

## **Projecte INCIRCLE**

### **Introducció**

Es tracta d'un projecte europeu INTERREG MED (fons FEDER de desenvolupament regional subvencionat al 85%) liderat per la ciutat italiana de Trieste i que es denomina INCIRCLE, que és l'acrònim de **“Donar suport a zones insulars i àrees amb baixa densitat de població en la transició cap una economia turística més circular”**. La temàtica del projecte és l'economia circular aplicada al sector del turisme. L'àmbit temporal del desenvolupament és entre novembre del 2019 i juny del 2022. En el projecte participen 4 ciutats mediterrànies a més de Palma: Himara (Albània), Gozo (Malta), Rethymno (Creta-Grècia) i Làrnaca (Xipre). Addicionalment es compta amb el suport dels respectius Governos Regionals de les ciutats implicades.

L'Ajuntament de Palma es va comprometre a la seva participació, vista la temàtica del projecte i la seva idoneïtat en la consecució de Palma com a destí turístic sostenible.

### **Objectiu general del projecte**

Adaptant i aplicant els principis de l'economia circular al turisme en illes i àrees de baixa densitat de població, el projecte promourà la definició de estratègies regionals pel turisme sostenible. En el marc d'aquest projecte es posarà l'atenció en quatre pilars principals: eficiència energètica, mobilitat sostenible, residus i gestió de l'aigua. Cada territori que participa dins el projecte, va triar sobre quin sector volia que la seva participació s'hi desenvolupés. A Palma, es va voler participar en el projecte dins l'àrea de residus conscients de la problemàtica que genera en la nostra illa la generació de residus procedents del sector turístic i perquè encaixava amb l'objectiu de transformar Ciutat en un destí turístic més sostenible.

### **Actors Implicats**

- Agricultors locals
- Cuines i cuiners/eres d'hotels
- Organitzacions socials i organismes benèfics
- Autoritats sanitàries
- Implementació, supervisió i col·laboració Ajuntament de Palma i Govern de les Illes Balears.

### **Idea del projecte**

La idea general del projecte a Palma seria promoure el producte local de proximitat, de característiques ecològiques, utilitzant-lo en les cuines dels hotels de la zona de Platja de Palma, i disminuint el malbaratament alimentari en les esmentades cuines, mitjançant l'eficiència en l'ús de productes i en l'aprofitament de la part aprofitable (producte fresc i cuinat sobrant en les cuines) per part d'organitzacions social que la distribuïran entre població vulnerable. I finalment, compostatge de la part orgànica no aprofitable (la que definitivament es converteix en fems), la qual, una vegada transformada en compost, serà utilitzada pels agricultors locals per fertilitzar la terra i produir nous productes agrícoles.

### **Descripció del projecte**

Per poder desenvolupar el projecte es necessita posar en contacte una mostra de entre 5 i 10 hotels del municipi de Palma amb diferents productors i subministradors locals preferentment d'agricultura

ecològica. Aquest contacte serà per tal de poder tenir la garantia de subministrament de producte fresc local, durant tot el període d'obertura de l'hotel.

Dins els hotels s'haurien de gestionar les cuines amb criteris d'eficiència en l'ús de productes i a l'hora del disseny dels menús que, després es presentaran en els menjadors dels mateixos hotels. De qualsevol manera, i encara que hi hagi una gestió eficient dins les cuines es produirà un sobrant d'aliments (frescs i cuinats).

És en aquesta passa, quan les organitzacions socials entren en el joc. Els se'n encarregaran del repartiment, d'aquells aliments que puguin ser aprofitats, entre la població vulnerable que ho demani. Aquest procediment estarà supervisat per l'autoritat sanitària, tant municipal com del Govern. Addicionalment, aquestes organitzacions comptaran amb el suport municipal en cas que sigui necessari, amb l'aportació de medis proporcionats pel projecte (p.ex. càmeres de fred). I la implementació d'un sistema de carmanyoles retornables per distribuir els aliments cuinats. Que al mateix temps servirà per retornar als hotels els aliments que, per algun motiu, no s'hagin pogut distribuir entre la població vulnerable i ja no podran ser aprofitats. Aquesta darrera fracció, ja no aprofitable, que torna a l'hotel s'ajuntarà amb la part que inicialment ja no era aprofitable, el procediment del qual, es descriu a continuació.

Tornant a les cuines dels hotels, amb la part de sobrant alimentari (orgànic), que no pugui ser aprofitada per les organitzacions socials i que ja passa a ser considerada com a part dels fems serà transformada en compost en llocs adequats per aquesta transformació i una vegada aconseguida aquesta transformació, el compost serà transportat als horts dels quals van sortir els aliments originals, per produir-ne de nous. D'aquesta manera es tancarà el cercle i s'aconseguirà l'aplicació del concepte de la circularitat a la matèria orgànica generada en tot el procediment descrit.

Finalment, es premiarà d'alguna manera la participació en el projecte, mitjançant un segell o guardó que podrà ser lluït a la porta de l'establiment implicat. I al qual, se li donarà visibilitat a través de la web del projecte, de les administracions implicades i podrà ser usat en campanyes de sostenibilitat.

La participació en aquest projecte pilot, és important perquè serà el germen inicial de l'extensió d'aquesta forma d'evitar el malbaratament alimentari i el foment del producte local, de proximitat i ecològic per tot arreu de les Illes Balears, amb l'estratègia que serà implementada pel Govern de les Illes Balears. Amb la implementació d'aquest projecte s'estarà lluitant contra el canvi climàtic pel fet de la disminució de les emissions de gasos d'efecte hivernacle (GEH) del transport de productes a llarga distància i per l'eficiència en el consum de productes (producte no generat-consumit menys despesa energètica necessitada i menys emissions de GEH).

Addicionalment, la participació en el projecte garantirà una excel·lent labor social, en un moment com l'actual, en el qual ens enfrontem a una crisi econòmica sense precedents.

Finalment, en aplicació del concepte de circularitat a tot el procediment, es traurà un benefici social, econòmic i ambiental amb l'aprofitament i reducció de la fracció més pesada dels fems. Amb la qual cosa s'aconseguirà un destí turístic més sostenible de cara als visitants.