



“La compra pública es clave para los modelos de producción y consumo alimentarios”

26-07-2022

Joan Gòdia, director general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía de la Generalitat de Catalunya

La Generalitat de Catalunya está trabajando en una ley que regulará la contratación pública alimentaria, además de proteger el derecho a la alimentación y la dieta mediterránea, entre otros aspectos. Joan Gòdia, director general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía de la Generalitat de Catalunya, nos explica qué supondrá para el sector de las colectividades esta iniciativa, junto con la puesta en marcha de las *Llotges de Productes de Proximitat*.

– **Hace unas semanas se firmó un Acuerdo de Gobierno en Catalunya sobre contratación pública agroalimentaria. ¿Qué destacaría de este nuevo acuerdo respecto al que ya existía?**

– Este nuevo Acuerdo de Gobierno refuerza el que ya teníamos en 2015 y es un primer paso para avanzar hacia la futura Ley de la Alimentación de Catalunya, que tendrá un impacto mayor. Hay que llegar más lejos a través de una ley que obligue a todo el mundo y que no solo tiene que regular la contratación pública alimentaria, sino que además ha de servir para proteger el derecho a la alimentación, la soberanía alimentaria de Catalunya, la dieta mediterránea, el patrimonio culinario y la equidad y la distribución del valor a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Según datos de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), la contratación pública en general (no solo la de la restauración) representa entre el 18 y el 20% del PIB europeo. No obstante, la enorme oportunidad que ofrece la compra pública de alimentos, este potencial no está siendo aprovechado, debido a la falta de marco normativo que lo regule. La compra pública, por el volumen económico que representa, si se orienta desde un punto de vista de responsabilidad social y ambiental, tiene una gran capacidad para incidir en los modelos de producción y consumo alimentarios. Por este motivo, esta es una herramienta para capitalizar la potencialidad del sistema agroalimentario catalán como sector estratégico de la economía, para promover la transición hacia sistemas de producción que contribuyan a la mitigación al cambio climático y hacia el seguimiento de hábitos alimentarios saludables.

– **¿Cuáles eran las carencias anteriores y cuáles son las principales novedades que incorpora?**

– El anterior acuerdo tuvo un cumplimiento bajo, había que actualizarlo y hacer un mejor seguimiento. Este nuevo acuerdo incorpora las obligaciones derivadas de la Ley 3/2020, del 11 de marzo, de la prevención de las pérdidas y el derroche alimentario, además de las recomendaciones de la Guía para la ambientalización de comedores colectivos, del 2020 que actualizó la Dirección General de Calidad Ambiental y Cambio Climático, y los criterios alimentarios para la contratación de la gestión de los comedores de los centros educativos de la Agencia de Salud Pública de Catalunya.

– ¿Qué importancia tiene el sector de la restauración colectiva para la administración?

– Este sector es del todo estratégico, sobre todo pensando en las personas a las que va dirigida la alimentación que se contrata, que en muchos casos se encuentran en situaciones vulnerables que precisan una alimentación sana y equilibrada, adaptada a sus características y necesidades. Entre estos, encontramos los servicios de comedores en hospitales, centros de residencias de gente mayor y otras equipaciones de servicios sociales, los servicios residenciales de atención a mujeres (y sus hijos e hijas) víctimas de las violencias machistas, centros penitenciarios y centros de justicia juvenil, o el suministro de productos alimentarios en el marco de programas escolares.

Pero no solo por este motivo es importante, sino que tiene un gran impacto en el apoyo al tejido productivo del país, puesto que se priorizan los productos frescos, de temporada, de venta de proximidad, de producción agraria ecológica, integrada y de calidad diferenciada.

– ¿En qué medida este sector, que tiene contacto diario y directo con miles de ciudadanos en los restaurantes corporativos, comedores escolares, hospitales, instituciones... puede ser clave para implementar las políticas públicas que se impulsan desde la administración y que no pueden ir disociadas de la consecución de los ODS y la agenda 2030?

– La futura Ley de Alimentación de Catalunya es la herramienta normativa que contribuye al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas a nivel catalán en el ámbito alimentario. Por lo tanto, la aplicación de la ley en el sector de la restauración colectiva es uno de los principales instrumentos con los que se pretenden lograr los ODS.

Proyecto Llotges, beneficio para las colectividades y los productores

– ¿La puesta en marcha del proyecto *Llotges de Productes de Proximitat* (lonjas de productos de proximidad) podría servir para cerrar el círculo y conseguir una compra pública alimentaria, sana, justa y sostenible para todo el mundo?

– Sí, el proyecto *Llotges* es el nexo de unión entre la restauración colectiva y los productores que se reúnen en ellas, de forma que ambos actores ganan en esta relación: por un lado, la restauración colectiva se asegura un abastecimiento de alimentos de temporada y de proximidad y por otro, los productores reciben unos precios justos además de poder planificar sus cultivos, teniendo así una estabilidad económica.

– ¿En el ámbito de país y territorio, qué papel cree que pueden tener las *llotges* en el futuro?

– Estas lonjas tienen un gran potencial en cuanto al equilibrio de la riqueza en el territorio y al arraigo de la población a zonas rurales. Todas estas iniciativas que ponen en contacto la producción de proximidad con la restauración colectiva son muy importantes para acelerar los cambios. Para los gestores de la restauración colectiva, ir a comprar a los productores de proximidad uno por uno se hace muy difícil, pero poner a su alcance una oferta conjunta es una de las cosas que puede acelerar más los programas para la compra pública.

¿Cómo se está apoyando desde la dirección general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía de la Generalitat de Catalunya el proyecto *Llotges*?

– La administración proporciona instrumentos para las iniciativas del sector. El año pasado se impulsó un plan piloto en la Noguera (Lleida), la primera lonja a la que damos apoyo, y este año se está trabajando para la constitución de una segunda lonja en l'Aldea (Tarragona).

Para establecer el modelo de las '*Llotges*', ¿se fijaron en alguna iniciativa en otros lugares del estado o de Europa?

– Efectivamente, los promotores de esta iniciativa visitaron y estudiaron varias actuaciones, como por ejemplo los mercados de abastecimiento en el sur de Francia y el Pacto de Milán.

– Para el sector de la restauración colectiva, los precios suelen ser la principal traba a la hora de comprar producto de proximidad. ¿Cómo se puede resolver esta situación?

– Las *llotges* son el instrumento para llevar a cabo una contratación programada que beneficie tanto a la restauración como a los productores, asegurando unos precios justos tanto para unos como para otros, a la vez que a los productores les permite programar las producciones en función de las necesidades de la restauración colectiva.

– ¿Hasta qué punto las *llotges* son parte de la solución?

– La idea interesa mucho, pero hace poco tiempo que se ha puesto en marcha y hay que esperar los resultados dentro de unos meses para hacer un primer balance. La parte logística (transporte, comunicación, pedidos...) es la más complicada de solucionar, pero lo importante es que los productores se hayan puesto de acuerdo. Espero que sea un éxito.

Noticias Relacionadas

- Proyecto *Llotges*, una iniciativa para garantizar compras responsables, justas y sostenibles
- La oferta económica de los colegios en Valencia pasa del 49% al 10% en su valoración general
- “Contratar por capacidad productiva y servicio, no por el músculo financiero de las empresas”
- El servicio de comedor en los colegios andaluces, en la cuerda floja

- El ‘II Congreso internacional de compra pública verde’ vuelve a fijarse en el sector alimentario



Mar Claramonte Portero es licenciada en periodismo por la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), con más de 20 años de experiencia en medios de comunicación y gabinetes de prensa. Escribe sobre economía/empresas, salud/nutricio?n/restauración/gastronomi?a, sostenibilidad/energías renovables, viajes/turismo, urbanismo/arquitectura/interiorismo y cultura/entretenimiento. [Linkedin](#).