

REPERA II

MEMORIA DEL TALLER / GRUP DE TREBALL: DISTRIBUCIO CONJUNTA

Objectius:

Es van presentar diferents experiències de distribució col·lectiva i coordinada, amb la idea de que sorgeixin sinèrgies. El objectiu global era que sorgeixi un grup de treball per a aprofitar millor el que estem fent, generar alguna proposta alternativa com per exemple una central de distribució per l'àrea metropolitana, o també algun mecanisme per afavorir la disponibilitat a territoris menys densos.

Participants:

Van assistir-hi unes 15 persones, de les organitzacions següents:

- + Cydonia (BCN - Poble Nou)
- + Ecocítrics Ebre-Sénia (Montsià)
- + El Garrofer (Badalona)
- + el Rebost del Delta (Gavà)
- + Germinai (BCN)
- + La Carbassa (Sant Cugat)
- + La Pera / Can Pipirimosca (Valls)
- + Pachamama (BCN)
- + Xarxa de Consum Solidari (BCN)

Estructura del taller:

1. Presentació i ubicació dels participants

Metodología:

Cada participante (productor o consumidor) colocó un gomet en un mapa de Catalunya, para que podamos tener un mapa general de los participantes y diseñar posibles rutas de distribución conjunta.

Resultados:

La actividad no dio mayor resultado por lo que no se podía pintar el mapa... Sin embargo, la misma idea se ha aplicado con mucho más éxito en el mapa que está ahora colgado en el blog de la Repera:
<http://repera.wordpress.com/2009/07/24/on-grups-de-consum/>

Conclusiones:

- Concentració de los consumidores en la Área Metropolitana de Barcelona (AMB);
- Muchas veces, los consumidores tienen información sobre la localización de los puntos de distribución, pero no del lugar de producción (en caso que un pagès centralice los productos, ej. Feixa Verde, etc.) o sobre donde viene la materia prima (en caso de productos procesados, ej. el pan).

2. Exposició de 4 experiències de logística i distribució

Los ponentes fueron:

- **GERMINAL**
- **La Xarxa de Consum Solidari (XCS)**
- **APEL**
- **La Pachamama**

Metodología de las ponencias:

Cada ponente tenía que exponer los puntos siguientes:

1. **ALMACENAJE:** si se almacenan los productos, cuanto tiempo, en qué condiciones, etc.
2. **TRANSPORTE:** qué tipo de transporte (eficiencia ecológica y económica)
3. **MANIPULACIÓN:** quien y cuando se hace la división de los productos por grupo de consumo y/o por unidad familiar (hacer las cistelles)
4. **COSTE:** como se repercute estos costes sobre el producto

Resultados:

1. ALMACENAJE:

Se necesita un espacio para almacenar productos que NO se puedan distribuir en cuanto lleguen, según criterios de distancia, según si hace falta un volumen mínimo para hacer comanda (Ej: comandas quincenales de cítricos), etc.

La XCS dispone de un local alquilado en l'Hospitalet, para algunos productos. Germinal alquilaba un local para los cítricos (para almacenaje + manipulación)

2. TRANSPORTE:

Existen varias figuras:

- lo puede asumir la organización de **consumidores**, como la XCS que alquila una furgoneta una vez a la semana
- lo puede asumir el **productor** (solo o coordinándose con otros productores)
- lo puede asumir un **transportista** (aclarar que un transportista no es una distribuidora, sino una organización especializada en el transporte), como APEL.

APEL transporta el producto fresco de muchas (o la mayoría?) de las cooperativas de Barcelona. No solo se encarga de vincular productores y consumidores, sino que también transporta productos entre productores.

En cuanto a la **eficiencia ecológica**, se habló de la necesidad de una buena coordinación y planificación para que la ruta ida y vuelta se haga con la **furgoneta llena**.

Muchas veces, las furgonetas se van llenas (o medio-llenas...) a la ciudad, pero vuelven vacías al campo.

Se puede imaginar distintos tipos de transporte para maximizar la eficiencia ecológica según el contexto, por ejemplo:

- en el campo: transporte con gasolina
- en la ciudad: transporte eléctrico
- en los barrios: con bicicleta

3. MANIPULACION:

También se necesita un espacio; la diferencia con el almacenaje es que este espacio no necesita estar siempre disponible, sino que se puede disponer de ello un **determinado momento de la semana**.

Quién tiene que asumir esta tarea?

- En algunos casos lo asume la cooperativa de **consumidores**, sobre todo cuando se habla de un tamaño grande (XCS, Germinal);
- en otros casos, lo asume el **productor** (solo o coordinándose con otros productores para juntar los productos)
- en otros, una **organización especializada** como el APEL. APEL no tiene local, sino que lo hace en el local del productor (¿)

El debate portó sobre cuál era la fórmula más idónea, según el tamaño de la cooperativa (varios grupos de consumo dentro de la misma cooperativa, o una cooperativa más aislada), la capacidad y el tiempo disponible del productor, etc.

Se dijo que el trabajo de los productores debería centrarse en la producción (parece lógico); pero en la realidad, dedican muchas horas a este tema (así como transporte, que es mucho lío, sobre todo en el contexto de la AMB).

Sin embargo, cuando la cooperativa es pequeña (como es el caso del 90% de las coopes), no hay la capacidad (espacio y dinero) para asumir esta tarea...

4. COSTE:

De momento, cada caso es diferente.

Por ejemplo, la XCS carga un 30% al producto para almacenaje / manipulación, más un 5% para el transporte.

En el caso de APEL explicaban que para eso algunas veces paga el consumidor, otras veces el productor, otras veces a medias... (responsabilidad compartida)

Se puede decir que en general, este tema se trata con mucha confianza pero poca transparencia, o sea que no siempre son explícitos los costes reales que determinan el precio de los productos.

Conclusiones generales del debate:

En general, resaltó la gran complejidad del tema: **no es una relación, sino muchas que se complementan**, lo cual implica mucha coordinación y planificación.

Entre el origen del producto (producción) y su destino final (consumidor), se han identificado varios cuellos de botella:

- el **diseño de las rutas** de distribución (lo cual implica tener información de todo y todos, planificar, etc.)
- el **transporte** de los productos (con el tema de la eficiencia económica y ecológica)
- el **almacenaje, manipulación y repartición** de los productos (por lo cual se necesita una infraestructura –local, balanzas, cámaras, etc. - y mano de obra)

Estos tres puntos son los que necesitarían de un trabajo de gestión y coordinación, que podría asumir una organización externa. Esta organización no necesita necesariamente abarcar los tres puntos, sino que puede abarcar solo uno o dos. Así permitiría no repetir el trabajo, y alcanzar la máxima eficiencia económica y ecológica.

Se generó un debate sobre la necesidad de externalizar estos servicios, y se llegó a la conclusión que **no se debe generar figuras intermediarias, sino estructuras que proveen SERVICIOS que nos permitan mejorar la logística.**

Se dijo que esta estructura quizás permitiría alcanzar una mejor eficiencia, pero que quebraría el vínculo directo entre productor y consumidor. Sin embargo, también se dijo que la relación con el productor no tendría que ser verle una vez por semana llegar agobiado con su furgoneta, sino que se puede buscar otros espacios para establecer esta relación (visitas a la finca, tardes de trabajo, etc.)

3. Creación de un grupo de trabajo

De tanto hablar de la necesidad de coordinarse entre todos, surgió la idea de empezar con una experiencia muy concreta con un solo producto: **los cítricos.**

Se vio que la mayoría de los cítricos provenían de la misma zona, al Sur de Catalunya y Valencia, por lo cual sería más fácil diseñar rutas para proveer a las cooperativas.

Además como vienen de lejos y con producciones de mucho volumen, se vio que para **comprar directamente**, era necesario **comprar conjuntamente**. Vimos que hasta ahora muchas coopes compraban a través de productores, pero no era compra directa.

También se quiso aprovechar la experiencia que se tenía de otros proyectos e intentos en este sentido.

Se ha creado un blog para este grupo de trabajo:
<http://buscantmaneres.wordpress.com/>

Se definió que este tema se concretaría en una siguiente reunión, el 8 de marzo siguiente, con el siguiente plan de trabajo:



1^a proposta de possibles temes a treballar:

- Llistar productors eco-cítrics i grups de consum a abastir per aquesta experiència pilot (porteu, si us plau, informació dels productors de cítrics amb els que esteu treballant fins ara)
- Valorar si a aquesta ruta d'entrada cap a Barcelona i rodalies es poden afegir productes de productors intermitjos per maximitzar l'eficiència del projecte (per exemple: pa i magdalenes de [Can Pipirimosca](#))
- Confrontar llistes de preus dels productes en origen
- Dissenyar participativament la ruta (valorant complexitat i temps efectiu de la mateixa)
- Valorar possibles sistemes de pagament del transport en funció de la ruta (per exemple: coeficients)
- Pressupostar preu final dels productes en destí
- Valorar quan podríem començar la primera ruta d'aquesta experiència

Al haber finalizado la temporada de cítricos, el grupo decidió dejar el tema en stand-by hasta el mes de septiembre, cuando se retomaría para ir planificando la próxima temporada.