

FUNDACIÓ ESPIGOLADORS



Seu social: Prat del Llobregat

Àmbit geogràfic: autonòmic

Forma jurídica: fundació

25 persones treballadores

12 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social

1.860 persones voluntàries

Persones ateses

- 15.145 a serveis a la infància i la joventut
- 2 a serveis específics vinculats a l'àmbit penitenciari
- 15 a serveis a d'altres col·lectius en situació d'exclusió social

www.espigoladors.cat

Breu història de l'organització

La Fundació Espigoladors va néixer el 2014 de la mà de tres emprenedores que, en un context postcrisi de 2008, veien com mentre milers de persones no tenien accés a un dret tan bàsic com el d'una alimentació saludable, tones de menjar es perdien o es malbarataven a totes les baules de la cadena alimentària.

Espigoladors neix per donar resposta a aquesta contradicció, proposant un model innovador i transformador de col·laboració entre productors/es, persones voluntàries i entitats socials: mitjançant la recuperació de l'activitat de l'espigolament, la iniciativa recull, als camps del sector primari, fruites i verdures sense sortida comercial per diversos motius (estètics, excedents...). Els aliments recollits són canalitzats a entitats socials i serveis de distribució d'aliments per tal de fomentar l'accés a una alimentació saludable de persones en situació de vulnerabilitat.

Un altre dels objectius del projecte és promoure l'apoderament d'aquestes persones, per la qual cosa el 2018 es va completar el projecte amb la construcció d'un obrador al barri de Sant Cosme del Prat de Llobregat que funciona com a espai d'inserció laboral. En aquestes instal·lacions s'elaboren les conserves vegetals és im-perfect® a partir de fruites i verdures imperfectes o que provenen d'excedents. El 2021 l'obrador esdevé empresa d'inserció.

Missió

La missió d'Espigoladors és triple: en primer lloc, contribuir a la lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari; en segon lloc, garantir i fomentar el dret a una alimentació saludable i sostenible; i, per últim, generar oportunitats laborals per a col·lectius en situació de vulnerabilitat.

Descripció activitat

L'activitat de la Fundació Espigoladors es resumeix en tres àrees:

1. Espigolaments i donació: recullen els excedents del camp que estèticament no es poden comercialitzar o que provenen d'excedents o minves d'empreses i persones productores i les entreguen a punts de distribució d'aliments per fomentar una alimentació saludable a persones en situació vulnerable.
2. Transformació i inserció laboral: Transformen fruites i verdures descartades pel mercat per motius estètics o per excedents i les transformen en conserves naturals i artesanals elaborades sota la marca és im-perfect®. L'obrador funciona com a espai de formació i inserció laboral per a col·lectius en situació de vulnerabilitat.
3. Sensibilització i generació de coneixement: Creen un moviment ciutadà a través de la sensibilització, promovent la cultura de l'aprofitament, i fomenten la recerca i divulgació sobre la problemàtica del malbaratament alimentari.

DESCRIPCIÓ DE L'EXPERIÈNCIA**Conserves que cuiden****Breu descripció**

La iniciativa “Conserves que cuiden” sorgeix arran de la irrupció de la pandèmia per COVID-19, l'estat d'alarma i el confinament domiciliari de tota la població. En una crisi sense precedents, el tancament de menjadors socials i la baixada d'activitat dels serveis de distribució d'aliments va suposar una dificultat afegida per a les persones en situació de vulnerabilitat, especialment criatures i persones grans, a l'hora d'accedir a l'alimentació.

Per això, des de Fundació Espigoladors van decidir unir forces amb les xarxes locals i veïnals emergents durant el confinament per distribuir aliments frescos, obtinguts en espigolades als camps, a les famílies amb dificultats; a més, van posar el seu obrador a disposició de les necessitats socials del moment elaborant conserves vegetals amb alt valor nutritiu i fent-les arribar a les persones en situació de precarietat per tal de garantir-los el dret a una alimentació saludable i sostenible.

Elaboren les conserves amb excedents de producció agrícola per contribuir a l'aprofitament alimentari i fer valer la tasca de la pagesia local, que des de llavors té dificultats per comercialitzar el seu producte. Així mateix, #ConservesQueCuiden ha contribuït al manteniment dels llocs de treball del seu obrador, un espai d'inserció laboral de persones en situació de risc d'exclusió social. Per últim, va ser una campanya que apel·lava a la positivitats, posant les cures al centre i comptant amb l'esperança com a leitmotiv. Per poder dur a terme tot això, van iniciar una campanya de captació de fons.

Aportació de valor de la iniciativa

“Conserves que cuiden” és un projecte que va néixer el març de 2020 com a resposta a una situació provocada per una crisi sanitària, econòmica i social sense precedents que ha necessitat una implicació intensa, complexa i constant de diferents agents, tant de dins de l'organització com de fora. Els valors que es porten en aquesta iniciativa són:

- Solidaritat: aportacions d'empreses i ciutadania compromesa.
- Apoderament: generació d'oportunitats laborals al seu obrador per persones de l'entorn del Prat de Llobregat.
- Sostenibilitat i aprofitament alimentari: elaboració de conserves a partir d'excedents de fruita i verdura de proximitat, potenciant un model d'economia circular que allarga la vida útil dels productes.
- Dret a una alimentació saludable: facilitar l'accés a aliments saludables, de proximitat i de qualitat a famílies en situació de precarietat.
- Suport emocional: l'etiquetatge de les conserves contenia missatge.

Principals objectius assolits

- Fomentar el dret a una alimentació saludable a col·lectius en situació de vulnerabilitat.
- Generació i manteniment de llocs de treball a l'obrador.
- Aliances estratègiques amb iniciatives i organitzacions en el marc del dret a l'alimentació.
- Foment de l'aprofitament alimentari.
- Aposta per un producte de proximitat i visibilització d'un model d'economia circular.

Principals resultats obtinguts

Entre els mesos de març i juny de 2020 la campanya “Conserves Que Cuiden” va arribar a projectes i iniciatives emergents, com Food For Good, sorgida del sector gastronòmic, entitats i xarxes locals, i organitzacions amb llarg recorregut en el camp de la donació d'aliments: és el cas de la Fundació Banc dels Aliments, que només en l'àrea metropolitana de Barcelona distribueix menjar a 379 entitats socials. Segons aquesta organització, des de l'inici de la pandèmia la demanda d'ajuda alimentària a Catalunya ha augmentat el 40%.

Les xifres (entre març i juny de 2020):

- 18 entitats socials beneficiàries
- 74.504 conserves elaborades i distribuïdes
- 69.247 euros recaptats
- 10 oportunitats de feina mantingudes
- 4 noves oportunitats de treball
- 20.116 kg d'aliments recuperats, que es tradueixen en 9.756 kg d'emissions de CO₂ evitades i 250 milions de litres d'aigua estalviats.

Abast de l'experiència

Aquesta iniciativa ha tingut impacte arreu del territori de Catalunya, gràcies a una sòlida xarxa, construïda durant els anys previs, de productors i productores, persones voluntàries, entitats socials i serveis de distribució d'aliments. Els principals llocs d'actuació i abast han estat l'àrea metropolitana de Barcelona, la zona del Camp de Tarragona, Maresme Nord i Girona.

Persones implicades en l'experiència:

Treballadores: 14

Membres equips directius: 1

Ateses: 74.504

Voluntàries: 1



Principals factors clau d'èxit

- Resposta ràpida en un moment d'emergència social i econòmica.
- Cobertura de les necessitats reals de la població, accentuades amb l'esclat de la pandèmia.
- Campanya de comunicació i crowdfunding implicant organitzacions diverses.
- Aprofitament recursos humans i materials ja existents.
- Suport a les organitzacions i xarxes emergents durant el confinament.

Dificultats i reptes superats en el desenvolupament de la iniciativa

La iniciativa va ser engegada en un moment de molta incertesa i fragilitat, a causa de l'esclat de la pandèmia i l'inici de l'estat d'alarma. Com a organització, van haver de donar una resposta ràpida per seguir fidels a la seva Missió garantir el dret a l'alimentació a tota la població, especialment als col·lectius més afectats per la crisi social i sanitària. La iniciativa "Conserves que cuiden" es va engegar com una campanya d'emergència, amb la implicació de diverses àrees de l'organització i sense finançament inicial. El desenvolupament d'una campanya de crowdfunding va permetre captar el suport econòmic d'organitzacions i particulars.

Elements innovadors que aporta l'experiència

Es tracta d'una campanya transversal en tant que cobreix diferents aspectes, alineats amb un posicionament en pro de la sostenibilitat ambiental i la justícia social: promoure el dret a una alimentació saludable, equilibrada i sostenible, generar oportunitats laborals per a persones en situació de risc d'exclusió social, apostar pel producte de proximitat com a suport a l'agricultura local i promoure l'aprofitament alimentari amb l'elaboració d'un producte que fa palès la viabilitat de models d'economia circular.

Principals factors que permeten la transferència i replicabilitat

És una campanya que respon a una necessitat actual i agreujada pels efectes de la COVID-19. Podria replicar-se en diferents organitzacions que tinguin cuines o capacitat de fer producte alimentari. El missatge de la campanya, en un any com aquest 2021, que Barcelona és capital mundial de l'Alimentació Sostenible, té més sentit que mai que un dels principals objectius és fomentar el DRET a una alimentació saludable per tothom.