

ESPAI
AMBIENTAL
COOPERATIVA
2025

@ESPAIAMBIENTAL.COOP

EINES PER A LA CONSTRUCCIÓ D'UN PROJECTE DE CUINA COMUNITÀRIA AL BARRI DE SANT ANTONI DE BARCELONA

Alimentació Sostenible i Cuina Comunitària



espai
ambiental

ESPAI
AMBIENTAL
COOPERATIVA
2025

@ESPAIAMBIENTAL.COOP

EINES PER A LA CONSTRUCCIÓ D'UN PROJECTE DE CUINA COMUNITÀRIA AL BARRI DE SANT ANTONI DE BARCELONA

Alimentació Sostenible i Cuina Comunitària



espai
ambiental

Índex

Presentació

1. Posada en marxa del projecte
2. Cap a la construcció d'un projecte compartit
3. Aprenentatges del procés

Presentació

Al subsol del Mercat de Sant Antoni, al barri homònim de Barcelona, s'hi ubica l'Espai Veïnal del barri de Sant Antoni, on hi conviuen l'espai jove, l'ONG d'atenció social De veí a veí, i l'espai de la Cuina Comunitària.

Aquest espai no només serveix per preparar àpats, sinó que s'ha convertit en un punt neuràlgic per a la vida comunitària del barri. La Cuina Comunitària de Sant Antoni és un projecte de cuina oberta a la comunitat que té com a objectiu principal fomentar una alimentació saludable, sostenible i digna, però també enfortir les relacions veïnals, lluitar contra l'aïllament i donar eines d'empoderament a les persones i col·lectius que en formen part.

Aquesta cuina no és només un equipament, sinó una construcció col·lectiva. Neix d'una llarga tasca de demanda veïnal i de la necessitat de diversos agents del barri de tenir un espai compartit per cuinar, formar-se, organitzar-se i teixir accions socials i alimentàries. Amb gestió comunitària en mans de la Federació d'entitats Calàbria 66, el projecte s'ha consolidat com una referència d'innovació comunitària a la ciutat.

Espai Ambiental SCCL ha acompanyat el procés de conceptualització, gestió i dinamització del Projecte de Cuina Comunitària entre els anys 2022 i 2023.

1. Posada en marxa del projecte

El projecte comença a gestar-se en processos participatius veïnals, però l'any 2020, en ple context de pandèmia, la crisi va posar de manifest la vulnerabilitat alimentària de moltes persones i va reforçar la importància de les xarxes de suport mutu. Va sorgir així la necessitat compartida d'un espai on poder cuinar, però també on repensar col·lectivament la manera com ens alimentem, des d'una perspectiva de drets.

Com a equipament llargament reivindicat al territori, es generà especial inquietud al barri de cara a l'obertura de l'espai i com gestionar l'ocupació de l'espai els primers usos. Amb aquesta inquietud i amb la voluntat de crear un projecte unificat, i no un mer espai ocupat a franges, les cooperatives Espai Ambiental i Etcèteres comparteixen un procés durant la tardor de 2022, adreçat a definir la construcció del projecte.

Etcèteres, especialitzada en processos comunitaris feministes i d'economia social, assumeix la facilitació del procés participatiu, a la vegada que Espai Ambiental va assumir recollir l'encàrrec sorgit de la proposta col·lectiva i donar-li forma de projecte, amb la materialització de les accions i dinamitzacions al llarg d'un any de gestió de l'espai.

S'organitzaren un total de sis sessions, obertes a tots els col·lectius del barri, amb el següent programa:

Sessió 1: Recull d'expectatives i pors del procés

Sessió 2: Objectius que ha de tenir la Cuina Comunitària

Sessió 3: Proposta d'activitats que ha d'acollir la Cuina Comunitària

Sessió 4: Criteris d'acceptació de propostes i idees d'activitats conjuntes

Sessió 5: Normes d'ús

Sessió 6: Tancament del procés

Al llarg de les sessions es configura un projecte amb mirada col·lectiva de Cuina Comunitària. Però les limitacions d'ús de l'espai determinen els primers equilibris i negociacions. Des de la gestió de la dinamització, es treballa per satisfer les necessitats dels diferents col·lectius amb propostes d'activitats, a la vegada que no es perd la mirada col·lectiva. S'estableixen uns acords per permetre la posada en marxa de la cuina, conscients que al projecte col·lectiu encara li manquen elements.

- S'acullen inicialment projectes preexistents (com el projecte Aprofita'm), així com les propostes d'ús de l'espai per entitats (FEMM, Joves, entre altres). A la vegada es reserven espais per donar lloc a la creació de noves propostes col·lectives. Es programa anualment, deixant clar que cap proposta d'ús és permanent.

- En les propostes d'activitats s'intenta integrar pluralitat d'agents amb rols diversos però amb una mirada compartida (l'alimentació com a eina de transformació social). Es prioritzen aquelles propostes que integren diversos col·lectius.
- Pren rellevància la limitació de recursos: les hores de disponibilitat de l'espai i de la persona dinamitzadora, que fan que sigui complex acollir totes les propostes d'usos.
- A més, la complexitat de gestió l'espai (ús dels diferents estris de cuina, electrodomèstics professionals, neveres compartides, coneixement de la normativa sanitària, neteja compartida de l'espai, entre altres) requereix una gestió molt curosa, assignant responsabilitats en l'ús dels espais i normes estrictes de seguretat alimentària.

El grup de persones participant en les sessions es configura com a Comissió de Cuina, òrgan de governança del projecte, depenent de la Taula Comunitària.

La proposta inicial d'usos de l'espai contempla:

- Projecte «Aprofita'm»: Calàbria 66 i Taula Comunitària, junt amb l'ONG «De veí a veí» i el Centre de Psicologia i Benestar de Salut Mental (CPB) elaboren cada setmana àpats a partir de productes recuperats de

comerços i aliments donats per l'ONG. Un grup mixt de persones voluntàries, usuàries del servei de salut mental i membres de la xarxa veïnal es reuneixen per cuinar àpats que posteriorment es reparteixen a persones del barri en situació de vulnerabilitat. L'activitat no només promou el dret a una alimentació digna, sinó que esdevé un espai terapèutic, relacional i inclusiu.

Aprofitam és un exemple concret de com la cuina comunitària connecta sostenibilitat, salut mental, vincles comunitaris i acció social, tot en un mateix espai.

- La FEMM (Federació de Mercats de Barcelona) aporta una activitat educativa anomenada «L'escola Cuina al Mercat». Ajuda a establir un primer vincle entre la cuina, el mercat i el món educatiu, amb una proposta de taller que fa participar infants i joves amb l'alimentació conscient.

Aquesta activitat, però, no permet la participació d'altres persones del barri, és dirigida per una persona professional de la cuina, i s'adreça a centres escolars en un format d'educació formal però sense establir un lligam comunitari ni relacions amb altres usos de la cuina.

- Cuina Oberta: fruit del procés participatiu es decideix reservar una tarda setmanal, amb horari ampli (de 16 a 21h) per a crear un espai veïnal de cuina. Sense proposta prèvia, o amb idees aportades per les mateixes participants, es crea un grup obert que fa ús de la cuina
- Altres usos per part d'entitats i/o serveis municipals: tant des del Pla Comunitari com els equipaments públics, serveis municipals i entitats properes s'aporten activitats com l'Escola de Salut de Gent Gran, trobades de cuina de famílies de l'AFA Aldana, trobades del Grup de Dones de l'AVV, trobades del grup Òmnia, activitats diverses del grup de joves, etc.

2. Cap a la construcció d'un projecte compartit

Amb aquesta base la cuina comença l'activitat, però en paral·lel es manté un procés viu, amb una estructura oberta i flexible, que ha permès incorporar nous agents, idees i usos, reforçant el caràcter adaptable del projecte.

La gestió de la Cuina de Sant Antoni és col·laborativa. Espai Ambiental coordina l'ús i la dinamització de l'espai, però la Comissió de Cuina formada per entitats del barri en fan seguiment i participen en la presa de decisions estratègiques:

- Escolta activa i recerca a entitats, serveis i veïnat per tal de detectar noves propostes i formes de participació en els espais creats, o per crear-ne de nous.
- Proves d'activitats, com la creació d'una xarxa d'aprofitament en comerços propers per testar el model.
- Trobades amb altres cuines comunitàries o projectes alimentaris dels barris propers (Centre Cívic El Sortidor, xarxa d'espigoladores del Poble Sec, etc.).

Els usos de la cuina es diversifiquen amb el temps amb diversos tipus d'activitats:

- Tallers oberts a la comunitat: alimentació saludable, cuina d'aprofitament, cuina intercultural, ampliant la tasca d'espai obert a la ciutadania de La Cuina Oberta amb activitats específiques sobre interculturalitat (Veus al Plat) i per a famílies (Cuinem plegats petits i grans).
- Projectes de cuina solidària, com l'«Aprofita'm», que s'amplia amb un segon grup i en el que participen, a més, persones voluntàries.

- Activitats de formació per a entitats en nutrició, seguretat alimentària, sostenibilitat.
- Esdeveniments comunitaris i intergeneracionals, com dinars populars, activitats culturals, sopadors joves.
- Espais de cuina col·laborativa per persones en risc d'exclusió.

En aquest procés de maduració del projecte és fonamental la legitimació de la governança de la Comissió. Aquesta genera un grup reduït de persones que, per agilitat, es pot reunir més sovint i resoldre assumptes del dia a dia.

És en aquesta fase que també s'acaben de generar les eines de gestió de l'espai: calendari compartit, normes per a la convivència dels diferents usos i un reglament intern de la Cuina Comunitària. El procés culmina amb la transició cap a la gestió directa per part de la Federació d'entitats Calàbria 66.



Foto: Federació Calàbria 66

3. Aprenentatges del procés:

Les condicions en què s'ha materialitzat el projecte, han portat a una sèrie d'aprenentatges que podem classificar en punts forts i reptes.

Punts forts:

- Ha estat un projecte en el qual s'ha pogut cuidar el procés, generar espais de debat i fer una transició tranquil·la, des dels debats previs fins a la gestió definitiva. Aquest procés ha estat tan important com el resultat: construir col·lectivament requereix temps, escolta, mediació i cura.
- Avançar cap a la gestió autònoma i responsabilitat compartida, i la percepció de projecte amb caràcter propi.
- El rol de la persona dinamitzadora: des del principi, segurament per precaució, s'ha confiat en una figura de persona dinamitzadora que combinés escolta a entitats i col·lectius, atenció a les persones usuàries, planificació de recursos i gestió tècnica de l'espai.
- Donar espai a la diversitat: el projecte funciona perquè agrupa entitats grans, petites, públiques, comunitàries, socials i culturals, que treballen en xarxa i un grau elevat de coneixement de les capacitats de cadascuna. Cap agent assumeix per si sol el repte de garantir una alimentació sostenible i inclusiva.

- Fugir dels tallers i dels grups tancats: hauria estat fàcil establir un ús de la cuina en format activitats culturals (tallers, demostracions) o generant espais tancats per certs col·lectius. Tot i la complexitat que suposa, cal apostar per formats que comportin la interacció de col·lectius no acostumats a treballar junts.

Reptes:

- El vincle amb el mercat i els comerços. Reforçaria el caràcter local i la sobirania alimentària. El contacte directe amb paradistes permetria reaprofitar aliments i construir relats compartits. Establir aquests vincles no ha estat senzill, fruit del desconeixement mutu i per una visió distorsionada de l'aprofitament alimentari com una activitat fora dels canals lícits.
- Les activitats educatives formals, tot i ser molt agraïdes i jugar un paper, poden desenvolupar-se en molts altres espais (altres Mercats disposen d'Aules de Cuina). El seu paper ha de ser menor, ja que ocupen molts recursos i no permeten enriquir-se en l'àmbit comunitari.
- La sostenibilitat econòmica del projecte: calen recursos estables que permetin mantenir la coordinació i el manteniment, el salari de la persona dinamitzadora i els consumibles.



Foto: Cooperativa Etcèteres

- El vincle amb l'alimentació sostenible i el dret a l'alimentació. Tot i que les cuines comunitàries apareixen a l'Estratègia Alimentària de ciutat, l'encàrrec que aquestes tenen al territori o les línies d'acció no són clares. Hi ha el risc que les cuines comunitàries es reproduïxin com a simple infraestructura, sense un projecte clar amb fonaments.
- Orientació a dret a l'alimentació: Han de ser espais que promoguin el dret a l'alimentació des d'una mirada integral i més enllà del simple accés a aliments. Les activitats que s'hi desenvolupin han de ser orientades a què les persones puguin accedir a menjar suficient, equilibrat i culturalment apropiat, en un entorn digne i respectuós. A més, el fet que aquestes accions s'organitzin des de la comunitat reforça la idea que l'alimentació ha de ser un dret col·lectiu, no una mercaderia condicionada per la situació econòmica de cada persona. Aquest dret es pot treballar des de diversos formats: la cuina col·laborativa, la formació, l'intercanvi de coneixement, etc. Per tant, les activitats culturals o d'oci han de ser minoritàries a la cuina.
- Interculturalitat: La cuina és, per naturalesa, un espai de trobada entre cultures. Als barris aquest potencial es pot fer realitat en cada taller o projecte compartit, on persones de diferents orígens cuinen plegades, intercanvien receptes, ingredients i històries. La interculturalitat no només s'ha de reconèixer, sinó que s'ha de valorar com a riquesa comuna. Aquesta convivència fomenta el respecte mutu, trenca prejudicis i afavoreix una cohesió social que parteix de la diversitat i la convivència quotidiana. Cal acostar també els discursos d'alimentació culturalment adequada i alimentació sostenible, i a les cuines comunitàries es pot donar aquest acostament.
- Acció comunitària i els seus principis. El projecte s'ha d'articular des dels principis de l'acció comunitària, com la participació, la inclusió, l'equitat i la corresponsabilitat. L'organització compartida de la cuina, la presa de decisions col·lectives i la implicació de veïnat, entitats i serveis en el seu funcionament són fonamentals en un projecte de cuina comunitària.

Referències:

Xarxanet: <https://xarxanet.org/comunitari/noticies/carme-vinyeta-fem-de-la-cuina-una-eina-educativa-i-transformadora-que-contribueix-un-barri-mes>

Ajuntament de Barcelona: <https://ajuntament.barcelona.cat/eixample/ca/noticia/la-cuina-com-a-excusa-per-teixir-vincles-veinals-a-sant-antoni-2-1414683>

Cooperativa Etcèteres: <https://etcs.coop/la-cuina-del-mercat-de-sant-antoni-fa-bullir-lolla/>

Calàbria 66: <https://calabria66.net/ca/>

Estratègia Alimentació Sostenible Barcelona 2030:
<https://www.alimentaciosostenible.barcelona/ca/estrategia-dalimentacio-saludable-i-sostenible-barcelona-2030>

