

Fase 1: Identificació de potencials bones pràctiques alimentàries nacionals en l'àmbit del comerç urbà

Desembre de 2015

ÍNDEX

1.	ANTECEDENTS I OBJECTIUS DE LA PRIMERA FASE	3
2.	METODOLOGIA DE TREBALL.....	6
3.	IDENTIFICACIÓ DE POSSIBLES BONES PRÀCTIQUES.....	9
4.	LES POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES EN EL MARC DE LES CIUTATS ESPANYOLES DINS EL PACTE DE POLÍTICA URBANA ALIMENTÀRIA DE MILÀ.....	81
5.	POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES: CONCLUSIONS I VINCULACIÓ AL COMERÇ URBÀ	85
Annex 1.	ORGANISMES I MUNICIPIS ON HEM REALITZAT CERQUES DE POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES.....	96
Annex 2.	PUBLICACIONS RELACIONADES AMB LES POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES.....	100
Annex 3.	WEBS RELACIONADES.....	104

1. Antecedents i objectius de la primera fase

1.1. Antecedents i motivació

La voluntat política del nou govern municipal de Barcelona en promoure les polítiques alimentàries ha portat la seva alcaldessa a firmar el Pacte d'estabilitat alimentària, altrament anomenat "Urban food policy pact".

En aquest sentit, i amb la idea d'afavorir l'alimentació sana i el consum responsable, l'Ajuntament de Barcelona va firmar el passat 15 d'octubre el "**Milan Urban Food Policy Pact**", o Pacte de polítiques públiques alimentàries en un acte celebrat a l'Expo 2015 de Milà sota el lema "Alimentar el planeta. Energia per a la vida".

El pacte, promogut per les Nacions Unides, i que a data d'avui ja ha estat signat per més de 110 ciutats de tot el món, vol promoure el consens de les ciutats compromeses amb l'alimentació saludable, per tal de desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles que garanteixin, entre d'altres, l'alimentació sana i accessible, així com la preservació de la biodiversitat i el canvi climàtic, i reforçar, així, el paper dels ajuntaments en el desenvolupament sostenible del sistema alimentari.

El pacte també tracta sobre la necessitat de "revisar i modificar les polítiques, els plans i les normes existents en l'àmbit urbà per afavorir la creació de sistemes alimentaris justos i sostenibles".

La trobada serà el primer pas de la Xarxa Alimentària de Ciutats C40, que promourà els intercanvis entre ciutats sense intermediaris i potenciant noves relacions comercials. A més, es crearà un secretariat permanent amb seu a Milà per consolidar i ampliar la xarxa de ciutats i un premi anual que reconeixerà les iniciatives en favor de l'alimentació saludable i el consum responsable.

Els municipis espanyols que han signat el pacte són Madrid, Bilbao, València, Saragossa, Màlaga i Còrdova. Ciutats que, en bona part dels casos, també estan desenvolupant programes públics per al foment d'una alimentació saludable, i que igual que Barcelona, cerquen una millora de la qualitat de vida de les persones.

Val a dir que Barcelona també forma part del projecte **“Food Smart Cities for Development”**, coordinat per Milà i en què participen 12 àrees urbanes a nivell internacional, i que va néixer amb la finalitat de coordinar les seves polítiques alimentàries i promoure la cooperació internacional de les seves activitats.

El projecte descansa en la creació d'una xarxa de ciutats intel·ligents per guiar les autoritats europees locals i organitzacions de la societat civil quant a les polítiques alimentàries locals. El projecte té per objectiu sensibilitzar el públic respecte de l'impacte de les polítiques europees de cooperació pel que fa al desenvolupament sostenible i la seguretat alimentària, i impulsar el paper de les ciutats d'Europa en la promoció del desenvolupament sostenible, especialment en l'àmbit de les estratègies de seguretat alimentàries.

Així mateix, i amb la clara voluntat de desenvolupar programes de foment d'una alimentació saludable a la ciutat de Barcelona, l'Ajuntament vol fer un pas més endavant, identificant bones pràctiques alimentàries que puguin esdevenir futurs programes o polítiques públiques urbanes de foment de productes alimentaris de proximitat.

L'estudi que es presenta a continuació, doncs, vol ser un punt de partida sobre les polítiques públiques alimentàries de foment del producte de proximitat i ecològic que s'estan portant a terme en el territori nacional, i que han de servir d'exemple a Barcelona per iniciar nous programes que promoguin l'alimentació saludable a la ciutat.

1.2. Objectius del treball

En aquesta primera fase de l'estudi es pretenen assolir els següents objectius:

- ✓ **Identificar les possibles categories** que defineixen les polítiques públiques alimentàries, posant especial èmfasi en els productes de proximitat i ecològics.
- ✓ Disposar d'un document que inclogui les **principals iniciatives públiques o el suport públic en l'àmbit alimentari**, que serveixin de marc de referència i de treball al consistori per a una futura implementació de noves polítiques públiques alimentàries a la ciutat de Barcelona.
- ✓ **Elaborar les principals conclusions** pel que fa a la implementació de polítiques públiques alimentàries en el territori espanyol, així com la incidència que poden generar en el comerç urbà alimentari.
- ✓ Fruit de l'anàlisi realitzada, el treball ha permès obtenir una sèrie **d'estudis i projectes vinculats al món de les polítiques públiques alimentàries en l'àmbit de la sobirania alimentària**. La major part d'aquestes fonts trobades s'indiquen en l'annex del treball, a l'efecte que l'Ajuntament també pugui disposar de tot un seguit d'estudis i treballs que el nostre equip ha considerat oportú exposar.

Pel que fa a la redacció d'aquesta primera fase del treball, ha estat elaborada durant els mesos de novembre i desembre. L'equip de treball està format per Laia Maynou, Arés Tubau, Maria Turell i Oriol Cesena.

2. Metodologia de treball

2.1. Procés metodològic i fases de treball

Pel que fa referència a la metodologia del treball, s'ha fonamentat en les següents **4 fases**: la identificació del marc de treball; la identificació de paraules clau de cerca; la identificació de les possibles bones pràctiques, i, finalment, l'elecció, la proposta i la redacció de possibles pràctiques públiques alimentàries que promoguin el producte local i de proximitat.

Gràfic 1. Procés metodològic per a l'elaboració del treball

IDENTIFICACIÓ DEL MARC DE TREBALL



Identificació de les administracions públiques objecte d'estudi (administracions locals, autonòmiques i estatal)

- Principals ciutats espanyoles (Amb més de 100.000 habitants)
- Diputacions provincials espanyoles
- Comunitats Autònomes espanyoles
- Altres fonts públiques vinculades a les polítiques públiques alimentàries

IDENTIFICACIÓ DE LES PARAULES CLAU DE CERCA



Identificació de paraules clau en les cerques a Internet, utilitzant criteris de cerca avançada a través de portal de Google

- Geolocalització
- Cerca de paraules clau en les webs dels ajuntaments, diputacions i administracions autonòmiques
- Cerques combinades paraules clau

- Polítiques públiques alimentàries
- Polítiques municipals alimentàries
- Polítiques urbanes alimentàries
- Combinació de paraules clau "producte de proximitat, producte ecològic, producte local"
- Polítiques educatives alimentàries
- Polítiques de consum responsable
- Polítiques sanitàries alimentàries
- Polítiques de sobirania alimentària
-

IDENTIFICACIÓ DE POSSIBLES PRÀCTIQUES A TRAVÉS DE FONTS SECUNDÀRIES



Les cerques de paraules clau realitzades a través d'Internet cercant totes aquelles iniciatives referents a polítiques públiques en l'àmbit alimentari, s'han fet, en els següents orígens públics.

- INE
- Idescat
- Webs d'ajuntaments espanyols
- Webs de ministeris
- Webs dels governs autonòmics
- Webs de les Diputacions provincials espanyoles
- ONU i organismes socials (OMS, FAO...)
- Informes ONGs
- Entitats de certificació ecològica
- Publicacions acadèmiques
- ...

ELECCIÓ, PROPOSTA I REDACCIÓ
DE POSSIBLES BONES
PRÀCTIQUES



Definició dels criteris per a la identificació de
potencials bones pràctiques.
Redacció de possibles pràctiques públiques
alimentàries.

- Nom de la pràctica
- Municipi o regió on es realitza
- Breu descripció de la pràctica
- Organització de la pràctica

Val a dir que, fruit de les potencials bones pràctiques trobades, bona part d'aquestes ens han redireccionat a diferents organismes i institucions vinculades al món de les polítiques alimentàries. En relació a la identificació de paraules clau, s'han utilitzat diferents variants que ens permetessin trobar les principals pràctiques públiques alimentàries més destacades de l'Estat espanyol.

2.2. Criteris escollits per a la identificació de les pràctiques

El tercer apartat, ***Polítiques públiques alimentàries, categoria a categoria***, descriu un total de 47 iniciatives. Tot i que la cerca realitzada en les diferents administracions públiques ens ha permès trobar un amplíssim ventall d'actuacions, els criteris per escollir les pràctiques descrites han estat els següents:

- ✓ Cerca d'iniciatives realitzades en **municipis nacionals que més s'assimilen a Barcelona**, pel que fa a la seva estructura demogràfica, i que en la seva gran majoria han signat el Pacte de política urbana alimentària de Milà. És el cas principal de Madrid, València, Sevilla, Saragossa i Màlaga.

- ✓ Altres pràctiques realitzades en municipis més petits, però que **per la seva inèrcia i dinamisme** hem considerat rellevants (fem referència a municipis com Bilbao, Donostia, Pamplona i Santander) o bé que també formen part d'altres projectes internacionals i de foment de la sobirania alimentària (és el cas del Projecte *Food Smart Cities for Development*, en què participa Bilbao).
- ✓ Altres potencials bones pràctiques que s'han iniciat, principalment, a **les comunitats autònomes de les ciutats anteriorment descrites**. És el cas del País Basc, comunitat on es detecta una elevada sensibilitat en la realització de projectes de foment de l'agroalimentació.
- ✓ Altres iniciatives públiques o amb suport de les administracions locals i autonòmiques que han estat **descrites com a bona pràctica en projectes i estudis** que analitzen les polítiques alimentàries que es duen a terme en el territori espanyol.
- ✓ **Altres pràctiques que, tot i no haver estat creades pel sector públic, sí que reben el seu suport i col·laboració.**

3. Identificació de possibles bones pràctiques

3.1. Les polítiques públiques alimentàries

En general, podem considerar que les polítiques públiques alimentàries són totes aquelles activitats que un ens públic pot portar a terme per assolir una millora en el servei alimentari a la ciutadania, així com als diferents agents que formen part del canal de comercialització agroalimentari.

En un sentit ampli, aquestes polítiques poden fer referència a tot un seguit d'actuacions constituïdes per **programes integrals** que incloguin diferents aspectes de solidaritat alimentària, redistribució dels productes alimentaris..., o bé **actuacions** adreçades a donar suport i millorar les condicions de comercialització dels productes alimentaris, i que en el cas objecte d'aquest treball se centren en productes de proximitat i ecològics.

Pel que fa als programes més amplis vinculats al desenvolupament de polítiques públiques alimentàries de productes de proximitat i ecològics, poden englobar des de projectes que busquin posar en valor els hàbits saludables entre la ciutadania, la preservació i protecció del medi i de la terra, així com **programes que busquin millorar la qualitat de vida de la ciutadania**, la justícia social alimentària, l'equitat de gènere, l'impuls de les economies socials, o una major cura del medi ambient, fomentant, d'aquesta manera, el desenvolupament local, la generació de riquesa i la creació de llocs de treball.

Quant a **actuacions concretes**, en certa manera també tenen la mateixa finalitat: posar en valor el territori, els diferents sectors productius (comerç, mercats i fires, restauració,...) i millorar la competitivitat del sector així com dels agents que el componen.

En els dos casos, a més, també es tenen en compte tots els agents que formen part del canal de comercialització de productes de proximitat i ecològics. Ens referim, no només a productors i a consumidors finals, sinó també a tots aquells

altres grups de professionals que poden incidir en la millora de l'eficiència de les polítiques públiques alimentàries com ara els distribuïdors, el personal de centres públics i de l'administració local, el personal docent,...

Al mateix temps, es distingeixen les diferents polítiques alimentàries des de dos dimensionaments possibles.

En primer lloc, les **polítiques públiques alimentàries de dimensionament horitzontal**, que volen promoure una major equitat social alimentària, el foment de la compra pública per part dels diferents organismes públics, la implicació dels diferents sectors educatius, sanitaris i esportius a través de polítiques de sensibilització i de foment del consum en aquests centres.

I, en segon terme, **les polítiques públiques alimentàries amb un dimensionament més vertical**, que tenen més a veure amb la cadena de comercialització dels productes i els agents privats que la integren (actuacions de suport als productors que permetin millorar la venda directa i el foment de la comercialització de cicle curt, accions de suport a la logística de la distribució d'aquests productes, a la sensibilització i incentivació dels consumidors sobre la importància de consumir aquests productes per tenir uns hàbits més saludables, i altres aspectes importants com la gestió de residus i la preservació del medi).

Per tot això, i prèvia presentació de les pràctiques identificades, sembla lògic proposar un **sistema de categorització que agrupi les diferents pràctiques de polítiques públiques alimentàries** i que es descriu en el següent punt.

No obstant això, si bé és cert que a partir de la investigació realitzada hem elaborat una proposta de categorització, tal com es podrà observar, a mesura que es vagin introduint les diferents pràctiques identificades el lector podrà observar **el sentit transversal de les esmentades polítiques públiques**, com ho palesa el fet que, en molts casos, les pràctiques es podrien descriure en més d'un àmbit.

En aquest marc, val a dir que les pràctiques que hem considerat més rellevants són organitzades tant per les diverses administracions (nivell autonòmic, provincial, municipal,...) com per altres organismes i empreses amb el suport o la col·laboració del sector públic.



3.2. Categorització de les polítiques públiques alimentàries

Per tal de definir les diferents polítiques públiques, hem desenvolupat la següent categorització:

- ✓ **Comercialització i suport al teixit productiu local**
- ✓ **Compra pública alimentària**
- ✓ **Protecció del territori**
- ✓ **Alternatives de distribució i comercialització digital**
- ✓ **Promoció del territori i sensibilització de la ciutadania**
- ✓ **Altres projectes vinculats a polítiques públiques alimentàries**

Gràfic 2. Categories de polítiques públiques alimentàries



3.2.1. Comercialització i suport al teixit productiu local

A diferència d'altres països europeus com Itàlia o França, on la venda directa dels productors pot arribar al 20%, en l'àmbit nacional aquesta quota no supera el 3%.

Al mateix temps, l'Estat espanyol, i Barcelona n'és un clar exemple, **els mercats han jugat un rol molt important en la distribució i venda de productes alimentaris.**

Potser per això, sembla lògic trobar un ampli nombre d'iniciatives públiques que promoguin els productes alimentaris utilitzant formats de més tradició comercial com són els mercats i les fires, i, en menor mesura, el comerç.

En aquest sentit, aquesta categoria, en què s'ha detectat un elevat nombre d'iniciatives, inclou algunes de les experiències més rellevants pel que fa a mercats que venen productes ecològics i de proximitat, i que hem diferenciat en:

- ✓ **Iniciatives públiques en relació als mercats setmanals, mercats itinerants i fires** que promouen la venda de productes alimentaris ecològics i de proximitat, així com el foment i la conscienciació d'aquestes categories de productes entre la ciutadania.
- ✓ **Altres pràctiques en què es promocionen els productes locals, de proximitat i ecològics**, prenent com a nexes de treball el col·lectiu de restauradors, ja sigui d'un municipi o bé d'una determinada regió (premis de reconeixement, jornades i campanyes d'elaboració de menús de producte local,...).

Aquests, doncs, constitueixen punts de trobada i reunió entre els diversos agents (productors i elaboradors, consumidors finals,...) amb els quals es fomenta, d'una manera propera, el consum de productes del territori i ecològics.

3.2.2. La compra pública alimentària

Segons dades d'estudis realitzats recentment, s'estima que les administracions públiques catalanes destinen entre 200 i 300 milions d'euros a les compres alimentàries. Quan parlem, doncs, de compra pública alimentària fem referència, principalment, a la restauració col·lectiva social, és a dir, a la restauració dels menjadors escolars, hospitals, centres de dia i residències per a la tercera edat, centres penitenciaris,... En aquest sentit, s'estima que un 60% d'aquestes compres es destinen al sistema educatiu, un 30% al sector sanitari, i un 10% a altres centres públics.

Davant d'aquest fet, es pot interpretar que **la compra pública alimentària té un important camí en el desenvolupament de polítiques públiques alimentàries** que, per una banda, aprofundeixin en la regulació de la restauració col·lectiva social a través de normativa i contractes públics que incentivin la compra de productes de proximitat i ecològics. I, per l'altra, que actuïn com a potencial comprador i usuari dels productes de proximitat i ecològics per als seus serveis de gestió pública (ja sigui a través de la contractació d'aquesta categoria de productes en els serveis de càterring de les pròpies administracions, o en la contínua introducció d'aquests productes en escoles, hospitals, centres per a la gent gran,...).

En aquest sentit, fins ara, en el camp de la regulació de la compra pública predominen, per sobre de tot, les bones intencions i les propostes de criteris de sostenibilitat en els contractes de compra pública. Entre aquestes, destaquen iniciatives que fomenten l'aplicació d'aquests criteris en els serveis públics d'alimentació, principalment en el comerç just.

Tot i així, aquesta és una categoria que, molt probablement, en els propers anys serà objecte de debat, i on el comerç tindrà una oportunitat de millora.

Finalment, i pel que fa a les iniciatives destacades que s'han cercat, fan referència a:

- ✓ Programes de suport i impuls de productes alimentaris de proximitat i ecològics en els **menjadors escolars**. En aquest context, els centres escolars que apliquen iniciatives per a la introducció de productes ecològics i de proximitat als seus menjadors promouen els hàbits de vida saludables i posen en valor la cultura gastronòmica del territori entre els alumnes.
- ✓ Programes d'impuls de la compra pública alimentària de proximitat en **altres centres i serveis públics** (Administracions locals, centres per a la gent gran, centres hospitalaris,...). Es tracta d'una manera de fer arribar a la ciutadania els productes locals i ecològics tot vetllant per la salut dels usuaris dels diversos serveis (normalment de col·lectius d'especial atenció com infants, persones malaltes o gent gran), la conscienciació social, l'economia del territori,...
- ✓ Algunes iniciatives de **regulació de normativa** així com de proposicions no de llei relatives a la contractació pública d'aliments de proximitat i ecològics.

3.2.3. Protecció del territori

La tercera categoria proposada fa referència a la protecció del territori. En un sentit ampli, en aquesta categoria hi hem volgut incloure aquelles **figures d'ordenació territorial, de cessió i custòdia de terrenys**, així com d'actuacions que volen protegir i recuperar el terreny per a la pràctica agroalimentària.

En aquest sentit, una de les figures més utilitzades de la qual s'ha trobat més bibliografia i iniciatives ja desenvolupades són els **horts urbans**. Així, s'han detectat:

- ✓ Actuacions que impulsen els horts urbans en les grans urbs així com el foment de l'autoconsum.
- ✓ Actuacions que promouen els horts escolars i la sensibilització de les famílies sobre el consum responsable i un estil de vida més saludable.
- ✓ Actuacions vinculades a la municipalització dels territoris (recuperació de terrenys del municipi per a finalitats agroalimentàries), tot creant un fort compromís dels seus habitants amb el medi ambient i per a la millora de la seva qualitat de vida.
- ✓ Actuacions que promouen la preservació d'espais agrícoles i la seva dinamització econòmica i turística a través de la figura dels parcs agraris.

3.2.4. Alternatives de distribució i comercialització digital

Les empreses que es dediquen a vendre qualsevol tipus de producte poden utilitzar un ampli ventall de canals de comercialització. En aquest context, destaquen dos elements importants.

En primer lloc, la presència de **sistemes de comercialització complementaris a la venda directa**, com és el cas de les màquines de vending, una tecnologia que, tot i la seva impersonalitat, mou un alt volum de negoci a l'Estat espanyol.

En segon lloc, la irrupció del món digital en els darrers anys, i molt especialment de la transformació que la tecnologia ha generat en el canvi

d'hàbits dels consumidors, com ho palesa el fet que la connectivitat via mòbil ja supera les connexions a través d'ordinadors.

Aquest fet no hauria de passar desapercebut a l'administració local, que ha de poder visualitzar els diferents canals de comercialització i, molt especialment, els digitals, com una ferma aposta per aproximar els productes de proximitat i ecològics a la ciutadania.

Per tot això, en aquesta categoria s'hi han inclòs les següents tipologies de pràctiques identificades:

- ✓ Experiències vinculades a la introducció de canals de comercialització alternatius com el vending en administracions de caràcter públic (centres per a la gent gran, universitats, ens locals i autonòmics,...).
- ✓ Ús de les aplicacions mòbils com a tecnologia per aproximar a la ciutadania els comerços que en la seva oferta promouen productes locals, ecològics i de consum responsable.

3.2.5. Promoció del territori i sensibilització de la ciutadania

La cinquena categoria, i que hem denominat de promoció del territori i sensibilització de la ciutadania, inclou les polítiques públiques orientades a promoure els productes alimentaris de proximitat i ecològics a través de la **creació de marques, segells i distintius de qualitat** d'aquests productes de manera que en garanteixin la qualitat i procedència local, i de campanyes de sensibilització i formació dels diferents col·lectius que formen part de la cadena de comercialització agroalimentària, etc.

Les principals pràctiques identificades estan en relació amb:

- ✓ **Campanyes promocionals** que promouen els productes alimentaris i ecològics.

- ✓ Actuacions que es vinculen a **campanyes de sensibilització** en relació a un consum saludable i responsable.
- ✓ Actuacions vinculades a la creació **de marques de garantia i segells de qualitat** i d'identificació dels productes.

3.2.6. Altres polítiques públiques

El darrer dels apartats inclou diferents projectes que, per la seva transversalitat, s'han considerat rellevants. Aquesta darrera categoria tracta sobre aspectes de **gestió integral del territori, projectes internacionals que aposten per la sobirania alimentària i projectes de cooperació internacional** entre ciutats espanyoles i d'altres països.

3.3. Polítiques públiques alimentàries, categoria a categoria

A continuació, es mostren les diverses iniciatives dividides segons els criteris anteriors.

3.3.1. Comercialització i suport al teixit productiu local

En la primera de les categories, hi figuren les polítiques orientades a promoure la venda directa de productes alimentaris de proximitat i/o ecològics. En aquest sentit, es poden trobar accions que fan referència a l'àmbit dels mercats, en què **s'inclouen mercats, mercats itinerants i fires, i, en menor mesura, polítiques vinculades al món de la restauració**. Si bé és cert que de mercats i fires n'hi ha molts al territori espanyol, s'han destacat aquells que es consideren més rellevants i que contribueixen a apropar el producte a la ciutadania.

En referència a les polítiques de l'àmbit de la restauració que promouen la venda de productes de Km 0 o ecològics, són més minoritàries.

1. Mercat itinerant de productes agroalimentaris “La despensa de Madrid”

“La despensa de Madrid” és un mercat itinerant que recorre 20 municipis de la Comunitat de Madrid tots els caps de setmana (des de l’últim d’agost fins a octubre).

Aquest mercat **permet conèixer i comprar, directament de mans dels seus elaboradors, els productes agroalimentaris de la Comunitat Autònoma de Madrid**. Així, s’hi poden trobar productes com vi, verdures i formatges.

Es tracta, per tant, d’una interessant pràctica que té com a àmbit geogràfic la província de Madrid, i en què es promouen els principals trets culturals com la gastronomia local i els seus productes de proximitat.

Tanmateix, val a dir que la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid organitza un mercat de característiques similars, l’anomenat **Mercado de Productos Agroalimentarios de Madrid**. El mercat se celebra cada primer dissabte de mes i s’hi venen els diferents productes agroalimentaris que es poden trobar a tota la província de Madrid.

Organitza: Comunitat Autònoma de Madrid des del 2013.

Trets diferencials: Itinerància del mercat per diferents municipis de la Comunitat de Madrid.

2. Mercat de productes de proximitat “Gure Lurreko Merkatua” de Bilbao

“Gure Lurreko Merkatua” constitueix el primer mercat a nivell estatal que **forma part d’una proposta internacional per a la creació d’una xarxa de mercats baserritarras** (agricultors del País Basc) de venda directa.

La iniciativa, de caràcter setmanal, permet que el públic conegui tant la procedència dels aliments com les persones que hi treballen al darrere, posant èmfasi en la importància de consumir els productes frescos.

La col·laboració entre l’administració i les diferents entitats del sector ajuda en la tasca de difusió i la implantació del mercat, que ja és sinònim de compra alimentària de producte local i de qualitat.

Simultàniament, també dóna a conèixer i posa en valor la cultura i tradició rural, a la vegada que treballa pel desenvolupament sostenible del medi.

Organitza: Diputació de Biscaia i Ajuntament de Bilbao des del 2014.

Col·laboren: Associacions Bizkaimendi (Federación de Asociaciones de Agricultura de Montaña de Bizkaya) i Slow Food Bilbao-Bizkaya.

Trets diferencials: Apropament del producte alimentari local al consumidor i foment de sinergies per a la futura comercialització dels productes als establiments locals.

3. Mercat de productes ecològics i de proximitat “Entre Fusco e Lusco” de Santiago de Compostel·la

Es tracta d'un mercat setmanal de promoció i venda de productes ecològics locals, de temporada i de comerç just. El mercat ha estat valorat com una bona pràctica en l'estudi “*Guía de buenas prácticas para el desarrollo de la economía de proximidad*” (Pascal, Proyecto ANATOLE) que descriu les actuacions de mercats setmanals que promouen el producte local i ajuden a desenvolupar l'economia local.

“Entre Fusco e Lusco” va sorgir tot buscant oferir **una alternativa a aquelles persones que**, pels seus horaris laborals o d'estudi, **han de recórrer als supermercats o formats no tradicionals per realitzar les seves compres.**

Aquest mercat afavoreix el contacte directe entre productors i consumidors, tot establint relacions de confiança sense la presència d'intermediaris. Cal destacar la celebració de diversos esdeveniments al llarg de l'any com ara tallers d'elaboració de productes alimentaris, activitats lúdiques,...

Organitza: Andaime (plataforma que promou projectes d'intervenció cultural i social).

Col·laboren: Cooperativa Eirado, Ajuntament de Santiago de Compostel·la, Santiago de Compostela Turismo i Xunta de Galícia.

Trets diferencials: Iniciativa que pretén arribar a un col·lectiu més gran de potencials consumidors interessats a comprar productes ecològics i locals.

4. Fira itinerant de productes frescos i ecològics “Come Ourense”

“Come Ourense” és una iniciativa per al foment de la sostenibilitat alimentària local de la ciutat d’Ourense, emmarcada dins del Pla d’Acció Local del municipi. Té una gran rellevància pel fet que forma part del projecte internacional **URBACT Sustainable Food in Urban Communities**, finançat, entre d’altres, per la Unió Europea (Fons Europeu de Desenvolupament Regional) i que compta amb la participació de 10 ciutats europees. L’objectiu és promoure l’intercanvi i l’aprenentatge entre ciutats en matèria de desenvolupament urbà sostenible.

Així mateix, aquesta iniciativa d’Ourense, de caràcter mensual i itinerant (es desenvolupa a diversos punts del municipi), té com a objectiu principal **apropar els productes locals, tant frescos com elaborats, a la ciutadania.**

L’elecció de les parades de venda de productes, en què s’estableix un mínim de 8 parades i un màxim de 22, es porta a terme segons dos criteris. El primer, i per tal d’afavorir la proximitat dels productes, es basa en la procedència de les persones que ho sol·liciten, tot prioritzant aquelles del mateix municipi i, en última instància, les de fora de la província. En segon lloc, es fixa en el tipus de venda en què es prioritza la venda directa, és a dir, aquells venedors que disposin, almenys, d’un 60% de productes d’elaboració pròpia i, amb menys preferència, la resta que no utilitzin aquest criteri.

Organitza: Ajuntament d’Ourense (projecte Come Ourense – URBACT) des del 2015.

Trets diferencials: Promoció del cultiu de les terres per afavorir la producció alimentària local i vendre al consumidor final o als comerços locals.

5. Fira de productes artesans i ecològics “Madrid Productores”

“Madrid Productores” és un espai d’exposició, venda i degustació de **productes d’alimentació artesans i ecològics de la Comunitat de Madrid**, que es duu a terme l’últim cap de setmana de cada mes en el recinte del Matadero.

L’espai mostra la importància de consumir productes de proximitat, artesans i ecològics de qualitat. Els més de 50 paradistes que hi participen són tots productors madrilenys que aposten per la producció pròpia i el producte de km 0.

L’esdeveniment compta amb un total de 800 m² del recinte destinats a un espai de degustació i per fer-hi aperitius. Amb una gran ambientació, procura proporcionar als seus visitants productes de la Comunitat de Madrid.

La fira “Madrid Productores” realitza, al llarg de les seves edicions, tallers per a tot tipus de públic en què es promou els productes de proximitat. A tall d’exemple, s’organitzen tallers dedicats al públic infantil en què es tracten els horts i es coneixen els elements de la naturalesa, tallers per a adults en què es treballa amb esqueixos,...

“Amigos de Madrid Productores” posa a disposició dels seus visitants una targeta per premiar la fidelitat dels seus visitants. La targeta, que s’obté de forma gratuïta, ofereix avantatges com el servei de guardar les compres al mateix emplaçament, descomptes, la prioritat en les degustacions,...

En aquest sentit, “Madrid Productores” és una destacada fira que promou els productes locals i l’intercanvi empresarial, i que potencia el turisme gastronòmic de la comunitat.

Organitza: Empresa Madrid Alfa Market des del 2014.

Col·laboren: Comunitat Autònoma de Madrid i Ajuntament de Madrid

Trets diferencials: Promoció del producte local a la Comunitat Autònoma de Madrid i introducció dels productes locals a altres agents del comerç.

6. Distintiu a establiments comercials “Premis km 0” a Bilbao

El 2014, Slow Food Bilbao-Bizkaya va celebrar a l’Ajuntament de Bilbao l’acte d’entrega dels distintius km 0 a un total de 15 establiments del territori que promocionaven els productes locals i de km 0.

El criteri a complir era la introducció a la carta d’almenys 5 plats de km 0 durant tot l’any, així com la compra de com a mínim 5 productes de l’“Arca del Gusto” de Slow Food Bilbao-Bizkaya, tot acreditant-ne l’ús quotidià.

Cal assenyalar que perquè un plat es consideri catalogat com a “km 0”, el 40% dels seus ingredients, inclòs l’ingredient principal, han de ser locals i comprats a un productor de menys de 100 km a la rodona.

Els objectius del projecte eren **potenciar els productors compromesos amb la biodiversitat** i contribuir a mantenir el teixit econòmic agroalimentari local del territori, així com fomentar la cuina de temporada.

Organitza: Slow Food Bilbao-Bizkaya el 2014.

Col·labora: Ajuntament de Bilbao.

Trets diferencials: Foment de la introducció del producte local al sector de la restauració.

7. “Jornada de Restaurants Sostenibles” a Donostia

La “Jornada de Restaurants Sostenibles” és una jornada de xerrades dedicada als restaurants que té la sostenibilitat en el sector de la gastronomia com a tema central.

En aquest sentit, els seus principals objectius són conscienciar els restaurants que hi estan interessats per tal que trobin la manera de reduir els residus que genera la seva pròpia activitat, així com **fomentar l’existència de restaurants sostenibles a través de la realització de bones pràctiques.**

Els restaurants que participen de la filosofia de la sostenibilitat en la seva activitat diària no es limiten a dur a terme mesures clàssiques de reciclatge i reducció de residus, sinó que, a més, tenen en compte aspectes com l’origen del producte (de km 0 sempre que sigui possible), la bioconstrucció dels seus edificis i locals, etc.

Organitzen: Basque Culinary Center (institució acadèmica creada per set dels xefs de la Comunitat Autònoma del País Basc juntament amb Mondragon Unibertsitatea) i Diputació Foral de Guipúscoa.

Trets diferencials: Contribució a una visió global de la sostenibilitat al sector de la restauració, agent imprescindible per a la promoció dels productes locals i ecològics.

3.3.2. Compra pública alimentària

Pel que fa a la categoria de compra pública alimentària, fa referència a aquelles polítiques d'intervenció pública **que fomenten el consum de productes locals i/o ecològics a diversos col·lectius.**

En aquest context, es distingeixen, primerament, les polítiques destinades a menjadors escolars i altres organismes públics, entre les quals també s'hi inclou un hospital universitari.

En segon lloc, es tracten polítiques de regulació de la compra pública tot fomentant criteris ecològics i de proximitat en les compres i contractacions.

A continuació, es presenten les iniciatives que s'han considerat més rellevants:

8. Menjadors escolars amb productes ecològics i locals “Proyecto Ekolapiko” de Donostia

“Ekolapiko” és una iniciativa valorada com a pionera d'aquest tipus de projectes tant a nivell de Guipúscoa com del País Basc en l'estudi **“Soberanía alimentaria, comercio justo y administraciones públicas locales. Un espacio para la construcción de alternativas”** (Gastón; Ayerdi; Emaús Fundación Social).

Aquest projecte neix amb la finalitat **d'introduir aliments ecològics i locals als menús de les escoles de Guipúscoa** i consta de tres àrees de treball dividides en educació, salut i desenvolupament rural i del medi ambient.

El projecte ha anat evolucionant i augmentant les seves dimensions fins a proporcionar aliments ecològics i locals a gairebé una desena de centres escolars l'any 2014. Els productes provenen majoritàriament de Guipúscoa, exceptuant algun cas en què no hi ha prou quantitat d'un mateix tipus de producte.

Cal destacar la important tasca dels productors, que mantenen una relació directa amb els centres tot gestionant col·lectivament el transport dels aliments a les escoles, les planificacions dels cultius, les comandes a tercers,... Aquest col·lectiu forma part de

Biolur, una entitat que els representa a les taules de treball que organitzen.

Pel que fa al treball d'assessorament, sensibilització i suport a les famílies, professorat, alumnes i personal de cuina, el 2014 dues persones contractades s'encarregaven d'aquestes tasques. Al mateix temps, organitzaven el material didàctic, les xerrades i els tallers de cuina, el disseny dels menús i la difusió del projecte, entre d'altres.

Si bé és cert que les tasques del projecte les realitzen tant homes com dones, cal remarcar un paper més actiu pel que fa al col·lectiu femení, almenys el 2014.

“Ekolapiko”, doncs, es consolida com un projecte potent que l'any 2014 oferia dietes variades, equilibrades i de productes de temporada a un total de 9 escoles comptabilitzant, aproximadament, una xifra de 900 menús i 10 persones productores.

Organitza: Fundación Cristina Enea, Ajuntament de Donostia i Biolur des del 2007.

Col·laboren: Departament d'Educació de l'Ajuntament de Donostia, Asociación de productores ecológicos de Guipuzkoa, Biolur, ENEEK (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi) i les Associacions de Desenvolupament Rural, Departament d'Agricultura i Desenvolupament Rural de la Diputació Foral de Guipúscoa.

Trets diferencials: Iniciativa valorada com a pionera de la Comunitat Autònoma del País Basc pel que fa a la introducció de productes locals i ecològics a les escoles.

9. “Projecte Menjadors Escolars Sostenibles” de Fundació Futur

La Fundació Futur és una empresa d'economia social i sense ànim de lucre que, des de l'any 2000, treballa en l'àmbit de la restauració justa i sostenible. L'entitat ofereix el seu servei als menjadors escolars, tant escoles bressol com de primària de la província de Barcelona, i el servei de càtering per a tot Catalunya.

Compta amb el Projecte “Menjadors Escolars Sostenibles” (MES), basat en una **gestió dels menjadors escolars distribuïda en quatre eixos: alimentari, ambiental, justícia social, i educatiu i formatiu.**

Pel que fa a l'àmbit alimentari, consisteix en l'elaboració d'un menú de dieta equilibrada (disminució de greixos, productes integrals,...), amb matèries primeres de qualitat i proximitat, receptes de diversos països i seguretat alimentària.

El segon eix, l'ambiental, té en compte els criteris de sostenibilitat i gestió dels residus aplicant les 3R (Reduir, Reutilitzar i Reciclar).

En tercer lloc, la justícia social és un altre dels àmbits en què es treballa, mitjançant la incorporació d'aliments de comerç just, el suport als productors i pagesos locals i la inserció de persones en perill d'exclusió.

I, finalment, l'eix educatiu i formatiu pretén educar els alumnes sobre l'alimentació sana, l'origen i identificació dels aliments. Una de les eines en què es fonamenta aquest darrer eix és la realització d'activitats com els concursos de cuina.

Fruit de l'important treball desenvolupat (a tall d'exemple, durant el curs 2006-2007 van gaudir del servei un total de 1.200 escolars), l'any 2009 l'entitat va rebre un ajut del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Local.

Organitza: Fundació Futur des del 2005.

Suport econòmic: Programa d'Ocupació de la Generalitat de Catalunya i el Fons Social Europeu.

Trets diferencials: Incorporació de productes ecològics als menjadors escolars amb

critèris educatius, ambientals i de justícia social.

10. “Programa Ecoalimentación” per a la introducció de productes ecològics als centres escolars d’Andalusia

La Junta d’Andalusia va elaborar, el 2005, el programa “Alimentos Ecológicos para el Consumo Social de Andalucía” que, més endavant, s’anomenaria “Ecoalimentación” per a la **introducció dels productes ecològics als menjadors escolars**.

El programa va sorgir com un projecte de la Conselleria d’Educació i la Conselleria d’Agricultura i Pesca de la Junta d’Andalusia, i es considera una eina molt rellevant per a la promoció del consum d’aliments ecològics. Els objectius del programa són:

- ✓ Potenciar el consum d’aliments ecològics per part de les escoles.
- ✓ Donar suport a petits i mitjans productors ecològics.
- ✓ Fomentar la qualitat ecològica entre la ciutadania d’Andalusia.
- ✓ Treballar per concentrar l’oferta de productes i promoure els canals curts de distribució.
- ✓ Fomentar el desenvolupament sostenible de la producció ecològica andalusa.

Pel que fa als drets dels centres participants del projecte, destaquen: la inclusió del centre en els tallers i activitats divulgatius i educatius (per a l’alumnat, personal docent i famílies); la participació en jornades de seguiment dels responsables o directors del centre; l’obtenció de material divulgatiu i promocional; l’assignació dels diversos proveïdors adherits a “Ecomercio”; l’obtenció (fins a un 10%) dels productes ecològics a altres proveïdors ecològics; l’assistència, formació i atenció personalitzada; l’accés a la sol·licitud d’un incentiu econòmic, i la realització de controls i avaluació del compliment de la normativa.

En referència als requisits del programa, són: el consum d’un mínim de productes ecològics; la participació activa en les activitats divulgatives i educatives; el seguiment

de les recomanacions nutricionals; l'especificació dels productes ecològics dels menús escolars; la coordinació amb els grups de productors; i l'enviament a l'equip tècnic del menú escolar, dades de consum i qüestionari d'avaluació.

Organitza: Junta d'Andalusia des del 2005.

Trets diferencials: Projecte sorgit de la Conselleria d'Educació i la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Junta d'Andalusia per a la promoció i consum d'aliments ecològics a les escoles.

11. “Programa Ecomercio” per al foment d'un model de comercialització alternatiu dels productes ecològics d'Extremadura

El projecte és una iniciativa de menjadors ecològics i de proximitat seleccionada per l'estudi **“La soberanía alimentaria en las mesas del colegio”** (Soler; Duch; Amigos de la Tierra). El programa “Ecos del Tajo-Agricultura Ecológica en la Cuenca del Tajo” té per objectiu **promoure l'agricultura ecològica en el territori de la conca del riu Tajo per millorar la qualitat de vida dels seus habitants en termes ambientals, econòmics i socials.**

Va ser implementat a 5 comarques de Càceres i promogut pels seus Grups d'Acció Local amb el suport econòmic del Ministeri de Medi Ambient i del Medi Rural i Marí.

A partir del 2010, “Ecos del Tajo” està impulsant el programa “Ecomercio”, que neix amb l'objectiu de consolidar un model de comercialització alternatiu de canal curt dels productes ecològics a fi que aquests arribin al conjunt de la restauració col·lectiva (menjadors socials de les escoles, residències, hospitals,...).

Els objectius d'aquest programa són:

- ✓ Foment del consum responsable a la conca del Tajo tot posant en valor el concepte “ecològic” i els productes ecològics juntament amb els beneficis que

aporta a la restauració col·lectiva.

- ✓ Desenvolupament de sistemes d'informació i coordinació accessibles a totes les persones del sector, sistematitzant la informació i dissenyant eines de tecnologia de gestió i coordinació.
- ✓ Millora de l'eficiència logística a través d'un pla de gestió dels èxits del pla pilot "Ecomercio".

Paral·lelament, sorgeix l'anomenada "Mesa Extremeña por la restauración colectiva ecológica" (MERCE), una xarxa de petits i mitjans productors ecològics d'acció participativa.

El 2011 "Ecomercio" va realitzar una prova pilot, la **Semana de Consumo Social Económico**, amb l'objectiu que hi col·laboressin menjadors escolars, hospitals, residències,... per proporcionar els aliments de temporada i ecològics. Durant la setmana es van crear diversos menús 100% ecològics que es van oferir a un centre de formació agrària, a 3 residències i a 3 escoles públiques.

El projecte disposa d'una pàgina web on hi ha un apartat de comercialització online destinat als consumidors, a la vegada que disposa d'un mapa interactiu on figuren els productes d'agricultura i ramaderia ecològics així com associacions d'àmbit estatal.

Organitza: Grups d'Acció Local de les 5 comarques de Càceres.

Col·laboren: Grups d'Acció Local Ceder Ceparra, Adesval, Tagus, Adismonta, Arjabor, Consorcio Sierra Oeste i Asociación de Desarrollo Rural Molina de Aragón-Alto Tajo. Actualment, l'Ajuntament de Plasencia, l'Ajuntament de de Arroyo de la Luz i l'Ajuntament de Carcaboso.

Trets diferencials: Impuls de la restauració col·lectiva de la Comunitat Autònoma d'Extremadura.

12. “Compromís amb la gestió de responsabilitat social” de l’Hospital Universitari Virgen de las Nieves a Granada

“Desayunos y meriendas de comercio justo y ecológicos” de l’Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada és una iniciativa catalogada com a bona pràctica de comerç just pel que fa als contractes públics d’**“El Comercio Justo en las Compras Públicas: Manual Práctico sobre Comercio Justo y Contratación Pública Responsable”** (IDEAS i BAKEAZ; Fondo Andaluz de Municipios para la Solidaridad, 2011).

El centre hospitalari **proporciona als seus pacients, des de fa anys, productes ecològics i de comerç just** en els seus esmorzars i berenars. Segons el mencionat estudi, l’hospital repartia més de 1.000 esmorzars i berenars diaris saludables als seus pacients.

Com a mostra de l’interès del centre sanitari pels productes ecològics, aquest ha celebrat moltes edicions de jornades gastronòmiques en què destacades figures del món de la cuina elaboren plats saludables i equilibrats adaptats als menús de l’hospital, i amb productes íntegrament ecològics.

L’Hospital Universitario Virgen de las Nieves es va convertir, el 2006, en el primer centre sanitari europeu a aconseguir el certificat de qualitat de la *norma UNE-EN ISO 22.000:2005*, que garanteix la gestió de la qualitat i seguretat alimentàries.

Un fet que posa de manifest la seva bona feina és la concessió de la primera certificació ecològica a un centre sanitari per la tasca en l’àmbit de l’alimentació saludable. Aquesta certificació va ser atorgada el 2009 durant el “I Foro de Restauración Ecológica” del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CCAEE).

El 2010, l’hospital va rebre el certificat del Sistema de Gestión de Responsabilidad Social Corporativa basat en l’estàndard internacional IQNetSR10, tot fent palès el bon funcionament de la seva política de responsabilitat social i de millora contínua.

L’ús de productes ecològics per part de l’Hospital Universitario Virgen de las Nieves pretén promoure les pràctiques ambientals compatibles amb el medi ambient, impulsar

els hàbits de vida saludables entre els pacients, ajudar a desenvolupar el mercat ecològic andalús, crear línies d'investigació d'alimentació ecològica, i promoure els productes ecològics. En aquest sentit, els productes que proporciona l'hospital als pacients figuren com a "productes ecològics" i n'inclouen la procedència a la llegenda de les seves etiquetes.

Organitza: Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada des del 2006.

Trets diferencials: Foment dels hàbits saludables i els productes de proximitat en un centre sanitari.

13. "Compra pública ètica y solidaria" a Donostia-Sant Sebastià

El 2009 l'Ajuntament de Donostia es va comprometre a impulsar i incorporar **criteris socials, ètics i ecològics a les decisions de compra i contractació municipal**. En aquest sentit, va incorporar els esmentats criteris en la redacció dels plecs de clàusules de contractació i compra de l'ajuntament.

Un cop fet aquest pas, a tall d'exemple, es destacaven els criteris de compra responsable ètica en el plec de clàusules en referència a les màquines expenedores. Així, es tractava que els diversos punts de treball municipals disposessin de productes de comerç just, especialment cafè, tot promovent-ne la comercialització.

L'acció anterior va portar a elaborar-ne una segona part seguint amb l'Agenda Local 21 de la ciutat. Val a dir que l'ajuntament ja havia introduït alguns criteris de responsabilitat i sostenibilitat en els seus processos de compra, però amb aquest pla es pretenia ampliar els productes a què afectaria aquesta acció.

Donostia: ENEA: III Plan de Acción Ambiental de Agenda Local 21 Donostia 2015-2022

Un dels principals objectius del "Plan de Acción Ambiental de Agenda Local 21

Donostia 2015-2022” consisteix a avançar en un model de ciutat compromesa amb el consum responsable. Amb aquesta idea, doncs, es plantegen accions directes per fomentar que els diferents departaments de l’ajuntament realitzin les seves compres seguint criteris de compra i contractació responsable de béns i serveis.

En el marc del pla d’acció, el programa “Avanzar hacia un modelo de compra y contratación pública responsable con el Ayuntamiento” conté, entre d’altres, les accions següents:

- ✓ Destinar bona part dels esforços a la formació i la capacitació dels responsables d’aquests processos de compra, per tal que tinguin les eines i habilitats necessàries per dur a terme els plecs de clàusules i els processos de compra pública.
- ✓ Desenvolupar un sistema de monitorització per tal d’avaluar els avenços de la compra i contractació responsable de l’ajuntament a través de la comissió de clàusules socials.
- ✓ Crear un portal web de l’ajuntament on les seves empreses proveïdores puguin consultar online les bases i els requisits de responsabilitat exigits.

En el programa “Promocionar la alimentación sostenible y la soberanía alimentaria” es destaquen accions com les següents:

- ✓ Impulsar la incorporació del màxim nombre possible d’aliments procedents de la producció local, saludables i/o ecològics, en tots els esdeveniments que organitzi l’ajuntament, en la restauració dels equipaments municipals així com en els sistemes de vending d’aquests equipaments.
Així mateix, es proposa realitzar accions específiques amb el sector comercial i hotelier de la ciutat per introduir i fomentar aquests productes; portar a terme campanyes de sensibilització dels productes ecològics entre la ciutadania, etc.
- ✓ Promoure la creació d’una marca de producte local per posicionar aquesta producció dins del mercat alimentari.
- ✓ Fomentar la creació d’horts públics i agroaldees destinades al conreu de

productes ecològics i de varietats locals, amb un objectiu clar de promoció de l'activitat econòmica i de generació d'oportunitats d'autoocupació.

- ✓ Impulsar l'alimentació ecològica als centres escolars, on es vol mantenir i ampliar el projecte "Ekolapiko", detallat en la primera de les iniciatives d'aquesta categoria.

Finalment, el Pla vol reforçar la col·laboració amb els agents de consum cooperatiu i responsable de la ciutat, amb la creació de la "Mesa Tècnica del Consumo Responsable de Donostia", per tal de coordinar i planificar accions en aquest camp.

Totes aquestes actuacions disposaran d'un ampli pla de comunicació, informació i formació a l'abast de la ciutadania a efectes que aquesta pugui escollir, com a consumidora, aquells agents econòmics i socials que treballin amb criteris de compra responsable i promoció del producte local.

Organitza: Ajuntament de Donostia.

Trets diferencials: Incorporació de criteris socials, ètics i ecològics en les decisions de compra i contractació municipal.

14. “Compra pública d'aliments amb criteris de proximitat” d'Andalusia

El 2014 el Parlament d'Andalusia va aprovar una proposició no de llei relativa a la **contractació pública d'aliments amb criteris ambientals i socials a la Comunitat Autònoma d'Andalusia**.

Així, amb aquest pas es tractava que les administracions públiques es convertissin en un organisme d'incidència a l'hora de realitzar les compres d'aliments amb criteris socials i ambientals per a organismes com hospitals, centres de gent gran, escoles, presons,...

Cal assenyalar que la campanya “Cortocircuito”, impulsada per VSF Justicia Alimentaria Global, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) i la Confederación de Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos (CEAPA), va instar el Parlament d'Andalusia a aprovar aquesta proposició no de llei.

Organitza: Junta d'Andalusia des del 2014.

Trets diferencials: Iniciativa per al foment de la contractació pública amb criteris socials i sostenibles aprovada per la Junta d'Andalusia.

15. “Prova pilot per a la promoció de la gestió directa dels menjadors escolars públics” del País Basc

El 2014 el Parlament Basc va impulsar una prova pilot en què 4 escoles públiques de la Comunitat Autònoma del País Basc podien gestionar, directament i lliurement, el seu servei de menjador durant un període de dos anys.

L'experiència pretenia promoure la modificació de la reglamentació per al funcionament dels menjadors escolars dels centres públics (Ordre de 22 de març del 2000 del Departament d'Educació), per la qual les escoles havien de gestionar els seus menjadors a través de grans empreses, allunyades moltes vegades de la realitat territorial del centre escolar. Així doncs, l'objectiu de l'experiència era posar de manifest que un altre model de menjadors escolars era viable i necessari.

En aquest context, la prova, que es volia anar ampliant a més centres públics, va permetre a les escoles realitzar una **gestió directa dels seus menjadors a la vegada que introduir els productes locals com a base de l'alimentació dels infants del centre**. La gestió directa consistia a proveir productes a aquests centres escolars a través dels elaboradors locals i del petit comerç.

Es tractava, doncs, d'una iniciativa molt interessant ja que, a més de promoure el producte local i de proximitat a les escoles, contribuïa a la promoció econòmica del territori, tot permetent l'establiment de noves explotacions agràries que actuessin com a proveïdors de les escoles, amb la consegüent generació de llocs de treball.

Organitza: Govern del País Basc, el 2014.

Col·laboren: entitats com EHNE Bizkaia (Sindicat agrari Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna), VSF Justicia Alimentaria Global, Ekoizpen i ENEEK (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi).

Trets diferencials: Promoció del producte local als menjadors escolars a través del Parlament de la Comunitat Autònoma del País Basc.

3.3.3. Protecció del territori

En general, **la major part de pràctiques identificades en aquest àmbit fan referència a horts urbans, escolars o bé universitaris, així com a altres pràctiques per al foment de la protecció del territori.**

Aquestes treballen aspectes com la cooperació i la col·laboració, la inserció laboral, l'educació i la integració de la ciutat amb el seu entorn.

De les cerques realitzades es palesa l'existència d'una gran quantitat d'iniciatives vinculades, sobretot, al foment dels horts urbans i escolars. En aquest sentit, l'apartat presenta aquelles iniciatives que s'han considerat més rellevants.

Tot seguit, doncs, es presenten les intervencions públiques següents:

16. “The Life Km0 Huertas (LIFE12 ENV / ES / 000919)” per al foment d'un model agrícola inclusiu de Saragossa

“The Life Km0 Huertas (LIFE12 ENV / ES / 000919)” és un projecte iniciat el 2013 amb una durada de 3 anys i 4 mesos, fins al 2016. Finançat per la Comissió Europea (2014-2016), té com a principals objectius:

- ✓ **Recuperar el sòl fèrtil periurbà de Saragossa** que actualment es troba en estat de regressió per abandonament, substitució de cultius i l'amenaça de l'expansió urbana, però que anteriorment era utilitzat per al cultiu.
- ✓ Adaptar el sòl conreable i regenerar la biodiversitat floral tot **cultivant varietats autòctones i tradicionals** per al consum de proximitat (“Productes Km0”).
- ✓ Impulsar **noves activitats d'agricultors** emprenedors que treballin amb criteris ecològics.
- ✓ **Crear tres nous horts urbans** per tal que siguin utilitzats per la ciutadania a la vegada que serveixin per a nous ecoagricultors.

El projecte compta amb l'“Escuela Agrícola Verde Km0”, un centre de formació i d'assistència tècnica dedicat a la promoció de nous agricultors ecològics. Es basa en

l'agroecologia com a pilar fonamental i en el foment de la biodiversitat a través de l'impuls de varietats locals. L'objectiu de l'escola és proporcionar una formació integral en matèria agroecològica per preparar professionalment persones capaces de posar en marxa una determinada superfície en agricultura ecològica, potenciant habilitats socials de treball en equip i cooperativisme, oferint assessorament i suport tècnic. L'escola entra en el marc del projecte "The Life Km0 Huertas" i el primer curs va ser el 2014.

Les actuacions programades del projecte "The Life Km0 Huertas (LIFE12 ENV / ES / 000919)" són, entre d'altres:

- ✓ Impulsar l'agricultura natural amb varietats autòctones i tradicionals.
- ✓ Impulsar l'"Escuela Agrícola Verde Km0".
- ✓ Utilitzar una parcel·la per a l'experimentació del cultiu natural.
- ✓ Promocionar els agricultors emprenedors.
- ✓ Realitzar un pla de difusió i sensibilització dels "Productes Km 0".

Destaquem alguns dels resultats que s'esperen amb el compliment de les accions:

- ✓ Cultivar 25 explotacions agrícoles de manera ecològica i tradicional.
- ✓ Crear, almenys, 25 nous llocs de treball per a ecoagricultors.
- ✓ Reduir les emissions de CO₂, en més d'un 32%, en l'espai Km 0.
- ✓ Comercialitzar els "Productes Km 0" en un dels mercats municipals i a 10 comerços de Saragossa.
- ✓ Crear un punt de venda directa al mateix espai agrícola Km 0.
- ✓ Impulsar la campanya "Sabores de la Huerta" als restaurants de Saragossa.

Organitza: Ajuntament de Saragossa.

Trets diferencials: Recuperació d'espais per a la producció ecològica que va des del cultiu fins a la comercialització i les campanyes per a la seva promoció.

17. “Red de Huertos Urbanos Sostenibles” municipals de Santander

La “Red de Huertos Urbanos Sostenibles” és una xarxa d’horts municipals organitzada per l’Ajuntament de Santander a través de la Regidoria de Família i Serveis Socials.

El projecte, que compta amb 116 parcel·les repartides en 3 zones (“Finca Altamira”, “El Alisal” i “Duque de Ahumada”), **desenvolupa accions de caire social i educatiu.**

Per una banda, presenta un caràcter social tot permetent que associacions com l’Asociación Cántabra para la Salud Mental (ASCASAM), Lupasco (centre per al tractament de problemes emocionals), l’Asociación de Sordos de Santander y Cantabria o l’Asociación Síndrome de Down puguin treballar als seus horts.

Se sumen a aquesta xarxa els horts ecològics del Centro de Acogida Princesa Letizia, que es van posar en funcionament el 2009, amb l’objectiu d’afavorir la inserció laboral de persones amb baixa qualificació professional, poca experiència laboral i dificultats per accedir a un lloc de treball.

A través d’aquest programa els usuaris adquireixen les habilitats bàsiques que faciliten la seva incorporació social i laboral. A més, obtenen coneixements per desenvolupar de manera autònoma cicles productius als horts.

Per altra banda, es destaca el caire educatiu del projecte mitjançant l’organització d’activitats als horts per als alumnes de centres escolars.

El programa també promou les relacions respectuoses entre les persones, apropa els participants al món de l’agricultura com a nínxol d’ocupació i optimitza els recursos del centre, ja que, a través dels horts, s’obtenen aliments per al programa de càtering social.

Organitzen: Ajuntament de Santander i Regidoria de Família i Serveis Socials.

Trets diferencials: Foment d’accions de caire social i educatiu.

18. “Proyecto de incorporación social a través de la agricultura ecológica” de Navarra

El “Proyecto de Incorporación social a través de la agricultura ecológica y la atención a domicilio: de la exclusión social, por la subsistencia (vulnerabilidad), al autoempleo (incorporación)” es tracta d’un programa que va rebre la menció especial al **“8º Catálogo de Buenas Prácticas en Desarrollo Rural Sostenible del Gobierno Foral de Navarra”** el 2014.

Aquest projecte descansa en la **reinserció social i econòmica de persones en exclusió social**, a través de la creació d’horts ecològics. Les persones escollides per participar en el projecte són seleccionades seguint criteris de la renda mínima de la zona.

Així mateix, la Mancomunidad de Servicios Sociales de base a la zona de Allo va cedir una parcel·la de terreny per al cultiu de productes ecològics destinats, en primer lloc, a l’autoconsum dels seus participants i, en segon lloc, a la seva comercialització.

La Mancomunidad de Servicios Sociales de base a la zona de Allo es va comprometre, un cop acabat el projecte, a cedir els terrenys a les persones que finalitzessin el programa amb èxit.

Organitza: Mancomunidad de Servicios Sociales de base a la zona de Allo (Navarra) des del 2007 fins al 2014.

Trets diferencials: Promoció de la reinserció laboral i econòmica dels participants.

19. “Banco de Huertas Come Ourense” per al foment de la sostenibilitat d’Ourense

Tal com s’ha indicat anteriorment, “Come Ourense” és una iniciativa per al foment de la sostenibilitat alimentària local de la ciutat d’Ourense que forma part del projecte **URBACT (Sustainable Food in Urban Communities)**. Inclou diverses accions per al foment de les ciutats sostenibles, entre d’altres la realització d’horts urbans.

El funcionament dels horts es du a terme mitjançant un acord temporal (semblant a un préstec) entre el propietari de la parcel·la i l’interessat a adquirir-la. Aquest últim, a canvi, s’encarrega de cuidar i netejar la terra i a cultivar-hi productes, un percentatge dels quals el pot al propietari. El contracte entre el propietari i la persona que cultiva es porta a terme a partir d’una base de dades municipal i a través d’un acord que facilita l’ajuntament.

Els objectius principals del “Banco de Huertas Come Ourense” són millorar la sostenibilitat del sistema alimentari de la ciutat tot **reactivant la producció d’aliments a les àrees periurbanes, amb finalitat d’autoconsum i mercantil.**

Organitza: Ajuntament d’Ourense (projecte Come Ourense – URBACT) des del 2014.

Trets diferencials: Promoció d’Ourense com a ciutat sostenible en el marc d’un projecte europeu.

20. Altres iniciatives d'horts urbans destacables

De les cerques realitzades s'han identificat un elevat nombre d'iniciatives vinculades als horts urbans. A l'efecte de no descriure un ampli ventall de pràctiques de característiques similars, expliquem aquelles que, pel municipi que representen o pels trets que li són propis, poden ser més interessants de conèixer.

“Proyecto AGROS” de Saragossa

El “Proyecto AGROS” és una iniciativa inclosa al programa electoral 2011 de la Chunta Aragonesista que agrupa el conjunt d'actuacions per fomentar el sector agrícola de Saragossa. El principal objectiu és establir contacte entre els col·lectius interessats a treballar l'agricultura, els compradors i distribuïdors dels productes alimentaris, Mercazaragoza i els consumidors finals.

Aquest projecte neix amb la voluntat que l'horta de Saragossa esdevingui un punt d'integració de la ciutat amb el seu entorn, tot recuperant l'horta tradicional i cultivant les terres no conreades de les zones urbanes de la ciutat.

Cal destacar que el projecte aposta per una tasca de sensibilització i conscienciació de la ciutadania de Saragossa que mostri la importància de consumir productes ecològics i locals.

“Red de Huertos Urbanos de Madrid”

Es tracta d'una iniciativa que, tot i no ser pública, hem valorat com a interessant. Està organitzada per la “Red de Huertos Urbanos Comunitarios de Madrid” i compta amb la col·laboració de l'Ajuntament de Madrid.

L'objectiu de la “Red de Huertos Urbanos de Madrid” és crear un punt de trobada i col·laboració en què les persones que cultiven productes ecològics puguin compartir els seus coneixements i experiències. A més, s'hi organitzen tallers, cursos i reunions mensuals.

“Red Municipal de Huertos Urbanos” de Las Palmas de Gran Canaria

La “Red Municipal de Huertos Urbanos” és una iniciativa organitzada per l’Ajuntament de Las Palmas de Gran Canaria que compta amb un total de set emplaçaments per al cultiu d’horts urbans, distribuïts en els barris de el Polvorín, Siete Palmas, Cono Sur, La Mayordomía, el Pambaso, Pino Apolinario i Casablanca III. A més, el projecte pretén crear dos espais més per al cultiu de productes als barris Guanarteme i Jinámar.

L’objectiu de la “Red Municipal de Huertos Urbanos”, destinada als veïns dels diversos barris, no és altre que fomentar els processos de participació comunitària, la cooperació, així com les bones pràctiques tant individuals com ambientals (gestió de residus, agricultura ecològica, costums,...) de Las Palmas de Gran Canaria.

Col·laboració publicoprivada amb finalitats socials i ambientals “Huertos ecológicos en el Parque Moret” a Huelva

El projecte, organitzat per l’Ajuntament de Huelva, consisteix en una extensió d’horts ecològics municipals que ocupa 5.800 m² del Parque Moret, al centre de la ciutat de Huelva.

Els horts es creen a partir de l’acord entre l’Ajuntament de Huelva i la refinadora Cepsa, pel qual l’empresa destina 7.000€ al condicionament de les parcel·les de conreu.

Així, compta amb 56 parcel·les que poden conrear els ciutadans, les escoles i entitats de la ciutat.

L’any 2014 van ser més de 500 els escolars que van participar en el conreu de les parcel·les i en activitats de sensibilització a través de l’“Aula de Naturaleza del Parque Moret”.

21. “Huertos Escolares Ecológicos” de Madrid

“Huertos Escolares Ecológicos de Madrid” és un projecte iniciat l’any 2005 per l’Àrea de Medi Ambient i Serveis de la ciutat de Madrid. Des d’aquest òrgan, doncs, es va començar a oferir als centres docents del municipi el programa educatiu anomenat “Educar hoy por un Madrid más sostenible” a efectes de **promoure i posar en pràctica els principis de sostenibilitat**.

El programa té una durada de 2 anys, el primer dels quals es dedica, principalment, a la instal·lació de la infraestructura de l’hort, i el segon any, a treballar per la consolidació i dinamització d’aquest. La següent fase és la de seguiment del projecte, i, per acabar, al final del curs es presenta una memòria i s’avalua l’activitat de l’hort.

Els centres educatius estan dotats de materials i eines per al treball dels horts, i aquests reben ajut per a la preparació del terreny, programació d’alternatives de cultius, formació i assessorament de tècniques,... En aquest sentit, es realitzen dos tallers cada any destinats als alumnes, i unes jornades per als professors.

“Huertos Urbanos y Huertos Didácticos” de la Comunitat Autònoma de Madrid

A nivell de la Comunitat Autònoma de Madrid, existeix el projecte “**Huertos Urbanos y Huertos Didácticos**” consistent en una xarxa d’horts ecològics que la comunitat posa a disposició dels ciutadans per al conreu de productes ecològics.

Les finalitats del projecte són tant socials com educatives, tot procurant cohesionar la societat i esdevenir un punt d’oci saludable que promogui la conservació del territori. Per a la dinamització i promoció d’aquest tipus de projecte sostenible es realitzen activitats com jornades didàctiques per a les escoles.

Organitza: Ajuntament de Madrid.

Trets diferencials: Foment dels horts escolars a través d’un complet programa.

22. “Red de Huertos Escolares Agroecológicos” de Saragossa

El projecte es va iniciar el 1983 en crear-se el primer hort escolar al Colegio de La Paz de Saragossa. Al llarg dels anys ha anat augmentant la seva aparició en les escoles fins que el curs 2010-2011 es va constituir la “Red de Huertos Escolares Agroecológicos” que en l’actualitat agrupa aproximadament 90 centres escolars amb uns 8.500 alumnes que en formen part.

La “Red de Huertos Escolares Agroecológicos” està coordinada pel Gabinet de Educación Ambiental de la Agencia de Medio Ambiente y Sostenibilidad de l’Ajuntament de Saragossa i compta amb la col·laboració de l’empresa Consolida Oliver. **Els centres educatius que col·laboren en el projecte són molt amplis ja que van des d’escoles infantils, escoles d’educació secundària, escoles d’educació especials i educació de carrer, fins a centres d’activitats de lleure.** Els objectius consisteixen a:

- ✓ Plantar i collir les hortalisses base que conformen l’alimentació.
- ✓ Promoure els beneficis de l’agricultura ecològica i aplicar-los als horts escolars.
- ✓ Educar els alumnes tot fomentant els hàbits alimentaris saludables.
- ✓ Dignificar i conèixer el sector de producció agrícola tot creant vincles entre els alumnes dels centres i els agricultors ecològics.
- ✓ Afavorir la biodiversitat agrícola tot creant un banc de llavors amb les varietats de cultius d’Aragó.
- ✓ Fomentar la implicació i responsabilització del col·lectiu escolar amb accions de suport a la sobirania alimentària.

Organitza: Ajuntament de Saragossa des del 1983.

Col·labora: Empresa d’inserció laboral Consolida Oliver.

Trets diferencials: Promoció dels horts escolars en una gran quantitat de centres educatius de Saragossa.

23. “Proyecto Huertos Escolares Ecológicos” d’Andalusia

“Huertos Escolares Ecológicos” és un projecte que, tot i no ser públic, l’hem considerat idoni per destacar. La iniciativa, posada en funcionament el curs 2014-2015, està dissenyada i coordinada per l’“Asociación el Enjambre sin Reina” que treballa per a la **creació d’horts escolars ecològics a les escoles de primària públiques d’Andalusia**.

El projecte està subvencionat per l’“Agencia Andaluza de Cooperación Internacional al Desarrollo” com a projecte d’“Educación para el Desarrollo”.

Els seus objectius són:

- ✓ Creació d’espais d’acció-reflexió als centres com a eina educativa i de reflexió de les repercussions socioambientals dels nostres actes quotidians.
- ✓ Foment del contacte de la comunitat educativa amb l’entorn natural i la terra.
- ✓ Foment de la comprensió del sistema agroalimentari actual del món globalitzat.
- ✓ Creació d’espais de treball cooperatiu.
- ✓ Promoció dels hàbits alimentaris saludables.
- ✓ Treball per a una futura autonomia en el manteniment dels horts i programa educatiu generat als centres educatius.

El programa compta amb una gran quantitat d’activitats com ara reunions i assessorament amb el professorat i les famílies, elaboració de material didàctic, construcció dels horts escolars, visita a experiències agroecològiques,...

Organitza: Asociación el Enjambre sin Reina, des del 2014.

Col·laboren: Diverses CEIPS d’Andalusia Occidental i Agencia Andaluza de Cooperación Internacional al Desarrollo com a projecte d’Educación para el Desarrollo.

Trets diferencials: Foment del cultiu d’horts als centres escolars municipals d’Andalusia.

24. “Huertos Sociales y Ecológicos de la Universidad Pablo Olavide” de Sevilla

“Huertos Sociales y Ecológicos de la Universidad Pablo Olavide” és un projecte que hem volgut destacar perquè representa el cas d’un organisme públic com és la universitat de Sevilla Pablo Olavide. La pràctica figura a l’estudi **“Universidad y Economía Colaborativa: Iniciativas orientadas al procomún desde las comunidades universitarias andaluzas”** (Proyecto ATALAYA, 2014-2015).

La iniciativa, sorgida d’un grup de professors de la universitat, consisteix a destinar un espai per al **cultiu d’horts ecològics autogestionats en què participen membres de la comunitat universitària**.

Els horts es converteixen en un espai obert de retrobament de la comunitat així com d’aprenentatge de coneixements vinculats al medi ambient, l’agricultura ecològica i la participació ciutadana.

Les persones promotores del projecte així com la gestió d’aquests es porta a terme a través d’assemblees i sobre la base d’un reglament que el mateix col·lectiu ha elaborat de forma participativa.

Organitza: Universitat Pablo Olavide des del 2012.

Trets diferencials: Foment dels horts socials a través d’una universitat pública i gestió d’aquests mitjançant assemblees.

25. Iniciatives de foment dels productes locals alimentaris “el Kiosko de los Gallipatos, la ruta por el comercio local y el Convenio para la lucha contra la pobreza” de la Universitat de Còrdova

“El Kiosko de los Gallipatos”, ubicat al Campus de Rabanales de la Universitat de Còrdova, consisteix en un punt d’informació de **caràcter social i ambiental i de promoció del consum responsable**. Aquesta pràctica alimentària forma part de l’estudi **“Universidad y Economía Colaborativa: Iniciativas orientadas al procomún desde las comunidades universitarias andaluzas”** (Proyecto ATALAYA 2014-2015).

El quiosc organitza, dos cops per setmana, un servei d’esmorzars amb productes locals o de comerç just, oferts per diverses iniciatives d’economia social i solidària d’estudiants i ONG que, a través de la universitat, es donen a conèixer. En l’activitat, les dones del Colectivo Verdolaga (“Asociación Sociocultural Maisha”, creada a la Universidad de Còrdova) ofereixen els seus productes de l’hort de Rabanales.

L’espai, destinat al consum responsable, també compta amb un servei de recollida d’oli usat (per part d’una cooperativa d’interès social), a la vegada que organitza un mercat d’intercanvi de productes.

Finalment, “el Kiosko de los Gallipatos” esdevé un espai d’intercanvi de coneixements i un nexa entre el centre universitari i la societat civil per al desenvolupament sostenible.

La Universitat de Còrdova està considerada **“Universidad por el comercio justo”** segons el programa europeu “Ciudad por el Comercio Justo IDEAS” (amb el suport de la Unió Europea i la “Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo”).

En aquest sentit, dins el marc de les experiències en què participa el centre i en què **es palesa el seu fort interès pel comerç just i els productes locals i ecològics, hem destacat les següents iniciatives:**

Ruta pel comerç local “Compra productos locales en la tienda de tu barrio”

En aquest context, cal mencionar que la universitat forma part de l’**“Alianza por la Soberanía Alimentaria de Córdoba”** (ASACO), una agrupació d’organitzacions i persones que treballa pel desenvolupament d’accions per a la sobirania alimentària i l’agroecologia. Hi són rellevants entitats membres com “Ecologistas en Acción”, “Ideas Comercio Justo” i “VSF Justicia Alimentaria Global”. Entre les actuacions que realitzen, hi figuren: el suport a la producció agroecològica i el circuit curt de comercialització, accions de sensibilització, el foment dels horts urbans i comunitaris, trobades sobre l’agroecologia i la sobirania alimentària,...

El 2014, una de les accions que va realitzar ASACO per al foment del comerç local i la promoció de productes ecològics, locals i de temporada, va ser l’organització d’una **ruta a diversos comerços locals**. Sota el títol **“Compra productos locales en la tienda de tu barrio”**, consistia en un recorregut en què es podien visitar els comerços del municipi que venien aquests tipus de productes, així com de comerç just. **L’objectiu era apostar pel comerç local enfront de les grans superfícies i sensibilitzar la ciutadania perquè consumeixi productes locals i ecològics.**

“Convenio para la lucha contra la pobreza” amb la Sobirania Alimentària

El mateix any, l’Àrea de cooperació i solidaritat de la Universitat de Còrdova juntament amb la Diputació, van establir un conveni per lluitar contra la pobresa a través de la sobirania alimentària. Així, es va realitzar un estudi per tal de comprovar el potencial de l’agricultura social com a eina per al desenvolupament rural i inclusió social, a fi d’extreure’n un diagnòstic real. Dins l’estudi **“Agricultura Social: Experiencias en la Campiña Sur de Córdoba”** (Lamarca; Univeristat de Còrdova i Diputació de Còrdova, 2015) s’expliquen un seguit de projectes inclosos al conveni, com, per exemple:

L’**“Oficina de Integración Comercial”** (Montilla) porta a terme accions per tal d’afavorir els contactes entre els agricultors de la província i els petits comerços locals, tot promovent-ne la producció ecològica i la corresponent comercialització.

En aquest conveni, també hi figuren d’altres pràctiques interessants com l’**“Aula Ocupacional Centro Molinillo”** (Montilla) per a l’aprenentatge del cultiu de productes per

a persones amb discapacitats; els “Huertos Sociales Ecológicos” (Puente Gil) amb la disposició d’horts per al consum de persones majors de 65 anys i aturades; i, el “Centro Ocupacional” (La Rambla) en què el col·lectiu de persones discapacitades treballa l’agricultura per al propi centre així com per a l’autoconsum.

Organitza: Universitat de Còrdova.

Col·laboren: Colectivo Verdolaga, Diputació de Còrdova, ASACO i d’altres entitats.

Trets diferencials: Foment dels productes dels horts urbans amb organitzacions de caire social, foment del comerç local i de la sobirania alimentària, amb la col·laboració d’una entitat pública com és la Universitat de Còrdova.

26. “Proyecto de Huertos Ecológicos INEA” de la Escuela Universitaria de Ingeniería Agrícola de Valladolid

L’“Escuela Universitaria de Ingeniería Agrícola” (Universitat de Valladolid) compta amb l’anomenada “Finca Ecológica de INEA”. Una part d’aquest espai està destinada als “Huertos Ecológicos INEA”, un projecte que neix fruit d’un conveni amb l’Ajuntament de Valladolid.

La iniciativa, que compta amb més de 430 horts, és una **activitat recreativa i formativa per a persones grans en què cultiven horts ecològics**. Així, la finca esdevé un lloc d’aprenentatge, treball amb la natura, oci i relacions humanes. A més, es cerca compartir, per una banda, els coneixements relacionats amb els horts, i, per l’altra, conèixer l’experiència de les persones grans a la societat. Es podria anomenar “Universitat de l’Experiència”, un lloc d’intercanvi de coneixement i experiències entre la gent gran i l’equip.

Per al funcionament del projecte s’han establert diverses normes i s’ha previst l’assessorament d’un equip tècnic per tal de complir els requisits de l’agricultura ecològica. També s’organitzen esdeveniments com xerrades, festes, trobades, etc.

Organitza: Escuela Universitaria de Ingeniería Agrícola des del 2005.

Col·labora: Ajuntament de Valladolid.

Trets diferencials: Foment dels horts ecològics tot treballant amb el col·lectiu de gent gran.

27. “Projecte de municipalització de terreny agrícola” de la zona de Goierri

La present bona pràctica és considerada d'elevat interès segons l'estudi **“Soberanía Alimentaria, comercio justo y administraciones públicas locales. Un espacio para la construcción de alternativas”** (Gastón; Ayerdi; Emaús Fundación Social) pel seu projecte de desenvolupament local.

El projecte se centra al poble de Zerain (comarca de Goierri) i va fer els primers passos als anys 70. El municipi consta de tres organitzacions que treballen de forma coordinada. En primer lloc, disposa d'una assemblea del poble en què l'ajuntament s'ocupa de gestionar els sistemes de transport, infraestructures, comunicació i energia. En segon terme, el “Grupo de Acción Cultural” que treballa aspectes com la dinamització social del municipi.

A més, des dels anys 90 compten amb la tercera estructura o comissió, “Proyecto Zerain”, que engloba tots els agents econòmics del municipi (artesans, ramaders, hostellers,...) i coordina els projectes amb el sector primari i els productes de la localitat. L'òrgan, adoptat com a fundació anomenada “Zerain Dezagun”, **integra les activitats agràries amb el desenvolupament de la comunitat local i del sector turístic rural.**

Així, organitza activitats com itineraris turístics, fires i visites escolars, a la vegada que disposa de recursos i infraestructures pròpies com ara la tenda de productes locals a l'oficina de turisme, un sistema de venda online, el museu etnològic,...

Un altre fet a destacar, en referència a la fundació “Zerain Desagun”, és la creació de noves empreses agràries familiars en què s’han creat fins a 46 llocs de treball (segons indica l’estudi), així com empreses de serveis.

La fundació compta amb una persona contractada que s’encarrega de tasques com la dinamització del procés, l’assessorament als productors, l’organització d’esdeveniments, etc.

Cal destacar que el model de desenvolupament rural de Zerain és conduït, en gran part, per figures femenines. El col·lectiu ocupa diversos càrrecs destacats a l’ajuntament i a la fundació, predominen en els nous llocs de treball creats i participen activament a les assemblees locals.

Recentment, el municipi ha desenvolupat el projecte:

“Projecte de municipalització de terreny agrícola”

La iniciativa consisteix en la compra, any rere any, de terreny privat (concretament, un 2% del terme del municipi). En aquest sentit, s’ha creat un projecte de fons de terres en què s’estableix un acord avalat i tutoritzat per la fundació entre els propietaris i els productors locals interessats en el terreny. Amb la realització d’aquest projecte, les terres esdevindran un terreny per al cultiu i les pastures, així com un espai per a l’aprenentatge i d’autoaprovisionament d’energia.

Organitza: Ajuntament de Zerain, Grupo de Acción Cultural i Fundación Zerain Desagun. Projecte iniciat els anys 70 i activat el 2000.

Col·laboren: EHNE Bizkaia (Sindicat agrari Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna), Euskal Herriko Laborantza Ganbara (entitat en defensa del sistema agrícola basc), ADR de la comarca (Asociación para el Desarrollo Rural), Biolur (“Proyecto Ekolapiko”), Ajuntament de Mutiloa i Fraisoro (escola agrària), entre d’altres.

Trets diferencials: Foment de la municipalització del terreny local mitjançant el cultiu d’horts.

28. “Parque Agroecológico Soto del Grillo” de Rivas a la Comunitat Autònoma de Madrid

La iniciativa s'inclou al manual **“Sembrando Alternativas. Un pequeño manual práctico para la dinamización local agroecológica”** (López; Tendero; Ecologistas en Acción i Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya, 2013).

El “Parque Agroecológico Soto del Grillo”, ubicat al “Parque Regional del Suereste” (declarat “Zona de Especial Protección para las Aves - Red Natura 2000”), és un projecte municipal consistent en el cultiu d'un banc de terres. L'espai, amb un total de 45 ha del mateix parc, **neix amb l'objectiu de crear l'anomenat “empleo verde” tot posant en valor el sector primari del territori.**

Així, pretén promoure l'agricultura, fomentar l'activitat econòmica competent, preservar els recursos paisatgístics i naturals, i sensibilitzar i fer accessibles els productes de proximitat i de temporada a la societat civil, a través de circuits de comercialització curts.

El projecte compta amb la participació de cooperatives, associacions i empreses socials que lloguen els terrenys durant un any prorrogable. Aquests cultiven la terra amb productes agroecològics i contribueixen a la creació de nous llocs de treball. D'aquesta manera, més de 10 organismes treballen amb diversos projectes dels quals destaquen, a tall d'exemple:

“La Huerta de la Fundación Juan XXIII”, que compta amb un equip de 8 persones que treballen per cultivar-ne el terreny. El col·lectiu, amb discapacitat intel·lectual, a part de cultivar els productes organitza jornades (dedicades a les empreses, escoles,...) per donar a conèixer el seu projecte i disposen d'un blog per a notícies. A més, comercialitzen els seus productes mitjançant el seu portal web (www.lahuertadelafundacion.org) en què l'usuari pot efectuar la tria i el pagament d'una compra i indicar un dels 5 punts de recollida a la ciutat de Madrid que li interessi.

“La Huerta de Leo” és una cooperativa familiar que té un terreny de 2 ha al “Parque Agroecológico Soto del Grillo”. L'empresa, amb el domini web www.lahuertadeleo.com,

organitza activitats a la mateixa parcel·la (degustacions, tallers d'agroecologia, projectes de consultoria ambiental i assessorament als joves interessats,...), i ven els seus productes tant al mateix hort com en diversos mercats, i ofereix un servei de transport a les seves zones de repartiment de producte.

“Semillando Sotillo” (www.tiendaecologicaenmadrid.com) és una cooperativa nascuda fa 5 anys al parc i disposa d'un punt de venda ecològic a la ciutat de Madrid, així com d'un servei de transport dels seus productes que reparteix a Madrid i a Rivas-Vaciamadrid. A més, fomenta la creació de grups de consum a la seva pàgina web i també disposa d'un blog propi, alhora que realitza activitats de visita al seu terreny.

La iniciativa del parc compta amb el “**Mercado Agroecológico de Rivas-VaciaMadrid**”, on participen tant productors del mateix parc com d'altres de la regió que posen a la venda els seus productes.

Finalment, des del “Parque Agroecológico Soto del Grillo” s'ha creat **la marca pròpia “Producto Fresco del Parque Agroecológico Soto del Grillo”** per posar-ne en valor i promoure els productes.

Organitza: Ajuntament de Rivas.

Col·labora: Les diverses cooperatives, associacions i organitzacions.

Trets diferencials: Projecte pioner a tota la Comunitat Autònoma de Madrid per al foment de l'agricultura ecològica, creació de llocs de treball i consum d'aliments saludables que, a més, comercialitza els productes a la ciutat de Madrid.

3.3.4. Alternatives de distribució i comercialització digital

Si bé són poques les iniciatives trobades en relació a alternatives de distribució i comercialització digital, queda ben palès que aquestes tecnologies poden jugar un paper important en el futur de les polítiques públiques alimentàries.

Tot i que, a data d'avui, són mínimes les iniciatives públiques en què es fan servir les **màquines expenedores per a la venda de producte ecològic i de proximitat**, es comencen a detectar alguns casos d'institucions educatives i hospitalàries que aposten per aquest tipus de pràctica. El mateix passa amb un elevat nombre de municipis que ja fa uns anys que utilitzen les màquines expenedores per introduir la venda i el consum de productes de comerç just. Sembla, doncs, raonable que en un futur proper aquestes iniciatives puguin començar a proliferar, com ja passa en altres indrets del món.

I si les **tecnologies de vending** poden tenir un recorregut destacable en un futur pròxim, no menys important són les iniciatives que poden sorgir a través de l'ús de la tecnologia mòbil per tal que el sistema públic l'utilitzi per impulsar els productes ecològics i de proximitat.

A continuació es presenten les intervencions públiques que s'han considerat més rellevants:

29. “Introducció de productes alimentaris de proximitat, ecològics i de comerç just en màquines de vending en organismes públics”

Una de les iniciatives que, darrerament, han posat en valor algunes administracions públiques és la introducció, en diferents organismes i administracions de gestió pública, de **màquines de vending amb productes alimentaris de proximitat, productes ecològics i de comerç just**.

Si bé és cert que des de ja fa uns anys algunes administracions van començar aquesta pràctica amb la introducció de productes de comerç just, i molt especialment de cafè,

darrerament han sorgit algunes iniciatives on els productes de proximitat i ecològics han pres el relleu dels productes de comerç just. Algunes de les iniciatives més destacades i que comprenen diferents centres de gestió pública són:

- ✓ Una iniciativa destacada pel que fa al món de les màquines expenedores o de vending és la que ha impulsat l'Hospital Universitari de Cruces de Bizkaia. Aquesta iniciativa consisteix en la presència a l'hospital de màquines expenedores que venen productes saludables. Al costat d'aquestes, a més, s'hi troben fullets informatius amb consells per a una alimentació més sana que tenen com a finalitat el foment d'hàbits de vida més saludables. La pràctica ha estat impulsada pel moviment associatiu Innobasque (Movimiento Gosasun) i el mateix Hospital Universitari de Cruces l'any 2015.
- ✓ El govern de l'estat de Nova York va dissenyar un pla pilot de màquines expenedores o de vending per a productes de proximitat que tenia per objectiu l'increment dels ingressos dels agricultors, així com la utilització d'aquesta tecnologia de venda com a eina de publicitat i sensibilització de la ciutadania en relació a la importància de consumir producte fresc i de proximitat.
- ✓ Finalment, també són moltes les iniciatives d'ens locals, universitats, centres hospitalaris,... que en els seus contractes de serveis de màquines expenedores incentiven la introducció de productes de comerç just.

Trets diferencials: Canals de comercialització alternatius. Plataforma per a la sensibilització sobre el consum responsable i de productes de proximitat.

30. Aplicació mòbil del comerç de Vitòria-Gasteiz “Callejero para un consumo consciente y responsable”

El “***Callejero para un consumo consciente y responsable de Vitoria-Gasteiz***” és una guia que **pretén identificar i donar a conèixer els productes locals i ecològics del municipi a través dels seus comerços.**

Es tracta d'una actuació promoguda per un consorci de cooperació internacional que es diu “Consume con sentido” (Zentzus Konsumitu) i que aglutina diferents ONG de Vitòria (www.consumoresponsable.info). El projecte està finançat pel Servei de Cooperació de l'Ajuntament de Vitòria-Gasteiz.

Aquesta guia es pot trobar en forma d'aplicació mòbil, a través de la qual s'identifiquen els petits comerços dels diferents barris de Vitòria on es venen productes locals i ecològics, així com de comerç just, productes reciclats i de segona mà. És destacable el fet que en l'aplicació no hi figuren ni supermercats ni grans cadenes comercials. La guia es pot descarregar a Google Play i està disponible per a Android.

També cal destacar que l'aplicació permet identificar la ubicació exacta de cada comerç a través de Google Maps. Finalment, la guia també està disponible en format paper i de petit llibret de butxaca amb la idea d'arribar a col·lectius que no fan ús de les eines digitals.

Organitza: Consorci de cooperació internacional Zentzus Konsumitu, i finançat pel Servei de Cooperació de l'Ajuntament de Vitòria-Gasteiz.

Trets diferencials: Ús de la tecnologia mòbil com a canal de comunicació i difusió del comerç urbà i dels establiments que venen productes de proximitat i ecològics.

3.3.5. Promoció del territori i sensibilització de la ciutadania

Aquest apartat fa referència a totes aquelles iniciatives vinculades a la promoció dels productes de proximitat i ecològics.

La **certificació de productes i la creació de marques** és una de les iniciatives que predominen en aquesta categoria.

A més, també en destaquen aquelles **campanyes que contribueixen a sensibilitzar i educar** la ciutadania sobre la importància dels productes ecològics i del territori.

Les pràctiques que conformen aquest àmbit són:

31. Certificació del producte local “M Producto Certificado” a Madrid

“M Producto Certificado” és la marca que certifica els aliments produïts a la Comunitat Autònoma de Madrid, amb l'objectiu de **garantir l'origen i la qualitat dels seus productes agroalimentaris**. S'ha impulsat l'any 2015 i ja té 440 productors adherits.

Els aliments certificats amb la marca “M Producto Certificado” són productes acreditats per la seva excel·lència i procedència, i són també de proximitat, segurs i de qualitat diferenciada.

La certificació és una campanya “paraigües”, ja que diferents mercats i fires de la Comunitat Autònoma de Madrid aprofiten la tirada que té aquesta certificació per exposar productes que l'hagin obtingut.

Organitza: Comunitat Autònoma de Madrid des del 2015.

Trets diferencials: La certificació del producte local (en aquest cas autonòmic) és una pràctica cada vegada més estesa, i ajuda a promocionar de manera molt efectiva la producció alimentària pròpia, a la vegada que permet que els consumidors identifiquin ràpidament l'origen dels productes en la seva acció de compra habitual al comerç.

32. Certificació del producte local “Sabor a Málaga” de Màlaga

La Marca “Sabor a Málaga”, que es va implantar el 2011, busca **unificar amb una imatge global els aliments de més qualitat de la província**. Així, l'objectiu és identificar els productes malaguenys dels establiments de distribució, restauració i allotjament, tant de la província de Màlaga com de fora d'aquesta. La certificació busca, també, conscienciar els malaguenys de la necessitat de consumir productes locals.

La marca es va crear després d'un intens treball conjunt amb tots els agents implicats (productors agropecuaris, pesqueres, sector agroalimentari i gastronòmic) en unes meses de treball que van reunir fins a 400 empreses i productors.

D'aquesta manera, mitjançant la marca “Sabor a Málaga” es vol contribuir a impulsar la comercialització dels productes que la conformen, tot posant en valor el sector agroalimentari provincial, la seva contribució a la dinamització de l'economia local i la creació d'ocupació en el sector agropecuari i agroalimentari.

Organitza: Diputació de Màlaga.

Trets diferencials: El treball conjunt dels agents implicats per posar en valor els productes locals és una clau d'èxit per posicionar la marca entre els consumidors a través del sector comercial i de la restauració.

33. Certificació del “Producto ecológico de la Comunidad Valenciana”

La certificació de “Producto Ecológico de la Comunidad Valenciana” és un distintiu que pot ser sol·licitat pels operadors de la Comunitat Valenciana que participin en qualsevol etapa, des de la producció primària d’un producte ecològic fins al seu emmagatzematge, transformació, transport, venda i subministrament al consumidor final, etiquetatge, publicitat, importació...

És atorgada pel Comitè d’Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV).

Organitza: Govern de la Comunitat Autònoma de València.

Trets diferencials: El fet que la certificació la pugui obtenir no només el productor, sinó també el distribuïdor i el comercial, aporta una diferència respecte a la resta de marques de certificació.

34. Certificació del producte “Fresc” al Parc Agrari del Baix Llobregat

El projecte del Parc Agrari del Baix Llobregat té com a objectiu gestionar i preservar les planes agrícoles de la Vall Baixa i el Delta del Llobregat. A través del projecte s’ha creat la **marca “Fresc”, que distingeix els productes frescos i de qualitat** que es cultiven al mateix parc agrari.

El segell distintiu “Fresc” serveix com a marca promocional de qualitat als pagesos que tenen el compromís establert amb la Carta del Producte Fresc. Així, s’han realitzat campanyes de promoció com “Arriba el temps de...”, “Els sabors de l’horta” i “El pota blava a la carta”.

Organitza: Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat (Diputació de Barcelona, Generalitat de Catalunya, Consell Comarcal del Baix Llobregat, Unió de

Pagesos i els 14 municipis inclosos dins de l'àmbit del Parc).

Col·labora: Xarxa de Productes de la Terra (Servei de Dinamització del Teixit Productiu Local de la Diputació de Barcelona).

Trets diferencials: La proximitat a Barcelona és un dels aspectes interessants de la iniciativa, ja que la producció alimentària del Parc Agrari del Baix Llobregat entronca amb la filosofia del Km 0.

35. Campanya de sensibilització per al consum responsable “Somos lo que comemos” a València

Aquesta campanya té com a objectiu el **foment del consum conscient i responsable a la Comunitat Autònoma de València** (Curs 2014/2015). El Centro de Estudios Rural y de Agricultura Internacional (CERAI) pretén dinamitzar, conscienciar i implicar la ciutadania i la comunitat educativa en la millora de la situació social de les poblacions camperoles i en el desenvolupament i implementació de models de consum responsables i conscients basats en la sobirania alimentària.

“Somos lo que comemos” pretén donar una resposta que aconsegueixi establir-se com una alternativa possible a les injustícies alimentàries que afecten gran part del planeta. La campanya treballa per a la realització d'activitats de sensibilització com les jornades, les accions informatives i les activitats (dirigides a docents i AMPA) i la implantació d'un web 2.0 per a la dinamització dels mercats locals que permeti als consumidors, distribuïdors i productors relacionar-se de forma directa, informar-se sobre les eines per a un consum més just i compartir bones pràctiques de producció i consum.

La comunitat educativa (pares, mares i docents) juga un paper fonamental en l'educació del consum alimentari dels nens, que poden esdevenir futurs promotors d'un estil de vida vinculat al consum responsable.

Per això, part de les activitats estan especialment adreçades a les comunitats educatives (AMPA i docents): realització dels tallers "Som el que mengem", destinats a personal docent i a les associacions de mares i pares, i, desenvolupament d'eines pedagògiques com, a tall d'exemple, l'anomenada "Jo consumeixo amb consciència, sembro esperança", destinada als centres de primària i secundària de la Comunitat Valenciana.

Organitza: Centro de Estudios Rural y de Agricultura Internacional (CERAI) des del 2104.

Col·labora: Govern de la Comunitat Autònoma de València.

Trets diferencials: Tot i no ser una iniciativa pública (amb col·laboració de la Generalitat Valenciana), val la pena destacar-la com a iniciativa pionera al País Valencià, i que pot tenir un recorregut interessant de promoció del producte local.

36. Sensibilització i promoció de l'alimentació local "Programa Voz Natura" a Galícia

El programa d'educació mediambiental "Voz Natura" està impulsat des del 1997 per la Fundación Santiago Rey Fernández-Latorre, fundació del Diari "La Voz de Galicia". El seu objectiu és **implicar la comunitat escolar gallega en la recuperació i la defensa del seu hàbitat natural més proper.**

En aquest context, cada curs escolar es programen accions per sensibilitzar els alumnes dels col·legis, però també les seves famílies, sobre la riquesa natural de Galícia. Algunes de les actuacions consisteixen, entre moltes altres, en activitats d'intervenció ambiental, de conscienciació, de recuperació d'espais degradats i de neteja d'ecosistemes.

Una de les singularitats del programa, i que li donen un distintiu de qualitat envers altres iniciatives que es puguin fer en el mateix àmbit, és la presència i implicació d'un

comitè científic. L'òrgan, format per persones destacades en l'àmbit de l'educació, la ciència i la comunicació, rep les propostes d'accions que porten a terme els diversos centres escolars cada curs, a la vegada que és l'encarregat de determinar-ne el grau d'interès i adaptació als objectius del programa. Així mateix, el comitè també proposa el finançament econòmic que cada projecte necessita per a la seva realització.

La iniciativa ha rebut diversos guardons com el Premi Europeu de Medi Ambient 2008, en la categoria de Comunicació pel Desenvolupament Sostenible, i compta amb la Bandera Europea del Medi Ambient. Cal assenyalar que, per a aquest curs 2015-2016, participen en la campanya un total de 59.000 estudiants.

Organitza: Fundación Santiago Rey Fernández-Latorre (fundació del diari "La Voz de Galicia" que agrupa empreses de comunicació).

Col·laboren: Diputació de La Coruña, la Xunta, El Corte Inglés i la Fundació Alcoa, entre d'altres.

Trets diferencials: El projecte és una referència a tot el territori gallec, i dona eines a les escoles per promoure el consum d'aliments de producció local i ecològica, a més de conscienciar sobre aspectes diversos de biodiversitat i sostenibilitat. L'impuls des d'una fundació d'un mitjà de comunicació ajuda a donar molta rellevància pública tant al projecte com als seus objectius.

37. "Setmana BIO" de Catalunya

La "Setmana Bio" és una iniciativa de la Generalitat de Catalunya per promocionar els productes ecològics entre la ciutadania.

Així mateix, sota el paraigües d'una marca comuna ("Setmana BIO") **s'agrupen totes aquelles accions que, tant entitats com productors o persones individuals porten a terme amb l'objectiu de promocionar i donar a conèixer el sistema de producció i l'alimentació ecològiques de Catalunya.**

Les persones o entitats promotores tenen el dret d'utilitzar el nom i la identificació "Setmana Bio" en tots els seus documents i activitats, alhora que poden gaudir de la promoció conjunta tant a les xarxes socials com a la pàgina web oficial de l'esdeveniment (pae.gencat.cat) o als corresponents programes comarcals.

En aquest sentit, es programen múltiples activitats arreu del país durant els dies que dura la campanya, i que han d'ajustar-se a les següents categories: jornades de sensibilització, formació, promoció i exposició sobre la producció BIO, xerrades divulgatives, tast de productes ecològics, activitats infantils, mercat de productes ecològics i projecció de documentals especialitzats.

Pel que fa a les condicions de participació, es basen en tres punts: implicació en l'ús de productes ecològics certificats, participació d'operadors ecològics certificats, i, finalment, la promoció adequada de l'activitat. Per tal de poder formar part de l'esdeveniment, les persones o entitats interessades han de fer la sol·licitud contactant amb la persona dinamitzadora de la producció ecològica corresponent a la seva comarca.

És destacable esmentar que, en l'edició del 2015, es van realitzar més de 170 activitats repartides per tot el territori català.

Organitza: Generalitat de Catalunya i DG de Producció Agroalimentària Ecològica des del 2013.

Trets diferencials: La iniciativa no es centralitza en una sola localitat, sinó que es poden programar accions i activitats a qualsevol punt del territori. Només cal que una administració o entitat faci la sol·licitud.

38. “Central de compres de productes de l'hort i de proximitat” del Consell Comarcal del Maresme

El projecte és una prova pilot que ha iniciat el 2015 el Consell Comarcal del Maresme, i que té per objectiu **potenciar el sector primari de la comarca i introduir els aliments produïts en aquestes explotacions agràries, concretament als menjadors dels centres escolars del Maresme**. Sorgeix a través de la realització d'un estudi de viabilitat promogut per la Xarxa de Productes de la Terra del Maresme, elaborat per l'Associació Menjadors Ecològics, en què s'estableixen les pautes a seguir per al bon desenvolupament del projecte.

La central rep els productes de 15 explotacions agràries que compleixen els criteris de proximitat, ecològics i de temporada. Les bases del seu funcionament han estat pactades pels pagesos, les 6 empreses gestores dels menjadors escolars i l'Associació de Menjadors Ecològics, que és l'entitat encarregada de la gestió amb el Mercat i les escoles participants del projecte.

La prova pilot posa en valor el contacte entre els productors i els consumidors, i procura treballar i fomentar aspectes com la responsabilitat compartida, el compromís i el coneixement mutu.

En aquest sentit, i fruit de l'empenta del projecte, aquest curs 2015-2016 es treballarà amb un total d'11 escoles –4 bressol i 7 de primària– servint més de 1.000 menús diaris. Amb tot, el projecte pretén arribar a més organismes del sector de la restauració, les agrobotigues, els mercats, etc.

Organitza: Consell Comarcal del Maresme des del 2015.

Col·labora: Xarxa de Productes de la Terra del Maresme (Servei de Dinamització del Teixit Productiu Local de la Diputació de Barcelona).

Trets diferencials: Punt de relació entre productors i consumidors de la comarca, especialment els centres escolars.

3.3.6. Altres polítiques públiques

Tal com s'ha indicat amb anterioritat, la darrera de les categories proposades fa referència a **diferents polítiques i programes públics que promouen el consum responsable de productes alimentaris.**

En aquest apartat, doncs, es presenten tot un seguit de diferents programes i actuacions que l'equip de treball hem considerat rellevant destacar en aquest darrer apartat.

Tot seguit, es descriuen pràctiques que fan referència a grans projectes europeus, en alguns dels quals Barcelona ja hi és present; programes globals de ciutats que aposten per la sobirania alimentària i el desenvolupament agroalimentari, com és el cas de Vitòria; projectes de cooperació internacional com el de la ciutat de Bilbao en col·laboració amb el Perú; així com d'altres programes de diferents àmbits públics que hem considerat rellevants.

39. Projecte “Cluster del sector agroalimentario GuztiONA” de Donostia

El “Cluster GuztiONA”, es tracta d'un projecte que es basa en la col·laboració i en que hi participen més de 130 agents del sector. Aquest, pretén promoure sinèrgies entre els diversos sectors del territori, tant d'àmbit públic com privat (gastronomia, comerç, turisme,...), l'impuls de nous projectes i l'enfortiment de la competitivitat de les empreses.

Els principals objectius del clúster descansen en:

- ✓ Fomentar el desenvolupament econòmic sostenible del sector agroalimentari.
- ✓ Promoure una major riquesa i creació de llocs de treball a la ciutat de Donostia
- ✓ Impulsar un sistema alimentari més saludable.

Aquesta iniciativa, que ja es porta a terme en municipis com Londres, Manchester o Detroit, treballa en el desenvolupament de projectes com la creació de mercats

d'alimentació als carrers, la realització de menús turístics de producte local, les degustacions dels productes locals de Donostia,...

Per altra banda, també es proposen fórmules de distribució pròpia a través de la venda online o vending, el suport a l'emprenedoria agroalimentària, activitats de sensibilització i informació i el reconeixement del producte local.

El clúster forma part del marc de la estratègia "Smart Strategy Specialization" (3S), de l'estratègia "Europa 2020" impulsat per la Comissió Europea.

Organitza: Fomento de San Sebastián (Ajuntament de Donostia).

Trets diferencials: Foment participatiu entre els diferents agents que formen part de la comercialització agroalimentària.

40. "Proyecto Basaldea" per a l'impuls de l'agricultura ecològica local a Vitòria-Gasteiz

El "Proyecto Basaldea" consisteix en un conjunt d'actuacions per a l'impuls de l'agricultura ecològica local i la generació de treball i negocis, vinculat al sector de la producció i distribució del producte ecològic d'Àlaba.

Per al seu desenvolupament, és necessària la col·laboració de les tres administracions: el Govern del País Basc (autonòmica), la Diputació Foral d'Àlaba (provincial) i l'Ajuntament de Vitòria-Gasteiz (local). De la mateixa manera, no és menys important, la participació tant de la ciutadania com d'altres organitzacions i entitats del territori.

Els objectius generals del projecte són:

- ✓ Fomentar unitats de producció agrícoles per a emprenedors amb producte agrícola d'Àlaba.

- ✓ Crear un canal de distribució i comercialització de productes ecològics a través d'un centre de consolidació d'aquests productes així com rutes i serveis de subministrament i entrega dels productes.
- ✓ Mantenir el patrimoni paisatgístic agrari.

Pel que fa als objectiu específics:

- ✓ Fomentar el treball per als joves desocupats amb sensibilitat pel món rural i per a les persones en risc d'exclusió social.
- ✓ Constituir l'anomenat "semillero de tierras" que aculli les noves empreses del sector de la producció ecològica.
- ✓ Crear un canal curt de distribució.
- ✓ Fundar un centre de suport logístic i de distribució.
- ✓ Crear sinèrgies entre agricultors i ramaders, centres de formació i investigació, comerços, l'administració,...
- ✓ Sensibilitzar la població.
- ✓ Impulsar el producte ecològic local per part d'hotelers, restauradors, hospitals, escoles,...
- ✓ Establir un lloc de referència per l'adquisició de producte local ecològic.
- ✓ Promocionar i fomentar el consum del producte ecològic local.
- ✓ Reduir les emissions de CO2 del municipi.

Les diverses actuacions a desenvolupar, es desglossen en 4 fases diferenciades:

La primera fase (2012) inclou: la firma del conveni de col·laboració interinstitucional en que hi consten els agents participants i els acords; la formació mitjançant els programes de preparació del sòl i agricultura ecològica; l'elecció dels terrenys del "semillero de empresas"; l'organització de 4 grups de treball; el disseny d'instal·lacions comunes i les unitats productives mínimes; l'elaboració de l'avantprojecte d'obra a la parcel·la; la realització de la sembra; i, la sol·licitud de reg a la "Confederación Hidrográfica del Ebro" i els estudis corresponents.

La segona fase (2013) descansa en: l'actualització del marc col·laboratiu públic-privat; l'elaboració del projecte d'obres; la realització d'un nou programa formatiu d'ocupació en l'agricultura ecològica; la instauració d'un hort ecològic a la "Plaza de Abastos"; la

col·locació de tanques per a parcel·lar les finques; i l'elaboració dels borradors de reglament i normes de funcionament del "semillero" i el concurs per l'adjudicació de les parcel·les tot creant, mitjançant una empresa d'inserció laboral, un pla de treball i d'inserció.

En la tercera fase (2014-2015) hi figuren: les obres d'acondicionament de les parcel·les; la convocatòria del "semillero" per l'adjudicació dels terrenys a emprenedors; la convocatòria del concurs d'adjudicació de les parcel·les per al pla de treball i inserció; la diversa oferta de formació; el desenvolupament del projecte per a la creació d'una plataforma de distribució i consolidació dels productes ecològics; el desenvolupament del sistema d'assessorament a les figures emprenedores; les jornades de sensibilització; la campanya de sensibilització; i, l'elaboració del material informatiu i d'ensenyament.

La quarta fase (2015-2019) consisteix en l'anàlisi i el desenvolupament del procés mitjançant el trasllat dels productes del "semillero" al mercat així com la creació de nous programes per a l'educació de la ciutadania.

En aquest marc, doncs, l'ajuntament ha posat a disposició del "Proyecto Basaldea" un terreny municipal per a la crear-hi l'agroincubadora Basaldea. Pel que fa als horts, disposen d'un total de 6 parcel·les municipals (19,00 ha per al cultiu). A més, juntament amb la "Fundación Hazi", han organitzat cursos per formar a la ciutadania interessada en els productes ecològics.

Organitza: Ajuntament de Vitòria-Gasteiz des del 2012.

Col·laboren: Diputació Foral d'Àlaba, HAZI, ENEEK (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi) i Asociación de Comerciantes de la Plaza de Abastos.

Trets diferencials: Creació de sinergies entre els diferents agents de la cadena agroalimentària. Foment i creació de noves iniciatives locals.

41. Projecte “Ekoizpen Urduna” per a la dinamització local agroecològica d’Urduna (País Basc)

El projecte “Ekoizpen Urduna” és una iniciativa de dinamització local agroecològica que figura al manual **“Sembrando Alternativas. Un pequeño manual práctico para la dinamización local agroecológica”** (López; Tendero; Ecologistas en Acción i Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya, 2013).

El projecte, va començar a iniciar els seus passos quan el municipi d’Urduna, el 2006, va crear el servei d’assessorament “Ekoizpen Urduna”. En aquest, s’hi van projectar diverses línies de treball (formació, sensibilització, mercat local i dinamització) per a donar suport als processos de transició agroecològica del municipi i la comarca.

Més endavant, es va crear el “Grupo de a Hierba”, centrat, sobretot, en treballar la investigació participativa. En aquell moment, els ramaders es van involucrar en un procés participatiu tractant temes com la millora de la rendibilitat de la producció i la millora de la comercialització dels seus productes.

A més, es va constituir “Orduñako Zaporeak”, una entitat d’unió entre els elaboradors i productors i que actuava com a peça dinamitzadora. En aquest sentit, el poble va començar a recuperar alguna fira de venda de productes així com va participar en d’altres tot mostrant els seus productes.

“Ekoizpen Urduna”, al llarg d’aquests anys, ha treballat amb més entitats com, per exemple, “VSF Justicia Alimentaria Global”, que han tingut un paper molt rellevant pel fet de contribuir a apropar la sobirania alimentària a la resta de la població.

Fruit del treball i la cooperació, es va aconseguir crear un sistema alimentari local (Aprovat en una declaració del municipi), que va situar a Urduna com a un municipi compromès amb la sobirania alimentària i amb la defensa de la biodiversitat.

En aquell punt, va ser quan es va iniciar el projecte “Residencia de Ancianos/as Municipal”, incloent fins a 50 persones, i que es va portar a terme per primera vegada el 2015. El projecte, separava la gestió de la cuina (A càrrec d’una empresa de càtering), de la compra de productes, amb l’objectiu de treballar pels menjadors

escolars del municipi, residències, escoles i centres de dia. Així, es van elaborar uns plecs de condicions per a la licitació de productes i es van ofertar uns lots tot seguint els criteris de compra pública verda, productes frescos, ecològics, de proximitat i qüestions socials.

Cal mencionar la realització del **“Manifiesto a favor de un nuevo decreto de comedores escolares vascos”**, que pren com a referència la creació de la cuina municipal del projecte “Ekoizpen Urduna”. Aquest, està a favor dels menjadors escolars amb criteris de consum i producció responsables, consum d'aliments ecològics, de temporada i locals del País Basc. Recolzen la iniciativa EHIGE (Confederación de madres y padres de Euskal Herria), EKA-OCUV (Organización de Consumidores y Usuarios Vasca), el sindicat agrari ENHE Bizkaia (Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna), diversos ajuntaments del País Basc, entre d'altres organitzacions, així com recull més de 500 firmes personals.

Organitzen: Grupo de la Hierba, Orduñako Zaporeak i Ajuntament d'Orduña (servei dinamització Ekoizpen).

Trets diferencials: Creació d'un sistema alimentari local.

42. Projecte “Empleo verde y alimentos eco-kilómetro 0”

La xarxa TERRAE està desenvolupant el projecte *“Economía circular TERRAE: Empleo Verde y alimentos eco-kilómetro cero”* en el marc del “Programa Empleaverde”. La iniciativa va ser posada en marxa per la “Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente” dins del “Programa Operativo Adaptabilidad y Empleo 2007-2013” cofinançat amb els Fons Socials Europeus.

El projecte descansa en la idea que **l'economia circular té com a principi bàsic el considerar que “els residus també són menjar”**, que sempre es poden reciclar o

reutilitzar, i que l'energia ha de generar-se a través de fonts renovables.

Així mateix, l'art de cuinar els residus és sobre el que tracta aquest projecte de formació que reuneix a petits comerços, restaurants i agricultors de zones rurals. En el camp, els residus cuinats s'utilitzen per a alimentar a la terra, i tancar el cicle per a que aquesta, al mateix temps, ens alimenti als ciutadans.

Els biorresidus de km 0 ens donen garanties de salut perquè permeten redissenyar un ecosistema social eficient en la circulació dels aliments. L'agricompostatge és un dels models més eficients i accessibles per a zones rurals. Es tracta, per tant, que restaurants i comerços aportin la matèria primera, i que els agricultors locals tanquin el cicle orgànic generant compostatge per a abonar els seus camps, que es proveiran de nous productes.

Aquesta iniciativa, doncs, pretén que restaurants i comerços s'uneixin a marques internacionals com "Slow Food", consumint productes locals i agroecològics suministrats per agricultors locals.

Organitza: Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente dins del Programa Operativo Adaptabilidad y Empleo 2007-2013 cofinançat amb els Fons Socials Europeus.

Trets diferencials: Implicació dels diferents agents agroalimentaris amb especial incidència en el comerç i els restaurants.

43. Projecte “Bertatik Bertara” per a la promoció de productes locals a la zona d’Urola Garaia (País Basc)

Bertatik Bertara és un projecte creat per una agència de Desenvolupament local que es diu UGGASA i que engloba els diferents municipis de la zona de “Urola Garaia” (www.bertatikbertara.eus).

Es tracta d’un projecte que **pretén posar en valor els productes locals alimentaris i que es poden trobar en el territori i en els seus diferents “caseríos”**.

El projecte no només promou el desenvolupament d’aquests petits productors, sinó que, al mateix temps, també té en compte el comerç. En aquest sentit, en el projecte hi participen una sèrie de comerços dels municipis que de la zona, i en els que es pot trobar part d’aquests productes locals.

Per tal de promoure i facilitar la compra d’aquests productes en els comerços del municipis, els propis establiments disposen d’una identificació, a l’exterior de l’establiment, així com en l’interior, i on s’identifiquen els productes alimentaris de que disposen.

Un dels principals objectius d’aquest projecte, per tant, és la vinculació entre els diferents agents que participen en la cadena de comercialització (Productors, comerços i consumidors); prova d’això n’és el procés participatiu que han establert per tal de fer partícips als diferents agents implicats en el projecte.

Organitza: Agència pública per al desenvolupament local (UGGASA) que engloba diferents municipis.

Trets diferencials: Procés de participació i consens entre els difeents agents agroalimentaris. Participació del comerç dels municipis en la venda dels productes locals de la zona.

44. Projecte “Diez planteamientos de cultura alimentaria para el buen gobierno de Andalucía” i “Moción institucional de la Diputación Provincial de Málaga”

Tal i com indica la seva web (www.cartamalacitana.org), la “Carta Malacitana” és una associació malaguenya de caràcter cívic-cultural, independent i sense ànim de lucre, que inspira les seves actuacions en el principi de corresponsabilitat de la ciutadania en qüestions públiques alimentàries.

En aquest sentit, l'associació **treballa dins l'àmbit social de la província de Màlaga per a contribuir al desenvolupament d'una alimentació sana, justa i sostenible**, fonaments en la defensa i promoció de la cultura alimentària mediterrània.

Tal i com es pot veure a la seva pàgina web, l'entitat associativa disposa d'alguns documents així com d'algunes bones pràctiques que val la pena destacar:

- ✓ En primer lloc, el document “*Diez planteamientos de cultura alimentària para el buen gobierno de Andalucía*” i que tracta aspectes com la salut pública alimentària, el recolzament a les produccions locals, ecològiques i artesanes, el principi d'exemplaritat pública en aspectes agroalimentaris,...
- ✓ La mateixa web, destaca un segon document que és la “*Moción institucional de la Diputación Provincial de Málaga*”. Aquest document, firmat per la mateixa entitat, no és altre que una moció en referència a impulsar un pacte provincial per a preservar i difondre la cultura alimentària malaguenya.

Organitza: Associació malaguenya la Carta Malacitana.

Trets diferencials: Foment d'una alimentació justa, sana i sostenible.

45. Projecte “URBACT - Sustainable Food in Urban Communities” d'Ourense

El projecte URBACT es tracta d'un programa a nivell europeu d'intercanvi i aprenentatge per al foment d'un desenvolupament sostenible que permet treballar de manera conjunta amb d'altres països. L'objectiu d'aquest és ajudar les ciutats a crear solucions sostenibles i innovadores pel que fa a aspectes medi ambientals, socials i econòmics. Està finançat, entre d'altres, pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional (Unió Europea).

“**URBACT Sustainable Food in Urban Communities**” inclou 10 ciutats europees (Bèlgica, Regne Unit, Itàlia, Holanda, França, Suècia, Romania, Noruega, Grècia i Espanya) amb la intenció de créixer, proporcionar i gaudir del menjar més sostenible. Doncs, busquen solucions efectives i sostenibles per a promoure baixes emissions de carboni i treballar eficientment els recursos del sistemes alimentaris.

Pel que fa a Ourense, la ciutat espanyola que hi col·labora, s'ha creat un pla d'acció local “Come Ourense” que inclou accions com la “Caixa de Hortas” i “Feira de Productos Locais Come Oursene” (explicades anteriorment), “Certificación Come Ourense”, la campanya “Sabores de Ourense”, “Evento Local de Fin de Proyecto” (Fira) i el “Foro Come Ourense”.

Organitza: 10 ciutats europees des del 2012 fins al 2015.

Trets diferencials: Foment d'accions per a la promoció de productes sostenibles a través d'un programa europeu.

46. Projecte “Experiencia Piloto de Soberanía Alimentaria en Centros Escolares Sur-Norte (EPSA)” del País Basc i Perú

El projecte, desenvolupat entre 2009 i 2011, consistia en el **treball conjunt de centres educatius tant del País Basc com de Perú tot tractant la sobirania alimentària i les seves implicacions.**

El programa, primerament, es basava en una descripció del sistema agroalimentari dominant, en que s'explicava on es produïen els aliments que mengem diàriament, i, seguia amb els beneficis d'un tipus de producció i consum local i dels aliments de temporada.

Per a la seva realització es van portar a terme diverses activitats en els centres dels dos països dividits en dues fases.

La primera fase del projecte, va ser desenvolupada entre el 2009 i 2010 i hi van formar part un total de 3 centres escolars de Lambayeque (Perú) i 4 del País Basc.

Així, pel que fa als professors, el col·lectiu va realitzar una sessió formativa de sobirania alimentària així com va disposar d'un blog per al foment d'una bona comunicació entre els dos països.

Els alumnes, en canvi, van realitzar un total de 5 tallers tot treballant el concepte de sobirania alimentària i en que les conclusions es van compartir al blog. A més, una de les activitats va consistir a elaborar un calendari vinculat a la sobirania alimentària així com la creació d'una agenda escolar pel següent curs (recull d'experiències i treballs). A més, com a activitat final, van realitzar una excursió per a conèixer les produccions agrícoles.

La segona fase, en canvi, va ser portada a terme entre 2010 i 2011, i estava dirigida al professorat. En aquesta, pensada per a un mínim de 10 centres escolars, tant de Lambayeque com de Biscaia, va consistir en la realització d'una petita formació sobre les noves tecnologies aplicades a l'educació així com l'intercanvi i aliances entre la comunitat educativa dels dos països a través de l'ús d'eines pedagògiques innovadores.

Organitzen: Emaús Fundación Social, Emaús Lambayeque (Perú) i Compromiso por la Mujer (Perú) des del 2009.

Col·laboren: Govern del País Basc, Ajuntament de Bilbao, Ajuntament de Donostia i la Diputació Foral de Biscaia.

Trets diferencials: Prova a nivell internacional per a la implementació de la sobirania alimentària als centres educatius.

47. Projecte de “Desenvolupament Rural” a Aramaio (País Basc)

El municipi d'Aramaio, situat entre les comarques de Debagaraia i Gorbea (Comunitat Autònoma del País Basc), està realitzant des del 2008, però amb més empenta des del 2010, un projecte per al seu desenvolupament local amb l'objectiu d'aconseguir una sobirania tant alimentària com energètica.

Val a dir que la iniciativa apareix citada al manual **“Sembrando Alternativas. Un pequeño manual práctico para la dinamización local agroecológica”** (López; Tendero; Ecologistas en Acción i Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya, 2013).

El projecte va sorgir arrel de la “Asociación de Sidereros” d'Aramaio i el grup de recuperació de patrimoni cultural, en veure que des dels seus respectius àmbits, agricultura i cultura, podien realitzar projectes de desenvolupament locals. Aquests, amb la implicació i suport de l'ajuntament, van crear un pla de desenvolupament rural basat en la potenciació dels seus propis recursos alimentaris, culturals i energètics.

Al 2010, es va comptar amb la figura d'un dinamitzador i es van crear més grups locals així com la “Fundación Aramaio Baserri Barri”, una entitat que va actuar de xarxa participativa del municipi tot aglutinant els grups i potenciant-ne la unió amb uns criteris socials establerts. D'aquesta manera, l'ajuntament i tots els diversos grups amb

personalitat jurídica, van començar a participar en la mencionada fundació (3 representants de l'ajuntament, 3 grups socioculturals i 5 grups agraris fins al 2012) tot participant i organitzant projectes, també, amb l'escola local.

L'ajuntament, per la seva part, des dels seus inicis, hi ha col·laborat tècnica i políticament, a la vegada que ha proporcionat infraestructures i ajut a la fundació. A més, es va implicar en la creació d'un centre d'investigació i innovació (que el 2012 estava gairebé acabat), amb la intenció d'ubicar-hi locals per als grups i els seus projectes i activitats de formació.

Així, es tracta d'un projecte que compta amb una dinàmica de creació de grups que proposen projectes, en busquen fonts de finançament i els executen. D'entre els grups, es destaquen, una organització que treballa per al desenvolupament de productes d'Aramaio destinats al mercat local; un grup que se centra en la gestió forestal i la sobirania energètica tot aprofitant sosteniblement la biomassa local; i, un darrer que posa els seus esforços en recuperar el patrimoni cultural i la seva vinculació amb el turisme i oci sostenibles.

Organitza: Ajuntament d'Aramaio i els diversos grups locals a través de la Fundació Aramaioko Baserri Barri.

Trets diferencials: Desenvolupament del municipi que inclou els sectors alimentari, energètic i cultural locals.

4. Les polítiques públiques alimentàries en el marc de les ciutats espanyoles dins el Pacte de política urbana alimentària de Milà

Les ciutats més grans en nombre d'habitants a Espanya, tenen una actitud pro-activa davant l'alimentació de proximitat i ecològica. Val a dir que tot i que no tenen un programa general que inclogui totes les polítiques que es duen a terme en aquest àmbit, es fan **intervencions rellevants per tal de fomentar el consum d'aquest tipus de productes.**

A continuació, doncs, es presenta un breu resum de les polítiques públiques alimentàries que porten a terme les ciutats més importants d'Espanya, algunes de les quals, han firmat el Pacte de Política Urbana Alimentària de Milà. És el cas de Madrid, València, Saragossa, Màlaga, Còrdova i Bilbao.

Així mateix, en aquest mateix apartat, també s'hi ha considerat resumir les polítiques públiques alimentàries que es desenvolupen a Sevilla, així com d'altres indrets del territori nacional, que pel seu dinamisme, hem considerat importants destacar. És el cas del País Basc.

Madrid

Pel que fa a Madrid, i, en general, la Comunitat Autònoma de Madrid, la cerca que n'hem fet permet dir que és una ciutat que **contribueix a l'alimentació del producte de proximitat i ecològic.** De les pràctiques que es duen a terme, considerem com a rellevants dins l'alimentació de proximitat: la "Despensa de Madrid" que és un mercat itinerant per donar a conèixer els productes de la regió; "Madrid Productores" que és una fira mensual d'exposició de productes de la regió i ecològics; i "M Producto Certificado" que és la marca de garantia dels aliments de Madrid. Altres bones pràctiques de la ciutat de Madrid, focalitzades en els horts i la formació, són la "Red de Huertos Urbanos de Madrid" i els "Huertos Escolares Ecológicos de Madrid".

València

València és una ciutat que, en els últims anys, **també ha vist la necessitat de fer polítiques públiques per tal de promoure l'alimentació de proximitat i ecològica**. En aquest sentit, el 2010, s'ha creat una certificació dels productes ecològics de la Comunitat Valenciana. Pel que fa a campanyes promocionals i de sensibilització, la Comunitat Valenciana va iniciar el curs 2014/2015 una campanya pel foment del consum conscient i responsable anomenada "Somos lo que comemos".

Sevilla

Tot i que Sevilla no està entre les més de 110 ciutats que ha firmat el Urban Food Policy Pact, també **és una ciutat i una regió conscienciada amb els productes de proximitat i ecològics**. D'entre les diferents accions, des del 2012, la Universitat Pablo Olavide ha impulsat els horts ecològics autogestionats per la mateixa comunitat. A nivell regional, la Junta d'Andalusia, ha iniciat la campanya "Alimentos Ecológicos para el Consumo Social de Andalucía" que ara s'anomena "Ecoalimentación" enfocada al consum de productes ecològics.

Saragossa

Saragossa **podríem dir que és una de les ciutats més actives en el foment de productes ecològics i de proximitat**. L'Ajuntament de Saragossa compta un projecte de gran envergadura com és "The Life Km0 Huertas", finançat per la Comissió Europea (2014-2016) i "AGROS" (iniciat el 2012). Ambdós iniciatives, tot i que tenen un nombre important d'objectius, el principal és la recuperació de les hortes periurbanes de Saragossa tot fomentant l'agricultura ecològica. Aquests projectes tenen associades campanyes de sensibilització,

com “Consumo sano y cercano” i polítiques de formació com l’“Escuela Agrícola Verde Km0”, entre d’altres. A més, el curs 2010-2011 es va crear la “Red de Huertos Escolares Agroecológicos”.

Màlaga

Pel que fa Màlaga, **la ciutat en si fa vàries intervencions en aquest àmbit**, però la que hem trobat més rellevant és la campanya promocional, en aquest cas, feta per la Diputació de Màlaga, i anomenada “Sabor a Málaga”. La iniciativa busca promocionar els productes de proximitat a la ciutadania. També hem volgut posar especial èmfasi en la “Carta Malacitana”, una associació malaguenya sense ànim de lucre que treballa per al desenvolupament d’una alimentació sana, sostenible i justa dins l’àmbit social.

Còrdova

En referència a Còrdova, **es destaca una forta activitat i interès pel comerç just i la sobirania alimentària, sobretot procedent d’una institució pública com és la Universitat de Còrdova**. L’entitat col·labora amb d’altres organitzacions i empreses amb qui realitza molts projectes i iniciatives, dels que en destaquen: “el Kiosko de los Gallipatios” per a la inclusió de col·lectius a través de la realització d’esmorzars i venda de productes; la campanya “Compra productos locales en la tienda de tu barrio”, per a la promoció del comerç local; i, finalment, el “Convenio para la lucha contra la pobreza” que aposta per iniciatives de sobirania alimentària de Còrdova.

El cas concret del País Basc

Si bé és cert, que en data d'avui no ens consta que cap de les tres capitals basques hagi firmat l'esmentat pacte, és ben cert que ciutats com Bilbao, Donostia o Vitòria, **presenten diferents iniciatives vinculades a les polítiques públiques alimentàries que són de necessària menció.**

En aquest sentit, el mateix ajuntament de Donostia disposa d'un ens com "Fomento San Sebastián" que vetlla per al desenvolupament de tot un seguit de polítiques públiques, on el clúster Gestiona n'és la màxima expressió.

De forma similar, trobem Vitòria i el seu consistori, que a través del projecte Basaldea impulsen tot un seguit de mesures públiques per a promoure el sector agroalimentari de la ciutat.

I, finalment, **Bilbao** és una ciutat de la qual també hem extret algunes pràctiques interessants: el mercat "Gure Lurreko Merkatua", la celebració dels "Premis Km 0" i l'"Experiència Piloto de Soberanía Alimentaria en Centros Escolares Sur-Norte (EPSA)" amb centres escolars del Perú.

Al mateix temps, queda ben palès, que el mateix territori basc, fruit de les seves característiques agroalimentàries és, sens dubte, un dels focus més importants, i un dels espais on més potencials bones pràctiques hem trobat, tant pel que fa les cerques realitzades pel nostre equip de treball, com per la mateixa cerca d'estudis del sector, bona part dels quals utilitzen les polítiques basques com una de les referències de tot l'Estat espanyol.

5. Polítiques públiques alimentàries: conclusions i vinculació al comerç urbà

5.1. Principals conclusions en relació a les polítiques públiques alimentàries

Hem constatat que **la gran majoria d'administracions locals no disposen d'un pla específic per a l'impuls de polítiques públiques alimentàries que fomentin el producte local i ecològic.**

En general, les polítiques públiques més recurrents són les encaminades a acostar el producte al consumidor final, la majoria de vegades en format de **mercats i fires de productes locals o ecològics**. Aquesta mesura, més enllà de ser atractiva per al consumidor, sol generar pocs canvis en els seus hàbits de compra i consum. Això és degut al fet que, trobar puntualment aquests productes, no permet esdevenir-ne un consumidor habitual, ni en facilita la compra de forma quotidiana (Cosa que, molt probablement, hauria de ser un dels principals objectius).

Una altra línia de treball, a la qual s'han destinat molts esforços per part de les diferents administracions públiques, ha estat la de **promoure els productes agroalimentaris entre la població més jove**. Concretament, s'observa una gran quantitat d'iniciatives interessants al voltant dels horts ecològics, especialment, els escolars. Iniciatives que, al mateix temps, poden ser força efectives, sobretot, per conscienciar els consumidors del futur en relació a la importància que tenen els aliments produïts seguint mètodes tradicionals i de respecte amb el medi ambient.

Tanmateix, també tenen un objectiu a curt termini que algunes de les iniciatives estudiades han tingut en compte: l'impacte d'aquests horts en l'alimentació als **menjadors escolars**. Així, la majoria d'escoles que aposten per models educatius que tenen en compte el respecte al medi ambient amb la creació d'horts escolars, també aposten per la introducció d'aliments locals o ecològics

als menjadors escolars. D'aquesta manera, tot indica que s'aconsegueix un cercle virtuós que afecta tota la comunitat educativa i, de manera transversal, molts dels aspectes del dia a dia de les escoles, així com d'altres sectors productius, i el comerç no n'és una excepció.

Els **horts urbans** també són un element comú a la major part de ciutats grans de l'estat. Aquests horts, tenen diferents atractius: socials, educatius, per a població jubilada, per a persones amb discapacitats, per a col·lectius en risc d'exclusió, etc. Però tots ells tenen un objectiu comú: el conreu de productes locals (normalment ecològics) en espais on no es du a terme aquesta activitat, bé perquè estan en desús (terrenys agrícoles recuperats), o bé perquè l'espai, en origen, no està pensat per a aquesta funció.

Aquests horts, però, poques vegades serveixen per fer arribar el producte que s'hi conrea al consumidor final, més enllà d'alguna fira puntual. I estan pensats, sobretot, per a l'autoabastiment dels propis usuaris. En canvi, podrien tenir un gran potencial com a generadors d'ocupació i d'activitat econòmica lligada al territori i promoure, així, la creació de llocs de treball per col·lectius en especial risc d'exclusió (majors de 55 anys, aturats de llarga durada, persones amb discapacitats,...) a través dels propis horts urbans.

La creació de cooperatives d'autoocupació, on el producte alimentari conreat pugui abastir directament a menjadors escolars, d'hospitals o d'altres, pot ser una bona **mesura per generar ocupació, promoure el producte local així com la compra pública responsable**, a més de poder entrar en el circuit de comercialització a través del comerç local. D'aquesta manera, aquestes accions, ara aïllades, es convertarien en motors de canvi real. En la cerca de pràctiques interessants que s'ha realitzat, només s'ha trobat una experiència que vagi encaminada cap a aquest objectiu, a la Comunitat de Madrid. Però tot sembla indicar que és un dels camins de futur immediat a tenir molt en compte a les ciutats.

Per altra banda, un dels objectius parcialment assolits en la recerca ha estat trobar **normatives públiques que ajudessin a la promoció del producte de proximitat**, més enllà de les pròpies regulacions i certificacions del producte ecològic. Així, un aspecte que sembla que hauria de ser prioritari per a les administracions públiques en un futur proper, com és la regulació per **introduir els productes locals a la xarxa de subministrament de la pròpia administració**, s'ha constatat que és pràcticament inexistent. Això, sempre que donem per bo que una de les responsabilitats de l'administració ha de ser practicar amb l'exemple de les polítiques que vol promoure amb la ciutadania.

Val a dir, en aquest sentit, que si des de l'administració pública es regulés i s'incentivés la compra pública en els diferents espais de venda i consum de l'administració (restauració col·lectiva en escoles, hospitals, centres per a la gent gran, bars d'equipaments públics, serveis de càtering,...), aquest podria tenir un important impacte en la creació de nous llocs de treball i en la generació de la riquesa de les ciutats.

En aquest sentit, només algunes grans ciutats disposen de polítiques d'introducció d'aquests aliments, especialment ecològics, en sistemes automàtics de venda (màquines de vending) i en menjadors escolars. La resta d'espais de venda i consum, no estan regulats amb aquest objectiu.

Considerem que aquesta regulació és imprescindible si es vol introduir, de manera efectiva, el producte de proximitat en el dia a dia de la ciutadania.

Finalment, podem considerar algunes accions puntuals que es duen a terme des de les administracions públiques de promoció del producte local a través de **rutes i jornades gastronòmiques, guies de restaurants on es poden consumir**, etc. Amb tot, tenen una incidència baixa en la introducció d'aquests aliments en el consum habitual, però que, en canvi, serveixen per a promocionar el territori a través dels seus productes. És un aspecte molt més lligat al foment turístic (turisme gastronòmic i identitari) que no pas al comercial

i que, d'una manera o altra, caldria tenir en compte en la construcció d'una estratègia futura.

Així doncs, podem concloure que **les pràctiques identificades**, si bé donen pautes interessants d'intervencions públiques, **no constitueixen estratègies concretes encaminades a fer canvis destacables en l'aproximació del producte local al consumidor final** a través del comerç urbà.

Tot i així, cal destacar que ja hi ha importants ciutats, a nivell estatal, com **Donostia, Saragossa i Madrid** han fet passos molt interessants en polítiques públiques de sostenibilitat i de sobirania alimentària, i estan començant a caminar cap a aquest objectiu. Un objectiu que, sens dubte, s'impulsarà de manera decidida des de les diferents institucions europees i internacionals. Sense anar més lluny, a través del Pacte de polítiques públiques alimentàries **Milan Urban Food Policy Pact** i el Projecte **Food Smart Cities for Development**, dels qual forma part la ciutat de Barcelona.

Pel que fa a Barcelona, ja ha fet el primer pas amb la participació activa en la creació de les esmentades xarxes de municipis implicats en la sobirania alimentària, així com en l'impuls d'un consell agroalimentari de la ciutat.

Finalment, un darrer aspecte a tractar és la **gestió pública local que cal considerar en relació a les polítiques públiques necessàries**. En aquest sentit, cal constatar que bona part de les polítiques endegades fins al moment, han sorgit, en bona part, de diferents organitzacions i organismes socials del territori.

Aquest fet, implicarà, forçosament, **la necessitat d'establir espais de participació i interacció amb aquestes organitzacions així com amb la societat civil, i els diferents agents locals** que permetin a la ciutat disposar d'un full de ruta per promoure el producte alimentari de proximitat.

5.2. Comerç urbà i polítiques públiques alimentàries per al foment del producte de proximitat i ecològic

Es palesa que, bona part de les pràctiques identificades fins ara, no tenen una relació directa amb el comerç urbà. Dit d'una altra manera, en general, no són usuals les pràctiques públiques que tinguin una incidència directa sobre el comerç.

Com s'ha explicat anteriorment, a excepció de les intervencions públiques que promouen la venda directa de productes ecològics i de proximitat dels mercats i les fires, **la gran majoria de les iniciatives identificades no estan relacionades directament amb la promoció de polítiques públiques que afavoreixin la venda directa dels establiments comercials dedicats a l'alimentació.**

En general, bona part de les iniciatives identificades s'engloben, principalment, en altres àmbits públics vinculats a dimensionaments més horitzontals on el que es promou són polítiques públiques més enfocades a la preservació del territori, el foment d'hàbits més saludables, el consum de productes de proximitat i ecològics en centres públics i, en menor mesura, la intervenció en la compra pública i els criteris més sostenibles per a la seva contractació.

Ara bé, tot i que bona part de les pràctiques no tenen un efecte directe sobre el comerç de proximitat de la ciutat, el cert és que algunes bones iniciatives, ben treballades i amb consens per part dels agents econòmics i socials implicats, poden afavorir la creació d'un seguit de sinergies a través de:

- ✓ La creació de **noves oportunitats de negoci en el comerç alimentari** de Barcelona, de manera que els productes ecològics i de proximitat, siguin un nínxol de mercat amb una notòria capacitat de creixement futur.

- ✓ La creació de **noves iniciatives de comerç**, com poden ser cooperatives, comerços de proximitat, que podrien sorgir, entre d'altres, per la ferma aposta que generés l'administració en la compra pública.
- ✓ La creació de **més ocupació i generació de riquesa** en un sector, el comerç, que sempre ha actuat com una de les locomotores econòmiques de les ciutats.
- ✓ La captació de **nous targets de consumidors**, en especial dels més joves, fruit de les polítiques alimentàries, i que són un dels principals valedors que garanteixen el futur del comerç alimentari a les ciutats.
- ✓ La conversió dels establiments alimentaris de la ciutat en **un comerç més sostenible i més respectuós amb el medi ambient** capaç de generar un consum més responsable.
- ✓ La col·laboració amb **xarxes de producció, comercialització i consum** de productes locals que ja existeixen a la societat civil, buscant la **complicitat del comerç urbà**, que podria ser un punt de venda dels seus productes.
- ✓ **El retorn al vincle estret entre el sector comercial de les ciutats i el seu territori**, a través del contacte directe amb el productor.

5.3. Taula resum final: Possibles actuacions en l'àmbit del foment públic de productes de proximitat i ecològics i el seu encaix en el comerç urbà

A continuació, doncs, es presenta un quadre resum final sobre la relació que es pot establir entre les polítiques alimentàries impulsades des de l'àmbit públic i la incidència que aquestes poden tenir sobre el comerç en una ciutat:

Possibles actuacions públiques alimentàries	Dimensió	Incidència en el comerç	Benefici sobre el comerç urbà
Creació i realització de mercats setmanals i mercats itinerants que impulsin el producte de proximitat (*)	Comercialització	Alt	<p>Increment directe de la facturació dels establiments comercials.</p> <p>Conscienciació en relació a la compra de proximitat i responsable.</p> <p>Dinamització del teixit comercial de la ciutat i dels seus eixos comercials.</p> <p>Incentivació de la comercialització de cicle curt en els productes de proximitat alimentaris.</p>
Impuls de fires de venda de producte de proximitat i dels valors de compra i consum responsable	Comercialització	Alt	<p>Incentivació de la compra d'aquests productes en el mateix esdeveniment i, sobretot, en el comerç urbà.</p> <p>Conscienciació en relació a la compra de proximitat i responsable.</p> <p>Dinamització del teixit comercial de la ciutat i dels seus eixos comercials.</p> <p>Incentivació de la comercialització de cicle curt en els productes de proximitat alimentaris.</p> <p>Foment de creació de vincles i projectes de comerç urbà entre els diversos agents participants.</p>

<p>Actuacions de foment dels productes de proximitat en el canal de restauració</p>	<p>Comercialització</p>	<p>Alt</p>	<p>Foment del consum de productes de proximitat entre la ciutadania.</p> <p>Foment del consum i ús de productes de proximitat entre el sector de la restauració.</p> <p>Incentivació de la compra d'aquests productes en el comerç urbà.</p>
<p>Programes de millora de la visibilització i de la identificació d'establiments comercials que venen productes de proximitat</p>	<p>Comercialització</p>	<p>Alt</p>	<p>Diferenciació de l'oferta d'establiments comercials que es dediquen a la venda de productes de proximitat.</p> <p>Augment del valor dels establiments que adquireixen la identificació.</p> <p>Incentivació de la comercialització de cicle curt en els productes de proximitat alimentaris.</p>
<p>Subvencions i línies d'ajut als comerços que introdueixin productes de proximitat (subvencions, exempcions...)</p>	<p>Suport al teixit comercial i empenedoria</p>	<p>Alt</p>	<p>Professionalització i millora de la competitivitat del teixit comercial alimentari.</p> <p>Increment de l'oferta alimentària de venda de productes de proximitat i ecològics.</p> <p>Creació de nous establiments dedicats a la venda de productes alimentaris de proximitat.</p>

Foment del producte de proximitat en escoles bressol, d'educació primària, secundària i universitària	Compra pública i restauració col·lectiva social	Mig	<p>Creació de nous <i>targets</i> de consumidors més sensibilitzats en la compra i consum d'aquests productes.</p> <p>Increment del grau de coneixement per part del consumidor d'aquests tipus de productes.</p> <p>Foment de noves iniciatives empresarials pel que fa a la comercialització de productes de proximitat.</p>
Foment d'actuacions del producte de proximitat en centres geriàtrics i centres sanitaris	Compra pública i restauració col·lectiva social	Mig	<p>Foment del consum i la compra responsable entre aquests col·lectius.</p> <p>Sensibilització d'aquests segments de població en relació als productes de proximitat.</p>
Normativa i criteris de regulació de la compra pública alimentària (introducció de criteris per a la compra de producte de proximitat)	Compra pública	Mig	<p>Impuls del consum de productes de proximitat.</p> <p>Foment per a la creació de noves iniciatives comercials en l'àmbit de la venda de productes de proximitat.</p>
Impuls dels horts escolars	Protecció i gestió territorial	Mig	<p>Conscienciació de la ciutadania en relació al consum i la compra responsable i de productes de proximitat.</p>
Impuls dels horts urbans	Protecció i gestió territorial	Mig	<p>Incentivació de la comercialització de cycle curt en els productes de proximitat alimentaris.</p>

<p>Introducció de producte de proximitat en màquines expenedores de centres públics</p>	<p>Comercialització</p>	<p>Mig</p>	<p>Creació de noves iniciatives comercials que contribueixin a incrementar la introducció el producte de proximitat en organismes i centres públics.</p> <p>Increment del grau de coneixement, per part del consumidor, dels productes de proximitat.</p> <p>Diversificació dels canals de comercialització dels productes alimentaris de proximitat.</p>
<p>Ús de les aplicacions mòbils i les noves tecnologies per a la introducció i el foment de compra de productes de proximitat</p>	<p>Noves tecnologies</p>	<p>Mig</p>	<p>Adaptació de la comercialització als nous hàbits de compra dels consumidors.</p> <p>Increment del grau de coneixement del producte de proximitat per part del consumidor.</p> <p>Millora de l'accés a la informació en quan a facilitat, immediatesa i actualització.</p>
<p>Accions de promoció dels valors saludables alimentaris entre la societat civil</p>	<p>Formació</p>	<p>Alt</p>	<p>Sensibilització de la ciutadania en relació al consum i la compra responsable pel que fa als productes de proximitat alimentaris.</p>

Formació i sensibilització del circuit de comercialització (productors, distribuïdors, consumidors)

Formació

Alt

Millora de la capacitat competitiva del teixit comercial.

Millora de l'activitat comercial dels comerços que venen productes de proximitat.

Millora en la venda dels productes de proximitat tot transmetent-ne les seves característiques a la societat civil i augmentant el valor d'aquests.

(*) Quan parlem de producte de proximitat fem referència a aquesta tipologia de producte així com també als productes ecològics.

Font: Elaboració pròpia, desembre 2015.

ANNEX 1. ORGANISMES I MUNICIPIS ON HEM REALITZAT CERQUES DE POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES

Ajuntaments de les ciutats més grans d'Espanya

- Ajuntament de Madrid
- Ajuntament de València
- Ajuntament de Sevilla
- Ajuntament de Saragossa
- Ajuntament de Màlaga
- Ajuntament de Múrcia
- Ajuntament de Palma de Mallorca
- Ajuntament de Las Palmas de Gran Canaria
- Ajuntament de Bilbao
- Ajuntament d'Alacant
- Ajuntament de Còrdova
- Ajuntament de Valladolid
- Ajuntament de Vigo
- Ajuntament de Gijón
- Ajuntament de l'Hospitalet de Llobregat
- Ajuntament de La Coruña

Ajuntaments d'altres ciutats d'Espanya

- Ajuntament de Donostia-Sant Sebastià
- Ajuntament de Santander
- Ajuntament de Pamplona
- Ajuntament d'Almeria
- Ajuntament de Huelva
- Ajuntament de Dos Hermanas

- Ajuntament de Torrejón de Ardoz
- Ajuntament de Parla
- Ajuntament de Mataró
- Ajuntament de Cadis
- Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
- Ajuntament d'Algesires
- Ajuntament de Jaén
- Ajuntament d'Alcobendas
- Ajuntament d'Ourense
- Ajuntament de Reus
- Ajuntament de Torrevieja
- Ajuntament de Telde
- Ajuntament de Baracaldo
- Ajuntament de Lugo
- Ajuntament de Girona
- Ajuntament de San Fernando
- Ajuntament de Santiago de Compostel·la
- Ajuntament de Sòria
- Ajuntament de Terol

Comunitats autònomes

- Comunitat Autònoma de Madrid
- Comunitat Autònoma del País Basc
- Comunitat Autònoma de Galícia
- Comunitat Autònoma d'Andalusia
- Comunitat Autònoma de Catalunya
- Comunitat Autònoma d'Aragó
- Comunitat Autònoma de Navarra
- Comunitat Autònoma d'Astúries

- Comunitat Autònoma del País Valencià
- Comunitat Autònoma de les Illes Balears
- Comunitat Autònoma de les Canàries
- Comunitat Autònoma de Cantàbria
- Comunitat Autònoma de Castella-la Manxa
- Comunitat Autònoma de Castella i Lleó
- Comunitat Autònoma d'Extremadura
- Comunitat Autònoma de Múrcia
- Comunitat Autònoma de la Rioja

Diputacions espanyoles

- Diputació d'Àlaba
- Diputació d'Albacete
- Diputació d'Alacant
- Diputació d'Almeria
- Diputació d'Astúries
- Diputació d'Àvila
- Diputació de Badajoz
- Diputació de Biscaia
- Diputació de Burgos
- Diputació de Càceres
- Diputació de Cadis
- Diputació de Cantàbria
- Diputació de Castelló
- Diputació de Còrdova
- Diputació de Girona
- Diputació de Granada
- Diputació de Guipúscoa

- Diputació de Madrid
- Diputació de Màlaga
- Diputació de La Coruña
- Diputació de Saragossa
- Diputació de Salamanca
- Diputació de Sevilla
- Diputació de València
- Diputació de Barcelona
- Diputació de Zamora
- Diputació de Lleida
- Diputació de Tarragona
- Diputació d'Ourense

Organismes reguladors

- Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias,
- Eco Cádiz (Asociación de Agricultores y Ganaderos Ecológicos de la Provincia de Cádiz)
- Ecolabora (Consejo de regulación ecológica de Alicante)
- Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra
- Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia
- Comité Aragonés de Agricultura Ecológica
- Consell Català de la Producció Agrària i Ecològica
- InterEco (Consell Regulador de l'Agricultura Ecològica a l'Estat Espanyol)

ANNEX 2. PUBLICACIONS RELACIONADES AMB LES POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES

D'àmbit internacional

- Dagron, Pascal. “*Guía de buenas prácticas para el desarrollo de la economía de proximidad*”. Proyecto ANATOLE (Atlantic Network Abilities for Towns to Organise Local Economy). Cofinançat per la Unió Europea, FEDER del programa Interreg IV b Espacio Atlántico, 2011. https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwj8hbiN_OzJAhWLbBoKHbtLDFYQFggfMAA&url=http%3A%2F%2Fwww.ac3a.fr%2FtelechargePDF.php%3Fpdf%3Dressources%2Fconomie_de_proximate%2Fouvrages%2FGuide_des_bonnes_pratiques_ES.pdf&usq=AFQjCNFXFSzpG_mBmU2uDRFrACtzcoEzg&cad=rja
- EmaúsFundación Social, Emaús Lambayeque, Compromiso por la Mujer i Iniciativas de Cooperación y Desarrollo. “*Sistematización de la Experiencia Piloto de Soberanía Alimentaria en Centros Escolares Sur-Norte (EPSA)*”. Finançat per la Diputación Foral de Bizkaia. <http://emauscursos.com/pdf/sistematizacion.pdf>

D'àmbit estatal

- Soler, Carles (Autor) i Duch, Gustavo (coordinador). Amigos de la Tierra en col·laboració amb la revista “Soberanía Alimentaria Biodiversidad y Culturas”. “*La soberanía alimentaria en las mesas del colegio*”. Suport del fons FEADER i el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural Marino. https://www.tierra.org/spip/IMG/pdf/soberania_alimentaria_en_el_cole.pdf

D'àmbit autonòmic

- Gastón, Alberto; i Ayerdi, Assumpta. *“Soberanía Alimentaria, comercio justo y administraciones públicas locales. Un espacio para la construcción de alternativas”*. Emaús Fundación Social i Ciudad por el Comercio Justo. Suport de l'Agencia Nacional Vasca de Coordinación para el Desarrollo i Ajuntament de Donostia, 2014. http://issuu.com/grupoemausfundacionsocial/docs/sobalimentariacomjustoadmpublicas_b
- Factor D. *“Manifiesto a favor de un nuevo decreto de comedores escolares vascos”*. EHIGE, ENHE Bizkaia, ajuntaments de diversos municipis del País Basc, entre d'altres. <http://www.denoneskola.org/www/images/stories/Temasactualidad/nuevo-decretodecomedores.pdf>
- Del Moral Espín, Lucía; Fernández García, Manuel; i García Bernárdex, Manuel (equip d'investigació) i Arcoya Pérez, Carolina; i Navarro Rivera, Luís (equip col·laborador). Informe de resultados del proyecto “Universidad y Economía Colaborativa”, *“Universidad y Economía Colaborativa: Iniciativas orientadas al procomún desde las comunidades universitarias andaluzas”*. Promogut per la UNIA dins el marc del Proyecto Atalaya (2014-2015), Universidad Internacional de Andalucía i Taraceas. https://www.academia.edu/12859431/UNIVERSIDAD_Y_ECONOM%C3%8DA_COLABORATIVA_Iniciativas_orientadas_al_procom%C3%BAn_desde_las_comunidades_universitarias_andaluzas
- Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local(edició). Cuesta Márquez, Susana; Pinilla Marco, María; i de la Cruz Martínez, Eduardo (coordinació editorial). *“8º Catálogo de Buenas*

Prácticas en Desarrollo Rural Sostenible del Govern Foral de Navarra, 2013-2014.

http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/F5FC47E3-1A1C-462D-9B44-18A6C69370AE/331348/08CatalogodeBuenaspracticass20132014_pp.pdf

- Ajuntament de Donostia i ENEA. *“Agenda Local 21 Donostia-San Sebastián. Plan de Acción Ambiental 2015-2022”*. Subvenció de la Diputació Foral de Gipuzkoa, 2015. http://www.compactofmayors.org/content/uploads/sites/14/2015/10/4.LA21-Action-Plan_Donostia-San-Sebastian.pdf
- Junta de Andalucía. *“Ecoalimentación en comedores escolares. Dossier escuelas infantiles”*, 2005. http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/produccion-ecologica/promocion/CONSUMO-SOCIAL/DOSSIER_ECOALIMENTACION_Escuelas_infantiles.pdf
- Fondo Andaluz de Municipios para la Solidaridad. IDEAS i BAKEAZ. *“El comercio justo en las compras públicas. Manual práctico sobre Comercio Justo y Contratación Pública Responsable”*. Finançat per la Comissió Europea en el marc del projecte “Concertación y construcción europea entre las Autoridades Locales y las Organizaciones de Comercio Justo para aumentar su impacto socioeconómico e institucional”, 2011. [http://www.diphuelva.es/portalweb/zonas/6/Ficheros/comerciojustoenlascompraspublicas\(1\).pdf](http://www.diphuelva.es/portalweb/zonas/6/Ficheros/comerciojustoenlascompraspublicas(1).pdf)
- Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca. *“Il Plan Andaluz de Agricultura Ecológica”* (2007-2013). http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/produccion-ecologica/promocion/CONSUMO-SOCIAL/DOSSIER_ECOALIMENTACION_Escuelas_infantiles.pdf

[ult/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/produccion-ecologica/libro_plan_ae.pdf](#)

- López, Daniel i Tendero, Guillem. Ecologistas en Acción i Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya. *“Sembrando Alternativas. Un pequeño manual práctico para la dinamización local agroecológica”*. Suport de Fundació Ent, Escola de l'IGOP, Institut de Govern i Polítiques Públiques, Comissió Europea, Beyond our Backyards i Goteo, 2013. <https://seminariodlae.files.wordpress.com/2013/11/manual-dlae-2013.pdf>
- Lamarca, Ana. Univeristat de Còrdova (edició i publicació) i Diputació de Còrdova (finançament). *“Agricultura Social: Experiencias en la Campiña Sur de Córdoba”*, 2015. http://issuu.com/areadecooperacionysolidaridad/docs/estudio_agricultura_social_uco

ANNEX 3. WEBS RELACIONADES

- Soberania alimentaria (Publicació trimestral de reflexió, informació i debat de l'alimentació, l'agricultura i la vida rural)

www.soberaniaalimentaria.info

- Red de redes de economía solidaria y alternativa (Portal de Economía Solidaria)

www.economiasolidaria.org

- Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG)

www.coag.org

- Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI)

cerai.org

- Consumo Responsable (Web d'informació sobre el consum responsable i tenda online)

www.consumoresponsable.org

- Consumo Responsable (Projecte d'educació per al foment del consum responsable i sostenible)

www.consumoresponsable.info

- Compra responsable (Guia per al consum responsable de l'Àrea Metropolitana de Barcelona)

www.compraresponsable.cat



- Compra pública ética (IDEAS – Iniciativas de Economía Alternativa y Solidaria - Organització de comerç just)

www.comrapublicaetica.org

- VSF Justicia Alimentaria Global (Associació per a la sobirania alimentària)

vsf.org.es

- Intereco (Associació sense ànim de lucre que agrupa les autoritats públiques de control de l'agricultura ecològica – consells i consells d'agricultura ecològica de les comunitats autònomes d'Espanya)

www.interecoweb.com

- Tierras agroecológicas (Associació Intermunicipal Red Terrae)

www.tierrasagroecologicas.es

- Slow Food (Associació internacional ecogastronòmica que promou una gastronomia com expressió de la cultura i la identitat)

www.slowfood.es

- Xarxa d'Economia Solidària de Catalunya

www.xes.cat