



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Proyecto Llotges, una iniciativa para garantizar compras responsables, justas y sostenibles

Proyecto *Llotges*, una iniciativa para garantizar compras responsables, justas y sostenibles

Lunes, 18 de julio 2022

El proyecto *Llotges* se ha puesto en marcha para facilitar la compra de alimentos de proximidad para menús de colectividades. Se trata de una iniciativa que busca implementar un sistema de compra responsable, justa y sostenible que conecte a los productores con los gestores públicos de los comedores y con las empresas de colectividades; un proyecto que ayudará también al sostenimiento del campo y mejorará, en definitiva, la calidad de los servicios y la salud de las personas.

El pasado mes de enero se puso en marcha en la comarca de la Noguera (Bellcaire d'Urgell /Lleida) la primera *Llotja de Productes de Proximitat de Catalunya* (lonja de productos de proximidad). En cuestión de pocas semanas entrará en funcionamiento la segunda en l'Aldea (Tarragona). El proyecto, que lleva más de dos años gestándose, articulándose adecuadamente y generando las sinergias necesarias con todas las partes implicadas, está despegando con fuerza en Catalunya, donde está calando la idea de que la buena alimentación de las colectividades (comedores escolares, residencias tercera edad, hospitales, prisiones, etc.) pasa, necesariamente, por el consumo de productos de proximidad y por la elaboración de menús de temporada.

El proyecto *Llotges de Productes de Proximitat* es una nueva herramienta de compra de productos de proximidad pensada para los comedores de las colectividades que han creado el *Institut del Patrimoni Culinari Català (IPCC)* y la *Federació d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Catalunya (FEPVPC)* que, además, cuenta con el apoyo de la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentaries de la Generalitat de Catalunya. El proyecto, que nace con grandes expectativas y dosis de ambición, busca implementar *“un sistema de compra responsable, justo y sostenible donde las empresas de restauración colectiva tendrán a su alcance una plataforma de productos de proximidad con un precio justo pactado por los productores”*, afirma **Pepa Aymamí**, directora del IPCC. Aymamí tiene muy claro que las empresas de restauración colectiva han de apostar decididamente por las *Llotges*, pues apostar por ellas *“es apostar por una alimentación saludable de los consumidores finales y también por la sostenibilidad económica del territorio”*.

Actualmente, añade **Llorenç Llop**, presidente de la FEPVPC, *“los comedores escolares y los del resto de colectividades tienen dinámicas de compra que no favorecen a los productores locales”*. Este nuevo sistema, en cambio, permitirá conectar a los productores con los gestores públicos de comedores (consejos comarcales, diputaciones, ayuntamientos, ampas, escuelas, etc.) y con las empresas de restauración colectiva de Catalunya, *“facilitando una mayor y mejor conexión entre la oferta y la demanda que también optimizará la relación entre precios y costes”*. Con la adopción de este nuevo sistema, además, también se favorecerá *“reducir el desperdicio alimentario en todos los comedores colectivos y marcar unas pautas de programación de cultivos en Catalunya”*.

Planificación de cultivos

Este último punto es muy importante, pues una adecuada planificación de los cultivos de temporada, bien dimensionada en función de las necesidades de estos colectivos, favorecerá a los productores locales, que *“podrán planificar la producción de acuerdo con las directrices emanadas de la misma demanda”*, señala Llop. La planificación también tiene otros beneficios colaterales a tener en cuenta: diversificación de la agricultura, apoyo a los jóvenes agricultores y desarrollo de una logística de transporte más sostenible y coherente.

El proyecto *Llotges de Productes de Proximitat* se engloba dentro del Plan Estratégico de Alimentación de Catalunya 2021-2026 que tiene como uno de sus objetivos estratégicos *“conseguir que el 50% de la oferta alimentaria de carácter público sea con producto local, de temporada y de producción sostenible”*. El proyecto de les *Llotges* también se puede beneficiar del Plan de Contratación Pública Agroalimentaria impulsado por el gobierno catalán, que recientemente (marzo de 2022) lo ha complementado con un nuevo acuerdo de gobierno que implica a ocho departamentos diferentes de la Generalitat, cuyo objetivo es garantizar que en todos los centros de carácter público (escuelas, universidades, residencias, centros de acogida, prisiones, etc.), se consuman mayoritariamente productos frescos, de temporada, de proximidad, de producción ecológica, integrada o de calidad diferencial.

Según indicó **Albert Castellanos**, secretario de Empresa y Competitividad, durante una [jornada celebrada recientemente](#) sobre las pyme y la contratación pública, este objetivo *“supone un triple beneficio en la línea de una mejora en la calidad de los servicios de*

comedor y, como consecuencia, en la salud de las personas; fomento del sector primario local y de los pequeños productores; y reducción de la huella de carbono”.

Noticias Relacionadas

- [La oferta económica de los colegios en Valencia pasa del 49% al 10% en su valoración general](#)
- [La Ley de Pérdidas y Desperdicio Alimentario, una versión 'suavizada' del texto original](#)
- [Los países ricos deben disminuir el consumo de carne para cumplir los objetivos climáticos](#)
- [Escuelas 'Km0' del Ayuntamiento de Madrid visitan las huertas de las que se proveen](#)