

*Jornada sobre "Retos y oportunidades de las infraestructuras verdes en la ciudad del siglo XXI"*

# LA AGRICULTURA PERIURBANA. UNA NUEVA FORMA DE ALIMENTACIÓN



ASOCIACIÓN  
TRESBOLILLO

# ASOCIACIÓN TRESBOLILLO



# NUEVO SISTEMA AGROALIMENTARIO

- ☀ 1/3 alimentos producidos en el mundo acaban en la basura. Fuente: ONU
- ☀ 1.700.000 t pescado/año (Europa). Fuente: FAO
- ☀ 63.000 t comida restaurantes/año (España). Fuente: UAB y Federación Hosteleros
- ☀ 180 kg comida/ persona y año (Europa). Fuente: European Commission - DG Environment , 2010
- ☀ Muertes por hambre 10-30 millones personas por año. Fuente: ONU, 2003
- ☀ Muertes relacionadas con una mala alimentación 33 millones personas por año.  
Fuente: OMS, FAO, 2001

# FOOD WASTE IN THE EU, 2010

- ☀ La UE tira la mitad de los alimentos que produce, 89 millones de toneladas
- ☀ En España, 9 millones de toneladas de comida al año acaban en la basura

- ☀ 5 % GRANDES SUPERFICIES
- ☀ 14 % RESTAURACIÓN
- ☀ 39 % INDUSTRIA - PRODUCTORES
- ☀ 42 % HOGARES



☀ Un 30% de los cultivos vegetales en Reino Unido no llegan a ser cosechados, al no satisfacer los estándares basados en su apariencia física Fuente: Institution of Mechanical Engineers , 2013.

☀ Cerca de 550 mil millones de metros cúbicos de agua se desperdician globalmente en estos cultivos que nunca serán consumidos Fuente: Institution of Mechanical Engineers , 2013.

# CONSUMO RESPONSABLE

## ¿MENOR CONSUMO DE CARNE?

- ☀ 9 %  $CO_2$  procedente de la actividad humana. Fuente: FAO, 2005
- ☀ 37 % metano procedente de la actividad humana. Fuente: FAO, 2005
- ☀ 64 % amoníaco procedente de la actividad humana. Fuente: FAO, 2005
- ☀ 33 % superficie cultivable forraje. Fuente: FAO, 2005
- ☀ 65 % producción agrícola EEUU destinada al ganado. Fuente: FAO, 2005
- ☀ 70 % deforestación Amazonas dedicado a producción ganadera. Fuente: FAO, 2005
- ☀ 70.000 L agua por kg de carne. Fuente: ONU, 2004
- ☀ 500 L agua por kg de patatas o 1900 L por kg de arroz. Fuente: Pimentel, 2001

# NUEVO CONSUMIDOR

## PRODUCTO DE TEMPORADA

- ☀ Mayor ahorro
- ☀ Menor coste energético
- ☀ Menor contaminación
- ☀ Mayor calidad del producto

Ajos, Apio, Alcachofa, Brocoli, Coliflor, Repollo, Romanescu, Borraja, Nabo, Grelos, Puerros, Patatas, Calabaza, Cebollas, Lechugas, Escarolas, Col China, Lombarda, Rabanito, Espinacas

# NUEVO CONSUMIDOR

## PRODUCTO LOCAL

### ☀ Importación alimentos (MARM, 2011):

- ☀ 25486 millones toneladas
- ☀ Recorrieron 3827.8 kilometros de media
- ☀ Generaron 4212 millones de toneladas de  $CO_2$

### ☀ Importación verduras (MARM, 2011):

- ☀ Francia, Países Bajos, Marruecos
- ☀ 4 millones toneladas
- ☀ Recorrieron 5466 kilometros de media
- ☀ Generaron 1 millón de toneladas de  $CO_2$

### ☀ *Locavore* (100-250 km alrededor de tu domicilio)



# NUEVO CONSUMIDOR

## PRODUCTO LOCAL (CCC)

- ☀ Consumo asociativo de productos bio (Teikei, CSA, AMAP)
- ☀ Farmer's Market (60 mercados semanales Nueva York)
- ☀ Proyectos consumo social en Italia (1.500.000 menús diarios)
- ☀ Programa "Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía"



TREBOLILLO HUERTOS ECOLOGICOS

# NUEVO CONSUMIDOR

## PRODUCTO LOCAL (CCC)

- ✿ Renovación de la población activa agraria (valoración social)
- ✿ Freno a la pérdida biodiversidad agraria
- ✿ Reducción precio final producto
- ✿ Reducción impacto ambiental (transporte, embalajes)



# NUEVO CONSUMIDOR

## RELACIÓN CONSUMIDOR PRODUCTOR

- ☀ *Consommacteur*
- ☀ El consumidor busca y conoce al agricultor
- ☀ Información de contaminación de suelos
- ☀ Producto km 0
- ☀ Certificación o forma de trabajar
- ☀ Planificación conjunta
- ☀ Visita y trabajo en la finca
- ☀ Compromiso consumidor - productor



# NUEVO CONSUMIDOR

## CONSUMO BIO Y DE PROXIMIDAD EN CENTROS ESCOLARES

- ☀ Larrabetzu, autogestión del comedor escolar
- ☀ 31 centros escolares públicos en Zaragoza (2014)
- ☀ Mouans Sartoux, 10.000 habitantes, 100 % comedores bio (2012)
- ☀ Saint Etienne, 200.000 habitantes, 100% comedores bio (2014)

# MODELO PRODUCTIVO



- ☀ Proyecto Agroecológico de Rivas
- ☀ Parque Regional del Sureste
- ☀ Soto del Grillo (Rivas Vaciamadrid)
- ☀ Acceso Velilla de San Antonio
- ☀ Arrendada 2 has de regadío



**NOVIEMBRE 2012**



**FEBRERO 2013**



**MAYO 2013**



**JULIO 2013**





# QUÉ Y CÓMO CULTIVAMOS



- ④ 9 variedades tomate
- ④ 4 variedades berenjena
- ④ 4 variedades calabaza
- ④ 6 variedades cebolla
- ④ 6 variedades patata

Comité de Agricultura Ecológica de Madrid  
Reglamento del Consejo (CE) 834/2007

# QUÉ Y CÓMO CULTIVAMOS



VERDURA DE  
TEMPORADA



TRESBOLILLO HUERTOS ECOLOGICOS

# QUÉ Y CÓMO CULTIVAMOS



# QUÉ Y CÓMO CULTIVAMOS



# CÓMO VENDEMOS

- @ Cestas cerradas, donde se incluye verdura de temporada variada
- @ Por kilos de producto, donde se debe elegir los kilos y productos de las verduras disponibles
- @ Particulares, grupos de consumo y pequeñas tiendas
- @ Días de reparto
  - @ Martes - Zona centro
  - @ Jueves - Resto de Comunidad de Madrid
  - @ Fin de semana: Mercadillos *bio* y productos cercanía

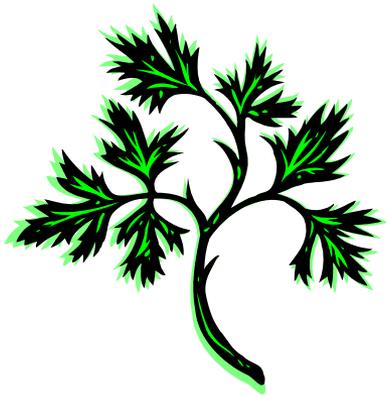
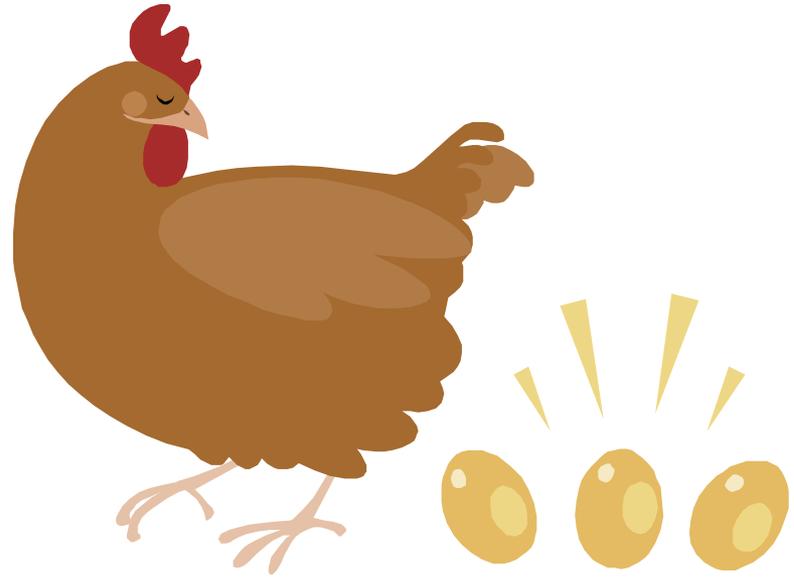
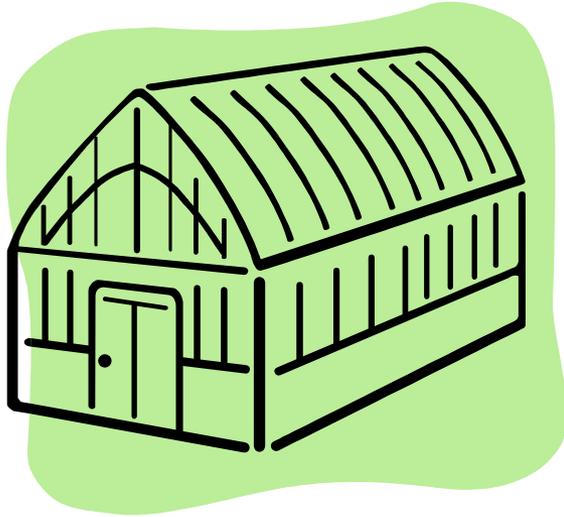
**¡¡¡SOLO PRODUCTO CULTIVADO POR NOSOTROS!!!**



TRESBOLILLO HUERTOS ECOLOGICOS



# PROYECTOS



# CONTACTO

☀ Teléfono:

Diego: 654364550

Paloma: 687709848

Alexei: 667541742

☀ Correo electrónico: [infotresbolillo@gmail.com](mailto:infotresbolillo@gmail.com)

☀ Finca: Soto del Grillo, Rivas. Acceso por Velilla de San Antonio.

☀ Página web: [www.tresbolillo.com](http://www.tresbolillo.com)

☀ Blog: <http://tresbolillohuerta.wordpress.com>

**Capacidad de devolver a los dos extremos de la cadena, productor y consumidor, el poder de decidir sobre cómo quieren que sea el modelo agroalimentario** (Daniel López, 2011)

