



Economia circular al comerç de proximitat. La meva experiència personal

Lydia MAGALLON i FONT



Abans de començar a parlar d'allò que faig en la meva pràctica diària en economia circular, crec que és important centrar-nos en allò de què estem parlant per tal que tots entenguem el mateix. Per això he utilitzat les definicions de l'Agència francesa del mediambient (Ademe) (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Aquestes són clares i entenedores a més de proposar exemples pràctics que s'estan produint en el territori francès. Definicions i exemples ens permetran d'entendre que l'economia circular és quelcom que ens pot interpel·lar a tots i que només amb el compromís personal i la implicació de cadascú de nosaltres en el nostre dia a dia l'economia circular podrà ser una realitat.

Economia circular: de què parlem ?

I si en comptes de llençar, reparéssim, recicléssim, reutilitzéssim? L'economia circular ens proposa repensar els nostres models de producció i de consum amb l'objectiu d'optimitzar la utilització dels recursos naturals i així limitar els residus que generem.

Fer més i millor, amb menys

Els nostres models de producció i de consum actuals corresponen a un esquema lineal basat en tres conceptes: producció, consum, eliminació; que té greus conseqüències per a l'entorn. Com podem reduir aquests impactes mediambientals alhora que limitem el malbaratament dels recursos naturals? El concepte d'economia circular, ampli i transversal, representa una alternativa prometedora que pot donar resposta a aquests reptes basant-se en set eixos que es combinen i es reforcen entre ells per donar-li tot el sentit:

- Proveïment sostenible: disseny i posada en pràctica d'una política de compres responsables (selecció dels proveïdors basant-se en criteris ambientals, acompanyament dels proveïdors en la millora de les seves pràctiques etc.).
- Ecoconcepció: procés que consisteix en disminuir, a partir de la fase de concepció, els

impactes mediambientals d'un producte o d'un servei en tot el seu cicle de vida.

- Ecologia industrial i territorial: busca sinergies ecoindustrials en una mateixa zona d'activitat econòmica: el rebuig d'una empresa pot esdevenir un recurs per a una altra.
- Economia de la funcionalitat: forma d'economia col·laborativa que privilegia l'ús front a la possessió i tendeix així a vendre serveis lligats als productes més que els productes mateixos.
- Consum responsable: consum raonat orientant l'elecció dels productes a partir de criteris socials i ecològics.
- Perllongació de la durada d'ús a través de la redistribució, la reparació i la reutilització.
- Reciclatge: tractament i valorització dels materials continguts en els residus recollits.

Kelbongoo (Île de France)

Kelbongoo vol democratitzar l'accés a una alimentació sana i de qualitat i a remunerar els petits productors de manera equitable. L'empresa proposa cada setmana un gran assortiment de fruites, verdures, formatges, aviram directament dels productors locals que treballen sobre la base de l'agricultura bio o tradicional i la ramaderia a l'aire lliure.

Jean Bouteille (Hauts de France)

Creada el 2012, Jean Bouteille ofereix una solució inèdita de venda de líquids alimentaris a granel en ampolles de vidre consignades. L'empresa proposa a les botigues equipaments que els permeten omplir les ampolles i els proveeix una gamma de productes líquids procedents de l'agricultura bio (oli, vi, vinagre, etc.) i neteja les ampolles retornades. La primera unitat, instal·lada a Lilla, rep el suport econòmic de la Nef et les Cigales i ha desenvolupat un partenariat amb un ESAT (establiment i servei d'ajuda per al treball) que s'encarrega de rentar les ampolles. *Gérard Bellet, fundador contact@jeanbouteille.fr / 06 44 76 17 82.*

Cityzen Market (Occitània) Creada l'abril del 2016, l'associació Cityzen Market proposa una botiga de queviures 100% a granel a Montpellier. La botiga ofereix productes alimentaris bio o raonats, locals i venuts sense embolcall d'un sol ús, d'higiene, cosmètics i objectes que es poden rentar com a alternativa als d'un sol ús. L'objectiu de l'associació és *rebuig zero* i a tal efecte organitza esdeveniments de sensibilització i tallers perquè els assistents aprenguin a fer ells mateixos els seus productes. *Alexandra Klein i Valentina Alessandria, cofundadores contact@cityzen-market.com / 06 68 404 996.*

Jardins de Gaïa (Grand Est) Creada el 1993, Jardins de Gaïa importa i comercialitza tés de molt alta qualitat, eixits d'agricultura biològica, equitables i provinents dels quatre racons del món: l'Índia, Sri Lanka, la Xina, el Japó, Sud-àfrica, el Brasil, l'Himàlaia... L'empresa és membre de la plataforma per al comerç equitables (PFCE). *Arlette Rohmer, gerentanimation@jardinsdegaia.com / 03 88 85 88 30.*

Le Jardin d'Action Services (Martinica) A la ciutat de Dillon, de Fort-de-France, l'associació Action Services ha obert al públic un jardí crioll de 3.000 m², en el qual es cultiven plantes medicinals i ornamentals i hortalisses. Més enllà del seu objectiu d'inserció social i professional, aquest espai

contribueix a sensibilitzar els infants i els turistes i ajuda a preservar la riquesa del patrimoni vegetal de l'illa i els coneixements de medicina tradicional. acsion.services@outlook.com / 0596 03 84 03.

Estem doncs vivint i gaudint d'una societat basada en un esquema lineal, que comença i s'acaba amb cada consum: s'agafa la matèria primera a la terra, es transforma per fer-ne un producte consumible, es consumeix i es llença. Això passa en tots els àmbits del nostre consum: l'alimentació, la higiene, el vestit, l'electrònica, el mobiliari.

En aspectes d'alimentació i higiene, que són els que conec més de prop, la manera de consumir encara està molt marcada per la publicitat de les gran corporacions alimentàries, pel sistema d'organització personal i familiar, les noves tecnologies, darrerament per temes d'al·lèrgies i d'intoleràncies, per la globalització i per la moda.

Les campanyes agressives de publicitat i les promocions 2x1, 3x2, fomenten que els consumidors comprin, sovint, més quantitat d'allò que els cal. El sistema de dates de caducitat i la sobrecompria fan que es malbaratin molts dels aliments que s'han comprat.

L'organització personal i familiar en una societat competitiva, amb horaris concentrats o superprolongats i amb hiperactivitat, provoquen que moltes persones no facin els àpats a casa o que no tinguin temps per cuinar i optin pels plats preparats, envasats en barquetes d'alumini i de plàstic o bé els Tetrabrick i *pouchs* individuals amb els pastissos individuals per als esmorzars i berenars. A l'hora de fer la compra, les noves tecnologies han suplantat la visita a la botiga: compro en un clic i m'ho porten a casa.

La proliferació d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries obliga a tenir tots els productes envasats per tal que no es puguin contaminar per contacte amb algun aliment potencialment al·lèrgic.

La globalització ha provocat la mobilitat de les persones del lloc d'origen cap a destins llunyans i sovint busquen en el seu nou destí productes de casa seva per no sentir-se tan enyorats. Alhora, la possibilitat de viatjar arreu del món fa que tothom pugui tastar nous aliments que després es busquen un cop retornats a casa, per perllongar el plaer de les vacances.

La moda fa escola i està tan present en el nostre dia a dia que gairebé tothom s'hi plega. Cal doncs estar al dia: xampús i condicionadors allisadors, arissadors, nutritius per a cabells tenyits; desodorants de coco, de llima, frescor del Carib, nit i dia; colònies, perfums, ambientadors amb noms suggeridors i aromes evocadores amb envasos de disseny multicomponents.



Productores locals



Productes "made in Andorra"



Productes de proximitat



Productes solidaris



Aparador solidaritat amb refugiats

Com passar doncs de ————— a O ?

En la meua experiència personal i sense saber que estava practicant economia circular he anat posant en pràctica els principis que fonamenten aquesta filosofia de vida, de treball i de producció. Crec que essencialment cal una bona dosi de sentit comú, el ple convenciment que aquesta manera de procedir és la correcta, constància i pedagogia. Ja que ben mirat la majoria de les pràctiques que avui estem aplicant en la sostenibilitat eren el pa de cada dia dels nostres padrins i padrines. Mireu si no.

- Quilòmetre zero: tots conreaven el seu hort, tenien conills i gallines (pels ous i la carn), criaven un porc per fer-ne els embotits, la cansalada, el confit, el salat de pernills, orelles i peus, i així tenien carn tot l'any. Allò que no tenien a casa ho compraven al mercat, on anaven amb el cistell o el mocador de farcell, i les coses petites la pagesa les hi posava en una paperina de diari. La llet l'anaven a buscar amb una lletera a cal ramader acabada de munyir. Tot era de proximitat.

- Reutilitzar: s'estrenava un vestit per Pasqua i aquell era el dels diumenges i quan quedava petit passava al germà o la germana. Els pots de vidre es guardaven per fer la conserva i les confitures. Els papers d'emboicar es guardaven plegats per tornar-los a utilitzar. Un jersei que havia quedat petit es desfeia, se'n feien cabdells i la llana servia per fer una altra peça de roba.

- Reciclar: les pells de les patates i les restes de verdura es donaven als porcs o a les gallines o s'abocaven a l'hort per fer compost. Quan un llençol o uns pantalons es foradaven s'hi posava un pedaç i es continuaven utilitzant i quan quedaven massa vells, es guardaven per fer-ne draps o altres pedaços.

Tot està inventat, però en un cert moment de la història de la nostra civilització vam perdre el sentit comú, ens semblava que tot allò era caduc, fruit d'una època superada i que per ser moderns i estar al dia calia estrenar cada dia, anar a buscar les coses ben lluny i que fossin ben exòtiques. Vam començar a menjar de tot tot l'any oblidant-nos de l'estacionalitat dels aliments, a canviar els estris de porcellana i de fusta pels de plàstic, a deixar-nos de rentar els bolquers i els mocadors quan els podíem llençar un cop usats. I així es va implantar la cultura del produir / usar / llençar. I ara ens adonem que cal que tornem al seny dels nostres padrins i padrines perquè la manera que tenim de consumir ens porta a un atzucac i a la destrucció del nostre planeta.

I està a l'abast de cada persona poder actuar, només cal voler-ho i trobar els gestos a fer per aconseguir-ho.

En el meu cas, des que he assumit la gestió de la botiga de queviures que van obrir els meus padrins l'any 1936 i vaig reprendre dels meus pares, he procurat posar en pràctica uns principis que són finalment els que sostenen l'economia circular:

- Proveïment sostenible
- Ecoconcepció
- Ecologia industrial i territorial
- Economia de la funcionalitat
- Consum responsable
- Perllongació de la durada d'ús
- Reciclatge

Pel que fa al **proveïment sostenible** he buscat, especialment per als productes frescos, proveïdors de proximitat i, en tot allò que he aconseguit trobar, productes d'Andorra. Donar suport a les explotacions agrícoles i ramaderes nacionals és bàsic per tal que aquestes puguin continuar la seva producció. Per això cal fidelitzar la compra, pagar el producte al seu just preu sense regatejos i consensuar la millor manera de fer la distribució, ja que per regla general són explotacions i empreses unipersonals en les quals la mateixa persona s'ha d'ocupar de totes les tasques.

Així doncs tenim fruita, verdura i ous de la Lourdes de casa Rival de Nagol, de la Meritxell del Cortal de Llumeneres, de l'Antònia de casa Gendret. Confitures, gelees i melmelades de la Sònia del Pastor de Sispony i de l'Antònia de casa Gendret. La Ratassia de la Carmeta, preparada per l'Eva segons la recepta secreta de la seva tia-àvia i els licors de gerd, ginebre i pinyes d'avet de la Rosa Mari. Les cerveses Alpha i Boris. Els vins i l'espumós del celler Mas Berenguer de Sant Julià. Els sabons i cremes de l'Aline, la Gràcia i la Montse. Els embotits de Cal Jordi de Ransol. Els formatges del Josep Maria d'Erts. La mel del Jordi i l'Emili. Plats preparats de Biobo. I és que en tenim molts d'emprenedors enamorats del país i que busquen posar-lo en valor a través de l'excel·lència dels seus productes.

Quan s'acaba o no es disposa de producte local, ens girem cap als veïns propers: Arieja, Pirineus Orientals i Catalunya. I evidentment els majoristes del país. Aquests darrers d'uns quants anys cap aquí han abandonat completament el mercat francès i compren exclusivament producte espanyol o internacional a través d'Espanya, amb la qual cosa la tria i, en certs casos, la qualitat se n'ha ressentit. Però d'altra banda cal dir que poc a poc van oferint cada vegada més productes ecològics i més saludables centrats no tant en el preu com en la qualitat. A força de veure que el client final cada cop llegeix més les etiquetes i busca saber què menja, també estan canviant la seva manera de comprar. En el meu cas quan em proposen un nou producte sempre els demano els ingredients de què està compost i els justifico la meua compra o el meu rebuig basant-me en la composició i procedència de les matèries primeres.

I si per a la distribució amb els petits fem retorn de caixes o m'ho lliuren amb embalatges reutilitzables, els grans no s'hi miren en aquest aspecte, ni pels embalatges de lliurament ni per les factures i albarans, ja que sovint per a una mateixa comanda fan diversos albarans i per a la facturació del mes diverses factures, en lloc



Bosses de roba reutilitzables



El nostre rebuig matèria primera dels artesans



Caixes assecadores



El nostre rebuig benefici d'associacions



Ferments de kèfir i kombutxa



Productes a granel

d'agrupar-ho tot en un sol document. Quan els faig la reflexió per tal que només duguin un full responen que és impossible, que la facturació està automatitzada i surt així.

En l'aspecte d'**ecoconcepció** no dissenyem productes, però sí que proposem cada any una creació per a l'aparador de Nadal íntegrament realitzada a base de productes i/o materials disponibles a la botiga. D'aquesta manera quan desmuntem l'obra, al final de les festes no queda cap rebuig: els productes tornen a les prestatgeries i els materials van al reciclatge o es desen per a una propera intervenció. D'aquesta manera no es malbarata res tot i proposar creacions ben diverses.

Vaig fer dissenyar una bossa reutilitzable, per obsequiar les clientes i clients fa dos anys per Nadal. La vaig encomanar a una jove creadora, la Sara Valls, amb qui col·laborem, com veureu més endavant, per proposar productes embolcalls de tela que puguin ser rendibles i reutilitzables per part dels nostres clients. A hores d'ara hem fet la bossa gran per ficar-hi tota la compra diària i està en procés de recerca la confecció de bosses més menudes per ficar-hi cada producte que s'ha de pesar i un embolcall per als entrepens. Aquests elements, en ser de tela 100% natural i tenyits amb plantes i matèries vegetals i minerals, són absolutament saludables, reutilitzables i reciclables.

Si ens centrem en l'**ecologia industrial i territorial**, hem pogut arribar a trobar sinergies amb petits artesans del país a través del nostre rebuig de fruita i verdura. I quan dic *nostre* es tracta del de la botiga i del d'algunes clientes que s'han implicat en el projecte i també ens porten el seu rebuig. Com explicava més amunt, vam encomanar unes bosses de cotó a la Sara Valls com a obsequi de Nadal per a les nostres clientes i clients. Aquesta artesana utilitza vegetals i minerals per elaborar els tints amb què tenyeix la tela amb què elabora els objectes que dissenya. Vam pensar que podríem oferir-li la nostra ajuda per obtenir matèria primera guardant-li algunes de les fruites i verdures que inicialment posàvem a reciclar per fer compost o per donar a les gallines. Vam començar a guardar les pells de les magranes amb què preparam la magrana desgranada, les pells de les cebes seques que traïem quan les posem a l'exposició de la botiga, i les pells i els pinyols del alvocat amb que fèiem els entrepens vegetals. En veure'ns guardar aquests elements, algunes clientes ens van proposar la seva col·laboració i ara ens porten les seves pells de magrana, ceba i alvocat i els pinyols. Nosaltres ho fem assecat tot i ho emmagatzemem en sacs de paper (que guardem dels que ens porta el forner amb el pa) fins que la Sara els ve a buscar per preparar els tints. La resta de fracció vegetal la portem a l'hort per fer compost i per a les gallines.

En un àmbit diferent, ja que nosaltres només fem de mitjancers, recollim taps d'ampolla de plàstic per compte de l'associació Téléthron, els posem en sacs de paper que guardem de les patates i quan en tenim una bona quantitat, els responsables de l'organització els recullen per dur-los a una empresa que els recicla i d'aquesta manera obtenen algun diner suplementari per donar suport a les persones que ho necessiten. En aquest cas també hem aconseguit crear una xarxa solidària i són moltes les persones que s'han implicat en aquest projecte; fins i tot el centre escolar de la Sagrada Família, proper a la botiga, ha mobilitzat els seus alumnes, que recullen taps en cada classe i el divendres ens els porten a la botiga.

L'economia de la funcionalitat la posem en pràctica a través de dues accions: la cadena del kèfir i els vídeos pedagògics. Actualment s'han posat de moda les begudes probiòtiques, i

seguint la filosofia del *fes-ho tu mateix* a casa he procurat obtenir ferments de les diferents begudes probiòtiques i he aconseguit nòduls per fer kèfir d'aigua, flors per fer-lo amb llet i pastetes per preparar kombutxa. Aquests ferments no els veng, els dono dins d'un pot de vidre amb una mica d'aigua per tal que arribin a casa dels clients, i els escric la recepta per tal que la puguin fer a casa. Evidentment veng la llet, el te i la panela necessaris per preparar els cultius. I sempre dic a les persones que s'enduen un pot que si ja no en volen fer més o si se'ls reproduceix molt de pressa i no saben què fer amb el ferment, que me'l portin per donar-lo a altres persones. Però tot i la recepta escrita, algunes vegades em truquen per demanar consell o per aclarir dubtes. Per això vaig començar a enregistrar vídeos casolans amb receptes que els explicava a la botiga de manera que les tinguessin a l'abast visualment, i la veritat és que les persones que han visionat alguns dels vídeos després proven de fer-los i comenten com els ha sortit i llavors els proposo de tornar a fer la recepta modificant algun dels ingredients. I d'aquesta manera amb receptes senzilles i llamineres promoc una alimentació variada i saludable per preparar i compartir en família, amb els amics o per fer-se un soparet ben bo per a un mateix.



Productes a granel

Per afavorir el **consum responsable** començo escollint els productes a partir de criteris socials (produïts en cooperatives agrícoles remunerades a preu just) i ecològics (cultivats sense pesticides, amb un consum d'aigua raonable, de proximitat). Proposo també productes a granel per tal que tothom pugui provar un nou aliment o bé en compri la quantitat que li cal i encoratjo que portin de casa el pot on guarden cada producte per comprar el que els cal i a més estalviar una bossa. Una altra acció és la d'obrir els paquets superfamiliars d'alguns productes per tal que se'n puguin endur només la quantitat que han de consumir.



Cadena de reciclatge amb els clients

També organitzo tallers *fes-ho tu mateix* per tal d'engrescar tothom a provar de fer a casa plats i productes de consum que tot sovint compren hiperembalats: hem après a fer iogurt, compota, pastissos, crespellets de fajol; sabó, desodorant, crema hidratant...



Separem correctament

També promovem la **perllongació de la durada d'ús** dels materials sol·licitant a les nostres clientes i clients que guardin i retornar bosses, oueres, pots de vidre... Aquesta cadena està perfectament consolidada i són moltes les clientes que guarden bosses de plàstic o de paper de tots els llocs on compren i les porten a la botiga per si un dia es deixen la bossa de roba a casa: són les *bosses de reciclatge* i quan no en duen, en demanen una *de reciclatge*. Les oueres també serveixen per posar els ous que arriben a la botiga en cartrons de cinc dotzenes i en cas de no disposar d'oueres els emboliquem en fulls de paper de diari. Els



Separem correctament



Clients i clientes conscienciats

pots de vidre ens serveixen per posar els ferments de kèfir i de kombutxa per lliurar-los a les persones que volen preparar-ne; també per posar porcions d'algun producte a granel o matèries primeres per fer els sabons i les cremes.

No cal dir que sempre busquem professionals que puguin reparar o millorar l'estat de funcionament dels aparells: manteniment de les cambres frigorífiques i les neveres. Canviem els llums fluorescents per leds cada vegada que se'n fon un i aquest el portem a la deixalleria. Per poder efectuar un bon **reciclatge** les empreses necessiten que els materials per reciclar estiguin correctament separats, i per aquest motiu disposem de contenidors per al rebuig, els envasos, el vidre, les restes vegetals. També pleguem i arreglem el cartró per dipositar-lo a la porta de la botiga cada vespre en tancar-la. D'aquesta manera col·laborem activament a tancar el cercle de les matèries primeres.

Això és el que fem i proposem des de Queviures Liana a la nostra clientela per tal que en la seva vida quotidiana puguin també aplicar els principis de l'economia circular.

Cal, però, perseverar i animar dia rere dia a tothom per reconciliar-se amb el temps de compra perquè aquesta sigui conscient i assenyada. Prendre temps per consultar el botiguer, la botiguera i escoltar les seves recomanacions. És imprescindible abandonar la compra compulsiva, comprar perquè és barat tot i no necessitar-ho. Som capaços de programar la feina, el lleure i no ho som de fer-ho amb la nostra compra diària o setmanal, i aquesta és la millor manera de malbaratar i de malnodrir-se. Hem de ser cada dia més exigents amb els productes: conèixer-ne l'origen, la traçabilitat, la composició. Cal que dediquem temps a saber allò que mengem, allò amb què tenim cura del nostre cos, de la nostra pell; de la nostra llar. És bàsic que tinguem criteri i que no siguem unes simples joguines de la publicitat, cada dia més agressiva. Prenguem-nos temps per pensar la compra, per fer-la, per emprar allò que hem comprat, i aprofitem aquest temps per fer-ho gaudint amb la parella, amb els fills, amb els amics: preparem la compra i anem a comprar amb el nostre cistell, els nostres pots, les nostres bosses. En arribar a casa dessem el que hem comprat i si hi ha materials per reciclar posem-los al seu lloc. Preparem junts el dinar o el sopar i gaudim-lo al voltant de la taula prenent consciència d'allò que mengem: un bon aliment, menjat conscientment i en bona companyia, afavoreix la nostra salut. Tot aquest engranatge és economia circular. I des del petit comerç estem per fomentar-lo.

Lydia Magallon i Font,
mestra, ex-secretària d'Estat de Medi Ambient,
ex-cònsol major d'Escaldes Engordany i comerciant de proximitat