



Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030

Document de resultats de la trobada “Diversitat alimentàries”

Introducció

El procés d'elaboració de l'Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030, que es va iniciar a finals de 2021 i finalitzarà a la tardor de 2022, pretén identificar quins són els objectius estratègics prioritaris i compartits així com les línies a treballar perquè la ciutat pugui impulsar i assolir un sistema alimentari més sa, just i sostenible. Es tracta d'un procés en el que participen diversos agents de la quintuple hèlix: la societat civil, l'administració pública, el món científic, els mitjans de comunicació, i el teixit econòmic. Aquesta multiplicitat d'agents aporta la seva visió, expertesa, experiència i coneixements al procés amb la voluntat d'aglutinar veus i força, i poder així impulsar conjuntament la necessària transformació del sistema alimentari.

Per a l'elaboració d'aquesta Estratègia s'estan organitzant diversos espais de treball: un espai de plenari de ciutat, trobades de tipus sectorial o temàtic i un procés participatiu obert a la ciutadania, en el marc del qual es realitzen diverses trobades temàtiques com la que es detalla en aquest document de resultats.

El present document recull els resultats relatius a la trobada temàtica sobre diversitats alimentàries.

Data, horari i ubicació

08 de juny de 2022 de 17:30h a 19h a Aula polivalent InnoBa, Barcelona activa.

Agenda de la sessió.

17.30h a 17.35h: Benvinguda i introducció al procés i a la sessió.

17.35h a 17.50h: Explicació dels objectius i metodologia de la sessió i del punt de partida de la sessió.

17.50h a 18.20h: Dinàmica 1: Debat entorn de les preguntes per a la reflexió.

18.20h a 18.55h: Dinàmica 2: Aportació idees línies de treball i posada en comú.

18:55 a 19.00h: Conclusions, properes passes i tancament de la trobada.

Persones participants

Van assistir un total de 7 persones a la trobada. En total eren 5 dones (71%) i 2 homes (28%).



Resultats de la sessió

Dinàmica 1: Debat entorn de les preguntes per a la reflexió

L'objectiu de la dinàmica era, a través d'un conjunt de preguntes plantejades, obrir el debat entre les persones participants per tal de donar resposta no només a les preguntes que es presentaven, sinó també, proposar dificultats i reptes a superar, i experiències que ens poden inspirar. La dinàmica s'ha consistit a fer llançar dues preguntes clau per a la reflexió personal, i després generar un debat entorn de les preguntes.

Alicia Calvo presenta la sessió, fa la contextualització sobre el procés d'elaboració de l'Estratègia alimentària de Barcelona i situa el punt de partida per a la sessió. Ens acompanya Marta Ruiz, experta en diversitat alimentària.

Pregunta plantejada:

- Com articular l'alimentació sostenible i la diversitat cultural de la ciutat i visibilitzar les múltiples formes en les que s'expressa l'alimentació sostenible?

Resultat del debat:

El debat se centra en diversos eixos principals com la sostenibilitat i el coneixement multicultural, en tots dos casos relacionats amb el tema de l'alimentació. Encara que algú hagi parlat de l'alimentació com una necessitat energètica, en general tots estaven d'acord en una forma molt concreta d'entendre l'alimentació.

En tot el debat s'ha repetit la idea de l'alimentació com un dret per a tothom i la necessitat de garantir un accés a ella. S'ha dit que mentre no hi hagi igualtat d'oportunitats en l'alimentació no hi haurà ni justícia ni equitat.

Sostenibilitat

- La sostenibilitat ha de ser el paraigua que aculli el tema de les diversitats alimentàries. A més de promoure la diversitat cultural alimentària, cal assegurar-se que sigui sostenible i que totes les persones tinguin accés a ella, tant des del coneixement de recursos com des de l'econòmic, sempre respectant que el preu sigui just. P. ex.: a les donacions alimentàries normalment no es té en compte aquesta diversitat.
- Es comenta l'alimentació sostenible com a bona per al planeta, la salut de les persones i el propi territori.
- Una pràctica sostenible on es respecti la diversitat alimentària pot ser veure quins aliments d'origen divers es poden produir aquí, fent-los productes de proximitat i reduint la petjada de carboni. També s'ha comentat el que podria ser el contrari, que és veure quins aliments de la cultura local poden ser similars als productes d'altres orígens i adaptar-los per a mantenir pràctiques tan sostenibles com sigui possible.
- Dieta mediterrània com la dieta que pot ser sostenible per la situació geogràfica de Catalunya, que pot acollir alhora la multiculturalitat dels països del mediterrani.



Coneixement multicultural

- És fonamental l'accés al coneixement sobre l'alimentació sostenible i diversa i també a les pràctiques o oportunitats ja existents (per exemple: molta gent no sap de l'existència d'horts urbans on puguin participar).

Les persones participants estan d'acord en:

- La importància d'aprofitar el coneixement multicultural ja existent en la societat, gràcies a la diversitat de persones i fer ús d'això. Exemples:
 - Conèixer les pràctiques de producció sostenible que feien les persones en el seu lloc d'origen.
 - Aprendre de les pràctiques de resiliència de les persones migrades.
 - Incloure a persones de col·lectius culturalment diversos en diferents fases de la producció d'aliments.
 - Crear espais i cuines comunitàries en barris juntament amb la col·laboració de comerciants, associacions, etc. i que els veïns els utilitzin d'una manera conjunta.
 - S'han comentat esdeveniments concrets com sopes del món com a activitat multicultural en la qual aprendre els uns dels altres.
- Cal incloure el tema de la diversitat alimentària en entitats o iniciatives ja existents com en CIAP- Terra Pageda, escoles, etc.
- En el cas de les escoles, cal impulsar el coneixement mitjançant l'educació gastronòmica, per a inculcar canvis sostenibles i multiculturals.

Dinàmica 2: Identificació i priorització d'idees

L'objectiu de la dinàmica era, a través de l'ús d'unes fitxes de treball, que les persones participants fessin aportacions que permetin donar una resposta concreta a les preguntes plantejades. La metodologia utilitzada s'ha basat en una primera part on les persones participants han omplert una o dues fitxes estrella, i una segona part, on progressivament, les persones han anat presentant les seves propostes al grup.

L'objectiu de l'activitat era realitzar una pluja i recollida d'idees, pel que els resultats que es mostren a continuació no són el consens de tot el grup i no es troben ordenades per prioritat.

Difusió de la diversitat alimentària

Títol de la idea: Educar per una alimentació sostenible des de l'escola.

- Descripció: Oferir educació sobre alimentació sostenible, saludable i cultural des dels primers anys (teoria i pràctica). Es poden impartir extraescolar o trobades interculturals amb les famílies.

Títol de la idea: Racialització dels discursos agroecològics i de sostenibilitat en diversos àmbits com a comunicació, artístic...

- Descripció: Promoure i finançar la generació de continguts amb perspectiva ecològica, feminista, anticolonial, que recullen la relació entre sostenibilitat,



agrobiodiversitat, resiliència climàtica migrant i memòria multicultural. Finançar nous medis i productors de continguts digitals comunitaris.

- Agents clau:
 - Ràdios comunitàries
 - Medis digitals
 - Medis locals: ràdio i televisió

Títol de la idea: Donar visibilitat a iniciatives de consum sostenible a col·lectius de ciutadanes migrades.

- Descripció: donar a conèixer a les persones consumidores, entitats i iniciatives de col·lectius de ciutadanes migrades, que ja existeixen i que practiquen i promouen l'alimentació sostenible. Donar-los visibilitat en espais amb incidència en la compravenda de productes alimentaris, com per exemple, supermercats cooperatius, cooperatives de consum, cuines comunitàries...
- Agents clau:
 - Food coop Barcelona
 - Grups de consum de la ciutat
 - Espais de consum responsable.

Títol de la idea: Realitzar més jornades gastronòmiques

- Descripció: Realitzar més fires gastronòmiques i més grans, anuals o bianuals, o jornades, i que siguin de fàcil accés. Podria ser un nexa d'unió entre països, donada la diversitat cultural del país, ciutat o comunitat autònoma.
- Agents clau:
 - Associacions de veïns i veïnes
 - Barris
 - Obradors comunitaris (cook-working).

Títol de la idea: Fira cultural

- Descripció: espai de trobada de cultures diverses en els quals s'han d'adaptar receptes típiques de menjars amb els productes disponibles produïts en la regió. D'aquesta manera, s'estimula la innovació i la interculturalitat en l'àmbit de l'alimentació. Es pot complementar amb divulgació de productes produïts de manera sostenible.
- Agents clau:
 - Associacions culturals de diversos països
 - Productors d'alimentació sostenible



Títol de la idea: Assignatura escolar (gastronomia), teoria i pràctica.

- Descripció: els aliments no són només productes o objectes. Són expressions fonamentals de l'univers i és molt necessari com són, com preparar-los, cuinar-los, com és el seu origen, la seva qualitat organolèptica i tipus d'energia.
- Agents clau:
 - Ministeri d'educació
 - AFA's
 - Claustre de professors
 - Pedagogues.

Títol de l'idea: Instaurar de manera obligatòria la informació de la petjada carbònica.

- Descripció: s'ha de donar reconeixement a l'impacte mediambiental dels aliments com tal de facilitar la informació als consumidors finals perquè puguin triar lliurement un aliment o un altre.
- Agents clau:
 - Ministeri de consum
- Projectes vius: països que indiquen quina és la petjada de carboni en les etiquetes dels productes alimentaris

Títol de la idea: Fira d'economia solidària i migrant.

- Descripció: intercanvi d'experiències, d'informació, productes, sabers, etc. en el marc de l'economia migrant. Amb les persones migrants com a protagonistes, no com convidats. Exposar treballs sobre memòria històrica des de l'origen dels aliments i la seva producció.
- Agents clau:
 - Economia solidària i migrant
- Projectes vius:
 - Fira ecosolidària migrant. Espai de trobada i intercanvi.

Cuines comunitàries saludables i diverses

Títol de la idea: Menús diversos i variats a les escoles.

- Descripció: introduir la diversitat alimentària i menús variats en els menjadors escolars.
- Agents clau:
 - Administració pública
 - Escoles i AFA's
 - Empreses de menjadors escolars



Pagesia local

Distribuïdors

- Projectes vius: Ecocentral, AFA escola Gayarre

Títol de la idea: Cuines del món (àmbit escolar)

- Descripció: activitat periòdica (de més d'un dia) a les escoles on es fan activitats relacionades amb la cultura gastronòmica, perquè els infants puguin compartir amb la resta elements de la seva cultura d'origen i que la resta pugui aprendre sobre la diversitat cultural de l'escola. Activitat familiar.
- Agents clau:
 - Administració pública
 - Escoles i AFA's
 - Mercats locals
 - Associacions de barri
 - Representants de comunitats de tipus associatiu
- Projectes vius: Cuisine du monde (França). Iniciativa inclusiva a l'escola republicana.

Títol de la idea: Aprofitament alimentari i diversitat cultural

- Descripció: Obradors nous o existents per transformar i conservar aliments amb una línia de productes interculturals i de proximitat.
- Agents clau:
 - L'etnogràfica
 - Es-imperfect foods
 - Espigoladors
 - Entitats de distribució solidària d'aliments
 - Punts de venda d'alimentació responsable i sostenible
- Projectes vius: Es-imperfect foods, Espigoladors

Producció agrícola culturalment diversa

Títol de la idea: Horts comunitaris

- Descripció: Facilitar accés a l'experiència de cultiu d'horts comunitaris amb acompanyament de professionals i que les persones puguin gaudir els productes produïts en un àpat comunitari (Format taller i altres modalitats).

Títol de la idea: Terrenys per a cultiu

- Descripció: disposar de terreny per cultivar amb la finalitat de l'autoconsum o per engegar petits negocis locals.



Títol de la idea: Productes identitaris

- Descripció: facilitar la producció i elaboració de productes identitaris bàsics a escala local.
- Agents clau:
 - Bancs de llavors
 - Botigues de planter
 - Pagesia agroecològica
 - Parcs agraris i tècnics agraris
 - Administració pública
- Projectes vius: Hort de l'eriçó, horta l'Àfrica, Cal notari, Cal Rosset, pagesos migrants, Les refardes.

Títol de la idea: Relleu agrari intercultural i sostenible

- Descripció: identificar camps/parcel·les agràries metropolitanes en desús o de productors a punt de jubilar-se i que l'administració llogui o compri terres per al cultiu de proximitat, ecològic i culturalment divers, ja que hi ha població lligada que serà consumidora a través d'entitats, comerços...
- Agents clau:
 - Parcs agraris
 - Sindicats agraris
 - Diputació de Barcelona
 - Departament de consum responsable de l'ajuntament de Barcelona
 - Institut de mercats municipals
- Projectes vius: Hort de l'eriçó, horta l'Àfrica, Cal notari, Cal Rosset, pagesos migrants, Les refardes.

Títol de la idea: Escalar la producció de cultius adaptats des dels principis de l'agrodiversitat i heterogeneïtat de l'agroecologia

- Descripció: dissenyar camps i subvencionar producció agroecològica de tipus de cultius resilents (que resisteixen millor el canvi climàtic). Produir llavors i facilitar l'accés a terrenys i recursos per aquests tipus de cultiu.
- Agents clau:
 - Xarxa d'horts urbans
 - Xarxa d'horts urbans indignats, comunitaris, municipals
 - Xarxes d'horts escolars

Títol de la idea: Certificat de no explotació. Certificat de producció justa.

- Descripció: garantir l'origen dels productes en clau de justícia en el camp, en la producció i distribució de fruita, verdura...incloent el treball dels temporers.



Investigació innovadora aplicada a la diversitat cultural alimentària

Títol de la idea: UAB i terra pagesa com centre d'abastiment intercultural.

- Descripció: el personal de l'UAB cerca productes de proximitat, agroecològics de diferents cultures que es produeixen al parc agrari, Maresme o Collserola i fan un catàleg per donar visibilitat a aquests productes i fer difusió entre col·lectius potencialment interessats.
- Agents clau:
 - L'etnogràfica
 - UAB
 - Espai agrari baixa Tordera
 - Parc agrari baix Llobregat
 - Diputació de Barcelona (entitats socials i consum responsable)
 - DACC
- Projectes vius: Food coop, Keras Buti/ La fundició, La Magrana vallesana.

Títol de la idea: Mapeig de coneixements agrícoles, de processament d'aliments i cuina de persones migrades.

- Descripció: recórrer la ciutat i sobretot les perifèries per reconèixer i acollir els coneixements amb resiliència i resistència climàtica de persones migrants, que s'estan desaprofitant per descuit, ignorància o racisme.
- Agents clau:
 - Escoles
 - Menjadors públics
 - Horts
 - Casals
 - Comerç migrant
- Projectes vius: Temporerxs, Fruita amb justícia, horts urbans de Ciutat Vella, Raval, Horta, Carmel, L'hospitalet de Llobregat i perifèries en general. Comunalitat, La florida s'avecina, Keras Buti coop, l'Etnogràfica, Quirhort.

Títol de la idea: Infraestructura per posar en valor i en joc els coneixements mapejats, a escala experimental.

- Descripció: fer una petita reforma agrària local amb la finalitat que les persones migrants puguin accedir a terres per aprofitar els seus coneixements i produir des de l'experimentació. Quins cultius s'adopten? Quins cultius es poden associar? Com produïm llavors? Com es poden cuinar els productes i introduir-los en els hàbits de consum dels habitants de Barcelona? Com teixir xarxa amb el coneixement migrant?
- Agents clau:
 - Departament d'agricultura de la Generalitat
 - Bancs de llavors lliures i autòctones



Tècnics comunitaris d'horts d'origen divers
Centres universitaris d'investigació
Escoles agràries
Parcs i jardins de l'Ajuntament de Barcelona
INCASÒL

- Projectes vius: Keras buti coop, L'hort de l'Eriçó.

Títol de la idea: Laboratori d'aliments del món.

- Descripció: assaigs d'adaptació en terres de properes, amb diferents varietats de fruites, verdures i hortalisses típiques de la dieta de les cultures presents a Barcelona. Pot fer-se en col·laboració amb l'universitat de ciències agràries.
- Agents clau:
 - Propietaris de terres properes
 - Bancs de llavors
 - Universitat agrària.

Espais per oferir més diversitat alimentària

Títol de la idea: Incorporar persones amb orígens i identitats diverses en projectes agroalimentaris.

- Descripció: treballar per incorporar persones de persones amb orígens i identitats diverses en projectes agroalimentaris en tota la cadena alimentària, lluitant contra el racisme i l'exclusió social, i posant en valor la pagesia i l'alimentació.
- Agents clau:
 - Administració pública (programes d'inserció social)
 - Entitats socials
 - Projectes agroecològics
 - Mercat municipal
 - Pagesos
- Projectes vius: Cehda Ghana, Food relations, Espigoladors, Abanca catering, Sindillar, Mujeres pa'lante, Diomcoop.

Títol de la idea: Nous canals curts de comercialització

- Descripció: generar nous canals curts de comercialització amb comerciants que tenen poca accessibilitat a pràctiques agroecològiques i sostenibles.
- Agents clau: administració pública, grups de consum, botigues cooperatives.
- Projectes vius: Food coop, Keras Buti/ La fundició, La Magrana vallesana.

Títol de la idea: Mercats de pagès inclusius



- Descripció: oferir en els mercats de pagès productes demandats per les comunitats d'origens diversos dels barris. Productes que es puguin produir amb relativa facilitat (ex. coriandre, la carxofa de Jerusalem, fulles de “kefir”).
- Agents clau:
 - Productors locals
 - Ajuntaments
 - Associacions locals
- Projectes vius: mercats de barri de Londres

Títol de la idea: Estratègia envers el racisme en el marc dels comerços.

- Descripció: Incloure a les campanyes d'alimentació sostenible dels mercats municipals, les botigues de fruites i verdures i comerços de restauració d'origen xinès, pakistanès, de Bangladesh, etc. Detectar les necessitats d'aquests comerços i incloure'ls sense imposicions.
- Agents clau:
 - Botiguers
 - Restauradors
 - Eixos comercials

Títol de la idea: Accions per a millorar l'accés a recursos.

- Descripció: facilitar terres, horts, menjadors...espais i recursos a persones amb major vulnerabilitat.

Properes passes

- Visitar la web Decidim Barcelona per fer seguiment del procés.
- Les aportacions recollides en el procés participatiu es treballaran per a elaborar la versió definitiva de l'Estratègia.
- En els propers mesos es farà la presentació de l'Estratègia definitiva