

CONSTRUINT SISTEMES ALIMENTARIS INCLUSIUS

Una guia per a governs locals
i comunitats



El projecte EU FOOD SECURITY HUB està cofinançat per la Unió Europea. Les opinions i punts de vista expressats en aquest informe són els de les entitats sòcies i no reflecteixen necessàriament els de la Unió Europea o del Servei Espanyol d'Internacionalització de l'Educació (SEPIE). Ni la Unió Europea ni l'Agència Nacional SEPIE poden responsabilitzar-se d'elles.



GROUP

ABD



ACRA



EQU

Estratègies de Qualitat Urbana

iasis



land

Learning actions
for nature and development



URGENCI

THE INTERNATIONAL NETWORK FOR
COMMUNITY SUPPORTED AGRICULTURE

INDEX

1. INTRODUCCIÓ	5
2. PROMOVENT LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA DES DEL TERRITORI	8
Ancoratge de la política alimentària en el Pacte de Milà	8
a) Foment d'iniciatives alimentàries comunitàries	8
b) Promoure la igualtat i la inclusió social.....	9
c) Promoure la sostenibilitat territorial i climàtica	10
Innovació alimentària local en acció: reflexions del taller del EU Food Security Project ..	10
3. INICIATIVES INSPIRADORES	15
Aprendre de la pràctica	15
Estudi de casos	15
Anàlisi comparativa	20
a) Marc analític	20
b) Tipologia d'iniciatives	20
c) Punts d'entrada al sistema alimentari.....	23
d) Impactes i resultats comuns.....	24
e) Contribució al Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà	28
f) Factors estratègics: què impulsa l'èxit d'aquestes iniciatives	32
4. ENTREVISTES AMB REPRESENTANTS POLÍTICS.....	36
Aproximacions complementàries a les iniciatives alimentàries locals: connexió d'estudis de casos i entrevistes	36
Iniciatives clau i reptes identificats	37
Principals orientacions polítiques	38
Valor comparatiu i complementarietat: perspectives a través d'estudis de casos i entrevistes	40
5. RECOMANACIONS POLÍTiques PER A SISTEMES ALIMENTARIS LOCALS SOSTENIBLES I INCLUSIUS	43
Recomanacions polítiques per a sistemes alimentaris locals sostenibles i inclusius	43
Àrees temàtiques clau d'intervenció política en seguretat alimentària.....	44
Governança de la seguretat alimentària : motors institucionals i aliances entre actors...	52
6. ANNEX: ESTUDIS DE CAS.....	60

Taula 1: Iniciatives alimentàries comunitàries com a impulsors de la innovació social
Taula 2: Què poden fer els governs locals en l'àmbit de la seguretat alimentària
Taula 3: Estudis de casos de cada país
Taula 4: Tipologia d'iniciatives
Taula 5: Punts d'entrada al sistema alimentari
Taula 6: Descripció de les àrees d'impacte en els estudis de casos
Taula 7: Matriu d'estudis de casos i àrees d'impacte principals
Taula 8: Distribució dels estudis de casos per àrea d'impacte principal
Taula 9: Àrees d'acció i enfocament polític del MUFPP
Taula 10: Distribució dels estudis de casos a les àrees d'acció del MUFPP
Taula 11: Factors estratègics i definicions
Taula 12: Iniciatives clau i reptes identificats a través de les entrevistes
Taula 13: Perspectives a través d'estudis de casos i entrevistes
Taula 14: Recomanacions i accions clau

Figura 1: Casos seleccionats per país
Figura 2: Tipologia d'iniciatives identificades en els estudis de cas
Figura 3: Tipologia d'impacte
Figura 4: Àrees d'acció del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà
Figura 5: Àrees clau per a la circularitat alimentària
Figura 6: Àrees clau per a l'accés basat en la dignitat
Figura 7: Àrees clau per a la conscienciació i l'educació
Figura 8: Àrees clau per a la governança democràtica
Figura 9: Àrees clau per a l'ancoratge institucional



1. Introducció



1. INTRODUCCIÓ

Projecte europeu EU Food Security Hub

El [EU Food Security Hub](#) és una iniciativa europea coordinada per l'Associació Benestar i Desenvolupament (ABD) i finançada pel programa Erasmus+. El projecte, que ha tingut lloc des del desembre de 2022 fins al juny de 2025, té com a objectiu promoure la cooperació, l'intercanvi de coneixements i l'ampliació de bones pràctiques entre les organitzacions que treballen per millorar la seguretat i la sobirania alimentàries. El seu objectiu principal és desenvolupar un marc comú de competències europeu que doni suport a itineraris professionals innovadors, abordant la inseguretat alimentària mitjançant enfocaments sostenibles i socialment inclusius.

En resposta a l'augment de l'atur i la vulnerabilitat social agreujats per la pandèmia de la COVID-19, especialment entre els joves i les persones amb poca qualificació, el EU Food Security Hub se centra en millorar l'accés a una educació de qualitat i a la formació professional per a migrants, refugiats i altres grups marginats. Fomentant la cooperació público-privada i emfatitzant la creació de llocs de treball verds, el projecte contribueix a l'erradicació de la pobresa i dona suport a la transició verda i sostenible de les economies de la UE.

Aquesta guia representa un dels resultats clau del projecte EU Food Security HUB. Aprofitant l'experiència i els coneixements col·lectius dels socis del projecte, aquesta guia pretén informar la formulació de polítiques i fomentar la implementació d'estratègies efectives per combatre la inseguretat alimentària a tot Europa.

Full de ruta per a l'acció local en matèria de seguretat alimentària

La seguretat alimentària és un repte global crític que requereix una acció local eficaç. Si bé les seves causes fonamentals sovint són estructurals, les respostes reeixides depenen de la col·laboració entre governs, organitzacions comunitàries i ciutadania. Els governs locals tenen un paper vital en aquest esforç, donada la seva proximitat a les comunitats i la seva capacitat per implementar polítiques que fomentin la resiliència i la inclusió.

Destacant pràctiques inspiradores, compartint recomanacions entre iguals i oferint orientació pràctica, la guia dota aquests actors d'estratègies accionables per liderar la lluita contra la inseguretat alimentària. La col·laboració, la innovació i la participació ciutadana es destaquen com a motors clau del canvi transformador.

Partint d'aquesta perspectiva, el projecte del Food Security HUB ha extret valuoses lliçons de diverses experiències a Espanya, Itàlia, Grècia i França. Aquests exemples demostren com els governs locals, mitjançant accions i associacions específiques,

poden crear un canvi sistèmic a les seves comunitats. La guia pretén motivar els governs a liderar aquests esforços alhora que fomenta la col·laboració amb les iniciatives locals.

Els públics clau d'aquesta guia inclouen:

- **Governos locals:** Líders i planificadors que configuren polítiques i implementen programes per promoure la seguretat alimentària.
- **Empreses socials:** Organitzacions que innoven per abordar la inseguretat alimentària a través de pràctiques sostenibles i la participació comunitària.
- **Xarxes d'alimentació locals:** Grups de base que connecten persones productores, consumidores i distribuïdores per millorar l'accessibilitat als aliments i reduir el malbaratament.
- **Altres parts interessades:** Institucions públiques i privades, com ara escoles, hospitals, persones agricultores, indústria alimentària, supermercats o restaurants que participen en el sistema alimentari.

Aquesta guia no ofereix un pla únic per a tothom. En canvi, recull lliçons, eines i pràctiques de diversos contextos europeus. També destaca pràctiques d'acció, com ara campanyes de sensibilització pública, projectes d'horts comunitaris i adquisició sostenible d'aliments.

En resum, la idea clau que subjau en aquesta guia és que els governs locals estan cridats a actuar com a catalitzadors del canvi, aprofitant la seva posició única per liderar, dissenyar i implementar respostes a la inseguretat alimentària. A través de **col·laboració amb iniciatives locals i un compromís amb la innovació social**, els governs locals poden crear impactes significatius i duradors.



2. Promovent la seguretat alimentària des del territori



2. PROMOVENT LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA DES DEL TERRITORI

Ancoratge de la política alimentària en el Pacte de Milà

El 2015, més de 200 ciutats d'arreu del món es van unir per signar el **Pacte de Milà per a una Política Alimentària Urbana (MUFPP, acrònim en anglès)**, un compromís històric per desenvolupar sistemes alimentaris urbans sostenibles, inclusivament i resilients. Partir del MUFPP com a marc orientador és essencial per comprendre i millorar el paper dels governs locals en la promoció de la seguretat alimentària.

El MUFPP és l'acord municipal global sobre sistemes alimentaris urbans amb més suport, i ofereix un marc integral i orientat a l'acció arrelat en experiències viscudes a les ciutats. Reconeix el paper estratègic que tenen els governs locals en la configuració dels sistemes alimentaris, la coordinació dels actors de la cadena de subministrament i la implementació de polítiques que promoguin l'accés equitatiu a aliments nutritius, culturalment apropiats i produïts de manera sostenible.

En un context en què la inseguretat alimentària esdevé cada cop més urgent a causa de les crisis globals i les desigualtats locals, el MUFPP es manté com a referent sòlid. Aquesta guia neix del seu esperit i està dissenyada per ajudar governs locals i entitats de base de tota Europa a posar en pràctica els valors del MUFPP, especialment **els següents principis del Pacte**:

a) Foment d'iniciatives alimentàries comunitàries

L'article 4 del MUFPP insta les ciutats a:

Implicar tots els sectors del sistema alimentari (incloses les autoritats locals, les institucions tècniques i acadèmiques, la societat civil, els petits productors i el sector privat) en el desenvolupament, la implementació i l'avaluació de polítiques, programes i iniciatives relacionades amb l'alimentació.

Aquesta guia abraça la idea que **una política alimentària eficaç no és quelcom que facin les ciutats per a les comunitats, sinó amb elles**. Les iniciatives alimentàries comunitàries —com ara els mercats solidaris, els horts agroecològics, les cuines cooperatives o els intercanvis de llavors— no només omplen els buits deixats per l'estat o el mercat. Generen **innovació social**, reconstrueixen les economies locals, enforteixen les xarxes de confiança i empoderen els grups vulnerables mitjançant el seu paper de cocreadors en lloc de receptors d'ajuda.

Més concretament, els projectes liderats per la comunitat creen:

- **Sentiment de pertinença i dignitat**, mitjançant una governança participativa i models basats en l'elecció.
- **Connexió social**, vinculant el menjar amb la cultura, la salut, l'educació i la vida de barri.
- **Resiliència, integrant el coneixement**, la producció i els vincles de solidaritat dins del propi territori.

Aquesta guia proporciona eines a les autoritats locals **per identificar, donar suport i escalar** aquestes iniciatives de base, passant de l'assistencialisme a la coproducció i el lideratge local

b) Promoure la igualtat i la inclusió social

La inseguretat alimentària no només té a veure amb l'escassetat, sinó també amb la desigualtat d'ingressos, accés, oportunitats i reconeixement. El MUFPP demana a les ciutats que enforteixin el suport alimentari de manera que empoderin les persones, redueixin l'estigma i promoguin una inclusió sistèmica. En aquest sentit, la política alimentària esdevé una poderosa palanca per a l'equitat quan es centra en els factors estructurals de la vulnerabilitat, en lloc de simplement respondre als seus símptomes.

Tal com s'estableix a l'article 7 del Pacte, les ciutats haurien de:

Fomentar la inclusió social i econòmica promovent un treball digne per a tothom, especialment per a joves i dones, i enfortint els programes d'assistència alimentària i protecció social per reduir la desigualtat, la fam i la malnutrició.

L'operacionalització de sistemes alimentaris inclusius implica:

- **Accés digne a aliments**, a través de models que respectin les identitats culturals, les preferències de les persones usuàries i el dret a escollir (per ex. botigues de queviures amb sistemes de punts o botigues comunitàries).
- **Itineraris d'empoderament**, convertint les persones receptores en agents actius com a coproductores, voluntàries, emprenedores o líders locals.
- **Vincles intersectorials**, connectant l'acció alimentària amb l'educació, el treball de cures, la salut, l'ocupació i les estratègies d'habitatge.

Aquesta guia destaca com les inversions específiques en infraestructures alimentàries inclusives —com ara cuines de barri, horts escolars o centres de formació laboral— poden obrir oportunitats reals per a la participació social i la mobilitat. En fonamentar la seguretat alimentària en un marc de drets i d'inclusió,

els governs locals poden construir sistemes alimentaris que no només nodreixin els cossos, sinó que també restaurin la veu, l'agència i la justícia.

c) Promoure la sostenibilitat territorial i climàtica

Un tercer element central del MUFPP és la territorialitat dels sistemes alimentaris: ocupen el territori, generen fluxos de transport i influeixen en el metabolisme urbà. El MUFPP insta les ciutats a integrar la política alimentària en **la planificació urbana, l'ús del sòl, l'adaptació al clima i o la justícia ambiental**. El Pacte insta explícitament les ciutats a integrar els aliments en els marcs de planificació espacial i ambiental.

Tal com s'estableix a l'article 6, les ciutats haurien de:

Promoure dietes i nutrició sostenibles mitjançant la integració dels aliments en la planificació urbana, el desenvolupament i les polítiques de canvi climàtic, incloent-hi l'ús de l'espai públic, la zonificació i el transport.

Els sistemes alimentaris sostenibles signifiquen:

- Producció arrelada territorialment, fomentant l'agricultura local, agroecològica i circular que reconnecti els aliments amb el territori.
- Disseny sensible al clima, reduint les emissions i l'ús de recursos mitjançant circuits alimentaris curts, la reducció de residus i la protecció de la biodiversitat.
- Coherència política, alineant la política alimentària amb objectius de sostenibilitat més amplis (residus zero, infraestructura verda, transicions justes).

La guia ofereix alguns exemples pràctics sobre com **integrar la seguretat alimentària en els plans de sostenibilitat local**

2.2 Innovació alimentària local en acció: reflexions del taller del taller del EU Food Security Project

Un taller celebrat al Prat el 3 de juliol de 2024, en el marc del EU Food Security Hub, va oferir una il·lustració clara de com les iniciatives alimentàries locals poden evolucionar més enllà de l'assistència tradicional per convertir-se en motors de dignitat, inclusió i transformació. Arrelada a les realitats quotidianes dels municipis i les comunitats, la trobada va destacar **com es poden reimaginar els sistemes de suport alimentari per restaurar l'agència**, construir relacions i generar valor social.

A través d'experiències compartides, com el model innovador de queviures de El Prat i els horts solidaris, les persones participants van explorar com es pot abordar la inseguretat alimentària no només com un problema d'escassetat, **sinó com una oportunitat per a la construcció comunitària i la participació democràtica.**

Aquesta secció resumeix les idees principals d'aquella trobada i ofereix una guia pràctica per a les ciutats que volen abordar la inseguretat alimentària —des de l'ajuda d'emergència fins al redisseny estructural— mitjançant enfocaments socialment innovadors i liderats per la comunitat.

En aquest sentit, la taula següent recull el principal **valor afegit de les iniciatives alimentàries comunitàries que es van presentar al taller del Prat.** Aquestes experiències mostren que quan el suport alimentari local es basa en **participació, dignitat i responsabilitat compartida**, esdevé un catalitzador per a la **innovació social**—transformant les persones receptores en agents actius i els aliments en un vector d'apoderament i construcció comunitària.

Lluny dels models assistencialistes, aquestes iniciatives desafien la lògica de la caritat de dalt a baix fomentant l'agència local, els vincles relacionals i el coneixement integrat. Aquesta enfocament cristal·litza en un sistema alimentari no només més inclusiu i eficaç, sinó també més democràtic i resiliència. Cada principi de la taula representa **un pilar d'aquesta transformació**, que queda il·lustrat amb pràctiques tangibles que altres ciutats i territoris poden utilitzar com a font d'inspiració.

Taula 1: Iniciatives alimentàries comunitàries com a impulsores de la innovació social

Conseqüències de les iniciatives alimentàries comunitàries	Què significa a la pràctica	Iniciatives il·lustratives
Sensació de control	Les persones trien què, quan i com mengen, garantint un sentit de dignitat en l'accés als aliments.	La Botiga del Prat, una botiga de queviures comunitària basada en el sistema de punts, canvia la caritat pel dret a l'elecció i l'educació nutricional. Voluntariat que acompanya les persones usuàries a fer la compra a centres, tot respectant el seu dret a l'elecció.
Participació en la vida comunitària	Les activitats alimentàries també serveixen com a connectors socials que combaten l'aïllament.	Jardins veïnals i cercles de conservació de llavors on les persones residents cultiven col·laborativament i fan mentories. Festivals gastronòmics multiculturals que mostren la cuina de les persones migrants.

Sentir-se valorat/da i capaç de contribuir	Les persones destinatàries esdevenen coproductores, voluntàries o microemprenedores.	Les persones usuàries estan implicades en punts de recollida o en la coorganització de tallers de cuina. Cascina Sant'Albert forma jovent en situació de vulnerabilitat per a treballs agroalimentaris.
Sentir-se nodrit/da i respectat/da	Benestar holístic: nutricional, mental i cultural.	Tallers de nutrició basats en receptes familiars. Assessorament o revisions mèdiques en espais compartits.
Presa de decisions compartida	Les persones beneficiàries codecideixen les normes, els pressupostos i els menús.	Comitès assessors de persones usuàries integrats en la governança dels programes. Enquestes ràpides que orienten la renovació dels menús.

La trobada d'El Prat també va reforçar una segona idea central: **els governs locals estan en una posició única per impulsar un canvi sistèmic en la seguretat alimentària**. La seva capacitat per connectar les polítiques amb la pràctica, i les institucions amb les comunitats, els permet actuar com a facilitadors clau de sistemes alimentaris socialment innovadors i sostenibles.

Tanmateix, aquest paper requereix no només finançament o supervisió, sinó també enfocaments estratègics, iteratius i relacionals que empoderen les comunitats alhora que integren la política alimentària en agendes urbanes més àmplies.

La taula següent descriu un "cercle virtuós" de l'acció municipal, sintetitzant els passos concrets que les autoritats locals poden fer per passar d'intervencions fragmentades a estratègies coherents i inclusives. Cada pas està recolzat per accions pràctiques que han sorgit de l'experiència del món real, moltes de les quals s'han debatut i compartit al Prat.

Taula 2: Què poden fer els governs locals en l'àmbit de la seguretat alimentària

Iniciativa	Accions i mesures concretes
Posar la seguretat alimentària a l'agenda política	Inserir compromisos en els plans municipals o les estratègies de salut pública. Utilitzar els informes de dades locals per fer incidència. Aprofitar els festivals i els mitjans de comunicació com a plataformes de difusió.
Construir una base d'evidència empírica	Cartografiar els horts existents, els serveis d'assistència i els circuits de residus. Realitzar avaluacions de vulnerabilitat i de la cadena de subministrament.

Forjar una governança col·laborativa	Aplicar estàndards d'alimentació saludable als menjadors municipals. Impulsar una prova pilot de compra sense residus a les escoles.
Predicar amb l'exemple	Aplicar estàndards d'alimentació saludable als menjadors municipals. Impulsar una prova pilot de compra sense residus a les escoles.
Desbloquejar recursos i espais	Programes de petites subvencions per a laboratoris alimentaris d'iniciativa comunitària. Obrir solars buits per a horts o mercats ambulants.
Comunicar els èxits i continuar millorant	Publicar les dades d'impacte; celebrar els èxits del voluntariat.

Els governs locals no són només el nivell de governança **més proper a la vida quotidiana de les persones**, sinó també els més directament relacionats amb el **territori on es produeix**, es distribueix, es consumeix i es comparteix el menjar. Aquesta doble proximitat —social i ecològica— dóna als municipis una capacitat única per liderar polítiques alimentàries que siguin alhora **mediambientalment conscients i democràtiques**.

Donant suport a les iniciatives comunitàries i integrant la seguretat alimentària en la planificació urbana, l'ús del sòl i la contractació pública, els governs locals poden ajudar a construir sistemes alimentaris que respectin els límits ambientals alhora que reforcin **la cohesió social, la participació i l'equitat**. D'aquesta manera, posicionen la política alimentària no com una agenda conjuntural, sinó com una eina estratègica per a **millorar la resiliència del territori i aprofundir la democràcia**.

3. Iniciativas inspiradores

3. INICIATIVES INSPIRADORES

3.1 Aprendre de la pràctica

En aquesta secció, explorem una sèrie d'estudis de casos extrets de ciutats europees participants com a socis en el projecte EU Food Hub Security. Aquests exemples mostren una àmplia gamma d'iniciatives innovadores i comunitàries desenvolupades per abordar la inseguretat alimentària mitjançant enfocaments socialment inclusius i ambientalment sostenibles. Cada iniciativa reflecteix els reptes, els actius i els entorns polítics únics del seu territori, oferint lliçons valuoses i específiques de cada context, que poden resultar d'utilitat a altres actors que treballin en aquest àmbit temàtic.

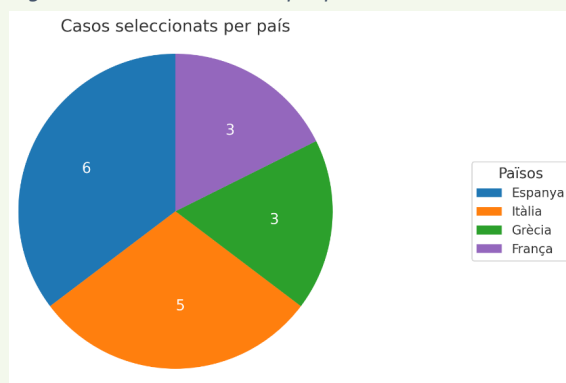
Els estudis de cas seleccionats destaquen pel paper actiu dels governs locals, els actors de la societat civil i la comunitat en el disseny i la implementació de solucions que van més enllà dels models assistencialistes. Des de l'apicultura urbana a Milà fins a les estratègies alimentàries municipals integrals a Barcelona, les iniciatives analitzades il·lustren com es poden transformar els sistemes alimentaris locals a través de governança participativa, pràctiques circulars i un fort arrelament territorial.

La lent comparativa ens permet destil·lar coneixements pràctics i bones pràctiques, que poden ser adaptades i escalades per altres municipis i organitzacions de base que treballen per la justícia alimentària. En definitiva, aquesta anàlisi oferirà a les autoritats locals i als professionals un full de ruta per dissenyar sistemes alimentaris resilents i democràtics, arrelats en les realitats viscudes de les seves comunitats. Aquesta full de ruta es proporcionarà a l'última secció d'aquesta guia.

3.2 Estudi de casos

A continuació, es presentarà una selecció de 17 estudis de cas identificats en el marc del projecte EU Food Security Hub. Les pràctiques reflecteixen una diversitat de contextos, models de governança i estratègies d'innovació pel que fa a la inseguretat alimentària.

Figura 1: Casos seleccionats per país



Els casos abasten un ampli espectre geogràfic, que inclou **Espanya, Itàlia, Grècia, i França**—i inclouen tant estratègies municipals com models liderats per la comunitat. Els casos han estat seleccionats per la seva rellevància pel que fa a les respostes comunitàries a la inseguretat alimentària i el seu potencial per informar el disseny i la implementació de polítiques alimentàries locals basades en la dignitat, la inclusió i la sostenibilitat.

L'anàlisi es va dur a terme mitjançant una revisió documental de la informació disponible públicament, combinada amb documents i materials compartits pels socis del projecte. Les fonts van incloure documentació del projecte, llocs web de les iniciatives, mitjans de comunicació locals i informes de polítiques. En conjunt, aquests casos ofereixen un ric mosaic de pràctiques que reflecteixen l'evolució del paper dels governs i les comunitats locals en la construcció de sistemes alimentaris més equitatius i resilients.

La taula següent ofereix una visió general dels **estudis de casos** seleccionats. Podeu trobar més informació sobre cada iniciativa a l'**Annex**.

Taula 3: Estudis de casos de cada país

Espanya

Regió	Estudi de cas
El Prat de Llobregat	Prat Alimenta. Estratègia alimentària integral "Prat Alimenta" és una estratègia alimentària integral, destinada a promoure la seguretat alimentària, la sostenibilitat i la participació comunitària. Aquesta estratègia integral aborda diversos aspectes del sistema alimentari local, des de la producció fins al consum, i té com a objectiu crear un entorn alimentari resilient i sostenible per a la comunitat.
	"La Botiga" "La Botiga" és una iniciativa social pionera situada al Prat de Llobregat, dissenyada per abordar la inseguretat alimentària alhora que promoure la participació comunitària i la sostenibilitat. Aquest projecte forma part d'una iniciativa més àmplia per desenvolupar nous models d'ajuda alimentària que vagin més enllà de la mera distribució d'aliments.
	Cuina de Barri "Cuina de Barri" és una iniciativa innovadora de cuina comunitària dissenyada per abordar la inseguretat alimentària proporcionant àpats nutritius i, alhora, promoure la participació comunitària i la sostenibilitat. La iniciativa es basa en un disseny eficient que permet la preparació d'àpats equilibrats utilitzant productes locals i de temporada.

Barcelona	Alimenta: Estratègia alimentària integral "Alimenta" és una iniciativa integral d'estratègia alimentària llançada per abordar la inseguretat alimentària i promoure pràctiques alimentàries saludables i sostenibles entre les poblacions vulnerables. Aquest projecte forma part dels esforços més amplis de Barcelona en el marc de l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible 2030, que busca transformar el sistema alimentari de la ciutat a través d'enfocaments inclusius i centrats en la comunitat.
	Espai Alimenta. Iniciativa de cuina comunitària Part de l'estratègia més àmplia d'Alimenta de Barcelona, l'Espai Alimenta ofereix cuines comunitàries i tallers per promoure la seguretat alimentària, la dignitat i la sostenibilitat entre les poblacions vulnerables. Dóna suport a l'autonomia a través de la cuina col·lectiva, la formació i l'aprovisionament local d'aliments.
	Més amb Menys "Més amb Menys" (Més amb Menys) és una iniciativa impulsada per la comunitat al barri de les Roquetes de Barcelona. Llançat el 2011, el projecte té com a objectiu abordar les necessitats bàsiques, reduir l'aïllament social i promoure una vida sostenible a través d'activitats comunitàries, com ara tallers de cuina i costura. La iniciativa forma part d'un esforç més ampli per fomentar la solidaritat i l'apoderament entre les persones residents.
Lleida	El Palet "El Palet" és un projecte innovador iniciat pel Banc dels Aliments de les Comarques de Lleida. Aquest projecte té com a objectiu dignificar l'accés als aliments per a persones en situacions precàries, promoure hàbits alimentaris saludables i combatre el malbaratament alimentari.

Itàlia

Regió	Estudi de cas
Milà	Apicultura urbana a Cascina Cuccagna Un projecte impulsat per la comunitat que integra l'apicultura a la vida urbana, millorant la biodiversitat, l'educació ambiental i la participació local. Tallers, producció de mel i horts respectuosos amb els pol·linitzadors converteixen l'agricultura urbana en una eina de conscienciació i inclusió.
	Villaggio del Contadino della Coldiretti El " Villaggio del Contadino " (Poble de pagesos) és un esdeveniment anual organitzat per Coldiretti, l'associació nacional de pagesos d'Itàlia. Aquest esdeveniment té com a objectiu promoure l'agricultura italiana, mostrar els productes alimentaris locals i involucrar el públic en debats sobre pràctiques alimentàries sostenibles i polítiques agrícoles. L'esdeveniment circula per diverses ciutats italianes, com ara Roma,

	Milà, Nàpols i Palerm, transformant els espais urbans en centres vibrants d'activitat agrícola.
	Centre d'alimentació Cuccagna El "Food Hub Cuccagna" forma part de l'enfocament innovador de Milà per abordar el malbaratament alimentari i la inseguretat alimentària. Aquesta iniciativa és una pedra angular de la política alimentària més àmplia de la ciutat, que té com a objectiu reduir a la meitat el malbaratament alimentari per al 2030, alhora que proporciona aliments nutritius a les persones necessitades. El Food Hub Cuccagna, juntament amb altres centres de barri, serveix com a model per a la gestió sostenible dels aliments a la ciutat.
	Radici di Comunità al Nuovo Vicolo Cuccagna "Radici di Comunità" és un projecte innovador amb seu a Nuovo Vicolo Cuccagna, Milà, orientat a la regeneració urbana i la inclusió social. Iniciat per Cascina Cuccagna en col·laboració amb La Mescolanza Impresa Sociale, i amb el suport de fundacions com la Fondazione Alia Falck, la Fondazione Banca Popolare di Milano i la Fondazione AEM, aquest projecte transforma un espai urbà abandonat en un centre comunitari vibrant.
	Pianeta Cuccagna: Giovani, Cibo e Comunità "Pianeta Cuccagna: Giovani, Cibo e Comunità" és un projecte dinàmic amb seu a Cascina Cuccagna de Milà. Aquesta iniciativa, liderada per l'Associazione Consorzio Cascina Cuccagna en col·laboració amb Està i Fondazione ACRA, i amb el suport de la Fondazione di Comunità Milano, se centra a construir una comunitat alimentària centrada en la sostenibilitat i l'educació per a la ciutadania global per als joves.
Messina	Mangia & Cambia (Menjar i canviar) "Mangia & Cambia" (Menja i Canvia) és una iniciativa innovadora dissenyada per abordar la seguretat alimentària i promoure pràctiques alimentàries sostenibles. Aquest projecte forma part d'un moviment més ampli (iniciativa Slow food a tota Itàlia) per integrar la sostenibilitat alimentària en el teixit urbà, implicant la comunitat de manera significativa.
Palerm	Terra Franca "Terra Franca" és un projecte comunitari innovador situat al districte de Cruillas de Palerm, iniciat per l'Organització Juvenil pels Drets Humans (HRYO). Aquesta iniciativa se centra en la inclusió socioeconòmica de grups desfavorits transformant terres confiscades a la màfia en un hort comunitari productiu i un centre educatiu, oferint activitats educatives no formals i activitats de temps lliure en un barri desfavorit.

Itàlia (multiregional)	A Cibo Civitas. Projecte nacional de sensibilització i empoderament juvenil Liderada per LVIA i Slow Food Italia, aquesta iniciativa empodera el jovent i promou sistemes alimentaris sostenibles en quatre regions. Combina formació, campanyes locals i diàlegs sobre política alimentària amb institucions públiques per fomentar la participació cívica i la responsabilitat ambiental.
-------------------------------	--

Grècia

Region	Estudi de cas
Atenes	Botiga de queviures social (Koinoniko Pantopoleio) Una botiga social basada en el voluntariat que ofereix productes essencials sense cost a les famílies amb baixos ingressos. El projecte es basa en donacions d'empreses locals i promou tant la dignitat en l'accés com la solidaritat comunitària, alhora que ajuda a reduir el malbaratament alimentari.

França

Regió	Estudi de cas
Paris	Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement El "Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement" a París és una iniciativa gestionada per la Caisse des Écoles, centrada en proporcionar àpats nutritius a escolars i reduir el malbaratament alimentari. El projecte integra pràctiques sostenibles i programes educatius per promoure hàbits alimentaris saludables i la consciència ambiental entre el jovent.

3.3. Anàlisi comparativa

a) Marc analític

L'anàlisi comparativa de les 17 iniciatives locals de seguretat alimentària que conté la taula anterior té com a objectiu identificar els **tipus d'iniciatives** implementades, el seu **impacte** concret en el territori, i la seva **contribució** als objectius establerts en el **Pacte de Milà**.

També pretén destacar les principals **condicions de possibilitat**, les característiques de disseny i de governança que han afavorit el seu èxit, així com els **reptes** que han enfrontat. Aquest enfocament permet una comprensió més profunda de com els diversos contextos urbans estan traduint els objectius de seguretat alimentària en la pràctica i quines lliçons poden servir per a futures estratègies locals.

b) Tipologia d'iniciatives

Aquesta secció respon a la pregunta: *Quins tipus d'enfocaments estan sorgint per abordar la inseguretat alimentària?* L'objectiu no és descriure les iniciatives, sinó classificar-les segons les seves **característiques operatives** (què pretenen fer i com estan estructurades per dur-ho a terme).

En aquest sentit, les iniciatives revisades es poden **agrupar en quatre grans categories, a partir del seu propòsit i posada en pràctica**. Aquesta tipologia ajuda a il·luminar la diversitat de models que existeixen a tot Europa i permet obtenir una visió comparativa clara. Cada categoria reflecteix una manera diferent d'abordar la inseguretat alimentària, ja sigui mitjançant polítiques públiques integrals, la prestació de serveis basats en la proximitat, la participació educativa o les pràctiques de solidaritat circular.

La taula següent descriu aquestes quatre categories generals, oferint una lent estructurada a través de la qual interpretar la contribució dels estudis de cas seleccionats.

Taula 4: Tipologia d'iniciatives

Tipologia de la pràctica	Descripció
Estratègies municipals integrals	Aquestes iniciatives estan liderades o tenen un fort suport de governs locals i s'emmarquen en plans o estratègies municipals oficials. Aborden la inseguretat alimentària de manera holística, integrant les polítiques alimentàries en agendes urbanes més àmplies (com la sostenibilitat, la salut pública o la cohesió social). S'alineen amb marcs internacionals, com els ODS i el MUFPP, i sovint impliquen coordinació multisectorial i participació d'actors diversos a través d'eines de governança (com consells d'alimentació).

Cuines comunitàries i centres d'alimentació	Iniciatives locals que combinen el subministrament d'aliments nutritius amb la participació comunitària i el suport social. Ubicades en barris vulnerables, ofereixen àpats, tallers i distribució d'aliments en espais dignes i acollidors. Redueixen l'estigma, fomenten la connexió i promouen una alimentació saludable, alhora que són cogestionades per la societat civil i/o actors municipals.
Models educatius i centrats en el jovent	Iniciatives que utilitzen els aliments com a eina per a l'educació, l'empoderament i la participació d'infants i jovent. Promouen l'educació alimentària, la sostenibilitat i les habilitats professionals a través de programes escolars, agricultura urbana o mentoria. Aquests models promouen la ciutadania alimentària a llarg termini i fomenten la inclusió social i el desenvolupament de capacitats.
Km 0 i economia circular i solidària	Iniciatives que prioritzen la redistribució, el Km 0 i la prevenció de residus dins del sistema alimentari. Inclouen botigues socials d'alimentació i programes de recuperació d'excedents basats en principis cooperatius o solidaris. Aquests projectes defensen la dignitat, minimitzen el malbaratament alimentari i contribueixen als objectius mediambientals i la justícia econòmica.



La llista següent ubica les 17 pràctiques documentades en les quatre categories que s'acaben d'analitzar.

Estratègies Municipals Integrals

- Prat Alimenta (El Prat)
- Alimenta (Barcelona)

Cuines comunitàries i centres d'alimentació

- Cuina de Barri (El Prat)
- Espai Alimenta (Barcelona)
- Food Hub Cuccagna (Milà)
- Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement (París)

Models educatius i centrats en el jovent

- Pianeta Cuccagna (Milà)
- Apicultura Urbana (Milà)

- Radici di Comunità (Milà)
- A Cibo Civitas (Itàlia) (també estratègies transversals)
- Terra Franca (Palerm) (fort component educatiu i d'inclusió)

Km 0 i economia circular i solidària

- La Botiga (El Prat)
- El Palet (Lleida)
- Més amb Menys (Barcelona)
- Botiga de queviures social (Atenes)
- Mangia i Cambia (Messina)
- Villaggio del Contadino (Itàlia)

Algunes iniciatives, com ara A Cibo Civitas o Terra Franca, comparteixen múltiples categories (estratègia + educació, o economia circular + participació juvenil), però per a una major claredat analítica, s'han ubicat en un sol clúster, tot tenint en compte la seva naturalesa transversal.

c) Punts d'entrada al sistema alimentari

Els quatre enfocaments estratègics descrits a la secció anterior —estratègies municipals, serveis comunitaris, participació educativa i models de solidaritat circular de Km 0— no només reflecteixen lògiques de governança i implementació diferents, sinó que també corresponen a **punts d'entrada diferenciats al llarg de la cadena alimentària**.

Aquesta secció respon a la pregunta: *En quin punt del sistema alimentari intervenen aquestes iniciatives?* Situar les iniciatives en les **diferents etapes del sistema alimentari** (producció, transformació, distribució, consum, prevenció de residus) mostra com els actors locals no només poden innovar socialment o institucionalment, sinó que també contribueixen a **reconfigurar els fluxos físics i les interaccions** que estructurin la cadena alimentària.

Des de la producció fins a la prevenció de residus, les iniciatives il·lustren col·lectivament com els actors locals poden actuar en múltiples etapes del sistema per promoure la seguretat alimentària. La taula següent ubica aquestes intervencions en els punts d'entrada clau del sistema alimentari, mostrant la diversitat dels models operatius.

Taula 5: Punts d'entrada al sistema alimentari

Punt d'entrada	Exemples
Producció	Terra Franca (Palerm), Radici di Comunità (Milà), Pianeta Cuccagna (Milà), Apicultura Urbana (Milà), Villaggio del Contadino (Itàlia)
Transformació	Espai Alimenta (Barcelona), Més amb Menys (Barcelona), Cuina de Barri (El Prat), In Cibo Civitas (Itàlia), Mangia & Cambia (Messina)

Distribució	Food Hub Cuccagna (Milà), El Palet (Lleida), La Botiga (El Prat), Social Grocery Store (Atenes), Caisse Alimentaire du 8ème (París)
Consum	Alimenta (Barcelona), Caisse Alimentaire du 8ème (París), Pianeta Cuccagna, (Milà), Més amb Menys (Barcelona), In Cibo Civitas (Itàlia)
Prevenició de residus	Mangia & Cambia (Messina), Food Hub Cuccagna (Milà)

d) Impactes i resultats comuns

La tipologia descrita anteriorment captura la diversitat estructural de les respostes locals a la inseguretat alimentària, mentre que els punts d'entrada del sistema alimentari revelen on al llarg de la cadena aquestes intervencions són més actives, des de la producció fins a la prevenició de residus. Tot i això, entendre com funcionen aquestes iniciatives i on intervenen només és una part del panorama. També cal saber què és el que aconseguixen.

Tot i que els models operatius difereixen, es pot identificar un conjunt d'impactes i resultats recurrents. Aquests reflecteixen les diverses contribucions de les iniciatives en les persones, les comunitats i el medi ambient.

La taula següent ofereix una visió detallada de les principals àrees d'impacte observades a les 17 iniciatives de seguretat alimentària analitzades. En lloc de simplement enumerar els resultats, es **desglossen les principals dimensions a través de les quals cada iniciativa genera valor**—social, econòmic, mediambiental i institucional.

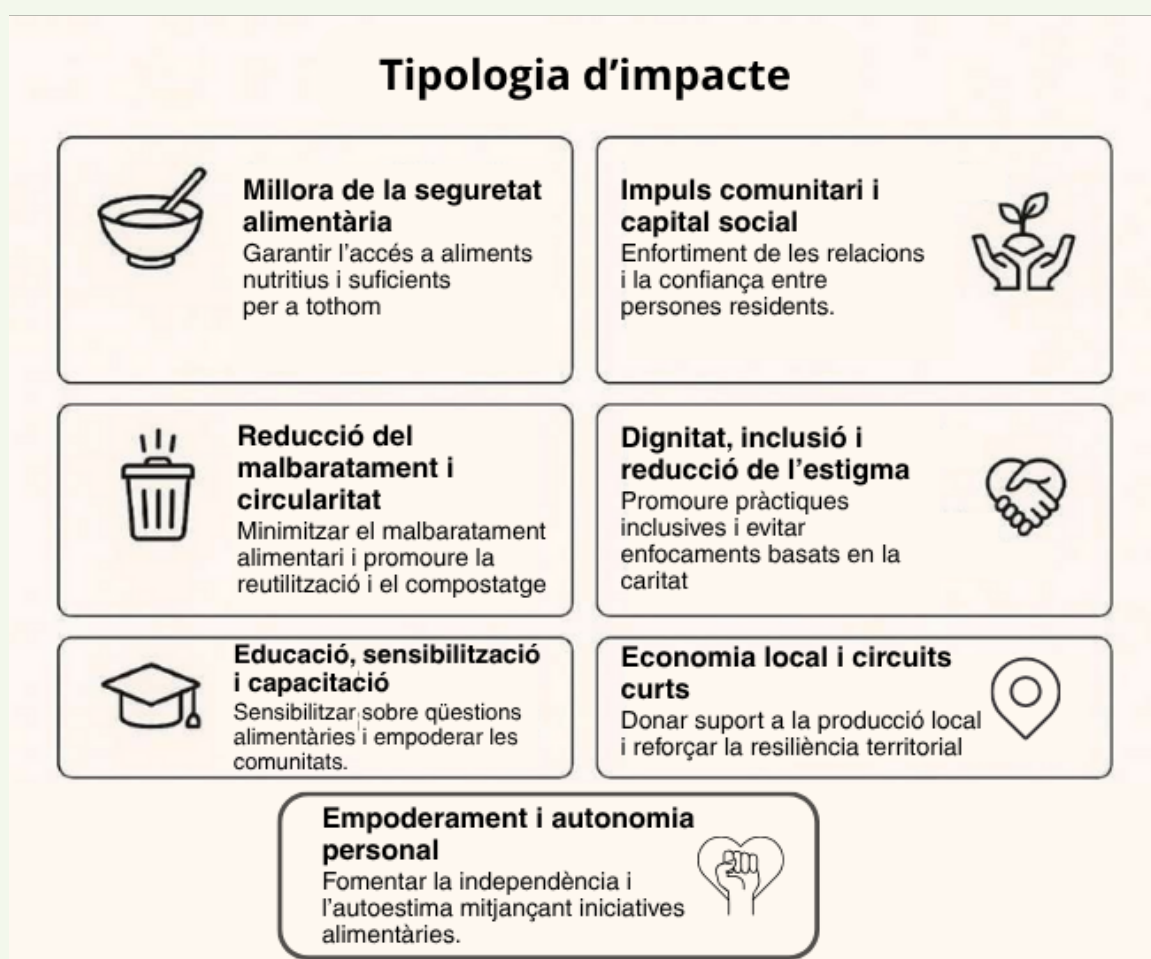
Aquestes categories s'han obtingut inductivament mitjançant una lectura en profunditat dels estudis de cas i reflecteixen les múltiples maneres en què les iniciatives alimentàries locals contribueixen a un desenvolupament urbà sostenible i inclueix, a la igualtat social i al benestar. En indicar què implica cada àrea d'impacte, la taula ajuda les autoritats locals i persones professionals a identificar millor els mecanismes usats i els tipus de transformacions que les iniciatives alimentàries poden promoure als seus territoris.

Taula 6: Descripció de les àrees d'impacte en els estudis de casos

Àrea d'impacte	Descripció
Millora de la seguretat alimentària	Les iniciatives d'aquesta categoria se centren en millorar l'accés estable i digne a aliments nutritius, assequibles i culturalment apropiats per a persones i famílies que es troben en situació de vulnerabilitat. Sovint integren el subministrament d'aliments en estratègies més àmplies de protecció social i salut pública. Els mecanismes inclouen la distribució regular d'àpats, l'accés a productes frescos i l'educació nutricional. El seu punt fort rau en el canvi de l'ajuda alimentària d'emergència a l'accés estructural als aliments com a responsabilitat pública.

Compromís comunitari i Capital social	Aquestes iniciatives activen les xarxes comunitàries i fomenten la solidaritat a través d'activitats col·lectives relacionades amb el menjar. Els mecanismes de participació inclouen el voluntariat, el codisseny i les aliances locals, que contribueixen a generar confiança, reduir l'aïllament i integrar les pràctiques alimentàries a la vida del barri. Sovint converteixen el menjar, que passa de ser una necessitat bàsica a ser un catalitzador de la cohesió ciutadana, el suport mutu i la identitat arrelada al territori.
Suport per a locals Economies i Cadenes curtes	Aquests projectes enforteixen la resiliència i la sostenibilitat de les economies locals creant connexions directes i més justes entre productors i consumidors. Promouen l'abastament local, redueixen la dependència dels intermediaris i augmenten la visibilitat dels petits agricultors i agroecològics. Aquesta àrea és clau per vincular la seguretat alimentària amb cadenes alimentàries sostenibles, desenvolupament econòmic i cohesió territorial.
Reducció del malbaratament d'aliments i Circularitat	Les intervencions en aquest àmbit prioritzen la recuperació, la redistribució i la gestió responsable dels excedents d'aliments, sovint mitjançant logístiques i aliances innovadores. S'alineen amb objectius ambientals més amplis reduint els residus dels abocadors, disminuint les emissions i tancant els cicles del sistema alimentari. Aquestes iniciatives posen en pràctica els principis de l'economia circular a nivell local, alhora que aborden les necessitats socials immediates.
Educació, sensibilització i capacització	Aquesta àrea d'impacte inclou iniciatives que incorporen dimensions educatives, ja sigui dirigides a jovent, persones adultes o comunitats d'edats mixtes. Els temes van des de la nutrició i el consum sostenible fins a la sobirania alimentària i l'agroecologia. Aquestes accions desenvolupen l'educació alimentària i les habilitats per a la vida, fomenten estils de vida saludables i capaciten per prendre decisions informades com a persones consumidores, productores i ciutadania.
Dignitat, Inclusió i reducció de l'estigma	Les iniciatives d'aquesta categoria desafien deliberadament la lògica caritativa de l'ajuda alimentària tradicional. En canvi, creen espais empoderadors on s'accedeix als aliments amb elecció, respecte i autonomia. Aquest enfocament inclou models basats en el sistema de punts, governança participativa i disseny centrat en la persona usuària. Aquestes iniciatives busquen normalitzar el suport alimentari i reforçar la inclusió, la igualtat i l'autoestima.
Empoderament i Autonomia personal	Més enllà de l'accés, aquestes iniciatives fomenten el desenvolupament personal i la creació de llocs de treball verds mitjançant la participació en el sistema alimentari. Les persones beneficiàries poden convertir-se en cocreadores, treballadores, emprenedores o líders locals. Aquesta àrea d'impacte emfatitza el desenvolupament de capacitats, el potencial laboral i una major agència en la configuració d'itineraris de vida individuals i futurs alimentaris col·lectius.

Figura 3: Tipologia d'impacte



A partir de les sis àrees d'impacte descrites anteriorment, la taula següent ofereix una visió comparativa dels principals impactes i contribucions de les 17 iniciatives analitzades en aquest document.

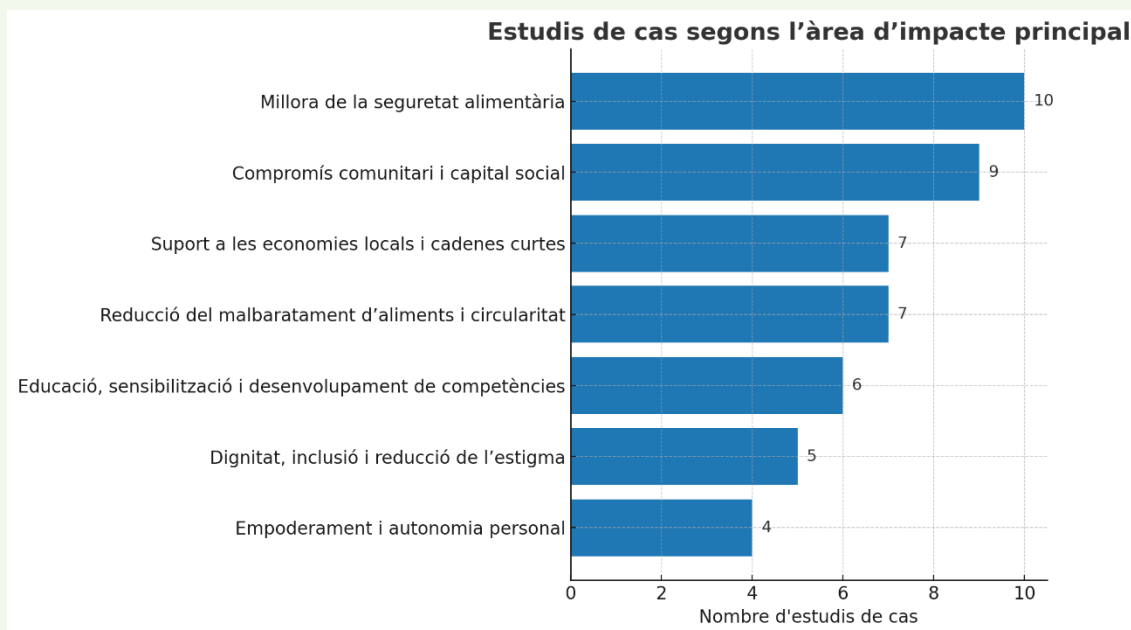
Taula 7: Matriu d'estudis de casos i àrees d'impacte principals

Estudi de cas	Millora de la seguretat alimentària	Compromís comunitari i capital social	Suport a economies locals i cadenes de subministrament curtes	Reducció del malbaratament alimentari i circularitat	Educació, sensibilització i capacició	Dignitat, inclusió i reducció de l'estigma	Empoderament i autonomia personal
Prat Alimenta (El Prat)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
La Botiga (El Prat)	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Cuina de Barri (El Prat)	✓	✓		✓		✓	✓

Alimenta (Barcelona)	✓	✓		✓	✓	✓	
Espai Alimenta (Barcelona)	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Més amb Menys (Barcelona)	✓	✓				✓	
El Palet (Lleida)	✓	✓		✓		✓	✓
Urbà Apicultura (Milà)	✓	✓	✓		✓		
Raïds de Comunitat (Milà)	✓	✓			✓		✓
Pianeta Cuccagna (Milan)	✓	✓	✓		✓		✓
Centre d'alimentació Cuccagna (Milà)	✓	✓	✓	✓	✓		
Mangia & Cambia (Palermo)	✓	✓	✓	✓			
Poble del Contadí (Itàlia)	✓	✓	✓				
A Cibo Civitas (Itàlia)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Terra Franca (Palermo)	✓	✓	✓			✓	✓
Queviures Social Botiga (Atenes)	✓	✓				✓	✓
Caisse Alimentaire du 8ème (Paris)	✓	✓		✓	✓	✓	

Finalment, la taula següent mostra la distribució dels 17 estudis de cas entre les principals àrees d'impacte, oferint informació sobre la prevalença relativa de cada tipus de resultat dins de la mostra.

Taula 8: Distribució dels estudis de casos per àrea d'impacte principal



e) Contribució al Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà

El Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà (MUFPP) proporciona un marc global per promoure sistemes alimentaris urbans sostenibles i inclusius. S'estructura al voltant de **sis categories d'acció interrelacionades**, que ofereixen una guia completa per a les ciutats que busquen transformar els seus sistemes alimentaris a través de polítiques i pràctiques locals: **governança, dietes i nutrició sostenibles, equitat social i econòmica, producció, subministrament i distribució d'aliments i malbaratament d'aliments.**

Figura 4: Àrees d'acció del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà



Atesa la rellevància internacional d'aquest marc global, aquesta secció analitza com les pràctiques revisades s'alineen amb les prioritats acordades internacionalment, i més concretament, amb les categories d'acció proposades pel MUFPP.

Per tant, mentre que la secció anterior ha identificat les àrees d'impacte clau mitjançant una anàlisi inductiva d'iniciatives alimentàries amb base local, aquesta secció mostrarà que aquests resultats ressonen estretament amb la visió política global integrada en el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà.

Comparant la lògica d'impacte de les 17 iniciatives amb els compromisos del Pacte, aquesta secció demostra com **la innovació comunitària a nivell municipal pot servir com a un potent motor de coherència política, sostenibilitat i justícia alimentària a tot Europa.**

En primer lloc, la taula següent proporciona una descripció de les diferents àrees d'acció del MUFPP.

Taula 9: Àrees d'acció i enfocament polític del MUFPP

Àrea d'acció MUFPP	Descripció
Governança	Aquesta àrea d'acció se centra en l'establiment de sistemes de governança alimentària eficaços i inclusius. Emfatitza la importància dels enfocaments participatius, la col·laboració interdepartamental i el desenvolupament de polítiques coherents a nivell local. S'anima les ciutats a crear consells alimentaris, definir estratègies compartides i involucrar la societat civil en la presa de decisions relacionades amb l'alimentació.
Dietes i nutrició sostenible	Aquesta àrea d'acció promou l'accés a aliments saludables, nutritius i culturalment apropiats per a tota la ciutadania. Anima les ciutats a millorar els entorns alimentaris, reduir les malalties relacionades amb la dieta i fomentar la conscienciació sobre la nutrició, sovint a través de l'educació i reformes en la contractació pública.
Equitat social i econòmica	Aquest pilar se centra en garantir l'accés equitatiu als aliments, especialment per a les poblacions en situació de vulnerabilitat. Dóna suport a polítiques que redueixin la inseguretat alimentària, combatint la pobresa i l'exclusió social, i empoderant les comunitats a través de models inclusius i una assistència digna.
Producció alimentària	Aquesta àrea d'acció dóna suport a la protecció i l'expansió de la producció sostenible d'aliments a les ciutats i els seus voltants. Promou l'agricultura urbana, les cadenes curtes de subministrament d'aliments, les pràctiques agroecològiques i la millora de l'accés a la terra i les infraestructures per als petits productors.
Subministrament i distribució d'aliments	Aquesta categoria té com a objectiu construir xarxes de distribució d'aliments resilients, inclusives i sostenibles. Inclou suport als mercats locals, millora de la logística per al lliurament d'aliments a la ciutat i millora dels vincles entre la demanda urbana i l'oferta rural.
	Aquest pilar promou accions per reduir les pèrdues i el malbaratament d'aliments en tot el sistema alimentari. S'anima les ciutats a donar suport a iniciatives de recuperació d'aliments, promoure campanyes de

Malbaratament d'aliments	sensibilització i integrar els principis de l'economia circular en la governança alimentària local.
---------------------------------	---

La matriu següent compara cada cas pràctic amb les sis àrees d'acció del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà, destacant les contribucions específiques de cada iniciativa per promoure la seguretat alimentària, la resiliència comunitària, la sostenibilitat i la inclusió social.

Taula 10: Distribució dels estudis de casos a les àrees d'acció del MUFPP

Estudi de cas	Governança	Dietes i nutrició sostenible	Equitat social i econòmica	Producció alimentària	Subministrament i Distribució alimentàries	Malbaratament d'aliments
Prat Alimenta (El Prat)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alimenta (Barcelona)	✓	✓	✓		✓	✓
Més amb Menys (Barcelona)	✓	✓	✓			✓
La Botiga (El Prat)	✓	✓	✓		✓	
El Palet (Lleida)	✓	✓	✓		✓	
Cuina de Barri (El Prat)	✓	✓	✓		✓	✓
Espai Alimenta (Barcelona)	✓	✓	✓		✓	✓
Urbà Apicultura (Milà)				✓		
Raïds de Comunitat (Milà)	✓		✓	✓		
Pianeta Cuccagna (Milan)	✓	✓	✓			
Centre d'alimentació Cuccagna (Milà)	✓		✓		✓	✓
Mangia & Cambia (Messina)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Poble del Contadì (Itàlia)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A Cibo Civitas (Itàlia)	✓	✓	✓		✓	✓

Terra Franca (Palermo)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Queviures Social Botiga (Atenes)	✓	✓	✓		✓	✓
Caisse Alimentaire du 8ème (Paris)	✓	✓	✓		✓	✓

L'anàlisi comparativa dels 17 estudis de cas revela un alineament multidimensional entre **resultats pràctics d'iniciatives locals** de seguretat alimentària i les prioritats estratègiques del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà (MUFPP). Si bé cada iniciativa està determinada pel seu context territorial, institucional i social, en conjunt il·lustren de manera tangible com les ciutats i les comunitats estan posant en pràctica l'agenda política global del MUFPP mitjançant intervencions amb ancoratge territorial i adaptades al context.

Les set àrees d'impacte identificades en els estudis de cas —des de la millora de la seguretat i dignitat alimentàries fins a l'educació i la inclusió econòmica— reflecteixen, i en molts casos amplien, les sis àrees d'acció del MUFPP. Això demostra que les categories del Pacte no només són teòricament sòlides, sinó que també són aplicables a la pràctica com a marc per orientar les estratègies alimentàries urbanes a nivell local.

Les iniciatives també mostren aportacions que **travessen diversos àmbits**. Molts projectes contribueixen simultàniament a la **governança, l'equitat social i econòmica, i les dietes sostenibles**, il·lustrant la naturalesa interconnectada dels sistemes alimentaris urbans.

Tot i que les sis categories del MUFPP estan representades, tres àrees destaquen en freqüència i profunditat:

- **Equitat social i econòmica:** Un enfocament central en tots els àmbits, que reflecteix un compromís amb el benestar social i els enfocaments alimentaris basats en els drets.
- **Governança:** Moltes iniciatives es beneficien de la col·laboració multiactor i dels processos participatius, fins i tot quan no estan liderades pels municipis, cosa que demostra la creixent maduresa de les estructures de governança alimentària.
- **Malbaratament d'aliments:** Un punt d'entrada comú per a la innovació, especialment a través dels principis de l'economia circular i la redistribució de l'excedent.

Certes àrees com la **producció d'aliments** s'aborden amb menys prominència, cosa que pot reflectir les restriccions urbanes sobre l'ús del sòl o el paper limitat de les ciutats en la política agrícola. Tanmateix, iniciatives com ara **Terra Franca** i

Apicultura urbana mostren que, fins i tot els contextos urbans densos, es poden recuperar funcions productives amb finalitats socials i educatives.

En resum, el MUFPP no només serveix com a brúixola sinó també com a mirall: ajuda els actors locals a estructurar les seves intervencions, alhora que s'enriqueix i es legitima per les diverses realitats i innovacions que tenen lloc sobre el terreny. Les 17 iniciatives analitzades ofereixen una demostració sòlida que la visió del Pacte no només és programàtica, sinó que s'està desplegant.

f) Factors estratègics: què impulsa l'èxit d'aquestes iniciatives

Mentre que les seccions anteriors han classificat i avaluat les iniciatives per tipus, punt d'entrada al sistema alimentari, impacte i alineació amb el MUFPP, aquesta secció fa una anàlisi transversal de tots els casos per entendre com i per què aquestes iniciatives tenen èxit —o s'enfronten a limitacions— a la pràctica.

L'estudi de les 17 iniciatives revela **una sèrie de patrons operatius recurrents i opcions de disseny estratègic** que fonamenten el seu èxit. No es tracta de principis abstractes, sinó de mecanismes concrets desenvolupats a través de la pràctica, sovint en resposta a reptes socials, econòmics o logístics complexos. Junts, destaquen les condicions en què les iniciatives alimentàries poden passar de ser intervencions aïllades a convertir-se en components integrats d'estratègies de resiliència i inclusió urbanes.

- **Ancoratge territorial i resposta a necessitats locals**

Una de les característiques més consistents de les iniciatives és el seu fort ancoratge en les realitats locals. En lloc d'aplicar models genèrics, aquests projectes es configuren en funció de les particularitats del lloc i hi donen resposta. Sorgeixen de les necessitats viscudes per comunitats específiques i estan dissenyats per fer front a vulnerabilitats urgents o de llarga durada.

A Barcelona, iniciatives **com l'Espai Alimenta i Alimenta** es van desenvolupar com a respostes directes a la crisi d'inseguretat alimentària agreujada per la pandèmia. De la mateixa manera, **La Botiga i El Palet** reflecteixen el resultat dels processos de codisseny municipal destinats a millorar l'accés de les poblacions en situació de vulnerabilitat en determinats barris. A Milà, **Radicci di Comunità** demostra com els programes de suport alimentari es poden integrar en zones que s'enfronten a problemes d'exclusió estructural.

- **Multifuncionalitat i coexistència de rols**

Les iniciatives reeixides sovint van més enllà d'una lògica de servei únic, i combinen diverses funcions: subministrament d'aliments, educació, connexió social, desenvolupament de competències i gestió ambiental. Aquesta **multifuncionalitat** permet crear formes de valor més diverses i aprofundides.

Projectes com **In Cibo Civitas** ofereix formació i incidència política juntament amb activitats alimentàries, alhora que **Cuina de Barri** funciona simultàniament com a cuina comunitària, centre de capacitació i espai relacional. **El Centre d'Alimentació Cuccagna** combina la recuperació logística amb la sensibilització, la mobilització de voluntariat i la participació ciutadana.

- **Governança híbrida i distribuïda**

Molts dels estudis de casos funcionen dins **d'ecosistemes de governança híbrids**, on el lideratge, la presa de decisions i la implementació es comparteixen entre múltiples actors: municipis, ONG, bancs d'aliments, cooperatives i xarxes comunitàries.

Per exemple, el **Prat Alimenta** és una iniciativa municipal amb una aportació substancial de serveis socials i actors del tercer sector. **Villaggio Contadino** està coordinat per Coldiretti, una associació nacional de producció agrícola, però implementat a nivell local. I tant **Alimenta** com **l'Espai Alimenta** il·lustren la capacitat operativa dels models de governança que es basen en col·laboracions públic-socials i en organitzacions intermèdies.

- **Infraestructura operativa i capacitat logística**

Darrere de moltes de les iniciatives d'alt impacte hi ha una **base d'infraestructura i logística ben desenvolupades**. Aquestes inclouen espais físics per a la distribució, emmagatzematge en fred, xarxes de transport i sistemes d'informació.

Projectes com **El Palet** i **La Botiga** operen dins d'un ecosistema estructurat de bancs d'aliments i cuines públiques. **Terra Franca** ha reutilitzat terres confiscades al crim organitzat per a l'agricultura en benefici de la comunitat. **El Centre d'alimentació Cuccagna** serveix com a punt de redistribució centralitzat que combina emmagatzematge, recuperació i divulgació.

- **Modularitat i replicabilitat**

Diverses iniciatives estan dissenyades intencionadament per a què pugui ser **escalables**. La seva modularitat (objectius clars, mètodes documentats, eines adaptables) permet replicar-les en diferents contextos.

Prat Alimenta forma part d'una xarxa regional en creixement, que ofereix un model d'aprenentatge intermunicipal. **Alimenta** i **Espai Alimenta** utilitza protocols compartits i col·laboracions que faciliten la seva implantació en altres districtes de Barcelona. **In Cibo Civitas** desenvolupa caixes d'eines per donar suport a què el projecte pugui ser replicat per jovent.

La següent taula resumeix els **set factors estratègics** que s'han identificat:

Taula 11: Factors estratègics i definicions

Factor estratègic	Definició
Ancoratge territorial i Resposta a necessitats locals	Integrar iniciatives en el teixit social, institucional i territorial reforça la rellevància, legitimitat i pertinença comunitària dels projectes.
Multifuncionalitat i coexistència de rols	Dissenyar iniciatives amb objectius estratificats les fa més resilients, atractives per a un conjunt més ampli d'agents i elegibles per a diverses fonts de finançament.
Governança híbrida i distribuïda	La governança multiactor fomenta la posada en comú de recursos, la innovació i la durabilitat política, especialment quan les capacitats dels governs locals són desiguals.
Infraestructura operativa i capacitat logística	Una infraestructura operativa sòlida és la base de la fiabilitat i l'escalabilitat, especialment per a iniciatives que gestionen excedents d'aliments o que requereixen redistribució.
Modularitat i replicabilitat	El disseny modular, la documentació clara i els formats adaptables permeten la transferibilitat i l'escalabilitat, alhora que preserven la flexibilitat i la capacitat de resposta a variants locals.

Malgrat els punts forts destacats anteriorment, moltes iniciatives s'enfronten a **vulnerabilitats estructurals** que limiten la seva viabilitat a llarg termini. Aquests inclouen:

Fatiga en la participació comunitària: Els models dependents del voluntariat tenen dificultats per tenir consistència i retenció, i poden experimentar limitacions originades per la dependència del treball no remunerat.

Finançament i continuïtat: Dependència del finançament a curt termini o basat en projectes. Els plans de sostenibilitat sovint estan poc desenvolupats.

Transferibilitat i escalabilitat: En les iniciatives del món real, l'escalabilitat té una naturalesa complexa. No és un procés automàtic. Una forta dependència de la infraestructura i el lideratge locals; el risc de no gaudir de suficient apropiació comunitària o un excés d'estandardització poden posar en perill el potencial de la iniciativa.



4. Entrevistes amb representants polítics



4. ENTREVISTES AMB REPRESENTANTS POLÍTICS

4.1 Aproximacions complementàries a les iniciatives alimentàries locals: connexió d'estudis de casos i entrevistes

Les seccions 3 i 4 d'aquesta guia es basen en dues fonts d'evidència complementàries per examinar com municipis de diversos països europeus responen a la inseguretat alimentària mitjançant pràctiques concretes i intervencions programàtiques.

La secció 3 presenta 17 estudis de cas de ciutats que formen part del EU Food Security Hub. Les iniciatives han estat examinades a partir de la metodologia de l'anàlisi documental (informes de polítiques, llocs web i altres fonts públiques). L'objectiu ha estat construir una visió general estructurada i comparativa d'iniciatives d'alimentació municipals i híbrides, per tal d'identificar les tipologies, punts d'entrada del sistema, àrees d'impacte i factors estratègics en diversos contextos urbans.

La present secció (4), en canvi, es basa en els resultats d'una sèrie de entrevistes semiestructurades realitzades amb persones representants municipals de Palerm (Itàlia), Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona (Grècia) i Louvigny (França). Aquestes entrevistes es van centrar en el mateix objecte d'anàlisi, les iniciatives alimentàries locals, però des d'un angle diferent: el de la reflexió institucional directa.

Les entrevistes van permetre recollir informació i coneixements qualitatius sobre com sorgeixen les iniciatives, quins reptes troben i com els actors locals preveuen desenvolupaments polítics futurs. Les dades de les entrevistes no són tipològiques, sinó interpretatives i prospectives. També ofereixen una visió més narrativa i exploratòria de la pràctica municipal, posant de manifest els dilemes interns, les trajectòries polítiques i els processos d'aprenentatge institucional que no sempre són visibles en la documentació del projecte.

Aquest doble enfocament reforça la robustesa analítica de la guia de diverses maneres:

- **Captura una diversitat més àmplia** de contextos perquè inclou ciutats de les quals no es disposa d'estudis de cas.
- **Proporciona profunditat d'interpretació** perquè donant veu a professionals locals i actors institucionals.
- Permet una **validació creuada dels resultats**, ja que moltes de les condicions facilitadores i barreres estructurals identificades a la secció 3 —com ara la

col·laboració interdepartamental, la inestabilitat del finançament o el disseny basat en la dignitat— es repeteixen a les entrevistes.

És important destacar que l'única ciutat que trobem a les dues seccions, **Palerm**, ofereix un punt de vista únic: ens permet comparar una iniciativa documentada (Terra Franca) amb l'enquadrament estratègic del municipi sobre els seus reptes i prioritats futures. Això confirma el valor d'utilitzar **múltiples lents analítiques** perquè ens permet comprendre la complexitat i el dinamisme de la transformació dels sistemes alimentaris locals.

4.2 Iniciatives clau i reptes identificats

La part inicial de cada entrevista es va centrar en la identificació d'iniciatives concretes ja existents, així com dels principals reptes que s'han trobat en la seva implementació o manteniment. Per il·lustrar millor els esforços operatius i les barreres estructurals que ha afrontat cada municipi, la taula següent sintetitza les **iniciatives clau i reptes identificats** a través de les entrevistes:

Taula 12: Iniciatives clau i reptes identificats a través de les entrevistes

Municipi	Iniciatives clau	Reptes identificats
Palerm (Itàlia)	Projectes d'agricultura urbana i horts compartits. Promoció dels mercats de pagès de KM 0. Col·laboració amb la Fondazione Campagna Amica. Implementació del programa “Reddito Alimentare”. Campanya «Rimpiattino» per reduir el malbaratament alimentari als restaurants.	Garantir a llarg termini la sostenibilitat dels esdeveniments gastronòmics locals. Competència de les grans cadenes minoristes. Manca de dades actualitzades i exhaustives sobre seguretat alimentària.
Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona (Grècia)	Botiga social d'aliments i serveis municipals d'alimentació. Col·laboracions amb organitzacions com “Mazi Boroume” i “Mazi Gia to Paidi”. Programes de menjador escolar per a infants de famílies amb pocs ingressos. Programes de descomptes amb botigues locals per a grups vulnerables.	Restriccions pressupostàries i retards en el finançament. Absència de dades recents sobre la inseguretat alimentària. Participació limitada dels productors locals en un entorn urbà.

Louvigny (França)	Projectes per revitalitzar el mercat local a fi de promoure la producció orgànica i a petita escala. Visites a granges i programes educatius per a ciutadania i persones agricultores. Participació en Projectes Territorials d'Alimentació (PAT) nacionals. Contractació escolar d'acord amb la llei francesa EGALIM.	•Conflictes entre el criteri de proximitat i el d'ecologia en l'abastiment alimentari. Divisions polítiques al voltant de les agendes mediambientals. Resistència dels sindicats agrícoles convencionals.
-------------------	--	--

4.3 Principals orientacions polítiques

Per complementar la identificació de les iniciatives i els reptes clau, també es va convidar les persones entrevistades a compartir llurs **visions pel que fa a futures direccions polítiques i a possibles respostes a les barreres que les iniciatives mencionades enfronten actualment**. Aquestes reflexions prospectives tenien com a objectiu captar idees emergents, aspiracions polítiques i estratègies pràctiques que poguessin informar l'evolució dels marcs locals de seguretat alimentària. Mitjançant el diàleg no només sobre el que s'ha fet, sinó també sobre el que es podria o s'hauria de fer, les entrevistes van proporcionar informació valuosa sobre la flexibilitat i capacitat d'adaptació de la política a nivell municipal.

A **Palerm**, el municipi preveu un enfocament més estructurat per a la reducció del malbaratament alimentari enfortint les col·laboracions amb empreses, supermercats i actors de la societat civil. Millorar l'accés als mercats locals i millorar les metodologies de recollida de dades també són fonamentals per als seus propers passos. S'està explorant l'adopció de plataformes digitals, com ara Tood Good To Go, com a eina complementària per connectar les persones consumidores amb els excedents alimentaris i per operativitzar encara més un enfocament circular de la governança alimentària.

Per a **Nea Filadelfeia – Nea Chalkidona**, els plans futurs prioritzen l'expansió d'aliances intersectorials, especialment amb les indústries alimentàries, els supermercats i les ONG, per augmentar l'abast i l'eficiència dels programes d'ajuda alimentària. El municipi també reconeix la importància de la participació comunitària i de les polítiques basades en l'evidència i, per tant, busca invertir en investigació contínua i campanyes de sensibilització específiques per millorar l'accessibilitat als aliments i la participació ciutadana.

A **Louvigny**, el municipi defensa un model transformador inspirat en el concepte de seguretat social per a l'alimentació. Aquesta visió proporcionaria a totes les persones residents una assignació alimentària dedicada a la compra de productes sostenibles, alineant iniciatives locals amb objectius més amplis de la política alimentària solidària de França. L'ambició és universalitzar l'accés a aliments saludables i ecològicament responsables, reforçant tant la justícia social com la sostenibilitat ambiental a nivell municipal.

Els punts següents resumeixen les principals orientacions i propostes polítiques orientades al futur que van sorgir de les entrevistes, reflectint les prioritats diverses però convergents dels municipis participants:

- **Enfortir les col·laboracions amb actors del sector privat**, en particular supermercats i indústries alimentàries, per millorar la redistribució i l'accessibilitat dels aliments (Palerm, Nea Filadelfia - Nea Chalkidona).
- **Millorar els sistemes de recopilació i seguiment de dades** per comprendre millor l'escala i la naturalesa de la inseguretat alimentària i informar la formulació de polítiques basades en l'evidència (Palerm, Nea Filadelfia - Nea Chalkidona).
- **Adoptar eines i plataformes digitals** (p. ex., aplicacions d'excedents d'aliments) per facilitar connexions més eficients entre els aliments excedents i possibles persones beneficiàries (Palerm).
- **Ampliar i institucionalitzar els programes d'alimentació escolar** per garantir l'accés constant a àpats saludables per als infants de llars amb baixos ingressos (Nea Filadelfia - Nea Chalkidona).
- **Ampliar les campanyes de sensibilització i comunicació pública** per fomentar la participació comunitària al voltant de la solidaritat alimentària i reduir l'estigma associat a l'assistència alimentària (Nea Filadelfia - Nea Chalkidona).
- **Promoure reformes polítiques estructurals**, com ara el desenvolupament d'un model de seguretat social per a l'alimentació, que garantiria a tota la ciutadania l'accés a aliments sostenibles mitjançant una assignació específica (Louvigny).
- Promoure l'accés universal a aliments nutritius i ecològicament responsables, alineat amb els objectius de la política alimentària nacional solidària (Louvigny).

4.4 Valor comparatiu i complementarietat: perspectives a través d'estudis de casos i entrevistes

Tot i que les seccions 3 i 4 difereixen en mètode, geografia i marc analític, convergeixen al voltant de diverses idees estratègiques que reforcen el missatge central d'aquest document: que la seguretat alimentària s'aborda cada cop més mitjançant estratègies locals integrades, arrelades al territori i amb visió de futur. La juxtaposició de documentació comparativa de casos i entrevistes municipals qualitatives proporciona una comprensió multicapa, tant del que fan les ciutats com de com pensen sobre el que fan.

Com es resumeix a la taula següent, hi ha tres àrees generals de convergència. En primer lloc, hi ha una **visió compartida** de transitar de l'ajuda alimentària d'emergència cap a models més transformadors basats en la dignitat, la justícia social i la sostenibilitat a llarg termini. Això no només és evident en el disseny operatiu dels estudis de cas, que inclouen botigues d'aliments participatives, projectes d'agricultura urbana i programes educatius, sinó també en les narratives dels equips municipals, que cada cop més emmarquen l'accés als aliments com una responsabilitat pública en lloc d'una qüestió de caritat.

En segon lloc, l'anàlisi detecta una **sèrie de facilitadors comuns** que fan possible una implementació eficaç en diversos contextos. Tant si es descriuen mitjançant documentació estructurada com testimonis personals, les iniciatives es basen en components bàsics similars: col·laboració intersectorial, participació comunitària activa, sistemes logístics ben gestionats i coordinació institucional. Aquests elements apareixen repetidament en ambdues fonts com a condicions essencials per a un impacte sostingut.

Finalment, tant els estudis de cas com les entrevistes destaquen una sèrie de restriccions estructurals que desafien la durabilitat i l'escalabilitat dels esforços alimentaris locals. Aquests inclouen fluxos de finançament fragmentats o a curt termini, manca de dades fiables i fragmentació de polítiques entre departaments i nivells de govern. La recurrència d'aquests problemes suggereix que la innovació local, tot i que crucial, ha d'anar acompanyada d'acords de governança més estables i instruments polítics a llarg termini.

En conjunt, aquests resultats **subratllen el valor** de combinar l'observació empírica amb la reflexió política. Ofereixen una base sòlida per a les palanques estratègiques i les recomanacions polítiques que segueixen, demostrant que la governança de la seguretat alimentària no només tracta de què funciona, sinó també de la creació de condicions institucionals i culturals que permetin que aquests esforços arrelin i evolucionin.

Taula 13: Perspectives a través d'estudis de casos i entrevistes

Categoria	Detall
Aspiració estructural, més enllà de l'ajuda d'emergència	En ambdues mostres, els municipis estan passant de l'ajuda alimentària reactiva basada en la caritat a enfocaments estructurals basats en la dignitat, mitjançant els quals es persegueix una transformació a llarg termini.
Facilitadors compartits	Les iniciatives exitoses, ja siguin descrites en documents com mencionades oralment, solen dependre de diversos factors clau: forta col·laboració intersectorial, participació comunitària, logística ben gestionada i suport institucional.
Restriccions estructurals	Emergeixen diverses limitacions estructurals en ambdues formes d'anàlisi. Els reptes recurrents inclouen finançament a curt termini o fragmentat , la qual cosa limita la continuïtat i l'escalabilitat de models de referència; dades insuficients o obsoletes , la qual cosa dificulta la planificació i el seguiment de les iniciatives; i fragmentació institucional , on la política alimentària roman aïllada o no té integració horitzontal. Aquestes restriccions compartides reforcen els arguments a favor de construir ecosistemes de governança més estables i invertir en eines polítiques a llarg termini.

5. Recomanacions polítiques per a sistemes alimentaris locals sostenibles i inclusius



5. RECOMANACIONS POLÍTIQUES PER A SISTEMES ALIMENTARIS LOCALS SOSTENIBLES I INCLUSIUS

5.1 Recomanacions polítiques per a sistemes alimentaris locals sostenibles i inclusius

A partir de l'anàlisi empírica desenvolupada a les seccions anteriors, es pot elaborar un conjunt de recomanacions polítiques orientades a l'acció per als actors locals. S'han desenvolupat per reflectir la complexitat i la multidimensionalitat de la governança local de la seguretat alimentària.

Les recomanacions s'organitzen al voltant d'una doble lògica analítica. En primer lloc, s'agrupen per **àrees temàtiques clau**—com ara la circularitat, l'accés basat en la dignitat i l'educació— que van sorgir com a àmbits d'impacte crítics en els estudis de cas i les entrevistes analitzades. Aquests temes representen els àmbits substantius on els governs locals i les parts interessades ja intervenen per abordar la inseguretat alimentària de manera inclusiva i sostenible.

En segon lloc, i de manera transversal, les recomanacions destaquen **funcions de governança**—els mecanismes, processos i condicions institucionals que fan possible i eficaç la implementació de polítiques. Aquests inclouen la integració estratègica, el disseny participatiu, la coordinació interdepartamental i l'ancoratge institucional a llarg termini. Aquesta estructura en capes reconeix que una política alimentària eficaç no només tracta de què fan les ciutats, sinó de com organitzen, legitimen i sostenen aquestes accions.

Tot i que algunes estratègies de governança —com ara la coordinació interdepartamental, el disseny participatiu o la institucionalització— apareixen diverses vegades en diferents àrees temàtiques, aquesta la repetició és intencional i analíticament significativa. Reflecteix una important conclusió de l'anàlisi empírica: **que els mateixos mecanismes de governança són necessaris en una àmplia gamma d'àmbits de la política alimentària.**

Per tant, aquests elements de governança recurrents en les recomanacions temàtiques constitueixen **facilitadors transversals**, és a dir, són **condicions estructurals** que fan possible una implementació exitosa en les diferents àrees temàtiques. La seva recurrència reforça la importància estratègica, alhora que demostra la seva adaptabilitat a diferents reptes polítics.

5.2 Àrees temàtiques clau d'intervenció política en seguretat alimentària

Circularitat

Alinear els esforços de seguretat alimentària amb la sostenibilitat ambiental és una necessitat important en el marc actual de canvi climàtic i riscos ambientals.

L'adopció d'un enfocament d'economia circular, on es minimitzen els residus i es mantenen els recursos en ús, pot millorar l'accés als aliments i avançar en els objectius climàtics. Les recomanacions següents se centren en la integració de la circularitat en la política alimentària local:

- **Fer de la reducció del malbaratament alimentari una prioritat política:** Incorporar objectius clars de reducció de residus i principis d'economia circular en les estratègies alimentàries municipals. S'encoratja les ciutats a donar suport a iniciatives que recuperin i reutilitzin els excedents, promoguin el compostatge i, en general, "tanquin el cercle" dels sistemes alimentaris locals. Establir objectius (per exemple, reduir a la meitat el malbaratament d'aliments per al 2030) i alinear-los amb plans de sostenibilitat més amplis garanteix que l'impacte ambiental es tingui en compte en totes les accions de seguretat alimentària.
- **Donar suport a programes de recuperació i redistribució d'aliments:** Enfortir la infraestructura per rescatar els excedents d'aliments i redirigir-los a les persones que ho necessitin. Això pot implicar reforçar els bancs d'aliments i els dispensadors d'aliments, finançar la logística per al lliurament de "l'última milla" dels aliments sobrants o crear programes municipals per recollir productes no venuts en mercats i restaurants. Diversos estudis de casos ho mostren, per exemple, centres alimentaris comunitaris i "neveres socials" que recullen els excedents comestibles i els posen a disposició del veïnat en situació de vulnerabilitat. El suport municipal (mitjançant finançament, instal·lacions o promoció) pot amplificar aquests esforços i garantir que els aliments recuperats siguin segurs i es distribueixin de manera eficient.
- **Col·laborar amb el sector privat per minimitzar els residus:** Col·laborar amb supermercats, minoristes i el sector de l'hostaleria en iniciatives de reducció de residus. Les mesures poden incloure acords formals per a donacions regulars d'excedents, incentius fiscals per a la donació d'aliments o campanyes conjuntes (per exemple, campanyes de "menjar per emportar" als restaurants per reduir el malbaratament de plats). En comptar amb els actors

de la indústria alimentària com a aliats, els municipis poden ampliar significativament l'abast dels esforços de recuperació d'aliments.

- **Aprofitar les eines digitals per a la gestió dels excedents:** Adoptar plataformes tecnològiques (com ara aplicacions per compartir aliments o mercats en línia) que connectin les persones amb excedents d'aliments amb les que els necessiten. Un municipi pot facilitar o fins i tot integrar aquestes eines als seus serveis, per exemple, publicitant-les, coordinant dades o proporcionant suport tècnic. Les solucions digitals poden facilitar la coincidència en temps real de l'oferta i la demanda excedents, evitant que es malgasti menjar de qualitat.
- **Contractació pública i operacions verdes:** Les instal·lacions i contractacions municipals es poden utilitzar per impulsar pràctiques circulars. Les ciutats poden implantar polítiques pilot de residus zero a les escoles i als menjadors municipals—per exemple, eliminant els envasos d'un sol ús, compostant les restes de menjar in situ o obtenint ingredients que generin el mínim de residus. De la mateixa manera, prioritzar els aliments locals i de temporada en la contractació pública redueix les emissions i els residus del transport, donant suport al principi de la circularitat. En institucionalitzar aquestes pràctiques, els governs locals no només redueixen la seva petjada ambiental, sinó que també modelen el comportament de les empreses i la ciutadania.
- **Promoure el compostatge comunitari i l'agricultura urbana:** Permetre a nivell comunitari la conversió de residus orgànics en un recurs. Els municipis poden donar suport a programes de compostatge de barri (proporcionant contenidors, formació o serveis de recollida) perquè les restes de menjar domèstiques es converteixin en fertilitzant per a ús local. Combinar aquesta estratègia amb iniciatives d'agricultura urbana permet tancar el circuit: el compost nodreix els horts comunitaris que, al seu torn, produeixen productes frescos per al consum local. Integrant el compostatge i la jardineria, les ciutats redueixen els residus dels abocadors alhora que eduquen i impliquen el veïnat en pràctiques circulars.
- **Sensibilitzar la població sobre el malbaratament alimentari i el reciclatge:** Juntament amb les iniciatives estructurals, es recomana dur a terme campanyes d'educació pública sobre la reducció del malbaratament alimentari a nivell individual i familiar. Això podria incloure tallers sobre planificació d'àpats i conservació d'aliments, esdeveniments de ciutat (com ara les "setmanes residu zero") i materials informatius sobre com separar i reciclar els residus alimentaris. Una ciutadania informada i motivada és fonamental per a un sistema alimentari circular: serà més propensa a donar

l'excés d'aliments, compostar la matèria orgànica i donar suport a projectes locals d'economia circular si es comprenen l'impacte i els mètodes.

Figura 5: Àrees clau per a la circularitat alimentària



Accés basat en la dignitat

Moltes comunitats estan **transitant de models tradicionals de caritat cap a enfocaments que empoderen les persones receptores i redueixen l'estigma**. Les recomanacions polítiques d'aquesta àrea se centren en fer que l'assistència alimentària sigui més digna, inclusiva i centrada en la persona:

- **Adoptar models de distribució basats en l'elecció:** Sempre que sigui possible, es recomana dissenyar programes d'ajuda alimentària que ofereixin opcions i agència a les persones participants. Això es pot fer mitjançant **botigues de queviures socials** o rebosts d'aliments que funcionen com a petits supermercats, on la gent "compra" utilitzant punts o vals. Aquests models canvien els paquets benèfics únics per un sistema on les persones trien els
- **Normalitzar l'experiència d'assistència alimentària:** Crear entorns de suport alimentari que reflecteixin experiències socials quotidianes permet evitar que se singularitzin o estigmatitzin les persones beneficiàries. Per exemple, establir punts de distribució amb un ambient acollidor, semblant al d'un mercat, oferir **aliments frescos i d'alta qualitat** i integrar el servei en centres comunitaris en lloc de llocs de en punts d'ajuda aïllats. Utilitzar formats d'estil minorista i selecció d'aliments saludables per fer que l'accés tingui aparença de normalitat i sigui respectuós. Si l'ajuda alimentària s'assembla a una compra o un àpat ordinari, es garanteix el sentit de normalitat i l'autoestima de les persones receptores.

- **Integrar la veu de la persona usuària i el codisseny en els programes:** Es recomana involucrar les persones que utilitzen el suport alimentari en la configuració de la gestió dels programes. Això podria significar establir comitès assessors de persones usuàries, celebrar sessions periòdiques per rebre valoracions o fins i tot fer que les persones beneficiàries ajudin a definir les normes i els menús d'un servei. Algunes pràctiques identificades inclouen el codisseny de normes i pressupostos per a projectes alimentaris i la participació en enquestes ràpides per ajustar els serveis. En tractar les persones destinatàries com a aliades i expertes, les polítiques poden respondre millor a les necessitats reals i crear un sentiment de pertinença i apoderament entre les persones usuàries.
- **Oferir assistència respectuosa i de suport:** Cal assegurar que el personal i el voluntariat estiguin formats per mantenir la dignitat en cada interacció. Això implica practicar l'empatia, mantenir la confidencialitat i oferir ajuda de manera no paternalista. Per exemple, mitjançant les "compres solidàries" voluntariat acompanya persones usuàries a centres d'alimentació comunitaris per ajudar-los a portar queviures o a prendre decisions, respectant plenament les preferències individuals. Aquestes mesures garanteixen que la cerca d'ajuda continuï sent una experiència positiva, on les persones se sentin cuidades en lloc de jutjades. En resum, tothom qui participi en el lliurament d'ajuda alimentària hauria d'internalitzar que la dignitat és innegociable.
- **Combatre l'estigma a través de la comunicació pública:** Es tracta de contrarestar proactivament l'estigma associat a la recepció d'assistència alimentària. Les ciutats poden dur a terme campanyes i activitats de sensibilització que emmarquin el suport alimentari com una responsabilitat col·lectiva i un dret de tota la ciutadania, similar a l'atenció sanitària o l'educació. En destacar missatges de solidaritat (per exemple, "tothom necessita ajuda de vegades" o mostrant històries de veïnat que dona i rep ajuda), els municipis poden remodelar les percepcions públiques. Reduir l'estigma no només anima les persones necessitades a buscar ajuda abans, sinó que també fomenta una acceptació comunitària més àmplia dels programes de seguretat alimentària.
- **Garantir el dret a l'alimentació mitjançant la innovació política:** Est pot prendre en consideració adoptar polítiques que tractin l'accés als aliments com un dret legal o social, garantint que l'assistència es proporcioni de manera digna i no discriminatòria. Una idea amb visió de futur és el concepte de "seguretat social per a l'alimentació"—un sistema on cada persona rep una assignació específica per gastar en aliments saludables i sostenibles. Aquest model universalitzaria l'assistència alimentària, eliminant qualsevol estigma de la caritat i convertint-la en un dret reconegut. Tot i que ambicioses, aquestes innovacions polítiques a nivell local poden inspirar l'acció nacional i canviar el paradigma de l'ajuda alimentària d'emergència per un accés garantit als aliments.

- **Escalar models inclusius que empoderen els destinataris:** Prioritzar i replicar les iniciatives que desdibuixen la línia entre les persones beneficiàries i les contribuents. Les persones que reben ajuda alimentària també poden participar com a voluntàries, jardineres, cuineres o coordinadores dins d'aquestes iniciatives. Alguns exemples són les cuines comunitàries on els usuaris ajuden a preparar àpats o els projectes d'agricultura urbana que impliquen veïnat de baixos ingressos com a agents productors. Aquests enfocaments transformen les persones receptores en participants actius, desenvolupant habilitats i vincles comunitaris. Els governs locals haurien de donar suport a aquests models híbrids d'ajuda que promoguin simultàniament la inclusió, la capacitat i la dignitat. Aborden les necessitats immediates alhora que empoderen les persones, convertint el suport alimentari en un camí per a la integració social i el desenvolupament personal en lloc d'una dependència sense sortida.

Figura 6: Àrees clau per a l'accés basat en la dignitat



Sensibilització i educació

L'educació, la conscienciació i la capacitat són factors clau per a una seguretat alimentària sostenible. Educant la ciutadania sobre nutrició, sostenibilitat i habilitats alimentàries, les autoritats locals poden abordar les causes fonamentals de la inseguretat alimentària i cultivar la resiliència a llarg termini. Les

recomanacions següents se centren en aprofitar l'educació i l'intercanvi de coneixements com a eines en la política alimentària:

- **Garantir la transparència i l'aprenentatge progressiu:** Es tracta d'adoptar un enfocament obert i orientat a l'aprenentatge en la política alimentària. Requereix publicar els resultats i **comunicar els èxits** –per exemple, compartir públicament informes d'impacte anuals o indicadors de seguiment, i celebrar fites com ara les contribucions del voluntariat. Alhora, implica sol·licitar comentaris de la comunitat a través de fòrums o enquestes per saber què funciona i què no. Aquest diàleg continu genera confiança pública i permet ajustar les polítiques en resposta a les observacions sobre el terreny, tot incorporant un esperit de governança receptiva.
- **Integrar l'educació sobre alimentació i nutrició a les escoles:** Treballar amb les escoles per integrar l'alfabetització alimentària des d'una edat primerenca. Això pot incloure afegir nutrició i alimentació sostenible al currículum, organitzar classes de cuina i programes d'horts escolars i garantir que els estàndards dels àpats escolars s'alineïn amb els objectius de salut i sostenibilitat. Per exemple, una ciutat podria implementar iniciatives per apropar el món de la granja a l'escola, mitjançant **visites a granges i programes educatius** que permetin connectar l'estudiantat amb agricultors locals i la producció d'aliments. Aquests esforços no només milloren les dietes de la infància a curt termini, sinó que també transfereixen coneixements sobre els aliments per a tota la vida.
- **Utilitzar els centres cívics com a centres d'aprenentatge:** Ampliar l'educació alimentària més enllà de les escoles, oferint tallers i formació en espais comunitaris com biblioteques, centres d'educació per a persones adults i cuines de barri. Moltes intervencions exitoses combinen el subministrament d'aliments amb components educatius. Per exemple, un centre alimentari comunitari podria organitzar sessions setmanals sobre la cuina d'àpats saludables i assequibles, o un hort urbà podria ensenyar a les persones participants sobre cultiu orgànic i compostatge. Aquestes activitats educatives informals **permeten desenvolupar habilitats pràctiques i educació alimentària**, capacitant les persones per prendre decisions informades com a consumidores i, fins i tot, com a futures productores d'aliments. També construeixen connexions socials, ja que l'aprenentatge sovint es produeix en entorns grupals que enforteixen els vincles comunitaris.
- **Implementar la formació professional en el sector alimentari:** Vincular les iniciatives de seguretat alimentària amb programes de formació laboral i inclusió social. Millorar l'accés a la formació professional (especialment per a jovent, persones migrants i grups amb poca qualificació) en àrees com l'agricultura sostenible, les arts culinàries o l'empresa alimentària pot abordar l'atur i la inseguretat

alimentària conjuntament. Els governs locals haurien de donar suport a la formació dual, les pràctiques de formació o les cooperatives que capaciten per a llocs de treball "verds" en el sistema alimentari. Per exemple, una iniciativa podria consistir en formar persones a l'atur per convertir-se en jardiniers urbans o cuiners professionals per a cuines comunitàries, proporcionant tant mitjans de subsistència com serveis comunitaris. Aquest enfocament converteix les iniciatives alimentàries en trampolins per a l'apoderament econòmic i el desenvolupament de capacitats.

- **Promoure l'educació en jardineria comunitària i agroecologia:** Donar suport a l'establiment d'horts comunitaris, granges urbanes i projectes pràctics similars com a plataformes educatives. Aquests espais serveixen com a aules vives on les persones participants aprenen sobre ecologia, agricultura i nutrició, participant activament en el cultiu d'aliments. Els projectes de jardineria urbana també serveixen com a eines per a l'educació ambiental i la inclusió social, ensenyant conceptes de biodiversitat i agricultura sostenible alhora que fomenten la participació comunitària. Els municipis poden facilitar-ho proporcionant terres, recursos o suport expert per a tallers de jardineria. El resultat és una població que coneix millor d'on provenen els aliments, que està més involucrada en una alimentació saludable i que està més connectada amb la natura i amb la comunitat.
- **Realitzar campanyes de sensibilització pública sobre dietes saludables i sostenibilitat:** Consisteix en aprofitar els mitjans de comunicació, els esdeveniments públics i les comunicacions per informar el públic en general sobre temes relacionats amb l'alimentació. Les ciutats poden organitzar campanyes de sensibilització sobre temes com la reducció del malbaratament alimentari a les llars, el consum de dietes de temporada i riques en plantes, o la comprensió de l'etiquetatge alimentari per a una millor nutrició. Es poden utilitzar festivals i mitjans de comunicació locals per normalitzar les converses sobre la seguretat alimentària i la sostenibilitat. Per exemple, una ciutat podria acollir una "Setmana de l'Alimentació" anual amb demostracions de cuina, xerrades sobre nutrició i reptes de cuina sense residus. Les campanyes de sensibilització pública no només difonen coneixement, sinó que també modelen les pràctiques culturals, posant de moda cuinar a casa, valorar productes locals o compartir l'excés de menjar amb el veïnat. Amb el temps, és més probable que una comunitat informada doni suport i participi en iniciatives de seguretat alimentària, ja sigui a través del voluntariat en centres alimentaris, com adoptant hàbits personals més saludables.
- **Cultivar el lideratge i la participació juvenil:** Implicar i motivar i capacitar el jovent perquè assumeixin un paper actiu en la creació de solucions a la inseguretat alimentària, així com desenvolupar caixes d'eines que permetin replicar accions alimentàries comunitàries amb lideratge del jovent. Els municipis poden formar consells o clubs juvenils alimentaris, proporcionar petites subvencions o concursos per a projectes liderats per estudiantat (com

ara iniciar un programa de compostatge escolar o una aplicació per compartir aliments al campus) i incloure les veus del jovent en els debats polítics. En tractar el col·lectiu jove com a socis, les ciutats es beneficien de la seva creativitat i energia, i les generacions més joves adquireixen habilitats de lideratge. Això nodreix un nou grup de referents del sistema alimentari que poden mantenir i ampliar els esforços en el futur.

Figura 7: Àrees clau per a la conscienciació i l'educació



5.3 Governança de la seguretat alimentària : motors institucionals i aliances entre actors

Marc de governança democràtica

Una governança eficaç i participativa és la base d'una política alimentària local transformadora. Els municipis poden convertir-se en catalitzadors i facilitadors, integrant la seguretat alimentària en els seus marcs institucionals i treballant en col·laboració amb altres sectors. Les recomanacions clau centrades en la governança inclouen:

- **Establir òrgans de participació i espais de coproducció per a la governança alimentària:** Crear estructures participatives inclusives —com ara consells de política alimentària o comitès intersectorial per garantir una àmplia representació i deliberació en la presa de decisions relacionades amb l'alimentació. En paral·lel, els municipis poden desenvolupar espais de coproducció estables on els actors municipals, la societat civil, els productors i altres agents clau comparteixin la responsabilitat del disseny, la implementació i l'avaluació de les estratègies alimentàries. Aquest enfocament dual reforça la legitimitat democràtica, alinea coneixements i capacitats diversos, i fomenta respostes coordinades i duradores als reptes complexos del sistema alimentari.
- **Enfortir la capacitat municipal de facilitació i coproducció:** Per complir el seu paper d'agent articulador, els municipis haurien d'invertir en capacitar els seus equips en habilitats de facilitació, mediació i disseny de polítiques col·laboratives. Això inclou la formació del personal en mètodes de coproducció, gestió de xarxes multiactor i resolució de conflictes. Aquestes capacitats garanteixen que els espais participatius i de coproducció no siguin simbòlics, sinó que realment influeixin en l'estratègia i la posada en pràctica.
- **Fomentar aliances multiactor i l'alineació estratègica del sistema alimentari local:** Passa per enfortir la col·laboració entre els municipis i una àmplia gamma d'actors implicats en la seguretat alimentària, com ara supermercats, restaurants, bancs d'aliments, escoles, ONG, agricultors i organitzacions de la societat civil. Els esforços conjunts poden reunir recursos, ampliar l'abast i garantir la coherència entre les iniciatives. Per exemple, els acords formals amb cadenes de supermercats per desviar excedents a programes d'ajuda alimentària es poden combinar amb associacions amb bancs d'aliments per a la seva redistribució o perquè les escoles tinguin programes educatius. L'alineació d'estratègies entre actors clau garanteix una acció més coordinada, redueix la duplicació d'esforços i amplia l'impacte estructural en la lluita contra la inseguretat alimentària

Figura 8: Àrees clau per a la governança democràtica



Ancoratge institucional de la Seguretat alimentària

- **Integrar la seguretat alimentària en els marcs polítics locals:** Afirmar la seguretat alimentària com a prioritat municipal mitjançant la integració de compromisos explícits en els plans estratègics de la ciutat o les agendes de salut pública. Per exemple, incloure l'accés a aliments saludables en els plans de desenvolupament i les estratègies de reducció de la pobresa. Això garanteix una voluntat política sostinguda i alinea les iniciatives alimentàries amb objectius municipals més amplis.
- **Fomentar la col·laboració intersectorial dins de l'administració:** Implica fomentar el treball transversal, coordinant les accions entre els departaments municipals (serveis socials, salut, medi ambient, educació). Per exemple, alinear l'ajuda alimentària amb els serveis d'habitatge o sanitaris garanteix una resposta més coherent i eficient a les necessitats de la comunitat.
- **Construir i utilitzar una base d'evidències empíriques sòlida:** Es tracta d'invertir en cartografiar els actius i les necessitats alimentàries locals – per exemple, catalogar horts comunitaris, rebosts d'aliments i fluxos de residus – i dur a terme avaluacions de poblacions en situació de vulnerabilitat i de cadenes de subministrament. Mantenir dades actualitzades sobre l'escala i la naturalesa de la inseguretat alimentària (per exemple, mitjançant enquestes a les llars o sistemes de seguiment) és crucial per a la formulació de polítiques basades en l'evidència empírica. Aquesta informació permet a les autoritats locals orientar les intervencions on més es necessiten i fer un seguiment del progrés al llarg del temps.
- **Mobilitzar recursos i infraestructures:** Assignar proactivament els recursos municipals i desbloquejar espais físics per donar suport a les iniciatives alimentàries. Això podria incloure programes de petites subvencions per

incubar projectes comunitaris i posar a disposició terrenys o instal·lacions públiques infrautilitzades per a activitats relacionades amb l'alimentació. Per exemple, una ciutat pot obrir solars buits per a horts comunitaris o autoritzar l'ús d'un edifici municipal com a punt de distribució d'aliments. Destinar fons i espai d'aquesta manera empodera els actors comunitaris i genera solucions innovadores.

- **Predicar amb l'exemple a través de pràctiques sostenibles:** Consisteix en establir les bases, implementant pràctiques alimentàries innovadores dins de les operacions municipals. Les autoritats municipals haurien d'aplicar estàndards alimentaris saludables i sostenibles a les escoles, hospitals i altres menjadors públics (per exemple, oferint menús nutritius i culturalment apropiats amb productes locals). També es poden fer proves pilot de residus zero en la contractació pública, per exemple, exigint envasos reutilitzables o obtenint excedents de productes per a les cuines gestionades per la ciutat. Aquestes iniciatives demostren la viabilitat de les polítiques alimentàries sostenibles i inspiren una adopció més àmplia per part d'altres institucions i empreses.
- **Institucionalitzar els projectes pilot reeixits:** Convertir en projectes permanents iniciatives alimentàries temporals o ad hoc que han estat eficaces. Si un programa de menjador escolar o una prova pilot de "botiga de queviures social" té èxit i arriba satisfactòriament a grups en situació de vulnerabilitat, es recomana integrar-lo en el pressupost regular i l'estructura política de la ciutat (en lloc de dependre de subvencions a curt termini). Això podria implicar la creació d'una línia pressupostària o un departament municipal dedicat a la seguretat alimentària. Ampliant i formalitzant el que funciona, els municipis garanteixen la continuïtat i l'impacte més enllà dels cicles polítics o del finançament de projectes específics.

Figura 9: Àrees clau per a l'ancoratge institucional



La taula següent presenta una síntesi completa de les recomanacions polítiques i les accions clau identificades. Condensa el contingut d'aquesta secció, traduint les seves idees en un format clar i accessible. Organitzada per àmbit, la taula vincula cada orientació estratègica amb passos específics i accions que els municipis i els actors locals poden adoptar o adaptar al seu context.

Des de la circularitat, l'accés basat en la dignitat i la sensibilització fins a la governança participativa i l'ancoratge institucional, cada recomanació s'acompanya d'accions pràctiques per facilitar la implementació.

La taula està dissenyada per funcionar com una eina de referència pràctica per a responsables polítics, gestors de programes i professionals que treballen per enfortir els sistemes alimentaris locals mitjançant intervencions coherents i impactants.

Taula 14: Recomanacions i accions clau

Àrea clau	Recomanació	Accions clau
Circularitat	Prioritzar la reducció del malbaratament d'aliments	Incorporar objectius clars de reducció de residus i principis d'economia circular a les estratègies alimentàries municipals. Donar suport a iniciatives que recuperin i reutilitzin els excedents d'aliments. Promoure el compostatge. Alinear els objectius amb plans de sostenibilitat més amplis (per exemple, reduir a la meitat el malbaratament d'aliments per al 2030).
	Donar suport a programes de recuperació i redistribució	Enfortir la infraestructura per al rescat d'aliments (per exemple, bancs d'aliments, rebosts). Finançar la logística per al lliurament de l'"última milla". Crear programes per recollir productes no venuts de mercats/restaurants. Assegurar que els aliments recuperats siguin segurs i es distribueixin de manera eficient.
	Teixir aliances amb el sector privat per minimitzar residus	Col·laborar amb supermercats, minoristes i el sector de l'hostaleria. Establir acords formals de donació d'aliments. Oferir incentius fiscals. Promoure campanyes de menjar per emportar per reduir el malbaratament de plats.
	Potenciar l'ús d'eines digitals per a la gestió de l'excedent	Promoure l'ús d'aplicacions per compartir menjar o mercats en línia. Difondre eines, coordinar dades i oferir suport tècnic. Permetre la coincidència en temps real de l'excedent i la necessitat.
	Contractació pública verda i funcionament sostenible dels serveis públics	Posar en marxa polítiques pilot de residus zero en instal·lacions municipals. Eliminar els envasos d'un sol ús. Gestionar les restes alimentàries amb compostatge local. Prioritzar els aliments locals i de temporada en les compres públiques. Servir de model de pràctiques sostenibles.
	Promoure el compostatge comunitari l'agricultura urbana	Donar suport al compostatge veïnal (contenidors, formació, recollida). Combinar el compostatge amb l'agricultura urbana per tancar el sistema alimentari. Recuperar espais urbans per a la producció d'aliments i accions educatives.

	Sensibilitzar sobre residus i reciclatge alimentari	Realitzar campanyes públiques sobre la reducció de residus domèstics. Organitzar tallers i esdeveniments a tota la ciutat (per exemple, setmanes de residus zero). Distribuir informació sobre la separació i el reciclatge de residus alimentaris.
Accés basat en la dignitat	Adoptar models de distribució basats en l'elecció	Dissenyar sistemes d'ajuda alimentària amb dret d'elecció (per exemple, botigues de queviures amb sistemes de punts). Substituir els paquets únics per sistemes adaptats a les necessitats/preferències.
	Eliminar l'estigma associat a l'assistència alimentària	Crear entorns de suport alimentari amb ambients acollidors i semblants als d'un mercat. Integrar serveis als centres comunitaris. Assegurar que l'accés es visqui amb normalitat i respecte.
	Incorporar la participació activa i el codisseny de les persones usuàries en els programes	Crear entorns de suport alimentari amb ambients acollidors i semblants als d'un mercat. Integrar serveis als centres comunitaris. Assegurar que l'accés es visqui amb normalitat i respecte.
	Prestar assistència amb empatia i respecte	Crear comitès assessors de persones usuàries i organitzar sessions de valoració. Permetre que les persones usuàries codissenyin normes, pressupostos o menús Adaptar els serveis en funció de les aportacions les persones usuàries.
Sensibilització i educació	Garantir la transparència i l'aprenentatge progressiu	Publicar resultats i indicadors d'impacte. Celebrar fites. Recopilar comentaris del públic mitjançant fòrums i enquestes per millorar els programes.
	Fomentar l'educació alimentària i nutricional als centres educatius	Treballar amb les escoles per integrar-hi l'educació alimentària. Incloure l'educació alimentària al currículum. Crear classes de cuina i horticultura, i alinear els àpats amb objectius nutricionals.
	Utilitzar centres comunitaris com a espais d'aprenentatge	Utilitzar biblioteques i centres cívics per oferir tallers d'alimentació (per exemple, cuina, compostatge) Acompanyar la distribució d'aliments amb processos d'aprenentatge no formal.
	Desplegar formació professional al sector alimentari	Oferir formació professional en agricultura, arts culinàries o negocis alimentaris. Crear pràctiques o cooperatives per a jovent, migrants i persones treballadores poc qualificades.

	Impulsar els horts comunitaris i la formació en agroecologia	Crear i donar suport a horts o granges educatives. Proporcionar terrenys, eines i formació per fomentar el coneixement ecològic i la participació alimentària.
	Campanyes públiques sobre dietes saludables i sostenibilitat	Dirigir campanyes sobre nutrició, alimentació sostenible i informació sobre l'etiquetatge dels aliments Organitzar festivals o «setmanes gastronòmiques» per conscienciar i canviar hàbits
	Impulsar el lideratge i la participació juvenil	Crear consells juvenils, oferir subvencions per a iniciatives dirigides per estudiants (per exemple, aplicacions de compostatge o per compartir aliments) Incloure el jovent en els processos d'elaboració de les polítiques alimentàries..
	Promoure aliances multiactor i l'alineació estratègica del sistema alimentari local	Establir col·laboracions formals amb actors clau del sector alimentari (per exemple, supermercats, ONG, escoles). Alinear estratègies i compartir les responsabilitats d'implementació.
Ancoratge Institucional	Integrar la seguretat alimentària en els marcs polítics locals	Integrar la seguretat alimentària en els plans estratègics de la ciutat i les agendes de salut pública. Incloure l'accés als aliments en estratègies de desenvolupament i lluita contra la pobresa per garantir-ne la continuïtat.
	Fomentar la col·laboració interdepartamental	Coordinar accions entre departaments (per exemple, serveis socials, salut, educació). Integrar l'ajuda alimentària amb els serveis d'habitatge i salut.
	Construir i utilitzar una base sòlida d'evidències empíriques	Cartografiar els actius del sector i les necessitats alimentàries locals. Avaluar els grups en situació de vulnerabilitat i les cadenes de subministrament. Mantenir les dades actualitzades (per exemple, mitjançant enquestes o sistemes de monitorització).
	Mobilitzar recursos i infraestructura	Assignar subvencions i obrir espais públics per a iniciatives alimentàries (per exemple, horts, centres alimentaris). Empoderar els actors comunitaris amb finançament i infraestructura física.
	Predicar amb l'exemple a través de pràctiques sostenibles	Implementar pràctiques alimentàries saludables i sostenibles als menjadors públics Prioritzar l'aprovisionament local i els enfocaments de residus zero en les compres públiques.

	Institucionalitzar pilots d'èxit	Conversió de programes pilot reeixits a programes permanents. Assegurar-ne la dotació pressupostària. Crear unitats o línies de finançament dedicades a la seguretat alimentària.
--	---	--

6. Annex – Estudis de cas

1. Prat Alimenta. Estratègia Alimentària El Prat de Llobregat
2. Alimenta (Barcelona)
3. Més amb Menys (Barcelona)
4. La Botiga (El Prat de Llobregat)
5. El Palet (Lleida)
6. Cuina de Barri (Barcelona)
7. Espai Alimenta (Barcelona)
8. Apicultura urbana a Cascina Cuccagna (Milà)
9. Food Hub Cuccagna (Milà)
10. Radici di Comunità/Nuovo Vicolo Cuccagna (Milà)
11. Pianeta Cuccagna: Giovani, Cibo e Comunità (Milà)
12. Mangia & Cambia (Menjar i canviar) (Messina)
13. Villaggio del Contadino della Coldiretti (Itàlia)
14. A Cibo Civitas (Itàlia)
15. Terra Franca (Palerm)
16. Social Grocery Store (Koinoniko Pantopoleio) (Atenes)
17. Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement (París)

PRAT ALIMENTA. ESTRATÈGIA ALIMENTÀRIA INTEGRAL. EL PRAT DE LLOBREGAT

Visió general del projecte

"Prat alimenta" és una estratègia alimentària integrada iniciada pel municipi del prat de llobregat, destinada a promoure la seguretat alimentària, la sostenibilitat i la participació comunitària. Aquesta estratègia integral aborda diversos aspectes del sistema alimentari local, des de la producció fins al consum, i té com a objectiu crear un entorn alimentari resiliència i sostenible per a la comunitat.

Objectius

- Promoure la producció local d'aliments: donar suport als agricultors i productors locals per garantir un subministrament constant de productes frescos i locals.
- Millorar la seguretat alimentària: garantir que tots els residents tinguin accés a aliments saludables i nutritius.
- Reduir el malbaratament alimentari: implementar estratègies per minimitzar el malbaratament alimentari a tots els nivells de la cadena de subministrament alimentari.
- Educar i involucrar la comunitat: conscienciar sobre les pràctiques alimentàries sostenibles i involucrar la comunitat en activitats relacionades amb l'alimentació.

Característiques principals

- Suport a l'agricultura local: l'estratègia inclou iniciatives per donar suport a l'agricultura local, com ara proporcionar recursos i formació als agricultors, promoure l'ús de pràctiques agrícoles sostenibles i facilitar la venda directa de productes locals a través dels mercats de pagesos i les botigues locals.
- Programes de distribució d'aliments: "prat alimenta" inclou programes per distribuir aliments a poblacions vulnerables. Un exemple és "la botiga", una botiga de queviures social que

proporciona aliments i altres productes de primera necessitat a les persones necessitades, operant amb un model d'autogestió i apoderament comunitari.

- Tallers educatius: l'estratègia emfatitza l'educació a través de tallers i seminaris que ensenyen als residents sobre nutrició, cuina i pràctiques alimentàries sostenibles. Aquestes activitats estan dissenyades per capacitar les persones amb els coneixements i les habilitats necessàries per prendre decisions alimentàries saludables i sostenibles.
- Participació comunitària: l'estratègia implica la comunitat de diverses maneres, des d'oportunitats de voluntariat fins a processos de planificació participativa. Això garanteix que l'estratègia alimentària sigui inclusiva i reflecteixi les necessitats i aspiracions de la comunitat.

Implementació i funcionament

- Col·laboracions: el projecte és un esforç col·laboratiu que implica el municipi, empreses locals, organitzacions sense ànim de lucre i grups comunitaris. Aquest enfocament multiparticipatiu garanteix un suport i una sostenibilitat integrals.
- Finançament i recursos: Finançada pel govern local i amb el suport de diverses subvencions i donacions, l'estratègia garanteix la sostenibilitat financera dels seus programes i iniciatives.
- Implicació comunitària: Es fomenta la participació activa dels residents mitjançant programes de voluntariat, activitats educatives i mecanismes de retroalimentació que donen forma al desenvolupament continu de l'estratègia alimentària.

Impacte i resultats

- Augment de la seguretat alimentària: L'estratègia ha millorat significativament l'accés a aliments saludables per a molts residents, especialment els de grups vulnerables.

- Suport a l'economia local: Promovent l'agricultura local i la venda directa, "Prat Alimenta" dóna suport als agricultors locals i impulsa l'economia local.
- Reducció del malbaratament alimentari: Les iniciatives per reduir el malbaratament alimentari han comportat un ús i una distribució més eficients dels aliments, cosa que beneficia tant el medi ambient com la comunitat.
- Millora de la participació comunitària: L'estratègia ha fomentat un sentit de comunitat i responsabilitat compartida, amb molts residents participant activament en activitats i processos de presa de decisions relacionats amb l'alimentació.

Reptes i lliçons apreses

- Equilibri entre l'oferta i la demanda: garantir un subministrament constant de productes locals i alhora satisfer les necessitats de la comunitat requereix una planificació i una coordinació acurades.
- Mantenir la participació: Mantenir la comunitat contínuament implicada i compromesa en les iniciatives de l'estratègia és essencial per a l'èxit a llarg termini.

Direccions futures

- Expansió de programes: Planifica ampliar els programes educatius i el suport a l'agricultura local per arribar a més residents i augmentar l'impacte.
- Col·laboració millorada: Enfortiment de les associacions amb altres parts interessades, incloent-hi més empreses locals i organitzacions regionals, per millorar l'abast i l'eficàcia de l'estratègia.

Conclusió

- "Prat Alimenta" és un model de com els governs locals poden desenvolupar estratègies alimentàries integrals que promoguin la sostenibilitat, la seguretat alimentària i la participació comunitària.
- Integrant el suport a l'agricultura local, la distribució d'aliments, l'educació i la participació comunitària, l'estratègia no només aborda les necessitats alimentàries immediates, sinó que també construeix un sistema alimentari resilient i sostenible per al futur.
- Per a una informació més detallada, podeu visitar laPrat Alimenta lloc web iEl Prat de Llobregat lloc web municipal.

ALIMENTA: ESTRATÈGIA ALIMENTÀRIA INTEGRAL. BARCELONA

VISIÓ GENERAL DEL PROJECTE

"Alimenta" és una iniciativa integral d'estratègia alimentària llançada per l'ajuntament de barcelona per abordar la inseguretat alimentària i promoure pràctiques alimentàries saludables i sostenibles entre les poblacions vulnerables. Aquest projecte forma part dels esforços més amplis de barcelona en el marc de l'estratègia d'alimentació saludable i sostenible 2030, que busca transformar el sistema alimentari de la ciutat mitjançant enfocaments inclusius i centrats en la comunitat.

Objectius

- Garantir la seguretat alimentària: proporcionar accés a aliments nutritius i sostenibles a les persones en situacions vulnerables.
- Promoure la dignitat i l'autonomia: empoderar els usuaris implicant-los en activitats relacionades amb l'alimentació, reduint així l'estigma associat a la recepció d'ajuda alimentària.
- Millorar la participació comunitària: fomentar els vincles comunitaris a través d'activitats compartides i tallers educatius.
- Reduir el malbaratament alimentari: implementar estratègies per minimitzar el malbaratament alimentari i promoure l'ús de productes locals i de temporada.

Característiques principals

- Cuines comunitàries: el projecte inclou l'establiment de cuines comunitàries on els residents puguin cuinar, compartir àpats i participar en activitats relacionades amb el menjar. Aquests espais tenen com a objectiu promoure la interacció social i reduir l'aïllament, alhora que proporcionen accés a aliments saludables.
- Tallers educatius: "alimenta" organitza tallers sobre nutrició, cuina i pràctiques alimentàries sostenibles. Aquests tallers estan dissenyats per dotar els participants de coneixements i habilitats per prendre decisions alimentàries més saludables i gestionar els recursos de manera eficient.
- Model col·laboratiu: el projecte implica la col·laboració entre l'ajuntament, entitats socials i la indústria alimentària local. Aquesta col·laboració públic-social garanteix un enfocament integral per abordar la inseguretat alimentària.

- Fase pilot i expansió: inicialment, el projecte es va llançar amb dues cuines comunitàries, amb previst obrir-ne dues més. L'objectiu és empoderar aproximadament 100 usuaris, millorant la seva autonomia i facilitant la inclusió comunitària i laboral.

Implementació i funcionament

- Finançament: el projecte té un pressupost inicial de 275.000 euros, que es destina a la posada en marxa i el funcionament dels menjadors comunitaris i les activitats associades.
- Associacions: la iniciativa és un esforç de col·laboració entre l'ajuntament, organitzacions sense ànim de lucre i la indústria alimentària. Aquest model d'associació ajuda a reunir recursos i coneixements per maximitzar l'impacte.
- Participació comunitària: s'anima els residents a participar en diverses activitats, des de cuina i tallers fins a compres col·lectives i distribució d'aliments.

Impacte i resultats

- Millora de la seguretat alimentària: La iniciativa ha millorat significativament l'accés a aliments saludables per a les poblacions vulnerables de Barcelona, especialment durant la crisi socioeconòmica agreujada per la COVID-19.
- Apoderament comunitari: En involucrar els participants en activitats relacionades amb l'alimentació, el projecte ha fomentat un sentiment d'autonomia i ha reduït l'estigma associat a l'ajuda alimentària.
- Pràctiques sostenibles: "Alimenta" ha promogut l'ús de productes locals i de temporada i ha implementat estratègies de reducció del malbaratament alimentari, contribuint a la sostenibilitat ambiental.

Reptes i lliçons apreses

- Compromís i participació: Garantir la participació contínua de la comunitat requereix enfocaments innovadors i una comunicació contínua per mantenir els participants motivats i implicats.
- Escalabilitat: L'expansió del projecte a altres barris i la integració de serveis de suport més complets seran crucials per al seu èxit a llarg termini i un impacte més ampli.

Direccions futures

- Plans d'expansió: L'Ajuntament té previst replicar el model "Alimenta" en altres parts de la ciutat, augmentant el nombre de cuines comunitàries i programes de sensibilització.
- Serveis millorats: Les iniciatives futures poden incloure programes educatius més amplis, oportunitats de formació laboral i serveis de suport addicionals per empoderar encara més els participants i promoure l'autosuficiència.

Conclusió

"Alimenta" exemplifica com els governs locals poden desenvolupar estratègies alimentàries innovadores per abordar la inseguretat alimentària, promoure una alimentació saludable i fomentar la participació comunitària. Combinant activitats educatives, esforços de col·laboració i pràctiques sostenibles, el projecte no només satisfà les necessitats alimentàries immediates, sinó que també construeix un sistema alimentari resilient i inclusiu per al futur.

Per a més informació, podeu visitar la pàgina web de l'Ajuntament de Barcelona. [Pàgina d'Alimenta](#) i [Info Barcelona](#).

MÉS AMB MENYS. BARCELONA

Visió general del projecte

"Més amb Menys "(Més amb Menys) és una iniciativa impulsada per la comunitat al barri de les Roquetes de Barcelona.

Llançat el 2011, el projecte té com a objectiu abordar les necessitats bàsiques, reduir l'aïllament social i promoure una vida sostenible a través d'activitats comunitàries com ara tallers de cuina i costura. La iniciativa forma part d'un esforç més ampli per fomentar la solidaritat i l'apoderament entre els residents.

Objectius

- Abordar les necessitats bàsiques: proporcionar recursos i suport per satisfer necessitats essencials com ara menjar i roba.
- Reduir l'aïllament social: Facilitar les connexions socials i els vincles comunitaris a través d'activitats compartides.
- Apoderament: Permetre als participants desenvolupar habilitats i coneixements per a una major autonomia.
- Sostenibilitat: Fomentar l'ús eficient dels recursos i reduir els residus mitjançant tallers pràctics.

Característiques principals

- Tallers de cuina saludable: Aquests tallers tenen com a objectiu alleujar la càrrega econòmica dels aliments, promoure una alimentació saludable i ensenyar maneres creatives d'utilitzar els recursos alimentaris disponibles. Entre els participants hi ha residents de Roquetes, Canyelles i Trinitat Nova, especialment aquells que pateixen dificultats econòmiques o vulnerabilitat social.
- Tallers de costura: Dissenyats per ajudar els participants a aprendre habilitats de sastreria i reparació de roba, els tallers de costura també tenen com a objectiu millorar els vincles socials i

oferir possibles vies laborals en la indústria tèxtil.

- Integració comunitària: Ambdós tallers serveixen com a plataformes per a la integració comunitària, on els participants poden compartir coneixements, donar-se suport mútuament i crear xarxes.
- Beneficis econòmics i ambientals: En centrar-se en aprofitar al màxim els recursos limitats, el projecte afavoreix tant l'estalvi econòmic per als participants com la sostenibilitat ambiental.

Implementació i funcionament

- Col·laboracions: El projecte està impulsat per una coalició d'entitats locals, incloent-hi la Plataforma d'Entitats de Roquetes, associacions de veïns, serveis sanitaris i serveis socials. Reunions periòdiques i esforços de col·laboració asseguren l'alineació del projecte amb les necessitats de la comunitat.
- Suport voluntari i professional: Una barreja de voluntaris i professionals, com ara dietistes, experts en costura i treballadors comunitaris, dirigeixen els tallers i les activitats.
- Enfocament per fases: El projecte s'ha desenvolupat per fases, començant amb tallers inicials i expandint-se a grups més estructurats i autònoms a mesura que la participació i el compromís creixen.

Impacte i resultats

- Millora de la seguretat alimentària: Els tallers de cuina han ajudat els participants a gestionar millor els seus recursos alimentaris, millorant la seguretat alimentària en general.
- Desenvolupament d'habilitats: Els participants dels tallers de costura han adquirit habilitats valuoses que augmenten les seves perspectives laborals i la capacitat de reparar i reutilitzar la roba.

- Enfortiment dels vincles comunitaris: El projecte ha reduït amb èxit l'aïllament social creant espais perquè els residents interactuïn i es donin suport mútuament.
- Pràctiques sostenibles: L'èmfasi en l'ús eficient dels recursos i la reducció de residus ha fomentat pràctiques de vida més sostenibles dins de la comunitat.

Reptes i lliçons apreses

- Mantenir la participació: Mantenir els participants constantment compromesos requereix innovació contínua i resposta a les seves necessitats i interessos.
- Gestió de recursos: Gestionar eficientment els recursos limitats per maximitzar l'impacte és un repte continu que requereix una planificació acurada i la participació de la comunitat.

Direccions futures

- Expansió del programa: Té previst ampliar la gamma de tallers i activitats que s'ofereixen, incloent-hi possibles noves àrees com ara l'emprenedoria en grup i el suport a l'habitatge.
- Millora de la participació comunitària: Enfortir els vincles amb altres organitzacions locals i explorar noves maneres d'involucrar un segment més ampli de la comunitat.

Conclusió

"Més amb Menys" exemplifica com les iniciatives impulsades per la comunitat poden abordar eficaçment les necessitats bàsiques, reduir l'aïllament social i promoure la sostenibilitat. Aprofitant els recursos locals i fomentant la participació comunitària, el projecte no només satisfà les necessitats immediates, sinó que també estableix una base per a la resiliència i l'apoderament a llarg termini.

Per a més informació, podeu visitar la pàgina del projecte a [la Web de l'Ajuntament de Barcelona.](#)

"EL PALET" IN LLEIDA

Visió general del projecte

"El Palet " és un projecte innovador ubicat a Lleida, iniciat pel Banc dels Aliments de les Comarques de Lleida. Aquest projecte té com a objectiu dignificar l'accés als aliments per a persones en situacions precàries, promoure hàbits alimentaris saludables i combatre el malbaratament alimentari.

Objectius

Els objectius principals d'"El Palet" són:

- Millorar l'accés als aliments: garantir que les persones i les famílies que pateixen inseguretats alimentària tinguin accés constant a aliments nutritius.
- Promoure la dignitat i l'elecció: Proporcionar una experiència de compra que respecti la dignitat dels usuaris, permetent-los triar els seus aliments com ho farien en un supermercat convencional.
- Donar suport a l'economia local: Obtenir productes de productors locals, donant suport a l'economia local i promovent la sostenibilitat.
- Divulgació educativa: Oferir programes educatius sobre nutrició, cuina i gestió d'aliments per ajudar els usuaris a prendre decisions més saludables.

Característiques principals

- Punt de distribució d'aliments: "El Palet" funciona mitjançant un sistema de punts que permet als usuaris seleccionar aliments en funció de criteris nutricionals, composició de la llar i disponibilitat. Aquest sistema ofereix una experiència d'accés als aliments digna i autònoma, similar a la compra en un supermercat normal.
- Assessorament nutricional: El projecte ofereix un servei integral i gratuït d'assessorament nutricional, reconeixent l'estreta relació entre la salut i la inseguretat alimentària. Aquest servei ajuda a millorar la salut dels usuaris oferint orientació per mantenir una dieta equilibrada i saludable.

- Botiga Social "El Palet de l'Horta": Aquesta botiga està oberta a la comunitat, permetent una compra responsable i social. Els beneficis generats per la botiga es destinen al manteniment del projecte, promovent així una economia circular i sostenible.

Implementació i funcionament

- Associacions: El projecte implica la col·laboració entre el govern local, les organitzacions sense ànim de lucre i les empreses locals. Aquest enfocament multilateral garanteix un suport i una sostenibilitat integrals.
- Participació del voluntariat: Els voluntaris tenen un paper crucial en les operacions diàries d'"El Palet", des d'omplir els prestatges fins a proporcionar atenció al client i dur a terme tallers.
- Finançament i sostenibilitat: El projecte es finança mitjançant una combinació de fons públics, donacions privades i ingressos de la botiga. El model pretén ser financerament sostenible alhora que maximitza l'impacte social.

Impacte i resultats

- Compromís comunitari: "El Palet" ha aconseguit involucrar la comunitat, no només com a beneficiàries, sinó també com a participants actius i voluntaris.
- Seguretat alimentària: El projecte ha millorat significativament la seguretat alimentària de moltes famílies de Lleida, garantint que tinguin accés a aliments saludables i nutritius.
- Beneficis educatius: A través dels seus programes educatius, el projecte ha ajudat els usuaris a obtenir coneixements valuosos sobre nutrició i vida saludable.
- Suport econòmic: En obtenir productes de productors locals, el projecte dóna suport a l'economia local i promou pràctiques agrícoles sostenibles.

Reptes i lliçons apreses

- Reducció de l'estigma: Un dels reptes ha estat reduir l'estigma associat a rebre ajuda alimentària. Creant una experiència de compra digna, "El Palet" ha fet progressos en aquest àmbit, però calen esforços continus.
- Escalabilitat: Escalar el model a altres regions requereix una planificació acurada i una adaptació als contextos locals. Compartir les millors pràctiques i la millora contínua són essencials per a l'èxit.

Direccions futures

- Expansió: Hi ha previst replicar el model "El Palet" en altres municipis per ampliar-ne l'impacte.
- Serveis millorats: El projecte té com a objectiu ampliar la seva gamma de serveis, incloent-hi programes de formació laboral més complets i serveis addicionals de suport social.

Conclusió

"El Palet" a Lleida serveix com a model exemplar de com els governs locals i les comunitats poden abordar de manera col·laborativa la inseguretat alimentària

Per a una informació més detallada, podeu visitar la pàgina del projecte sobre [Xarxa Solidària Lleida](#) i [FECATBAL \(Xarxa Solidària Lleida\)](#) ([FECATBAL](#))

"LA BOTIGA" AL PRAT DE LLOBREGAT

"La botiga és una botiga social pionera situada al prat de llobregat, dissenyada per abordar la inseguretat alimentària alhora que promou la participació comunitària i la sostenibilitat.

Aquest projecte forma part d'una iniciativa més àmplia per desenvolupar nous models d'ajuda alimentària que vagin més enllà de la mera distribució d'aliments.objectives

Objectius

Els objectius principals de "La Botiga" són:

- Millorar l'accés als aliments: garantir que les persones i les famílies que pateixen inseguretat alimentària tinguin accés constant a aliments nutritius.
- Promoure la dignitat i l'elecció: Proporcionar una experiència de compra que respecti la dignitat dels usuaris, permetent-los triar els seus aliments com ho farien en un supermercat convencional.
- Donar suport a l'economia local: Obtenir productes de productors locals, donant suport a l'economia local i promovent la sostenibilitat.
- Divulgació educativa: Oferir programes educatius sobre nutrició, cuina i gestió d'aliments per ajudar els usuaris a prendre decisions més saludables.

Característiques principals

- Model de botiga social: "La Botiga" funciona com una botiga de queviures normal però amb una missió social única. Permet als usuaris seleccionar aliments en funció d'un sistema de punts, cosa que els dóna autonomia i dignitat en les seves eleccions alimentàries.
- Abastament local: posa èmfasi en la compra de productes locals i de temporada, reduint l'impacte ambiental i donant suport als agricultors locals.

- Suport nutricional: Ofereix orientació nutricional i tallers de cuina per ajudar els usuaris a millorar la seva dieta i salut.
- Serveis integrats: Més enllà dels aliments, la botiga ofereix serveis de suport addicionals com ara formació laboral i assessorament social per abordar aspectes més amplis de la pobresa i l'exclusió social.

Implementació i funcionament

- Associacions: El projecte implica la col·laboració entre el govern local, les organitzacions sense ànim de lucre i les empreses locals. Aquest enfocament multilateral garanteix un suport i una sostenibilitat integrals.
- Participació del voluntariat: Els voluntaris tenen un paper crucial en les operacions diàries de "La Botiga", des d'omplir els prestatges fins a proporcionar atenció al client i dur a terme tallers.
- Finançament i sostenibilitat: El projecte es finança mitjançant una combinació de fons públics, donacions privades i ingressos de la botiga. El model pretén ser financerament sostenible alhora que maximitza l'impacte social.

Impacte i resultats

- Compromís comunitari: "La Botiga" ha aconseguit involucrar la comunitat, no només com a beneficiàries, sinó també com a participants actius i voluntaris.
- Seguretat alimentària: El projecte ha millorat significativament la seguretat alimentària de moltes famílies del Prat de Llobregat, garantint que tinguin accés a aliments saludables i nutritius.
- Beneficis educatius: A través dels seus programes educatius, el projecte ha ajudat els usuaris a obtenir coneixements valuosos sobre nutrició i vida saludable.
- Suport econòmic: En obtenir productes de productors locals, el projecte dóna suport a l'economia local i promou pràctiques agrícoles sostenibles.

Reptes i lliçons apreses

- Reducció de l'estigma: Un dels reptes ha estat reduir l'estigma associat a la recepció d'ajuda alimentària. Creant una experiència de compra digna, "La Botiga" ha fet progressos en aquest àmbit, però calen esforços continus.
- Escalabilitat: Escalar el model a altres regions requereix una planificació acurada i una adaptació als contextos locals. Compartir les millors pràctiques i la millora contínua són essencials per a l'èxit.

Direccions futures

- Expansió: Hi ha previst replicar el model de "La Botiga" en altres municipis per ampliar-ne l'impacte.
- Serveis millorats: El projecte té com a objectiu ampliar la seva gamma de serveis, incloent-hi programes de formació laboral més complets i serveis addicionals de suport social.

Per a una informació més detallada, podeu visitar la [pàgina web del projecte](#).

CUINA DE BARRI. EL PRAT DE LLOBREGAT (ESPANYA)

"Cuina de Barri és una iniciativa innovadora de cuina comunitària situada al Prat de Llobregat, Espanya.

Aquest projecte està dissenyat per abordar la inseguretat alimentària proporcionant àpats nutritius alhora que promou la participació comunitària i la sostenibilitat.

La iniciativa es basa en un disseny eficient que permet la preparació d'àpats equilibrats utilitzant productes locals i de temporada.

Objectius

Els objectius principals de "Cuina de Barri" són:

- Millorar l'accés als aliments: garantir que els membres de la comunitat tinguin accés constant a àpats nutritius i equilibrats.
- Promoure la sostenibilitat: utilitzar productes locals i de temporada per reduir l'impacte ambiental i donar suport als productors locals.
- Fomentar la participació comunitària: crear oportunitats perquè els membres de la comunitat participin en la preparació d'àpats i altres activitats.
- Eficiència econòmica: Oferir àpats a baix cost, reduint les barreres econòmiques per accedir a aliments saludables.

Característiques principals

- Disseny de cuina innovador: El projecte utilitza un disseny de marmite (olla gran) que pot preparar fins a 100 racions de 400 g cadascuna en només 40 minuts. Aquest mètode és eficient energèticament i rendible, i minimitza les emissions de CO2.
- Productes locals i de temporada: En obtenir ingredients locals i de temporada, "Cuina de Barri" dóna suport a l'agricultura local i redueix la petjada ambiental associada al transport d'aliments.
- Estalvi comunitari: La iniciativa promou models de compra compartida i la cuina comunitària, cosa que ajuda a reduir els costos per als participants i a reduir el malbaratament alimentari en general.
- Model d'economia circular: El projecte integra un enfocament d'economia circular, on els recursos s'utilitzen i reutilitzen de manera eficient, millorant la resiliència i la sostenibilitat de la comunitat.

Implementació i funcionament

- Associacions: "Cuina de Barri" col·labora amb el govern local, les organitzacions comunitàries i els productors locals. Aquest enfocament multilateral garanteix un sistema de suport integral i un funcionament sostenible.
- Participació del voluntariat: Els voluntaris tenen un paper fonamental en les tasques diàries, des de la cuina fins a l'organització d'esdeveniments i tallers educatius.
- Finançament i sostenibilitat: El projecte es finança mitjançant una combinació de fons públics, donacions privades i ingressos d'esdeveniments comunitaris. Pretén ser financerament sostenible alhora que maximitza l'impacte social.

Impacte i resultats

- Compromís comunitari: "Cuina de Barri" ha aconseguit involucrar la comunitat local, no només com a beneficiàries, sinó també com a participants actius i voluntaris.
- Seguretat alimentària: El projecte ha millorat la seguretat alimentària de moltes famílies del Prat de Llobregat, garantint que tinguin accés a àpats nutritius i assequibles.
- Beneficis mediambientals: En utilitzar productes locals i de temporada i promoure un model d'economia circular, el projecte ha reduït el seu impacte ambiental.
- Estalvi econòmic: Els models de compra compartida i cuina comunitària han ajudat els participants a estalviar diners i reduir el malbaratament d'aliments.

Reptes i lliçons apreses

- Escalabilitat: Escalar el model a altres regions requereix una planificació acurada i una adaptació als contextos locals. Compartir les millors pràctiques i la millora contínua són essencials per a l'èxit.
- Coordinació de voluntaris: Gestionar un gran nombre de voluntaris i garantir una coordinació eficaç pot ser un repte, però és crucial per a l'èxit del projecte.

Direccions futures

- Expansió: Hi ha plans per replicar el model "Cuina de Barri" en altres municipis per ampliar-ne l'impacte.
- Serveis millorats: El projecte té com a objectiu ampliar la seva gamma de serveis, incloent-hi programes educatius més complets sobre nutrició i sostenibilitat.

Per a més informació detallada, podeu visitar la pàgina del [projecte al web de la Comunitat Benviure](#).

ESPAIS ALIMENTA. BARCELONA

Visió general del projecte

"Espais Alimenta "és un projecte de cuina comunitària impulsat per l'Ajuntament de Barcelona. Forma part de la iniciativa més àmplia Alimenta, que té com a objectiu garantir l'accés a aliments saludables, sostenibles i dignes per a persones en situacions de vulnerabilitat. El projecte també promou la participació comunitària i l'autonomia personal a través dels seus diversos programes.

Objectius

- Els objectius principals d'"Espais Alimenta" són:
- Garantir la seguretat alimentària: proporcionar accés a aliments nutritius i sostenibles per a les persones i les famílies necessitades.
- Promoure la dignitat i l'autonomia: Empoderar els usuaris permetent-los participar activament en activitats relacionades amb el menjar i prendre decisions autònomes pel que fa als seus aliments.
- Fomentar la integració comunitària: Millorar la inclusió social i els vincles comunitaris a través d'activitats compartides i pràctiques alimentàries col·lectives.
- Lluitar contra el malbaratament alimentari: implementar estratègies per reduir el malbaratament alimentari i promoure el consum de productes locals i de temporada.

Característiques principals

- **Cuines comunitàries:** Aquestes cuines proporcionen espais per cuinar i compartir àpats, fomentant un sentiment de comunitat. També serveixen com a centres per a tallers educatius sobre nutrició, cuina i pràctiques alimentàries sostenibles.
- **Tallers de formació:** El projecte ofereix tallers centrats en la preparació d'aliments, la pressupostació i la nutrició, amb l'objectiu de millorar les habilitats i els coneixements culinàries dels participants.
- **Productes locals i de temporada:** En obtenir productes locals i de temporada, el projecte dóna suport a l'agricultura local i redueix l'impacte ambiental del transport d'aliments.
- **Compra col·lectiva:** Promou la compra col·lectiva per reduir costos i capacitar els usuaris per prendre decisions alimentàries informades, fomentant l'autoorganització i l'autonomia

Implementació i funcionament

- **Col·laboracions:** El projecte és un esforç col·laboratiu entre l'Ajuntament de Barcelona, entitats socials i empreses locals. Aquest enfocament multiparticipatiu garanteix un suport integral i sostenibilitat.
- **Fase pilot:** El projecte va començar amb l'obertura de dues cuines comunitàries i té previst obrir-ne dues més, amb l'objectiu de donar servei inicialment a uns 100 usuaris.

Impacte i resultats

- **Millora de la seguretat alimentària:** "Espais Alimenta" ha millorat significativament la seguretat alimentària de les poblacions vulnerables de Barcelona, proporcionant accés a àpats saludables.
- **Compromís comunitari:** El projecte ha aconseguit involucrar els membres de la comunitat, fomentant les connexions socials i reduint l'aïllament.

- **Beneficis educatius:** A través dels seus tallers i activitats, el projecte ha millorat els coneixements dels participants sobre nutrició i pràctiques alimentàries sostenibles.

Reptes i lliçons apreses

- **Escalabilitat:** Escalar el model a altres àrees requereix una planificació acurada i una adaptació als contextos locals. La millora contínua i l'intercanvi de les millors pràctiques són essencials.
- **Reducció de l'estigma:** Els esforços per reduir l'estigma associat a l'ajuda alimentària continuen, amb un enfocament en la creació d'espais dignes i inclusius.

Direccions futures

- **Expansió:** Hi ha plans per replicar el model "Espais Alimenta" en altres barris per ampliar-ne l'impacte.
- **Serveis millorats:** El projecte té com a objectiu ampliar la seva gamma de serveis, incloent-hi programes de formació més complets i serveis de suport addicionals o informació més detallada, podeu visitar el pàgina del projecte al lloc web de l'Ajuntament de Barcelona.

URBAN BEEKEEPING IN CASCINA CUCCAGNA, MILAN

Visió general del projecte

Apicultura urbana a Cascina Cuccagna a Milà és un exemple notable d'agricultura urbana sostenible.

Aquesta iniciativa integra l'apicultura dins l'entorn urbà, promovent la biodiversitat, l'educació ambiental i la participació comunitària.

Objectius

- Promoure la biodiversitat: augmentar la població de pol·linitzadors a la ciutat per donar suport a la flora urbana.
- Educació ambiental: Educar el públic sobre la importància de les abelles i els beneficis de l'apicultura urbana.
- Compromís comunitari: Involucrar els residents locals en les activitats apícoles, fomentant un sentit de comunitat i una responsabilitat compartida amb el medi ambient.
- Pràctiques sostenibles: Implementar i promoure pràctiques apícoles sostenibles en l'entorn urbà.

Característiques principals

- Tallers d'apicultura: Es fan tallers i sessions de formació regularment per educar la comunitat sobre les tècniques d'apicultura, la importància ecològica de les abelles i com mantenir ruscs saludables.
- Producció de mel: El projecte produeix mel, que després es ven localment. Això no només proporciona una font d'ingressos per mantenir el projecte, sinó que també sensibilitza sobre la producció local d'aliments.
- Jardins de pol·linitzadors: La creació de jardins favorables als pol·linitzadors al voltant dels ruscs d'abelles afavoreix la salut de les colònies d'abelles i millora la biodiversitat urbana.
- Implicació comunitària: S'anima els residents locals, les escoles i els voluntaris a participar en activitats apícoles, fomentant una connexió més profunda amb la natura i l'entorn local.

Implementació i funcionament

- **Ubicació:** Cascina Cuccagna és una masia del segle XVIII i centre comunitari a Milà. El projecte d'apicultura utilitza l'espai que envolta la masia per establir ruscs d'abelles i jardins de pol·linitzadors.
- **Col·laboracions:** El projecte col·labora amb organitzacions mediambientals locals, escoles i el municipi per garantir una àmplia participació i suport de la comunitat.
- **Formació i recursos:** Ofereix formació per a voluntaris i membres de la comunitat interessats en l'apicultura. Els recursos inclouen equips de protecció, equipament d'apicultura i materials educatius.

Impacte i resultats

- **Augment de la biodiversitat:** La introducció de ruscs d'abelles ha ajudat a augmentar la població de pol·linitzadors a Milà, donant suport a la flora urbana i promovent l'equilibri ecològic.
- **Divulgació educativa:** Centenars de membres de la comunitat, inclosos nens i grups escolars, han participat en tallers educatius, augmentant la consciència sobre la importància de les abelles i l'agricultura urbana sostenible.
- **Cohesió comunitària:** El projecte ha unit un grup divers de persones, fomentant l'esperit comunitari i la responsabilitat compartida per la gestió ambiental local.
- **Pràctiques sostenibles:** En promoure i implementar pràctiques apícoles sostenibles, el projecte serveix de model per a altres iniciatives d'apicultura urbana.

Reptes i lliçons apreses

- **Adaptació a l'entorn urbà:** L'adaptació de les pràctiques apícoles a l'entorn urbà requereix una planificació acurada i un seguiment continu per garantir la salut de les colònies d'abelles.
- **Compromís comunitari:** Mantenir alts nivells de compromís comunitari és essencial. La divulgació contínua i les activitats inclusives ajuden a mantenir l'interès i la participació.

Direccions futures

- **Expansió:** Plans per ampliar el nombre d'arnes i augmentar les zones destinades a jardins de pol·linitzadors.

- Programes educatius millorats: Desenvolupament de programes i materials educatius més complets per arribar a un públic més ampli, incloent-hi recursos en línia i tallers virtuals.
- Col·laboració en la recerca: Col·laboració amb universitats i institucions de recerca per estudiar l'impacte de l'apicultura urbana en la biodiversitat i l'agricultura urbana.

Conclusió

L'apicultura urbana a Cascina Cuccagna, a Milà, exemplifica una integració reeixida de pràctiques sostenibles en un entorn urbà. En promoure la biodiversitat, proporcionar educació ambiental i fomentar la participació comunitària, el projecte no només dóna suport als ecosistemes locals, sinó que també enforteix els vincles comunitaris i educa el públic sobre la importància de la gestió ambiental.

Per a més informació, podeu visitar el Lloc web de Cascina Cuccagna.

"FOOD HUB CUCCAGNA" IN MILAN

Visió general del projecte

El "Centre d'alimentació Cuccagna" forma part de l'enfocament innovador de Milà per abordar el malbaratament alimentari i la inseguretat alimentària.

Aquesta iniciativa és una pedra angular de la política alimentària més àmplia de la ciutat, que té com a objectiu reduir a la meitat el malbaratament alimentari per al 2030, alhora que proporciona aliments nutritius a les persones necessitades. El Food Hub Cuccagna, juntament amb altres centres de barri, serveix com a model per a la gestió sostenible dels aliments a la ciutat.

Objectius

- Reduir el malbaratament alimentari: minimitzar la quantitat d'aliments comestibles que es malgasten recuperant els excedents d'aliments de diverses fonts.
- Donar suport a les poblacions vulnerables: Distribuir aliments recuperats a organitzacions sense ànim de lucre que ajuden persones i famílies econòmicament fràgils.
- Promoure la sostenibilitat ambiental: reduir l'impacte ambiental associat al malbaratament d'aliments, incloses les emissions de gasos d'efecte hivernacle.
- Compromís comunitari: Fomentar la col·laboració entre empreses locals, entitats governamentals i organitzacions sense ànim de lucre per crear un sistema alimentari resilient.

Característiques principals

- Recuperació d'aliments: El centre recull excedents d'aliments de supermercats, menjadors i mercats. Això inclou aliments frescos i envasats que d'altra manera es descartarien.
- Logística i distribució: utilitza un model logístic simplificat on els aliments recuperats s'emmagatzemen al centre i després es

distribueixen a organitzacions sense ànim de lucre que ofereixen serveis d'àpats o paquets d'aliments a les persones necessitades.

- **Public-Private Partnership:** The project is a collaboration between the Municipality of Milan, Associazione Consorzio Cantiere Cuccagna, and various local and regional partners, including Emergency Ong Onlus, Recup, and Fondazione ACRA.
- **Associació público-privada:** El projecte és una col·laboració entre l'Ajuntament de Milà, l'Associazione Consorzio Cantiere Cuccagna i diversos socis locals i regionals, com ara Emergency Ong Onlus, Recup i la Fondazione ACRA.
- **Integració digital:** Planifica millorar la gestió mitjançant eines digitals que millorin l'eficiència del seguiment i la distribució, optimitzant l'impacte general.

Implementació i funcionament

- **Esforços de col·laboració:** El projecte implica una cooperació significativa entre institucions públiques, empreses privades i organitzacions sense ànim de lucre. Això inclou la participació activa de supermercats locals i altres proveïdors d'aliments.
- **Finançament i suport:** El Food Hub Cuccagna rep el suport d'una combinació de finançament públic, donacions privades i col·laboracions amb fundacions com la Fondazione Cariplo i la Fondazione Snam.
- **Implicació comunitària:** Els residents i voluntaris locals tenen un paper crucial en les operacions diàries, ajudant en la recollida, classificació i distribució d'aliments.

Impacte i resultats

- **Reducció del malbaratament alimentari:** El centre ha recuperat amb èxit quantitats significatives de malbaratament alimentari, contribuint a una reducció substancial del malbaratament alimentari general de la ciutat.
- **Suport a poblacions vulnerables:** S'han proporcionat milers d'àpats a poblacions vulnerables, cosa que ha millorat significativament la seguretat alimentària de la comunitat.

- **Beneficis mediambientals:** La iniciativa ha permès reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle desviant els residus alimentaris dels abocadors.
- **Compromís comunitari:** El projecte ha enfortit els vincles comunitaris mitjançant la participació d'una àmplia gamma d'actors interessats en una causa comuna.
- **Finançament i suport:** El Food Hub Cuccagna rep el suport d'una combinació de finançament públic, donacions privades i col·laboracions amb fundacions com la Fondazione Cariplo i la Fondazione Snam.
- **Implicació comunitària:** Els residents i voluntaris locals tenen un paper crucial en les operacions diàries, ajudant en la recollida, classificació i distribució d'aliments.

"RADICI DI COMUNITÀ" AT NUOVO VICOLO CUCCAGNA, MILAN

Visió general del projecte

"Rails de Comunitat " és un projecte innovador amb seu a Nuovo Vicolo Cuccagna, Milà, orientat a la regeneració urbana i la inclusió social. Iniciat per Cascina Cuccagna en col·laboració amb La Mescolanza Impresa Sociale, i amb el suport de fundacions com la Fondazione Alia Falck, la Fondazione Banca Popolare di Milano i la Fondazione AEM, aquest projecte transforma un espai urbà abandonat en un centre comunitari vibrant.

Objectives

- Regeneració urbana: Revitalitzar i reutilitzar el Nuovo Vicolo Cuccagna, transformant-lo en un espai viu i inclusiu per a activitats socials, culturals i educatives.
- Inclusió social: Proporcionar formació professional i oportunitats laborals per a grups vulnerables, especialment en jardineria i manteniment.
- Participació comunitària: Fomentar el sentit de comunitat i la responsabilitat compartida mitjançant la participació activa en el projecte.
- Educació ambiental: Sensibilitzar sobre els problemes ambientals i les pràctiques sostenibles a través de tallers i activitats.

Característiques principals

- Formació professional: El projecte ofereix formació en el lloc de treball en jardineria i manteniment urbà per a persones vulnerables, seleccionades i recolzades per La Mescolanza Impresa Sociale. Aquesta formació inclou tant habilitats tècniques com habilitats socials, preparant els participants per a futures ocupacions.
- Espai urbà col·laboratiu: Nuovo Vicolo Cuccagna està dissenyat com un espai obert i acollidor on la comunitat pot participar en diverses activitats, com ara esdeveniments culturals, tallers i trobades socials.

- **Enfocament en la sostenibilitat:** El projecte emfatitza les pràctiques urbanes sostenibles, com ara el manteniment d'espais verds i la promoció de la biodiversitat.

Implementació i funcionament

- **Col·laboracions:** El projecte és una col·laboració entre Cascina Cuccagna, La Mescolanza Impresa Sociale i diverses fundacions, amb el suport de l'Ajuntament de Milà.
- **Participació comunitària:** S'anima els residents locals, les escoles i els voluntaris a participar en les activitats del projecte, millorant la cohesió social i l'esperit comunitari.
- **Finançament i sostenibilitat:** El projecte es finança a través de donacions públiques i privades, inclosa una reeixida campanya de micromecenatge, cosa que garanteix la viabilitat a llarg termini.

Impacte i resultats

- **Integració social:** "Radici di Comunità" ha proporcionat formació i oportunitats laborals a persones vulnerables, ajudant-les a adquirir confiança i habilitats per al futur.
- **Renovació urbana:** La transformació del Nuovo Vicolo Cuccagna ha creat un espai verd i vibrant que millora la qualitat de vida dels residents locals.
- **Divulgació educativa:** A través de tallers i esdeveniments, el projecte ha sensibilitzat la comunitat sobre els problemes mediambientals i les pràctiques sostenibles.
- **Participació comunitària:** El projecte ha fomentat un fort sentiment de comunitat, amb la participació activa d'una àmplia gamma de residents locals.

Reptes i lliçons apreses

- Compromís sostingut: Mantenir alts nivells de participació comunitària i de voluntariat és essencial per a l'èxit del projecte.
- Adaptació i flexibilitat: El projecte ha de ser adaptable per abordar les necessitats canviants de la comunitat i respondre als nous reptes.

Direccions futures

- Expansió: Es preveu replicar el model "Radici di Comunità" en altres barris per ampliar-ne l'impacte.
- Programes millorats: Ampliació de la gamma de programes educatius i socials que s'ofereixen per incloure serveis de formació i suport més complets.

Per a més informació, podeu visitar la pàgina del projecte el [Lloc web de Cascina Cuccagna i Comune de Milà](#).

PIANETA CUCCAGNA: "GIOVANI, CIBO E COMUNITÀ" IN MILAN

Visió general del projecte

"Pianeta Cuccagna: Giovani, Cibo e Comunità " és un projecte dinàmic amb seu a Cascina Cuccagna de Milà. Aquesta iniciativa, liderada per l'Associazione Consorzio Cascina Cuccagna en col·laboració amb Està i Fondazione ACRA, i amb el suport de la Fondazione di Comunità Milano, se centra a construir una comunitat alimentària centrada en la sostenibilitat i l'educació per a la ciutadania global per als joves.

Objectius

- Promoure la sostenibilitat alimentària: Educar els joves sobre les pràctiques alimentàries sostenibles i l'impacte de la producció d'aliments en el medi ambient.
- Fomentar la ciutadania global: fomentar el sentit de responsabilitat global i la participació comunitària entre els joves.
- Millorar la participació comunitària: crear una comunitat forta i activa al voltant dels temes de l'alimentació i la sostenibilitat.

Característiques principals

- Activitats educatives: A partir del febrer de 2024, els estudiants d'entre 11 i 19 anys del Municipio IV de Milà participaran en activitats a l'aire lliure i tallers a la Cascina Cuccagna. Aquestes activitats inclouen la cartografia i l'anàlisi de la producció, el consum i les pràctiques culturals d'aliments locals.
- Tecnologia cívica: Utilitzar la tecnologia cívica per destacar els impactes econòmics, socials i ambientals del sistema alimentari local, involucrant estudiants i educadors en un procés d'aprenentatge pràctic.

Implementació i funcionament

- Col·laboracions: El projecte implica la col·laboració entre diverses parts interessades locals i regionals, incloent-hi institucions educatives i organitzacions comunitàries.

- Implicació comunitària: Els professors i educadors reben formació especialitzada per guiar eficaçment els estudiants a través de les activitats del projecte.
- Finançament i sostenibilitat: Finançat per la Fondazione di Comunità Milano i recolzat per donacions públiques i privades, el projecte garanteix la sostenibilitat a llarg termini i un ampli abast comunitari.

Reptes i lliçons apreses

- Mantenir la participació: és crucial garantir la participació contínua i activa dels estudiants i dels membres de la comunitat.

Direccions futures

- Expansió: Es preveu estendre el projecte a altres barris i escoles per augmentar-ne l'impacte i arribar a més estudiants.
- Programes educatius millorats: Desenvolupament de materials educatius i recursos en línia més complets per donar suport a l'aprenentatge i la participació continus.

Conclusió

Un model exemplar de com l'educació i la participació comunitària poden promoure pràctiques alimentàries sostenibles i la consciència ambiental entre els joves.

Per a informació més detallada, podeu visitar la pàgina del projecte al lloc web de [Cascina Cuccagna \(Cuccagna\) \(Lab24\)](#).

"MANGIA & CAMBIA" A MESSINA

Visió general del projecte

"Mangia i Canvi "(Menja i canvia) és una iniciativa innovadora amb seu a Messina (Sicília), Itàlia, dissenyada per abordar la seguretat alimentària i promoure pràctiques alimentàries sostenibles. Aquest projecte forma part d'un moviment més ampli (iniciativa Slow food a tota Itàlia) per integrar la sostenibilitat alimentària en el teixit urbà, implicant la comunitat de maneres significatives."

Objectius

- Promoure pràctiques alimentàries sostenibles: Educar la comunitat sobre els hàbits alimentaris sostenibles i la importància dels aliments locals i de temporada.
- Millorar la seguretat alimentària: augmentar el nivell de conscienciació, augmentar el consum de productes locals i activar les comunitats locals de manera sostenible, per exemple: el turisme pesquer.
- Fomentar la participació comunitària: Involucrar els residents locals en activitats relacionades amb el menjar que construeixin vincles comunitaris i promoguin la responsabilitat compartida.
- Hàbits de consum conscients que puguin desencadenar canvis substancials i el futur dels nostres mars, i alternatives sostenibles, les que ja existeixen i les que són possibles.

Característiques principals

- Tallers educatius: La iniciativa organitza tallers i seminaris sobre pràctiques alimentàries sostenibles, nutrició i l'impacte ambiental de les eleccions alimentàries. Aquests tallers s'adrecen a un públic ampli, incloent-hi escoles, famílies i organitzacions locals.
- Horts comunitaris: Establiment d'horts comunitaris on els residents puguin cultivar els seus propis productes. Aquests horts serveixen com a centres educatius i promouen la producció local d'aliments.

- **Esdeveniments públics:** Organitzar esdeveniments públics com ara festivals gastronòmics, demostracions culinàries i activitats culturals centrades en aliments sostenibles. Aquests esdeveniments tenen com a objectiu conscienciar i involucrar la comunitat en els objectius del projecte.

Implementació i funcionament

- **Associacions:** El projecte col·labora amb empreses locals, organitzacions sense ànim de lucre i autoritats municipals. Entre els socis clau hi ha mercats d'alimentació locals, restaurants i grups ecologistes.
- **Suport del voluntariat:** Els voluntaris són crucials per a l'èxit del projecte, ajudant en l'organització d'esdeveniments i tallers.

Impacte i resultats

- **Compromís amb la comunitat:** Mangia & Cambia ha aconseguit involucrar la comunitat local, fomentant un sentit de responsabilitat compartida i acció col·lectiva cap a la sostenibilitat alimentària.
- **Beneficis educatius:** A través dels seus tallers i esdeveniments, la iniciativa ha augmentat la consciència i el coneixement sobre les pràctiques alimentàries sostenibles entre els residents de totes les edats

Reptes i lliçons apreses

Mantenir la participació: Mantenir la comunitat contínuament implicada requereix una divulgació i una adaptació contínues per satisfer els interessos i les necessitats canviants dels residents, i proposar maneres creatives i interactives de conscienciar les comunitats locals sobre els problemes locals específics del territori.

Direccions futures

- Expansió: És un Festival que ja ha tingut 2 edicions reeixides (2023 i 2024).
- Programes millorats: Desenvolupament de programes educatius addicionals i ampliació d'iniciatives d'horts comunitaris per integrar encara més les pràctiques alimentàries sostenibles a la vida quotidiana.
- Eines digitals: Implementació de plataformes digitals per millorar la coordinació, fer un seguiment de l'impacte i captar un públic més ampli a través de recursos en línia i esdeveniments virtuals.

Conclusió

"Mangia & Cambia" a Messina exemplifica com les iniciatives de sensibilització poden abordar eficaçment el problema de la seguretat alimentària des d'una perspectiva local i promoure pràctiques alimentàries sostenibles. Aprofitant les col·laboracions locals, incloent-hi organitzacions públiques com ara universitats, escoles secundàries i l'ajuntament local, el suport voluntari i la participació pública, el projecte fomenta la resiliència a llarg termini i la cohesió comunitària, mitjançant la promoció d'empreses i iniciatives locals sostenibles i la participació de ciutadans de totes les edats en la narrativa de la seguretat alimentària des d'una perspectiva local específica.

Per a més informació detallada, podeu visitar la pàgina de la iniciativa al [Lloc web de Mangia & Cambia](#).

"VILLAGGIO DEL CONTADINO DELLA COLDIRETTI" (COLDIRETTI FARMER'S VILLAGE)

Visió general del projecte

El "Poble del Contadino "(Poble de pagesos) és un esdeveniment anual organitzat per Coldiretti, l'associació nacional de pagesos d'Itàlia.

Aquest esdeveniment té com a objectiu promoure l'agricultura italiana, mostrar els productes alimentaris locals i involucrar el públic en debats sobre pràctiques alimentàries sostenibles i polítiques agrícoles. El poble es mou per diverses ciutats italianes, com ara Roma, Milà, Nàpols i Palerm, transformant els espais urbans en centres vibrants d'activitat agrícola.

Objectius

- Promoure l'agricultura italiana: destacar la importància i la diversitat dels productes agrícoles italians, emfatitzant el valor de l'agricultura local i sostenible.
- Donar suport als agricultors locals: Proporcionar una plataforma perquè els agricultors puguin vendre els seus productes directament als consumidors, fomentant el suport econòmic i reduint els intermediaris.
- Educar el públic: Sensibilitzar sobre l'agricultura sostenible, la seguretat alimentària i els riscos del malbaratament d'aliments i els aliments sintètics.
- Millorar la participació comunitària: crear un ambient festiu que reuneixi residents urbans, agricultors i responsables polítics.

Característiques principals

- Mercat de venda directa: El mercat de quilòmetre zero més gran d'Itàlia, on els consumidors poden comprar productes frescos directament als agricultors. Això inclou una àmplia varietat d'especialitats locals, productes ecològics i aliments de temporada.

- Debats educatius: Acull debats públics i taules rodones sobre temes com el canvi climàtic, la seguretat alimentària i les pràctiques agrícoles sostenibles. Debats i discussions amb responsables polítics i experts organitzats per abordar els reptes i les innovacions agrícoles actuals.
- Experiències culinàries: Inclou demostracions culinàries a càrrec d'"agrichefs", que preparen plats tradicionals italians amb ingredients de proximitat. Els visitants poden gaudir d'àpats gourmet a un preu molt assequible, experimentant el ric patrimoni culinari d'Itàlia.
- Activitats interactives: Inclou una sèrie d'activitats com ara sessions de teràpia amb animals, jardins sensorials i tallers de tast d'oli d'oliva i vi. El poble també promou l'agrocosmètica i ofereix activitats educatives per a nens.
- Iniciatives de solidaritat: Iniciatives com ara "Spesa sospesa" (compra suspesa) animen els visitants a donar productes alimentaris a famílies necessitades, fomentant un esperit comunitari i de suport.

Implementació i funcionament

- Col·laboracions: L'esdeveniment és una col·laboració entre Coldiretti, els governs locals i diversos patrocinadors i socis. Això garanteix una àmplia base de suport i una implementació reeixida.
- Logística: El poble està situat en llocs urbans centrals, transformant places públiques en mercats agrícoles bulliciosos. Una planificació detallada garanteix que la infraestructura doni suport tant als venedors com als visitants de manera eficient.
- Voluntariat i suport comunitari: Els voluntaris locals ajuden en el funcionament del "poble", des de la instal·lació de parades fins a la gestió dels punts d'informació turística.

Impacte i resultats

- Suport econòmic per als agricultors: Proporciona beneficis econòmics significatius als agricultors locals donant-los accés directe als consumidors, millorant els seus ingressos i el seu abast al mercat.

- Augment de la conscienciació pública: Augmenta la conscienciació sobre la importància de l'agricultura sostenible i els beneficis del consum de productes locals.
- Construcció de la comunitat: Fomenta un sentiment de comunitat reunint grups diversos, com ara agricultors, residents urbans i responsables polítics, en un espai compartit dedicat a la sostenibilitat i la seguretat alimentària.
- Promoció del patrimoni culinari italià: Destaca les riques tradicions culinàries d'Itàlia, promovent receptes locals i mètodes de cuina que utilitzen ingredients sostenibles i de proximitat.

Reptes i lliçons apreses

- Reptes logístics: L'organització d'un esdeveniment a gran escala en zones urbanes requereix una planificació i coordinació acurades per garantir un funcionament fluid i minimitzar les interrupcions a la comunitat local.
- Mantenir la participació: Mantenir el públic implicat durant diversos dies requereix una àmplia gamma d'activitats i una promoció contínua.

Direccions futures

- Expansió a més ciutats: Plans per estendre l'abast del Villaggio del Contadino a més ciutats, augmentant el seu impacte i fomentant una major consciència nacional.
- Presència digital millorada: Desenvolupament de plataformes digitals per atreure un públic més ampli, incloent-hi visites virtuals, tallers en línia i oportunitats de comerç electrònic per a agricultors.

Conclusió

El "Villaggio del Contadino della Coldiretti" serveix com a model exemplar de com promoure l'agricultura sostenible, donar suport als agricultors locals i involucrar el públic en debats significatius sobre aliments i medi ambient.

Per a una informació més detallada, podeu visitar al [Lloc web del Villaggio Coldiretti](#).

CIBO CIVITAS A ITÀLIA

Visió general del projecte

"A Cibo Civitas ": Apoderament, Accions, Territori per una ciutadania que nodreix el futur" és una iniciativa destinada a promoure sistemes alimentaris sostenibles i una ciutadania activa a quatre regions italianes: Piemont, Emília-Romanya, Toscana i Sicília. Aquest projecte està liderat per l'Associazione LVIA en col·laboració amb Slow Food Italia i diversos municipis. A la província de Palerm, ha estat implementat pel municipi de Castelbuono (un municipi italià de 8.000 habitants a la ciutat metropolitana de Palerm).

Objectius

- Promoure pràctiques alimentàries sostenibles: fomentar comportaments que donin suport a sistemes alimentaris sostenibles i a la gestió ambiental.
- Empoderar els joves: Proporcionar formació i oportunitats professionals per a joves en sectors relacionats amb l'alimentació.
- Implicar les institucions públiques: Fomentar la col·laboració entre els governs locals, les organitzacions socials i les associacions juvenils per desenvolupar polítiques alimentàries.
- Sensibilitzar la població: Educar la ciutadania sobre la sostenibilitat alimentària, la justícia i el canvi climàtic.

Característiques principals

- Programes de formació per a joves: Formació personalitzada per a 60 joves d'entre 18 i 32 anys per millorar les seves habilitats ecològiques en pràctiques alimentàries sostenibles i comunicació mitjançant tecnologies digitals.
- Àmplia cobertura de diversos grups objectiu: la col·laboració està formada per autoritats locals, organitzacions de recerca i actors socials privats, i el projecte preveu la participació d'aproximadament 6.000 estudiants i 200 professors de secundària,

3.000 joves adults (de 18 a 30 anys) que viuen a les zones implicades i 1,5 milions de ciutadans de tota Itàlia.

- Esdeveniments de participació pública: Organitzar esdeveniments i campanyes nacionals per conscienciar sobre els sistemes alimentaris sostenibles, la sobirania alimentària i l'economia circular.
- Taules de política alimentària: Establir i enfortir taules locals de política alimentària amb la participació de municipis i grups comunitaris per dissenyar i implementar activitats alimentàries sostenibles.
- Iniciatives comunitàries: Donar suport i recompensar projectes proposats per joves destinats a sensibilitzar i promoure pràctiques alimentàries sostenibles dins de les seves comunitats.

Impacte i resultats

- Apoderament dels joves: Va enfortir les habilitats professionals dels joves participants, millorant la seva ocupabilitat en sectors alimentaris sostenibles.
- Augment de la conscienciació: S'ha aconseguit conscienciar un públic ampli sobre la importància dels sistemes alimentaris sostenibles i la responsabilitat ambiental.
- Compromís comunitari: Va fomentar una forta participació comunitària a través d'esdeveniments i campanyes, millorant la sostenibilitat dels sistemes alimentaris locals.
- Selfie de ciutat circular: A les quatre regions implicades, els joves de la Xarxa Juvenil Slow Food Itàlia van identificar empreses, startups, associacions i projectes que duen a terme una economia circular per a iniciatives i models alimentaris. En col·laboració amb la Universitat de Ciències Gastronòmiques i tots els socis, municipis i altres xarxes de les zones del projecte, s'ha publicat una col·lecció de [51 bones pràctiques d'economia circular](#).

Reptes i lliçons apreses

- Compromís sostingut: Mantenir alts nivells de compromís de diverses parts interessades requereix un esforç continu i estratègies de divulgació innovadores.
- Adaptació als contextos locals: Adaptar les activitats a les característiques culturals i territorials específiques de cada regió és essencial per a una implementació eficaç.

Direccions futures

Expansió: Planifica replicar i ampliar les iniciatives reeixides a altres regions i comunitats.

Conclusió

"In Cibo Civitas" exemplifica com els esforços col·laboratius poden promoure sistemes alimentaris sostenibles i empoderar les comunitats. Integrant l'educació, el desenvolupament de polítiques i la participació comunitària, el projecte no només aborda la sostenibilitat alimentària, sinó que també fomenta la ciutadania activa i el creixement professional entre els joves.

Per a més informació, podeu visitar la pàgina Web de [Cibo Civitas](#)

"TERRA FRANCA" IN PALERMO

Visió general del projecte

"Terra Franca "és un projecte comunitari innovador situat al districte de Cruillas de Palerm, iniciat per l'Organització Juvenil pels Drets Humans (HRYO). Aquesta iniciativa se centra en la inclusió socioeconòmica de grups desfavorits transformant terres confiscades a la màfia en un hort comunitari productiu i un centre educatiu, oferint activitats educatives no formals i activitats de temps lliure en un barri desfavorit.

Objectius

- **Combatre la influència de la màfia:** Utilitzar els béns confiscats de la màfia per al benefici de la comunitat, simbolitzant la resiliència i reclamant la terra per al bé públic.
- **Inclusió socioeconòmica:** Proporcionar oportunitats per a grups vulnerables, com ara dones, joves, gent gran i menors estrangers no acompanyats.
- **Promoure pràctiques sostenibles:** Fomentar la sostenibilitat ambiental a través de l'agricultura urbana, l'ètica de la permacultura i la reducció de residus.
- **Compromís comunitari:** Involucrar els residents i voluntaris locals en la rehabilitació i el manteniment del jardí, millorant els vincles comunitaris.

Característiques principals

- **Hort comunitari:** El projecte inclou un gran hort on els voluntaris cultiven verdures, herbes i altres plantes. Aquest hort està pensat per servir tant com a font de productes frescos com a lloc educatiu, representant la permacultura en acció.
- **Programes educatius:** S'organitzen tallers i activitats regulars per educar la comunitat sobre l'agricultura sostenible, el compostatge i altres pràctiques ambientals.

- Participació del voluntariat: El projecte depèn en gran mesura de voluntaris de diversos orígens, inclosos residents locals i participants internacionals a través de programes com el Cos Europeu de Solidaritat (ESC).
- Inclusió social: El jardí proporciona un espai per a activitats socials i de participació, beneficiant especialment els grups marginats oferint-los un paper productiu a la comunitat.

Implementació i funcionament

Col·laboracions: L'Ajuntament de Palerm va cedir el terreny a HRYO, donant suport al projecte amb el suport legal i administratiu necessari. La col·laboració amb escoles locals, ONG i programes de voluntariat internacional reforça encara més la iniciativa.

Impacte i resultats

- Desenvolupament comunitari: "Terra Franca" ha transformat una zona abandonada i associada a la delinqüència en un espai comunitari vibrant, fomentant un sentiment d'orgull i pertinença entre els residents locals.
- Educació i sensibilització: Els programes educatius del projecte han sensibilitzat sobre la sostenibilitat ambiental i la importància de les iniciatives comunitàries entre les diferents escoles i nivells educatius de tota la ciutat de Palerm.
- Inclusió social: En involucrar grups diversos en activitats productives, el projecte ha millorat la cohesió social i ha proporcionat oportunitats significatives per al desenvolupament personal i professional.

Reptes i lliçons apreses

- Compromís sostingut: Mantenir la participació contínua del voluntariat i l'interès de la comunitat és un repte i requereix esforços continus de divulgació i compromís.
- Gestió de recursos: Gestionar el jardí de manera eficient i garantir la sostenibilitat dels cultius i les activitats requereix una planificació i una assignació de recursos acurades.
- Problemes legals i administratius: Atès que l'estatus legal de les terres confiscades implica processos diferents, una burocràcia extrema i lenta pot afectar negativament el projecte.
- Enfortir les relacions amb la comunitat local: Els ciutadans del barri encara són reticents a la iniciativa i confien poc en els "forasters", també per la seva experiència de degradació del barri a causa de la negligència institucional del manteniment i la cura de la zona.

Direccions futures

- Expansió: Es preveu ampliar la mida del jardí i la gamma d'activitats que s'ofereixen, incloent-hi programes educatius i tallers més complets.
- Integració comunitària millorada: enfortir els vincles amb les escoles i organitzacions locals per augmentar la participació i el suport.

Conclusió

"Terra Franca" exemplifica com les propietats confiscades de la màfia es poden reutilitzar per al benefici de la comunitat, promovent la inclusió socioeconòmica i la sostenibilitat ambiental. Gràcies als esforços dedicats dels voluntaris i la comunitat local, el projecte no només proporciona beneficis immediats, sinó que també fomenta la resiliència i l'apoderament a llarg termini.

Per a una informació més detallada, podeu visitar l'alloc web del projecte i [el Lloc web de l'Organització Juvenil pels Drets Humans \(HRYO\)](#) i seguiu les seves activitats a la seva pàgina de [Facebook \(Organització Juvenil pels Drets Humans\)](#).

CO2GETHER IN PATRAS

Co2gether a Patres és una organització comunitària dedicada a donar suport a grups vulnerables a les zones rurals i remotes de la Grècia Occidental. Se centra en l'envelliment saludable, l'economia verda i circular, i la intervenció en crisis a través de serveis personalitzats com ara visites a domicili, un Banc d'Aliments i un Banc de materials sanitaris. L'organització utilitza un enfocament ascendent per avaluar les necessitats individuals i col·labora amb 8 municipis per garantir una atenció integral. Iniciatives úniques com la Mediterranean Diet Senior Box i intervencions ergonòmiques a la llar la distingeixen. Co2gether redueix el malbaratament alimentari, millora el benestar de la comunitat i s'esforça per no deixar ningú enrere.

Objectius

La visió principal de Co2gether és crear una societat on ningú es quedi enrere, centrant-se especialment en els grups vulnerables de les zones rurals o remotes de la Grècia Occidental. Els seus objectius a llarg termini inclouen:

- Envelliment saludable i actiu
- Economia Verda i Circular
- Intervenció en crisis

Característiques principals

Serveis bàsics:

Visites a domicili i Intervencions ergonòmiques a les llars dels beneficiaris, com ara la instal·lació d'escalfadors d'aigua, la pintura de parets i la creació d'espais segurs i accessibles.

Banc d'Aliments de Grècia Occidental:

Lliurament mensual de paquets d'aliments a domicili, especialment per a zones remotes.

Col·laboracions amb grans supermercats per reduir el malbaratament alimentari i donar productes a prop de caducar.

Ofereix suport nutricional especialitzat a través de la "Caixa Sènior de Dieta Mediterrània" per a persones grans.

Banc de Material i Equipament Sanitari: Proporcionar subministraments essencials com ara ajudes a la mobilitat i materials sanitaris.

Metodologia:

- Un enfocament de baix a dalt garanteix una comprensió profunda de les necessitats individuals.
- Exclusiu Memoràndums d'Entesa (MoU) amb 8 municipis de la Grècia Occidental per a una atenció holística i una major conscienciació social.

Diferenciació:

- Serveis d'assessorament i atenció domiciliària personalitzats.
- Èmfasi únic en la reducció del malbaratament alimentari a través de col·laboracions amb els principals supermercats i educació sobre seguretat alimentària.

Impacte i resultats

Co2gether opera al camp, per la qual cosa el que han de fer front és la dificultat d'arribar a la gent i la dificultat de cooperar i compartir objectius amb la comunitat local. No obstant això, gràcies a la nostra experiència, aconseguim donar suport i connectar en xarxa les autoritats locals, les organitzacions sense ànim de lucre, les empreses privades, les institucions de recerca i educatives per oferir serveis que retornin valor als ciutadans. L'impacte en xifres inclou:

- Completat: 3.024 intervencions domiciliàries per a ciutadans vulnerables.
- Dona més de 3 tones d'aliments al mes, reduint el malbaratament d'aliments mitjançant 35%.
- Distribuït 15.600 conjunts de material sanitari i 130 ajudes a la mobilitat.
- Proporciona un suport nutricional millorat a 80 persones grans mensualment a través de la Caixa Sènior de la Dieta Mediterrània.

Direccions futures

- Ampliació dels memoràndums d'entesa amb més municipis per atendre més beneficiaris.
- Augmentar la xarxa del Banc d'Aliments per distribuir més aliments a persones amb dificultats econòmiques.
- Establir noves col·laboracions amb autoritats locals, empreses privades i institucions de recerca per enfortir l'impacte comunitari.

Conclusió

Co2gether és una organització vital a la Grècia Occidental que aborda les necessitats dels grups vulnerables a través d'una atenció innovadora i personalitzada. Malgrat els reptes com l'accessibilitat limitada a les zones rurals, Co2gether continua assolint la seva missió fomentant associacions i ampliant els seus serveis, contribuint significativament al benestar social.

Podeu consultar més informació al seu [Lloc web](#).

"CAISSE ALIMENTAIRE DU 8ÈME ARRONDISSEMENT". PARIS

Visió general del projecte

La "Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement" de París és una iniciativa gestionada per la Caisse des Écoles, centrada en proporcionar àpats nutritius als escolars i reduir el malbaratament alimentari. El projecte integra pràctiques sostenibles i programes educatius per promoure hàbits alimentaris saludables i la consciència ambiental entre els joves estudiants.

Objectius

- Suport nutricional: Proporcionar àpats equilibrats i nutritius als estudiants del 8è districte de París.
- Reduir el malbaratament alimentari: Implementar estratègies per minimitzar el malbaratament alimentari a les cafeteries escolars.
- Divulgació educativa: Educar els estudiants sobre la importància de la nutrició i les pràctiques alimentàries sostenibles.
- Participació comunitària: Implicar els pares i la comunitat en els esforços per millorar la sostenibilitat alimentària.

Característiques principals

- Menús nutricionals: Els menús estan dissenyats acuradament per un dietista per garantir que compleixin els estàndards nutricionals i siguin equilibrats. Els menús estan disponibles en línia i es mostren a les escoles perquè els pares i els estudiants els puguin veure.
- Reducció del malbaratament alimentari: El projecte inclou diverses accions per reduir el malbaratament alimentari, com ara ajustar la mida de les porcions, oferir racions de pa més petites i animar els infants a agafar només el que necessiten i a demanar-ne més si cal.
- Tallers educatius: Des del 2018, la dietista realitza tallers amb nens d'educació infantil i primària per ensenyar-los la importància del gust, la diversitat i una nutrició equilibrada.
- Pràctiques sostenibles: La Caisse des Écoles utilitza productes orgànics i ha introduït menús vegetarians un cop per setmana com

a part del seu compromís amb la sostenibilitat i el compliment de la llei francesa EGALIM.

Implementació i funcionament

- Col·laboracions: El projecte col·labora amb proveïdors locals d'aliments i organitzacions mediambientals per obtenir productes sostenibles i implementar estratègies de reducció de residus.
- Participació comunitària: S'informa els pares sobre els menús i els esforços per reduir els residus, i se'ls anima a donar suport a aquestes pràctiques a casa.
- Finançament: La iniciativa està finançada pel municipi del 8è districte i compta amb el suport del pressupost de la Caisse des Écoles i de diverses subvencions destinades a promouvoir pràctiques alimentàries sostenibles.

Impacte i resultats

- Millora de la nutrició: El projecte ha millorat significativament la qualitat nutricional dels àpats que es proporcionen als estudiants, garantint que rebin aliments equilibrats i saludables.
- Reducció de residus: Hi ha hagut una reducció notable del malbaratament alimentari a les cafeteries escolars gràcies a les mesures implementades i als esforços educatius.
- Major conscienciació: Els estudiants han pres més consciència de la importància de la nutrició i la sostenibilitat, cosa que es reflecteix en les seves eleccions alimentàries tant a l'escola com a casa.
- Suport comunitari: La implicació dels pares i la comunitat ha enfortit la iniciativa, creant un entorn de suport per a les pràctiques sostenibles.

Reptes i lliçons apreses

- Compromís continu: Mantenir els estudiants i els pares contínuament compromesos requereix esforços continus i enfocaments innovadors en l'educació i la comunicació.
- Gestió de recursos: Gestionar eficientment els recursos alimentaris per minimitzar el malbaratament i, alhora, garantir que tots els infants rebin prou aliments ha estat un acte d'equilibri que requereix una planificació acurada.

Direccions futures

- Ampliació dels programes educatius: Hi ha plans per ampliar els tallers educatius per incloure activitats més interactives i pràctiques relacionades amb la sostenibilitat alimentària.
- Eines digitals millorades: Implementació d'eines digitals més avançades per controlar i gestionar el consum i el malbaratament d'aliments en temps real.

Conclusió

La "Caisse Alimentaire du 8ème Arrondissement" demostra com una iniciativa local pot abordar eficaçment les necessitats nutricionals i el malbaratament d'aliments en entorns escolars. En integrar programes educatius i pràctiques sostenibles, el projecte no només proporciona beneficis immediats, sinó que també promou la salut a llarg termini i la gestió ambiental entre les generacions més joves.

Per a més informació, podeu visitar la [“Caisse” al següent Lloc web.](#)



iasis

