

# RESUM DE L'ENQUESTA REALITZADA DESPRÉS DE LA REUNIÓ DE SETEMBRE DE 2017

És un projecte agroecològic

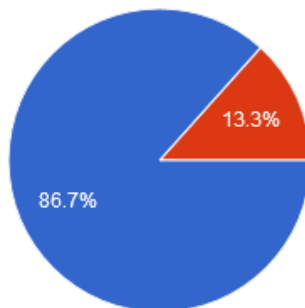
15 responses



● Si  
● No

Hi ha lligam-vinculació amb algun productor/a de proximitat?

15 responses



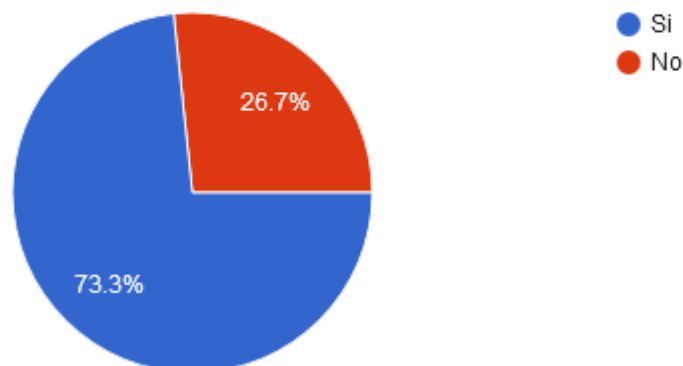
● Si  
● No

SECTORS:

- Alimentari
- Agricultura ecològica
- Fruticultura
- Agricultura bio amb educació alimentaria
- Té
- Agropecuari i transformació de productes amb matèria prima pròpia
- Mòlta de cereals
- Aliments elaborats
- Conserves
- Pa i rebosteria
- Agroalimentari
- Restauració col.lectiva

## Teniu identificades necessitats formatives

15 responses



### NECESSITATS FORMATIVES APUNTADES:

#### 1. Normativa i procediments:

- Registre sanitari
- Aprendre les millors formes d'afrontar una inspecció
- Procediments burocràtics. Posar-se al dia amb l'administració (obligacions i complimentes)
- Normativa de construcció de la zona d'enmagatzematge
- Clarificar els aspectes sanitaris i legals relacionats amb la venda directa

#### 2. Fruïcultura:

- consells, plagues, etc.

#### 3. Elaboració:

- Aprofundir en la realització de mermelades, com per exemple la combinació amb altres fruites, llavors, brosses...
- Elaboració de suc. Normativa vigent a aplicar
- Formació en aspectes científics bàsics - coneixements de microbiologia en l'elaboració d'aliments
- Tècniques i mètodes de transformació, novedosos, respectuosos amb el medi i la qualitat del producte. Manipulació d'aliments en criteris agroecològics

#### 4. Plà d'autocontrol:

- Aprendre a validar processos
- Generació de material escrit per gestionar de forma senzilla l'autocontrol
- Punts crítics en l'elaboració
- Etiquetatge de productes
- Establir la vida útil dels productes

#### 5. Neteja:

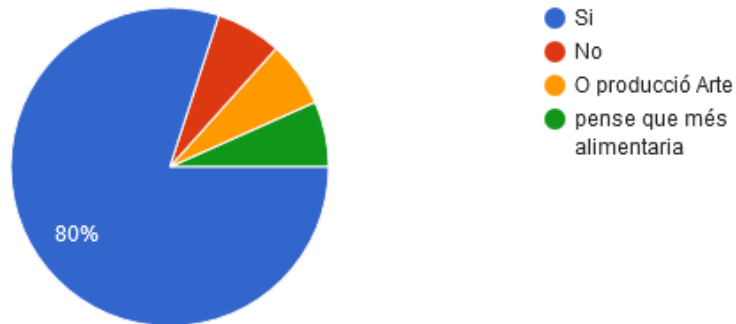
- Alternatives a la neteja convencional amb garanties de seguretat alimentària

#### 6. Generals:

- Continuar desenvolupant els coneixements adquirits
- Cooperativisme
- Ferramentes per a la vida i el treball en grup
- Reconeixement dels recursos disponibles a l'entorn, l'administració, la web,...

## Us defineix «xicoteta producció»?

15 responses



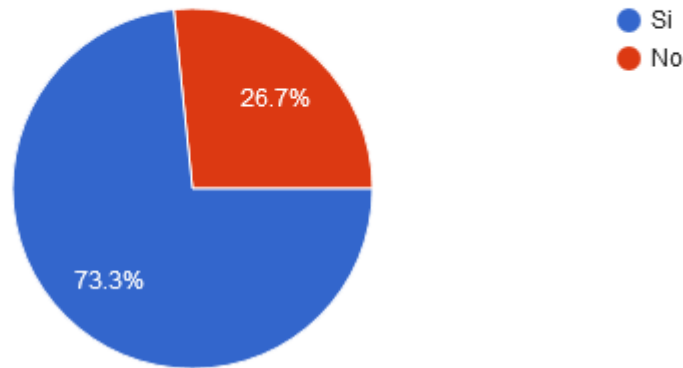
### DEFINICIONS APUNTADES PER A “XICOTETA PRODUCCIÓ”

- Una producció familiar, on no hi haguen molts treballadors fent feina, (1-5), inclús a temps parcial.
- Lo que me deja tiempo para otras cosas que no solo sea producir o trabajar. Lo que me permite ganar una renta básica suficiente para cubrir mis necesidades definidas con criterios de decrecimiento. Lo que puedo producir con infraestructuras bastante simples, que contaminen lo menos posible y con el menor gasto de energía posible. Lo que me permita seguir elaborando con mis manos, mi cuerpo y mis sentidos. Lo que me permita producir sin perder el control del proceso de elaboración y de distribución, es decir, sin intermediarios ni trabajadoras a mi cargo.
- Una xicoteta producció és aquella que pot donar suport econòmic a una unitat familiar (pare, mare, i fills), i dóna treball màxim a 3 o 4 persones.

- Pense que no puc definir-me com a "xicotet productor", encara que en aquests moments dispose de, relativament, poca superfície en marxa (42 fanecades de fruiters d'estiu i 2.5 fanecades d'horta). A més, dispose d'uns 30 fanecades més que ara estan descansant i que vull conrear. Xicoteta producció l'entenc per aquella producció que la gent del teu voltant (proximitat, altre terme interessant...) puga absorbir. En el meu cas, tota la producció que ara faig no la puc destinar a les xarxes de consumidors que tinc al voltant i com que la cooperativa on, fins ara, duia el meu producte no treballa amb producció ecològica he de buscar altres opcions com la certificació del CAECV per a poder abastir a cooperatives de consumidors que demanen aquesta certificació.
- Pienso que hay 2 casos de pequeña producción, la primera que la actividad es considerada como principal para una entidad y llamada pequeña porque el tamaño y el beneficio que genera da para vivir y algo mas y el segundo caso , cuando la actividad es parte de una diversificación agrícola y considerada como complementaria.
- 400 pots de 225 g/mes
- Que la cantidad de producto no supere un máximo anual (depende del sector), que la manipulación sea artesanal....
- fem uns 15 sabors i una producció que no supera els 100 envasos x sabor (250cc)
- Produim sota comanda, per a un grup reduït de famílies/persones que ens fan la comanda de manera setmanal, amb confiança i coneixement de les nostres formes. Sols el laborem un dia a la setmana i el volum de producció be determinat pel tamany del nostre forn morú.. Es una producció de proximitat i on totes ens coneguem!
- Allò que hui en dia es pot produir en l'àmbit familiar.
- No m'agrada molt lo de xicotet, és com que som pobres i xicotets... és una opinió personal (paco), no del col·lectiu. en qualsevol cas, pense que ho som. suppose que es definiria més fàcilment quantificant, però tampoc m'agrada açò... ho sent. podria ser l'escala fins que tú mateixa aplegues a fer la comercialització. lo que jo entendria com xicoteta producció, aniria més relacionada en la diversitat i en el treball artesà.

## Us defineix «venta de proximitat»?

15 responses



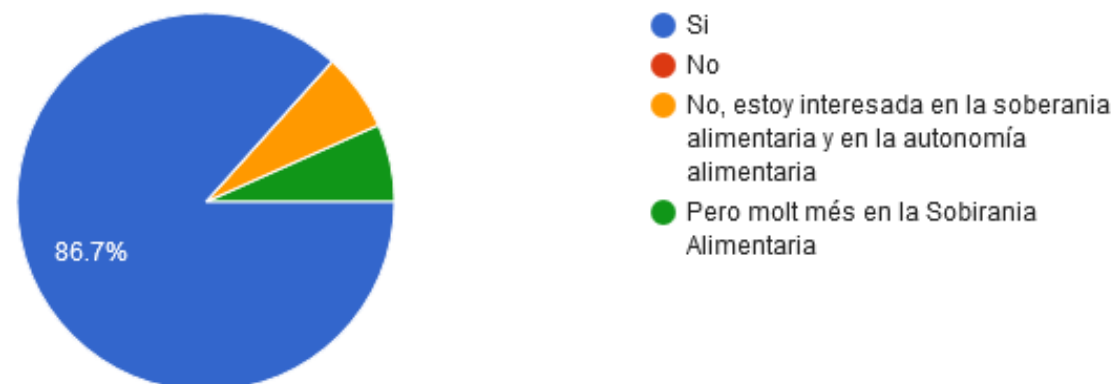
### DEFINICIONS APUNTADES PER A “VENDA DE PROXIMITAT”

- venda a gent o establiments que etiguen relativamet prop del lloc de producció.
- En mi caso el pan es un producto de bastante proximidad por su consumo cotidiano y por ser perecedero. Aun asi, mi radio de actuacion son 120 km quincenalmente y 50km semanal. Los proyectos instalados en zonas rurales deberíamos tener un margen mayor si hablamos de distancia. Tambien ocurre con algunos productos no perecederos que se demandan a mas de 200-300km de distancia porque allí, no se produce (ej. El aceite de oliva en Madrid o el azucar en Valencia). Estas materias primas han de viajar largo y opino que podrían considerarse de proximidad siempre que: -se compren de forma colectiva -y se tenga algún vinculo o, contacto entre consumidor/as productor/as.

- Els teus productes arriben a les comarques del teu voltant i si més enllà aquest producte no existira també podria arribar. sempre dins del voltant de les teues comarques.
- Venda de proximitat, per a mi, és aquella venda que pots fer prop de tu i crear un vincle mutu i de confiança entre productor i consumidor. És una venda, anem a dir més humanitzada i on pots parlar directament amb el consumidor i mirar-lo als ulls. Encara que faça venda a ecoxarxes el meu voltant, també faig venda a la cooperativa del meu poble, però aquest producte es menja fora del País. Per això no crec que em definisca "venta de proximitat". Pense que la meua cooperativa ha oblidat la venda a mercats pròxims (València, Barcelona, Madrid...), al que abans es coneixia com "vendre a l'interior", però això són altres històries.
- Venta desde casa, venta a familiares, amigos, grupos de consumo, cercanos o por lo menos en la C.V, en ferias , mercados, tiendas, restaurantes, comedores, en una zona geografica delimitada, en mi caso la C.V me pareceria fantastico y lo que es muy importante que el contacto sea lo mas posible directo o con un solo intermediario.
- Un radi de venda de dues hores de distancia en cotxe, mes o menús 200 km
- Que se venda en la propia instalación o a clientes de la zona.
- Comarques veines o provincia
- Autoabastiment de persones en un radi pròxim al obrador
- Depén del producció
- La venda d'una molt xicoteta producció a una rodalia d'uns 30 Km.
- CCC sense intermediaris, o amb 1 intermediari (botigues de venda directa).

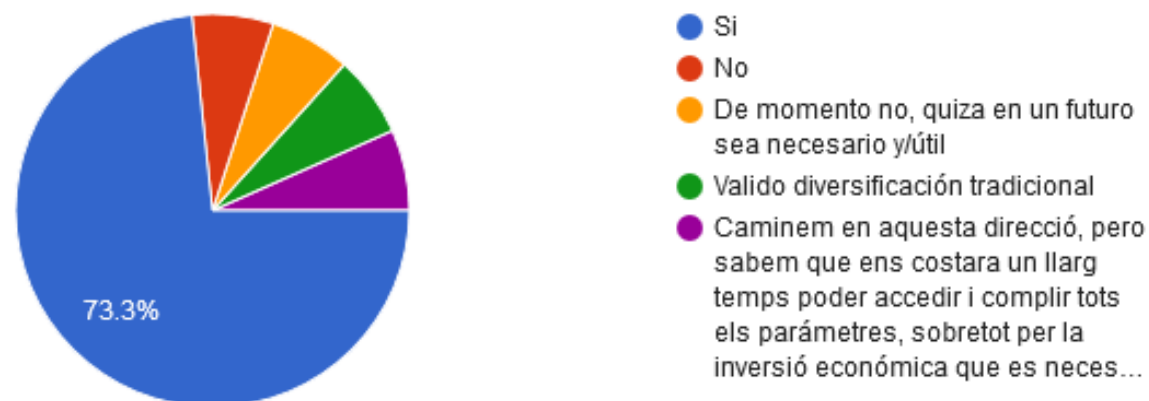
## Esteu interessades en la seguretat alimentària?

15 responses



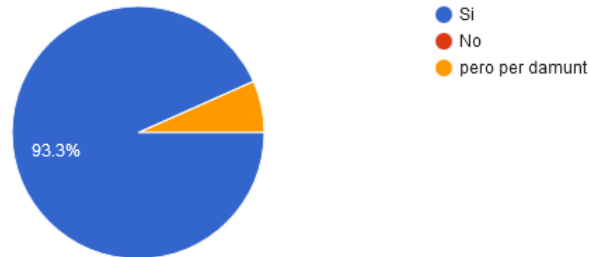
## Esteu interessades en obtindre el registre sanitari?

15 responses



Us interessa conèixer la Guia de Bones Pràctiques Higieniques per a la xicoteta elaboració que està preparat la Conselleria?

15 responses

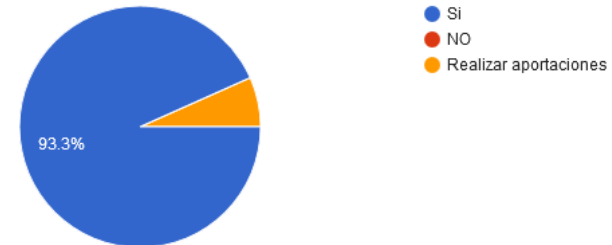


#### COM IMAGINES AQUESTA PARTICIPACIÓ:

- Es una tarea grupal y de autogestion por eso hay que adpatar esa guia para que contemple tales formas de trabajar, grupales, cooperativas, autogestionadas, horizontales, y de proximidad. Concluyendo, que la proximidad no trata unicamente de la distancia o km de lo que consumimos sino tambien de la relacion directa, el contacto y la vinculacion con quienes lo producen.
- Costosa Necessitem organitzar-se bé la millor manera seria començar un cas pràctic i sobre ell eixiria tot.
- Imagine aquesta tasca com una lectura d'eixe document que sembla que ja està fet. Una vegada llegit, pot ser aniria bé una posada en comú amb altra gent amb els mateixos interessos que els meus per a poder arribar a un acord sobre quin és el camí a seguir (com fer, com treballar,...). I no deixar que eixa guia siga un document mort, és a dir, que tinga cabuda la reflexió, la modificació i la retroalimentació del procés per aconseguir una millora continua dels processos i les relacions. La imagine com un procés comú.
- Pienso que tendríamos que uniformar una manera de redactar y aplicar un auto control con sus fichas

Us interessa opinar sobre la Guia i tindre capacitat per a canviar allò que no us agrade?

15 responses

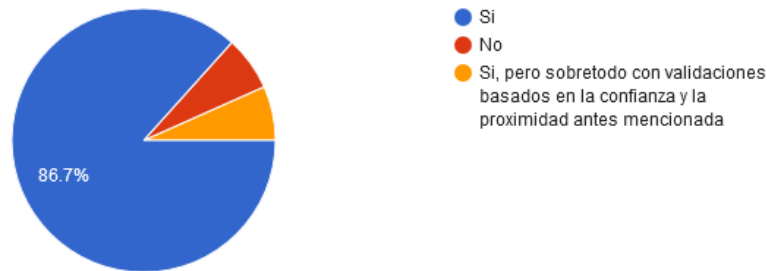


correspondientes, con unos materiales básicos de control que decidimos nosotros, con unos controles básicos via unos laboratorios "contratados" por nosotros y validarlo y que sirve de base de trabajo.

- Amb talleres de investigació participativa
- Nosotros realizamos diversas actividades, por lo que nos es difícil formar parte de varios grupos de trabajo. En el caso de que existan otras experiencias diversificadas, se podría crear un grupo de trabajo para trabajar nuestras necesidades y propuestas.
- Xerrades i contacte amb l.administració per tal de adaptar-se ú i l.altre
- com una sobrecàrrega en els nostres quefers.
- Como creo q se ha intentado hacer hasta ahora (las personas de plataforma?) aportando/ teniendo la oportunidad de exponer cómo trabajamos en nuestros obradores y q haya ida y vuelta
- Traslladant la meua opinió pels canals establerts una vegada la puga conèixer.
- Molt complexa

## Esteu interessats en validar els vostres processos artesanals i/o agroecològics?

15 responses

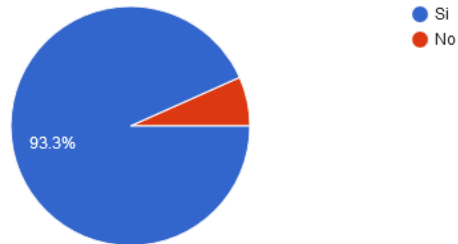


### PROCESOS QUE VOS INTERESSA VALIDAD:

- Traçabilitat, envassat i conservació
- Todos, el de produccion y elaboracion, el de venta y distribucion y el de consumo.
- Que son ecològics Que es gasten productes locals Donar a conèixer que es fan en obradors compartits
- Producció de fruita i transformació de fruita.
- Cada mermelada , cada receta , cada fruta tiene su proceso, validar cada proceso siguiendo un esquema "logico y sobre todo sencillo asi que la limpieza, coccion, enfriamiento, envasamiento, pasteurizacion, riesgos de cada proceso, el agua en el campo, el almacenamiento, la desinfeccion, las plagasposibles, el etiquetado
- Producción de cremes de untar vegetales dulces
- Establecer un tipo de validación conjunta para todas las transformaciones que sea realizan a lo largo del año en una explotación diversificada. Muchas de ellas estacionales
- La fabricació i el.laboració
- Tota la nostra el.laboració
- Todos en general
- Elaboració de sucs

Voleu agrupar-vos amb altres projectes de transformació agroalimentària?

15 responses



#### MOTIUS PER AGRUPAR-SE:

- Per compartir elements que pugam utilitzar varis projectes i no ho utilitzes tot l'any, compartir despeses...
- Es la forma de que quienes somos pequeños productores voluntariamente podamos seguir siendolo. «como produzco poquito necesito agruparme con otros que hagan lo que a li me falta». Es ademas mas inspirador, la inteligencia colectiva es infinita.
- Sempre és enriquidor
- Pense que el grup o l'agrupació és important i ho pensa perque soles no anem a cap lloc. Hem d'unir-nos i empoderar-nos. La nostra fortalesa estarà en el grup (productors, transformadors, consumidors...) i en les relacions que pugam fer fora del grup.
- Me seria mas facil de registreme en la misma finca para evitar transporte pero si habria un proyecto cerca, claro que me interesaria
- Pero fer grupo de cara a la formació i adaptacio de la normativa
- Per aprendre, per fer força
- Per tal d'abaratat costos amb el.laboració i distribució
- Pes obvi que sols no fem rés. Nosaltres ja treballem en col.lectiu al SPG
- En obrador compartit potser sí, altre tipus d'agrupació depén
- Pels costos i per experiències a intercanviar.
- Compartir sinergies i reptes



## ENS ORGANITZEM DE FORMA AUTÒNOMA, O BUSQUEM AJUDA?

- Si!! Desde nosotras mismas! Confianza plena en nosotras mismas, cada persona es capaz de hacerlo y eso es justo lo que nos falta, creernoslo!
- uff, jo crec que podem però tota ajuda es bona
- Segurament necessitem ajuda externa. No ho sé. Per a saber-ho hauríem de conèixer quins són els elements del grup i les seues experiències, interessos i formació.
- Pienso que empezar entre nosotras es suficiente, no puedo medir el nivel de conocimiento que tenga cada una, se propuso también de ayudar Clara que se encarga del control de calidad de esos zumos en Castellon y de este medico que vino a la reunión pero en una segunda fase, seria bien de proponer el trabajo hecho a alguien de la universidad y a técnicos de Sanidad o otros que están por la labor y no obsesivos con la seguridad alimentaria
- Crec que es por fer se se ajuda, pero aquesta no ve malament
- Con ayuda
- Nosaltres mateix
- necessitem ajuda
- clar que podem ferho. ara be, cal efinir molt be els objectius i constituir realment un grup d'afinitat on la participació no s'haja de demanar sino que siga espontanea i natural... lo qual es prou dificil
- Amb ajuda, millor
- Necessitem ajuda.
- ho estem fent, però una ajuda, si naix des de la base, sempre serà ben rebuda

## QUIN TIPUS D'AJUDA IMAGINES?

- En todo, a nivel informativa; asesorarnos mutuamente, contarnos experiencias, también las malas. En la producción; a través de atornallon, dias de trabajo colectivo, de visitas a los proyectos, de intercambios. Económicas; a traves de los micromezenazgos, crowdfunding, prestamos, cesiones, inversiones colectivas. Y morales; geupos de apoyo y de cuidados, encuentros ludicos y de celebracion, acciones de acompañamiento cuando alguien lo requiera.
- jajajaja. Màgia! Algú que estiga dins del cotarro i te puga dirigir cap al camí fàcil. A banda de la màgia, gent que és menetje en termes d'organització, de documentació i burocràcia. També econòmica.
- Segurament, ajuda de caire administrativa (les lleis i la seua interpretació no semblen fàcils), ajuda de caire facilitadora (un grup de vegades no és tan homogeni com sembla en un principi) i ajuda formativa (tots no sabem transformar productes de la manera més adequada).
- ayuda científica pero de buen sentido y de conocimiento de la ley, ayuda legal
- Formativa
- Técnicos que contemplen la globalidad de transformación muy diversificada.
- estar al día en questions sanitaries, administratives, distributives...etc
- Ajuda per enderrocar les grans superfícies i consumir productes agroecològics com els que hi fem!
- Dinamització, coordinació...
- Asesoria tècnica i legal.
- el treball colze a colze com una més