

NOVES TENDÈNCIES EN LA CREACIÓ I GESTIÓ D'EMPRESSES SOCIALS: CASOS D'ESTUDI (II)

Coordinadora: Teresa M^a Monllau Jaques

ESPIGOLADORS: emprendre una lluita per l'aprofitament alimentari en clau d'èxit

Donem segones oportunitats a fruites i verdures lletges,
i a persones boniques

Autor

Paula Gómez

Associació Social Business City Barcelona

"S'agraeix a Mireia Barba, presidenta i directora de la Fundació Espigoladors,
per la informació facilitada. Actualització realitzada al juliol 2020."



1. INTRODUCCIÓ

L'emergència climàtica és una realitat avui en dia. Els i les joves veuen amb els seus propis ulls els efectes que el canvi climàtic té en el medi ambient i la repercussió directa d'aquest en la seguretat i la salut de les persones. Conscients de que els problemes mediambientals tenen el seu origen en un model de producció i consum cada vegada més globalitzat, que comporta també molts altres problemes socials, les joves s'han organitzat per a demanar un canvi a un model que doni cabuda a totes les espècies del planeta i on es posi la vida al centre. Hi ha molts causants del canvi climàtic i per això són moltes i molt diverses les accions que s'han de dur a terme per a revertir-ne l'efecte. Frenar les pèrdues i el malbaratament alimentari n'és una d'elles.

Segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) el malbaratament alimentari fa referència a aquells aliments segurs i nutritius inicialment destinats al consum humà que són rebutjats o utilitzats de manera alternativa (no alimentària) al llarg de la cadena de subministrament alimentari, des de la producció primària fins al consumidor final. El malbaratament alimentari té una repercussió directa en el medi ambient ja que quan un aliment és descartat, converteix en residu tots els elements emprats per a la seva producció, com el sòl i l'aigua. A més, contribueix a l'emissió de gasos d'efecte hivernacle; s'ha calculat que és causant del 8% d'aquestes emissions a escala global.

Actualment una tercera part dels aliments que es produeixen al món acaben a les escombraries. A la vegada, a casa nostra un 23% de la població viu en situació de pobresa, amb dificultats per accedir a una alimentació saludable i a oportunitats laborals.

Espigoladors és una organització de l'economia social sense ànim de lucre que treballa per a capgirar aquesta situació paradoxal. És una fundació que lluita per l'aprofitament dels aliments a la vegada que empodera a persones en risc d'exclusió social d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible.

L'objectiu d'aquest cas és el de familiaritzar les estudiants amb el procés d'emprendre, així com posar de relleu les decisions i els

reptes principals als que s'enfronten les organitzacions de nova creació al llarg de la seva implementació, desenvolupament i creixement. També, donar a conèixer les diferents formes jurídiques i treballar conceptes com economia circular, pèrdues i malbaratament alimentari i impacte social i mediambiental, que el cas permetrà aprofundir a classe.

El cas està especialment dirigit a estudiants de programes de grau i postgrau de les ciències socials, com administració i direcció d'empreses i economia, per a assignatures relacionades amb l'emprenedoria, la direcció estratègica i la gestió d'entitats no lucratives.

2. LA FUNDACIÓ ESPIGOLADORS - MISSIÓ, VISIÓ I VALORS

Espigoladors és una entitat de l'economia social, sense afany de lucre i que s'alinea amb els principis de l'economia circular. Treballa amb un model amb triple impacte per a donar resposta a tres reptes socials: **les pèrdues i el malbaratament alimentari**, la **manca d'accés a una alimentació** adequada, saludable i nutritiva, i la **falta d'oportunitats** per a persones en risc d'exclusió social.

2.1. MISSIÓ

Contribuir a la lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari, sensibilitzar la població sobre aquest problema i garantir el dret a una alimentació saludable i a oportunitats laborals per als col·lectius en situació vulnerable.

2.2. VISIÓ

Desenvolupar un model replicable i transferible que impacti en la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, la millora de l'accés a una alimentació adequada per a tota la població i la generació d'ocupació per a persones en situació de risc d'exclusió social.

2.3. VALORS

Transformació social. Treballar des de la voluntat de contribuir a la construcció d'una societat més justa, solidària i inclusiva.

Innovació. Promoure la creativitat i innovació en el disseny i desenvolupament dels nostres projectes i iniciatives d'acció social.

Intercooperació. Fomentar la cooperació, les sinèrgies i la suma d'esforços amb altres entitats, organismes públics i institucions per combatre el desaprofitament d'aliments.

Integritat. Garantir el rigor, independència i imparcialitat en les seves activitats.

Professionalitat. Basen la seva feina en l'eficiència tècnica amb professionals formats i capacitats per als projectes que duen a terme.

2.4. OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE

Els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) van ser adoptats al 2015 per tots els estats membres de les Nacions Unides com a una crida universal per a posar fi a la pobresa, protegir el planeta i garantir que totes les persones puguin viure en pau i prosperitat pel 2030. El Programa de les Nacions Unides pel Desenvolupament (PNUD) és el principal organisme de les Nacions Unides pel desenvolupament i té una posició referent en ajudar a implementar els ODS a uns 170 països i territoris.

Els ODS és un llistat de 17 objectius integrats, ja que les intervencions d'una àrea afectaran a les altres, i per tant, el seu equilibri fomentarà la sostenibilitat mediambiental, econòmica i social. A Espigoladors, ho saben bé. L'ODS 12 sobre la Producció i Consum Responsables és un dels centrals en la seva activitat. Cada any una tercera part dels aliments que es produeixen mundialment acaben sent malbaratats en alguna part de la cadena alimentària, abans d'arribar als plats de consumidors. L'entitat contribueix a l'aprofitament alimentari mitjançant les accions d'espigolament als camps en el sector primari i, també, a través d'activitats de sensibilització destinades a la ciutadania en general. Per altra banda, la marca de conserves vegetals *es im-perfect®*, elaborada a partir d'excedents i fruites i verdures

descartades per motius estètics, és representativa d'un model de producció sostenible i d'economia circular que aposta per aprofitar al màxim els recursos.

De les seves línies de treball també se'n beneficien altres objectius, com el 2-Fam zero i 3-Salut i Benestar, per la seva contribució a garantir una alimentació saludable a col·lectius en situació de vulnerabilitat, 8-Treball Digne i Creixement Econòmic i 10-Reducció de les Desigualtats, ja que l'obrador *es im-perfect*® funciona com un espai de formació i inserció laboral per a persones en situació de risc d'exclusió social, i 13-Acció Climàtica, ja que la seva lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari es vincula directament amb la lluita contra el canvi climàtic. D'aquesta manera, es posa en evidència el caràcter integrat dels ODS.

3. EL PROCÉS D'EMPRENDRE

3.1. L'ORIGEN D'ESPIGOLADORS

Espigolar era una activitat tradicional que es realitzava antigament als camps. Persones amb pocs recursos recollien als camps dels agricultors els excedents, com espigues de blat, fruits secs o olives, una vegada aquests ja havien fet la collita i comptant amb el seu permís. En l'actualitat i agreujat per la crisi econòmica, aquesta pràctica d'origen rural es fa també visible en el món urbà: cada dia, en els carrers de les grans ciutats d'arreu del món, podem veure persones amb manca de recursos remenant els contenidors en busca dels excedents de la societat de consum.

Inspirades per aquesta pràctica mil·lenària i amb la voluntat de recuperar i dignificar la figura de l'espigolador, el 2014 es va crear aquesta iniciativa sota el nom d'Espigoladors. L'objectiu de l'entitat és fomentar aquesta activitat com a estratègia per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari, facilitar l'accés a una alimentació adequada per a tota la població i impulsar la transformació social. A la vegada, es dona visibilitat a la tasca del sector primari i es sensibilitza sobre el valor dels aliments.

3.2. TRAJECTÒRIA

En aquest apartat es presenten de forma cronològica tots els passos que han seguit les emprenedores d'Espigoladors, des de la fase idea fins a dia d'avui, per a desenvolupar el model de negoci que tenen en l'actualitat.

Espigoladors és un projecte ideat i fundat per la Mireia Barba, el Jordi Bruna i la Marina Pons i cocreat per tots els agents que els han donant suport des del seu inici fins a dia d'avui. La Mireia, presidenta i actual directora, és diplomada en Ciències Empresarials i habilitada com a Educadora Social i ha treballat en sectors molt diversos: banca, empresa privada i administració pública (on va treballar a promoció econòmica i assessorant a empreses i emprenedores). La Mireia és l'única emprenedora que va deixar la seva feina per a dedicar-se al 100% al desenvolupament del projecte. El Jordi Bruna és economista i té més de 15 anys d'experiència com a actuari. La Marina Pons és politòloga i té més de 10 anys d'experiència com a consultora a l'administració pública i creació de xarxes de coneixement.

La idea del model de negoci d'Espigoladors va sorgir arrel de la crisi econòmica global del 2008 quan es va posar de manifest que necessitats bàsiques com l'alimentació no estaven cobertes per a tothom. En aquell moment, la Mireia, que per una banda venia d'una família tradicionalment vinculada al camp i amb una cultura d'aprofitament dels aliments molt arrelada, i per l'altra que sempre havia tingut la voluntat d'emprendre una iniciativa que fos social i sostenible, va començar a donar-li voltes a aquesta idea diferent que donava resposta a la manca d'accés a una alimentació saludable alhora que generava oportunitats laborals. Es va informar sobre la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari, el funcionament i les dinàmiques de les diverses baules de la cadena alimentària, què feien les entitats socials que treballaven amb col·lectius amb dificultat d'accés a una alimentació bàsica i va consultar diferents models internacionals.

3.2.1 FASE INCUBACIÓ 2014

Des del primer moment Espigoladors ha estat en moviment, formant-se i informant-se, i fent ús de diferents mecanismes (programes d'acompanyament, eines) per a rebre assessorament i suport com Torre Jussana o Barcelona Activa. El 2014 la idea d'Espigoladors va ser seleccionada en el programa d'emprenedoria social de l'Obra Social La Caixa amb el que va rebre un acompanyament de 6 mesos per a desenvolupar el model de negoci i un ajut econòmic un cop el va haver creat. Les tres emprenedores van decidir crear una associació sota el nom d'Espigoladors ja que consideraven que era la forma jurídica més fàcil, ràpida i barata per a pilotar una idea sense afany de lucre. A més, buscaven una forma jurídica que s'acostés al sector primari d'una forma fiable.

En els inicis Espigoladors no comptava amb finançament ni recursos i eren les sòcies que aportaven hores de treball, des de casa. En aquell moment no van contemplar altres formes de finançament com plataformes de crowdfunding (que no eren tant conegudes com actualment) o subvencions ja que primer volien testejar la idea i comprovar que era viable. Aquest primer any van comptar amb l'ajut econòmic del programa de La Caixa i van guanyar altres premis com un d'Atrápalo amb el que van poder finançar la compra d'una furgoneta de segona mà per a començar la prova pilot.

A l'agost del 2014 es va començar aquesta prova que, segons la Mireia, no va ser una tasca d'èxit sinó d'aprenentatge. Es va desenvolupar detectant obstacles que van haver de superar, de la següent manera:

- Es van localitzar petites fruiteries de proximitat al voltant de casa i es va preguntar si aquestes malbaraten aliments. Es va fer una ruta per a detectar en quins punts es malbarataven els aliments i com es podien recuperar.
- Es va identificar el seu públic: sector primari i empreses de distribució d'aliments. Es van proveir d'una furgoneta i van anar a Mercabarna a explicar el seu projecte a les diferents empreses i productors que s'hi trobaven. Van començar a fer les primeres accions de recuperació d'aliments tant en camps com en magatzems d'empreses de distribució.

- Van contactar amb entitats socials a través de les quals canalitzar aquests aliments. Es van trobar amb diferents obstacles: algunes no tenien càmeres per mantenir els aliments, altres estaven tancades per vacances i altres treballaven amb voluntàries i no estaven capacitades a donar un cop de mà en el que necessitava Espigoladors.
- Van buscar infraestructures tancades com escoles (era agost) o convents (per ser espais frescos i amb parets gruixudes) per a poder fer la transformació dels aliments. No van tenir èxit.
- Van buscar cuines infrautilitzades i van contactar a molta gent i entitats. Es van topar amb l'obstacle de que Espigoladors no tenia un calendari fix per utilitzar l'espai, sinó que el necessitaven en els moments puntuals en que disposaven dels aliments malbaratats, per tant els era molt difícil coordinar-se amb l'horari de les cuines.
- Finalment el gerent de Campos Estela els va deixar una cuina per fer la prova pilot on van cuinar les primeres melmelades. Van concloure que tenien la necessitat de trobar un obrador per a produir.
- Al novembre van trobar dos obradors externs a Terrassa i Caldes on van seguir fent proves de producció de melmelades.
- Al desembre van fer la prova pilot de comercialització de les melmelades en una fira contra el malbaratament alimentari i van fer un dinar d'aprofitament juntament amb altres organitzacions. Es van vendre els primers prototips sota la marca es im-perfect®.

També aquest any es van obrir les xarxes socials i es va potenciar presentar-se a premis tant a Barcelona com a Madrid. A dia d'avui Espigoladors té un llarg currículum de premis i reconeixements que avalen el projecte i l'organització.

El principal repte que l'associació va haver de fer front el primer any va ser aterrar la idea i fer la prova pilot per a fer-la realitat.

3.2.2 FASE NAIXEMENT 2015

Un cop pilotat el model, el gener de 2015 es va crear un comitè estratègic, com a òrgan que els ajudés a fer viable la idea que elles ja havien provat. Van detectar quines necessitats tenien (cuina i transformació del producte, viabilitat i model de negoci, posicionament de marca, contacte amb l'administració pública dels departaments d'Agricultura o de l'Agència de Residus de Catalunya) i van contactar a persones que tenien experiència i bagatge en aquestes qüestions. Aquestes persones creien en la idea i participaven en el comitè estratègic a títol personal. A Espigoladors, tenir un comitè estratègic els ha ajudat perquè estava format per gent externa, amb una visió no esbiaixada, que aporten la seva experiència, que és gent que creu en la idea i que són un recolzament en tot moment.

En aquest primer any d'activitat Espigoladors necessitava diversos espais; d'oficina, de producció, un magatzem per a guardar el producte, etc. Van poder cobrir aquesta necessitat gràcies a la creació de sinèrgies i el suport de diferents persones i entitats que els van cedir els espais.

També es va contractar a 2 persones i es van obrir noves línies, algunes a través de convocatòries, per a desenvolupar nous projectes: de sensibilització, d'educació, de cuina d'aprofitament, d'assessorament, d'acompanyament a emprenedores i a la pagesia, etc.

Un dels projectes estratègics de l'entitat és treballar amb joves i nens i nenes ja que són el motor del canvi de la societat. Per això van voler incidir a escoles explicant què és el dret a una alimentació saludable, què són les pèrdues i el malbaratament alimentari, etc. A més de fer aquesta incidència a partir de tallers, també es va fer una prova pilot del Premi #elmenjarnoesllença, premi que es concedeix anualment i que el 2019 va celebrar la seva 5a edició. Es tracta d'un concurs destinat a infants i joves que vol posar en valor les seves idees i solucions per combatre la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

3.2.3. Fase creixement 2016

El 2016 es va contractar una persona per a donar suport en la comercialització dels productes d'Espigoladors i s'impulsa la marca *es im-perfect*®. Aquesta és la primera marca de l'estat espanyol que comercialitza amb productes de qualitat elaborats a partir d'excedents alimentaris en la qual participen col·lectius en risc d'exclusió social. Els productes es comercialitzen per dues vies. Per una banda, a través de la marca *es im-perfect*® i per l'altre a través d'una marca distribuïdora per a persones productores, organitzacions i empreses que volen reduir les pèrdues i malbaratament d'aliments diversificant l'oferta dels seus productes i contribuint a fer un impacte social i ambiental positiu.

Aquest any també es va treballar en l'avaluació de l'impacte social, ambiental i econòmic. Ara ja feia un any que provaven els indicadors després d'haver realitzat la prova pilot i van poder definir molt millor la mesura, la quantificació, etc. Per a fer-ho, però, van haver de fer una tasca d'investigació i recerca per a aprendre com avaluar per exemple, els litres d'aigua aprofitats. Espigoladors sempre ha mesurat el seu impacte i publicat els indicadors amb els que ho fa per transparència i ho ha fet amb un llenguatge comprensible per a tothom.

3.2.4. TANCANT EL CERCLE DEL MODEL 2017

Entre 2016 i 2017 es va decidir ubicar Espigoladors al Prat de Llobregat com a localització estratègica que els permet estar molt a prop del sector primari (estan al costat del Parc Agrari del Baix Llobregat i dels camps de productors dels diferents municipis dels voltants), de la ciutat de Barcelona i de Mercabarna, el mercat majorista de Barcelona. A més, és un municipi que aposta per l'ESS. Van trobar un espai que van ocupar en règim de lloguer però amb el temps i la necessitat de trobar un espai on poder fer un obrador propi, l'Ajuntament del Prat de Llobregat, que estava molt interessat en mantenir aquesta iniciativa en el municipi, els va cedir l'espai que ocupen fins a dia d'avui.

Es van establir concretament en el barri de Sant Cosme, un barri especialment vulnerabilitzat, amb la intenció d'involucrar al veïns i

veïnes del barri oferint oportunitats laborals a joves i adultes, entre d'altres. Espigoladors treballa molt activament amb els agents de tota la zona contribuint també a la revitalització social del barri.

Durant l'any 2017 es van fer les obres de l'obrador i a finals d'any es van fer les primeres produccions. Van finançar aquestes obres amb préstecs amb interès tou, de persones individuals i organitzacions. Van apostar per aquest tipus de finançament perquè buscaven persones que creguessin en el seu projecte més enllà d'un préstec amb únicament un interès de benefici econòmic.

A Espigoladors se'ls va presentar com un gran repte el superar la construcció d'un obrador de 370m². buscar la persona clau per a liderar-ho i esdevenir responsable de l'obrador i l'arrancada.

Amb la posada en marxa de l'obrador, es va començar a fer les insercions laborals. Va ser una prova pilot amb contractacions de 3 mesos. Va funcionar i van reafirmar que tenia sentit. Al mateix temps van aprendre molt, van poder definir el perfil de persones que necessitaven a l'obrador i van elaborar un protocol de contractació. El criteri actual de contractació és fer-ho per un temps superior però fins a màxim 1 any.

3.2.5. CONSOLIDACIÓ DEL MODEL 2018

El 2018 es va posar en marxa en ple rendiment l'obrador i, en conseqüència, es va consolidar el projecte. L'obrador va esdevenir no només un espai de treball i producció sinó un laboratori d'innovació per a l'aprofitament alimentari i un espai de formació i d'empoderament per a persones en situació de vulnerabilitat.

Amb l'obrador en marxa, es van reformular tots els productes de la marca *es im-perfect*®, per apropar-los més a la definició de la marca. Van reduir sucres, potenciar la fruita i verdura i es van obrir noves línies de productes (salses, cremes i patés). Van contar amb el suport de l'equip i de persones externes i especialistes per a tastar els nous productes i comprovar-ne la qualitat, sabors, textura, etc. Aquests processos que es van adaptar professionalitzen la marca.

A més, també es va canviar el disseny de la marca i es va incorporar un fulletó de presentació d'Espigoladors en les etiquetes.

Aquest any es va anar enfortint el model, tal i com es va fer en els anys anterior, a partir de presentar el projecte a moltes persones i entitats i de treballar conjuntament amb molts agents.

També el 2018 es va validar la transformació de l'Associació a Fundació, tasca que es treballava des de mitjans de 2017. Aquest canvi de forma jurídica es va fer amb l'assessorament d'una advocada com a part d'un programa d'acompanyament. Es van redactar els estatuts i es va formar un patronat format per quatre persones del comitè estratègic, que es va dissoldre, més les tres sòcies. La forma jurídica d'associació havia d'evolucionar per enfortir el model i van esperar a ser prou fortes per constituir una fundació.

3.2.6. CONSCIENCIACIÓ I SENSIBILITZACIÓ 2019

Donar resposta a les pèrdues i el malbaratament alimentari és una feina que s'ha de fer entre totes i per tant, requereix una col·laboració de tota la ciutadania. És necessari crear consciència social i visibilitzar la problemàtica per què finalment una fruita o una verdura que tingui una forma diferent a la "normal" però amb tots els seus nutrients, no sigui descartada. Des de l'inici d'Espigoladors, el projecte ha situat el seu propòsit social i les persones al centre. És per això que actualment una part molt important de la seva feina és la sensibilització i la visibilització de la problemàtica.

En l'actualitat Espigoladors realitza tallers, formacions, projectes educatius, campanyes de sensibilització i activitats de RSC, entre d'altres. Han creat una comunitat sota l'etiqueta #jonollenço.

Per altra banda el 2019 es va contractar a una nova persona per a treballar l'increment de vendes dels productes *es im-perfect®*. El criteri que segueixen des d'Espigoladors és que els seus productes siguin accessibles per a tothom. Per això van establir quatre canals de distribució: retail (botigues de proximitat: forns de pa, xarcuteries, fruiteries,...), hotels i restauració (servint a granel, sector que els ha permès treballar el malbaratament alimentari), gran consum (supermercats que estiguessin alineats amb els seus principis, actualment estan a Bonpreu i Caprabo) i lots de Nadal. Entrar a gran consum va ser un gran repte ja que van haver de mostrar atractiva una marca desconeguda pel públic general i a més,

més cara que la competència per ser artesanal, sense additius, sense conservants, etc.

Aquest any també van realitzar una prova pilot d'un nou servei de transformació per a productors. Aquests aporten la matèria prima i Espigoladors elabora conserves naturals i artesanals i l'etiquetatge, així juntes, treballen per reduir les pèrdues i malbaratament alimentari. L'obrador està certificat amb CCPAE i així poden fer productes ecològics, que és molt atractiu pels pagesos.

4. ESPIGOLADORS AVUI

4.1. MODEL DE NEGOCI

Actualment les línies de treball i actuació que desenvolupa Espigoladors per a complir amb la seva missió són les següents:

Recollida. Recuperen la fruita i la verdura que es descarta, ja sigui per un descens de vendes, per raons estètiques, per excedents de producció o perquè la fruita està madura i el consumidor ja no la compra. Principalment procedent del sector primari. Només el 2019 van recuperar 235.202kg d'aliments, van evitar 114.073kg d'emissions de CO₂ i van estalviar 151 milions de litres d'aigua.

Donació. Canalitzen més del 90% dels aliments que recullen a entitats socials i serveis de distribució d'aliments propers a la zona de recollida. Fomenten així el dret a una alimentació saludable per a tota la població a partir d'un model centrat en l'empoderament, la dignificació, l'autonomia, l'enfortiment de les xarxes comunitàries i la participació.

Treballen en xarxa amb 54 entitats socials receptores, tant entitats socials sense ànim de lucre com amb l'administració pública. Només el 2019 van servir 744.806 racions d'aliments i se'n van beneficiar 9.800 famílies.

Transformació, inserció laboral i comercialització. En el seu obrador, transformen la resta dels aliments recuperats en conserves naturals i artesanals i els comercialitzen sota la marca es im-perfect®.

Només el 2019 van transformar 51.195 kg d'aliments, van oferir 19 oportunitats laborals i formatives i van comptar amb 295 punts de venda.

Sensibilització i educació. Realitzen diverses activitats per a generar consciència social envers el malbaratament alimentari i altres reptes globals. A part de les campanyes de sensibilització, també fan campanyes i accions per a empreses i programes d'assessoraments, investigació i innovació. A més fan tallers educatius a infants i joves per a l'aprofitament alimentari i tallers de cuina d'aprofitament. Només el 2019 van fer 410 accions de sensibilització en les que van tenir un total de 10.692 participants.

Inclusió. En tot el procés s'integren les entitats socials receptores i persones en situació vulnerable, fomentant la dignitat de les persones i la generació d'oportunitats laborals i socials.

4.2. ORGANITZACIÓ INTERNA

4.2.1. ESTRUCTURA

La fundació Espigoladors està composta per diverses persones que tenen la voluntat de contribuir a l'aprofitament alimentari i que ho fan de diverses formes.

4.2.1.1. Treballadores

En l'actualitat Espigoladors està formada per 25 persones treballadores, el 85% de les quals són dones i el 15% homes. Aquestes treballadores conformen les 6 àrees de treball de l'organització, espigolaments i voluntariat; comercial; projectes; administració i comptabilitat; comunicació; i obrador



Figura 1. Evolució del nombre de persones contractades a Espigoladors. Font: Espigoladors.

4.2.1.2. Patronat

Al ser Espigoladors una fundació, el seu òrgan de govern és un patronat. Aquest la representa i vetlla per a que s'acompleixi la finalitat fundacional. El patronat d'Espigoladors es compon per una presidenta, secretaria, tesorera i 4 vocals.

Espigoladors compta amb una xarxa de persones i organitzacions que donen suport en moments estratègics.

4.2.1.3. Voluntàries

A part de les persones que treballen en el dia a dia a la fundació, Espigoladors compta amb 600 voluntàries. Es tracta de ciutadania en general, tant persones derivades de serveis socials o usuàries de serveis de distribució com qualsevol altra persona que vol participar d'aquesta activitat. Ser voluntària d'Espigoladors significa formar part d'un grup amb una identitat que dignifica i al mateix temps fomenta l'autoestima i la generació d'oportunitats.

4.2.1.4. Productores

Espigoladors compta amb una xarxa de productores amb les que firmen un conveni que els permet l'accés als seus camps de manera regulada. En son 104 principalment de la zona del Parc Agrari del Baix Llobregat, tot i que des del 2020 també fan accions d'espigolament al camp de Tarragona i a la comarca del Maresme.

4.2.2. IMPACTE SOCIAL I MEDIAMBIENTAL

Des d'Espigoladors són conscients de la importància d'avaluar l'impacte social i mediambiental de les accions que duen a terme. L'avaluació de l'impacte i els resultats ajuda a l'entitat a entendre si les seves activitats estan contribuint a solucionar la problemàtica a la que hi donen resposta. Espigoladors plasma els seus resultats en xifres en una memòria d'activitats anual que els permet deixar constància de la seva contribució.

El que més destaquen Espigoladors de la seva tasca és que arrel de l'activitat de l'espigolament apopen a la ciutadania al camp i al mon primari, visibilitzen la tasca de la pagesia i posen de manifest el valor dels aliments i la necessitat de saber d'on venen.

Amb l'experiència adquirida al llarg del desenvolupament del projecte i la dotació de cada àrea de les persones adequades, per exemple amb l'entrada a l'entitat d'una persona especialitzada en comunicació i disseny gràfic, han sabut com i on comunicar de forma efectiva. Actualment comuniquen els seus impactes alhora que realitzen campanyes de sensibilització per a que la gent consumeixi de proximitat, expliquen les temporalitzacions de les fruites i verdures.

4.3. PREMIS I RECONeixEMENTS

Des de l'inici de la seva activitat, Espigoladors ha estat reconegut i premiat múltiples vegades. Ha rebut més de 10 premis d'institucions públiques autonòmiques, estatals i europees; i d'entitats privades en el quinquenni del 2014 al 2019. Entre d'altres han estat guanyadores de: *Premis Mercabarna* en la categoria de *Millor iniciativa de treball en xarxa*, *Premi Medi Ambient* de la Generalitat de Catalunya i

#Movethedate contest a la categoria alimentació del *The Global Footprint Network*. També han estat finalistes de premis com el premi europeu EU Social Innovation Competition de la Comissió Europea.

Tots els premis i mencions han reconegut les seves tasques en pro del medi ambient, d'innovació, d'emprenedoria, de voluntariat, de treball en xarxa, d'educació ambiental i de sostenibilitat, entre d'altres.

Tant per la seva curta però intensa trajectòria, l'impacte de les seves actuacions i la implicació en el territori, Espigoladors s'ha convertit en un referent en l'àmbit de les pèrdues i el malbaratament alimentari i també de l'economia social a Catalunya.

4.4. TREBALL EN XARXA

Segons la Mireia, presidenta de la Fundació Espigoladors, el secret d'aquesta entitat ha estat col·laborar amb molts agents en cada pas, per això considera que a dia d'avui Espigoladors no és només de les 3 cofundadores i la resta de 4 membres de la Fundació sinó de tota la gent que ha cregut en el model. Tant és així que un dels valors de l'organització és la intercooperació. Des del seu inici ha anat establint relacions amb diferents agents, construint comunitat i participant activament en diversos projectes. Ha treballat en xarxa per a desenvolupar les seves activitats amb institucions públiques, entitats socials, i amb empreses amb les que comparteixen la voluntat de generar una transformació social.

4.5. INCIDÈNCIA POLÍTICA

La vocació d'Espigoladors sempre ha estat la transformació social i per això li donen molta importància a incloure fer incidència política entre les seves actuacions. Des de 2016 Espigoladors juntament amb altres entitats privades han treballat conjuntament amb administracions públiques per a elaborar una proposta de llei contra les pèrdues i el malbaratament alimentari. Després de molts esforços, el març de 2020 es va aconseguir que el parlament de Catalunya aprovés la *Llei de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a Catalunya*. Aquesta llei que a més, regula l'espigolament i afecta a

totes les baules de la cadena alimentaria és molt pionera a nivell europeu. Espigoladors ha aconseguit a partir del treball conjunt amb altres organismes transformar aquesta realitat política i legalment.

Per altra banda, el 2019 Espigoladors ha elaborat per encàrrec del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, una guia de bones pràctiques per un espigolament segur i han fet un diagnosi sobre l'espigolament com a eina de transformació social i dinamització comunitària sota el nom de "Tornar a espigolar: l'espigolament, una eina amb potencial transformador". Aquesta juntament amb la resta d'accions que duen a terme, han recuperat una activitat que havia desaparegut i l'han professionalitzat.

5. ESPIGOLADORS MIRANT CAP AL FUTUR

Com hem vist anteriorment Espigoladors treballa inserint laboralment a persones en risc d'exclusió social. Actualment ofereix contractes de fins a un any i aquests no poden ser extensibles perquè passat un any haurien de passar a ser contractes indefinits. Amb la intenció de poder contractar a les persones per un temps superior Espigoladors està treballant actualment per a constituir *es im-perfect®* com a Empresa d'Inserció de la Fundació Espigoladors.

Pel que fa a l'estructura de l'organització, Espigoladors s'ha format a partir de tres persones creients de la transformació social mitjançant iniciatives singulars però sense experiència prèvia en el sector alimentari. Actualment Espigoladors busca atracció de nou talent per a fer créixer l'equip. Busquen perfils especialitzats, gent amb bagatge de logística, de la indústria alimentaria, etc.

Finalment també tenen plans d'obrir un nou obrador, han trobat ja l'espai però busquen captació d'inversors.

6. PREGUNTES

- Analitza les diferents formes jurídiques que hi ha a l'economia social i interpreta perquè Espigoladors ha canviat la seva forma jurídica al llarg del temps. Quins reptes creus que encararan com a Empresa d'Inserció?
- Què és l'economia circular i com justificaries que el model d'Espigoladors s'alinea amb els principis d'aquesta economia?
- Quines eines existeixen per a calcular l'impacte social d'una entitat?
- Creus que Espigoladors ha estat un cas d'èxit d'emprenedoria? Perquè? Com ho justificaries?
- L'objectiu d'Espigoladors és que el seu model sigui replicable i escalable per a incrementar el seu impacte. Com replicaries o escalaries el model d'Espigoladors en el territori?

7. REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- Fundació Espigoladors. *Memòria d'activitats 2018*. (2018). https://espigoladors.cat/wp-content/uploads/2019/10/A4_Memòria-2018_cat_amb_eco.pdf
- Fundació Espigoladors. *Memòria d'activitats 2019*. (2019). https://espigoladors.cat/wp-content/uploads/2020/05/Espigoladors_memoria_2019_CAT_amb_eco.pdf



Paula Gómez

sbcbarcelona@sbcbarcelona.org

Per disposar de la nota pedagògica del cas,
podeu fer la consulta via email.

Entitats col·laboradores

