




INFORME

**Pel Dret a l'alimentació
culturalment adequada:
Diagnosi etnogràfica
i propostes agroecològiques**

 **L'ETNOGRÀFICA**
Antropologia per a la transformació social



Pel Dret a l'alimentació culturalment adequada: Diagnosi etnogràfica i propostes agroecològiques

Autoria: Marta Ruiz Pascua | *L'Etnogràfica - Antropologia per a la transformació social*

Investigadores: Marta Ruiz Pascua i Giovanna Fuentes Quintanilla

Revisió i correcció lingüística: Rosa M. Frasquet Aira i Irene Cardona Curcó

Disseny i maquetació: Dies d'Agost

Il·lustracions de la relatoria visual: Delphine Boghos

Fotografies: Marta Ruiz Pascua i testimonis

Lloc i data de publicació: Barcelona, octubre de 2023.



Amb el suport de:



letnografica@letnografica.org | www.letnografica.org | X @l_etnografica | Instagram @l_etnografica

El contingut d'aquest informe és responsabilitat i propietat exclusiva de *L'Etnogràfica - Antropologia per a la transformació social*, i no reflexa necessàriament l'opinió de l'Ajuntament de Barcelona.



Presentació

L'informe Pel Dret a l'alimentació culturalment adequada: Diagnosi etnogràfica i propostes agroecològiques és el resultat d'un estudi aproximatiu de les percepcions, experiències i necessitats alimentàries de les **persones migrades a Barcelona**, per tal d'incloure-les en els discursos, espais i estratègies del sector agroecològic local.

Amb l'objectiu d'incidir política i socialment sobre el **Dret a una alimentació culturalment adequada**, es va desenvolupar una recerca etnogràfica basada en entrevistes en profunditat amb persones, entitats i empreses del sector agroalimentari i del teixit d'Economia Social i Solidària (ESS) de Barcelona i la seva àrea metropolitana. També es van recollir les reflexions i propostes sorgides durant diferents grups focals, trobades i activitats organitzades junt amb altres entitats i persones interessades en fer efectiu aquest dret.

L'estudi s'ha realitzat entre l'any 2021 i 2022 en el marc del projecte *Alimentació de proximitat per a tothom* (APPAT), impulsat per l'*Etnogràfica / Antropologia per a la transformació social*, amb el finançament de l'Ajuntament de Barcelona i el suport de l'*Estratègia Alimentació Sostenible 2030*, a través de la convocatòria de subvencions *Impulsem el que fas*. Però no hagués estat possible sense la col·laboració i participació d'entitats, col·lectius, projectes, empreses i persones molt diverses, fent d'aquest un projecte amb múltiples arrels i vincles al territori.

Aquest informe veu la llum per **qüestionar-nos sobre el sistema alimentari just i resilient que volem construir des d'una perspectiva antropològica i interseccional:**

A quin tipus de necessitats volem que doni resposta? Les necessitats de qui estan ara mateix representades i les de qui no ho estan? Com podem contribuir a una alimentació agroecològica en un context de crisi ecosocial que atengui les diversitats i la dimensió sociocultural de l'alimentació?

També busca compartir reflexions i plantejar alguns reptes i propostes des de l'**agroecologia** per garantir el Dret a una alimentació culturalment adequada, a més de saludable, sostenible i justa. Per això, aplega una sèrie de recursos, idees i referents dirigits als diferents actors del teixit agroecològic i de l'ESS de Barcelona, així com a les administracions públiques, a institucions de recerca, al teixit associatiu i a la comunitat migrada.

Per últim, identifica i posa en valor les oportunitats que ens ofereix la **diversitat d'identitats alimentàries** que hi ha al territori per a la biodiversitat local, la resiliència ecològica i la garantia dels drets socials i culturals de la població.

Ens agradaria que aquest informe sigui un punt de referència per **generar aliances** entre totes aquelles persones i entitats interessades en **enfortir l'antiracisme** al sector agroalimentari i la justícia alimentària amb perspectiva intercultural. Esperem que serveixi per a recentralitzar el Dret a una alimentació culturalment adequada, dissenyar polítiques públiques garantistes i que la diversitat de cultures alimentàries del nostre territori puguin ser experimentades i (re)creades sota criteris d'equitat i sostenibilitat.

1. Introducció

La història del territori català, i del món, està plena de fets migratoris: migracions intermunicipals i intercomarcals, entre regions muntanyoses i la costa, entre territoris de la Península Ibèrica o de la regió Mediterrània, així com migracions procedents de regions (bio)diverses de tots els continents. Formes diferents de viure i d'entendre el món han compartit terra, han intercanviat informació i recursos, i s'han influït recíprocament, donant lloc a sistemes socioculturals i ecosistemes heterogenis. Han circulat recursos genètics i alimentaris, estris, coneixements, usos, significats i les pràctiques socials i rituals associades. Com a mínim en els darrers sis segles, aquests fluxes s'han donat en el marc d'un sistema capitalista, colonial i patriarcal sostingut sobre l'explotació i la discriminació de persones i natura, amb un impacte global.

Al nostre voltant hi ha una gran diversitat de maneres de menjar, d'entendre l'alimentació i de produir aliments invisibilitzades. Es tracta de cultures alimentàries no hegemòniques situades als marges de les polítiques públiques i de les apostes transformadores, que estan resistint a base d'estratègies quotidianes individuals i comunitàries. Un exemple és que a les hortes urbanes i periurbanes de Barcelona es produeixen aliments associats als territoris d'origen i a les històries de vida de les persones migrades. Són iniciatives que estan permetent cultivar localment espècies vegetals al·lòctones, essencials i amb una forta càrrega identitària per a les comunitats migrants, facilitant la resistència de pobles i cultures, i ajudant a resignificar les diàspores. Tot i que existeixen múltiples casos, no se sent a parlar. Per què s'invisibilitzen aquestes necessitats, com és que estan sent desateses i aquestes resistències no són secundades?

Des de fa unes dècades, s'ha configurat en l'imaginari col·lectiu una idea de puresa sobre la cultura alimentària local, anomenada "catalana", "mediterrània", "espanyola", fins i tot "europea", que està servint per diferenciar les

persones "d'aquí" de les "de fora", les que "mengen com nosaltres" de les que no. Darrere d'aquesta idea sovint s'amaguen posicionaments nacionalistes i xenòfobs que utilitzen la cultura com un argument per a l'exclusió, reforçant i normalitzant relacions de poder entre persones autòctones i migrades, i actituds i polítiques discriminatòries a través de l'alimentació.

Aquest imaginari, que **intenta essencialitzar quelcom tan viu i dinàmic com és l'alimentació**, amaga les connexions i els intercanvis permanents que s'han donat al llarg de la història i que han configurat la realitat alimentària que ens envolta. No ens interroguem gaire sobre l'origen històric dels aliments que mengem, sobre les persones o comunitats que els hi han donat continuïtat o sobre els processos que han portat a que alguns formin part dels conreus locals des de fa unes dècades o inclús segles. Tampoc ens preguntem com han arribat a ser essencials en les dietes de la població actual o sobre la funció social que compleixen quan simbolitzen les relacions que teixim diàriament. Això pot silenciar les aportacions de cultures i societats considerades inferiors, obviant el context en el que s'han configurat les pràctiques i la seva utilitat.

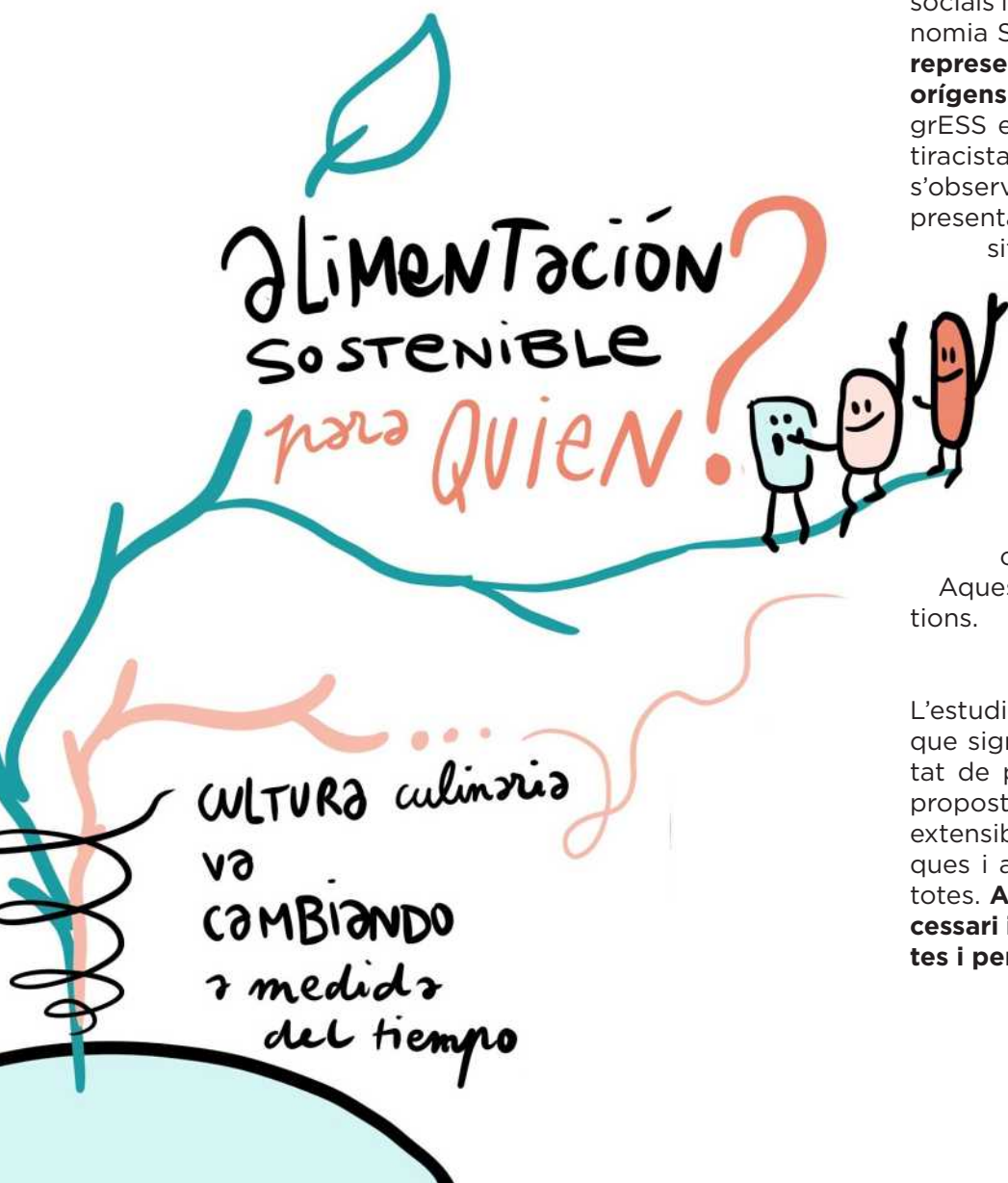
Sovint no ha interessat explicar i reivindicar certs processos d'adopció d'aliments, cultius i sabers, així com pràctiques de resistència alimentària. Per aquest motiu, entre d'altres, part de la població desconeix que el tomàquet, el blat de moro, el pebrot o la patata, són originaris de l'Abya Yala, o continent Americà; que totes es cultiven a Catalunya degut a processos que tenen a veure amb la colonització, la industrialització i la globalització, però també amb el treball i els coneixements de la pagesia que durant segles ha adaptat les llavors a les condicions de cultiu de cada territori, donant lloc a múltiples varietats. Encara més desconegut és que els espinacs, les albergínies, els cítrics, l'arròs i moltes de les espècies amb les que condimentem són originàries del continent asiàtic,

que van arribar a la Península Ibèrica i es van consolidar en la cuina quotidiana fruit dels moviments de població: en un procés d'elitització de la cuina, primer, i de la seva democratització, finalment. Avui en dia, existeix una llarga llista d'aliments frescos i elaborats, així com receptes, que hem anat incorporant durant els darrers anys a les nostres dietes i moments de sociabilitat sense ser-ne gaire conscients. És més, ens qüestionem poc o gens com s'ha donat aquest procés i quin paper hi juga la indústria alimentària capitalista. Aquest fenomen és present en moltes altres regions del món, i ha anat donant lloc a una biodiversitat global, sempre en transformació i mai lliure de desigualtats.

La mirada i memòria curta que caracteritza la nostra societat inhibeix la capacitat d'explicar processos llargs de configuració de la realitat alimentària actual, que reduïm a una idea de tradició culinària local com si fos pura, estàtica, hermètica, radicalment diferenciada d'unes altres cuines locals, igual de pures, estàtiques i impermeables, sobre les que es construeixen greus prejudicis. Això contribueix a negar l'essència dinàmica i transformadora de l'alimentació i l'agricultura locals. **Ens impedeix imaginar possibilitats de canvi, diversificació, resiliència, sostenibilitat social i adaptació a les necessitats reals** de les persones, dels sistemes agrícoles i naturals en els que vivim i amb els quals ens relacionem constantment.

Aquesta realitat descrita es manifesta també en espais socials i econòmics, com el de les organitzacions de l'Economia Social i Solidària de Catalunya, en forma de **baixa representació i participació de persones migrades i amb orígens diversos**, tal com va assenyalar l'associació MigrESS el 2017 a través d'un estudi amb perspectiva antiracista (1). Avui podem afirmar que aquest biaix també s'observa en el sector agroecològic i que afecta a la representació i atenció de la diversitat de cultures i necessitats alimentàries en el global de la societat. Per arribar a aquesta conclusió, ens hem preguntat si la falta d'accés de les persones migrades a una alimentació agroecològica ve determinada únicament per factors socioeconòmics o també culturals i polítics. Si, per exemple, el fet que no hi hagi una representació dels aliments culturalment acceptables o identitaris, i de persones migrades i racialitzades, en espais alimentaris influeix en els criteris de decisió del lloc de consum i en la participació social. Aquest document vol posar llum sobre aquestes qüestions.

L'estudi de MigrESS també va voler destacar el potencial que significa crear organitzacions que acullen la diversitat de persones, sabers, experiències i necessitats, una proposta que volem recollir i refermar des d'aquí, i fer-la extensible al sector primari, a les iniciatives agroecològiques i a les institucions que vetllen per l'alimentació de totes. **Amb aquest informe volem demostrar que és necessari i possible un sistema alimentari alternatiu, de totes i per a totes.**

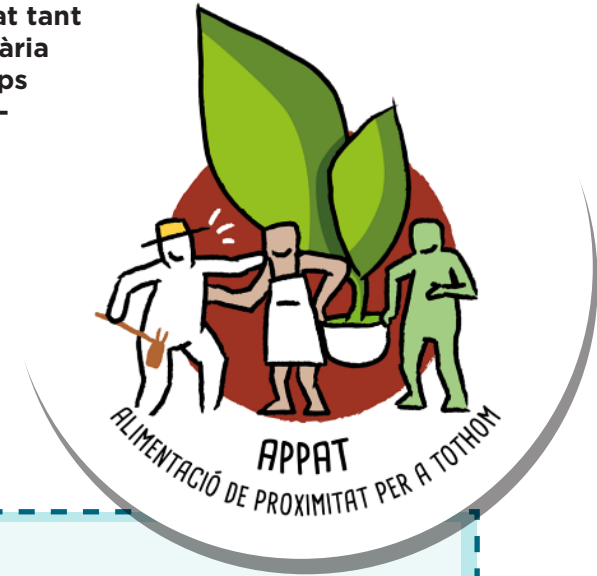


1.1. L'Etnogràfica i el projecte Alimentació de proximitat per a tothom (APPAT)

L'Etnogràfica som un col·lectiu d'antropòlogues especialitzades en feminismes interseccionals que busquem **observar, analitzar, comprendre i transformar** les lògiques i dinàmiques de desigualtat i discriminació que es donen en els diferents àmbits de la nostra societat en les seves diferents formes i expressions (masclisme, racisme, etc.). Treballem des de les perspectives i metodologies de l'Antropologia crítica i feminista per promoure processos de justícia global i per la consecució de models d'organització social més justos i igualitaris, **posant en valor la diversitat**.

El projecte *Alimentació de proximitat per a tothom (APPAT)*: accions i articulacions per garantir el dret a una alimentació justa i culturalment adequada en el teixit de l'Economia Social i Solidària l'hem desenvolupat entre els anys 2021 i 2023, i representa l'aplicació d'aquesta perspectiva feminista i crítica a l'àmbit de l'alimentació, una de les necessitats bàsiques de les persones i un dret fonamental que es veu constantment vulnerat.

L'horitzó que ha guiat el projecte és el de fomentar la creació d'oportunitats d'accés a una alimentació identitària sota criteris agroecològics a persones migrades i amb orígens i cultures alimentàries diverses, des del rol de consumidores però també com a productores, elaboradores, participants de xarxes d'abastiment d'aliments, de projectes gastronòmics o d'espais de decisió alimentària. Per això parlem de la **necessitat d'incorporar criteris de diversitat i interculturalitat tant a l'oferta alimentària com dins dels equips o projectes que treballen en el sector agroalimentari**.



Ens hem preguntat...

Com és que hi ha tantes persones migrades que cultiven els aliments de la seva preferència cultural i és quelcom tan desconegut?

És perquè es troben amb impediments per comprar-los o per tot allò que aporta l'autoproducció d'aliments?

On i com es produeixen aquests aliments de recent introducció que avui trobem a moltes botigues?

Quins factors condicionen l'absència de persones migrades o amb cultures alimentàries diverses en espais i projectes agroecològics (al camp, a les botigues, a les cooperatives de consum...)?

Com podem fomentar l'accés a aquesta opció de consum i la seva participació?

Seria una solució que la diversitat de cultures i identitats alimentàries de Barcelona estigui representada en l'oferta d'aliments agroecològics?

En definitiva, quins canvis s'han de fer perquè el paradigma de l'alimentació sostenible i el model agroecològic garanteixin la participació de les persones migrades i el dret a una alimentació adequada per a tothom?

PROJECTE



L'APPAT ha tingut tres línies d'acció: la recerca, la sensibilització i la dinamització.

RECERCA

Durant dos anys hem desenvolupat una diagnosi al Districte de Sants-Montjuïc (Barcelona) i a les zones agràries periurbanes del Parc Agrari del Baix Llobregat, el Barcelonès Nord-Maresme i Collserola. Han participat 30 persones a títol individual i 36 col·lectius o empreses del sector primari, agroecològic i de l'Economia Social i Solidària de Barcelona accedint a fer entrevistes en profunditat, visites de camp i grups focals. Hem fet ús de les **eines de l'etnografia, de l'agroecologia i de la perspectiva dels drets humans** per observar, analitzar i comprendre les veus i pràctiques de persones, principalment migrades,

en qualitat de consumidores, pageses, botigueres, cuineres, mares, educadores, dinamitzadores i activistes per la sobirania alimentària i l'economia social. Vam definir dos objectius principals: d'una banda, recollir diferents necessitats alimentàries de la població migrada respecte l'accés a aliments identitaris i agroecològics; de l'altra banda, conèixer l'estat i les possibilitats de producció i comercialització d'espècies vegetals al·lòctones amb criteris agroecològics.

Els resultats els trobareu en aquest informe, que pretén aplegar allò recollit i reflexionat i retornar-lo a totes aquelles que han participat, així com a d'altres persones i entitats que vulguin contribuir a la transformació del sistema alimentari des de l'antiracisme i la interculturalitat. En aquest sentit, planteja dues qüestions urgents: (1) **recuperar i garantir el dret a l'alimentació culturalment ade-**

quada, independentment de factors com l'origen social o el lloc de naixement, el nivell de renda o les condicions de ciutadania, entre d'altres; (2) **la necessitat d'entendre l'alimentació com un fet multidimensional i multifactorial**, una perspectiva imprescindible en la garantia del dret a l'alimentació en la seva complexitat.

SENSIBILITZACIÓ

Mitjançant d'activitats co-organitzades amb altres entitats del territori, hem divulgat i posat en valor les veus i els sabers recollits durant la recerca, les reflexions emergides en cada entrevista, conversa informal o sobretaula, i hem compartit els recursos que hem anat descobrint pel camí. Per exemple, hem donat visibilitat als cultius que s'estan fent, on es troben, qui els cultiva i en resposta a què, i com es poden adquirir. Hem promogut i participat d'espais en diferents àmbits i nivells intentant **combatre la desinformació i generar un canvi de relat**. En aquesta línia, hem creat el Quadern "Aliments de proximitat per a tothom (2)", un material pedagògic que busca apropar a tots els públics les possibilitats de producció local i consum d'aliments que són identitaris i essencials en diferents cultures alimentàries presents al nostre territori.

DINAMITZACIÓ

L'APPAT també ha tingut una **voluntat articuladora, fomentant el teixit d'aliances al llarg de tota la cadena alimentària**, per reflexionar i dissenyar plegades estratègies que facin accessibles els espais agroecològics i de l'ESS a persones amb cultures alimentàries diverses. S'han tractat col·laboracions, compartit recursos i reflexions, i generat nous vincles entre entitats amb interessos compatibles. Amb aquesta intenció, s'ha creat un Directori (3) en format **mapa interactiu** de projectes i col·lectius que se sumen al treball per garantir el Dret a l'alimentació culturalment adequada i donar resposta a la diversitat de cultures alimentàries del nostre voltant. Aquest mapa vol ser una eina per a la pagesia, botigues, restaurants i càterings, institucions, entitats socials i qualsevol persona que busqui espècies vegetals al·lòctones i elaboracions produïdes i comercialitzades localment amb criteris de sostenibilitat i equitat.

**Construir
un sistema
alimentari
agroecològic
que sigui divers
i inclusiu és un
repte possible
només entre
totes.**

2. El Dret a una alimentació culturalment adequada: què és i per què és important garantir-lo?

“El dret a l’alimentació és el dret a tenir accés regular, permanent i sense restriccions a l’alimentació, ja sigui directament o a través de la compra, a un nivell suficient i adequat, tant en termes qualitius com quantitius, que correspongui a les tradicions culturals de la població a la que el consumidor pertany, i que garanteixi una vida psíquica i física, individual i col·lectiva, satisfactòria, digna i lliure de temor”.

Relator Especial de l’Oficina de l’Alt Comissionat pels Drets Humans
Organització de les Nacions Unides

El Dret a l'Alimentació va ser reconegut per primera vegada a la Declaració Universal dels Drets Humans del 1948, de manera inespecífica a l'article 25. El 1966, es va ratificar a l'article 11 del Pacte Internacional de Drets Econòmics, Socials i Culturals (PIDESC) (4), però no va ser fins el 1996, a la Cimera Mundial de l'Alimentació a Roma, que l'Assemblea va sol·licitar al Comitè de Drets Humans el compromís de desenvolupar el contingut d'aquest dret, fins aquell moment recollit de manera genèrica i mancat de profunditat.

El 1999, el Comitè de Drets Econòmics, Socials i Culturals de l'ONU va redactar l'Observació General 12 - El dret a una alimentació adequada (art.11) (5), que comença reconeixent aquest dret com "inseparablement vinculat a la dignitat inherent a la persona humana i indispensable per al gaudi de la resta de drets humans". També afirma que és "**inseparable de la justícia social**, doncs requereix de l'adopció de polítiques econòmiques, ambientals i socials adequades", per fer front a la fam i la malnutrició, les arrels de les quals no estan en la falta d'aliments sinó en la manca d'accés als aliments disponibles per part d'alguns sectors de la població mundial en situació de pobresa o discriminació. A més, aquesta observació dona centralitat al concepte 'adequació': està assenyalant que és necessari atendre les condicions socials, econòmiques, culturals, climàtiques i ecològiques d'una població perquè una alimentació pugui considerar-se saludable i respongui a les necessitats alimentàries de les persones, i especifica que han de ser "**acceptables per a una cultura determinada**".

Els Estats membres del PIDESC tenen el deure i l'obligació jurídica de "respectar, protegir, facilitar i fer efectiva" la disponibilitat d'aliments i l'accessibilitat econòmica i física a una alimentació adequada **a tota la població de manera equitativa, amb especial atenció a les persones vulnerabilitzades, i prenent mesures concretes per combatre qualsevol discriminació** per "motius de raça, color, sexe, idioma, edat, religió, opinió política, origen nacional o social, posició econòmica, naixement o qualsevol altra condició social".

Els Estats estan obligats a reconèixer i preveure les diferències i les necessitats concretes de diferents grups, en particular els més marginats i desavantajats i els que tenen necessitats de dietes diferents o tradicions culturals diferents.

Les persones vulnerabilitzades, com les persones migrades i racialitzades, són considerades per les institucions, i també per una part de la societat, com a ciutadanes de segona categoria: la violència institucional i el racisme sistemàtic que pateixen desemboquen en una falta d'oportunitats, en situacions de discriminació i d'exclusió a l'hora d'accedir a feines, salaris i horaris laborals dignes; a vivendes assequibles i adequades; a espais públics; a serveis i consums; a la informació; a formes de participació social, etc. Aquests factors acaben impactant en les condicions d'accés als aliments, impossibilitant o dificultant l'exercici d'aquest dret en la seva globalitat. L'**adequació cultural**, no obstant s'ha constatat la seva importància per al benestar mental, social i, també, físic de les persones, és un **criteri que sovint ha quedat al marge de les polítiques alimentàries globals i locals**, una circumstància que es revesteix d'especial gravetat quan es tracta de població migrada, comunitats indígenes o poblacions vulnerabilitzades en situació de fam, entre d'altres. Si bé es menciona en declaracions i informes, com estem veient, el seu aterratge en accions concretes ha estat més complicat.

Per això volem rescatar la menció específica al que significa tenir accés a una alimentació acceptable per part d'una cultura o d'un grup social determinat que, per començar, ha de considerar al mateix nivell els aspectes nutricionals i "**els valors no relacionats amb la nutrició que s'associen als aliments**". La FAO (6), el 2010, va fer referència als aspectes culturals i fisiològics de les persones i a la importància de l'entorn, assenyalant mesures concretes per a evitar la discriminació.

Els informes elaborats pels Relators Especials designats per la Comissió de Drets Humans des de l'any 2000, són els que aborden amb més profunditat aquesta categoria d'adequació i les seves implicacions.

Garantir l'accés a una alimentació culturalment adequada implica l'**atenció a les necessitats particulars de les persones segons les seves condicions fisiològiques i sociològiques**, com la identitat cultural, les normes i codis socials i dietètics i, en definitiva, els valors que s'associen en cada context als aliments, relacionats amb el rol social de cada persona,

els moments i espais de consum alimentari, els coneixements, les creences, les condicions socioeconòmiques, els estats emocionals i les vivències. L'acceptació cultural té a veure amb entendre que cada comunitat, societat i cultura configura els significats que entranyen els aliments i les pràctiques alimentàries de maneres diferents. La **dimensió identitària**, a la que volem donar rellevància i que abordem amb més profunditat en el següent apartat, implica garantir aliments identificats i pensats com a propis, emocionalment desitjats i acceptables segons les categories i preferències culturals que en són constitutives.

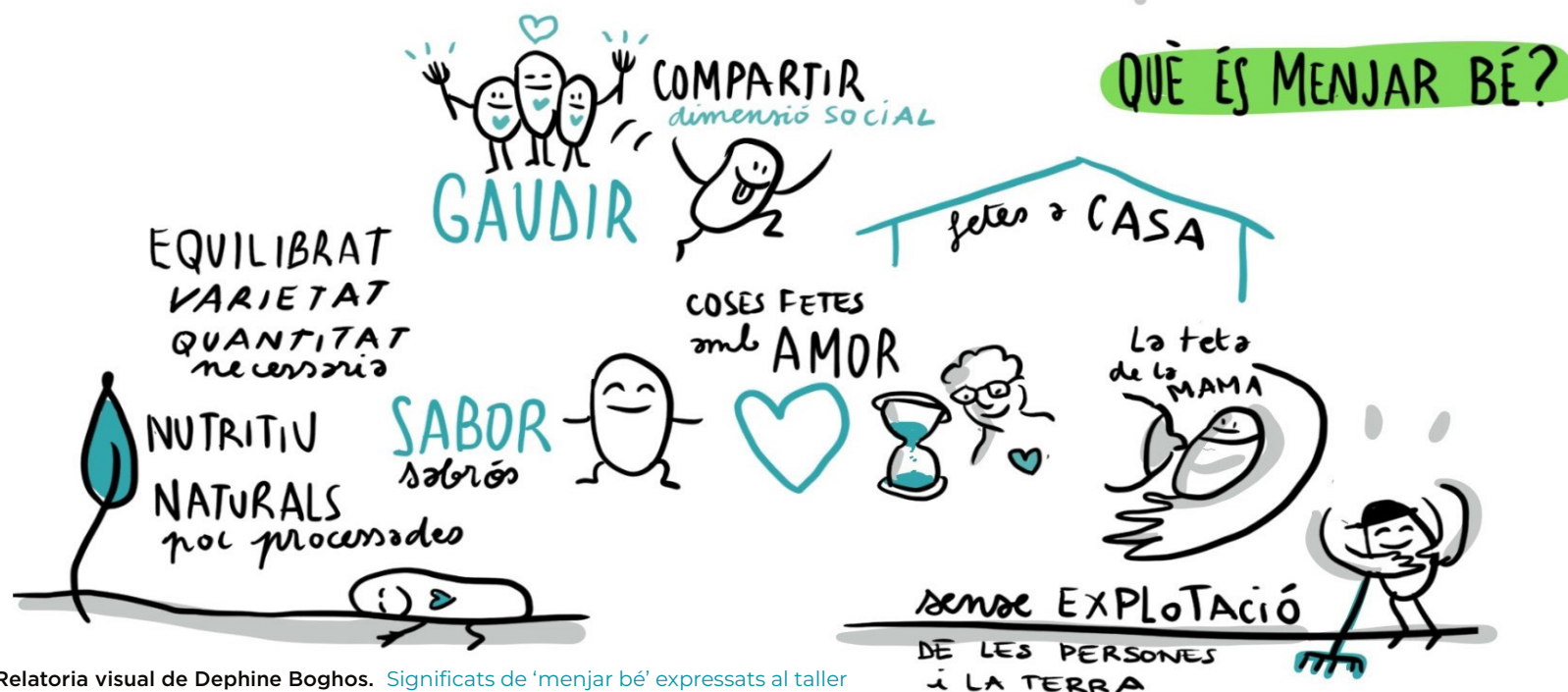
Per aterrar-ho i assolir el repte que tenim davant, cal reflexionar sobre què signifiquen conceptes com "alimentació saludable", "menjar bé" o "bons aliments" per a persones amb orígens, sistemes de pensament i pràctiques culturals i socials diver-

ses a les hegemòniques. **'Menjar bé' s'ha convertit en un mandat social i mèdic carregat de presumpcions simplistes i prejudicis, subjecte als paradigmes nutricionals de cada època** i divulgats per professionals de la salut

i mitjans de comunicació, oblidant que 'menjar bé' és també el que les persones d'una societat, en la seva diversitat, entenen per això. Assumir-ho ens permetria trencar amb els discursos biomèdics universalitzants, i contribuiria a desfer la tendència global de pèrdua de biodiversitat i d'homogeneïtzació de les dietes que estem experimentant en les darreres dècades. Com ha assenyalat la FAO: "l'erosió de la biodiversitat es reflecteix en l'erosió de la diversitat cultural" (8), el que representa una pèrdua del contingut simbòlic dels aliments i dels coneixements ecosocials

associats: pèrdua de diversitat alimentària, de sabers i tècniques per produir, elaborar i cuinar, de contextos de menjar, de comensalitat i socialització a la taula, inclús de pràctiques de gestió de sobres i residus alimentaris.

Adequació significa que una alimentació adequada ha de satisfer les necessitats alimentàries de cada persona, tenint en compte la seva edat, les seves condicions de vida, la seva salut, ocupació, sexe, etc. [...] Perquè una alimentació pugui ser considerada adequada també ha de ser culturalment acceptada. Per exemple, l'ajut humanitari que contingui aliments que siguin tabú des d'un punt de vista religiós o cultural per als 'beneficiaris' o que sigui inconsistent amb els seus hàbits alimentaris no podrà ser culturalment acceptada



Relatoria visual de Dephine Boghos. Significats de 'menjar bé' expressats al taller "Apropament a la diversitat cultural: experiències migratòries i governança alimentària", organitzat per l'Espai d'Inclusió Casc Antic i dinamitzat per l'Etnogràfica.

En l'actualitat, en el marc de l'Agenda 2030 i en particular en les estratègies activades en diferents municipalitats europees com Barcelona, l'actual paradigma de l'alimentació sostenible està deixant de banda veus i necessitats de persones que ja es troben als marges i que s'estan tornant a re-marginalitzar. Per exemple, quan no es generen opcions de producció i comerç local dels aliments de preferència cultural per a la comunitat migrant, o quan els serveis de garantia alimentària no tenen en compte les cultures alimentàries de les persones usuàries. Menjar aliments que no es reconeixen com a menjar o com a menjar bo i saludable pot tenir importants conseqüències psicològiques i socials, de la mateixa manera que no poder menjar en entorns socials agradables, reconeguts i acollidors. Per arribar aquí, però, cal parlar abans de **regularitzar la situació administrativa de les persones migrades, de redistribuir la riquesa, d'equitat i de dignitat, i també de l'ancoratge de l'alimentació a l'estat mental, físic i social de les persones.**

El present informe vol posar sobre la taula la qüestió que, per garantir una alimentació de qualitat, respectar els drets socioculturals i garantir les oportunitats de les persones migrades i les seves famílies en l'àmbit alimentari, cal tenir en compte totes les dimensions de l'alimentació, reforçant aquella que té a veure amb factors socials i culturals. Som conscients de les dificultats i els reptes que implica aquest equilibri i per això aportem reflexions i recursos per fer algunes passes endavant. I ho fem amb la voluntat de sumar a la construcció de **sobirania alimentària com a paradigma apropiat per a garantir de manera efectiva el Dret a l'alimentació culturalment adequada.**

2.1. Comprendre la realitat social a través de l'alimentació: una antropologia amb mirada interseccional

La defensa i la garantia del dret a l'alimentació adequada necessita considerar la imbricació entre cultura i alimentació, així com els factors que condicionen les decisions que prenem sobre el que mengem, com ho mengem, a on, quan i amb qui. Per això, en la recerca i l'anàlisi de la informació que dona forma a aquest informe hem fet servir tècniques etnogràfiques i una perspectiva antropolò-

Seguretat Alimentària

La seguretat alimentària es dona quan totes les persones tenen accés físic, social i econòmic permanent a aliments segurs, nutritius i en quantitat suficient per a satisfer els seus requeriments nutricionals i preferències alimentàries, i així poder portar una vida activa i saludable.

Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO).

Sobirania Alimentària

Sobirania Alimentària es el dret de cada nació o poble a mantenir i desenvolupar la seva pròpia capacitat per produir els aliments bàsics respectant la **diversitat productiva i cultural**. És el dret a produir els propis aliments en el propi territori. A més, la sobirania alimentària organitza la producció i el consum d'aliments d'acord amb les **necessitats de les comunitats locals**, atorgant prioritat a la producció per al consum local i domèstic. Proporciona el **dret als pobles a escollir el que mengen i de quina manera volen produir-lo**. Les persones sense terra, la pagesia i la petita agricultura han de tenir accés a la terra, l'aigua, les llavors i els recursos productius. Reconeix així mateix els drets de les dones pageeses.

La Vía Campesina, 1996.

gica i crítica. Aquest abordatge possibilita qüestionar-nos sobre conceptes, actituds, valors i pràctiques que representen l'alimentació en la cultura hegemònica del Nord Global i els seus discursos, així com obrir-nos a escoltar i comprendre diverses maneres de relacionar-nos amb el menjar. Per nosaltres, és bàsic escoltar de manera empàtica les històries de vida narrades en primera persona, així com observar els elements que constitueixen les identitats i els contextos de l'alimentació per ampliar la mirada.

Des d'aquí, **apropem un abordatge antropològic i interseccional dels sistemes alimentaris** a entitats i institucions que impulsen projectes de diagnòstic i gestió de l'alimentació per tal que siguin més acurats, respectuosos i amb una aplicabilitat efectiva. Per començar, pensem que cal tenir com a punt de partida la definició antropològica "d'aliment", de "cultura alimentària" i "d'identitat alimentària", doncs es tracta de conceptes àmpliament utilitzats, la complexitat dels quals sovint queda desdibuixada.

L'antropologia entén l'**aliment com una categoria cultural o etnocatègoria** (9), és a dir com un conjunt indivisible de nutrients, codis culturals i valors ecosocials canviants que no només nodreix els cossos sinó també la sociabilitat, i que participa de la configuració de la identitat i la salut de persones i comunitats. Cada grup social crea sistemes de classificació d'aliments que els defineix com a comestibles, nutritius, bons, saludables, saborosos, etc., o tot el contrari, basats en percepcions que varien històricament i socioculturalment, i que necessiten ser respectats en tot moment.

Per la seva banda, la '**cultura alimentària**' ha estat definida com el "conjunt de representacions, creences, coneixements i pràctiques, heretades i/o apreses que estan associades a l'alimentació i que són compartides pels individus d'una cultura donada o un grup social determinat dins una cultura" (10). Es tracta d'un concepte amb implicacions econòmiques, polítiques, ecològiques, de salut, psicològiques, socials, emocionals o geogràfiques inseparables.

Per últim, la **identitat alimentària** té a veure amb el fet que alimentar-se no és només donar resposta a una necessitat biològica sinó també social; no és només sobreviure físicament sinó una oportunitat per recrear maneres d'estar en el món, de ser i de relacionar-nos. El que mengem i el que som estan íntimament relacionats; el que mengem parla de nosaltres i de la nostra relació amb les altres, ens defineix, afavoreix l'acceptació i vinculació a una comunitat o societat i garanteix el reconeixement social. **Produir, cuinar i consumir els aliments són pràctiques reproductores d'identitat i de comunitat, maneres d'exercir el dret a ser qui som i qui volem ser.** Per aquest motiu, aquestes pràctiques s'han de respectar, facilitar i promoure, igual que es fa amb la identitat sexual i de gènere, la religiosa, la política, la lingüística, la nacional, etc.

Aquestes definicions ens ajuden a entendre millor la variabilitat i la multidimensionalitat de l'alimentació. Per això proposem recuperar una mirada holística i multidisciplinària que facilita l'abordatge i l'estudi de l'alimentació en la

Aplicar la perspectiva interseccional a l'anàlisi dels sistemes alimentaris

Incorporar una mirada interseccional a la comprensió i transformació del sistema alimentari significa atendre i analitzar les imbricacions entre els sistemes de poder (patriarcat, colonialisme i capitalisme), com s'articulen i reforcen mútuament en aquest àmbit. És imprescindible per identificar els efectes que l'androcentrisme, l'etnocentrisme i l'antropocentrisme tenen en les persones i comunitats, configurant la manera com es menja, i com es pensa i es sent la relació amb el menjar, en particular d'aquelles històricament oprimides. També ens permet posar en valor les diversitats, els coneixements i resistències de les persones i comunitats subalternitzades.



seva complexitat i atenent a la multiplicitat de factors que influeixen en les nostres eleccions alimentàries, escoltant el que les persones expressen a través dels aliments, més enllà d'aportar energia o ser simples mercaderies.

A banda de l'enfocament antropològic, **aplicar una perspectiva interseccional i decolonial a l'estudi i la gestió de l'alimentació** d'una població també ens obliga a problematitzar a priori, a identificar situacions específiques de desigualtat, a expressar-nos des de la diversitat de sabers i condicions, i a pensar polítiques equitatives des de les experiències i necessitats dels diferents col·lectius, fomentant la participació directa i la interculturalitat.

Des d'aquesta perspectiva defensem que és urgent una decolonització de l'alimentació, no només de dietes i receptes, sinó de la manera com pensem i entenem la nostra alimentació i la de les "altres", les que "no mengen com nosaltres". **L'alimentació és un fet biològic, psicològic i cultural amb oportunitats intrínseques de socialització, comunicació, vinculació, cooperació i transformació.** No obstant, el colonialisme, el capitalisme global i el patriarcat com a sistemes d'opressió històrics han abocat a una majoria de la població a la desposseïció de terres, recursos i coneixements populars per alimentar-se sense dependre d'ells; a la desconexió amb els processos de producció d'aliments -i per tant a la desconexió camp-ciutat i producció-consum-; a l'homogeneïtzació de les dietes, paradoxalment; i a la desigualtat d'oportunitats en l'accés als aliments. Tots aquests factors dificulten l'exercici del dret a l'alimentació adequada i signifiquen una amenaça per a l'existència i la valorització de la diversitat d'aliments,

de pensament i de formes d'existir i de ser a través de les pràctiques alimentàries, des de l'agricultura a la comensalitat (11).

El colonialisme s'ha sustentat durant segles sobre la destrucció de sistemes alimentaris locals gestionats per les comunitats arreu del món, explotant persones i exterminant o supeditant ecosistemes i cultures, com ha vingut assenyalant l'ecofeminisme. Avui, aquest modus operandi té continuïtat, entre altres fets, amb els desplaçaments forçats i les migracions globals per motius polítics, econòmics o climàtics, sota condicions mancades de drets. La realitat del fenomen migratori actual és que entranya vides pre-

càries, violències, canvis radicals de vida, ruptura de xarxes comunitàries, pèrdua d'identitats, de coneixements agraris, de vides rurals i de pràctiques de cura a través de l'alimentació. En aquesta es manifesten clarament les dinàmiques discriminatòries que afecten a les persones migrades.

D'una banda, la discriminació per motius racistes que viuen les persones quan arriben a Europa des del Sud Global, a més de servir per justificar la seva explotació laboral, està impeding o dificultant l'oportunitat de seguir existint com a persona, com a poble i com a cultura a través del menjar. També està accelerant la desaparició dels coneixements tradicionals que sovint atresoren, en particular aquelles que provenen del camp, que eren pageses i que sostenien un vincle fort amb la terra. Per adonar-nos d'això cal voluntat per **decolonitzar l'imaginari construït sobre les cultures alimentàries de les diàspores inferioritzades,** sovint considerades menys sofisticades, pobres, sense un interès gastronòmic i, fins i tot, fastigoses o, en el millor dels casos, folklòriques, i deixar de despreciar-les. En aquest mecanisme etnocèntric intervenen, a més, la condició de classe, de la que deriven dicotomies com 'alta cuina' o cuina professional front la cuina popular i domèstica; el gènere, exaltant la cuina dels homes front la cuina de les dones; i la cultura o societat, depenent si és hegemònica o si està inferioritzada. Aquests elements constitueixen l'impuls o la barrera a la difusió i el reconeixement social d'una gastronomia i la cultura que l'envolta.



La cultura i la cuina japonesa estan millor vistes que la xinesa. Per què al daikon li diem daikon i en canvi a la col xinesa no li diem pel seu nom? Es diu “da bai tsai”. Els governs de Japó i Corea han invertit molt en difondre la seva cultura i la seva gastronomia. El kimchi no és famós per casualitat (Mei, Taiwan, cuinera i divulgadora de les cultures alimentàries asiàtiques).

Es més fàcil aconseguir un concepte japonès que un de marroquí a l'hora de demanar els productes als agricultors per a introduir-los als menjadors escolars (Marcos, Espanya, distribuïdor d'alimentació ecològica).

Hi ha alguns productes que han vingut d'altres països d'Europa que sí han tingut èxit, com la col kale. Entren com a superaliments i ja tot el món els demana, quan aquí tenim l'espigall, o altres verdures que són interessants, però com que venen amb les persones migrades ja no tenen aquest ‘caché’ (Joan, Catalunya, pagès).

Totes les cultures alimentàries tenen incomptables i valuosos coneixements agraris, culinaris, mèdics, socials, etc. i és indispensable que siguin validades en el context actual. Del contrari, significaria una gran pèrdua per a les societats i els ecosistemes. El menjar pot ser un instrument per a la discriminació però també una eina per recordar-nos que necessitem les diferències, i que des d'aquí hem de fer front a les desigualtats. De fet, si ens aturem a observar els sabers i experiències de moltes de les persones que arriben a Europa ens adonarem que sovint s'han creat en contextos de conflictes socioambientals i d'alta necessitat de resiliència, i que per aquests motius confronten allò que el sistema capitalista ha erigit com a valuós però que és destructiu.

De l'altra banda, **des de la blanquitud i el privilegi autòcton i europeu hi ha una resistència a identificar i acceptar el colonialisme present en els nostres plats i receptes.** Ingredients que s'han colat en els nostres comerços i cuines com a resultat d'interessos capitalistes o individualistes històrics, i de la mà de massacres, esclavitud, explotació laboral i impactes ambientals destructius especialment greus en els països del Sud Global, com el sucre, el cafè, el cacau, el plàtan o, recentment, l'alvocat.

Tanmateix, observem una predisposició a menystenir les aportacions i influències agrícoles i gastronòmiques rebudes des d'altres cultures que es consideren inferiors, com la jueva, la musulmana i la gitana, per posar alguns exemples històrics. Aliments i receptes que es van incorporar fa cinquanta anys o tres segles, avui es consideren “d'aquí” o que formen part de la “identitat local” però s'obvia o menysprea l'origen i el procés d'aquesta configuració plural de la cultura alimentària. **La crisi identitària de les poblacions europees té més a veure amb els processos d'industrialització capitalista que amb l'arribada de persones procedents de territoris més o menys llunyans.** De fet, les cultures de la població migrada procedent de territoris rurals té més a veure amb el passat alimentari europeu que el nostre propi present, entre els quals volem teixir una continuïtat sovint fictícia. Per això, afirmar que les migracions posen en perill i risc de desaparició les cultures alimentàries tradicionals a Europa, és com afirmar que el Feminisme acabarà amb els homes.

Des d'aquesta mirada crítica, volem assenyalar alguns exemples concrets de situacions quotidianes en què es manifesta aquest imaginari colonial, llençar algunes ob-

servacions i reflexions resultat de la diagnosi feta amb aquesta perspectiva i idees pràctiques per revertir-les:

1 La comprensió universalitzant del que significa “menjar bé”: aquesta expressió, que avui resumeix el que seria menjar de manera saludable i sostenible, serveix per propagar mandats dietètics, gastronòmics i socials al voltant de l'alimentació que resulten excloents. Menjar bé, per a qui? Amb quines eines i paràmetres es mesura? Qui hi pot accedir? Quines normes hegemòniques reproduceix de forma implícita o explícita? Com entén cada persona o comunitat una dieta saludable i sostenible? Per què no es tenen en compte altres maneres d'entendre aquests conceptes?

2 La creació de mites i prejudicis sobre l'alimentació de les persones migrades, al considerar-les tancades, inadaptades i poc o gens respectuoses amb els valors etnocèntrics del civisme, la salut i la sostenibilitat que es despleguen des de les institucions. Sovint escoltem que “no adapten la seva alimentació” o que “no s'interessen per l'alimentació sostenible, ecològica i de proximitat”. La realitat és que s'experimenten molts canvis, des dels ingredients als horaris dels àpats o els llocs de compra, i que els interessos estan més aprop d'aquests valors del que imaginem però en molts casos es troben amb barreres de diferents tipus, des de l'idioma, a la precarietat econòmica i l'accés a la informació.

3 La construcció de la imatge que tenim del paisatge agrari de proximitat, és a dir de la terra conreada que ens envolta: Com és que imaginem un Parc Agrari del Baix Llobregat amb hectàrees conreades de carxofes, enciams i bledes, però no de verdures asiàtiques? Hi són, però es tracta d'una incapacitat per a la representació de la diversitat en l'imaginari col·lectiu, en part derivada de que ni les institucions ni els mitjans de comunicació donen visibilitat a aquests aliments ni a les persones que els cultiven o que els consumeixen. De fet, aquesta diversitat de persones i aliments no ens consta que estigui recollida en els censos agraris ni en les estadístiques oficials, com tampoc en cap registre públic del Parc Agrari del Baix Llobregat, seguint l'exemple posat.

4 L'exclusió de les persones migrades com a subjectes polítics amb poder de participació als processos de transformació social, com la transició agroecològica: des de les institucions de recerca i gestió de l'alimentació, així com des de la societat civil i els moviments socials, no s'estan destinant suficients esforços a comprendre els canvis i abordar les problemàtiques que pateixen les persones migrades en termes alimentaris i a la situació d'exclusió pel que fa a l'accés i participació de les accions per transformar l'alimentació en una de més saludable i sostenible. Tampoc a les resistències i estratègies que estan teixint per garantir el seu propi dret a l'alimentació adequada i la supervivència social i emocional al nou territori. No s'estan considerant com a part de la construcció de ciutats més resilents vers la crisi climàtica i els canvis demogràfics i socioculturals, de sistemes alimentaris més territorialitzats -és a dir adequat a les particularitats canviants dels territoris- i de dietes més diverses.



Per això, proposem tres nivells d'accions transformadores urgents:

1 A nivell simbòlic i de relat cultural: promoure la representació social de la diversitat de maneres de menjar, i posar en valor la riquesa de les aportacions de les diàspores a l'agricultura i l'alimentació locals, per tal que puguin reproduir-se en un model alimentari alternatiu agroecològic. Per això, cal entendre que la dimensió social i identitària és essencial per a la salut de les persones, tot i que sovint està desplaçada, sobretot en el cas de cultures alimentàries no hegemòniques. **Afavorir la reproducció popular de cultures alimentàries diverses i autogestionades és una forma de garantir els drets socials i culturals, el reconeixement social de les diversitats i la dignitat humana.** Això ha d'anar acompanyant d'un canvi en la manera d'entendre la cultura alimentària: encara que predomina la idea de "permanència", no és estàtica sinó que està subjecta a influències i intercanvis constants, és canviant i a la vegada transformadora. Els aliments poden ajudar a qüestionar-nos com a persones i com a societat, a reconèixer-nos i a relacionar-nos de manera més respectuosa i justa.

2 A nivell socioeconòmic: Atendre i posar a l'abast les diversitats incorporant o reforçant criteris d'interculturalitat a l'oferta alimentària local. Tenim el repte d'escoltar i donar resposta a necessitats de caràcter sociocultural i de persones diverses en l'àmbit agroalimentari. L'acció clau que proposem en aquest informe és **facilitar l'accés a aliments i pràctiques alimentàries identitàries sota criteris de sostenibilitat social, econòmica i ecològica**, és a dir produint localment i comercialitzant a través de canals curts espècies vegetals al·lòctones d'interès nutricional i cultural per a les comunitats migrades. No es tracta de mantenir intactes les cultures alimentàries d'origen de les persones migrades, ni d'atemptar contra la "tradicció local", sinó de garantir la possibilitat de donar continuïtat o recrear, i també subvertir i substituir, les pràctiques, ingredients, receptes, sabors, coneixements, etc., si és desitjat. La funció última de la cultura és donar continuïtat a un grup de persones, a un poble o comunitat, i per això s'adapta constantment a les necessitats de les persones que el conformen i els ecosistemes amb els que s'interactua.

3 A nivell polític: Comptar amb persones i coneixements diversos en tots els nivells de participació política és essencial per seguir construint una societat i un sistema alimentari divers, popular i resilient basat en la justícia social i ambiental. **La (bio)diversitat és un dels anclatges principals de la resiliència social, climàtica i econòmica**, i aquesta una capacitat inherent a un sistema alimentari sostenible, basat en l'agroecologia i l'ecofeminisme, que garanteixi el dret a l'alimentació adequada en el present i per a les generacions futures. Per això cal, en primer lloc, regularitzar la situació administrativa de totes les persones migrades i, en segon lloc, treballar per garantir els seus drets laborals i culturals.

Resignificant l'alimentació de proximitat

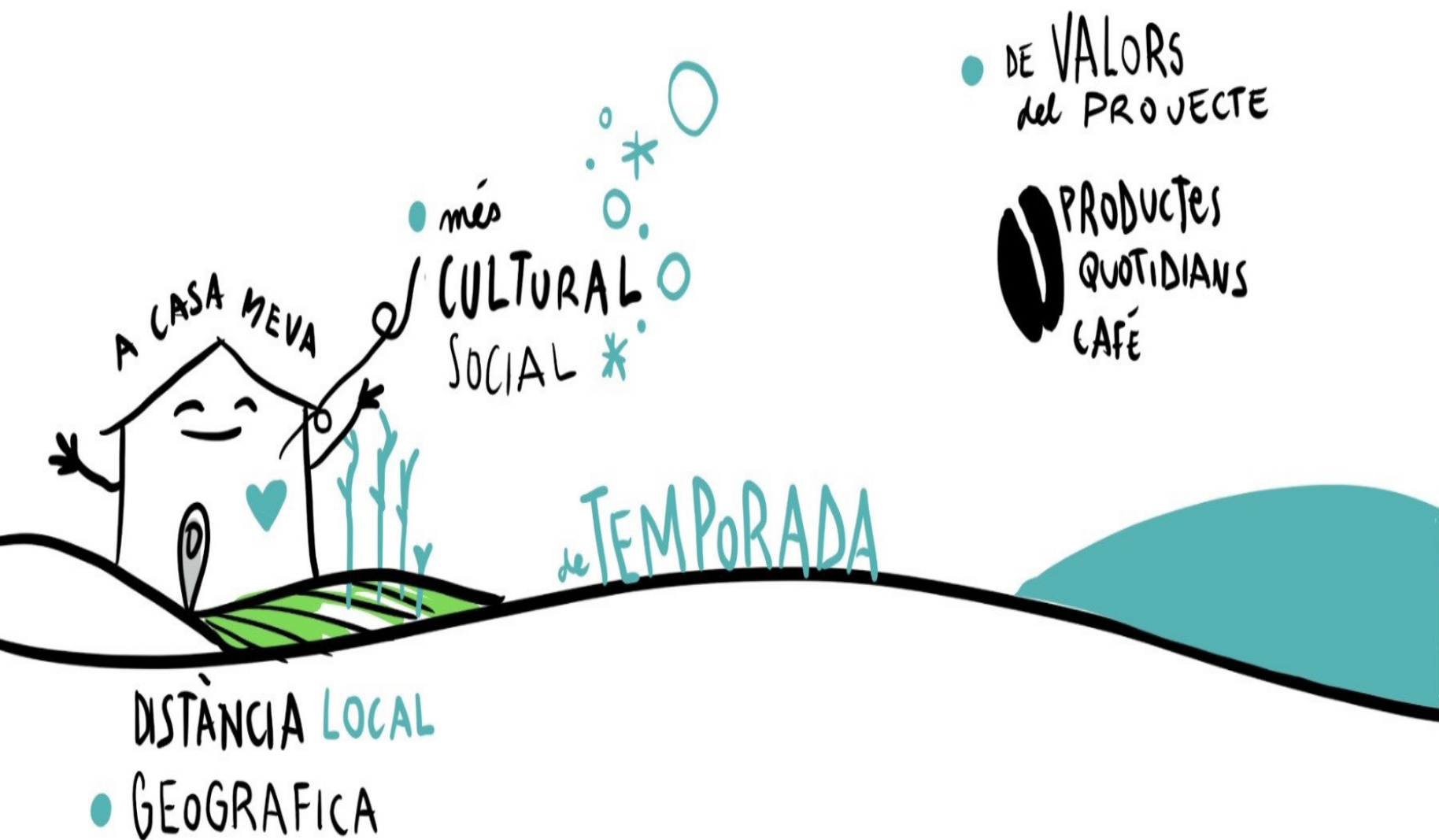
Volem resignificar el concepte “alimentació de proximitat” des de les seves múltiples dimensions: geogràfica o física, econòmica, social i cultural. S'hauria de garantir que totes elles siguin inseparables i entrin en contradicció el mínim possible. Sovint ens preguntem com és que no s'aconsegueix atraure certs sectors de la població cap al consum d'aliments locals i de temporada, i oblidem que la identificació entre les persones i el que signifiquen els aliments, així com el vincle amb el territori on són produïts, són claus per a fomentar el consum. La indústria alimentària capitalista fa dècades que utilitza l'estratègia simbòlica d'associar els valors dels aliments amb les emocions, amb el fi últim del consumisme.

La proposta d'incorporar espècies vegetals significatives per a les diferents cultures alimentàries a l'agricultura local és una estratègia clau per a garantir la proximitat en totes les seves dimensions. També per dos motius que són oportunitats valuoses per a la nostra societat:

1 Tenint en compte que les persones migrades tenen ara més dificultats per experimentar el sentiment de pertinença a la cultura en la que van créixer a través dels aliments i de les maneres i els moments de menjar, facilitar l'accés a la terra i a aliments amb una forta càrrega emocional produïts a prop pot alleugerir el desarrelament experimentat. A més, és una manera d'apropar opcions de consum alimentari local i de temporada a la vegada que es **fomenta la identificació, el vincle i l'arrelament amb la societat** de la qual ara formen part.

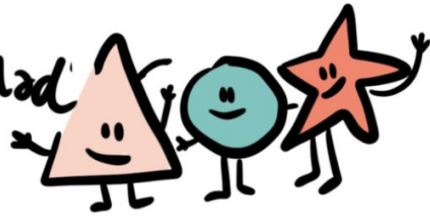
2 Contribueix a un sistema alimentari intercultural, on totes ens nodrim de la circulació, intercanvi i co-creació d'informació i recursos. D'aquesta manera, posem en valor els seus coneixements i pràctiques agroalimentàries com aportacions de possibles alternatives a la present crisi ecosocial, per exemple, en el repte de reduir el consum de carn o de diversificar el consum de vegetals, i a possibles futurs climàtics i de biodiversitat, per exemple amb la continuïtat que estan donant a la circulació històrica i popular de llavors i aliments.

ALIMENTACIÓ de PROXIMITAT



Relatoria visual de Dephine Boghos. Diferents dimensions de l'alimentació de proximitat. Taller "Apropament a la diversitat cultural: experiències migratòries i governança alimentària" organitzat per l'Espai d'Inclusió Casc Antic i dinamitzat per l'Etnogràfica.

Poca
representatividad
de PERSONAS
DIVERSAS



- orígenes
- edades
- culturas alimentàries

2.2. Agroecologia i Economia Social i Solidària per a actuar

Davant el repte de democratitzar l'alimentació de proximitat, de temporada, justa i ecològica, i representar les diversitats en l'oferta d'aliments i en espais de governança alimentària, necessitem l'agroecologia i l'economia social i solidària (ESS). Aquests marcs d'actuació comparteixen la prioritat de satisfer les necessitats de les persones per davant dels beneficis econòmics a través d'un desenvolupament socioeconòmic i agrícola compromesos amb les comunitats, els territoris i la justícia ambiental i social. Per això, s'avenen a prevenir, gestionar i eliminar els mecanismes i situacions d'exclusió social quant a l'accés a l'autoproducció d'aliments, i al consum alimentari saludable, sostenible, just i adequat.

Però aquests principis ètics fonamentals necessiten de persones disposades a observar al seu voltant i autoqüestionar-se constantment per continuar perseguint el fi últim de la sobirania alimentària sense caure en inèrcies excloents o discriminatòries. **Cal repensar fórmules per atendre i representar les diversitats socioculturals i físiques a l'ESS**, igual que ho hem de fer al camp. És una qüestió de justícia social i també una potencialitat que possibilitaria una millor adaptació als canvis i una superació col·lectiva de les crisis que estan per venir. **Cal trencar les estructures discriminatòries i fer els espais agroalimentaris vivibles per a les diversitats i les oprimides.**

Els resultats que presentem aquí aborden dues problemàtiques o reptes principals de la relació producció-consum alimentari que tenim com a societat i com a sector:

1 Des de la perspectiva del consum, cal abordar els inconvenients per accedir a una alimentació que compleixi els criteris de proximitat, salut, sostenibilitat, producció ecològica, accessibilitat econòmica i justícia social, i que a la vegada sigui respectuosa amb la identitat cultural i d'origen en el cas de les persones migrades i les seves famílies, on les dones tenen un paper central.

2 Des de la perspectiva de la producció de proximitat, cal un salt d'escala de la producció d'aliments essencials per a les diferents cultures alimentàries del territori, des de les iniciatives d'autoproducció en horts particulars o comunitaris que ara predominen, a la professionalització i entrada en l'agricultura ecològica i el mercat local a través de circuits curts de comercialització.

Abans, hem d'aproximar-nos, conèixer i avaluar què està passant al respecte, quines iniciatives liderades per la pagesia migrada ja existeixen i quines són les possibilitats d'incorporació d'aquests aliments, quelcom que hem intentat fer de manera testimonial amb el projecte APPAT. També necessitem de més recerca i trobades entre pagesia i comunitat científica per compartir coneixements i prioritzar accions que donin resposta a les necessitats de les veïnes, el que per se ja defensen l'agroecologia i l'ESS. Des d'aquests sectors també cal visibilització i reconeixement.

Pensar la transició agroecològica en clau interseccional ens obliga a fer-nos preguntes com:

- » Puc reproduir la meua cultura alimentària sense sentir burles o sense patir discriminació?
- » En quina mesura puc accedir sense barreres socioeconòmiques a una alimentació agroecològica?
- » Quin tipus de persones integren les iniciatives agroecològiques i de l'ESS del meu voltant?

En la mateixa línia, aquesta mirada ens permet evidenciar les barreres amb les que es troben els projectes agroalimentaris impulsats per persones migrades i racialitzades a l'hora d'incorporar criteris agroecològics. A la inversa, també ens ajuda a identificar les dificultats i resistències que hi ha a incorporar criteris de diversitat i interculturalitat en l'equip de treballadores i/o sòcies i l'oferta alimentària de projectes agroecològics i de l'ESS impulsats per persones autòctones, des de les hortes als restaurants, passant per les cooperatives de consum i el comerç local.

ment de les diversitats i les desigualtats: per exemple, és urgent reclamar a les administracions la publicació de dades sobre l'actual situació de precarietat i manca de drets laborals i socials de la pagesia migrada en l'agricultura convencional i en la indústria alimentària a Catalunya, així com la seva representació en iniciatives agroalimentàries sostenibles i cooperatives, i les condicions en què les tiren endavant.

Aquesta mirada contribueix a la construcció d'un sistema alimentari alternatiu en el que hi capiguem totes, en el que es posin al centre les diverses necessitats i identitats alimentàries de les persones que habitem els territoris. Però **cal impregnar encara més els discursos agroecològics d'antiracisme, de feminisme interseccional i d'interculturalitat**. Transversalitzar els sabers, les experiències i els sentirs migrants en tota la cadena agroalimentària de l'ESS: al camp, botigues de proximitat i economats, mercats de pagès, cooperatives de consum, supermercats cooperatius, cuines comunitàries, restaurants, menjadors escolars, actes i jornades de divulgació, mitjans de comunicació, etc. Així com polititzar el paradigma de l'alimentació sostenible: vetllar per la dimensió sociocultural i econòmica a banda de la salut individual i la del planeta.

Més possibilitats laborals dignes a l'àmbit agroalimentari, més participació de persones diverses i marginalitzades a l'economia social, i més alimentació adequada arreu -a casa, a la feina, a la botiga, al camp- són **reptes que necessiten d'aliances per enfortir les lluites, els projectes i les interdependències urbano-rural, pagesia-consum, intergeneracionals, interempresarials o entre veïnes i veïnats**. Necessitem combatre la violència de la Llei d'estrangeria i la desarticulació social que vivim també mitjançant la creació de vincles a través de l'alimentació, necessitem entendre l'aliment com una arrel, sigui vella o nova. Menjar és un acte polític que sosté vincles antics i en crea de nous, per això des de l'agroecologia i l'ESS s'ha de facilitar que les persones que arriben des d'altres indrets puguin **crear nous vincles, noves identitats, nous territoris**.

Els resultats que presentem a continuació, proposen justament que l'agricultura local miri a la societat diversa que té davant, i que aquesta miri a la pagesia i s'estableixin mecanismes de diàleg, escolta, empatia i confiança per crear sistemes alimentaris territorialitzats i equitatius.

CONSUM

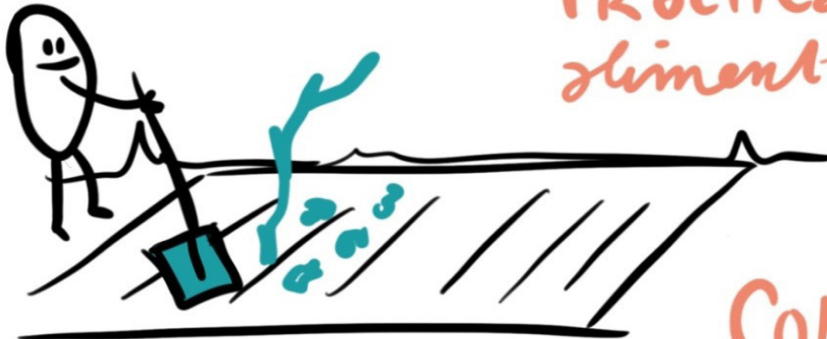
SECTOR
AGRARI

SECTOR
COMERÇ

SECTOR
RESTAURACIÓ



PRÁCTICAS
alimentarias



COMO SE
CULTIVAN

COMO SE
COMPRAN



3. La diàspora sempre serà un àpat incomplet: l'accés de les persones migrades a una alimentació de proximitat¹



L'experiència migratòria té un impacte en les pràctiques alimentàries de les persones i en les possibilitats d'accedir a una alimentació suficient, segura, saludable, sostenible i culturalment adequada, tal com dicta l'ONU sobre el Dret a l'alimentació. La situació de vulnerabilitat, de precarietat econòmica, d'exclusió social i de discriminació institucional que sovint experimenten les persones migrades a Catalunya, fa que aquest dret sigui vulnerat de manera continuada. La suficiència, la seguretat, la salut i la sostenibilitat són dimensions que en major o menor mesura han estat abordades des de diferents àmbits i organismes, mentre la dimensió sociocultural ha quedat oblidada o menystinguda. En canvi, el factor identitari, la necessitat de vincle amb el territori d'origen i també amb el nou, i la nostàlgia culinària que caracteritza les diàspores són centrals en les experiències de resistència i reconstrucció de la vida i de les pràctiques alimentàries de les persones migrades, el que afecta com a mínim a un 22% de la població de Barcelona².

En quin estat es troba l'adequació de l'alimentació a la sociabilitat i a les preferències culturals de les persones migrades a Barcelona? Tenim davant el repte d'apropar-nos-hi, escoltar i incorporar les necessitats i particularitats alimentàries de les veïnes migrades a les polítiques públiques, als espais comunitaris i a les estratègies socioeconòmiques del territori. A continuació ens hi apropem des de les seves experiències i veus, i posant de relleu la importància de la identitat en intersecció amb la resta de dimensions del Dret a l'alimentació, perquè el respecte per la relació entre el que es menja i el què som o volem ser és fonamental.

La diàspora sempre serà un àpat incomplet. Per a mi, menjar bé significa identificar-me culturalment amb el menjar africà, perquè si menjo alguna cosa d'origen del meu país trec un somriure i si menjo, per exemple, una paella no és el mateix. Per a mi no és fàcil d'aconseguir l'alimentació que jo vull, tant en la part cultural com de salut, m'adono quan vaig a Senegal. Allà veig que la meva alimentació està perfecta tot i que hi ha coses d'aquí que també trobo a faltar. El fet d'haver descobert el d'aquí, se'm posa una mica més difícil cada vegada ³ (Fatou, Senegal⁴).

Si penso en la meva alimentació, veig que intento encasellar-me en francesa, o en colombiana ara pel meu marit, però la identitat és una cosa molt més complexa i la meva en concret, que tinc influència egípcia, italiana i grega. Jo me'n recordo que quan era petita i vivia a la perifèria de París, érem tots d'origen immigrant. Allà tenia la diversitat culinària a l'abast, era de qualitat i barata, teníem l'accés a compartir cultures perquè al mercat hi era i ho veies. En canvi, quan vaig arribar a Catalunya trobava a faltar aquesta accessibilitat a diferents gastronomies. Era algo molt quotidià i aquí no (Céline, França).

¹ El concepte proximitat apareixerà en cursiva sempre que faci referència al significat social i cultural, a més del significat geogràfic i econòmic, descrit al capítol 2.

² El 22% és la representació de la població estrangera a Barcelona segon l'Idescat, 2022, però la realitat també afecta a la descendència nascuda a Catalunya i a totes aquelles persones que no estan representades a les estadístiques oficials, com les persones en situació d'irregularitat.

³ Tots els testimonis han estat traduïts al català per fer una lectura més fluida i no fer distinció entre els diferents idiomes en què han estat recollits. Els noms específics d'aliments mencionats no s'han traduït i s'han transcrit literalment.

⁴ El nom de tots els testimonis citats han estat substituïts per pseudònims, mantenint el país d'origen real.

3.1. L'impacte de l'experiència migratòria en l'alimentació de les persones

Un canvi de context sociocultural i d'ecosistema implica canvis en els aliments disponibles i en les pràctiques alimentàries que els acompanyen. Migrar i reconstruir la vida en un nou territori es descriu com una experiència ambivalent amb conseqüències negatives i positives.

Alimentar-se passa a ser un exercici nutricional, social i identitari complex, amb condicions i sentiments a vegades contradictoris. Hi conviuen l'enyorança del que ja no hi és amb la satisfacció de l'aprenentatge de nous coneixements; i la possibilitat de donar continuïtat a certes pràctiques amb la indignació pel judici i el menyspreu que sovint reben les pròpies (altres) cultures alimentàries. L'experiència de la diàspora es tradueix en "sentir-se d'allà i d'aquí" alhora, o en no sentir-se d'enlloc, i s'expressa a través de l'alimentació.

La falta d'espais on expressar els inconvenients que les persones migrades experimenten al voltant de l'alimentació manté en un estat d'invisibilització les seves experiències, els valors i el sentir. Aquesta carència

de la nostra societat contribueix a crear un prejudici instaurat en l'imaginari col·lectiu que les assenyala com desinteressades, inadaptades o incapacitades econòmicament per accedir a una alimentació saludable i sostenible. En canvi, els aliments desitjats estan lluny d'estar disponibles, de ser accessibles i de qualitat, i les pràctiques culturals associades poden arribar a no ser socialment acceptades o, fins i tot, a estar prohibides. Aquesta realitat habitualment desemboca en **acceptar la mancança, sobreviure amb alternatives sovint insatisfactòries i transitar un dol alimentari**.

Atendre la identitat i la dimensió sociocultural de l'alimentació ha de contribuir a la salut i al benestar de totes les persones. Si bé darrerament algunes polítiques alimentàries locals i organismes que promouen la salut nutricional han fet èmfasi en la importància de fomentar una cuina amb receptes que l'imaginari col·lectiu entén com part de la 'tradició culinària', no estan dirigides a persones i comunitats amb altres cultures alimentàries, les que representen les diàspores. Alguns discursos, lluny

de promoure la diversitat, reforcen idees racistes i xenòfobes com que les persones migrades han "d'adaptar-se" a l'alimentació local, instant-les a renunciar a allò propi com a condició per a "integrar-se" i poder ser considerades ciutadanes amb els mateixos drets.

El valor de la diversitat de cultures alimentàries: un deure pendent

Promoure una alimentació adequada a les diferents condicions socioeconòmiques i particularitats culturals és un deure pendent. En part per la seva complexitat i en part per la posició de poder de les narratives i criteris hegemònics que defineixen el que es considera 'menjar bé', que dificulta veure i reconèixer com a nutricionalment vàlides altres dietes i sistemes de valors i normes alimentàries.

Els valors de l'alimentació que representen les diàspores

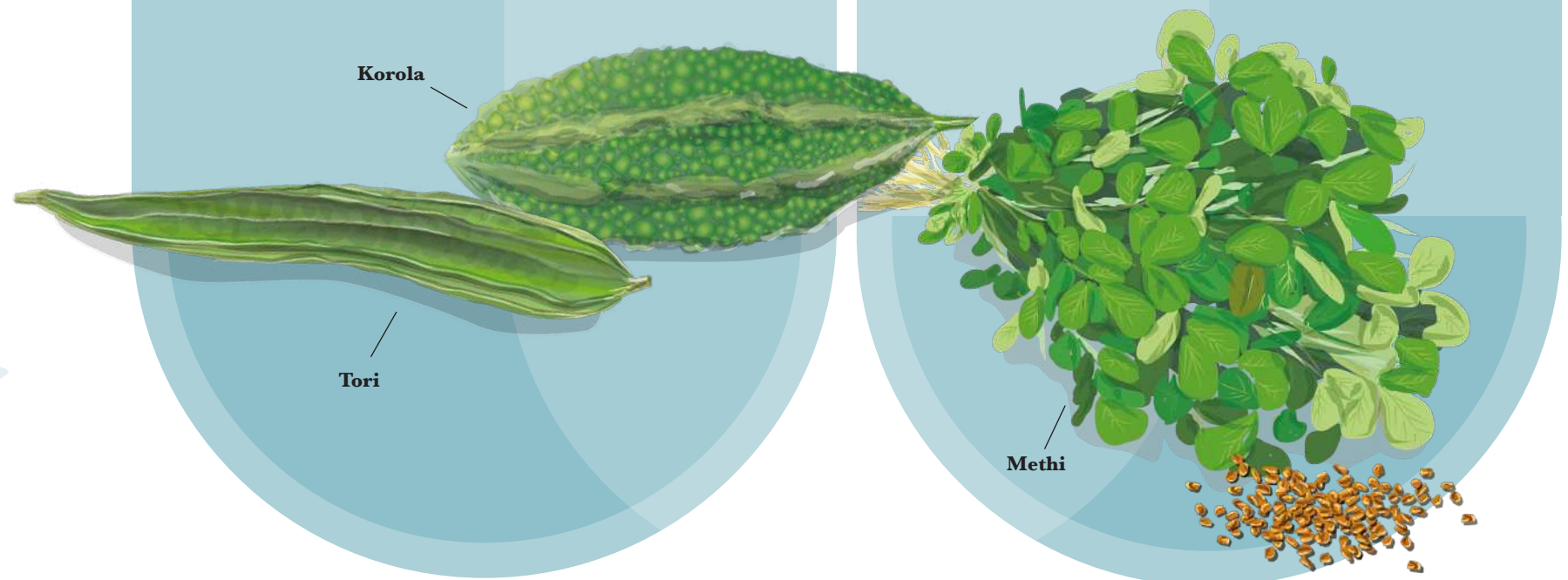
Hem preguntat a persones migrades com definirien una alimentació satisfactòria o què és per a elles menjar bé, i hem recollit un conjunt de valors que són denominadors comuns amb el Dret a l'alimentació i amb les recents polítiques alimentàries locals i internacionals que aboguen per la democratització de l'alimentació saludable i sostenible, però que en canvi estan lluny d'estar a l'abast per a les comunitats migrades i de tenir en compte les seves particularitats. Les agrupem en quatre categories:

La relació amb el camp

- Biodiversitat agroalimentària
- Aliments fets a pagès
- Aparença dels aliments connectada al camp (forma imperfecta, tamany adequat, restes de terra)
- Aliments de proximitat geogràfica
- Aliments produïts per les pròpies comunitats rurals en origen

Les formes de producció i comercialització

- Aliments frescos i de temporada
- Capacitat d'autoproduir aliments
- Compra directa
- Ètica i consciència de l'altre; cura pels processos de producció dels aliments
- Accés a conèixer qui i com es produeix el menjar; condicions laborals dignes de les treballadores de l'alimentació
- Informació alimentària honesta i de qualitat
- Cuina casolana i artesanal



La salut

- Aliments sense químics
- Manteniment de propietats organolèptiques adequades: vista, olfacte, textura, gust
- Salut basada en l'equilibri nutricional i la varietat
- Escolta del propi cos i les necessitats en cada moment i per a cada rol social
- Capacitat d'elecció en el moment d'adquisició dels aliments

La sociabilitat i la identitat

- Diversitat culinària
- Sentiment de pertinença al lloc d'origen; tradició culinària; vincle i herència culinària familiar
- Coherència amb les creences religioses i l'espiritualitat
- Disponibilitat de temps per cuinar i menjar
- Comensalitat: menjar en companyia; creació i manteniment de vincles; moments de celebració
- Intercanvi i aprenentatge de nous sabers agroalimentaris i culinaris; interculturalitat
- Sentiment de satisfacció i felicitat que s'assoleix menjant allò desitjat

”

La cuina xinesa té moltes verdures i té molt a veure amb l'olfacte i la vista. A Xina diuen que el menjar ha de ser agradable a la vista, ha de tenir una bona presentació; el color és molt important, per això es posen moltes coses al plat, perquè es vegi maco. També el gust, els aliments que faràs servir també han de ser bons, és clar (Jia, Xina).

Alberginia

Pack choi

Da bai tsai

Carbassa de serp

(Bio)diversitat alimentària i disponibilitat d'aliments

Després de migrar, **donar continuïtat a la pròpia cultura alimentària suposa cercar aquells aliments frescos i elaborats amb una major càrrega de significació cultural**, els essencials en la dieta quotidiana i festiva que materialitzen l'arrelament amb els territoris prèviament habitats i el sentiment de pertinença a una comunitat. En definitiva, aquells que aporten coherència identitària i emocional al plat. En la majoria de casos, el resultat de la cerca és una disponibilitat d'aliments limitada en varietat, escassa o temporal, percebuda com insuficient a conseqüència de que les espècies i varietats adaptades al nostre territori són diferents i a vegades desconegudes. També degut a les diferències entre cultures alimentàries d'una i altra societat, i dels inconvenients que suposa la importació d'alguns aliments des d'altres nínxols ecològics. La cerca acostuma a comportar una despesa econòmica i un esforç personal elevats i el resultat pot ser frustrant: aliments que no es troben enlloc, o que no es troben al barri i per tant necessiten de llargs desplaçaments, aliments que són més cars o que han perdut propietats.

La limitació d'aliments disponibles també depen de factors estructurals que tenen a veure amb l'exclusió social que pateixen les persones migrades i la situació marginal de les seves cultures alimentàries tant dins el sistema agroalimentari hegemònic com a l'alternatiu. En canvi, l'agricultura industrialitzada europea tant convencional com ecològica ha identificat una possibilitat de fer créixer els seus beneficis responen a una demanda en auge d'aliments de més o menys recent introducció, atractius des del punt de vista de la població autòctona per les seves propietats nutricionals i organolèptiques, com la pinya, el kiwi, el mango, l'alvocat, la papaia o la quinoa, entre altres.

Més enllà d'aquests aliments introduïts com a superaliments, en les darreres dècades **han augmentat considerablement les possibilitats d'accés a altres aliments identitàris i essencials gràcies a les estratègies activades per les mateixes persones migrades**. La més rellevant, per motius de volum i visibilitat, és la creació d'un mercat d'importació procedent dels països d'origen (i en determinades temporades també de l'agricultura europea convencional), que arriba a través de Mercabarna i que ha facilitat l'accés a molts d'aquests aliments a través de

”

Si estàs sempre pensant en el que no tens, ho passes molt malament. Trobo molt a faltar el blat de moro bullit, els esquites (el elote), que no és el blat de moro dur, sinó la panotxa tendre. El que a Mèxic es diu “esquite”, “elote desgranado”, “chascas” o “coctel de elote” (Julieta, Mèxic).

Jo quasi no preparo plats de la meva infància, és difícil aconseguir els ingredients, per exemple les *feuille de vigne*, que s'enrotllen amb arròs. O la crema de cacauet. Abans anava fins a una botiga que hi havia al Passeig Picasso, però ara tenint dos fills ja no hi vaig (Céline, França).

Abans feia sopes amb el zapallo amarillo, o amb l'api, el que tenim a Colòmbia que és l'arracacha. Amb la caigua feia farcits amb arròs, xoriço i carn, i amb el chayote feia guisos. Però tot això no ho trobo aquí (Camila, Colòmbia).

botigues especialitzades en alimentació africana, llatinoamericana i asiàtica, i més recentment en grans cadenes de supermercat.

Però es tracta d'una **accessibilitat a aliments majoritàriament "quilomètrics", amb els que no està assegurada l'absència de químics ni d'abusos laborals, i que és possible a costa d'un impacte negatiu a nivell mediambiental, socioeconòmic i cultural**, perjudicial per a la salut del planeta i de les persones. Si bé aquest mercat facilita l'accés a una llista cada vegada més àmplia d'aliments, no segueix criteris de sostenibilitat, salut o justícia social i ambiental, motius pels quals algunes persones desestimen aquestes opcions.

”

Em pregunto si aquí es podria cultivar el tomate de árbol o la uvilla, no ho sé, però quan vaig arribar també em vaig sorprendre en veure que aquí es cultiva l'alvocat (Fernanda, Equador).

La indústria alimentària s'enfoca a gent espanyola, a gent "d'aquí". Dissenyar una indústria pensant en altres cultures és bastant revolucionari, no és comú. Lluitem per això, jo treballo en temes de diversitat en un altre àrea, encara que mai havia fet aquesta connexió en relació al menjar. Seria genial, però ara mateix no és així" (Ahmed, Turquia).

És important que les varietats no s'extingeixin, com el blat de moro, que és un escàndol. Hi ha llocs com aquí que només hi ha blat de moro tot del mateix color (Julieta, Mèxic).





Blat de moro



Mostassa

Hi ha botigues com l'Ametller o el Veritas que tenen moltes coses exòtiques. Pots tenir uns kiwis molt ecològics però cal veure quants quilòmetres van volar o van nedar per arribar aquí. I el mateix amb les condicions laborals, que poden ser igual que el que no és ecològic, només no enverines la terra però sí que esclavitges gent (Julieta, Mèxic).

Trobo molt a faltar el bambú. A la Xina hi ha bambú d'hivern i de primavera. Aquí, com és d'importació, ve envasat i és car, no el menjo gaire (Jia, Xina).

El que més recordo del menjar de la meva infància, i que continuo menjant encara avui, és un plat que es prepara a base d'una mena d'espinaç que tenim a l'Índia i fulles de mostassa (Ranjit, Índia).

Quan vaig arribar a Barcelona, estranyava molt el choclo, el caldo de mote i la cancha, que són coses que es mengen molt al meu poble. Llavors hi havia quatre botigues llatines comptades i mig quilo de blat de moro, el maíz cancha o chulpí, em costava 4 euros. Tampoc trobava quinoa i si la trobava valia 7 o 8 euros el quilo, i ara gairebé val igual que el blat de moro. Ara ja la trobo fins i tot en els supermercats i és més econòmic. La pachamanca, per exemple, des de fa uns anys sí que la faig perquè ja trobo fàcil el tipus de carn que s'utilitza, el camote i el choclo (Flavia, el Perú).

ESPÈCIES AL·LÒCTONES DECLARADES COM ALIMENTS AMB VALOR NUTRICIONAL I CULTURAL

Quan hem preguntat per aquells ingredients que es consideraven essencials en les dietes o aquells als que els agradaria tenir més i millor accés, les persones consultades han anomenat diversos aliments que han creat la llarga llista que compartim a continuació. És només un tastet de la gran diversitat d'espècies vegetals al·lòctones que podem trobar -o que falten- a les botigues i a les cuines de moltes de les nostres veïnes.

A tenir en compte:

1. S'han recollit únicament espècies vegetals: diferents tipus d'hortalisses, fruites, cereals, llegums, fruits silvestres i altres tipus de plantes i fruits que s'usen com a condiment a la cuina.

2. S'indica el nom amb el que ha estat mencionat per les persones consultades; al costat, el país al qual està associada la denominació i, finalment, el nom científic de l'espècie i, si s'escau, el nom de la o les varietats. En català s'han escrit aquelles espècies que les mateixes persones han traduït al mencionar-les sense donar la denominació en la pròpia llengua. El nom científic s'ha associat en base a una cerca bibliogràfica, no és el resultat d'un estudi botànic de les espècies en mà.

3. Si bé algunes d'aquestes espècies poden tenir escasses, nul·les o desconegudes possibilitats de cultiu en els nínxols ecològics de Catalunya, d'altres tenen característiques favorables que està començant a explorar la petita pagesia local.

4. Algunes espècies són accessibles a través dels comerços convencionals amb més o menys facilitat, freqüència i qualitat. En altres casos, no hi ha possibilitat d'accés en cap ocasió. Algunes són accessibles a través de circuits curts de comercialització (botigues especialitzades en producte de proximitat i ecològic, grups i cooperatives de consum, mercats de pagès, compra directa a la pagesia, botiga o supermercat cooperatiu) i gràcies a l'auto-producció domèstica o en horts urbans.

- **Ayrampo (Perú) | *Opuntia apurimacensis* o *Tunilla soehrensii***
- **Albergínia llarga o zhǎng jiǎ var. ping tung (Taiwan) i pickling (Xina) | *Solanum melongena***
- **Alfàbrega taiwanesa o jiǔ céng tǎ (Taiwan) | *Ocimum basilicum* L.**
- **All tendre xinès o jiǔ cài (Xina) | *Allium Tuberosum***
- **Akankong (Japó), kuusinsai (Xina) | *Ipomoea aquatica***
- **Aguacate (Equador, Perú), palta (Colòmbia) | *Persea americana* var. *americana***
- **Api xinès o qin cai (Xina) | *Oenanthe javanica***
- **Arròs (Índia, Japó, Xina, Senegal, Equador) | *Oryza glaberrima* i *Oryza Sativa* var. *Indica* i *japonica***
- **Bambú (Japó, Xina) | *Bambusa vulgaris*; *Phyllostachys edulis***
- **Baobab (Senegal) | *Adansonia digitata***
- **Bissap (Senegal) | *Dableni* (Mali) | Flor de jamaica (Mèxic) | *Hibiscus sabdariffa***
- **Blat (Bolívia, Mèxic, Perú, Colòmbia) | *Triticum dif.* var.**
- **Camote o boniato (Perú, Brasil) | *Ipomoea batatas* dif. var.: blanc de Brasil, lila del Japó.**
- **Caigua (Colòmbia, Perú), achojcha (Equador) | *Momordica pedata***
- **Cajú o anacard (Brasil) | *Anacardium occidentale***
- **Canyella (Marroc) | *Cinnamomum Verum*; *Cinnamomum Cassia***
- **Capulí o aguaymanto (Perú), uvilla (Equador), uchuva (Colòmbia) | *Physalis peruviana***
- **Carambola (Equador, Colòmbia) | *Averrhoa carambola***
- **Cardamom (Índia) | *Elettaria cardamomum***
- **Cebollita china (Perú), negi (Japó), cebolla larga o cebolla de verdeo (Colòmbia, Equador, Perú) | *Allium fistulosum***
- **Chayote (Mèxic), cidra o guatila (Colòmbia), shushu (Mali) | *Sechium edule***
- **Chang dou (Xina) o mongeta de metre | *Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis***
- ***Prunus africana***
- **Chile (Mèxic), ají (Colòmbia, Equador, Perú), mirch**

- (Índia i Nepal) | *Capsicum sp.*
- Chíncho (Perú) | *Tagetes elliptica*
- Chuño (Bolívia, Perú) | *Solanum tuberosum*
- Cigró negre (Índia) | *Cicer arietinum var. negra*
- Clitoria (Taiwan) | *Clitoria ternatea*
- Comí (Marroc) | *Cominum cyminum*
- Coriandre (Marroc, Colòmbia) | *Coriandrum sativum*
- Coriandre cimarrón (Colòmbia) | *Eryngium foetidum*
- Couve (Brasil) | *Brassica oleracea var. viridis*
- Crisantemo (Xina) | *Chrysanthemum*
- Cubio o mashwa (Bolívia, Colòmbia) | *Tropaeolum tuberosum*
- Curuba (Colòmbia, Equador) | *Passiflora sp*
- Cúrcuma (Marroc), palillo (Perú) | *Curcuma longa*
- Da bai tsai (Japó, Xina, Taiwan) | *Brassica rapa subsp. Pekinensis*
- Daikon (Japó, Xina) | Mooli (Índia, Pakistan, Bangladesh) | *Raphanus sativus var. longipinnatus*
- Diakhatou (Senegal, Mali) | *Solanum aethiopicum*
- Egusi (llavor) (Nigèria) | *Cucurbitàcees varies*
- Enciam xinès o wō jù (Xina) | *Lactuca sativa var. asparagina*
- Epazote (Mèxic) | *Dysphania ambrosioides*
- Espinac xinès o de malabar (Xina), palak o gandola de la Índia (Índia) | *Basella alba*
- Feijoa (Colòmbia) | *Acca sellowiana*
- Flor de carbassa (Mèxic) | *Cucurbita sp*
- Fonio (Senegal) | *Digitaria exilis*
- Feijão (Brasil) | *Phaseolus vulgaris var. carioca*
- Ginger (Senegal) | *Zingiber officinale*
- Gingko biloba (fruit) (Japó) | *Gingko biloba*
- Granadilla (Colòmbia, Perú), naranjilla (Equador) | *Passiflora ligularis*
- Gobou (Japó) | *Arctium lappa*
- Goji (Xina) | *Lycium barbarum*
- Guanábana (Colòmbia) | *Annona muricata*
- Guayaba (Colòmbia, Equador) | *Psidium sp*
- Guinda (Perú) | *Prunus serótina*
- Rave lila (Índia, Pakistan) | *Raphanus sativus*
- Hoja santa (Mèxic) | *Piper auritum*
- Huacatay (fulla) (Perú) | *Tagetes minuta*
- Yuca (Colòmbia, Perú, Equador, Brasil, Senegal, Nigèria, Nepal) | *Manihot esculenta*
- Jícama (Mèxic) | *Pachyrhizus erosus*
- Korola o karela (Índia, Pakistan) | *Momordica charantia*
- Linaza (Bolívia) | *Linum usitatissimum*
- Lulo (Colòmbia) | *Solanum quitoense*
- Maíz o elote (Mèxic), choclo (Colòmbia, Equador i Perú) | *Zea mays dif. var.*
- Mandioquiña (Brasil), arracacha o apio criollo (Colòmbia) | *Arracacia Xanthorrhiza*
- Mango (Colòmbia, Equador, Perú, Bolívia) | *Mangifera indica*
- Maní (Perú, Bolívia, Mèxic, Colòmbia, Equador, Turquia), Tigo (Senegal), cacahuete (Marroc) | *Arachis hypogaea*
- Maracuià (Colòmbia, Equador, Brasil, Perú) | *Passiflora edulis*
- Menta (Marroc) | *Mentha sp*
- Madd (Senegal) | *Saba senegalensis*
- Methi (Índia, Pakistan) | *Trigonella foenum-graecum*
- Mill (Senegal) | *Panicum miliaceum*
- Moongre (Pakistan) o vaina del rave | *Raphanus sativus caudatus*
- Mora (Colòmbia, Brasil) | *Rubus glauca*
- Nagaimo (Japó) | *Dioscorea polystachya*
- Ñame (Colòmbia, Nigèria) | *Dioscorea alata*
- Oca o íbia (Perú) | *Oxalis tuberosa*
- Okra (Senegal, Mali, Pakistan), okro (Nigèria), quia-bo (Brasil) | *Abelmoschus esculentus*
- Olluco (Perú), papalisa (Bolívia) | *Ullucus tuberosus*
- Oreja de judas (Xina) | *Auricularia auricula-judae*
- Pak choi (Índia, Pakistan, Japó, Xina, Taiwan) | *Brassica rapa subsp. chinensis*
- Papaya (Colòmbia) | *Carica papaya*
- Papa (Colòmbia, Bolívia, Perú, Equador) | *Solanum tuberosum* (dif. var. llatinoamericanes: negra, groga o criolla)
- Pebre negre (Marroc, Xina) | *Piper nigrum*
- Petit cola o nou amarga africana (Senegal) | *Garcinia kola*
- Petit mill (Mali) | *Panicum sumatrense*

- Pinya (Colòmbia) | *Ananas comosus*
- Pitahaya (Colòmbia, Equador) | *Hylocereus sp*
- Plàtan mascle (Equador, Bolívia, Colòmbia, Perú) | *Musa balbisiana dif var.*
- Plàtan (Marroc, Bolívia) | *Musa acuminata* × *M. Balbisiana dif var.*
- Punjabi kaddu, chappan kaddu (Índia) o carbassó rodó (Marroc) | *Cucurbita pepo*
- Quinoa (Bolívia, Perú, Equador) | *Chenopodium quinoa*
- Renkon (Japó, Xina) | *Nelumbo nucifera*
- Sarson ka saag (Índia, Pakistan), mostassa xinesa o japonesa | *Sinapis alba sp. brassica juncea*
- Satsuma o mandarina japonesa (Bolívia) | *Citrus unshiu*
- Sèsam (Marroc, Japó) | *Sesamum indicum*
- Shiitake (Japó, Taiwan) | *Lentinula edodes*
- Shiso (Japó) | *Perilla frutescens*
- Sorgo (Senegal) | *Sorghum spp*
- Te (Xina) | *Camelia sinensis dif.var.*
- Tinday o apple gourd (Índia) | *Praecitrullus fistulosus*
- Tomate de árbol (Equador, Colòmbia) | *Solanum betaceum*
- Tomate verde (Mèxic) | *Physalis ixocarpa*
- Tori (Índia, Pakistan), See Kwa (Taiwan i Xina), Pato-la (Filipines) | *Luffa aegyptiaca*
- Tramussos (Equador) | *Lupinus Luteus*
- Tuna (Perú), nopal (Mèxic) | *Opuntia ficus-indica*
- Upo (Mali), kadu o bottle gourd (Índia i Pakistan) o carbassa llarga o d'ampolla | *Lagenaria siceraria*
- Vinya (fulla) (França, Egipte) | *Vitis vinifera*
- Wasabi (Japó) | *Eutrema japonicum*
- Water chestnut (Xina) o castanya d'aigua | *Eleocharis dulcis*
- Xirimoia (Bolívia) | *Annona cherimola*
- Yuyo (Perú) | *B. rapa subsp. campestris*
- Yuzu (Taiwan) | *Citrus ichangensis x Citrus reticulata var. austera*
- Zapallo amarillo (Perú, Colòmbia, Bolívia, Brasil) | *Cucurbita moschata*

A banda d'aquestes espècies, durant les entrevistes han anat emergint una sèrie de productes elaborats mencionats perquè no es troben a les botigues o, si es troben, no són ecològics, ni elaborats localment o per iniciatives de l'economia social, però pels quals hi ha un desig de consum destacat. Les incloem perquè podrien **motivar la producció local per part de la petita pagesia i la comercialització en projectes de transformació alimentària.**

- **Crema de cacauet o tigadegue**
(en mandinkà, Senegal)
- **Maíz nixtamalizado i farina de blat de moro**
(Mèxic)
 - Salses picants
(diferents varietats, països i continents)
 - Maíz cancha o chulpí (Perú)
 - Formatge paneer (Índia)
- **Oli de mostassa (Índia, Pakistan)**
 - Huitlacoche (Mèxic)
 - Midó de iuca o tapioca
(diferents països i continents)
 - Formatge latino
(diferents països de Sudamèrica)
 - Cous-cous (Marroc)
 - Curry (Índia, Pakistan)
 - Oli de palma (Senegal)
 - Peix sec (Senegal)
- **Charqui o carn deshidratada**
 - Miso (Japó, Taiwan)
 - Dulce de leche
(diferents països de Sudamèrica)
 - Umeboshi (Japó)
 - Shio koji (Japó, Taiwan)
- **Mahonesa japonesa (Japó)**
 - Salsa de wasabi (Japó)

L'alt cost dels aliments identitaris

Les espècies de plantes alimentàries al·lòctones que es consumeixen fresques sovint tenen preus elevats en relació al pressupost del que disposen les famílies, evidenciant que el poder adquisitiu és un factor limitant de l'accés a aliments identitaris i de qualitat. En canvi, els productes processats han experimentat una baixada en el preu respecte anys anteriors, quan els establiments especialitzats eren escassos. Segons les persones consultades, moltes de les hortalisses de preferència cultural acostumen a tenir un preu d'entre 4 i 5 euros el kg, i algunes poden assolir un preu d'entre tres i deu vegades superior al preu en el lloc d'origen, com passa amb moltes verdures asiàtiques, entre elles l'okra, cereals com la quinua o tubercles originaris de Sudamèrica.

Entre finals de primavera i inicis de tardor, alguns dels aliments més populars entre les comunitats migrants més extenses, molts d'ells compartits entre diferents cultures alimentàries, provenen de l'agricultura europea convencional, que ha identificat i absorbit aquest nínxol de mercat. Durant aquests mesos, el preu de moltes hortalisses disminueix, facilitant-ne la compra. És el cas de l'okra o de la col da bai tsai, amb la que es prepara el tradicional kimchi coreà, entre una gran varietat de verdures asiàtiques. Fora d'aquesta temporada provenen dels països originàriament productors, moment en el que els preus pugen dificultant l'accés. Sigui per un o altre canal, es tracta de **circuits llargs, on es desconeix el cost, les condicions de producció i de transport**, i el marge de preu que s'emporta el distribuïdor final respecte el cost de producció.

”

Els ejotes aquí són molt cars, mentre que a Mèxic valen cèntims. O per a preparar el pozole, el blat de moro que s'utilitza aquí només es troba en llauna i és car. No estic disposada a pagar tant. A mi em sembla un luxe preparar el meu menjar aquí (Julieta, Mèxic).

”

L'okra i la raayo ko saag, són molt més cares aquí que a Nepal. L'okra sol valdre entre 4 o 5 euros el kilo. Com la gent d'aquí no ho menja... (Chandra, Nepal).



La qualitat dels aliments: propietats nutricionals i organolèptiques acceptables

Per a moltes persones, la compra d'aliments frescos -hortalisses, fruites, però també grans i espècies- procedents de l'agricultura convencional o dels països d'origen implica una **pèrdua de propietats nutricionals i organolèptiques degut a les condicions de cultiu, collita, transport, emmagatzematge, empaquetatge i altres processos de conservació**, com la refrigeració o la congelació. En el moment de compra, es considera que és difícil trobar-los realment frescos i s'identifiquen múltiples diferències pel que fa al seu aspecte, textura, gust i aroma. Es troben més verds o durs i més madurs o pansits de l'habitual, menys tendres, amb una pèrdua total o una disminució de la intensitat del gust i l'aroma, menys frescos, totalment nets, és a dir sense restes de terra, i es fan malbé més ràpidament.

En les formes d'adquisició dels aliments també ressalten diferències: sovint els troben embolicats en plàstic, congelats o en conserva, ja processats o preparats per a cuinar, és a dir netejats, pelats i a vegades trossejats.

Les persones procedents d'entorns rurals mostren una major capacitat sensorial per distingir els aliments frescos d'aquells que no ho són o que han seguit processos industrials. Això ens parla d'una connexió camp-ciutat prèvia que es trenca després de migrar a una ciutat europea com Barcelona.

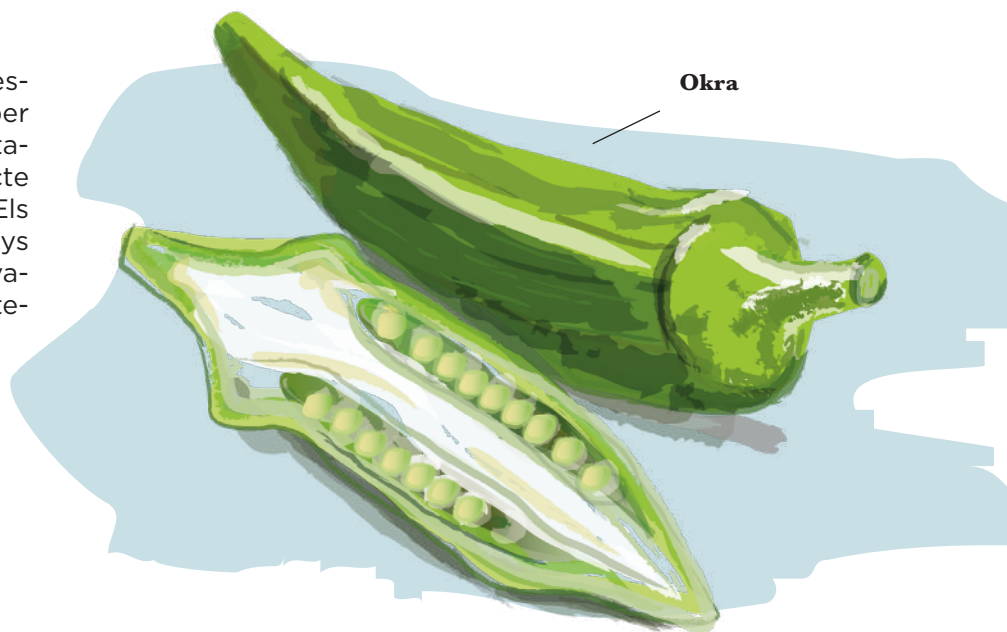
Aquests inconvenients porten a prescindir d'aliments essencials en la dieta, sobretot ingredients frescos i, per tant, més saludables. De fet, totes les persones consultades van manifestar desconfiança i rebuig cap a l'aspecte net i l'embolcall de plàstic que tenen molts aliments. Els aliments amb restes de matèria orgànica no són menys segurs ni menys saludables, en canvi, els aliments envasats o embolicats generen recorreguts més llargs i materials contaminants al llarg de la cadena alimentària.

”

La quinua, a Bolívia, la menjava una vegada per setmana. Aquí, la menjo molt poc perquè és molt cara. Potser una vegada al mes perquè té moltes propietats. I el ají locoto és caríssim, dues unitats costa 1 euro i nosaltres el fem servir molt (Ana María, Bolívia).

El olluquito i la oca els aconseguixo a la botiga llatina, però és molt car, estan al voltant de 8 euros el kilo. (Flavia, el Perú).

El gobou i el shiso no els menjo molt sovint per un tema de preu, encara que m'encantaria. Però en general ha canviat molt la meva alimentació. Abans només hi havia un supermercat al carrer Balmes i ara hi ha molts llocs on venen productes japonesos. (Aiko, Japó).



”

Aquí les verdures són molt semblants a les del Marroc, però la diferència que notem és en el sabor i l'aroma. No són tan saboroses, l'olor d'algunes fruites com la poma no se sent i el carbassó verd, allà és més petit, més fresc i tendre. En tallar-ho, el d'aquí està més dur i no és tan bo (Aicha i Abdel, Marroc).

Aquí molta fruita no té gust a res. Jo sento les fruites i les verdures molt plàstiques. Aquesta era la meva normalitat fins que vaig descobrir l'alimentació ecològica, una mica més conscient i on saben el que venen (Ahmet, Turquia).

La papa amarilla i la papa huayro no les trobo fàcilment. Amb la papa amarilla preparo puré i causa limeña, però només la trobo congelada, són petites i ja venen pelades, i així de cremades perden el gust (Flavia, el Perú).

Aquí la verdura o la fruita es fa malbé més ràpid. Per exemple, la yuca és un tubercle que si al tercer dia no el fas servir es fa malbé, a vegades l'obres i ja està tota negra per dins. A Colòmbia, la yuca dura molt i no es ven com aquí, neta i amb aquesta cera... Allà, al supermercat, té terra perquè ve del cultiu natural. Fins i tot t'embrutes les mans (Camila, Colòmbia).

”

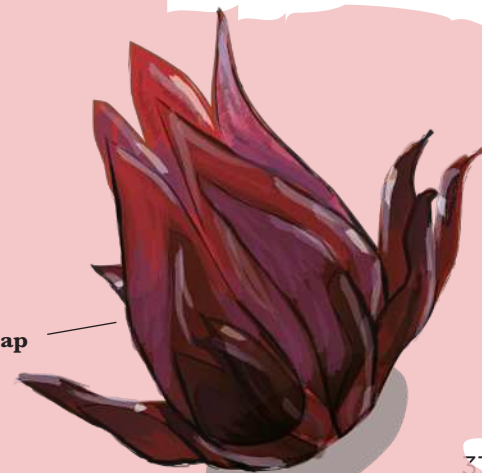
Sempre acostumo a preguntar: és fresca?. Però no responen bé o per vendre et diuen que sí que ho és. Només amb l'olfacte puc reconèixer si productes com el blat o la quinua porten molt de temps guardats (Roxana, Bolívia).

La fulla de bissap és el que més trobo a faltar. S'agafa fresca de la planta i amb ella es fa una salsa verda amb oli de palma que acompanya l'arròs. És la recepta que ens identifica als mandinka. Al Senegal es menja diàriament. Aquí la trobo envasada però ni el sabor ni la textura és igual (Fatou, el Senegal).

Aquí l'arròs no sé d'on ve però dependent del supermercat on el compri a vegades surt molt malament, es torna molt pastós. A Bolívia l'arròs és molt fresc (Roxana, Bolívia).

Algunes coses com el bambú, la flor de lotus o alguns tipus de bolets, prefereixo no comprar-les perquè són d'importació, venen verds, no són tan bons i són cars. Les coses que allà menjava fresques, aquí són envasades i prefereixo no comprar-les (Jia, Xina).

Bissap



L'origen: el valor de l'autoproducció i els circuits curts de comercialització

Les persones procedents de zones rurals, sobretot, però també aquelles que arriben des de ciutats senten un canvi bruscat al passar de l'autoproducció o de l'accés a aliments frescos comprats en mercats locals i directament a la pagesia, a la compra en supermercats i botigues que ofereixen aliments procedents de l'agricultura industrialitzada.

De manera recurrent **s'ha reivindicat el valor dels productes de la terra**, d'aquells cultivats per una mateixa o en horts propers, aquells frescos amb recorreguts curts, la necessitat de conèixer l'origen dels aliments que es compren a botigues i supermercats, i la voluntat de retorn a la compra directa o en mercats de pagès.

”

Menjar bé és com nosaltres menjàvem, treure els aliments directament de la terra: treure el fruit de l'arbre i menjar-t'ho, treure la pastanaga de la terra i menjar-la en amanida. Jo des de que vaig néixer he tingut això (Roxana, Bolívia).

A l'Índia vivíem en un poble i les verdures les menjàvem sempre fresques. Aquí, a la botiga, les verdures porten molts dies fora del camp. Amb el blat passa igual, allà el portàvem directament a moldre i aquí la farina té un sabor menys fresc (Meena i Ranjit, Índia).

Si em diuen que els avocats són del Brasil o de Mèxic però també m'ofereixen avocats del Maresme, compro els del Maresme, perquè al final m'adono que l'aliment pateix molt en el trajecte (Julieta, Mèxic).

Aquí els aliments no són tan frescos. Passa molt temps des que surten de l'hort fins a arribar a la casa. Perden qualitat en tot el temps que es triga a transportar-los. Allà compràvem les verdures directament de l'hort o en el mercat no tenien més de 48 hores collides (Aicha i Abdel, Marroc).

Els ingredients secs venen de la Xina però les cols depèn de la temporada, de tardor a primavera, uns nou mesos de l'any, venen de València o d'El Prat. A l'estiu venen d'Àsia però a través de Països Baixos. Ells ho importen. A l'estiu faig menys kimchi perquè intento cuinar amb productes de temporada i de proximitat (Mei, Taiwan).



També es menciona la insatisfacció per tenir menys temps disponible per a l'alimentació i per a una cuina lenta i cuidada. **La cuina es reivindica com un espai de salut i socialització central, que sovint es veu amenaçat pels ritmes i els horaris laborals del nou context de residència.** Aquesta dinàmica influeix en un augment del consum de productes envasats i processats, precuinats o preparats per menjar, procedents de grans empreses, amb processos de producció i distribució llargs i opacs que contribueixen a generar desconfiança, desconexió entre camp i ciutat, i entre pagesia i consumidores, i una pèrdua de coneixements agroalimentaris.

En general, la qualitat dels aliments es troba en la preferència pels aliments identitaris importats des del país d'origen però amb garantia de traçabilitat, o bé pels aliments d'origen local, de pagès, ecològics i de confiança, però també en la capacitat d'elaborar i cuinar aliments a casa. Es busca i **s'escull la connexió amb les arrels i el manteniment del vincle amb el camp**, el lloc on es produeixen els aliments, sigui el d'origen o el d'aquí.

El valor de la salut

Mantenir una dieta saludable com s'entenia en el lloc d'origen o ser coherent amb la percepció de la salut que ha configurat cada persona abans d'arribar a Catalunya és també una tasca a vegades complexa i plena de contradiccions. A la llarga, poden aparèixer canvis en les comprensions que les persones tenen sobre el que significa menjar de manera saludable, i que tenen a veure amb aspectes de caràcter social i cultural. Fruit del contacte amb la cultura autòctona, apareixen contradiccions associades a les maneres d'entendre el menjar, és a dir als valors i significats que les envolten: **el que abans es percebia com a saludable, en el nou context pot deixar de tenir sentit, deixar de posar-se en pràctica per inconveniència o ser invalidat i jutjat des del punt de vista mèdic i social.**

L'accés a aliments frescos, produïts sense l'ús de químics o sota processos industrials i artificials també s'ha recollit com un valor per assolir el que es considera un bon estat de salut. A més, es posa de manifest la dificultat per conèixer el contingut de conservants químics i additius i s'expressa com una demanda específica.

”

A l'Equador tenia clar que no feia servir el microones, mai. Si escalfava el menjar era en una olla, no m'agrada gens. Sento que aquí el faig servir perquè m'estalvia temps. També menjo més grans envasats, que ja venen bullits. Allà tothom prepara el fréjol o el cigró tot i que triguís tres hores. Aquí ja no ho faig, prefereixo descansar una mica (Fernanda, Equador).

Els chapatis els mengem cada dia, preparem a casa la massa cada dia, per a menjar-los al matí i a la nit. Si un dia no els mengem, ens falta alguna cosa. Si menges pa no és el mateix, el chapati cal menjar-lo sí o sí (Meena i Ranjit, Índia).

A mi em diuen que un mango ve de Casamance, i encara que valgui molts diners el compraré i m'ho menjaré pensant en Casamance. Si és un producte que m'identifica, sí que miro l'origen, que sigui d'allà. Si compro una pastanaga o una carxofa triaré una que estigui conreada a prop, del pagès, de Sant Boi, que fan menys quilòmetres i que siguin de comerç just (Fatou, el Senegal).

Nosaltres mengem el que fem a casa, gairebé mai comprem menjar fora. L'oli amb pa calent fet a casa, acabat de treure del forn, amb un got de te és increïble. El sabor no es pot canviar per una altra cosa (Aicha i Abdel, Marroc).

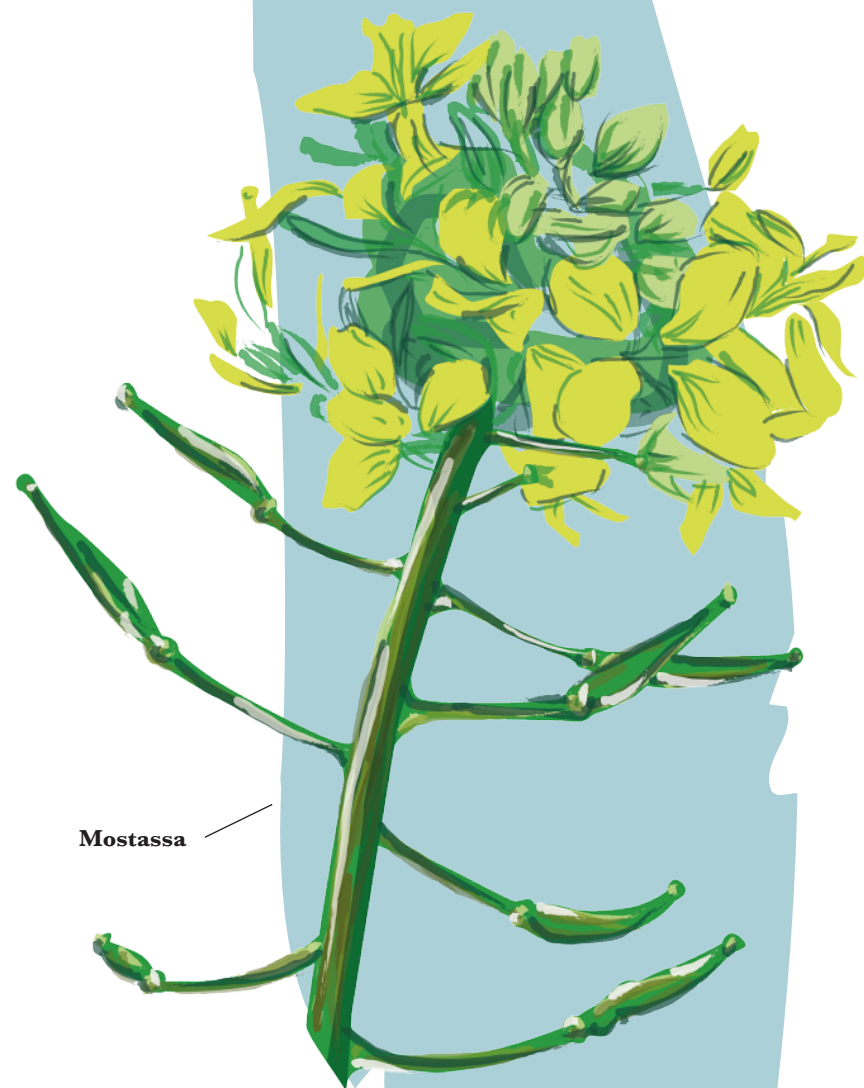
”

Per a nosaltres, la fulla de la mostassa és el millor per a la salut. Amb la fulla també fem oli per a cuinar, seria com l'oli d'oliva aquí. I molta gent ho continua menjant perquè és molt saludable (Meena i Ranjit, Índia).

Nosaltres collíem el blat de moro, el pelàvem, el portàvem a casa, el desgranàvem, fèiem tamales, els ficàvem al forn... Així està bo i està molt fresc. Això és menjar bé per a mi. Quant als lactis, munyir la vaca i beure la llet directament sense que passi per cap químic. Jo trobo a faltar molt això (Roxana, Bolívia).

Al Japó, es diu tradicionalment que estaria bé menjar cada dia trenta ingredients diferents. Jo ho intento però és difícil, jo ja sóc espanyola i ja no puc viure així. Per exemple, l'esmorzar és més ràpid i fàcil, al Japó sempre es mengen cinc o sis coses diferents. El tema dels horaris ha canviat moltíssim la meva alimentació (Aiko, Japó).

A l'escola, et posen aquesta piràmide del que és súper saludable. Això és el model per a tot quan el model ets tu. Cal respectar si alguna cosa et senta malament i deixar-ho. I si vols alguna cosa doncs intenta-ho, el teu cos et dona missatges de com ha de ser la teva alimentació, és qüestió d'escoltar-ho (Ahmed, Turquia).



”

El que més ha canviat de la meva alimentació és deixar de prendre tants suc de fruita fresca com prenia abans. Sobretot de maracuyá i de tomate de árbol. Ha estat una decepció trobar aquestes dues fruites tan cares aquí. Jo sento que he reemplaçat els suc per la cultura de la cervesa al no tenir tantes fruites fresques accessibles. I això es nota en la salut (Fernanda, Equador).

”

Jo menjo respectant els cicles de la vida en general i respectant el medi ambient, i llavors així és com arribaré a tenir salut. Crec que la salut entra per la boca (Roberto, el Brasil).

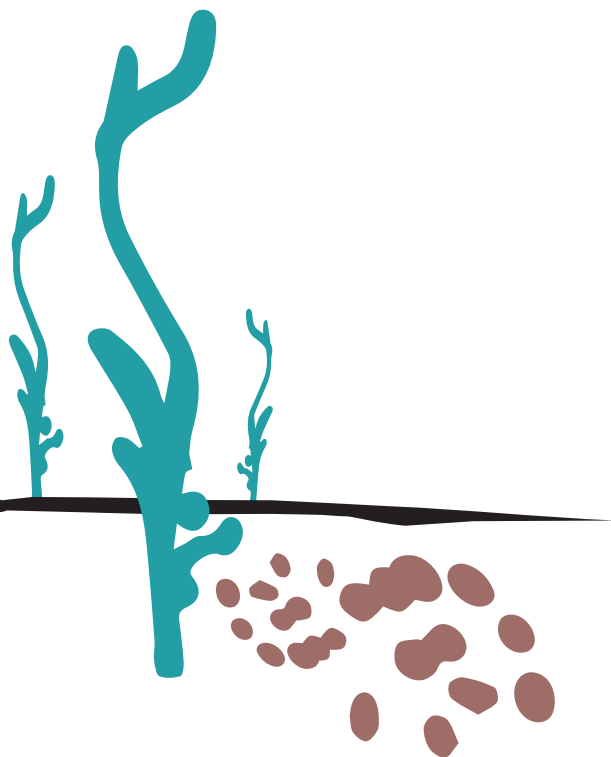
Al ser una persona de camp jo sabia com es produïa tot, i en venir a la ciutat no sé amb què es produeix la fruita o la verdura, no sé si tindrà herbicides. Jo vull saber com s'ha produït i que cap químic ha entrat, saber que el menjar està sa. Es fuma bastant avui dia i això es nota. Jo compro molta verdura pel meu fill, així que m'agradaria que fos més fresca (Roxana, Bolívia).



”

No soc capaç d'anar a un supermercat “x” i comprar allà la carn o la verdura, perquè per a mi menjar bé implica moltes coses: que el menjar no estigui ple d'agrotòxics, que la carn no estigui plena d'hormones, la verdura intento que sigui de l'hort del meu pare, i intento menjar de tot (Isabella, el Brasil).

Qualsevol dels productes que es semblen ja no són naturals, és a base de química que creix ràpid. Una patata, en el meu temps, es donava en sis o nou mesos, però avui es dona en dos o tres mesos. Com que hi posen químics... És producció per al negoci, a part d'això, aquests menjars enllau-nats tenen conservants i això ens va malament (Flavia, el Perú).



Espais i pràctiques de proveïment d'aliments identitaris

Els establiments de compra d'aliments identitaris més habituals -tant per a producte fresc i a granel, com envasat i/o processat- són les botigues de fruita i verdura de barri, els colmados d'alimentació del món -en particular llatinoamericana, indo-asiàtica i magrebina-, les botigues de menjar a granel, les grans cadenes de supermercats i, puntualment, establiments com Casa Ametller i el Mercat de la Boqueria.

En la majoria de casos, aquests establiments de barri (en aquest cas del Districte de Sants-Montjuïc) són descrits com insatisfactoris quant a varietat i qualitat, de manera que l'adquisició de productes específics que conserven les característiques desitjades o a preus més adequats al pressupost disponible, requereix de desplaçaments llargs a altres barris o ciutats. Destaca en tots els casos els desplaçaments a municipis i barris perifèrics des del Districte de Sants-Montjuïc: ciutat vella, barri de la Ribera-El Born, Eixample dret de Barcelona i Gràcia, són els més propers dins el mateix municipi de Barcelona. Però la majoria indica desplaçar-se fins a L'Hospitalet de Llobregat (barris com la Torrassa), Esplugues (barri de Can Vidalet), Cornellà (barri de Sant Ildefons), Granollers, Badalona i Santa Coloma de Gramenet (barri de Fondo). **Aquests desplaçaments evidencien que no hi ha una oferta alimentària adequada a nivell de barri i del Districte de Sants-Montjuïc.**

En alguns casos, aquestes compres alimentàries requereixen de diversos desplaçaments per als diferents tipus d'aliments requerint una major disponibilitat de temps, el que impacta en la quotidianitat de les persones encarregades de l'alimentació a la llar, habitualment les dones.

També s'activen altres estratègies de proveïment per assegurar la disponibilitat d'aliments identitaris i la seva diversitat. La majoria d'aquestes accions estan protagonitzades per les dones a l'àmbit domèstic i comunitari, no sempre amb èxit:

· **Importació de productes i llavors a nivell particular des del país d'origen. Aprofitant un viatge propi o d'algun familiar o conegut, porten aliments tant frescos, com congelats i deshidratats, i també llavors.**

· **Cultiu per a l'autoconsum en horts urbans, de titularitat municipal o comunitaris i al balcó de casa, a partir de llavors importades, intercanviades o conservades i reproduïdes any rere any. Es tracta, sobretot, de plantes aromàtiques i ingredients essencials en receptes amb una forta càrrega identitària.**

· **Transformació i elaboració domèstica d'aliments processats.**

· **Recol·lecció de plantes i fruits silvestres.**

· **Intercanvi de coneixements i recursos sobre formes d'accés als aliments identitaris, tècniques culinàries i maneres de preparar-los, o sobre la recreació de receptes amb aliments substituïts.**

”

Vaig molt a una botiga que està al Born on els venedors són bolivians. Allà tenen grans, farines, maiz i quinoa. A la Via Laietana vaig a una botiga llatina on només tenen processats, aquí no hi ha aliments frescos. A plaça de Sants vaig trobar una botiga on compro els chiles frescos i el plátano macho, i també mote sec i maiz morado, però envasat. Aquí venen poques coses fresques (Fernanda, Equador).

El picant que faig servir per a les salses no és una varietat de la Xina, vaig al Gòtic i ho compro en botigues de pakistaneses i indis, perquè tenim molt de menjar semblant. Per a altres coses vaig a les botigues xineses d'alimentació, però aquí, al Poble sec, no hi ha res, així que vaig a Badalona o a Fondo. Hi ha una botiga al carrer Manso però hi ha poques coses i són cares (Jia, Xina).

Aquí, a Sants, no hi ha botigues marroquines. Nosaltres anem a Corneilla, és una botiga que té dos pisos i té de tot. Allí les espècies les porten del Marroc, sense moldre, així no perden tant de sabor ni aroma (Aicha i Abdel, Marroc).

La farina de blat per als chapatis la comprem en sacs de 25 kg, anem a una botiga a L'Hospitalet. L'arròs també el comprem allà, crec que ve de l'Índia o del Pakistan i més o menys té el mateix sabor encara que és una mica més car (Meena i Ranjit, Índia).

”

De Turquia porto tahini, pekmez y te negre. I la mermelada de fruita que fa la meva mare (Ahmed, Turquia).

Estic buscant la arracacha, o mandioquiña com diem al Brasil, i no la trobo. El que faig és que la compro fresca al Brasil, l'envaso al buit, la congelo i me la porto (Isabella, el Brasil).

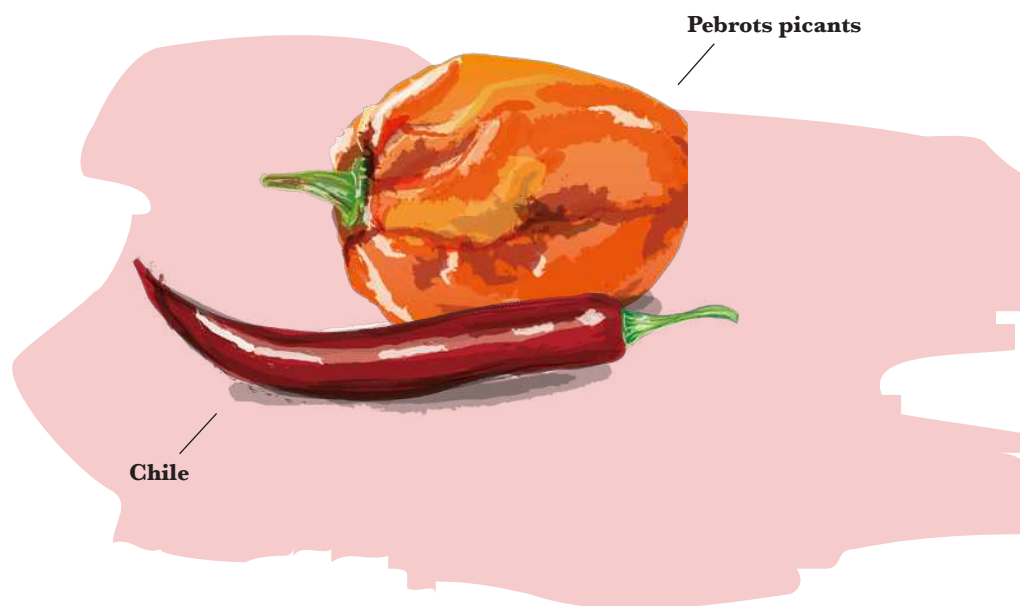
Sempre m'han agradat molt les plantes, els aliments i les llavors. A l'hort de la Font Trobada vaig sembrar verdura xinesa, el kuusinsai, picants, all tendre xinès... Tot a partir de llavors que em va portar una amiga de la Xina. I també tinc fisalis que em va donar un noi de l'hort (Jia, Xina).

Jo volia fer el miso a casa però no trobava el koji. Finalment el vaig aconseguir i ara en tinc a casa, l'inoculo jo i faig miso tres vegades l'any (Mei, Taiwan).

A casa preparo diferents tipus de salses picants. Les faig a base de pebrots picants vermells, es trituren o es tallen petits, amb all, gingebre, poso una mica de soja fermentada, i alguna vegada també he posat pell de taronja o de llimona. Ho tritures i poses oli i sal i ho guardes en la nevera (Jia, Xina).

”

Aquest any hem sembrat maiz, tomates, quelites, perquè els quelites són molt importants per netejar el cos i la terra; també tenim frijol, carbasa, tomatillo, chile, ejotes, epazote, que és una planta com el cilantro, es una espècie per a millorar la digestió i el sabor. Les primeres llavors de maiz les vaig portar jo de Mèxic, d'una comunitat otomí que és defensora del maiz. Però ara nosaltres seleccionem els millors grans i anem millorant la varietat, l'anem adaptant aquí (Valeria, Mèxic, impulsora d'una associació cultural mexicana amb hort comunitari).



La petjada de les persones migrades en horts i balcons: alguns cultius exitosos

- **En torreta o en horts particulars:** methi (Pakistan), quirquiña (Bolívia), alfàbrega taiwanesa o jiũ céng tǎ (Taiwan), couve (Brasil), ají panca, huacatay i chincho (Perú), all tendre xinès o jiũ cài (Taiwan), dif. var. de chiles (Llatinoamèrica i Àsia), caigua (Colòmbia).
- **En horts comunitaris:** kuusinsai i all tendre xinès o jiũ cài (Xina), pebrots picants (dif. var.), maíz (Mèxic), chayote (Hondures), okra (Nepal, Índia, Mali), plàtans, col arrossada i kale (dif. var. d'Holanda), col rave (Rússia), céleri rave o api- nap (Nord d'Europa), fonoll silvestre i bledes silvestres (Holanda), daikon (Nepal), lemon grass (Indonèsia), palak (Índia, Nepal), cilantro (Equador), pak choi (Xina), see kwa (Xina), fisalis (Xina), menta (Marroc), tomàquet verd o tomatillo, quelites, fríjol, ejotes, epazote (Mèxic), fisalis o uvilla (Xina).

”

Aquí no trobo alfàbrega taiwanesa i la cultivo al meu balcó en torretes. Cada any guardo les llavors pel següent. Ara estic fent una llista de llavors que m'agradaria tenir per a plantar a casa. (Mei, Taiwan)

El daikon el preparo encurtit amb ratlladura de mandarina. En realitat es amb yuzu, però no sempre en tinc. Vaig conèixer una dona que té dos arbres de yuzu, i quan és la temporada me'ls dona i puc preparar el daikon encurtit (Mei, Taiwan).





Daikon

”

Al parc de la Ciutadella hi ha gingko biloba. És un arbre molt antic. El fruit cau, es podreix i queda la llavor, que és el que es fa servir. És una mica amarga però els asiàtics, en general, el mengem com un snack. Pots veure a persones asiàtiques passejant i buscant això perquè no es troba a la botiga. Es pot bullir o torrar, es treu la pela perquè és molt dura i es menja, com la castanya. Es pot posar en plats com el chawan-mushi, sembla pudín o coulant però està fet de brou japonès i dins es posa la llavor del gingko biloba (Aiko, Japó).

Collim verdolaga, que té un alt contingut en omega, collim nopal, la flor de l'agave (el maguay) i les flors de yuca, que li diuen així però que és el izote. Sempre s'han de buscar a llocs que no estiguin tan contaminats, no pot ser a la ciutat sinó al voltant. Nosaltres anem a Collserola (Valeria, impulsora d'una associació cultural mexicana).

La continuïtat de la comensalitat i la comunitat

Després de migrar, generalment hi ha un canvi en els ritmes quotidians, en l'estil de vida i en els entorns i xarxes socials que s'habiten. Aquests canvis influeixen en la transformació i adaptació de les pràctiques alimentàries per motius econòmics, de conveniència, salut i cultura. En general, es viu una pèrdua o reducció d'espais públics i privats per a les celebracions populars i religioses, i d'expressió de la comunitat, que impacta en les formes de relacionar-se i comunicar-se amb les altres a través de l'alimentació, en el trencament de vincles socials i en les dificultats en crear-ne de nous. També es dona una tendència a menjar més en solitari, el que pot portar a cuinar menys, amb menys cura i prescindint de la tradició culinària familiar, ja que **cuinar sense compartir pot suposar una pèrdua de sentit**. Les condicions laborals també afecten al temps disponible per destinar a l'alimentació i, en concret, als hàbits de compra i cuina: pensar què comprar, el desplaçament fins al comerç, temps dedicat a la cuina o el nivell d'elaboració de les receptes que es preparen.

En un context protagonitzat per un sentiment de pèrdua i d'enyorança d'aliments, significats, companyia i esdeveniments socials, s'activen estratègies que rescaten i posen en valor les preparacions culinàries lentes i associades a l'herència familiar i cultural. Sobretot es dona en el cas de les famílies en què la dona no treballa fora de la llar o en el cas de trobades familiars, d'amis-

tats o persones del mateix lloc d'origen. El repte està en conservar i reproduir les receptes, els coneixements i les pràctiques alimentàries, o fins i tot els llocs on es menja. Això passa per promoure actituds més respectuoses i espais de trobada, doncs el sentiment de grup i la convivialitat al voltant de la taula ocupen aquí un lloc central, però també per millorar les condicions econòmiques de les persones migrades, doncs les situacions de precarietat i inaccessibilitat a aliments identitaris bloqueja la comensalitat i l'acte de compartir el menjar.

A llarg termini, hi ha una tendència a l'abandonament de la cultura alimentària heretada o apresada amb anterioritat, que està accelerant la pèrdua de coneixements agroalimentaris, el desinterès i la falta de temps per la cuina i per maneres de cuidar(-se) a través de l'alimentació.

El valor de l'intercanvi i l'aprenentatge

L'impacte de l'experiència migratòria en l'alimentació també és explicada en termes positius com a part d'una estratègia de resistència i supervivència en el nou territori basada en les noves vivències i els nous vincles socials construïts. Té a veure amb l'**ampliació del repertori d'ingredients i de coneixements agroalimentaris, nutricionals i culinàries, variable en relació al grau de participació social i d'interacció** amb la població autòctona o amb altres comunitats de persones migrades, donant lloc a noves elaboracions i receptes en les que sovint convergeixen elements de dues o més cultures alimentàries. És així com, al llarg de la història, s'han anat configurant les receptes i les cultures agroalimentàries, assumint substitucions i transformacions per influències i adaptacions, sempre a partir de l'intercanvi, però també per imposició, entre persones i comunitats.

”

No em falta només el menjar sinó tot el que es creava al voltant del menjar... Aquests processos de cuinar, de menjar, el fet de viure'l en família, el fet d'aquest espai de compartir, de menjar tots del mateix plat, aquest espai de dialogar. Això ho vaig perdre moltíssim en passar a ser solitari, a cuinar sol, a menjar sol... (Fatou, el Senegal).

Una de les coses que em trenca el cor és que aquí no hi ha cultura de l'esmorzar. A Turquia és un moment de trobada familiar, no surts de casa sense esmorzar i prendre te. Em fa falta això... Ara només ho fem el cap de setmana i omplim la taula de menjar igual que a Turquia. M'he portat la tetera de d'allà, perquè la manera de fer-ho és diferent, jo preparo el te negre a l'estil turc. És el moment del te, per a compartir, perquè vas afegint aigua i prenent. És com un luxe que no deixarem (Ahmed, Turquia).

Celebrem el Ramadà i la festa del xai, sobretot quan és en cap de setmana, però és molt difícil aconseguir un lloc on reunir-nos per a celebrar-la. Una vegada ho vam fer tot tradicional, fora de la ciutat, i a l'any següent ens la van prohibir. Una altra cosa que ha canviat, és que al Marroc preniem te cada tarda, però des que som aquí depèn del dia, del treball, segons el temps que tinguem (Aicha i Abdel, Marroc).



El mate, abans el portava del Brasil però ja fa dos anys que no el prenc, m'he desacostumat completament, he perdut la tradició. En la part sud del Brasil, el mate no es beu de manera individual, se sol fer una roda i es comparteix, per això ja no té sentit per a mi (Roberto, el Brasil).

A cada cosa que faig li poso un toc europeu, o li poso un toc africà a allò europeu. M'agrada molt treure el meu sabor perquè sé que no podré ser com abans. En viure a Europa, aquests sabors europeus que també he provat em porten a buscar una nova identitat. Per exemple, al thieboudienne li puc posar gambes o altres coses acostant-me a la paella. O a la yassa li poso moltes verdures, encara que la yassa és només amb ceba. Jo li puc sumar, no li resto sinó que li afegeixo coses noves (Fatou, el Senegal).

Prefereixo comprar coses que es cultiven aquí, com l'albergínia blanca, el tomàquet "cor de bou" o l'enciam "llengua de bou". A mi la consciència de lo agroecològic em va començar aquí, perquè allà, a la ciutat, és una cosa més elitista, que és per tu, per la moda de voler estar bé. Allò de que és per la terra allà encara no es veu (Julieta, Mèxic).

3.2. Les barreres per a accedir a una alimentació agroecològica

En els darrers anys, diferents entitats socials, serveis municipals i grups de recerca, estan estudiant i buscant solucions a les dificultats d'accés de la població en situació de vulnerabilitat a aliments saludables i sostenibles. L'argument més recurrent per explicar aquesta inaccessibilitat és la situació de precarietat econòmica en la que es troba la comunitat migrada de manera generalitzada en comparació amb el preu dels aliments agroecològics. La vulneració del Dret a l'Alimentació respon a diversos factors que tenen com a base un sistema discriminatori de les persones migrades i de les seves necessitats, i seria injust i simplista responsabilitzar d'aquest greuge al cost dels aliments agroecològics.

En primer lloc, hi ha factors socioeconòmics estructurals que constitueixen una primera barrera, com l'encariment del cost de la vida en arribar a Catalunya respecte dels llocs de residència previs, la precarietat laboral i l'hostilitat institucional que imposa barreres legals i financeres específiques per a les persones migrades. En segon lloc, hi ha factors que tenen a veure específicament amb l'accés a l'alimentació saludable i sostenible i a un capital social actiu, de xarxes d'informació, recursos i persones:

- **La segregació i els deserts d'alimentació ecològica que caracteritzen alguns barris i zones de Barcelona on hi viu població migrada (12).**
- **La percepció i experiència de preu elevat dels aliments ecològics.**
- **L'existència d'entorns socials i alimentaris exclosos d'informació que porten a desconèixer alternatives de consum i participació, com les botigues amb producte de proximitat, els grups de consum, els mercats de pagès o els horts de titularitat municipal i comunitaris on poder cultivar per a l'autoconsum.**
- **El complex i l'autoimatge fruit de la discrimi-**

nació sistemàtica i estructural que els impedeix saber-se potencials integrants d'espais comunitaris i de governança alimentària.

- La manca d'ingredients que els són identitaris en els espais de consum agroecològics, en particular els grups i cooperatives de consum.
- La manca de representació d'altres criteris de diversitat, com l'idioma.
- La baixa o nul·la representació de persones migrades i racialitzades en aquests espais que indica una manca de referents de confiança que podrien facilitar la identificació, la vinculació i el sentit de pertinença.
- L'escàs interès que les persones que en formen part d'espais de consum agroecològic mostren per la possibilitat de diversificar els seus perfils i/o l'oferta alimentària, i establir mecanismes de participació per a persones amb cultures alimentàries, necessitats i coneixements diversos. Aquestes opcions són definides com hermètiques i dirigides als gustos, preferències i condicions socioeconòmiques de la població autòctona.

”

Jo no sabia cuinar perquè els homes no cuinen, a Mali, només les dones. Els homes, a la cuina, només tallen la llenya o tallen i desossen la carn. Jo només sabia fer foc o donar-li la volta a la carn a les barbacoes. He après a cuinar aquí. Moltes vegades faig un saltat de tota mena de verdures que conreem aquí: tomàquets, bròcoli, pebrots, albergínies, alls, fonoll, mongetes, pèsols, colrave i ceba. A l'estiu, puc menjar això tots els dies, m'encanta (Moussa, Mali).

A l'Equador valorava més d'on venen els aliments, allà sí que em podia permetre comprar una cistella, però aquí no, per un tema de diners. El meu estàndard ha baixat perquè el que valoro del menjar ara és menjar tres vegades al dia. Allà estava més a prop de gent que entregava cistelles, però aquí no hi ha hagut vincles amb col·lectius o espais. Tampoc tinc tant de temps i després està l'idioma, que també ha estat una dificultat per acostar-m'hi. I finalment jo crec que és més car, encara que m'agradaria veure si realment és així (Fernanda, Equador).

No he sentit a parlar sobre els grups de consum. Però crec que a la casa on treballa tenen alguna cosa d'això perquè arriben caixes de taronges i pomes, tot molt fresc. A mi m'encantaria conèixer pagesos i tenir els aliments més frescos. Quan surto de Barcelona amb tren, veig que hi ha molts horts. M'encantaria tenir un tros de terra per a cultivar (Roxana, Bolívia).

”

No he participat en espais com els grups de consum. M'agradaria però, per temps, ara mateix no puc i sé que tampoc és barat. I si conegués a algú, si tingués un amic proper que estigui en un grup, potser sí... (Fatou, Senegal).

Les persones migrades que formen part de la xarxa d'economia social i solidària de Barcelona ja sigui a través del voluntariat, l'activisme o de l'activitat laboral, tenen més facilitats per accedir a aliments ecològics, de temporada i de proximitat, en la majoria de casos a través de botigues i supermercats cooperatius o de grups i cooperatives de consum. Entre les persones que no formen part d'aquestes xarxes, es desconeixen aquestes opcions, o bé n'han sentit a parlar però identifiquen certs inconvenients per accedir-hi. Per exemple, els grups i cooperatives de consum i les botigues que requereixen d'associació, són vistes com poc convenients per motius d'ubicació, horaris i disponibilitat de temps a dedicar, a banda de la reduïda oferta d'aliments segons les seves preferències alimentàries i dels preus elevats, en relació a les possibilitats econòmiques de moltes famílies. Si bé moltes persones cultiven alguns aliments en balcons i horts particulars, són menys aquelles que participen d'horts urbans de titularitat municipal o comunitaris i moltes les que no compten amb la possibilitat d'autoproduir aliments per desconeixement d'opcions o per falta d'accés a aquests espais.

Existeixen iniciatives municipals i autogestionades en diferents barris i municipis de la província de Barcelona que han aprofitat cistelles agroecològiques a famílies inicialment allunyades d'aquesta opció de consum alimentari, buscant fomentar la seva participació i capacitat d'elecció (grups de consum, botigues cooperatives, horts, espais de garantia alimentària o cuines comunitàries). Moltes persones participants d'aquestes iniciatives són persones migrades que tot i tenir accés a aliments frescos, de qualitat i de proximitat, tenen la percepció de seguir una alimentació insuficient o incompleta quan la dimensió cultural no es té en compte. Sovint no es relaciona aquest fenomen amb la insatisfacció amb el servei o inclús amb l'abandonament. En alguns casos s'ha començat a identificar com una qüestió que necessita d'un abordatge urgent i existeixen algunes iniciatives que ja han pres mesures i establert criteris de garantia i justícia alimentària amb perspectiva intercultural.

”

Hi ha supermercats de proximitat, cooperatives de consum... Tothom parla d'ecologia però ningú parla de democràcia, és curiós, no? És una etiqueta, no hi ha participació ni un diàleg. La cooperativa de consum em sembla cara i no aconseguixo el que jo necessito (Ahmed, Turquia)



Bones pràctiques a la província de Barcelona:

Alterbanc - Banc Alimentari Agroecològic: projecte que ofereix una alternativa a l'ajuda alimentària des de l'agroecologia, impulsat des del teixit agroecològic i de l'economia social i solidària.

Keras Buti: Cooperativa de consum, botiga agroecològica i espai comunitari a L'Hospitalet de Llobregat i Barcelona, que neix vinculada a l'Escola Popular liderada per persones gitanes i que s'apropa a la diversitat de veïnes des d'una pràctica popular, comunitària i autogestionada.

La Magrana Vallesana: Associació de consumidors i productors, a Granollers, que ha activat diferents estratègies per apropar el consum agroecològic a famílies en situació de vulnerabilitat.

La Botiga, gestionada per ABD i Fundació Espigoladors, a El Prat de Llobregat, és un projecte de garantia alimentària des de l'empoderament comunitari i la sostenibilitat, que està treballant per posar al centre la capacitat d'elecció, la salut i l'alimentació culturalment adequada de les persones usuàries.

Desos Opció Solidària: entitat que treballa a l'àmbit de la cooperació i l'educació per a la justícia global, a Sant Boi de Llobregat, desenvolupant projectes i accions per incorporar el dret a l'alimentació culturalment adequada.

Biblioteca de llavors migrades, un projecte de La Fundició, a l'espai Pomezia de L'Hospitalet de Llobregat: trobades de veïnes per compartir llavors i recollir els coneixements, la memòria i els sentipensares associats arribats d'arreu, a la vegada que es cuina i es comparteix taula.



Un repte de totes

- Sensibilitzar sobre la importància de tenir accés a una alimentació amb la qual existeix una relació de significació i identificació.
- Posar al centre de les polítiques alimentàries i les accions comunitàries la dimensió sociocultural i identitària de l'alimentació, ja que té un impacte directe sobre la salut física, emocional i social de les persones. La relació coherent entre el que menges i qui o què ets ha de quedar garantida.
- Obrir una porta a la creació de nous vincles identitàris entre les persones migrades i el nou territori a través de l'alimentació i del valor de l'agricultura de *proximitat*, física i emocional.

Mesures urgents:

- Facilitar la producció per a l'autoconsum entre les comunitats migrades als barris i zones periurbanes, obrint més espais d'horta, reforçant la informació sobre les hortes ja existents i incloent criteris d'accés i acollida que donin prioritat a les persones en situació de vulnerabilitat.
- Ampliar el ventall d'aliments de *proximitat*, fomentant la producció d'espècies al·lòctones i l'elaboració agroecològica d'aliments identitàris de la diversitat de cultures alimentàries al territori.

3.3. Reptes, propostes i oportunitats des de l'agroecologia.

Què es pot fer des de l'agroecologia perquè el sentiment d'enyorança, la percepció d'insatisfacció i les dificultats amb les que topen les persones migrades per accedir a una alimentació saludable, sostenible i culturalment adequada disminueixin? Com ho podem fer perquè en la definició i construcció d'un sistema alimentari alternatiu més just estigui representada la diversitat inherent a la nostra societat?

Caldria actuar a diferents nivells i àmbits socials perquè l'accés a una alimentació agroecològica de proximitat no sigui un privilegi per a unes quantes persones i cercles socials. Per començar a garantir el Dret a l'alimentació culturalment adequada, s'han identificat dues mesures urgents i diverses potencialitats.

No obstant això, aquestes mesures són insuficients i haurien d'anar acompanyades d'una reflexió profunda per trencar amb la marginació social, en general, i amb l'exclusió de les persones migrades i els col·lectius vulnera-

bilitzats dels espais de producció, de consum i de generació de coneixement agroecològic, en particular. Cal una reflexió col·lectiva per cercar possibilitats i maneres de **fomentar la identificació, la participació i el teixit de vincles en espais alimentaris.**

Escoltar, incorporar i donar resposta a les necessitats i preferències de les persones migrades és un desafiament que tenim totes, és un repte per al qual és necessari començar a dissenyar estratègies i buscar solucions a través de la cooperació entre els diferents actors implicats en la transició agroecològica de l'àrea metropolitana de Barcelona. A continuació es comparteixen unes primeres propostes per a cada àmbit des dels quals es poden liderar.

Propostes per a l'àmbit de la recerca

Més enllà del llistat d'aliments mencionat en aquest capítol, les persones consultades han demostrat que posseeixen coneixements sobre una gran diversitat d'espècies i varietats cultivades, de mètodes de conservació i processament dels aliments, d'habilitats per reconèixer les propietats organolèptiques i nutricionals, de tècniques i receptes de cuina, de significats, de pràctiques de consum i de relacions socials associades a aquestes. Es tracta d'un gran volum **d'informació imprescindible de recollir i socialitzar per posar en valor la (bio)diversitat alimentària i cultural al territori.**

Identificar i analitzar les causes que vulneren el dret a l'alimentació i en particular en la dimensió de l'adequació a la cultura de les persones i comunitats.

Promoure estudis amb perspectiva antiracista, decolonial i intercultural per recollir i socialitzar les necessitats, experiències i percepcions alimentàries de la comunitat migrada a cada barri, que trenquin amb la dinàmica normativitzadora i unidireccional sobre què és i com s'assoleix una alimentació saludable i sostenible.

Promoure estudis etnobotànics i etnogràfics sobre la producció i el consum d'espècies al·lòctones recentment introduïdes per les diferents cultures alimentàries representades a Barcelona, que recullin els sabers botànics, agroalimentaris i culinaris associats.

Propostes per a l'àmbit comunitari

A nivell comunitari, tenim davant el repte de **fomentar barris social i ecològicament més resilents** a través d'accions que caminin cap a la transformació social i la cerca de solucions a la crisi ecosocial.

Facilitar espais populars d'intercanvi i generació de coneixement agroecològic i memòria biocultural que donin protagonisme a les experiències de vida i sabers de les persones migrades a cada barri. Espais on les dones tinguin un lloc central i, de manera autònoma, puguin compartir inquietuds, revertir mancances i dissenyar estratègies alimentàries pròpies, a nivell productiu, de proveïment i culinari.

Treballar en els tres espais clau on es realitzen activitats alimentàries intrínsecament socialitzadores: **l'hort comunitari, el grup de consum i la cuina comunitària.** Totes tres representen eines ja demostrades que afavoreixen la participació en espais comunitaris dels barris al facilitar el vincle social, l'arrelament i la identificació amb el nou territori habitat. Aquests espais socioculturals són idonis per resignificar la diàspora.

Abordar la diversitat alimentària a les escoles públiques, implicant els menjadors escolars (ecològics) i les associacions de famílies.

L'hort urbà i comunitari: un espai de socialització i diversitat

L'hort urbà té un gran potencial social i cultural:

- És un espai d'autoproducció d'aliments adequats a la pròpia cultura alimentària.
- Fomenta la diversitat agroalimentària.
- Afavoreix l'intercanvi de coneixements i recursos.
- És laboratori d'experimentació amb llavors i tècniques de cultiu.
- Reforça el vincle amb la cultura i el territori d'origen, i també amb el d'acollida.
- És espai de socialització: reforça les relacions socials entre persones, en particular per aquelles en situació de discriminació, promou la cohesió i la inclusió social.
- És nucli d'enxarxament de persones, col·lectius i entitats a nivell de barri: ofereix un espai per a les activitats veïnals i fa donacions de part de la collita a projectes alimentaris i gastronòmics del barri amb criteris de sostenibilitat.

Existeixen algunes barreres per accedir i participar d'un hort urbà comunitari, i també algunes solucions:

- A vegades, les persones que gestionen un hort comunitari no tenen les eines ni forces necessàries per donar-lo a conèixer a persones interessades, apuntant la falta d'informació i de connexió entre elles. Per això, **cal reforçar la circulació d'informació als barris** en aquest aspecte, per exemple a través de les entitats que treballen amb persones migrades, proporcionant recursos i contactes per apropar aquesta opció de participació social.
- D'altra banda, els horts comunitaris són escassos i, en alguns casos, l'espai és insuficient per produir aliments destinats a l'autoconsum, el que és una necessitat manifestada per moltes persones migrades. A més, en alguns casos, poden topar-se amb el rebuig de les persones blanques i europees que el conformen o amb els mecanismes assemblearis de gestió dels horts, en particular d'aquells col·lectius que no estan dividits en parcel·les individuals. Per aquest motiu, **cal fomentar horts comunitaris liderats per persones migrades per a facilitar altres formes de cultiu, relació i participació empoderadores.**

POTENCIALITATS

- L'activació d'aquestes mesures repercutirà en el benestar social i la qualitat de vida de les persones migrades:
- Contribuint a seguir una alimentació adequada a les seves particularitats culturals, reduint esforços personals i apropant-les a una alimentació de proximitat, sostenible i justa.
- Afavorint el reconeixement social, la socialització i la creació de nous vincles.

També beneficiarà a la societat en general:

- En reduir el volum d'importació d'aliments 'quilomètrics' es contribueix a reduir la petjada de carboni.
- Sumarà a l'enfortiment socioeconòmic i a la resiliència territorial, que es nodriran de les diversitats alimentàries, dels coneixements agroalimentaris i de les pràctiques de sostenibilitat social i ecològica que custodien les persones arribades d'altres territoris del món.
- Contribuirà a un canvi de mirada i de relat en la societat, posant en valor la diversitat i combatent prejudicis de diferents tipus.

”

Algunes llavors que tenim són comprades però la majoria ens les porta la gent i moltes ja són de les que nosaltres reproduïm i guardem. Per exemple, el chayote farà cinc anys que el va portar un noi que era hondureño, que a la seva terra el valoren molt i tenia molt d'interès en plantar-lo. No sabíem com es donaria però la veritat és que de seguida es va adaptar súper bé i la darrera producció va ser bastant gran. En vam portar a la Xarxa d'Aliments del barri per si el volien repartir a les cistelles (Raúl, Catalunya, hort comunitari a Sants).

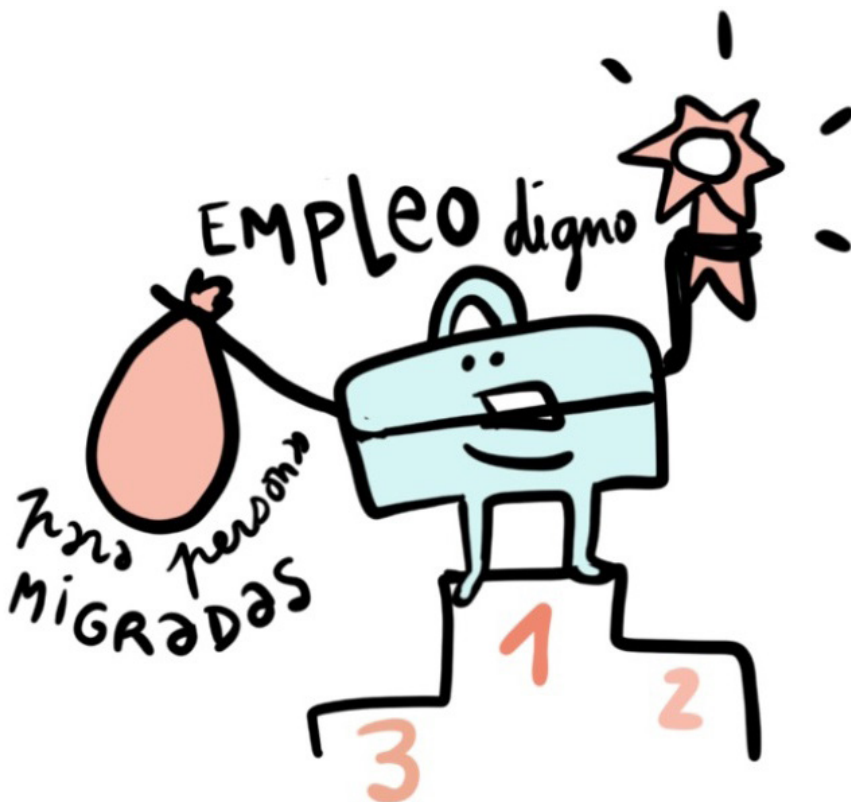
”

Sé que existeix un hort al barri però crec que és un espai més lúdic, que no dona per produir el que jo necessito (Fernanda, Equador).

A vegades la gent pregunta com funcionem i si poden venir i tenir un tros per a plantar alguna cosa, però no funciona així. L'hort està obert a qualsevol persona, sigui d'on sigui o tingui l'edat que tingui, però és col·lectiu, no és que pugui venir un i muntar-se la seva parcel·la i posar les seves coses (Anna, Catalunya, hort comunitari a Sants).

Abans conreava alguns aliments de la Xina a l'hort del barri, però ja no, al grup no els agrada que jo planti els meus propis aliments (Lia, Xina).

Des del 2020 fem la sembra de la milpa. La milpa es un tros de terra que té capacitat per a alimentar una família o una comunitat, és un mirall de la comunitat, hi ha un ajut mutu de les persones però també entre les plantes. Allà fem danses perquè vingui bé la collita. M'agrada fer aquestes pràctiques, és com el mite de l'etern retorn, és connectar amb el cordó umbilical que ens uneix amb l'origen. Però també participen persones d'aquí i elles també planten els seus interessos. A l'hort es tracta de compartir sense ser rígids, si t'agrada i ho vols incorporar, endavant (Valeria, Mèxic, impulsora d'una associació cultural mexicana amb hort comunitari).



L'escola pública i el menjador escolar davant el potencial pedagògic de l'alimentació

L'escola representa una oportunitat de vincle i reafirmació de la diversitat de cultures que defineixen els barris. L'alimentació és una eina idònia, però poc emprada, per a l'arrelament i la inclusivitat a les escoles, tant per a les criatures com per a les seves famílies. En canvi, en molts casos, s'ha identificat rebuig o barreres cap a determinades pràctiques alimentàries d'una part de l'alumnat, que acaba patint discriminació per motius d'origen social i cultural, i exercint una forta pressió familiar cap a l'aculturació. En cursos més avançats i en l'adolescència, això pot significar una ruptura amb la cultura alimentària familiar d'origen.



Les escoles públiques i el menjador escolar tenen un **potencial socialitzador** afegit gràcies a les possibilitats que ofereix la relació entre infants, famílies, menjador, personal docent i els espais alimentaris del barri. En aquest sentit, es podrien fomentar diferents accions:

- » Dissenyar i elaborar menús que atenguin la diversitat cultural i alimentària de l'alumnat, avaluant les possibilitats d'incorporar aliments adequats a aquestes, tal com s'ha fet amb altres sensibilitats religioses o ètiques, com el menjar halal o vegetarià.
- » Proposar activitats divulgatives i lúdiques per posar en valor la diversitat alimentària durant l'espai de menjador, a l'aula, durant el temps d'esbarjo o en sortides. Per exemple: intercanviar, elaborar i representar receptes o menús proposats per l'alumnat, junt amb els coneixements i significats que impliquen; i organitzar sortides per visitar els espais de consum alimentari de l'alumnat al barri o visites a horts comunitaris i professionals, comerços cooperatius i obradors.
- » Incorporar al currículum de l'escola o en espais d'esbarjo la matèria i competència d'alimentació amb perspectiva agroecològica i intercultural.

”

Amb l'escola del meu fill m'he adonat que aquí la meva cultura no val. En el meu temps lliure em dedico a divulgar la cultura xinesa i a parlar sobre la seva gastronomia i a l'escola he participat en diverses xerrades parlant sobre el valor d'altres cultures. L'alimentació per als xinesos és una cosa molt important. Amb els nens, a l'escola, fem les festes de la Xina i portem menjar com a mostra de cada festa (Jia, Xina).

Com a AFA, ens agradaria tenir en compte la diversitat cultural de les persones. Crec que es podria parlar amb el director i amb el menjador per a començar a moure-ho (Céline, França, Associació de Famílies d'una escola pública a Sants).

A mi m'agradaria introduir als menjadors escolars alguns aliments, com per exemple el chayote. Crec que pot tenir èxit. Hi ha alguns productes que poden no agradar a moltes criatures, però hi ha d'altres que sí i el chayote té un gust agradable. És com un carbassó però nutricionalment pot ser un substitut de la patata. Això es fomenta amb els tallers del gust: és una activitat pedagògica acompanyada d'un canvi a la cuina. Que un infant pugui degustar i identificar en un taller del gust un pak choi, en lloc d'una bleda. I si pogués veure'l al camp i li poguessin explicar com es cultiva, millor (Marcos, Espanya, distribuïdora de productes ecològics).

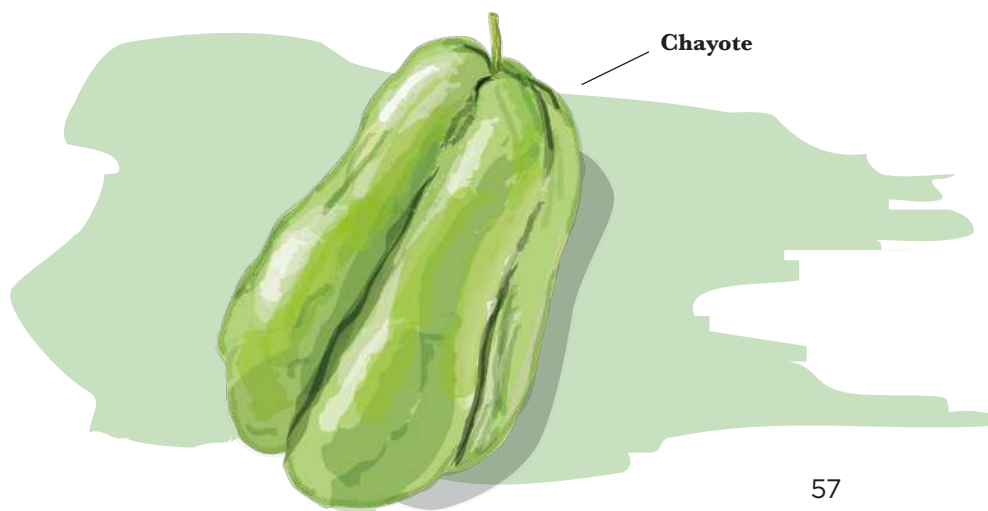
Propostes per a les administracions públiques

El paper de les institucions i de les administracions públiques a nivell local és clau per afavorir i desencallar processos comunitaris, així com impulsar iniciatives socials i accions comunicatives on les necessitats de les persones migrades estiguin al centre. Però sobretot s'han de prendre mesures urgents per millorar la seva situació econòmica i l'accés al mercat de treball digne.

Obertura i consolidació d'espais d'hortes de titularitat municipal i comunitàries destinades a l'autoconsum, facilitar-hi l'accés a persones migrades sense cap mena de discriminació, per tal de fomentar l'autosuficiència alimentària i veïnats interculturals.

Creació d'eines i canals de comunicació i informació per oferir suport sobre les possibilitats d'accés a una alimentació agroecològica i culturalment adequada:

- » Informació i visibilitat sobre iniciatives de producció agroalimentària local d'espècies al·lòctones;
- » Informació sobre la localització dels espais comercials que les ofereixen;
- » Informació sobre els principis i criteris del paradigma de l'agroecologia;
- » Capacitació per a la creació de nous grups o cooperatives de consumidores i productores;
- » Mediació entre la petita pagesia agroecològica i les iniciatives alimentàries de les comunitats migrades;



» Promoure la compra pública d'aquests aliments per a la seva introducció en menjadors escolars i de serveis socials, hospitals, administracions, residències, presons i altres col·lectivitats, així com en espais de consum agroecològic ja constituïts.

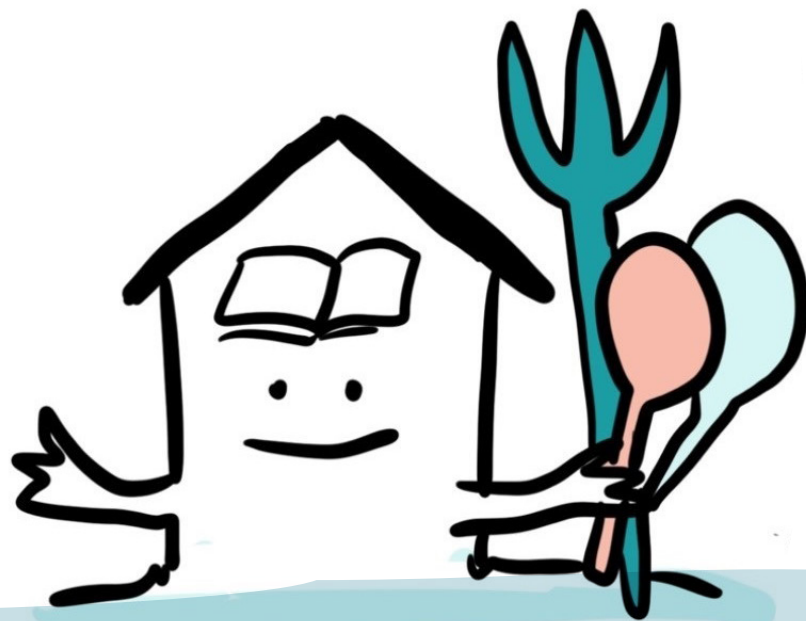
» Oferir formació i acompanyament per a garantir la participació real de les persones migrades en espais agroecològics que incorporin les seves necessitats i el seu saber-fer agroalimentaris.

» Apropar les persones migrades a l'origen i al procés de producció i elaboració dels aliments per fomentar la connexió i el vincle identitari amb els aliments produïts al territori i les persones que els produeixen.

» Organització d'esdeveniments culturals i de socialització al voltant de la cuina i la diversitat alimentària, donant centralitat a la celebració de festes populars i gastronòmiques de les comunitats migrades a nivell local, com la festa del xai o el ramadà, entre d'altres.

» Transformar el model de gestió dels serveis socials i dels projectes de garantia alimentària cap a models participatius i que fomentin la dignificació de les persones en situació de vulnerabilitat a través de la capacitat d'elecció, la disponibilitat d'aliments identitaris i la participació.

» A nivell del teixit econòmic, dissenyar mesures que fomentin l'accés de les persones migrades a un mercat laboral digne d'oficis agroalimentaris i iniciatives sostenibles i cooperatives: projectes agrícoles, elaboració i venda de menjar identitari, i participació en xarxes alimentàries.



*4. Aliments que migren,
aliments d'aquí: una
aproximació a la producció
local d'espècies i
varietats al·lòctones*

És una realitat que, en l'actualitat, arriben al nostre territori aliments produïts en molts diversos ecosistemes arreu del món, sota circumstàncies i seguint recorreguts molt desconeguts per la majoria. Ja sigui per terra, mar o aire, a les botigues i supermercats dels nostres barris arriben aliments frescos i processats que donen resposta a les necessitats de consum de persones i comunitats amb cultures i identitats alimentàries molt diverses. Alguns d'aquests aliments que podrien considerar-se més o menys estranys per a una majoria, es produeixen a Europa i a la Península Ibèrica, també a Catalunya, però es tracta d'una pràctica molt desconeguda i poc qüestionada.

A l'horta valenciana, al Parc Agrari del Baix Llobregat, a la comarca del Vallès Oriental i a altres zones agrícoles per identificar, hi ha agricultors que destinen diverses hectàrees o petits horts a cultivar hortalisses de cultures alimentàries procedents dels diferents continents. En canvi, **hi ha un buit d'informació administrativa, acadèmica i periodística** sobre aquest fenomen, en particular sobre la realitat del cinturó agrari de Barcelona. Mentre l'agricultura convencional fa anys que dona resposta a les demandes de la comunitat migrada a través de canals com Mercabarna, entre la petita pagesia i el sector agroecològic només uns quants productors -la majoria migrants i d'origens diversos- ha començat a endinçar-se en aquests cultius a zones d'horta, per exemple de les rodalies de Barcelona.

Ens preguntem: Quins són aquests aliments? Quin és el perfil sociològic de les persones que els cultiven? Sota quines motivacions, condicions i criteris es produeixen? Quins es cultiven per a l'autoconsum i quins amb fins comercials? Quins passen per Mercabarna i quins segueixen canals curts de comercialització? A partir d'aquestes preguntes, fins ara escassament formulades, hem volgut aproximar-nos a la desconeguda realitat del cinturó agrari de Barcelona: el Parc Agrari del Baix Llobregat; la zona d'horta de la costa i de la Serralada de la Marina (Barcelonès Nord i Maresme); i el Parc Natural de la Serra de Collserola. Hem recollit la veu i l'experiència de la petita pagesia, principalment agroecològica, en relació a quatre dimensions de la producció local d'espècies i varietats al·lòctones: **els aliments cultivats, les persones que els cultiven, les condicions de producció i de comercialització d'aquests aliments.**

4.1. Espècies i varietats cultivades: coneixements situats

En la consulta realitzada a onze petites explotacions hortícoles, s'han identificat al voltant de 40 espècies o varietats vegetals procedents de cultures alimentàries dels diferents continents arrel de la globalització alimentària i dels moviments de població recents, amb condicions de producció i comercialització diverses. També s'han identificat aquelles per les quals hi ha un interès agrícola i comercial, però amb les que encara no s'ha experimentat.

”

Sempre he cultivat coses difícils de trobar. Moltes són productes tropicals i depenen del clima, necessiten molta calor. Molta gent me'ls demana, però a vegades no surt a compte perquè aquests productes es poden trobar a qualsevol botiga molt més barats quan és la temporada, tot i que no són locals (Demba, Mali, pagès).

Jo intento fer coses diferents, bàsicament per diversificar els cultius. Cacaüet vaig fer fa un temps, però ara no sabria on aconseguir la llavor. El pak choi el faig cada any perquè en tenen allà on compro el planter, de la varietat verda o vermella. La col xinesa tampoc es coneix i també la fem cada any. Albergínia també faig una varietat llarga. El chayote el vaig provar, un pagès que en tenia molt em va donar un parell ja amb fulla i se'm van morir. És una planta xula, però costa aconseguir la llavor, i més ecològica (Josep, Catalunya, pagès).

”

M'agradaria cultivar edamame, per exemple, és una lleguminosa que nodreix molt la terra. No sé si hi ha llavor ecològica certificada però jo crec que podria agradar a la gent dels grups de consum, i als restaurants (Roberto, Brasil, pagès).

Claus interpretatives de la taula 1

- » A la primera columna, es troben aquelles espècies que almenys un agricultor cultiva habitualment o ho ha fet en alguna ocasió amb èxit. Això no exclou l'existència d'alguna problemàtica o inconvenient, de caràcter agrícola o comercial.
- » A la segona columna, les espècies amb les quals en algun moment algun agricultor ha cultivat de manera experimental, o bé ho ha fet amb dificultats tècniques considerables, la collita ha estat d'escàs volum o no ha donat cap fruit, el que ha dificultat el fet de continuar experimentant. En aquestes dues columnes, s'assenyalen en negreta aquelles espècies mencionades per més d'una persona, ja sigui en horts certificats en ecològic com en els no certificats.
- » En la darrera columna, s'indiquen altres espècies d'interès agrícola o comercial mencionades per alguna de les persones consultades, amb les quals no s'ha experimentat en les zones explorades.
- » Només en alguns casos s'identifiquen varietats específiques, mencionades de manera espontània per les persones consultades. L'objectiu no ha estat una identificació exhaustiva de les varietats i el seu origen, sinó visibilitzar la diversitat d'aliments cultivats i la coincidència amb aquells mencionats per les consumidores consultades (veure capítol 3).
- » En el cas d'algunes espècies que no han tingut èxit en algunes hortes o amb les quals encara no s'ha experimentat a les zones explorades en aquesta diagnosi, es coneixen cultius exitosos a altres zones hortícoles de Catalunya, com és el cas de l'edamame (Terres de l'Ebre i Baix Empordà), el cacauet i l'okra (Parc Agroecològic de l'Empordà), el gingebre (Terres de l'Ebre i serralada de la Marina), la cúrcuma (Terres de l'Ebre) i el wasabi (Montseny).

Tot i les problemàtiques mencionades en aquest i els següents apartats, la pagesia consultada ha posat en valor el **potencial agrícola, comercial, culinari i nutricional** que tenen moltes d'aquestes espècies. Posem alguns exemples.

Taula 1

Espècies i varietats al·lòctones cultivades i d'interès agrícola en hortes professionals del cinturó agrari de Barcelona.

Cultivades repetidament amb èxit	De cultiu experimental (poc volum, amb dificultats o sense èxit)	Altres d'interès amb les quals no s'ha experimentat
<p>Albergínia var. ping tung long i pickling</p> <p>Api-rave</p> <p>Blat de moro var. tia maria, d'escairar i var. americanes</p> <p>Canya de sucre</p> <p>Camote o moniato (fulla i tubercle)</p> <p>Carbassa patisson</p> <p>Carbassa de serp</p> <p>Ceba <i>bunching</i> o de <i>verdeo</i></p> <p>Chang dou o mongeta de metre (llavor i tavella)</p> <p><i>Chayote</i></p> <p>Colrave</p> <p>Coriandre</p> <p><i>Da bai tsai</i></p> <p>Daikon</p> <p><i>Chappan kadu</i></p> <p>Korola</p> <p><i>Lemon grass</i></p> <p>Methi o fenigrec</p> <p>Okra</p> <p>Pak choi</p> <p>Pebrots picants (dif. var. asiàtiques, africanes i americanes)</p> <p>Raves liles (tubercle i tavella)</p> <p><i>Sarson ka saag</i></p> <p><i>Tinday</i></p> <p>Tomàquet var. del Brasil, Rússia, Ucraïna i altres var. americanes</p> <p><i>Tomatillo</i> o tomàquet verd</p> <p><i>Tori</i></p> <p><i>Upo o kadu</i></p> <p><i>Uvilla o uchuva</i></p> <p><i>Wō jū</i> o enciam xinès</p> <p><i>Zapallo amarillo o macre</i></p>	<p>Alfàbrega tailandesa o <i>bai</i></p> <p><i>Horapa</i></p> <p><i>Caigua</i></p> <p>Da o bissap (fulla i flor)</p> <p>Diakhatou</p> <p>Cacauet</p> <p>Cúrcuma</p> <p>Gingebre</p> <p>Iuca</p> <p><i>Camote</i> o moniato var. blanca i var. lila</p> <p>Huacatay</p> <p>Malanga</p> <p>Pebrot picant var. <i>rocoto</i></p>	<p><i>Edamame</i></p> <p>Maracuià</p> <p><i>Ñame</i></p> <p>Patates var. llatinoamericanes</p> <p><i>Wasabi</i></p>

Albergínia llarga

Solanum melongena var. ping tung long

- Disponibilitat de llavor ecològica certificada.
- La producció s'allarga al principi de la tardor.
- És més delicada i té menys durabilitat que les varietats locals un cop collida.
- S'identifica un preu baix al mercat convencional respecte la dedicació que requereix, però també possibilitats de sortida a través de circuits curts, així com de la restauració gràcies al seu gust, tant o més saborosa que les varietats locals.



Blat de moro

Zea mays

- Disponibilitat de llavor ecològica certificada.
- S'identifiquen algunes dificultats en el cultiu en ecològic i el senglar és una amenaça generalitzada.
- És un dels cultius de l'associació precolombina, on es sembra junt amb la carbassa i la mongeta.
- La memòria col·lectiva sobre l'alimentació durant la postguerra espanyola, quan el seu consum va ser recurrent i una obligació, i la disponibilitat de blat de moro industrial i en conserva als supermercats avui dia, ha fet disminuir el seu consum com a producte fresc entre la població autòctona.
- Té diverses possibilitats de comercialització perquè és apreciat en totes les cultures alimentàries llatinoamericanes i per les diferents formes de transformació i comercialització: fresc, assecat, desgranat, farina, crispetes, tortillas...



El blat de moro el cultivo cada any, associat a la carbassa. Faig la varietat Tia Maria i el venc per fer crispetes, perquè la gent no les compri al supermercat. Es tracta d'intentar que la gent entengui que hi ha una altra opció (Josep, Catalunya, pagès).

He tingut varietats d'Estats Units però la que tinc ara és Tia Maria, de les Refardes. Per nosaltres era molt bàsic tenir blat de moro a l'hort. A les nostres ments activistes, la primera connotació que té associada és que és transgènic i jo el cultivo per combatre aquest imaginari i conscienciar-nos de que pot haver altres varietats. El poso a les cistelles tendre. En general no és fàcil de trobar i no es valora com hauria de ser, però per mi és un manjar (David, EUA, pagès).

Cacauet

Arachis hypogaea

- Disponibilitat de llavor ecològica certificada.
- Per créixer necessita altes temperatures i una terra suau, menys dura que la del Parc Agrari del Baix Llobregat.
- Com a cultiu d'horta i a petita escala és adequat, però a nivell professional i en grans quantitats es necessita maquinària especialitzada amb la que els petits projectes no compten.
- Desperta molt d'interès per la seva presència a cultures alimentàries de tots els continents, perquè està present també en pràctiques alimentàries de la població autòctona, i per ser un ingredient versàtil amb possibilitats de transformació.
- S'identifiquen possibilitats de comercialització a través de circuits curts.

Hortalisses recuperades

El cacauet i la mongeta de metre són dues hortalisses recuperades per la petita pagesia migrada. Fonts documentals i la memòria viva de la pagesia més gran parlen de la presència d'aquests dos cultius a les hortes familiars del mediterrani català i valencià almenys des del final del segle XIX.





Chayote

Sechium edule

- No es troba llavor ecològica certificada.
- Planta enfiladissa de fàcil reproducció i fruit abundant. S'ha identificat al voltant de masies i a descampats.
- No se li associen malalties ni plagues conegudes.
- Possibilitats de comercialització:
 - Es considera una opció saludable que ajudaria a variar la dieta durant la temporada tardor-hivern, que és quan es cull. De gust i textura semblant al carbassó, i propietats nutricionals interessants pel baix índex glucèmic que conté, pot ser un bon substitut de la patata.
 - És una hortalissa versàtil que es pot consumir en crema, rostida, al vapor o guisada amb altres verdures.
 - Ja ha estat demandada en canals curts de comercialització i per introduir-la en menjadors escolars.

Chang dou o mongeta de metre

Vigna unguiculata subesp. sesquipedalis

- Disponibilitat de llavor ecològica certificada.
- És considerada molt saborosa.
- Del fruit s'aprofita la llavor i la tavella.
- Característiques de creixement semblants a les varietats de mongeta locals.
- Possibilitats de comercialització per ser semblant a la mongeta comuna i per ser molt apreciada en cultures alimentàries asiàtiques.



Da o Bissap

Hibiscus Sabdariffa (var. vermella, blanca i lila)

- Hortalissa que necessita molta calor durant almenys dos mesos i molta aigua per al seu creixement, el que es veu com un inconvenient donada la situació de sequera actual i els problemes amb la gestió de l'aigua.
- Diferents proves de cultiu han mostrat que la planta creix però a vegades no neix la flor. Es considera una pèrdua però també es destaca l'aprofitament que permet la planta ja que es pot consumir igualment la fulla.
- Àmpliament cultivada per a l'autoconsum i escassament destinada al mercat.
- Planta de la qual s'aprofiten totes les parts (fulla, flor, llavor i tija) i té múltiples usos culinaris, medicinals i artesanals.
- Possibilitats d'èxit en la comercialització per la facilitat a l'hora de conservar la flor deshidratada, i per la seva versatilitat i ús quotidià que se'n fa a diferents cultures alimentàries d'Àfrica i Amèrica.

”

La planta es diu da, el fruit dablèni, la llavor es diu dakisé, i quan es mol la llavor i queda la farina, datu. La flor la utilitzem per preparar la beguda, freda o calenta; la fulla s'utilitza triturada per fer una salsa que posem a l'arròs o a altres plats. I la llavor es deixa fermentar amb aigua, s'asseca al sol, es mol i queda una farina, que en afegir-li aigua calenta es fa una massa i es barreja amb la resta de menjar per donar-li gust. És una tècnica que posen en pràctica les dones grans a Mali. A més, porta moltes vitamines. El datu, que és la farina, la barrejem amb aigua calenta i peix sec per combatre els refredats. I la tija s'utilitza per fer cordes (Moussa, Mali, pagès).

Gingebre

Zingiber officinale

- Disponibilitat de tubercle ecològic certificat
- Planta que necessita d'altres temperatures i un cicle de cultiu llarg.
- Possibilitats de comercialització per la seva capacitat de conservació i durabilitat fora de cambres, així com de transformació, per exemple deshidratat o en suc.
- És àmpliament consumit per diferents cultures alimentàries de tots els continents i cada vegada més apreciat en les tendències alimentàries actuals globalitzades. Es considera un aliment amb moltes propietats medicinals.

”

Quan fèiem les formacions amb persones migrades vam sembrar gingebre, cacauet i okra, per fer cultius lligats als seus orígens. El gingebre va sortir bé, va ser més fàcil del que semblava però era simbòlic. De cacauet en vam fer quatre anys diferents, és un cultiu molt maco de fer. Ens el vam menjar entre nosaltres. L'okra va ser puntual i la collita se la van endur les persones que estaven fent la formació, no la vam vendre (Roser, Catalunya, pagesa).

Camote, batata o moniato

Ipomoea batatas

- Aliment cultivat per diversos pagesos agroecològics al Parc Agrari del Baix Llobregat. La varietat és la Jewel, en l'actualitat procedent d'un planterista d'Andalusia.
- S'ha experimentat amb altres varietats, com el moniato blanc, més dolç, però té un cicle de creixement més llarg. En les proves al Parc Agrari del Baix Llobregat, s'ha observat que no resisteix a pluges intenses, la terra és massa compacta i el tubercle s'acaba podrint.
- És apreciat per afavorir la rotació de cultius a l'estiu entre famílies botàniques distintes.
- El moniato és d'origen americà però el seu consum, a la tardor i l'hivern, és molt popular a Catalunya.
- De la planta de moniato també s'aprofiten les fulles tendres, molt apreciades a cultures alimentàries tant d'Àfrica, com d'Àsia i Llatinoamèrica.
- Entre la pagesia, s'aprecien els moniatos de tamany gran per ser més dolços i saborosos.

”

La fulla del moniato es veu que és un aliment súper nutritiu, té un munt de propietats, és com un espinac. Tenim un veí d'origen indi que ens en compra un munt, cada setmana, i a part ell també en planta per vendre a les botigues, ja té el seu canal de venda (Luc, França, pagès).



Okra

Abelmoschus esculentus var. verda i vermella

- Disponibilitat de llavor ecològica certificada.
- Existeixen casos d'èxit tant al Parc Agrari del Baix Llobregat como al Barcelonès Nord i Maresme.
- Es recomana fer la sembra en planter.
- La planta necessita d'altres temperatures i té un creixement ràpid.
- La producció del fruit acostuma a ser abundant i necessita ser collida cada dia, el que en alguns casos és vist com un inconvenient per a la comercialització, ja que pot fer-se malbé de seguida i té poca durabilitat fora de cambres.
- Planta propensa a tenir plagues i fongs, el que representa un inconvenient per a la seva producció però és valorada perquè es pot associar al cultiu de tomàquet.
- És apreciada i àmpliament consumida en diferents cultures alimentàries d'Àsia, Àfrica i Amèrica, per això es considera una hortalissa amb potencial comercial, que de fet ja és exitosa en el mercat convencional, essent un dels productes amb més volum d'importació.
- S'identifiquen dificultats per aconseguir un preu just al mercat convencional ja que no es tenen en compte les complicacions d'aquest cultiu i al tenir una demanda alta pateix especulacions en el preu als comerços.
- És considerada com un aliment de difícil acceptació entre la població autòctona, per la seva textura. A l'Europa occidental és un aliment molt desconegut, en canvi, s'ha identificat que s'està començant a introduir en la restauració.
- El mucíl·lag que deixa anar al cuinar-la, és la causa de tenir grans admiradors i també detractors. Mentre a diferents països africans és molt valorada per aquesta propietat, al nord del Brasil la rosteixen per treure-li el mucíl·lag per a la preparació d'alguns plats.
- És un aliment amb propietats beneficioses per a les persones que pateixen diabetes.

Iniciatives professionals cultivant i comercialitzant espècies i varietats al·lòctones

Projectes agroecològics que proveeixen Barcelona:

- L'Horta l'Africà
- L'Hort de l'Eriçó
- Cal Rosset
- Cal Notari
- Aurora del camp
- Ca la Col
- La Piotxa
- El tros d'ordal
- Apit integral

Altres casos de producció ecològica a Catalunya:

- Parc Agroecològic de l'Empordà: producció de cacauet i okra (Girona).
- Yamaaoi: producció de wasabi, al Montseny (Barcelona).
- Ebio Vegetal: producció d'hortalisses japoneses, a Pals (Girona).
- Hawo Fruits Spain: producció ecològica de cúrcuma, gingebre, fruites tropicals, blat de moro i picants, entre altres, a Mont-roig del Camp (Tarragona).
- Quins Pebrots!, producció de pebrot picant, al Baix Empordà (Girona).

4.2. Les persones que cultiven aliments de proximitat.

Entre la petita pagesia local i al sector agroecològic de Barcelona alguns agricultors han començat a experimentar i comercialitzar espècies i varietats al·lòctones al Parc Agrari del Baix Llobregat i a la zona del Barcelonès Nord-Maresme. Sobretot, però no únicament, és per iniciativa de persones migrades, procedents de diferents regions del món, principalment del Magreb, Àfrica central, Índia, Pakistan, Xina, Sudamèrica i Centreamèrica. No obstant aquesta estimació, **no es troben dades oficials sobre el seu perfil, condicions i representativitat al sector agrari i agroecològic.** Tot i així, sabem que la pagesia migrant està protagonitzant el relleu agrari a Catalunya, i ho està fent en condicions indignes, com en el cas dels i les temporeres, i precàries, com les de les treballadores o impulsores de petites iniciatives socioeconòmiques.

”

Ara ja som cinc persones treballant al camp. Hi ha dos companys del Marroc i un de Gàmbia. Ells van portar llavors i va ser quan vam començar a plantar okra. Però són ells qui coneixen aquest cultiu (Joan, Catalunya, pagès).

Jo he anat aprenent. Vaig estar tres anys treballant gratis cada dia quatre hores, a Sant Joan Despí i a El Prat. He lluitat, no t'ho pots imaginar. I he patit molt. Gràcies a Déu ara estic sortint. No he trobat res fàcil i ningú m'ha ajudat. Tot ho he aconseguit amb el meu esforç i les ganes (Demba, Mali, pagès).

Totes les iniciatives consultades comptaven amb treballadors migrants, sempre homes, ja sigui com a part de l'equip de manera estable de projectes impulsats o liderats per persones autòctones o bé com a socis d'un projecte col·lectiu o liderant els seus propis projectes. Aquests darrers **són una excepció dintre del sector primari, així com ho són les dones i, encara més, les dones migrades.**

Tot i les dificultats, existeixen una sèrie de factors que han motivat el treball al camp compartits per aquelles persones migrades que han impulsat projectes propis. El primer, el fet de tenir coneixements previs i interès en agricultura, algunes també ecològica, i la vocació per treballar al camp, sovint per ser l'ofici familiar en origen. El segon, la identificació de la possibilitat -encara que limitada i gens fàcil- de cobrir una buita ocupacional i ser relleu generacional, específicament en la producció agroecològica. Per últim, es posa al centre **l'agricultura com una pràctica transformadora i de cura**, és a dir que hi ha una forta voluntat de treballar al camp per cuidar la salut, pròpia, dels altres i de la terra, de consumir menjar produït per una mateixa, i de produir i consumir localment i de temporada, respectant els cicles de la vida.

Algunes d'elles destinen temps i petites o mitjanes parcel·les de terra al cultiu d'aliments associats a les pròpies cultures alimentàries i, per tant, identitaris i essencials en les seves dietes i quotidianitats diaspòriques. Aquesta motivació permet, d'una banda, **autosuficiència i un estalvi en la despesa alimentària de la llar**, doncs acostumen a ser aliments amb preus elevats a les botigues i amb propietats insatisfactòries; de l'altra, facilita **l'accés a una alimentació culturalment adequada**, d'acord amb els seus sabers i valors socioculturals. En alguns casos, també han escoltat les preferències de persones amb altres cultures alimentàries.

La disponibilitat de terra per aquest fi no està exempta de dificultats però l'afavoreix l'estabilitat laboral en un projecte agrari i el lideratge d'un projecte propi. Amb el temps, algunes han ampliat les parcel·les per experimentar amb més volum i més diversitat amb l'objectiu d'introduir-los al mercat local, per compte propi o perquè els caps o companys de les empreses en les que treballen s'hi han interessat. Totes les iniciatives consultades han manifestat interès en diversificar els horts, incorporant espècies i varietats al·lòctones per produir aliments d'origens diversos de manera local i de temporada. Però aquesta és

”

Jo mai he estudiat agricultura. Els meus pares es dedicaven a això i així vaig aprendre. Aquí, el que he fet són alguns cursos d'agricultura ecològica. Apart de tornar a fer el que m'agrada, crec que es pot guanyar la vida amb això. Ara estic bastant obsessionat amb cuidar la terra més, no només treure el producte d'allà. I cuidar, no només per mí, sinó també per les generacions que vindran. Per a mí és bàsic com m'alimento jo i també el que faig i arriba a altres boques, en el sentit que altres persones puguin tenir l'oportunitat de menjar sa i local (Roberto, Brasil, pagès).

Aquí, al Parc Agrari, la realitat de la nova pagesia és que més o menys la meitat som pagesos que treballem en ecològic, i l'altra meitat són persones migrades que cultiven els seus productes i ho venen en els seus circuits o a Mercabarna (Luc, França, pagès).

Vaig arribar el 2008 i de seguida vaig començar a treballar amb el Lluís. A Gàmbia ja havia treballat la terra, però era molt diferent. I, des de fa un any, cultivo algunes coses per a mí, tot i que tinc un terreny molt petit. Sobretot he sembrat okra, perquè a la botiga és molt cara. Ara, a l'estiu, la trobes per 3 o 4 euros el kilo, i a l'hivern és més cara perquè la porten de fora. Llavors ara profito per comprar o cultivar-la i la congelo tallada a trossets, per a l'hivern. Aquest any també he fet planter de diakhatou, bissap i kane (pebrot picant) (Ebrima, Gàmbia, pagès).

una voluntat truncada per una sèrie d'inconvenients i reptes, alguns dels quals compartits per tota la petita pagesia però accentuats en el cas de les pageses migrades sense vincles previs al territori i amb condicions de partida més precàries.

L'accés a la terra i la iniciativa d'un projecte propi o col·lectiu:

Són, avui dia, un repte molt difícil d'assolir i implica processos de resistència i de llarga durada per a la majoria, però encara més per a les persones migrades degut a les condicions legals, materials i socials de les què parteixen.

○ L'**accés a terra** en propietat és pràcticament impossible i en règim de lloguer comporta un contracte de tan sols vuit anys, **insuficient** per a consolidar un projecte agrícola, i encara menys per a l'experimentació amb nous cultius.

○ La **desigualtat econòmica prèvia** i les barreres burocràtiques es tradueixen, en alguns casos en que les persones migrades comencen ocupant els pocs llocs d'un treball socialment infravalorat i precaritzat, com l'agrícola, en ocasions sense relacions contractuals formalitzades i/o com a treballadores sense poder de decisió a l'empresa; per altra banda, la manca de capital, recursos i maquinària implica un fort entrebanc a l'hora d'emprendre un projecte propi.

○ Un cop s'ha aconseguit el capital suficient per iniciar un projecte i tenir una parcel·la, la seva recuperació, millora i cura comporta un alt cost humà i econòmic: s'assenyalen **grans esforços personals i temps dedicat a recuperar terres** abandonades o plenes d'escombraries, i a millorar-les i transformar-les en ecològiques.

○ En ocasions, la relació amb el veïnat i les institucions es menciona com una dificultat afegida a aquest procés, donada la **reproducció de prejudicis i actituds racistes**.

○ **Aconseguir un espai amb preus justos al mercat** de productes de proximitat com a nou agricultor independent és una lluita diària, sobretot per aquells que practiquen un maneig ecològic, que descarten la relació comercial amb Mercabarna, i que prioritzen la venda directa a l'hort o els canals curts de comercialització.

”

En aquest hort, que és llogat, he tret la meva sang. Portem treballant dos estius per treure escombraries i runa, llogant la maquinària i camions. I quan vaig arribar, hi havia molta gent, sobretot jubilats. Al principi no em van rebre bé, però amb el temps tot es va calmar i al final ens vam acabar fent amics i vaig aprendre moltes coses d'ells. Ara, per fi, he aconseguit que em donin una llicència per fer venda directa. Però feia set anys que volia fer-ho i la policia no em deixava (Demba, Mali, pagès).

Estava buscant terres quan vaig saber del projecte del Luc, al Parc Agrari, que necessitava algú que l'ajudés. Vaig estar 3 anys amb ell, un com a treballador i dos com a semi-soci per formar una cooperativa. Durant aquell temps vaig aprendre a cultivar d'una manera molt diferent a com estava acostumat al Brasil. Al 2016, vaig aconseguir les meves terres i vaig seguir sol. Llavors, no tenia ni furgoneta ni tractor, i vaig començar des del principi a fer-ho tot en ecològic. Els primers mesos no vaig vendre pràcticament res, només algunes cistelles a familiars i coneeguts. Després vaig conèixer una botiga a Gràcia a la que li vaig començar a vendre, però al 2017 va tancar. Fins el 2018 no va ser que vaig començar amb un grup de consum i ara jaestic amb tres, som dos socis i dos treballadors més (Roberto, Brasil, pagès).

Falta de formació i suport tècnic:

Una gran majoria dels pagesos migrats consultats comptava amb coneixements previs i experiència en agricultura, però cap amb formació acadèmica. Tots han seguit un procés d'aprenentatge autodidacta, i en alguns casos també han assistit a cursos reglats, a Catalunya per conèixer les condicions climàtiques i els cicles de sembra i collita locals; les condicions edafològiques i el maneig del conreu en solcs; o les particularitats de les espècies i varietats locals, moltes d'elles desconegudes anteriorment. Tot i el coneixement acumulat, es fa patent la necessitat de formació continuada i de suport tècnic al camp, però **les dificultats per accedir a formació, ajuts i recursos** comporten situacions de precarietat: falta de coneixements i maquinària, fases d'aprenentatge llargues i experimentacions truncades amb noves tècniques de cultiu, amb cultius diferents i en terrenys dels quals es desconeixen les característiques.

D'altra banda, si bé les persones migrades són les que tenen el coneixement sobre els aliments de les seves cultures alimentàries (tècniques de producció, necessitats, problemàtiques, propietats i característiques de conservació, transformació, cocció, combinació culinària i consum), necessiten de **suport tècnic per adaptar-les als nous terrenys i règims climàtics**.

Tot i aquests inconvenients, els projectes agroecològics i cooperatius han estat una oportunitat laboral estable i digna. En diverses ocasions s'ha assenyalat la solidaritat, el **treball en xarxa i el suport mutu entre pagesos migrades i del sector agroecològic**, formant-se juntes, cooperant o intercanviant informació i recursos, com un pilar en la consolidació dels projectes. Aquesta base afavoreix la valorització de sabers diversos, l'intercanvi d'experteses i l'experimentació.

Inconvenients de caràcter sociopolític

Els inconvenients per impulsar un mercat d'espècies i varietats al·lòctones i aliments d'origens diversos des de la petita pagesia agroecològica, en part té a veure amb causes de caràcter sociopolític:

» Les barreres i condicions específiques relacionades amb la manca i l'incompliment de drets que afronten les persones migrades a l'hora d'accedir al mercat de treball agrícola i, encara més, a engegar i consolidar projectes propis o col·lectius.

» La invisibilització i infravaloració del **coneixement ecològic i tradicional que conserven les pageses migrades i amb cultures alimentàries diverses**, en particular sobre el cultiu d'espècies i varietats que els són identitàries, així com la sensibilitat que tenen cap a demandes d'altres comunitats i cultures alimentàries.

» La situació de marginació en la que es troba el desig de les persones migrades i d'origens diversos de consumir aliments identitàries produïts localment, dins les tendències del mercat agroalimentari local, dificulta el seu impuls al camp. Moltes pageses desconeixen quins són els aliments més buscats o més adaptats.

4.3. Les condicions de la producció local d'espècies al·lòctones: evidència empírica i inconvenients identificats

En general, la producció d'espècies i varietats al·lòctones a les zones agràries mencionades és poc representativa, i encara més entre la pagesia agroecològica. Entre les hortes consultades: una es dedica de manera íntegra a aquest tipus de cultius, una ho fa de manera parcial, cinc de manera puntual o experimental amb determinats cultius, i tres destinen la producció només a l'autoconsum o a xarxes informals, i una no en fa. Entre les que els comercialitzen, quatre ho fan en maneig ecològic certificat pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), dues en maneig agroecològic sense certificació, i una en agricultura convencional.

Existeixen altres empreses i pagesos que es dediquen íntegrament al cultiu i comercialització d'espècies hortícules al·lòctones, però es desconeix el volum de la seva producció, quin percentatge de terreny agrícola representen dins cada zona agrària o quin és el canal de comercialització al que es destinen. No existeix cap publicació, per exemple per part del Parc Agrari del Baix Llobregat, que mostri la diversitat d'aliments que s'estan produint en el terreny que gestiona o sobre el perfil sociodemogràfic de les persones que hi treballen. Considerem que és fruit del **desinterès institucional i social, i de la invisibilització de les persones migrades, en general, i de la pagesia migrada i racialitzada, en particular.**

A partir d'una anàlisi inicial de les **característiques i condicions de producció local** d'espècies al·lòctones en les iniciatives consultades, s'han recollit els **inconvenients i problemàtiques** amb les que s'han trobat a l'hora d'impulsar-les. Es donen en tot el cicle de producció, des de la disponibilitat de llavor fins el moment de comercialització dels fruits.

Disponibilitat de llavor o planter

El procés de producció d'aliments vegetals comença amb les llavors. La importació de les llavors és quelcom que es dona en pràcticament tots els casos consultats. La regulació sobre l'entrada de material fitogenètic a l'Estat Es-

panyol obliga a declarar i passar controls de traçabilitat i sanitaris de les llavors introduïdes. Aquest tràmit limita l'entrada de llavors a aquelles comprades a una empresa i amb passaport fitosanitari, mentre suposa un entrebanc a la circulació de llavors tradicionals camperoles, reproduïdes i donades per la pagesia d'altres territoris del món.



Les llavors migrades: el vincle necessari amb el territori

Les llavors són recursos biològics amb **informació genètica** essencials per a la producció d'aliments, però també integren **informació cultural** indispensable per a la seva reproducció. Aquest coneixement va acompanyat d'una càrrega de significats, entre els quals el vincle amb el territori i la societat d'origen, que fa que les "llavors migrades" siguin protagonistes i garants d'una alimentació adequada per a moltes persones arribades d'altres territoris. La selecció i reproducció de llavors any rere any permetrà la seva adaptació i la vinculació amb el nou territori.



Les llavors d'una part dels productes mencionats a la Taula 1 provenen de la donació o la compra en els països d'origen, quan els propis pagesos o familiars i amistats hi viatgen. Això genera una **dependència de la importació, que està regulada, i fa que la disponibilitat sigui inestable**, el que, a vegades i amb molts d'esforços, s'intenta contrarestar amb la reproducció, la conservació i l'intercanvi de les llavors als propis horts i, sobretot però no únicament, entre pagesos migrats. Però hi ha altres inconvenients en aquest sentit, i és que sovint aquestes llavors són òptimes per a una producció destinada a l'autoconsum o per sembrar una vegada, però no per a obtenir un rendiment i resultats adequats a una escala comercial o per treure'n llavor per la següent sembra, com en el cas de les llavors híbrides.

La sembra de llavors importades en horts ecològics certificats amb el fi de comercialitzar la producció es troba regulada i existeixen una sèrie de tràmits limitants derivats del reglament europeu, el control dels quals és competència del CCPAE, que ha d'assumir la petita pagesia agroecològica:

- Una llavor importada necessita d'un passaport o certificat sanitari amb informació sobre l'origen;
- Si la llavor, a més, no és certificada com a ecològica i no existeix un pacte entre l'Estat espanyol i el país d'origen de la llavor, no és permesa la comercialització d'una primera sembra, i caldria iniciar un procés de certificació;
- El procés de certificació comença sol·licitant una excepció per incloure-la al catàleg europeu de varietats disponibles: la sol·licitud pot ser rebutjada si ja existeix una varietat registrada i, en conseqüència, cal comprar llavor als proveïdors disponibles i no és permesa la sembra de la llavor importada.
- En cas que no estigui inclosa al registre, la sol·licitud pot ser acceptada i es permés una primera sembra, a partir de la qual es recull la llavor per fer una nova sembra l'any següent i és a partir d'aquí que passa a ser considerada com a llavor pròpia, es pot certificar i vendre la producció.
- A banda de la certificació, hi ha la possibilitat de que no existeixi un tractament per a la planta amb fitosanitaris homologats.

”

Moltes de les llavors que tinc me les porten de Mali. Però també demano als amics que venen de Sudamèrica o de l'Índia. Algunes clientes que són d'altres països em porten llavors perquè les planti. De Filipines m'han portat albergínies, mongetes, una varietat de blat de moro i el moniato per vendre les fulles. També ají limo, del Perú, vull sembrar-ho aquest any. A la botiga he conegut molta gent i m'han parlat de productes que no coneixia (Demba, Mali, pagès).

Les llavors d'okra se les vaig comprar a un noi pakistanès, les de diakhatou i les de bissap me les va portar un amic des de Gàmbia. Però aquest any ja he sembrat llavors que vaig guardar de l'any passat (Ebrima, Gàmbia, pagès).

No és fàcil fer les teves pròpies llavors. Moltes llavors són híbrides i si guardes per l'any que ve, la planta no et dona tanta producció. A més, fer llavor és quelcom professional... s'ha de saber quines llavors es guarden, a on, a quina temperatura i humitat, etc. (Abdul, Pakistan, pagès).



”

No pots introduir qualsevol tipus de llavor, d'un altre país o llavor d'intercanvi, no serveix per a comercialitzar i ha d'estar regulada per a no introduir cap mena de virosi, bacteriosi, etc. El CCPAE ho controla tot: quan va ser la primera vegada que la vas comprar, a qui... Estaria molt guai cultivar productes diferents però el tema seria intentar aconseguir les llavors certificades, perquè t'arrisques a que et posin una multa. Tot això complica trobar el material vegetal homologat i és una dificultat per tenir varietats de productes, perquè és més feina (Esther, Espanya, pagesa).

Si jo tinc aranya vermella al moniato o m'entra una plaga d'erugues que es menja la fulla, no li puc aplicar cap producte, ni sofre ni un bacilus thuringiensis, que és el més bàsic que hi ha en agricultura ecològica. Si tu ho fas, tu assumeixes els riscos de que et posin una multa. Per sort no l'hem hagut de tractar, i ara plantarem gingebre i no sabem què passarà. També hi ha una sèrie de problemàtiques a aquest nivell (Esther, Espanya, pagesa).

A banda de les regulacions, la falta d'informació i les incerteses associades a aquests nous cultius són moltes, el que afegeix una càrrega de dedicació i risc per a la petita pagesia agroecològica. A més, la disponibilitat comercial de llavor i planter ecològic certificat d'espècies i varietats al·lòctones de recent introducció, que facilitaria l'experimentació, és limitada.

A Catalunya hi ha diferents bancs de llavors que treballen per a la conservació, reproducció i comercialització d'espècies i varietats ecològiques locals i de diferents orígens. Només dos d'ells, el de **Les Refardes i el d'Esporus**, reproduïxen i posen a la venda llavor ecològica de productes que s'encabeixen en cultures agràries i alimentàries d'origen forani al territori català i d'interès per aquest estudi. En concret, el catàleg **D'altres mons**, de les Refardes, té un ampli ventall de llavors i és el principal proveïdor dels pagesos que estan començant a experimentar en ecològic. És una iniciativa impulsada des del 2018 que es nodreix, sobretot, de les aportacions de llavors per part de productors locals. La motivació d'obrir aquest espai al catàleg està lligada a l'objectiu principal del banc: la cerca i **conservació de biodiversitat, donar continuïtat a la tasca protagonitzada per la pagesia al llarg de la història, i posar en valor varietats desconegudes però amb propietats i característiques atractives**. Previ a la comercialització d'aquests llavors, Les Refades investiga sobre l'origen i les formes de reproducció prèvies per tal de garantir els criteris del banc en quant a la reproducció i venda de les llavors. A més, es tracta d'espècies i varietats que s'han adaptat fàcilment al clima mediterrani, similar a les condicions climàtiques en origen.

De l'altra banda, les dues empreses proveïdores de planter ecològic amb més abast a Catalunya, Mas Pastoret i Planter Casas, compten amb una important varietat de planter per horticultura. Però, entre elles, l'oferta d'espècies i varietats al·lòctones amb certificació -encara poc conegudes al sector de l'agricultura ecològica local- és reduïda i es concreta en hortalisses com el pak choi o el daikon, principalment. La petita pagesia consultada ha assenyalat que aquestes empreses planteristes **no disposen de les varietats que els agradaria cultivar, ni de varietats adequades a les necessitats alimentàries de la població migrada**. La limitació també té a veure amb el requisit que estableixen els planteristes de comprar un mínim de plàntules per a cada varietat, excessiu quan es tracta de cultius experimentals per als quals és preferible fer una

inversió inicial que no suposi un risc per a l'economia del projecte en cas de no tenir èxit. Una solució proposada pels mateixos productors és la compra col·lectiva de planter o llavor, però les que treballen en ecològic la desestimem perquè així no ho permet el CCPAE.

”

L'agricultura ecològica comença amb les llavors ecològiques, però el tema és si un pagès es posarà a fer planter. Fer planter és un art. Llavors el que fan és comprar als planteristes. Us sorprendríeu en saber que més del 80% de la verdura ecològica que es consumeix a Catalunya la fan dos planteristes, que decideixen què es menja en ecològic. D'aquesta part de la cadena, dels planteristes, ningú en parla (Marcos, Espanya, distribuïdor d'alimentació ecològica).

No puc fer una comanda de mil plàntules d'una varietat, que és el mínim que demana el planterista, per repartir-lo amb altres pagesos perquè després s'ha de declarar. Si a la meva factura surt que he comprat mil plantes però només he plantat cinc-centes, és un problema. I també està prohibit revendre-les (Roberto, Brasil, pagès).

Un fre a l'experimentació i comercialització d'espècies hortícoles al·lòctones

Els inconvenients mencionats per la petita pagesia agroecològica pel que fa a llavors certificades pel CCPAE no apliquen a l'agricultura convencional. La normativa europea i la manca de llavors comercials certificades són un limitant **de la diversificació de cultius als horts i desincentiva l'experimentació amb espècies i varietats al·lòctones en ecològic destinades a la comercialització**. Els bancs de llavors i les empreses planteristes tenen un paper rellevant en el disseny i caracterització dels conreus tant convencionals com ecològics. Per la seva banda, les pageses sovint no disposen de temps i espais suficients per preparar un planter propi, més enllà d'aquell que es destina a l'autoconsum.

”

Ara que ens fan fora d'aquestes terres, hem de canviar-ho tot i tindrem una hectàrea menys, haurem de reduir la producció que fèiem. Hi ha moltes coses que teníem pensat provar que ja no les podrem fer. Hem de centrar-nos en productes que tenen més sortida (Roberto, Brasil, pagès).

El cicle de creixement de la planta

Durant el cicle de reproducció d'aquestes espècies i varietats al·lòctones -sembla, creixement de la planta i collita-, s'han identificat una sèrie de febleses i amenaces que també frenen l'experimentació amb nous cultius. A pesar de la motivació generalitzada, **l'alt volum de feina** que carrega la petita pagesia, en concret aquells projectes en procés de consolidació o amb molts canvis estructurals, **l'escàs terreny disponible** per a l'experimentació -sovint fragmentat en diferents municipis-, **el risc que suposa invertir** sense conèixer si aquests cultius tindran èxit a l'hort o acceptació entre les consumidores, són els primers límits de caràcter socioeconòmic identificats i compartits per la majoria

”

De picant en vam cultivar fa temps. És un cultiu que el podríem posar perfectament, es dona bé, però la gent no el volia. Al final el vam assecar i guardar. També crec que ho hem deixat de fer perquè estem saturats. I el cacauet igual, a mi m'agradaria sembrar-ne, tampoc és molt d'aquí però es menja bastant. Un veí ens va portar unes llavors d'Àfrica però no les vam arribar a posar perquè tenim molta feina. Ara hem comprat tubercles ecològics de gingebre, però hauríem d'haver-lo plantat ja i no ens ha donat temps. Nosaltres no tenim hivernacle i la única manera d'escalfar el terra és utilitzant un plàstic biodegradable o posant una malla antiherba o un microtunel, però requereix inversió, i has d'estar segura que aquell cultiu funciona, si no, no ho faràs (Esther, Espanya, pagesa).

”

Ara plantarem el gingebre, que no es cultiva aquí, junt amb el moniato en una parcel·la que té un altre tipus de sòl, diferent del que tenim aquí. És aquí a prop però canvia molt l'edafologia. Anem a provar, potser no té el màxim rendiment però sí un de bo que paga la pena incorporar-lo, sobretot per a la rotació de cultius i la diversitat (Esther, Espanya, pagesa).

He demanat llavors de cacauet per sembrar-les a l'estiu, però no sé com es donarà aquest any. A Mali no hi ha mai problema, la terra és més fina però, aquí, la terra i la manera com es rega ho fan difícil. A l'estiu, quan reguem, la terra es posa dura i el cacauet dona el fruit sota terra. Intentaré plantar-ho a l'hort que tinc a Sant Boi, allà la terra és més suau. La iuca, quan té menys d'un metre d'alçada, es mor. A Mali creix sola pràcticament. Jo intento fer-ho igual que allà, com ho feia la meva família, però amb el fred el creixement es para i no dona fruit. I el diakhatou té molta plaga, però és bo per plantar-lo al costat de qualsevol altra planta (Demba, Mali, pagès).

Necessitem aprendre com cultivar aquests productes aquí. Lo ideal seria tenir una subvenció amb la que pagar el planter i un acompanyament tècnic durant dos anys, per exemple. Jo estic obert a provar però nosaltres no estem per arriscar tant (Roberto, Brasil i Moussa, Mali, pagesos).

La pagesia consultada que ha començat a experimentar, ha estat posant en pràctica els coneixements que conservaven des del lloc d'origen, observant el comportament de les plantes en relació al règim climàtic local, la necessitat d'aigua i temperatura o l'associació amb altres cultius. D'aquesta manera, en alguns casos durant més de cinc anys d'experiència, **s'han anat observant limitants i dificultats edafològiques, climàtiques, sanitàries i tècniques**, per a les quals han anat identificant **oportunitats i dissenyant solucions** en la mesura en què la capacitat dels seus projectes els ha permès. Quasi sempre s'ha fet sota condicions precàries i amb una sèrie de complicacions derivades de la **falta d'informació, d'experiències compartides i d'assessorament tècnic** al llarg de tot el cicle de creixement de la planta, començant per la qualitat del sòl.



En general, hi ha un conjunt d'espècies que han tingut èxit en el cicle de creixement de la planta i la collita, tot i que això no significa que no tinguin altres complicacions associades, per exemple, respecte a diverses situacions meteorològiques puntuals -pedregades o fred ocasional- o sequera, al volum de la collita o a la comercialització del producte, com s'ha vist, per exemple, en el cas de l'okra, el diakhatou, el bissap, la korola, el pak choi o el blat de moro.

Per a la fase de collita dels fruits i la seva relació amb el procés de comercialització, hi ha dos inconvenients destacats: (1) algunes d'aquestes plantes tenen un creixement del fruit ràpid i abundant, el que requereix d'una dedicació diària concentrada en un període curt, com és el cas de l'okra o el chayote; (2) en el cas d'alguns fruits, com és el cas de l'albergínia ping tung i l'okra, s'ha identificat una durabilitat limitada fora de cambres o neveres, el que obliga a donar-los una sortida ràpida.

Val a dir que cap de les persones consultades coneixia l'existència d'estudis agronòmics de viabilitat tècnica o econòmica publicats, que abordin l'impacte medioambiental o el potencial agrícola i comercial d'alguna de les espècies i varietats amb les que han experimentat. Fent una cerca ràpida a Internet, només es localitzen alguns articles publicats quasi sempre des de la perspectiva de l'agricultura intensiva i mecanitzada. D'aquesta manera s'evidencia un **desinterès generalitzat en el sector de la innovació agroalimentària que doni resposta a les noves necessitats alimentàries d'una societat canviant**; i es reforça la invisibilització d'aquests aliments, essencials en la dieta d'un percentatge rellevant de la població local, i dels coneixements i estratègies emprades per aconseguir-los.

En conjunt, tots aquests factors que tenen a veure amb el procés de producció hortícola, junt amb la infravaloració del sector primari, actuen com a **fre a l'experimentació d'aquests cultius i han portat a un desgast acumulat i a la desmotivació a l'hora de cultivar aliments d'origens diversos** en diferents moments de la història de les iniciatives consultades.



”

Vam comprar les llavors d'okra a Les Refardes, però en vam plantar molt poca perquè la meva idea era cultivar-la per conèixer-la i tastar-la, per curiositat. També perquè és un tipus de cultiu que aguanta un altre clima i si això segueix canviant, doncs potser s'han d'anar incorporant coses diferents. El Mamadou és el que sabia com es plantava, però aquí no plou, has de regar i si el temps a sobre no acompanya doncs perds temps. A més, si en mig de la calor tens uns dies de fred, el tomàquet per exemple s'espera i no li passa res, però l'okra es moria. Llavors el segon any que la vam plantar, vam fer el planter a l'hivernacle i vam esperar a que creixès. Traient això, no hem tingut problemes amb l'okra (Joan, Catalunya, pagès)

L'okra és un cultiu complex, s'ha de collir cada dia perquè si no, es fa malbé, a la planta es posa dura i filosa. I s'ha de vendre ràpid, perquè si no, es posa com humida i ja no és bona. Logísticament és complicat. Potser si s'embolica en plàstic i es posa a la cambra freda pot aguantar més (Roberto, Brasil, pagès).

”

Hi ha un company indi que planta dues o tres varietats de pebrot picant però ell té els seus canals. La idea seria que nosaltres poguéssim accedir a aquests canals, però ara mateix estem saturats de feina. Ara estem treballant amb Alterbanc, però fa poc que està funcionant i encara no s'ha desenvolupat tota la logística, perquè s'han de tenir en compte moltes coses, la filosofia és que es planifiquin cultius, pactar preus i que siguin justos per ambdues parts. És un projecte dirigit a persones en situació de vulnerabilitat, i seria una manera d'arribar a persones migrades (Esther, Espanya, pagesa).

El procés de comercialització i la influència de les pràctiques de consum actuals

Respecte el procés i canals de comercialització en els que posar en circulació aquestes espècies i varietats, la principal limitació té a veure amb les **dificultats per arribar a les consumidores potencialment interessades, és a dir, la població migrada i amb cultures alimentàries diverses**, a la vegada que es conserva la qualitat del producte i un preu just per al pagès. Per això, en l'actualitat, la majoria parla de l'autoconsum com la principal sortida d'aquests aliments, junt amb la venda informal a la comunitat migrada a la qual pertanyen els mateixos productors. Entre les iniciatives consultades: dues els destinen únicament a l'autoconsum, cinc combinen l'autoconsum amb la venda a través de canals curts de comercialització (CCC), una combina l'autoconsum amb la venda a través de Merca-



barna, i una combina l'autoconsum amb la venda a través de CCC i, puntualment, de Mercabarna. Encara es veu lluny la possibilitat de que tinguin una presència destacada en el mercat agroecològic local tot i que s'han fet diferents intents, puntuals i de manera més o menys continuada segons el producte i el productor. En aquests assajos, un dels inconvenients més apuntats és el preu d'aquests productes a conseqüència d'uns costos de producció alts derivats de les dificultats mencionades a l'apartat anterior.

”

El bissap hauria de sembrar-se des del març, aprofitant tots els mesos de calor, fins a finals de setembre. Són molts mesos cuidant la planta i per tant hi ha un cost adicional. Això passa amb quasi tots els cultius que són de climes més tropicals fins adaptar-se a aquí (Moussa, Mali, pagès).

Les albergínies ping tung les venem a la botiga. Vaig començar posant una caixa però aquest any ja n'he posat més. És que està molt bona. El problema és que l'he de cobrar més cara perquè la planta produeix menys, per això només les oferia de tant en tant a les cooperatives de consum. De moment veig que tenen sortida perquè són bones, diria que són fins i tot millor que les varietats d'aquí, però pesen poc (Joan, Catalunya, pagès).

No sabia quin preu posar a l'okra, vaig començar a mirar per Internet i era una animalada, un preu astronòmic. Me'n vaig anar un dia al carrer de Joaquim Costa i vaig veure que totes les botigues en tenien, vaig preguntar preus, ells la compren cara. Al final li vaig posar el mateix preu que a una mongeta tendra perquè és lenta de collir (Joan, Catalunya, pagès).

”

Ens hem plantejat cultivar varietats de patates de Llatinoamèrica però de moment ho hem descartat. Allà, li paguen a l'agricultor 5 cts. el kilo de patata, aquí arriba a 90 cts. i la venen a les botigues a 1,5 euros. Si nosaltres la comprem per sembrar, l'hem de vendre com a mínim a 2 euros, perquè hem de pagar sous, el lloguer de les terres, etc., el cost és molt més gran. Però la gent preferirà comprar a la botiga les patates que arriben de l'Equador, que són més barates que les que hem produït aquí (Roberto, Brasil, pagès).





Altres problemàtiques vinculades als costos de producció, que no són noves ni específiques del cultiu i comerç d'aquestes espècies i varietats agrícoles, són: l'escassa valoració del producte de qualitat i de proximitat, la competència que suposa la importació d'aliments i Mercabarna en qüestió de preus, i la manca de consciència social sobre l'impacte mediambiental i en l'economia local que té la importació.

A banda d'aquestes problemàtiques estructurals i generalitzades, n'hi ha d'altres específiques pel que fa a la venda d'espècies al·lòctones, tant en canals convencionals com en canals curts de comercialització. D'una banda, **en els canals convencionals**, considerats més directes per arribar al públic potencialment interessat, com Mercabarna i les botigues de barri i especialitzades en cultures alimentàries del món, s'apunta a que no **es garanteix un preu just per a la petita pagesia, no es valora la qualitat del producte i la relació comercial és desigual i inestable**. En alguns casos, la iniciativa de cultivar determinades espècies al·lòctones ha vingut motivada per encàrrecs comercials d'algunes empreses i particulars, que en algunes ocasions han incumplert el compromís de compra-venda afectant tant a l'efectuació en sí mateixa de la compra, o al volum definitiu de la transacció o al preu final, diferent al pactat inicialment, o retrassos en el pagament. La necessitat de donar sortida a aquest producte, ha portat alguns productors a la pèrdua de part de la collita o a la recurrència a Mercabarna. Per aquest motiu **reivindiquen la importància de co-planificar cultius, pactar preus prèviament i la formalització de contractes de compra-venda**, així com la necessitat de rebre **suport en l'accés a canals de venda curts i compromesos amb la pagesia**.

De l'altra banda, en els **canals de venda alternatius** -habituals en el cas dels productors agroecològics-, **el limitant es troba en el tamany i el perfil sociològic de les unitats familiars i clientela** dels canals curts de comercialització (grups o cooperatives de consum, mercats de pagès, botigues de producte de proximitat i ecològic, venda a domicili i venda directa a l'hort). Aquests canals acostumen a estar formats per persones amb cultures alimentàries on aquestes espècies no són tradicionals, i a ser desconeguts o inaccesibles per diferents motius per la població procedent d'altres regions del món, o hi són presents de manera testimonial. En aquest sentit, des de la pagesia s'ha destacat el poc abast i força dels grups i cooperatives de consum per acollir cada vegada més gent, i més diversa, i promoure la innovació en l'agricultura local.

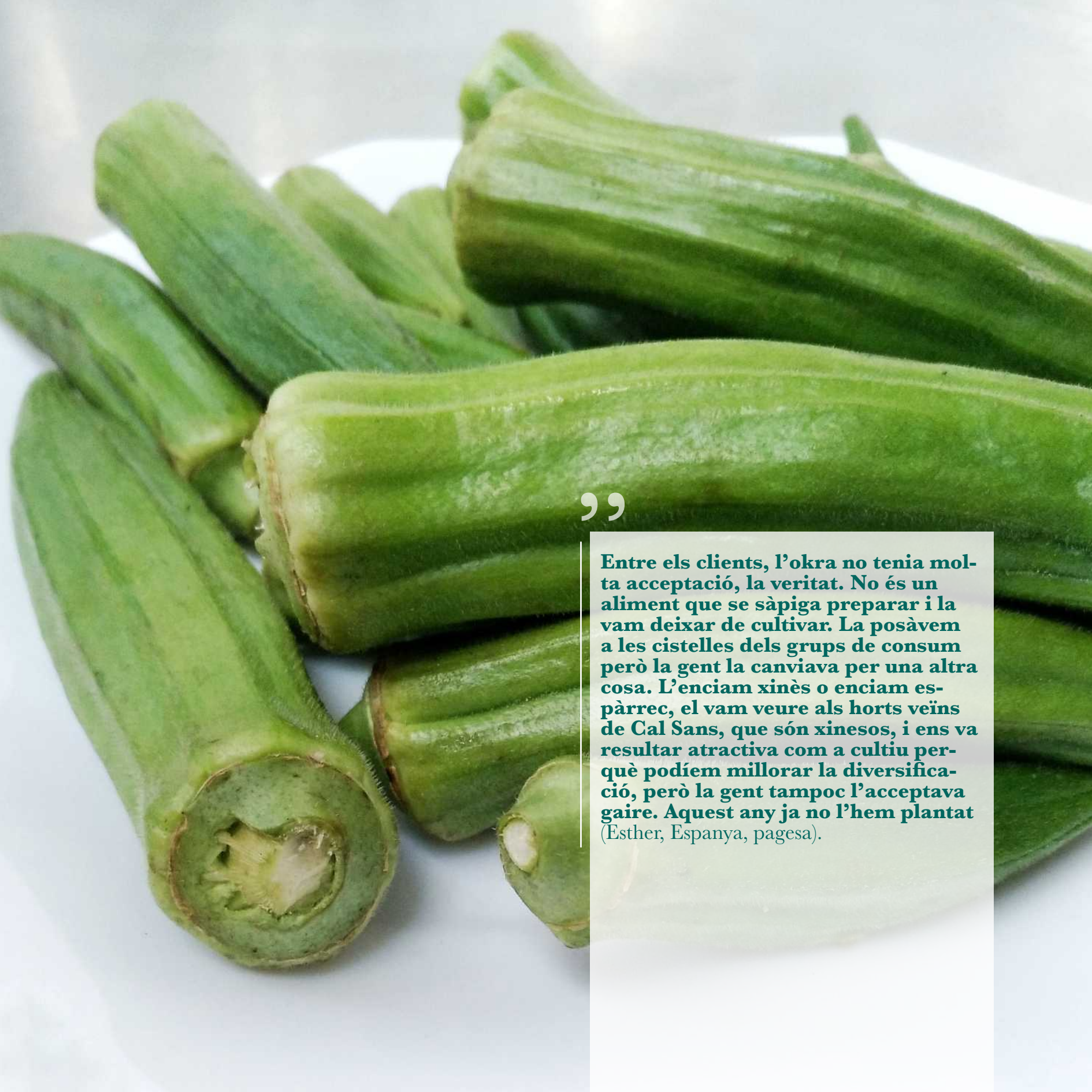
A Mercabarna et xuclen la sang. Està molt malament pagat el producte, en ocasions he esperat fins a tres mesos per cobrar i moltes vegades rebutgen el producte per no complir certes mides o per l'aspecte. Jo he collit molta okra, fins a 100 kg al dia, però en algunes botigues no la paguen bé. Jo no la puc vendre per menys de 2,5 o 3 euros el kilo. A la meua botiga he intentat vendre okra, diakhatou i altres productes de Sudamèrica, però la gent no en compra gaire perquè els hi semblen cars i en altres botigues ho troben més barato, perquè ve de fora o de cultius intensius (Demba, Mali, pagès).

És viable oferir-li aquest producte fresc i ecològic a les botigues del Raval, per exemple? Si la pagesia estigués més valorada i la gent pogués pagar més per la seva alimentació... Per això crec que ha de sortir més del consumidor o de la petita botiga que del pagès. Perquè el pagès no arriscarà, està lligat de mans. És la persona de la botiga que està en contacte amb la gent la que pot ser més clau per moure aquest tipus d'iniciatives (Raquel, Espanya, pagesa).



”

Posem les fulles de moniato a la cistella i les oferim a les botigues, però no ens les compren i la gent dels nostres canals no demana coses així. A l'Economat li vam proposar el gingebre que plantarem i ens van dir que sí, també cúrcuma, però després coses “d'aquí”. Els menjadors escolars, el que ens demanen és pastanaga i patata, entre altres coses, però ja està (Luc, França, pagès).



”

Entre els clients, l'okra no tenia molta acceptació, la veritat. No és un aliment que se sàpiga preparar i la vam deixar de cultivar. La posàvem a les cistelles dels grups de consum però la gent la canviava per una altra cosa. L'enciam xinès o enciam espàrrec, el vam veure als horts veïns de Cal Sans, que són xinesos, i ens va resultar atractiva com a cultiu perquè podíem millorar la diversificació, però la gent tampoc l'acceptava gaire. Aquest any ja no l'hem plantat (Esther, Espanya, pagesa).

”

No és tan fàcil com posar el producte i que aparegui la gent interessada. El grup de consum petit és una portada tancada, un fracàs, no és capaç de donar suport perquè un agricultor introdueixi un nou cultiu. Li hauria de poder demanar mil plantes d'okra i comprar-les. Es necessita un grup gran per transformar alguna cosa, de vint en vint no es pot, estàs perdent energia pel camí. Els que hi ha a Barcelona, o els coneixes o no t'enteres que hi són. Haurien d'anar a fer noves sòcies a través de les associacions de barri, fer jornades... Però no volen créixer, quan apareix gent interessada creen un altre grup perquè tenen el límit de vint o trenta unitats familiars. Intentar introduir un producte nou sense un suport fort, no passarà. Aquí hi ha un debat (Joan, Catalunya, pagès).

De pebrot picant, a la cistella tancada que no poden triar, no pots posar picants, no el volen. Només l'oferim a la venda per comanda oberta. Vaig llençar molt de picant quan vaig produir per fer llavor, havia fet massa planta. El van fer servir els treballadors per fer-se les seves salses, i nosaltres. Si no t'ho demanen, si no tens temps de sobra, si no et sobra espai... A on ho vens si no és a través de les cooperatives? S'hauria de crear un circuit diferent (David, EUA, i Raquel, Espanya, pagesos).

A banda de les diferències en la cultura culinària existeixen altres factors relacionats amb els **canvis en les pràctiques de consum alimentari de les darreres dècades**. Per una banda, les noves tendències de moda en el consum alimentari i els fluxes d'informació nutricional i gastronòmica mainstream estan centrats en divulgar els 'superaliments', creant una dinàmica **d'exclusió de varietats tradicionals locals i procedents d'altres territoris, les cultures alimentàries dels quals són marginalitzades**. Per exemple: la col kale ha estat popularitzada en determinats cercles socials com un superaliment, mentre la petita pagesia agroecològica s'esforça en recuperar la varietat local "espigall". Algunes afirmen que si la kale fos consumida per pagesos migrats des de països del Sud Global no hagués tingut el mateix èxit.

De l'altra banda, és destaquen els nous patrons de família o unitats de convivència, menys nombroses, d'un sol membre o diverses persones que no comparteixen menjar; i que, per tant, busquen menys quantitat de menjar i aliments en porcions individuals, seguint la tendència **d'individuació del consum alimentari**. Per últim, jornades laborals llargues que porten a cuinar menys, o a fer-ho més ràpid.

”

És una qüestió de facilitat i d'individualisme. Abans es compartia una síndria o un moniato enormes. Un moniato, com més gran sigui, més gust tindrà i més dolç serà. És la cultura d'alimentar-nos que ha canviat molt i és la tendència de l'agricultura d'haver d'adaptar-se a això. I això afecta a la pèrdua de varietats agrícoles, en especialitzar-nos en poques varietats adaptades a aquest tipus de consumidor (Roberto, Brasil, pagès).



El nostre problema també és que a l'estiu la majoria de les consumidores se'n van de vacances. I aquests productes són sobretot d'estiu. La nostra idea és, a l'agost, tenir la mínima quantitat de producte possible al camp per collir perquè no tenim pràcticament venda. Això és un handicap (Raquel, Espanya, pagesa).

Podem tenir trenta cultius diferents, amb totes les problemàtiques: les llavors, el tema fitosanitari, que si tens acceptació o no, que si has de buscar el canal... Al final et plantejes si paga la pena. Si és un cultiu molt interessant a nivell gastronòmic, si li posem carinyo al produir-lo, llavors intentem que la gent el conegui i l'aprecii. El que hem fet és enviar una recepta, informació sobre les propietats que té i com es pot combinar a la cuina. Però si no, és un esforç (Esther, Espanya, pagesa).

De l'okra, per exemple, tens molta producció al setembre i octubre, només dos mesos, i costa enganxar clientela nova. Potser hi ha gent al barri on tenim la botiga que vindrà per l'okra, però mobilitzar a la gent perquè després segueixi venint, és difícil. Ja m'ha passat, he portat una caixeta de cinc kilos d'okra a la botiga i es ven molt poca. Al final s'acaba fent malbé i abans d'això, el Mamadou, que és el company de Gàmbia, s'emportava bosses plenes i les venia entre els seus contactes (Joan, Catalunya, pagès).

En definitiva, alguns productors han assenyalat **el pes que els gustos i preferències d'aquest perfil específic de la població té en la planificació dels cultius agroecològics, tendint a l'especialització en un limitat nombre d'espècies i varietats agrícoles**. És a dir, centrats en donar resposta a formes de consum sovint allunyades de les que practiquen i enyoren les persones migrades, com s'ha vist al capítol 3: manca d'espècies i de varietats identitàries, que a més siguin satisfactòries en relació a pràctiques alimentàries relacionades amb compartir abundant menjar amb altres persones.

També han mencionat l'**escassa visibilitat i valoració** que tenen els aliments d'origens diversos produïts localment entre les consumidores, **la manca d'ajut per a donar-los difusió i la falta de reconeixement generalitzada pel treball de la petita pagesia**, la qualitat dels aliments i els costos que suposa aquesta experimentació i innovació.

Per últim, alguns pagesos han mencionat com una amenaça **els discursos de rebuig de certs sectors de la població i de la pròpia pagesia cap a la producció local d'espècies i varietats al·lòctones**. El cultiu local d'aquests tipus d'aliments és un tema controvertit que genera posicions diverses. D'una banda, i sota arguments biològics i xenòfobs, circula un discurs reduccionista que fa una analogia entre espècie exòtica i espècie invasora, i que associa l'alimentació de proximitat únicament a espècies i varietats tradicionals de la cultura gastronòmica "autòctona", i no a d'altres. A més, es posa sobre la taula la perillositat d'introduir espècies exòtiques i fer-ho sense cap control biològic, a la vegada que es posa en dubte la seva viabilitat ecològica i econòmica sense ni tan sols estudiar-la.

De l'altra banda, s'identifica un risc biològic baix en la seva introducció, per algunes espècies nul, i en tot cas desconegut. Pel contrari, es veu com una **oportunitat per a diversificar l'hort i l'oferta d'aliments de proximitat amb ajuda d'estudis agrícoles i assessorament**. Aquesta posició la manté la petita pagesia migrada o la que ja ha experimentat amb alguns cultius, que alerta de discursos que afecten determinades espècies no tant pel potencial risc biològic que puguin implicar, sinó perquè pertanyen a cultures alimentàries i comunitats estigmatitzades. En canvi, aquest mateix discurs no assenjala a altres espècies, varietats o productes elaborats que provenen de cul-

tures referents com les europees o d'Estats Units (l'api-rave, diferents varietats de carbasses i carbassons com la patisson, la col kale...), de cuines ètniques amb prestigi, com podria ser la japonesa (salsa de soja, miso, bambú, wasabi o daikon), quan es tracta d'aliments que s'han internacionalitzat com a superfood (col kale, alvocat, quinoa, xia, azukis, gingebre), perquè integren els valors de la salut, del bon gust i de la globalització (llet de coco, mill, sèsam, soja, curri, cúrcuma, dàtils), o perquè estan normalitzats en la dieta d'una part de la població autòctona per ser el seu consum històric (sucre de canya, cacau, cafè o plàtans). Els exemples posats són habituals en l'oferta de botigues d'alimentació ecològica.

Les limitacions assenyalades respecte a la possibilitat d'una sortida comercial justa per aquests productes també contribueixen al **desgast, a la desmotivació i a l'abandó d'aquests cultius destinats a la comercialització**. En canvi, segueixen destinats a l'autoconsum en el cas dels pagesos migrats, que acaben tornant a diferenciar entre les parcel·les per a ús comercial i aquelles destinades al consum propi. Tot i així, en general es considera una **oportunitat de mercat prèviament identificada per la majoria, amb inconvenients però poc explorada**, en la que caldria treballar i invertir des de diferents actors per donar resposta a aquesta demanda local i específica d'aliments.

”

Ens agradaria plantar chayote i wasabi, ens ho han demanat, però si no tinc qui m'ho compri, és difícil provar-ho. Jo crec que a la gent li agradaria el chayote, per exemple, perquè té un gust molt suau i pot ser un substitut de la patata, però no es coneix (Roberto, Brasil, pagès).

”

Si vols plantar aquests cultius has de fer una tria genètica, i això ningú t'ho pagarà. La Generalitat està obsesionada amb el tomàquet de penjar, per exemple. I passa amb tot aquest tema de les varietats locals. És una mena de febre nacionalista. No està mal tenir orgull per un producte que té tradició local però sembla que ho traslladen a quasi un racisme que no se'n adonen. És el llenguatge que s'utilitza (David, EUA, pagès).

El wasabi es asiàtic però si el plantem aquí, és d'aquí. Al final és adaptar-te a lo local, a lo produït aquí. La cultura d'un país s'estén per tot el món i entra una altra poc a poc, i és normal. Com aquí, a Europa, que milions de personas som de fora, és normal que poc a poc vagin introduïnt els seus cultius i altres costums (Roberto, Brasil, pagès).

A Catalunya es menja bastant de moniato, i és un cultiu molt de fora, però és un dels pocs llocs d'Espanya a on realment hi ha una cultura del moniato, en canvi quasi no se'n cultiva, i a altres parts d'Espanya se'n cultiva molt per a importació (Esther, Espanya, pagesa).

4.4. Oportunitats i propostes des de l'acció comunitària i per unes polítiques alimentàries inclusives.

Per començar a revertir aquesta realitat i **afavorir el salt d'escala de la producció d'aliments identitaris de la diversitat de cultures alimentàries presents a Barcelona des de l'agroecologia**, es podria actuar a diferents nivells i àmbits. Si bé existeixen molts factors a tenir en compte i treballar al llarg de tota la cadena alimentària, aquest salt pot comportar una sèrie d'oportunitats d'impacte ecològic i mediambiental, econòmic i social. En general, aquest mercat és vist per la petita pagesia agroecològica com una oportunitat que ara mateix s'està activant de manera experimental, dispersa i precària. Tenim davant el repte de fer-lo accessible a les persones que ho necessiten quotidianament sense caure en la seva elitització o reducció a determinats cercles socials.

Junt amb les persones consultades s'han identificat una sèrie de reptes i pensat possibles accions a explorar dirigides al sector agroecològic i de l'ESS, així com a les administracions públiques i entitats implicades en les polítiques alimentàries locals, per actuar a diferents nivells i incidir en les esferes econòmica, ecològica, social i cultural.



He conegut gent que ha rellogat les seves terres a persones d'origen marroquí i en veure-les treballar l'hort se'n recordaven de com ho feien els seus pares o avis, abans de la Revolució Verda, abans d'omplir-nos de fitoquímics. I, al final, els hi van ensenyar coses que en realitat ja coneixien però que ja no feien, fins i tot a nivell de maneig ecològic. Tenen un coneixement i una sabiesa que s'està perdent (Albert, soci de cooperativa de consum).



Oportunitats per a la resiliència ecològica i climàtica:

» Els aliments, coneixements i pràctiques alimentàries que aporten les persones migrades representen una oportunitat de millora agrícola: afavoreixen una major biodiversitat cultivada a les hortes que alimenten la regió metropolitana de Barcelona i facilita l'associació de cultius per evitar o combatre plagues i malalties, així com la rotació de cultius per a la cura de la terra.

» Alguns d'aquests potencials nous cultius, adaptats a zones més caloroses, a pluges intenses o canvis climàtics bruscos, poden significar una estratègia de resiliència agrícola front la crisi climàtica i de biodiversitat.

» La incorporació d'aquests cultius a l'agricultura local i de temporada també tindria un impacte mediambiental global, ja que contribuiria a reduir el volum d'importació d'aquests aliments "quilomètrics" i, per tant, les emissions de CO₂.



Oportunitats per a la resiliència socioeconòmica i cultural:

- » Es contribueix a posar en valor els coneixements agroalimentaris i culinaris custodiats per les persones migrades, en general, i les que treballen al camp en particular, i a donar-les visibilitat.
- » Aporta coherència entre el que les pageses migrades cultiven i comercialitzen, i les seves cultures alimentàries, el que té un impacte simbòlic indispensable per al reconeixement i dignificació de les seves experiències vitals.
- » L'augment de la biodiversitat cultivada aporta valor afegit i és una oportunitat per impulsar o donar solidesa a projectes econòmics autònoms i col·lectius de la petita pagesia
- » Contribueix a apropar el producte de proximitat, sostenible, de qualitat i amb preus justos a les consumidores migrades que es troben amb barreres per accedir a una alimentació agroecològica.
- » Es fomenta la diversificació de l'oferta alimentària destinada a la població en general a partir d'aliments amb propietats organolèptiques i nutricionals interessants.
- » Té un impacte econòmic i polític positiu al disminuir la importació d'aquests aliments des d'altres països, el que restaria dependència del mercat global i explotació en origen, i sumaria a les sobiranes alimentàries dels territoris.



”

El clima està canviant cada any i va permetent plantar coses que estan més adaptades a zones més caloreses. Es nota que es poden anar introduint nous productes que fins ara no havíem plantat i que produeixen, com l'okra o el moniato. Són cultius que aquí ningú produïa, no són de cultura europea pero es consumeixen (Roberto, Brasil, pagès).

Propostes per al sector agroalimentari, agroecològic i de l'Economia Social i Solidària

Dissenyar i exigir mesures que facilitin l'accés a la terra i al treball digne al camp a les persones migrades.

Promoure la intercooperació per a la creació de programes de formació en agricultura i d'inserció laboral al camp destinades a persones migrades i en situació administrativa irregular.

Donar suport tècnic a la petita pagesia en general, i migrada en particular, per incentivar la innovació i l'experimentació amb espècies i varietats al·lòctones.

Fomentar la creació de centres comunitaris d'investigació, experimentació i escolta activa, on es pugui debatre, intercanviar llavors i recursos, i cercar solucions col·lectives davant les dificultats tècniques del cultiu d'espècies i varietats al·lòctones.

Promoure la realització d'estudis interdisciplinaris i comunitaris que avaluin les espècies ecològica i econòmicament més viables, per exemple les més valorades culturalment i compartides per les diferents comunitats migrants i amb menys costos d'investigació i adaptació a les condicions edafològiques i ambientals locals.

Acompanyament en els processos de comercialització, mitjançant la co-planificació de cultius, el pacte de preus o la formalització de contractes de compra-venda, i oferint suport específic per accedir a canals curts de comercialització on es garanteix la confiança, la qualitat i uns preus justos per a la pagesia.

Explorar, estudiar i promoure la diversificació dels canals de comercialització d'aquests cultius en fase d'experimentació, com la transformació en obradors particulars o comunitaris, la restauració i els caterings, o d'altres com els projectes de garantia alimentària tant d'entitats més tradicionals, com Càritas, o alternatives i transformadores, com Alterbanc.

Dissenyar campanyes de comunicació per a la difusió de la producció local d'espècies i varietats al·lòctones per arribar a la comunitat migrada, a persones allunyades

del consum agroecològic i a iniciatives comercials i culinàries potencialment interessades. Com per exemple, donar suport i reforçar la difusió durant la temporada de collita, aprofitant la capacitat d'enxarxament dels projectes agroecològics.

Sensibilitzar la població en general sobre aquestes noves opcions de consum, el seu interès agrícola i cultural, i les possibilitats d'ús, i en particular en les xarxes alimentàries locals per garantir la sortida de la collita, i atraure i fidelitzar consumidores amb perfils diversos.

Promoure accions comunicatives i formatives per reforçar la necessitat de transversalitzar criteris antiracistes i d'interculturalitat a l'ESS i al sector agroecològic per fer créixer la representació de persones migrades en iniciatives de producció, transformació i consum alimentari.

Donar major centralitat a les cultures migrants en plataformes de producció, distribució, comercialització i governança agroecològica.

”

A nivell de pagesia és cap a on hem de tirar: no que et comprin el producte si no que et comprin la feina, que et contractin dues feixes i et diguin “aquí vull plantar això i et pago tant al mes”. Al principi, has de fer inversió però després tens producte cada setmana. I és una forma de garantir el sou, que ara és sorpresa (Josep, Catalunya, pagès).

”

A l'Economat fan dies especials per alguns productes, fan com una campanya de sensibilització, per exemple va un cuiner i fan receptes, promocionen els productes nous. Potser hauríem de fer algo així nosaltres, les pageses. Potser unes jornades aquí al camp perquè la gent vegi el productes i com es cultiva, i després fer un dinar i una recepta amb aquells productes perquè la gent ho tasti (Esther, Espanya, pagesa).

El Conuco de les Cabasses: un hort transfronterer

És una iniciativa de La Fundició i Keras Buti per impulsar el cultiu ecològic i de proximitat de productes procedents de sistemes agroalimentaris diversos, i la seva distribució al comerç local i a les xarxes de suport mutu de L'Hospitalet de Llobregat, així com a grups i cooperatives de consum. Alhora, per enfortir les trames comunitàries, el projecte promou l'intercanvi dels sabers, les pràctiques culturals i les cosmovisions associades a les llavors i a les persones que creuen fronteres.



Formació en agroecologia i inserció sociolaboral: casos de bones pràctiques



l'ortiga

L'Ortiga: L'Ortiga és una cooperativa de producció agroecològica ubicada als camps de Can Monmany, a Collserola, que implementa projectes de formació i inserció sociolaboral amb persones aturades de llarga durada o en situació administrativa irregular, en col·laboració amb l'àrea de Serveis Socials de l'Ajuntament de Sant Cugat.

Centralparc: CentralParc és una cooperativa agroecològica ubicada al Parc Agrari del Baix Llobregat que compta amb una línia de formació en agricultura dirigida a infants, joves, persones migrades, amb diversitat funcional i en situació d'exclusió social a diferents municipis del Baix Llobregat, actuant tant als centres educatius com al camp. A més, tenen un conveni amb la Comissió Catalana d'Ajuda al Refugiat (CCAR) per a que persones refugiades o demandants d'asil participin dels projectes de formació i inserció sociolaboral.

CENTRAL PARC

CEHDA

El programa Plantem la llavor, de l'Associació Cehda Ghana:

Cehda Ghana és una entitat que treballa per la justícia migrant a Catalunya. Des de 2011, ofereix una oportunitat de formació a persones migrades en situació de vulnerabilitat i en procés de regularitzar la seva situació administrativa, amb possibilitats d'incorporació laboral en els projectes agraris implicats. Una col·laboració, avui inactiva, va ser l'establerta amb la Cooperativa Conreu Sereny, on es va obrir un espai d'intercanvi de coneixements entre diferents models de gestió de l'hort, i va afavorir l'experimentació amb cultius d'interès per a les persones participants, com el cacauet, l'okra i el gingebre, de manera experimental però amb resultats exitosos.

Propostes per a les administracions públiques

Facilitar l'accés a la terra a les persones en situació de vulnerabilitat i a les persones migrades que vulguin treballar al camp: adquirint i cedint parcel·les periurbanes i urbanes, destinant ajuts a la contractació o a l'impuls d'iniciatives econòmiques i oferint formació i ajuts destinats a fomentar la transició al maneig agroecològic.

Elaboració d'estadístiques i bases de dades oficials per identificar la representació de les pageses migrades a les explotacions agrícoles de diferents tipus: detallant informació sobre les condicions i estructures laborals, percentatge de titularitat de la terra que representen o de participació en iniciatives agroecològiques.

Estudiar el volum que representen les espècies vegetals al·lòctones de recent introducció en el fluxe de Mercabarna, el seu origen i dinàmica de comercialització.

Promoure diagnòstic a tota Catalunya per identificar i visibilitzar les pageses que cultiven o experimenten amb espècies i varietats al·lòctones, i també aquelles que estarien interessades en incorporar-les.

Facilitar la compra de llavor o planter d'espècies al·lòctones amb característiques adequades a la comercialització, i donar suport en els tràmits d'homologació de les llavors i els possibles tractaments amb fitosanitaris ecològics.

Donar suport a la creació d'espais de recerca i innovació a partir d'aliances entre la pagesia i l'acadèmia, on es faciliti l'intercanvi de sabers i experiències per:

» impulsar estudis que recullin i socialitzin els coneixements agroalimentaris que conserven les persones migrades al camp i a la ciutat, des de les llavors tradicionals a la cuina popular;

» fomentar estudis agronòmics i de mercat d'espècies i varietats al·lòctones, començant, per exemple, per aquelles amb un major interès agrícola i comercial.

Impulsar accions comunicatives i estratègies situades a cada barri per afavorir l'accés a una alimentació de proximitat i de qualitat a persones allunyades dels espais agroecològics.

Incloure el valor de la diversitat de cultures alimentàries en les estratègies de dinamització econòmica del sector agrari i de relocalització de l'alimentació, així com en els esdeveniments culturals al voltant de la cultura pagesa, donant un espai central a les persones migrades que treballen al camp.

Facilitar i donar suport a aliances i plataformes d'incidència política que impliquin totes les parts de la cadena agroalimentària local.

*5. No hem generat
connexió amb les persones
migrades: els canals curts
de comercialització.*

En els darrers anys, a Barcelona s'ha donat un creixement exponencial de comerços i espais de consum responsable on es poden trobar aliments de proximitat, ecològics, de temporada i produïts de forma justa. Però, aquests canals ofereixen aliments procedents de sistemes i cultures alimentàries diverses? Quins, i quin és l'origen? Qui els compra? Entre la clientela o les sòcies, hi ha persones migrades? Quin és el seu grau de participació i d'influència sobre l'oferta alimentària?

Per a intentar respondre aquestes preguntes, s'ha recollit la veu i les experiències del petit comerç cooperatiu i agroecològic, en relació a tres dimensions de la comercialització local d'espècies i varietats al·lòctones: **els aliments comercialitzats, la influència dels criteris de comercialització establerts i de les cultures alimentàries de les consumidoras, i les oportunitats que representen aquests espais com a palanca d'aquest potencial mercat.** Amb aquest fi han estat consultades: una distribuïdora d'aliments ecològics i de proximitat de Catalunya, dos mercats de pagès de Barcelona, quatre botigues d'alimentació ecològica i un supermercat cooperatiu dels barris de la Bordeta, Poble-sec, Eixample i Gràcia; tres cooperatives de consum agroecològic de la Bordeta, Sants i Poble-sec; i una botiga de garantia alimentària a El Prat de Llobregat.

5.1. Espècies i varietats al·lòctones comercialitzades

La diagnosi ha permès identificar que algunes espècies i varietats cultivades per la pagesia agroecològica arriben al comerç de proximitat, que algunes tenen continuïtat i que d'altres es deixen d'oferir per manca d'interès o d'acceptació. En aquest sentit, ens hem preguntat: Per què i com han incorporat aquests aliments a la seva oferta? Quin volum representen? En cas de que no, per què? Alguna consumidora habitual ha fet alguna demanda específica? S'ha escoltat? S'ha aconseguit? Gràcies a què? Quines dificultats hi identifiquen? Quines possibles accions de canvi hi veuen?

En aquest sector, els aliments que protagonitzen les diàspores tenen una representació molt baixa i existeix

una considerable desinformació sobre les iniciatives i motivacions de la pagesia comentades al capítol 3 respecte l'experimentació amb noves espècies i varietats. No obstant, entre les iniciatives i espais consultats, els tres grups de consum, un dels dos mercats de pagès i tres de les quatre botigues ecològiques havien incorporat en algun moment una espècie o varietat al·lòctona de proximitat en la seva oferta de producte fresc. Una introducció que, en la majoria dels casos, havia estat motivada per interès del pagès o del comerç i, ocasionalment, per una demanda específica de les consumidoras.

En general, les iniciatives consultades han mostrat interès en diversificar l'oferta d'aliments de proximitat i de temporada amb noves espècies i varietats. De fet, en alguns casos ja hi ha hagut una cerca activa d'aquests aliments amb l'objectiu de diversificar l'oferta i introduir més varietat d'aliments saludables, justos i de proximitat a través de diferents canals.



Taula 2

Espècies i varietats al lòctones de producció local identificades en canals curts de comercialització de Barcelona, o d'interès comercial.

<p>Oferides amb regularitat</p>	<p><i>Albergínia ping tung i galàctica</i> Alvocat Blat de moro Carbassa <i>potimarron</i> Col <i>kale</i> <i>Daikon</i> <i>Edamame</i> Flor de carbassa Fonoll Mongeta de metre Mostassa Nyàmera <i>Okra</i> <i>Pak choi</i> Pebrots picants <i>Tomatillo o tomàquet verd</i></p>
<p>Oferides puntualment a demanda d'alguna sòcia o clienta</p>	<p>Coriandre Carbassa <i>potimarron</i></p>
<p>Demandes de consumidores sense explorar o no trobades</p>	<p><i>Huascas</i></p>
<p>Oferides en alguna ocasió que s'acaben descartant per no ser interessants o acceptats per les consumidores</p>	<p><i>Pak choi</i></p>
<p>D'interès per al comerç o grup de consum encara sense explorar, d'importació (fora de Catalunya i d'Espanya)</p>	<p>Alvocat <i>Azuki</i> <i>Bissap</i> <i>Chayote</i> Cúrcuma Gingebre Iuca Mango Quinoa Sèsam <i>Wasabi</i> Xia</p>

Claus interpretatives de la taula 2

La taula recull aquells aliments frescos produïts localment i comercialitzats en les botigues d'alimentació ecològica, mercats de pagès o grups de consum consultats:

- » a la primera columna, aquells que s'estan oferint amb regularitat en almenys un d'aquests espais;
- » a la segona, aquells que s'han ofert puntualment perquè els ha demanat alguna sòcia o consumidora però no s'ha consolidat l'oferta;
- » a la tercera, aquells que en alguna ocasió ha demanat una clienta o consumidora però no han estat explorats entre els proveïdors o, si s'han cercat no s'han trobat seguint els criteris del comerç o del grup de consum;
- » a la quarta, aquells que en alguna ocasió s'han ofert a proposta del pagès o del comerç, però que han estat descartats perquè no han tingut èxit o acceptació entre les consumidoras;
- » per últim, es recullen aquells aliments pels quals hi ha un interès comercial o s'ha identificat un potencial mercat però no s'ha explorat, o bé els seus proveïdors no l'oferien de proximitat, tot i que alguns es cultiven a Catalunya.

Comerços ecològics i de proximitat, a Barcelona, oferint alguns aliments procedents de sistemes i cultures alimentàries diverses produïts localment:

- » **L'Economat Social, a Sants.**
- » **Botiga agroecològica i cooperativa de consum Keras Buti, a la Marina**
- » **Botiga Eco d'Aquí, a Gràcia.**
- » **Mercat de la terra Slow Food - Parc de les Tres Xemeneies, al Poble Sec.**

5.2. Els criteris de comercialització i la influència de la cultura alimentària de les sòcies i consumidores

Per aquest sector del comerç, **s'han buscat iniciatives agroecològiques i cooperatives liderades per persones migrades però, a diferència del sector primari o de la restauració, no s'ha identificat cap.** A les iniciatives comercials consultades (distribuïdora, mercats de pagès i botigues ecològiques), el perfil sociològic de les persones que hi formen part és molt homogeni, i la representació de persones migrades i d'orígens diversos entre les treballadores, les sòcies i les consumidores és molt baixa. En concret, no tenen cap representació com a sòcies impulsores i només en dos casos hi són com a treballadores contractades per a feines logístiques. Per al cas dels grups de consum, que veurem més endavant, la representació també és molt baixa.

Aquesta homogeneïtat dels perfils de les impulsores i sòcies cooperativistes s'assenyala com una feblesa dels projectes. Totes les iniciatives han identificat i es preocupen per les dificultats que existeixen a l'hora de sortir dels cercles socials ja sensibilitzats i arribar a un públic

”

Jo estic buscant chayote per introduir-lo als menjadors escolars i a la botiga. No me l'estan demanant però m'agradaria trobar-lo ecològic per oferir-lo, per substituir la patata o el carbassó, però si l'aconsegueixo, em costarà uns anys introduir-lo. És molt interessant perquè té un índex glucèmic baix i va molt bé pels diabètics. Els xinesos també mengen una verdura magnífica que m'agradaria que es cultivés, per donar varietat a l'oferta (Marcos, Espanya, distribuïdor d'alimentació ecològica).

amb cultures alimentàries i situacions socioeconòmiques diverses, així com el potencial que això tindria per diversificar els propis col·lectius i l'oferta d'aliments. En aquest sentit, s'han mencionat diferents inconvenients a l'hora d'abordar el repte d'ampliar l'oferta a partir d'aliments de sistemes i cultures agroalimentàries diverses, així com d'observar el perfil de les seves sòcies i consumidores i escoltar les necessitats dels diferents tipus de dietes.

En primer lloc, **la majoria d'iniciatives coincideix en què la pròpia oferta d'aliments frescos es veu** limitada per la varietat que ofereix la petita pagesia agroecològica de proximitat amb la qual treballen, a conseqüència dels inconvenients comentats al capítol anterior.

”

El que passa és que ara mateix al camp es produeixen uns aliments i els aliments vinculats als agroecosistemes migrants no estan al camp. Per això es va fer algun intent de cultivar alguns picants en jardineres, hem fet tallers de cuina per intercanviar receptes i ara fa poc hem començat un projecte experimental de producció de varietats al lòctones al camp (Ruth, Catalunya, sòcia de cooperativa de consum).

Hem fet algun intent d'aconseguir verdures que nosaltres no consumim però que es comencen a trobar en algunes botigues pel Raval. Però no hem tingut demandes i de totes maneres els nostres pagesos no ens ofereixen els productes que ens agradaria a nivell de diversitat. Tenim problemes fins i tot per aconseguir varietat de tomàquets, de patates, de carbassons... Una alimentació molt avorrida (Albert, soci de cooperativa de consum).



En segon lloc, s'identifica com una feblesa estructural l'**homogeneïtat de perfils sociodemogràfics i de cultures alimentàries de les consumidores**, tant als grups de consum com als mercats de pagès i a les botigues ecològiques, on predominen preferències alimentàries poc diverses:

» En el cas del **mercat de pagès i les botigues d'alimentació ecològica**, s'assenyala una molt baixa representació de consumidores amb aquest perfil, principalment de procedència asiàtica i llatinoamericana, sobretot en comparació amb la participació de persones procedents de països de la Unió Europea i en contrast amb la rellevant presència de població migrada als barris on estan ubicats.

» Respecte als **grups de consum agroecològic**, hi formen part algunes persones migrades i d'orígens diversos amb una baixa representació: al voltant de tres unitats de consum de quaranta-quatre, de Llatinoamèrica i Àsia, en un dels casos; i una unitat de consum d'entre vint, de Llatinoamèrica, en un altre.

» En canvi, en les **xarxes de suport, bancs d'aliments o botigues vinculades a projectes de garantia alimentària**, a través de les quals s'accedeix a cistelles i aliments agroecològics, la representació s'inverteix i les persones migrades passen a ser una majoria.

Les persones que lideren aquestes iniciatives assenyalen que aquesta homogeneïtat dins dels propis col·lectius de consumidores o entre les consumidores habituals dels comerços és un limitant de l'oferta i també de la motivació que es podria traslladar als productors, el que a la vegada està contribuint a que aquests espais de proveïment alimentari no siguin atractius per a persones migrades i amb cultures alimentàries diverses.

Algunes d'elles ja han reflexionat sobre les **barreres existents a l'hora d'arribar a aquest sector de la població** i apunten que, a banda dels factors intrínsecament econòmics, aquestes també es relacionen amb **factors socio-culturals** d'exclusió, com el nivell d'estudis, la condició de classe i la diversitat cultural i lingüística, que limiten les possibilitats d'accés a la informació, així com a entorns i opcions de consum alternatius. Però també s'ha identificat una falta de voluntat transformadora per part de l'administració pública que no està donant el suport necessari als projectes que intenten abordar aquesta problemàtica.. En definitiva, es tracta de factors implicats en dinàmiques estructurals de segregació.

Les entrevistes amb consumidores (capítol 3) han revelat que aquesta absència no es pot entendre com a fruit d'un desinterès per una alimentació sostenible i saludable o pels productes de pagès i de proximitat, o una diferència en els valors que s'associen a l'alimentació. Això ens porta a **qüestionar-nos sobre les formes en què es comunica l'existència d'aquestes opcions de consum o amb la manca de referents** (persones, aliments, símbols, llengua, funcionament, formes de participació) amb els quals sentir-se identificades; també sobre els motius pels quals no se senten interpel·lades a participar en aquests espais o per què el funcionament no s'adequa a determinades realitats familiars i laborals.

En els casos on sí que hi ha presència i participació de persones migrades que fan demandes específiques d'aliments, es reconeix una **falta generalitzada de consciència sobre la necessitat de consultar i escoltar preferències o necessitats alimentàries diverses**. Els participants expliquen que quan han fet demandes, participat en debats o fet intents de comandes de determinats aliments, no sempre s'ha pogut donar resposta per manca de proveïdors adequats o la seva gestió ha estat complexa, ja que les opcions disponibles eren incompatibles amb els criteris de comercialització o consum d'aquests espais o col·lectius, en particular amb el de proximitat i el de producció ecològica certificada. No obstant, i en particular per al cas dels grups de consum i les botigues ecològiques, sabem que per a altres productes aquests criteris es flexibilitzen, sempre que provinguin del comerç just. El debat s'acostuma a obrir per a productes que són tendència nutricional i gastronòmica, o habituals en les cultures alimentàries de les persones no migrades, com és el cas dels plàtans, l'alvocat, el cacau o el cafè, per posar alguns exemples; però hi ha un cert rebuig a obrir-lo per a **varietats al·lòctones i amb una baixa demanda. Aquest és motiu suficient per desmotivar la cerca i l'existència d'alternatives** de proximitat, ecològiques i justes, contribuint a la invisibilització d'aquesta necessitat.

D'una altra banda, l'escàs volum que representen els aliments demanats per les persones migrades dintre dels grups de consum, a les botigues o als mercats, associat a una escassa presència de persones migrades i amb cultures alimentàries diverses, **limita la possibilitat de fer comanda en no arribar al mínim establert pel proveïdor**. O

per una qüestió logística, ja que es prioritzen proveïdors que ofereixen diversitat de producte. És per això que algunes persones consumidores consultades s'han trobat amb poca capacitat per influir en l'oferta d'aliments dels grups de consum o botigues ecològiques.

”

Amb els plàtans sí que vam arribar a consens en assemblea perquè hi havia moltes famílies amb criatures i vam decidir comprar els de Canàries que són els més propers. Els proveïdors són de confiança, però és un cas molt excepcional, no ho fariem amb un altre producte que vingués per exemple de Turquia o del Marroc, ens genera moltes incoherències. Tot i que després la gent no ho compra a la cooperativa i ho compra fora... (Ernesto, Espanya, soci de cooperativa de consum).

”

Les persones migrades no se'n apropren. Si els llatinoamericans vinguessin podríem cultivar i tenir un altre tipus de verdures que ells consumeixen. Des del punt de vista dels pagesos sempre és interessant per la diversificació. El problema és que poden tenir el producte però no tenen el mercat perquè els consumidors de productes ecològics no som els que consumiríem això. No hem generat la connexió amb les persones migrades, o no veuen la necessitat pel motiu que sigui, o no senten que formen part d'aquests espais. A veure si trobem alguna manera que trenqui amb aquesta dinàmica (Albert, soci de cooperativa de consum).



”

El fet que només treballem amb gent que ens pugui fer factura i que vulguem certificat i potenciar la producció ecològica, ens limita els proveïdors. Així que no tenim molta varietat. Tret que anem a parar a productes de comerç just, que és on tenim el marge. No és ecològic, o sí, però en ser comerç just li posem un altre valor. Els productes exòtics que nosaltres consumim els anem a buscar sempre al comerç just: xocolata, cafè, tes i espècies, però també s'han demanat algun cop quinoa, alvocat i mango. Havíem intentat buscar gíngebre de proximitat, que podria ser una cosa interessant. O wasabi, que sabem que algú havia fet algun intent. El problema és que comercialment no resultava i no hem trobat resposta (Albert, soci de cooperativa de consum).

Pot ser que tingui a veure la ideologia, pot ser que tingui a veure amb l'organització, que és una miqueta particular, cal reconèixer-ho... i pot ser l'estat econòmic de la persona, el preu és el que és... i la gent en teoria s'ha d'apuntar per a consumir (Ernesto, Espanya, soci de cooperativa de consum).





Per a demanar quelcom nou s'ha d'arribar a un mínim, i això és difícil perquè som pocs els que volem determinats productes, i si no hi ha més oferta és perquè no passen els criteris agroecològics. És difícil que es compleixin tots sempre. Tot i que l'ecològic s'ha de complir i el criteri de proximitat és el que a vegades es sacrifica (Julieta, Mèxic, sòcia de cooperativa de consum).

Nosaltres, com a cooperativa, no tenim un volum de consum prou gran com per a assegurar-li a un pagès que s'arrisqui, comprar-li tota la producció i que li surti a compte. A un altre nivell, hi ha gent que ho ha intentat amb botigues, que volen tenir suficient nivell de consum per a ajudar al fet que els pagesos tinguin la possibilitat d'arriscar-se, perquè li assegures la producció, que surti com surti li compres. A la nostra escala no és possible. A nivell de consum organitzat no ho aconseguim, no és un bon camp d'experimentació, les cooperatives. No som un mercat prou potent com per a canviar dinàmiques d'un productor (Ernesto, Espanya, soci de cooperativa de consum).

Una cosa que tenim és que som assemblearis, això vol dir que d'entrada no hi ha res absolut i que tot és relatiu i que tot es pot discutir, parlar i replantejar (Ernesto, Espanya, soci de cooperativa de consum).

Aquesta situació és **rellevant als grups de consum**, habitualment de tamanys reduïts i amb una **limitada capacitat i/o voluntat de creixement** en quant al nombre i diversitat d'unitats de consum, el que resulta en comandes poc variades en producte i moderades en volum. Aquestes condicions no afavoreixen o motiven l'experimentació a l'hort del pagès proveïdor amb espècies i varietats al·lòctones, per no tenir assegurada la inversió, coincidint amb el que va declarar la petita pagesia agroecològica (capítol 4). Es dona aquí una dinàmica enfrontada: alguns productors tenen produccions que no poden col·locar per falta de compradores interessades, el que implica un fre a l'experimentació; i des de les sòcies dels grup de consum, es demanen alguns productes que els productors no s'animen a cultivar donat el baix volum que representen.

5.3. Els canals curts de comercialització: una oportunitat pel Dret a l'alimentació culturalment adequada

Els projectes i empreses que donen vida als canals curts de comercialització són una **peça clau de l'engranatge alimentari agroecològic i els valors que els defineixen són una oportunitat** per al repte de produir i comercialitzar localment aliments frescos i processats procedents de sistemes i cultures alimentàries diverses. Tot i els inconvenients descrits a l'apartat anterior, la venda directa, els grups de consum, els mercats de pagès, les botigues i distribuïdores, tenen un gran potencial per a fer-los accessibles a les comunitats migrades a través d'una oferta agroecològica, gràcies als següents factors:

» Pels principis que segueixen, entre els quals l'**escolta de necessitats, la participació i la capacitat de diàleg i debat** entre sòcies i consumidores. Aquests valors poden motivar la cerca de proveïdors i la flexibilització de criteris per tal d'incorporar nous productes demandats per persones amb cultures alimentàries diverses. I bé poden ser proveïdors que donin prioritat al criteri de proximitat per tal de recolzar iniciatives locals i també fomentar-ne de noves; o bé que treballin amb producte de comerç just als països i comunitats productores.

De fet, sobretot a les botigues d'alimentació ecològica, s'ofereixen aliments frescos i processats introduïts des d'altres sistemes agroalimentaris europeus o del Sud Global, uns ja considerats tradicionals i d'altres recentment acceptats i reclamats per la població autòctona, que s'importen perquè és l'única forma d'aconseguir-los, o perquè és l'única opció, o la més barata, amb certificació ecològica o de comerç just. Alguns exemples identificats: cacau, cafè, sucre de canya, quinoa, llet de coco o de soja, azukis, soja texturitzada, xucrut, guacamole, hummus, dàtils, sèsam, xia, gingebre i begudes a base de gingebre, cúrcuma, kombucha, tahin, tamarí, miso, espècies, oli de coco i, fins i tot, blat de moro o panses. Habitualment arriben des de països amb una trajectòria més llarga en la producció ecològica, com Alemanya i França, però també des d'altres com Ucraïna, Equador, Àustria, Itàlia, Argentina, Índia, Xina, Paraguai, Perú, Turquia o Tunísia.

» Pel fet que siguin espais on es garanteix la traçabilitat dels productes, és a dir permeten al consumidor identificar ràpidament l'origen, la qualitat i si està produït en condicions laborals justes.

”

Quan fem comanda als proveïdors, intentem no sortir-nos del continent. Quan s'acaba l'alvocat de Màlaga, ja no en demanem. L'única cosa que comprem fora d'Espanya és el gingebre i la cúrcuma, i em fa pena perquè em sembla que no hi ha alternativa, tot ve de fora. I els elaborats venen d'Alemanya però la procedència de les seves matèries primeres és de tot arreu: cacauets de Turquia, llavors de gira-sol de Rússia o coses que venen de la Xina (Pedro, Espanya, soci i treballador de botiga ecològica).



» Perquè són el **nexe entre la petita pagesia i les elaboradores, d'una banda, i les consumidores de l'altra**. Junt amb els espais de transformació i elaboració culinària (capítol 6), són canal de comunicació de les necessitats, propostes i experiències d'unes i d'altres. Aquesta posició i el rol que ocupen, ja està motivant en alguns casos l'experimentació al camp i, fins i tot, la co-planificació de cultius al·lòctons per garantir la seva comercialització. Però assenyalen estar massa supeditats a les condicions en què treballa la petita pagesia i a l'homogeneïtat dels perfils de les consumidores

» Per la **xarxa creada entre les consumidores i sòcies**, i també amb el veïnat, així com per l'acció pedagògica que fan, que facilitaria difondre àmplia i ràpidament informació sobre les noves varietats al·lòctones, la seva temporalitat i disponibilitat, propietats i usos.

»

Avaluar la demanda de productes per planificar cultius i diversificar la producció local, seria una passada. Si els assegures un compromís, se li podria dir als productors que ens agradaria provar tal cosa o que hi ha tal demanda. Que hi hagi una comunicació. Seria molt potent (Núria, sòcia de supermercat cooperatiu).

Som una agrobotiga perquè el client sap qui està produint, les verdures tenen nom propi i ofereixes producte de proximitat. No ho hem fet encara però ens agradaria posar una foto del pagès amb el que treballem (Pedro, Espanya, soci i treballador de botiga ecològica).

» Perquè existeix una **consciència de la necessitat d'ampliar i diversificar el públic consumidor** i la base social d'aquestes iniciatives. En alguns casos, ja s'ha començat a reflexionar i dissenyar estratègies enfocades en aquesta línia.

»

La noció de comunitat és central i té un potencial enorme des del punt de vista de compartir-nos informació sobre els aliments, les receptes que pots fer, les virtuts que tenen, intercanviar formes de cuinar, etc. (Núria, sòcia de supermercat cooperatiu).

Una de les coses que hem pensat i debatut bastant és que no tot sigui ecològic. Perquè hi ha petits productors als quals els costa molt la certificació i seria una manera d'ajudar-los a certificar-se si volen (Núria, sòcia de supermercat cooperatiu).

El pagès amb el que treballem va començar a cultivar en funció de les nostres necessitats. Tenim un client japonès que buscava la carbassa potimarron, perquè es veu que al Japó són molt bones les carbasses, i la cacauet, que és la varietat més típica aquí, no li sabia a res. Va començar a produir-la i estem intentant donar-li sortida. També col·laborem amb una noia japonesa que fa kimchi amb productes locals. Li vam oferir les verdures del nostre pagès al preu que el comprem nosaltres i després venem els kimchis aquí (Pedro, Espanya, soci i treballador de botiga ecològica).

”

Si el nostre productor estigués cultivant un producte d'un altre origen i el podem tenir a la botiga, intentariem donar-li un lloc destacat o promoure'l circulant receptes entre les sòcies, com hem fet amb altres productes. Un cop al mes, organitzem un tastet d'algun producte fresc. Uns socis pensen una recepta, la preparen i la resta venen a tastar. Després regalem la recepta i si el producte és el fonoll, regalem un bulb de fonoll. Ho fem amb productes que són una mica especials o la gent no coneix tant, per promocionar-los. Ho decidim entre les sòcies treballadores però sempre que haguem detectat abans un interès. Fem un assaig-error i veiem si funciona (Jordi, Catalunya, soci i treballador de botiga ecològica).

”

Al Poble sec hi ha una comunitat europea considerable, especialment d'origen italià, que pot rondar el 20% de la clientela del mercat. Ells sí han fet demandes específiques, com el cavolo nero, el fonoll, la carbassa de serp o el tenerumi. Són coses que avui es venen en el mercat perquè els pagesos es van animar a cultivar (Marina, Itàlia, impulsora de mercat de pagès).

L'objectiu principal de la cooperativa sempre ha estat popularitzar, fer accessible una alimentació agroecològica, saludable i de proximitat a la majoria de la població, que no sigui un privilegi per a ningú. Ara estem parlant sobre com arribar a diferents col·lectius. Una proposta és reduir la quota de sòcia, per exemple. També volem fer tallers formatius en escoles, a través de les AFA's i en col·laboració amb serveis socials (Núria, sòcia de supermercat cooperatiu).

EcoCentral: el rol del distribuïdor d'alimentació agroecològica i de proximitat

La relació directa que estableix EcoCentral amb la pagesia, els elaboradors i els menjadors escolars és una oportunitat per recollir les preferències alimentàries de l'alumnat i les seves famílies, i traslladar-les als productors. Cal tenir en compte que l'escola pública acull un alt percentatge d'alumnat amb cultures alimentàries diverses que tenen continuïtat a la llar però no tenen representació al menjador de l'escola.



”

La idea inicial del grup de consum era generar un espai que fos més enllà del consum: pensar l'alimentació, produir-la, sostenir les condicions materials de les persones per aconseguir els aliments, generar una comunitat i un espai per a pensar les pràctiques culturals. Era súper important que els preus fossin populars i que el tema monetari no fos un impediment per a tenir accés a l'aliment (Ruth, Catalunya, sòcia de cooperativa de consum).

”

Hem iniciat converses amb el centre cívic i el Pla d'Accollida perquè les persones migrades que són usuàries allà vinguin a fer una visita al mercat. Seria genial tenir, aquell dia, productes que els interessin. També ens agradaria organitzar uns tallers de cuina al mercat a partir de varietats al·lòctones que alguns pagesos estan cultivant, i convidar dones migrades que vulguin dirigir aquests tallers (Marina, Itàlia, coordinadora de mercat de pagès).



Un cas de bones pràctiques: FoodCoop, el Supermercat Cooperatiu

El supermercat FoodCoop està dissenyant, proposant i implementant accions i estratègies per a fomentar l'apropament de persones amb perfils i situacions socioeconòmiques diverses. Algunes mesures activades són:

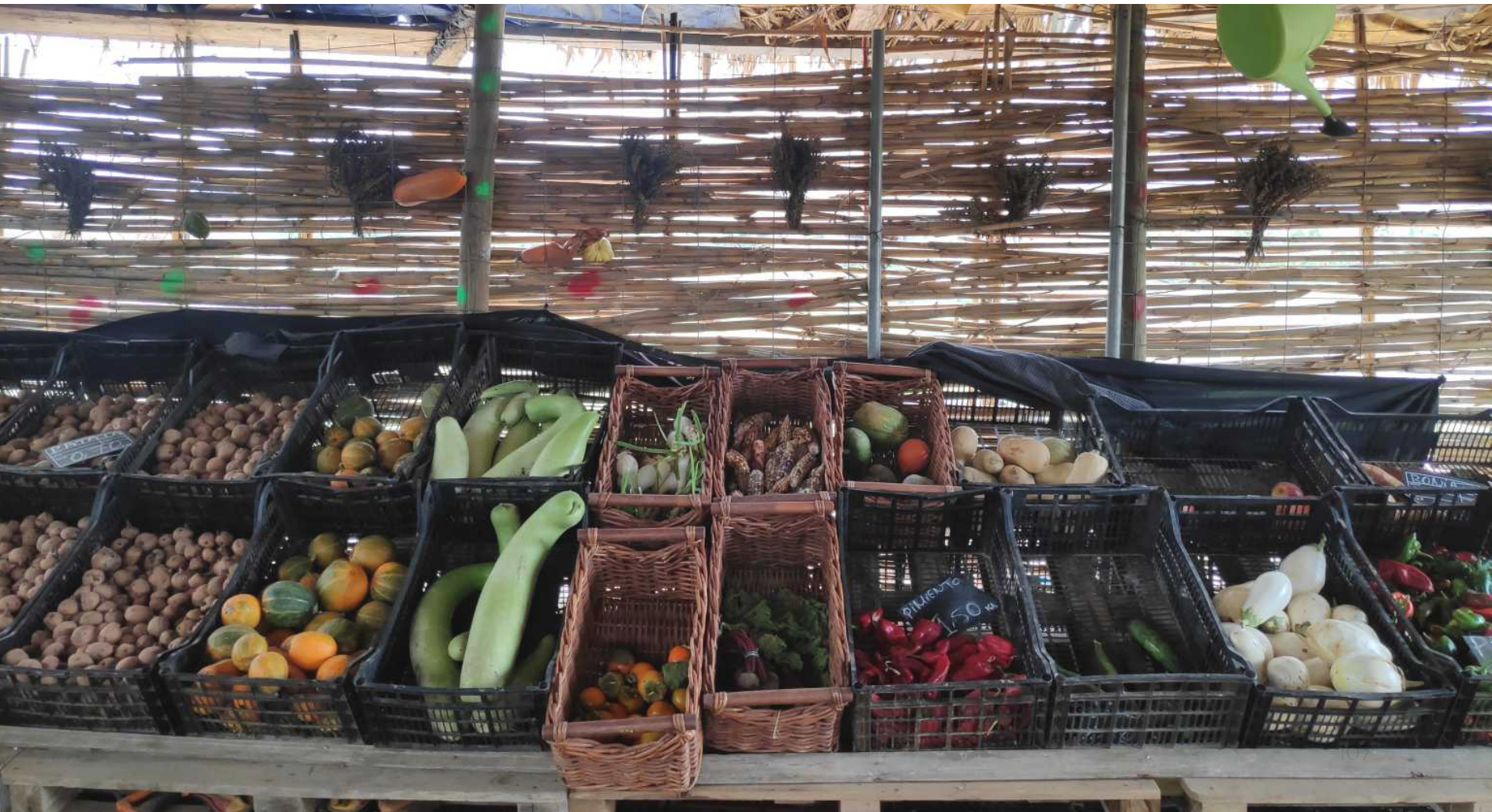
- Hores limitades de treball no remunerat per part de les sòcies amb la fi d'abaratir costos i promoure un consum assequible;
- Sensibilització entre la comunitat veïnal i les entitats locals per arribar a públics amb orígens, cultures alimentàries i situacions socioeconòmiques diverses;
- Subvenció de la quota anual a les persones que ho necessiten;
- Col·laboració amb serveis socials i l'administració pública.



5.4. Propostes per a fer dels canals curts de comercialització una eina d'inclusió en el comerç responsable i de proximitat

Junt amb les persones consultades s'han identificat una sèrie de reptes i pensat possibles accions a explorar per incidir en les esferes econòmica, ecològica, social i cultural actuant a diferents nivells: en l'àmbit laboral, en l'àmbit comercial i en el de la relació amb les consumidores. L'objectiu és treballar per eliminar les barreres econòmiques i socioculturals que dificulten l'accés de les persones migrades a espais de venda i consum d'aliments agroecològics, reflexionant i dissenyant mesures de les que siguin participats.

Existeix el consens sobre la **urgència de treballar per transformar els espais de proveïment i consum agroecològics en uns de més inclusius**: on cada vegada més persones amb orígens i trajectòries de vida diverses s'hi sentin identificades amb els aliments que s'ofereixen i amb les persones implicades o que hi treballen. On la capacitat d'elecció i decisió sobre l'alimentació de persones amb cultures alimentàries diverses sigui central i la diversitat d'aliments sigui una prioritat. Construir espais on es reforci la connexió entre el sector primari i la distribució d'aliments amb perspectiva intercultural, perquè les intencions, interessos i necessitats d'uns i altres enriqueixin les opcions de consum alimentari. En definitiva, promoure un model de distribució d'aliments popular, democràtic i antiracista.



Propostes per a diversificar l'oferta alimentària amb perspectiva intercultural

Aquestes propostes estan destinades a ampliar l'oferta alimentària amb criteris de diversitat i interculturalitat, és a dir incloent varietats al·lòctones de recent introducció per la població arribada d'altres territoris del món, en particular del Sud Global.

» **Generar espais de trobada i debat entre els diferents actors de la cadena alimentària agroecològica local per identificar possibilitats, dissenyar estratègies col·lectives i reforçar l'articulació entre elles.**

» **Donar suport explícit a les experimentacions amb varietats al·lòctones a partir de mecanismes que garanteixin la sortida de la collita o l'acollida d'excedents, per exemple establint contractes de compra-venda, donant suport a la difusió de la temporada de collita i diversificant els canals de comercialització (cistelles de grups de consum, botigues, obradors, restaurants, cuines comunitàries, etc.).**

» **Impulsar estudis de mercat, ampliar la base de dades de productors i elaboradors per obrir opcions de consum alimentari alineades amb cultures alimentàries diverses i flexibilitzar els criteris de comercialització.**

» **Sensibilitzar sobre la dimensió sociocultural i emocional de l'alimentació i l'impacte que té en la salut de les persones.**

» **Realitzar consultes a les sòcies, usuàries i clientes per recollir dades sobre condicions socioeconòmiques, cultures alimentàries, preferències, necessitats i nivell de satisfacció amb l'objectiu de dissenyar de manera participada l'oferta d'aliments.**

» **Crear registres de productes disponibles compartits entre proveïdors i comerços que continguin, per una banda, dades sobre l'origen, el productor o elaborador, per què és interessant a nivell agrícola i gastronòmic o nutricional, els usos i a quines cultures alimentàries pertany; i per l'altra banda, reculli la resposta, les opinions i les propostes de les consumidores.**

» **Dissenyar i implementar estratègies de divulgació de les característiques organolèptiques i els usos dels nous**

productes per afavorir la seva divulgació i acceptació, i consolidar una oferta alimentària progressivament més variada:

» **Proporcionant receptes de cuina i informació sobre les seves propietats organolèptiques, nutricionals i sobre el seu context cultural.**

» **Donant una ubicació destacada dins l'espai als productes introduïts.**

» **Celebrant jornades i tallers de degustació de nous productes amb la proposta de persones amb cultures alimentàries diverses.**

Propostes per a diversificar les bases socials de les iniciatives comercials i de consum agroecològiques

Aquestes propostes estan destinades a crear oportunitats laborals dignes per a persones migrades i racialitzades en el teixit comercial i de consum agroecològic i de l'ESS, el que pot acabar contribuint a la diversificació de l'oferta alimentària i del perfil de les consumidores i sòcies.

» **Transversalitzar criteris de diversitat, interculturalitat i antiracisme en tots els espais de participació i governança alimentària vinculats als canals curts de comercialització. Aquesta qüestió és clau per a la creació de referents amb els que identificar-se al llarg de la cadena alimentària i així apropar opcions de consum agroecològic a col·lectius amb dificultat d'accés per manca d'informació o de vincles previs. Per exemple:**

» **Dirigir les ofertes de treball a persones en situació de vulnerabilitat, en situació administrativa irregular i amb identitats alimentàries diverses.**

» **Subvencionar la quota de soci/a.**

» **Establir col·laboracions amb els serveis municipals i amb menjadors socials i escolars.**

» **Obrir els grups de consum a persones amb situacions econòmiques i cultures alimentàries diverses.**

» Promoure la creació de grups de consum liderats per persones migrades o fomentar un creixement progressiu de la diversitat de perfils en els grups ja existents.

» Dissenyar imatges corporatives i publicitàries dels mercats de pagès, les botigues ecològiques i els grups de consum amb perspectiva intercultural i antiracista, on es representi la diversitat de consumidores i es doni visibilitat a les persones migrades i racialitzades que treballen al llarg de tota la cadena alimentària.

» Generar estructures laborals que posin al centre dels espais de producció i transferència de coneixement a les persones migrades: al camp, als comerços, als grups de consum, als restaurants, impartint formacions o xerrades informatives, etc.

» Dinamitzar l'economia dels barris amb perspectiva antiracista per fomentar iniciatives socioeconòmiques de persones migrades en el sector del comerç alimentari.

» Fomentar i donar a conèixer subvencions per a treball i formació, com l'ACOL, i programes d'inserció laboral en canals curts de comercialització.

» Promoure plans d'igualtat interseccionals destinats a fer inclusius els projectes i iniciatives socioeconòmiques del sector agroalimentari.

Propostes per a diversificar el perfil de les consumidores en les opcions de consum alimentari agroecològic

» Celebració de jornades populars, xerrades informatives i espais de diàleg periòdics, en col·laboració amb entitats del barri formades per persones migrades, sobre consum responsable, alimentació agroecològica (principis i valors, preus i costos, llocs i formes de proveïment) i economia social i solidària en clau intercultural i antiracista. Que serveixin per a apropar opcions de consum i recollir necessitats i propostes per tal de reduir les barreres per accedir-hi.

» Subvenció de la quota de sòcia consumidora en grups de consum i botigues.

» Incorporar la temàtica de l'alimentació agroecològica com a part dels aprenentatges i les pràctiques dels serveis socials municipals i entitats del tercer sector que treballen per a l'inclusió social als barris.

» Obrir nous canals i dissenyar campanyes de comunicació per difondre la disponibilitat de les varietats al·lòctones durant la seva temporada. A la vegada que es dona suport a la petita pagesia agroecològica que està innovant.

» Dissenyar imatges i elements gràfics a les botigues que representin la diversitat del veïnat i siguin intel·ligibles per a diferents idiomes i cultures.

» Impulsar estudis per conèixer la composició sociocultural de les consumidores (edat, gènere, origen, cultura alimentària, ...) i identificar els buits de representació de diferents col·lectius i cultures alimentàries presents a Barcelona.

» Organitzar activitats lúdico-festives als barris al voltant dels drets culturals i del dret a l'alimentació, en cooperació entre diferents entitats i col·lectius.

**6. *No ens ho podem
permetre: autoocupació,
cuina agroecològica i
diversitat a l'ESS***

L'oferta gastronòmica de Barcelona es defineix per una gran diversitat d'establiments que ofereixen cuines més o menys desconegudes i explorades. En les darreres dècades, s'ha donat una emergència i multiplicació del que s'ha categoritzat com "cuines ètniques" en el sector de la restauració. Fruit d'un procés de gastronomització i exotització de cultures alimentàries més o menys allunyades dels patrons alimentaris europeus blancs, aquestes cuines s'han encorsetat en les delimitacions dels estats-nació, en lloc de comprendre's vinculades a agroecosistemes i pobles d'arreu del món. Aquest fenomen ha tendit a **essencialitzar i simplificar cuines i sabors, i sobretot a desdibuixar la diversitat culinària** que hi ha a l'interior de cada territori al llarg dels diferents continents. Per això, el que arriba cada vegada amb més intensitat són productes de masses, plats i receptes llençats per la indústria alimentària, amb molta descontextualització, molts filtres i adaptacions als "gustos locals" de la població europea blanca. Menys coneguts són els **actes de resistència i reproducció de pràctiques socials i culturals agroalimentàries que combaten el capitalisme, el racisme i el patriarcat** a les hortes, a les cuines i a taula, i que intenten compartir una mirada més profunda i complexa de l'alimentació i la cuina.

Entre aquestes opcions gastronòmiques a l'abast, que ofereixen preparacions arribades de molts i diversos indrets del món, què sabem dels ingredients que es fan servir? Quines possibilitats tenen d'oferir producte de proximitat? Què sabem de les persones que treballen darrere l'obrador, la cuina o la barra? Quin paper transformador juguen o poden jugar des de l'economia social i solidària? En el sector de la transformació alimentària, la cuina comunitària i la restauració ens hem centrat en dos àmbits: **principis i objectius dels projectes gastronòmics migrants, i els criteris i dificultats a l'hora de confeccionar una oferta gastronòmica desitjada i responsable.**

6.1. Al peu dels fogons: la cuina com a projecte de resistència migrant

En aquest sector, han estat consultades nou iniciatives socioeconòmiques de cuina comunitària, restauració i

càtering, de les quals cinc són cooperatives, que fan part del teixit d'economia social i solidària del Districte de Sants-Montjuïc i de Barcelona. S'han prioritzat projectes d'autoocupació i d'inserció laboral formats i liderats, parcial o totalment, per persones migrades, racialitzades i d'origens diversos, no obstant les iniciatives amb aquest perfil de treballadores representen un percentatge baix dintre del món cooperatiu de l'ESS.

Entre les persones que fan part d'aquests col·lectius, existeix una consciència generalitzada sobre l'oportunitat laboral i de vida que representa formar part d'un projecte culinari cooperatiu o comunitari. Aquí radiquen les diverses **motivacions** manifestades a l'hora d'impulsar aquest tipus de projectes, però també una sèrie de **dificultats** associades, que desenvolupem a continuació amb l'objectiu de donar a conèixer les seves realitats:

» **Crear projectes gastronòmics d'autoocupació cooperatius i comunitaris basats en el suport mutu i la solidaritat, que garanteixin condicions** laborals dignes, remuneracions justes i equitatives, i l'horitzontalitat en la realització de tasques i en la presa de decisions. Partint de principis antiracistes i feministes, el propòsit és fer valdre un projecte que ofereix un servei que rebutja sostenir-se en **pràctiques i actituds discriminatòries**, ja sigui d'explotació laboral, racistes, masclistes o de qualsevol altre tipus, habituals en empreses del sector de la restauració capitalistes. Una de les principals amenaces identificades a l'hora de tirar endavant els projectes és la dificultat per combatre aquestes pràctiques i la facilitat amb què s'hi pot caure.

”

Aquí tot es passa per vots, hi ha una responsabilitat horitzontal, no piramidal, i és una cosa que és súper difícil a l'hostaleria però intentem buscar un model que realment ens identifiqui. Encara anem trobant com fer-ho, no és fàcil (Fatou, Senegal, soci de cooperativa de restauració).

””

Volem desmuntar l'esquema rígid de l'hostaleria per a crear un treball digne, però no és que des del principi puguis dir que tens privilegis. Estem treballant en això i augmentant els nostres drets, però almenys estic creant un projecte de restauració on no hi ha un cap que t'explota, sino que trenca amb tot això (Silvia, Itàlia, cambrera a un restaurant cooperatiu).

Per fer-ho, es posa consciència en la necessitat de generar **oportunitats laborals empoderadores i transformadores per a persones que pateixen algun tipus de discriminació o situació d'exclusió social**: persones migrades i racialitzades, dones, persones LGTBIQ+, persones grans, aturades o altres condicions i expressions no normatives i que el sistema socioeconòmic expulsa cap als marges. Totes les iniciatives consultades contempen **criteris inclusius a l'hora de seleccionar les seves sòcies i treballadores** i, concretament, quatre de les iniciatives integren plans d'inserció laboral impulsats per i dirigits a persones migrades a l'atur i en situació administrativa irregular, o a dones en situació de vulnerabilització.

Em van posar en contacte amb el càterring perquè allà em podien ajudar a arreglar els papers. Des de llavors, no he deixat d'anar a les assemblees, estic contenta. Tots aquests projectes són amb la fi no de solucionar-te els problemes sinó d'ensenyar-te a defensar-te i guanyar-te la vida. El simple fet de ser dones ens posa en una situació de poques oportunitats, de quasi nuls drets, i si a això li afegim l'edat, toca defensar-se (Sandra, Colòmbia, cuinera de càterring).

””

El curs de cuina està pensat per a lliurar algun tipus de qualificació que els permeti entrar al mercat laboral, més que per ensenyar un ofici, perquè les dones que venen ja tenen coneixements previs dels seus països d'origen (Sonia, Xile, sòcia de cooperativa de dones migrants amb servei de càterring).

Un dels nostres objectius és fer inserció laboral, formar a gent i crear molts llocs de treball. Prioritzarem sempre gent migrant i racialitzada. Com a immigrants no tenim cap plataforma en aquest àmbit, totes són entitats d'aquí i ens convertim en els seus productes. La idea és trençar amb això i fer una cosa nova perquè nosaltres, com a migrants, podem ser nosaltres mateixos un factor de canvi cap a les nostres necessitats (Fatou, Senegal, soci de cooperativa de restauració).

Projectes culinaris cooperatius o comunitaris impulsats i liderats per persones migrades a Barcelona

- **Abarka** - càterring i restaurant cooperatiu
- **Saberes y Sabores** - càterring de Sindillar, Sindicat de Treballadores de la llar
- **Mujeres pa'lante** - càterring cooperatiu
- **Diomcoop** - càterring cooperatiu
- **Mescladís** - restaurant i escola de cuina
- **Kantina migrante** - càterring
- **La Raíz** - Bar cooperatiu
- **Menjador popular Los placeres de los jueves**, Associació Cultural Ollin Kaos.

Altres projectes alimentaris comunitaris i/o d'inserció sociolaboral on treballen o participen persones migrades i racialitzades:

- **Menjador de La Base** - Ateneu Cooperatiu
- **La suculenta:** menjador comunitari i popular de la Cooperativa Keras Buti.
- **Cuina comunitària del Casal Ca l'Isidret,** al Districte de Sant Martí (Barcelona).
- **Food relations,** un projecte d'ABD i la Fundació Espigoladors.
- **Es-imperfect,** Obrador de la Fundació Espigoladors.

Nosaltres no som una empresa de càtering que té grans instal·lacions i comoditats. Les companyes transportaven a pols el carro de la compra i anaven amb les olles d'arròs pel carrer. Ara tenim un espai que ens van cedir i una cuina instal·lada però això va sorgir a les seves cuines, en condicions molt precàries. Quan ens criden per a un càtering, tot això no ho saben. Pel fet de ser una entitat social no hem d'estar pidolant, el treball té un valor. Volen un menú de sis euros per persona, amb primer, segon i postres. A més que ho portis, ho muntis i ho desmuntis... Tot això és temps de les companyes, no només és cuinar (Sonia, Xile, sòcia de cooperativa de dones migrants amb servei de càtering).

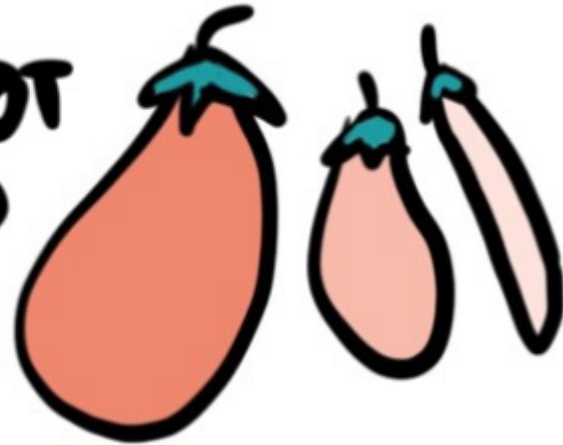
Ara hem aconseguit que ens cedeixin un espai que és compartit. Tenim la dificultat que les comandes han de ser amb més antelació perquè necessitem reservar l'espai a la cuina per preparar-ho tot (Sandra, Colòmbia, cuinera a un càtering).

Treballar per aquestes oportunitats té un esforç i un cost. Pràcticament tots els col·lectius consultats són relativament joves i es troben amb dificultats relacionades amb la **manca de recursos** (capital inicial, materials, espai físic i infraestructures adequades), amb processos llargs de creació i consolidació marcats per la situació de precarietat de les seves integrants.

» **Crear una oferta gastronòmica coherent amb les identitats i sensibilitats de les persones que formen part dels projectes,** activant i posant en valor els seus sabers, experiències i inquietuds. En aquest sentit, la cuina és pensada i sentida com un espai de realització personal i com una acció col·lectiva transformadora. La cuina feta per als altres es reivindica com una eina pedagògica que busca trencar estereotips racistes i colonialistes.

Ara estic a una feina on puc decidir quins productes vull vendre o no, tot el que cuino intento que sigui halal i s'identifiqui a mi. Darrere d'això, l'objectiu és promoure i visibilitzar les cultures dels pobles africans, parlar de la part positiva i concienciar a la gent que l'única cosa que es veu a Àfrica no és un nen petitó, prim, negret, mort de fam. El nostre objectiu és dir-vos que hi ha altres coses amb les quals "cultivar-se" de la cultura africana (Fatou, Senegal, soci de cooperativa de restauració).

desconeixement DIVERSITAT culinària



”

El menjador comunitari és un laboratori d'exploració del blat de moro, del xile, del tomàquet o del coriandre, tan prohibit com va ser per la Inquisició. La cuina mexicana té moltes influències, també de la cuina espanyola i àrab. Aquí pots aconseguir molts ingredients però molts altres no i per això vam començar a cultivar la milpa. No és un restaurant, és un anti-restaurant en tot cas: els socis poden entrar a la cuina, els menús estan molt pensats... És una manera de compartir-nos en comunitat (Valeria, Mèxic, impulsora de menjador popular).

Molta gent no acaba d'entendre que Àfrica no és un país, que volem fugir dels països i del discurs colonialista, trencar amb la imatge estereotipada d'Àfrica, i això implica saber i poder explicar quin poble o ètnia originària cuina determinats plats o quins productes utilitzen. Nosaltres anem creant plats i sensibilitzant, volem ensenyar que compartim moltes coses entre les ètnies dels Estats africans, perquè els ingredients i les receptes viatgen, i que també hi ha diferències (Idrissa, Catalunya-Senegal, soci de cooperativa de restauració).

6.2. L'oferta gastronòmica: criteris, dificultats i contradiccions

De manera paral·lela a la resta de capítols i sectors, s'ha buscat identificar si algun dels establiments i projectes consultats treballa amb ingredients al·lòctons produïts o elaborats localment, recollir-ne quins i en quines condicions es comercialitzen. Totes les iniciatives consultades compten entre els ingredients habituals amb aliments d'agroecosistemes i cultures alimentàries diverses d'arreu del món, fent de la **diversitat culinària una expressió identitària del projecte i de les persones que en formen part**. En la línia d'allò explicat a l'apartat anterior, totes donen a conèixer diverses cultures alimentàries, diferents maneres de cuinar i menjar, amb aliments d'orígens diversos que intenten reflectir el bagatge culinari de les persones que hi treballen o formen part dels projectes. Ja sigui a través de preparacions específiques de diferents regions del món (Àfrica, Abya Yala, Àsia...), com d'aquestes fusionades amb la cuina tradicional catalana i altres expressions culinàries actuals.

Alguns exemples de productes frescos d'ús més comú són: diferents varietats de pebrots picants, plàtan mascle, blat de moro, iuca, gíngebre, chayote, coriandre, diferents varietats de patates, herbes com les huascas o el huaca-

”

Un aliment que cuinem sovint és la nyàmera, ens arriba del Parc Agrari del Baix Llobregat. Aquí té mala reputació, però jo la coneixia ja al Brasil, la companya que és del Marroc també la coneix i el company de Costa d'Ivori també. La preparem de manera diferent. En aquesta cuina hi ha molta diversitat i molta llibertat. També és obrir la nevera i veure què hi ha (Gabriel, Brasil, cuiner a un menjador popular).

tay, hibiscus, baobab, okra, cacauet o nopal. No obstant, i tot i que l'oferta de productes d'agroecosistemes d'arreu al comerç convencional s'ha ampliat exponencialment en els darrers anys, es troben a faltar ingredients essencials i de qualitat en les receptes que es volen oferir. A excepció dels dos menjadors comunitaris consultats, que reben aliments d'hortes també comunitàries, cap de les iniciatives consultades coneixia o s'havia plantejat la possibilitat de disposar d'ingredients al·lòctons procedents de l'agricultura local i de projectes agroecològics per confectionar la seva oferta gastronòmica habitual. Hi ha un **desconeixement generalitzat sobre l'existència de proveïdors o pagesos que obrin la porta a aquesta possibilitat**. Així, concretament aquests aliments es compren a botigues d'alimentació del món, a supermercats, a grans distribuïdores d'aliments procedents d'agroecosistemes diversos, a petits productors locals en origen que després són importats a nivell particular i a través del comerç just. Aquest últim cas, es tracta d'un criteri que totes les iniciatives posaven en valor i que ve motivat principalment per una inexistent oferta local de determinats ingredients o bé per no tenir la qualitat desitjada, a la vegada que es dona suport a la petita pagesia del Sud Global.

Això posa en evidència la **necessitat de visibilitzar els projectes de la petita pagesia migrada local** i les seves motivacions, i connectar-les amb les necessitats dels projectes gastronòmics, especialment aquells que són migrants.

”

Tenim claríssim que l'hibiscus, aquí, no és igual. Amb el que portem del Senegal, que li comprem directament als pagesos, necessitem la meitat per a fer la mateixa quantitat de beguda, perquè és de millor qualitat, més fresc, tenyeix més, no porta sec tant de temps (Idrissa, Catalunya-Senegal, soci de cooperativa de restauració).

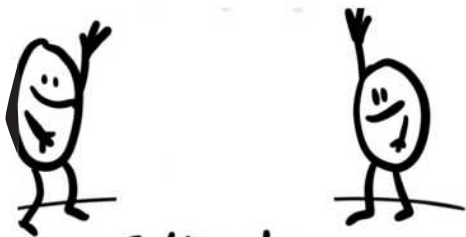
Ens agradaria conèixer opcions si n'hi ha, perquè és producte molt més fresc, de major qualitat, s'ajuda al productor i s'ajuda al fet que sigui més ecològic, i no estem intoxicant a la terra (Sandra, Colòmbia, cuinera a un càtering).



Entre les nou iniciatives consultades, només tres integren els criteris agroecològics com a principi fonamental del projecte, és a dir, feien servir aliments de temporada, de proximitat i ecològics certificats o de confiança en un percentatge majoritari dels ingredients emprats i, a més, descartaven totalment productes procedents de multinacionals, en particular les begudes, o la compra en grans cadenes de supermercat. Entre aquells ingredients que no seguien aquests criteris hi eren els al·lòctons.



Aquests ingredients més exòtics són els que acaben “pagant”, són els únics amb els que no fem un plantejament per a que siguin de proximitat ni ecològics (Rebeca, Catalunya, cambrera en menjador popular).



Falta de
CONTACTO
entre
ENTIDADES

De l'altra banda, els que no seguien criteris agroecològics mencionaven la dificultat de confeccionar menús amb receptes de cultures alimentàries del món a partir d'aliments de temporada i de proximitat per la manca de varietat adequada, és a dir d'ingredients essencials en les receptes que preparaven. En aquest sentit, la possibilitat de que productors agroecològics puguin proveir d'ingredients al·lòctons, en primer lloc, facilitaria una oferta gastronòmica coherent amb els objectius i cultures alimentàries de les persones que la preparen; i en segon lloc, podria motivar una transformació més global dels ingredients emprats. Caldria **obrir possibilitats de diàleg per a buscar estratègies comercials que puguin satisfer les necessitats d'ambdues parts.**



Tant de bo pogués haver-hi el producte que es troba a l'altre costat del món aquí, però com no hi ha, juguem per a crear noves elaboracions gastronòmiques que s'inspiren en cultures culinàries variades, fent servir alguns ingredients accessibles i substituint els que no es troben per uns altres de proximitat i elaborant nosaltres mateixos aquests sabors (Silvia, Itàlia, cambrera a un restaurant cooperatiu).

Iniciatives culinàries migrants amb producte de proximitat i de temporada:

- **La huerta de chispa:** producció i transformació artesanal d'aliments associats a les cultures alimentàries de Mèxic, com chiles i nopales en conserva.
- **Melow Sheng:** elaboració artesanal d'encurtits asiàtics a base d'ingredients de temporada produïts localment.
- **Puemuey:** producció de pebrots picants i elaboració artesanal de salses picants.
- **Pickles Natsumi:** pickles japonesos artesanals a base d'ingredients de temporada produïts localment.
- **La Vestale:** conserves artesanals i panificats a base d'ingredients de temporada produïts localment.

Tots aquests projectes van expressar tenir la consciència i la sensibilitat sobre la necessitat de transformar l'oferta alimentària per oferir opcions més responsables amb el territori. Uns criteris molt presents entre aquestes iniciatives a l'hora de decidir a qui i a on comprar són la **confiança i la solidaritat**, el que ha motivat algunes passes com la compra en comerços i projectes impulsats per persones migrades i el rebuig a grans cadenes de supermercat que se sustenten sobre l'explotació i el racisme.

”

He fet comparacions, i una patata ecològica és més rica i més sana que una normal. Per això ens agradaria comptar amb un llistat de proveïdors que poguessin complir amb els criteris que demana la clientela, i que ens puguin vendre en petites quantitats (Lola, Perú, cuinera de càtering).

Sempre anirem al proveïdor amb el que ens identifiquem. Si he de triar entre un que no és cooperativa i un altre que ho és, triaré la cooperativa. Si hi ha una cooperativa que és d'aquí i una altra que és migrant i té els productes que necessito, hi aniré a aquesta (Fatou, Senegal, soci de cooperativa de restauració).

No ens podem permetre ara mateix anar a la verduleries d'alimentació sostenible o a l'Economat, potser quan estiguem més estables, sí. Ara intentem anar a fruiteries de persones migrades perquè entenc lo difícil que és. Al Mercadona no compro, jo no donaré els meus diners a un home feixista i racista. Estem fent una transició, m'agradaria arribar a no comprar al super (Idrissa, Catalunya-Senegal, soci de cooperativa de restauració).

A banda de la falta de varietat desitjada, mencionada anteriorment, una altra dificultat associada a l'augment del percentatge d'aliments agroecològics, és la incompatibilitat entre el preu d'aquests aliments, sovint més alt -però més just- que el del comerç convencional, i la viabilitat econòmica actual dels projectes. En aquesta relació entra en joc el que la clientela està acostumada a pagar per menjar fora de casa o per la cuina externalitzada, habitualment menys del que realment costa. La transició cap a la creació d'una oferta basada en proveïdors amb criteris agroecològics és quelcom desitjat però es viu amb contradicció, incertesa i preocupació per la inversió que això suposaria. Si bé és un objectiu a mig termini, ja que han identificat un augment de les comandes amb criteris agroecològics, en l'actualitat es troben afrontant altres reptes que tenen a veure amb no reproduir dinàmiques d'explotació, precarització i jerarquització, molt habituals en el sector de la restauració, i construir dinàmiques basades en l'horitzontalitat i l'antiracisme. Per aquest motiu, sobretot els projectes més joves estan destinant la majoria d'esforços a consolidar-se com a iniciativa empresarial, postposant les possibilitats de transformació de l'oferta gastronòmica per falta de temps i dedicació a estudiar aquesta possibilitat. Això reflexa, d'una banda, la precarietat en la que es troben molts projectes gastronòmics, i de l'altra la desconexió amb la necessitat d'incorporar l'agroecologia i comprendre l'alimentació com una pràctica quotidiana i política que impacta en el territori. Però sobretot evidencia **el repte que tenen l'agroecologia i l'economia social i solidària de buscar estratègies per aliar-se** i buscar solucions plegades.

”

El client vol productes de temporada, ecològics i que estiguin a menys d'un quilòmetre. Costa molt que es donin els tres i que el menú tingui una mica de sentit. Parles amb els agricultors i et diuen que tenen faves i pèsols. El nostre equip està conformat per una dona, no pot pelar 5 kilos de faves o de pèsols per a un servei de trenta persones (Sonia, Xile, administradora de cooperativa de dones migrants amb servei de càtering).



Ens agradaria estar en contacte amb pagesos i que ens poguessin donar el que no poden vendre. Ara mateix, això és un projecte comunitari que no dona beneficis, a més ens trobem estalviant per arreglar la cuina i no ens podem permetre comprar-lis periòdicament (Lidia, Catalunya, cuinera a un menjador comunitari).

Comprar-ho tot ecològic és insostenible, no és viable econòmicament. Comprem la carn a una botiga halal i algunes coses a botigues del barri. La verdura de temporada es agroecològica però els ingredients que es fan servir més a diari, com la patata o la ceba, no. La idea és remar cap aquí, i molts productes ja ho són, però no és gens fàcil, tenim el preu molt ajustat (Rebeca, Catalunya, cambrera en menjador popular).

6.3. Reptes, oportunitats i propostes per a una cuina agroecològica i antiracista

Engagar una iniciativa de cuina i restauració comunitària o cooperativa és, en sí mateix, un repte complex d'assolir, com s'ha posat en evidència en els anteriors apartats. Que a més a més segueixi criteris agroecològics mentre es combat el racisme, la precarietat i el masclisme, ho és encara més. Com ja s'ha mencionat, part de les iniciatives consultades, en particular els càterings, han identificat un augment de les comandes de menús ecològics, de proximitat i de temporada, en certa mesura perquè una gran part de les comandes provenen del món social i cooperatiu.

En canvi, la desinformació o la dificultat per aconseguir algunes matèries primeres amb criteris de qualitat i de proximitat és una barrera, en particular d'aquells ingredients al·lòctons, tan frescos com processats, que sovint s'utilitzen en la preparació de receptes emmarcats en cultures alimentàries d'arreu del món. Si bé existeixen algunes connexions establertes entre productores, d'una banda, i elaboradores, càterings, restaurants, bars o menjadors, de l'altra, aquestes són escasses, sobretot en relació al desig manifestat per la majoria d'iniciatives gastronòmiques migrants consultades.

Consciència agroecològica per a la diversitat i la sostenibilitat econòmica

Una major consciència i demanda de menús agroecològics és una oportunitat que té el sector de la restauració a l'ESS per impulsar un servei més saludable, sostenible i transformador. Mentre, un dels principals reptes amb els que s'enfronta per elaborar una oferta gastronòmica que reivindica la diversitat de cultures alimentàries als barris i que, a la vegada, sigui econòmicament sostenible, és el d'aconseguir els aliments necessaris a través de la petita pagesia local i el comerç de proximitat.

Aliances establertes:

algunes iniciatives culinàries o elaboradores migrants ja han creat vincles comercials amb la petita pagesia i el comerç local, contribuint a enfortir els projectes agraris i oferint un producte que integra els valors de la diversitat, del gust per la qualitat i de la responsabilitat amb el territori. És possible que n'hi hagi més, però encara són simbòliques respecte a la xarxa que es podria teixir:

- **L'Horta l'Àfrica i Salsa Foc.**
- **Agrobotiga la Lleteria del Poble-sec i Pickles Natsumi.**
- **Cooperativa Keras Buti, EcoCentral i els menjadors escolars ecològics, a través del projecte El Conuco, al Parc Agrari del Baix Llobregat.**
- **Ebio Vegetal i Melow Sheng.**

Un altre dels reptes més assenyalats és **fer créixer l'autoocupació de persones migrades a través de projectes autogestionats i cooperatius de producció i transformació alimentària** a Catalunya. A banda de l'oportunitat socioeconòmica que això representa per a la comunitat migrada, es tracta d'una ocasió per afavorir una resposta adequada a les preferències de les persones amb cultures alimentàries diverses. Necessitem persones migrades, amb orígens i cultures diverses a tota la cadena alimentària, des de l'hort a la cuina d'un restaurant, que puguin cultivar, transformar, vendre o cuinar localment els aliments que els són identitaris, facilitant la reproducció i socialització dels seus coneixements i habilitats.

Si bé la lenta i complexa consolidació d'iniciatives cooperatives ha estat assenyalada com una feblesa, cal destacar el potencial que tenen els equips i projectes migrants d'aquest sector que s'estan consolidant sobre els fonaments del treball digne i cooperatiu, el suport mutu i la **valorització de la cuina com una eina de resistència popular i antiracista**. Aquests elements posen unes **bases imprescindibles per a transformar també l'oferta alimentària en una d'agroecològica i diversa**. De fet, al-



Directori de projectes pel Dret a una alimentació culturalment adequada: un mapa per connectar-nos.

En aquest [mapa interactiu](#) trobareu un directori d'iniciatives que treballen a diferents nivells i àmbits, i en el marc de l'ESS, per garantir el **Dret a una alimentació culturalment adequada**. Aquest directori sorgeix de la necessitat d'accedir a informació i recursos per donar sortida a la producció local d'hortalisses al·lòctones o bé per localitzar proveïdors que garanteixin els criteris agroecològics d'ingredients necessaris en cuines reivindicades per les diàspores. Per això, hi poden formar part tant petits pagesos i obradors, com grups de consum, agrobotigues, mercats, càterings, restaurants, menjadors i cuines comunitàries, o altres projectes agroalimentaris involucrats en garantir aquest dret.

★ **Vols participar del Directori?**

Envia un correu a appat@letnografica.org

gues persones entrevistades al llarg de tota la diagnosi, han assenyalat de manera espontània la dificultat d'accedir a una diversitat culinària de qualitat en el sector de la restauració, en relació tant als ingredients i a una cuina casolana, que no estigui feta per grans cadenes de menjar "ètnic" i de fast food, com a les condicions laborals de les persones migrades que hi treballen. És possible que aquesta manca d'opcions estigui relacionada amb menys oportunitats d'empreniment per a les persones migrades, i més barreres legals i econòmiques.

A continuació presentem una sèrie de propostes que pretenen fer front a dificultats recollides a la diagnosi, com per exemple: els lents i feixucs processos de consolidació basats en la governança democràtica; les dificultats per assumir el preu dels aliments agroecològics; la falta d'ingredients, per una banda, i la gestió de possibilitats davant l'oferta de temporada i de proximitat; la falta de consciència per part del consumidor final respecte les realitats dels projectes gastronòmics migrants i les característiques de l'oferta agroecològica.

Propostes per a la transformació de l'oferta gastronòmica

» **A**collida de la producció local d'espècies vegetals al·lòctones en obradors, per a la transformació i venda directa al consumidor final o a través del comerç i la restauració local. Els obradors emmarcats en l'ESS, o les empreses que formen part d'un obrador compartit, són actors clau per a ampliar les possibilitats d'aquests productes a través de la transformació alimentària. Sobretot perquè poden ajudar a garantir la comercialització de la producció a la petita pagesia, acollint excedents, cultius experimentals o productes amb característiques que no compleixen els criteris de venda com a producte fresc.

» **F**acilitar formació i acompanyament per a dissenyar ofertes gastronòmiques agroecològiques i potenciadores de la diversitat de cultures alimentàries:

- » Informació, contacte i **acompanyament per a l'enxarxament amb productors locals**, obrint possibilitats de diàleg per a buscar estratègies comercials satisfactòries per ambdues parts;
- » Elaboració de receptaris adaptats a l'alimentació

La transformació alimentària i els obradors: palanca comercial per a una alimentació diversa, responsable i sostenible

La transformació alimentària en obradors representa una oportunitat per a impulsar un mercat d'aliments alineat amb el Dret a l'alimentació culturalment adequada, ja que **ampliaria l'oferta de producte identitari local** entre les comunitats migrades. A més, contribuiria a:

- **Evitar el malbaratament alimentari;**
- **Donar suport a la petita pagesia, garantint la sortida comercial de la producció;**
- **La divulgació d'aquestes opcions de consum de proximitat i de temporada amb un valor afegit;**
- **Enfortir les seves economies diversificant l'activitat i les línies de productes a oferir amb criteris agroecològics i de diversitat.**

Obradors com el de la **Fundació Espigoladors**, amb la línia **Es-Imperfect**, que promouen la distribució solidària d'aliments i una garantia alimentària justa, i que compten amb un programa d'inserció laboral en el que sovint participen persones migrades, poden tenir un paper rellevant. Per aconseguir-ho, és necessari:

- **El contacte i l'articulació entre la petita pagesia local i aquests espais de transformació alimentària;**
- **Temps i finançament per a l'experimentació amb receptes adequades a les preferències culturals de les persones que les demanen;**
- **Els coneixements i habilitats de les persones migrades com a protagonistes d'aquests projectes.**

de temporada, començant amb percentatges assumibles d'ingredients agroecològics;

» Disseny d'estratègies pedagògiques amb perspectiva agroecològica i de justícia social dirigides al consumidor final.

» **Visibilitzar l'origen i les formes de producció** o elaboració dels ingredients i els proveïdors **en els menús i cartes** de restaurants i càterings, en particular els ingredients al·lòctons de producció agroecològica.

» Suport a la **diferenciació** de les iniciatives gastronòmiques migrants per tal que puguin construir i comunicar els seus serveis i oferta gastronòmica de manera coherent amb els seus objectius, principis i contextos socioculturals.

» Facilitació d'**espais d'intercanvi de sabers culinaris i de receptes entre projectes gastronòmics migrants** i no migrants per elaborar ofertes gastronòmiques interculturals, antiracistes i agroecològiques.

» **Elaboració de receptaris agroecològics que incloguin diversitat** de receptes i informació actualitzada sobre proveïdors, destinats a restaurants, menjadors i càterings amb la finalitat d'accedir a recursos per a donar resposta a demandes realitzades per persones i col·lectius migrants.

» Realització d'esdeveniments culturals per a la **divulgació de cuines de resistència popular i migrant**, i per a la sensibilització i deconstrucció d'estereotips racistes.

» Investigar l'oportunitat que representen els menjadors escolars compromesos amb una alimentació ecològica, de temporada i de proximitat: es tracta d'un camp a explorar donat que en determinats barris existeix una considerable diversitat d'orígens familiars i cultures alimentàries entre l'alumnat que fa ús del menjador. Per la banda de les escoles i de les empreses que gestionen els menjadors, existeix poca predisposició a la innovació i la variació perquè suposa un sobreesforç en la gestió, i predomina la por a que els aliments no siguin acceptats per una part dels infants. En relació a les famílies, s'ha identificat alguna demanda de canvi però es percep una limitada i molt baixa capacitat d'incidir en els menús en aquest sentit i a curt termini. Pel que respecta als distribuïdors d'aliments, hi ha un interès en introduir diversitat en els menús per a enriquir les dietes dels infants, però la falta d'opcions i proveïdors, així com la manca de pedagogia, són un fre, sobretot per a hortalisses al·lòctones. Aquest escenari pot estar suggerint l'existència d'un **silenci implícit, la manca**

d'espais per a escoltar preferències diverses i una obligació a l'adaptació als menús estandaritzats que, en realitat, responen a una norma nutricional i dietètica que està deixant de banda l'adequació a les preferències culturals, en ocasions de percentatges molt alts d'infants a les escoles.

Algunes idees de productes elaborats a partir d'espècies vegetals al·lòctones procedents de l'agricultura local:

- **Okra:** en conserva, en escabetx o guisada amb salsa.
- **Flor de *bissap* o *hibiscus*:** deshidratat o per a preparar begudes.
- **Blat de moro:** panotxa seca; crispetes; nixtamalitzat; elaboració de farina i massa per a diferents preparacions.
- **Cacauet:** crema, mantega o torrats com a *snack*.
- ***Da bai tsai*:** *kimchi*.
- ***Diakhatú*:** en conserva, en escabetx o guisat amb salsa.
- **Gingebre:** deshidratat, per a infusió o com a condiment, i preparació de begudes.
- **Luca, moniato i patates de diferents varietats:** xips.
- **Menta:** deshidratada o preparació de begudes.
- **Mongeta de metro:** en conserva, escaldada o guisada amb salsa.
- **Mostassa:** elaboració de salses.
- **Pebrot picant de diferents varietats:** deshidratats o elaboració de salses.
- **Wasabi:** deshidratat i en pols o per a salsa.
- **Altres hortalisses com l'albergínia *ping tung*, el *chayote*, diferents varietats de carbasses, la *koro-la* i la *caigua*, també es poden escaldar o guisar, i conservar.**



Recepta il·lustrada per Monse Fransoy, de Platicos Volantes, al Centre Cívic El Sortidor.

”

Costa posar les coses ‘d’aquí’ en un menjador escolar, com per a posar les ‘d’allà’. Ara mateix estem en el punt que fer menjar a un nen bledes és un triomf. Aquest és el nivell de pedagogia que hi ha ara mateix. Com acostumes tu a menjar okra a un nen quan en la seva cultura no es menja això? (Marcos, Espanya, distribuïdor d’aliments ecològics).

Donar més suport institucional i comunitari a la creació de projectes cooperatius de cuina popular, agroecològica i antiracista.

Creació de més oportunitats de formació i pràctiques laborals, així com d’incorporació en iniciatives de restauració per facilitar la **regularització administrativa de persones migrades**. Treballar en cooperació amb centres formatius, entitats d’acollida i d’inserció sociolaboral.

Formació i acompanyament amb perspectiva interseccional a projectes gastronòmics per tal de consolidar una governança democràtica, i afavorir les condicions de transformació de l’oferta gastronòmica en agroecològica.

Glossari de conceptes

Agroecologia

Disciplina científica, pràctica agrària i moviment social per a la construcció de sistemes agroalimentaris sostenibles i justos, en les seves dimensions ecològica, econòmica i social. Es sustenta en el coneixement ecològic tradicional de les comunitats i territoris, respectant i posant en valor les seves necessitats i models organitzatius, raó per la qual també és una eina política al seu servei.

Aliments de proximitat

Són aquells aliments cultivats i elaborats físicament a prop del lloc de consum, per persones i empreses amb consciència i implicades amb el benestar del territori; són també aquells aliments fruit de relacions properes entre productores i consumidores; i aliments amb una càrrega emocional i identitària que vincula les persones amb un territori i una cultura. En aquest significat que proposem, el concepte proximitat el defineixen la dimensió física o geogràfica, la dimensió sociocultural i la dimensió econòmica de manera inseparable.

Al lòcton/a

Que no és originari d'un territori al qual ha accedit recentment, sovint per l'acció humana (Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans). Fem servir aquest concepte per referir-nos a aquelles espècies vegetals comestibles que han estat introduïdes recentment per les persones procedents d'altres regions i sistemes agroalimentaris del món, amb cultures alimentàries diverses, i que són desconegudes per a la població autòctona a Catalunya.

Antropologia a través de l'alimentació

L'alimentació, com a conjunt de pràctiques i significats destinats a donar resposta a una necessitat física i social, esdevé una via d'aproximació als trets d'una cultura o societat determinada. Com a pràctica socio-cultural, vehicula relacions, contribueix a refermar valors i normes, i articula mecanismes d'igualtat i poder que poden ser captats, analitzats i descrits per a la seva comprensió i, si s'escau, transformació.

Canals curts de comercialització

Formes de circulació d'aliments en les que intervenen un o cap intermediari entre la seva producció i el consum, mantenint una relació el màxim directa possible, en la que, a més, existeix un alt poder de decisió sobre el que es produeix, com es produeix i el valor que té. Són canals curts de comercialització: la venda directa al camp o per Internet, tant a particulars com a col·lectivitats, els mercats de productors, els grups de consum o les agrobotigues.

Comensalitat

Fet de menjar i beure juntament amb altres persones al voltant d'una taula o espai destinat a aquest fi (format per co, compartir, i mensa, mesa). Compartir el menjar té implicacions socials i culturals: és un espai-temps físic i simbòlic en el que es reproduïxen i transmeten valors i normes socials, es defineix i re-ferma la identitat de les persones congregades, s'estableix el sentiment de pertinença al grup i la seva unió o vinculació, així com la frontera simbòlica amb els "altres" considerats diferents.

Dret a l'alimentació culturalment adequada

Dret a accedir a aliments acceptables segons els valors i criteris culturals de les persones que formen part d'una comunitat o grup social determinat, com per exemple per motius de creença o religió, de pertinença a un poble o nació, d'estatus social, familiar o religiós, o d'ètica. També han de ser apropiats per a les condicions socials de la diversitat de persones i col·lectius que en formen part, tenint en compte les diferents situacions per les que puguin passar, per exemple infants i adolescents, dones, gent gran, persones en situació de malaltia o de precarietat, etc. L'alimentació, per ser adequada, ha de complir el requisit de ser satisfactòria segons les preferències culturals.

Dol alimentari

Arrel de la pràctica etnogràfica desenvolupada, hem identificat el dol alimentari com el procés psicològic i social que es transita arrel d'una situació d'absència d'aliments identitaris i essencials o de la pèrdua de la capacitat de produir-los. També es pateix a conseqüència de la manca d'acceptació social per reproduir tècniques i receptes culinàries, i els moments de sociabilitat a les quals estan vinculades. En aquest sentit, és important la frustració que apareix front l'obligació d'haver de resignar-se a l'assimilació.

Etnografia

Perspectiva teòrica i mètode d'investigació qualitativa de les ciències socials, en particular l'eina protagonista de la disciplina de l'antropologia per a aproximar-se, estudiar i comprendre una realitat sociocultural determinada. Contempla l'observació participant com a tècnica principal per a la recollida de dades a través de la convivència, la interacció directa i la formulació d'entrevistes amb diferents persones. Requereix d'uns principis d'ètica professional per a la relació amb l'entorn i l'objecte d'estudi en el qual fa immersió l'investigador/a. L'anàlisi de les dades recollides també contempla la comparació, la triangulació reflexiva amb l'objecte d'estudi i l'observació de la divergència entre les pràctiques i els discursos, com a aspectes clau per a la interpretació i descripció de la realitat estudiada.

Resiliència territorial

Capacitat permanent d'una població i el seu entorn per idear i activar nous recursos i habilitats que li permetin anticipar-se, preparar-se, respondre i adaptar-se a la dinàmica de constant transformació social, econòmica, demogràfica i climàtica donada en aquest entorn.

Sistema alimentari

Conjunt de d'ecosistemes, recursos, activitats, pràctiques socials i valors culturals, éssers vius, relacions i interaccions implicats en la producció, distribució, consum i gestió de residus d'aliments d'un territori determinat. Utilitzem sovint aquest terme per a reivindicar la mirada holística sobre l'alimentació, en contraposició a la mirada fragmentada a la qual ens empeny el mètode científic i el capitalisme.

Referències bibliogràfiques

- 1** Associació MigrESS (2017), *Una economia solidària per a tothom? Persones migrades a l'economia social i solidària: límits i potencialitats*, XES: Barcelona.
- 2** L'Etnogràfica (2022), *Quadern Aliments de proximitat per a tothom*. En línia: https://letnografica.org/wp-content/uploads/2022/05/Quadern_Aliments-de-proximitat-per-a-tothom.pdf
- 3** L'Etnogràfica (2023), Directori de projectes pel Dret a una alimentació culturalment adequada. En línia: <https://letnografica.org/directori-de-projectes-pel-dret-a-una-alimentacio-culturalment-adequada/>
- 4** Organización de las Naciones Unidas - ONU (1966), *Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales*. En línia: <https://www.ohchr.org/es/instruments-mechanisms/instruments/international-covenant-economic-social-and-cultural-rights>
- 5** ONU (1999), Observación General 12 - El Derecho a una alimentación adecuada (art. 11). En línia: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf>
- 6** Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos - ONU (2010), Folleto Informativo N° 34, *El Derecho a una alimentación adecuada*. En línia: <https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>
- 7** De Schutter, O. (relator espacial de l'ONU), *Derecho a la alimentación como derecho humano*, En línia: <http://www.srfood.org/es/derecho-a-la-alimentacion>
- 8** Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación - FAO (2001), *Cuestiones éticas en los sectores de la alimentación y la agricultura*, Roma. En línia: <https://www.fao.org/3/x9601s/x9601s00.htm>
- 9** Contreras, J. (2012), Ethnodiététique. Dins Poulain J-P (editor). *Dictionnaire des cultures alimentaires* (pp. 516-523). Paris: PUF.
- 10** CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel (2005), Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas, Ed. Ariel, Barcelona, p. 512.
- 11** Pérez Neira, D., Soler Montiel, M. (2013), "Agroecología y ecofeminismo para descolonizar y despatriarcalizar la alimentación globalizada", *Revista Internacional de Pensamiento Político - I Época - Vol 8*, 2013, pp. 95-113.
- 12** García, X., García-Sierra, M. & Domene, E. (2020). Spatial inequality and its relationship with local food environments: The case of Barcelona. *Applied Geography*, 115, 102140.

Agraïments

L'informe ***Pel Dret a l'alimentació culturalment adequada: diagnosi etnogràfica i propostes agroecològiques***, ha estat possible gràcies a la participació i col·laboració d'un gran nombre i diversitat de persones, entitats i empreses del territori, a qui volem fer un reconeixement especial i enviar un agraïment sincer.

En primer lloc, agraïm a totes les persones, de les quals una gran majoria migrades i racialitzades, que han participat regalant-nos les seves vivències i sabers durant llargues estones d'entrevistes i converses informals, tant presencials com virtuals. Aquest informe és d'elles i per a elles. Les seves veus es poden llegir al llarg de tot el document; els seus noms, en canvi, són ficticis, i tot i que ens agradaria mencionar-les una a una, no ho fem per conservar en l'anonimat les seves opinions i reflexions.

En segon lloc, agraïm la participació, l'escolta i la predisposició de les següents entitats i empreses que formen part del teixit agroecològic i/o d'Economia Social i Solidària de Barcelona: L'Horta l'Àfrica, l'Hort de l'Eriçó, Cal Notari, Cal Rosset, Aurora del Camp, Central Parc, Conreu Sereny, Ca la Col, l'Ortiga de Collserola, Horts de Can Batlló, Horta Alliberada, Hort de la Font Trobada, Les Refardes, Mercat de Pagès de Sants, Mercat de la Terra de les Tres Xemeneies - Slow Food Barcelona, La Garrofera de Sants, Panxacontenta, Keras Buti, l'Economat Social de Sants, Food Coop - Supermercat cooperatiu, la Lleteria del Poble sec, Ecocentral, Abarka, Cuina de Can Batlló, Mujeres Pa'lante, Sindillar - Sindicat de treballadores de la llar, La CantinaLab, Fundació Mescladís, Menjador de La Base - Ateneu cooperatiu, Associació cultural Ollin Kaos, la desapareguda Capirota, La Fundició, Associació Benestar i Desenvolupament - ABD, Fundació Espigoladors i el projecte Food Relations.

També agraïm a aquelles persones i entitats que ens han donat suport en diferents moments i de diverses maneres al llarg dels anys en què hem estat gestant aquest informe: La Troca, el Cercle de Migracions i Economia Social i Solidària Antiracista de Coòpolis, l'Institut d'Estudis Regionals i Metropolitans de Barcelona, el Centre Cívic El Sortidor, l'AFA de l'Escola Gayarre, la Lleiatalt Santsenca, l'ERA - Espai de Recursos Agroecològics, l'Associació sociocultural La Formiga, Cehda Ghana, Can Pujades, la Catalitzadora, la Biblioteca de llavors de Collserola, l'Espai d'Inclusió i Formació Casc Antic, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, l'Oficina d'Afers Religiosos i l'Espai Avinyó de l'Ajuntament de Barcelona, l'Institut Català d'Antropologia, la Laura Calvet, la Xènia Torres i el Marc Talavera.

Volem fer una menció especial a la Delphine Boghos, per materialitzar les idees emergides al llarg de la diagnosi en les precioses il·lustracions que trobareu al llarg d'aquest document; i a l'Aleix Auber, de la Cooperativa Dies d'Agost, per la gens fàcil i magnífica maquetació dels resultats finals.

Finalment, agraïm el suport financer i comunicatiu de Barcelona Activa i de l'Ajuntament de Barcelona a través de les subvencions Impulsem el que fas, i en el marc de l'agenda de la ciutat com a capital mundial de l'alimentació sostenible.

No podem estar més contentes d'haver conegut, dialogat i imaginat altres futurs possibles amb aquest extens, divers i bonic teixit de persones, entitats i projectes socials i agroalimentaris. A totes, moltíssimes gràcies per la generositat, la proximitat i l'esperança. Esperem que gaudiu de la lectura i us reconeixeu en les paraules.

ÍNDEX

Presentació

1. Introducció 4

1.1. L'Etnogràfica i el projecte Alimentació de proximitat per a tothom (APPAT) **_7**

2. El Dret a una alimentació culturalment adequada: què és i per què és important garantir-lo? 10

2.1. Comprendre la realitat social a través de l'alimentació: una antropologia amb mirada interseccional **_13**

2.2. Agroecologia i Economia Social i Solidària per a actuar **_21**

3. La diàspora sempre serà un àpat incomplet: l'accés de les persones migrades a una alimentació de proximitat 24

3.1. L'impacte de l'experiència migratòria en l'alimentació de les persones **_26**

3.2. Les barreres per a accedir a una alimentació agroecològica **_48**

3.3. Reptes, propostes i oportunitats des de l'agroecologia **_52**

4. Aliments que migren, aliments d'aquí: una aproximació a la producció local d'espècies i varietats al·lòctones 59

4.1. Espècies i varietats cultivades: coneixements situats **_60**

4.2. Les persones que cultiven aliments de proximitat **_68**

4.3. Les condicions de la producció local d'espècies al·lòctones: evidència empírica i inconvenients identificats **_72**

4.4. Oportunitats i propostes des de l'acció comunitària i per unes polítiques alimentàries inclusives **_88**

5. No hem generat connexió amb les persones migrades: els canals curts de comercialització 93

5.1. Espècies i varietats comercialitzades **_94**

5.2. Els criteris de comercialització i la influència de la cultura alimentària de les consumidores **_97**

5.3. Els canals curts de comercialització: una oportunitat pel Dret a l'alimentació culturalment adequada **_102**

5.4. Propostes per a fer dels canals curts de comercialització una eina d'inclusió en el comerç responsable i de proximitat **_107**

6. No ens ho podem permetre: autoocupació, cuina agroecològica i diversitat a l'ESS 110

6.1. Al peu dels fogons: la cuina com a pràctica de resistència migrant **_111**

6.2. L'oferta gastronòmica: criteris, dificultats i contradiccions **_114**

6.3. Reptes, oportunitats i propostes per a una cuina agroecològica i antirracista **_118**

Glossari 123

Referències bibliogràfiques 125

Agraïments 126



L'ETNOGRÀFICA
Antropologia per a la transformació social

