

Cross-visit 'Organic farming supply and value chain optimisation'

Tuscany, Italy
28-29 June 2023



Funded by
the European Union

“Dynamization of the value chain from the cultivation of organic cereal in the Llanada Alavesa, its transformation into flour and production of organic food for distribution in short circuit”

*Noemi Salazar Gómez, Mónica Irazola Echevarria,
David Perez de Unzueta, Spain*

Mision:

“Contribute to the ecological transition, through the increase in the organic area of cereals in the Llanada Alavesa, whose main destination is human consumption, and is a driving force to satisfy the growing demand for organic and local products, while contributing to the climate change mitigation and revitalization of the agricultural sector”

The general objective of the project is to generate small milling activities linked to the ecological production of cereal in the Llanada Alavesa, for its commercialization in short circuits, which act as an economic and social engine of the region, through a new collaborative business model.

Phases:

0

Coordination, communication, dissemination, dynamization

1

Field work

2

Clean and grind cereal

3

Flour marketing

4

Elaborations

5

Business Model

0

Coordination, communication, dissemination, dynamization

TASKS:

- 0.1. Coordination
- 0.2. Internal Communication
- 0.3. External Communication



1

Field work

TASKS:

- 1.1. Cultivation and harvest of cereal
- 1.2. Essay on experimental farm
- 1.3. Advice on crop monitoring



2

Clean and grind cereal

TASKS:

- 2.1. Cereal cleaning
- 2.2. Cereal grinding



3

Flour marketing

TASKS:

- 3.1. Marketing to final consumers (TEST)
- 3.2. Marketing to bakeries (TEST)



4

Elaborations

TASKS:

- 4.1. Elaboration of products with flour and its mixtures
- 4.2. Parameter monitoring to determine baker interest



5

Business Model

TASKS:

- 5.1. Business Model Co-Creation
- 5.2. Training for the implementation of the business model

Coming Soon!

EU CAP Network

Workshop “Innovative arable crop protection – using pesticides sustainably”

19-21/04/2023

20/07/2022

Encuentro técnico en campo

11y14/11/2022

Curso “Del grano a la harina”

18/11/2022

Encuentro técnico en molino

15/12/2022

Taller “Tejiendo puentes entre el grano y el pan”

Reparto de harina en pequeño comercio, hostelería y obradores

09/05/2023

Cata interna del Grupo Operativo

09/05/2023

Dastatu Lautada!

26/05/2023

Entre Harinas (Erauskin)

.../.../...

... ..

O

**Coordination,
communication,
dissemination, dynamization**

TASKS:

- 0.1. Coordination
- 0.2. Internal Communication
- 0.3. External Communication



1

Field work

TASKS:

- 1.1. Cultivation and harvest of cereal
- 1.2. Essay on experimental farm
- 1.3. Advice on crop monitoring



PEOPLE: 1 Organic Farmer + 2 Conventional Farmer

CROPS: 6 Ha (comercial crop)
1 Ha (experimental crop)

CROPS: 2 crops cycles

VARIETIES: 4 Varieties:

- Tocayo
- Conil
- Galera
- Bonpain

2

Clean and grind cereal

TASKS:

- 2.1. Cereal cleaning
- 2.2. Cereal grinding



MACHINERY:

1 Stone mil for collective use

PRODUCTION:

Grain: 1.000 Kg
Flour: 800 Kg aprox.

PEOPLE:

2 People

3

Flour marketing

TASKS:

- 3.1. Marketing to final consumers (TEST)
- 3.2. Marketing to bakeries (TEST)



TEST:

Consumers: 316 Kg
Restaurants: 80 Kg
Bakeries: 388 Kg

Elaborado por el equipo de trabajo de la Oficina de Asesoría Jurídica de la Universidad de la Llanada, en el marco del Proyecto de Investigación "El cultivo de trigo en la Llanada, en el marco del Proyecto Llanada".

Elaborado por el equipo de trabajo de la Oficina de Asesoría Jurídica de la Universidad de la Llanada, en el marco del Proyecto de Investigación "El cultivo de trigo en la Llanada, en el marco del Proyecto Llanada".

¿Sabes que el 70% de la producción nacional de trigo en la Llanada es para la exportación?

¿Sabes que el 70% de la producción nacional de trigo en la Llanada es para la exportación?

¿Sabes que el 70% de la producción nacional de trigo en la Llanada es para la exportación?

¿Sabes que el 70% de la producción nacional de trigo en la Llanada es para la exportación?

HARINA

de Trigo

CULTIVADO Y MOLIDO

EN LA LLANADA

Variedad:
Cenil

Conservar en lugar seco, y separado del suelo
Consumir preferentemente antes de Agosto 2023

Esta harina le será elaborada por personas agricultoras a partir del trigo cultivado en la Llanada Alemana, en el marco del Proyecto Llanada.

El objetivo del proyecto es disminuir la cadena de valor local del cereal de la Llanada Alemana, de la que la Harina parte. Para ello, es importante la siguiente cadena de valor: producto, «¿los días que le pasará?»



Producción Agrícola

Almacenamiento

Impulso y marketing

Comercialización

Personas consumidoras

Comercialización al público en el sitio C&I



Cuestionario:

¿Qué variedad de trigo has testado? (Mira en la etiqueta)

☐ Galena ☐ Bonanza ☐ Cenil

¿Para qué tipo de elaboración has utilizado la harina?

☐ Pan ☐ Recibado ☐ Bechamel ☐ Repostería ☐ Otros

¿Cuánta harina consumes al año?

☐ Entre (2.5 - 5) Kg ☐ Entre (5 - 10) Kg ☐ Más de 10 Kg

A la hora de comprar harina, ¿en qué tipo de lugar?

☐ Precios ☐ Origen ☐ Ecológico ☐ Utilización

¿Cómo valoras que la harina sea procedente de trigo cultivado y molido en la Llanada Alemana?

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10

¿Cómo valoras que la harina sea ecológica?

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10

¿Cuánto pagaras por 1 Kg de harina de trigo ecológico, producida en la Llanada Alemana?

☐ 0.9 €/Kg ☐ 1.5 €/Kg ☐ 1.7 €/Kg ☐ 1.9 €/Kg

Con las copesetivas, y el uso que has dado a esta harina, ¿qué valoración le das?

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10

Si tienes algún comentario, sugerencia, ... que hacer al proyecto, estamos encantados de escucharlo:

¡Muchas gracias por rellenar el cuestionario!



4

Elaborations

TASKS:

- 4.1. Elaboration of products with flour and its mixtures
- 4.2. Parameter monitoring to determine baker interest



VERIETIES:

Tocayo / Galera / Conil / Bonpain

FICHA
lanirina *Cata de pan*

ASPECTO

ALTURA PAN ☐ Muy bajo ☐ Normal ☐ Muy alto

COLOR PAN ☐ Pan sin cocer ☐ Normal ☐ Pan quemado

ALVEOLOS ☐ Muy pocos ☐ Normal ☐ Muchos
☐ Muy pequeños ☐ Medianos ☐ Muy grandes

CORTEZA ☐ Muy poca ☐ Normal ☐ Mucha

OLOR

INTENSIDAD ☐ Muy suave ☐ Normal ☐ Muy intenso

OLOR ÁCIDO ☐ Muy suave ☐ Normal ☐ Muy intenso

SABOR

INTENSIDAD ☐ Muy suave ☐ Normal ☐ Muy intenso

SABOR ÁCIDO ☐ Muy suave ☐ Normal ☐ Muy intenso

TEXTURA

MIGA EN MANO

ELASTICIDAD ☐ Queso untar ☐ Normal ☐ Galadina

MIGA EN BOCA

SUAVIDAD ☐ Muy suave ☐ Normal ☐ Muy intenso

MASTICABILIDAD ☐ Sábichitas ☐ Normal ☐ Caramelo frito

ADHESIVIDAD ☐ Agua ☐ Normal ☐ Crema mediana

DUREZA ☐ Queso untar ☐ Normal ☐ Pan duro

CORTEZA EN BOCA

CRUJIENTE ☐ Pan molle ☐ Normal ☐ Patatas fritas

FICHA
lanirina *Cata de madalenas*

ASPECTO

GENERAL ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

COLOR INTERNO ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

COLOR EXTERNO ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

ESPOJOSIDAD ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

AROMA

GENERAL ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

SABOR

DULZOR ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

SABOR ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

TEXTURA

EN BOCA

GENERAL ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

ESPOJOSIDAD ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

DUREZA ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

COMENTARIOS:

FICHA
lanirina *Cata de pizza*

ASPECTO

GENERAL ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

AROMA

GENERAL ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

SABOR

GENERAL ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

TEXTURA

GENERAL ☐ No me gusta ☐ Normal ☐ Me gusta mucho

COMENTARIOS:



5

Business Model

TASKS:

- 5.1. Business Model Co-Creation
- 5.2. Training for the implementation of the business model

Coming
Soon!

WHEN:

20-21.September.2023



“Dynamization of the value chain from the cultivation of organic cereal in the Llanada Alavesa, its transformation into flour and production of organic food for distribution in short circuit”

Noemi Salazar Gómez, Mónica Irazola Echevarria, David Perez de Unzueta
Basque Country - Spain

thank you

EU CAP Network cross-visit 'Organic farming supply and value chain optimisation'

28-29 June 2023, Tuscany (Italy)

All information on the cross-visit is available on the event webpage:

https://eu-cap-network.ec.europa.eu/events/eu-cap-network-cross-visit-organic-farming-supply-and-value-chain-optimisation_en

