MEMÒRIA PROJECTE PILOT
ELABORATS I 4a GAMMA EN PRODUCCIÓ ECO

Període febrer 2018 a març 2019

Ajuda de mínimis per a projectes pilot i suport al desenvolupament de nous productes, pràctiques, processos i tecnologies, 2016

1 Introducció a la justificació

La present memòria reflecteix les accions i actuacions dutes a terme per part de l'Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca (APAEMA) durant el 2018, dins del projecte ELABORATS I 4a GAMMA EN PRODUCCIÓ ECOLÒGICA a través de l'Ajuda de projectes pilot, convocatòria 2016.

APAEMA ha desenvolupat aquesta escomesa amb la contractació de Marta Terrassa, de forma exclusiva al projecte, així com el lloguer, de forma exclusiva també, de l'obrador instal·lat a les instal·lacions de Productors Balears d'Ametles i Garroves, a Binissalem, des de febrer de 2018.

A continuació es detalla cada actuació, amb alguns casos concrets que han requerit una memòria a part, annexa al present document.

2 Descripció del projecte i execució

2.1 Actuacions dutes a terme

Es partia dels **objectius** establerts inicialment:

- Disseny dels elaborats vegetals i quarta gamma, a partir d'aliments eco fresc locals i de varietats autòctones, que podrien tenir un interès pel consumidor conscienciat o donar a conèixer al consumidor que no coneix aquests productes i podria interessar-li.

- També era objectiu que aquests elaborats fossin d'interès per al productor ecològic de Mallorca, per donar una sortida a productes molt peribles o a productes amb excedent de producció.

Les **actuacions dutes a terme** aquest primer any per assolir els objectius s'han centrat en:

- Definició de productes: investigació de receptes i procediments de les diferents categories de transformat vegetals que prèviament s'havia elegit. A través d'articles en revistes especialitzades, experts en nutrició i del món "healthy", crítics gastronòmics, hem considerat incorporar dues noves categories com a producte innovador degut a l'interès que hem vist que podria generar: xucrut i chutney.

- Experimentació a l'obrador de les diferents receptes, diferents procediments, per poder trobar el que satisfaci més a nivell organolèptic, per als consumidors i a nivell productiu per als el·laboradors/productors.

- Reunions i visites a pagesos ecològics per saber els tipus de proves que podrien ser interessants, dins del ventall de productes que s'havien proposat inicialment.

- Elaboració d'un mapa productiu de fruita i verdura i de temporalitat de mallorca amb els productes significatius per poder elaborar els sucs i smoothies.

- Elaboració de les APPCC's de l'obrador adaptades a la categoria de productes de les proves a fer, a través de visites a sanitat, de consulta a documents oficials (BOE) i a guies orientatives de diferents administracions.

- Elaboració de tastets entre consumidors i productors per veure la resposta als primers productes elaborats.

- Estudi de mercat a través de grans superfícies, tendes locals, botigues especialitzades en temes de salut per veure tendències, demanda, preus, etc. dels productes elaborats dins del projecte.

- Realització d'enquestes a consumidors per captar el consum dels transformats proposats.

- Realització d'enquestes a productors per veure l'interès que podrien tenir en elaborar, en un futur, els transformats vegetals proposats.

2.2 Cronograma de les actuacions

El projecte ha començat a executar-se el febrer del 2018. Es va llogar l'obrador, tal com s'havia pactat amb el Grup Fruits Secs, inclús abans de la contractació de personal, perquè hi havia el compromís d'exclusivitat d'ús d'aquest espai. Es va fer una anàlisi de l'obrador, visites a sanitat per donar d'alta APAEMA, com a entitat que en faria ús per fer les proves a petita escala. Finalment, el juny de 2018 s'incorpora la persona encarregada del projecte.

La distribució de les actuacions dutes a terme del juny 2018 a l'abril 2019 es reflecteixen en aquest organigrama.

ACTUACIÓ	Juny 2018	Juliol 2018	Agost 2018	Setembre 2018	Octubre 2018	Novembre 2018	Desembre 2018	Gener 2019	Febrer 2019	Març 2019	Abril 2019
Investigació de receptes i procediments (10h/ setmanals)											
Experimentació a l'obrador de les diferents receptes (10-15h/setmanals)											
Reunions i visites a Pagesos											
Elaboració mapa productiu i temporal de mallorca											
Elaboració APPCC											
Estudi de mercat											
Elaboració de tastets											
Realització d'enquesta a consumidors											
Realització d'enquesta a productors											

2.3. Definició i elecció de productes elaborats proposats

Procés de investigació:

A partir de les categories de transformats vegetals que havíem decidit inicialment, el primer pas ha estat definir cada producte. S'han investigat i proposat receptes, s'han incorporat alguns productes innovadors que semblen interessants per les noves tendències en dietistes, experts gastronòmics, consumidors "healthy".

Per elegir i definir els productes primer s'ha fet un estudi per saber els productes ecològics que podem trobar a Mallorca en prou quantitat perquè sigui interessant la seva transformació.

Procés d'execució:

Una vegada s'ha fet una primera selecció de determinades receptes, s'han fet les proves a l'obrador, tenint en compte el temps d'elaboració, la facilitat de maneig, la rendibilitat respecte a l'aprofitament del producte, l'aspecte visual, els factors organolèptics, el temps i format de conservació.

Productes treballats:

Llegums cuits: cigrons, guixes, fava, mongeta, llenties amb varietats locals

Tot i que hi ha producció de llegum de varietats locals a Mallorca (sobretot mongetes i cigrons) no es troba en la seva versió cuita, ja sigui a granel, en barqueta per consum immediat o en pot.

S'han fet reunions amb pagesos per veure el seu interès, que ha estat bastant alt.

S'ha fet un petit estudi de mercat per veure l'oferta de llegum ecològic i el seu preu a consumidor (que ronda entre 1,90 € i 3,50 € per un pot de vidre de 750 ml).

Hem plantejat quin seria el procediment i el diagrama de flux per aquest elaborat i s'ha fet una aproximació dels costos d'elaboració (1,60 €).

Procediment de llegum en pot

1. Matèria primera: netejar i cribar la matèria primera
2. Esterilitzar pots
3. Omplir la tolva amb el llegum
4. Omplir pots amb llegum fins al pes indicat a les balances
5. Acabar d'omplir els pots amb una salmorra al 10% (deixant uns 2 cm fins al marge)
6. Tancar els pots
7. Posar a l'autoclau durant 1 h a 130 ºC
8. Refredar els pots en una pica amb aigua clorada
9. Assecar els pots
10. Etiquetar els pots i encaixar-los

Procediment de llegum en barqueta o granel

1. Matèria primera: netejar i cribar la matèria primera
2. Deixar en remull en aigua 12h
3. Bullir en marmita durant 90 minuts.
4. Escórrer
5. Omplir barquetes (petites o gran) fins a pes determinat.
6. Segellar i conservar en fred.

Sucs frescos (tipus *Smoothies*)

La creixent demanda de sucs frescos que conservin les vitamines i aprofitar també els minerals de fruites i verdures ens va fer veure que era una bona opció de producte: els circuits curts de comercialització faciliten el seu consum ràpif des del moment que s'empren fins que es pogués consumir. A més, és una bona opció per incloure determinats vegetals que se solen consumir frescos com lletuga, àpit, cogombre, meló, síndria, etc. i que només se solen vendre en fresc. Combinats amb alguns cítrics, fruites o altres vegetals donen combinacions delicioses.

S'ha demanat als pagesos quins vegetals tenen més excedent i podrien estar interessats, i han dit que sobretot els de fulla i els que tenen una vida més curta, alguns dels més representatius són:

- Lletuga
- Bledes i espinacs
- Cogombre
- Tomàtiga
- Meló
- Síndria
- Àpit
- Caquis
- Prunes
- Albercocs

S'ha valorat quin seria el procediment per fer la comercialització en fresc, que és una producte que té un valor afegit respecte dels sucs pasteuritzats, però té més complicació a l'hora de conservar, transportar i comercialitzar. Queda pendent seguir experimentant amb les receptes concretes que tendrien més acceptació. S'ha introduït alguna recepta de sucs frescos als tastets a consumidors, en general ha tengut bona acceptació, havent d'acabar d'afinar el sabor i com aquest varia en el temps al ser producte fresc.

<u>Procediment per a l'elaboració de sucs fresc i smoothies</u>

1. Matèria primera: netejar la matèria primera amb aigua clorada
2. Esterilitzar pots
3. Triturar fruita amb trituradora
4. Espremer la fruita i verdura amb l'espremador
5. Disposar a la sala de fred
6. Omplir la dosificadora
7. Omplir pots esterilitzats

8. Tancar els pots
9. Refrigerar els pots a 5 ºC

Sucs pasteuritzats

Una altra opció és poder oferir sucs pasteuritzats de fruita o vegetals. Inicialment només s'havia tengut en compte els sucs frescos o "*smoothies*" però després de xerrar amb pagesos hem valorat que també seria una bona opció de "producte innovador" fer sucs amb fruita i hortalissa de varietats locals. Tot i que la fruita ecològica a Mallorca no és abundant, sí que hi ha alguns moments de sobreproducció com és el cas de l'albercoquer o els cítrics. També la tomàtiga de varietat local o el “gaspatxo” serien una bona opció d'oferta de suc.

Procediment per a l'elaboració de sucs pasteuritzats

1. Matèria primera: netejar la matèria primera amb aigua clorada
2. Esterilitzar pots
3. Triturar la fruita amb la trituradora
4. Espremer la fruita amb l'espremador
5. Encalentir el suc a la marmita a 65 ºC
6. Disposar el suc en la dosificadora
7. Omplir els pots esterilitzats
8. Tancar els pots
9. Posar a l'autoclau durant 20 minuts a 65 ºC
10. Refredar els pots a la pica amb aigua clorada
11. Assecar els pots
12. Etiquetar els pots i encaixar-los

Deshidratats

Tot i que sí que existeix oferta d'algun producte mallorquí deshidratat com la figa, la tomàtiga o l'albercoc, s'ha volgut obrir el ventall de possibilitats a altres fruites i verdures a causa de la creixent demanda d'un sector de consumidor més "saludable" que cerca "snacks" més lleugers. Així doncs carabassins, caquis, carabassa, níspros, taronja, moniato, col tipus kale, etc. seran la proposta, a més dels ja coneguts que es podrien provar de produir amb sistemes més automatitzats i professionalitzats.

S'ha xerrat amb els pagesos i és una proposta que ha generat molt d'interés, sobretot en productes molt peribles com el caqui.

La proposta a consumidors, encara que no en siguin grans consumidors per falta de consum, també ha generat interés i expectació, tant en els tasts com als resultats de les enquestes.

Procediment

1. Matèria primera: netejar la matèria primera amb aigua clorada
2. Tallar la fruita i/o la verdura
3. Disposar en les safates
4. Deshidratar a 45 ºC durant el temps adequat a cada vegetal
5. Envasar en bosses de plàstic al buit (sala d'envasat)
6. Etiquetar

Chutneys

El chutney és una conserva que es mou entre una salsa agredolça i una confitura especiada. Molt coneguda i usada en cultura anglosaxona, d'influència asiàtica, hem valorat que podia ser un producte a incorporar, per anar més enllà del concepte confitura, molt estès a l'illa. Se sol usar per acompanyar carns, formatges, arrossos, amanides, etc.

S'ha plantejat als pagesos diferents propostes a partir dels productes que tenen en excedent i aptes per aquestes preparacions com carabassa, pruna, albercoc, caqui, pebre.

Els consumidors no tenen molt costum d'usar-ne, a part de la comunitat anglosaxona, però en els tastets han tengut bona acollida.

Procediment

1. Matèria primera: netejar la matèria primera
2. Esterilitzar els pots
3. Pelar i tallar la fruita
4. Posar a la marmita amb agitador
5. Afegir el 50% del sucre total, el vinagre de poma i les espècies
6. Coure durant 10 minuts
7. Afegir el 50% restant del sucre
8. Coure durant 35 minuts més.
9. Disposar en la dosificadora
10. Omplir els pots esterilitzats fins als pes indicat amb les balances
11. Tancar els pots
12. Posar a l'autoclau 20 minuts a 85 ºC
13. Refredar els pots a la pica amb aigua clorada
14. Assecar els pots
15. Etiquetar i encaixar-los

Conserves vegetals fermentades

Els avantatges dels fermentats per a la salut cada vegada són més evidents. El seu efecte probiòtic fan que aquest tipus de producte sigui molt interessant. La xucrut, els pickels o el kimchi són les propostes. No existeix aquest producte a escala local i té una demanda considerable per la comunitat alemanya i anglesa, i la mallorquina cada vegada més.

Hem vist important introduir també aquest transformat com a producte innovador, sobretot pel rang d'aliments que abarca, que no són transformables en conserva, o ho són molt poc. A més es fa amb productes que no són molt habituals en altres tipus de conserves vegetals, com la col, lombarda, coliflor, pastanaga...

Les propostes que s'ha fet als pagesos els hi ha semblat interessant per poder usar aquests tipus de productes que només comercialitzen en fresc.

Dintre els consumidors hi ha una representació que coneix el producte però no l'usa, encara que cada pic hi ha més gent interessada en el consum. Els tastets han tengut diferents rebudes, havent de treballar més en el tema.

Procediment:

1. Recepció de la matèria primera. Netejar i seleccionar.
2. Esterilitzar els pots
3. Tallar els vegetals adequadament
4. Afegir la sal a la verdura tallada (5 g per kg de verdura)
5. Amassar la verdura fins que tregui el seu suc.
6. Disposar en els pots estrenyent fins que no quedi aire i quedi totalment cobert pel seu suc.
7. Si és necessari, afegir una salmorra al 10% fins que quedi tot cobert de líquid.
8. Tancar els pots i disposar a la sala de fred fins que fermenti durant 4-6 setmanes.
9. Etiquetar i encaixar

Enciam net i trossejat

L'enciam net i a punt de menjar cada vegada té més adeptes, sobretot per restauració i menjadors col·lectius. Davant la inexistència d'aquest producte a nivell local, obliga a aquests sectors a cercar-lo fet amb producte forà. A més, aés una bona opció per la sobreproducció puntual que pot haver-hi d'enciam en un moment donat.

Aquest producte només hem treballat el procediment, però encara no s'han fet pràctiques d'execució.

La resposta entre els pagesos ha estat de molt interès perquè pensen que podria ser una manera de donar valor afegit a un producte fresc que mai ha tengut cap altra alternativa que la venda a granel.

Els consumidors, en general, no han mostrat un gran interès. Les col·lectivitats, restaurants, menjadors escolars, hotels, etc. Sí que han demostrat interès.

Procediment

1. Matèria primera: recepció, netejar i seleccionar
2. Desinfectar amb aigua clorada
3. Disposar a la sala de fred
4. Tallar enciam i disposar en caixes plastificades
5. Refrigerar fins comercialització.

2.4. Reunió amb pagesos i anàlisi productiu

A part de veure els gustos dels consumidors, creiem important posar en coneixement als productors de les tendències de consum, així com de donar noves idees per transformar els excedents o sobreproducció que puguin tenir. Per això hem fet una enquesta demanant als socis d'APAEMA en quin dels productes que els hi presentam, estarien interessats en produir (annex 1). Aquesta enquesta es farà extensiva en altres àmbits de productors.

És clau que millori la comunicació entre els consumidors i els productors per poder cobrir ambdues necessitats. Alguns productes, com els llegums i els deshidratats, han generat tot d'una molt interès entre els productors.

Respecte de la fruita i l'hortalissa, s'ha fet una recopilació dels vegetals ecològics més significatius que es produeixen a Mallorca, aquests són:

- Carabassa
- Magrana
- Caqui
- Cols (borratxó, lombarda, colflori, bròcoli...)
- Bledes i espinacs
- Lletugues vàries (de varietats locals)
- Níspro
- Prunes
- Albercocs (varietats locals)
- Cítrics (taronja, llimona, mandarina)
- Figues (varietats locals)
- Tomàtigues (varietats locals)
- Pebres i albergínies
- Moniatos

Les respostes, tot i que encara no són significatives, han plasmat que moltes vegades no es fan alguns productes per manca d'idees del que es podria fer ni tenir coneixement de moltes tendències de consum.

Tanmateix, també els productors han pogut expressar alguns productes que voldrien poder elaborar que no s'havien contemplat.

2.5. Anàlisi de tendències de consum

A partir dels productes proposats, vàrem decidir fer una enquesta als consumidors per conèixer els seus hàbits de consum. L'enquesta engloba les diferents tipologies de productes que s'està valorant i dissenyant i, a dia d'avui, l'han respost més de 300 persones (annex 1).

Les conclusions, a grans trets, passen perquè hi ha alguns productes molt coneguts que es consumeixen bastant, com són els llegums cuits i la salsa de tomàtiga. Alguns tenen un consum mitjà, com són les fruites i vegetals deshidratats.

També vàrem detectar que en alguns casos els consumidors no sabien molt bé com respondre, perquè consumeixen aquell producte però no el compren, se'l fan a casa (com les confitures i els sucs frescos).

Alguns dels productes plantejats, com el chutney o la xucrut, la gent no en consumeix per desconeixement, per això també hem fet els tastets per veure la rebuda que podrien tenir aquests i altres productes innovadors que no estan tan establerts, però que estan esdevenint tendència.

Hem vist també la necessitat de fer l'enquesta en llengua anglesa perque la comunitat estrangera té un paper important en el consum de transformats vegetals ecològics (annex 2). Tot i que encara les respostes no són significatives creiem que és un aspecte a desenvolupar.

2.6.Tastets de les proves dels elaborats realitzats

Amb la idea de veure l'acceptació que tenen al mercat, hem fet dues modalitats de tastets amb productes elaborats dins del projecte: una modalitat oberta feta en fires on informàvem a la gent i els animàvem a provar els productes i donar la seva opinió, i una altra modalitat tancada feta per un grup definit (cooperatives de consum, clientela d'un establiment, AMIPAs, etc.) on feien un tastet a cegues (sense saber que menjaven) i donaven la seva opinió de si ho consumirien, com ho podien introduir a la dieta, etc.

Abans de fer els tastets hem anat fent proves de diferents tipus de preparats amb els productes de temporada que podríem tenir a l'illa. Una vegada han sortit proves satisfactòries, les hem donat a conèixer als consumidors.

Les dues modalitats se segueixen desenvolupant per arribar a tenir una representació àmplia de les tendències de consum. Aquí posam alguns exemples:

FIRETA ECOLÒGICA DE MANACOR (setembre 2018)

Varem fer tastets amb producte elaborat de temporada, on la gent podia tastar:

- Caqui deshidratat
- Carabassí deshidratat amb sal i moraduix
- Confitura de raïm negre
- Confitura de raïm blanc
- Crakers de cigró
- Chutney de carabassa
- Paté d'albergínia

CARAMEL
Showcooking:
"ELABORACIÓ DE
TRANSFORMATS VEGETALS"
11h. Primera sessió
13h. Segona sessió

FIRA DEL MERCAT SOCIAL (octubre 2018, Palma)

També varem fer un tastet de productes de temporada on podien trobar productes semblants, així com:

- Melmelada de mandarina
- Paté de pebre vermell
- Xucrut de col lombarda

TASTET TANCAT A GRUP DE CONSUM (gener 2019, Palma)

Amb la idea de fer un tastet més definit i organolèptic, es va demanar que provessin els 9 productes que hi havia sense saber que eren i definissin si els hi agradava, que els hi faltava o sobrava, si ho consumirien,etc. Els productes de temporada que varen tastar eren:

- Suc fresc de lombarda, taronja, àpit i cúrcuma fresca
- Gelatina de magrana i mandarina
- Formatge vegà de pastanaga
- Snack de taronja deshidratada
- Xips de moniato deshidratat amb romaní
- chutney de carabassa
- Paté de tomàtiga seca amb ametlles i remolatxa
- Melmelada de taronja
- Confitura de tomàtiga verda.

TASTET OBERT AL VOLUNTARIAT DE LA TRAPA (febrer 2019)

Es va aprofitar un diumenge al mes que es fa una jornada de treball de voluntaris a La Trapa per fer el tastet i que diguessin quina era la seva opinió dels diferents productes que s'hi presentaven així com per fer l'enquesta de les tendències de consum que tenen.

Els productes que es varen presentar varen ser similars al febrer, amb alguns canvis per l'estacionalitat dels productes (no es va posar la gelatina de magrana, peo es va posar un xucrut de col lombarda).

TASTET TANCAT A GRUP DE VEINATS DE PORTOCOLOM (Març 2019)

Hem fet també un tastet a part de la comunitat de veinats de portocolom, aquest pic també a porta tancada i fent un tastet a cegues per no condicionar els sabors. Els participants han comentat què els hi semblava cada producte, si el consumirien i en quines ocasions.

TASTET A TENDA DE PRODUCTES ECOLÒGICS A SANTANYÍ (abril 2019)

Hem cregut interessant interactuar amb petits comerços de productes ecològics, per ser bons intermediaris de les preferències dels seus consumidors i possibles compradors a escala mitja d'aquests productes. Hem començat per una petita tenda a Santanyí (Ecoteca) aprofitant el dia de mercat on s'han anat acostant clients fixes que ja estaven avisats així com també transeünts locals i estrangers que passejaven aprofitant el mercat.

Els productes que hem fet són els mateixos de la vegada anterior.

TASTET A LA DIADA D'AGRICULTURA ECOLÓGICA DE PORRERES (abril 2019)

Aprofitant la gran afluència de gent a la fira, hem aprofitat per fer el tastet on tothom que tastatva ens apuntava la seva opinió de cada un dels productes, així com per recopilar més enquestes de les tendències de consum que te la societat civil.

TASTET A L'APIMA DEL CEIP MESTRE COLOM (Bunyola) (abril 2019)

També veiem important l'opinió de mares i pares davant possibles productes ecològics innovadors doncs solen ser un col·lectiu susceptible com a possibles compradors. Es varen fer els mateixos productes i es va fer un tastet a cegues, apuntant si sobrava o faltava algun ingredient, si el consumirien i puntuant cada producte.

TASTET AL MERCAT ECOLÒGIC DE PALMA (maig 2019)

Com a espai referent de la venta de producte ecològic local, el mercat es un bon lloc per fer el tastet perquè el facin tant consumidors com productors. Molts paradistes també s'han acostat a fer el tastet.

2.7. Aproximació a l'estudi de mercat de les diferents propostes de transformats

Per poder fer una bona valoració dels productes innovadors locals que es podrien treure a mercat, hem volgut fer una primera anàlisi previ de les diferents propostes que trobem de fora. Hem fet una recerca dels productes a grans superfícies, a agrobotigues, a herboristeries o dietètiques especialitzades. Ha estat una primera aproximació per comprovar les tendències de mercat i fer una recopilació de preus per saber si les nostres propostes serien competitives.

Els propers passos seran fer tastets comparatius de les diferents marques al mercat de cada producte i posteriorment fer els tastets entre consumidors i productors comparant-lo amb les nostres propostes.

2.8. Elaboració APPCC

Tot i que hem fet proves de productes innovadors a petita escala, per poder fer els tastets i donar-los a tastar a centres, comerços i consumidors, sanitat ens va aconsellar treure les APPCC per la categoria de productes que volíem treure.

Hem estat treballant sobretot a partir de diferents apartats que ens sol·licitaven:

- Diagrama de fluxes (inclòs en la descripció de cada tipologia de producte, punt 2.3)
- Descripció de productes i matèries primeres
- Pla de control de proveïdors
- Pla de control d'aigua potable
- Pla de control de traçabilitat
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de manteniment
- Pla de control de plagues
- Pla de control i eliminació de residus

El treball sobre aquests plans, encara que es a petita escala, també és una informació útil que amb les pròximes reunions amb productors podrem fer trasllat d'informació i documentació necessària que necessitarien per poder tirar endavant la comercialització d'algun d'aquests productes innovadors.

3 *Clonclusions*

El primer i més important que hem pogut observar en aquest primer any del pla pilot és el gran interés que ha generat el projecte tant entre consumidors com productors. Tenir un espai per posar en contacte els dos sectors esdeveneix clau per l'èxit del projecte.

Els consumidors tenen curiositat per entendre millor la realitat rural de l'illa i en volen ser partíceps a través del seu consum, sempre que cobreixi les seves necessitats.

Han estat molt oberts en general a provar coses noves, a dir la seva opinió i ràpidament demanaven on podrien aconseguir aquests productes. S'ha fet evident, doncs, que és molt important la tasca de difusió, seguir fent els tastets per abarcar un espectre més ampli de la societat civil mallorquina perquè pugui donar el seu parer i perquè el producte ecològic pugui anar obrint espais de consum a la nostra illa. També hem valorat entre els consumidors que hi ha un determinat sector que no té molt costum de comprar alguns productes perquè els fan a casa, però també perquè no troben una opció adequada al mercat. És el cas de sucs vegetals frescos (els que s'ofereixen solen ser amb producte de fora i car), xucrut (entre la gent més consienciada en la salut) o salsa de tomàtiga en alguns casos. Els deshidratats han generat molta sorpresa i expectació com a nova opció saludable en casos com xips vegetlas que no serien fregides (carbassó, moniato, etc.).

Respecte els consumidors, doncs, hem de seguir treballant els tastets de productes innovadors cada temporada i en sectors diversos, continuar fent enquestes per tenir una representació més àmplia y introduir també tastets comparatius de productes similars fets amb producte de fora i la nostra proposta de producte local, així com tastets comparatius de diferents receptes nostres d'un determinat producte que hagi tengut més diversitat d'opinió.

Els productors veuen clau un espai d'experimentació de nous productes així com un anàlisi de mercat de les noves tendències. Ha generat molta expectació entre ells i ho han vist com una bona proposta tant per tractar els excedents que generen en moments puntuals com en productes peribles. Falta d'ara endavant fer més entrevistes personalitzades per incloure altres propostes que ens puguin fer ells de transformats amb ingredients que no haguem tingut en compte com continuar fent tastets també entre productors, perquè al cap i a la fi, ells també han de veure que un producte els hi convenç per arribar-se animar a fer-lo.

També s'ha treballat bastant en els tipus de procediments que es fa servir en cada tipologia de producte, però hem vist la necessitat de seguir experimentant i incorporar-ne altres per poder fer una bona comparativa dels valors finals pel que es refereix a rentabilitat, eficiència, caracters organolèptics i acceptació al mercat.

Annex 1: ENQUESTA A PRODUCTORS

Des d'APAEMA volem conéixer quines son les necessitats dels productors ecològics a l'hora de fer transformats vegetals, dins dels elaborats que estan inclosos dins del projecte pilot que tenim en marxa. Quins són els productes que teniu en excedent i quins estarieu interessats en que s'elaborassin. Heu de marcar les opcions que estaríeu interessats en fer

Nom:_____

Tipus de cultiu:

➔Horta

➔Abres fruiters

➔Vinya

➔Extensius (cereal, llegum...)

➔Fruits secs, abres de secar (ametlla, garrova)

➔Olivera

LLEGUM CUITA

➔Cigrons en conserva

➔Fesols en conserva

➔Altres:_____

DESHIDRATATS

➔Albercocs

➔Figues

➔Prunes

➔Panses

➔Caqui

➔Níspero

➔Carabassí

➔Tomàtiga

ENCIAM TALLAT (4 GAMMA)

SUCS FRESCOS (de vegetals i fruita, en cadena de fred)

Propostes de sucs frescos (quins vegetals)

_____

SUCS PASTEURITZATS (No necessiten fred)

➔Albercoc i raïm

➔ Mandarina

➔Llimonada

➔Magrana i poma/raïm

➔Pera

➔Altres_____

CONFITURES

➔Albercoc

➔Pruna

➔Figa

➔Taronja

➔Mora

➔Codony i magrana

➔Carabassa i llimona

➔Altres_____

FERMENTATS (xucrut)

➔Col

➔Col llombarda

➔Altres_____

CHUTNEYS (salsa-confitura agredolça especiada)

➔Carabassa

➔Pruna

➔Albercoc

➔Altres_____

CONSERVES DE VERDURES

➔Mongetes tendres en salmorra

➔Pebres torrats

➔Escalivada

➔Faves en conserva

➔Pèsols en conserva

➔Carxofes en conserva

➔Tomàtiga sencera en conserva

➔Altres_____

Annex 2: Enquesta sobre consum de productes elaborats ecològics

Totes aquestes actuacions han estat possibles gràcies a l'ajuda de suport al desenvolupament de nous productes, pràctiques, processos i tecnologies 2016.