PREMI FORMATGERIA SOSTENIBLE LACTIUM

El desenvolupament sostenible és una necessitat, global i local, vinculada a aspectes com l'emergència climàtica i on els sectors relacionats a la producció i a la transformació agrària hi juguen un paper destacat.

La sostenibilitat, ambiental, social i econòmica, garanteix el desenvolupament dels sectors vinculats a la producció i a la transformació agroalimentària de caràcter artesà.

D'acord amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides, el consum i la producció sostenibles consisteixen en fer més i millor amb menys, en col·laboració i respecte a les persones i tots els éssers vius, on cal desvincular el creixement econòmic de la degradació ambiental, augmentar l'eficiència de recursos i promoure estils de vida sostenibles.

En el cas del formatge artesà, la sostenibilitat és un element cada vegada més atractiu per als consumidors i ha d'esdevenir un valor indissociable de l'activitat.

L'ús eficient i sostenible de l'energia i de l'aigua, les mesures de reducció i reutilització de residus, l'economia circular, la protecció de la biodiversitat, l'adaptació i lluita contra la crisi climàtica, el desenvolupament social i professional de les persones que treballen al sector o el benestar animal són algunes de les qüestions que les formatgeries artesanes han d'abordar de manera decidida i responsable.

En aquest marc, **Lactium, la mostra de formatges catalans** acull el **Premi Formatgeria Sostenible Lactium**.

La missió fonamental del premi és promoure, incentivar i reconèixer **les bones pràctiques cap a la sostenibilitat** de les formatgeries artesanes catalanes.

Article 1.
ACREFA I l'AJUNTAMENT DE VIC convoca el **Premi Formatgeria Sostenible Lactium** al que podran optar totes les formatgeries artesanes catalanes.

Serà condició obligatòria que les formatgeries que desitgin presentar la seva candidatura al **Premi Formatgeria Sostenible Lactium,** s'inscriguin al **Concurs Lactium: formatges artesans de Catalunya** presentant com a mínim 1 formatge en qualsevol de les 13 categories convocades. (Excepte causa justificada)

Article 2.
La data límit per presentar candidatures al **Premi Formatgeria Sostenible Lactium** serà el **divendres 30 d'Abril de 2021**.

Article 3.
Per a poder participar **s'haurà de presentar un vídeo explicatiu d'una durada mínima de 1,5 minuts i màxima de 5 minuts, fent servir com a guió** els criteris de valoració detallats a l'article 4 d'aquest reglament: **eficiència en el consum d'energia, economia circular, protecció de la biodiversitat, projecte social i sostenibilitat global.**

Els videos s'hauran de fer arribar al correu electrònic concurslactium@gmail.com abans de la data indicada a l'article 2 d'aquest Reglament.

Article 4.
Els criteris de valoració del **Premi Formatgeria Sostenible Lactium,** seran els següents:
Es valorarà sobre 100 punts les iniciatives i bones pràctiques aplicades al dia a dia de la formatgeria relacionades amb:

- **Eficiència en el consum d'energia i aigua**
- **Economia circular**
- **Protecció de la biodiversitat**
- **Projecte social**
- **Sostenibilitat global**

- **Eficiència en el consum d'energia i aigua: 20 punts**
  En aquest àmbit es valoraran bones pràctiques vinculades amb:

  - El consum d'energia procedent de fonts renovables en les instal·lacions tant si són fruit d'instal·lacions i recursos propis (fotovoltaica, biomassa, etc.), com si ho són a través de la contractació d'energia a empreses externes.

  - Mesures que apostin per l'eficiència energètica i de l'ús de l'aigua en la instal·lació de la formatgeria, estables de bestiar i/o la distribució dels seus productes.

  - Mitjans de transport i logística de distribució eficients.

- **Economia circular: 20 punts**
  En aquest àmbit es valoraran bones pràctiques vinculades amb:

  - La minimització de l'ús d'envasos i embalatges dels productes que es comercialitzen.

  - L'eliminació i/o reducció de plàstic en l'envàs i embalatge dels productes que es comercialitzen mitjançant l'ús d'altres materials més circulars, reutilitzables i/o compostables.

  - L'impuls de serveis de retorn d'envasos usats amb la finalitat de reutilitzar-los.

  - L'aprofitament de subproductes com el xerigot en la creació de nous productes amb valor afegit.

  - La reutilització i/o reparació de maquinària i elements tecnològics de la formatgeria i/o estable i l'ús compartit d'eines i maquinària amb d'altres explotacions.

  - Accions que promoguin el consum responsable i la prevenció del malbaratament alimentari.

- **Protecció de la biodiversitat**: **20 punts**
  En aquest àmbit valoraran bones pràctiques vinculades amb:

  - La cura del ramat propi.
  - La conservació de races autòctones.
  - La pastura vinculada a la conservació i protecció d'hàbitats naturals, la prevenció d'incendis i el manteniment del paisatge: gestió de sotabosc, pastures d'alt valor natural, etc.
  - Les accions de restauració i millora de l'entorn natural i la fauna salvatge en les pròpies explotacions.
  - L'auto-conreu de l'alimentació dels ramats i el manteniment i regeneració dels sòls.

- **Projecte social: 20 punts**
  En aquest àmbit es valoraran bones pràctiques vinculades amb:

  - La participació en iniciatives de caràcter social.
  - La contractació de persones amb risc d'exclusió social i/o laboral.
  - La promoció de valors socials, les relacions justes i ètiques i la cooperació en el marc del projecte de formatgeria.
  - La implicació del consumidor en el procés de producció (economia col·laborativa o de plataforma, visites a l'explotació, apadrinament d'animals, voluntariat vinculat als projectes ambientals, etc.).

- **Sostenibilitat global: 20 punts**

  En aquest àmbit es valorarà el projecte de formatgeria que estigui més alineat amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible i que millor integri els quatre criteris anteriorment descrits.

Article 5.
El procediment d'**adjudicació i deliberació** serà el següent:
Entre totes les candidatures presentades, **s'escolliran 3 finalistes** els quals hauran de presentar la **documentació acreditativa** demanada per a justificar les activitats indicades a l'article 4 d'aquest reglament.
La formatgeria que obtingui més puntuació d'entre les 3 finalistes, serà guardonada amb el **Premi Formatgeria sostenible Lactium.**

Cal tenir en compte que per justificar les iniciatives s'haurà d'aportar la documentació acreditativa necessària. Aquesta haurà de constar de:

- **Eficiència en el consum d'energia i d'aigua**

  - Factura on es detalli l'origen de l'energia consumida, o en el cas de generació pròpia, caldrà detallar-ne la tipologia i la imatge de la infraestructura haurà d'aparèixer clarament al vídeo.

  - Imatges al vídeo on es mostrin les peculiaritats de la formatgeria en matèria de bioconstrucció, instal·lacions elèctriques, i els materials emprats en l'elaboració i maduració del formatge.

- **Economia Circular**.

  - Factura dels materials d'embalatge diferents al plàstic, biodegradables o de paper.

  - Aparició al vídeo de l'elaboració o del producte derivat de l'aprofitament del xerigot, la seva fitxa d'elaboració o altres activitats que acreditin les bones pràctiques en la gestió del xerigot.

- **Protecció de la biodiversitat**

  - Certificat CCPAE de Producció i Elaboració de producte ecològic.

  - Certificació de l'Organisme que regula la silvipastura.

- Còpia del Llibre d'Explotació on figurin les dades de l'explotació i de la persona propietària, així com el balanç de reproductores de l'explotació i si la classificació de l'explotació en termes de ramaderia intensiva, semi-extensiva o extensiva.

- Documentació que acrediti la formulació pròpia de l'alimentació del ramat

- **Projecte Social**

  - Certificat o declaració responsable en el qual consti tant el nombre global de treballadors de plantilla com el nombre de persones contractades amb discapacitat igual o superior al 33% o persones amb especial dificultats d'integració social o les còpies de TCs i contractes de treball.

No és imprescindible que cada formatgeria pugui aportar informació respecte a tots els punts descrits.
La creació del vídeo és de guió lliure, tot i que el jurat es basarà en els aspectes mostrats al vídeo i en la documentació aportada, per tal de decidir la Formatgeria que millor desenvolupi bones pràctiques entorn a la sostenibilitat.

També es valorarà la incorporació d'altres factors relacionats amb la sostenibilitat que no apareguin en aquest Reglament i altres certificats que demostrin l'existència d'un sistema de gestió ambiental a la formatgeria com ara:

- Ecoetiqueta Europea
- Certificats energètics.
- Anàlisi del cicle de vida.
- Normes ISO 14040 o equivalent.

Article 6.
El jurat per a les deliberacions d'aquest guardó serà independent i professional. Estarà format per investigadors del **Centre Tecnològic BETA de la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya,** Susanna Mendez, experta en comunicació de la sostenibilitat, Jordi Pietx, expert en innovació social i ambiental, i membres del Comité Organitzador del Concurs Lactium.

Article 7.
La formatgeria guardonada amb el **Premi Formatgeria Sostenible Lactium**, s'endurà una diagnosi gratuïta del seu estat mediambiental per a la futura gestió de la Ecolabel Europea (EEE).
Aquesta diagnosi inclourà un anàlisi i seguiment per part dels investigadors creadors de l'aplicatiu del **CT BETA**, que estudiaran amb la formatgeria guanyadora quines són les oportunitats de millora i treballaran conjuntament per a la proposta de solucions.

L'objectiu d'aquest guardó és aportar recursos a la formatgeria per tal de fer un màrqueting mediambiental que ajudi a comunicar i donar a conèixer els projectes formatgers d'una forma més holística i integrada en el seu entorn.

Article 8.
L'entrega del Premi, es realitzarà el dia 22 de Maig a l'Espai TXISCORNER coincidint amb la celebració de **Lactium, la Mostra de formatges catalans i conjuntament amb l'entrega dels premis del Concurs Lactium: formatges artesans de Catalunya.** Si la situació sanitària no ho permet, la formatgeria guanyadora del **Premi Formatgeria Sostenible Lactium** es faran públics mitjançant les xarxes socials de Lactium i el Comitè Organitzador de Lactium comunicarà personalment els resultats a la formatgeria guanyadora.

Article 9.
Cap Formatgeria, els formatges de la qual hagin estat desqualificats a participar al Concurs Lactium, podrà ser beneficiària del **Premi Formatgeria Sostenible Lactium.**

Article 10.
Els participants es comprometen a aportar informació veraç i actualitzada sobre els criteris de valoració per a la obtenció del **Premi Formatgeria Sostenible Lactium** establerts a l'article 4 d'aquest Reglament. El Comitè Organitzador es reserva el dret a fer les comprovacions necessàries com ara visites i demanar la informació acreditativa extra oportuna.

Article 11.
Els vídeos de les formatgeries que no incloguin la informació detallada en l'article 4 d'aquest Reglament seran desestimades i no podran optar al **Premi Formatgeria Sostenible Lactium.**

Vic. Parc Jaume Balmes
www.lactium.cat

#lactiumvic
@lactium

lactium
LA MOSTRA DE FORMATGES CATALANS

Ajuntament de Vic
Fires i Mercats

acrefa
Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà.

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Bonpreu

ESCLAT

LLET DE CABRES CATALANES

GASTROTECA.CAT
El punt de trobada del producte català

Cap de Ruc

Catalunya
On el menjar és cultura

AGRONET

Beta
Biodiversitat, Ecologia, Tecnologia Ambiental i Alimentària

La bona llet.

ALLIC
Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya
Associació Interprofessional Lletera de Catalunya

CASEUS
AFINADORS

LLONGANISSA DE VIC
INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA

ARTESANIA ALIMENTÀRIA

Tecnical