



LUXEMBURGO

¡Para comérselo!

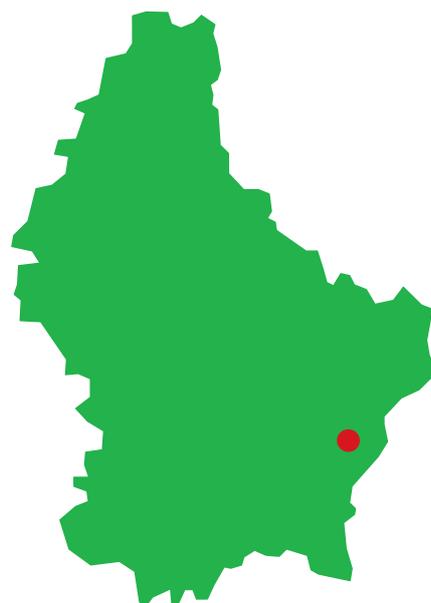
Contexto del proyecto

El territorio del GAL Miselerland (que ha cambiado de nombre a finales de 2006 de GAL Lëtzebuenger Musel a GAL Miselerland) tiene un elevado valor paisajístico natural y un rico patrimonio cultural. Su estrategia de desarrollo se centra en añadir valor a esos recursos naturales y culturales así como la promoción de los productos regionales. Este proyecto es un excelente ejemplo de una adecuada combinación de estos dos temas en una estrategia global que genera varias sinergias. Lleva asociados nuevos e innovadores métodos de fomento de los productos regionales, junto con su importante función para conseguir la sostenibilidad ecológica y sus cualidades saludables.



Datos sobre el territorio

- Población: 34 269 habitantes
- Superficie: 260 km²
- Densidad de población: 132 habitantes/km²
- Número de municipios: 16





¿Por qué este proyecto constituye una buena práctica?

Este proyecto demuestra cómo el GAL puede tener una función extremadamente valiosa en la facilitación de proyectos así como en garantizar su integración dentro de la estrategia de desarrollo global. En este caso, la dirección del GAL facilitó el diseño del proyecto y proporcionó asesoramiento continuo en el proceso de aplicación. Se hicieron contactos con los productores de alimentos locales y se les asesoró sobre cómo satisfacer la demanda a gran escala que exigiría el proyecto. Además, el GAL ha emprendido otras actividades que ayudarán de forma simultánea y contribuirán al proyecto «¡Para comérselo!», donde se incluye el desarrollo de la comercialización regional y recopilación de datos sobre fuentes de productos regionales.

El proyecto también es un ejemplo de buenas prácticas gracias a sus aspectos innovadores. En primer lugar, ha funcionado como puente entre los pequeños productores regionales de alimentos y el suministro a grandes clientes. En segundo lugar, representa un enfoque integral hacia la educación, desde la concienciación a la formación y los métodos pedagógicos. La formación de profesores y educadores que traspasen a los pequeños conocimientos sobre productos sanos desde el punto de vista ecológico es especialmente encomiable. Por último, las sólidas fases preparatorias del proyecto permiten que se extienda en el futuro, lo que también ofrece unas mayores posibilidades de sostenibilidad económica.

Descripción del proyecto

■ 1. Breve historia del proyecto

El proyecto se inició y puso en marcha a través de una asociación entre dos organizaciones que trabajan en Luxemburgo, el OekoZenter Lëtzebuerg asbl, una asociación sin ánimo de lucro activa entre otros en el ámbito de la asesoría medioambiental, y Caritas Luxembourg, que gestiona entre otros diversos centros de día para niños en la región Miselerland. El GAL también ha estado activo en el desarrollo del proyecto. Para Caritas Luxembourg, la idea subyacente al proyecto era desarrollar un plan de nutrición y restauración para niños que garantizase una dieta equilibrada a base de comidas recién cocinadas de forma sostenible, por un lado. Por otro lado, se prestaba especial atención a los alimentos como tema pedagógico: origen de los productos, proceso de transformación, sostenibilidad y cultura de hábitos alimenticios, degustación de los alimentos con todos los sentidos, lecciones sobre qué necesita el cuerpo para mantenerse sano o sobre los alimentos de la región (visitas a granjas o fábricas, cosechas, etc.). OekoZenter Lëtzebuerg asbl inició el proyecto básicamente por sus aspectos medioambientales, ecológicos y sociales, especialmente la posibilidad de aumentar, en las cocinas de los comedores



- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1 MANTERNACH | 9 WALDBREDIMUS |
| 2 MERTERT /
WASSERBILLIG | 10 BOUS |
| 3 GREVENMACHER | 11 REMICH |
| 4 BETZDORF | 12 WELLENSTEIN |
| 5 FLAXWEILER | 13 DALHEIM |
| 6 WORMELDANGE | 14 MONDORF-LES-BAINS |
| 7 LENNINGEN | 15 BURMERANGE |
| 8 STADTBREDIMUS | 16 SCHENGEN |
| | 17 BIWER |





escolares, la proporción de comida regional y de temporada, así como ecológica y de comercio justo, consiguiendo con ello contribuir directamente a la protección del medio ambiente (menores distancias de transporte, prácticas agrícolas respetuosas con el medioambiente, etc.).

■ 2. Actividades principales

Las dos organizaciones han realizado conjuntamente las siguientes actividades:

- primeros pasos hacia el desarrollo de un concepto de restauración dentro de los centros de día que fomente la ecología y la salud, favoreciendo los alimentos regionales y de temporada así como los productos ecológicos y de comercio justo;
- elaboración de listas de compra sobre la base de contactos directos con productores y adopción de primeras medidas hacia la agrupación de varios proveedores pequeños a fin de que les sea más sencillo a los centros de día comprar productos;
- elaboración de menús con el personal de la cocina de los centros que siga las recomendaciones del Ministerio de Salud y tenga en cuenta «Optimix», un concepto de dieta equilibrada desarrollada especialmente para niños;
- formación en los centros de día para el personal de la cocina y profesores y educadores por igual, sobre gestión respetuosa con el medio ambiente y los aspectos socioculturales de la producción alimenticia;

- orientaciones pedagógicas para profesores y educadores;
- dirección del concepto y su promoción como el «mes de la región», con más actividades de concienciación, orientadas hacia los niños y sus padres.

■ 3. Realizaciones y resultados concretos

Entre los resultados concretos se incluye el desarrollo de un concepto de alimentación innovador en tres centros regionales de atención infantil y su pilotaje junto con actividades de concienciación. La flexibilidad de los centros de atención de día precisa un nuevo concepto de menú puesto que los niños no comen todos los días en el «Maison Relais». Esto provoca importantes cambios en los menús de los niños en los centros. Además, aunque es menos tangible, el proyecto consigue su posible ampliación al probar nuevos procedimientos y conceptos. Ha habido un aumento de la capacidad al poner diversas herramientas a disposición de otras entidades de la región, incluida una detallada lista de compra de productores regionales y menús modelo y el concepto de eficiencia para grandes cocinas.

Para demostrar la viabilidad del concepto de compra alternativa, se han recopilado distintos datos (precios y costes adicionales) así como las experiencias (calidad, calibración, logística, etc.) durante el «mes de la región». Los resultados se plasmaron en un concepto de eficiencia que permite identificar la posibilidad de incremento de la cantidad de productos regionales, ecológicos y de mercado justo.



■ 4. Problemas encontrados/lecciones aprendidas

a) Problemas encontrados

Los actuales sistemas logísticos de transporte frente a la necesidad de la cocina de suministro diario o, al menos, periódico además de «justo a tiempo»; de hecho se necesita una estrategia de comercialización regional que permita traer los productos al mercado de forma más eficiente y más rápida.

La calibración de los productos (conforme a peso y volumen); las verduras ecológicas no siempre muestran las mismas «características técnicas» que sus equivalentes convencionales. Las lechugas, patatas y tomates, por ejemplo, son más pequeñas o de tamaño no uniforme, y estas cuestiones ya se tienen que tener en cuenta a la hora de hacer el pedido. Además, unos tamaños más pequeños suponen una manipulación más costosa en términos de tiempo. De hecho, junto con la opción de hacer platos recién cocinados, el uso de productos ecológicos requiere más personal en la cocina.

b) Lecciones aprendidas

Los productores regionales a pequeña escala se enfrentan a dificultades a la hora de competir en precio con las grandes empresas, a menudo de carácter global. El proyecto se ha llevado a cabo para superar estos obstáculos poniendo en marcha las primeras medidas a fin de concebir el agrupamiento de los productores regionales de forma que pudieran conseguir contratos más grandes que permitan estabilizar la demanda.



De acuerdo con la estructura de establecimiento de precios, la producción de alimentos ecológicos no puede competir (por motivos justificados) con la agricultura convencional; dos formas de abordar el «problema del precio» son adquirir productos de temporada o a granel.

■ 5. El «valor añadido de Leader+» del proyecto

El proceso del programa Leader+, junto con la creación de estrategias y la constitución del GAL, fue beneficioso para hacer destacar la coincidencia entre producción regional de alimentos y la producción de alimentos ecológicos, los recursos naturales y culturales y la educación. El propio GAL ha ayudado a establecer vínculos con los productores regionales y ha garantizado el buen arranque del proyecto.

■ 6. Duración

El proyecto duró un año tras concluir el programa Leader+ (de enero a diciembre de 2007) y precisa continuar desarrollándose para poner en práctica los resultados a mayor escala, algo que OekoZenter Lëtzebuerg y Caritas Luxembourg fomentan dentro de los límites de sus posibilidades financieras.

■ 7. Presupuesto

Los fondos privados de 21 604,22 euros se unieron a los 12 883,15 euros de fondos regionales, 34 487,57 euros de fondos nacionales y la aportación de 17 243,78 euros del FEOGA, sumando el total del presupuesto 86 218,92 euros.

Datos de contacto del GAL

Denominación del GAL: Miselerland

Persona de contacto: Philippe Eschenauer
Dirección: PO Box 57, L-6701 Grevenmacher

Tel. (352) 75 01 39
Fax (352) 75 88 82

E-mail: info@miselerland.lu
Internet: www.miselerland.lu

Ilustraciones proporcionadas por OekoZenter Lëtzebuerg asbl & Caritas Luxembourg.

