

“UN CAFÉ CON...”, es una nueva iniciativa impulsada dentro del **Programa Terralimenta** y tiene como objetivo abrir un espacio de intercambio de información y conexión entre los Grupos LEADER de todo el territorio nacional que quieran impulsar modelos de alimentación más sostenibles en su territorio.

En estos encuentros se pretende abordar diferentes temas vinculados al proceso de transición alimentaria, que pueden ser identificados como elementos clave y de interés entre los Grupos.

El primer “UN CAFÉ CON...” ha tenido como principal protagonista los **espacios de transformación agroalimentaria compartida**, abordando dos iniciativas de obradores compartidos impulsadas por los Grupos LEADER. Además, la Red de Apoyo a la Pequeña Transformación Agroalimentaria ha contado con un espacio para presentar sus próximas actividades.



Centro de emprendimiento para la transformación agroalimentaria de Jaca-Biescas (Huesca)

Elena Abós, Gerente de la Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón (ADECUARA)

El Centro de emprendimiento para la transformación agroalimentaria está formado por dos espacios de trabajo compartidos, uno de ellos ubicado en Jaca y el otro en Biescas (Huesca). Entre sus instalaciones, cuentan con distintas salas y obradores para elaborar diferentes productos agroalimentarios.

Su objetivo es **impulsar y apoyar de forma temporal la creación de nuevas empresas y/o** favorecer empresa locales ya constituidas que elaboran fuera del territorio.



Asociación para el desarrollo integral de la Cuna de Aragón
La Jacetania y Alto Gállego

Además, está dirigido a persona emprendedoras del **sector agroalimentario** que quieran iniciar la producción, ampliar o instalarse en el territorio.

La iniciativa ha sido impulsada por el Grupo ADECUARA a través de un **proyecto propio financiado en un 80% con fondos LEADER** en el período 2014-2020, para dar apoyo al emprendimiento agroalimentario en el territorio. El Centro, que se pone en marcha en 2015, cuenta con dos naves: la primera de ellas con un obrador de despiece, una sala de platos preparados, una sala de repostería con gluten y otra de repostería sin gluten. La segunda con una quesería, una bodega y una sala para la extracción de miel.

Desde el punto de vista operativo, las empresas que entrar a formar parte del proyecto pueden desarrollar su actividad durante tres años, y **tienen la opción de prorrogar su actividad**, siempre y cuando no haya nuevos emprendedores que quieran ocupar una plaza. Desde la puesta en marcha del Centro de Emprendimiento, **un total de treinta empresas han pasado por estas instalaciones**, de las cuales ocho todavía permanecen e y nueve han montado sus propios obradores.

El Grupo LEADER tiene un papel protagonista en la coordinación del espacio, así como en el asesoramiento a las empresas que entren a formar parte del proyecto, desde el manejo del producto, a la trazabilidad y el etiquetado.

Además, ADECUARA forma parte de Pon Aragón en tu Mesa, proyecto de dinamización del sector agroalimentario aragonés junto con el que han realizado, en base a su experiencia con el Centro agroalimentario, el **Manual para el Emprendedor Agroalimentario**, donde se recogen las principales claves para montar en marcha un proyecto de este tipo.

Viveros de la Conca del Barberà (Tarragona)

Jordi París, Director del Consorci LEADER de Desenvolupament Rural del Camp
Jordi Giné, Técnico colaborador del Consorci LEADER de Desenvolupament Rural del Camp

La iniciativa de **Viveros de la Conca del Barberà** se pone en marcha a partir de un vivero especializado en la producción de vino, impulsado por el Consorci LEADER del Camp Rural de Tarragona, con un claro carácter de funcionalidad pública, para dar respuesta a una de las necesidades identificadas en la Estrategia de Desarrollo Local: fomentar el emprendimiento en la elaboración y comercialización de vinos del territorio.



El proyecto, que ha contado con financiación de fondos LEADER en el período 2014 – 2022 tuvo apoyo de varios agentes del territorio: la Sociedad Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca, que cede gratuitamente una nave en desuso, la Denominación de Origen Conca del Barberà y el Ayuntamiento de Barberà de la Conca.

El éxito del vivero de celleristes o bodegueros, en el que participan 8 empresas que elaboran unas 150.000 botellas de vino anuales, motiva la puesta en marcha de otros tres espacios de obradores compartidos: el espacio cocina, un vivero para elaborar aceite y un obrador de cerveza artesanal.

El proyecto se sustenta en tres patas fundamentalmente: la del emprendimiento, la formación (se utiliza para realizar acciones formativas y asesoramiento) y el impulso de la innovación en el medio rural, a partir de la adquisición de maquinaria de última generación para micro producciones.

Desde los viveros se trata de buscar un equilibrio para que los emprendedores se puedan quedar el tiempo necesario, sin limitar la entrada de nuevas personas que necesiten un espacio de prueba para su negocio.



Red de apoyo a la pequeña transformación agroalimentaria

Eloi Guinjoan - Associació d'Iniciatives Rurals i Marítimes de Catalunya (ARCA)

La Red de Apoyo a la Pequeña Transformación Agroalimentaria es una iniciativa que se pone en marcha en 2024, con el apoyo de la Fundación Daniel y Nina Carasso, por un grupo de trabajo creado por seis entidades, con amplia experiencia en dar soporte a proyectos de transformación agroalimentaria y obradores compartidos en diferentes territorios del estado español: la Asociación de Iniciativas Rurales y Marítimas de Cataluña (ARCA), Extremadura Alimenta, Germinando, la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), el Sindicato Labrego Galego, y la Universidad de Córdoba.

El objetivo principal del proyecto es dar soporte a la puesta en marcha de pequeños proyectos de transformación agroalimentaria colectiva, y recuperar aquellos que algún día cerraron.

Como objetivos específicos está el de identificar los aspectos clave para la puesta en marcha y la sostenibilidad en el tiempo de este tipo de iniciativas, analizarlos en profundidad y elaborar una serie de recomendaciones, con las que hacer un trabajo de incidencia política, para tratar de adaptar la normativa al sector agroalimentario y las necesidades de los territorios rurales.

Algunas reflexiones e ideas compartidas

- 1** La puesta en marcha de este tipo de iniciativas compartidas siempre debe dar respuesta a un reto o una necesidad del territorio que permita dar refuerzo e impulso a un sector estratégico de la comarca.
- 2** Como Grupo LEADER o entidad gestora del espacio, la maquinaria, utillaje y otros elementos deben ser incorporados poco a poco, evitando posibles cuellos de botella y dotar al obrador de la maquinaria adecuada según volumen de producción.
Se recomienda trabajar con empresas del territorio, que estén disponibles para futuras incidencias, realizar el mantenimiento de las máquinas durante la vida útil del proyecto, etc.
- 3** A nivel organizativo, y durante la fase de diseño de proyecto, se recomienda contar con la participación de sanidad para resolver todas las dudas y aclarar aquellas adaptaciones o condiciones que van a ser necesarias en el futuro para obtener los distintos registros sanitarios ¡Anticiparse para resolver posibles problemas antes de que surjan!
- 4** Compartir distintos registros sanitarios en un mismo espacio presenta retos, limitaciones y dolores de cabeza a la hora de realizar los trámites. Por ello, tanto ADECUARA como LEADER del CAMP, optaron por asumir la titularidad de un único registro sanitario para todas las actividades realizadas en el espacio, a modo de “marca blanca”. Por parte de las empresas, cada una de ellas asume un registro de distribución.
Desde 2024, y tras nueve años de funcionamiento, en el Centro de Emprendimiento de Jaca-Biescas se ha conseguido obtener un registro individual para cada una de las empresas, conviviendo varios registros en el mismo espacio.
- 5** Una vez que está puesto en marcha el obrador, se apuesta por mantener una relación fluida y transparente con sanidad. No olvidemos que el trabajo diario se realiza con el técnico sanitario de la zona, persona encargada de trabajar y conocer las instalaciones para que pueda resolver cualquier duda a la hora de solicitar autorizaciones y cualquier otro tipo de trámite.
- 6** La sostenibilidad económica del obrador es uno de los retos a los que se debe aspirar como Grupo LEADER, viendo el obrador como un proyecto más que debe contar con su plan de negocio y de viabilidad.
Además de la inversión inicial hay que tener en cuenta los gastos derivados del propio funcionamiento: personal para coordinar el centro, reparación de máquinas, adquisición de nuevo material, etc. Por ello es importante involucrar a varias instituciones en la gestión económica, para que la iniciativa no dependa exclusivamente de los fondos del Grupos LEADER que la pone en marcha.
- 7** Es necesario contar con una figura dedicada exclusivamente a la coordinación del centro. Además es importante contar con servicio de asesoramiento externo: a nivel de producción, de formación empresarial, plan financiero, tecnología de los alimentos, etc.
- 8** A nivel organizativo, es fundamental redactar un convenio para la cesión de uso de los espacios y un reglamento interno de uso de las instalaciones. A la hora de decidir que proyectos entrar a formar parte del espacio, establecer unos criterios claros, para poder seleccionar aquellos proyectos más acordes con las características del obrador compartido.