

CONAMA LOCAL VILADECANS 2025

Encuentro de Pueblos y Ciudades por la Sostenibilidad



La Botiga del Prat del Llobregat: Transformar el modelo de ayuda alimentaria

CONAMA



Diputació
Barcelona

CONAMA LOCAL VILADECANS 2025

Encuentro de Pueblos y Ciudades por la Sostenibilidad



CONAMA





Edita: Fundación Conama

Año: 2025



Este documento está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional.

Personas autoras de la presente comunicación técnica

Autor Principal de la comunicación: Mònica Plana Izquierdo. Dirección Área Inclusión. Asociación Bienestar y Desarrollo.

Otros Autores: Neus Zurro. Conocimiento e Investigación. Fundació Espigoladors
 Arnau Garcia i Conesa Cap de Servei Servei d'Acció Social i Comunitària.
 Ajuntament del Prat de Llobregat



Índice

1. Introducción	1
2. La garantía alimentaria	3
2.1. Tarjetas del programa FSE+ Básico de la UE	4
2.2. Tarjetas monedero de la Generalitat de Catalunya	6
2.3. Tarjetas monedero de la DIBA en colaboración con los entes locales	7
2.3.1. Evaluación de las Tarjetas monedero de la DIBA en el municipio del Prat del Llobregat	8
3. Un nuevo modelo ecosocial.....	9
3.1. Valoración del modelo ecosocial	11
3.1.1. Garantía alimentaria	11
3.1.2. Modelo inclusivo.....	13
3.1.3. Modelo sostenible	14
4. Conclusiones	17
5. Bibliografía	20



1. Introducción

La Botiga es un proyecto de garantía alimentaria, apoderamiento comunitario y sostenibilidad, que surge como respuesta a las estrategias tradicionales de reparto de alimentos ante las situaciones de inseguridad alimentaria. Se trata de un proyecto basado en prácticas del común, que busca poner en el centro las personas que tienen dificultades de acceso en la alimentación, con el fin de que sean ellas mismas las que cubran sus necesidades más básicas a través de una gestión compartida y de una nueva institucionalidad democrática que promueva el autogobierno y refuerce y amplíe los derechos sociales y de participación de la comunidad (Martínez Moreno, te al, 2019).

Existen muchas investigaciones y prácticas que evidencian que los bienes y servicios pueden ser gestionados de forma exitosa por comunidades que coproducen juntas. Elionor Ostrom recogió a *Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action* (1990) múltiples ejemplos de recursos y servicios poniendo en cuestión la dicotomía público/privado y, junto con otras pensadoras que han profundizado en la gestión comunitaria, como Vandana Shiva (2002), hacen hincapié en la interdependencia y la sostenibilidad ecológica como elementos clave.

La Botiga es un servicio público del Ayuntamiento del Prat del Llobregat proveído en el marco de una gestión delegada a una entidad social, Asociación Bienestar y Desarrollo, en partenariat con la Fundació Espigoladors. Es, por lo tanto, un espacio público habitado por la comunidad y múltiples organizaciones que lo convierten en un lugar híbrido pensado para instaurar nuevas formas de hacer políticas públicas.

Nace con la voluntad de dar una respuesta ecosocial a la inseguridad alimentaria, pues busca amortiguar la desigualdad social incorporando los retos ecológicos y de interdependencia en la propia solución. Desde un punto de vista pragmático, la lucha contra la pobreza y el acceso a los estándares de bienestar humano se alían con la lucha contra el cambio climático igual que, como dispositivo social, La Botiga, no obvia la relación entre el sufrimiento personal (por carencia de acceso a un bien básico) y las estructuras sociales que lo han originado y lo pueden agravar.

Disponemos de claras evidencias del agotamiento de los recursos naturales sobreexplotados y las externalidades del actual sistema agroalimentario, pues es uno de los principales sectores económicos que contribuyen a las emisiones responsables del cambio climático junto con la producción de energía (IPCC, 2014) y, por la otra, sabemos que una tercera parte de los alimentos que se producen no llegan a ser consumidos en un mundo global.

Los últimos estudios elevan las cifras de las pérdidas y desperdicio alimentario casi al 40% (United Nations Environment Programme, 2021; WWF-UK, 2021). La pérdida de estos alimentos supone unos impactos ambientales severos, pérdida de agua y de tierra fértil, y también - a nivel global - la emisión del 8-10% de los gases de efecto invernadero (FAO,



2013). Y, aun así, según las Naciones Unidas, en 2023, 735 millones de personas han pasado hambre.

El binomio “pérdidas y desperdicio alimentario - hambre/desnutrición” es una “incongruencia sangrienta” que no se responde con más producción agroalimentaria (según las propuestas de la gran industria alimentaria) sino que requiere reducir las pérdidas y el desperdicio (Gascón et al, 2014, p. 81).

Observando el binomio, en la dimensión de desperdicio, varias administraciones están elaborando leyes y estrategias para reducir las pérdidas, siguiendo la ODS 12.3 de la ONU (UN General Assembly, 2015). El 12 de septiembre de 2025, el Parlamento Europeo dio su visto bueno final a nuevas reglas que fijan reducciones obligatorias: -10% para empresas de procesamiento y manufactura de alimentos y -30% per cápita para minoristas, restaurantes y hogares al cierre de 2030, con línea base en el promedio 2021-2023. También tanto la ley española 1/2025 y la ley catalana 3/2020 establece acciones de reducción, incluyendo la canalización de excedentes hacia entidades como ABD y servicios como La Botiga, y contribuyendo a este objetivo.

Si ponemos la mirada sobre la inseguridad alimentaria, según el informe "Alimentando un futuro sostenible" en España, un 13,3% de los hogares españoles sufren, con un aumento significativo desde la pandemia de la COVID-19 (Moragues-Faus y Magaña-González, 2022). Los hogares con niveles socioeconómicos más bajos tienen más dificultades para acceder a una alimentación adecuada. Y a pesar de que reciben las ayudas alimentarias tradicionales no resuelven esta situación. Además, los hogares con ingresos insuficientes adoptan estrategias como cambiar el lugar de compra, reducir la calidad y la cantidad de la comida, y disminuir el consumo de alimentos esenciales. Esto tiene repercusiones negativas en la salud, aumentando el riesgo de enfermedades cardiovasculares, diabetes y obesidad infantil. El elevado porcentaje de población con sobrepeso y obesidad en Cataluña se destaca especialmente entre las personas en situación de vulnerabilidad (YESCA, 2023).

En el 2023, en Cataluña, se superó el 24% de población en riesgo de pobreza y exclusión social (Idescat, 2023). Según las estadísticas metropolitanas sobre las condiciones de vida 21/22 del Instituto Metrópoli (septiembre, 2023), la realidad de los hogares catalanes que luchan para conseguir sostener las mínimas condiciones materiales para la existencia no ha mejorado debido a la escalada de precios, primero de la energía y más recientemente de los alimentos (que se suma el alto coste de la vivienda), pues un 10,3% de hogares está en situación de carencia material y social severa.

El modelo que asocia el consumo y el mito de la abundancia impulsa el crecimiento productivo y nos aboca al agotamiento de recursos sin atenuar la desigualdad social (Acosta, 2015). Por eso, este artículo, quiere ofrecer herramientas que evidencien el funcionamiento de nuevas propuestas emancipadoras, que abren vías a una economía alternativa, social y solidaria, que descentralizan los procesos básicos de subsistencia (especialmente la alimentación y la energía) entregándolos al territorio y a formas democráticas de gestión basadas en la cooperación y en una distribución más justa.



2. La garantía alimentaria

En este contexto crítico, en Cataluña coexisten varias tipologías de prestaciones relacionadas con la alimentación, divididas en dos grandes tipos; las prestaciones económicas y las prestaciones en especie. En cuanto al segundo grupo, encontramos dos grandes categorías de prestaciones de alimentación; por un lado la comida preparada, que incluye los comedores sociales, los restaurantes sociales, la comida para llevar y las comidas en otros establecimientos sociales, y, por otro lado, la comida no preparada que se divide en supermercados sociales y reparto de lotes.

El aprovisionamiento mediante prestaciones económicas, como tarjetas, cheques o vales es un tipo de intervención utilizada alrededor del territorio catalán, concretamente, la segunda prestación más frecuente (53,9%), detrás de la distribución de alimentos por lotes (80,9%) (Diputación de Barcelona, 2019). De hecho, dentro del territorio catalán existen diferentes líneas y mecanismos de prestaciones económicas para la compra de alimentos, que varían según el sistema de pago, las opciones de compra que se permiten y el objetivo a nivel de trabajo social (Diputación de Barcelona, 2019).

En cuanto al sistema de pago podemos encontrar tres tipologías de prestaciones:

- **VALES DE COMPRA:** Emitidos por Servicios Sociales o el Ente Local que se pueden intercambiar solo en comercios adheridos y a los que los entes locales abonan el importe de los vales. (Ejemplo: Tarjeta *Market Prat)
- **TARJETAS MONEDERO ESPECIFICAS:** Destinadas a supermercados concretos y cargadas por Servicios Sociales u otras entidades con un importe concreto y que permiten hacer la compra únicamente en este establecimientos. (Ejemplo: Tarjeta monedero del programa Básico+)
- **VALES DE COMPRA:** Que Servicios Sociales cargan con una cantidad determinada y que permiten comprar en un amplio abanico de establecimientos. (Ejemplo: Tarjeta monedero de Impacto Social de la Diputación de Barcelona)

Entre las iniciativas destacadas en Cataluña, La Botiga emerge como un proyecto innovador de garantía alimentaria, apoderamiento comunitario y sostenibilidad. Además de proporcionar alimentación, La Botiga también responde a los retos ecosociales y fomenta una visión crítica sobre los modelos convencionales de ayuda alimentaria. Esto incluye estrategias para abordar la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ecológica, alineándose con la lucha global contra el cambio climático y la gestión sostenible de los recursos naturales. Así pues, frente a las crecientes cifras de pobreza e inseguridad alimentaria en Cataluña y España, iniciativas como La Botiga representan una respuesta innovadora y esperanzadora, explorando nuevas formas de cooperación comunitaria y emancipación social para abordar los retos del siglo XXI de manera más integral y sostenible.

2.1. Tarjetas del programa FSE+ Básico de la UE

La Comisión Europea, el 16 de diciembre de 2014, adoptó el Reglamento (UE) 223/2014 el Fondo de Ayuda Europea para las Personas más Desfavorecidas 2014-2020 (FEAD) con el objetivo de financiar las actuaciones de los países de la Unión Europea, de provisión de alimentos o asistencia de materiales básicos en la población. Este programa financió 3.800 millones de euros, aproximadamente, en los países de la UE que ejecutaron el FEAD en el ámbito nacional a través de programas operativos; 23 países se centraron en el programa en la provisión en especie de alimentos o materiales básicos y 4 países centraron sus actuaciones únicamente en medidas de apoyo para la inclusión social (Unión Europea, 2020).

España decidió que la ayuda del FEAD se destinaría exclusivamente a paliar la privación alimentaria (Ministerio de Empleo y Seguridad Social, 2014). Mediante este programa, se hizo la compra de alimentos, el suministro en los centros de almacenamiento y la distribución de estos alimentos por las organizaciones asociadas a la distribución, que aprovisionaba alimentos de forma gratuita a las familias vinculadas en el programa. Durante este periodo, se destinaron 563.410.224€ provenientes del Fondo Europeo y 99.425.334€ de presupuesto nacional, con un importe total de 662.835.558€. En términos porcentuales, la cofinanciación supuso un 85% aportado por el FSE+ y un 15% por el presupuesto de la Administración General del Estado (Ministerio de Empleo y Seguridad Social, 2014).

Dentro de este programa también se garantizaron medidas de acompañamiento a todas las personas destinatarias al FEAD, destinando un total de 30.640.512€ del presupuesto total del Programa Operativo (Ministerio de Empleo y Seguridad Social, 2014). Las Organizaciones Asociadas al Reparto (OAR) fueron las encargadas de ofrecer información básica sobre los recursos sociales más próximos, a pesar de que, aquellas OAR que disponían de más recursos, podían ofrecer medidas de acompañamiento más complejas: realizando derivaciones o reorientaciones a los diferentes recursos sociales; y realizando prestación directa de servicios, programas y actividades dirigidas a la inserción laboral (Ministerio de Empleo y Seguridad Social, 2014).

En mayo de 2020, la Comisión Europea propuso nuevas modificaciones al Reglamento del FEAD para dar respuesta a la crisis generada por la Covid-19, recogidas al Reglamento (UE) 2020/559, que pusieron en disposición del FEAD recursos adicionales por los años 2020, 2021 y 2022. En España, a pesar de que en 2021 se agotó la dotación económica del Programa Operativo del FEAD, se asignaron más fondos provenientes del mecanismo React-UE, hecho que permitió prolongar la ejecución del programa hasta el 31 de diciembre de 2023. La última fase de reparto de alimentos se llevó a cabo en abril de 2024, momento en que se dio por finalizado el Programa FEAD 2014-2020 (Real Decreto 93/2024).

En mayo de 2018, la Comisión Europea presentó una propuesta relativa a Marco Financiero



Plurianual (MFP) que incluía el Fondo Europeo Plus (FSE+), que fusionaba el FSE, el FEAD, el Programa de la Unión Europea para el Trabajo y la Innovación Social (EaSI) y el programa de acción de la Unión en el ámbito de la salud.

Así, el FSE+ desde el año 2021 (año que se aprobó y firmar el fondo) es el principal instrumento de la UE que contribuye y trabaja por las políticas sociales, mercado de trabajo y educación con el objetivo de reducir las disparidades entre los países partes. Una de las disposiciones del FSE+ incluye que como mínimo el 3% del presupuesto se destinará a ayuda alimentaria y asistencia material básica (Parlamento Europeo, 2023). De hecho, al Reglamento (UE) 2021/1057 del Parlamento Europeo y del Consejo, donde se establece el Fondo Social Europeo Plus (FSE+) (el artículo 4, letra m) se expone que uno de sus objetivos específicos es: “hacer frente a la privación material mediante alimentos y/o prestación de asistencia material básica a las personas más desfavorecidas, en particular a los menores, y establecer medidas de acompañamiento que apoyen su inclusión social” (p.39).

En enero de 2024, se publica en España el Real Decreto 93/2024 que constituye el Programa FSE+ Básico, diseñado como un programa de provisión de tarjetas o vales intercambiables por productos básicos de alimentación o de asistencia material básica, que se financiará de forma íntegra con el FSE+ y, por lo tanto, sin coste para las comunidades autónomas.

La gestión y la aplicación presupuestaria del Programa Básico ha sido asumida directamente por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, que a partir de una concesión directa ha adjudicado la gestión a la entidad Cruz Roja Española mediante una subvención de 100.236.573,50 euros, de los cuales 95.463.403,33€ se destinarán a la garantía alimentaria y la cantidad restante a la asistencia técnica prevista (Real Decreto 93/2024). Esta concesión directa a Cruz Roja Española viene determinada por la extraordinaria y urgente necesidad de garantizar la continuación de la prestación de servicios de asistencia material básico debido a la finalización del FEAD (Real Decreto 93/2024). Se han valorado diferentes entidades sociales, pero según indica el Real Decreto 93/2024:

“Tras el proceso de consulta se ha constatado que la gran mayoría de entidades, o bien no cuentan con estos sistemas de garantía de control o bien no tienen implantación en todo el territorio nacional ni capacidad, recursos y estructura suficiente para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el Programa BÁSICO. Por tanto, analizadas todas las opciones posibles, se ha constatado que únicamente la entidad Cruz Roja Española puede asegurar la puesta en marcha de esta primera fase transitoria de implementación del Programa BÁSICO en todo el territorio nacional para el año 2024 sin interrupción con respecto al programa FEAD.” (p. 9081)

De este modo, Cruz Roja Española se encargó, por un lado, de realizar la licitación de las cadenas de supermercados donde se podrá hacer el canje de las tarjetas monedero en productos y, por otro lado, de la provisión y recarga de las tarjetas, el seguimiento y verificación de la aplicación y el uso de tarjetas y la coordinación para derivación de familias que se adherirán en el programa.



Aun así, esta concesión se trata de un procedimiento transitorio. En principio, a partir del 2025, este programa debía ser gestionado completamente por las comunidades y ciudades autónomas (Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, 2024). De este modo, la fecha máxima de Cruz Roja Española para aprovisionar a las familias de estas tarjetas es el 31 de diciembre de 2024, a pesar de que las familias receptoras podrán agotar el saldo correspondiente hasta el 31 de marzo de 2025.

En Cataluña, Cruz Roja ha sido la entidad responsable de la provisión de las tarjetas por un valor de 14.202.991,03€ (Real Decreto 93/2024) y las tres cadenas de supermercado donde las familias compraron con la tarjeta monedero fueron: Caprabo/Eroski, Carrefour y Alcampo. Son las familias las que deciden el supermercado donde quieren ir a comprar, pero solo entre una de estas tres opciones.

Cabe señalar que el programa no ha funcionado durante el año 2025 y se espera que en los próximos meses se realice la licitación en cada una de las comunidades.

2.2. Tarjetas monedero de la Generalitat de Catalunya

Ante la modificación del Plan de Ayuda Alimentaria de la Unión Europea y la reducción en el alcance de la población en situación de vulnerabilidad a la que el nuevo formato dará cobertura, algunas administraciones autonómicas están incorporando a sus convocatorias de atención a las necesidades básicas nuevos formatos de apoyo para la garantía del derecho a la alimentación, además de dotaciones presupuestarias adicionales para la compra de alimentos, con el objetivo de suplir a través de la compra la falta de aprovisionamiento de los SDA, a raíz de la transformación de los programas europeos.

En el caso de la Generalitat de Cataluña, en la convocatoria ordinaria de subvenciones a las entidades del ámbito de las políticas sociales del Departamento de Derechos Sociales, de 2023 ORDEN DSO/283/2023, de 21 de diciembre se amplían las líneas de acción vinculadas al apoyo alimentario.

En cuanto a la prescripción, se dirige a personas en situación de privación material severa, con el objetivo de cubrir sus necesidades básicas de alimentación y de higiene personal. Se pueden beneficiar de este proyecto experimental personas de las cuales previamente haya sido valorada su necesidad por los Servicios sociales básicos o por las entidades sociales en que el ente local pueda delegar esta tarea, en condiciones de igualdad y equidad en todo el territorio a partir de una entrevista personal. Las personas con situación administrativa no regularizada podrán acceder, pero de manera excepcional y justificada por la necesidad urgente de atención (Generalitat de Catalunya, 2024).



2.3. Tarjetas monedero de la DIBA en colaboración con los entes locales

El Programa de Tarjeta Monedero de Impacto Social nació en 2015 con el impulso de la Diputación de Barcelona, con el fin de facilitar a los Servicios Sociales de Entes locales un nuevo instrumento de gestión de las prestaciones económicas dirigidas a garantizar el acceso a la alimentación (Diputación de Barcelona, 2020).

El objetivo del Programa es garantizar a aquellas personas que reciben ayudas económicas de alimentación, el acceso a una alimentación fresca, de calidad, equilibrada y saludable (Diputación de Barcelona, 2015), mediante una tarjeta monedero que en un principio, es de uso exclusivo por el sector relacionado con la alimentación.

Este proyecto se realiza en colaboración con los entes locales de cada territorio, los cuales financian el contenido y el importe de las tarjetas a partir de presupuesto municipal. La emisión, el mantenimiento y la gestión de estas tarjetas se lleva a cabo desde la Caixa- El importe total de las tarjetas físicas es de 3€; 2€ los paga la Diputación de Barcelona y 1€ la Caixa; el ente local no tienen que efectuar ningún pago sobre la tarjeta física.

Todos los comercios con CNAE de alimentación pueden participar en el proyecto, el único requisito es que dispongan de datáfono (Diputación de Barcelona, 2020.) y este datáfono puede ser de otra entidad financiera que no sea La Caixa. En un principio, las tarjetas monedero solo se pueden utilizar en comercios de alimentación y quedan restringidos todos los otros tipos de establecimientos, a pesar de que, si el ente local lo pide específicamente, las tarjetas monedero se pueden usar en otros establecimientos, como farmacias, Botigas de ropa o material escolar, ópticas, etc. (Diputación de Barcelona, 2020).

El ente local puede contactar con los comercios pequeños y locales, supermercados de barrio, mercados municipales para proponer que se ofrezcan descuentos a las personas que dispongan de la tarjeta. En este caso, los establecimientos contarán con un distintivo que los identificará como “comercios solidarios”, ofreciendo, a los usuarios de la tarjeta monedero, descuentos sobre el precio de venta al público de sus productos de como mínimo el 3% (Diputación de Barcelona, 2015). El programa no limita por tipo de establecimientos de alimentación, pero desde los entes locales se pueden hacer recomendaciones y acuerdos con los comerciantes más pequeños para establecer descuentos y promociones especiales.

Según indica la Diputación de Barcelona (2024), se prevé que el programa esté disponible hasta el 2027. Los destinatarios de este programa son ayuntamientos, consejos comarcales, mancomunidades y consorcios locales (Diputación de Barcelona, 2024) y para operar con el Programa, el ente local tiene que tener una cuenta corriente en CaixaBank (entidad financiera que gestiona el programa), donde se ingresarán las partidas presupuestarias asignadas en la prestación de las tarjetas monedero y desde donde se



llevarán a cabo las cargas de las tarjetas (Diputación de Barcelona, 2017). Una vez utilizadas, pueden contener una parte del fondo monetario no gastados, este dinero se devolverán dos veces en el año en el ayuntamiento y realimentarán el fondo de ayuda (Diputación de Barcelona, 2015).

El importe asignado a cada tarjeta estará definido por las profesionales de los Servicios sociales de los Entes locales. La forma de justificación del gasto por parte de la persona usuaria es una decisión política: algunas de las modalidades utilizadas por los entes locales son mediante la presentación de tickets que justifican las compras, o a partir del seguimiento del Plan de trabajo sin presentación de tickets (Diputación de Barcelona, 2017). A pesar de que, la Diputación de Barcelona (2019) defiende no ejercer el control des de los equipos de servicios sociales básicos para evitar una valoración subjetiva.

Del mismo modo, las restricciones en productos y establecimientos donde pueden ir a comprar con las tarjetas monedero es una decisión política de cada ente local.

2.3.1. Evaluación de las Tarjetas monedero de la DIBA en el municipio del Prat del Llobregat

Durante el año 2023, las familias del Prat de Llobregat que dispusieron de la Tarjeta Monedero gastaron un total de 69.564,66€ realizando un número total de 5.350 compras. En cuanto a la procedencia de estas compras:

- En el territorio del Prat de Llobregat se han realizado un total de 2.270 compras y destinando un total de 48.916,32€ a la economía del municipio, es decir, el 70,3% del volumen total de dinero gastado con la tarjeta.
- Fuera del territorio del Prat de Llobregat se han realizado un total de 890 compras y se ha destinado un total de 10.705,19€, el 15,4% del total de compras realizadas con la tarjeta monedero.

Es importante destacar que hay una parte de las compras que no se han podido contabilizar, exactamente, 975 compras y 9.943,15 € puesto que, a la base de datos no se indica la calle o la localización del establecimiento. Esta se ha categorizado con la etiqueta “No consta”.

El tipo de establecimiento que predomina y donde las familias han comprado más veces y destinado una mayor cantidad de dinero son los grandes supermercados, realizando un total de 4.635 compras y destinando un total de 54.518,49€, el 78.4% del total. Más concretamente, el Mercadona ha sido el establecimiento donde las familias han hecho más compras, con un total de gastos de 25.368,26€, es decir, el 46,5% de las compras llevadas a cabo a grandes supermercados. Los otros establecimientos donde se ha efectuado un mayor volumen de compra y, por lo tanto, de gasto público, han sido Consum (con un total de 7.674,36€), Bona Àrea (con un total de gastos de 4.806,72€) y LIDL (con un total de 4.705,40€).

Por otro lado, al pequeño comercio se han hecho 1.545 compras, y se han gastado 11.878,62€, y a las farmacias se han realizado 254 compras y se han destinado 3.167,55€. En cuanto al pequeño comercio, el establecimiento donde más compras se han hecho han



sido los pequeños supermercados, con un total de 935 compras y 6.028,41€, seguido de las carnicerías con un total de 196 compras y 3.096,45€ y las Botigas especializadas en fruta y verdura con un total de 288 compras y 1.735,68€.

En resumen, se puede afirmar que las familias del Prat de Llobregat que han dispuesto de la Tarjeta Monedero durante el año 2023, realizaron sus compras en grandes supermercados, viendo que casi el 77% del dinero público destinado a las tarjetas monedero se han gastado en este tipo de establecimiento. En particular, Mercadona es donde se ha destinado el 36.5% del total del dinero disponible a las tarjetas monedero y con un total de 25.368,26€ de presupuesto público.

El pequeño comercio del Prat de Llobregat parece que no es la principal fuente de abastecimiento alimentario de las familias ni tampoco el lugar donde hacen las compras con más volumen económico, puesto que el importe de compra media a los grandes supermercados es de 21,83€ y, en cambio, a los pequeños comercios, el importe medio es de 7,23€. Las carnicerías y las pescaderías locales del Prat de Llobregat tampoco son los comercios donde las familias se alcanzan de carne y pescado fresco, a pesar de que no se puede afirmar que la razón sea el bajo consumo de estos productos, puesto que a las grandes superficies también se dispone de estos alimentos; una variable a tener en cuenta, es el precio elevado de estos productos. Además, tampoco se ha identificado ninguna compra a los mercados locales del Prat de Llobregat.

3. Un nuevo modelo ecosocial

El nuevo modelo se inició el día 1 de junio del 2021 para cumplir 4 objetivos:

- el derecho a la alimentación de la población en situación de vulnerabilidad económica que no tiene el acceso garantizado a la alimentación saludable;
- la promoción de respuestas locales en el ámbito de la ocupación y la economía local, y especialmente de la economía social y solidaria;
- el fomento del producto de proximidad y la prevención de la generación de residuos, así como de las repercusiones sociales y económicas del derroche alimentario;
- el fortalecimiento comunitario como estrategia de las políticas de inclusión, que sitúa en el centro la agencia y las capacidades de la ciudadanía para la planificación y control de la gestión del servicio.

Para conseguirlo, La Botiga se estructura en 6 grandes programas. El programa central es el de Garantía Alimentaria, y se define por un modelo de autoservicio y venta asistida abierta al público derivado desde los Equipos Básicos de Atención Social y centrado en asegurar la realización de compras variadas y adecuadas a las necesidades y gustos de todos los miembros de la unidad familiar, según las recomendaciones nutricionales por la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ASPCAT, 2024) de cada grupo de alimentos.

El proceso de compra se realiza a través de una moneda propia, las “Ricardes”, que son asignadas a las familias receptoras del servicio. La posibilidad de equiparar el valor a un



precio (con moneda propia sin referencia al euro) permite una elección libre y autónoma por parte de las familias y a la vez facilita al servicio implementar estrategias de venta, fomentando la elección de ciertos productos según la calidad nutricional y rehuyendo del consumo de productos poco saludables o de consumo ocasional. La Botiga, a diferencia de los servicios de distribución alimentaria tradicionales no perpetúa el sistema de lotes cerrados de comida, sino que se abre al sistema de libre elección como cualquier experiencia de supermercado. Esta metodología pone el foco en el sistema de gestión del stock del servicio.

La gestión del stock tiene lugar en el centro logístico, espacio donde se gestionan todas las acciones de abastecimiento, transporte, almacenamiento, conservación, control, distribución y aprovisionamiento. Los productos que nutren La Botiga provienen de las vías tradicionales de los servicios de distribución gratuita y del circuito de compras definido por la Política Alimentaria que se rige por criterios específicos provenientes del marco de la soberanía alimentaria: promoción de la alimentación saludable y sostenible, siguiendo las recomendaciones de la ASPCAT (2024), priorización del producto agroecológico, de proximidad y de temporada, y por último, fomento del campesinado local y de las entidades de transformación alimentarias también locales que siguen criterios de sostenibilidad sociales y ambientales así como principios de la economía social y solidaria.

Este abordaje ecosocial no sería posible sin el Programa de Ecosistema de productos y de empresas locales de los diferentes ámbitos, con especial atención a la economía social y cooperativa, proveedores de productos alimentarios o de otra tipología, así como colaboradores para el funcionamiento de los servicios y actividades promovidos en el entorno del dispositivo. En la compra de producto se establecen vínculos económicos justos y respetuosos con el medio ambiente, reduciendo la dependencia de corporaciones remotas y acortando la distancia entre proveedores y consumidoras. Esto implica la constante investigación de proveedores locales para ampliar la oferta de proximidad y la posibilidad de apoyar a proyectos asociativos y de emprendimiento en el sector alimentario del municipio, estableciendo con los agricultores acuerdos de siembra y compra planificadas, aumentando la resiliencia alimentaria del territorio y generando una alternativa a la compra en grandes superficies.

El Programa de Gobernanza cooperativa es el otro pilar que articula el objetivo emancipador del dispositivo. La Botiga se ejecuta con el fin de desplegar una organización basada en la autogestión por parte de la comunidad de consumidores y consumidoras, desde la colaboración y la solidaridad, así como el apoyo del ente municipal y el resto de entidades involucradas. Operativamente, toda persona que inicia las compras es invitada a participar en la gestión del servicio (apoyo a almacén, apoyo a Botiga, etc.) y en las comisiones o círculos de trabajo en el que se van decidiendo aspectos del día a día. Actualmente, La Botiga tiene en marcha las comisiones de Alimentación (donde se reflexiona sobre la política alimentaria y de compras, se registra la percepción de las familias sobre alimentos o se valoran nuevos productos y proveedores), de Participación (donde se proponen y diseñan actividades y talleres y se elaboran las propuestas de acciones comunitarias), de Convivencia (donde se realiza diagnóstico sobre posibles problemas de convivencia y se elaboran acuerdos públicos para mejorarla) y de Sostenibilidad (donde se trabajan estrategias por la reducción de residuos, la mejora del reciclaje o la sensibilización contra



el derroche). Formar parte del grupo de autogestión es libre y voluntario, y la vinculación no está sometida a ninguna condicionalidad.

Este programa está muy ligado en el Programa de Participación y Dinamización Comunitaria a través del cual se busca impulsar acciones de sensibilización y de dinamización para implicar en la comunidad en la reivindicación por el derecho a la alimentación adecuada y saludable, la reducción del derroche alimentario y la soberanía alimentaria a nivel local. Incluye la realización de talleres y actividades grupales que paralelamente trabajan con estrategias de conocimiento y reconocimiento de la comunidad y el territorio. Así mismo, en la dimensión social, el programa de aprendizaje e inclusión laboral tiene como objetivo promover y facilitar procesos personalizados y asistidos de formación y de inserción sociolaboral de personas con dificultades para acceder al mercado de trabajo. Personal en prácticas, planes de ocupación, programas de aprendizaje y servicios, entre otros, hacen de La Botiga un espacio de aprendizaje e intercambio de saberes y recursos.

Finalmente, el Programa de Sostenibilidad busca evitar la generación de residuos y promover la reutilización de los que se generen, así como incorporar producto procedente de la recuperación de excedentes de los diferentes eslabones de la cadena de la industria alimentaria (excedentes agrarios, de supermercados y otras empresas distribuidoras). La distribución a granel de productos, la minimización de envases desechables y el fomento de aquellos reutilizables y biodegradables, así como el aprovechamiento de los residuos plásticos, de papel y vidrio son algunas de las acciones llevadas a cabo dentro de la Botiga. Así como el autocompostaje de los residuos orgánicos, en coordinación con proyectos como *Lombricultura Lúdica, que se revalorizado elaborando humus destinado a los Huertos Comunitarios y a los huertos de escuelas e institutos del municipio.

3.1. Valoración del modelo ecosocial

3.1.1. Garantía alimentaria

Desde su inicio, La Botiga ha conseguido reducir la dependencia respecto a las donaciones, incrementando el peso relativo de la compra y de los excedentes en el aprovisionamiento del servicio. En el 2021, se recibieron 422.201 kg en La Botiga, el 73% provenían de donaciones (especialmente de grandes donantes como el FEAD y el Banco de los Alimentos), un 20% de compra y un 7% de excedentes alimentarios y, tres años después, al 2024, se recibieron 416.749 kg de alimentos, provenientes de donaciones en un 29.37%, de la compra el 50.21% y de los excedentes un 20.42%. De los productos entregados, el 2024 la proteína animal ha significado el 8.48%, los lácticos un 24.29% y la fruta y verdura un 27.19%.

La menor dependencia de las donaciones ha permitido el servicio diversificar la oferta alimentaria, de acuerdo con la política alimentaria y de compras, y mejorar la calidad de los productos ofrecidos, bajo los criterios de productos agroecológicos en productos frescos,



además de temporada, saludable y local. Así mismo, a través de la compra, se han reducido los circuitos de distribución y se han consolidado vínculos con empresas y entidades de la economía social y cooperativa, con impacto social positivo y un impacto ambiental menor. Y en el caso de los productos de compra frescos, siguiendo criterios agroecológicos.

Actualmente, La Botiga cuenta con 10 proveedores de compra, de los cuales 5 son cooperativas, 2 son centros especiales de trabajo, 1 es empresa de inserción y 1 es asociación de pequeños productores del municipio (con los que se trabaja a partir de acuerdos de siembra planificada). Las relaciones de compra con estos proveedores supusieron, en el año 2023, inyectar 304.500€ de dinero público (presupuestos municipales y autonómicos) en proyectos de la economía social y cooperativa, que en otros muchos casos y formatos de garantía alimentaria se vehiculan a través de empresas nacionales o supranacionales mercantilistas, que no contribuyen específicamente a la mejora de la resiliencia económica, ambiental ni social del territorio.

Para evaluar el impacto del cambio en la Política Alimentaria de La Botiga se han realizado tres evaluaciones en base al indicador de inseguridad alimentaria de la FAO, FIES (Food Insecurity Experience Scale) por sus iniciales en inglés (FAO, 2021). Este indicador ayuda a entender la experiencia de la inseguridad alimentaria que diferencia en tres niveles: leve (engloba las situaciones en que una persona y/u hogar ha tenido incertidumbres sobre su capacidad para obtener alimentos), moderada (la persona que la sufre o bien no tiene dinero o recursos suficientes para disfrutar de una dieta saludable; o bien tiene incertidumbre sobre la capacidad de obtener alimentos; o bien probablemente se ha saltado una comida u ocasionalmente se ha quedado sin alimentos) y severa (engloba aquellas situaciones en que, o bien la persona se quedó sin alimentos, o bien estuvo un día sin comer varias veces durante el año).

A partir de la diagnosis realizada el 2023, se observó que el 24,39% de la población usuaria se encuentra en una situación de moderada inseguridad alimentaria, mientras que el 19,02% experimenta una inseguridad alimentaria severa. Es importante señalar que estos porcentajes disminuyeron en un 13,61% y un 8,98%, respectivamente, desde mayo del 2022. En contraposición, se registró un aumento del 17% en el grado de inseguridad alimentaria leve y un 8% en la seguridad alimentaria.

La diagnosis realizada en el año 2024, mostró que el 40,50% de las personas encuestadas viven una situación de inseguridad alimentaria leve, el 27,27% una situación de inseguridad moderada, un 21,49% una situación de inseguridad severa. Solo un 10,74% no presenta inseguridad alimentaria se encuentran en un hogar seguro.

Para analizar la evolución, la misma encuesta se ha llevado a cabo durante 10 días en tres periodos diferentes, uno entre los meses de mayo-junio del 2022, otro durante el mes diciembre del 2023, y el último en noviembre del 2024. Para facilitar la participación las encuestas, siempre voluntaria, se realizaron en persona en La Botiga. El 2022, el total de unidades familiares que tenían que venir a buscar alimentos era de 646, finalmente acudieron 550, y 307 respondieron a la encuesta, de las cuales 304 eran respuestas válidas. El 2023, el total de unidades familiares que tenían que venir a buscar alimentos era de 433, finalmente acudieron 410, y 205 respondieron a la encuesta. El 2024, 320 unidades



familiares acudieron a buscar alimentos y 121 respondieron la encuesta. El índice de participación del 2022 y el 2023 fue del 55,05% y el 50,00% respectivamente, pero el 2024 ha disminuido al 37,81%.

Analizando la evolución de los tres años, respecto a los niveles de inseguridad alimentaria que sufren las personas usuarias, a pesar de la persistencia de la inseguridad alimentaria, hay un pequeño aumento en el 2024 sobre los niveles más graves respecto al año anterior, pero sin llegar a datos del 2022. Esto sugiere un aumento relativo de la inseguridad alimentaria, contrariamente a una disminución por la preocupación por la insuficiencia de alimentos. Este año las usuarias que viven en un hogar seguro se han reducido. De la gente que lleva más de un año al servicio, el 10,91% se encuentra en un hogar seguro, y el otro 89,09% sufren algún tipo de inseguridad alimentaria. En comparación con el año 2022, los resultados han mejorado, pero han empeorado respecto al 2023, puesto que un 19,57% de los que llevaban más de 1 año en el servicio, se encontraban en un hogar seguro; sin embargo, debemos destacar que, actualmente, entre los hogares que sufren inseguridad alimentaria, predomina la leve (40,50%); mientras que en 2022 predominaba la moderada (39% del total).

Se debe subrayar que el servicio no asegura un 100% de la alimentación conforme a las recomendaciones nutricionales (ASPCAT, 2024), por lo tanto, es necesario complementar la cesta. Sin embargo, se observa que un 5,65% el 2022 y un 5,85% el 2023 no lo hace, de este modo, no pueden seguir una alimentación adecuada, saludable y sostenible. En contraste, el resto, que sí completan la cesta, muestra que el 82,04% el 2022 lo hacía con productos de limpieza, el 78,5% con carne seguido del pescado con un 66,20%. En el 2023, un 94,15% complementa la cesta, siente el 93,66% con lácticos, el 76,59% con carne y el 45,37% con pescado. Todos ellos alimentos frescos y de origen animal.

3.1.2. Modelo inclusivo

Al antiguo modelo de distribución del que es heredera La Botiga, participaban unas 30 personas voluntarias de la ciudadanía, que no eran usuarias del servicio, además del equipo técnico. A lo largo de este tres años y medio, se ha abierto a otros muchos grupos humanos del territorio, especialmente por las personas usuarias/compradoras del servicio. En concreto, al 2023 se vincularon a La Botiga: 33 personas compradoras, 48 personas no compradoras, 52 alumnos de escuelas e institutos (a través de programas de aprendizaje y servicio, servicio comunitario y diversificación curricular de 7 centros formativos diferentes), 5 personas a través de programas de medidas reparadoras y 1 persona a través de programas de medidas penales alternativas. Más de 11.000 horas anuales de participación.

Si analizamos en año 2024, se aprecia un descenso de las personas voluntarias no compradoras, pero se han vinculado el doble de alumnos y alumnas en prácticas, llegando a más de 100 personas, 12 personas en medidas reparadoras, 2 personas en medidas penales y 4 alumnos de diversificación curricular. Un total de 6240 horas en el año 2024

El enfoque de una participación radicalmente abierta e inclusiva ha generado la vinculación de personas y colectivos que tradicionalmente no han participado en contextos sociales, comunitarios o asociativos, incluso en aquellos en que eran las personas destinatarias. En



muchos casos, existe ya desde la institución una división de roles profunda y excluyente, de forma que asumir el rol de usuario o "beneficiario" impide asumir otros roles dentro de los proyectos o servicios sociales. La participación de las propias personas destinatarias del proyecto rompe la raíz de este paradigma asistencialista y desactivador de los modelos tradicionales de la acción social.

Hay que tener en cuenta que en la diagnosis del año 2023 que se realizó entorno la participación (específicamente a las personas compradoras no participantes en La Botiga) se obtuvo que el 64,5% de las personas encuestadas no habían realizado nunca un voluntariado. El 90,6% de las personas encuestadas tampoco habían estado miembros o socios de asociaciones plataformas, movimientos sociales o vecinales.

A lo largo de estos dos años a La Botiga se han abierto 4 comisiones o grupos de trabajo, inspiradas en los modelos cooperativistas: Comisión de Alimentación, Comisión de Participación (Comisión Regar la bola), Comisión de Convivencia y Comisión de Sostenibilidad. Los grupos han sido fundamentalmente integrados por un mínimo de 3 personas, tanto del equipo técnico como de personas compradoras y personas voluntarias. En el conjunto de las comisiones, a lo largo del 2023, han participado un total de 20 personas y en el 2024, 15.

Con el objetivo de diseñar e implementar formatos de participación en gobernanza que requieran una menor implicación para las personas y más adaptados a sus realidades y posibilidades, el 2023 se iniciaron las consultas populares. Desde entonces se han realizado 3 consultas, todas ellas centradas en la incorporación de nuevos productos. Participaron 144, 101 y 116 personas respectivamente, a través de un proceso de voto directo a lo largo de dos semanas.

El conocimiento o vinculación con la cultura asociativa y cooperativa entre las personas compradoras en La Botiga es muy bajo, pues el 73,9% de las encuestadas no saben que son las cooperativas o los grupos de consumo y solo el 4,3% forman o han formado parte en alguna ocasión. El porcentaje observado es todavía más bajo cuando se trata de participar en órganos de decisión, puesto que solo el 2,2% ha participado alguna vez en una asamblea, comisión o órgano de gobierno de tipo asambleario, donde puedan formar parte del proceso de toma de decisiones.

Sin embargo, el nivel de satisfacción de las personas compradoras de La Botiga llegó al 8.97 en el 2023 y al 8.75 en el 2024, siendo el indicador sobre el trato recibido el más alto en ambos años (9.5).

3.1.3. Modelo sostenible

El modelo sostenible de La Botiga se basa en integrar criterios ambientales, sociales y económicos en toda su actividad. Para ello, el proyecto incorpora prácticas como la venta de productos frescos agroecológicos, la oferta de productos a granel, la reducción sistemática de residuos y la promoción de alimentos saludables y sostenibles, mientras que



los productos ultraprocesados donados se ofrecen a un coste más elevado (Ricardas) para desincentivar su consumo.

Una de las principales críticas al sistema agroalimentario global actual hace referencia a los impactos ambientales. En este sentido, las comunidades alimentarias, en la línea de las propuestas planteadas desde la agroecología y la soberanía alimentaria, tienen que trabajar por no reproducir las prácticas y técnicas que han hecho de la alimentación una actividad que degrada y deteriora el medio ambiente y el planeta, y contribuir a hacer que sea una actividad que los respeta y los protege. Entendemos así que, desde la acción local, las tiendas alimentarias asumen un compromiso con la sostenibilidad, la ecología y los sistemas vivos globales.

Desde la acción local, el proyecto asume un compromiso activo con la sostenibilidad y la agroecología. Esto implicar incorporar la mirada ambiental en todos los programas, así como asumir la corresponsabilidad sobre el impacto generado en todas las fases de la cadena agroalimentaria: producción, envasado, transporte, distribución, consumo y gestión de residuos.

Esta perspectiva circular se materializa especialmente en la política de compras y la política alimentaria, las estrategias de prevención del desperdicio alimentario implementadas, la correcta gestión de los residuos y las acciones de sensibilización dirigidas a todas las personas que forman parte del proyecto.

La Botiga dispone de un ecosistema de 11 proveedores para compra de alimentos frescos que cumplen criterios de producción agroecológica, de proximidad y de temporada. Este modelo permite garantizar alimentos más sostenibles y saludables, reducir la dependencia de productos ultraprocesados y reforzar la economía local.

En relación a la minimización de residuos y al aprovechamiento responsable de los recursos se implementan acciones como:

- Promoción de la compra a granel, como es el caso de los huevos ecológicos de la Klosa, utilizando hueveras reutilizables.
- Colaboración con las escuelas Pepa Colomer y Galileo Galilei, que donan sus excedentes alimentarios cocinados de los comedores escolares con tupperes reutilizables que después las personas devuelven, cerrando el ciclo sin generar residuos.
- Sistema de ofertas rápidas para dar salida inmediata a alimentos con fecha de caducidad corta o de consumo preferente superada, evitando el desperdicio y promoviendo una cultura de aprovechamiento consciente.
- Información clara a las personas usuarias sobre el consumo seguro de productos con fecha de consumo preferente.
- Recogida adecuada de residuos orgánicos hortofrutícolas para destinarlo a vermicompostaje.

La canalización de excedentes ha aumentado notablemente en los últimos años del 2021 al 2024, se han redistribuido un total de 328.391 kg de alimentos, que, de otro modo,



habrían acabado como residuo. Aplicando factores de evaluación del ciclo de vida del sin especificar tipología de alimento, se han podido evitar aproximadamente 1.688.049 kg de CO₂, reducido el impacto del suelo en 55.186.424 Pt y un ahorro de 2.765.948 m³. En términos económicos, el valor de los alimentos salvados y los costes asociados a su producción, transporte, envasado y distribución asciende a 989.548 €. Estos resultados muestran que las estrategias de reaprovechamiento de La Botiga contribuyen significativamente a reducir el impacto ambiental, reforzando su modelo de sostenibilidad y su compromiso con la economía circular y la mitigación del cambio climático.

La Fundació Espigoladors ha acompañado a La Botiga en la implementación del Plan de prevención del desperdicio alimentario con una evaluación detallada del desperdicio alimentario y en el diseño de estrategias de prevención. Este proceso ha incluido un diagnóstico participativo, cuantificación directa, formación del personal y definición de medidas aplicables al proyecto, en cumplimiento con la obligación legal de disponer de un plan, tal como establece la Ley 1/2025 española y la Ley 3/2020 catalana.

El diagnóstico realizado permitió cuantificar los residuos orgánicos generados durante el periodo de un mes, equivalente al 1,2% de los alimentos recibidos. Entre los productos, la fruta y la verdura constituyen el principal punto crítico, alcanzando un 1,8 % de desperdicio. Se observó que cerca del 85 % del residuo se genera en la recepción y en el almacén refrigerado, debido principalmente a la presencia de hongos, productos en mal estado o alimentos con la fecha de caducidad superada.

El diagnóstico también ha evidenciado que el **100 % de los productos desperdiciados provienen de donaciones**, lo que indica que la causa principal de este desperdicio es la **mala gestión por parte de las empresas donadoras**. Este hecho pone de manifiesto que los distintos eslabones de la cadena agroalimentaria tienden a trasladarse los desperdicios entre sí, transfiriendo la responsabilidad de los alimentos no utilizados en lugar de gestionarlos de manera eficiente. La Botiga, al recibir estas donaciones, asume un papel clave en la **prevención del desperdicio y el reaprovechamiento**, corrigiendo parcialmente las deficiencias del sistema y garantizando que los alimentos lleguen a quienes los necesitan.

A partir de este diagnóstico, se han definido un conjunto de acciones a implementar progresivamente durante tres años. Se prioriza el contacto con entidades capaces de asumir los excedentes y la implementación de la cuantificación directa diaria de residuos, con el objetivo de prevenir su sobrestock y optimizar la gestión. Además, se establece la aplicación de protocolos específicos en los puntos críticos cuando se superen los límites de residuo.

Paralelamente, se contempla la formación del personal para sensibilizar sobre el impacto del desperdicio dotándolo de herramientas prácticas para reducirlo, así como la capacitación específica en protocolos de almacenamiento adecuados. En el ámbito de la comunicación, se fomenta la difusión interna mediante infografías, la inclusión de los datos en la memoria anual, la comunicación periódica a los donantes mediante informes y la publicación de información relevante en redes sociales.



4. Conclusiones

Las estrategias individuales de afrontamiento a la inseguridad alimentaria son diversas, pero, básicamente, suponen una pérdida de cantidad y variedad en los alimentos. El criterio central de elección pasa a ser el precio, la comida se simplifica en un solo plato, se escogen alimentos altamente calóricos y grasas que aportan sensación de saciedad, se privilegia el congelado sobre el fresco o se disminuye el número o frecuencia de comidas. En este contexto de escasez, los servicios de ayuda tradicional, a pesar de poder proporcionar un alivio inmediato, ofrecen una respuesta, nutritiva y culturalmente, ineficaz (Llobet te al).

Lo que podemos concluir con los datos presentados es que la propuesta alternativa a los modelos tradicionales sí que proporcionan alivio. Todo el esfuerzo de transformación de la dimensión puramente alimentaria de La Botiga parece haber incidido en la mejora de la seguridad alimentaria de las personas beneficiarias, puesto que se aprecia un aumento de la seguridad en el año 2023 y 2024 en comparación con el año 2022 así como una disminución significativa de las categorías de inseguridad grave y moderada. Esta mejora pone de manifiesto que este cambio de modelo permite garantizar el derecho a la alimentación saludable, sostenible y adecuada. El aumento en la oferta de productos frescos ha permitido modificar la compra complementaria de las personas usuarias por alimentos adecuados a su dieta.

En relación a la sostenibilidad ambiental del proyecto, apreciamos que, si las comunidades alimentarias quieren tener autonomía y capacidad para definir modelos alimentarios sostenibles y saludables, habrá que crear nuevos modelos que no necesiten depender tanto de los excedentes y que permitan discriminar más entre donaciones y rechazar, si es necesario, devolviendo la responsabilidad de prevenir las pérdidas y el derroche al sistema alimentario actual. Absorber los excedentes sin incidir perpetúa que se continúen produciendo.

Desde el punto de vista de la política y la oferta alimentaria, con el objetivo de aumentar la cantidad y la diversidad de los alimentos, muy a menudo la tendencia desde los proyectos es aceptar cualquier donación de excedentes (y no excedentes) que se ofrece. Es importante que los proyectos ejerzan su libertad de escoger aquellas recepciones de producto que verdaderamente les den valor, tanto por la calidad nutricional como por la cantidad, así como por la aceptación que tengan por parte de las familias compradoras. Si las cantidades son muy exiguas, o bien excesivas; si el valor nutricional de los alimentos es bajo o directamente poco saludable o perjudicial para la salud. Los proyectos tienen que poder trabajar con los donantes el funcionamiento de estas donaciones y, si no es posible ajustarlo, tienen que poder rechazarlas de acuerdo con la lógica y los criterios internos de la comunidad alimentaria. Cabe recordar que el 100% de los productos desperdiciados analizados en La Botiga provienen de donaciones.

Habrà que reflexionar sobre la necesidad de trasladar al conjunto de la sociedad el mismo nivel de responsabilidad que se pide para contribuir al aprovechamiento alimentario. Si el reaprovechamiento no se produce por parte de toda la masa consumidora y solo se practica en los servicios de garantía alimentaria, se puede dar la contradicción de llegar a ser mucho



más exigentes con personas en situación de vulnerabilidad social y/o inseguridad alimentaria, con realidades complejas, que con el conjunto de la ciudadanía consumidora.

En relación la dimensión comunitaria, justo es decir que La Botiga se ha apropiado del concepto de participación que proporciona el análisis crítico a los modelos tradicionales (Magaña-González et al, 2023), específicamente, de la definición de Blanco (2018). La Botiga no solo busca mejorar la situación del colectivo de personas que sufren inseguridad alimentaria, sino que pretende promover la cooperación, la solidaridad y la autogestión como estrategias para generar bienestar y confrontar las dinámicas de exclusión y precarización alimentaria. Por eso, a pesar de que la encuesta refleja un colectivo de personas socialmente poca tradición a la implicación social, desde el inicio de la transformación del servicio más de 410 personas del territorio se han involucrado en las actividades diarias, y han demostrado que el anhelo de subvertir la lógica asistencial es real.

Aun así, hace falta, como muestran los datos de la diagnosis, una mayor difusión de las vías de relación con La Botiga. La satisfacción reportada en relación a la posibilidad de formar parte de la gestión del servicio es alta, pero el nivel de vinculación es todavía muy mejorable. Posiblemente, en la intervención social hay una baja cultura en la evaluación, pero también se puede vincular con el tradicional predominio de las relaciones de poder asimétricas dentro de estos servicios, que generan tanto actitudes intervencionistas y paternalistas por parte de los “donantes” como sentimientos de deuda por parte de los “receptores” (García Escamilla et al, 2017).

Debido a la reflexión entorno este modelo asistencialista, muchos municipios u organizaciones sociales han aplicado las tarjetas monedero como alternativa, aun así, si bien consiguen romper con el marco de relación caritativa y los subsiguientes efectos de estigmatización, la mayoría de propuestas no cuestionan en profundidad el modelo alimentario que sustenta los procesos de precarización alimentaria (Llobet et al, 2020).

Las propuestas emancipadoras interpelan el modelo no solo situando en el debate público la alimentación, sino que acompañan, en la práctica diaria, un proceso de cambio que pasa de una concepción individualizada a la colectivización y politización del hecho alimentario (Llobet et al).

En el campo social, el abordaje individual del sufrimiento, enfocado a contener, aligerar o incluso, en el mejor de los casos, a rearmar las vidas, refuerza los principios rectores del sistema económico neoliberal (Jordana, 2018). El concepto de pobreza reducido al individuo y a sus atributos bloquea una lectura estructural (De Martino, 2017) y reducir la intervención social a un mero paliativo que queda vacío de cualquier potencial emancipador (Pinto et al, 2017). Por eso, en las prácticas alternativas se conciben los derechos básicos, como la alimentación, como una clave por la transformación social. La alimentación es un recurso básico del sostenimiento material de la vida y la carencia de acceso es un atentado a la supervivencia. Situar este derecho en el centro de las prácticas sociales reorganiza los abordajes y reconfigura toda la actuación.

En la práctica de La Botiga esto se materializa en la compra, que se realiza bajo criterios políticos de justicia social y ecológica, y en la organización del servicio, que busca ser cada



vez más colectiva y comunitaria. El objetivo último del proyecto colectivo es hacer aflorar la fuerza de la alianza del territorio, de personas y organizaciones, para alterar el contexto de sufrimiento (la inseguridad alimentaria) al que intenta dar respuesta.

Aun así, justo es decir que este proceso de politización de las prácticas sociales entorno la alimentación se enmarca en varios escenarios paradójicos. Por un lado, actualmente las personas compradoras de La Botiga vienen derivadas de los equipos de servicios sociales que emplean códigos y criterios para establecer la elegibilidad. Por lo tanto, las personas llegan a un proyecto que las interpelará como participantes y activistas, habiendo sido catalogadas de “merecedoras de ayuda”. Por otro lado, la progresiva conquista de la autogestión y el autogobierno choca con la condición de la financiación pública en el marco de una contratación y de varias subvenciones (Magaña-González te al, 2023) y con el sistema de provisión a través de donaciones (del que claramente depende todavía la alimentación distribuida a La Botiga). Evidentemente los próximos pasos del proyecto pueden verse golpeados por la dificultad de conciliar todos estos factores con el deseo emancipatorio. Para hacer frente a estas dificultades, La Botiga trabaja continuamente para construir una red de interdependencia con muchos actores entorno la alimentación, especialmente del territorio, pero también con otros niveles de la administración, del tercer sector y de la economía social, del mundo empresarial y de la academia. Las prácticas alternativas consideran la red y los ecosistemas interdependientes como ejes de sostenibilidad (Magaña-González te al, 2023).

La Botiga, en toda su práctica, se basa en un reconocimiento del daño. El daño económico y ecológico de una industria alimentaria depredadora y el sufrimiento por no poder acceder a alimentos suficientes y saludables. Hace visibles el sistema de opresiones y vulneraciones en los mensajes y en su organización; desde la dificultad de supervivencia de los pequeños productores locales dentro del actual sistema alimentario hasta la desigualdad de género o el racismo. La Botiga promueve una transformación epistemológica que atraviesa todo el campo de conocimiento entorno la alimentación y amplía el presente con la inclusión de muchas más experiencias que las que se quedan reducidas al acto de dar-recibir comer o comprarlo dentro de la red de los grandes distribuidores. La Botiga se estructura para recibir a un sujeto más allá de su definición bajo el criterio de merecedor de ayuda alimentaria. A través de la dinamización se activa una ecología rica de saberes y tradiciones que abren la puerta a la construcción de soluciones para hacer frente a los “daños compartidos”. De hecho, los datos muestran que el trato y la atención es lo más valorado de todas las dimensiones evaluadas en la encuesta de satisfacción. Justo es decir que este trato se brinda desde todo el grupo humano que forma La Botiga y que es fundamental para garantizar que una relación que se inicia principalmente con resistencias y prejuicios (debido a la estigmatización) pase a ser deseable.

Poner la experiencia y la pericia de los y las participantes al servicio del proyecto es uno de los elementos atribuibles a las propuestas alternativas al modelo tradicional y es un elemento capital para estimular el transitar del “cliente-usuario” al “participante-activista” (Magaña-González te al, 2023). Las tentativas hacia este nuevo paradigma requieren de estrategias para acoger la diversidad, incluir la complejidad de las situaciones individuales y ajustarse a los diferentes niveles de compromiso y agencia individual; estrategias que van desde espacios de diálogo, mediación y escucha a la promoción de prácticas político-



sociales que sacuden los marcos tradicionales de la intervención social (como, por ejemplo, las consultas populares o los círculos de trabajo).

Una de las premisas iniciales de La Botiga ha sido adaptar la estructura y la organización a las personas y entidades colaboradoras, de forma que todas pudieran encontrar la ensambladura. Se han eliminado requisitos de acceso excluyentes y se han flexibilizado los compromisos y la regularidad de asistencia para adaptarlo a las posibilidades, necesidades o capacidades de las personas. Se ha diseñado el espacio para abrirlo a toda la comunidad que lo habita sin distinción ni jerarquías de uso para evitar las relaciones asimétricas. Y, por último, se ha profundizado en la cohesión del grupo humano promoviendo la formación en la igualdad de trato y la no discriminación.

El vínculo de muchos sujetos con diferentes trayectorias sociales y culturales, procedentes también de procesos de recuperación o tratamiento, ha expuesto el proyecto en una alta diversidad social que, en algún momento se muestra como un desafío complejo y que plantea preguntas difíciles: ¿cómo conseguir una convivencia inclusiva?

Por un lado, la arquitectura y el revestimiento del espacio de La Botiga es, de por sí, un envite a participar en un entorno que predispone al cuidado de las relaciones que tienen lugar. La Botiga quiere ser un lugar donde volver, a diferencia de las respuestas tradicionales sobre el que se reporta un impacto vergonzante (Llobet et al, 2020). Por otro lado, La Botiga se basa en prácticas comunitarias que se despliegan sobre narrativas que liberan el sujeto de la mirada de la carencia y de la codificación técnica sobre el déficit (Paragua Navarrete, 2017) y aportan, en contraposición, comprensiones más sociales e históricas de los hechos sociales que vivimos en el espacio. Esto tiene que ver con las personas, pero también con los productos, su procedencia y su futuro. La Botiga no invisibiliza las desigualdades, opresiones e injusticias ecosociales; al contrario, apuesta por convivencia real y trabajo conjunto promoviendo la transformación del servicio en observatorio de las posibles tensiones sociales y problemas de convivencia que existen en el municipio y permite un abordaje activo, inclusivo y comunitario.

5. Bibliografía

Acosta, A. (2015) "*El Buen Vivir como alternativa al desarrollo. Algunas reflexiones económicas y no tan económicas*". En: Política y Sociedad, 52 (2), pp. 299-330.

ASPCAT. (2024, January 22). *Dissenyeu els menús d'acord amb la freqüència recomanada de consum dels aliments*. Alimentació Saludable per a Tothom. <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/tothom/>

Blanco, I. (2018), ¿Frente a la desigualdad social, innovación social? Lecciones teóricas, políticas metodológicas de una investigación en Catalunya, in N. Baron-Yelles, J. Romero



González (coord.), Cultura territorial e innovación social. ¿Hacia un nuevo modelo metropolitano en la Europa del Sur, Valencia, Puv, pp. 21-34.

De Martino, M (2017). A propósito de Trabajo Social y Neoliberalismo. Revista Servicios Sociales y Política Social. XXXIV (113), 10-18.

Durán Monfort, P., Muñoz García, A., Llobet Estany, M., & Magaña, C. R. (2021). Alimentación y desigualdad en Barcelona: itinerarios de precarización y respuestas ante la crisis. Revista de Antropología Social, 2021, vol. 30, num. 2, p. 151-165. (<https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/181853/1/716358.pdf>)

FAO. (2013). Food wastage footprint. Impacts on natural resources. Technical report. In *Food wastage footprint Impacts on natural resources*. [https://doi.org/ISBN 978-92-5-107752-8](https://doi.org/ISBN%20978-92-5-107752-8)

FAO. (2021). *Escala de experiencia de inseguridad alimentaria*. Voices of the Hungry. <https://www.fao.org/in-action/voices-of-the-hungry/fies/es/>

García Escamilla, E.; Muñoz Rodríguez, D. & Sáez Bayona, M. (2017) El Trabajo Social como opción de lucha contra la desigualdad, el empobrecimiento y la exclusión social: trayectorias y estrategias de la coordinación Baladre, en Cuadernos de Trabajo Social 30(2), 377-388.

Gascón, J., Montagut, X. (2014) *Alimentos desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*. Icaria Editorial

Gracia, Mabel (2015) "Comer en tiempo de crisis: Nuevos contextos alimentarios y de salud en España" en Revista Arxiu d'Etnografia de Catalunya, n.º 15, pp. 153–189 (<https://www.scielo.org/pdf/spm/2014.v56n6/648-653/es>)

Idescat. (2023, June 21). *Tasa de riesgo de pobreza o exclusión social y sus componentes*. Condiciones de Vida. <https://www.idescat.cat/indicadors/?id=anuals&n=10412&lang=es>

Jordana, E. Gobierno biopolítico del malestar e infraestructuras del cuidado en Pié, Asun (Coord) y Solé, Jordi (Coords). (2018) Políticas del sufrimiento y la vulnerabilidad. Barcelona: Icaria.

Llobet Estany, M., Durán Monfort, P., Magaña- González, C.R., Muñoz García, A., Piola Simioli, E. (2020) Efectos de la precarización alimentaria en el bienestar de las personas. Otras respuestas para la transformación de la ayuda alimentaria en Documentación Social <https://documentacionsocial.es/10/a-fondo/efectos-de-la-precariacion-alimentaria-en-el-bienestar-de-las-personas-otras-respuestas-para-la-transformacion-de-la-ayuda-alimentaria/>

Magaña-González, C R., Piola Simioli, MG., Llobet Estany, M., Muñoz, A., Duran, P. (2023) Towards a Social Transformation of Food Assistance Models: Possibilities and Challenges



of Alternative Practices in Barcelona and Its Metropolitan Area, in "Autonomie locali e servizi sociali, Quadrimestrale di studi e ricerche sul welfare" 2/2023, pp. 295-318.

Moragues-Faus, A. & Magaña-González, C. R. (2022). *Alimentando un futuro sostenible: Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID-19. Informe del proyecto "Alimentando un futuro sostenible."*

Martínez, R., Cruz, H., Blanco, I., Salazar, Y., (2019) *La innovación social, ¿prácticas para producir autonomía, empoderamiento y nueva institucionalidad?* En Revista Internacional de Sociología, (vol.77) <https://doi.org/10.3989/ris.2019.77.2.17.022>

Ostrom, E. (1990). *Governing the commons: The evolution of institutions for collective action*. Cambridge university press.

Pinto, C. (1); Brito, A. (2)(2017) El trabajo social frente a las potencialidades y ambigüedades de la política social contemporánea: contribuciones para la reflexión sobre el contexto portugués y brasileño. *Revista Servicios Sociales y Política Social* . XXXIV (113), 47-59.

Shiva, V. (2002). *Las guerra del agua: contaminación, privatización y negocio*. Icaria Editorial.

Shiva, V. (2024). *Qui alimenta el món en realitat?*. Tigre de Paper.

UN General Assembly. (2015). *SDG 12. Sustainable consumption and production. Sustainable Development Goals (SDG)*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>

United Nations Environment Programme. (2021). *FOOD WASTE INDEX REPORT 2021*. <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>

WWF-UK. (2021). *Driven to waste : The Global Impact of Food Waste on Farms Aims of study*. https://wwf.panda.org/discover/our_focus/food_practice/food_loss_and_waste/driven_to_waste_global_food_loss_on_farms/



Conecta. Actúa. Transforma

La transición ecológica empieza en tu ciudad

CONAMA

