

# FICHA DE LA ENTIDAD

## DATOS IDENTIFICATIVOS:

<b>Nombre del Grupo</b>	ASOCIACIÓN COSTA DA MORTE - GDR
<b>Comunidad Autónoma</b>	GALICIA
<b>Provincia</b>	A CORUÑA
<b>NIF</b>	G70180583
<b>Correo electrónico</b>	<a href="mailto:xerenteleader@gdrcostadamorte.com">xerenteleader@gdrcostadamorte.com</a> <a href="mailto:tecnicoleader@gdrcostadamorte.com">tecnicoleader@gdrcostadamorte.com</a>
<b>Teléfono de contacto</b>	+34 981 717 358
<b>Teléfono de contacto 2</b>	+34 678 648 065
<b>Dirección postal</b>	Edificio de Servicios Múltiples. Rúa A Torre s/n. 15129 Vimianzo (A Coruña)
<b>Página web</b>	<a href="http://www.gdrcostadamorte.com">www.gdrcostadamorte.com</a>
<b>Presidente del Grupo</b>	Manuel Muíño Espasandín
<b>Nombre de la persona de contacto</b>	José Antonio Vila García
<b>Puesto de la persona de contacto</b>	Gerente

## DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD

El Grupo de Desarrollo Rural denominado “Asociación Costa da Morte – GDR” es una asociación sin ánimo de lucro creada para integrar y representar a los diferentes agentes territoriales, institucionales, sociales y económicos, tanto públicos como privados, interesados en promover el desarrollo de este territorio, así como contribuir al desarrollo sostenible de las zonas rurales en la Costa da Morte mediante la implementación de proyectos e iniciativas que promuevan el crecimiento económico, social y mejora medioambiental.

La asociación fue creada en el año 2008 y está inscrita en el registro de asociaciones desde el 23 de diciembre de 2009.

El ámbito de actuación del Grupo está compuesto por 17 municipios localizados en la provincia de A Coruña: Cabana de Bergantiños, Camariñas, Carballo, Carnota, Cee, Corcubión, Coristanco, Dumbría, Fisterra, A Laracha, Laxe, Malpica de Bergantiños, Mazaricos, Muxía, Ponteceso, Vimianzo y Zas.

La Asociación Costa da Morte – GDR tiene 85 socios tanto públicos como privados con arraigo en el territorio de actuación:

- Socios públicos (17): 16 ayuntamientos: Cabana de Bergantiños, Camariñas, Carballo, Carnota, Cee, Corcubión, Coristanco, Dumbría, Fisterra, A Laracha, Malpica de Bergantiños, Mazaricos, Muxía, Ponteceso, Vimianzo y Zas + la Mancomunidad de Fisterra.
- Socios privados (68): son de diferentes sectores y colectivos: sector agrario-ganadero (13), sector forestal (7), asociaciones de mujeres (1), asociaciones de acción social (6), asociaciones para la protección, conservación y/o mejora del ambiente (1), asociaciones de empresarios y asociaciones profesionales (7), asociaciones culturales (8), asociaciones deportivas, recreativas y de vecinos y sectores no adscritos en otras mesas (20), asociaciones del sector turístico y hostelería (2), asociaciones de artesanía (3).

Si tenemos en cuenta que cada asociado (sin contar los ayuntamientos) tiene a su vez bastantes socios, si los sumamos todos, se está abarcando una población que puede superar las 11.300 personas y si tenemos en cuenta los ayuntamientos la cantidad es mucho mayor (112.363 habitantes, incluyendo al ayuntamiento de Laxe, que aunque no es socio el GDR abarca su territorio).

#### **ACTIVIDAD PRINCIPAL Y OBJETIVOS:**

Nuestras competencias abarcan desde la gestión de ayudas del Programa LEADER hasta la promoción y divulgación de nuestro territorio. Informamos y asesoramos a la población rural sobre las actividades enmarcadas en los programas de desarrollo rural e incentivamos a la participación activa en los mismos, además de promover y captar iniciativas acompañando a los promotores en el proceso de maduración de los proyectos.

Tratamos de identificar y promover actuaciones que impulsen el desarrollo rural del ámbito de actuación de la asociación, incluyendo iniciativas en todos los sectores de actividad, apoyando proyectos innovadores y sostenibles localizados en el medio rural con el objeto de mejorar la calidad de vida y fortalecer la economía local, fomentando la creación de empleo y la diversificación de actividades.

Otra vertiente de nuestro trabajo es dar a conocer los valiosos recursos y el gran patrimonio de estas tierras, desde el turismo, la gastronomía, el patrimonio inmaterial, artístico, arqueológico o natural.

#### **PROYECTOS DE COOPERACIÓN**

La cooperación es uno de los principios del enfoque LEADER en el que trabajan también los Grupos de Desarrollo Rural, cooperando con otros Grupos con el fin de desarrollar proyectos con objetivos comunes para mejorar el potencial de los territorios.

El GDR Costa da Morte ha participado en varios proyectos de cooperación relacionados con las temáticas de promoción de productos locales y los canales cortos de comercialización. Entre estos proyectos destacamos la participación en los dos que se citan a continuación:

- Proyecto “Nuevos Horizontes” (2010-2013).- Este proyecto estaba centrado principalmente en identificar y evaluar las producciones tradicionales y/o nuevos cultivos con potencial en cada territorio para estudiar también posibles vías de comercialización de esos cultivos, así como fomentar la incorporación a la actividad agraria de mujeres, jóvenes, desempleados así como colectivos en riesgo de exclusión. En el marco de este proyecto se recuperaron distintas variedades fitogenéticas tradicionales de tomate, cebolla, pimiento, repollo, trigo, grelo, patata y manzana y se introdujeron nuevas producciones en algunos territorios (Kiwi, lúpulo, physalis, trigo sarraceno, arándano, espelta y quinoa). También se elaboraron guías técnicas de cultivo para cada uno de los productos y se intentaron establecer conexiones entre productores con empresas de restauración y empresas comercializadoras.
- Proyecto “Paisaxes Intelixentes” (2022-2023).- Los objetivos principales de este proyecto se centraban en: impulsar iniciativas de producción forestal y agroforestal para aprovechamiento de las masas improductivas; recuperar variedades autóctonas de cultivos vegetales e introducción de nuevos cultivos que permitieran la puesta en valor de tierras abandonadas o infrautilizadas; realización de acciones formativas relacionadas con el desarrollo de proyectos agroganaderos y/o forestales; poner en valor los productos agroalimentarios locales a través de circuitos cortos de comercialización.

En el marco de este proyecto se realizaron actividades de diversas temáticas que giraban en torno a la definición de lo que cada territorio consideraba como paisaje inteligente:

- tertulias y jornadas formativas sobre sostenibilidad energética, economía circular, patrimonio genético vegetal, uso multifuncional del monte,...
- formación e información sobre gestión, comercialización a través de mercados de cercanías y mercados digitales para productos agroalimentarios y forestales;
- jornadas formativas e informativas sobre la Ley de Recuperación de Tierras Agrarias de Galicia;
- desarrollo de campos experimentales de productos de huerta con variedades tradicionales en colaboración con productores locales (tomates, pimientos, habas, maíz, repollo,...), así como plantaciones de distintos tipos de hierba para pastizales para producción ganadera en extensivo;
- viajes de aprendizaje e intercambio de experiencias;
- creación de página web del proyecto;

- creación de estructura asociativa entre los Grupos participantes.

## **ACTIVIDADES ENTORNO A LA PROMOCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE**

Desde el GDR se han impulsado y/o participado en proyectos relacionados con el desarrollo de actividades que promueven tanto la alimentación sostenible como la potenciación de producciones agroalimentarias ecológicas y/o de proximidad, impulsando así mismo la educación en una nutrición saludable y los canales cortos de comercialización de productos del territorio.

De cara a la planificación de actividades dentro de la nueva programación LEADER para los próximos años, entre los objetivos recogidos en el Plan de Acción de la EDLP 23-27 se incluyen, entre otras, actuaciones dirigidas a promover una alimentación saludable y de calidad diferencial preservando la biodiversidad y las prácticas sostenibles en el medio rural.

Se trata de promover un cambio de modelo productivo, en la que la agricultura ecológica está llamada a jugar un papel fundamental. Los cambios en las tendencias de los consumidores, que exigen no sólo calidad de producto, sino también seguridad alimentaria y sostenibilidad del medio, están potenciando la demanda de productos con sello ecológico y convirtiendo a las producciones agrícolas y ganaderas ecológicas en una alternativa rentable para las explotaciones del territorio.

En esta línea se ha trabajado también en el marco del programa LEADER 2014-2020 a través de la puesta en marcha de varias actuaciones y la participación en proyectos de cooperación dirigidos a estos objetivos.

En concreto se han desarrollado varias actuaciones de dinamización y promoción territorial relacionados directamente con la alimentación sostenible y la nutrición saludable a través de circuitos cortos de comercialización.

De esta forma, se han venido desarrollando actividades desde enero de 2020 en **varias actuaciones** distintas pero conectadas entre sí (un expediente por anualidad), desarrollados en colaboración con los **comedores de algunos centros escolares y productores del territorio**.

Objetivos principales:

- Informar sobre nutrición saludable.
- Impulsar/ motivar la implantación e inclusión de los productos locales en los comedores escolares.
- Optimizar las acciones de promoción y sensibilización para conseguir un compromiso de los productores y de los colegios.

Básicamente se trata de la realización de jornadas y actividades dirigidas a la promoción y sensibilización de productores/as y cocineros/as escolares con el objetivo de promover la generación de un circuito corto y una estrategia de menús con propuestas de platos

para favorecer un modelo más saludable y sostenible con alimentos de cercanías y/o ecológicos.

**Actuación 1.- En el 2020 se llevó a cabo la actuación denominada “Jornadas de Promoción y sensibilización Comedores Escolares Saludables y Sostenibles con Circuitos Cortos de Comercialización”:**

Han participado en este proyecto un total de 17 productores/as y 12 colegios. Se realizaron entrevistas individuales a productores y centros escolares para identificar finalmente la oferta disponible en producción y las necesidades de los colegios. Han trabajado en tres ejercicios para transitar hacia un menú más saludable y sostenible vinculado a la producción local sin aumentar el coste actual del menú.

- Ejercicio 1- Rueda de menú frío 6 semanas
- Ejercicio 2- Generar o mejorar las fichas técnicas FT
- Ejercicio 3- Validación partida alimentaria e introducción de alimentos locales y/o ecológicos.

Con este proyecto se han dado los primeros pasos para encarar la transición hacia el consumo de productos locales de mayor calidad, ayudando a la sostenibilidad y sin incrementar los costes de la partida alimentaria de los colegios. Así mismo, se ha enseñado a los responsables de cocina de los colegios que las fichas técnicas son una herramienta fundamental en la cocina para garantizar procesos, nutrientes, costes y reducir el despilfarro alimentario. Actualmente la mayoría de las cocinas no tenían fichas técnicas o estaban incompletas. Los productores/as revisaron y validaron una propuesta de alimentos, formatos y precios adaptados a las cocinas de colectividad.

Entre las dificultades acaecidas durante el desarrollo de este proyecto, a raíz de la pandemia COVID-19, se tuvieron que reformular algunas de las acciones previstas para realizarlas en formato online, a través de videoconferencias, entrevistas telefónicas, etc.

Como resultados finales de esta actuación se consiguió elaborar un listado de alimentos disponibles en Costa da Morte: formatos y precios; una rueda de menú para 6 semanas por colegio; fichas técnicas de los nuevos platos y validación de la partida alimentaria.

**Actuación 2.- En el 2021 se llevó a cabo la actuación denominada “Jornadas Online de Promoción y sensibilización, menús de temporada de calor para Comedores Escolares Saludables y Sostenibles con Circuitos Cortos de Comercialización” desarrollada en 3 fases:**

Fase 1. Jornada promoción online

En esta jornada han participado un total de 10 productores/as y 8 colegios. Y se centró principalmente en la sensibilización de los participantes entorno al potencial que existe para poder vincular el consumo de los colegios con la producción local, identificando las barreras y las principales potencialidades.

Fase 2. Oferta y demanda.

Jornada presencial en la que participaron 10 personas correspondientes a 6 empresas productoras y 11 personas de 7 colegios. En esta jornada se logró identificar el número de menús, el consumo mensual y se pudo comprobar que con el presupuesto disponible se podría adquirir producto de origen local sin incrementar el coste del menú. Se definieron 3 claves para conectar la producción local con el consumo de los colegios: menú – partida alimentaria – compromiso. Y desde el punto de vista del circuito corto: programar consumos – pactar precios – organizar pedidos.

Fase 3. Jornada gastronómica y conclusiones (online).

Se llevó a cabo un showcooking que constaba de 3 platos en los que se trataba de potenciar el consumo de verduras de temporada, cereales integrales y legumbres.

Las jornadas permitieron sensibilizar a productores y colegios interesados en formar parte de un cambio de modelo. Generar un circuito es clave para implementar el modelo, pero esto necesita de la implicación de todos, que es lo que se ha intentado estimular durante el desarrollo de esta iniciativa.

**Actuación 3.- En el 2022 se llevó a cabo la actuación denominada “Ecocomedores – Km Costa da Morte”:**

La actuación tenía como objetivo impulsar un circuito corto en Costa da Morte para el abastecimiento de las cocinas colectivas de los colegios, generando un compromiso con la producción ecológica y/o de proximidad.

Se trabajó con 5 colegios y con 3 productores/as (con la intención de incorporar a más productores durante la campaña). El proyecto consistió principalmente en el desarrollo de 2 acciones:

Acción 1. Digitalización cocinas piloto

Los colegios que participan facilitan la información para subir datos para gestionar compras y eso permite identificar consumos y programar con la producción local las necesidades.

Acción 2. Jornada de sensibilización producción – cocina Chef2030

Participan productores, colegios y varios cocineros de la red Chef20230

La intención inicial era tratar de llegar a un acuerdo de servir una proteína vegetal para el 2023 y tratar de servir los mismos primeros platos para el curso 2023-24.

Se organizó un evento popular, consistente en la elaboración de un menú de colectividades en un colegio de la zona, evento que fue divulgado a través de RRSS para dar a conocer y promover los menús saludables y sostenibles vinculados a la producción local. Se inscribieron 100 personas para degustar el menú.

Se pretendía lograr un compromiso entre los colegios y los productores/as para que se consumiera una cantidad mínima de producto local. La intención era que estos primeros colegios "piloto" sirviesen de ejemplo para otros colegios y productores/as de la zona y

que poco a poco se fuese incrementando el consumo de producto local en las cocinas de colectividades.

### **Situación actual del proyecto con comedores escolares y productores locales.**

Se pretende dar continuidad al proyecto en el territorio del GDR, intentando que esta iniciativa se pueda extrapolar también a otras zonas de Galicia y a otras zonas del Estado español.

También consideramos que sería interesante que la administración autonómica apostara por implantar la compra en circuitos cortos (productores locales) para abastecer las cocinas de los centros escolares y otras colectividades.

Sabemos que hay algunos colegios que de forma personal han dado pasos para hacer mejoras en la alimentación de los alumnos y se van viendo cambios favorables, con muy buenos resultados, pero se observa que el trabajo realizado en el centro no es el problema principal. Los niños y niñas no son reacios a estos cambios, ya que se adaptan sin problema a la nueva situación; el problema real está en las familias, en la falta de información que tienen para poder contrastar y así poder llegar a la conclusión de que este es el mejor camino para la salud física y mental de sus hijos e hijas. Así mismo, se pudo comprobar que no existen unos hábitos saludables a la hora de alimentarse en las propias casas.

Con lo cual se concluye que una fórmula para encauzar el proyecto sería ofrecer charlas informativas y de sensibilización a las familias en los propios centros, de tal forma que se pueda concluir que las familias informadas equivalen a familias sensibilizadas y cooperativas en este cambio; por eso pensamos que este es el camino a seguir, dar un paso atrás y comenzar de nuevo en ese punto.

Objetivos previstos:

- Promover charlas a las familias desde centros y ANPAs
- Impartir charlas de sensibilización a las familias dando a conocer la importancia de una alimentación saludable para los pequeños y en general para todos.
- Enseñar a las familias el proceso y los cambios que se deben realizar en los centros, cual es la situación de partida y a donde se debería llegar.
- Impartir talleres de impacto a las familias para cambiar la idea de rechazo hacia la colaboración y así unir fuerzas.
- Impartir talleres para familias en los que se ofrecen opciones para cocinar en las casas de forma saludable sin que suponga un problema de tiempo. Showcooking, meriendas, comidas y desayunos saludables.
- Batch cooking, cocinar un día para toda la semana, programando el menú semanal.
- Hacer que las familias se sientan parte de estos proyectos y no un mero espectador.