

# COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS

# EXPERIENCIAS DE BUENAS PRÁCTICAS



**LA VERA  
NOS  
ALIMENTA**

ALIANZA POR UN SISTEMA  
ALIMENTARIO COMARCAL



MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES  
Y AGENDA 2030



# ECO COMEDORES CANARIAS

## CANARIAS

<https://www.ecocomedoresdecanarias.com>

Un ejemplo de cómo el apoyo de la Administración Pública impulsa este tipo de proyectos es Eco Comedores Canarias, donde han apostado por un **proceso de transición hacia la agricultura ecológica apoyándose en la compra pública de alimentos de los comedores escolares** para dinamizar la demanda.

El proyecto arrancó en 2013 con 7 comedores piloto, uno en cada isla, y con los productores/as que en aquel momento tenían producción ecológica. Actualmente forman parte del proyecto **100 centros escolares**, se dan menús a más de **23.000 comensales** y son **más de 100 agricultores/as ecológicos**, que producen anualmente unas **240 toneladas de alimentos**.

En este caso los y las productoras se han agrupado por islas, coordinándose entre sí tanto para la distribución como para tener una oferta de alimentos más amplia, aprovechando las diferencias de climas y cultivos de cada isla. Existen desde cooperativas más grandes como BioCanarias hasta asociaciones más pequeñas como el S.A.T. de Lanzarote, todas ellas coordinadas desde el ICCA (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria), que organiza reuniones semestrales para la **planificación conjunta de alimentos y precios** y realiza **asesoramiento técnico** para la planificación y el manejo con certificación ecológica.



# EKOALDE

## NAVARRA

<https://ekoalde.org>

Ekoalde es una asociación sin ánimo de lucro de productores/as y elaboradores/as ecológicos/as, con centro de acopio y comercialización en **Noáin, Navarra**. Nace en 2018 con el objetivo de **poner en valor y estructurar la producción de pequeños agricultores/as ecológicos/as en Navarra**, conectando directamente la producción y el consumo para eliminar intermediarios y permitir que los/as agricultores/as reciban un precio justo por sus alimentos y productos, dignificando la labor de los/as productores/as locales y contribuyendo a la viabilidad del sector primario y el desarrollo rural.

Actualmente está formada por **70 socios/as** y su catálogo ofrece más de **1000 referencias a lo largo de todo el año** con fruta, verdura, lácteos, carne, legumbres, conservas, pan, dulces, embutidos, vino, etc.. Desde su **centro de acopio de 600 m<sup>2</sup>** receptionan y distribuyen los alimentos, donde trabajan un total de 8 personas.



La **comercialización conjunta** facilita la comercialización a los/as productores/as, mejora la logística y reduce el tiempo y dinero invertido en la gestión. Además, facilita también el acceso a los/as consumidores/as que apuestan por una alimentación ecológica y local. Su principal canal de venta son los **comedores de colectividades** (centros escolares) y el canal HORECA. También distribuyen a tiendas, particulares y grupos de consumo a través de su tienda online.

Ekoalde es **referencia a nivel estatal** como asociación de productores/as. Han conseguido dar forma a un colectivo que agrupa tanto a pequeñas como a grandes producciones, con una oferta muy amplia y un gran volumen. Han facilitado que la agroecología haya dado un salto de escala en Navarra, llegando con sus productos a muchos comercios, comedores, restaurantes y particulares de la provincia.

Ekoalde es hoy una realidad también gracias al imprescindible apoyo de las instituciones públicas como el Consejo de Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN), el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) y la Asociación de Empresas de Navarra (AEN). Y por supuesto a la climatología y riqueza paisajística de la región.



# HORTA CUINA

## COMUNIDAD VALENCIANA

<https://www.hortacuina.org>

Horta Cuina es un proyecto impulsado por la Asociación CERAI que **conecta productores locales y centros escolares**, con el objetivo de concienciar a la comunidad educativa sobre la importancia de una alimentación de proximidad y sostenible, compartir una logística común entre los productores/as y dar valor a los productos locales y variedades tradicionales.

A través del programa *“La sostenibilidad al plat”*, llevan años poniendo el foco en cómo **los comedores escolares pueden ser un espacio de transformación social**, donde los niños y niñas aprendan unos **hábitos de consumo más saludables, justos y sostenibles**, con campañas como *“Menja de temporada”* o *“Escoles que alimentan”*.

Paralelamente han facilitado la **asociación de productores/as ecológicos** que abastece a estos comedores, utilizando como centro de acopio y distribución el espacio de Merca Valencia y apoyando, además, la recuperación de la huerta tradicional de la ciudad de Valencia. Este grupo de productores se reúne para ofrecer una **oferta conjunta de alimentos**, planificando por temporada y consensuando los precios de venta.

