

Associació Econau. Memòria d'actuacions

2023

Aquest 2023 hem estat desenvolupant els tres eixos principals de la nostra associació. El molí de garrofa, l'obrador compartit i l'aula ambiental.

Obres de la nau.-

El primer pas va ser fer les obres necessàries per adaptar els espais a les nostres necessitats. Vam fer els acabats i les instal·lacions a l'espai interior de la nau i també arrenjar els espais exteriors.

Les obres interiors van ser adaptacions estructurals de la nau: desmuntar un altell per guanyar alçada en el molí, obrir i tancar parets per adaptar nous espais tant a l'obrador com el molí. Es va fer tota la distribució de les tuberies de l'aigua i acabar l'instal·lació elèctrica.

Després es van col·locar les portes en els diferents espais, es van canviar els panys de les portes exteriors de la nau i es va automatitzar l'aixecament de les persianes de ferro.

Finalment vam pintar els espais tant parets com terra amb les pintures reglamentàries segons les normatives sanitàries. Vam acabar amb una neteja profunda de tots els espais.

A l'exterior de la nau es va fer un pis de formigó al voltant de la nau i una rampa per descarregar garrofes. Es va adequar un espai per poder emmagatzemar les garrofes que han d'entrar al molí. Vam fer una caseta al costat del dipòsit d'aigua potable i instal·lar-hi una cloradora, un circuit d'aigua per netejar les garrofes abans del seu processat, uns sistemes de fito depuració per la depuració de les aigües grises i negres que surten de la nau i instal·lar un WC sec.

Finalment vam afer una integració paisatgística de la nau i dels espais exteriors a criteris d'impacte ambiental i educatiu, pintant les persianes exteriors amb fauna i flora, creant més zones verdes, adaptant l'aparcament els requeriments de l'ajuntament.

Hem arreglat la caseta d'eines i hem inaugurat l'Àrea de Joc exterior de l'Econau, amb diversos espais lúdics i educatius i un domo geodèsic.

Molí.-

La primera màquina que va entrar en l'espai molí va ser la processadora KERATIA, fabricada per l'enginyer Salvador Baldrich de Reus el 1940, la qual vam estar restaurant durant quatre mesos per poder-la utilitzar (tot una aventura!), amb els consells de Ferran i Josep Maria. Va ser àrdua la tasca de calibrar la màquina, però estem molt satisfets de com està separant cada fracció.

La segona etapa del molí va ser el circuit de neteja de les garrofes fins l'entrada a la processadora, gràcies a un bon company en Sergi que ens va donar llum amb tot aquest procés tant complicat. Finalment i després dels errors i els problemes de transport van arribar a l'Econau el molí de farina i l'ensacadora.

També ens hem equipat amb petits aparells necessaris com una balança, un medidor d'humetat i un medidor de clor lliure

Ara estem immersos en proves de torrat i deshidratat de la polpa de garrofa, per acabar de tancar el procés de producció de la farina, al mateix temps que seguim avançant en la selecció d'envasos i dissenyant les etiquetes dels productes

L'obrador.-

En l'obrador després d'adquirir tot el material que necessitàvem vam començar instal·lant les piques dobles e individuals, la cuina de gas, l'extractor, el forn de gas, la nevera, les taules d'elaboració, les prestatgeries, l'assecador solar, el forn solar i un forn de gas prestat per una sòcia.

Destacar també la construcció d'un bany amb dutxa per a les treballadores, un espai destinat a vestuari amb taquilles i un espai per emmagatzemar el estris de neteja.

Finalment també vam instal·lar les mosquiteres corredisses a totes les portes i finestres que s'utilitzaran i els elements decoratius.

Aula.-

En aquest espai es va posar el parquet, adequar un bany i la sala de cures, fer una reorganització del mobiliari, incloent una taula i prestatgeries per poder treballar, una taula rodona on poder fer les reunions presencials d'equip operatiu i de junta. També vam pintar, decorar i netejar l'espai.

És un espai polivalent diàfan amb capacitat per a 40 persones. L'aula també disposa d'una sala de relaxació, un lavabo i un altell que utilitzem com a magatzem.

Com ha estat el primer espai acondicionat de la nau ja hem fet i organitzat diverses i múltiples activitats, cursos i formacions:

- 24-25/03/2023 1er Festival de la Garrofa, amb diversos ponents (Joan Tous, Tataküa, Garrofina, Crème de la crème, Alvaro, Ecotros, Erica Borzese, Angel Perurena de Permalau i Ruth Tomé, Ellas Music Band)
- 02/04/23 Curs de poda d'oliveres i garrofers amb Tomàs Llop.
- 23/04/23 Curs de Foc primitiu i Talla Lítica amb Marco Pla.
- 06/05/23 Jornada tècnica d'empelts de garrofer amb Toful
- 20-21/05/23 Curs de Disseny hidrològic amb Joan Pedro Franco de la Casa Integral.
- 10/06/23 Bosc comestible amb Angel Perurena de Permalau
- 05 i 20/07/23 Tallers familiars de gelats a Amposta
- 9-10/09/23 Curs de cultura d'Abelles amb Daniel Arrebola.
- 16/09/23 Tobada i gimcana en la natura amb famílies i nens per impulsar un projecte de criança.
- 14/10/23 Curs de Introducció al Mètode Jadam amb Joan Barrientos i Isidora Schimdt.
- 28/10/23 Curs d'Aliment a medicina amb Anaïs Estrems del Jardí de les Bruixes.

- 25/11/23 Curs de poda natural amb Tomàs Llop.
- 16/09/23: Trobada i gimcana en la natura amb famílies i nens per a impulsar un projecte de criança responsable/educació viva/escola bosc
- 6-9/10/23: Mòdul 3 del CDP de Permacultura de Terres de l'Ebre amb Permacultura Penyaflor, Simada, Permacultura Activa i Oriol Comelles
- 16/12/23: Taller d'Espart I nivell amb Adrià García d'Aletea Permacultura

Malauradament, hem tingut que anul·lar alguna activitat per falta de participants, com son algun taller de cuina amb garrofa, taller sobre minerals, taller de dansa i constel·lacions familiars.

Després també hem participat a fires:

- 26/03/2023: Fira Ruralitzem, Veus per la Sobirania, Barcelona - Calçotada Plaza Catalunya
- 7/5/23: Fira de Llavors Roda de Ter
- 01/04/23, 29/04/23, 20/05/23, 03/06/23, 10/06/23, 08/07/23, 22/07/23: Mercat de la Terra - Slow Food Barcelona
- 07/05/23: XI Fira de la llavor tradicional , Roda de Ter
- 15/4/23: Fira Tastaverd, Riudecanyes
- 15/4/23: Fira Agora, Ulldecona
- 22/04/23: Ecofira de la Bajoca, Valls
- 29/4/23, 01/07/23, 21/10/23: Mercats G1 a l'Econau
- 13-14/05/2023: Fira de l'Oli i de la Garrofa, Jesus (Tortosa): parada i presentació
- 04/06/23: Remeiart, Castell de Penyafort de Santa Margarida i els Monjos
- 17/06/23: FESS rural, Sort
- 25/06/23: Fira i Participació al taller-debat "Dimensió material. Quines eines i infraestructures són estratègiques per al territori?" a la Jornada Comunal o Barbarie al Konvent de Berga amb la Fundació Emprius i l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central
- 11-13/08/23: Gastrofira de la Fira de l'Avellana de Riudoms, Riudoms
- 07/10/23: Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades Eixarcolant, Igualada
- 6,7 y 8 de Nov 2023: Forum Barcelona Gastronomic" como visitante (comercial)

Properament tenim planificades les següents activitats.-

23/06/24, 01 i 22/09/24, Ecotour del Mar al Camp.

13/07/24 Sent, fa olor i assaboreix la natura, Re-conecta amb la natura amb el joc i els sentits amb Ana Sanstone

Setembre (data per definir) Arquitectura i disseny de bany sec amb Jelena i Roberto de BALO.

Setembre (data per definir) Construcció estufa rocket mòvil amb Joan Colin d'Arts amb Caliu.

Del 30 d'Agost al 24 de Novembre: Certificat de Disseny en Permacultura Terres de l'Ebre 2024, amb Permacultura Penyaflor, Permacultura Activa, Simada, Mas la Llum, Permonda i Aigua Natura dels Ports.

21/09/24 Bany de bosc

19/10/24 Jornades Tècniques sobre el Garrofer amb José Cristóbal Farnós-Tòful.

Administratiu, producció i comercialització.-

Hem contractat a mitja jornada a Aurora, Cecile i Luana a finals de 2022. Luana fa ser substituïda per Stefan al març 2023, Aurora per Sara al abril, i Stefan per Jordi al novembre.

Ens hem format:

- Acompanyament amb l'Ateneu Cooperatiu Terres de l'Ebre. Luana, Alvaro, Ines, Aurora, Dani i Cecile
- Sprints del EcologyHubEbre, una acceleradora d'emprenedoria verda i regenerativa
- Sessió de mentoria amb Elena Badia (Design and Strategy for Regenerative Economies)
- Formació en higiene postural Amb Fisiomar Salut
- Sessió de mentoria amb Diana Moret: Fundadora de Pandorahub Rural Shaker, Ecosystem-Centric Business Designer
- Comptabilitat analítica i generació d'escenaris per a la sostenibilitat econòmica de les cooperatives amb l' Ateneu Cooperatiu Terres de l'Ebre
- Facilitació i resolució de conflictes en Comunicació No Violenta amb Noelia Gimenez de ENSEÑA GLOBAL
- Curs intensiu de formació d'Educadors/es d'Escoles Bosc amb Temps de Bosc
- Càpsula Consolidació: programari de gestió interna de projectes amb l'Ateneu Cooperatiu del Camp de Tarragona
- Curso "Youtube educativo para educadores. Programa de formación ambiental amb CENEAM
- Cursos de prevenció de riscos laborals amb FOESCO i Gefa Preven
- Capsula sobre comercialització amb botiga online, amb Fira Apat Tarragona

Hem cooperat/participat a:

- l'Acte 'MiradESS', punt de trobada anual de tot l'ecosistema, la Xarxa d'Ateneus Cooperatius, les Comunalitats Urbanes i les entitats representatives, al Casinet d'Hostafrancs al barri de Sants de Barcelona.

- Trobada Einateca al futur obrador compartit La Brostada, Bràfim. amb XES, Pam a Pam, L'Aresta, Arran de Terra i altres xarxes agroecològiques
- Jornada de la trobada d'obraders agroalimentaris compartits a Jorba

Hem fet tots els tràmits necessaris per a l'activitat, començant pel projecte d'arquitecte i llicència d'obres, el registre sanitari, el certificat CCPAE, i estem finalitzant els últims tràmits que s'han allargat molt per part de l'administració.

Hem inscrit la marca Molí del Mar, dissenyat els logotips de l'Econau i de la marca i estem acabant els detalls d'etiquetatge.

Hem creat la web, amb la pàgina de publicació i inscripció a activitats, una pàgina amb eines que hem editat, com un receptari gratuït per a persones sòcies, el conte de la Castanyera del Delta, un manual sobre boscos productius i una guia de cultius de secà. Estem acabant de treballar la botiga on line i en obrir nous canals de comercialització després d'haver realitzat enquestes a 145 persones de diversos públics objectius.

També hem instal·lat una eina de gestió administrativa i comercial, Dolibarr i una eina de gestió de contactes CiviCRM.

Economia i finançaments

Hem sol·licitat finançaments amb èxit a:

- Línia 2 i 4 dels Ajuts a Obradors compartits i a projectes transformadors del Pla Estratègic Alimentari de Catalunya
- Subvenció per a entitats sense ànim de lucre pel desenvolupament de projectes de protecció i millora del medi ambient, de la Diputació de Tarragona
- Ajut a la promoció, el foment i la comercialització de la Venda de Proximitat a Catalunya (encara no ha sortit la resolució final però tenim bones esperances)
- Línia Agroliquiditat de ICF
- Avançament de subvenció dels Ajuts PEACS amb Coop57 i el aval de 16 persones. Ja hem retornat el préstec a final de gener 2024. Agraïm els avalistes la confiança que heu depositat en l'Econau.

També hem mogut fils que no han prosperat, com són:

- un préstec d'inversió a ASCA
- un finançament de la Fundació Daniel i Nina Carraso

Hem venut productes de sòcies, samarretes i davantals. Hem fet activitats remunerades a l'exterior i hem tingut ingressos d'activitats realitzades a l'Econau i de les quotes de socis.

Hem venut part de la garrofa que teníem en dipòsit a ComGar de la qual l'Associació es sòcia, per tal de tindre uns ingressos mínims i alliberar espai en el magatzem per les proves de producció.

Conclusió

En aquests 2 anys que celebrem, el personal contractat, les empreses contractades, la junta i moltes persones voluntàries han fet molta feina per fer realitat un projecte ambiciós.

Un reconeixement dels bons resultats es l'entrega al setembre 2023 d'un premi en la II edició dels Premis a la Responsabilitat Gastronòmica que organitza Slow Food Barcelona.

Encara queda un petit camí per aprofitar al màxim unes instal·lacions que han sigut en bona part finançades per subvencions i poder rendibilitzar l'activitat i començar a retornar els préstecs.

Hi han hagut dificultats que hem anat superant, com són:

- Tràmits llargs (Registre Sanitari, APPCC, Llicències, ...)
- Auditoria posterior a la sol·licitud de devolució d'IVA suportat
- Retards de feines de professionals
- Feines no acabades
- I+D del procés (calibrat Keratia, neteja de garrofes, torrat, deshidratat, ...)
- Dificultat de trobar informació, falta de coneixement que hem anat resolent amb formacions
- Personal de baixa
- Tensions de tresoreria
- Augment de pressupost i imprevistos d'instal·lacions i maquinaria relacionats amb la falta de coneixement

Ametlla de Mar, a 20 de Juny del 2024