



# Fruta Feia (Portugal)



## Modelo de sostenibilidad económica basado en la venta

### Presentación:

Cooperativa que compra frutas y verduras "feas" a las personas agricultoras para venderlas en cestas semanales a una red de clientes sensibilizados con el problema del desperdicio alimentario. La forma en que está construido el modelo garantiza que una parte de los productos comprados no se venda y se transfiera a organizaciones benéficas alimentarias.

### Recursos:

Almacén/centro logístico/servicio de reparto con puntos de recogida

### Negativa:

Solo una parte de lo rescatado se dedica a entidades benéficas.

### Positivo:

Compran frutas y hortalizas eco/locales/de temporada imperfectos o sin vender en otros canales comerciales tradicionales.

### Beneficio para personas productoras:

Económico y social

### Beneficios para personas consumidoras:

Cestas a precios accesibles de productos saludables y sostenibles. Lo que no se recoge en punto de reparto se dona a entidades que trabajan con ayuda alimentaria.

### Más info:

[frutafeia.pt](http://frutafeia.pt)

**Buenas prácticas**

que conectan rescate de pérdidas alimentarias y acceso a una alimentación saludable y sostenible.

# Atypique **Atypique** (Francia)



## Modelo de sostenibilidad económica basado en venta

### Presentación:

Empresa privada fundada por dos emprendedores que compra frutas y verduras "feas" a las cooperativas y a personas agricultoras para venderlas directamente a restauración institucional (comedores escolares, hospitales, cocinas sociales) y a la restauración empresarial (supermercados, hoteles, catering).

### Recursos:

Centro logístico en Lyon y Paria.

### Negativa:

No tienen vínculos con entidades sociales.

### Positivo:

Compran frutas y hortalizas eco imperfectos o sin vender en otros canales.

### Beneficio para personas productoras:

Económico y social.

### Beneficios para personas consumidoras:

Precio más accesibles de productos ecológicos?

### Más info:

[atypique.eco](http://atypique.eco)

Buenas prácticas

que conectan rescate de pérdidas alimentarias y acceso a una alimentación saludable y sostenible.



## Modelo de sostenibilidad basado en subvenciones y donativos

### Presentación:

Promovido por Fundación Tudela Comparte, se trata de un comedor social de atención a colectivos vulnerables. Venta de productos cocinados. Las personas beneficiarias del comedor se transforman en empleados remunerados.

### Recursos:

Comedor, servicio de orientación y formación y tienda autoservicio en Tudela. Navarra.

### Negativa:

Faltan métricas de productos rescatados y personas atendidas.

### Positivo:

Compran frutas y hortalizas eco imperfectos o sin vender en otros canales. Gran compromiso social dignificando la ayuda alimentaria, cuentan con procesos integrales de inserción laboral.

### Beneficio para personas productoras:

Económico y social.

### Beneficios para personas consumidoras:

Comedor social y precio más accesibles de productos saludables en la tienda de venta al público.

### Más info:

[villajavier.org](http://villajavier.org)

Buenas prácticas

que conectan rescate de pérdidas alimentarias y acceso a una alimentación saludable y sostenible.



# Espigoladors

(Barcelona)



**Modelo de sostenibilidad basado en subvenciones y donativos y convenios con administraciones**

**Buenas prácticas**

## Presentación:

Promovido por Fundación Espigoladors que trabaja el reto por lucha por el aprovechamiento alimentario y la inclusión social.

## Recursos:

Organización de voluntariado para la rebusca y donación de productos rescatados. Transformación de imperfectos en el marco de una empresa de inserción (empresa Es-Imperfect, SL).

## Negativa:

No se compensa económicamente a las personas agricultoras.

## Positivo:

Promueve ciudadanía activa/facilita transformación de imperfectos en el marco de empresas de inserción social. Están preparando un plan de escala en otros territorios. Están implicados en un proceso de réplica en Cuellar con la Asociación Despilfarro Alimentario y Fundación Intras.

## Beneficio para personas productoras:

Social

## Beneficios para personas consumidoras:

productos transformados de productos rescatados. Social (inclusión social mediante empresa de inserción).

## Más info:

[espigoladors.cat](http://espigoladors.cat)

que conectan rescate de pérdidas alimentarias y acceso a una alimentación saludable y sostenible.

# Cocinas comunitarias Suculenta y La Marmita

(L'Hospitalet· Barcelona)

**Modelo de sostenibilidad basado en subvenciones y donativos, convenios con administraciones y venta de menús a precios accesibles**

Buenas prácticas

## Presentación:

Suculenta es un proyecto de cocina y restaurante popular, ecológico y de proximidad instalado en el Centre Cívico y Comunitario de Bellvitge (antiguo Casal de Personas Mayores de Bellvitge). Apuesta por sistemas alimenticios sostenibles y por la soberanía alimentaria, con productos ecológicos y de proximidad, a precios populares y que aseguren tanto condiciones laborales dignas para las productoras y trabajadoras como el acceso a una alimentación saludable a todas las personas. Forma jurídica: Cooperativa de trabajo, iniciativa que surge a partir de Cooperativa de Consumo Keras Buti.

## Recursos:

Espacio de cocinado colectivo.

## Negativa:

No siempre se compensa económicamente a las personas agricultoras.

## Positivo:

Aprovechar excedentes alimentarios en el marco de cocinas comunitarias, facilitando la conexión con sistemas alimentarios territorializados, sostenibles y autogestionados.

## Beneficio para personas productoras:

Social y en ocasiones económico.

## Beneficios para personas consumidoras:

Menú accesibles. Acceso libre sin burocracia. Autogestión, participación e inserción laboral de personas vulnerabilizadas.

## Más info:

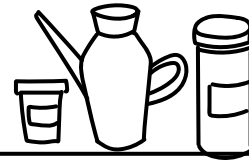
[suculentalh.com](http://suculentalh.com)

que conectan rescate de pérdidas alimentarias y acceso a una alimentación saludable y sostenible.



# El Perol

(Arriate. Málaga)



**Modelo de sostenibilidad basado en subvenciones y donativos, convenios con administraciones y venta de menús a precios accesibles**

## Presentación:

Cooperativa que centra su actividad en la elaboración y venta de conservas vegetales. Recuperan destrío y transforman frutas y hortalizas imperfectas. Su obrador también ofrece servicio de maquila para transformar su materia prima para su posterior comercialización, generando valor añadido y nuevas fuentes de ingresos en el entorno rural. Este servicio se extiende incluso a particulares que deseen elaborar conservas. La cooperativa está formada por dos jóvenes menores de 35 años que han retornado a sus pueblos, contribuyendo así al retorno de talento y la revitalización del medio rural.

## Recursos:

Espacio de transformación.

## Negativa:

Métricas de alimentos rescatados están ausentes.

## Positivo:

Iniciativa dinámica a nivel comarcal que transforma destrío propio y a maquila. Cuentan con un amplio recetario que combina la tradición culinaria de la Serranía de Ronda con la innovación gastronómica multicultural. Tienen servicio de catering de productos locales transformados. Realizan talleres formativos. Gran capacidad de comunicación.

## Beneficio para personas productoras:

Social y económico. Infraestructura rural referente, cuenta con varios premios y reconocimientos.

## Beneficios para personas consumidoras:

Productos transformados a precios accesibles.

## Más info:

[elperolconservas.es](http://elperolconservas.es)

**Buenas prácticas**

que conectan rescate de pérdidas alimentarias y acceso a una alimentación saludable y sostenible.



# Deshidratador (Coin. Málaga) comunitario



**Modelo de sostenibilidad basado en venta en moneda social/intercambio/  
y venta de productos rescatado transformado.**

## Presentación:

Transforman (deshidratan) frutas imperfectas, sobreproducción, o para aumentar valor del producto cosechado.

## Negativa:

No cuentan con registro sanitario.

## Beneficio para personas productoras:

Social y económico.

## Recursos:

Deshidratador comunitario.

## Positivo:

Las propias personas agricultoras gestionan el deshidratador.  
Aprovechar excedentes de producción agroecológica.

## Beneficios para personas consumidoras:

Productos transformados accesibles por trueque y moneda social (algarbe).

## Más info:

[algarbiaentransicion.org](http://algarbiaentransicion.org)

que conectan rescate de pérdidas alimentarias y acceso a una alimentación saludable y sostenible.

Buenas prácticas



# Redalco. Red de Alimentos compartidos

(Uruguay)



Modelo de sostenibilidad híbrido, diversificado basado en subvenciones y donativos, y convenios con administraciones estatales y locales.

## Presentación:

Trabajan en conjunto con la sociedad civil para combatir las pérdidas y el desperdicio alimentario y facilitar el acceso a una alimentación saludable a la población vulnerabilizada. Rescatan frutas y hortalizas de fincas y de la UAM, y las distribuyen.

## Recursos:

Espacio logístico en UAM (Unidad agroalimentaria metropolitana). Camiones de reparto. Personal contratado y voluntario (acondicionamiento de lo rescatado y cosecha en finca).

## Negativa:

Intensa actividad de captación de fondos que insumen mucha energía a las personas promotoras.

## Positivo:

Iniciativa de gran impacto social. Transparencia y comunicación muy bien estructurada. Trabajan con 400 entidades sociales, comedores sociales, Caif (centros de atención a la infancia), centros de acogida. Merenderos y cocinas comunitarias. Llegan a 50.000 personas cada semana. Convenios con la administración pública (nacional y local).

## Beneficio para personas productoras:

Social y económico (cubren costes de producción de alimentos rescatados).

## Beneficios para personas consumidoras:

Facilitan el acceso de alimentos saludables a la población vulnerabilizada. Las personas beneficiarias también pueden unirse a las jornadas de voluntariado para clasificar y acondicionar frutas y verduras.

## Más info:

[redalco.org](http://redalco.org)

Buenas prácticas

que conectan rescate de pérdidas alimentarias y acceso a una alimentación saludable y sostenible.