

Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

La Generalitat se compromete a apoyar el desarrollo del proyecto 'Llotges de proximitat'

## La Generalitat se compromete a apoyar el desarrollo del proyecto 'Llotges de proximitat'

Jueves, 09 de mayo 2024

El *conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, David Mascort*, se ha comprometido esta semana a apoyar el proyecto '*Llotges de proximitat*' durante la visita a las instalaciones de la SAT (Sociedad Agraria de Transformación) *Llotja de Proximitat de l'Urgell*, donde ha conocido de primera mano el proyecto 'Llotges de productos de proximitat de Catalunya', una iniciativa pensada para garantizar el consumo de productos de proximidad a todos los comedores de colectividades a la vez que para garantizar el futuro de la actividad agrícola y ganadera catalanas.

**Llorenç Llop**, presidente de la *Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Catalunya*, entidad impulsora del proyecto '*Llotges*' (lonjas) junto con el Instituto del Patrimonio Culinario Catalán, le ha explicado al *conseller* que cómo funcionan las *llogesa* nivel interno, logístico y territorial, y lo importante que es que se apruebe la nueva Ley de Contratación Pública Agroalimentaria, para que el proyecto pueda ser de largo recorrido. Esta ley, que todo el mundo preveía aprobada hace muchos meses, "*es de una importancia primordial para garantizar la supervivencia de la 'pagesia' catalana, ya que prevé que el 50% de los productos que deben consumirse en las colectividades donde haya de por medio una licitación pública sean de proximidad. Las administraciones -ha añadido Llop- juegan un papel clave: deben unificar criterios y apostar por la venta de proximidad en todas sus licitaciones*".

Si la ley se sigue adelante y se aplica este porcentaje, "*el futuro de la 'pagesia' catalana estará garantizado*", lha asegurado Llop al *conseller Mascort* durante la presentación del proyecto. Con el proyecto en marcha se podrán "*planificar adecuadamente las producciones y vender buena parte de las mismas a un precio justo y pactado a los grandes operadores de restauración colectiva que dependen de los contratos públicos como escuelas, hospitales, prisiones y residencias, entre otros*", ha asegurado Llop.

El *conseller Mascort*, por su parte, ha valorado muy positivamente el proyecto. Ha indicado que "*es el modelo a seguir*", y ha añadido que la Generalitat "*ayudará, en todo lo que esté a nuestro alcance, al desarrollo del proyecto a nivel territorial*". Mascort también ha comentado que están hablando con el Departamento de Economía para encontrar una solución adecuada al tema de la reserva del 50 por ciento de productos de proximidad en las licitaciones públicas, ya que la normativa europea es muy restrictiva en este aspecto. "*De todas formas -ha asegurado- en principio se podría contemplar que en las licitaciones públicas tenga más puntuación quien ofrezca producto de proximidad*".

### Mil millones de euros de facturación anual en Catalunya

El proyecto '*Llotges de productos de proximitat*' nace para coordinar y controlar todo este proceso. Las lonjas, ha indicado Llop, "*garantizan que todos los agricultores adheridos al proyecto tienen el sello 'Venta de proximidad' y que pueden suministrar toda la demanda generada por los clientes gracias a la planificación y monitorización de sus cultivos*". El objetivo de la SAT *Llotges* con la colaboración de las administraciones públicas mediante la aplicación de la nueva Ley de Contratación Pública Agroalimentaria, supone dar la vuelta a la situación actual, "*donde las grandes empresas licitadoras de restauración colectiva, que se benefician de millones de euros de dinero público, elaboran sus menús con productos de fuera del país*", según ha indicado Llop, quien también ha anunciado que la SAT *Llotges* ha abierto en Mercabarna un almacén de distribución de productos de proximidad que también da servicio a 20 tiendas de Barcelona.

Según el [estudio elaborado](#) por nuestra revista [Restauración Colectiva](#) y la consultora [Univer](#), presentado el pasado mes de marzo en el espacio de colectividades de Alimentaria & Hostelco, '[Restauración colectiva: meeting point](#)', actualmente la restauración colectiva factura más de 1.000 millones de euros anuales en Catalunya, y alimenta a más de 570.000 usuarios a diario. Porcentualmente, los comedores escolares son los que más facturan, un 46% del total, seguido de las residencias geriátricas (26%), hospitales (14%), empresas (12%) y centros penitenciarios (2%).

El *conseller Mascort* ha hecho el recorrido por las instalaciones de la SAT *Llotja de Proximitat de l'Urgell*, acompañado por el mencionado **Llorenç Llop**; la delegada del Govern en Lleida, **Montse Bergés**; la directora de los *Serveis Territorials del Departament d'Acció Climàtica* en Lleida, **Dolors Vila**; el director general de *Empreses Agroalimentàries*, **Joan Gòdia**; dos concejales del *Ajuntament de Castellserà*, **Dolors Pedrés** y **Helena Laplana**, el vicepresidente de la SAT Fruturgell, **Bernat Ramon** y otros miembros de la junta directiva de esta SAT.

## Notícias Relacionadas

- ["La compra pública es clave para los modelos de producción y consumo alimentarios"](#)
- ["Iniciativas como la de 'Llotges', pueden favorecer a empresas y a productores"](#)
- ["Es necesario que agricultores y gestores de comedores se comprometan con las Llotges"](#)
- ["El proyecto 'Llotges' ayudará a mejorar la calidad de los menús y a preservar el territorio"](#)