



CAIXA D'EINES

PER A LA IMPLEMENTACIÓ DEL MODEL DE LA BOTIGA



LA BOTIGA

alimenta cuida transforma

Gestionat per:



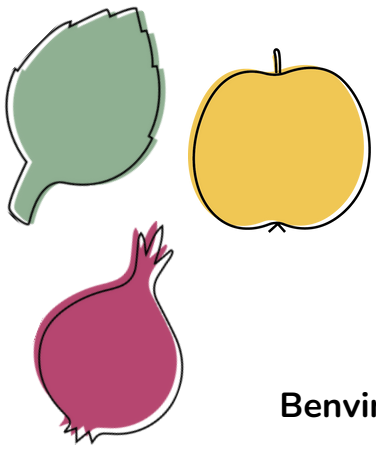
Finançat per:



elprat.cat/labotiga



**Ajuntament del
Prat de Llobregat**



Benvingudes, benvinguts

El manual que teniu a les mans és una ficció. Una guia imaginada per endreçar i modular el ric garbuix d'aprenentatges i vivències que és La Botiga.

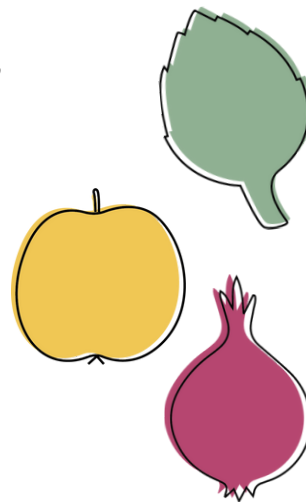
Us oferim La Botiga explicada en eixos, programes i accions, aplicables de manera més o menys independent i modular, i que resumeix la complexitat viva de la nostra comunitat.

Esperem que us inspire. I si és així, feu-vos-el vostre. Tots els materials, models i propostes són de consulta i ús lliures. Estan pensats perquè els pugueu utilitzar, transformar i jugar-hi tant com vulgueu.

Esperem que el gaudiu i us hi aventureu. I que, quan acabeu, tingueu més preguntes que respostes. Com ens passa a nosaltres, quasi tota l'estona. Perquè així podrem continuar pensant juntes com crear comunitats que ens alimentin, que ens cuidin, i que ens transformin.

Atentament,
La Botiga

alimenta cuida transforma



CONTINGUTS

1 La Botiga | 5

2 L'alimentació i els sistemes alimentaris | 6

- 2.1. El Sistema Alimentari Global | 7
- 2.2. La sobirania alimentària | 8

3 El dret a l'alimentació | 9

- 3.1. Definició i dimensions del dret a l'alimentació | 9
- 3.2. L'alimentació com a dret | 10
- 3.3. Pactes i estratègies alimentàries | 12

4 Models i iniciatives de garantia alimentària | 13

- 4.1. El Sistema Català de Serveis Socials | 13
- 4.2. Models de garantia alimentària | 14
- 4.3. Comunitats alimentàries o botigues comunitàries: transformant els SDA | 15
- 4.4. Coexistència de models: un espai d'incomoditat | 16

5 Models de gestió | 17

- 5.1. Marc de col·laboració públic-social: Gestió delegada | 18
- 5.2. Entitats socials i ambientals com a gestores de serveis públics | 19

6 Context actual del dret a l'alimentació a Catalunya | 20

- 6.1. Alimentació i salut | 20
- 6.2. Alimentació, desigualtat i exclusió social | 21
- 6.3. Alimentació i sostenibilitat ambiental | 23

7 Programa Garantia Alimentària | 27

- 7.1. Models nutricionals | 28
- 7.2. Fonts d'aprovisionament | 29
- 7.3. Política alimentària | 31
- 7.4. Política de compres | 32
- 7.5. Sistema de punts o de lliure elecció: punts, preus i topalls | 34
 - 7.5.1. Política de preus | 34
 - 7.5.2. Assignació de punts | 35
 - 7.5.3. Topalls | 37
- 7.6. La ricarda: una moneda pròpia | 38
- 7.7. Lliure elecció informada | 40
- 7.8. Una mirada interseccional en els models alimentaris | 43

8 Programa sostenibilitat i economia circular | 46

- 8.1. Economia circular: prevenció i gestió de residus | 47
 - 8.1.1 Distribució a granel | 47
 - 8.1.2 Revalorització de residus produïts | 49
 - 8.1.3 Reciclatge | 49
- 8.2. Xarxa de recollida d'excedents alimentaris: prevenció de les pèrdues i el malbaratament | 50



CONTINGUTS

9 Programa de participació i dinamització comunitària | 54

- 9.1. Un espai amable | 56
- 9.2. Botigaires | 58
- 9.3. Altres còmplices de la comunitat | 61
 - 9.3.1. Escoles i instituts | 61
 - 9.3.2. Persones en processos de recuperació | 62
- 9.4. Tallers i activitats | 63
- 9.5. Dinàmiques participatives | 66
- 9.6. Valors i acords de convivència | 67

10 Programa d'aprenentatge i inserció laboral | 70

- 10.1. Plans d'ocupació | 71
- 10.2. FP Dual | 72
- 10.3. Pràctiques | 73

11 Programa de governança cooperativa | 76

- 11.1. Comissions i grups de treball | 77
- 11.2. Consultes populars | 79
- 11.3. Formacions internes | 81

12 Programa d'ecosistema local d'agents | 83

- 12.1. Agents de l'ecosistema: mapatge i anàlisi | 85
- 12.2. Característiques de l'ecosistema: definició de nivells i tipologies relacionals amb els agents | 87
- 12.3. Vinculació dels agents amb l'ecosistema | 90
- 12.4. Prospecció d'empreses i entitats | 91

13 Recursos | 93

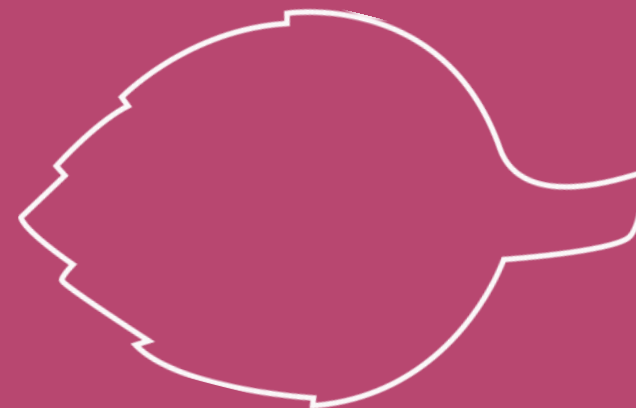
- 13.1. Espais, equipaments i material tècnic | 94
- 13.2. Perfils i personal | 95
- 13.3. Recursos econòmics | 96
- 13.4. Comunicació i publicitat (branding) | 97

14 Marc legal | 98

- 14.1. Alimentació i seguretat alimentària | 99
- 14.2. PRL | 100

15 Monitorització i avaluació | 101

- 15.1. Plans de treball | 102
- 15.2. Quadre de comandament | 102
- 15.3. Diagnosi alimentària: Estudi de percepció, hàbits i nivells de seguretat alimentària | 103
- 15.4. Enquesta de satisfacció | 104



1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

1. La Botiga

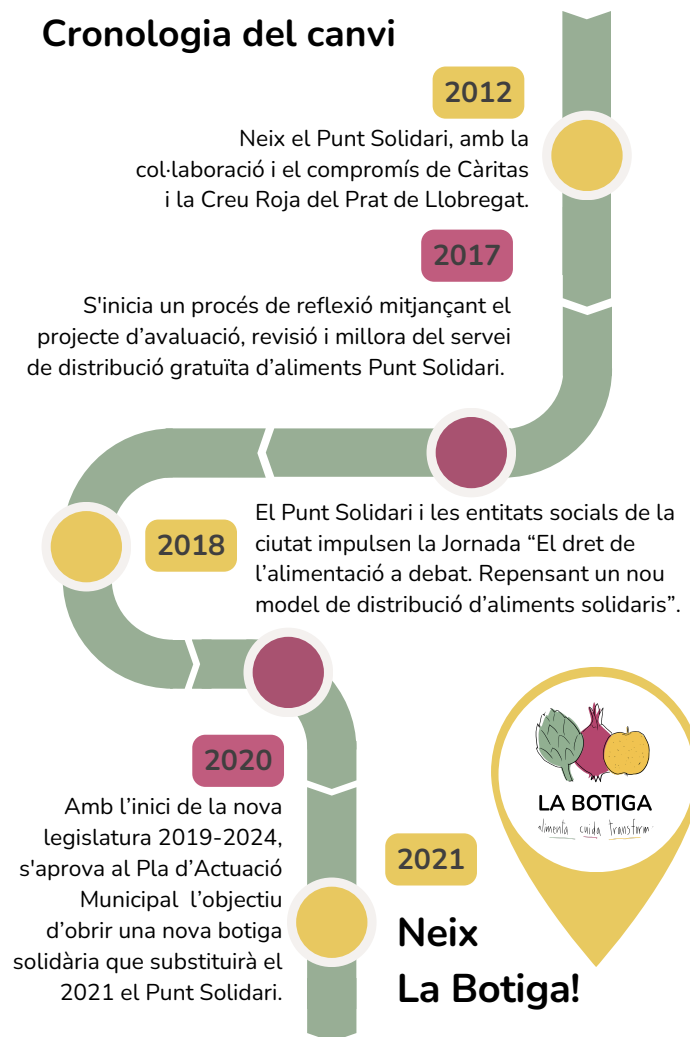
Una mica d'impossible, o m'ofego
Marina Garcés - El Pressentiment

La Botiga és **un projecte de garantia alimentària, apoderament comunitari i sostenibilitat**, que sorgeix com a resposta a les estratègies tradicionals de repartiment d'aliments davant les situacions d'inseguretat alimentària.

És un servei públic de l'Ajuntament del Prat del Llobregat proveït en el marc d'una gestió delegada a una entitat social, Associació Benestar i Desenvolupament (ABD), en partenariat amb la Fundació Espigoladors. És, per tant, un espai públic habitat per la comunitat i múltiples organitzacions que el converteixen en un lloc híbrid pensat per instaurar noves formes de fer polítiques públiques.

Al Prat del Llobregat, la transformació del model de garantia alimentària s'ha articulat a través del Pla d'Actuació Municipal (PAM) 2020-2023, que en l'àmbit de la cobertura de necessitats bàsiques i mínims vitals es marca els objectius de **lluitar contra les desigualtats a la ciutat i transformar els sistemes d'ajuts per garantir un acompanyament no assistencialista i treballar perquè el conjunt de la ciutadania tingui accés a una alimentació saludable.**

Cronologia del canvi



1. LA BOTIGA
- 2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS**
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

2. L'alimentació i els sistemes alimentaris

L'alimentació és una de les necessitats més primàries i fonamentals de tots els organismes vius, sense la qual no és possible la vida. També és un dels papers centrals de les societats, que en tots els llocs i moments històrics, han hagut de resoldre l'organització de la producció, la distribució i el consum d'aliments de les seves poblacions i comunitats (Soler, 2009).

La forma en què cada societat ha anat resolent les seves necessitats alimentàries **depèn de factors físics** (com l'entorn natural o el clima), **demogràfics** (com el tamany i l'estructura de la seva població), **polítics** (com les relacions de poder o la divisió del treball) i **culturals** (com els significats i les necessitats simbòliques, o la tecnologia disponible).

Tant les necessitats alimentàries com els sistemes per cobrir-les, per tant, **canvien en l'espai i en el temps**, resultant de les dinàmiques històriques i de les característiques particulars de cada tipus de societat (Soler, 2009).



2.1. El Sistema Alimentari Global

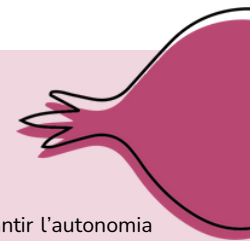
En l'actualitat, el sistema alimentari que impera al món és el Sistema Alimentari Global (SAG), que es caracteritza per ser un model agroindustrial globalitzat que controla tant la producció com la distribució i el comerç internacionals de productes alimentaris. Aquest sistema, dominat per grans productores, distribuïdores i supermercats, concentra el poder a les diferents etapes de la cadena alimentària, promovent una uniformització dels patrons alimentaris que genera diversos impactes en el planeta, l'ecosistema i les comunitats.

PRINCIPALS PROCESSOS GENERADORS DEL SISTEMA ALIMENTARI GLOBAL

La configuració de l'actual Sistema Alimentari Global resulta de diversos processos històrics i polítics, sobretot (Pomar i Tendero, 2015):

- La industrialització de l'agricultura i l'extensió planetària del model de la Revolució Verda, a partir dels anys 50-60
 - A partir dels anys 50-60, doncs, es produeix el que es coneix com a Revolució Verda, que sota l'objectiu d'augmentar la producció mundial i nacional d'aliments per combatre la fam i garantir l'autonomia alimentària dels països, va introduir i generalitzar innovacions en les tècniques i tecnologies de cultiu, transformant el sistema agroalimentari.
 - Però tot i que aquesta revolució va aconseguir l'objectiu d'incrementar la producció mundial d'aliments, ho va fer amb el cost de grans i profunds impactes negatius: la degradació del sòl, la contaminació de l'aigua o la pèrdua de biodiversitat per l'ús generalitzat d'agroquímics; la centralització i concentració en la producció d'aliments i la destrucció de les petites produccions; la vulnerabilització de la sostenibilitat ambiental a llarg termini i, finalment, el no compliment d'un dels seus objectius: erradicar la fam i garantir l'accés a l'alimentació de totes les persones.
- La liberalització del comerç i la implantació de les polítiques d'ajust estructural dels països empobrits, a partir dels anys 70
 - A mitjans dels anys 70, es gesta el concepte de Seguretat Alimentària, que va ser definit per primera vegada a la Cimera Mundial de l'Alimentació, el 1974.
 - Des d'aleshores, aquest concepte ha sigut central en les polítiques internacionals vinculades a l'agricultura i l'alimentació, encapçalades per la Governança Alimentària Mundial (FAO, IFAD, WFP, CGIAR, CFS, WB, IMF, WTO).
 - Aquesta governança entenia que la fam era conseqüència de la falta d'aliments i, per tant, les polítiques que proposava s'orientaven a la necessitat d'augmentar la producció i les reserves d'aliments per assegurar-ne la disponibilitat per a totes les persones.
- La intensificació de la mercantilització i la internacionalització de l'agricultura i l'alimentació, dins del procés de globalització neoliberal, a partir dels anys 90
 - Als 90 es posa en marxa el Programa Especial per la Seguretat Alimentària. En concret, el 1996, en el marc de la Cimera Mundial sobre l'Alimentació, la FAO posa en marxa un Pla d'Acció que es proposa reduir número de persones desnodrides a la meitat per al 2015.
 - S'acorda la definició de Seguretat Alimentària, com aquella situació en que totes les persones tenen en tot moment accés físic i econòmic a suficients aliments innocus i nutritius per satisfer les necessitats alimentàries i les seves preferències en quan als aliments, per portar una vida activa i sana (FAO, 1996)

Entre els impactes ambientals del SAG, destaca la pèrdua de biodiversitat, la deforestació i la contaminació ambiental, així com l'erosió i l'empobriment del sòl. A més, el sector malbarata una gran quantitat d'aigua i energia, i és responsable de les majors emissions de gasos d'efecte hivernacle. (Pomar i Tendero, 2015). A nivell socioeconòmic, la conversió de l'alimentació en una mercaderia ha provocat un creixent endeutament dels pagesos, que esdevenen més dependents de les grans empreses agroindustrials, afavorint els grans propietaris i l'agricultura a gran escala i concentrant els beneficis econòmics en poques multinacionals. Culturalment, la pagesia ha perdut prestigi social i valors associats al seu treball. La pèrdua de biodiversitat agropecuària i del coneixement tradicional, juntament amb la privatització del material genètic, ha portat a la desaparició de cultures i coneixements agraris essencials, mentre s'adopten patrons alimentaris que afecten un nombre creixent de persones a nivell global.



2.2. La sobirania alimentària

La Sobirania Alimentària és el dret dels pobles a definir les seves pròpies polítiques i estratègies sostenibles de producció, distribució i consum d'aliments de manera que es garanteix el dret a l'alimentació per tota la població (FAO, 2013).

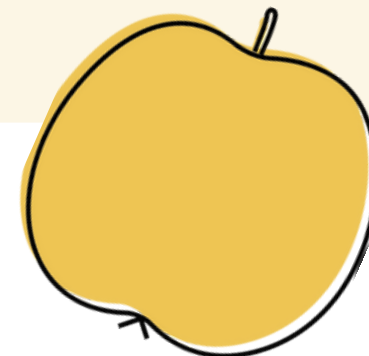
L'objectiu de la sobirania alimentària és **democratitzar el sistema alimentari** per tal de que els aliments no siguin mercaderies, sinó drets, tant de les persones com de les comunitats i els territoris. Per això reivindica garantir el dret de l'alimentació adequada, oportuna i sostenible, així com promoure **models de producció locals que satisfacin les necessitats de la població de manera horitzontal i igualitària**, posant en dubte els models de producció i distribució internacionals, que generen assimetries de poder en els espais de mercat.



Passos bàsics per instaurar la lògica de la sobirania alimentària:

- 1 Donar-li més control a la pagesia, fomentant la producció local, generant espais de venda directa sense intermediaris i formant a les generacions més joves per a l'adquisició d'habilitats de producció agropecuàries.
- 2 Donar-li més control als i les consumidores, posant a la seva disposició aliments de proximitat a un preu assequible així com promovent el coneixement dels productes i la sensibilització amb la seva responsabilitat dins dels sistema alimentari.
- 3 Creació de xarxes locals que fomentin l'alimentació sostenible.

Per a saber-ne més: viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/



1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
- 3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ**
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

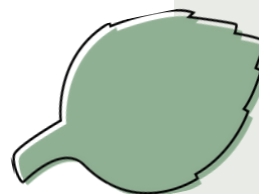
3. El dret a l'alimentació

3.1. Definició i dimensions del dret a l'alimentació

Una de les definicions més esteses i completes del dret a l'alimentació, va ser proposada al 2001 pel Relator Especial sobre Dret a l'Alimentació de les Nacions Unides, Jean Ziegler, el qual el defineix com:

El dret a tenir accés, individualment o col·lectivament, de manera regular, permanent i lliure, sigui directament o mitjançant la compra en diners, a una alimentació quantitativa i qualitativament adequada i suficient, de manera que es correspongui amb les tradicions culturals de la població a les que el consumidor pertany i que garanteixi una vida física i psíquica, individual i col·lectiva, lliure de por, satisfactòria i digna. (ONU, 2001)

En aquesta definició ja apareixen elements que donen compte de que el dret a l'alimentació es refereix a alguna cosa més que a l'acte de menjar o al d'ingerir una quantitat suficient de calories, i que es tracta d'un concepte complex que involucra múltiples dimensions, en concret, el que es coneixen com els elements constitutius del dret a l'alimentació, que segons l'ONU (1999) inclouen:



1 DISPONIBILITAT

Es refereix a que les persones puguin alimentar-se de manera directa a través de la producció d'aliments (agricultura, ramaderia); de formes d'obtenir-los a través dels recursos naturals (caça, pesca); o mitjançant sistemes indirectes d'elaboració, distribució i comercialització.

2 ACCESSIBILITAT

Es refereix a l'accessibilitat, tant física com econòmica, dels aliments, és a dir, que estiguin a l'abast de totes les persones. Es posa un especial èmfasi en les persones en situació de vulnerabilitat i en que les prestacions socials han de garantir l'adquisició d'aliments en quantitat i qualitat suficient, sense comprometre la satisfacció d'altres necessitats.

3 ADEQUACIÓ

Es refereix a les condicions socials, econòmiques, culturals, climàtiques, ecològiques... que afecten l'alimentació. Els aliments han de satisfer les necessitats nutricionals de les persones però no de manera genèrica, sinó tenint en compte factors com l'edat, les condicions de vida, l'ocupació, la salut... En tot cas, no poden contenir substàncies nocives i han de ser acceptables per cada cultura particular.

4 SOSTENIBILITAT

Es refereix al fet que la garantia actual del dret a l'alimentació de les persones no comprometi ni posi en risc la satisfacció d'aquest dret en les generacions futures.

5 PARTICIPACIÓ

Es refereix a que cal incloure a les persones que pateixen inseguretats alimentària en l'elaboració de les polítiques que les afecten, i ha de permetre als habitants d'un territori en general decidir quin tipus de polítiques i accions es desenvolupen per avançar cap a la Sobirania Alimentària.

3.2. L'alimentació com a dret

En els diferents nivells legislatius, existeixen documents legals i declaracions que recullen i reconeixen el dret a l'alimentació, ja sigui de manera explícita o bé inclòs en el conjunt de drets socials i econòmics que les institucions públiques, internacionals, nacionals, regionals i locals, es comprometen a garantir.

L'alimentació, com a dret social apareix per primera vegada a la Declaració Universal dels Drets Humans, al 1948, on a l'article 25.1. s'estableix que:

Tota persona té dret a un nivell de vida que assegurï, per a ell i la seva família, la salut i el benestar, especialment quant a alimentació, vestir, habitatge, assistència mèdica i als serveis socials necessaris; també té dret a la seguretat en cas d'atur, malaltia, incapacitat, viduitat, vellesa o altra manca de mitjans de subsistència independent de la seva voluntat. (ONU, 1948)



Uns anys després, al 1966, apareix al Pacte Internacional dels Drets Econòmics, Socials i Culturals, a l'article 11, on es recull que:

1. Els Estats Parts en aquest Pacte reconeixen el dret de tota persona a un nivell de vida adequat per a ella i la seva família, incloent-hi una alimentació, vestit i habitatge adequats, i a una millora contínua de les condicions d'existència. Els Estats Parts prendran mesures adequades per assegurar l'efectivitat d'aquest dret, reconeixent a aquest efecte la importància essencial de la cooperació internacional fonamentada en el lliure consentiment.

2. Els Estats Parts en aquest Pacte, reconeixent el dret fonamental de tota persona a estar protegida contra la fam, adoptaran, individualment i mitjançant la cooperació internacional, les mesures, incloent-hi els programes concrets, que es necessiten per:

a) Millorar els mètodes de producció, conservació i distribució d'aliments mitjançant la plena utilització dels coneixements tècnics i científics, la divulgació de principis sobre nutrició i el perfeccionament o la reforma dels règims agraris de manera que s'assoleixi l'explotació i la utilització més eficaçes de les riqueses naturals;

b) Assegurar una distribució equitativa dels aliments mundials en relació amb les necessitats, tenint en compte els problemes que sorgeixen tant als països que importen productes alimentaris com als que els exporten. (ONU, 1966)





A l'àmbit estatal, la Constitució Espanyola no recull com a tal el dret a l'alimentació, tot i que a l'article 39.1 d'aquesta s'estableix que els poders públics asseguruen la protecció social, econòmica i jurídica de les famílies.

En l'àmbit català, a l'Estatut d'Autonomia de Catalunya i, en concret, al seu article 166 sobre serveis socials, voluntariat, menors i promoció de les famílies, queda recollida la competència exclusiva de la Generalitat de Catalunya (2006) en matèria de serveis socials, que inclourà:

- a) La regulació i l'ordenació de l'activitat de serveis socials, les prestacions tècniques i les prestacions econòmiques amb finalitat assistencial o complementàries d'altres sistemes de previsió pública.
- b) La regulació i l'ordenació de les entitats, els serveis i els establiments públics i privats que presten serveis socials a Catalunya.
- c) La regulació i l'aprovació dels plans i els programes específics dirigits a persones i col·lectius en situació de pobresa o de necessitat social.
- d) La intervenció i el control dels sistemes de protecció social complementària privats.

Així mateix, a la Llei 12/2007 de Serveis Socials, queda recollit a l'article 17 que entre les funcions dels serveis socials bàsics s'hi contempen la gestió de les prestacions d'urgència social, que segons indica la Llei 13/2006 de Prestacions Socials de Caràcter Econòmic a l'article 30, relacionades amb les necessitats puntuals, urgents i bàsiques, com l'accés a l'alimentació.

3.3. Pactes i estratègies alimentàries

Durant els darrers anys, tant a nivell mundial com estatal o regional, han sorgit iniciatives per treballar de manera conjunta i estratègica el futur de l'alimentació. La crisi ecosocial i climàtica evidencia, cada vegada més, la necessitat de transformar els sistemes alimentaris actuals i de crear nous models que garanteixin no només el dret a l'alimentació en l'actualitat, sinó la seva viabilitat futura en termes ambientals, econòmics i socials.

PACTE DE MILÀ

L'any 2015, 210 ciutats van signar el Pacte de Polítiques Alimentàries Urbanes de Milà, comproment-se a desenvolupar sistemes agroalimentaris sostenibles, inclusivament i resilients. L'objectiu era garantir l'accés a aliments saludables, reduir el malbaratament alimentari, preservar la biodiversitat i mitigar els efectes de la crisi climàtica. Les ciutats signatàries assumiren el compromís de treballar en 7 punts clau, que inclouen impulsar polítiques alimentàries urbanes i fomentar la participació activa de tots els sectors implicats en el sistema alimentari.

Per saber-ne més: [enllaç](#)



ESTRATÈGIA ALIMENTÀRIA DE CATALUNYA

L'any 2015, 210 ciutats van signar el Pacte de Polítiques Alimentàries Urbanes de Milà, comproment-se a desenvolupar sistemes agroalimentaris sostenibles, inclusivament i resilients. L'objectiu era garantir l'accés a aliments saludables, reduir el malbaratament alimentari, preservar la biodiversitat i mitigar els efectes de la crisi climàtica. Les ciutats signatàries assumiren el compromís de treballar en 7 punts clau, que inclouen impulsar polítiques alimentàries urbanes i fomentar la participació activa de tots els sectors implicats en el sistema alimentari.

Per saber-ne més: [enllaç](#)



1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
- 4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA**
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

4. Models i iniciatives de garantia alimentària

4.1. El Sistema Català de Serveis Socials

El Sistema Català de Serveis Socials constitueix el conjunt de recursos, prestacions, activitats, programes, objectes i equipaments destinats a l'atenció social de la població. Està integrat pels serveis socials de titularitat pública i privada de l'Administració de la Generalitat, de les entitats locals i d'altres administracions. Tots aquests serveis configuren la Xarxa de Serveis Socials d'Atenció Pública.

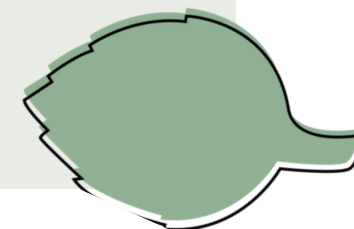


TIPUS D'ENTITATS DE SERVEIS SOCIALS

Les entitats que ofereixen serveis socials poden ser públiques o privades (d'iniciativa social o mercantil).

- **Entitats públiques:** Les entitats públiques són aquelles que pertanyen a les administracions públiques locals (ajuntaments, consells comarcals i diputacions provincials) i autonòmiques i a l'Administració central.
- **Entitats privades d'iniciativa social:** Són fundacions, associacions, cooperatives, organitzacions de voluntariat i altres entitats i institucions sense ànim de lucre que ofereixen serveis socials. Per dur a terme la seva tasca, aquest sector necessita la cooperació financera de les administracions públiques.
- **Entitats privades d'iniciativa mercantil:** Són persones jurídiques i altres entitats privades amb ànim de lucre i qualsevol forma de societat reconeguda per la legislació mercantil que ofereixen serveis socials. El sector mercantil té un paper remarcable, especialment pel que fa a la provisió de serveis residencials i d'acolliment diürn de col·lectius com la gent gran, les persones amb discapacitat, les persones amb drogodependències, etc. La seva activitat està regulada i reglamentada des del sector públic.

(Departament de Drets Socials i Inclusió, 2010)



4.2. Models de garantia alimentària

A Catalunya el marc legal relatiu al dret a l'alimentació situa principalment en els ajuntaments i les institucions locals la seva cobertura pública i, en particular, assigna als Serveis Socials municipals la garantia d'accés a una alimentació adequada i suficient de totes les llars i persones.

Al lideratge local, s'hi suma el suport d'institucions públiques autonòmiques, nacionals i supranacionals (generalment a través de finançament), així com iniciatives del tercer sector, el sector privat i iniciatives ciutadanes, que conjuntament generen diferents models d'abordatge de la precarització i la inseguretat alimentàries (Llobet et al., 2022).

Alguns estudis dedicats a analitzar la tipologia de respostes davant la inseguretat alimentària proposen, d'acord amb les concepcions de l'alimentació de cada model i el seu impacte en el benestar de les persones, la següent classificació (Llobet et al., 2022):

Pràctiques tradicionals

- Constitueixen el model més estès de suport alimentari.
- Funcionen com a solució d'emergència per les persones que es troben en situació de precarització o exclusió social, sense perseguir un canvi més estructural en l'accés a l'alimentació.
- Es basen en una perspectiva assistencialista i d'ajuda (caritat, beneficència), sense el reconeixement de l'alimentació com a dret que permeti revertir les desigualtats en matèria alimentària.
- L'alimentació es concep com a necessitat biològica i la seguretat alimentària es basa en garantir l'accés a aliments, amb una perspectiva quantitativa més que qualitativa i sovint sense criteris nutricionals, personals o culturals.
- Solen consistir, per exemple, en la distribució de packs d'aliments.

Noves pràctiques

- Proposen millorar alguns aspectes de les pràctiques tradicionals sense qüestionar en profunditat el model. Especialment incideixen en les formes de distribució i els circuits de l'ajuda alimentària.
- Incorporen arguments a favor de la normalització i la desestigmatització, proveint recursos per a què les famílies puguin incorporar-se al mercat alimentari convencional (comerços, supermercats...).
- Conceben l'alimentació amb dimensió biològica, social i cultural, incrementant la capacitat decisonal i d'elecció, considerant les particularitats alimentàries de les persones i permetent un accés a major diversitat alimentària, i entenent l'alimentació com a acte social.
- Continuen sense incidir en mecanismes que puguin revertir les desigualtats estructurals alimentàries i no incideixen en l'economia local i la xarxa comunitària.
- Es refereixen, sobretot, a sistemes tipus targetes moneder.

Pràctiques alternatives

- Qüestionen les pràctiques tradicionals i les noves pràctiques.
- Són iniciatives que aborden la inseguretat alimentària des d'una perspectiva comunitària i social, amb un enfocament de drets, d'autonomia i de sobirania alimentària.
- Entenen que les desigualtats en matèria alimentària constitueixen una responsabilitat col·lectiva i incorporen aspectes econòmics, polítics i ambientals, així com totes les àrees del sistema alimentari (producció, processament, distribució i consum).
- Complexitzen la qüestió de la inseguretat alimentària i polititzen els processos de precarització que la produeixen.
- Conceben l'alimentació de manera holística i promouen un impacte global en les cinc dimensions del benestar de les persones a mig i llarg termini.
- Proposen que no només es tracta d'humanitzar l'experiència de les persones, sinó promoure l'autonomia i l'emancipació individual i col·lectiva.
- Inclouen els horts comunitaris, les cuines col·lectives, les caixes alimentàries...

VIES D'ATENCIÓ I COBERTURA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA

Dins de les pràctiques tradicionals i les noves pràctiques, a Catalunya, coexisteixen diverses tipologies de prestacions relacionades amb l'alimentació que es poden dividir també a partir de dos grans eixos: prestacions econòmiques vs prestacions en espècie, i alimentació preparada vs alimentació sense elaborar (Diputació de Barcelona, 2014).

Prestacions econòmiques		Prestacions en espècie
Vals de compra	Menjar preparat	Menjar no preparat
Targetes moneder	Menjadors socials o serveis de menjador, beques menjador per l'alumnat, restaurants socials, serveis de càterring, menjar per emportar i àpats en establiments socials	Serveis de Distribució Alimentària (SDA) amb elecció lliure
Targetes moneder específiques		Serveis de Distribució Alimentària (SDA) amb repartiments de lots

INFORME TARGETES MONEDER

Amb l'objectiu d'analitzar la viabilitat d'incorporar a La Botiga els diferents tipus de targetes moneder, durant l'any 2024 hem elaborat un informe que examina els següents aspectes:

- L'evolució de les targetes moneder i els diversos tipus que coexisteixen a Catalunya, així com la seva possible integració en el model de La Botiga.
- L'impacte que ha tingut la targeta moneder al Prat de Llobregat.
- Una comparativa entre la cobertura de les targetes moneder i la cobertura que actualment ofereix La Botiga.

Per accedir a una infografia resum de l'informe de targetes moneder segueix aquest [enllaç](#).



Consulta l'informe complet de targetes moneder

4.3. Comunitats alimentàries o botigues comunitàries: transformant els SDA

Durant els darrers tres anys, La Botiga ha estat un espai laboratori d'experimentació teòrico-pràctica dedicat a repensar constantment els models de garantia del dret a l'alimentació. A més de transformar el que anteriorment havia estat el Punt Solidari, amb una idiosincràsia territorial i temporal determinada, el procés de transformació del servei també perseguia poder generar experiència i coneixement, i esbossos d'un model sempre en construcció, amb la voluntat que fos transferible i replicable en altres territoris.

Per això, tot i que sovint parlem de La Botiga, també parlem de les **comunitats alimentàries** o a les **botigues comunitàries** com nous sistemes de garantia alimentària, que neixen a partir de la col·laboració público-social i que incorporen els prismes de la sobirania alimentària, la sostenibilitat i la circularitat, la comunitat i la governança democràtica, l'economia social i cooperativa.

Com tantes altres experiències d'innovació que s'han dut a terme al nostre territori, La Botiga ha treballat per transformar els models tradicionals incorporant-hi valors, principis i metodologies noves, amb l'objectiu de sumar en la construcció col·lectiva d'un nou format, o model de servei, que pugui ser replicat i inclòs al Catàleg de Serveis Socials de la Generalitat.



4.4. Coexistència de models: un espai d'incomoditat

Les botigues comunitàries, o els projectes comunitaris al voltant de l'alimentació, molt sovint no seran iniciatives de nova creació, sinó que són hereves dels models tradicionals de garantia alimentària i, en el procés de transformació cap a nous models, les dinàmiques anteriors coexisteixen amb les dinàmiques que, des de les noves lògiques del dret a l'alimentació, es volen activar.

Aquests processos de transformació no sempre són còmodes. De fet, La Botiga és un espai d'incomoditat. Fem transicions, enteses com a espais de contradicció, d'inconsistència i d'assaig. També són espais d'innovació, que possibiliten l'emergència de noves pràctiques i models.

En la nostra experiència, sostenir totes les coherències i definir models excessivament puristes ens bloqueja i ens allunya de l'acció. El nostre model de transformació sobre l'alimentació i sobre les comunitats es basa en una mirada crítica, integral i circular, que procura no caure en reduccionismes i que accepta la complexitat dels sistemes sobre els quals volem incidir. Creiem que les transformacions, per ser reals, viables i sostenibles, han d'agrupar moltes complicitats, sense deixar de qüestionar-se, interrogar-se i desafiar-se a elles mateixes.



Refrescos, dolços, sucre refinat... n'hem d'acceptar les donacions?

És prioritari preservar la llibertat d'elecció de les persones i no escollir des dels projectes el que és convenient per elles? Rebutgem incloure certs productes en l'oferta alimentària d'acord amb els criteris nutricionals d'una alimentació saludable i sostenible?

Calendaris d'advent i torrons, al març. Gelats, a l'octubre

Qualsevol donació és vàlida si ajuda a la prevenció del malbaratament alimentari i a ampliar l'oferta alimentària dels programes de suport a l'alimentació? O cal aplicar també una mirada culturalment crítica en les donacions?

A qui demanem ser la ciutadana de l'any?

Quan incorporem criteris de sostenibilitat, reducció d'envasos, no malbaratament d'aliments per qüestions estètiques... a qui demanem aquest extra de responsabilitat i compromís? Podem demanar a poblacions captives de l'acció social el que no estem demanant al conjunt de la massa consumidora?

Volem més o menys excedents?

Els excedents alimentaris ajuden a augmentar i diversificar l'oferta alimentària dels SDA, però... des del punt de vista del malbaratament alimentari, l'objectiu perseguit seria que no existissin.

1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
- 5. MODELS DE GESTIÓ**
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

5. Models de gestió

Existeixen diferents models d'innovació social, comunitària i ambiental que busquen nous formats per a la garantia i la seguretat alimentàries. Davant dels models de garantia alimentària hegemònics, moltes d'aquestes iniciatives han aparegut com a projectes d'autoorganització i d'autogestió de grups de ciutadanes i ciutadans de pobles i barris, que s'han organitzat per plantejar estratègies d'accés a l'alimentació que s'allunyessin dels models tradicionals generalitzats, de vegades amb el suport d'entitats o associacions locals o veïnals, i que han contribuït a impulsar aquests espais alternatius, generalment complementaris als circuits més institucionals.

L'origen de La Botiga no és aquest. La Botiga neix (i és) un servei públic municipal, titularitat de l'Ajuntament del Prat de Llobregat, gestionat des del Tercer Sector social i ambiental per ABD i Fundació Espigoladors. I des d'aquesta realitat institucional planteja i proposa implementar un model de botigues comunitàries (o comunitats alimentàries) participades, cogestionades i progressivament democratitzades.

No és, per tant, una iniciativa bootom-up, sinó més aviat top-down, però projectada per crear models de serveis socials públics, dedicats al dret a l'alimentació, que incorporin criteris de sobirania alimentària i agroecologia, d'innovació social i comunitària i d'economia social i cooperativa, perquè sigui també des de les institucions públiques que es puguin implementar models integrals basats en un enfocament de drets, tant de les persones com de les comunitats i els territoris.



5.1. Marc de col·laboració públic-social: Gestió delegada

L'article 166 de l'Estatut d'autonomia de Catalunya atribueix a la Generalitat de Catalunya la competència exclusiva en matèria de serveis socials, que inclou, entre d'altres, la regulació i l'ordenació de l'activitat de serveis socials, i la regulació i l'ordenació de les entitats, els serveis i els establiments públics i privats que presten serveis socials a Catalunya.

Recollint aquesta competència, la Llei 12/2007 de Serveis Socials configura un sistema públic de serveis socials, articulat a partir d'una cartera de serveis socials, que **integra tant serveis socials de titularitat pública com els de titularitat privada acreditats i concertats per l'Administració**. Tots aquests serveis configuren conjuntament la Xarxa de Serveis Socials d'Atenció Pública.

A més, el Decret llei 3/2016, de mesures urgents en matèria de contractació pública, estableix que els serveis socials **es poden gestionar mitjançant fórmules no contractuals, com són la gestió delegada i el concert social**. Aquestes fórmules no estan, per tant, regulades per la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic, sinó pel Decret 69/2020, d'acreditació, concert social i gestió delegada en la Xarxa de Serveis Socials d'Atenció Pública, permetent a l'Administració titular del servei una gran flexibilitat i llibertat en la seva configuració.

El **concert social** és el sistema de provisió dels serveis socials mitjançant el qual els serveis socials de titularitat privada passen a formar part de la Xarxa de Serveis Socials d'Atenció Pública.

La **gestió delegada** és el sistema de provisió dels serveis socials mitjançant el qual els serveis socials de titularitat pública són gestionats per les entitats de serveis socials privades i passen a formar part de la Xarxa de Serveis Socials d'Atenció Pública.

Sota aquestes fórmules es poden establir com a requisits, clàusules, mesures de preferència o mesures de discriminació positiva, criteris socials, de qualitat, d'experiència i trajectòria acreditada, i d'altres que es determinin reglamentàriament.

Així mateix, es poden ajustar les exigències de solvència tècnica, econòmica i financera de manera proporcional a l'objecte del concert social i les gestions delegades, de manera que es facilita la concurrència i la lliure participació de les petites i mitjanes empreses.

Per a saber-ne més: [enllaç](#)



5.2. Entitats socials i ambientals com a gestores de serveis públics

En els models de coproducció de polítiques públiques entre el sector públic i les entitats del tercer sector, aquestes darreres, a més de ser entitats de caràcter social i sense ànim de lucre (associacions, fundacions...), poden aportar expertesa i experiència en els seus àmbits d'actuació i intervenció.

En la gestió de projectes comunitaris al voltant de l'alimentació, és molt valuós considerar una gestió delegada a un partenariat d'entitats socials i ambientals (alimentàries) que conglomerin els seus coneixements en aquests sectors i els integrin en el projecte, garantint una visió, una estratègia i una gestió ecosocial d'aquest.



1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
- 6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA**
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

6. Context actual del dret a l'alimentació a Catalunya

6.1. Alimentació i salut

D'acord amb el darrer informe de la FAO (2024) sobre seguretat alimentària i nutrició al món, la prevalença de la **desnutrició** a Espanya es manté estable i inferior al 2,5% en el conjunt de la població, mentre que **inseguretat alimentària moderada o severa** persisteix en prop del 7% de la població, valors força constants en les darreres dues dècades (FAO, 2024). Altres estudis basats en la inseguretat alimentària percebuda, eleven la xifra relativa a la inseguretat alimentària a Espanya i la situen al voltant del 13,3%, afectant més de 6,2 milions de persones i 2,5 milions de llars (Moragues i Magaña, 2022).

Aquestes dades, per tant, indicarien que tot i que tant a Espanya com a Catalunya no existeix un problema estructural i sistèmic de desnutrició, sí que hi ha incidència de **malnutrició i d'inseguretat alimentària per a moltes persones i famílies que tenen dificultats per accedir de manera regular i estable a una alimentació suficient, adequada, saludable i de qualitat**.

Les formes de malnutrició més freqüents es referirien, a dèficits nutricionals en les dietes de les llars que pateixen inseguretat alimentària i a la incidència del sobrepès i l'obesitat en la població. En aquest sentit, les darreres dades indiquen que el 51% de la població catalana presenta un excés de pes, sobrepès en un 35,2% dels casos i obesitat en el 15,8% (Idescat, 2023).

En l'àmbit estatal, l'Enquesta Europea de Salut 2020 i la seva anàlisi de determinants de la salut reporten uns resultats similars. D'acord amb l'índex de massa corporal, un 2,1% de la població presentaria un pes insuficient, un 44,3% de la població es trobaria en el normopes, un 37,6% tindria sobrepès i un 16% obesitat (INE, 2020).



6.2. Alimentació, desigualtat i exclusió social

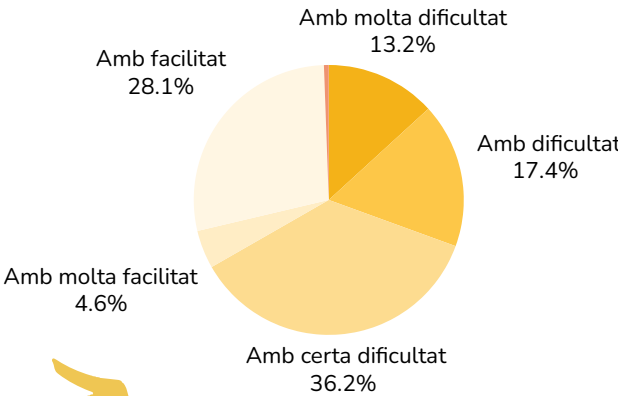
A Catalunya, el panorama social l'any 2023 revela que un 24,4% de la població catalana es trobava en risc de pobresa o d'exclusió social (taxa AROPE). Descomponent la taxa pels seus components, observem que, en concret, un 18% de la població es troba en risc de pobresa (d'acord amb la renda familiar de l'any anterior), un 6,6% vivia en llars amb baixa intensitat de treball i un 8,9% es trobava en privació material i social severa i, per tant, amb greus dificultats per sostenir les mínimes condicions materials per a l'existència (Idescat, 2023).

Concretament, aprofundint en les dades sobre carències materials de les llars catalanes (privació material i social), durant el 2023 un 5,2% de les famílies no van poder permetre's un àpat de pollastre, carn o peix cada dos dies (INE, 2023).

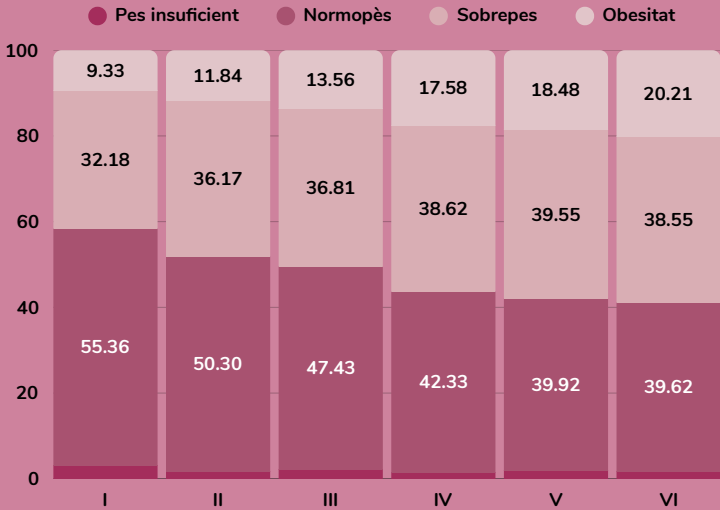
D'acord amb l'indicador relatiu a les dificultats de les famílies per arribar a final de mes, el 2023 un 25,2% de les llars catalanes van tenir certes dificultats per arribar-hi, un 12,1% van tenir dificultats, i un 9,2% van tenir moltes dificultats per aconseguir-ho (Idescat, 2023a).

La mateixa Enquesta Europea de Salut del 2020 analitza l'índex de massa corporal en funció de la classe social de les persones enquestades (en concret, segons l'ocupació de la persona de referència de la llar). Els resultats evidencien que el sobrepès i, especialment, l'obesitat, tenen una incidència molt superior en els sectors de la població amb una renda més baixa (concretament, amb les professions menys especialitzades i/o qualificades). En el cas de l'obesitat, la seva incidència es duplica en el tram de les llars més empobrides (20,2%) respecte al tram de llars més riques (9,3%) (INE, 2020).

GRÀFICA 1. Llars amb dificultats per arribar a final de mes (Idescat, 2023a)



GRÀFICA 2. Índex de massa corporal en funció de la classe social (INE, 2020)



I: Directors/es i gerents (+10 assalariats)
 II: Directors/es i gerents (-10 assalariats)
 III: Ocupacions intermitges i treballadors/es per compte propi
 IV: Supervisors/es i treballadors/es tècnics/ques qualificats/ades
 V: Treballadors/es qualificats/ades del sector primari i semi-qualificats/ades
 VI: Treballadors/es no qualificats/ades

Pes insuficient: IMC < 18,5kg/m²
 Normopès: 18,5kg/m² ≤ IMC < 25kg/m²
 Sobrepès: 25kg/m² ≤ IMC < 30 kg/m²
 Obesitat: IMC ≥ 30 kg/m²

Finalment, les dades aportades pels **patrons de consum de determinats aliments segons la classe social**, basada en l'ocupació de la persona de referència (INE, 2020a) revelen que, mentre el consum d'alguns aliments no és sensible al nivell de renda de la llar, per altres aliments hi ha patrons diferenciats en funció de renda de la persona o família. En concret, el consum d'aliments com la carn, els ous, el pa i els cereals, els làctics, els embotits, els aperitius o els dolços es manté força constant entre les llars independentment del nivell de renda. Tanmateix, hi ha diferències notables en altres categories: les llars amb més renda consumeixen més fruita, verdures i hortalisses fresques i peix de manera habitual en comparació amb les llars amb menys recursos. Per exemple, un 74% de les persones amb més renda consumeixen fruita diàriament, mentre que només el 61% de les llars amb un nivell econòmic més baix ho fan.



PATRONS DE CONSUM ALIMENTARIS SEGONS LA RENTA (INE, 2020a)

Els patrons de consum d'alguns aliments no varien excessivament en relació amb els nivells de riquesa de la llar per determinades categories alimentàries:

- La majoria de les llars (al voltant del 66%) consumeix carn 3 o més cops per setmana, independentment del seu nivell de renda.
- Al voltant d'un 44% de les llars, tant de renda més alta com més baixa, consumeixen ous 3 o més cops per setmana.
- El pa i els cereals, els làctics, els embotits, els aperitius, els dolços o els suc de fruita també són aliments que es consumeixen amb freqüències similars entre els diferents nivells de renda.

En altres categories alimentàries, però, podem veure diferències molt més importants entre els patrons de consum de les rendes més altes i les més baixes.

- Mentre que un 74% de les persones dels segments de població més rics consumeixen **fruita fresca** de manera diàriament, les llars dels segments més empobrits la consumeixen a diari només en un 61% dels casos. En el conjunt de la població, el consum diari de fruita es dona en un 68% de les llars.
- Mentre que un 56% de les persones més benestants consumeixen diàriament **verdures o hortalisses fresques**, només el 42% de les persones més empobrides ho fan cada dia. En el conjunt de la població, un 47% consumeixen verdures i hortalisses cada dia.
- Mentre que un 47% de les llars amb una renda més alta consumeixen **peix** 3 o més cops per setmana, només el 33% de les llars amb renda més baixa mantenen aquesta mateixa freqüència de consum. La mitja poblacional indica que el 40% de les llars consumeixen peix 3 o més cops per setmana.

6.3. Alimentació i sostenibilitat ambiental

Les dificultats per a les famílies en accedir a una alimentació adequada i nutritiva es produeixen amb el teló de fons de **les pèrdues i malbaratament alimentari, que continuen representant al voltant d'un 30% dels aliments que es produeixen al món** (FAO, 2019). Mundialment, les últimes dades apunten que un 13% dels aliments es perden entre la collita i la distribució i un 19% es perden en la comercialització minorista i les llars (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, 2024).

ALGUNES DADES...

- A tot el món, un 45% de la fruita i verdura produïda es perd o es malbarata. (FAO, 2020)
- Si el malbaratament alimentari fos un país, seria el 3r en emissions de CO₂ a l'atmosfera: és el responsable de 3.300 milions de tones de CO₂ alliberades anualment. (FAO, 2013)
- Un 38% del consum total d'energia destinada a la producció alimentària és utilitzada per produir aliments que es perden o es malbaraten. (FAO, 2013)
- 1.400 milions d'hectàrees (28% de la superfície agrícola del món) són emprades per produir aliments que s'acaben perdent o malbaratant. (FAO, 2013)



Programes

Per estructurar i operativitzar la nostra activitat, parlem de programes o àmbits i, concretament, parlem d'un programa central (el de garantia i sobirania alimentària) al voltant del qual despleguem cinc programes complementaris, tot i que tots ells s'entrellacen, s'interpel·len i s'interrelacionen constantment.

Parlar de sis programes no només ens ordena, sinó que operativament ens compromet a desplegar pràctiques i accions al voltant de l'alimentació i a treballar pel dret alimentari des de models comunitaris i participats, ambiental i econòmicament sostenibles, enxarxats al territori i governats col·lectivament. Donar-los un lloc formal en el projecte contribueix a frenar la inèrcia dels models tradicionals per la seguretat alimentària i a situar-ho a l'agenda dels equips i els grups humans, desplegant pràcticament concepcions i definicions molt més integrals de l'alimentació, com a espai biològic i nutricional però també com a realitat cultural, social, econòmica i ambiental.







DRET A
L'ALIMENTACIÓ

1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
- 7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA**
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

7. Programa de garantia alimentària

El sistema econòmic capitalista, intensificat a partir de l'expansió hegemònica del neoliberalisme, s'ha desenvolupat en oposició a les bases materials que sostenen la vida. Construïda sobre ciments patriarcal, antropocèntric i depredador, l'organització de les nostres societats actuals amenaça amb provocar un veritable col·lapse ecològic i humà.

Yayo Herrero, Bases per un nou contracte social, 2014

En les darreres dècades, els processos d'industrialització i digitalització de l'activitat humana han impactat en el sector de l'alimentació, generant un **model agroalimentari globalitzat i industrialitzat**, amb profundes repercussions a escala ambiental, econòmic, social i cultural.

També parlàvem dels models que, des de la **sobirania alimentària** i l'**agroecologia**, s'han impulsat en les darreres dècades, per contribuir a construir sistemes alimentaris alternatius. [Veure el punt 2. L'alimentació i els sistemes agroalimentaris.](#)

Aquestes propostes, així com els seus objectius i pràctiques, són les que han de servir de referència i horitzó de les comunitats alimentàries, incorporant aquest marc en l'objectiu de fer accessible una alimentació saludable, sostenible, adequada i de qualitat per a totes les llars i persones.



7.1. Models nutricionals

Des del punt de vista biològic, l'alimentació és l'activitat humana que ens permet obtenir els nutrients que els nostres cossos necessiten per créixer, desenvolupar-se, mantenir-se sans i funcionar saludablement.

Així, quan parlem d'una alimentació saludable, ens referim a una alimentació que ens aporta diferents tipus de substàncies nutritives: substàncies energètiques, que ens aporten energia; substàncies constructores, que ens ajuden a créixer i renovar les cèl·lules; i substàncies reguladores, necessàries per a assimilar els aliments i que l'organisme funcioni adequadament. Per tant, en la construcció de les comunitats alimentàries que volen fer accessible una alimentació saludable, és imprescindible treballar amb referències i recomanacions nutricionals, que ens orientin en la construcció dels **models alimentaris comunitaris de salut**.

Introduir l'enfocament nutricional implica un salt qualitatiu important, ja que suposa transcendir l'acció d'omplir panxes o de la garantia alimentària basada en el còmput de calories, a **proposades més exigents pel que fa a fer accessibles dietes variades, equilibrades, adequades i sostenibles**.

Consulta l'Anàlisi de la cobertura nutricional amb el sistema de punts de La Botiga



Els models nutricionals i alimentaris poden variar en funció dels territoris i de les cultures. Cada comunitat alimentària podrà escollir, doncs, els seus marcs referencials i projectar en la seva **política alimentària i nutricional** el coneixement, prioritats, necessitats i preferències que consideri.

En el model de les botigues comunitàries que plantegem i, en particular, en el cas de La Botiga, treballem sobre la base de la dieta mediterrània i de les recomanacions nutricionals de les agències de salut i experts en l'àmbit, formulades en termes de categories alimentàries i grups d'aliments, i considerant les propietats que cadascun d'ells aporta per al funcionament del cos, dels seus processos i de les seves funcions, així com per a la prevenció i la protecció contra malalties.

Per a dissenyar l'oferta alimentària, s'utilitzen les racions recomanades dels diferents grups alimentaris segons les **recomanacions de l'APSCAT** (2024), adaptades als diversos tipus de llar.

Podeu consultar les racions recomanades per a cada grup alimentari i les freqüències de consum a [Petits canvis per menjar millor](#), de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT).
Podeu obtenir més informació relativa als **macronutrients i micronutrients** dels aliments a la [Societat Espanyola de Nutrició Comunitària \(SENC\)](#).

En el disseny de la política i l'oferta alimentàries ([Veure 7.3. Política Alimentària](#)), és possible considerar, a més dels criteris nutricionals generals altres aspectes específics. Per exemple, és possible prioritzar l'accés a aliments necessaris des del punt de vista nutricional, però que són més difícils d'obtenir (pel seu cost) al mercat i a través de l'autoprovisió. O focalitzar-se en assegurar l'oferta d'aquells aliments que aporten nutrients pels quals hi ha deficiències nutricionals severes, sobretot en els grups i persones que pateixen inseguretats alimentària.

RECOMANACIONS

- Cal tenir en compte que, en les recomanacions nutricionals, es modelitza i s'assumeix (ficticiament) que cada persona és una persona adulta i sana. La realitat és més complexa i caldrà tenir en compte que, segons l'edat i l'estat de salut de les persones, aquestes recomanacions poden variar.
- Des del punt de vista de l'edat, per exemple, es considera que les equivalències de racions segons la franja d'edat correspondria a:

Nens i nenes 3 a 6 anys	0,6 racions
Nens i nenes 7 a 9 anys	0,8 racions
Adolescent 10 a 13 anys	1 ració
Adolescent 14 a 18 anys	1,3 racions
Adults 1 ració	1 ració

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya.
Alimentació saludable. Generalitat de Catalunya.
Recuperat de <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-salutable/alimentacio/saludable/>

7.2. Fonts d'aprovisionament

Els **SDA tradicionals** sovint es caracteritzen per oferir una **alimentació bàsica, seca i de llarga conservació**, que no necessàriament cobreix una dieta saludable, equilibrada, adequada i completa. En aquests dispositius, l'oferta alimentària ve **determinada per la disponibilitat dels aliments rebuts a través de donacions o d'excedents alimentaris** i no per criteris nutricionals, de manera que en la majoria dels casos no s'arriben a cobrir les necessitats alimentàries de les persones, tant des d'un punt de vista nutricional com des del punt de vista de l'edat, la salut o la cultura.

Les donacions i els excedents permeten disposar d'una oferta alimentària (més o menys variada), que contribueix també a la prevenció del malbaratament alimentari.

Tot i això, sovint suposen també la **canalització d'aliments que no són els més convenients per a una alimentació saludable, arriben amb intermitències pel que fa a la quantitat i la composició dels aliments donats o excedentaris** i, en el cas dels grans programes de donació, sovint suposen la **compra a empreses agroalimentàries subministradores a través de licitacions basades en la capacitat productiva** i financera de l'empresa a la qual es compra, i no en criteris de sostenibilitat o equitat.

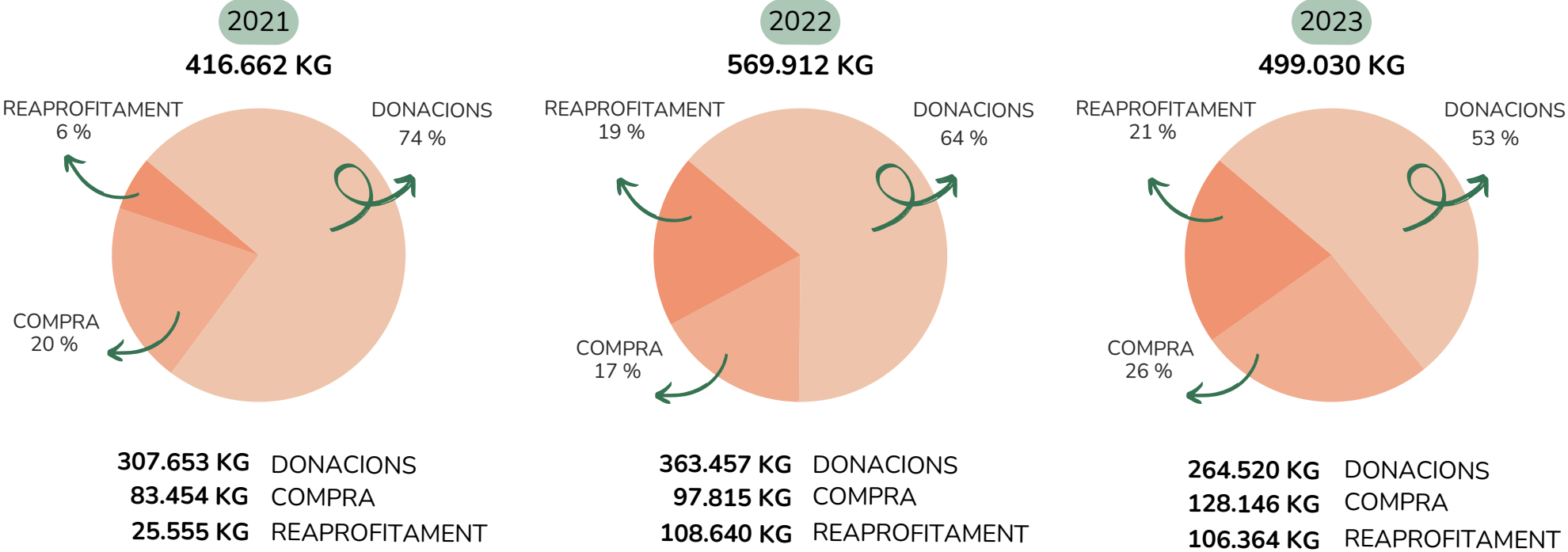
En general, són **vies transitòries però no transformadores** per garantir el dret d'accés a l'alimentació de totes les persones i a la transformació dels sistemes alimentaris.

Amb aquest context, per poder dissenyar de manera activa l'oferta alimentària de cada servei i desplegar polítiques alimentàries pròpies orientades a la salut, a la sostenibilitat i a l'adequació cultural, és imprescindible **disposar d'un pressupost propi per a la compra d'aliments**. Un pressupost propi que faci possible:

- (a) **complementar els aliments rebuts**, especialment amb productes frescos, fent més variada i completa l'oferta alimentària
- (b) **pal·liar les fluctuacions en les donacions** rebudes i mantenir l'estabilitat en els productes i les quantitats ofertes i
- (c) crear dins dels programes de garantia alimentària **circuits de compra curts i autònoms**, que contribueixen a millorar la resiliència alimentària del territori, enfortint les economies locals i promovent un teixit productiu agroalimentari sostenible.



Evolució de les fonts d'aprovisionament de La Botiga 2021-2023



7.3. Política alimentària

Per establir criteris sobre la composició de l'oferta alimentària i determinar els aliments a comprar, però també per decidir quines empreses i entitats prospectar per a noves donacions o per acceptar o refusar entregues d'excedents, és important establir una **política alimentària interna que guïi l'equip tècnic i les comissions alimentàries en una presa de decisions coherent amb el model alimentari cap al qual es vol avançar**.

La política alimentària ha d'incloure aquells **criteris fonamentals que vertebrin la visió alimentària i el tipus d'alimentació que el projecte vol promoure**. La Botiga ha de ser un recurs de la ciutat que catalitzi diversos eixos de compromís ciutadà:

Alimentació saludable

És una alimentació satisfactòria, suficient, completa, equilibrada, harmònica, segura, adaptada a la persona i a l'entorn, sostenible i assequible, que garanteix el creixement i desenvolupament òptim de totes les persones. (Ajuntament de Barcelona, 2022)



Consulta la Política alimentària de La Botiga

Sobirania alimentària:

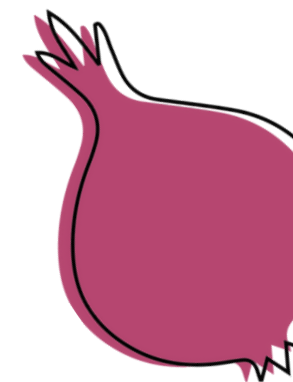
Dret dels pobles a definir les seves pròpies polítiques i estratègies sustentables de producció, distribució i consum d'aliments que garanteixin el dret a l'alimentació per a tota la població, amb base en la petita i mitjana producció, respectant les seves pròpies cultures i la diversitat. (FAO, 2013).

Desenvolupament en l'ESS

Es tracta d'iniciatives socioeconòmiques que prioritzen les necessitats de les persones i el seu entorn per sobre del benefici econòmic, promovent l'equitat, el treball digne, la cooperació, la sostenibilitat i el compromís amb l'entorn. (Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria, 2022)



A més dels principis de la política alimentària, es poden establir criteris específics per promocionar cert tipus d'alimentació, com especialitzar l'oferta en aliments frescos i d'origen vegetal (fruita i verdura), acordar amb els donants la tipologia de productes desitjats (productes bàsics i evitar ultraprocessats), i evitar la compra de productes determinats (com el sucre refinat).



7.4. Política de compres

Una altra eina molt útil per definir l'oferta alimentària és la política de compres, que constitueix la guia per a prendre decisions específiques per promoure una compra pública responsable. La política de compres recull el tipus de relacions comercials que es volen establir amb les persones productores i proveïdores d'aliments i, per tant, quin rol vol desenvolupar el projecte dins l'economia agroalimentària del territori, a partir del pressupost del qual disposa.

A més de tots els criteris que conformen la política alimentària, a la política de compres de La Botiga s'hi sumen els següents:

Alimentació sostenible (ambiental, social i econòmica):

L'alimentació sostenible consisteix a alimentar tota la població d'una manera que beneficiï les persones, el planeta i els territoris. (Ajuntament de Barcelona, 2022)

Alimentació agroecològica:

Un sistema de producció i consum d'aliments basat en principis ecològics, socials i econòmics que busquen la sostenibilitat, l'equitat i la salut tant del medi ambient com de les persones. (FAO, 2024)



Consulta la Política de compres de La Botiga

Alimentació de proximitat:

La compra de producte local dona suport als i les productores de la zona, dinamitza l'economia del territori i contribueix a la resiliència i desenvolupament del seu sector alimentari. D'acord amb les característiques i tradició alimentària de cada zona, es podran definir diferents nivells de localitat, segons quins són els productes que es poden trobar al municipi, a la regió, a la província...

Alimentació de temporada:

Els aliments de temporada són aquells que es troben en el punt òptim de consum, i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. (Ajuntament de Barcelona, 2022)

Impacte social:

Es refereix a aquella producció, elaboració i/o distribució (o l'activitat relacionada amb aquestes) que genera canvis positius, és a dir, una millora de les condicions de les persones, grups o comunitats a llarg termini.

Alimentació culturalment adequada:

Implica atendre les necessitats específiques de les persones segons les seves condicions fisiològiques, socials i culturals. (L'Etnogràfica, 2023).

Aprofitament alimentari:

L'aprofitament alimentari és una eina clau contra el malbaratament d'aliments, una problemàtica amb importants conseqüències socioeconòmiques i mediambientals. (AMB, 2024) És possible impulsar mecanismes que no forcin als productors a generar pèrdues alimentàries comprant produccions senceres, sense establir la uniformitat i una determinada aparença del producte, reduint així les pèrdues al camp.

A més dels criteris centrals de les polítiques alimentàries i de compres, existeixen criteris complementaris que responen a limitacions o restriccions, així com a situacions conjunturals, que també són determinants en les decisions de compra.

Sostenibilitat pressupostària:

Uns criteris exigents en la política alimentària i de compres en combinació amb pressupostos limitats fan que, de vegades, calgui renunciar a alguns principis en el conjunt o en algun grup de productes. Però, més enllà de les restriccions que aquest pugui imposar, funciona com a full de ruta dels models alimentaris.

Accessibilitat i preu de venda al detall:

El preu de venda al detall es veu afectat per les polítiques de preus i la inflació, dificultant l'accés a dietes saludables. Els programes de suport alimentari poden estabilitzar preus i millorar l'accés a aliments.

CRITERIS ALIMENTARIS I DE COMPRA

- Alimentació saludable i sostenible
- Producció de proximitat i de temporada
- Agroecologia
- Sostenibilitat ambiental i econòmica
- Provenint de l'Economia Social, Solidària i Cooperativa
- Impacte social positiu
- Prevenció de les pèrdues i el malbaratament
- Sostenibilitat pressupostària
- Accessibilitat i preu de venda al detall



BONES PRÀCTIQUES

Consulta el Model de conveni de compra i sembra planificada



Des de final de 2023, La Botiga ha establert un acord de sembra planificada i compra anual amb Agricultura x Territori (AxT), una associació de 6 petits agroproductors del Parc Agrari del Baix Llobregat. Aquest acord fixa un marc de col·laboració basat en els principis de confiança mútua, transparència, bona fe, coresponsabilitat, justícia econòmica i compromís estable entre les parts, que treballen de manera conjunta i horitzontal en les decisions relatives a la sembra, la compra i la distribució de agroaliments per a les llars compradores de La Botiga.

Punts importants del conveni:

- Es fa una previsió i planificació de produccions que seran objecte de la compra i ambdues parts pactaran els principals cultius objecte de compra.
- S'estableix el compromís d'estudiar el cultiu de varietats de productes que ajudin a La Botiga a desenvolupar una oferta alimentària culturalment adaptada.
- La Botiga es compromet a realitzar comandes setmanals de fruita i verdura.
- La Botiga efectuarà el pagament anticipat per la compra dels productes.
- La Botiga informará de qualsevol canvi en les necessitats i preferències d'aliments.
- La Botiga, amb l'objectiu de prevenir el malbaratament alimentari i sota el principi de solidaritat, absorbirà en les compres setmanals productes excedentaris.

RECOMANACIONS

- Per treure el màxim profit del pressupost disponible, és recomanable no comprar a distribuïdores o comercialitzadores, tampoc a botigues o supermercats, sinó establir acords de compra directes amb els productors. Així, reduïm les baules de la cadena alimentària i, per consegüent, els seus marges.
- Per a una major transparència en la incorporació de nous productes o proveïdors, recomanem considerar un mínim de tres pressupostos de tres productors diferents per cada aliment que es vulgui incorporar a l'oferta alimentària, abans d'establir relacions comercials amb els i les productores, així com recopilar dades de cada productor per veure a quants i quins criteris s'ajusten de la política alimentària i de compres.

7.5 Sistema de punts o de lliure elecció: punts, preus i topalls

Als models tradicionals de repartiment d'aliments, un concepte clau és el de la cistella bàsica o lot, entès com el conjunt i quantitats de productes alimentaris que s'assignen a les famílies o persones, amb una determinada periodicitat. En els sistemes de lliure elecció, en obrir la possibilitat que les persones compradores escullin quins i quants productes volen endur-se, aquest concepte desapareix: cada família o persona podrà escollir lliurement, quins són els aliments que necessita o prefereix dins de l'oferta disponible, tenint en compte els punts dels quals disposa i el preu (punts assignats) a cada aliment.

En iniciar la transició del sistema de lots al sistema de punts o de lliure elecció cal, doncs, definir tres variables, interrelacionades entre elles: els preus dels diferents productes; els punts assignats a cada tipus de família i els topalls o quantitats màximes de producte que les famílies es poden endur per cada aliment.

7.5.1 Política de preus

La política de preus consistirà en assignar un valor en punts a cada aliment i hi ha diferents estratègies per fer-ho:

- Es poden assignar preus prenent com a referència el seu cost (especialment en el cas dels de compra), tenint en compte que el preu pagat sigui un preu just i sostenible, que reculli el cost de producció real que té cada aliment.
- També es pot establir una política de preus inversa al mercat, establint preus més baixos pels productes frescos i saludables i encarint aquells que són menys saludables (productes de consum ocasional, rics en sucres o greixos...), per garantir l'accés i promocionar els aliments més nutritius.
- De manera similar, és possible assignar preus baixos, o simbòlics, a una sèrie d'aliments que es consideren bàsics o de primera necessitat (per exemple, aquells que componen la cistella bàsica en els sistemes de lots o aquells que són rics en micronutrients poc accessibles per persones que pateixen inseguretats alimentària).

Qualsevol d'aquests criteris, o una combinació d'alguns d'ells, és una decisió estratègica que pren el projecte i que defineix les prioritats de cobertura i promoció d'un cert model alimentari.

Els preus dels productes poden oscil·lar en el temps, per canvis en l'estratègia alimentària, però també per criteris conjunturals, com la gestió de l'estoc (per exemple, si disposem de moltes unitats d'un producte o un producte amb data de caducitat pròxima, podem promoure l'oferta amb una baixada de preus).

Llistat de preus de La Botiga

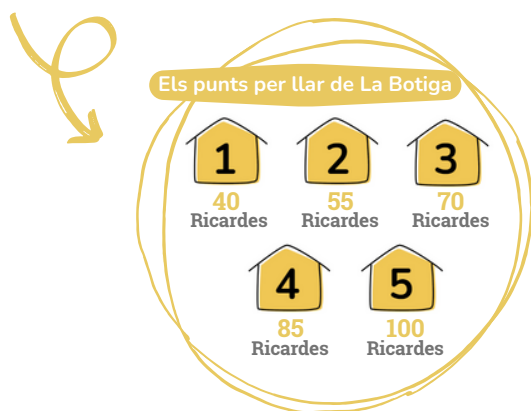
Producte	Preu en Ricardes (RC) per unitat
Oli (1l)	4
Ous (1/2 dotzena)	2
Pollastre sencer	1
Hamburguesa de vedella (1 unitat)	1
Tonyina (Pack 3 llaunes)	1
Sardines (1 llauna)	1
Llegum seca (1kg)	1
Llegum cuit (400gr)	1
Arròs (1kg)	1
Pasta (500 g)	1
Llet (1l)	0,5
logurt	0,25
Formatge fresc	1
Formatge tendre	1
Caixa de fruita (8kg)	2
Caixa de verdura (8kg)	2
Caixa mixta (fruita i verdura) (8kg)	2

La Ricarda (RC) és el nom de la moneda interna de La Botiga

7.5.2 Assignació de punts

Sota el model de punts, cada família (segons el nombre de membres) disposa d'una quantitat de punts que pot administrar lliurement en cada recollida. Per definir el sistema de punts, cal:

1. Definir quants tipus de llar es contemplaran, en funció del seu nombre de membres.
2. Definir quants punts s'assignen a cada tipus de llar.



Per determinar quants punts cal assignar a cada família, a l'inici es poden traduir a punts els lots que ha estat distribuïnt el servei, amb l'objectiu de determinar el mínim de punts que cal assignar a les famílies per garantir el mateix nivell de cobertura que han rebut anteriorment i que no perdin poder de compra.

Si no es parteix d'un sistema de lots o es vol implementar un sistema de punts a partir de criteris nutricionals, és possible definir una cistella tipus (que compleixi les recomanacions nutricionals), assignar punts als productes que la componen, i obtenir el total de punts que la llar necessitaria per adquirir-la. Aquesta cistella tipus no té per què ser l'elecció de la família, però amb els punts dels quals disposa podria arribar a adquirir-la si ho desitja.

A partir d'aquest nivell de punts que cobreix els lots anteriors o les recomanacions nutricionals, si el servei està en procés o vol millorar la seva oferta alimentària (sigui a través de compres, donacions o excedents), pot incrementar els punts assignats a cada família perquè tinguin major accés.

La següent plantilla enllaçada us ofereix dues taules per calcular els punts a assignar per mantenir lots anteriors (tipus i quantitat d'aliments) o bé per assegurar un puntatge que permeti accedir a les quantitats i tipus d'aliments segons recomanacions nutricionals o altres criteris del projecte. En tots dos casos, és necessari que el projecte assigni els preus dels aliments.

RECOMANACIONS

- Els punts assignats a les famílies i persones poden haver de modificar-se en determinats moments si varia la disponibilitat d'aliments del servei de manera important. Tot i això per no generar incertesa i inseguretat a les famílies, **si és necessari realitzar ajustaments, cal procurar que aquests siguin petits i graduals, i comunicar els canvis de manera transparent i raonada.**
- Per a un control de l'estoc adequat i per no tenir-hi ruptures, o dificultats per oferir certs productes en determinats moments, **aconsellem que els punts no gastats en una compra no siguin acumulables en la següent.** Si es possibilita l'acumulació de punts, la demanda pot ser molt més fluctuant i es dificulta la previsió de compres i la garantia de producte disponible, especialment pel que fa a aliments frescos.
- En alguns serveis és habitual que els nadons no comptin amb punts propis, sinó que disposin d'accés a una sèrie de productes sense puntatge, per un període de temps determinat (per exemple, fins als 24 mesos). **Per garantir un nivell de cobertura equitatiu i independent de l'edat de la persona, recomanem no utilitzar aquests lots nadó, i comptabilitzar les persones de la mateixa manera sense tenir en compte l'edat.**



Novetats a La Botiga!

#JosocBotigaire
@labotigaelpat

Canvis en el sistema de Ricardes!

Hem ajustat el sistema de Ricardes, ara els punts disponibles per fer la compra són diferents per a cada tipus de llar.

	Resultat en Ricardes
1	46 Ricardes
2	48 Ricardes
3	62 Ricardes
4	76 Ricardes
5	80 Ricardes

Sistema de Ricardes anterior

	Resultat en Ricardes
1	40 Ricardes
2	55 Ricardes
3	70 Ricardes
4	85 Ricardes
5	100 Ricardes

Sistema de Ricardes actual

Canvis en el sistema de Ricardes:

- 1 a 2: -6 Ricardes
- 2 a 3: +7 Ricardes
- 3 a 4: +8 Ricardes
- 4 a 5: +9 Ricardes
- 5 a 6: +20 Ricardes

Nova distribució de caixes de fruita i verdura

Fins ara les caixes estaven formades per 8 kilograms de fruita i verdura variada. A partir d'ara, hi haurà 4 tipologies de caixes de 4kg cadascuna:

- Caixa d'arrels i bàsics:** que podrà contenir patata, all, ceba, api, carbassó, cogombre, carbassa...
- Caixa de verdures i hortalisses:** que podrà contenir, bledes, enciam, col, coliflor, bròquil, pastanaga, nap, xampinyons, mongeta verda, pèsols, tomàquet, pebrots, albergínia...
- Caixa de fruites:** que podrà contenir poma, pera, taronja, mandarina, préssec, kiwi, llimona, pinya, mango, meló, síndria, alvocat, prunes, cireres, plàtans, raïm, fruits del bosc...
- Caixa mixta de fruites i verdures:** serà una caixa variada dels aliments mencionats anteriorment.

La varietat de la fruita i la verdura estarà determinada per la temporada, la proximitat i la producció local.

Canvis en el lot nadó

Eliminem el lot nadó i comptabilitzem el bebè com a membre de la unitat familiar. Així, totes les llars on hi havia el lot nadó, passaran a tenir un número de llar més i per tant 15 Ricardes més per comprar.

Abans	Ara
1 40 Ricardes + 1 lot nadó =	2 55 Ricardes
2 55 Ricardes + 1 lot nadó =	3 70 Ricardes
3 70 Ricardes + 1 lot nadó =	4 85 Ricardes
4 85 Ricardes + 1 lot nadó =	5 100 Ricardes

La llar 5 es manté igual amb 100 Ricardes

Ara els productes d'alimentació infantil tenen un cost en Ricardes assignat i no tenen topalls.

Els bolquers i productes d'higiene infantil continuen amb topall.

7.5.3 Topalls

El darrer mecanisme dins el sistema de punts són els topalls a les quantitats màximes que les famílies poden endur-se de cada producte. Aquests topalls, tot i que limiten la llibertat d'elecció de les famílies, sovint són necessaris per garantir que cada aliment sigui accessible per a tothom, en els casos en què el seu aprovisionament sigui limitat (productes cars, pressupostos limitats, etc.) Són especialment necessaris quan el servei depèn exclusivament de donacions i excedents, i no pot complementar la seva oferta amb compres, de manera que ha de distribuir la quantitat que té de cada producte entre totes les persones que hi compren.

Per fer que la llibertat d'elecció sigui real (i no limitada a escollir una unitat més o menys d'un aliment) és possible retirar els topalls que habitualment funcionen en els sistemes de punts, de manera que no hi hagi quantitats màximes. També és possible establir topalls tan alts que aquesta limitació no apliqui, perquè les famílies mai arriben a endur-se la quantitat màxima de l'aliment (topalls ficticis).

BONES PRÀCTIQUES

Després de quasi 3 anys funcionant amb un sistema de punts amb topalls, l'abril de 2024, a La Botiga es van eliminar les quantitats màximes de la majoria dels aliments. Actualment, les famílies poden agafar les quantitats que considerin de cada producte, sempre que el total no superi els punts de què disposa la unitat familiar.

Amb l'eliminació dels topalls, en els darrers mesos la demanda ha variat relativament poc, i només han augmentat les quantitats distribuïdes de llet, arròs i llegum cuit (en detriment del llegum sec).



RECOMANACIONS

Per promocionar una alimentació saludable i equilibrada, així com per garantir la sostenibilitat pressupostària, recomanem mantenir els topalls en aliments concrets com:

- Proteïna animal (pollastre, vedella, ous, tonyina...).
- Greixos (com l'oli o els fruits secs).
- Alguns làctics (com el formatge).
- Aliments rics en sucre i/o additius, processats, ultraprocessats i, en general, productes pels quals es recomana un consum ocasional.
- Productes d'higiene i neteja.

En alguns casos, els topalls es mantenen perquè no és possible assumir una demanda lliure d'aquests productes a causa del seu cost de compra (com passa amb el pollastre, la vedella o els ous). En altres casos, els topalls es mantenen per promocionar la compra d'aliments saludables i sostenibles, i limitar la part de la compra de les famílies dedicada a aliments nutricionalment pobres o perniciosos, tot i que es preserva la llibertat d'incorporar-los a la compra d'alguna manera.

En tot cas, per a totes les categories alimentàries en les quals s'eliminen els topalls, s'amplia la possibilitat d'accedir a dietes més adequades i ajustades a les preferències de la família.

7.6 La Ricarda: una moneda pròpia

Amb la posada en marxa del sistema de punts o de lliure elecció, La Botiga va posar en funcionament La Ricarda (RC), la unitat monetària interna del projecte amb la que s'expressen els punts que disposen les famílies per comprar i amb la que es defineix la política de preus (tots els preus estan indicats en RC). A llarg termini, però, la RC pretén ser l'embrió d'una moneda local i social que pugui fer-se extensiva a altres productores, distribuïdores i compradores del territori.



LES MONEDES LOCALS I/O SOCIALS

Les monedes alternatives (també anomenades monedes socials o locals) són sistemes de pagament alternatius i complementaris als diners oficials. Funcionen com a sistemes monetaris de circuit tancat, que coexisteixen amb la moneda de curs legal, i que generen nous entorns i xarxes econòmiques i comercials al territori.

L'objectiu d'aquestes monedes és crear ecosistemes d'intercanvi i comerç locals, transformant les lògiques i impactes de l'economia a través de redefinir les regles del joc, adaptant-les a determinats valors socials, comunitaris i ambientals.

LES MONEDES SOCIALS EN MODELS HÍBRIDS D'ACCÉS A L'ALIMENTACIÓ

Treballar amb una moneda pròpia és útil per desburocratitzar el llenguatge que pot generar el sistema de punts i acostar-lo al territori i a les persones. També és útil si el projecte, en alguna fase, vol fer una transició cap a models comunitaris on es puguin vincular diferents tipus de col·lectius, per exemple, més enllà de les persones estrictament derivades de Serveis Socials. En aquest sentit, les monedes socials són instruments que poden vehicular sistemes d'accés a l'alimentació a escala local que impliquin multiplicitat d'agents productores i distribuïdores i diverses tipologies de consumidores.

- Es poden crear xarxes a escala local, més enllà dels SDA (petit comerç, mercats de pagès, cooperatives...) on les persones tradicionalment derivades de Serveis Socials (que ara reben aquesta moneda) hi poden anar a comprar amb la moneda social.
- Es poden crear circuits perquè altres col·lectius puguin adquirir-la (comprar-la amb euros) i utilitzar-la en la mateixa xarxa d'establiments adherits (per exemple, fomentant el comerç local, els mercats municipals i de pagès...). En aquest cas, es podria compaginar l'accés a la moneda com a suport social i l'accés a través de la compra.
- Es poden crear models de preus diferenciats per a la compra de la moneda, de manera que les persones puguin adquirir-la d'acord amb el seu nivell de renda, el seu nivell de vulnerabilitat alimentària o econòmica, etc.

BONES PRÀCTIQUES

La **Graine** és la moneda municipal complementària de Montpellier i Hérault, que es va crear l'any 2018 amb l'objectiu de fomentar el comerç local i de proximitat, fomentar el consum responsable i transformar l'economia per fer-la més dinàmica, circular i respectuosa amb les persones i el medi ambient. Vol ser una palanca per transformar el consum, els intercanvis i l'organització econòmica col·lectiva, alineant-la amb valors com la sostenibilitat, la justícia social i els principis democràtics, participatius i cooperatius.

L'Esperluette, una épicerie (botiga de queviures) i projecte que treballa per l'accessibilitat alimentària de totes les persones del barri on es troba, ha creat un circuit tancat de grains, destinades a les persones en situació d'inseguretat alimentària. Aquestes persones poden comprar grains per un preu inferior al cost que té pel públic en general, i gastar-les en determinades botigues (com L'Esperluette) i mercats locals i de pagès, on venen producte fresc, de proximitat i de qualitat.

Per a saber-ne més: lagraine34.org

La Mona és una moneda digital creada per la Caisse Alimentaire Commune (CAC) de Montpellier, un projecte d'experimentació social que ha posat en marxa fons o caixa comuna per democratitzar i promoure l'accés a una alimentació saludable i de qualitat per tota la població.

Funciona com un sistema de redistribució econòmica tancat. Les diferents persones que formen part de la caixa comuna compren mones a diferents preus, en funció del seu nivell de renda (algunes paguen 1€ per 1 mona, altres 0,5€ per mona, altres 1,2€ per mona, en funció del seu nivell de renda). L'objectiu és que el model sigui econòmicament auto-sostenible, sota la lògica que l'extra que paguen algunes persones per mona, compensa el preu menor que en paguen d'altres. Les mones es poden gastar en una sèrie d'establiments que compleixen certs criteris escollits de manera assembleària pel Comité Ciudadà que governa el projecte, i que està integrat per les mateixes persones compradores i productores que en formen part.

Per a saber-ne més: tav-montpellier.xyz/?Experimentation



RECOMANACIONS

En el cas dels models híbrids de cobertura pública de la garantia alimentària (a través de Serveis Socials) i projectes d'alimentació comunitària amb ciutadania no vinculada a la cobertura pública recomanem:

- Que el valor de la moneda social es correspongui amb el valor de la moneda de curs legal (1€ = 1 unitat de la moneda social).
- Que els preus de venda en els establiments adherits a la xarxa siguin universals, iguals per a tothom (és a dir, no se subvencionin els preus de compra de les persones consumidores).
- Que hi hagi una correspondència entre el preu de cost i el preu de venda dels aliments (per exemple, no posar preus simbòlics a certs productes bàsics per incentivar-ne el consum).
- Crear trams de preus de compra de la moneda social, d'acord amb el poder adquisitiu i el nivell de vulnerabilitat alimentària de les persones o famílies.

Un exemple:

En un model de garantia alimentària actual de La Botiga, un pollastre val 1RC, tot i que el cost del pollastre és de 6€. Això és així perquè el considerem un producte bàsic i saludable del qual volem garantir l'accessibilitat.

Si La Botiga fos un model híbrid on poden començar a comprar persones que no tenen relació amb serveis socials i que han comprat Ricardes, proposaríem que el pollastre valgués 6RC per a tothom.

Per no reduir la capacitat de compra de les persones derivades de Serveis Socials que ja hi compren, es preveu augmentar l'assignació de Ricardes que tenen (perquè puguin continuar comprant almenys el mateix que compraven i compensar el canvi de preu amb una major dotació de Ricardes).

7.7 Lliure elecció informada

La lliure elecció, en contraposició als models assistencialistes i paternalistes en la cobertura de necessitats bàsiques, de vegades no té per què coincidir amb els principis o valors alimentaris que el projecte vol promoure. La cultura alimentària de les nostres societats ha avançat, en les darreres dècades, cap a models nutricionalment empobrits, i una demanda que prioritza productes que no necessàriament són saludables i rics. Així i tot, des dels models comunitaris d'alimentació, la proposta no és mantenir models impositius sinó treballar per la sensibilització i la conscienciació alimentària de les persones, i crear models de lliure elecció informada.

És important tenir present que amb les polítiques de preus, topalls i diversos mecanismes d'incentius, el projecte exerceix inevitablement cert poder d'influència sobre les persones i famílies. En aquest sentit, cal tenir present aquesta capacitat de condicionament i ser crítiques amb el nivell pressió que es pot exercir des de les institucions, especialment amb poblacions captives.

En paral·lel, és important generar, difondre i fer accessible informació nutricional i alimentària, suficient, contrastada i adequada, perquè les persones i les famílies en disposin i puguin incorporar aquest coneixement, si així ho valoren, en les seves decisions.

A més dels tallers i accions de sensibilització i aprenentatge al voltant de l'alimentació i la sostenibilitat, és possible activar mecanismes de sensibilització a l'espai de botiga, a través dels quals les persones comptin amb recomanacions i consells útils i pràctics, sigui a través de plafons o cartelleria o a campanyes de comunicació directa a través de l'equip humà del servei.

BONES PRÀCTIQUES

CATEGORIES ALIMENTÀRIES I RECOMANACIONS NUTRICIONALS

A La Botiga, una d'aquestes accions va ser la reorganització de l'espai i les lleixes en funció de les categories alimentàries dels aliments, senyalitzades amb plafons on també es poden consultar les recomanacions de consum de cada grup d'aliments.

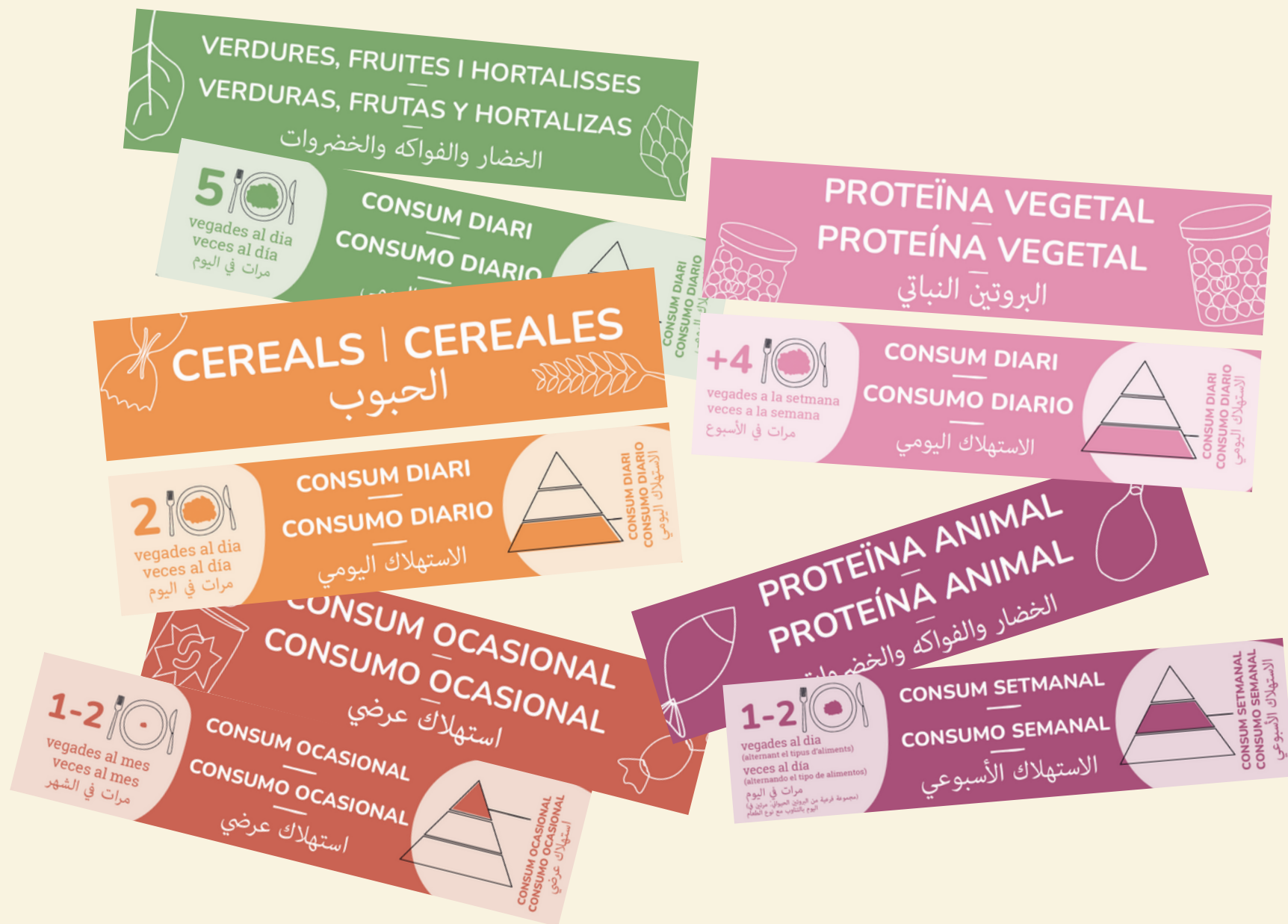
EQUIVALÈNCIES DE FRUITES I VERDURES

Una altra de les accions ha estat dissenyar pòsters on es poden consultar els diferents grups de fruites i verdures, segons els nutrients que proporcionen, i les seves equivalències. Aquests cartells han servit tant a escala interna, per confeccionar caixes de fruita i verdura nutricionalment variades, com externament, per difondre-ho entre les famílies compradores.

Consulta la proposta per confeccionar les caixes de fruita i verdura que s'utilitza a La Botiga.



EXEMPLE 1: CATEGORIES ALIMENTÀRIES I RECOMANACIONS NUTRICIONALS



EXEMPLE 2: EQUIVALÈNCIES DE FRUITES I VERDURES

CAIXA D'HIDRATS DE CARBONI

LIL·LIÀCIES

- CEBA
- ALL
- PORRO
- CALÇOTS

TUBERCLÈS

- PATATA
- MONIATO
- IUCA

CUCURBITÀCIES

- CARBASSÓ
- CARABASSA
- COGOMBRE

LA CAIXA D'HIDRATS DE CARBONI HA DE CONTENIR AQUESTS TRES TIPUS D'ALIMENTS. ELS ALIMENTS DINS DE CADA TIPOLOGIA DE FAMÍLIA ES PODEN SUBSTITUIR ENTRE ELLS.

LA BOTIGA
alimenta • cuida • transforma

Ajuntament del
Prat de Llobregat

ABD
espigoladors

AMB

Finançat per
la Unió Europea
NextGenerationEU

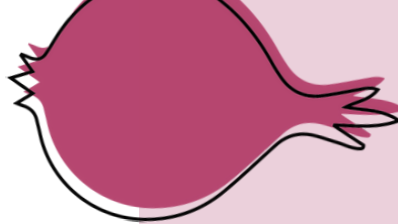
GOVERN DE SPAIN

Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Next Generation
Catalunya

Generalitat
de Catalunya

[illegible]



7.8 Una mirada interseccional en els models alimentaris

En el disseny dels dispositius i serveis, també en aquells orientats per a la garantia de drets de la ciutadania, cal tenir present que qualsevol mecanisme d'inclusió pot generar dinàmiques d'exclusió si, de manera permanent i sistemàtica, no es qüestiona si la cobertura d'accés que es vol garantir exclou determinats grups socials, culturals, etc.

També en el cas dels programes de suport alimentari, tal com es dissenyen habitualment, hi pot haver moltes persones que, per raons diverses, poden rebre menor cobertura de drets o veure's excloses del servei. Entre elles, les persones amb dietes especials (celiaquia, intoleràncies alimentàries, diabetis...); les persones amb dietes culturalment diverses (dietes halal, kosher...); les persones en situació de precarietat habitacional greu o les persones amb mobilitat reduïda, entre d'altres, que tot i poder accedir al servei, ho han de fer en desigualtat de condicions.

Dissenyar formes de vinculació adaptades als col·lectius específics i les seves necessitats permet garantir un mateix nivell de cobertura a través d'implementar diverses línies de servei.

ÀPATS DIARIS

Les persones en situació de carrer, vulnerabilitat habitacional o que no disposen d'equipaments domèstics per emmagatzemar, refrigerar o cuinar els aliments sovint poden fer ús d'un nombre limitat d'aliments oferts als SDA, ja que molts s'han de cuinar i/o conservar a la nevera, de manera que no poden gastar tots els punts de què disposen, especialment si el servei funciona amb topalls (i no poden escollir més unitats dels aliments que no necessiten cuinar-se o conservar-se en fred).

En aquests casos, pot ser útil dissenyar una línia d'àpats diaris (carmanyoles) que cobreixen els àpats de dinar i/o sopar, complementada amb una compra setmanal de productes que no requereixen cocció o refrigeració, així com productes d'higiene o neteja.

Si el servei no disposa de cuina pròpia, com és habitual, es poden generar acords amb càterings o cuines locals per a l'elaboració de les carmanyoles diàries, o recuperar excedents de serveis municipals (de serveis d'àpats a domicili per a persones grans, menjadors escolars...).

Per a generar aquestes xarxes, hi ha entitats que proporcionen solucions per establir ponts entre serveis, com Pont Alimentari, una iniciativa del Banc de Recursos i Rezero per reduir el malbaratament i promoure l'aprofitament dels excedents de supermercats, càtering i restauració.

Per a saber-ne més: [Pont Alimentari](#).

En el cas de La Botiga, gestionem el servei d'Àpats Diaris amb les carmanyoles preparades a l'obrador de la Fundació Rubricatus, una entitat d'iniciativa social sense ànim de lucre que treballa per promoure i fomentar la inclusió social efectiva de les persones amb discapacitat, mitjançant la creació de llocs de treball, la inserció laboral i la prestació de serveis de teràpia ocupacional.

Per a saber-ne més de la Fundació Rubricatus: rubricatus.org

ENTREGUES A DOMICILI

Les persones amb mobilitat reduïda, especialment si no existeixen punts de distribució per barris dins el municipi, poden tenir dificultats molt importants per poder desplaçar-se i transportar la compra, sobretot quan no compten amb suport familiar o social que els pugui acompanyar en els trajectes o anar-hi en lloc seu.

Si no és possible delegar la recollida a una altra persona, la modalitat de compra a domicili, amb comandes telefòniques, permet fer l'entrega a casa de les comandes, en dies i hores convingudes sense necessitat que la persona es desplaci fins a la botiga.

Per preservar la llibertat d'elecció de les persones, és important una comunicació activa i informar adequadament dels canvis i les novetats de producte en el moment de realitzar la comanda per telèfon.

El repartiment d'aquestes comandes pot realitzar-se a través dels mateixos efectius del servei o en col·laboració amb entitats del municipi (en el cas del Prat del Llobregat és a través de Creu Roja) o en col·laboració amb empreses socials de transport. Es recomana agrupar les entregues en un o dos dies a la setmana, per simplificar la logística de distribució.

BONES PRÀCTIQUES

En moltes religions, el conjunt de creences, normes i pràctiques rituals que la conformen també tenen a veure amb l'alimentació, de manera que cal considerar-ho en tot el procés de construcció de l'oferta alimentària de la botiga, a fi de garantir que tothom hi té accés no discriminatori segons les creences i pràctiques religioses de cadascú.

En el cas de les persones musulmanes que segueixen una dieta halal això suposa, per exemple i entre d'altres, garantir que els productes carnis provenen d'animals sacrificats segons els preceptes recollits a l'Alcorà.

És molt important senyalitzar la certificació halal de manera molt clara i que generi confiança en les persones que segueixen aquesta dieta. Durant els primers mesos de La Botiga, tot i que els pollastres eren halals i estava indicat en un cartell, es va observar que la població musulmana no els comprava. Recollint impressions i propostes, es va modificar l'etiquetatge per marcar individualment els envasos amb una certificació halal oficial. El canvi va millorar la confiança en el producte, i va augmentar la demanda de pollastres de les persones amb dieta halal.

A més de tenir en compte els productes restringits en algunes dietes, també és possible introduir cereals, espècies i productes frescos propis dels diversos països i les diferents cultures culinàries de les persones que viuen al territori, per adaptar l'oferta als hàbits i costums dels diferents grups culturals.





ECOLOGIA
PLANETA
CIRCULARITAT

1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
- 8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR**
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

8. Programa de sostenibilitat i economia circular

No es pot passar un sol dia sense tenir un impacte en el món que ens envolta. El que fem marca la diferència, i hem de decidir quin tipus de diferència volem fer.
Jane Goodall

Una de les grans crítiques que s'han articulat en contra l'actual sistema alimentari global fa referència als seus impactes ambientals. En aquest sentit, les comunitats alimentàries, en la línia de les propostes plantejades des de l'agroecologia i la sobirania alimentària, han de treballar per no reproduir les pràctiques i tècniques que han fet de l'alimentació una activitat que degrada i deteriora el medi ambient i el planeta, i contribuir a fer que sigui una activitat que els respecta i els protegeix. Entenem així que, des de l'acció local, les botigues alimentàries assumeixen un compromís amb la sostenibilitat, l'ecologia i els sistemes vius globals.

Això significa incorporar la mirada ambiental en els diferents programes del projecte i entendre i fer-nos corresponsables del permanent impacte que aquest genera, en el seu entorn i en tots els processos que el precedeixen i succeeixen, incloent-hi la producció, l'envasament, la distribució i la gestió de residus.

Aquesta mirada circular pot incidir especialment en accions concretes relacionades amb la política alimentària i de compres, les estratègies de prevenció del malbaratament i el reaprofitament alimentaris o la gestió de residus, així com en les accions de sensibilització que superin les accions del servei i contribueixin a generar consciència ambiental en el conjunt de la comunitat i de les llars que formen part del projecte.



Un dels principals mecanismes per treballar per la sostenibilitat ambiental, econòmica i social del sistema alimentari, des dels serveis de garantia alimentària, és crear una xarxa de proveïdors de compra que compleixin criteris alineats amb aquest objectiu (producció agroecològica, de proximitat, de temporada...). No els incloem de nou, però en podeu trobar tots els detalls a l'apartat [7.4. Política de compres](#) i [7.3. Política alimentària](#)



8.1 Economia circular: prevenció i gestió de residus

Dins dels sistemes econòmics i productius actuals, també en l'àmbit de l'alimentació, el model tradicional de producció i consum és un model lineal que es basa en la dinàmica d'un sol ús.

Enfront aquest model, el concepte d'economia circular es refereix a un sistema de producció i consum que incorpora el criteri d'impacte ambiental i que proposa produir béns i serveis aprofitant els recursos i les matèries primeres i reduint-ne el consum, de manera que també es redueixin els residus al mínim.

Això és possible a través de diferents estratègies, per exemple, allargant la vida útil dels productes o reduint els residus que genera el procés d'envasament, però també reutilitzant-ne els components i materials per allargar el cicle de vida de les matèries. És a dir, des de l'economia circular es procura que els productes no es converteixin en residus tan aviat i que els residus puguin ser convertits en recursos, minimitzant el cost ambiental dels diferents processos de la producció i el consum.

Model lineal de producció i consum:

- Extracció
- Producció
- Consum
- Eliminació

Model circular de producció i consum:

- Reducció o prevenció
- Reutilització
- Reparació
- Renovació
- Reciclatge

8.1.1 Distribució a granel

Una primera estratègia de prevenció de la generació de residus, especialment residus plàstics no reutilitzables associats a l'envasament dels aliments, és la distribució a granel, en el cas d'aquells productes que tinguin unes característiques que ho permetin.

FASES DE LA DISTRIBUCIÓ A GRANEL

ALIMENTS FÀCILMENT DISTRIBUÏBLES A GRANEL

No requereixen cap adaptació de l'espai o del projecte, només un sistema d'envasos reutilitzables proveïts per la botiga o sol·licitats a les famílies compradores.

- La fruita i la verdura
- Els ous

ALIMENTS ADAPTABLES A GRANEL

Requereixen adaptacions de l'espai de venda i/o dispositius d'emmagatzematge i distribució especials.

- Els cereals i derivats (pasta, arròs, farina...)
- Les espècies i condiments
- Els llegums secs
- Els fruits secs
- El cafè i el cacau
- El sabó

Consulta el Manual de venda a granel de La Botiga



ALIMENTS MÉS DIFÍCILMENT O NO ADAPTABLES PER AL GRANEL

Requereixen adaptacions molt grans de l'espai i equipaments que en possibilitin la distribució a granel, com les seccions de producte (secció de carnisseria, peixateria...). En altres casos, les mateixes característiques de l'aliment, fan que la distribució sigui molt més aparatosa o requereixi una logística d'higiene més complexa.

Les llaunes i les conserves (tonyina, sardines, llegum cuit, melmelada...)

- La llet
- La carn
- El peix
- L'embotit
- El formatge (en peça sencera)

Alguns aliments distribuïts a granel no requeriran cap mena d'envàs (com la fruita o la verdura) i altres sí. En aquests darrers casos, es pot optar per utilitzar envasos reutilitzables que aporta el projecte o que duen les famílies.



Els ous ecològics que proveeix La Klosca a La Botiga arriben en safates de 36 ous. Les famílies poden dur les seves oueres o bé utilitzar les oueres que es recullen al projecte, en una cistella, i que queden disponibles per a qui les necessiti. Les safates en què arriben els ous a La Botiga, un cop buides, es retornen al proveïdor per a tornar a ser reutilitzades.



Inclús en aquells aliments en què no es pot fer a granel, és possible tenir en compte el format en què es compren i s'ofereixen els aliments perquè minimitzin els residus que generaran.

Les hamburgueses de vedella que distribueix Ramaders de Muntanya del Berguedà a La Botiga, no arriben empaquetades en envasos individuals, sinó en paquets de diferents unitats perquè estiguin adaptats a les diferents mides de famílies i per no multiplicar innecessàriament els residus.

Tot i que a granel es pot implementar, sobretot en aquells aliments que provenen de la compra i pels quals es pot escollir el format sense envàs, de vegades també és possible en el cas de les donacions i els excedents.

Durant molt de temps una de les donacions regulars al projecte van ser dipòsits de 1.000 litres de detergent líquid. Era un producte molt valorat al servei, però la seva distribució suposava un problema pel que fa a com engrunar-lo. Es va equipar el dipòsit amb un sortidor que s'hi adaptava i es va incorporar com a producte que era dispensat en ampolles reutilitzades d'1,5 litres que les famílies duïen de casa.

RECOMANACIONS

- Per a iniciar la distribució a granel, no només és important tenir en compte les característiques dels aliments sinó la viabilitat operativa, considerant qüestions com la disposició d'espai, les tècniques de conservació, la disponibilitat d'estrils de mesura del pes, i un programari de gestió que pugui comptabilitzar gramatges sense unitat fixa així com en la disponibilitat d'envasos reutilitzables.
- És molt important que, en la distribució a granel, es considerin les mesures de seguretat adequades per evitar la contaminació creuada d'al·lèrgens. 14.1. Alimentació i seguretat alimentària

8.1.2 Revalorització de residus produïts

En alguns casos, la transformació de residus pot donar lloc a nous productes que es poden mantenir dins el circuit econòmic i ser aprofitats per a la producció d'altres béns. És el cas dels residus orgànics, que poden ser transformats de manera directa en adob pel sòl.

BONES PRÀCTIQUES

Una de les col·laboracions centrals per La Botiga, des del punt de vista de la sostenibilitat i l'economia circular, és l'acord amb l'Associació Lombricultura Lúdica, per a la transformació i revalorització dels residus orgànics del projecte que resulten, per exemple, del triatge de la fruita i la verdura previ a la preparació de les cistelles.

Lombricultura Lúdica és un projecte que recull residus orgànics de diverses entitats i empreses locals sòcies i que els transforma en hummus a través d'un procés de vermicompostatge amb llombrius. Aquest hummus que en resulta és extremadament ric en nutrients i serveix per adobar i fertilitzar la terra i recuperar sòls empobrits, afavorint el creixement vegetal. En el cas d'aquesta associació, l'hummus que produeixen es destina a diferents horts i camps del municipi, per millorar la qualitat i la riquesa del sòl.

Per a saber-ne més: [Instagram de Lombricultura Lúdica](#)

8.1.3 Reciclatge

Tot i implementar estratègies per a la prevenció de generació de residus, és quasi segur que sempre hi haurà una quantitat de deixalles residuals que no es podran prevenir ni transformar, tant pel que fa a la distribució d'aliments com pel que fa a la brossa generada internament al projecte, i que caldrà transformar.

La gestió d'aquests residus constitueix una oportunitat per treballar la sensibilització en els hàbits de reciclatge entre les persones participants del projecte. En aquest sentit, incorporar cubells de separació de residus tant en els espais interns com externs del projecte, també en relació amb els residus de magatzem, contribueix a conscienciar sobre la necessitat de reciclar els residus generats.

RECOMANACIONS

- Per treballar el reciclatge, recomanem realitzar tallers pràctics i dinàmics amb les persones participants en el projecte que, després, també els permetin ser multiplicadores dins el projecte i en els seus cercles socials i familiars.
- Des del punt de vista de les accions de sensibilització, també és possible utilitzar alguns residus com a materials per fer a tallers amb infants i famílies.



8.2 Xarxa de recollida d'excedents alimentaris: prevenció de les pèrdues i el malbaratament

Com hem comentat en altres seccions d'aquest manual, la inseguretat alimentària i les dificultats de moltes llars per accedir a una alimentació adequada, saludable, sostenible i nutritiva es produeixen amb el teló de fons de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, que continuen representant al voltant d'un 30% dels aliments que es produeixen al món (FAO, 2019).

A escala mundial, les últimes dades apunten que un 13% dels aliments es perden entre la collita i la distribució a través del comerç al detall i un 19% es perden en la comercialització i les llars consumidores (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, 2024).

Per a saber-ne més sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari: [Fundació Espigoladors](#).

Les botigues comunitàries han de ser, per tant, agents actius en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament a partir de l'aprofitament dels aliments que queden descartats dels circuits i mercats convencionals, però que són sans, nutritius i perfectament aptes per al consum humà.

L'entrada d'excedents alimentaris, a més, és una de les vies per ampliar la quantitat i la varietat en l'oferta alimentària si es disposa d'un pressupost molt ajustat (o no se'n disposa) per a la compra d'aliments.

En moltes ocasions, les grans institucions i entitats que coordinen programes autonòmics o regionals de garantia alimentària funcionen de pont entre empreses comercialitzadores que disposen d'excedents i els projectes locals municipals que tenen possibilitat d'absorbir-los i distribuir-los. Aquests acords solen traduir-se, als SDA tradicionals, en xarxes de recollides setmanals d'excedents a supermercats i grans distribuïdores.

Així i tot, des dels projectes és possible buscar de manera activa empreses potencialment generadores d'excedents alimentaris ([Veure secció 12.4 Prospecció d'empreses](#)) i crear-hi acords de col·laboració propis.

En aquesta cerca, a més dels supermercats o hipermercats, és possible contactar amb empreses productores o transformadores d'aliments, o crear una xarxa de recollida d'excedents amb el petit comerç local, adherint botigues i negocis al detall i de proximitat a l'ecosistema de la botiga.

RECOMANACIONS

- Recomanem adaptar els vehicles de recollida a les quantitats de producte que els diferents tipus d'empreses poden oferir, així com a la proximitat física del projecte. Podem utilitzar camions, furgonetes, però també bicicletes de càrrega.
- És molt important comunicar i explicar els motius, les condicions i les garanties de seguretat en què es fa l'aprofitament alimentari en les botigues comunitàries, ja que la falta d'informació en relació amb els excedents pot generar molts dubtes i desconfiança en les persones compradores al projecte.

Model de Conveni per col·laboracions de donacions i excedents



NO TOT S'HI VAL

De vegades, tot i les condicions especificades en els acords de donació d'excedents, les empreses que en canalitzen no són del tot curoses en la tipologia de productes que s'ha acordat rebre o en les condicions d'entrega del producte (per exemple, en les dates de caducitat o l'estat de l'envàs). És molt important que, des dels serveis, se supervisi rigorosament tot el producte recepcionat abans d'incorporar-lo a l'estoc.

I és igual d'important generar cultura de les donacions amb les empreses que les practiquen: en els excedents, no tot s'hi val. Que siguin productes que no poden entrar o mantenir-se en el circuit mercantil, no significa que es puguin tractar amb menys cura i responsabilitat. Ni els SDA ni les botigues comunitàries són gestores de residus de les empreses distribuïdores.



A CAVALL REGALAT... MIRA-LI LES DENTS!

Des del punt de vista de la política i l'oferta alimentària, amb l'objectiu d'augmentar la quantitat i la diversitat dels aliments amb els quals compta el servei, molt sovint la tendència des dels projectes és acceptar qualsevol donació d'excedents (i no excedents) que s'ofereix.

És important que els projectes exerceixin la seva llibertat d'escollir aquelles recepcions de producte que veritablement els suposen un valor per al projecte, tant per la qualitat nutricional com per la quantitat dels aliments, així com per l'acceptació que tinguin per part de les famílies compradores.

Si les quantitats són molt minses, o bé excessives; si el valor nutricional dels aliments és baix o directament poc saludable o perjudicial per a la salut. Els projectes han de poder treballar amb els donants el funcionament d'aquestes donacions i, si no és possible ajustar-lo, han de poder refusar-les d'acord amb la lògica i els criteris interns de la comunitat alimentària.



A QUI DEMANEM QUÈ?

En definitiva, la recollida i distribució d'excedents és, o potser hauria de ser, un dels punts més reflexionats i treballats dins dels programes de garantia alimentària, per tot allò que té de contradicció i per tots els interrogants ètics que planteja.

En l'ús d'excedents, entren en tensió dos objectius fonamentals del model de comunitats alimentàries: per una banda, la prevenció del malbaratament i l'aposta per l'aprofitament alimentari; per l'altra, la creació de projectes d'accés a l'alimentació que treballen per desplegar models alimentaris que fomentin la salut amb un valor social, comunitari, econòmic i ambiental.

Des d'aquesta lògica, les comunitats alimentàries no han de jugar el paper d'absorbir tot allò que el sistema agroindustrial no vol o que li és sobrer, eximint-lo de la responsabilitat de reduir o eliminar les pèrdues i el malbaratament que genera.

Si les comunitats alimentàries volen tenir autonomia i capacitat per definir models alimentaris sostenibles i saludables, caldrà crear nous models que no necessitin dependre tant dels excedents i que permetin discriminar més entre donacions i rebutjar-ne si és necessari, retornant la responsabilitat de prevenir les pèrdues i el malbaratament al sistema alimentari actual. Absorbir-ne els excedents sense incidir-hi perpetua que es continuï produint.

En paral·lel, caldrà reflexionar sobre la necessitat de traslladar al conjunt de la societat el mateix nivell de responsabilitat que es demana per contribuir a l'aprofitament alimentari. Si el reaprofitament no es produeix per part de tota la massa consumidora i només es practica en els serveis de garantia alimentària, podem ser molt més exigents amb persones en situació de vulnerabilitat social i/o inseguretat alimentària, amb realitats complexes, que amb el conjunt de la ciutadania consumidora.

BONES PRÀCTIQUES



La **Fundació Espigoladors** és una organització sense ànim de lucre que lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari, a la vegada que empodera persones en risc d'exclusió social d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible.

Connecta i actua sobre tres necessitats socials: lluitar per l'aprofitament alimentari, garantir el dret a una alimentació saludable i crear oportunitats laborals per a col·lectius en situació de risc d'exclusió social.

Mitjançant acords amb productors i productores, organitzen espigolades amb voluntariat als camps per collir fruites i verdures que són descartades del circuit comercial per diversos motius, com ara una reducció dels preus, un excés d'oferta o per qüestions estètiques, entre d'altres.

Per distribuir la fruita i verdura espigolada, treballen en xarxa amb entitats socials i serveis de distribució gratuïta d'aliments (SDA) i impulsen projectes per transformar el paradigma d'ajuda alimentària actual cap a models més participatius i empoderadors. La cogestió del projecte de La Botiga és un dels molts projectes a través dels quals treballen per transformar el model de garantia alimentària.

Podeu consultar totes les seves àrees d'actuació i projectes en el següent enllaç: [Fundació Espigoladors](#)



EL COMÚ
LA COMUNITAT

1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
- 9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA**
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

9. Programa de participació i dinamització comunitària

Crec que aquesta és una era en la que hem de fomentar aquest sentit de comunitat, especialment en un moment en què el neoliberalisme intenta obligar a les persones a pensar en si mateixes només en termes individuals, i no col·lectius
Angela Davis

La construcció comunitària és un element tan central en La Botiga i en el model que proposa que, tot i que vam començar parlant d'un projecte d'innovació social al voltant de la garantia alimentària, ara parlem d'un projecte comunitari al voltant del dret a l'alimentació. Parlem, de botigues comunitàries o de comunitats alimentàries entenent que, el fet diferencial d'aquests sistemes de cobertura de drets bàsics és justament la comunitat que es construeix i s'activa per garantir-los col·lectivament.

Amb un panorama social individualitzat i fragmentat, és difícil, però també imprescindible crear espais que possibilitin allò comunitari: la diversitat, la pluralitat, l'intercanvi, la coneixença, l'aprenentatge mutu, el comú. És urgent generar espais on poder pertànyer i on totes les persones puguin trobar maneres de ser-hi i de ser-ne protagonistes.

En aquest sentit, pensar en la participació no és un exercici de conveniència ni un procés automàtic, sinó un procés que molts cops demana pensar activament en com crear els encaixos i els marcs perquè tothom pugui sentir-se còmode i sentir-se'n part.





La participació comunitària té a veure amb crear un espai (material i immaterial) amb el que vincular-se; un espai col·lectiu i generador de confiança. De vegades, la relació amb el projecte, la comunitat i les persones concretes que en formen part són una font de socialització i relació molt important per a les persones que hi participen, especialment per aquelles que, per diverses raons, compten amb xarxes familiars i socials minves o pateixen situacions de solitud no desitjada.

Entre d'altres, la construcció de la comunitat (especialment en serveis d'atenció i suport social) requereix un canvi de mirada cap a les persones que en formen part, per fer-la més integral, complexa i interseccional. Una mirada que posi l'èmfasi en les capacitats i potencialitats de cada persona, els seus coneixements, idees i possibilitats, situant-les en un rol d'agència i de co-construcció activa.



A més de la participació en la gestió operativa del projecte, és fonamental que les botigues comunitàries siguin espais on passen coses: espais de trobada, d'activitats i accions, d'aprenentatge i sensibilització. Això no només ajuda a la creació i dinamització de xarxa, sinó que contribueix a trencar els estigmes i llocs comuns instal·lats sobre els SDA tradicionals com a espais dispensadors d'aliments.

Els somriures de La Botiga...



9.1 Un espai amable

Perquè les persones vulguem ser-hi, hem d'oferir-nos espais que ens convidin i que ens acullin. Per tant, un element previ a la construcció comunitària és comptar amb (o adaptar) un espai que ens convoqui, perquè l'espai crea o impedeix possibilitats, orienta les accions i les activitats, ens col·loca en uns o altres rols. Un espai amable, acollidor, pensat per a les persones... obra relacions i vincles diferents dels espais en què, per funcionalitat o practicitat, es deixa de tenir en compte la vivència subjectiva que les persones tenen del lloc.

En la tradició dels SDA, de vegades, l'experiència de les persones ha quedat relegada lluny dels objectius i focus del projecte, amb circuits segregants i mecanismes de diferenciació (uns a una banda d'una taula, els altres a l'altre), cues al carrer... i una sèrie de barreres en l'espai que han generat relacions de control, estigmatització i atenció sense vinculació.

Per tant, a un nivell molt bàsic, un espai amable passa per no segregar i que totes les persones involucrades al projecte (compradores, participants, equip tècnic...) comparteixin les màximes àrees possibles. És possible que les persones compradores (si no estan participant) no tinguin accés al magatzem, o a les zones de descans del personal tècnic i voluntari, però el format de les botigues o supermercats comunitaris pressuposa alguns espais comuns de convivència per a tothom.

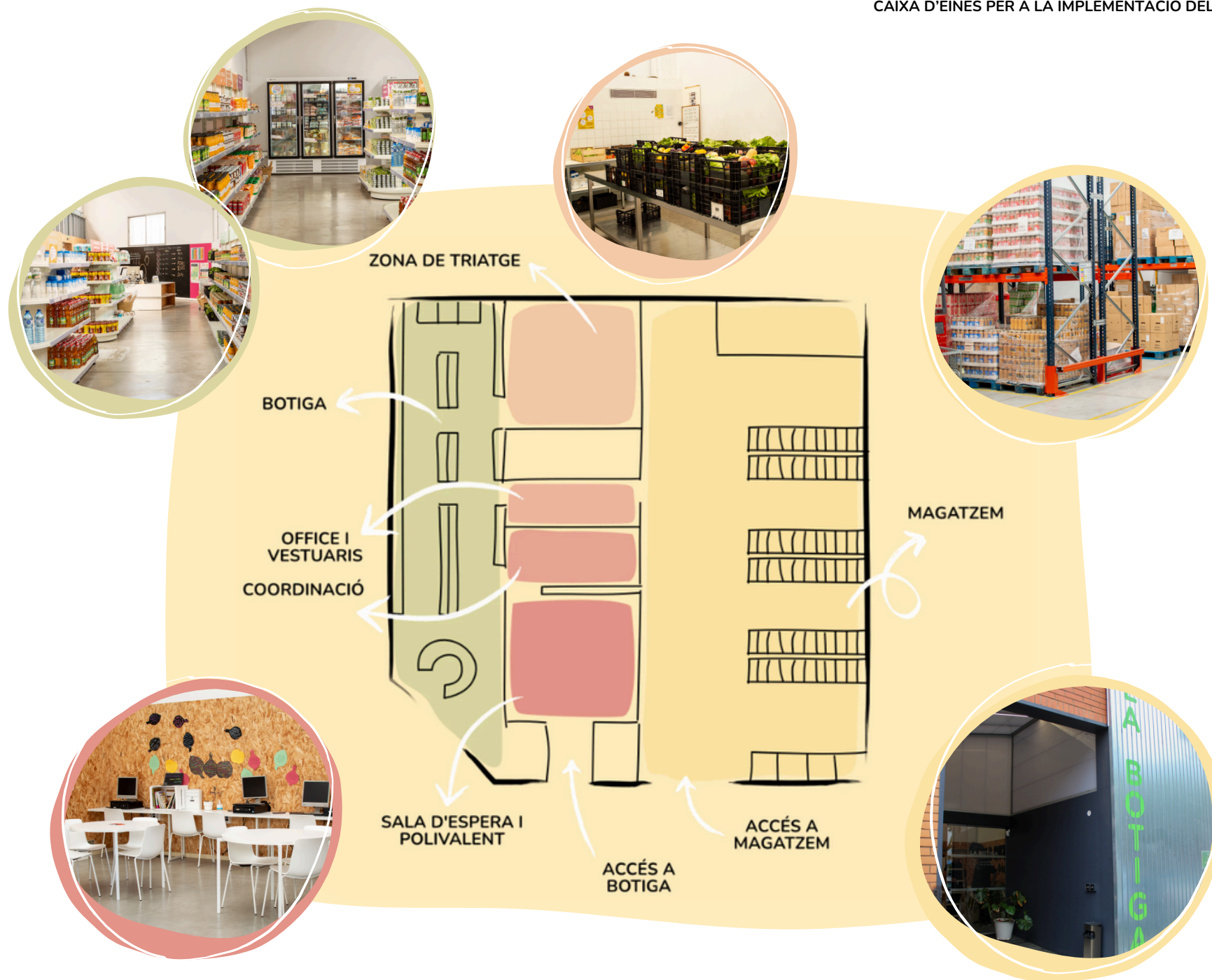
Passa també per pensar els diferents espais que cal tenir al servei, en les necessitats de les persones que han de transitar-hi, en els circuits i itineraris que possiblement passaran a dins, i que tots plegats resultin còmodes.

Pensar-los genèricament, i pensar-los des de les necessitats de grups específics amb els quals treballem.

- Espais adaptats per a l'accés amb cadires de rodes i altres suports per caminar.
- Espais per esperar, on pugui seure, especialment per a les persones que tenen dificultats de mobilitat.
- Mobiliari que faciliti la comunicació: taules rodones amb cadires i no cadires arreglades contra la paret per facilitar un espera inactiva.
- Racons per a nenes i nens, amb joguines o material perquè puguin entretenir-se mentre les adultes fan la compra.
- Parets de vidre per fondre l'espai entre l'endins, on es compleixen tasques del funcionament operatiu de La Botiga, i el fora, on es fa la compra.
- Sets d'ordinadors, per a poder fer consultes o tràmits per a les persones que no tenen accés a internet, o a dispositius digitals.

Finalment, implica cuidar activament l'espai, com a forma de cuidar a les persones. Tot i que l'alimentació sigui un dret, recórrer al suport de projectes alimentaris moltes vegades genera sentiments complexos i negatius, que s'agregen amb espais i tractes precaritzats i poc curosos. L'amabilitat, en totes les seves formes, pot contribuir al fet que la vivència personal sigui molt menys aspre.





9.2 Botigaires

Un dels primers i principals canvis que es va activar en el canvi de model de La Botiga, en la transformació de SDA a botiga comunitària va ser l'obertura de la participació a més (i molts) grups i col·lectius de persones que, per diverses raons, havien quedat excloses o tenien dificultats d'accés a participar activament en el projecte.

En alguns casos, les dificultats d'accés responien al disseny del projecte des de la lògica de rols excloents, que no permetia que les persones poguessin tenir-hi diferents tipus de papers simultàniament (comprar-hi i aportar-hi hores, treballar-hi ...). En altres casos, es relacionaven amb la falta d'una lògica interseccional en les propostes de participació, que feia que els formats d'activitat, els canals de difusió o els acords de col·laboració no arribessin o fossin adequats per les realitats de les persones i grups socials.

La primera acció des del punt de vista de participació va ser obrir la possibilitat que les famílies i persones compradores aportessin temps a la gestió i presa de decisions del servei, d'igual manera que ho feia i ho fa el voluntariat tradicional (no comprador).

Per tant, les persones botigaires inclouen totes les persones que participen en el projecte, tant si són compradores com si no, que comparteixen espais, tasques, accions, responsabilitats... sense distincions.

BONES PRÀCTIQUES

Una de les estratègies que des de La Botiga ha ajudat a treballar la pertinença i la vinculació horitzontal i inclusiva, així com la integració com a botigaires tant del voluntariat tradicional com de les famílies compradores-participants, ha estat l'ús dels davantals i armilles del projecte, que utilitzen totes les persones botigaires amb independència del seu rol (persones compradores, voluntariat, treballadores...). Simbòlicament, els davantals i armilles



BOTIGAIRE

m. i f. [LC] [PR] Persona que forma part d'una botiga comunitària.

m. i f. [LC] Promotora del dret a l'alimentació adequada, saludable i sostenible en el seu territori.

adj. [LC] Unit a d'altres per una comunitat d'interessos i responsabilitats en torn al dret a l'alimentació.

PREGUNTES I REFLEXIONS ENTORN LA PARTICIPACIÓ

1 La participació és obligatòria?

A La Botiga no ho és. Entenem l'alimentació com un dret, que no està subjecte a cap acció o retorn, de manera que hi participa qui vol fer-ho, lliurement. Fer-la obligatòria (especialment amb requisits rígids) pot generar dificultats i greuges entre famílies que poden tenir situacions laborals, familiars, de salut... molt diverses i, en conseqüència, diferents possibilitats de participar. Tot i això, cada projecte pot treballar i definir internament els marcs de corresponsabilitat i participació que consideri.

2 La participació té contraprestació?

No, no aporta beneficis addicionals a les persones participants en termes de garantia alimentària (disposar d'una major quantitat de punts, de recollides o accés a uns productes concrets).

L'accés als aliments no està condicionat ni oscil·la per una participació activa en el projecte. La derivació a La Botiga es realitza a través de Serveis Socials i exclusivament en relació amb criteris econòmics i socials establerts per Acció Social (per exemple, el nivell de renda en relació amb l'IRSC).

La participació sí que aporta beneficis en termes de xarxa social i relacional, implicació en la vida cívica i associativa i l'accés a espais d'aprenentatge no formal, entre altres.

La professional social motivarà i orientarà a la participació com a una oportunitat de millora en el pla d'acompanyament social, però no amb caràcter de contraprestació ni d'eina de vinculació amb la professional.

3 Hi ha un mínim de dies o hores que cal participar?

En el cas de La Botiga, no. Pactem individualment amb cada persona o unitat familiar la freqüència, el dia i l'horari en què els agradaria participar, els quals sempre són modificables i adaptables. Hi ha persones que venen cada setmana, altres que venen quinzenalment o mensualment, i algunes que estan disponibles per suport puntual.

4 En què participen les persones que ho fan?

En activitats i funcions molt diverses. Des de La Botiga, sempre es proposen aquelles tasques en què es necessita suport, com per exemple:

- Tasques de suport a botiga: informar i acollir al taulell de registre, acompanyar a famílies en el circuit de compra, reposar producte a les prestatgeries, canviar la cartelleria...
- Tasques de suport a magatzem: preparar caixes de fruita i verdura, gestionar minves i excedents, empaquetar i etiquetar producte...
- Tasques de suport a tallers i activitats: impartir un taller o activitat, donar suport en l'aprenentatge de TIC, participar en un intercanvi lingüístic, realitzar traduccions...
- Tasques de suport de comunicació i difusió: anar a mitjans de comunicació locals a explicar el projecte, enquestar en els processos de diagnosi o en les consultes populars...

També es realitzen crides de participació puntuals, per exemple, per recaptar, dies de molta afluència de famílies, etc. Les persones participants sempre poden fer propostes d'iniciatives que volen dur a terme, segons els seus interessos, coneixements i aspectes que detecten que es poden millorar.

RECOMANACIONS

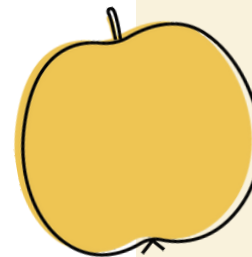
- Quan s'incorpora una nova persona o família compradora, es recomana programar una entrevista d'acollida, que durarà aproximadament una hora i la realitzarà l'equip tècnic del servei i/o els i les Botigaires de la Comissió d'Acollida i Convivència.
- En aquesta trobada s'informarà dels valors, objectius i maneres de funcionar del projecte. Serà el moment per donar a conèixer els Acords de Convivència, relatius a les persones, la comunitat i l'espai.
- L'entrevista d'acollida també serveix per proposar i incentivar la participació de les famílies compradores. Si la persona vol participar, en aquesta trobada es recolliran dades relatives al seu interès, les seves competències i habilitats, els horaris de què disposa, les seves càrregues familiars, les seves aficions, etc. També s'explicarà en detall el projecte i les formes de col·laborar-hi, les tasques, les activitats, etc. L'objectiu serà trobar l'encaix per tal que la persona hi pugui prendre part, si ho vol.
- És fonamental establir acords de participació clars i detallar els drets i responsabilitats tant del projecte com de les persones que hi participen. Es recomana firmar un acord de col·laboració en el que s'expliciti el caràcter voluntari de la relació i el marc legal en el qual té lloc.
- Algunes persones valoren molt positivament el lliurament d'una targeta que identifiqui el seu estatut de Botigaire i d'un certificat que evidencii la seva col·laboració.
- També es valora molt (i facilita la participació) si es disposa d'un servei de canguratge per a infants durant les estones que les mares o pares venen a participar.
- Recomanem poder tenir grups de comunicació o difusió (tipus Whatsapp, Telegram...) amb les persones participants, per poder tenir-hi una comunicació àgil i directa. Des del punt de vista de la bretxa digital, cal tenir presents a aquelles persones que no disposen d'aquestes aplicacions, i tenir acordat un altre sistema de comunicació amb elles.

ADAPTAR-SE A UNA COMUNITAT MÉS PLURAL

L'obertura de la participació en les famílies i persones compradores (així com a altres grups humans) és un procés que s'ha d'acompanyar des del servei per ajudar al fet que totes les persones que ja hi participaven puguin entendre els nous models de participació, ressituar-se i comprendre els seus nous rols, o com compartir-los.

Per al voluntariat tradicional, per exemple, la incorporació de les famílies en la participació activa pot generar confusió i dubtes sobre la necessitat de la seva presència, tensions en el cas de persones que es trobaven còmodes en models més assistencialistes o amb rols diferenciats, etc.

En aquests casos, pot passar que persones que hi participaven anteriorment ja no se sentin identificades o d'acord amb les noves propostes. En tot cas, és important que el projecte comuniqui el perquè de les noves línies de participació comunitària, els motius per impulsar-les, i els valors d'agència, apoderament i activació comunitària que hi ha darrere.



9.3 Altres còmplices de la comunitat

A més dels i les Botigaires, hi ha determinats grups i col·lectius que també es poden incloure en les botigues comunitàries, a través de diversos programes institucionals o convenis de participació dissenyats amb entitats i centres del territori.

9.3.1 Escoles i instituts

A través de programes de servei comunitari, de diversificació curricular o d'accions que s'organitzin des dels centres (visites, recaptés, campanyes de sensibilització...) **és possible donar a conèixer i obrir el projecte a l'alumnat d'escoles i instituts, i a les seves famílies**, generant espais de coneixença i sensibilització sobre el dret a l'alimentació, la construcció comunitària, el suport i la cura socials o el malbaratament alimentari i la sostenibilitat, així com espais d'apropament a la ciutadania responsable, o a l'orientació laboral i el mercat de treball.

RECOMANACIONS

- En el cas d'alguns **programes o itineraris**, els **òrgans competents en educació delimiten i concreten el contingut, la metodologia i el calendari de les accions**. Caldrà informar-se a través dels centres d'aquestes especificacions.
- Caldrà **signar un acord o conveni**, ja sigui modelat per les institucions educatives o creant un conveni propi. En el cas dels menors, caldrà contemplar les autoritzacions pertinents dels responsables i les mesures de protecció addicionals que calgui (per exemple, certificat negatiu de delictes sexuals de les persones amb les quals col·laborin).
- Dins del que marquen els requisits dels diferents programes (especialment quan són curriculars), recomanem poder **traslladar als i les joves la capacitat de decisió de en què i com volen participar**, oferint-los la possibilitat de co-dissenyar accions i formes de participació.
- Les i els alumnes que participen del projecte en el marc de l'educació formal poden tenir edats molt diverses. Per aquelles i aquells alumnes que ja tenen 16 anys o més, és útil haver pensat possibles formes de participació un cop acabin les activitats amb l'institut, per si volen continuar col·laborant, a títol personal.

A Catalunya, és possible realitzar alguns tipus de voluntariat social a partir dels 16 anys. Pots trobar més informació al següent [enllaç](#).

ALGUNS FORMATS DE PARTICIPACIÓ A LA BOTIGA

El **Servei Comunitari** és un programa d'activitats dins del marc curricular, per alumnat de 3r i 4rt d'ESO, que té com a objectiu oferir als i les estudiants experimentar i protagonitzar accions de compromís cívic.

Els **Programes de diversificació curricular** pretenen apropar l'àmbit laboral a l'alumnat entre 16 a 21 anys dels Centres d'Educació Especial. Aquest programa proposa dur a terme activitats formatives en entitats del municipi en un període no superior al 40% de l'horari setmanal.

L'**Estada a l'empresa** és una matèria optativa del currículum de batxillerat que té com a objectiu orientar i fer conèixer a l'alumnat la realitat del món laboral.

També des dels espais de tutoria, de les propostes de treball per projectes d'algunes assignatures, des de les activitats extracurriculars del centre o des de les AFAs poden sorgir propostes de col·laboració, que admetran un nivell alt de codisseny per adaptar-les a les necessitats i interessos pedagògics i socials de les escoles i els instituts, així com de l'alumnat.

9.3.2 Persones en processos de recuperació

Igual que amb els centres educatius, existeixen diversos programes oficials i itineraris no oficials, que es poden dissenyar a mida, per a persones que es troben en processos de recuperació.

ALGUNS PROGRAMES PER A PERSONES EN PROCÉS DE RECUPERACIÓ

1 Mesures Penals Alternatives

Les mesures penals alternatives permeten als òrgans judicials donar una resposta menys aflictiva que les penes privatives de llibertat per la comissió d'una falta o d'un delictes lleu o menys greu, al mateix temps que se salvaguarden els drets de les víctimes.

Alguns programes i serveis comunitaris poden postular per incorporar-se al programa mesures alternatives del municipi, a través dels Serveis de Mediació locals i del Departament de Justícia.

Pots trobar més informació a aquest [enllaç](#).

2 Mesures Penals Alternatives

Les mesures reparadores són activitats en benefici de la ciutadania i de la comunitat que es recullen en les Ordenances de civisme i convivència ciutadana i que resulten de les mediacions reparadores que es duen a terme des d'alguns Serveis de Mediació. Són la possibilitat de substituir sancions econòmiques per fórmules alternatives de reparació del dany i benefici de la comunitat.

Són molt més breus que les mesures penals alternatives i difereixen entre territoris. Cal informar-se amb els serveis propis del municipi per conèixer els detalls.

3 Mesures Penals Alternatives

Són programes no oficials ni estàndards i que cal dissenyar amb l'entitat o organització que els coordina. Els explicitem perquè, sovint, la majoria de propostes per a fer voluntariat (social, ambiental...) no promouen o afavoreixen activament la participació de persones lligades a aquests dispositius, i la seva presència és quasi inexistent. La participació d'algunes de les persones que estan en seguiment d'aquests programes pot tenir uns impactes socials i relacionals molt positius, que reverteixen en la millora terapèutica de la persona.

La vinculació de persones en processos de recuperació potser encara més complexa del que ja és la participació comunitària en si mateixa. Cal tenir en compte que, a més, els criteris de voluntariat en aquest cas són relatius, perquè en molts casos és població en programes de tractament i, tot i que existeix llibertat formal en la participació, sabem també que no són autopropostes i que sovint responen a evitar un mal major, o a la necessitat de demostrar adhesió al tractament.

Per què, llavors, participar en aquests programes? Perquè, tal com pensem en les comunitats alimentàries, són espais que tenen una possibilitat real i que poden assumir la responsabilitat social i comunitària de crear espais radicalment inclusius, inclús quan la vinculació i la participació no són senzilles. En els casos en què la vinculació social, comunitària, inclús legal, estan profundament fragilitzades i en què l'estigma és una barrera molt forta, els espais que preserven l'oportunitat de pertànyer i construir en comú són imprescindibles per a la recuperació de les persones.

RECOMANACIONS

- Per la complexitat de la situació en què es troben les persones d'aquests grups, recomanem valorar des dels projectes els perfils que realment es poden acompanyar, així com treballar en una coordinació i gestió molt fluides i properes amb les institucions de col·laboració (serveis de mediació, entitats terapèutiques...), treballant constantment des del suport mutu.
- És especialment important entendre els reptes de convivència que els perfils de persones en processos de recuperació poden suposar pel servei i pel conjunt de persones, i fer feina activa per a la conscienciació entorn els diferents mecanismes de discriminació que podem estar exercint sobre elles.

9.4. Tallers i activitats

Les botigues comunitàries volen ser espais que transcendeixen la distribució alimentària i que utilitzen l'alimentació com a generadora d'oportunitats per l'aprenentatge, la reflexió col·lectiva i crítica, i la recuperació de sabers. També al voltant de temes que s'hi relacionen estretament, com la salut, la sostenibilitat ambiental, l'accés de mitjans de vida adequats i drets bàsics.

Al voltant d'aquests temes, és possible desplegar tallers o cicles de tallers que convidin a les persones compradores i/o participants a apropar-s'hi, de manera grupal i informal, reflexiva i apoderadora.

Els tallers i les diferents activitats participatives també vitalitzen les botigues comunitàries, fent que siguin lloc de trobada, i contribuint a la vinculació i a la coneixença entre els i les diferents participants en el projecte, les Botigaires.

ALIMENTACIÓ

- **Cuina intercultural o receptes del món:** cicle de tallers per conèixer i cuinar conjuntament receptes de diferents tradicions i cultures culinàries.
- **Temporades i estacions dels aliments:** tallers de temporada per conèixer els aliments que podem trobar a cada estació i diferents maneres saludables de preparar-los (per exemple, com fer batuts de fruita o gelats saludables a l'estiu)
- **Lectura d'etiquetes de productes alimentaris:** taller per apropar-nos a què volen dir totes les indicacions alimentàries (per exemple, els ingredients, els additius...) que apareixen als aliments processats i saber què estem menjant realment.
- **Propietats i equivalències nutricionals dels aliments:** taller per conèixer quins nutrients ens aporten els diferents aliments i com és possible substituir-ne uns per altres (per exemple, l'aportació proteica que poden donar els llegums en lloc de la carn).
- **Nutrició, dietes i recomanacions:** espai nutricional per conèixer quins aliments necessitem i en quines freqüències i racions, adaptades a les diferents etapes de la vida, a les necessitats i preferències de cada persona.
- **Cuina per a infants:** espais de cuina lúdica amb i per a les més petites i els més petits de la comunitat, per despertar la curiositat i l'interès per l'alimentació i la cuina de manera divertida.
- **Masterchef comunitari:** activitats de cuina lúdica, per grups i joves, basats en reptes per, per exemple, fer propostes de plats creatius amb certs ingredients, elaborar un menú entre els diferents grups participants...



SOSTENIBILITAT

- **Espigolades:** sortides per espigolar algun camp del municipi o de la zona, i transportar l'excedent alimentari al projecte.
- **Horts:** cicle d'activitats que pot incloure visites a horts municipals, comunitaris i/o terapèutics, sessions per aprendre a recuperar llavors, com fer hort a casa...
- **Cuina d'aprofitament:** cicle de tallers per aprendre a cuinar amb "sobres" d'aliments (sobres d'àpats) o parts dels aliments que habitualment no s'aprofiten (com la pell), per prevenir el malbaratament alimentari a casa.
- **Estalvi (energètic) a la cuina:** tallers per conèixer estratègies i trucs per millorar l'eficiència energètica en la preparació dels aliments.
- **Conservació dels aliments:** tallers per aprendre a fer conserves, especialment amb els productes dels quals hi ha excedents en algunes èpoques de l'any, i de quantes i quines maneres es pot fer aquesta conservació.
- **Reciclatge i creativitat:** especialment enfocats a infància, són espais per a activitats creatives i lúdiques a partir d'envasos i materials reciclats.



2n CICLE DE TALLERS DE SOSTENIBILITAT AMBIENTAL

FEM HORT

SESSIÓ 1	SESSIÓ 2	SESSIÓ 3	SESSIÓ 4	SESSIÓ 5	SESSIÓ 6
VISITA A LA MUJADA I COMPOST CASOLÀ	VISITA AL JARDÍ FENIX	L'HORT A CASA	SEMBRA DE LLAVORS RECUPERADES	VISITA ALS HORTS MUNICIPALS DEL PRAT	PLANTES AROMÀTIQUES
Quan? Dimarts 16 de maig, a les 9.30h	Quan? Dimarts 30 de maig, a les 9.30h	Quan? Dimarts 13 de juny, a les 10h	Quan? Dimarts 27 de juny, a les 10h	Quan? Dimarts 11 de juliol, a les 9.30h	Quan? Dimarts 25 de juliol, a les 10h
On? Quedem a La Botiga i anirem juntes a Can Comes (El Prat)	On? Quedem a La Botiga i anirem juntes al Jardí Fenix (Barcelona)	On? A l'entrada de La Botiga	On? A l'entrada de La Botiga	On? Quedem a La Botiga i anirem juntes als Horts Municipals (El Prat)	On? A l'entrada de La Botiga
Quant durarà? 2 hores + desplaçaments	Quant durarà? 2 hores + desplaçaments	Quant durarà? 2 hores	Quant durarà? 2 hores	Quant durarà? 2 hores + desplaçaments	Quant durarà? 2 hores
Què farem? Visita al projecte de La Muijada i aprendrem a fer compost amb deixalles orgàniques de casa.	Què farem? Activitat pràctica relacionada amb la plantació, cultiu, seguiment d'alguna hortalissa, fruita o verdura de temporada.	Què farem? Creació d'un petit hort a casa, per poder plantar plantes interessants, cuidar-les i collir-les.	Què farem? Activitat per cultivar aliments sense comprar llavors, aprofitant productes que es fan servir al dia dia a casa.	Què farem? Presentació del Projecte dels Horts Municipals, amb visita i passeig pels horts.	Què farem? Conèixerem diferents plantes aromàtiques, les seves propietats i trucs per cultivar-les.

LA BOTIGA
alimenta • cuida • transforma

ABD espigoladors

Ajuntament del Prat de Llobregat

¡Apúntate! Escrivint a
mruiz@abd-ong.org
687 633 010

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS I MERCAT LABORAL

- **TIC (Tecnologies de la Informació i la Comunicació):** espais grupals o personalitzats, entre persones de la comunitat, per aprendre a utilitzar programari d'ordinador, fer tràmits laborals o bancaris, accedir i utilitzar aplicacions socials.
- **Intercanvi lingüístic:** espais de conversa i aprenentatge informal d'idiomes, a través d'intercanvis entre persones de la comunitat.

ECONOMIA DOMÈSTICA I FINANCES

- Eficiència energètica a la llar: tallers informatius per donar a conèixer el mapa de recursos d'orientació energètica disponibles, els suports i ajuts que es poden sol·licitar i estratègies domèstiques per a l'estalvi energètic tant a l'hivern com a l'estiu.
- Estratègies d'estalvi en la compra: tallers per descobrir petites eines i trucs per estalviar en la compra d'aliments i no caure en els trucs de màrqueting dels establiments, i per descobrir informacions útils de les etiquetes (gramatges, preu per quilo i no per unitat...).

SALUT

- **Activitats físiques:** espai per practicar en grup algun esport o activitat física (caminades, dansa...), orientat a conscienciar sobre la importància d'un estil de vida activa.
- **Malalties associades a l'alimentació:** Sensibilització sobre les malalties lligades a l'alimentació, com detectar-les i com prevenir-les a través de dietes saludables.
- **Alimentació, salut i dones:** espais grupals per intercanviar i reflexionar sobre aspectes particulars de l'alimentació i la salut de les dones, en les diferents etapes vitals.
- **Com ens relacionem amb l'alimentació:** espais per treballar el vincle emocional que tenim amb l'alimentació (com ens interpel·la, com la vivim...) i la relació entre l'alimentació i salut mental, així com la seva relació amb el cos i l'autopercepció.

**Consulta el Catàleg
d'activitats i tallers
elaborats per La
Botiga**



RECOMANACIONS

- El catàleg que proposem en aquesta secció no és exhaustiu ni cal implementar-se en bloc. Cada projecte podrà adaptar els eixos i les activitats segons les seves necessitats, focus d'interès i recursos.
- Recomanem adequar els tallers i activitats a les necessitats dels i les Botigaires. En aquest sentit, es poden fer enquestes prèvies per conèixer els interessos i curiositats de les persones de la comunitat.
- Per al co-disseny d'activitats, es recomana aprofitar els coneixements de la comunitat de Botigaires, permetent que siguin ells i elles qui les imparteixin.
- Recomanem coordinar-se amb agents, entitats i organismes locals per dissenyar i realitzar tallers, aprofitant les seves experteses i evitant duplicar ofertes, a més de donar a conèixer als Botigaires altres recursos i projectes del territori.
- És important que el mètode de dinamització dels tallers s'adapti al tipus de persones que hi accedeixen (per exemple, segons l'edat) i buscar metodologies innovatives per realitzar-los (lúdiques, artístiques...).
- Cal ajustar els horaris de les activitats oferint tallers en diferents franges del dia per facilitar la participació de tothom. També és útil disposar d'un espai de joc per als infants o un servei de canguratge perquè les famílies puguin assistir-hi.

9.5 Dinàmiques participatives

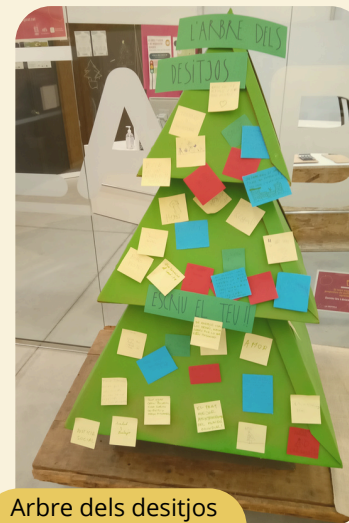
Per a algunes persones i famílies, la vinculació a cicles de tallers o activitats de més llarga durada pot suposar un compromís que no poden o no volen assumir en un moment determinat. Per aquests casos i, en general, per **incentivar formes de participació de baixa exigència**, és possible generar dispositius de participació puntuals, que busquin la interacció amb la comunitat Botigaire però de manera molt concreta i aprofitant quan venen a l'espai, per exemple, a comprar. Aquestes formes de participació poden ser un pas previ a la vinculació en activitats que requereixen una vinculació més gran, com els tallers.

Les dinàmiques participatives poden proposar a les persones interactuar amb l'espai, per exemple, intervenint en un mural, escrivint en una targeta d'una instal·lació col·lectiva, jugant amb materials que s'hagin deixat a l'espai... i un llarg etcètera.

Són dinàmiques que, per exemple, poden organitzar-se aprofitant els dies o setmanes mundials o internacionals en commemoració a diferents causes sobre els quals el projecte vol posar el focus i obrir-ne la reflexió, i que a més puguin representar i interpel·lar a les diferents col·lectivitats i persones del projecte.

DIES PER CELEBRAR

Dia de la Discriminació Zero (1 de març)
 Dia Internacional de la Dona (8 de març)
 Dia Internacional de la Eliminació de la Discriminació Racial (21 de març)
 Dia Mundial de la Salut (7 d'abril)
 Dia Internacional dels i les treballadores (1 de maig)
 Dia Mundial del Medi Ambient (5 de juny)
 Dia Internacional de l'Orgull LGTBIQ+ (28 de juny)
 Dia Mundial de l'Agricultura (9 de setembre)
 Dia internacional de les persones grans (1 d'octubre)
 Dia Mundial de l'Alimentació (16 d'octubre)
 Dia Internacional per l'Erradicació de la Pobresa (17 d'octubre)
 Dia mundial de la infància (20 de novembre)
 Dia Mundial del Voluntariat (5 de desembre)
 Dia Internacional dels Drets Humans (10 de desembre)
 Dia Internacional de les Persones Migrants (18 de desembre)



Arbre dels desitjos
(Nadal)



Dia Mundial de
l'Alimentació



Biblioteca Comunitària
(Sant Jordi)

9.6 Valors i acords de convivència

Les normes i els acords de convivència que guien la relació de les persones, entitats i empreses dins de La Botiga són pocs, però expressen de forma contundent els valors que guien la comunitat de Botigaires. Apel·len a la comunitat que està treballant, fent pràctiques laborals o formatives, voluntàries, entitats i empreses presents en la gestió de La Botiga, així com a la comunitat de compradores i compradors que no es vinculen més enllà al projecte.

La Botiga treballa per mantenir un espai en el qual totes i tots puguem conviure amb dignitat i respecte i, com a guia general, les incidències i conflictes que apareixen en l'àmbit de la comunitat procuren no abordar-se amb mesures sancionadores, sinó que es treballen des del marc de la mediació i la reparació.

Internament, La Botiga compta amb uns Acords de Convivència, proposats i acordats a la Comissió de Convivència.

ACORDS SOBRE COM VOLEM CONVIURE

A La Botiga no es toleraran:

- Les faltes de respecte a les persones.
- Les manifestacions de racisme, masclisme, LGTBIQ+fòbia... o qualsevol discriminació per raó de gènere, sexe, orientació sexual, origen ètnic, religió, edat...
- L'assetjament sexual.
- Els comportaments agressius o intimidatoris cap a altres persones.
- La violència verbal o física en el tracte amb altres.
- El furt i o subtracció de productes disponibles al projecte.
- El consum d'alcohol o altres drogues.
- Fer un mal ús deliberat de materials.
- Efectuar danys intencionats a l'equipament i espais.
- Accedir a zones no autoritzades, la intrusió en espais no públics (dedicats a la gestió interna).
- L'incompliment de les normes de l'espai així com les indicacions de l'equip per un bon funcionament del servei.

PROTOCOLS

Més enllà dels acords propis del projecte, les botigues comunitàries també han de disposar de protocols per abordar incidents i conflictes específics, entre ells:

- Protocol contra l'assetjament
- Protocol per a la gestió de conflictes

Existeixen alguns recursos molt útils per elaborar-los, com els que facilita Fil a l'Agulla, una cooperativa sense ànim de lucre especialitzada en facilitació i promoció de nous lideratges.

En aquest enllaç trobeu la seva Guia per a l'Elaboració d'un Protocol de Gestió de Conflictes en Comunitats:

filalagulla.org/web/content/46095?unique=b85b186fb6138e7bf9b65c7a2fb895f040e86102

- Protocols de confidencialitat i protecció de dades

En alguns casos també cal tenir en compte el marc legal de la relació entre les persones i el servei, especialment quan hi ha normativa que va més enllà del projecte. En aquests casos cal tenir en compte els abordatges que aquests marcs indiquen.

- Protocol Sancionador d'Acció Social, que regula els drets i deures de les persones en l'accés als Serveis Socials.
- Conveni laboral que regula la relació professional, inclosos els marcs específics dels plans d'ocupació.
- Convenis de pràctiques per a les persones que realitzen pràctiques al projecte.

Tot i això, si les consignes establertes són infringides, la comunitat de Botigaires donarà una resposta contundent que pot arribar a suposar una expulsió temporal de l'espai.



RECOMANACIONS

Un dels aspectes que pot requerir una normativa específica i consensuada és la gestió dels excedents de la mateixa Botiga. Els aliments provinents de les minves o el reaprofitament no poden, per normativa, dirigir-se a altra població que aquella derivada dels serveis socials municipals. Per tant, cal crear circuits de reaprofitament en el mateix espai alhora que cal poder garantir, en un espai alimentari i comunitari, moments per compartir aliments per esmorzar o berenar amb l'objectiu de crear moments de socialització comunitària més enllà de les tasques diàries.

LÀCTICS | LÁCTEOS

منتجات الألبان



LLET LECHE حليب

inclusió

1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
- 10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL**
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

10. Programa d'aprenentatge i inserció laboral

La inclusió no és un enunciat. És un pràctica.
La Botiga

La dificultat de moltes persones i famílies per proveir-se de l'alimentació que necessiten s'escapa de la precarització pròpia del sector alimentari, al emmarcar-se i originar-se en un marc de precarització més ampli, és a dir, un sistema social, econòmic i laboral que genera exclusió i oportunitats insuficients perquè les persones accedeixin a satisfer el conjunt dels seus drets bàsics i universals a través del treball.

Tot i que revertir les dinàmiques socials de precarització escapa a les possibilitats d'acció de les comunitats alimentàries des d'una perspectiva global, sí que és possible entendre-les, a curt termini, com a espais de generació d'aprenentatge, d'oportunitats laborals i de creació de circuits d'inserció que, a escala local, trenquin la falta d'accés al treball de persones de la comunitat.

Les comunitats alimentàries tenen l'oportunitat de ser espais d'aprenentatge on desenvolupar eines, coneixements i experiència, en un entorn real, però que al mateix temps és amable i que acompanya. Al ser espais comunitaris, s'hi posen en pràctica el treball en equip, la coordinació, la comunicació, el tracte amb persones... i tantes altres habilitats transversals, exportables i que preparen per a mercat laboral.

A llarg termini, generar oportunitats laborals i d'inserció al voltant dels projectes comunitaris d'alimentació persegueix, a més de revertir les dinàmiques d'exclusió i de precarització social, la possibilitat de crear un pol d'interès cap a un sector, l'alimentari, molt precaritzat i on s'estan imposant unes condicions insostenibles pel medi ambient, per l'economia i pel treball. En contraposició al model industrial que concentra la capacitat de decisió, l'allunya de les comunitats i amenaça als ecosistemes, inclosos els humans, la proposta és crear circuits alimentaris alternatius, basats en l'agroecologia, el cooperativisme i l'associacionisme, la valoració de les professions de producció alimentària, etc.

Les comunitats alimentàries, per tant, poden orientar-se a ser espais d'enxarxament i de canvi cultural cap a la revalorització del sector de l'alimentació i totes les seves fases (la producció, el processament, la distribució), fent que recuperi i proveeixi mitjans de vida dignes i sostenibles, que contribueixin a revertir la manca de relleu generacional, tant al camp com al petit comerç, i la pèrdua de sabers, coneixements i habilitats tradicionals.

Això vol dir, en definitiva, incentivar progressivament la creació de projectes, empreses i iniciatives al territori que millorin la resiliència alimentària, no només des de la perspectiva de la producció, sinó també del treball i del consum alimentari.

El mateix ecosistema de les botigues comunitàries pot ser un bon punt de partida per la creació de futurs circuits i itineraris d'inserció.

10.1 Plans d'ocupació

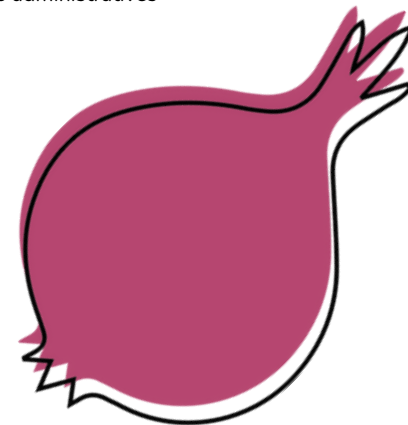
Els Serveis Públics d'Ocupació impulsen programes i actuacions en l'àmbit del foment de l'ocupació (d'àmbit nacional, regional o local) que tenen per objectiu facilitar la inserció laboral de persones en situació d'atur, especialment aquelles que tenen més dificultats per accedir al mercat de treball. Aquests programes permeten sol·licitar Plans d'Ocupació (PO) i generar oportunitats laborals per a les persones que formen part de la comunitat.

Els PO estan destinats a persones desocupades, per les que és difícil accedir a una feina i que, de vegades, es troben a més en una situació de vulnerabilitat o exclusió social greu. Els programes solen dissenyar-se d'acord amb el col·lectiu específic als quals es dirigeixen i poden consultar-se al portal de Subvencions pel Foment de l'Ocupació del SOC: [enllaç](#)

Tots els PO defineixen uns requisits d'acompanyament, així com de formació, per a les persones que es vinculen laboralment amb el projecte a través d'aquests. Hi ha d'haver una persona tècnica dedicada a fer l'acompanyament i seguiment de forma regular i propera i en coordinació amb l'equip de treball tècnic del projecte.

RECOMANACIONS

- Recomanem que la persona encarregada del seguiment i acompanyament dels PO pugui romandre al servei de manera presencial per poder fer una atenció directa i personalitzada, tenir en compte les necessitats de la persona treballadora i orientar-la i adaptar el pla de treball segons l'experiència in situ.
- Si al projecte s'incorporen persones provinents de diferents tipus de subvencions o programes d'ocupació, aquestes poden regir-se per diferents convenis i, com a conseqüència, poden resultar en diferents condicions laborals. Caldrà gestionar les diferències salarials, horàries i de permisos i explicar-ho al conjunt de l'equip per tal d'evitar confusions i malentesos.
- Hi ha un grau de complexitat afegit en la gestió i construcció de l'equip derivada de la temporalitat dels Plans d'Ocupació. S'ha de tenir en compte que hi ha un període en concret on els Plans d'Ocupació que hi ha al servei marxen i entren uns altres. D'aquesta manera, s'ha de preveure que durant les primeres setmanes es dedicaran la majoria d'hores a la formació i adaptació, què requerirà d'un acompanyament i seguiment exhaustiu per part de l'equip tècnic del projecte.
- S'ha de tenir en compte que, en molts casos, les persones que treballen en el servei mitjançant els programes de Plans d'Ocupació no tenen formació prèvia i potser no tenen ni tindran recorregut professional en aquest sector. Per això, s'han de preveure formacions internes, específiques, concretes i relacionades amb l'operativa diària del servei. A més, s'hauran de realitzar formacions (de manera mensual o trimestral) sobre temes específics relacionats amb el projecte, sobretot en higiene i seguretat alimentària.
- Si les persones treballadores de Plans d'Ocupació són o han estat usuàries del servei i duen a terme tasques d'atenció directa, és possible que calgui acompanyar com establir límits entre el rol de persona treballadora i compradora.
- Sempre que l'operativa diària del servei ho permeti, és important tenir flexibilitat en els horaris i les jornades laborals de les treballadores. S'ha de tenir en compte i adaptar-se a les necessitats i dificultats que aquestes persones tindran, sobretot en el moment d'incorporació al programa (que en alguns casos requereix realitzar diversos tràmits administratius). Per això és molt important tenir una consciència real de perspectiva de gènere i intercultural, tenint en compte:
 - Càrrec de menors d'edat o persones dependents, sense xarxes de suport familiar o social, ni serveis de suport.
 - Períodes de sol·licitud i temps de tramitació de l'acollida escolar.
 - Períodes de sol·licitud i temps de tramitació del menjador escolar.
 - Períodes de vacances escolars.
 - Tramitació i cites administratives



10.2 FP Dual

La formació dual és una modalitat de formació professional, impulsada pel Departament d'Educació, en que l'estudiant combina la formació al centre educatiu amb l'activitat productiva a l'empresa o entitat.

Els seus principals objectius són adequar la formació professional a les necessitats de les empreses, establir una major vinculació i coresponsabilitat entre els centres de formació professional i el teixit empresarial i millorar el procés d'aprenentatge dels estudiants de formació professional.

És important tenir en compte que formar part del projecte ha de ser una oportunitat de créixer social, laboral o acadèmicament, per això s'ha de procurar que amb les persones de FP Dual es treballin les habilitats i competències adaptades al perfil de cada estudiant.

RECOMANACIONS

- Per tal de fomentar la iniciativa i la implicació d'aquestes persones, és important realitzar un seguiment exhaustiu, per això és recomanable portar un document on es pugui deixar constància dels horaris, objectius, funcions, tasques a realitzar...
- És molt important que hi hagi bona coordinació amb els tutors del centre educatiu i la persona referent del projecte.
- Podeu trobar més informació al següent [enllaç](#)

10.3 Pràctiques

Finalment, és possible vincular als projectes programes de pràctiques, ja siguin de l'àmbit universitari (de graus o formacions postgrau) així com d'itineraris d'orientació i inserció laboral d'entitats col·laboradores o de pràctiques prelaborals de centres formatius.

Els programes de pràctiques generen espais d'intercanvi que possibiliten la reactivació de les persones al món laboral, brinden oportunitats de treball i ajuden a la construcció compartida de coneixement.

Abans d'incorporar pràctiques, el projecte ha de valorar si té els recursos (de temps i professionals) per acompanyar adequadament els programes de pràctiques.

PRÀCTIQUES UNIVERSITÀRIES

En general son persones que s'adhereixen al projecte amb una feina concreta segons les necessitats del servei, sobretot en base a estratègies de futur i en la creació d'eines que milloren el projecte. Per aquest motiu, s'ha de pensar la feina que realitzarà abans de la seva incorporació, amb marge d'adaptació segons l'interès de la persona de pràctiques.

Recomanem que les persones que es vinculin al projecte siguin persones amb predisposició a treballar en un espai d'alta complexitat social, amb capacitat d'adaptació, flexibilitat i tolerància a la frustració.

PRÀCTIQUES DE PROGRAMES D'ORIENTACIÓ I INCERCIÓ

Hi ha diferents entitats que es dediquen a l'orientació i inserció laboral i que prospecten el mercat laboral per saber en quins sectors hi pot haver més demanda de treball i formar i dirigir a aquestes persones als llocs on hi pot haver feina i pot ser del seu interès.

Vincular-se amb aquest tipus de pràctiques, d'una banda, tenir un suport dins del servei i d'altra banda les persones tenen oportunitat de fer pràctiques en el sector de l'alimentació, ja que en el sector de l'alimentació hi ha resistència a fer pràctiques de curta duració.

Solen ser pràctiques de curta durada (15-90 hores) i es relacionen amb feines que es fan directament al servei, com pot ser manipulació d'aliments, preparació de comandes, seguretat alimentària, etc.

És important crear vincles amb escoles i centres per tal de poder incorporar aquestes persones al projecte, ja que, posteriorment, son un bon perfil que poder afegir dins del servei mitjançant els Plans d'Ocupació. Si hi ha relació propera amb aquest tipus d'entitat, es poden codissenyar les pràctiques, adaptant tant la formació com l'activitat en empresa. Caldrà també gestionar molt bé la remuneració i les expectatives de contractació.

Ha d'haver un seguiment individual de cada persona que participa en aquests cursos i coordinació amb l'entitat que els deriva, i tenir en compte que en algunes ocasions les persones de pràctiques són també compradores al projecte.



PROGRAMA DE DIVERSIFICACIÓ CURRICULAR (PDC)

Els programes de diversificació curricular s'adrecen als alumnes de 3r i 4t d'ESO i tenen com a finalitat afavorir que els alumnes que ho requereixin puguin assolir els objectius i les competències clau de l'etapa, mitjançant una organització de continguts i matèries del currículum diferent de la que s'estableix amb caràcter general, i amb una metodologia específica i personalitzada.

Els centres poden organitzar programes de diversificació curricular en dues modalitats:

- Modalitat A (les aules obertes): són els que es duen a terme en el centre educatiu en un 100% de l'horari lectiu.

- Modalitat B (els projectes singulars): són els que estan gestionats pel centre educatiu, però en què l'alumne cursa una part o la totalitat de l'àmbit pràctic amb activitats externes al centre. L'horari d'aquestes activitats externes ha de ser com a màxim el 40% de l'horari lectiu.

Els PDC per a la transició a la vida adulta en centres d'educació especial tenen per finalitat afavorir l'adquisició d'habilitats funcionals que facilitin, a les persones que els cursen, participar en els diversos contextos on es desenvolupa la seva vida adulta, de la manera més autònoma possible.

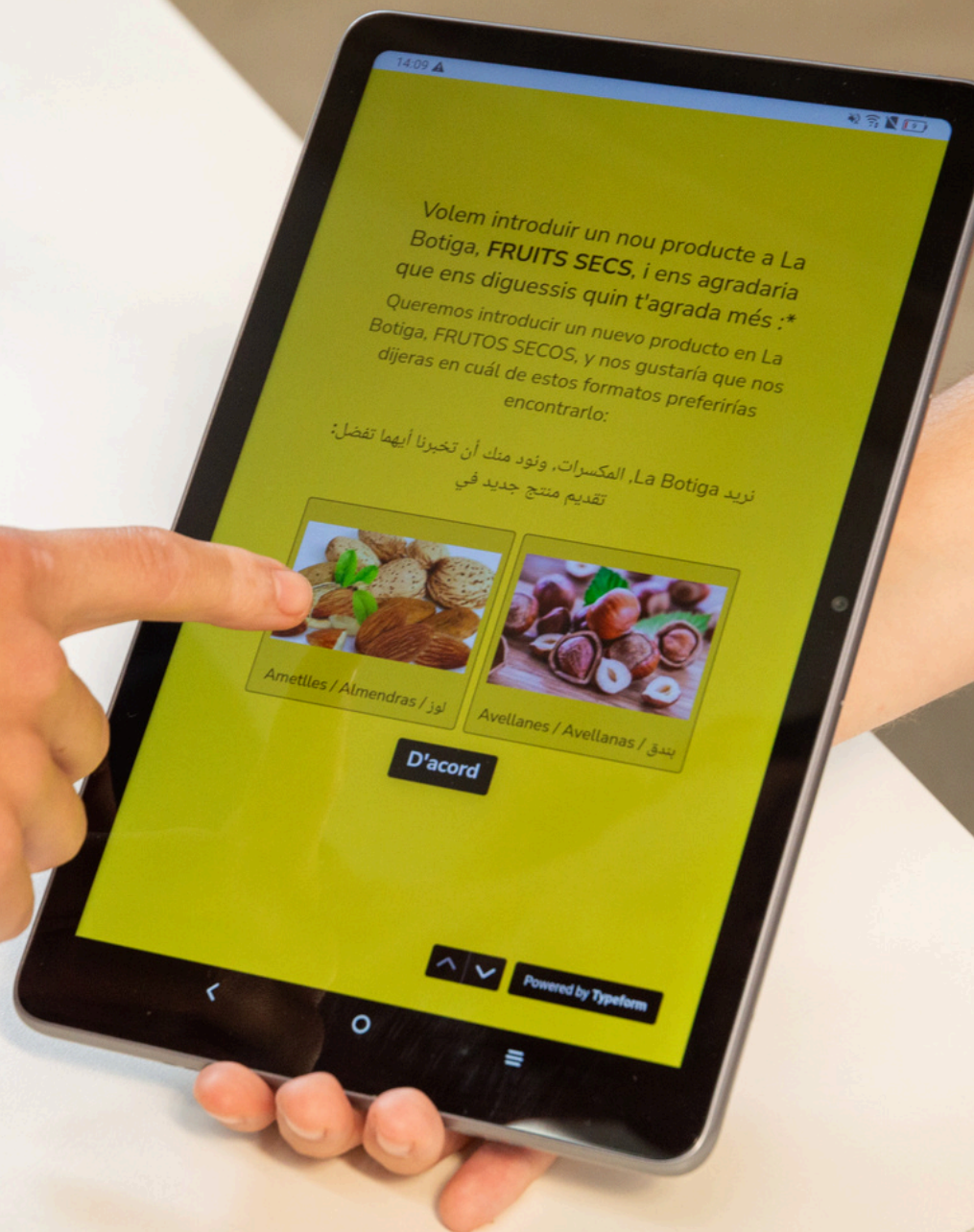
En aquests programes els continguts es treballen de manera funcional, en situacions de la vida real i de manera diversificada per a cada un dels objectius.

Per donar resposta a l'apropament a l'àmbit laboral, els programes de diversificació curricular poden concretar-se en un projecte elaborat pel centre que, quan implica la realització d'activitats formatives en entitats del municipi en un període no superior al 40% de l'horari setmanal, comporta la tramitació d'un conveni entre el Departament d'Educació i l'ajuntament corresponent.

Poden participar en aquests programes els alumnes de 16 a 21 anys, escolaritzats en centres d'educació especial, que requereixin un suport continuat i sistemàtic per adquirir les habilitats necessàries per tenir la màxima autonomia possible en la vida quotidiana.

Pots trobar més informació [aquí](#).





EMANCIPACIÓ
AGÈNCIA
AUTOGESTIÓ

1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
- 11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA**
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

11. Programa de governança cooperativa

Els programes i serveis de garantia alimentària tradicionals han estat marcats, des del punt de vista de la governança, per dinàmiques assistencialistes i paternalistes, amb relacions asimètriques i verticalitzades que situaven la capacitat de decisió en uns grups i persones diferents d'aquells als quals es volia oferir cobertura de drets. De fet, les lògiques dels sistemes tradicionals han funcionat definint, de facto, rols excloents: ser perceptor de programes de suport alimentari ha pogut arribar a limitar o impedir la participació des d'altres rols dins el projecte, especialment aquells relacionats amb la gestió i la presa de decisions.

La mateixa terminologia sovint utilitzada al sector - ajuda, solidaritat, caritat, beneficència - no només ha situat l'objecte d'aquests projectes fora de la perspectiva de drets sinó que, implícitament, ha generat relacions jeràrquiques, de favor i de deute, molt allunyades de les estratègies de cogestió, codecisió i corresponsabilitat que es volen impulsar des dels nous models comunitaris.

Aquests models promouen l'enfortiment comunitari com a estratègia de les polítiques d'inclusió, que situa al centre l'agència i les capacitats de la ciutadania per a la planificació, control i gestió del servei i dels seus recursos.

Les temptatives cap a aquest nou paradigma requereixen d'estratègies per acollir la diversitat, incloure la complexitat de les situacions individuals i ajustar-se als diferents nivells de compromís i agència individual; estratègies que van des d'espais de diàleg, mediació i escolta a la promoció de pràctiques político-socials que sacsegen els marcs tradicionals (com per exemple, les consultes populars o els cercles de treball).

La participació democràtica no és fàcil. No ho és en general, en models de societat i d'organització social fortament individualitzats i on el fet democràtic es concentra en votacions puntuals i representativitats institucionals poc properes. I encara ho és menys quan ens la imaginem en espais ocupats per grups humans vulnerabilitzats que, des dels marges socials, econòmics i culturals, integren minories (qualitatives) i es troben (encara més) allunyats dels espais de decisió i poder.

En aquest sentit, els projectes d'alimentació comunitària s'inspiren en els models, estratègies i dispositius dels moviments cooperatius i associatius, i cerquen ser també experiments per expandir l'experiència de la democràcia.

L'objectiu de fons és, doncs, facilitar i impulsar experiències del fet democràtic, de l'acció democràtica compartida i comuna, per part i amb totes les persones que participen de la comunitat alimentària. Ser capaces de crear dispositius de cogestió i co-decisió que ens permetin vivenciar altres formes possibles de gestionar i prendre decisions en els espais dels quals formem part, i treballar en noves fórmules d'institucionalitat democràtica.

11.1 Comissions i grups de treball

Amb una inspiració directa dels models d'organització i funcionament de les cooperatives, un dels mecanismes que La Botiga ha incorporat dins del seu sistema de gestió i decisió són les comissions, integrades per persones de l'equip tècnic, persones compradores i participants i experts en els diferents àmbits rellevants per al projecte (per exemple, d'entitats socials i ambientals col·laboradores, productors agrícoles, associacions i programes comunitaris del municipi...) que donen lloc als grups de treball.

Aquests grups es reuneixen de manera periòdica (mensual, bimensual...) segons determini cada grup autònomament, i són espais d'intercanvi d'idees i experiències, per fer propostes i compartir iniciatives, així com per tractar els temes rellevants i prendre les decisions que corresponguin dins del tema o àmbit del qual s'ocupa la comissió. La participació és lliure, i des dels espais de comunicació del projecte es pot informar de la possibilitat de formar part de les comissions. També es poden fer propostes directes a persones que, pels seus interessos o iniciatives, ja tenen interès en algun àmbit concret (alimentació, sostenibilitat...).

Cada comunitat alimentària pot, d'acord amb els seus interessos, crear les comissions de suport que requereixin per al seu funcionament. Algunes de les comissions que considerem estratègies per a les botigues comunitàries inclouen:

COMISSIÓ D'ACOLLIDA I ATENICIÓ

S'encarrega de l'acollida de les persones i famílies que arriben al projecte i d'explicar-los el funcionament, els objectius i els valors comuns. Pot orientar tant en el procés de compra, pròpiament, com en relació amb altres espais i activitats (participació en la gestió, tallers, comissions...).

La comissió d'acollida té la funció general d'acompanyar i informar a les famílies, atendre-les en la seva vinculació amb el projecte.

COMISSIÓ DE SOSTENIBILITAT

S'encarrega de proposar i fer seguiment de les accions relacionades amb la sostenibilitat del projecte, fent propostes per a la reducció o la reutilització de residus, el reciclatge, o l'adequació dels recursos de mobilitat en els circuits de recollida o entrega, així com millores de l'eficiència energètica. S'ocupa de les accions orientades a la prevenció del malbaratament, i de trobar circuits per revaloritzar els residus generats al servei.

COMISSIÓ D'ALIMENTACIÓ

S'encarrega de crear i revisar la política alimentària del projecte. Fa seguiment de l'oferta alimentària, hi fa propostes o hi incorpora canvis si ho considera, tenint en compte criteris nutricionals, ambientals i socials. Pot donar suport als processos de diagnosi alimentària, o coordinar les consultes populars relatives a la incorporació de nous aliments.

COMISSIÓ DE COMPRES I FINANCES

S'encarrega de crear la política de compres (juntament amb la comissió d'alimentació), de prospeccionar empreses (cercar proveïdors, distribuïdors i productors locals) i de seleccionar empreses segons els criteris acordats. Dona suport en les decisions de com gestionar el pressupost, com prioritzar els recursos d'acord amb els objectius i principis del projecte. Podrà treballar en models d'acords i convenis de provisió i compra, així com donar suport en la gestió de compres.

COMISSIÓ DE PARTICIPACIÓ COMUNITÀRIA

S'encarrega de co-dissenyar el pla d'activitats comunitàries del projecte i de generar els marcs i dispositius que integra (cicles de tallers, accions comunitàries...). Detectarà les necessitats i preferències expressades per les persones compradores i participants, i s'assegura que s'incorporen en el pla d'activitats. Pot contribuir també a generar col·laboracions i aliances amb entitats i programes socials, ambientals i comunitaris que donin suport o coordinen les accions participatives.

COMISSIÓ DE GESTIÓ

S'encarrega de donar suport a l'equip tècnic en la gestió operativa del servei. Pot col·laborar en l'organització de torns i tasques, en la supervisió d'espais o dels processos del dia a dia, ajudar a garantir que hi hagi prou persones en els torns...

COMISSIÓ DE CONVIVÈNCIA

S'encarrega d'elaborar els acords de convivència del projecte, els pactes sobre els principis de relació i tracte que s'estableixen tant pels espais interns com pels espais de compra del projecte. S'ocupa de detectar conflictes entre grups, i poder traslladar-los a l'equip tècnic així com participar en el disseny de propostes de mediació i resolució. Vetlla per la inclusivitat i la no discriminació dins el projecte.

RECOMANACIONS

- Crear cultura de participació i aconseguir la implicació activa en les comissions no és una tasca fàcil, l'assistència o el compromís amb aquests espais pot ser intermitent o poc actiu. Tot i així, recomanem mantenir formalment aquests espais de trobada, intercanvi i decisió, sostenir-los en el temps i acceptar les dificultats pròpies de la gestió més democratitzada. Ja que, to ti no ser tan participades i dinàmiques com voldriem, sense elles, no existeix la possibilitat de crear noves formes de governança més plurals, horitzontals i democràtiques en aquest tipus de projectes.
- Per assegurar el sosteniment i la continuïtat de les comissions, pot ser útil designar a una persona coordinadora del grup que s'encarregui de convocar les trobades, recollir els temes rellevants entre elles, elaborar un ordre del dia i conduir les reunions, així com elaborar actes del que s'ha parlat, fent-ho extensiu a tots els membres de la comissió si ho desitgen. La persona coordinadora també pot comunicar les propostes de la comissió a l'equip tècnic del projecte. Quan la comissió ja estigui constituïda i tingui rodatge, pot anar distribuint les diferents tasques en funció de les possibilitats i voluntats dels seus integrants.
- Des del punt de vista de les expectatives, és important determinar i comunicar el tipus d'organ que consitueixen les comissions i quin és el seu poder de decisió. En aquest sentit, les comissions poden ser òrgans de consulta, que comparteixin recomanacions i propostes amb l'equip tècnic, però que no siguin mandatòries. O bé poden ser òrgans de plena decisió, les resolucions dels quals han de ser implementades per l'equip tècnic i els diferents grups del projecte.



11.2 Consultes populars

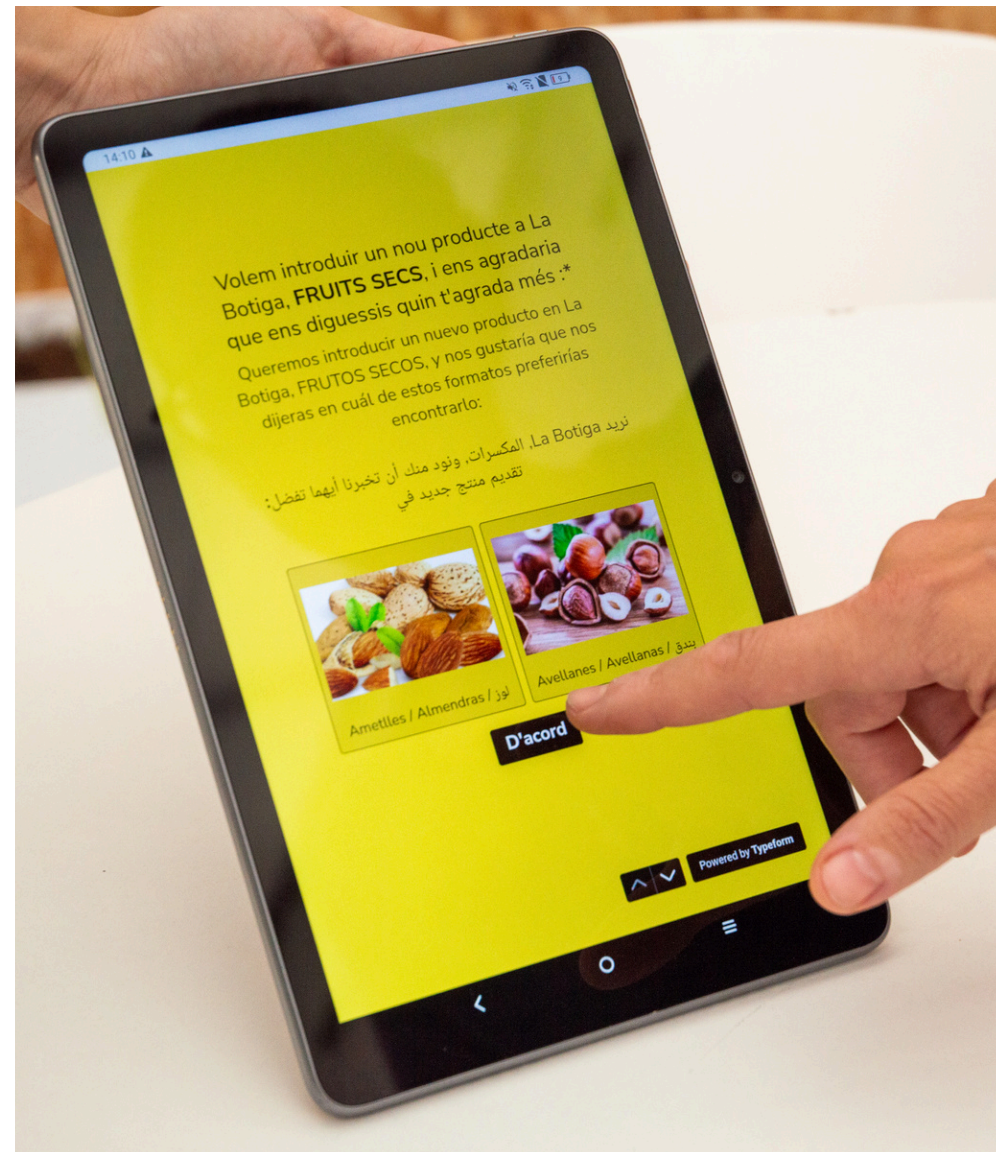
Moltes vegades, la manca de participació democràtica a la que estem habituades i la complexitat de les situacions personals, familiars, laborals i econòmiques de les persones fan difícil que s'involucrin en processos de co-decisió i co-gestió que requereixin cert compromís, adscripció, periodicitat o dedicació més enllà de les reunions.

Amb l'objectiu de que també les persones que no poden o no volen comprometre's a participar, per exemple, en les comissions o grups de treball, és possible activar dispositius de consulta, de baixa exigència, que mantinguin la voluntat de fer partícips a les persones i famílies compradores en les decisions del projecte.

Ens referim a decisions que possiblement no siguin tan profundes i estructurals, però que continuen oferint la possibilitat de vivenciar petites experiències de democràcia directa, on les persones poden expressar les seves preferències, conèixer els resultats del procés de votació i veure la implementació dels resultats.

Les consultes populars poden referir-se a qualsevol aspecte, més o menys concret, del projecte sobre el que es vol recollir la opinió i la preferències de totes les persones compradores i participants del projecte. Entre elles, preferències sobre:

- Quin aliment incorporar a la oferta alimentària
- En quin format es prefereix un aliment
- Quina activitat o taller preferirien



RECOMANACIONS

- En les consultes populars és important plantejar preguntes que des del projecte es puguin implementar realment. En el cas de les consultes sobre productes a incorporar en l'oferta alimentària, per exemple, cal proposar aliments que des del punt de vista pressupostari, nutricional, etc. el projecte està disposat i té possibilitat d'incorporar. És important que la participació generi unes expectatives que pot satisfer a la pràctica.
- També pot ser interessant donar altres informacions pel que fa a l'aliment, en el mateix moment de fer la consulta (per exemple, el gramatge en què s'incorporarà, si és o no apte per la dieta halal, etc.) si ja hi ha algun criteri definit des de la Comissió d'Alimentació i des de l'equip tècnic.
- Recomanem poder realitzar les consultes amb el suport de tauletes o dispositius que permetin plantejar la pregunta de manera molt visual, de forma que el suport escrit no sigui imprescindible. Tot i això, recomanem que la pregunta escrita pugui estar disponible en tants idiomes com sigui possible i que les persones que estan a la recepció o donant suport a l'espai de botiga puguin donar informació i incentivar a la participació, especialment les primeres vegades que es realitzen consultes.
- Recomanem mantenir les campanyes actives durant un període de temps suficient perquè totes les persones compradores i participants hagin tingut la possibilitat, si ho desitgen, d'expressar la seva opinió.
- És molt important comunicar de manera transparent els resultats de la consulta, per exemple, en algun plafó o espai reservat per a la cartelleria que hi hagi a la botiga, perquè tothom pugui tenir la informació i comprendre per què s'implementen unes o altres accions després de les consultes.

BONES PRÀCTIQUES

Durant els dos darrers anys, a La Botiga s'han proposat tres consultes populars relacionades amb el tipus o el format d'incorporació d'aliments. En alguns casos, les propostes sorgien de la diagnosi alimentària i, en concret, dels aliments que les famílies havien expressat que trobaven a faltar en l'oferta alimentària. En altres, sorgien de la valoració que calia reforçar l'oferta d'algunes categories nutricionals, per les que no s'estaven oferint tantes opcions d'accés.

Consulta sobre formatge:

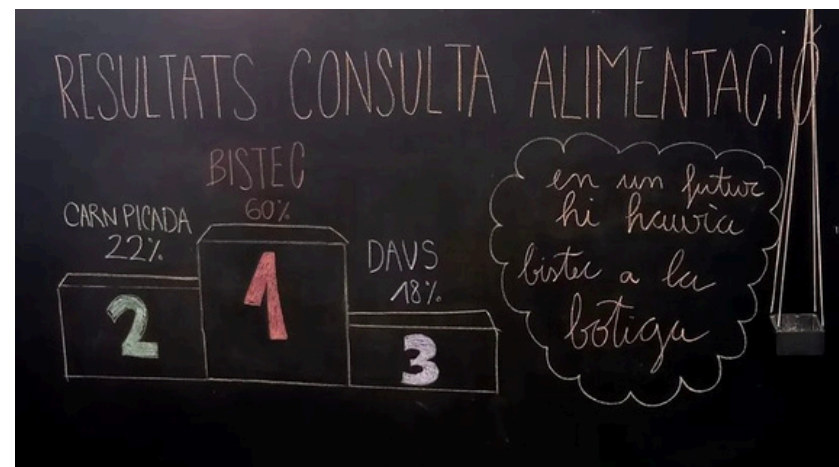
Abans de la consulta, es van cercar diversos proveïdors de formatge i es van consultar els formats disponibles, tenint en compte que nutricionalment i econòmicament el projecte les pogués assumir. A la consulta, es van donar diverses opcions de formatge, entre que les famílies podien expressar quins preferien. Hi van participar 101 persones/unitats familiars.

Consulta sobre vedella:

Es va consultar quin format era el preferit per a la vedella, entre les opcions que el proveïdor de carn de La Botiga i el pressupost disponible podia incorporar. En aquest cas, des de la comissió d'alimentació es va decidir que s'incorporava una vedella no apta per a la dieta halal, i es va comunicar també en la consulta. Hi van participar 144 persones/unitats familiars.

Consulta sobre fruits secs:

Abans de la consulta, es van cercar proveïdors de fruits secs i es van considerar varietats que siguin de producció local. A l'enquesta, es va preguntar quina varietat es preferia i quin tractament del fruit agradava més (torrat o cru, salat o natural). Hi van participar 116 persones/unitats familiars.



11.3 Formacions internes

El canvi de paradigma en l'acció social pública i, especialment, els canvis de rol dels grups i les persones que hi participen, en passar de models jerarquitzats a models horitzontals i inclusius, pot generar tensions i la necessitat d'un temps d'ajustament a les noves dinàmiques de convivència.

Els projectes comunitaris són un reflex del conjunt del cos social, de manera que totes aquelles dinàmiques que ocorren al carrer (discriminació, rebuig, recel, desconfiança... entre diferents grups de persones) s'activen i operen també dins els projectes, especialment en els moments de canvi i quan la proposta és la construcció d'una comunitat, en la qual els rols exercits tradicionalment es desfà.

En aquests casos, totes i tots necessitem temps per situar-nos, i per entendre els nous rols que ocupem. Perquè les comunitats no es declaren, sinó que es construeixen. I perquè a viure i conviure en comunitat, també se n'aprèn.

En aquest sentit, des del projecte és possible posar en marxa dispositius de diferent tipus per acompanyar aquests processos, especialment espais de formació i sensibilització dirigits als diferents grups interns del servei (voluntariat convencional, compradores-participants, plans d'ocupació...).

Les propostes i temàtiques de tallers han de reflectir les prioritats, però també les necessitats del servei, fent especial èmfasi en aquells aspectes on tenim menys cultura i pràctica. En particular, formar-nos i sensibilitzar-nos per erradicar totes les violències simbòliques que travessen els espais comunitaris, amb l'objectiu d'entendre la complexitat i la riquesa de les comunitats a les quals pertanyem, i saber habitar-les i formar-ne part de manera activa, responsable, constructiva i pacífica.

Entenem aquestes formacions no només com a part de la dinamització de la comunitat, sinó com a procés d'agència, d'aprenentatge comunitari i de difusió de la cultura democràtica entre els membres que hi tenen una participació activa i que conformen el cos social.

PROPOSTES D'EIXOS I TEMÀTIQUES PELS CICLES DE FORMACIÓ INTERNA

- El paper el voluntariat en l'acció social
- Interculturalitat, racisme i xenofòbia
- Perspectiva de gènere i interseccionalitat
- Gestió emocional
- Comunicació, assertivitat i gestió de conflictes

Als cicles de formació interna, així mateix, és possible incorporar-hi sessions o càpsules que pròpiament no s'orienten a la construcció interna de la comunitat, però que s'enfoquen a explicar la comunitat extensa del projecte i a treballar temàtiques relacionades amb alguns dels seus valors centrals, facilitant generar marcs i horitzons comuns que ens hi situïn i que permetin a les persones conèixer i donar suport, si així ho consideren, als models que es volen construir col·lectivament. Entre elles:

- Economia social i cooperativisme
- Sostenibilitat i economia circular
- Nutrició i seguretat alimentària

RECOMANACIONS



- Una reflexió a l'hora d'activar cicles de formació interna és plantejar el caràcter obligatori o voluntari de l'assistència per a les persones que participen activament al projecte. És possible diferenciar entre formacions opcionals i formacions requisit, en funció del que es valori indispensable per a la participació al projecte.
- Recomenem utilitzar l'expertesa de persones de l'entitat o d'entitats col·laboradores amb el projecte per poder realitzar les formacions internes, de manera que ja comptin amb cert grau de coneixement del projecte i la comunitat i puguin adaptar els continguts a l'espai i grup concret.
- També recomanem poder realitzar diversos cicles de formació a interna a l'any, per tal que les noves persones que s'incorporin a la participació en el projecte puguin realitzar-les en algun moment pròxim a l'inici de la seva col·laboració.



INTERDEPENDENCIA

1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
- 12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL**
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

12. Programa d'ecosistema local d'agents

Naixem dependents, i això ens fa iguals
Judith Butler

Un ecosistema és un sistema compost per un conjunt divers d'organismes, l'hàbitat on viuen i les relacions complexes que s'estableixen entre ells. Si ho traslladéssim al terreny social, parlaríem d'un conjunt d'agents, el territori on actuen i els vincles i col·laboracions que posen en marxa, recíproca i conjuntament. I així és com entenem que hem de pensar els territoris i les comunitats alimentàries, perquè mai actuem soles i mai actuem en el buit, sempre actuem en contextos en què ja existeix un ecosistema social, econòmic, alimentari.

Quan pensem les botigues comunitàries, pensem sobretot en xarxes d'interdependència. Els diferents programes de La Botiga són possibles i se sostenen perquè som un projecte de múltiples actors i agents, interconnectats i interdependents, que troben en el territori les necessitats, potencialitats, reptes i recursos per desenvolupar-se.

Renunciar a l'autosuficiència dels projectes i apostar per la construcció de territoris resilients en l'àmbit alimentari contribueix a assegurar la permanència i la sostenibilitat en el temps de nous models locals de producció i consum en l'alimentació, perquè l'aposta rau en enfortir una xarxa més horitzontal i equilibrada, així com als seus múltiples nodes, fent que la viabilitat dels sistemes alimentaris es nodreixin, però no depenguin en exclusiva de cap d'ells en particular.

Pel que fa a la construcció de xarxes, als SDA convencionals ja és habitual crear acords de col·laboració amb empreses i productors d'aliments, sent paradigmàtiques les aliances per la recollida d'excedents, de donacions o l'organització de campanyes per recaptar aliments. De fet, algunes grans organitzacions socials que treballen en l'àmbit de la garantia alimentària també funcionen com a intermediaris entre els projectes municipals o de barri i l'empresa privada i altres entitats del territori, per facilitar la coordinació i el treball conjunt, primordialment pel que fa a la provisió d'aliments.

En els projectes comunitaris al voltant de l'alimentació la proposta és, mantenint aquestes col·laboracions, poder ampliar-les dins l'àmbit alimentari, poder exportar-les a altres àmbits, i canviar la lògica interna de les col·laboracions.

El primer punt es refereix a pensar les aliances des de la perspectiva de totes les baules de la cadena alimentària: la producció, la transformació, el processament, la distribució, el consum i la gestió de residus. És a dir, generar circuits forts no només des del punt de vista de les donacions o la recollida d'excedents, sinó també amb agents que es dediquen a la transformació de residus per generar el mínim rebuig dins el projecte; amb empreses per crear itineraris d'inserció laboral en el sector; amb agents que es dediquen a la venda i distribució d'aliments per incorporar-los en els circuits de garantia alimentària, etc.

El segon punt es refereix a ampliar aquestes aliances amb moltes altres tipologies d'empreses, entitats, associacions i institucions, no només en l'eix alimentari, sinó també en eixos centrals com la sostenibilitat, la participació sociocomunitària, l'educació i la inserció laboral, entenent l'alimentació com un espai material, social, cultural... i, per tant, no separable de la resta d'esferes de l'activitat humana. I dins de l'àmbit alimentari, vol dir tenir en compte totes les baules de la cadena alimentària a l'hora d'establir col·laboracions:

El darrer i tercer punt, es refereix a transformar la lògica de les col·laboracions més enllà dels interessos alineats o el benefici mutu entre agents, pensant les pràctiques alimentàries com a pràctiques d'allò comú. Això vol dir transcendir les lògiques del matching (uns tenen excedents, els altres tenen grups alimentàriament vulnerables) per passar a considerar l'alimentació com a bé comú, on els problemes i els reptes no es parcel·len d'acord amb els interessos particulars de cada agent, sinó que s'aborden de manera integral, col·lectiva i corresponsable, assumint que totes les seves dimensions i implicacions ens involucren a totes.



En teoria de sistemes, un ecosistema està compost per tres elements:

Agents de l'ecosistema:

Totes aquelles persones i organitzacions que estan vinculades en el sistema

Característiques de l'ecosistema:

Visió general del funcionament del sistema, les dinàmiques que s'hi produeixen i els diferents resultats que genera. Inclou el comportament històric, les sinèrgies i els trade-offs (compensacions o intercanvis).

Comportament de l'ecosistema:

Interacció entre els diferents elements de l'ecosistema. Inclou com una modificació en algun punt de l'ecosistema afecta els seus agents i característiques, els patrons comuns de comportament i els potencials punts de canvi.

Als següents apartats aporten una síntesi breu de la construcció de l'Ecosistema de La Botiga. En aquest enllaç pots consultar el document complet: [Ecosistema de La Botiga](#)

12.1 Agents de l'ecosistema: Mapatge i anàlisi

Des del punt de vista de la construcció de l'ecosistema, un primer pas és realitzar un mapatge de tots els agents que, efectiva o potencialment, en formen part. A més d'incloure les entitats, empreses i institucions que ja hi col·laboren activament, es poden incloure aquelles amb les que es voldrien establir aliances i col·laboracions i aquelles que, tot i no tenir-hi vincle, són rellevants d'una manera o l'altra per al projecte.

Cal tenir en compte no només els agents del sector alimentari, sinó també aquells d'altres àmbits del projecte (medi ambient, comunitari, educació, treball, cultura, lleure...) amb els que pensem que podem establir sinergies i línies de treball conjuntes.

Un cop llistats els agents, es pot començar a construir la base de dades de l'ecosistema, que recull el conjunt d'agents implicats així com diversos criteris de classificació d'aquests. Hi ha moltes maneres de classificar els agents de l'ecosistema, i en aquest cas n'exposem dos que poden ser útils per l'anàlisi d'agents. Podeu consultar la resta de criteris de classificació al document Ecosistema de La Botiga.

Consulta
l'Ecosistema de
La Botiga



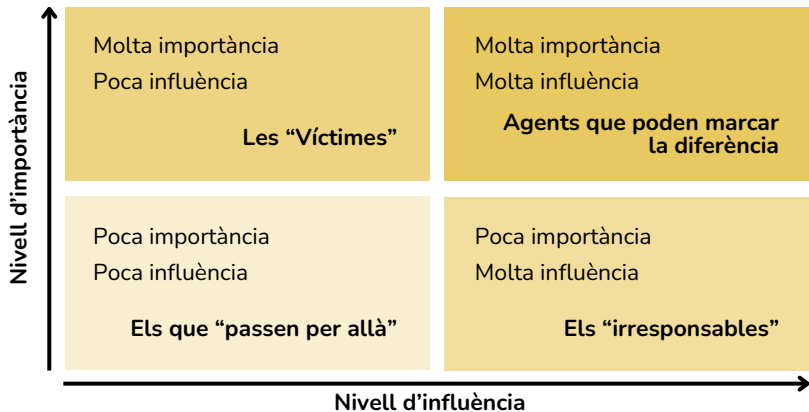
CLASSIFICACIÓ PER IMPORTÀNCIA I INFLUÈNCIA DELS AGENTS

Aquesta classificació té en compte dues variables principals:

- La importància és l'impacte que té el projecte per l'agent. És a dir, el nivell d'impacte que té el projecte per a la persona, entitat, institució que estiguem considerant. Es pot quantificar en una escala de l'1 al 3, per exemple (on 1 és una importància baixa i 3 és una importància alta).
- La influència és l'impacte que té l'agent sobre el projecte. És a dir, la capacitat que té un agent de facilitar o impedir que s'aconsegueixin els objectius del projecte. Es pot quantificar en una escala de l'1 al 3, per exemple (on 1 és una influència baixa i 3 una influència alta).

Aquesta classificació permet agrupar els agents en quatre tipologies:

- Les víctimes: agents que es veuen molt afectats pel projecte, però que no tenen gaire poder per influir-hi. Sovint queden exclosos de les taules de decisió i no hi queden representades.
- Els que passen per allà: agents que no tenen excessiva influència i que tampoc es veuen afectats pel projecte.
- Els irresponsables: agents que tenen molta influència, però que no es veuen afectats pel projecte; poden bloquejar o facilitar el projecte, sense que els repercuteixi.
- Els que marquen la diferència: són actors clau, que es veuen afectats i a més tenen influència sobre el projecte. Tenen la capacitat i poden voler mobilitzar-se perquè el projecte també és important per ells.

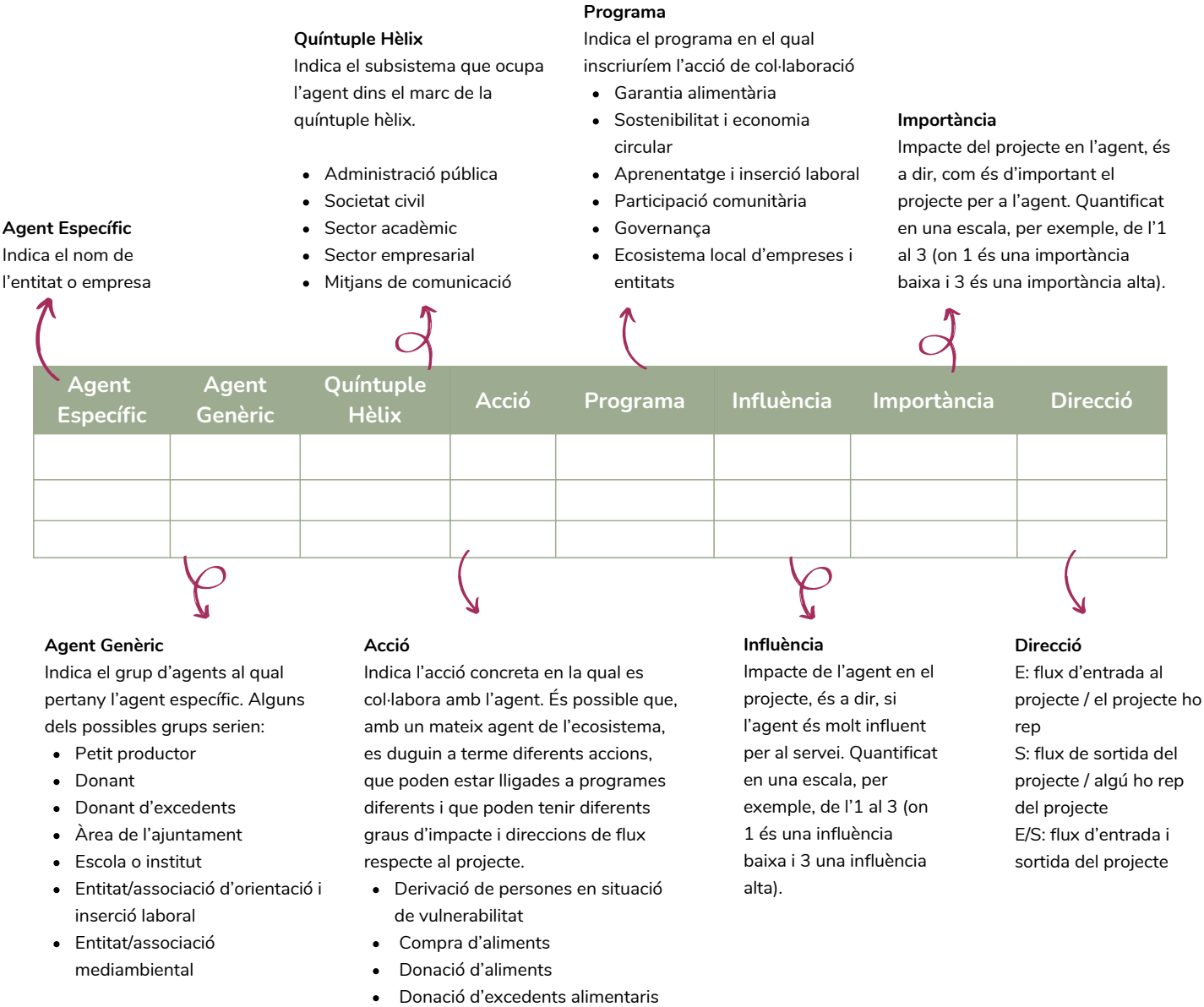


CLASSIFICACIÓ PER QUÍNTUPLE HÈLIX

La **quíntuple hèlix** és un model que recull i visualitza la interacció i l'intercanvi de coneixement entre cinc subsistemes de la societat (hèlixs): el sistema polític, el sistema educatiu o acadèmic, el sistema econòmic o empresarial, el sistema comunicatiu o cultural i el sistema social, o societat civil. Cadascun d'ells disposa d'un recurs específic i rellevant: capital polític i legal, capital humà, capital econòmic, capital d'informació i capital social. La circulació del coneixement entre aquests subsistemes genera nou coneixement, innovació i saber fer (know how) dins de les societats i les economies del coneixement.

És un esquema que, al pensar en sectors o subsistemes, pot ser útil per detectar agents amb els quals, tot i que no hi tenim relació en el dia a dia, poden afectar al projecte i jugar-hi un rol important.

Incorporant algunes variables d'identificació pràctiques i els criteris de classificació anteriors, obtenim un possible esquelet per la base de dades de l'ecosistema.



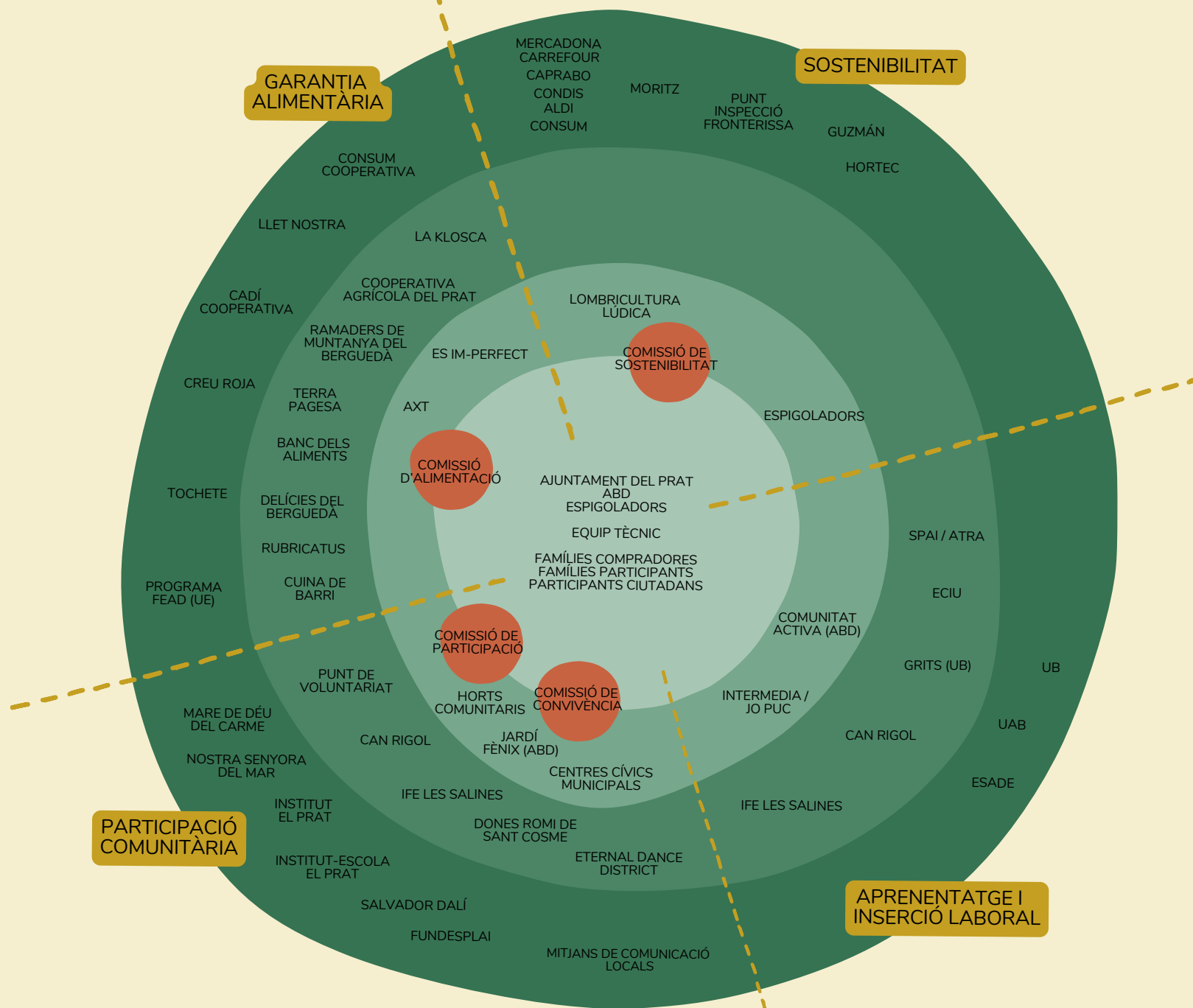
12.2 Característiques de l'ecosistema: Definició de nivells relacionals i tipologies de vincle amb els agents

Un cop es realitza el mapatge d'agents que formen part de l'ecosistema, és possible extreure i modelitzar els diferents tipus de relació que el projecte estableix amb les entitats, associacions, empreses... amb les que col·labora, segons algunes variables que caracteritzen la relació: els interessos o valors compartits, la intensitat i/o l'estabilitat de la col·laboració, la temporalitat del compromís, etc.

Un instrument útil per recollir aquesta informació és el diagrama de diana que, de manera visual, defineix els nivells de col·laboració i permet endreçar-los per àrea d'intervenció.

- És possible definir tants nivells com tipus de vinculacions tingui el projecte i determinar, per cadascun d'ells, les variables que el projecte considera com a elements que caracteritzen les relacions del nivell.
- No és necessari que cada agent incorporat a un nivell concret compleixi tots els requisits d'aquest nivell, però sí que sigui el nivell amb el qual s'ajusta millor globalment.





NUCLI

Planificació estratègica, disseny de projecte, direcció i coordinació, implementació i avaluació.

Capacitat de presa de decisions i gestió directa (dia a dia).

COMISSIONS

Nivell on convergeix el nucli intern del projecte i els agents del nivell 1

NIVELL 1

- Presa de decisions conjunta
- Co-disseny d'accions i intervencions
- Relació d'alta intensitat
- Compromís a futur
- Transcendeixen els programes o àrea d'acció, els agents solen participar en diversos àmbits (no aplica la separació per quadrants)

Per exemple, entitats o projectes del tercer sector social o ambiental que realitzen cicles de tallers al projecte, i amb els quals es co-dissenya l'acció de sensibilització i es consensuen els continguts; o petits productors i proveïdors de compra amb els que es planifica la sembra i la collita dels productes que es compraran.

NIVELL 2

- Alineació de valors
- Confiança mútua
- Relació de mitja intensitat
- Relació estable/compromís a futur

Per exemple, petits productors que comparteixen els valors socials, ambientals i econòmics del projecte, molt alineats amb la política alimentària i de compres, però amb els que no es prenen decisions conjuntes; o escoles amb les que es duen a terme programes conjunts, sense que hi hagi tanta possibilitat d'un co-disseny conjunt.

NIVELL 3

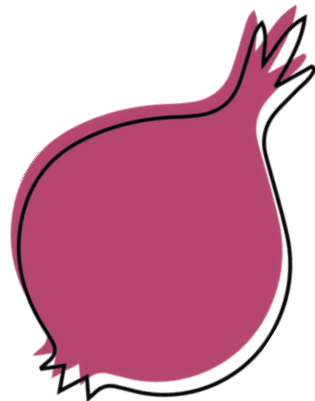
- Col·laboracions basades en interessos compartits
- Relació més passiva o de baixa intensitat
- Relacions esporàdiques i puntuals, però periòdiques i sostingudes

Per exemple, distribuïdores que ofereixen excedents alimentaris al projecte, fent coincidir els interessos de gestió de residus de l'empresa amb l'objectiu de no malbaratament del projecte; o proveïdors de compra que compleixen alguns dels criteris de la política alimentària o de compres, però no tots ells.

Al centre del diagrama, hi trobem les persones, grups, entitats i institucions que integren el nivell més intern del projecte, és a dir, aquelles que en són promotores, impulsores o gestores directes.

- Capacitat de decisió (Planificació estratègica, direcció, disseny del projecte, implementació, avaluació, coordinació...)
- Gestió operativa (del dia a dia)

Entre el centre i els tres nivells de vinculació, hi trobem les comissions, un espai pont que integra el centre i el nivell 1 de l'ecosistema, on la capacitat de decisió i gestió directa passa a compartir-se pels equips interns i els agents del nivell 1.



12.3 Vinculació amb els agents de l'ecosistema

A més de definir els nivells i tipus de relació que el projecte té amb els diferents tipus d'agents, és important definir la part operativa i funcional d'aquestes relacions. En alguns casos, aquestes relacions venen contextualitzades per marcs legals, institucionals i/o contractuals que determinen la naturalesa precisa de les relacions. En altres, caldrà construir-les tenint en compte les necessitats, preferències i voluntats de cada agent en particular. En tot cas, a continuació es llisten alguns aspectes a tenir en compte en la vinculació amb els agents de l'ecosistema dels projectes i algunes recomanacions per fer-ho.

Adhesió i pertinença:

Més enllà que la botiga comunitària entengui que certs agents formen part del seu ecosistema de col·laboracions, és possible crear mecanismes simbòlics d'adscripció a l'ecosistema, com a eina per formalitzar la relació i la voluntat de treball conjunt i compartit. Poden ser documents senzills, que recullin l'interès i les ganes de les parts d'entendre's com a agents col·laboradors en el treball per la garantia i la sobirania alimentària, la sostenibilitat, la inclusió social i comunitària, la inserció laboral, i tots aquells focus objectiu que comparteixin l'agent i la comunitat alimentària.

Convenis i acords legals:

En alguns casos, aquesta relació es pot formalitzar també legalment establint un conveni de col·laboració vinculant, la naturalesa del qual dependrà del tipus d'agent donant lloc a convenis de subministrament, de donació, d'inserció laboral, etc.

Veure punt 12.4. Prospecció d'empreses i entitats

Comunicació:

Amb cada agent, es podrà establir una comunicació de tipus més informal o formal, més freqüent o més esporàdica, i pot ser útil assignar persones específiques per a cada agent o cada bloc d'agents, ja sigui per nivells de l'ecosistema (més o menys vinculats al projecte), o bé per àmbits d'actuació (alimentació, sostenibilitat, participació...).

Trobades i espais compartits:

Més enllà de la comunicació concreta del dia a dia, pot ser molt útil proposar espais de trobada, ja siguin bilaterals amb cada agent, o bé multilaterals amb diversos agents, o una combinació de totes dues coses. Caldrà en aquest cas definir si es fan o no trobades periòdiques i amb quina freqüència.

Impacte i resultats de la col·laboració:

Un altre aspecte a tenir en compte són els mecanismes per quantificar i avaluar la col·laboració, i veure els impactes construïts i assolits amb cada un i amb el conjunt dels agents col·laboradors. Comunicar els resultats i impactes del projecte a final d'any, a través d'una memòria breu, i especificar l'impacte de cada agent en el projecte ajuda a visibilitzar, a donar valor i a reconèixer la contribució de cada persona i projecte a la tasca comuna.

Presa de decisions:

En el cas de què es tracti d'agents amb els quals hi ha preses de decisions col·lectives, caldrà determinar com i quan es produirà aquestes. Per exemple, es poden establir trobades trimestrals o anuals entre els equips, com a espais de correflexió i codisseny d'activitats o accions (per exemple, cicles de sensibilització a través de tallers o accions comunitàries; o bé es poden fixar reunions amb productors per anticipar i planificar les necessitats de compra d'aliments del projecte (per exemple, trobades prèvies a cada època de sembra per acordar els aliments i les quantitats que el projecte voldria encomanar per la temporada).

12.4 Prospecció d'empreses i entitats

Un cop mapejat els agents de l'ecosistema i definides les relacions amb cadascun d'ells, que donen cos i propietats a la xarxa d'agents amb els quals col·labora la comunitat alimentària, és possible determinar les fortaleeses i les febleses d'aquest, veure els camps o eixos en els quals la xarxa és més activa i interdependent, i aquells en què no, veure asimetries d'enxarxament, i contrastar la realitat de l'ecosistema amb els objectius del projecte.

Aquests objectius poden ser molt concrets, com la necessitat d'ampliar l'oferta alimentària amb algun aliment en particular a través de donacions o d'un nou proveïdor de compra, o poden ser més genèrics i estratègics, com desplegar programes més amplis de sensibilització i conscienciació, obrir línies de col·laboració amb centres educatius o associacions, generar xarxa amb projectes alimentària d'altres territoris o implicar altres àrees clau dins de l'administració local.

Per a una informació més detallada pel que fa a la prospecció d'empreses i entitats, consulta el Manual de prospecció complet.

**Consulta el Manual
de prospecció
d'empreses i entitats**



En la prospecció per a la compra d'aliments, és útil tenir eines (fitxes) per recollir i comparar informacions entre productors. També s'hi poden incorporar els criteris de la política alimentària i de compres per poder avaluar el compliment que en fan i prendre decisions sobre les compres més adequades i alineades amb el projecte.

- [Model per a la selecció d'un proveïdor](#)

Un cop s'estableixen, relaciona amb productors, entitats o institucions, és important recollir els acords i compromisos, així com els termes de la col·laboració, en pactes o convenis de col·laboració, més o menys formals. A continuació, s'enllacen referències dels models de convenis propis amb els quals treballem:

- [Model Conveni col·laboració - Donacions i excedents - Garantia alimentària](#)
- [Model Conveni col·laboració - Inserció laboral](#)
- [Model Conveni col·laboració - Sembra i compra planificada](#)

RECOMANACIONS

Tots els materials d'aquest manual són de consulta i ús lliures, podeu modificar-los i adaptar-los al vostre projecte perquè s'ajustin als vostres objectius i necessitats. Però en el cas dels convenis i contractes, recomanem que cada projecte o servei els revisi amb experts en l'àmbit, per garantir que s'ajusten a la realitat legal de la seva entitat.





1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
- 13. RECURSOS**
14. MARC LEGAL
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

13. Recursos

Els recursos (materials, humans, econòmics...) necessaris per implementar una botiga comunitària difereixen en alguns aspectes respecte dels SDA tradicionals. En aquest apartat dibuixen una proposta d'aquells recursos dels que idealment caldria disposar per la implementació d'una comunitat alimentària. Cada projecte i servei, segons les accions que vulgui desplegar i la disponibilitat pressupostària o de recursos, podrà ajustar-los a la seva realitat concreta.



13.1 Espais, equipament i material tècnic

Els espais i equips tècnics poden variar segons les necessitats i recursos dels projectes. En aquest apartat es llisten aquells que considerem més fonamentals i dels que hem disposat per a la implementació del model de La Botiga. S'inclouen les necessitats estructurals, la maquinària industrial, equips diversos i mobiliari.

Espais d'una botiga comunitària:

- Sala d'espera / espai de recepció
- Sala polivalent (activitats, tallers, formacions...)
- Botiga o supermercat
- Magatzem
- Sala de triatge
- Sala d'engrunatge
- Cuina o menjador intern
- Oficines
- Vestuaris
- Lavabos

Equipaments

- Càmara frigorífica (magatzem)
- Càmara congeladora (magatzem)
- Nevera d'autoservei (botiga)
- Congelador d'autoservei (botiga)
- Sistemes d'empaquetatge i etiquetadores
- Balances industrials i de precisió
- Caixes reutilitzables (plegables i/o apilables)
- Palets

Mobiliari

- Prestatgeries d'emmagatzematge (per magatzem) + identificadors per prestatgeries i lleixes
- Taulell mostrador
- Taulells de preparació
- Prestatgeries i dispensadors
- Mobiliari d'oficina (taules de despatx, taula de reunions, cadires, prestatgeries i arxivadors...)

Transport i logística

- Camió refrigerat: vehicle per a la recollida i transport de comandes o donacions de gran volum i/o pes. Es recomana que sigui refrigerat/congelador.
- Furgoneta: vehicle per a la recollida i transport de comandes o donacions de petit volum i/o pes, així com per al repartiment a domicili.
- Apiladora elèctrica: màquina elevadora que serveix per transportar càrregues i mercaderies paletitzades dins del magatzem i alçar-les i col·locar-les als diferents nivells de prestatgeries.
- Transpaleta manual o elèctrica: carretó elevador bàsic que serveix per desplaçar palets a nivell horitzontal, dins del magatzem. Desplaça mercaderies paletitzades a nivell de terra.

Sistemes informàtics i de comunicació

- Ordinadors i tablets:
- Impressores i escàners
- Telèfon (obert al públic)

A La Botiga el sistema de gestió d'informació utilitzat actualment és eQuàliment, un programari creat i gestionat per Districte Digital i dissenyat específicament per a SDA i altres recursos de garantia alimentària. eQuàliment facilita la coordinació de les entregues, el seguiment de les preferències dels usuaris i la gestió de l'inventari, assegurant que els recursos alimentaris es distribueixen de manera eficient a les persones en situació de vulnerabilitat. Aquest sistema permet organitzar i personalitzar les entregues d'aliments segons les necessitats de cada usuari, optimitzant els processos logístics i gestionant les dades de manera centralitzada.

13.2 Perfils i personal

Depenent de la disponibilitat de recursos del projecte (econòmics i humans), es podran implementar més o menys figures responsables dels diferents àmbits d'actuació del projecte.

En alguns casos, figures de la pròpia comunitat (no tècniques) podran coordinar o donar suport en àrees especialitzades del projecte. Ja sigui amb una relació retribuïda o no, si que considerem que alguns dels perfils tècnics del projecte requereixen cert nivell de formació o experiència i un compromís de dedicació estable que habitualment es pot garantir més fàcilment a través de relacions laborals.

Tots els perfils descrits a continuació, inclouen les persones responsables de l'àrea d'activitat així com personal de suport, a través persones contractades (per exemple, a través de plans d'ocupació) o de persones participants (compradores o ciutadanes).

Perfil de coordinació:

Encarregat de planificar, supervisar i garantir la correcta execució del projecte i dels seus objectius estratègics i operatius. Coordina la comunicació i la cooperació entre els diferents programes, àrees i responsables tècnics. Avalua les accions i resultats del projecte i garanteix la millora de processos.

Perfil de participació i dinamització comunitària:

Encarregat d'establir i mantenir les relacions amb la comunitat del projecte, tant a nivell de persones participants com d'entitats, institucions i empreses. Dissenya i organitza cicles de tallers i activitats, així com actes comunitaris, promociona la participació i difon les accions proposades. S'encarrega dels processos de vinculació al projecte, d'avaluar la satisfacció i de recollir les propostes de millora dels diferents agents.

Perfil de logística i magatzem:

Encarregat de gestionar i coordinar les accions i activitats relacionades amb la recepció, emmagatzematge i distribució de producte. S'encarrega de coordinar els transports, de l'organització i el control dins del magatzem i de la introducció i actualització de la informació relativa a l'estoc. Supervisa els diferents circuits d'entrega (presencial, entregues a domicili...).

Perfil de compres i finances

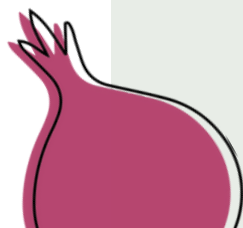
Encarregat de prospectar i identificar proveïdors, negociar condicions i garantir que les compres s'alineïn amb la política alimentària i la política de compres, així com de fer les comandes necessàries per garantir la oferta alimentària. Planifica i supervisa els pressupostos (especialments relatius a l'alimentació) i fa seguiment dels pagaments/cobraments i de de l'estabilitat pressupostària del projecte.

Perfil de sostenibilitat i economia circular:

Encarregat d'establir i implementar les estratègies de sostenibilitat relatives a tots els processos del servei. S'encarrega de fer els processos eficients, de les mesures d'estalvi i sostenibilitat en la distribució i els consums de l'espai, i proposa millores continues en la reducció i reaprofitament de recursos.

Perfil de comunicació:

Encarregat de proposar, gestionar i dur a terme les estratègies de comunicació i màrqueting del projecte. S'encarrega de la comunicació dels valors i objectius del projecte, així com de les accions i propostes concretes que s'hi duen a terme i de la difusió de les novetats i notícies. Avalua l'impacte i efecte de les comunicacions i l'efectivitat dels canals que s'utilitzen.



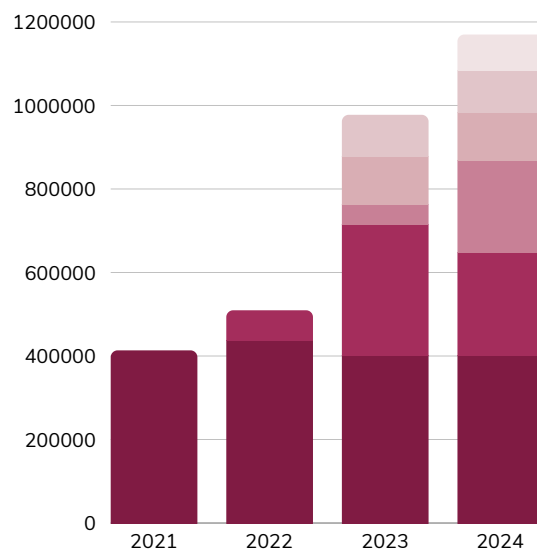
13.3 Recursos econòmics

Per obtenir i mantenir els equipaments, material i el personal que dugui a terme el projecte, és necessari comptar amb fonts de finançament per tot allò que no pugui ser obtingut a través de donacions o altres fonts de recursos. Cada projecte té la seva idiosincràsia pel que fa les fonts d'obtenció de recursos, però a continuació recollim alguns recursos útils per aconseguir o diversificar les fonts de finançament del projecte.

- Pressupost municipal o d'administracions públiques
 - Subvencions
 - [ACOL](#)
 - [ESAL](#)
 - [Agència de residus](#)
- Convocatòries de projectes (projectes europeus, internacionals...)
 - [Next Generation](#)
 - [Programa DEAR](#)
 - [Programa ERASMUS+](#)

MARC DE COL·LABORACIÓ PÚBLICO-PRIVADA

BENEFICIS DE LA GESTIÓ DELEGADA



GLOBAL DISTRICTS

EU FOOD SECURITY HUB

NEXT GENERATION

CONVO DRETS SOCIALS

SOC | PLANS OCUPACIÓ

PRESSUPOST AJUNTAMENT

EVOLUCIÓ DELS RECURSOS DE LA BOTIGA

FEBRER 24 - FEBRER 28
545.515,96 €

GENER 23 - JUNY 25
250.000€

GENER 23 - DESEMBRE 24
FEBRER 24 - FEBRER 28

2022
2 PLANS OCUPACIÓ ESAL

2023
7 PLANS OCUPACIÓ ACOL
2 PLANS OCUPACIÓ ESAL

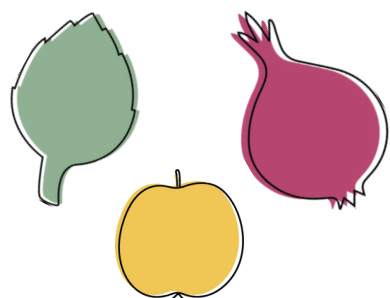
2024
3 PLANS OCUPACIÓ ACOL
4 PLANS OCUPACIÓ ESAL



13.4 Comunicació i publicitat (branding)

IMATGE I LOGO DEL PROJECTE

comptar amb una imatge visual sòlida i coherent no és només una qüestió estètica, sinó una eina fonamental per **construir una identitat clara, reconeixible i que connecti emocionalment amb la comunitat**. La creació d'elements com un logotip, colors corporatius, tipografies i altres materials visuals permet transmetre els valors i la missió del projecte de manera immediata i efectiva.



#JOSOCBOTIGAIRE

DIFUSIÓ I PROJECCIÓ. XARXES SOCIALS I MITJANS DE COMUNICACIÓ LOCALS

La publicitat i el màrqueting no només són eines per comunicar, sinó també motors per transformar. La seva aplicació permet incidir en aspectes clau que van més enllà de la simple difusió, **contribuint a generar un impacte positiu tant en la percepció com en la participació de les comunitats implicades**.

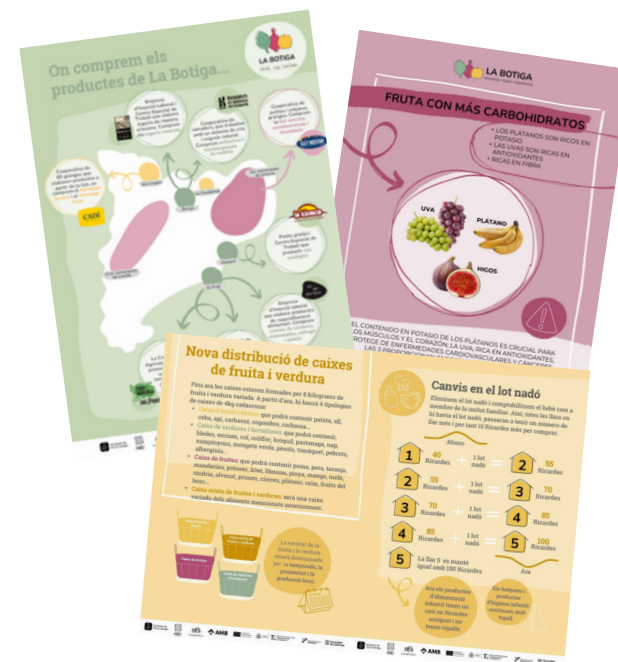
També és una eina per ampliar els límits d'actuació del projecte i trencar barreres geogràfiques, culturals o socials. Una bona estratègia de comunicació **no només s'adreça als usuaris directes, sinó que busca implicar altres sectors de la societat**: comerciants locals, voluntaris, institucions i ciutadans en general. Això ajuda a sortir dels marges tradicionals i a construir un projecte que sigui percebut com una iniciativa transversal i integradora, on tothom pot aportar valor.

Consulta el web de La Botiga



TRANSPARÈNCIA AMB LA COMUNITAT

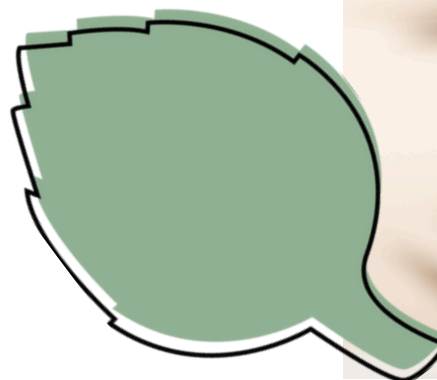
La publicitat i el màrqueting han de ser més que eines de promoció: **han de garantir la transparència i fomentar la participació activa de la comunitat**. És essencial comunicar de manera clara com es gestionen els recursos, com es prenen les decisions i com poden involucrar-se els membres de la comunitat en el projecte. Això no només genera confiança, sinó que també promou un sentiment de pertinença i coresponsabilitat



1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
- 14. MARC LEGAL**
15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ

14. Marc legal

Des del punt de vista legal i normatiu, a continuació es llisten les diverses lleis, protocols i recomanacions que afecten i regulen el funcionament de les comunitats alimentàries, així com els serveis de distribució d'aliments, agrupades per àmbits funcionals.



14.1 Alimentació i seguretat alimentària

És essencial disposar d'un manual, que proporciona les directrius necessàries per a mantenir un nivell òptim de seguretat alimentària i higiene, així com per assegurar la col·laboració de les empreses donants i proveïdors de l'ecosistema.

Per posar en funcionament un establiment que ofereix serveis socials cal estar autoritzat per l'administració, que l'inscriurà al Registre d'Entitats, Serveis i Establiments Socials (RESES). També s'ha d'autoritzar qualsevol modificació de dades, canvi de titularitat o cessament de l'activitat de l'establiment que presta el servei social.

Obligacions i legislació:

- Reglament (CE) núm. 178/2002
- Reglament (CE) núm. 852/2004
- Comissió Europea ha adoptat la "Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos".

A més, qualsevol establiment que manipuli, emmagatzemi o distribueixi aliments ha de registrar-se en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris (RSIPAC). Aquest registre és gestionat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), i és obligatori per assegurar que els establiments compleixen les normes d'higiene i seguretat alimentària.

RECOMANACIONS

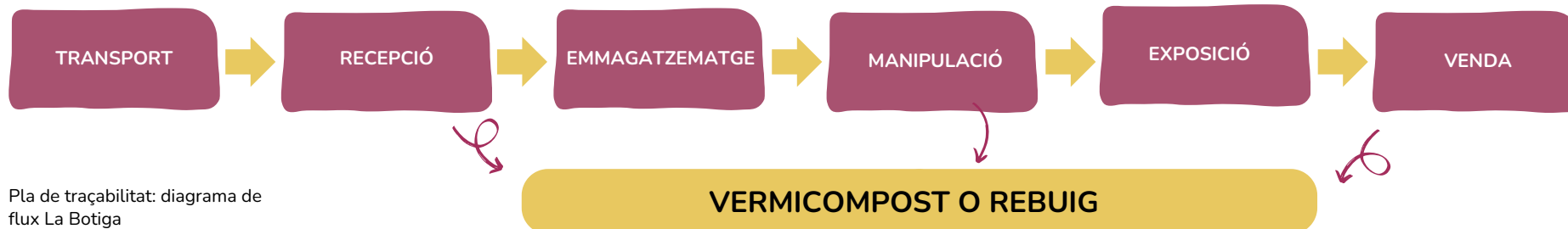
Disposar d'un persona responsable per fer seguiment de tots els plans implementats és important per oferir els aliments amb bones condicions higièniques.

Per a una informació més detallada pel que fa a la prospecció d'empreses i entitats, consulta manual de seguretat alimentària.

BONES PRÀCTIQUES

La producció d'aliments segurs per al consum humà requereix una sòlida base de condicions i pràctiques higièniques que evitin la introducció d'agents peril·losos, l'augment de la càrrega microbiològica o l'acumulació de residus i altres agents químics o físics en els aliments, de manera directa o indirecta. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions necessàries per a la producció d'aliments segurs, i es coneixen amb el nom de "prerequisits". S'implementen a partir dels següents plans: pla de control de l'aigua; pla de neteja i desinfecció; pla de control de plagues i altres animals indesejables; pla de formació i captació del personal en seguretat alimentària; pla de control de proveïdors; pla de traçabilitat; pla de control de temperatures; pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments; pla de control dels al·lèrgens.

Consulta el Manual de Seguretat Alimentària



Pla de traçabilitat: diagrama de flux La Botiga

14.2 PRL

La Prevenció de Riscos Laborals té com a objectiu minimitzar els accidents i malalties professionals, promovent un ambient de treball segur i saludable per a tot el personal.

A continuació, es recullen les mesures de seguretat i les responsabilitats de cada membre de l'organització per prevenir i gestionar els riscos.

- Llei 31/0995, de 8 de novembre, és la Llei de Prevenció de Riscos Laborals a Espanya.
- Llei 54/2003, de reforma de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals
- El Reial decret 485/1997, de 14 d'abril, regula les disposicions mínimes en matèria de senyalització de seguretat i salut en els llocs de treball a Espanya.
- El Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, estableix les disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball a Espanya
- El Reial decret 488/1997, de 14 d'abril, regula les disposicions mínimes de seguretat i salut en treballs amb equips que inclouen pantalles de visualització de dades a Espanya.
- El Reial decret 171/2004, de 30 de gener, regula la coordinació d'activitats empresarials en matèria de prevenció de riscos laborals a Espanya.



1. LA BOTIGA
2. L'ALIMENTACIÓ I ELS SISTEMES ALIMENTARIS
3. EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
4. MODELS I INICIATIVES DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
5. MODELS DE GESTIÓ
6. CONTEXT ACTUAL DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA
7. PROGRAMA DE GARANTIA ALIMENTÀRIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ COMUNITÀRIA
10. PROGRAMA D'APRENENTATGE I INSERCIÓ LABORAL
11. PROGRAMA DE GOVERNANÇA COOPERATIVA
12. PROGRAMA D'ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARC LEGAL
- 15. AVALUACIÓ I MONITORITZACIÓ**

15. Monitorització i avaluació

L'avaluació és un procés de generació de coneixement que evidència el funcionament d'un projecte, les seves condicions, resultats i impactes, i que permet realitzar-hi modificacions o canvis per ajustar-lo als objectius, reptes i necessitats dels col·lectius que s'hi vinculen. Un projecte amb cultura d'avaluació és un espai obert a l'autoreflexió, la crítica constructiva i l'aprenentatge, que revisa constantment les seves pràctiques i té interès en modificar-les per a millorar-les. Els procediments d'avaluació són una via, per tant, per objectivar possibles desviacions, derives i oportunitats de millora, més enllà de la percepció subjectiva.

En l'avaluació, especialment en projectes que tenen una dimensió social i comunitària, així com en els projectes d'innovació ecosocial, és important combinar instruments quantitatius i instruments qualitius, per capturar no solament les variables de les actuacions tangibles, sinó també les dimensions i els impactes intangibles de les intervencions.



BONES PRÀCTIQUES

FOOD4GOOD és un projecte finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació desenvolupat per la Universitat de Barcelona, la Universitat Autònoma de Barcelona i l'Institut Metròpoli, que té per objectiu analitzar com diferents iniciatives que treballen per pal·liar la pobresa alimentària beneficien a les persones i llars vulnerabilitzades i contribueixen al desenvolupament dels seus barris.

Des del projecte s'avaluen iniciatives que aborden la problemàtica de la inseguretat alimentària (programes públics de distribució d'aliments, bancs d'aliments, sistemes de targetes moneder, menjadors comunitaris, projectes de recuperació i redistribució d'aliments...) des d'una perspectiva multidimensional i buscant aportar evidències del seu impacte integral, més enllà de l'indicador alimentari quantitatiu, visibilitant els beneficis que aporten a les persones i les comunitats.

Es centren, doncs, en els efectes que, sovint, les pròpies organitzacions, territoris i institucions polítiques no avaluen i que, per tant, no poden ser identificats ni reconeguts, amb l'objectiu de que serveixin de guia per actuacions en l'àmbit polític i ajudin a les organitzacions avaluar de manera més completa les seves actuacions.

Per tal de promocionar la cultura de l'avaluació dins del projecte, s'han de crear eines i estratègies de qualitat, reconegudes dins dels procediments interns, planificar les avaluacions i determinar les persones encarregades d'aquesta tasca. A més, també és important fer difusió dels resultats entre les persones participants i un seguiment de l'ús dels resultats obtinguts en les avaluacions.

Les entitats gestores del projecte poden tenir els seus propis sistemes de monitorització i avaluació de serveis. Poden tenir Sistemes de Gestió de Qualitat Integrada, passar auditories externes i/o elaborar plans de millora contínua per als seus departaments, àrees i projectes.

Des del punt de vista intern del projecte, es poden proposar i utilitzar eines pròpies de planificació, seguiment i avaluació senzilles, que permetin la recollida de dades i indicadors a mesura que s'implementin programes i activitats. A continuació en presentem algunes.

15.1 Plans de treball anuals

Els plans de treball són planificacions que recullen els objectius que el projecte es planteja desenvolupar, dins de cada programa, durant un període de temps que sol ser un any. Responen a les diagnòstics i resultats anteriors, així com a les necessitats i potencialitats detectades des del servei, i poden estar també influïts pels plans estratègics de les entitats i institucions gestores, de canvis conjunturals, etc.

Totes les accions plantejades en el pla anual es poden concretar en fulls de ruta específics, on es marcaran les calendaritzacions previstes

És útil que el pla anual s'avalui en procés (per exemple, de forma quadrimestral) i recollir indicadors d'assoliment (per exemple, semestrals o anuals).

15.2 Quadre de comandament

La Botiga compta amb un sistema de monitorització propi basat en un Quadre de Comandament (QC) on es recullen els principals indicadors dels diferents programes. Al QC, les informacions es recopilen mensualment i es consoliden anualment, utilitzant dades extretes del programa de gestió eQuàliment i d'altres registres interns del servei, incloent indicadors d'alimentació, de participació comunitària, d'inserció laboral, de governança cooperativa i de l'ecosistema local d'empreses, així com dades d'activitat, d'atenció a persones i famílies i de les referències sociodemogràfiques d'aquestes.

Aquest quadre permet veure l'evolució dels eixos i programes del projecte i establir objectius i estàndards, fer-ne seguiment i activar, si cal, accions correctives per tal d'aconseguir-los.

**Consulta la plantilla del
Quadre de Comandament
que s'utilitza per
monitoritzar La Botiga**



15.3 Diagnosi alimentària:

Estudi de percepció, hàbits i nivells de seguretat alimentària

La diagnosi alimentària és un anàlisi basat en enquestes, amb periodicitat anual, que té per objectiu conèixer el nivell de seguretat alimentària de les persones i famílies compradores, així com els seus hàbits i necessitats alimentàries i la seva percepció del funcionament del projecte.

A través dels seus resultats, es pot conèixer l'evolució d'aquests indicadors, així com adaptar els mecanismes que donen resposta als reptes alimentaris i garantir, de forma més plena, el dret a una alimentació saludable, sostenible, variada i culturalment adaptada. En definitiva, permet identificar els punts forts i els reptes a què ha de fer front el projecte per poder garantir les tres dimensions del dret a l'alimentació saludable i sostenible (l'ambiental, la social i l'econòmica).

Els objectius específics de la diagnosi són:

- Conèixer la percepció que les compradores tenen sobre el funcionament i la gestió, que s'ofereixen a la botiga, inclosa la oferta alimentària
- Identificar els hàbits, necessitats i mancances de les persones compradores
- Conèixer el grau de seguretat alimentària que ofereix el projecte

- Buscar punts de millora en la garantia del dret a una alimentació saludable, sostenible i adequada
- Fer partícips a totes les persones compradores en les decisions de política alimentària, si així ho desitgen
- Obtenir evidències de l'impacte i l'evolució del projecte, en matèria alimentària, comparant els resultats amb diagnosis anteriors (canvis en els hàbits, canvis en la (in)seguretat alimentària, cronificació...)

L'estudi es basa en les respostes obtingudes a través d'un procés d'enquesta, que inclou dades sociodemogràfiques, hàbits alimentaris, la percepció del projecte i dades sobre inseguretat alimentària.

Pots trobar el model d'enquesta complet utilitzat en les diagnosis de La Botiga en el següent enllaç: [Enquesta Diagnosi Alimentària](#)

RECOMANACIONS

- Per evitar un biaix discriminatori cap a aquelles persones que no tenen accés digital o a aquelles que tenen una barrera de lectoescriptura, recomanem que les enquestes es duguin a terme de manera presencial, amb el suport d'alguna persona de l'equip tècnic o de participants del projecte, que puguin informar, donar suport i fer les preguntes de forma oral a les persones enquestades, si els és més còmode.
- Recomanem també que l'enquesta estigui disponible en diversos idiomes, en funció de les llengües majoritàries que parlin les persones compradores del projecte. Que les persones enquestadores puguin comunicar-se en les llengües maternes de les persones que es volen enquestar contribueix també a una major participació en el procés d'enquesta.

Consulta l'informe complet de diagnosi alimentària 2023

Consulta l'informe complet de diagnosi alimentària 2024

15.4 Avaluació de la satisfacció del grup d'interès

Un darrer instrument per a l'avaluació del projecte és l'enquesta anual de satisfacció per a famílies i persones compradores, el principal grup d'interès del servei. L'enquesta de satisfacció permet recollir l'opinió i valoracions de totes les persones compradores i és especialment interessant per obtenir dades d'aquelles persones que no estan vinculades al projecte des d'altres rols (participants, assistents a tallers...), per les quals ja hi ha altres mecanismes d'avaluació de la satisfacció.

En la realització de l'enquesta, cal definir una mostra suficient i representativa que ofereixi uns resultats significatius i útils per fer la diagnosi de qualitat i poder formular propostes de millora.

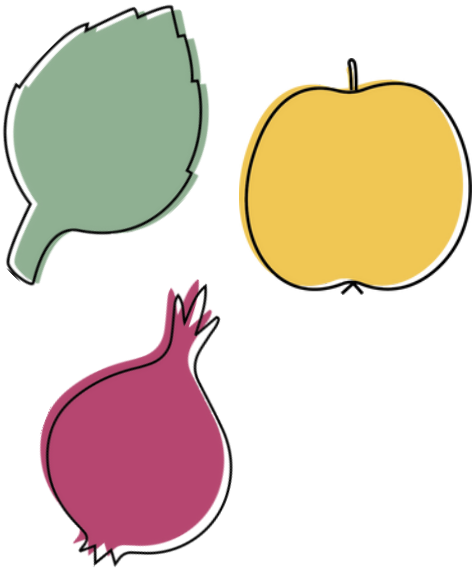
A aquest [enllaç](#) podràs trobar una infografia resum de l'informe de Satisfacció 2023 i 2024.

RECOMANACIONS

Recomanem que tot i que es realitzi una enquesta anual de satisfacció, el projecte compti amb una bústia permanent de queixes i suggeriments present en l'espai de recepció o la sala d'espera, que permeti comunicar els incidents o les propostes de manera continua durant l'any.

**Consulta l'informe
complet de satisfacció
2023 i 2024**





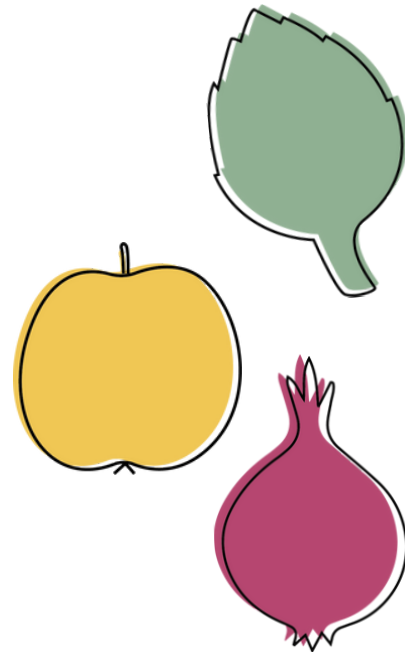
Si has arribat fins aquí,
potser sents que res de tot això és fàcil,
i que res de tot això és ràpid.
Tens raó.

Però tan de bo que també sentis
que res de tot això és impossible.

O que és la mesura justa d'impossible,
que ens permet no ofegar-nos,
i continuar imaginant el món.

Seguim!,
La Botiga

alimenta cuida transforma



BIBLIOGRAFIA

Ajuntament de Barcelona. (2022). Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030. Recuperat de: www.alimentaciosostenible.barcelona/sites/default/files/202211/Dossier%20resum%20executiu%20Estrategia_dAlimentacio_Sostenible_BCN%202030%20DEF.pdf

Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB). (2024). Aprofitament alimentari. Recuperat de: <https://www.amb.cat/web/medi-ambient/residus/prevencio/aprofitament-alimentari>

Departament de Drets Socials i Inclusió. (2010). Tipus d'entitats de serveis socials. Recuperat de: https://dretssocials.gencat.cat/ca/ambits_tematicos/serveis_socials/entitats_serveis_i_equipaments_socials/tipus_entitats/

Diputació de Barcelona. (2019). Serveis de Distribució d'Aliments. Propostes de millora i reflexions de futur. Recuperat de: https://www.diba.cat/documents/14465/295652135/Guia%2bServeis%2bDistribucio%2bAliments_2019.pdf/557326ea-d0cc-472d-b5ef-ad0c0d55bd0f

FAO. (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma. Recuperat de: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/2120f787-5a49-41f5-a9fb-f4ceaac98b2c/content>

FAO. (2024). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Recuperat de: <https://openknowledge.fao.org/items/971424e4-b624-41f1-a433-1b8072971996>

Generalitat de Catalunya. (2006). Estatut d'autonomia de Catalunya. Recuperat de: <https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=401680&language=ca>

Idescat. (2023). Taxa de risc de pobresa o exclusió social (taxa AROPE - Objectiu UE 2030) i els seus components. Recuperat de: <https://www.idescat.cat/pub/?id=ecv&n=14914>

Idescat. (2023a). Població segons la dificultat per arribar a fi de mes per sexe i edat. Recuperat de: <https://www.idescat.cat/pub/?id=ecv&n=7683>



Institut Nacional d'Estadística (INE). (2020). Índice de masa corporal población adulta según sexo y clase social basada en la ocupación de la persona de referencia. Población de 18 y más años. Recuperat de: <https://www.ine.es/jaxi/Tabla.htm?path=/t15/p420/a2019/p06/l0/&file=01002.px&L=0>

Institut Nacional d'Estadística (INE). (2020a). Patrón de consumo de determinados alimentos según sexo y clase social basada en la ocupación de la persona de referencia. Población de 15 y más años. Recuperat de: <https://www.ine.es/jaxi/Tabla.htm?tpx=48074&L=0>

Institut Nacional d'Estadística (INE). (2023). Hogares con carencia material por comunidades autónomas. Recuperat de: <https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=9975>

Llobet et al. (2022). Efectos de la precarización alimentaria en el bienestar de las personas. Otras respuestas para la transformación de la ayuda alimentaria. Documentación social: Revista para pensar la intervención social. Recuperat de: <https://documentacionsocial.es/10/a-fondo/efectos-de-la-precarizacion-alimentaria-en-el-bienestar-de-las-personas-otras-respuestas-para-la-transformacion-de-la-ayuda-alimentaria/?print=pdf>

L'Etnogràfica. (2023). Pel Dret a l'alimentació culturalment adequada: Diagnosi etnogràfica i propostes agroecològiques. Recuperat de: https://letnografica.org/wp-content/uploads/2024/01/Informe_PelDretalAlimentacioCultAdequada2023-1.pdf

Moragues, A i Magaña, C. (2022). Alimentando un futuro sostenible: Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID-19. Recuperat de: https://www.ub.edu/alimentandounfuturosostenible/documents/informe-alimentacion_una-pag.pdf

Organització de les Nacions Unides (ONU). (1948). Declaració Universal de Drets Humans. Recuperat de: https://www.ohchr.org/sites/default/files/UDHR/Documents/UDHR_Translations/cln.pdf

Organització de les Nacions Unides (ONU). (1966). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Recuperat de: https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/ProfessionalInterest/cescr_SP.pdf





Organització de les Nacions Unides (ONU). (1999). Cuestiones sustantivas que se plantean en la aplicación del pacto internacional de derechos económico y culturales. Observación general 12. El derecho a una alimentación adecuada (art. 11). Recuperat de: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf>

Organització de les Nacions Unides (ONU). (2001). El derecho a la alimentación. Informe preparado por el Sr. Jean Ziegler, Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, de conformidad con la resolución 2000/10 de la Comisión de Derechos Humanos. Recuperat de: <https://documents.un.org/doc/undoc/gen/g01/110/38/pdf/g0111038.pdf>

Pomar, A. i Tendero, G. (2015). Ja volem el pa sencer. Respostes a la pobresa alimentària en clau de Sobirania Alimentària. *Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya*. Recuperat de: https://observatoridesc.org/sites/default/files/ja_volem_el_pa_sencer_1.pdf

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2024). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2024. Nairobi. Recuperat de: <https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/45230;jsessionid=11222D1F0271E2524072DD5ED1F531D4>

Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria. (2022). La Economía Social y Solidaria enseña el corazón. Informe de Auditoría/Balance Social 2022. Recuperat de: https://reasnet.com/intranet/wp-content/uploads/bp-attachments/14798/Informe_Auditoria_Social_Estatal_2022_REAS_RdR.pdf

Soler, M. (2009). El contexto socioeconómico de la agricultura ecológica: La evolución de los sistemas agroalimentarios. *Dpto. Economía Aplicada II Curso de Experto Universitario en Producción Ecológica*. Recuperat de: <https://institucional.us.es/compromiso/libreconf/docs/sistemas.pdf>

