes o tiendas que ofrecen servicio de catering con productos ecológicos

Izena Nombre	Herria Localidad	Produktu ekologikoen % produc- tos ecológi- cos	Bertako produk- tuak Productos locales	Harremanetarako Contacto
B-Crek	Olot	?	?	www.bcrek.com
Bionectar	Girona	%100	Bai/Sí	www.bionectar.org
Subiendo al Sur	Madril Madrid	?	?	http://subiendoalsur.org
Espacio Orgánico	Alcobendas	%100	?	www.espacioorganico.com
Eco&logic	Vilafranca Penedès	?	?	www.ecoilogic.com
Suc de lluna	Valentzia Valencia	altua alto (?)	?	www.sucdelluna.blogspot.com.es
De personas cocinando con sentido (Deluz)	Santander	ertaina medio	Bai/Sí	https://depersonascocinandoconsentido.wordpress.com
La Magdalena de Proust	Madril Madrid	%100	?	http://lamagdalenadeproust.com
Élite	Málaga	?	?	http://elitecatering.es
Sesamum	Albacete	%100	?	www.sesamum.es
La cocina de Ganesha	Galápagos	?	Bai/Sí	www.lacocinadeganesha.com

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

5.4. Taula Catering "ekologikoko" enpresak
Tabla 5.4. Empresas de catering "ecológico"¹⁷

Izena Nombre	Herria Localidad	Produktu ekologikoen % produc- tos ecológi- cos	Bertako produk- tuakProduc- tos locales	Harremanetarako Contacto
Mas Xirgu	Vilablareix	?	?	Web orrialde gabe Sin pagina web
Nova Events	Bartzelona Barcelona	?	?	www.barcelona-catering.- com
Novaterra	Valentzia Valencia	"ahalik eta handiena" "el mayor posible"	?	www.novaterracatering.- com
Paulitas de Sal- dulce	Valladolid	?	?	www.paulitasdesaldul- ce.es
Marisa Fernandez	Madril Madrid	%100	?	www.marisafernandezca- tering.com
Ets el que men- ges	Bartzelona Barcelona	%100	?	www.etselquemenges.cat/ catering
Costa del Sol	Marbella	%100	?	www.eco-catering.es

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

5.5. Taula Lerro ekologikoa duten katering konbentzionaleko enpresak
Tabla 5.5. Empresas de catering convencional con una línea ecológica

Izena Nombre	Herria Localidad	Produktu ekologikoen % productos ecológicos	Bertako produk- tuakPro- ductos lo- cales	Harremanetarako Contacto
Ecoataula	Bartzelona Barcelona	%40	%60	www.ecoataula.cat
És Pallarès	Tremp	?	Bai/Sí	www.espallares.com
La Diligencia	Móstoles	?	?	http://ladiligenciacateri- ng.es

¹⁷ Ekologiko hitza kaxotx artean jartzen dugu adibide batzuetan interneten azaltzen den informa-
zioa oso mugatua delako. Escribimos la palabra ecológico entre comillas porque la información
disponible en internet sobre algunos de estos ejemplos es muy limitada.

Norema Salinas	Madrid Madrid	?	Bai/Sí	www.noremasalinas.com
Arelas	Galizia Galicia	%100	?	www.cateringarelas.com
Imagina-T Eventos	?	%100	?	www.imagina-teventos.es
Capilé	Asturias	%100	Bai/Sí	www.capile.com
Combi	Aragoi Aragón	?	Bai/Sí	www.comerbien.es
Tuganas Even- tos	Valentzia Valencia	?	?	www.tuganaseventos.com

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

6. SUKALDE KONPROMETITUAREN SARE BATERUNTZ GIPUZKOAN / HACIA UNA RED DE COCINA COMPROMETIDA EN GIPUZKOA

Lan honen helburu nagusietako bat eremua "zundatzea" zen Gipuzkoan Sukalde Konprometituaren sare baten aukera mahaigaineratzeko baldintzak ematen diren baloratzeke. Bertako sektore agroekologikoaren diagnostiko honetan esan dugun bezala, ekoizleek begi onez ikusten dituzte errestaurazio kolektiboaren kanalak eskaintzen dituen aukerak. Bestalde, ikerketan egiaztatu ahal izan dugu ere, hainbat jatetxek bertakoa eta ekologikoa den elikagaia eskaintzeko interesa dutela. Izan ere, dagoeneko Gipuzkoan jatetxe asko dira modu informalean euren sukaldetan bertakoa eta ekologikoa diren elikagaiak eskaintzen ditzuztenak. Ondoren, ekoizleekin lan egiten duten eta ikerketan parte hartu duten jatetxeen zerrenda jaso dugu (6.1. taula).

Uno de los objetivos centrales de esta investigación era "sondear" el terreno para valorar si en Gipuzkoa se dan las condiciones para plantear una red de Cocina Comprometida. Como hemos comentado en el diagnóstico del sector agroecológico local, las oportunidades que ofrece el canal de la restauración colectiva son bien vistas por las personas productoras. Por otro lado, también hemos podido constatar el interés de varios restaurantes en incorporar producto local y ecológico. De hecho, ya son muchos los restaurantes de Gipuzkoa que de manera un tanto informal están incorporando productos locales y ecológicos en sus cocinas. A continuación ofrecemos el listado de los restaurantes que trabajan con los productores y las productoras que han participado en la investigación (Tabla 6.1.):

6.1. Taula Ekologikoak eta bertakoak diren elikagaiak Gipuzkoako jatetxetan Tabla 6.1. Restaurantes que incorporan productos ecológicos y locales en Gipuzkoa

Jatetxea Restaurante	Herria Localidad	Harremanetara- koContacto	Ekoizlea Productor	Azalpenak Comentarios
Botanika	Donostia (Erdialdea)	https://www.facebook.com/KafeBotanika	Karabeleko	
Kaxilda	Donostia (Amara)	http://www.kaxilda.net	Uztaro (?), Guardaplata (?), Behieko, eta abar	
Km 0	Donostia (Egia)	http://www.vegan-vegetariankm0.com	Mi huerto ecológico	

Garraxi	Donostia (Egia)	http://www.garraxibegetarianoa.eus	Artajonako ekoizlea, Vall foscako ekoizlea Productora de Artajona, productor de la Vall Fosca	Zuzenean soilik erosten duituizte kalabazak eta babarruank. Produktu ekologiko lehorra Solo compran directamente calabazas y alubias. Producto seco ecológico.
Bodegón Alejandro	Donostia (Alde Zaharra)	http://www.bodegonalejandro.com	Karabeleko	
Kokotxa	Donostia (Alde Zaharra)	http://restaurantekokotxa.com	Karabeleko	
Nineu	Donostia (Gros)	http://www.restaurantenineu.com	Karabeleko	
Ezkurra	Donostia (Gros)	https://www.facebook.com/Bar-Restaurante-Ezkurra-1396640057256696/timeline/	Karabeleko	
Aitzgorri	Donostia (Gros)	http://restauranteaitzgorri.com	Karabeleko	
The Loaf	Donostia (Gros)	http://theloaf.es/es/	harinas ecológicas	
Arzak	Donostia (Ategorrieta)	https://www.arzak.info/index.php	Aristondo	
Akelarre	Igeldo	http://www.akelarre.net	Aristondo	
Diámetro 200 (Orona)	Hernani (Galarrreta)	http://www.oronafundazioa.org/es/orona-fundazioa/diametro-200	Karabeleko	
Iturralde	Hernani (Ereñotzu)	http://www.restauranteurralde.com	Karabeleko	
Fagollaga	Hernani (Ereñotzu)	www.fagollaga.com	Altuna base- rria	
Mugaritz	Errenteria	http://www.mugaritz.com	Xalbardin	

Alameda	Hondarribia	http://restaurante-alameda.net	Mattenea	
Curry Verde	Hondarribia	https://es-es.facebook.com/pages/El-Curry-Verde-Restaurante-Vegetariano/356646811018888?sk=wall&filter=12	Mattenea	
Arroka Berri	Hondarribia	http://www.arroka-berri.com	Xalbardin	
Abarka	Hondarribia	http://www.resta-barka.com	Xalbardin	
Salegi	Itziar	http://www.salegi.net/es/	Doniene Berri	
Urgain	Deba	http://www.urgain.net	Doniene Berri	
Bordatxo	Deba	https://es-la.facebook.com/pages/Restaurante-Bordatxo/160831150629035	Doniene Berri	
Izenbe	Deba	943 19 24 73	Doniene Berri	tomatea soilik solo tomate
Casino	Eibar	943 20 77 19	Doniene Berri	letxuga soilik solo lechuga
Mendizabal	Azpeitia	94 81 20 01	Komuntzo	
Taberna Galitxi	Oñati	---	Ortuzabala	
Frontoia jatetxea Restaurante Frontón	Tolosa	http://restaurante-fronton.com	Behieko	productos de Gregorio Zuaznabar-ren produktuak
Orue Erretegia Asador Orue	Tolosa	https://www.facebook.com/AsadorOrue	Behieko	productos de Gregorio Zuaznabar-ren produktuak
Usabal Sagardotegia Sidrería Usabal	Tolosa	http://tolosachuleta.com	Behieko	productos de Fermín Murua-ren produktuak
Mendia kafetegia	Alegi	---	Behieko	productos de Fermín Murua-ren produktuak

Eizmendi jatetxea	Alegi	943 65 30 98	Behieko	productos de Fermín Murua-ren produktuak
Kikara gozotegia	Alegi	943 65 21 23	Behieko	productos de Fermín Murua-ren produktuak

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Ikerketan parte hartu duten ekoizleekin lan egiten duten jatetxeetaz gain, beste hainbat jatetxe identifikatu ditugu bertako eta ekologikoak diren elikagaiekin lan egiten dutenak, edo euren sukaldetan eskaintzeko interes nabarmena azaldu dutenak (6.2. taula).

Aparte de los restaurantes que trabajan con los y las productoras que han participado en la investigación, hemos podido identificar una serie de restaurantes que también están trabajando con productos locales y/o ecológicos, o bien que muestran un claro interés por incorporarlos a sus cocinas (Tabla 6.2.):

6.2. Taula Ikerketan identifikatutako beste jatetxe batzuk
Tabla 6.2. Otros restaurantes identificados en la investigación

Jatetxea Restaurante	Herria Localidad	Harremanetarako Contacto	Azalpenak Comentarios
Oiangu Baserria	Ordizia	http://www.oiangu-baserria.com	BBC-tik irtendako gazteak. Euren web-ean lerro hau landu nahi dutela diote. Jóvenes salidos del BBC. En su web dicen que quieren trabajar esta línea.
Tedone	Donosita (Gros)	http://www.tedone.eu	Ia guztia produktu ekologikoarekin lan egiten dute. Orain aldaketak egotea gertatu daiteke. Trabajan casi todo con producto ecológico. Puede que ahora haya cambios.
Tabakalera Kafetegia	Donostia (Egia)		Irekitzeke Pendiente de apertura

Enbata	Hondarribia	http://www.hoteljauregui.com/restaurante.htm	Jauregi Hoteleko jantetxea. Slow Food Hondarribi taldeko kidea. Restaurante del Hotel Jauregui. Pertenece a Slow Food Hondarribia
Gran Sol	Hondarribia	http://www.bargran-sol.com	Slow Food Hondarribi taldeko kidea Pertenece a Slow Food Hondarribia
Jaizkibel Hotela Hotel Jaizkibel	Hondarribia	http://www.hoteljaizkibel.com	Slow Food Hondarribi taldeko kidea Pertenece a Slow Food Hondarribia
Kupela	Hondarribia	http://kupela.net	Slow Food Hondarribi taldeko kidea Pertenece a Slow Food Hondarribia
Laia	Hondarribia	http://laiaerretegia.com	Slow Food Hondarribi taldeko kidea Pertenece a Slow Food Hondarribia
Loreduna	Hondarribia	943 64 32 98	Slow Food Hondarribi taldeko kidea Pertenece a Slow Food Hondarribia
Sebastián	Hondarribia	http://www.sebastianhondarribia.com	Slow Food Hondarribi taldeko kidea Pertenece a Slow Food Hondarribia
Sugarri	Hondarribia	http://www.sugarri-restaurant.com	Slow Food Hondarribi taldeko kidea Pertenece a Slow Food Hondarribia
Urola Etxea Casa Urola	Donostia (Alde Zaharra)	http://www.casauro-lajatetxea.es	
Narru	Donostia (Centro)	http://www.narru.es	
Zazpi	Donostia (Centro)	https://www.facebook.com/zazpijantetxea	
Branka	Donostia (Ondarreta)	http://www.branka-tenis.com	
Kaskazuri	Donostia (Alde Zaharra)	http://kaskazuri.com	

Atari	Donostia (Alde Zaharra)	https://www.facebook.com/AtariGastroteka	
A fuego negro	Donostia (Alde Zaharra)	http://www.afuegonegro.com	
Buenavista	Donostia (Igeldo)	https://es-es.facebook.com/Buenavistaigeldosanbastian	
Aratz Erretegia	Donostia (Igara)	http://www.restaurantearatz.com	Ekoizle eta arrantza-leekin harremana dutela hitz egiten dute. Euren kartan bertako proeduktuak eta batenbat ekologikoa dela esaten da. Hablan de relación con productores y pescadores. En su carta hay productos locales y alguno ecológico.
Torre Zumeltegi Hotela Hotel Torre Zumeltegi	Oñati	http://www.hoteltozzumeltzegi.com	Euren web orrialdean produktu "naturalez, ahal bada bertakoetaz" hitz egiten da. En su web se habla de productos "naturales a poder ser locales".
Abeletxe	Zizurkil	http://abeletxe.com	Euren web orrialdean bertako produktuetaz hitz egiten dute En su web hablan de producto local.

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Azkenik, bertako ekoizle ekologiko desberdinekin zuzeneko harremana mantentzen duten Gipuzkoako errestaurazio komertzialeko enpresen zerrenda bat eskaintzen dugu (6.3. taula).

Por último, ofrecemos un listado de otras empresas de restauración comercial identificadas en Gipuzkoa que también mantienen una relación directa con productores ecológicos locales (Tabla 6.3.).

6.3. Taula Bertako eta ekologikoak diren produktuak eskaintzen dituzten beste errestaurazioko establezimendu batzuk.

Tabla 6.3. Otros establecimientos de restauración que incorporan productos locales y ecológicos

Enpresa Empresa	Enpresa mota Tipo de empresa	Herria Localidad	Harremanetara- koContacto	Ekoizlea Productor
Askora	Catering Catering	Oiartzun	http://askora.com	Karabeleko
Aibak	Catering Catering	Astigarraga	http://www.aibak.com	???
Segurako Aterpetxea	Aterpetxea Albergue	Segura	http://www.goierriturismo.com/eu/segurako-aterpetxea	Gumendi
Beizamako aterpetxea	Aterpetxea Albergue	Beizama	http://www.beizamakoaterpetxea.com	Bertako 7 ekoizle eta bertako 4 ekoizle ekologiko 7 productores locales y 4 productores locales ecológicos
Basque Culinary Center	Sukaldaritza eskola Escuela de cocina	Donostia (Aiete)	http://www.bculinary.com	Karabeleko
Garraxi Denda	Aurrez prestatu- riko jaki-denda Tienda de comida preparada	Donostia (Erdialdean)	http://www.garraxibegetarianoa.eus	Artajona eta Vall Fosca ekoizle ekologikoak Productores ecológicos de Artajona y Vall Fosca
Loiola Hotela Hotel Loiola	Hotela Hotel	Azpeitia	http://www.hotelloiola.com	Komuntzo
Soraluze ostatua	Hotela Hotel	Oñati	943 71 61 79	Ortuzabala
Goiko Benta	Hotela-jatetxea Hotel-restaurante	Oñati (Arantzazu)	http://www.goikobenta.com	Ortuzabala

Iturria: guk egindakoa

Fuente: elaboración propia

Jatetxeak soilik aztertzen baditugu, establezimendu horietan bertakoak eta ekologikoak diren produktuak eskaintzeak sortzen dituen hainbat zailtasun eta alderdi interesgarri aipatu ditzakegu.

Jatetxeak erakusleho eta sentsibilizazio gune gisa

Jatetxeak hartu dezaketen demanda potentzialetik haratago, bertako nekazaritzako produktuak ikusteko zereginean oso garrantzitsuak izan daitezke, eta baita ere euren bezeroen sentsibilizazio eta berreziketari.

Bertako sektore agroekologikoarentzat aukera ona.

Jatetxeak ekologikoak eta bertakoak diren produktuen kontsumitzaile oso garrantzitsuan bihurtu daitezke. Horrez gain, interesgarriak dira beste kanal batzuekin elkar osagarri izan daitezkelako: eskolak udan ixten direnean jatetxeak -bereziki kostaldekoak- lan bolumen gehiago dute. Ekoizpen ekologikoa eta errestaurazio kolektiboaren arteko beste sinergia bat laborantza berriak ezartzean dago, jatetxeetako sukaldariek eskaintutako ezagutzari esker.

Mugak eta Arazoak

Jatetxeetan bertakoak eta ekologikoak diren elikagaiak eskaintzeko topatu ditugun mugak eta zailtasunak eskoletako jantokietan topatu ditugun sailkapen bera dute. Hala ere, Jatetxe eta eskolen arteko desberdintasun zehaztak ere badira. Horrela, eskoletako kasuan aipatutako arazoak izan dira: hornikuntza jarraitua bermatzeko ekoizpen esperientzien koordinaziorekin lotura dutenak; eragile desberdinen arteko komunikazio beharra, ekoizleek produktu anitza eta kalitatezkoa (kalibrea, uzta ondorengo garbitasuna,...) eskaintzeko beharra, prezioen gai korapilatsua, eredu logistikoko gokiaren diseinua, banaketa enpresen presentzia eztabaidagarria eta oztopo legalak.

Si nos centramos exclusivamente en los restaurantes, podemos señalar varios aspectos interesantes y problemáticos en relación a la introducción de productos locales y ecológicos en estos establecimientos.

Los restaurantes como espacios de visibilización y sensibilización

Más allá de la demanda potencial que podrían llegar a absorber los restaurantes, los propios establecimientos podrían desempeñar un papel importante en la visibilización de los productos agrarios locales, así como en la sensibilización y reeducación alimentaria de sus clientes.

Una buena oportunidad para el sector agroecológico local

Los restaurantes pueden convertirse en un consumidor muy importante de productos locales ecológicos pero también son interesantes porque se complementan con otros canales: cuando las escuelas cierran en verano es cuando los restaurantes -especialmente de la costa- tienen más volumen de trabajo. Otra de las sinergias entre producción ecológica y restauración comercial es la incorporación nuevos cultivos fruto del conocimiento aportado por los cocineros y cocineras de los restaurantes.

Límites y problemas

Los límites y problemas identificados para la introducción de alimentos ecológicos y locales en los restaurantes pueden englobarse en las mismas categorías que hemos presentado los problemas en el caso de los comedores escolares. Sin embargo, debemos tener en cuenta que existen diferencias concretas entre escuelas y restaurantes. Recordamos que dichos problemas son los que están relacionados con la coordinación entre experiencias productivas para garantizar un abastecimiento continuado, la necesaria comunicación entre todos los actores implicados, la necesidad por parte de los productores de servir un producto diverso y de calidad (calibres, limpieza pos-cose-

cha), la siempre polémica cuestión de los precios, el diseño de un buen modelo logístico, la controvertida presencia de las empresas distribuidoras y las trabas legales.

Gipuzkoan Sukalde Konprometitu sare bat irudikatzen

Ikerketan parte hartu duten ekoizpen esperintzia gehienak (%86) ados agertu dira jatetxe sare bat hornitzeko koordinazio espazio bat sortu eta antolatu behar dela. Horrez gain, parte hartu duten ia jatetxe guztiak irekita daude sektorearekin koordinazio esparruak lantzeko. Beraz, konpondu beharreko gaia da *nola funtzionatu beharko lukeen koordinazio espazio hori*.

Hemen eteten da gure ikerketa. Baina horrelako proiektu bat sustatu nahi izanez gero kontuan hartu beharreko hainbat alderdi aurreratu nahi ditugu.

Lehenengo, **antolaketa eredia gidatuko duten irizpideak** finkatu behar dira: parte hartuko duten ekoizleen perfila; zein produktuekin lan egingo den zehaztu; komunikazio bideak eta erabakiak hartzeko moduak; eta abar.. Bestalde, lehentasuneko da ere **sistema logistiko** eraginkor bat diseinatzea, jatetxeen beharrak erantzun eta ekoizleentzako egokia izango dena. Horrek formula desberdinetan pentsatzera garamatza: egitura formala edo soilik gune birtuala eskaintza eta eskaria gurutzatzeko?; gune logistiko zentralizatuak edo ekoizleen eta jatetxeen arteko zuzeneko harremana?; banaketa bateratuak?; kanal anintzentzako sistema logistikoa edo soilik jatetxeentzat?; lurralde mailako sistema logistikoa edo eskualdekoa?; eta abar. Horrez gain, bertako eskaintza osatuko duten **bitartekariak** zein zeregin izango dituzten pentsatu eta erabaki beharko litzateke.

Beste lurralde batzuetan, Andaluzia eta Erresuma Batuan adibidez, CAAE¹⁸ eta Soil Assotiation¹⁹ egiaztatzaile ekologikoak, produktu ekologikoekin lan egiten duten **errestaurazio establezimenduentzako abalak** garatu dituzte. Horrez gain, estatu mailan jatetxea ekologikotzat edo jasangarritzat egiaztatu daiteke Intereco²⁰ eta Ecocook²¹ erakundeen bitartez. Bestalde, nazioarte mailan, Slow Food mugimenduak bere adierazgarri propioa du jatetxeentzako: "kilometro 0", eta orain dela gutxi kontsumo sozialerako abal bat garatu du ere²².

Dena den, ikerketa honetan parte hartu duten jatetxeek adierazten dute abal bat edo marka bat garatzeko interesa gutxi dutela.

¹⁸ Comité Andaluz de Agricultura Ecológica: http://www.caae.es/index.php?option=com_content&view=section&id=10&layout=blog&Itemid=58

¹⁹<http://www.sacert.org/catering/schoolcaterers>

²⁰ Intereco: <http://interecoweb.com/restauracion/>

²¹ Ecocook: <http://www.ecocook.com/que-es-ecocook/>

²² El Colegio Juan de Lanuza de Zaragoza es de las primeras escuelas que ha iniciado los trámites para conseguir este aval de calidad en la restauración colectiva.

Imaginando una posible red de Cocina Comprometida en Gipuzkoa

La mayoría de las experiencias productivas que han participado en la investigación (86%) están de acuerdo en que habría que crear un espacio de coordinación específico para poder organizar el abastecimiento a una posible red de restaurantes. Por otro lado, prácticamente todos los restaurantes que han participado también están abiertos a posibles coordinaciones con el sector. Por lo tanto, la cuestión a resolver sería cómo tendría que funcionar este espacio de coordinación.

Este es el punto donde se detiene nuestra investigación pero sí podemos anticipar algunas cuestiones que deberían tenerse en cuenta si se quiere impulsar un proyecto de estas características. Para empezar, se tendrían que establecer los **criterios que guiarían el modelo de organización**: el perfil de los productores que participarían, los productos con los que se trabajaría, los mecanismos de comunicación y de toma de decisiones, etc. Otra de las cuestiones prioritarias sería diseñar un **sistema logístico** eficaz que responda a las necesidades de los restaurantes y que sea asumible por los productores. Este trabajo requiere pensar en fórmulas distintas: ¿estructura formal o simplemente un espacio virtual donde cruzar oferta y demanda? ¿centros logísticos centralizados o relación directa productor-restaurantes?, ¿repartos conjuntos?, ¿sistema logístico multi-canal o exclusivo para restaurantes?, ¿sistema a escala de provincia o por comarcas?, etc. También se tendrá que pensar y decidir qué papel jugarán las **distribuidoras** que se encargarían de complementar la oferta local.

En otros territorios como Andalucía o el Reino Unido, las certificadoras ecológicas CAAE²³ y Soil Assotiation²⁴ han desarrollado **avales para establecimientos de restauración** que trabajan con productos ecológicos. Además, a nivel del Estado podemos encontrar la posibilidad de certificar un restaurante como ecológico o sostenible, a través de las organizaciones Intereco y Ecocook. Por otro lado, el movimiento internacional Slow Food también tiene su propio distintivo "kilómetro 0" para restaurantes y recientemente ha desarrollado un aval para el consumo social. Sin embargo, los restaurantes que han participado en esta investigación se muestran muy poco interesados en crear un aval o una marca.

²³ Comité Andaluz de Agricultura Ecológica: http://www.caae.es/index.php?option=com_content&view=section&id=10&layout=blog&Itemid=58

²⁴<http://www.sacert.org/catering/schoolcaterers>

7. ONDORIOAK/CONCLUSIONES

7.1. Gipuzkoako sektore agroekologikoa errestaurazio kolektiboaren kanalaren aurrean

Egindako diagnostikoaren ondoren atera dezakegun lehen ondorioa da Gipuzkoako ekoizpen ekologikoko esperientziek **interes garbia** dutela errestaurazio kolektiboarekiko. Egiaztatu dugu sektore agroekologiaren zati handi batek dagoeneko bere ekoizpenaren parte bat banatzen duela kanal honen bitartez, bereziki eskola eta jatetxetara.

Hasiberriak diren esperientziak dira. Sektorearen salmentetan eta eskolen eta jatetxeen erosketen portzentaje txikia dira. Ekolapiko proiektuan parte hartu duten eskola gehienetan ekoizlearekin harremana jarraitzen da, baina jatetxeen kasuan eskaer tartekatua, txikiak eta irregularrak dira ohikoagoak. Beraz, bertako sektore agroekologikoak erabiltzen du errestaurazio kolektiboaren kanala baina pauso kulaitatibo bat eman beharko luke nahi bada errestaurazio kolektiboak ekarpen garrantzitsua egin ahal izatea dauden ekoizpen esperientzien egonkortzearen bideari.

Horrez gain, egiaztatu ahal izan dugu errestaurazio kolektiboak potentzial handia duela sektore agroekologikoarentzat. Kanal honek ekoizpen bolumen oso handiak jaso ahalko lituzke, baina egun ez du bertako merkatuan eskaintza nahikoa topatzen. Beraz, esan dezakegu bertako produktu ekologikoen **eskaintza eta eskariaren arteko oreka** bat behar dela. Egoera hau egungo Gipuzkoako errealitatetik oso urrun dago eta beraz ezin dugu adierazi egun errestaurazio kolektiboa **sektorearen hazkundera** eta ekoizpen esperientzia berrien agertzean zeregin funtsezkoa izan dezakeenik

Gaur arte errestaurazio kolektiboan bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskaini dituzten establezimendu nagusiak jatetxeak eta eskolak izan dira. Baina lan egin daitekeen **beste zentru batzuk** identifikatu ditugu. Alde batetik, zahar etxeak eta hospitalak daude. Ikerketan parte hartu duen ekoizle batek soilik banatzen du zahar etxe batean eta EAEan soilik 3 kasu identifikatu dira. Bestalde, enpresa baten jantokian bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskaintzen duen esperientzia bat gertutik eza-gutu dugu. Ia espoloratu gabe dagoen kanal bat da eta izugarrikoa potentziala du, bai eskaria bolumenagatik, kostuak murrizten dituzten sukaldeen azpiegitura onengatik, enpresaren laguntza ekonomikoagatik (korporazioen erantzukizun soziala) eta eskolen aldean menuaren prezio ez hain estuagatik.

7.1. El sector agroecológico de Gipuzkoa ante el canal de la restauración colectiva

La primera conclusión que podemos extraer del diagnóstico realizado es que existe un **claro interés** por parte de las experiencias productivas ecológicas locales ante el canal de la restauración colectiva. Hemos podido constatar que buena parte del sector agroecológico ya está distribuyendo parte de su producción a través de este canal, sobre todo a escuelas y a restaurantes.

Se trata de **experiencias incipientes** que representan un pequeño porcentaje de las ventas del sector y un pequeño porcentaje de las compras de las escuelas y de los restaurantes. En el caso de la mayoría de escuelas que han participado en Ekolapiko existe una continuidad en la relación con la persona productora, pero en el caso de los restaurantes lo habitual es encontrar pedidos esporádicos, pequeños e irregulares. El

canal de la restauración colectiva, en efecto, está siendo utilizado por el sector agroecológico local pero debería darse un salto cualitativo para que la restauración colectiva pudiera contribuir de manera importante a la consolidación de las experiencias productivas existentes.

También hemos podido confirmar el gran potencial que presenta la restauración colectiva para el sector agroecológico. Se trata de un canal que podría absorber cantidades muy importantes de producción pero que en estos momentos no encuentra suficiente oferta en los mercados locales. Por lo tanto, podemos decir que se necesita un **equilibrio entre la oferta y la demanda** de productos ecológicos locales. Una situación que en Gipuzkoa está muy lejos de ser posible y que nos permite afirmar que la restauración colectiva podría desempeñar un **papel determinante en el crecimiento del sector** y en la aparición de nuevas experiencias productivas.

Los proyectos de introducción de alimentos ecológicos locales en la restauración colectiva prácticamente se han limitado hasta el momento a dos tipos de establecimientos o centros: restaurantes y escuelas. Sin embargo, hemos identificado **otros posibles centros** con los que se podría trabajar. Por un lado estarían las residencias de ancianos y los hospitales. Solamente uno de los productores que han participado en la investigación distribuye productos a una residencia de ancianos y en el conjunto del territorio vasco solo se han identificado 3 casos. Por otro lado, hemos podido conocer de cerca una experiencia de introducción de alimentos locales y ecológicos en el comedor de una empresa. Se trata de un canal prácticamente inexplorado que presenta un potencial enorme debido a su gran volumen de demanda, a las buenas infraestructuras en la cocina que abaratan costes, al apoyo económico de la empresa (responsabilidad social corporativa) y al precio del menú no tan ajustado como en las escuelas.

La **diversificación de canales de comercialización** se presenta como una estrategia fundamental para la viabilidad de las pequeñas experiencias productivas. En este sentido, pensando en el canal de la restauración colectiva, la posibilidad de distribuir productos a restaurantes, albergues o casas de turismo rural podría cubrir el vacío de demanda que se genera en verano cuando las escuelas cierran por vacaciones.

Otra de las conclusiones del diagnóstico es que la mayoría de experiencias productivas analizadas tienen **problemas de comercialización** (65%). Muchas de las personas que han participado en la investigación estaban de acuerdo en que se desatiende el trabajo de comercialización. En algún caso esta desatención puede estar motivada porque se menosprecia la importancia de la comercialización, pero la mayoría de experiencias productivas admiten que tienen una falta de conocimientos y herramientas relacionadas con la comunicación, la planificación, la logística y el estudio de los costes de producción.

El diagnóstico desarrollado también ha permitido constatar que uno de los sub-sectores que encuentra más dificultades para introducir sus productos en la restauración colectiva es el de la carne. Se han realizado algunas pruebas puntuales pero siguen existiendo muchas dificultades para extender el **consumo de carne ecológica y local en las escuelas**. Se trata de problemas relacionados con la logística (pocas cantidades y centros dispersos), con el precio, con los hábitos de consumo (textura de la carne ecológica) y con las limitaciones propias de las cocinas escolares (falta de tiempo y de infraestructura).

7.2. Errestaurazio kolektiboan trantsizio agroekologikoa

Errestaurazio kolektiboa ekologikoagoa eta bertako garapen sustatuko duen eredu baterako eraldaketa egiteko **ez du testuinguru lagungarri bat**. Ikusi dugun bezala, errestaurazio kolektiboko sektorea enpresa gutxi batzuen esku dago eta egungo lege eremuaz baliatzen dira. Zentzu horretan, errestaurazio kolektiboaren egoera egungo elikadura sistema globalaren egituratzearen isla ona da, non onura ekonomiko pribatuen bilaketak gizartearen eta nekazaritza sektorearen behar eta eskubideen aurretik jartzen dira, eta baita ere eskainitako zerbitzu eta produktuen kalitatearen eta ekoizpen guneen iraunkortasun ekologikoaren aurretik. Eredu horrek eskala txikiko nekazaritza ekoizpena guztiz alboratzen du; horrez gain, kontsumo eredu jasanezinak eta osasungaitzak ezarri ditu eta gizartearen gehiengo bate nekazaritza jarduerren ezagutza eza eta landa eremuarekiko arduragabekeria sustatu du.

Ekologikoak eta bertakoak diren elikagaiak kontsumo sozialean eta errestaurazio komertzialean eskintzeko apustuak **epe ertain eta luzera proiektu konplexuak** martxan jartzea eskatzen du. Horrek eskatzen du martxan dauden ekimenen irakaspenak jasotzea eta errestaurazio kolektiboaren **trantsizio eredu** agroekologiko desberdinen inguruko ezagutza guztia sistematizatzea.

Sukalde kolektibo baten eraldaketak eragile asko ta desberdinen arteko artikulazio eta kooperazioa eskatzen du. Gainera, proiektu hauek abiatzen diren testuingurua kon-tuan hartzen badugu tartean dauden pertsona guztien **formazioa eta sentsibiliza-zioari** aurre egitea oinarrizko lanetako bat izango da: nekazari ekoizleak, jankideak, sukaldeko langileak, irakasleak eta eskoletako zuzendaritzako taldeak, familiak, erres-taurazio komertzialeko enpresariak, administrazio publikoak, erakunde sozialak,... Txosten honen ondorioetako bat da, prozesu hauetan eragile guztiak funtsezkoak ba-dira ere, **sukaldarien zeregina** prozesu hauek ondo funtzionatzeko erabakigarria dela. Zentzu horretan, etorkizunerako sukaldariak prestatzen dituzten sukaldari-esko-lekin lan egitea eta prozesu hauetan sartzeari beharrezkoa ikusten dugu.

Izan ere, garatu beharreko lan bat zerikusit handia du sukaldeetan lan egiten duten pertsonekin: **menuen berdiseinua**. Horrela, nekazaritza produktuen urtarotara egokitzen den elikadura eredu berrira egokitu behar dira, eta bertan, haragi, aurrez prestatutako eta kongelatuak diren jakien kontsumo maila nabarmen murrizten da.

Bertako ekoizpen esperientziak zeregin garrantzitsua duten eredu baten aldeko apos-tua egin nahi bada, nahitaezkoa da **koordinazio espazio eta egiturak sortzea**. Ho-rrela, hornikuntza jarraitua bermatzeko, **barietatea eta kalitate maila** onargarriak beramatzeko eta banaketa konstuak murrizteko ekoizpen esperientzien arteko antola-ketabehar beharrezkoa da, bereziki baserri ekologiko txikietaz ari garenean.

Koordinazio horretan dagoen alderdi garrantzitsuetako bat logistica da. Logistica lantzeko formula desberdinak aztertu dira, baina lan hau, balduintza zehaztetara egokitu behar da (baserri kopurua eta kokapena, azpiegituretan inbertsioak egiteko gaitasuna, zentru eta establezimenduen kopurua eta kokapena, banatutako produktuen barietatea, eta abar.). Logistika on bat funtsezkoa da ekoizleei denbora eta bidaietan gehiegizko esfortzua aurrezteko, baina baita ere prezioen garestitzea saihesteko.

Izan ere, **prezioen** auzia da arazo eta mugen azterketan behin eta berriz agertzen den gaia. Nahiz ete kostuak handitu gabe aurrera pausoak eman dituzten esperientziak ezagutu ditugun, orokorrean, bertako eta ekologikoak diren elikagaien portzentaje altu batekin lan egiterakoan gain-kostu bat ezinbestekoa gertatzen da.

Baina, ikerketan parte hartu duten jabetxeak ados daude barazkien kasuan gertatzen den gain-kostua guztiz dela onargarria, euren gastu arruntetan zati txiki bat direlako.

Azkenik, zentru publikoen kontsumo sozialean, azpikontrataturako enpresen **lizitazio klausulen** erreformulazioari heldu behar zaio. Irizpide ekologikoak eta gertasunezkoak sartzea ez da beti gauza erraza; baina, gero eta gehiago dira lan honi heldu dioten tokiko administrazioak. Horrela, ekimen horiek tokian tokiko lekutik elikadura politika egiteko modu berri bat dira. Nekazaritza sektorea eta bertako produktuak sustatzea helburu duten **tokiko administrazioetatik** proiektuak sortzen doaz poliki-poliki. Irekitzen dabilen eremu berri bat da, nahiz eta Europako beste herrialde batzuetan askosaz ere egonkortuagoa dagoen. Izan ere, Europako adibideek demostratzen digute administrazio publikoak gertuko eta ekologikoa den elikadura baten aldeko apustua egiten badu proiektu guzti hauek biderkatu eta azkartu egiten direla. Administrazio publikoak legedia aldatu dezake, egun kontsumo sozialeko sektorea menperatzen duten enpresa handien mesedetan dagoena. Horrez gain, eskala txikiko elikagaien eraldaketa eskaintzeko arautegi higieniko-sanitarioa aldatu daiteke, erosketa publikoan bertako eta ekologikoak diren elikagaien kuota minimoak ezarri daitezke, eta noski, azpiegituren inbertsioak egin daitezke (logistika) ekoizpen ekologikoko esperientzia txikientzat ezinezkoak liratekenak.

7.2. Por una transición agroecológica en la restauración colectiva

La transformación de la restauración colectiva hacia un modelo más ecológico y que fomente el desarrollo local se encuentra con **un contexto desfavorable**. Como hemos visto, el sector de la restauración colectiva está dominado por un reducido número de empresas que se benefician del actual marco normativo. En este sentido, la situación de la restauración colectiva es un buen reflejo de la configuración del actual sistema alimentario global, donde la búsqueda de un beneficio económico privado se antepone a las necesidades y a los derechos del sector agrario y de la ciudadanía, a la calidad del producto y del servicio ofrecido y a la conservación ecológica de los espacios productivos. Se trata de un modelo que margina completamente a la producción agraria a pequeña escala, que ha impuesto unos hábitos de consumo insanos e insostenibles y que ha fomentado el desconocimiento de las actividades agrarias y la despreocupación hacia el medio rural por parte de la mayoría de la sociedad.

La introducción de alimentos ecológicos y locales en el consumo social y en la restauración comercial requiere la puesta en marcha de **proyectos a medio o largo plazo** complejos. Esto pone sobre la mesa la necesidad de recoger los aprendizajes de las iniciativas que ya están en marcha y sistematizar todo el conocimiento relacionado con los distintos **modelos de transición** agroecológica en la restauración colectiva.

La transformación de una cocina colectiva exige la articulación y la cooperación entre un gran número de actores diversos. Si además tenemos en cuenta el contexto del que parten estos proyectos, una de las tareas fundamentales que deben encarar es **la formación y la sensibilización** de todas las personas involucradas: productores agrarios, comensales, personal de cocina, profesorado y equipos directivos de las escuelas, familias, empresarios de la restauración comercial, administraciones públicas, organizaciones sociales,... Una de las conclusiones del informe es que, si bien todos los actores son fundamentales en estos procesos, el **papel de los cocineros y cocineras** es determinante para el buen funcionamiento de los mismos. En este sentido, también se ha identificado la necesidad de involucrar a las escuelas de cocina donde se forman los cocineros y las cocineras del mañana.

Una de las tareas a realizar tiene, precisamente, mucha relación con las personas que trabajan en la cocina. Se trata del **rediseño de los menús** para adaptarlos a un nuevo modelo alimentario basado en la estacionalidad de los productos agrarios y en el que se reduce considerablemente el consumo de carne, alimentos precocinados y congelados.

Si se quiere apostar por un modelo en el que las experiencias productivas locales tengan un papel relevante, es imprescindible crear **espacios y estructuras de coordinación**. La organización entre experiencias productivas -sobre todo cuando pensamos en pequeñas fincas ecológicas- es necesaria para asegurar un abastecimiento regular, para garantizar **una variedad y un grado de calidad** aceptables y, por supuesto, para minimizar los costes de distribución.

Uno de los aspectos más importantes de esta coordinación es el de la **logística**. Se han analizado distintas fórmulas para resolver la logística pero, en cualquier caso, esta tarea deberá adaptarse a las condiciones concretas (número y ubicación de las fincas, posibilidad de realizar inversiones en infraestructura, número y ubicación de los centros y establecimientos, variedad de productos distribuidos, etc.). Una buena logística es fundamental para ahorrar un esfuerzo excesivo en tiempo y viajes a las personas productoras pero también para evitar un encarecimiento de los precios.

Precisamente, la cuestión de **los precios** es una de las más recurrentes en el análisis de los problemas y las limitaciones. Aunque hemos identificado experiencias que han conseguido dar pasos importantes sin incrementar los costes, en general parece evidente que si se trabaja con un porcentaje elevado de productos ecológicos y locales es inevitable un sobrecoste. Ahora bien, los restaurantes que han participado en la investigación están de acuerdo que en el caso de las verduras, el posible sobrecoste es perfectamente asumible puesto que representa una pequeña parte de sus gastos corrientes.

Por último, en el ámbito del consumo social en centros públicos, otra de las tareas a abordar es la reformulación de las **cláusulas de las licitaciones** a empresas subcontratadas. La introducción de criterios ecológicos y de proximidad no siempre es sencilla pero cada vez son más las administraciones locales que han abordado dicha tarea. Estas iniciativas forman parte de una nueva manera de hacer política alimentaria desde lo local. Poco a poco van surgiendo proyectos impulsados desde las **administraciones locales** que se plantean como objetivo el impulso del sector agrario y de los productos locales. Es un campo que se está abriendo estos últimos años pero que en otros países de Europa está mucho más consolidado. Precisamente las experiencias europeas demuestran que si la administración apuesta por la alimentación ecológica y de proximidad, todos estos proyectos se aceleran y se multiplican. Desde la administración se puede modificar el actual marco normativo que beneficia a las grandes empresas que dominan el sector del consumo social, se puede modificar la normativa higiénico-sanitaria para facilitar la incorporación de alimentos transformados a pequeña escala, se pueden imponer cuotas mínimas de productos ecológicos y locales en la compra pública y, por supuesto, se pueden acometer inversiones en infraestructura (logística) que difícilmente podrían asumir las pequeñas experiencias productivas ecológicas.

7.3. Sukalde Konprometitu Sare bateruntz Gipuzkoan?

Ikerketa honekin egiaztatu dugu badirela elementu nahikoak mahaigaineratzeko sare aukera bat lotuko dituenak bertako sektore agroekologikoa eta bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskaintzeko interesa duten jatetxe multzo bat Gipuzkoan. Aukera hori nabarmenagoa da kostaldean eta , bereziki, Donostian. Baina, sektorearen diagnostikoak erakutsi digu ere gipuzkoako baserri ekologikoez gaitasun mugutua dutela jatetxeak hornitzeko. Hori muga nabaria da baina, bestalde, sektore agroekologikora pertsona berrien ezarpena sustatzeko arrosi ona ere bada.

Maila horretako sare bat eraikitzeak sare horren izaera eta funtzionamenduaren inguruko hainbat alderdien eztabaida eta adostasuna lortzea eskatzen du.

Abiatzeko beharrezkoa litzateke erabakiak gidatuko dituzten **helburuak eta irizpideak** argi definitzea. Gauza askoren artean, produktu ekologikotzat eta bertako produktutzat zer ulertzen dugu zehaztu beharko litzateke. Horrek nolabait, sarean nor bai eta nor ez litzateken egongo zehaztea ekarriko luke.

Sarearen helburutako bat jatetxeetan elikagai ekologikoen portzentaje garrantzitsu bat lortzea izango balitzateke, ezinbestez sareari gehitu beharko litzateke/lirateke **produktu ekologikoen banatzaile enpresa bat/batzuk**, bertako ekoizpenak ezin-go liokelako eskari bolumen horri erantzun. Beraz, elikagaien jatorriaren gaia azalduko litzateke edo beste enpresa batzuek banatutako produktuen prezioekin gertatu daitezkeen aldeak (normalean baxuagoak) eta bertako produktuen prezioak. Gai horrek pentsa arazten digu ere prezioak adostu beharko liratekela (unitate bakoitzeko?) sarean hornitzen duten bertako ekoizle desberdinen artean.

Sortu den beste zalantza bat da ea posible litzateken errestaurazio kolektiboaren kantuan **ekoizpenaren planifikazio** bat egitea (eta kontsumoarena). Izan ere, kontsumo taldeen abantail handia da hori zehazki, *aldez aurretik* ekoizpena planifikatu ahal dela. Baina, ikerketan parte hartu duten esperientziek ez dute ekoizpena planifikatzen kanal honetako. Beraz, sortzen den zalantza bat da ea sukalde konprometituen sare posible batek aldeaz aurretik finkatutako planifikazio eta kontsumoarekin lan egin beharko lukeen.

Kontsumo taldeen alderdi positiboenetako bat da taldeko pertsona kontsumitzaileak denbora tarte baterako taldean mantenduko denaren **konpromisoa** hartzen duela. Sukalde konprometituaren sare bat sortuko balitz, mahai gainean jarri beharko litzateke ea posible den epe ertainera jatetxeek konpromiso bat hartzea eta, modu horretan, alde bien arteko **erantzukizun partekatua** lortu.

Noski, **eredu logistiko** on bat diseinatu beharko litzatekela ere. Eredu logistiko horrek banaketa erraztu eta prezioen garestitzea saihestu beharko luke. Azken finean aukeraz beteriko proiektua da bai jatetxeentzat eta baita ere Gipuzkoako ekoizpen esperientzientzat. Guzti hau posible izateko gertutasunean eta **konfiantzan oinarritutako harremanak** eraiki behar dira ekoizle eta jatetxeen artean, konplizitate eta proiektu bereko kide izatearen sentimenduan oinarritutakoak.

7.3. ¿Hacia una red de cocina comprometida en Gipuzkoa?

Con esta investigación hemos constatado que en Gipuzkoa existen elementos suficientes para plantear la creación de una red que vincule al sector agroecológico local y a un conjunto de restaurantes interesados en incorporar los productos agrarios locales y ecológicos. Esto podría ser más patente en la zona costera y, especialmente, en Donostia. Ahora bien, el diagnóstico del sector revela la capacidad limitada que tienen las fincas ecológicas gipuzkoanas para abastecer a los restaurantes. Esto supone una limitación evidente pero, por otro lado, también un buen motivo para promover la incorporación de nuevas personas al sector agroecológico.

La construcción de una red semejante implicaría debatir y acordar una serie de aspectos relacionados con la naturaleza y el funcionamiento de dicha red.

Para empezar sería necesario definir claramente una serie de **objetivos y criterios** que permitieran orientar las decisiones. Entre muchas otras cosas, se tendría que definir qué entendemos por producto local y por producto ecológico; lo cual, en cierto modo, supondría establecer quién podría estar en la red y quién no.

Si uno de los objetivos de la red fuera alcanzar un porcentaje importante de productos ecológicos en los restaurantes, inevitablemente se tendrían que incorporar a la red una o varias **empresas distribuidoras de productos ecológicos** pues la producción local no podría responder a este volumen de demanda. Por lo tanto, también se plantearían cuestiones como la procedencia de los alimentos o las diferencias de precio entre los productos distribuidos por estas empresas (a menudo inferiores) y los precios del producto local. Esta cuestión nos hace pensar en que, por supuesto, también deberían acordarse precios (¿unitarios?) entre los distintos productores locales que abastecieran a la red.

Otra de las dudas que han surgido es saber si sería posible realizar una **planificación de la producción** (y del consumo) en el canal de la restauración colectiva. Entendemos que una de las grandes ventajas de los grupos de consumo es, precisamente, la posibilidad de planificar la producción *a priori*. Sin embargo, prácticamente ninguna de las experiencias productivas que han participado en el diagnóstico planifica la producción que distribuye en este canal. Por lo tanto, la duda que se plantea es si una posible red de cocina comprometida debería trabajar con planificación previa de la producción y el consumo.

Uno de los aspectos más positivos de los grupos de consumo es el hecho de que las personas consumidoras se comprometen a mantenerse en el grupo por un plazo de tiempo mínimo. En el caso de que se creara una red de cocina comprometida, debería ponerse sobre la mesa la posibilidad de que los restaurantes asumieran un **compromiso** a medio plazo y, de esta manera, lograr una **corresponsabilidad** por ambas partes.

Por supuesto, también debería diseñarse un buen **modelo logístico** que permitiera agilizar la distribución y que evitara el encarecimiento de los precios. Se trata, a fin de cuentas, de un proyecto lleno de posibilidades y oportunidades tanto para los restaurantes como para las experiencias productivas de Gipuzkoa. Ahora bien, para que todo esto pudiera ser posible, sería necesario construir **relaciones de confianza** y cercanía entre productores y restaurantes que deberían basarse en un sentimiento de complicidad y pertenencia a un proyecto común.

7.4. Mobilizatzeko gaitasuna izan duen diagnostikoa

Ikerketa honen dimentsio txikia eta esplorazio izaera kontuan izanik, lortutako emaitzak eta irekitako bideak oso balorazio positiboa egitera garamatza.

Eskola jantokien kasuen azterketak Europako 17 esperientzia, 22 Espainiar estatutakoak eta 10 euskaldunak laburki analizatzera eraman gaitu. Bestalde, Gipuzkoako errestaurazio kolektiboko establezimenduen bilaketak dagoeneko bertako eta ekologikoak diren produktuak eskaintzen dituzten (edo hori egiteko interes handia duten) 55 jatetxe eta beste motatako 9 establezimendu identifikatzera eraman gaitu. Horrez gain, ikerketak bertako eta ekologikoak diren elikagaiak errestaurazio kolektiboan eskaini nahi direnean sortzen diren mugak eta arazoak identifikatzea ahalbidetu digu. Limite horietaz kontziente izatea ezinbestekoa da sukalde konprometituen sare posible baten etorkizuneko proiektua proposatzerakoan edo dagoeneko dauden beste proiektu batzuk (Ekolapiko adibidez) indartu edo hobetzeko.

Bai aztertutako kasuak, eta baita ere egindako elkarrizketak eta landutako tailerrak errestaurazio kolektiboa sektore agroekologikoaren errealitatea ezagutarazteko –eta landa eremuarena- mezulari oso interesgarria litzatekela adieraztera eramaten gaitu. Jatetxeetan eta eskoletan bertako eta ekologikoak diren elikagaiak eskaintzea jateko momentua irakaspen eta kontzientziazio momentua bihurtu dezakete. Horrela, eskolako jantokiak eta jatetxeetako aretoak landa eremuko leiho bihurtu daitezke etorkizun berriak irudikatzen aukera emango luketenak.

Lan hau abiatu genuenean, soilik ezaugutu nahi genuen errealitatea aztertu nahi genuen. Bagenekien gai hau pertsona askoren interesekoa zela, baina "landa lanaren bitartez" gure helburua eztabaida sortzen eta astintzen lagungarria izan zitekeen tresna eskaintzea zen; horrekin, errestaurazio kolektiboaren kanalean lanean jarraitzeko. Ikerketa hau ixteko momentuan ENEEKetik Plan de Fomento de la Producción Ecológica de Euskadi (FOPE)-ean Donostialdean sukalde konprometituaren sare txiki bat artikulatzeko proiektu-pilotu bat sartu izanaren notizi pozgarria jasotzen dugu.

Ustekabeko emaitza bat da. Baina gogoratzen digu ikerketa partehartzaile batek duen potentzialtasuna eta gure praktiken eta ilusioen inguruan hausnartzen jarraitzeko adorea ematen digu.

7.4. Un diagnóstico que ha sido capaz de movilizar

Teniendo en cuenta la pequeña dimensión y el carácter exploratorio de esta investigación, los resultados obtenidos y los caminos que se han abierto, permiten hacer una valoración muy positiva.

El estudio de casos sobre comedores escolares nos ha permitido analizar brevemente 17 experiencias europeas, 22 en el Estado español y 10 en tierras vascas. Por otro lado, la búsqueda de establecimientos de restauración comercial en Gipuzkoa nos ha permitido identificar 55 restaurantes y otros 9 establecimientos que ya están incorporando producto local y ecológico (o que muy probablemente están interesados en hacerlo). La investigación también nos ha permitido identificar los límites y los problemas que surgen cuando se quieren introducir productos locales y ecológicos en la restauración colectiva. Ser conscientes de estos límites es imprescindible para plantear futuros proyectos como el de una posible red de cocina comprometida o para reforzar y mejorar los que ya existen (por ejemplo Ekolapiko).

Tanto las experiencias analizadas como las entrevistas y los talleres realizados nos permiten afirmar que la restauración colectiva puede ser un vehículo muy interesante para dar a conocer la realidad del sector agroecológico y, por lo tanto, de la situación en el medio rural. La incorporación de productos locales y ecológicos en las cocinas de escuelas y restaurantes puede convertir el acto de comer en un momento de aprendizaje y concienciación. De este modo, los comedores escolares y las salas de los restaurantes se pueden convertir en una ventana al campo a través de la cual imaginar nuevos horizontes.

Cuando iniciamos el trabajo simplemente queríamos conocer la situación de la realidad que queríamos estudiar. Sabíamos que el tema interesaba a mucha gente pero "sobre el terreno" no pretendíamos nada más que animar el debate y generar una pequeña herramienta para seguir trabajando en el canal de la restauración colectiva. En el momento de cerrar la investigación, celebramos que desde ENEEK se haya incorporado al Plan de Fomento de la Producción Ecológica de Euskadi (FOPE) un proyecto piloto para articular una pequeña red de cocina comprometida en Donostia.

Se trata de un fruto inesperado que nos recuerda el potencial de la investigación participativa y que nos anima a seguir reflexionando sobre nuestras prácticas y sobre nuestras ilusiones.

8. ERANSKINAK/ANEXOS

Baserritarren galdetegia/Cuestionario a los productores y productoras

Diagnostikoa: Nekazaritza agroekologikoaren sektorea eta merkaturatze bide laburren sustapena errestiturazio kolektiboaren bitartez

Aurkezpena eta ikerketaren motibazioak

Errestiturazio kolektiboaren espazioetan bertako eta produktu ekologikoen barneratzea produktu hauen eskaria zabaltzeko aukera interesgarria izan daiteke. Horrela, sektorean pertsona berrien eta hainbat ekoizpen esperientzi agroekologiko sustatzeko eta sendotzeko bidea izan daiteke. Horren adibide dira inguruan garatu izan diren hainbat adibide. Halaber, eskola, osasun zentro, jatetxe edota enpresako jantokietan bide hori egiteko, beharrezkoa da eragile desberdinen arteko aliantza eta kooperazio proiektuak martxan jartzea (baserritarrak, enpresariak, administrazioa, sukaldeetako langileak, familiak, eta abar...). Proiektu horiek askotan errazak ez diren kudeaketa lanak egitea eskatzen dituzte (eskarien koordinazioa, logistika, parte hartzaile desberdinen formazioa, ...). Alderdi horiek kontuan hartuz, Biolurren bitartez eta Gipuzkoako Aldundiak finantzaketari esker, ikerketa honetan parte hartzea gonbidatu nahi zaituztegu. Ikerketaren helburua da banaketa kanal honen eremua “esploratzea”, galderak-erantzunak, zalantzak, esperientziak eta balorazioak bilatzeko.

Horretarako, Gipuzkoako sektore agroekologikoaren inguruko erantzun batzuk jaso nahi ditugu, jakiteko zenbateraino baserritar ekologikoek interesa duzuen -eta aukera ere- errestiturazio kolektiboaren kanalean zuen ekoizpena komertzializatzeko. Beraz, ondorengo galdetegia bidaltzen dizuegu, egoeraren argazki bat atera eta banaketa kanal honetan duzuen benetako interesa baloratzeko.

Mila esker eta ondo izan!

Marc Badal eta Mirene Begiristain

Datuak

Izena (baserria edo pertsona):

Herria:

Jarduera/k eta produktuak:

Jarduera hasi zenuten urtea:

Ekologikoan jarduera hasi zenuten urtea:

Harremanetarako (helbidea, e-maila, tf...):

KOMERTZIALIZAZIOA

1.- Zein komertzializazio bide erabiltzen dituzu?

- Azokak
- Bertako denda txikiak
- Saskiak (kontsumitzaile sarea)
- Saskiak (kontsumo taldeak)
- Jantoki kolektiboak edo jatetxeak
- Banatzaileak
- Saltoki handiak (supermerkatuak)
- Beste batzuk

2.- Nola baloratzen dituzu erabilitako komertzializazio kanalak? (alderdi positiboak eta negatiboak)

3.- Komertzializazioa arazo bat dela uste duzu zure jardueraren funtzionamendurako?

- Ez dakit/Ez dut erantzuten
- Ez da arazo bat
- Batzuetan arazo bat da
- Arazo garrantzitsua da
- Dugun arazo garrantzitsuena da

4.- Komertzializazioak arazoak sortzen badizkizue, azaldu laburki zein arazo diren eta nola saiatu zareten horiek konpontzen.

5.- Ekoizpenaren zatiren bat banatzen al da errestitazio kolektiboaren kanalean?

- Bai
- Ez

6.- Errestitazio kolektiboko kanala erabiltzen baduzue, zein lekuetara banatu duzue?

- Eskolak
- Beste zentro publiko batzuk
- Jatetxeak
- Enpresetako jantokiak
- Beste zentro pribatuak

7.- Esan ahal diguzu zehazki zein lekuetara banatu izan duzuen zuen produktua?

8.- Ezagutzen al dituzu beste baserri batzuk produktu ekologikoak banatzen dituen errestitazio kolektiboaren kanalaren bitartez?

- Bai
- Ez

9.- Zuen proiektuaren dimentsioa kontuan hartuz, ahalko zenukete kanal berrietan banatu?

- Bai
- Ez
- Zergatik?

10.- Interesa izango al zenuke errestitazio kolektiboko kanalean lan egiteko?

- Bai
- Ez
- Zergatik?

11.- Esan dezakezu, orokorrean, zein diren errestitazio kolektiboaren kanalari ikusten dizkiozun alderdi interesgarrienak? Eta zailtasun handienak? Eta zuen kasu partikularrean, zein alderdi interesgarri eta zailtasun ikusten dituzu?

BASERRITARREN ARTEKO KOORDINAZIOA

12.- Parte hartzen duzu edo parte hartu izan duzu baserritarren arteko koordinazio espazio/gune/proiekturen batean?

- Bai
- Ez

13.- Baietz bada, zeinetan?

14.- Nola baloratzen dituzu espazio hauen funtzionamendua?

	1	2	3	4	5	
O s o ondo						O s o gaizki

15.- Zein dira espazio hauen eragin positiboak?

16.- Zein dira espazio hauek mantentzeko zailtasun nagusiak?

17.- Errestaurazio kolektiboaren kanalean banatzeko beharrezkoa ikusten duzu koordinazio espazio espezifikoak sortzea?

- Bai
- Ez

18.- Nork uste duzu koordinatu beharko lituzkeela espazio horiek?