

## VALORAFOOD

**01 Resum**

**Valorafood** és una iniciativa que posa com a focus conèixer el sector pesquer i industrials de la transformació pesquera, mitjançant reunions, visites, focus groups, tallers immersius, etc. per identificar els excedents reals que tenen les empreses transformadores de peix, i dissenyar les pautes per revaloritzar els excedents en forma de nous productes prèviament acordats.

**02 Objectius**

El present projecte es planteja la necessitat de conèixer el sector pesquer i industrial de la transformació pesquera, mitjançant reunions, visites, focus grups, tallers immersius, etc, per conèixer els excedents reals que tenen les empreses transformadores de peix, i dissenyar les pautes per revaloritzar el excedents en forma de nous productes prèviament acordats. Extrapolable a la resta de subsectors (agricultura i ramaderia).

Abans d'endinsar-nos en un projecte pilot per poder desenvolupar productes innovadors i amb un alt valor nutricional, cal posar esmena a varis reptes que actualment desconexim. Aquests reptes serien els següents:

1. Quantificació dels excedents de les espècies a valoritzar.
2. Quantificació dels volums, regularitat, especialització de les diferents espècies a revaloritzar.
3. Disseny productiu (fòrmula, processat, emmagatzematge, etc) dels diferents productes a valoritzar en funció de les espècies seleccionades.
4. Característiques del producte que hauria de tenir per ser utilitzat per la tecnologia Pulse Combustion Dryer o altres tecnologies.
5. Viabilitat tècnica i econòmica dels productes dissenyats.

Per poder realitzar aquests objectius ens vam marcar un seguit d'**accions**:

- Reunions online i presencials
- 4 grups de treball
- Visites
- Assistència a fires
- Casos d'èxit, bones pràctiques i potencials projectes R+D (i.e. AEI)

### 03 Conclusions

Les principals conclusions del grup operatiu han estat les següents:

- Hem aconseguit conèixer els **excedents** reals que tenen les empreses transformadores del projecte i ens ha permès crear un catàleg de possibles productes a distribuir des del clúster aprofitant les mermes de peix i marisc. Totes les conclusions i reflexions del projecte són extrapolables a la resta de subsectors. En l'anàlisi del Pulse Combustion hem descobert que la base dels ingredients amb la que aquesta màquina transformadora treballa pot ser proteïna càrnica, de peix, marisc o vegetal. Per tant, el ventall de possibilitats per l'aprofitament i la lluita contra el malbaratament és una realitat possible des d'un únic punt de transformació.
- A nivell de **subproductes** hem establert quin és l'ordre prioritari de valoració de subproductes en general: primer hem de focalitzar-nos en la prevenció per reduir la generació de subproductes. Segon, el manteniment dels subproductes de baix valor dins de la cadena alimentària. Tercer, en l'alimentació humana centrant-se en bioproductes basats en biomolècules d'alt valor per a la nutricèutica, cosmètica i farmàcia i, finalment, l'energia, l'agricultura, la incineració i l'abocador. Els principals subproductes que hem categoritzat per alimentació humana han estat: nous productes de peix, reestructurats, polpa de peix, aromes, extractes saboritzants, gelatines texturitzants i brous.
- A nivell de **tecnologies** després d'analitzar i comparar els atomitzadors i el Pulse Combustion d'IRTA hem arribat a la conclusió de que té més avantatges el Pulse Combustion perquè permet:
  - Augmentar la velocitat d'assecat en un factor d'1,2 a 3 depenent de la configuració de assecador de PCD.
  - Reduir el consum d'aire de la unitat fins a un 30%.
  - Eliminar la distribució dels paràmetres característics del procés (per exemple, temperatura, concentració i contingut d'humitat) dins de l'assecador i, per tant, millorar la qualitat del producte.
  - Temperatures més baixes del gas i del producte durant el processament.
  - Manipular materials enganxosos que formen grumolls o agregats.
  - Dispersar líquids i suspensions sense necessitat d'un atomitzador de disc o injectors d'alta pressió.
  - Reduir l'aire sense reciclar emès a l'atmosfera durant el procés d'assecat.
- A nivell de **continuitat i sostenibilitat** del grup operatiu hem aconseguit veure que estan fent altres clústers amb els excedents i subproductes a nivell nacional i internacional gràcies al mapeig. També hem tingut el plaer de conèixer en el context de la Fish Global Expo de Barcelona a l'Iceland Ocean Cluster, que ha comportat la signatura d'un acord que permetrà implementar la tecnologia i la metodologia de treball que s'està aplicant a Islàndia en relació als subproductes d'espècies de l'Àrtic a Catalunya amb espècies locals.

### 04 Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: Associació Clúster Foodservice de Catalunya

E-MAIL DE CONTACTE: [autrera@clusterfoodservice.org](mailto:autrera@clusterfoodservice.org)**05 Àmbit/s temàtic/s d'aplicació**

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura
- Gestió de l'aigua
- Clima i canvi climàtic
- Gestió energètica
- Gestió de residus i subproductes
- Gestió de la biodiversitat i del medi natural
- Qualitat alimentària / processament i nutrició
- Cadena de subministrament, màrqueting i consum
- Competitivitat i diversificació agrària i forestal
- General

**06 Àmbit/s territorial/s d'aplicació**

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
Barcelona, Girona	Barcelonès, Vallès Oriental, Baix Empordà

**07 Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia, pàgina web...)****1. Sortida projecte**

- Clúster Foodservice:
  - Pàgina web: <https://www.clusterfoodservice.org/inici-del-projecte-valorafod/>
  - LinkedIn: [https://www.linkedin.com/posts/clusterfoodservice\\_valorafod-radisl-activity-6876466212604309504-1lvD/](https://www.linkedin.com/posts/clusterfoodservice_valorafod-radisl-activity-6876466212604309504-1lvD/)
  - Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1470690186694733826>
  - Premsa: <https://blog.eudecfood.com/es/sin-categoria-es/iniciamos-un-proyecto-con-valorafod/>
- Radi S.L.
  - LinkedIn: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6876547041770713088/>

- Serhs Food:
  - Web: <https://serhsfood.com/inici-del-projecte-valorafood/>
  - LinkedIn: [https://www.linkedin.com/posts/serhsfood\\_serhs-serhsfood-proximitat-activity-6886592532621377536-26Hr](https://www.linkedin.com/posts/serhsfood_serhs-serhsfood-proximitat-activity-6886592532621377536-26Hr)
  - Instagram: <https://www.instagram.com/p/CYIX9pitFC7/>

## 2. Notícia visites

- Peixos Puignau:
  - Linkdedin: [https://www.linkedin.com/posts/peixos-puignau-s%2Ea%2E\\_grupsoperatuscat-innova ciaej-sostenibilitat-activity-6940950566214729729-ZBkk?utm\\_source=linkedin\\_share&utm\\_medium=member\\_desktop\\_web](https://www.linkedin.com/posts/peixos-puignau-s%2Ea%2E_grupsoperatuscat-innova ciaej-sostenibilitat-activity-6940950566214729729-ZBkk?utm_source=linkedin_share&utm_medium=member_desktop_web)
  - Web: <https://peixospuignau.com/projecte-dinnovacio-valorafood/>
- Serhs Food:
  - LinkedIn: [https://www.linkedin.com/posts/serhsfood\\_grupsoperatuscat-activity-6942385330016690176-pESq?utm\\_source=linkedin\\_share&utm\\_medium=member\\_desktop\\_web](https://www.linkedin.com/posts/serhsfood_grupsoperatuscat-activity-6942385330016690176-pESq?utm_source=linkedin_share&utm_medium=member_desktop_web)
  - Instagram: <https://www.instagram.com/p/CevPZj9jzDO/>
- Radi SL:
  - LinkedIn: [https://www.linkedin.com/posts/gabrielespelleta\\_foodservice-activity-6939995485973667840-1Lx1?utm\\_source=linkedin\\_share&utm\\_medium=member\\_desktop\\_web](https://www.linkedin.com/posts/gabrielespelleta_foodservice-activity-6939995485973667840-1Lx1?utm_source=linkedin_share&utm_medium=member_desktop_web)
- CFS:
  - Vídeo visita IRTA: <https://www.youtube.com/watch?v=jEyQ9lo2mLY>
  - Web: <https://www.clusterfoodservice.org/noticias/el-projecte-valorafood-realitza-lanalisi-de-le s-tecnologies-i-les-tendencies-del-sector-per-la-transformacio-dels-excedents-alimenta ris-en-subproductes/?lang=ca>
  - Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1534185767647551492>
- IRTA:
  - Web: <https://www.irta.cat/ca/un-primer-pas-per-reaprofitar-els-excedents-alimentaris-del-sect or-pesquer-i-la-seva-transformacio-industrial/>

## 3. Notícia esdeveniment final

- CFS:
  - Promoció: <https://www.clusterfoodservice.org/events/esdeveniment-final-projecte-valorafood>
  - Notícia premsa El Punt Avui: <https://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2094095-cal-que-la-innovaci o-flueixi-i-arribi-a-les-empreses.html>
  - Web: <https://www.clusterfoodservice.org/noticies/el-consorci-del-projecte-valorafood-present a-els-resultats-ot/>

- Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1539901893140414464>
- Vídeo presentació productes: [https://www.youtube.com/watch?v=g00DY\\_DFnaA](https://www.youtube.com/watch?v=g00DY_DFnaA)
- Radi SL:
  - LinkedIn: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6945779497208041472/>

### 08 Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST APROVAT
Data d'inici (mes-any): setembre 2021	Pressupost total: 12.480,00 €
Data final (mes-any): juny 2022	Finançament DACC: 5.690,88 €
Estat actual: Executat	Finançament UE: 4.293,12 €
	Finançament propi: 2.496,00 €

### Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

*Ordre ARP/113/2021, de 20 de maig, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1660/2021, de 27 de maig, per la qual es convoquen els corresponents a 2021*

