

Alimentació de proximitat per a qui? Reflexions, reptes i oportunitats de la relació entre alimentació de proximitat i identitat alimentària en un context de crisi ecosocial

MARTA RUIZ PASCUA¹
martaruizpas@gmail.com

¹ L'Etnogràfica | Antropologia per a la transformació social & Observatori de l'Alimentació (ODELA)

Resum

L'objectiu d'aquest article és socialitzar els resultats d'una aproximació a les percepcions, experiències i identitats alimentàries de les persones migrants i explorar maneres de fer-les participants dels discursos i les estratègies del sector agroecològic i de l'oferta alimentària de proximitat. S'han fet entrevistes en profunditat i grups focals, en què han participat persones migrants a títol de consumidores i iniciatives socioeconòmiques i agroalimentàries del teixit d'economia social i solidària de Barcelona. Els resultats evidencien una sèrie de reptes i oportunitats. La incorporació de noves espècies i varietats al·lòctones a l'agricultura local, junt amb els coneixements agroalimentaris de les persones migrants i d'aquestes a l'economia social són una oportunitat per biodiversificar les hortes que alimenten Barcelona i per reduir la petjada ecològica que suposa importar aliments. També es presenten com una estratègia de resiliència agrícola i social enfront del canvi climàtic i la crisi ecosocial, reduint les desigualtats i sumant a les sobirania alimentàries del territori.

Paraules clau: migració, identitat alimentària, alimentació de proximitat, desigualtat social, dret a l'alimentació

1. Introducció

Les darreres dècades, s'han fet múltiples estudis antropològics sobre el paper de l'experiència migratòria en la configuració de la identitat alimentària d'una persona o una comunitat i, a l'inrevés, sobre com l'alimentació és un element sociocultural que travessa l'experiència migratòria de les persones essent un pilar de suport i un vincle. Des de Calvo (1982), passant pels estudis de Contreras (2007, 2010), Álvarez i Medina (2008) i Medina (2014), s'ha intentat comprendre i explicar les pràctiques alimentàries de les persones migrants al nou lloc de residència, els seus significats i funció relacional amb la població autòctona, així com la transformació de les tendències gastronòmiques locals. En aquesta literatura, l'aliment s'explica com una categoria cultural o etnocategoria (Contreras, 2012: 516), és a dir com un conjunt indivisible de nutrients, codis culturals i valors ecosocials canviants que no només nodreix els cossos sinó que alimenta la sociabilitat i la identitat de les persones. Cada grup social crea sistemes de classificació d'aliments per definir-los com a comestibles, nutritius, bons, saludables, saborosos, etc. Aquests sistemes es basen en percepcions sobre els aliments que varien històricament i socioculturalment entre grups i ens ajuden a entendre la variabilitat i la multidimensionalitat de l'alimentació (Contreras i Gracia, 2005). No obstant això, menys vegades de les que caldria aquests estudis transcendeixen i arriben a l'administració pública, utilitzant-ne les anàlisis i conclusions a l'hora de dissenyar mesures i polítiques públiques que promoguin una societat diversa i que vetllin pels drets socials i culturals de totes les persones, en particular en l'àmbit agroalimentari.

La història del territori català, i del món, és plena de fets migratoris. Maneres de viure i entendre el món diferents han compartit terra, han intercanviat informació i recursos i s'han influït recíprocament, el que ha donat lloc a sistemes socio-culturals i ecosistemes heterogenis. Han circulat recursos genètics i alimentaris, estris, coneixements, usos, significats i les pràctiques socials i rituals associades que, com a mínim els darrers sis segles, s'han donat en el marc d'un sistema capitalista, colonial i patriarcal sostingut sobre l'explotació i discriminació de persones i natura, amb un impacte global.

Actualment, l'origen social i cultural de les persones que han viscut processos migratoris són factors d'exclusió en l'accés a una alimentació saludable, sostenible i culturalment adequada al nostre territori. Al nostre voltant, hi ha una gran diversitat de maneres invisibilitzades de menjar, d'entendre l'alimentació i de produir aliments. Es tracta de cultures alimentàries no hegemòniques situades en els marges de les polítiques públiques i les apostes transformadores que estan resistint a base d'estratègies quotidianes individuals i comunitàries. Un exemple és que a les hortes urbanes i periurbanes de Barcelona es produeixen aliments associats als territoris d'origen i a les històries de vida de les persones migrants i s'està permetent cultivar localment espècies al·lòctones, essencials i amb una forta càrrega identitària per a les comunitats migrants, ja que ajuden a resignificar les diàspores (Domene i Saurí, 2007). A la vegada, poden generar oportunitats de resiliència enfront de la crisi climàtica, ja que la major diversitat genètica en els cultius, tant pel que fa a espècies com a varietats, facilita l'adaptació dels agroecosistemes als canvis en els patrons de temperatura i precipitacions (Di Falco i Chavas, 2008).

Des de fa unes dècades, s'ha configurat en l'imaginari col·lectiu una idea de puresa sobre la cultura alimentària local ("catalana", "mediterrània", "espanyola", "europea"...), que està servint per diferenciar les persones "d'aquí" de les "de fora", les que "mengen com nosaltres" de les que no. I sovint es fan amb arguments nacionalistes, xenòfobs i culturalistes, és a dir, la diversitat cultural com a objecte de consum i argument per a la discriminació (Contreras, 2010), que reforcen i normalitzen relacions de poder entre persones autòctones i migrants, i actituds i polítiques discriminatòries.

Aquest imaginari sobre la realitat alimentària que ens envolta amaga les connexions i els intercanvis permanents al llarg de la història. No acostumem a interrogar-nos sobre l'origen històric dels aliments que mengem, sobre les persones o comunitats que els han donat continuïtat o sobre els processos que han fet que alguns formin part dels conreus locals ja fa unes dècades, que esdevinguin essencials en les dietes de la població i que contribueixin a simbolitzar les relacions

socials. Això pot silenciar les aportacions de cultures i societats considerades inferiors. Sovint no ha interessat explicar, visibilitzar i reivindicar certs processos d'adopció i resistència d'aliments o cultius, pràctiques i sabers. Per motius com aquest, part de la població desconeix que el tomàquet, el blat de moro, el pebrot i la patata són originaris de l'Abya Yala o continent americà, que tots es cultiven a Catalunya per processos que tenen a veure amb la colonització, la industrialització i la globalització i amb el treball i els coneixements de la pagesia que durant segles ha adaptat les llavors a les condicions de cultiu de cada territori, donant lloc a múltiples varietats. Encara més desconegut és que els espinacs, les albergínies, els cítrics, l'arròs i moltes de les espècies amb què condimentem els nostres plats són originàries del continent asiàtic i van arribar a la península Ibèrica i es van consolidar en la cuina quotidiana fruit dels moviments de població, de l'elitització de la cuina, primer, i de la seva democratització, finalment (Riera, 2011). Aquest fenomen és present en moltes altres regions del món, cosa que va donant lloc a una biodiversitat global, sempre en transformació i mai lliure de desigualtats. Però acostumem a definir la cuina local com a pura, estàtica, hermètica, diferenciada d'altres cuines locals —igual de pures, estàtiques i impermeables—, cosa que també contribueix a negar l'essència dinàmica i transformadora de l'alimentació i l'agricultura locals. Ens impedeix imaginar possibilitats de canvi, diversificació, resiliència, sostenibilitat social i adaptació a les necessitats reals de les persones, dels sistemes agrícoles i naturals en què vivim i amb què ens relacionem constantment.

Sobre aquestes premisses, el projecte Alimentació de Proximitat per a Tothom (APPAT), impulsat per L'Etnogràfica. Antropologia per a la Transformació Social, ha desenvolupat una recerca durant el 2021 i el 2022 a la regió metropolitana de Barcelona, amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona, amb l'objectiu d'aproximar-nos a les percepcions, experiències i preferències alimentàries de les persones migrants per tal d'incloure-les en els discursos, dinàmiques i estratègies del sector agroecològic. En aquest article, se socialitzen algunes reflexions, reptes i oportunitats per interpel·lar-nos sobre el sistema alimentari just i resilient que volem construir: a quin tipus de necessitats volem que doni resposta? Qui està representat i qui no ho està? Com podem contribuir a una alimentació agroecològica en un context d'emergència climàtica que atengui les

diversitats? S'ha tractat d'identificar i posar en valor les oportunitats que la diversitat d'identitats alimentàries ens ofereix per a la biodiversitat local, la resiliència climàtica i el compliment dels drets socials i culturals de la població.

Com a part dels resultats, s'inclou un conjunt de primeres idees i possibles aliances identificades per diferents actors i iniciatives socioeconòmiques del teixit agroecològic i de l'economia social i solidària (ESS) del districte de Sants-Montjuïc de Barcelona que poden contribuir a garantir el dret a una alimentació culturalment adequada i que la diversitat de cultures alimentàries del nostre territori —en particular aquelles situades en els marges del sistema alimentari— es puguin experimentar i recrear amb criteris d'equitat i sostenibilitat. En aquest sentit, cal tenir present el que cita el Pacte Internacional de Drets Econòmics, Socials i Culturals de l'ONU (1999) quan fa referència al dret a l'alimentació, emfatitzant l'acceptació sociocultural dels aliments, una dimensió que, encara que se n'ha constatat la importància per al benestar de les persones, sovint ha quedat relegada en les polítiques alimentàries. En aquest sentit, aquest article busca posar en el centre la dimensió sociocultural i emocional de la noció alimentació de proximitat, en si mateixa complexa i amb múltiples significats (Binimelis i Descombes, 2010).

2. Metodologia

Els resultats presentats en aquest article es desprenen d'un estudi de caràcter qualitatiu. S'han fet un total de 51 entrevistes en profunditat a persones adultes: 13 dones encarregades de l'alimentació a la llar, migrants d'origens diversos, en qualitat de consumidores residents o que treballen al districte de Sants-Montjuïc; 33 dones i homes que pertanyen a projectes socioeconòmics del sector agroalimentari, prioritàriament persones migrants, de què 10 pertanyen a la petita pagesia del Parc Agrari del Baix Llobregat i la zona del Barcelonès Nord-Maresme, 1 a una distribuïdora d'aliments ecològics i de proximitat en l'àmbit català, 17 a comerços i establiments de consum alimentari del teixit agroecològic o de l'ESS de Barcelona i, en particular, del districte de Sants-Montjuïc. També s'han fet entrevistes a entitats socials i comunitàries, entre què 3 horts comunitaris i 2 entitats culturals vinculades a l'agroalimentació. S'han dut a terme 4 grups focals: en 3 han participat un total de 16 dones migrants d'origens diversos en qualitat de consumidores del districte de Sants-Montjuïc, i en l'altre, un total de 5 persones integrants d'iniciatives socioeconòmiques del sector agroalimentari de l'ESS de Barcelona. I s'ha fet una enquesta breu a 2 bancs de llavors ecològiques catalans.

S'ha contactat amb les persones migrants participants en l'estudi a títol de consumidores (tant en les entrevistes com en els grups focals) a través d'entitats socials amb seu al districte de Sants-Montjuïc de què són usuàries o sòcies, amb una crida a la participació voluntària a través de les xarxes socials de L'Etnogràfica, l'entitat impulsora de l'estudi, i mitjançant el mètode bola de neu, consistent a reclutar persones referenciades per d'altres d'entrevistades anteriorment per tal d'assolir la mostra desitjada.

Les entrevistes en profunditat i els grups focals tenien dos objectius: d'una banda, identificar els aliments (espècies agrícoles i varietats, així com productes elaborats) declarats com a essencials en la dieta i amb valor nutricional i cultural rellevant; de l'altra, conèixer les percepcions i els factors que configuren les pràctiques de consum alimentari de les persones migrants, així com les motivacions i les condicions de producció i comercialització local d'aquests aliments en l'àmbit local. En les entrevistes en profunditat, s'ha fet servir un enfocament biogràfic per indagar en les històries de vida de les persones participants. Els grups focals han estat dirigits per una investigadora a partir d'un guió de preguntes amb l'objectiu de fomentar que emergissin idees a través de la interacció grupal. I les enquestes als bancs de llavors ecològiques han girat a l'entorn de l'origen i la disponibilitat de llavors d'espècies al·lòctones a la venda i de les motivacions associades a la inclusió d'aquestes en el catàleg del banc.

Les dades obtingudes a través de la gravació i transcripció de les entrevistes en profunditat i dels grups focals s'han analitzat amb la classificació en categories i subcategories analítiques emergents, parcialment diferents segons els rols amb què hi van participar les persones reclutades. La informació recollida a l'entorn del plantejament del repte de produir espècies al·lòctones i comercialitzar-les en el mercat agroecològic local s'ha organitzat parcialment a partir de la tècnica DAFO (Gil Zafra, 2001), que ha facilitat la identificació i anàlisi de febleses, amenaces, fortaleces i oportunitats, en clau agroecològica. Els resultats es presenten en una seqüència que recorre els sectors que possibiliten el sistema alimentari local.

3. L'accés a una alimentació agroecològica: una aproximació a les consumidores amb cultures alimentàries diverses

La diàspora sempre serà un àpat incomplet.
Home d'origen africà¹

3.1. PREFERÈNCIES I DISPONIBILITAT D'ALIMENTS IDENTITARIS O PER QUÈ RESPECTAR LA DIVERSITAT DE CULTURES ALIMENTÀRIES

L'experiència migratòria té un gran impacte en les pràctiques alimentàries de les persones i en les possibilitats d'accedir a una alimentació suficient, segura, saludable, sostenible i culturalment adequada, tal com hauria de ser segons el dret a l'alimentació (ONU, 1999) i les polítiques alimentàries locals que s'estan impulsant en el marc de l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030, per l'Ajuntament de Barcelona. En primer lloc, els canvis tenen a veure amb una no disponibilitat sobtada d'ingredients considerats essencials, que les porta a recórrer a espais de consum alimentari sovint descrits com a insatisfactoris. En el moment de comprar els aliments, s'assenyalen múltiples diferències relacionades amb l'estranyesa dels aliments, el seu aspecte, gust i preu, els llocs i les formes de venda, així com els horaris i l'estructura dels àpats. Això porta a cercar aliments importats dels països d'origen i a intentar donar continuïtat a la cultura alimentària d'origen, sovint amb frustració, ja que sol ser més complicat o impossible, i comportar un alt cost econòmic i social.

En segon lloc, tenen a veure amb aspectes de caràcter simbòlic i social. Fruit del contacte amb la cultura local, apareixen contradiccions associades a les maneres d'entendre el menjar, és a dir als valors i significats que les envolten: el que abans es percebia com a saludable, en el nou

context pot ser invalidat i jutjat des del punt de vista mèdic i social. Això comporta una revisió constant del que es menja i com es menja basada tant en la cerca de possibilitats de continuïtat com en l'aprenentatge de nous aliments i maneres de menjar-los. D'altra banda, es dona una pèrdua d'espais públics i privats de celebració i comunitat. Els canvis influeixen en les maneres de relacionar-se i comunicar-se amb els altres a través dels aliments, i en el trencament de vincles socials i les dificultats de crear-ne de nous. A llarg termini, pot donar-se una pèrdua de coneixements agroalimentaris per la falta de reproducció que pot comportar l'abandonament de la cultura alimentària heretada o apresada amb anterioritat i un desinterès per la cuina i per maneres de cuidar(-se) a través de l'alimentació. Aquestes experiències invisibilitzades són una conseqüència directa de la nova situació econòmica i de socialització, i afecta almenys a un 22% de la població de Barcelona².

Alguns dels aliments frescos considerats essencials en els nous contextos migratoris identificats en la diagnosi s'han recollit en el quadern *Aliments de proximitat per a tothom* (L'Etnogràfica, 2002). Es tracta d'una selecció d'hortalisses que s'estan cultivant al cinturó agrari de Barcelona o amb característiques de cultiu favorables per a aquest terreny i clima: albergínies *ping tung long* i *pickling*, blat de moro, bleda xinesa o *pak choi*, *caigua* o *achojcha*, cacauet, carbassa de serp, carbassa de pelegrí o *upo*, col de napa, cogombre amarg o tropical o *korola*, fals tomàquet o *diakhatou*, fenogrec o *methi*, gíngebre, mongeta de metre o *chang du*, mostassa, ocre, pebrot picant de diferents varietats, rave blanc o *daikon*, rosa de Jamaica o *bissap*, sequí o *chayote* i *tori*. Aquesta només és una mostra d'una llarga llista d'aliments enyorats sense els quals moltes receptes no es poden reproduir o els àpats es consideren incomplets.

1. Es mantindrà l'anonimat dels testimonis citats.

2. El 22% és la representació de la població estrangera a Barcelona segon l'Idescat (2022), però la realitat també afecta la descendència nascuda a Catalunya i totes aquelles persones que no tenen regularitzada la situació.



Les darreres dècades, han augmentat considerablement les possibilitats d'accés a aliments identitaris gràcies a les estratègies activades per les persones migrants. La primera és la creació d'un mercat d'importació, i també de cultiu local, de manera que molts d'aquests aliments es poden trobar en botigues especialitzades en alimentació africana, llatinoamericana o asiàtica, o inclús en botigues bio. Altres estratègies, feminitzades, són la importació de llavors per a l'autoproducció en hortes i balcons, la transformació i elaboració domèstica i l'intercanvi de recursos i sabers sobre com aconseguir determinats aliments o com preparar-los.

Aquestes estratègies són possibles a costa d'un impacte mediambiental, socioeconòmic, cultural i en la salut del planeta i les famílies. Significa modificar els hàbits de consum alimentari respecte dels del lloc d'origen: s'importen aliments "quilomètrics", amb una petjada ecològica alta; sovint tenen preus elevats per al pressupost de les famílies; hi ha un canvi bruscat en passar, en molts casos, de l'autoproducció o de comprar-la directament al pagès a fer-ho en supermercats, el que influeix en un augment del consum de productes envasats i processats, i de producte fresc procedent d'agricultura convencional; es pateix una pèrdua de propietats culturals, nutricionals i organolèptiques per les condicions de cultiu, collita i transport, i, en moltes ocasions, l'adquisició de productes específics o a preus més adequats requereix desplaçaments llargs, a altres barris o ciutats³. En general, el sentiment de pertinença i vincle amb una cultura, un grup o una família, la salut, el valor de la diversitat alimentària disponible, la capacitat d'autoproducció i la compra directa a la pagesia són valors enyorats que emergeixen constantment durant les entrevistes —en particular entre la majoria procedent de l'àmbit rural— i que són imprescindibles per entendre l'alimentació com a saludable i completa.

3.2. BARRERES EN L'ACCÉS A UNA ALIMENTACIÓ AGROECOLÒGICA

Els darrers anys, algunes entitats socials (com ara la Fundació Espigoladors, DESOS Opció Solidària i La Fundició), serveis socials municipals d'alguns barris perifèrics de Barcelona i grups de recerca (com ara l'Equip de Recerca d'Alimentació en Contextos Vulnerables, de la Unitat de Formació i Recerca de Treball Social, de la Universitat de Barcelona) s'estan qüestionant la manca d'accés de la població en situació de vulnerabilitat a aliments saludables i sostenibles. En alguns casos, s'ha identificat la incompatibilitat entre accedir a aliments frescos, saludables i de qualitat i que, a la vegada, siguin identitaris en el cas de les que practiquen cultures alimentàries diverses. En aquest sentit, s'ha actuat en alguns barris de Barcelona per apropar cistelles agroecològiques a famílies allunyades d'aquesta opció de consum alimentari⁴ i fomentar que participin en espais comunitaris i de governança al voltant de l'alimentació (grups de consum, botigues cooperatives, horts i cuines comunitàries). Però en aquestes iniciatives no s'està contemplant la qüestió cultural, cosa que pot portar a una insatisfacció o inclús abandonament del servei. L'argument més recurrent per explicar aquesta inaccessibilitat és la situació de precarietat econòmica en què es troba la comunitat migrant, en termes generals. La base és un sistema discriminatori de les persones migrants i de les seves necessitats i, en aquest cas, l'incompliment del dret a l'alimentació respon a diversos factors i seria injust responsabilitzar d'aquest greuge al cost dels aliments agroecològics.

En primer lloc, hi ha factors socioeconòmics generals que constitueixen una primera barrera, com ara l'encariment del cost de la vida en arribar a Catalunya respecte dels llocs de residència anteriors, la precarietat i l'hostilitat institucional i les barreres legals i financeres per accedir al mercat laboral (digne), com podrien ser les cooperatives (MigrESS, 2017). En segon lloc, hi ha factors que tenen a veure específicament amb l'alimentació: 1) La marginalització i els "deserts" d'alimentació ecològica que caracteritzen alguns

3. Santa Coloma de Gramenet i Cornellà de Llobregat són dos municipis mencionats en reiterades ocasions en les entrevistes.

4. N'és un exemple la iniciativa d'AlterBanc i dels serveis socials de l'Ajuntament de Barcelona a barris com ara el de Torre Baró.

barris i zones on viu població migrant (García *et al.*, 2020). 2) L'entorn social i alimentari en què participen, que està exclòs d'informació i fa que desconeguin l'existència d'alternatives de consum i participació, com ara les botigues amb producte de proximitat, els grups de consum, els mercats de pagès i els horts de titularitat municipal i comunitaris. 3) El complex d'inferioritat i l'autoimatge fruit de la discriminació sistemàtica i institucional que els impedeix saber-se integrants potencials d'espais comunitaris i de governança alimentària. 4) La manca d'ingredients que els són identitaris en els espais de consum agroecològics. 5) La baixa o nul·la representació de persones migrants i racialitzades en aquests espais —tant de consum com d'autoproducció— i el poc interès que les persones que en formen part mostren per la possibilitat de diversificar els seus perfils o oferta alimentària i per fer lloc a persones amb cultures alimentàries, necessitats i coneixements diversos. Aquestes opcions són definides com a hermètiques i dirigides als gustos, necessitats i condicions de la població autòctona.

3.3. REPRESENTAR I FOMENTAR LA DIVERSITAT EN ESPAIS COMUNITARIS I D'ALIMENTACIÓ AGROECOLÒGICA: REPTES, ACCIONS I OPORTUNITATS

Què es pot fer des del sector agroecològic perquè les emocions i apreciacions de la cita que dona inici a l'apartat 3 s'alleugereixin? En els següents punts s'abordaran propostes específiques per a cada sector agroalimentari i, a continuació, les que tenen a veure directament amb les consumidoras.

En primer lloc, és imprescindible generar espais de conversa i escolta en què es recullin les necessitats, preferències i percepcions alimentàries de la comunitat migrant a cada barri, invertint la dinàmica actual unidireccional sobre què és i com s'assoleix una alimentació saludable i sostenible. Malgrat el llistat d'aliments inicial, existeixen diferents varietats de cada aliment, diferents significats associats, diferents maneres de preparar-los i múltiples factors i contextos de consum. Això inclou una quantitat d'informació que és imprescindible recollir i socialitzar per seguir reivindicant la diversitat alimentària al territori.

En segon lloc, caldria facilitar a cada barri espais segurs i de legitimitat en què les persones

migrants, en particular dones, puguin de manera autònoma compartir inquietuds, revertir mancances i dissenyar estratègies alimentàries pròpies, cosa que fomentaria barris més resilients. A més, i des de l'àmbit institucional, es podria oferir suport sobre les possibilitats d'accés a una alimentació agroecològica i culturalment adequada: informació sobre els principis i criteris d'aquest paradigma, localització d'espais de consum de proximitat, capacitació per crear nous grups de consum i difondre la idea entre col·lectius migrants, facilitació de contacte i conversa amb la petita pagesia, en particular aquella disposada a donar resposta a les seves preferències alimentàries, i facilitar l'accés a hortes urbanes de titularitat municipal i comunitàries per fomentar l'autosuficiència alimentària i la interculturalitat, tal com moltes entrevistades van manifestar. Per últim, caldria proporcionar diferents formes d'acompanyament per fomentar la participació real en estratègies agroecològiques que incorporin les seves necessitats i el seu saber fer agroalimentaris.

Les anteriors propostes poden plantejar-se a través d'espais de confiança, com són les entitats socials i com haurien de ser les escoles públiques, o aquells espais que han de freqüentar per necessitat, com ara els bancs d'aliments i altres serveis socials i que sovint funcionen amb models de gestió assistencial. L'organització al voltant de les escoles té un potencial pedagògic i socialitzador afegit gràcies a les possibilitats que ofereix la relació entre infants, famílies, menjador (per exemple, incorporant aquesta sensibilitat igual que s'ha fet amb el menjar halal i el vegetarià) i personal docent i els espais alimentaris del barri.

L'alimentació és un fet sociocultural amb oportunitats intrínseques de socialització, comunicació, vinculació, cooperació i transformació. No obstant, l'homogeneïtzació de les dietes i la despossessió de recursos i coneixements populars promoguda per la indústria alimentària de les darreres dècades és una amenaça per a l'existència i valorització de la diversitat. Els aliments i els coneixements i pràctiques alimentàries que aporten les persones migrants representen una oportunitat per biodiversificar les hortes que alimenten la regió metropolitana de Barcelona, tal com afirma una part de la pagesia. Encara més, aquests nous cultius potencials, adaptats a zones més caloroses, a pluges intenses i a canvis climàtics bruscos, poden significar una estratè-

gia de resiliència agrícola enfront del canvi climàtic, com s'ha especificat per a espècies com ara l'ocra, el fals tomàquet, la rosa de Jamaica, el sequi i diferents varietats de carbasses, de *Brassica*, de pebrots i de *Momordica*. La incorporació d'aquests cultius a l'agricultura local també tindria un impacte mediambiental global, ja que contribuiria a reduir el volum d'importació d'aquests aliments “quilomètrics” i, per tant, les emissions de CO₂, i un impacte econòmic i

polític que restaria dependència del mercat global i en sumaria a les sobiranes alimentàries dels territoris. D'altra banda, la cuina, com a activitat intrínsecament socialitzadora, representa una eina de participació en espais comunitaris dels barris en facilitar el vincle social, l'arrelament i la identificació amb el nou territori habitat. Com s'ha mencionat anteriorment, aquest element sociocultural esdevé central per ressignificar la diàspora.

4. Produir aliments “de proximitat” per a tothom

A Catalunya, a l'Estat espanyol i a Europa existeixen conreus especialitzats en espècies al·lòctones avui normalitzades en les dietes de la població en general, com són els casos més coneguts del kiwi, la pinya, el mango i l'alvocat, entre d'altres. En canvi, no sabem pràcticament res del cultiu d'hortalisses destinades al consum de les comunitats migrants al nostre territori, segurament fruit del desinterès institucional i social i de la invisibilització de les persones migrants, en general, i de la pagesia migrant i racialitzada, en particular. A l'horta valenciana⁵, hi ha productors que destinen diverses hectàrees a cultivar hortalisses asiàtiques, però, en general, hi ha un buit d'informació administrativa i acadèmica sobre aquest fenomen, en particular sobre la realitat del cinturó agrari de Barcelona. Mentre que l'agricultura (local) convencional fa anys que dona resposta a les demandes de la comunitat migrant a través de canals com ara Mercabarna, entre la petita pagesia local i en el sector agroecològic de Barcelona només uns quants productors, la majoria migrants d'origens diversos, han començat a endinsar-se en aquests cultius al Parc Agrari del Baix Llobregat i a la zona del Barcelonès Nord-Maresme. Habitualment, inicien aquest tipus de producció per una motivació personal: cultivar els aliments identitaris propis que destinen a l'autoconsum o a la comunitat migrant propera. Això els permet autosuficiència —i un estalvi en la despesa alimentària de la

llar— i accés a una alimentació culturalment adequada. Ho fan en petites parcel·les que lloguen o que els cedeix l'empresa per a la qual treballen com a agricultors. Amb el temps, n'hi ha que han ampliat les parcel·les per experimentar amb més volum i més diversitat amb l'objectiu d'introduir-los en el mercat local, per compte propi o perquè els caps de les empreses en què treballen s'hi han interessat. Durant aquest temps, que en alguns casos és de més de cinc anys d'experiència, s'han anat identificant dificultats edafològiques, climàtiques i tècniques, per a les quals han anat dissenyant solucions en la mesura en què la capacitat dels seus projectes els ho ha permès.

4.1. ELS ALIMENTS “DE PROXIMITAT”

A continuació detallem els resultats de la consulta feta a través de les entrevistes a 10 petites explotacions agrícoles sobre espècies al·lòctones cultivades. D'una banda, hi ha una sèrie d'espècies que han tingut èxit en el procés de creixement i collita de la planta, tot i que això no significa que no tinguin altres complicacions associades, per exemple, respecte del volum de la collita, la comercialització del producte o diverses situacions meteorològiques, com ara pedregades, fred i sequera (com és el cas de l'ocra, el fals tomàquet, la rosa de Jamaica, el cogombre

5. “Las verduras chinas triunfan en la huerta valenciana” (18/04/2021, La Vanguardia).

Taula 1: Espècies al·lòctones cultivades i d'interès agrícola en hortes del cinturó agrari de Barcelona

Espècies cultivades amb èxit	Espècies de cultiu experimental (poc volum, amb dificultats o sense èxit)	Altres espècies d'interès amb les quals no s'ha experimentat
<p>Albergínia ping tung long, api-rave, blat de moro, bleada xinesa o pak choi, carbassa d'ampolla o <i>kadú</i>, carbassa pâtisson, citronel·la o <i>lemon grass</i>, cogombre amarg o <i>korola</i>, col xinesa o <i>da bai tsaï</i>, coriandre, fals tomàquet o diakhatou, fenigrec o <i>methi</i>, menta, mongeta de metre o chang du, mostassa, ocra, pebrots picants (dif. var.), rave blanc o daikon, sequi o <i>chayote</i>, <i>tori</i>, <i>upo</i>.</p>	<p>Cacauet*, gingebre, iuca, moniato var. blanca del Brasil, pebrot var. <i>rocoto</i>, rosa de Jamaica o bissap.</p>	<p><i>Caigua</i>, edamame, enciam xinès, patates (var. d'origen peruà), maracuià, rave japonès o <i>wasabi</i>.</p>

* El cultiu de cacauet ha tingut èxit, per exemple, al Parc Agroecològic de l'Empordà

tropical, la bleada xinesa i el blat de moro). Al costat, indiquem aquelles espècies amb les quals en algun moment algun productor ha experimentat, però que o bé tenen dificultats tècniques considerables associades, o la collita ha estat d'escàs volum, o no han donat cap fruit, cosa que ha dificultat continuar experimentant. En aquests dos llistats, s'assenyalen en negreta aquelles espècies mencionades per més d'una persona, ja sigui en horts certificats com a ecològics o en no certificats. Finalment, s'indiquen altres espècies d'interès agrícola o comercial amb què les persones consultades no han experimentat.

Aquestes espècies i varietats no han estat sotmeses a un estudi exhaustiu de viabilitat ecològica, però els pagesos que hi han experimentat estan observant el comportament de les plantes en relació al règim climàtic, la necessitat d'aigua i temperatura i l'associació amb altres cultius.

4.2. IMPULSAR UN MERCAT LOCAL D'ALIMENTS AL·LÒCTONS I D'ORÍGENS DIVERSOS: INCONVENIENTS DE PRODUCCIÓ I COMERCIALIZACIÓ

La pagesia migrant està protagonitzant el relleu generacional que necessita el camp, i ho està fent en condicions indignes, com és evident en el cas dels i les temporeres, i molt precàries, com en el de les treballadores agrícoles o impulsores

de petites iniciatives socioeconòmiques i cooperatives. No obstant això, no es troben dades estadístiques oficials sobre aquesta representació. L'accés a la terra i a un projecte agrícola propi és, avui dia, un repte molt difícil d'assolir i implica processos de resistència i de llarga durada per a qualsevol persona, accentuats en el cas de les migrants per les condicions legals, materials i socials de què parteixen (MigrESS, 2017). En primer lloc, la desigualtat en l'accés a formació, ajuts i recursos allarga les fases d'aprenentatge de noves maneres de cultivar i d'experimentar amb cultius o en terrenys dels quals es desconeixen les característiques. En segon lloc, la desigualtat socioeconòmica prèvia porta a més dificultats a l'hora d'emprendre un projecte propi. I, per últim, les persones migrants ocupen els pocs llocs d'un treball socialment infravalorat i precaritzat, com l'agrícola, habitualment com a treballadores sense poder de decisió en l'empresa. Per a aquest estudi s'han entrevistat persones que en l'actualitat formen part més o menys estable de projectes liderats per persones autòctones o bé lideren els seus propis projectes, però aquests darrers són una excepció dintre del sector primari.

A banda d'aquestes dificultats de base fruit d'una desigualtat que és estructural, s'han recollit els inconvenients i complicacions amb què s'han trobat a l'hora de cultivar i comercialitzar les espècies mencionades. La disponibilitat de

llavor o planter és la primera dificultat amb què es troben. Generalment, comencen sembrant i reproduint llavor importada dels països d'origen, però això implica que no sempre n'hi ha disponibilitat i suposa un problema afegit per a la pagesia amb hortes ecològiques, ja que es tracta de llavors no certificades pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i sense tractaments fitosanitaris homologats. Com a alternativa, a Catalunya existeixen com a mínim dos bancs de llavors que ofereixen algunes espècies ecològiques i al·lòctones: el banc de llavors de Les Refardes i Esporus, el banc de llavors de l'Associació ERA. La disponibilitat de planter també és limitada, ja que les dues empreses proveïdores de planter ecològic amb més abast a Catalunya, Mas Pastoret i Planter Casas, tenen una oferta reduïda de plantes al·lòctones recentment introduïdes amb certificació, i es concreta en unes poques hortalisses, com són la bleda xinesa i el rave blanc. En aquest sentit, aquests dos inconvenients s'identifiquen com a limitants de la diversificació de cultius i desincentiven l'experimentació en ecològic.

A partir d'aquí, i durant el procés de sembra, creixement i collita de la planta, s'han identificat una sèrie de febleses que frenen l'experimentació amb aquests cultius i han portat a una desmotivació i a un desgast acumulat:

- Falta de temps i d'espai físic per experimentar i risc d'inversió alt, en unes condicions de càrrega de treball alta i pocs recursos en els petits projectes.
- Desconeixement de l'existència d'estudis de viabilitat ecològica i econòmica i, per tant, falta de coneixements tècnics i empírics en relació amb les possibilitats i estratègies d'adaptació a les condicions meteorològiques de la costa mediterrània i a les particularitats edafològiques de cada zona agrària.
- Desconeixement de la productivitat i el rendiment de cada planta i dels canals de venda.
- Falta d'assessorament tècnic i professional en relació amb una millora de la salut de la terra, amb la sembra i el creixement de la planta i amb possibles tractaments fitosanitaris.

- Condicions delicades d'algunes espècies, que tenen un creixement del fruit ràpid i abundant, com ara l'ocra i el sequi, que donen aliments delicats i amb una temporada de collita molt concentrada, sovint amb una curta durabilitat fora de cambres o neveres, com s'ha vist amb l'ocra i l'albergínia *ping tung long*.

Respecte al procés i canals de comercialització on posar en circulació aquests aliments, les limitacions es concentren al voltant de les dificultats per arribar a les consumidores potencialment interessades, és a dir a la població migrant, a la vegada que es conserva la qualitat del producte i un preu just per a la petita pagesia. Amb la diagnosi, s'han identificat una sèrie d'amenaçes prèvies a la comercialització. La situació de marginació en què es troba el desig de les persones migrants d'orígens diversos i el desconeixement per part de la pagesia dels aliments identitaris més sol·licitats no incentiven la investigació i l'experimentació. D'altra banda, la situació d'invisibilització i menyspreu del coneixement ecològic i tradicional que conserven les productores migrants i amb cultures agroalimentàries diverses, en particular sobre el cultiu d'aliments que els són identitaris, i la sensibilitat cap a demandes d'altres comunitats i cultures alimentàries. Una última amenaça és el rebuig de certs sectors de la població i de la pagesia al cultiu d'espècies al·lòctones amb arguments biològics, nacionalistes i xenòfobs: es tracta de discursos reduccionistes que fan una analogia entre espècie exòtica i espècie invasora i associen l'alimentació de proximitat únicament a espècies i varietats agrícoles de la cultura gastronòmica "autòctona" i no a d'altres. Aquest és un tema controvertit que genera posicions diverses: d'una banda, s'assenyala la perillositat d'introduir espècies exòtiques i fer-ho sense cap control biològic, a la vegada que es posa en dubte la seva viabilitat ecològica i econòmica sense intentar-ho; d'una altra, s'identifica un risc baix o nul en la seva introducció després de diferents proves amb determinats cultius, es veu com una oportunitat de diversificar l'hort i l'oferta d'aliments de proximitat amb ajuda d'estudis agrícoles i assessorament, i s'alerta de discursos que afecten determinades espècies no tant pel potencial risc biològic que puguin implicar, sinó perquè pertanyen a cultures alimentàries i comunitats estigmatitzades, com ara l'índia, la pakistanesa, la xinesa i la llatinoamericana. En canvi, aquest discurs no assenyala altres espè-

cies o productes elaborats que provenen de cultures referents com ara les europees (api-rave, diferents varietats de carbasses i carbassons, col verda o *kale*...), de cuines ètniques amb prestigi, com podria ser la japonesa (salsa de soja, salsa tamarí, miso i algunes hortalisses), quan es tracta d'aliments que s'han internacionalitzat com a superaliments (col verda o *kale*, alvocat, quinoa, xia, mongeta azuki) o simplement perquè integren el valor de la salut i el gust i estan normalitzats en la dieta d'una part de la població autòctona (llet de coco, mill, sèsam, soja, sucre de canya, cacau, cafè, curri, cúrcuma, dàtils i plàtans⁶).

En els canals convencionals i considerats més directes per arribar al públic potencial, com són Mercabarna, botigues de productes convencionals i especialitzades en aliments de cultures alimentàries diverses, no s'està garantint un preu just per a la petita pagesia, no es valora la qualitat del producte i la relació comercial és desigual i inestable. A l'altra banda, en els canals de venda alternatius i circuits curts de comercialització (CCC), habituals en el cas dels projectes agroecològics, el límit es troba en el perfil i la composició de les unitats familiars de grups o cooperatives de consum, de la clientela i sòcies de botigues cooperatives i de producte de proximitat i ecològic, i de venda directa a l'hort i a domicili. Aquest és un factor ja mencionat per les consumidores. Les pageses consultades han assenyalat el pes que els gustos i preferències d'aquest perfil reduït i específic de la població té en la planificació dels cultius agroecològics, tendint a l'especialització en un nombre d'espècies i varietats agrícoles limitat. En canvi, també destaquen les dificultats i la falta d'eines per arribar al públic destinatari potencialment interessat: la comunitat migrant.

4.3. IMPULSAR UN MERCAT LOCAL D'ALIMENTS AL·LÒCTONS IDENTITARIS: REPTES, ACCIONS I OPORTUNITATS

Per revertir aquesta realitat i afavorir la producció i un mercat d'aliments identitaris d'orígens diversos es podria actuar en diferents àmbits i comportaria una sèrie d'oportunitats d'impacte econòmic i social, a part de les ja mencionades en l'apartat 3.4., de caràcter ecològic i mediam-

biental. En general, la petita pagesia veu aquest mercat com una oportunitat socioeconòmica que, ara mateix, s'està activant de manera experimental, dispersa i precària. Junt amb les persones consultades, s'han llistat una sèrie de reptes i possibles accions dirigides a col·lectius del sector agroecològic i de l'economia social, però també a les administracions públiques i els organismes implicats en les polítiques alimentàries locals:

- Facilitar l'accés a la terra a les persones en situació de vulnerabilitat i a les persones migrants que vulguin treballar al camp: destinant ajuts a la contractació o a l'impuls d'iniciatives econòmiques i, després, oferint formació i ajuts per fomentar la transició al maneig agroecològic.
- Facilitar la compra de llavor o de planter d'espècies al·lòctones i debatre i facilitar els tràmits d'homologació de les llavors i els possibles tractaments amb fitosanitaris ecològics.
- Fomentar estudis que recullin i socialitzin els coneixements agroalimentaris que conserven les persones migrants al camp. A la vegada, que les estadístiques i bases de dades oficials identifiquin la seva representació a les explotacions agrícoles de diferents tipus, detallant informació sobre les condicions i estructures laborals.
- Fomentar estudis agronòmics i de mercat dels cultius amb un interès agrícola i comercial més gran.
- Donar suport a la petita pagesia en general, i migrant en particular, per incentivar l'experimentació i la creació d'espais de debat i per cercar solucions a dificultats tècniques en aquest tipus de cultius.
- Garantir processos de comercialització segurs per a la petita pagesia, mitjançant el pacte de preus, la formalització de contractes de compravenda i la necessitat de rebre suport en l'accés a circuits curts de comercialització i compromesos amb la pagesia. En diferents ocasions, la neces-

6. Són alguns dels aliments habituals en l'oferta de botigues de productes ecològics.

sitat de donar sortida a aquest producte ha portat algun pagès a perdre part de la collita o a recórrer a Mercabarna o a compradors particulars que no són de confiança, amb perjudicis per a la seva economia.

- Dissenyar i activar estratègies per arribar a la comunitat migrant, a persones allunyades del consum agroecològic i a iniciatives econòmiques potencialment interessades, com per exemple donar suport i reforçar la difusió durant la temporada de collita.
- Implicar totes les peces de la cadena agroalimentària local.
- Sensibilitzar la població general sobre aquestes noves opcions de consum, el seu interès agrícola i cultural i les possibilitats d'ús, i en particular en les xarxes alimentàries locals per garantir la sortida de la collita i, a través del boca-orella, atraure i fidelitzar consumidores amb perfils diversos.

- Explorar i estudiar nous canals comercials, com ara la transformació en obradors particulars o comunitaris, la restauració i els càterings, o altres espais especialitzats.

Els reptes i propostes d'acció anteriors representen una oportunitat en diferents aspectes. En primer lloc, contribueixen a posar en valor els coneixements agroalimentaris i culinaris custodiats per les persones migrants que treballen al camp i a visibilitzar-les. També a diversificar l'oferta alimentària destinada a la població en general a partir d'aliments amb propietats organolèptiques i nutricionals interessants. Aquesta diversificació, a banda de millorar en termes agrícoles la finca, aporta valor afegit i és una oportunitat per impulsar o donar solidesa als projectes econòmics de la petita pagesia. Finalment, aportaria coherència entre el que es cultiva i comercialitza i les cultures alimentàries de moltes de les treballadores al camp.

5. Proveïment i canals de comercialització d'aliments de proximitat

“Les persones migrades no se'ns apropen. No hem generat la capacitat de connectar-hi. No senten que formen part d'aquests espais. Si vinguessin, podríem tenir altres varietats.”

Soci de cooperativa de consum

Els actors i els canals consolidats de transformació, venda i consum d'aliments agroecològics de la ciutat —distribuidores, mercats de pagès, botigues de producte de proximitat (cooperatives o no), grups i cooperatives de consum, obradors, projectes de cuina, càtering i restauració comunitaris i cooperatius— són una peça clau en el repte de crear un mercat d'espècies al·lòctones i

d'aliments d'origens diversos cultivats localment. Per la seva relació amb el barri i el veïnat, així com per l'acció pedagògica que fan i els principis d'economia solidària que posen en pràctica, poden ser el punt de trobada entre aquests aliments i el públic interessat.

En la diagnosi feta, s'han cercat iniciatives en el sector comerç liderades per persones migrants, però no se n'han identificat, a diferència de la petita pagesia i del sector de la restauració consultats, i la seva presència com a treballadores té una representació molt baixa, en la línia del que apunta l'estudi impulsat per MigrESS (2017) per a les organitzacions formals de l'ESS a Barcelona. Si bé totes les iniciatives consultades de transformació alimentària (obradors), cuina, restauració i càtering estaven liderades per persones migrants, o bé hi representaven una gran part de

les treballadores, signifiquen una proporció baixa respecte del global del teixit cooperatiu.

5.1. COMERCIALITZAR ALIMENTS “DE PROXIMITAT” PER A TOTHOM: REPTES, ACCIONS I OPORTUNITATS.

En aquest sector, tant els aliments que protagonitzen la diàspora com les persones migrants sòcies o consumidores de les diferents iniciatives tenen una baixa representació. Les hortalisses i els condiments més mencionats són: col verda, coriandre, gíngebre, ocra, rosa de Jamaica, fonoll, rave blanc, bleda xinesa, iuca, rave japonès o *wasabi*, patates de varietats llatinoamericanes, plàtan mascle, mongeta varietat *huasca*, sequi, xilis de les varietats *rocoto*, *ají amarillo* i *ají limo*, salses picants i condiments com ara el curri, la cúrcuma i la mostassa. Es tracta d'aliments que s'estaven oferint en algun dels establiments de venda i consum alimentari o que s'hi havien ofert en alguna ocasió, o que en algun moment havien estat demandats per alguna sòcia o consumidora. També s'hi inclouen aquells pels quals hi havia interès o per a què s'havia identificat un potencial mercat, però que no s'havia explorat o activat o que els proveïdors no l'oferien. Alguns coincideixen amb les espècies que alguns pagesos han començat a cultivar perquè precisament són els proveïdors d'aquests comerços, mercats de pagès i cooperatives de consum (bleda xinesa, rave blanc, pebrots picants, okra, albergínia *ping tung*, blat de moro) i, en la majoria de casos, els han ofert més per interès propi que per una demanda específica de les consumidores. Tanmateix, tots els projectes consultats han mostrat interès a poder fer comandes de producte local per oferir més varietat d'aliments saludables, justos i de proximitat.

Els projectes de distribució, provisió i comerç consultats, a diferència dels de cuina i restauració, han assenyalat l'homogeneïtat de perfils i de cultures alimentàries de les impulsores, de les sòcies i de les consumidores finals com un fre a diversificar l'oferta i han reconegut les dificultats que existeixen per accedir a un públic divers. Algunes ja hi han reflexionat i identificat determinats factors sociopolítics, més enllà dels intrínsecament econòmics, com ara la diversitat lingüística, les possibilitats d'accedir a la informació i a entorns i opcions de consum alternatiu i la condició de classe i estatus social. Un primer repte consistiria a sortir dels cercles socials ja

sensibilitzats com un primer pas cap a la diversificació de les seves bases socials i destinataris finals.

D'altra banda, la majoria d'aquestes iniciatives coincideix que la pròpia oferta alimentària és una feblesa per la limitació de varietats agrícoles amb què treballa la petita pagesia de proximitat, en part com a conseqüència de la varietat limitada que ofereixen els planteristes que treballen en ecològic i la capacitat limitada de fer planter propi. En tot cas, la mirada i l'escolta cap a altres varietats i preferències alimentàries sovint topa amb altres criteris que són pilars dels espais de provisió i comerç agroecològic —proximitat, maneig ecològic, preu just—, perquè es desconeixen i no existeix la capacitat d'imaginar alternatives que integrin totes dues necessitats. En alguns casos en què s'han escoltat aquestes demandes, el volum no ha estat prou per fer la comanda o motivar el productor a cultivar aquestes espècies i varietats. En això influeix sobretot la limitada capacitat o voluntat de creixement dels grups i cooperatives de consum.

Els valors de l'ESS que defineixen aquests espais de venda i proveïment alimentari són una fortalesa i un avantatge per al repte de produir i comercialitzar aliments d'origens diversos, i intentar arribar així a un públic més divers. El fet que tinguin capacitat de diàleg i debat —escolta d'opinions i necessitats, ampliació i flexibilització de criteris, etc.— i de circulació d'informació sobre propietats i usos dels aliments entre sòcies i consumidores, així com la relació directa amb productores i elaboradores possibilitarien una dinàmica de diàleg i intercanvi de necessitats, coplanificació de cultius i motivació per experimentar.

Entre les iniciatives de cuina, restauració i càtering consultades algunes no seguien criteris agroecològics a l'hora de definir l'oferta alimentària. Tanmateix, consideraven que si bé és un objectiu a curt termini, en l'actualitat prioritzen altres reptes que tenen a veure amb combatre dinàmiques d'explotació, precarització i jerarquització habituals en el sector de la restauració i amb construir dinàmiques basades en l'horitzontalitat i l'antiracisme. Per aquest motiu, sobretot els projectes més joves estan destinant tots els esforços a consolidar-se com a iniciativa empresarial, posposant les possibilitats de transformació de l'oferta gastronòmica. Tots donen a conèixer gastronomies que intenten reflectir el bagatge culinari de les

persones que en formen part, però van manifestar desinformació sobre la possibilitat d'aconseguir a través de la petita pagesia local aquells aliments al·lòctons que utilitzen. No obstant, hi ha interès a conèixer l'oferta i establir una relació directa amb la pagesia, ja que han identificat un augment de les comandes en què es demana fer servir aliments ecològics, de proximitat i de temporada, i existeix una predisposició a estudiar els criteris i costos. Juntament amb el perfil dels equips que s'estan creant i els projectes que s'estan consolidant en aquest sector, fonamentats en el treball digne i cooperatiu, són aspectes que representen un potencial per a la transició agroecològica de la seva oferta alimentària.

Algunes de les accions més rellevants per incorporar aliments identitaris de les diàspores cultivats localment i ampliar la representació de persones migrants que s'han proposat des del sector del comerç i la restauració són:

- Generar espais de trobada entre els diferents actors de la cadena alimentària local per identificar possibilitats i dissenyar estratègies.
- Generar suport explícit en experimentacions a la pagesia i mecanismes d'acollida d'excedents.
- Transversalitzar criteris de diversitat en tots els espais de participació i governança alimentaris. Per exemple, dirigir les ofertes de treball a persones en situació de vulnerabilitat i amb cultures alimentàries diverses; subvencionar o reduir la quota de soci o sòcia; col·laborar amb serveis municipals; establir vincles amb menjadors socials, i fomentar un creixement progressiu i una diversificació de perfils en les cooperatives de consum. Aquestes accions són clau per crear referents i persones amb qui identificar-se al llarg de la cadena alimentària i així apropar opcions de consum agroecològic a col·lectius amb dificultat d'accés per manca d'informació o de vincle.
- Facilitar assessorament en agroecologia i interculturalitat als projectes i entitats que ho necessitin.
- Fer consultes i enquestes a les sòcies, usuàries i clientela (i específicament a aquelles

migrants) sobre preferències alimentàries per fomentar la introducció de nous aliments i sobre l'acceptació dels aliments introduïts. I crear registres compartits de productes viables i disponibles, origen i usos, dades del productor o elaborador, mecanismes de retorn i diàleg entre totes dues parts en què es pugui consultar el resultat de les consultes a les consumidoros.

- Activar estratègies de venda, com seria la ubicació d'aquests aliments en un espai destacat, la circulació de receptes i la celebració de jornades de degustació de productes nous, per anar assolint un percentatge cada vegada més alt i fix de productes "de proximitat".
- Organitzar accions informatives, periòdiques i obertes al barri i a la ciutat i dirigides a col·lectius no sensibilitzats o amb barreres per accedir a la informació sobre una alimentació agroecològica (principis, origen, definició de preus, llocs de venda) i sobre consum responsable, saludable i antiracista. I incorporar en aquestes accions una mirada sociocultural de l'alimentació.

Els obradors, o les empreses que formen part d'un de compartit, també representen un potencial per impulsar aquest mercat: poden pactar l'adquisició de part de la collita, acollir excedents o productes amb característiques que dificulten vendre'ls i experimentar a la cuina creant receptes de conserva, cosa que donaria valor afegit als productes i sortida comercial a aquells que no la tinguin com a producte fresc. En aquest àmbit, afavorir el contacte directe amb la pagesia i rebre assessorament sobre possibles elaboracions i espais de venda també són reptes que significarien una oportunitat per reduir el malbaratament alimentari, diversificar l'economia dels obradors i les empreses i ampliar l'oferta de producte identitari local. Així, a partir dels aliments més mencionats per les consumidoros entrevistades i per la petita pagesia, es podrien elaborar productes com ara ocre guisada en conserva; flors d'hibisc deshidratades i beguda de rosa de Jamaica; masses, farina i crispetes de blat de moro; salses de diferents varietats de pebrot picant; conserva de fals tomàquet guisat o en escabetx; mantega de cacauet i cacauets torrats; gingebre deshidratat per a infusions i begudes a base de gingebre, i kimtxi a base de col xinesa.

6. Conclusions

Des d'una perspectiva interseccional, s'han posat en evidència les diferents maneres en què les desigualtats socials es tradueixen en manca d'oportunitats en l'àmbit agroalimentari per a les persones migrants i amb cultures alimentàries diverses, prenent com a mostra el districte de Sants-Montjuïc i el teixit agroecològic i d'ESS de Barcelona. L'origen social i cultural de les persones són factors d'exclusió en l'accés a una alimentació culturalment adequada i sostenible a Barcelona. La contradicció i aparent incompatibilitat que hi ha entre democratitzar l'accés a l'alimentació agroecològica i, a la vegada, disposar d'aliments identitaris entre la comunitat migrant és, avui dia, un punt feble de l'agroecologia en el camí cap a les sobirania alimentàries locals. Les entrevistes amb consumidores han revelat que no es tracta d'un desinterès per una alimentació sostenible i saludable o pels productes de pagès, o una distància en els valors que associen a l'alimentació respecte de la població autòctona, sinó de factors que configuren dinàmiques estructurals de segregació.

El repte radica en el disseny d'accions destinades a fer que el dret a decidir i accedir a una alimentació saludable, sostenible, justa i culturalment adequada sigui equitatiu atenent les diversitats de cada territori. La primera passa consisteix a començar, de manera urgent, a reflexionar i portar aquesta qüestió a espais de debat del moviment agroecològic i de les polítiques agroalimentàries locals. Es tracta de continuar fent autocrítica i elaborar solucions comptant amb un sector de la població fins ara al marge. La desaparició de sabers agroalimentaris, la desposseïció de recursos i mitjans de producció, la desconnexió amb els processos de producció d'aliments, la pèrdua de biodiversitat i l'homogeneïtzació de les dietes són realitats que s'expandeixen ràpidament en un context de grans moviments de població al món. Si els coneixements agroalimentaris i percepcions de les persones migrants no són visibles, ni valorats, ni posats en pràctica per construir un model agroalimentari sostenible alternatiu i solucions per afrontar els nou reptes que ens planteja la crisi ecosocial és a causa de factors socioculturals estructurals i de voluntat política, i no tant per motius agrícoles o comercials. Aquesta

afirmació ens porta a qüestionar-nos sobre les maneres com es comunica i apropa l'existència d'aquestes opcions de consum i sobre la manca de referents (persones, aliments, símbols) i mecanismes amb què les comunitats migrants se sentin identificades i interpel·lades a consumir, participar i vincular-se en aquests espais. La coincidència d'arguments i de demandes mencionades pels diferents actors de la cadena alimentària consultats ens mostra l'existència de possibilitats i, en canvi, una manca de contacte, confiança, aliances i estratègies col·lectives.

En el punt de trobada entre alimentació de proximitat i identitat alimentària les oportunitats per a la sobirania alimentària d'una societat que és diversa en si mateixa són múltiples. La incorporació de noves espècies i varietats agrícoles per part de la petita pagesia agroecològica significaria més biodiversitat i varietat alimentària i, a la vegada, el reconeixement d'altres maneres de menjar al territori i dintre d'espais agroecològics. Els resultats de l'estudi apunten al fet que aquesta acció pot afavorir la socialització de persones migrants i que participin en espais de decisió sobre la pròpia alimentació, però també reforçaria les xarxes d'economia locals, fent dels aliments arrel i vincle. Per arribar aquí, és indispensable promoure la trobada i el diàleg entre pagesos migrants i autòctons, validar els coneixements de les pageses migrants, propiciar l'experimentació al camp i fomentar el seu lideratge en projectes agraris per afavorir l'impuls d'aquests cultius.

Les oportunitats que aquests reptes plantegen tenen a veure amb fomentar dietes més diverses i sistemes alimentaris locals més resilientes en l'àmbit agrícola i social enfront del capitalisme, la indústria alimentària i la crisi climàtica. La diversitat és la base i, a la vegada, un recurs per a la resiliència. L'agroecologia ja fa dècades que demostra que com més biodiverses són les hortes, més capacitat hi ha de fer front a malalties, plagues i adversitats climàtiques, i que com més diversos són els col·lectius, més oportunitat de generar estratègies adequades i corresponsables hi ha. La base d'aquesta aposta és precisament la diversificació agrícola i l'adequació de l'alimentació a les necessitats de les persones que habiten els territoris. Per tant, és



urgent promoure la representació de les comunitats i cultures migrants per tal que puguin reproduir-se en un model alimentari alternatiu agroecològic, en una reafirmació dels criteris de sostenibilitat social, econòmica i ecològica. Necessitem persones migrants d'òrgens diversos en tota la cadena alimentària, des de l'hort a la cuina d'un restaurant, que cultivin, transfor-

min, vinguin i cuinin localment els aliments de les diàspores, que es possibiliti reproduir i socialitzar els seus coneixements i que s'ofereixin alternatives socioeconòmiques a un sector de la població precaritzat que ho necessita de manera urgent, tal com ja va suggerir el col·lectiu MigrESS (2017).

Referències

Ajuntament de Barcelona (2022). *Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030: Resum executiu*. Recuperat de https://ajuntament.barcelona.cat/premsa/wp-content/uploads/2022/11/AB028_MAUQUETACIO_EstrategiadAlimentacioSostenible_bcn_30_v10.pdf

Álvarez, M. i Medina, F.X. (2008). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.

Andrés, R. (18 d'abril del 2021). Las verduras chinas triunfan en la huerta valenciana. *La Vanguardia*. Recuperat de <https://www.lavanguardia.com/local/valencia/20210418/6917157/verduras-chinas-huerta-valenciana-perello-mareny.html>

Binimelis, R. i Descombes, C.-A. (2010). *Comercialització en circuits curts. Identificació i tipologia*. Barcelona: Escola Agrària de Manresa i Verloc.

Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. *Social Science Information*, 3(21), 386-446.

Contreras, J. (2007). Immigració i pràctiques alimentàries. *TECA: Tecnologia i Ciència dels Aliments*, 11, 26-34.

Contreras, J. (2010). ¿La inmigración amenaza nuestra identidad o la cultura es una coartada para la discriminación?. *NOS-OTROS: Miradas antropológicas sobre la diversidad*, 1, 443-460.

Contreras, J. (2012) Ethnodiététique. Dins Poulain J-P (editor). *Dictionnaire des cultures alimentaires* (pp. 516-523). París: PUF.

Contreras, J. i Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Di Falco, S. i Chavas, J.P. (2008). Rainfall shocks, resilience, and the effects of crop biodiversity on agroecosystem productivity. *Land Economics*, 84(1), 83-96.

Domene, E. i Saurí, D. (2007). Urbanization and class-produced natures: Vegetable gardens in the Barcelona Metropolitan Region. *Geoforum*, 38(2), 287-298.

García, X., García-Sierra, M. i Domene, E. (2020). Spatial inequality and its relationship with local food environments: The case of Barcelona. *Applied Geography*, 115, 102140.

Gil Zafra, M.A. (2001). Planificación estratégica: el método DAFO. Dins T.R. Villasante, M. Montañés i P. Martín (coord.). *Prácticas de creatividad social. Construyendo ciudadanía II* (pp. 171-190). Barcelona: El Viejo Topo.

L'Etnogràfica (2022). *Quadern Aliments de proximitat per a tothom*. Recuperat de https://letnografica.org/wp-content/uploads/2022/05/Quadern_Aliments-de-proximitat-per-a-tothom.pdf

Medina, F.X. (ed.) (2014). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: UOC.

MigrESS (2017). *Una economia solidària per a tothom? Persones migrades a l'economia social i solidària: límits i potencialitats*. Barcelona: Xarxa d'Economia Solidària de Catalunya.

Organització de les Nacions Unides (1999). *Cuestiones sustantivas que se plantean en la aplicación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Observación general 12. El derecho a una alimentación adecuada* (art. 11). Recuperat de <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf>

Riera, A. (2001). Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña medieval. *Anuario de Estudios Medievales*, 31(2), 787-841.