

La construcció d'un obrador compartit a Menorca: un futur per als petits productors/es de l'illa?

Estudi realitzat per l'empresa Mediterraneum i encarregat i coordinat per
l'Associació Leader illa de Menorca

Octubre 2020



**FONS EUROPEU
AGRÍCOLA DE
DESENVOLUPAMENT
RURAL**

Europa inverteix en les zones rurals



**CONSELLERIA
DE MEDI AMBIENT,
AGRICULTURA
I PESCA**
FONS GARANTIA
AGRÀRIA I PESQUERA
ILLES BALEARS



**PLA DE DESENVOLUPAMENT RURAL DE LES
ILLES BALEARS 2014-2020**



Índex

1. Metodologia de l'estudi	3
1.1. Fase de benchmarking	5
1.2. Dades bàsiques dels Obradors de referència	9
1.3. Fase d'entrevistes	10
2. La producció alimentària a Menorca (consideracions prèvies)	11
2.1 Productes	13
2.2 Consum	15
3. Temes més destacats de l'anàlisi col·lectiva	18
3.1. Productes a elaborar	18
3.2. Importància del producte ecològic i creixent interès per l'agricultura regenerativa	19
3.3. Localització de l'obrador	20
3.4. Tipus de gestió i manteniment	20
3.5. Activitats complementàries (formació i assessorament)	21
3.6. Maquinària	22
3.7. Col·laboració institucional	23
3.8. Iniciatives privades ja existents o en procés de creació	23
4. Conclusions i recomanacions finals	26
4.1. És idoni construir un obrador compartit?	27
4.2. Incentius del consum local i canvis dels hàbits	28
4.3. Possibles escenaris	29
4.4. Quina ubicació s'hauria de tenir en compte i com hauria de ser l'espai?	31
4.5. Previsió del potencial ús de la instal·lació	32
4.6. Despesa a realitzar per equipar l'obrador i compte d'explotació	32
4.7. Consideracions de seguretat alimentària	33
4.8. Apunts sobre la gestió del centre	34
5. Proposta de Full de ruta a seguir per muntar un obrador	36
ANNEXOS	38

La construcció d'un obrador compartit a Menorca: un futur per als petits productors/es de l'illa?

Aquest document presenta les conclusions d'un estudi realitzat pels consultors de *Mediterraneum, cultura, turisme i medi ambient s.l.* per encàrrec de l'Associació Leader Illa de Menorca. El treball s'ha realitzat entre els mesos d'abril i octubre de 2020 i ha estat coordinat per l'Associació Leader Illa de Menorca. L'objectiu bàsic del treball era sondejar diferents sectors de la societat menorquina sobre la conveniència de crear un obrador compartit a Menorca.

Com és lògic, durant la fase d'execució dels treballs s'ha constatat la idoneïtat d'ampliar el camp d'estudi per tal de tenir informació més qualificada al respecte. Concretament s'han plantejat dues necessitats: 1. Fer un inventari aprofundit dels obradors existents i/o de les persones que són productores i transformadores de productes agroalimentaris; i 2. Fer un estudi aprofundit sobre l'estat de la producció agropecuària a Menorca amb expressió de la viabilitat de la producció de producte alimentari de kilòmetre 0.

Òbviament, els dos estudis no s'han pogut afegir al treball ja realitzat per part de la consultora, si bé s'ha intentat fer un recull, mitjançant fonts secundàries, de la informació a l'abast relacionada amb els dos temes.

En tot cas, sembla que la imminent elaboració de l'Estratègia agrària de Menorca podrà suplir aquestes mancances.

Un altre element a tenir en compte és que en la societat agrària tradicional, especialment a Menorca degut a la insularitat, la pagesia sempre ha elaborat conserves o ha transformat aliments per a facilitar-ne la seva conservació i per a posar-los a la venda en els mercats i en les transaccions econòmiques privades. Habitualment aquesta tasca de transformació estava reservada a la madona de la casa, i així ha estat durant dècades.

El desenvolupament econòmic i social ha propiciat que la tasca de transformació hagi entrat de ple en el mercat i en les seves normes reguladores, a més ja no podem parlar d'una divisió sexual tan clara del treball en una explotació agrària. En aquest estudi parlarem doncs de transformadors/es o productors/es indistintament per a referir-nos a les persones que realitzen aquestes tasques.

1. Metodologia de l'estudi

Com ha de ser un obrador compartit a Menorca? És viable la seva existència? Té prou interès com per ser una realitat? És una necessitat candent que no s'ha posat en marxa per manca de recursos dintre del sector privat? Hi hauria gent interessada a emprar un obrador compartit a Menorca?

Aquestes són algunes de les preguntes que s'han plantejat i intentat respondre amb aquest estudi, centrat a absorbir experiències ja existents d'obradors compartits a territoris propers, per una banda; i en la realització d'entrevistes a productors/es agroalimentaris i altres agents implicats en la cadena de valor que va del camp al plat dels productes locals.

L'associació Leader Illa de Menorca ha encarregat aquest estudi de mercat per conèixer l'interès del sector de persones artesanes del sector agroalimentari en la creació d'un obrador compartit a Menorca.

El punt de partida era que abans de fer una inversió important, calia esbrinar el possible interès que la idea podia generar. Tanmateix, la mateixa realització de l'estudi podria començar a generar expectació, a més es podria detectar que hi ha persones que encara no s'han plantejat mai si els pot interessar una sortida econòmica de producció agroalimentària perquè simplement no han tingut la possibilitat. En conseqüència, teníem la consciència que l'estudi no ens marcava una ruta única i segura a seguir respecte al tema, però ens podia aportar elements pel procés de presa de decisions.

Val a dir que per aquest estudi es descarta incloure des d'un principi els productors/es de formatge. La tradició arrelada a les finques de l'illa, impulsada per la D.O Queso Mahón-Menorca, fa que la gran majoria de llocs tinguin unes instal·lacions de formatgeria a la mateixa finca.

És per aquest motiu que, tot i ser un estudi obert a tot tipus de productes agroalimentaris, es deixa de banda la producció de formatge per entendre que dintre de la realitat insular no s'empraria una instal·lació per elaborar formatge de forma compartida.

Establert aquest punt, es realitza un llistat de possibles entrevistes i trobades amb persones productores del sector agroalimentari. Però també un recull d'altres possibles persones, algunes receptores de productes elaborats, que podrien tenir una visió de les necessitats de producte agroalimentari elaborat que ara mateix no existeix a Menorca. Així, es fa un recull de més de 60 contactes als quals donar a conèixer l'estudi i, en la mesura de les possibilitats, entrevistar-ne a un bon gruix per poder emetre unes conclusions fonamentades.

En aquest llistat s'inclouen un grup de contactes de finques en custòdia agrària i associats a Agroxerxa, aglutinador de petites finques productores agroalimentàries de Menorca.

Per poder realitzar les entrevistes pertinents, es prepara un qüestionari, amb el qual es vol aconseguir un triple objectiu:

1. Donar a conèixer què és un obrador compartit.
2. Copsar l'interès dels petits productors/es en tenir una infraestructura d'obrador compartit a l'illa.
3. Entendre les necessitats de localització, logístiques i de material del possible obrador compartit.

Les converses, tot i seguir el guió establert, es realitzen de forma oberta, per tal de deixar llibertat a la persona entrevistada i poder treure el màxim d'informació possible, que pot escapar a les preguntes plantejades.

El procés d'entrevistes s'inicia a principis del mes de juliol de 2020, i s'allarga fins a finals de setembre del mateix any. Per tal de veure l'interès real, es dóna prioritat a les entrevistes amb productors/es, més que a altres possibles persones implicades. Aquestes, es trien de manera acurada, segons el pes que poden tenir en el sector o la interacció que presenten amb les finques productores.

Per tal de donar un suport visual a l'estudi, s'imprimeixen i es reparteixen uns fulletons explicatius, que es donen a cada una de les persones entrevistades (veure annex). Dintre d'aquest fulletó s'inclou un apartat on s'expliquen les possibilitats que ofereix un obrador compartit, com la compra conjunta de material, la possibilitat de creació de projectes conjunts entre productors o la realització d'activitats formatives, de promoció i comercialització. Al fulletó també s'inclou un correu i un telèfon de contacte, que algunes persones empren a l'inici de les entrevistes per posar-se en contacte amb els responsables de l'estudi perquè els interessa poder conèixer la iniciativa.

Les entrevistes s'han hagut de fer de manera individual, evitant les trobades amb grups grans de persones o la realització de focus grup a causa de les restriccions de caràcter social establertes al territori a causa de la situació sanitària generada pel Sars-CoV-2.

1.1. Fase de benchmarking

Per tal de preparar unes conclusions efectives de l'estudi, es divideix la feina de recerca en dues vessants: la de benchmarking amb obradors compartits ja existents, dels quals se n'extreuen les experiències de funcionament, inicis, problemàtica, situació jurídica, gestió interna i activitats complementàries a la transformació agroalimentària, i la d'enquestes i trobades amb agents interessats a l'illa. La primera fase es considera primordial per tal de no cometre errors ja coneguts a altres instal·lacions, i que sovint causen un sobrecost o una infrautilització de l'espai.

Es prenen com a referència els següents obradors¹:

Espai Cuina de Conca Activa (Montblanc, Conca de Barberà)

L'Espai Cuina és un dels viviers de Conca Activa, l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà, inaugurat l'any 2016. Té una superfície total de 318 m². La cuina fa 170 m², els vestidors 48 m² i el magatzem 100m². Es constitueix com un espai d'emprenedoria pel desenvolupament de projectes empresarials dins del sector agroalimentari. En el viver es

¹ En l'annex s'inclou una fitxa més extensa de cada obrador estudiat i se'n presenta el web per tal de poder aprofundir en el seu coneixement

porten a terme activitats de diversos sectors, principalment l'elaboració de llegum cuit i producció de farines, envasat, conserves, càterring i elaboració de pans i pastissos. Ofereixen cursos i formacions en l'àmbit de l'hostaleria, a més d'un seguiment del projecte empresarial per a la seva consolidació. La proposta va despertar molt interès entre els petits productors, però es va trigar gairebé un any a acollir-ne el primer. A partir d'aquí, altres productors/es es van apuntar.

Obrador VEAMAT (Tagamanent, Vallès Oriental)

Es va inaugurar l'any 2018. L'obrador VEAMAT (Viver d'Empreses Alimentàries Municipals de l'Ajuntament de Tagamanent) ofereix unes instal·lacions comunes perquè les persones emprenedores i petits artesans del sector agroalimentari puguin iniciar o consolidar la seva activitat empresarial. Té una superfície de 70 m². A l'obrador es produeixen productes molt variats. En l'àmbit alimentari es realitzen conserves de fruites i verdures, serveis de càterring vegetarià i vegà i pans. També hi treballen empreses que elaboren cosmètics naturals. Ofereix un cens municipal per a petits productors/es per a impulsar i consolidar la seva empresa.

Obrador Compartit de Ponent (Tres cadires) (Arbeca, Lleida)

Aquest obrador neix el 2018 d'una iniciativa social impulsada per la cooperativa Tres Cadires, una empresa productora de vi de nous, que ofereixen les seves instal·lacions per a amortitzar al màxim les seves infraestructures. D'aquesta manera ajuden a fer realitat altres projectes i contribueixen al desenvolupament local del territori. La inversió inicial va ser d'uns 40.000€ aproximadament, entre finançament propi, 20 participacions de 10 persones i una subvenció LEADER que es van destinar a les obres de reforma i a la maquinària nova. La sala d'elaboració té una superfície de 15 m², la sala de maceració 30 m² i el magatzem 100m². La producció d'aquest obrador es basa únicament en l'elaboració de licors, tot i que estan estudiant la producció d'altres productes derivats, com conserves (melmelades). Inicialment, només hi treballaven els treballadors de l'empresa Tres Cadires, actualment, hi treballen tres productors de ple dret i tres més que participen a través de Tres Cadires fent licors conjunts. L'objectiu és compartir, col·lectivitzar i treballar conjuntament al llarg de tota la cadena de valor. Busquen empreses que vulguin intercooperar.

S'obrador espai col·lectiu de conserves i elaborats (Binissalem, Mallorca)

S'obrador neix l'any 2018, com a espai d'experimentació per a petits productors/es. L'espai està pensat per elaborar transformats vegetals com ara conserves vegetals, confitures, salmorra, fermentats, envinagrats, suc, llegums cuits, salses... També ofereixen assessorament en compliment de la normativa de sanitat. L'espai és ample i es divideix en diverses sales: l'espai de recepció de mercaderies ocupa 70 m², l'oficina 100 m², la cambra frigorífica uns 7-8 m², la sala de preparació del producte uns 10 m², la sala obrador apicultura: 8-10 m², l'obrador 50 m² i la sala final i d'embalatge 10 m². Aproximadament uns 255m² en total. La inversió total va ser de 234.700€ provinent de diverses subvencions i fundacions, entre elles FOGAIBA, Mallorca Preservation Fund i la Fundació Carasso. Els mateixos productors van impulsar la iniciativa, ja que tenien la necessitat de trobar un espai on poder transformar els seus productes. Al llarg de l'any, uns 10 o 12 productors/es utilitzen

les instal·lacions. Moltes persones desisteixen per les dificultats que es posen des del departament de sanitat.

Cuina-obrador del Mercat Central de Villena (Villena, Alacant)

El 2018 es va rehabilitar l'antiga cuina del mercat i es van millorar les instal·lacions per a oferir un espai per a impulsar el comerç local i dinamitzar el mercat. En un inici, el projecte es va impulsar des de la conselleria d'igualtat per a la realització de cursos dirigits a homes solters per a aprendre a cuinar. Amb el temps el projecte es va anar ampliant, obrint les seves instal·lacions a altres associacions sense ànim de lucre per a la realització de cursos variats relacionats amb la cuina i la gastronomia. Actualment el projecte depèn de la conselleria d'economia.

Les noves cuines tenen 120 m² de superfície. La inversió inicial va ser de 80.000€ finançada al 100% per diverses subvencions.

Maskilu Kontserbak (Zeberio, Biscaia)

L'obrador s'inaugura l'any 2015. Neix d'una iniciativa social amb l'objectiu de crear una conservera col·lectiva per a promoure i recuperar el coneixement tradicional sobre la conservació d'aliments típic de les granges basques. Es tracta d'un obrador conserver on es produeixen conserves de verdures, fruites i bolets. L'espai també es fa servir per a impartir cursos i tallers. Té una superfície total de 90 m². La inversió va ser de 60.000€, 35.000 dels quals provenen del fons LEADER, 14.300€ de quotes, i 8.000€ de micromecenatge. Els productors de Biscaia no comptaven amb un espai habilitat per a transformar els seus excedents, s'havien de desplaçar fins a Guipúscoa. L'ajuntament de Zeberio va cedir un local municipal per a la construcció de l'obrador. Els socis productors van estar implicats en la creació i gestió de l'obrador des del principi, essent al principi 12 i en l'actualitat 17-18, a més de les persones externes que utilitzen l'obrador ocasionalment.

Vivero de empresas Jaca-Biescas (Jaca - Biescas, Osca)

Inaugurat l'any 2015, també neix d'una iniciativa social, creada per Adecuara (Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón). S'han adaptat dos vivers com a obradors independents amb diverses sales, cada un centrat en l'elaboració de diferents productes. El de Jaca se centra en l'elaboració de plats preparats, preparació de carns fresques, rebosteria i mermelades. El de Biescas està dirigit als productors de làctics, extracció i envasat de la mel i elaboració de vins i licors. Proporcionen recursos i assessorament per a l'activitat productora. L'obrador de Jaca té uns 474m² de superfície, i el de Biescas 500m². La inversió va ser d'aproximadament uns 400.000 € cadascun.

Foodlab - Centre d'Innovació i excel·lència en gastronomia industrial (Masia Can Rafel, Riudellots de la Selva, La Selva)

El centre FoodLab vol ser un espai de trobada per a empreses catalanes del sector gastronòmic per a generar sinergies i desenvolupar nous projectes. Vol facilitar i promoure la col·laboració entre empreses del sector amb la introducció de noves tècniques i tecnologies

innovadores per a augmentar la competitivitat de les empreses del territori. Està gestionat per l'Ajuntament i el Consell Comarcal de la Selva. Té diversos espais: un Auditori-cuina de 76,87 m², una sala de preparació i neteja de 12,50 m², sala de tasts i multifunció de 77,07 m², una sala de co-working de 26,40 m² i una sala de reunions de 26,56 m². La inversió total va ser de 1.404.660,53€, dels quals 702.330,27€ provenien de finançament de FEDER, 351.165,13€ d'inversió de la Diputació de Girona, 351.165,13€ d'inversió de l'Ajuntament de Riudellots de la Selva.

L'espai inicialment es va crear com a aula de cuina i amb el temps se li va voler donar un valor afegit i potenciar l'emprenedoria a Riudellots i a La Selva en general. Un altre impuls va ser l'aparició del "boom" dels *foodtrucks* a les fires. Aquests empresaris havien de firmar un document responsable conforme havien realitzat els aliments en un obrador registrat. Davant la manca d'espais que complissin la normativa, l'ajuntament va decidir proporcionar-lo. De la idea de l'obrador a la seva realització va passar mig any a causa del desconeixement inicial d'aquest tipus d'infraestructures i per la manca de personal especialitzat. Un cop posat en marxa, els propietaris de *foodtrucks* ja havien trobat altres alternatives, però l'espai va començar a generar interès a altres persones emprenedores. Actualment hi treballa un productor i altres es troben en tràmits per a utilitzar les instal·lacions.

Espai EGG. (Barri del Raval, Barcelona)

El centre neix de la necessitat de crear un espai col·laboratiu per a acollir autònoms i emprenedors/es del món de la gastronomia. Els treballadors han de compartir valors ecològics, el respecte al treball culinari i al producte. Les persones impulsores del projecte són les que realitzen l'activitat principal, que és el càtering, l'organització de sopars privats i classes de cuina. També es porta a terme la torrefacció de cafè i servei de cafeteria, i la producció de fermentats d'origen asiàtic, com ara kimchis i misos. L'espai compta amb 180 m² dividits en tres àmbits: una sala d'esdeveniments, la *cokitchen* i la cuina per a tallers. Normalment l'espai es comparteix entre tres productors/es, tot i que actualment n'hi treballen dos. L'espai també es pot llogar per hores a particulars.

1.2. Dades bàsiques dels Obradors de referència

Gestió	
Pública	44,45%
Privada	55,55%
Mixta	0%
Sistemes d'ús	
Reserva prèvia	55,55%
Horari establert	11,11%
A necessitat productor	22,22%
Modalitats de pagament	
Quota anual	33,33% [500€ - 578€]
Quota mensual	11,11%
Per hores	44,44% [7€/h - 14€/h]
Per pot produït	22,22%
Personal fixe	
Si	55,55%
No	44,44%
Activitats	
Transformació aliments	66,66% (Serveis de càtering, plats preparats, obrador de pa, cremes per untar, torrefacció de fruits secs, llegums cuits, farines, producció de fermentats, rebosteria, salses, cremes, fruita deshidratada, mel)
Conserves	55,55% (Conserves vegetals i de fruites, melmelades, olivades, salmorra, envinagrats, bolets)
Begudes	22,22% (producció de licors i vins)
Envasat	11,11% (envasat de conserves, envasat d'espècies)
Cosmètica	11,11% (cosmètica natural i terapèutica, cremes, mantegues, olis, pomades)
Serveis	
Assessorament	55,55%
Formació	66,66%
Registres sanitaris	22,22%

1.3. Fase d'entrevistes

Paral·lela a la fase de recollida d'informació sobre aquests obradors existents, s'inicien les trobades amb els productors/es i agents locals. S'ha de tenir en compte que, amb la situació jurídica canviant a causa de la pandèmia de la COVID-19 al món, i al territori illenc en concret, les mesures de distanciament social fan inviables reunions de més de 10 persones o focus grup.

La tònica entre les persones entrevistades és d'una gran diversitat d'opinions i punts de vista diferents, per altra banda molt comprensibles, ja que cadascú se situa en posicions diferents en relació amb les seves expectatives de negoci. Els punts de trobada es concreten en la localització -centre de l'illa si no és a la banda de cadascú-, en la gestió des del punt de vista sanitari -l'obrador ha de comptar amb registre sanitari propi i tots els productes comparteixen aquest registre-, i en l'interès per poder ampliar el concepte d'obrador i oferir altres tipus de serveis, com formació i assessorament.

2. La producció alimentària a Menorca (consideracions prèvies)

Com ja s'ha dit, aquest estudi no té per objecte fer una exploració de la situació del sector agroalimentari a Menorca, amb tot ens ha semblat útil fer una petita aproximació a partir de fons secundàries que ens permeti recordar algunes de les tendències més importants. Per fer-ho s'han emprat fons com els diferents estudis d'indicadors generats per OBSAM i reserva de Biosfera, així com l'Estudi del potencial de producció i fluxos alimentaris a l'illa de Menorca” o el treball sobre “La sostenibilitat dels productes locals agroalimentaris a l'illa de Menorca”.

L'estructura de la propietat a Menorca ha determinat el seu model productiu agrícola i ramader. Actualment, el territori rural de l'illa està compost de propietats de mitja i gran extensió que oscil·len entre les 50 i les 500 hectàrees i que deriven de les alqueries de l'època medieval i en el segle XVIII es configuren en els coneguts “llocs”, amb una explotació que, a grans trets, combina el cultiu de cereals, l'aprofitament ramader dels terrenys de pastura o en guaret, així com l'explotació sostenible de les extensions forestals de la finca. La tradició agrícola de Menorca ha estat enfocada a la ramaderia, amb els cultius de secà de farratges, primer per a la cabana ovina per la producció de llana i, més recentment, també per a la cabana bovina destinada a la producció de llet de vaca i l'elaboració de formatge.

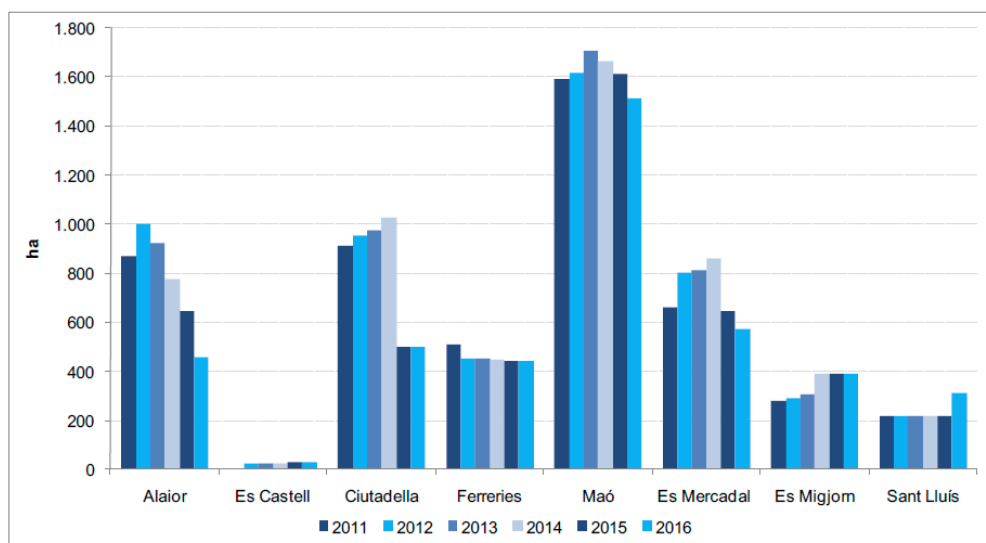
Alhora, una zona de petits horts de regadiu s'estableixen al voltant dels nuclis de Maó i Ciutadella.

A Menorca es produeixen 27.920 tones de productes alimentaris anualment. D'aquesta producció, un 42% s'exporta, mentre que el 58% es queda a l'illa. Per a la producció alimentària, s'utilitzen 23.293 hectàrees del terreny total de l'illa, suposant un 33% del territori. D'aquestes hectàrees, només un 5% es destinen al conreu d'horta i la resta és emprat per a la producció de farratges destinats a alimentar el bestiar.

L'agricultura i la ramaderia són els sectors productius més importants, que arriba al 51% del total de l'illa. Anualment es produeixen 1.030 tones de fruita i 1.038 d'horta.

L'agricultura de Menorca té una gran especialització de farratges per al sector ramader de llet. L'any 2018, l'agricultura de farratges constituïa més de 22.000 hectàrees, que representa un 77% de la superfície agrícola de l'illa. No obstant això, l'agricultura ecològica cada cop adquireix més importància. Any rere any s'observa un creixement del nombre d'operadors i d'hectàrees dedicades a l'agricultura ecològica, arribant a ocupar l'any 2014 unes 5.395,7 ha, encara que amb un decreixement en molts municipis a partir dels anys 2013-2014. Maó és el municipi capdavanter en hectàrees dedicades a aquest tipus d'agricultura i l'any 2016 ocupava 1.500 ha. l'any 2016. El mateix any, Es Mercadal hi dedicava prop de 600 ha., seguit de molt de prop per Ciutadella amb 500 ha. i Alaior, amb 430 ha aproximadament. Per la cua es posiciona Es Castell, amb una participació anecdòtica.

Gràfic 3. Nombre d'hectàrees inscrites al Consell Balear de Producció Agrària Ecològica a Menorca per municipis. 2011-2016.



Font: CBPAE. Elaboració: OBSAM.

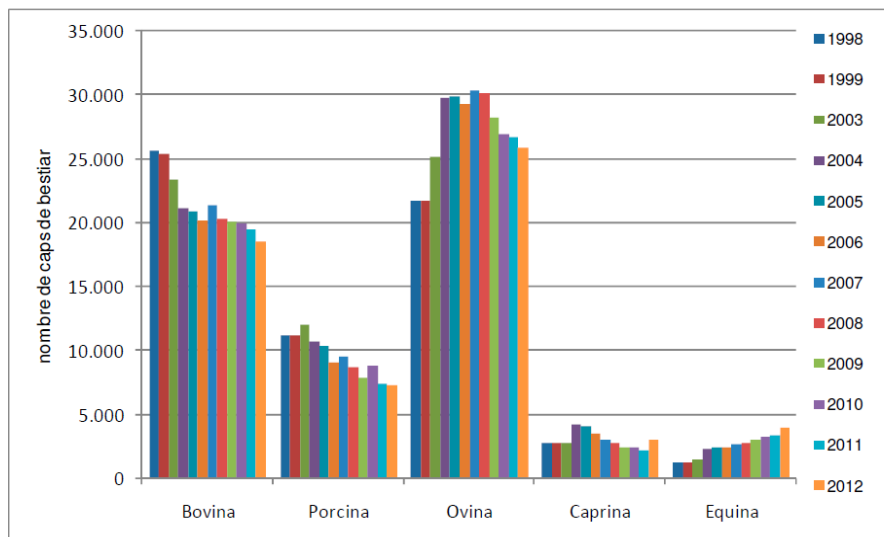
L'evolució de la superfície agrària entre els anys 2002-2015 evidencia l'estabilitat, amb una molt lleugera disminució, dels cultius extensius de secà i de les pastures, així com l'augment considerable i que sembla consolidar-se de la vinya i els camps d'oliveres.

	2002 Superfície en ha.	2007 Superfície en ha.	2015 Superfície en ha.
Cultius extensius de secà	24.007,06	23.875,41	23.782,25
Cultius intensius de regadiu	1.132,63	1.100,64	1.178,67
Cultius intensius d'hortalisses	333,73	346,20	398,21
Cultius intensius en hivernacles	14,57	14,94	17,24
Vinya	12,24	36,83	56,13
Hortals d'arbres fruiters	174,36	173,91	160,59
Camps d'oliveres	0,13	4,52	22,95
Pastures i camps abandonats	4.563,54	4.502,85	4.322,81
Hortals mixtes d'arbres fruiters i hortalisses	415,79	397,45	433,43
Terres de conreu mesclades amb vegetació natural	430,86	428,92	424,98
Font. Obsam, evolució de la superfície agrària.			

La carn representa un 6% de la producció d'aliments a Menorca, destacant la vedella, l'ovella i el porc. Anualment es produeixen unes 1.810 tones de carn. El bestiar oví és el que té més presència a l'illa, amb uns 26.000 caps de bestiar l'any 2012. El segueix el bestiar boví amb

uns 18.000 caps de bestiar el mateix any. En tercer lloc es presenta el bestiar porcí amb aproximadament 7.000 caps de bestiar.

Gràfic 1. Evolució de la cabana ramadera total dels principals grups de bestiar a Menorca dels anys 1998 i 1999, i del 2003 al 2012.



Font: Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. Govern balear.
Departament d'economia i medi ambient. Consell insular de Menorca.

Elaboració: OBSAM

La producció d'aliments càrnics, s'ha incrementat molt en els darrers anys. L'any 1994, el total de bestiar sacrificat als escorxadors de l'illa de Menorca va suposar 808.409 quilos de bestiar (oví, porcí i boví), sent el porcí l'espècie més consumida. Veiem que, a partir de 1997, es presenta un canvi d'hàbits, hi ha una crescuda de la matança de boví arran d'una epidèmia de brucel·losi i tuberculosi. Al llarg dels anys, hi ha hagut un creixement significatiu de bestiar sacrificat fins a assolir l'any 2005 un total de 2.248.011 quilos de bestiar.

El producte més important a Menorca és la llet de vaca, suposant un 54% de la producció total. S'elaboren 57.625 tones de llet, de les quals s'exporten 9.710. De la producció de llet, 42.347 tones es transformen en altres derivats, com el formatge, que es presenta com el segon aliment més produït a l'illa amb un 12%. La producció autòctona arriba a les 3.552 tones, de les quals s'exporten 2.042.

2.1 Productes

A Menorca hi podem trobar races autòctones de bestiar, com la vedella vermella de raça menorquina, emparada per l'Associació de Ramaders de Bestiar Boví de Raça de Menorca i la seva marca de garantia "Vermella menorquina". També trobem l'ovella autòctona de Menorca, controlada per l'Associació de l'Ovella Autòctona de Menorca i el porc negre. Cal destacar també l'elaboració d'embotits, relacionada amb les tradicionals "porquejades". Els embotits menorquins més valorats són la sobrassada, el botifarró, la carn-i-xulla i el camot o cuixot.

El formatge és un dels productes més distintius de la regió i la seva elaboració és resultat d'una tradició ancestral i un dels pilars de la ramaderia i gastronomia menorquina. S'elaboren

formatges tendres, semi curats, curats i vells. La D. O. Formatge Mahón-Menorca recull les característiques i el reglament d'elaboració d'aquest tipus de formatge tradicional.

El peix i el marisc representen una de les pedres angulars del producte fresc i està molt present a la gastronomia menorquina. En els últims 20 anys s'han capturat més de 150 espècies diferents, encara que les més pescades són l'anfós, el cap-roig, el gerret o la rajada. També cal destacar la llagosta, la cigala, la sípia o l'escamarlà. Es preparen de moltes maneres: en suquet, fregit, escabetx, al forn, entre d'altres. També és rellevant el cultiu, especialment de musclos i escopinys dins del port de Maó.

Les hortalisses també han tingut un paper capdavanter en la gastronomia menorquina, molt rica en vegetals i productes frescos. Existeixen varietats locals, com els tomàtics, cebes, pebres, alls, lletugues, carabassons, albergínies i carxofes entre d'altres. Cal destacar el cultiu en "terra seca" que encara mantenen alguns productors (horta d'estiu en àrees fresques i sense reg).

També es presenten diverses varietats locals de fruiters, com ara de figues, pomes, peres, prunes i melictons, raïm de taula i d'altres. Els excedents de fruites i hortalisses sovint són reaprofitades en l'elaboració de conserves que permeten gaudir d'aquests aliments fora de temporada, especialment de figues, codonys o de carabassa.

El cultiu del raïm, que arrenca de l'època romana ha tingut una important trajectòria a l'illa, malgrat que durant bona part del segle XX es va produir exclusivament per l'autoconsum. És a partir de final del segle XX que es recuperen antigues vinyes per la producció i comercialització de vi. L'any 2005 es crea la reglamentació Vi de la Terra de Menorca, que inclou la producció de vi amb les varietats de merlot, cabernet sauvignon, monestrell, ull de llebre, syrah, chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell, parellada i moll. Actualment és una producció a l'alça. Menorca també conserva una important i antiga indústria licorera que produeix la coneguda ginebra menorquina, així com licors d'herbes o essències de fruites.

La tradició mediterrània també es palesa amb una producció d'oli, encara que molt escassa. Actualment diferents petits productors elaboren oli d'oliva verge extra.

El cereal es reserva majoritàriament a aliment per al bestiar, encara que hi ha productors que cultiven blat per a consum humà, amb algunes varietats locals, com ara el blat xeixa. Amb la farina s'elaboren diferents tipus de pa, però també una gran varietat de productes de pastisseria tant dolços com salats, alguns d'ells de tradició ancestral, com ara els crespells, les formatjades, flaons, els rubiols, les coques...

També es cultiven llegums, entre els quals destaquen les faves. Si bé havia sigut una producció molt reduïda, darrerament, s'estan recuperant produccions reduïdes de guixons, guixes, llenties, mongetes i els ciurons. En el producte local, també és significativa la producció d'ous de camp i de granja.

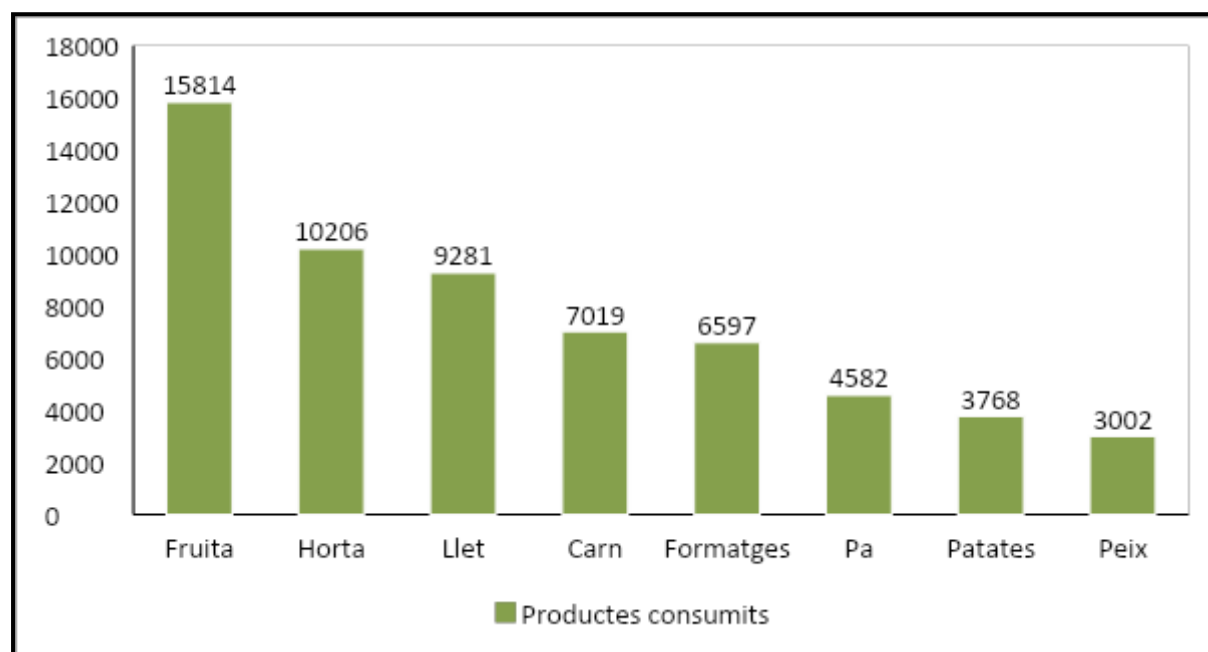
És important esmentar, a més, les propietats culinàries i curatives de les plantes aromàtiques de l'illa i la seva llarga tradició. Alguns exemples són la camamil·la, el tem, el romaní, la menta o el poliol. També de temporada, els bolets de bosc són productes apreciats.

Associat amb la diversitat de flora, cal esmentar la producció de mel a Menorca, de molt bona qualitat i molt ben valorada. Va ser una producció molt important per l'exportació a Anglaterra, que va quasi desaparèixer per sorgir amb força actualment. S'ha creat la marca de garantia "Mel d'm", que regula la producció i comercialització de mel de l'illa de les varietats de mil flors, monofloral d'encova, de bruc, d'esbarzer i de romaní.

La producció de sal, que havia desaparegut a l'illa, ha reeixit gràcies a produccions reduïdes però d'alta qualitat.

2.2 Consum

A Menorca, s'importa el 81% de productes alimentaris, per tant, el producte local representa solament un 19% del consum total d'aliments. La fruita es posiciona en primer lloc com a aliment més consumit amb 15.814 tones. En segon lloc hi trobem les verdures i hortalisses, amb 10.206t, seguida de la llet amb 9.281t, la carn amb 7.019t, el formatge amb 6.597t, el pa amb 4.582t, les patates amb 3.768t i finalment el peix amb 3.002t.



En aquesta síntesi també s'ha considerat interessant incloure el treball sobre *"La sostenibilitat dels productes locals agroalimentaris a l'illa de Menorca"*, que realitza una anàlisi ambiental, social i econòmic del producte local agroalimentari de l'illa de Menorca en tots aquells aspectes que engloben el cicle de vida del producte local. Si bé l'estudi fa una caracterització del sector agroalimentari de Menorca, es consideren interessants les dades que aporta i, especialment les propostes per tal d'augmentar la producció i el consum de producte local a Menorca. L'estudi inclou una diagnosi exhaustiva que recull dades però també s'ha donat veu als actors implicats per conèixer la seva opinió i la seva percepció.

Les conclusions de l'anàlisi deriven a l'elaboració de línies estratègiques, programes i accions amb l'objectiu d'augmentar l'oferta i la demanda del producte local agroalimentari de Menorca, tant per orientar cap a hàbits més sostenibles com per enfortir el sector productiu i, en definitiva, assolir una major sobirania alimentària.

En primer lloc, l'estudi analitza en l'àmbit general la significació del sector ramader i la seva evolució històrica, les diferents tipologies d'agricultures, el concepte de sobirania alimentària, així com el marc legal, l'etiquetatge o el grau d'implementació del producte local a diferents indrets europeu. Posteriorment, analitza el sector alimentari menorquí, el comerç, les eines de promoció disponibles, així com altres aspectes econòmics, socials i ambiental.

Les conclusions a nivell econòmic es resumeixen en que la temporalitat dels productes frescos provoca poca presència a supermercats de l'illa i més encara si són supermercats d'àmbit estatal. Els productes frescos presenten una variació de preu molt diferenciada, tot i això, el 71% dels productes locals frescos analitzats són més econòmics. En el cas de la vedella menorquina el preu és més elevat, com també ho són productes com ara la mel, el vi i la sobrassada, a causa d'una oferta reduïda.

A nivell ambiental, l'estudi conclou que els productes importants tenen més impacte ambiental que els locals, encara que caldria realitzar un estudi específic del càlcul de la petjada de carboni en la producció de productes locals no només del transport. Les entrevistes desvetllen que el perfil de consumidor que més compra producte local és una dona de 44 anys, amb estudis de batxillerat o formació professional i amb coneixement d'un 90% sobre producte local. El producte local es compra majoritàriament per la seva qualitat, però recalquen preus alts. Els enquestats coneixen les etiquetes agroalimentàries més conegudes, però només el 23% coneix el projecte Agroxerxa.

Com a conclusions finals, l'estudi detecta que hi ha un interès existent i creixent en l'evolució del producte local, però manquen eines per conscienciar a la població cap a un consum més sostenible. També es detecta una manca de divulgació sobre els avantatges dels productes locals.

La part propositiva de l'estudi inclou la diversificació i l'augment de l'oferta de producte local, l'augment del consum de producte local i arrelar el producte local a les diferents etapes de la formació acadèmica. Per assolir aquests objectius es proposen entre altres, subvencionar productes ecològics, diversificar i potenciar productes concrets, incentivar que el sector de la restauració aposti per al producte local, fer campanyes publicitàries o la introducció del producte local en els menjadors escolars.

Les fonts utilitzades per elaborar aquest apartat són:

Dades extretes del web de l'Observatori Socioambiental de Menorca: indicadors d'Economia i turisme: <https://www.obsam.cat/documents/economia-i-turisme/>

Dades extretes dels Quaderns de la Reserva de Biosfera de Menorca: Sistema d'indicadors de sostenibilitat, 11 de maig 2010: <https://www.obsam.cat/informes-indicadors/sostenibilitat/>

Dades extretes del web d'Agroxerxa: <http://agroxerxa.menorca.es/>

G. Clopés, M. Garrido, A. Jaime, N. Justicia, M. Martín: La sostenibilitat dels productes locals agroalimentaris a l'illa de Menorca, Treball de fi de grau de Ciències Ambientals de l'a UAB, amb un conveni amb l'Observatori Socioambiental de Menorca. Tutors del projecte: Dr. Joan Rieradevall i Anna Petit, 2017, pàg. 197

J. García García-Roldán: “Estudio del potencial de producción y flujos alimentarios en la isla de Menorca”, 2018, pàgs. 500, així com les infografies elaborades per a la presentació a Menorca el 16/02/2019:

<http://www.biosferamenorca.org/Contingut.aspx?IDIOMA=2&idpub=3272>

3. Temes més destacats de l'anàlisi col·lectiva

Tot seguit s'expressen les conclusions més importants a les que ens permet arribar els continguts de les entrevistes realitzades. Hem optat per a presentar la informació organitzada temàticament, donat que ens és més important començar a esbrinar tendències que no pas el que pensa cada persona que ha estat entrevistada. En tot cas, val la pena insistir que les opinions expressades en aquest apartat són les que ens han manifestat les persones entrevistades, no les dels membres de l'equip redactor; en conseqüència, no tenen perquè ser opinions homogènies.

3.1. Productes a elaborar

Pel que fa a la possible elaboració, els productors/es d'horta i fruita són els que més interès presenten per a poder participar en un obrador compartit. En la fase d'entrevistes, però, s'han fet trobades amb productors/es de:

- fruita i verdura fresques convencionals
- fruita i verdura fresques ecològiques
- oli
- embotit
- mel
- bolets
- peix
- formatge
- germinats

La gran majoria d'aquestes persones combinen diversos productes, essent el binomi fruita i verdura fresca més formatge o embotit el que més es dona. Així, algunes d'elles han tingut la iniciativa de fer un obrador a la mateixa finca per poder treure més rendiment dels seus terrenys, on hi combinen horta amb ramaderia. Però altres es troben en la situació de no poder fer una construcció per trobar-se en terrenys que jurídicament no són edificables, més enllà de les construccions ja existents.

Si bé és cert que alguns productors/es han mostrat interès a elaborar nous productes relacionats amb la possible construcció d'un obrador compartit, també n'hi ha que ja tenen les instal·lacions necessàries a casa seva.

Un sector que ens ha semblat interessant és el de la producció d'oli. En aquests moments hi ha a l'illa dos molins, un dels quals és emprat per diferents productors, tot i que sense comptar amb tots els permisos pertinents per a realitzar l'activitat que actualment s'hi desenvolupa. En la conversa amb un membre de l'Associació de productors d'oli de Menorca, es desaconsella la inversió en un molí en aquests moments, ja que diu que la producció total de l'illa, a 2020, no és prou significativa com per recuperar la inversió en la infraestructura necessària per produir-lo. Així i tot, sí que es menciona que hi ha una tendència creixent per la plantació d'oliveres, lligada al concepte d'agricultura regenerativa.

En aquest punt ens trobem amb una de les funcions que podria tenir l'obrador compartit, el de la regularització de situacions actuals que no estan dins dels paràmetres legals establerts. L'existència d'una tafona no és percebuda com a necessitat; tanmateix s'estan utilitzant molins en condicions paralegals ja que la seva activitat no està prevista en les normes reguladores vigents.

En les diferents entrevistes, també s'ha considerat la possibilitat de combinar l'elaboració d'altres tipus de productes, com cosmètica o embotits, en el mateix obrador. Si bé pel que respecte a la transformació d'embotit, tots els productors/es reclamen una instal·lació en condicions d'escorxador (actualment, la instal·lació més gran es troba a Ciutadella i presenta problemes legals, arribant a suspendre el servei d'escorxador alguns dies al mes d'octubre d'aquest any 2020). És generalitzada l'opinió que la transformació de carn -pel que fa a embotit- s'hauria de poder fer al mateix escorxador, com és el cas del de Maó, on s'hi sacrifica un 15% dels animals de l'illa.

Actualment, els productors/es-transformadors/es que ja elaboren producte han optat per la via de construir un obrador propi a la finca o han cercat col·laboració amb instal·lacions privades ja existents. És l'exemple de la Confraria de Pescadors de Maó, que transforma peix fresc que ven com a suquet a la cuina de Bolets de Menorca, una instal·lació que li queda pròxima i amb cuiner propi. De fet, la idea de poder emprar cuines ja existents per fer elaboracions ha sorgit en algunes de les entrevistes realitzades, especialment entre aquells petits productors/es que encara no han donat el pas a la transformació perquè la inversió d'una infraestructura no la poden assumir. I tampoc saben si el producte transformat podria tenir sortida en el mercat al qual estan acostumats, que solen ser mercats agraris, fires o venda directa a clients. Aquest és el del transformador/a que es podria decidir a iniciar un negoci d'aquesta mena i que seria la persona usuària de l'obrador compartit.

3.2. Importància del producte ecològic i creixent interès per l'agricultura regenerativa

Alguns dels petits-mitjans productors/es estan molt compromesos amb l'agricultura ecològica o l'agricultura regenerativa, un mètode de recuperació de la terra de manera que la seva explotació a llarg termini es faci de manera sostenible, aconseguint producte fresc de bona qualitat. En aquest sentit, existeix un grup, liderat per un petit productor que fa venda directa, on hi ha més de 100 persones -entre productors, ramaders, agricultors, propietaris de finques, assessors agrícoles, etc.-, bastant actiu, on es comparteixen experiències tant de l'illa com de fora, i també bones pràctiques.

Algunes d'aquestes persones han estat entrevistades per aquest estudi. Un bon exemple de la tasca que en els darrers anys s'ha dut a terme és la finca de Son Felip, que en aquests moments elabora oli (amb un molí propi de recent adquisició), fa engreix de vaca menorquina amb el sistema de maneig holístic, vol obrir una via de comercialització d'ous ecològics, i també té una petita instal·lació per fer conserves amb el producte d'horta de la finca.

La opinió generalitzada d'aquests productors/es és que la creació d'un obrador compartit pot ser molt beneficiosa, però que s'ha de fer bé, amb mitjans suficients, amb exigència de qualitat en els productes que s'hi elaboren per tal de generar una imatge de qualitat i d'alta gama. Tanmateix, en aquest cas, creuen que s'ha de fer una opció per producte ecològic, així com convertir l'obrador en un centre de difusió de noves maneres d'entendre l'agricultura i la ramaderia, lligades a la permacultura i a l'agricultura regenerativa. En aquest sentit, els sembla molt important la tasca de conscienciació, formació i coordinació de voluntats que podria tenir l'obrador.

3.3. Localització de l'obrador

Com en molts altres aspectes, la ubicació de la iniciativa polaritza ràpidament les posicions, les persones de llevant prefereixen que l'obrador es faci a Maó i les de ponent a Ciutadella. A partir d'aquest posicionament, i per intentar salvar l'esmentada polarització, l'opinió generalitzada és que l'obrador, per assegurar-ne l'èxit, s'ha d'ubicar al centre de l'illa, idealment, a Es Mercadal. Les finques productores dels dos extrems veuen amb una certa reticència haver-se de desplaçar fins al centre de l'illa, però estarien disposats a fer-ho si l'obrador s'ubiqués en aquesta població.

Sí que es menciona, però, que ha de ser una ubicació amb facilitat d'aparcament, càrrega i descàrrega fàcil de producte, així com d'accés senzill. La localització i les característiques físiques, són elements importants que s'hauran de tenir molt en compte per a l'èxit possible de la iniciativa. En aquest sentit, es considera important que hi hagi diversos espais per a fer activitats diferents.

Vist l'interès de gairebé tots els productors/es per tenir la instal·lació al centre de l'illa, es manté una entrevista amb el batle de la localitat, Francesc Ametller, qui diu que es podria cedir un terreny al costat del Museu de la Ràdio (al recinte Firal) d'uns 99 metres quadrats, en el qual s'hauria d'aixecar l'edifici (només hi ha parets, sense sostre) i muntar-hi l'obrador.

Per part de LEADER, es té en consideració un espai ubicat a Sa Granja propietat del Consell Insular de Menorca, sense ús, que es podria aprofitar per construir l'obrador. En aquest cas, l'espai és més gran, tot i que també s'hauria d'adequar, sanejant algunes deficiències d'accés, normativa i barreres arquitectòniques. A banda, de després equipar-lo amb la maquinària i la cuina necessàries per fer els transformats.

3.4. Tipus de gestió i manteniment

El tipus de gestió de la instal·lació és un aspecte que les persones entrevistades veuen des de diferents punts de vista. Si bé la gran majoria coincideixen en el fet que no ha de ser una iniciativa gestionada de manera pública, en el sentit de gestionada per part de funcionaris, es planteja la possibilitat d'una concessió, després de la inversió pública inicial. El problema arriba en el moment de triar una entitat privada ja existent que en pugui ser la concessionària que gestioni el servei. Es mencionen, el GOB Menorca, una empresa privada o Sa Cooperativa del Camp. Aquesta darrera, amb la qual es realitza una trobada, es veuria

disposada a gestionar l'obrador sempre que es considerés fer un pla de viabilitat i en pogués treure un rendiment. Així i tot, alguns petits productors/es no veurien amb bons ulls que fos Sa Cooperativa qui gestionés el funcionament de la instal·lació.

En el que sí que coincideixen gairebé totes les finques productores és en la necessitat de tenir personal que s'encarregui de la neteja, la gestió de l'ús per no encavalcar horaris i, a ser possible, que també fes la feina administrativa i legal pel que fa a complir amb la normativa sanitària.

Davant la possibilitat de pagar per l'ús de l'obrador compartit, s'obren dues vies.

- Pagar per ús/hora. Aquest sistema permet als productors/es més esporàdics no haver de mantenir una quota fixa amb la incògnita de saber si realment en faria ús o no, a banda de veure's com un sistema més just per tothom: qui més l'empra és qui més paga. L'inconvenient d'aquest sistema és que els ingressos són molt imprevisibles, i l'empresa que fa la gestió ha de mantenir uns costos fixos de llum, fums, aigua, etc.
- Pagar una quota fixa. La quota fixa és l'altre sistema que ha sorgit de les entrevistes als mateixos productors/es. Aquest tipus de pagament el veuen amb millors ulls aquells que saben que emprarien les instal·lacions amb certa regularitat. Ara bé, creuen que ha de ser una quota baixa, de manera que el cost repercutit sobre el preu final no s'elevi massa. Per part de la gestora de l'espai, també facilitaria la previsió d'entrada d'ingressos pel manteniment de costos. El que manca per veure, i que no queda clar pel fet que hi ha molt de productors/es que són transformadors/es en potència però actualment no elaboren, és si hi hauria un volum prou significatiu per a cobrir les despeses fixes de la instal·lació. En qualsevol cas, tal com es fa en altres obradors, la quota fixa també es pot escalar en funció de les vegades que et dona dret a emprar l'obrador.

3.5. Activitats complementàries (formació i assessorament)

L'activitat complementària és un altre dels punts àmpliament ben rebuts pels productors/es. Sobretot pel que fa a assessorament. Preocupa la gestió de la part sanitària, especialment, ja que els requeriments per a l'elaboració de productes agroalimentaris de tercera i quarta gamma són estrictes. La majoria de productors/es i transformadors/es tenen el seu propi registre sanitari, tot i que consideren que la burocràcia i el seguiment que se'n fa per part de les autoritats sanitàries els lleva molt de temps de feina. En aquest sentit, diverses de les persones entrevistades comenten que seria de gran ajuda que tant les gestions per aconseguir el registre sanitari del seu elaborat, com el seguiment de la traçabilitat es fes des del gestor de la instal·lació, una figura que veuen clar per assegurar un bon funcionament de l'obrador.

La part de formació també es veu viable, tot i que no es concreten els temes a tractar.

Una tercera activitat que es planteja és l'ajuda en la part de comercialització del producte elaborat a l'obrador. O, almenys, que es pogués guiar en el procés de comercialització per donar sortida als nous productes.

3.6. Maquinària

Un obrador compartit tal com es podria plantejar per part dels potencials productors/es transformadors/es, s'enfocaria bàsicament a les necessitats per fer conserves, mermelades i altres derivats que es puguin envasar al buit, majoritàriament.

En aquest sentit, les necessitats que plantegen els potencials usuaris són senzilles en quant a infraestructura: una cuina amb fogons on poder coure, una zona on poder manipular el producte fresc (neteja, tall, etc), els estris necessaris per dur a terme aquestes tasques...

Alguns dels productors/es posen èmfasi en una màquina autoclave per poder envasar al buit sense haver de fer banys maria. Una embotidora, un robot de cuina per facilitar i fer més ràpidament el procés de cocció, o màquines que facilitin l'envasat i etiquetatge, com una etiquetadora, també surten en algunes de les converses de les entrevistes fetes.

Es planteja, com a part de l'obrador per part d'algun productor esporàdic, la necessitat de tenir una zona per poder assecar, separada de la cuina. I oferir un producte elaborat que no sigui en conserva.

També es planteja en diverses ocasions la necessitat de tenir un espai d'emmagatzematge de material. De fet, alguns comparteixen la idea de poder fer compres centralitzades d'utilitats com pots de vidre, que emprarien la gran majoria, per poder beneficiar-se d'un preu més barat en fer una compra conjunta més gran. Es menciona en alguna de les trobades la necessitat d'una zona freda, per poder conservar producte fresc o elaborat que hagi de quedar refrigerat.

La maquinària aquí plantejada cobriria les necessitats dels transformadors/es de productes d'horta, fruita i embotit. Els productors/es de mel, que tenen menys exigència sanitària per tractar-se la mel d'un producte no transformat, només recollit, necessitarien en tot cas un decantador. Tot i que els actuals productors compten cada un amb les seves pròpies instal·lacions. En aquest sentit, un dels productors que més volum genera, comenta que un obrador compartit, dintre del sector, seria interessant per fer elaborats el component principal dels quals fos la mel, ja que aquest tipus de feina no la poden fer dintre de les seves instal·lacions, per ordre normativa.

Pel que fa a la possibilitat d'incloure un molí d'oli, es comenta a l'apartat de Productes a elaborar la realitat actual de la producció, en aquests moments massa petita per recuperar una inversió d'un molí que cobrés les necessitats de tots els productors.

3.7. Col·laboració institucional

Un dels punts claus de sortida de l'excedent o un incentiu per a la transformació per part de petits productors poden ser les iniciatives de caràcter públic lligades a evitar el malbaratament alimentari i la potenciació de producte local i de temporada. En aquest sentit, des de LEADER mateix es presenta una iniciativa amb la qual es proveeix els menjadors escolars de productes de la terra, la gran majoria frescos. Per part del grup de cuineres que participen en aquesta iniciativa, es demana poder introduir nous aliments que ja arribin transformats a la cuina per estalviar temps. Així, un dels darrers interessats en poder oferir el producte ha estat la Confraria de Pescadors de Ciutadella, qui veu una via de venda nova.

Alguns dels productors/es entrevistats mencionen la preocupació pel malbaratament alimentari que suposa l'excedent de producte fresc, sobretot d'horta i verdura. En aquest sentit, hi ha una empresa en concret, Mi Caldo, que transforma producte fresc en pols per condimentar, amb cert èxit entre les persones consumidores. Tanmateix, són nombroses les finques que tenen interès a transformar el producte d'estiu, com pot ser la tomàtiga, en sofregit o tomàtigat. Però que es veuen impossibilitats de fer-ho als llocs i finques perquè els requisits de diversos tipus -sanitaris, de protecció del territori, d'usos del terreny- no els ho permeten fer.

Aquest tipus de productors/es són els potencials usuaris d'un obrador compartit en aquests moments. Encara que tots remarquen el fet el cost de l'ús de l'obrador els hauria de sortir a compte, perquè l'alternativa, que és la de deixar que el producte fresc es faci malbé, no els suposa un cost, encara que sí una pèrdua.

3.8. Iniciatives privades ja existents o en procés de creació

Existeixen damunt Menorca algunes iniciatives privades en marxa a tenir en compte a l'hora de veure si la possible demanda de transformació s'adheriria a aquestes iniciatives. A més, hi ha un cens (mapa adjunt) de finques que han muntat un petit obrador per transformar el producte al mateix terreny que ja funcionen, pel que aquest tipus de públic té la necessitat coberta. A continuació es poden veure les iniciatives privades més rellevants i amb potencial per ser espais compartits.

Bolets de Menorca

La primera ja es troba en funcionament, i s'ubica a la zona de Maó. Es tracta de Bolets de Menorca, un negoci que es basa en la producció de bolets i la seva venda en fresc, en conserva, secs, en format de salsa o directament com a plats on l'element principal és el bolet, i que venen congelats.

Les instal·lacions compten, a banda de la zona de cultiu de bolets, amb una cuina totalment equipada, amb zona d'envasat. Adjacent a la cuina, i com a entrada, s'hi troba el punt de venda i una sala que s'empra per fer tastats dels productes, amb possibilitat de vista directa a

la cuina per fer demostracions. A més, compta amb una altra sala-aula equipada amb material per poder fer conferències o formacions.

El propietari de la instal·lació comenta que està obert a col·laborar amb altres productors/es que vulguin transformar la seva matèria primera, amb la condició que és el cuiner propi qui en fa la transformació amb la recepta del productor. Així, diu, evita problemes de males pràctiques a dins del seu espai. De fet, tenen ara mateix una col·laboració amb Sa Llotja de Maó.

Considerem que són unes bones instal·lacions i amb la mateixa filosofia que l'obrador compartit públic. Però no és un espai on s'hi pugui transformar una gran quantitat de volum. A més, la ubicació, molt a prop de l'entrada de Port de Maó, fa pensar que seria només emprat per productors/es de la zona de Llevant i que estiguin disposats a fer que un tercer els faci la transformació.

Menorca Lab /

Menorca LAB és una iniciativa privada que des de 2018 està treballant en un projecte d'emprenedoria social relacionat, segons ens manifesta un dels seus impulsors, amb Sa Cooperativa des Camp, la Fundació de discapacitats i un Grup hotel·ler per a vendre producte de 5a gama.

El projecte se centra en vendre verdura i hortalissa a hotels. Segons el seu impulsor, la idea és viable a partir de 200 tones de producció anual.

El projecte es considera d'economia circular. Ells han dissenyat un envasat amb materials com el polipropilè que no és biodegradable, aleshores han ideat un sistema de reutilització del polipropilè mitjançant una indústria de processat de plàstics per fabricació de llosetes per a gespa.

Segons ens manifesten, al 2020 estaven llestos per començar la producció però la pandèmia del coronavirus ho va impedir. En aquests moments (octubre 2020) sembla que comencen la producció de tomàtiga tallada.

L'obrador de cuina està instal·lat a Ferreries, mentre que el grup disposa d'un altre espai de treball al centre BIT Menorca (Alaior) amb el nom de Technolloc com a remembrança dels espais de producció agrària de Menorca. Quan es va fer la visita per l'entrevista (28 d'agost de 2020) encara no hi havia cap màquina a l'obrador.

Els impulsors del projecte compten que el Consell Insular de Menorca els farà una compra pública d'aliments per a les necessitats del sector de serveis socials.

S'Ambosta

S'Ambosta és un projecte doble i amb una ambició major que les dues iniciatives anteriors. En aquests moments es troba en fase de construcció, amb dos punts: l'obrador com a tal al

polígon industrial i un punt de venda i informació a Via Ronda, tot a Es Mercadal. Ambdues instal·lacions estaran enllestides a principis de 2021.

Aquesta iniciativa surt de l'ambició del Cuiner David Coca, que regenta els restaurants Sa Llagosta i Ses Salines de Fornells, de no perdre la tradició gastronòmica i culinària de l'illa, molt lligada al producte local i de temporada. La seva intenció és emprar aquest obrador per cobrir una demanda creixent de producte local transformat per hotels de capital illenc i agroturismes, així com altres cuines de negocis privats.

La part més important, però, és la de formació i conscienciació, que implica un projecte educatiu amb escoles per poder mostrar als més joves com el producte de la terra segueix un camí fins a arribar al plat. En aquest sentit, la idea d'origen va en paral·lel als objectius de l'obrador compartit, pel que asseguruen que estarien disposats a incloure a productors/es-transformadors/es, ja fos cedint les instal·lacions o fent ells mateixos les elaboracions.

Finalment, una altra gran avantatge d'aquesta iniciativa és la seva ubicació, Es Mercadal, que és la reclamada pel gruix d'entrevistats. A banda, sembla que l'equipament de la cuina és prou extens com per poder elaborar productes de diferents categories, tot i que és l'apreciació que s'extreu de l'entrevista perquè les instal·lacions encara no estan fetes.

4. Conclusions i recomanacions finals

Acabada la fase d'entrevistes, es realitza un curs organitzat per part de LEADER amb Marta Feliu, cuinera i formadora en els cursos tècnics d'especialització "Obradors per a elaborats alimentaris artesans" de la Conselleria d'Agricultura del País Valencià (2016-2019). Aquesta formació es centra en la part més normativa i sanitària que ha de tenir un obrador compartit, que descriurem en el capítol de Consideracions de seguretat alimentària.

Tanmateix, a l'inici de la formació planteja una qüestió prou interessant i a tenir en compte abans d'iniciar qualsevol tràmit per la construcció d'un obrador compartit, i que es resumeix en la següent pregunta:

QUINA IDENTITAT I FINALITAT VOLEM QUE TENGUI L'OBRADOR COMPARTIT?

Comenta Feliu que la definició de l'objectiu que es vol aconseguir amb la construcció d'un obrador compartit, en condicionarà molts aspectes. Des de la viabilitat econòmica, al tipus d'usuari o la manera de gestió de la instal·lació. És per aquest motiu que remarca la importància de poder tenir clara la resposta a aquesta pregunta abans de començar a plantejar la construcció.

Es tracta d'esbrinar els valors que hi ha en la voluntat de fer l'obrador compartit i concretar els camps en els quals es vol treballar.

És clar que l'embranzida que ha generat la pandèmia sanitària ha decantat una part dels menorquins i menorquines a consumir més producte local, un fet que s'ha vist per l'increment de demanda de producte fresc de l'illa entre els petits comerciants locals i les cooperatives agrícoles. Des del Consell Insular també s'ha impulsat el consum de producte local i de temporada com una manera d'incentivar l'economia circular, amb campanyes enfocades baix la marca *Made in Menorca*.

Per altra banda, destaca el creixent interès entre els cuiners i restauradors per aquest tipus de producte, cada vegada més present a les seves propostes gastronòmiques. Una línia que sembla ajudar a la consolidació de la nova cuina menorquina, molt enfocada en la millora arran de l'objectiu de Menorca com a Regió Gastronòmica Europea 2022.

Tot aquest conjunt de situacions, haurien de servir per poder enfocar la resposta a la pregunta plantejada per Feliu, i que s'hauria de respondre, idealment, entre les institucions públiques implicades en la construcció de l'obrador i els potencials usuaris.

4.1. És idoni construir un obrador compartit?

Davant el panorama actual que ha aflorat de les entrevistes amb el sector de productors - alguns transformadors- no hem pogut identificar grups de persones que ens hagin manifestat el seu interès explícit en utilitzar l'obrador. En tot cas volem posar de manifest dues línies argumentals que ens semblen importants a tenir en compte:

1. La primera és la manca de transformadors/es en actiu, encara que sembla haver-n'hi un bon gruix de potencials. S'ha de tenir en compte que, tot i la intenció lloable d'augmentar el consum de producte local i evitar el malbaratament alimentari, falta una profunda penetració del missatge entre la societat menorquina. Actualment, es consumeixen a l'illa unes 78.000 tones d'aliments a l'any, i només un 19% d'aquest volum és producte local. I de les 28.000 tones que representen la producció local, el 54% és llet i el 12% formatge. Les produccions de carn (6%), horta (3,7%), fruita (3,6%), patates (1,4%) i peix (1%), queden molt reduïdes davant del sector làctic, durant anys ajudat per administracions insulars, estatals i europees. Caldria, per tant, provocar abans un canvi de mentalitat en els hàbits de consum dels illencs, a través de campanyes -que s'han començat a fer-. Sembla que el moment històric d'una pandèmia sanitària mundial i l'efecte que ha suposat aquesta damunt Menorca, marca una oportunitat per encetar una línia de treball que vagi cap a aquest canvi de mentalitat ².
2. L'existència d'iniciatives privades amb una idea clara sobre el producte local, lligat a la conservació dels valors mediambientals de l'illa, fan pensar en la possibilitat de crear aliances público-privades. I destinar els recursos públics, inicialment per una inversió en una instal·lació, a empènyer cap al canvi de mentalitat mencionat en el punt 1. També es podria plantejar aquesta col·laboració en el sentit d'emprar instal·lacions privades amb un impuls econòmic que vengui de l'administració per a petits productors/es que potser no arribin a pagar el cost d'ús d'un obrador privat, de manera que s'incentivi a aquests potencials transformadors/es a provar de fer elaborats i veure després quina és l'acollida del consumidor. En el cas que arribés un punt en què els productes transformats a l'illa tinguessin prou volum i demanda per part dels consumidors, i la iniciativa privada no pogués donar resposta a totes les necessitats dels petits productors/es, seria el moment de plantejar la construcció d'un obrador públic. Aquesta fórmula planteja alguns avantatges a tenir en compte. Per part dels productors/es i transformadors/es, provar que realment els seus elaborats tenen sortida al mercat i són capaços de comercialitzar la seva producció. I per part de l'administració pública, veure les necessitats reals d'inversió en el moment en què el mercat estigui ja creat i els potencials transformadors siguin ja empresaris amb certa experiència en les seves elaboracions.

En qualsevol cas, creiem que la decisió final de crear l'obrador compartit ha de respondre a més criteris que al final d'aquest document posem en consideració.

² Les dades d'aquest paràgraf estan referenciades a un document elaborat per Justícia Alimentària, que es pot veure a l'Annex V.

4.2. Incentius del consum local i canvis dels hàbits

Com es podria incentivar el consum local o quines accions podrien beneficiar el canvi de model de consum?

Independentment de la creació o no de l'obrador compartit, creiem que és important mantenir l'objectiu de promoure la consolidació del sector agroalimentari a l'illa. En aquest sentit creiem que seria positiu seguir impulsant algunes de les iniciatives que s'estan duent a terme, però d'una manera més coordinada i amb una clara vocació d'ajudar al sector primari de l'illa a convertir-se en un dels sectors importants per l'economia menorquina.

Per això creiem que Menorca ha d'apostar per la qualitat, pel producte de proximitat i de temporada, i per crear sinergies entre el sector turístic i l'agroalimentari, així com entre altres serveis com els menjadors escolars, els programes educatius... i el sector agroalimentari.

Plantegem algunes reflexions en aquesta direcció:

- Consolidació de la Fira Arrels. Es tracta d'un cas d'èxit a jutjar per l'augment de productors i restauradors i públic que cada any augmenta. L'objectiu podria ser que contribuís a la desestacionalització, a promoure el turisme gastronòmic, a posar més en relació el sector turístic amb el sector primari a Menorca, en definitiva a què els productors/es i potencials transformadors/es de l'illa tinguin un diàleg obert amb els seus potencials clients: hotelers, restauradors i població en general. En aquest sentit ens sembla que l'obrador compartit, en cas de fer-se, s'hauria de relacionar amb la Fira i ajudar-se mútuament en la seva promoció per anar obrint camí en la direcció esmentada.
- Potenciar les campanyes de conscienciació de consum de producte local. En aquest sentit, es fa ja una feina, tant des del Consell com d'altres institucions i fins i tot des del mateix sector. Des del confinament hi ha hagut una espècie de despertar que s'ha enfocat cap a mostrar al consumidor les maneres de fer feina del camp de Menorca, intentant sensibilitzar i crear una empatia entre el consumidor i el productor que proveeix. Trobem que és una bona via que s'ha de seguir explotant. Poder fer que els menorquins es sentin orgullosos del seu producte primari tant com ho estan de les seves platges (i que aquest producte no sigui només el formatge). Dintre d'aquestes iniciatives destaca la campanya creada pel departament d'Economia i Territori del Consell Insular de "Bé de Menorca", amb un joc de paraules que dóna a entendre que el producte primari és un bé preuat i a la vegada, amb el seu consum, es fa un bé a l'illa i la seva economia. Els protagonistes d'aquesta campanya en són els mateixos productes i també els productors/es, creant aquesta empatia entre treballador del sector primari i consumidor final abans esmentada.
- Crear campanyes i jornades gastronòmiques amb les figures més destacades de la cuina menorquina per donar a conèixer el producte local. Que siguin els mateixos restauradors qui promocionin el producte local, a través de la utilització en les seves elaboracions. Dintre d'aquest àmbit són importants les jornades gastronòmiques que

s'organitzen durant l'any des d'associacions empresarials com són PIME i CAEB, amb iniciatives com la Mostra de Cuina Menorquina o Menorca en el plato.

- Impulsar els productes locals entre la població flotant de l'illa (turistes, excursionistes...), lligat amb la gastronomia i el producte de qualitat.
- Ajudar als productors/es amb formació, assessorament i tota mena d'ajudes per tal de consolidar-se com a sector. Però fer el mateix amb els potencials transformadors/es de productes agroalimentaris.
- Impulsar una política de subvencions que ajudi a anar creant consciència entre els productors/es agraris de la necessitat de transformar part de la seva producció en productes de 4a i 5a gamma.

Totes aquestes iniciatives, al nostre parer, són indissociables de la idea de crear un obrador compartit a Menorca.

4.3. Possibles escenaris.

El concepte d'obrador compartit és senzill: espai gestionat de manera col·lectiva on s'hi fa la transformació de producte primari. Tanmateix, el concepte es pot expandir cap a altres vies, segurament necessàries en el context menorquí, que podrien incloure:

- Assessorament en matèria de seguretat alimentària i en procediments administratius
- Formació, que pot anar des d'aprendre noves tècniques de transformació a cursos de màrqueting per comercialitzar millor el producte transformat
- Experiències gastronòmiques amb cuiners de l'illa
- Adquisició conjunta d'envasos
- Mecanismes de comercialització i distribució

Tenint en compte la realitat plantejada en el global de l'estudi, creiem que es poden obrir escenaris diferents. Aquests escenaris no són incompatibles entre ells, ans al contrari poden ser complementaris.

Escenari A: aprofitar les instal·lacions de Sa Granja i crear un obrador compartit dintre d'un projecte que englobi altres serveis, convertint l'espai que ara no s'emptra en el centre d'agricultura de referència de Menorca. Aquest projecte, que requereix d'una inversió considerable, planteja l'avantatge que els tràmits per la seva construcció poden resultar relativament senzills perquè els terrenys ja són de l'administració insular. Però, per altra banda, la ubicació, a un dels extrems de l'illa, es desaconsella veient el gran consens de productors/es i transformadors/es sobre la ubicació de la instal·lació al centre de Menorca.

Aquesta opció, però, cal valorar-la en un context més ampli, el de l'elaboració de l'Estratègia agrària de Menorca i l'estratègia de transició energètica de l'illa.

*Es poden veure les dimensions i l'espai Sa Granja a l'Annex VII

Escenari B: construir un obrador de menors dimensions a Es Mercadal, equipat principalment per la transformació de producte d'horta i fruita, amb servei d'assessorament tècnic i amb possibilitat de fer activitat complementària (com formació), si hi ha prou espai disponible. En aquest cas, la gestió per a la construcció passa per un conveni entre la institució insular i l'Ajuntament des Mercadal, propietari del terreny. Si bé és cert que les instal·lacions que s'hi podrien ubicar no serien tan ambiciosos com les que hi cabrien a Sa Granja, és possible que iniciar un obrador de dimensions modestes pot ajudar a obrir la via de la transformació entre els potencials transformadors/es a la ubicació majoritàriament acceptada. L'ús futur d'aquest espai donaria una idea de fins a quin punt els productors/es tenen intenció real de transformar, en quin volum i amb quina periodicitat. A més, la ubicació en proximitat al centre d'artesanía no deixa de posar en evidència l'estreta relació entre ambdues activitats.

En aquest cas, però, seria imprescindible negociar amb l'Ajuntament d'Es Mercadal que la cessió d'espai s'ampliés considerablement, ja que una inversió en un espai de 99 m² és clarament insuficient pel que es vol fer, i sobretot amb les idees de tenir espai per a un creixement futur.

*Es poden veure les dimensions i l'espai ofert a l'Annex VII

Escenari C: definir espais ja existents disseminats als diferents municipis i equipar-los amb les necessitats de sectors concrets, segons la incidència de cada un d'aquests a cada zona. Dins aquest escenari hi tindrien també cabuda els espais existents i equipats, com és el cas de l'obrador de Es Bolets de Menorca a Maó o el futur obrador del cuiner David Coca a Es Mercadal. En aquest cas, els costos per part de l'administració es reduirien considerablement, fet que es podria enfocar cap a la possibilitat de muntar iniciatives de formació, assessorament i les mencionades campanyes de conscienciació del consumidor menorquí. En aquesta línia de treball cal dir que probablement un dels obradors més ben equipats de l'illa i menys emprats és la cuina del menjador central del Llatzeret de Menorca -està totalment equipada com a cuina per a menjador de més de 100 persones-, en aquest cas l'únic inconvenient és la dificultat d'accés.

Aquesta tercera opció podria plantejar la possibilitat de tenir un obrador distribuït.

Escenari D: de moment es desestima la construcció de l'obrador, però els fons que LEADER Menorca té previst destinar per aquest projecte es poden emprar en una bateria d'iniciatives que tinguin el mateix objectiu programàtic: estimular el treball cooperatiu en la indústria agroalimentària, la creació d'una xarxa de transformadors/es de productes que donin sortida als excedents agrícoles i que, alhora, estimulin el producte alimentari de kilòmetre 0 i de qualitat. Entre aquestes iniciatives pot haver convocatòries de subvencions imperant el principi de concurrència competitiva per fer les funcions d'obrador compartit, iniciatives de formació i promoció, etc.



Cuina que hi ha actualment al Llatzeret. És una instal·lació de grans dimensions i ben equipada. L'inconvenient més gran, però, és el fet que es troba a l'illa del Llatzeret, al bell mig del port de Maó, el que suposa un problema logístic de transport important.

4.4. Quina ubicació s'hauria de tenir en compte i com hauria de ser l'espai?

A banda de la preferència de la màxima proximitat, és clar que la ubicació de més consens és el centre de l'illa, concretament Es Mercadal. Els productors/es tenen molt en compte, a banda del cost que els suposaria emprar la instal·lació, el cost de desplaçament i el temps, plantejant alguns d'ells la necessitat de comprar de forma particular un vehicle refrigerat per dur la matèria primera en les condicions idònies fins a l'obrador.

Pel que fa a l'espai, es demana també per part dels productors/es i transformadors/es potencials, facilitat d'aparcament i proximitat a la carretera general.

En la formació impartida per Marta Feliu es considera el concepte de Diagrama de Flux, una estructura de feina circular, obligada dintre de les Bones pràctiques d'higiene i fabricació d'un obrador, que marca el camí que segueixen els aliments frescos, des que entren a l'obrador fins que en surten com a producte transformat. Aquest Diagrama de Flux varia en funció del tipus d'elaboracions, i serà el que marcarà la distribució de l'espai en funció del que s'hi vulgui transformar.

Val a dir que, després de la fase d'entrevistes, es veu clar que els que més emprarien de primers l'obrador serien els productors/es d'horta, verdura i fruita, tots inclosos dintre de la clau 21 (codi de transformació que s'assigna a cada tipus de producte primari). Per tant, els correspondria el mateix registre sanitari i el Diagrama de flux seria semblant.

4.5. Previsió del potencial ús de la instal·lació

En la fase final de l'estudi, es veu com fer una previsió d'ús (és en aquests moments complicada). Si bé és cert que hi ha productors/es molt disposats a transformar, les condicions que els suposaria de costos, desplaçament i temps, els podrien fer decantar-se per no emprar l'obrador. Cal tenir en compte que, tot i ser petits productors/es, són empreses privades que miren pel balanç de comptes anual. I que cada acció plantejada dintre del seu negoci els hi ha de sortir rendible per dur-la a terme. Es pot assegurar ara que transformar a un obrador compartit els sortirà a compte? Per resoldre aquesta pregunta, cada un dels potencials transformadors/es haurien de tenir una informació que en aquests moments és inexistente, com el cost per l'ús de l'obrador, la productivitat, l'impacte comercial per als seus productes, etc...

També s'ha de tenir en compte la part de comercialització del producte. Sigui transformat o en fresc, és una de les grans assignatures pendents, com comenten algunes de les persones entrevistades. Així, es posa de manifest la necessitat de crear campanyes de conscienciació sobre el producte local pels consumidors illencs. Però també es troba una manca d'orientació pels productors/es i transformadors/es per vendre el seu producte, tot i observar-se algunes excepcions.

Per altra banda, creiem que l'hàbit de treball en cooperació està encara poc arrelat en el camp menorquí, on un cert individualisme és encara dominant.

4.6. Despesa a realitzar per equipar l'obrador i compte d'explotació

Disposem de tres pressupostos per a la inversió en equipament corresponents a tres empreses de cuines industrials que operen a Menorca. Aquests pressupostos s'han fet sobre una previsió molt aproximada del tipus d'equipament que podria tenir l'obrador (veure annex).

En qualsevol cas, creiem que una despesa ajustada als objectius plantejats estaria entre 150.000 euros i 250.000 euros en funció dels costos de l'obra civil per a adaptar l'espai al model d'obrador desitjat.

A aquest pressupost d'inversió, que creiem que mai seria recuperada en termes d'amortització, caldria afegir els costos anuals de manteniment que es poden reflectir, encara que de manera provisional, en la següent taula:

Càlcul de costos anuals de funcionament	
Personal fix de manteniment	25.000,00 €
Costos de fungibles	3.000,00 €
Costos de subministres	6.000,00 €
Neteja	6.000,00 €
Assessorament especials (legals...)	3.000,00 €
Activitats	5.000,00 €
Total costos anuals funcionament	48.000,00 €

Pel que fa als ingressos per explotació de les instal·lacions, és encara molt d'hora per a fer-ne un càlcul, però una possible hipòtesi ens podria situar en el següent escenari:

El nombre total d'hores ofertes a l'any a l'obrador és de 1.140 hores, que correspondrien a 38 setmanes obert a 30 hores per setmana.

Hipòtesi d'ocupació i ingressos de l'obrador els primers 5 anys								
Total hores 1140	Ocupació	Hores Ocupació	Preu/hora	Ingressos hores	Nombre Estables	Preu Estables	Ingressos Estables	Total ingressos
1er any	20%	228	10,00 €	2.280,00 €	10	300,00 €	3.000,00 €	5.280,00 €
2on any	30%	342	10,00 €	3.420,00 €	14	300,00 €	4.200,00 €	7.620,00 €
3er any	35%	399	12,00 €	4.788,00 €	18	300,00 €	5.400,00 €	10.188,00 €
4rt any	40%	456	12,00 €	5.472,00 €	20	320,00 €	6.400,00 €	11.872,00 €
5è any	40%	456	15,00 €	6.840,00 €	20	350,00 €	7.000,00 €	13.840,00 €

Un primer balanç a partir de les hipòtesis plantejades, ens ofereix un compte d'explotació de resultats negatius en tots els casos. Això vol dir, que perquè es pugui dur a terme, el Consell Insular ha d'aportar des de 43.000 euros el primer any, als 35.000 el 5è any.

4.7. Consideracions de seguretat alimentària

La seguretat alimentària és un dels punts clau que els productors/es i possibles usuaris de l'obrador veuen més delicat, pel fet que qui ja ha provat de muntar una instal·lació a la seva finca, s'ha vist abromat per la gran quantitat de requisits que es demanen.

En aquest sentit, i gràcies a la formació que s'ha rebut per part de Marta Feliu, sabem que el més recomanable si s'arribés a fer un obrador a Menorca, seria demanar el Registre sanitari d'establiments alimentaris menors (REM) que engloba aquells productes que es venen a una

mateixa zona sanitària (aquella que compta amb un hospital de referència). En el cas de Menorca, l'Hospital Mateu Orfila cobreix tota l'illa, pel que sembla que bastaria amb aquesta figura. Feliu va comentar que la figura del REM també inclou la venda online del producte transformat, però que seria convenient esbrinar, amb Inspecció de Sanitat de Menorca, si es considera així en aquest territori.

L'altra figura que es considera és la de RGSEAA (Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries), que inclou zones sanitàries més grans. El cens del RGSEAA el controla el Ministeri de Sanitat. En el cas de Menorca, aquesta figura no és necessària per tractar-se d'un territori relativament petit, baix la custòdia d'un sol hospital de referència.

Pel que fa a les instal·lacions, s'han de tenir en compte els requisits que s'inclouen dintre del Paquet Higiènic-sanitari, una normativa europea de 2002 que s'ha anat desplegant a través de normes que fan referència a la seguretat alimentària, la responsabilitat del qual recau des d'aquell any en l'empresa transformadora.

Dintre d'aquest Paquet Higiènic-sanitari són essencials:

- els requisits tècnics d'infraestructures i equipaments.
- els requisits generals d'higiene i traçabilitat, que inclou l'aigua que s'empra a l'obrador, el proveïment d'aliments, la seva traçabilitat, la neteja i desinfecció de l'obrador, la formació del personal que hi treballarà o en serà usuari, el control de plagues, el control de temperatures, el manteniment de les instal·lacions, el control d'al·lèrgens i el control dels subproductes i residus.
- els requisits de les bones pràctiques d'higiene i les bones pràctiques de fabricació.
- els requisits de l'anàlisi de perills i punts de control crític, que es reflecteixen en l'anomenat Pla d'Autocontrol.

Tots aquests requisits del Paquet Higiènic-sanitari es divideixen, per responsabilitat en:

Instal·lació: l'anomenat operador econòmic, o persona responsable de l'obrador, ha de tenir en consideració els requisits tècnics d'infraestructura i equipaments, i els requisits generals d'higiene i traçabilitat, així com del registre sanitari de la instal·lació (REM).

Transformador/a o productor/a: sobre aquesta figura recauen les responsabilitats de tenir en consideració els requisits de bones pràctiques higièniques i bones pràctiques de fabricació, i l'anàlisi de perills i punts de control crític, que s'inclouen dintre del Pla d'Autocontrol.

Per a més informació sobre aquestes qüestions, es pot consultar el document facilitat per Marta Feliu a la formació impartida a través de Leader, a l'Annex VI.

4.8. Apunts sobre la gestió del centre

Com ja s'ha dit, la majoria de persones entrevistades – i també de les experiències analitzades- coincideixen en el fet que una instal·lació d'aquesta mena hauria de ser

gestionada per un equip professional dinàmic i que treballi en lògiques de cooperació entre particulars i administració pública.

En aquest sentit es proposa que es faci una gestió concertada. Sembla clar que, com a mínim durant els primers 5 anys, aquesta instal·lació no serà autosuficient; en la nostra opinió aquest fet no és determinant a l'hora de decidir sobre la seva construcció, sinó que cal entendre'l com un servei de caràcter públic que requereix d'una aportació econòmica periòdica per tal que pugui avançar.

Aquesta aportació econòmica, però, es pot fer a l'entitat que gestioni l'equipament segons els criteris socials, de sostenibilitat i de cultura de la cooperació que estableixi l'administració pública.

Seguint aquesta argumentació, un possible escenari seria que el centre durant els primer anys de funcionament (el que podríem anomenar el take-off) sigui gestionat directament per l'associació LEADER Menorca -que recordem-ho és una entitat de caràcter mixt-. Després d'aquest any, es prepara un plec de condicions que pugui interessar a entitats de caràcter social la dinamització del servei en les condicions que reguli l'administració i amb una aportació anual màxima.

D'aquesta manera es pot assegurar una gestió de caràcter professional, amb fins socials però amb l'agilitat que la iniciativa privada ofereix.

5. Proposta de Full de ruta a seguir per muntar un obrador

Amb tota la informació a l'abast d'aquest estudi, es recomana seguir el següent full de ruta de cara a la posada en marxa de l'obrador compartit a Menorca:

1. Determinar el cost real, tant el fix que suposa la inversió inicial, com les despeses de manteniment de la instal·lació, fixar els possibles preus d'ús de les instal·lacions i comprovar les hipòtesis plantejades en aquest document.
2. Fer la recopilació necessària de permisos d'obra i construcció per a l'espai, mentre s'inicien els contactes amb Inspecció de Sanitat per determinar els tipus de registres sanitaris.
3. Fer un encàrrec d'avantprojecte d'obra per tal de tenir coneixement del tipus d'intervenció a fer, els costos i els terminis d'execució.
4. Fer trobades paral·leles amb les diferents associacions d'agricultors i ramaders de Menorca i amb les persones interessades a emprar l'espai per donar a conèixer les condicions d'ús i també el tipus de gestió (pública, privada o mixta), que s'hauran d'haver redactat prèviament. És important poder donar un preu aproximat de la quota o preu/hora.
5. Iniciar una campanya informativa en l'àmbit insular per poder atraure petits productors/es que no s'hagin inclòs a dintre dels primers grups de trobades, de manera que tothom que vulgui emprar l'espai hi tingui cabuda.
6. Decidir, amb els interessats reals, quin és l'equipament real necessari que ha d'haver-hi dins l'obrador.
7. Generar el model de negoci final i fixar els pressupostos públics que s'esmerçaran en el projecte. Aprovar-los en les instàncies necessàries.
8. Iniciar les obres de l'espai i l'equipament de l'obrador.
9. Decidir definitivament el sistema de gestió del nou equipament: gestió directa o bé gestió per part d'una entitat externa.
10. Paral·lelament, fer una formació amb els futurs usuaris per donar a conèixer les condicions d'ús específiques, que inclouen els requisits de bones pràctiques higièniques i bones pràctiques de fabricació, l'anàlisi de perills i punts de control crític, i el Pla d'Autocontrol.
11. Fer el concurs per la gestió del centre o bé contractar al personal necessari pel bon funcionament de la instal·lació (neteja, administració, etc.).

12. En tenir l'obrador muntat, fer una darrera formació als usuaris perquè es familiaritzin amb les instal·lacions i les normes per a una bona utilització per part de tothom.
13. Posada en marxa de l'obrador compartit.
14. Crear un calendari d'activitats paral·leles en funció dels interessos dels usuaris.

Val a dir que tot el full de ruta, així com totes les accions relacionades que s'hi duguin a terme, han d'anar alineats amb l'objectiu definit de la identitat i finalitat de la instal·lació, i que ha de ser la primera reflexió que es faci per part de l'administració. Aquesta reflexió, donat el context mundial i la tendència a la tornada al consum tradicional de producte de proximitat, podria anar enfocada a què l'obrador sigui un més dels elements que incentivin a què el producte local guanyi pes dintre de la cistella de la compra dels menorquins. Tant de producte fresc com transformat. Tot, dintre del context de l'Estratègia alimentària de Menorca.

Com a reflexió final, ens sembla que l'estudi ha posat damunt la taula força criteris i informacions sobre la situació en el sector avui a Menorca. D'aquest estudi, però, no se'n pot inferir directament una decisió clara sobre la necessitat de construir de manera imminent un obrador compartit a Menorca avui, creiem que el procés no està prou madur; però existeixen raons per creure que és important seguir treballant en el sector i no descartar cap opció a priori.

En el nostre parer, la construcció de l'obrador guanya molt sentit si aquest es dota a més d'un ambiciós programa d'assessorament, formació, activitats de divulgació i de promoure bones pràctiques en treball col·laboratiu a l'illa. Són pocs els productors/es que han manifestat la seva intenció clara d'emprar un obrador compartit, pel que s'hauria d'incentivar l'ús i l'objectiu final abans que la instal·lació en si. A més, l'existència de diverses iniciatives privades, amb les quals es podria col·laborar, es pot entendre com una oportunitat per veure si en un futur un obrador compartit públic tindria sentit a causa d'un augment considerable de la demanda. I amb un mercat i una demanda ja consolidats.

Cal tenir molt en compte que, probablement, una de les raons per les quals no s'ha identificat un gruix de potencials usuaris de l'obrador suficientment ampli és el desconeixement per part dels productors/es de les possibilitats que obre l'existència d'un obrador.

Es Mercadal
15 d'octubre de 2020

ANNEXOS

- ANNEX I: Entrevistes amb fotografies
- ANNEX II: Model del guió
- ANNEX III: Fulletó informatiu
- ANNEX IV: Fitxes obradors de referència
- ANNEX V: Document de Justícia Alimentària
- ANNEX VI: Document Marta Feliu
- ANNEX VII: Mapes i vistes àries de possibles ubicacions de l'obrador compartit
- ANNEX VIII: Llistat de material previst

La construcció d'un obrador compartit a Menorca:
un futur per als petits productors de l'illa?

