

ESPAI
AMBIENTAL
COOPERATIVA
2026

@ESPAIAMBIENTAL.COOP

Alimentar la comunitat

Anàlisi de la contribució de les cuines comunitàries
a la garantia del dret a l'alimentació

Júlia Ruiviejo Presague

Article redactat en el marc del Treball de Final de Grau (Universitat Autònoma de Barcelona)
en format ApS (Aprenentatge Servei).

Índex

1. Introducció
2. Marc teòric
 - 2.1. La crisi del sistema alimentari
 - 2.2. El dret a l'alimentació
 - 2.3. L'abordatge del dret a l'alimentació des d'una perspectiva comunitària
3. Conceptualització de les cuines comunitàries
 - 3.1. Models de cuina comunitària
4. Aspectes clau de la forma i funcionament dels projectes
 - 4.1. Dimensions del dret a l'alimentació que s'aborden
 - 4.2. Sostenibilitat ambiental
 - 4.3. Grau de participació de la comunitat
 - 4.4. Finançament econòmic
 - 4.5. Infraestructura
5. Descripció de les experiències estudiades segons els aspectes clau
6. Conclusions

1. Introducció

L'alimentació és l'activitat fonamental per al sosteniment de la vida humana, així com el principal procés mitjançant el qual ens relacionem amb l'entorn físic. En el context actual, però, el model alimentari hegemònic es troba en una situació de crisi multidimensional, que posa en qüestió la garantia universal del dret a l'alimentació. Davant d'aquestes circumstàncies, s'han plantejat diversos models d'ajuda alimentària, sovint amb una perspectiva assistencialista i per pal·liar els efectes de la crisi, sense qüestionar-ne en profunditat les causes. Des d'una aproximació transformadora, en canvi, les cuines comunitàries emergeixen com a espais amb potencial per fomentar la satisfacció del dret a l'alimentació de forma col·lectiva, i cultivar un sistema alimentari més just i sostenible.

En aquesta línia, ens preguntem: **quins models de cuina comunitària existeixen i com poden contribuir a fomentar el dret a l'alimentació des d'una perspectiva comunitària?** Per respondre a aquesta qüestió, hem entrevistat (i en alguns casos visitat) set projectes de cuina comunitària: la Cuina Comunitària del Casal de Barri de Trinitat Nova (Barcelona), l'Espai Alimenta Jovent (Barcelona), la Cuina Comunitària de Sant Antoni (Barcelona), La Suculenta (Hospitalet de Llobregat), el Menjador Popular i Comunitari de Manresa, la Cuina de Barri del Prat de Llobregat i la Cuina de Barri del Cabanyal (València). En l'estudi d'aquests projectes, ens endinsem en una anàlisi de diversos aspectes clau que fan referència a la seva forma i funcionament, i que en condicionen el desenvolupament, abast i continuïtat.

2. Marc teòric

2.1. La crisi del sistema alimentari

Un sistema alimentari sostenible proporciona seguretat alimentària i nutrició per a tothom sense comprometre'n les bases econòmiques, socials i ambientals per a les generacions futures (Food and Agriculture Organization [FAO], 2018). El model alimentari hegemònic, però, no encaixa amb aquesta definició, sinó que es troba en una crisi d'insostenibilitat multidimensional: «crea malaltia, desigualtat social i degrada la base ecològica del planeta sobre la qual se sustenta la vida» (Moragues-Faus, 2022: 1). En aquest context, l'alimentació s'ha convertit en una mercaderia amb la qual es pot especular, en lloc d'un bé comú i un dret (Clapp, 2017).

D'acord amb Soto Pimentel i Fajardo Carrillo, la crisi del sistema alimentari dominant es pot conceptualitzar incloent les cinc dimensions següents:

Les formes hegemòniques de producció de menjar, la finalitat de les quals no és alimentar persones, sinó acumular capital (dimensió material); les asimetries de poder en les decisions sobre què i com produir (dimensió política); els impactes sobre la natura dels sistemes alimentaris (dimensió ecològica); la impossibilitat de les persones de procurar-se a si mateixes el benestar alimentari, on l'organització social i política de les cures adquireix un rol central per garantir-lo (dimensió de les cures); i les tensions existents entre els processos de globalització del menjar, els hàbits de consum locals i les identitats i sabers que s'hi juguen (dimensió cultural) (2025: 71).

Aquesta situació de crisi està impedit la garantia de l'accés universal a una alimentació adequada. Les dades ens mostren que a la ciutat de Barcelona el 8,6% de les llars pateix inseguretat alimentària, i la incidència més gran es troba en els districtes de Ciutat Vella (23,1%) i Nou Barris (17,3%). Pel que fa a les malalties derivades d'una dieta inadequada, com ara l'obesitat, predominen en els homes amb renda molt baixa, en concret, un 65,2% presenta aquesta malaltia, de la mateixa manera que el 70,2% de les dones sense estudis (Bartoll et al., 2018). En l'àmbit estatal, un 13,3% de les llars (que equival a més de 6 milions de persones) redueixen la quantitat i la varietat dels aliments ingerits per falta de recursos. D'aquestes, un 2,1% no disposa d'equipament per emmagatzemar i cuinar aliments frescos (Magaña-González i Moragues-Faus, 2022).

La crisi del sistema alimentari es manifesta, a més, en una reducció de l'acte de cuinar, lligada a un empitjorament de la qualitat de l'alimentació. Segons el CIS, cada vegada es cuina menys a casa, per cinc raons principalment, entre les quals destaca l'estil de vida accelerat i la falta de temps. Els motius restants són la facilitat d'accés al menjar preparat, a domicili o al supermercat; raons econòmiques, en el sentit que es considera més car el menjar tradicional; i el fet de no saber cuinar, no gaudir-ho o no tenir-hi interès (Centro de Investigaciones Sociológicas [CIS], 2024). I no només cuinem menys, sinó que mengem pitjor, amb un augment del consum d'aliments processats, i un descens de la compra de fruita i verdura, cosa que té un impacte nociu en la salut (Organización de Consumidores y Usuarios [OCU], 2025).

2.2. El dret a l'alimentació

Per parlar del dret a l'alimentació, cal establir-ne les bases teòriques, atès que beu de dos altres conceptes, un de tècnic –la seguretat alimentària–, i un de reivindicatiu –la sobirania alimentària– (Medina Rey et al., 2021). La noció de seguretat alimentària implica l'accés físic i econòmic a suficients aliments innocus i nutritius per portar una vida activa i sana (FAO, 1996). Amb una visió més holística, el concepte de sobirania alimentària, impulsat per La Via Campesina, defensa el dret dels pobles a mantenir i desenvolupar la seva pròpia capacitat de producció alimentària, respectant la diversitat productiva i cultural. Suposa, també, garantir el control democràtic i la sostenibilitat ambiental en tots els estadis de la cadena alimentària (Via Campesina, 1996).

Pel que fa al concepte de dret a l'alimentació, Jean Zeigler, primer relator especial de les Nacions Unides sobre el Dret Humà a una Alimentació Adequada (DHAA), el va formular de la següent forma:

El dret a l'alimentació és el dret a tenir accés, de manera regular, permanent i lliure, sigui directament, sigui mitjançant compra en diners, a una alimentació quantitativa i qualitativament adequada i suficient, que correspongui a les tradicions culturals de la població a què pertany el consumidor i que garanteixi una vida física i psíquica, individual i col·lectiva, lliure d'angoixes, satisfactòria i digna (Zeigler, 2008: 9).

Oliver de Schutter, segon relator especial, va posar el focus en les obligacions estatals, els marcs legals i la necessitat de coordinació entre els diferents nivells de governança per promoure el dret a l'alimentació. Defensava l'empoderament de les comunitats locals que cal complementar amb polítiques de suport i estratègies nacionals, en un entorn internacional favorable. També apuntava la sobirania alimentària com a preconditioni per a la garantia del dret a l'alimentació (De Schutter, 2014).

Recollint tot el que s'ha exposat fins ara i d'acord amb l'OHCHR (Office of the United Nations High Commissioner for Human Rights, 2010), comprenem que la satisfacció del dret a una alimentació adequada requereix les condicions següents: disponibilitat dels aliments (en quantitat i qualitat), accessibilitat física i econòmica, adequació nutricional i adequació cultural. La darrera té a veure amb la idea d'identitat alimentària, que entén els aliments com «un conjunt indivisible de nutrients, codis culturals i valors ecosocials canviants que no només nodreix els cossos sinó també la sociabilitat, i que participa de la configuració de la identitat i la salut de persones i comunitats» (Ruiz, 2023: 14).

A part d'això, la FAO proposa set principis, recollits sota l'acrònim «PANTHER» en anglès, que s'han de complir per aplicar un enfocament basat en els drets humans en les estratègies de garantia de l'alimentació. Són la participació de les comunitats, la rendició de comptes per part dels estats, la no-discriminació, la transparència, la dignitat humana, l'empoderament dels titulars de drets, i l'estat de dret (FAO, 2011).

Més enllà d'aquestes condicions, cal tenir en compte dos aspectes. D'una banda, la petjada ecològica que té l'alimentació, a causa del malbaratament alimentari, la generació de residus, i com a responsable de la superació d'almenys cinc límits planetaris (per exemple, les emissions de gasos d'efecte hivernacle, la pèrdua de biodiversitat o el consum d'aigua) (Rockström et al., 2020). Aleshores, cal garantir una alimentació ambientalment sostenible (Moragues-Faus, 2020; 2022).

D'altra banda, analitzar la vulneració del dret a alimentar-se requereix una perspectiva sistèmica i interseccional, atès que afecta especialment les llars sostingudes per dones i les persones amb menys recursos i migrades. Les dones sovint assumeixen, a més, la responsabilitat de reproducció social a través de l'alimentació. Per aquest motiu cal contemplar com s'hi entrecreuen les desigualtats de gènere, classe social, ètnia i estatus de ciutadania, entre altres eixos (Motta, 2021).

2.3. L'abordatge del dret a l'alimentació des d'una perspectiva comunitària

Davant la crisi alimentària, diverses iniciatives i intervencions han buscat fer-hi front, tant des de l'àmbit públic com el comunitari, o conjuntament, i amb diagnòstics i estratègies diverses.

En aquest sentit, les pràctiques d'ajuda alimentària s'han fonamentat en models assistencialistes, encara que han evolucionat cap a formes més centrades en el benestar i l'autonomia. En canvi, les alternatives comunitàries plantegen un enfocament basat en drets, autonomia i sobirania alimentària (Llobet et al., 2022).

El component comunitari s'entén com la voluntat de donar respostes col·lectives a problemes compartits, a través d'una participació proactiva de les persones en la cerca de respostes a les seves necessitats. Així, els projectes comunitaris tenen una triple intencionalitat transformadora: enfortir la comunitat, millorar les condicions de vida i fomentar la cohesió social (Ajuntament de Barcelona, 2016). D'aquesta manera, s'allunyen de la visió caritativa tradicional i conceben la desigualtat alimentària com una responsabilitat col·lectiva (Llobet et al., 2022).

De fet, encara que en el present estudi ens centrarem en les cuines comunitàries, les iniciatives d'alimentació compartida existeixen en tota la cadena alimentària. Per exemple, en forma de bancs de llavors, cooperatives agràries i de consum, obradors compartits, rebosts i compostadors comunitaris, xarxes d'aprofitament d'aliments, entre d'altres. Totes elles conformen les anomenades infraestructures alimentàries pel dret a l'alimentació, enteses com la «pràctica de connexió de persones i coses en relacions sociomaterials que sostenen la vida urbana» (McFarlane i Silver, 2017: 463). A més, comparteixen una òptica de desmercantilització de l'alimentació, en què el menjar no es considera una mercaderia, sinó «el nucli de la nostra interdependència ecològica i metabòlica amb la natura, i la nostra base per a la supervivència» (Gennari i Tornaghi, 2020: 81-89).

En aquesta línia, els projectes d'alimentació compartida han estat conceptualitzats com a «innovacions socials» (Curry, 2023; Lyon et al., 2025; Rossi et al., 2021). Fan referència a quan l'Estat i el mercat no cobreixen les necessitats socials i les persones s'han d'autoorganitzar per resoldre-les. I ho fan mobilitzant forces socials i institucionals, a través de l'empoderament de la ciutadania, i especialment dels grups silenciats o exclosos (Moreno et al., 2019). És per això que, segons García i Lambert (2025), cal que les polítiques i la planificació urbana reconeguin el valor d'aquests projectes i els donin suport explícit, per consolidar-ne l'efectivitat.

3. Conceptualització

de les cuines comunitàries

Per concretar una definició de cuina comunitària, ens atenim a la que aporta Mensa Cívica:

Una cuina comunitària és un espai de cuina col·lectiva que neix de la necessitat d'alimentar-se i cuidar-se, de sostenir-se com a comunitat des de la mateixa comunitat. Amb principis de solidaritat, suport mutu, justícia alimentària i des d'un enfocament de drets. El seu objectiu és garantir l'accés a aliments de qualitat, construir vincles socials i avançar cap a models agroecològics i autònoms que reverteixin sempre en el bé comú (Mensa Cívica, 2026: 43).

Les experiències de cuina comunitària d'aquest tipus han demostrat ser espais de reforç de la resiliència comunitària. Per exemple, les «Ollas Comunes» a Xile funcionen en contextos de desert alimentari, on manca l'accés a menjar assequible i nutritiu, i on els governs han fallat en la garantia del dret a l'alimentació. En les circumstàncies descrites, transformen l'escassetat en solidaritat mitjançant la recollida, preparació, distribució i consum col·lectiu d'àpats (García i Lambert, 2025).

3.1. Models de cuina comunitària

Arran de l'anàlisi dels diversos projectes de cuina comunitària estudiats, hem arribat a la conclusió que el principal factor que ens permet diferenciar-los és l'aspecte on posen el focus: l'accés a la cuina com a infraestructura, el foment de la comunitat, o la garantia del dret a l'alimentació. És a dir, si la prioritat és oferir un espai on les persones puguin cuinar de forma autoorganitzada; construir vincle comunitari (i l'alimentació és el mitjà, l'excusa per teixir xarxa i relacions, o per oferir activitats d'oci); o garantir del dret a l'alimentació (i la perspectiva comunitària és el mitjà, la metodologia escollida).

Aleshores, d'aquesta diferència n'emana la classificació següent en tres models. Cal tenir en compte, però, que les fronteres entre aquests es mantenen poroses. No pretenem establir una classificació estàtica i rígida, sinó que considerem la gran diversitat de casuístiques i matisos que presenten els diversos projectes.

a. Infraestructures alimentàries obertes a la comunitat

Són espais de cuina oberts a la comunitat, en què les veïnes del barri poden utilitzar la infraestructura de forma autònoma i autoorganitzada, o poden participar en les activitats i tallers que s'hi organitzen. Els objectius de l'activitat de cuina són diversos, com ara lúdics, educatius, o combatre la solitud no volguda. La cuina col·lectiva en aquest cas és el mitjà, no l'objectiu principal. N'és un exemple la cuina del Casal de Barri de Trinitat Nova.



Fotos: Cuina Comunitària del Casal de Barri de la Trinitat Nova. Font: realitzades en la visita.

b. Projectes comunitaris que incorporen el dret a l'alimentació

Són aquelles iniciatives que s'originen per donar resposta a la necessitat de crear xarxa i relacions dins la comunitat, és a dir, la perspectiva comunitària és la raó de ser del projecte. Ara bé, dins les activitats que duen a terme, han incorporat el foment del dret a l'alimentació. És un cas d'aquest tipus la Cuina Comunitària de Sant Antoni.



Fotos: Cuina Comunitària de Sant Antoni. Font: realitzades en la visita.

c. Projectes pel dret a l'alimentació que incorporen una mirada comunitària

Són projectes que tenen per objectiu fomentar l'accés a una alimentació adequada, de qualitat, i assequible en termes econòmics, però que aposten per fer-ho des d'una aproximació comunitària. En són exemples diverses experiències amb casuístiques particulars: l'Espai Alimenta Jovent, el Menjador Popular i Comunitari de Manresa i les Cuines de Barri del Prat de Llobregat i del Cabanyal de València.



Fotos: Espai Alimenta Jovent. Font: realitzades en la visita.



Fotos: Menjador Popular i Comunitari de Manresa. Font: compartides pel projecte.



Fotos: Cuina de Barri del Prat de Llobregat. Font: realitzades en la visita.



Fotos: Cuina de Barri del Cabanyal de València.
Font: <https://www.instagram.com/cuinadebarricabanyal/>

Com a exemple d'aquesta classificació poc rígida, tenim projectes com La Suculenta, que s'autodefineix com una cuina comunitària, però correspon a un híbrid entre una col·lectivitat i un bar. És una cooperativa que ofereix un servei de restauració a preus assequibles al Casal Cívic de Bellvitge i que obre puntualment la cuina per fer-hi tallers. Pretén impulsar un model de menjador popular i agroecològic com a espai de relació comunitària. Per això es considera un cas rellevant, però diferenciat de la classificació de models precedent, en dos sentits. Perquè incorpora alhora els tres aspectes d'infraestructura oberta a la participació, foment de la comunitat i garantia del dret a l'alimentació (sense que cap d'ells destaquí per sobre dels altres) i ho fa des d'un format d'activitat econòmica en els marcs de l'Economia Social i Solidària, més que comunitari.



Fotos: La Suculenta. Font: realitzades en la visita.

4. Aspectes clau

de la forma i funcionament dels projectes

Si ens endinsem en les característiques de les experiències de cuina comunitària a més petita escala, observem que hi ha diversos aspectes clau que fan referència a la seva forma i funcionament, i que en condicionen el desenvolupament i continuïtat. Aquestes qüestions són les dimensions del dret a l'alimentació que aborden, la sostenibilitat ambiental, el grau de participació de la comunitat, el finançament econòmic i la infraestructura requerida.

4.1. Dimensions del dret a l'alimentació que s'aborden

En primer lloc, copsem que les cuines comunitàries que tenen com a objectiu explícit fomentar el dret a l'alimentació, busquen assolir totes les dimensions que contempla la definició establerta al marc teòric. És a dir, treballen per garantir la disponibilitat dels aliments, la seva accessibilitat física i econòmica, així com la seva adequació nutricional i cultural, assegurant-ne la sostenibilitat ambiental.

Per tant, no ofereixen una alimentació qualsevol, sinó una dieta formada per racions quantioses i de qualitat, saludable, equilibrada i nutricionalment completa, adaptada a la diversitat cultural, a preus assequibles, i ambientalment sostenible. A més, posen èmfasi en la importància de cuinar menjar que sigui bo, per tal que les persones que el consumeixen el gaudeixin, i que s'adapti el màxim a les seves necessitats i preferències.

4.2. Sostenibilitat ambiental

En segon lloc, d'acord amb la dimensió de sostenibilitat que amplia la definició tradicional de dret a l'alimentació, és un valor transversal que es troba present en la gran majoria dels projectes. Forma part de la seva filosofia i es materialitza, principalment, a través de reduir el malbaratament alimentari, minimitzar els residus, buscar l'estalvi energètic i consumir aliments agroecològics, de proximitat i de temporada. Aquest darrer aspecte s'expressa sovint tant com un acte de compromís i suport vers la pagesia, com de cerca d'aliments de qualitat i saludables. A més, el fet de collectivitzar la compra i la cuina fa que s'estalviïn recursos energètics, es llenci menys menjar (per exemple, el que en la nevera d'una llar es faria malbé abans de consumir-se si ve empaquetat en quantitats grans) i s'utilitzin menys envasos (si es compra a l'engròs en lloc de quantitats individualitzades).

A part d'això, les cuines comunitàries duen a terme una tasca educativa i sensibilitzadora respecte de la crisi ecològica i el paper que hi té l'alimentació. Aquest aspecte és cabdal per prendre consciència de la necessitat de transformar el sistema alimentari perquè sigui més sostenible ambientalment, i alhora portar-ho a la pràctica.

4.3. Grau de participació de la comunitat

En tercer lloc, l'aproximació comunitària és un aspecte compartit en tots els projectes de cuina comunitària, d'acord amb el seu nom. Parteixen de la idea base que les persones han de poder decidir com s'alimenten, però no sempre operen en un sentit comunitari de la mateixa forma. D'entrada, el grau en què les persones participen activament en la cuina és divers, atès que en alguns casos es troba en tots els processos de cuina compartida, consum col·lectiu dels àpats i governança, mentre que en d'altres la participació es restringeix a alguna d'aquestes esferes.

Així, podem diferenciar el que seria la cuina en comunitat de la cuina per a la comunitat. En alguns casos les persones cuinen de forma col·lectiva, ja sigui de forma autoorganitzada o amb l'acompanyament d'una figura dinamitzadora, tallerista, o cuinera professional, com succeeix a les Cuines Comunitàries del Casal de Barri de Trinitat Nova i de Sant Antoni, i a l'Espai Alimenta Jovent. En canvi, en d'altres casos com La Suculenta, el Menjador Popular i Comunitari de Manresa, i les Cuines de Barri del Prat i del Cabanyal, la participació existeix però fora de la cuina perquè les usuàries no s'ocupen de cuinar. Una cuinera professional assumeix aquesta tasca, però les persones que formen part del projecte són un element clau pel seu sosteniment, i poden participar en la governança, i concretament en la presa de decisions sobre la dieta que s'ofereix.

A més, trobem diferències en dos altres aspectes. D'una banda, la presència o absència d'un espai on menjar col·lectivament el que s'ha cuinat, cosa que reforça els vincles comunitaris. I, d'altra banda, la mesura en què els projectes promouen la participació en la seva governança. En general, tots tenen en compte les veus de les persones participants, però els que no estan lligats a polítiques públiques o equipaments gestionats per l'administració, tendeixen a organitzar-se de forma més assembleària i amb un major marge per obrir la presa de decisions a qui vulgui implicar-s'hi.

Ara bé, tots els casos comparteixen el fet de buscar resoldre una necessitat compartida de forma col·lectiva. En aquest sentit, posen les persones al centre, i no el lucre, cosa que contribueix a desmercantilitzar l'alimentació. En la mateixa línia, es promou l'empoderament de les participants, que són un agent actiu i organitzat, en lloc de meres consumidores en un mercat o receptors d'una ajuda alimentària. A més, s'enforteixen el teixit organitzatiu, les relacions veïnals del barri, i es fomenta un sistema alimentari arrelat al territori i lligat al comerç local, des del paradigma polític de la sobirania alimentària, cosa que reforça la resiliència comunitària.

Un altre dels valors de l'aproximació comunitària és el potencial de revertir la tendència a la baixa de l'acte de cuinar i l'empitjorament de la qualitat de la dieta, ja que posa remei a les dificultats i reticències en aquest sentit. D'entrada, col·lectivitzar els recursos per comprar i cuinar permet una major eficiència energètica i econòmica i, en conseqüència, obtenir àpats a preus assequibles. A més, pot ser també una solució per a qui li falta temps per cuinar, cosa que evita optar per opcions precuinades, perjudicials per a la salut i pel medi ambient. A part d'això, el fet de cuinar col·lectivament possibilita l'intercanvi de coneixement culinari i aprendre a cuinar. El fet de fer-ho en companyia d'altres persones pot cultivar un interès cap a aquestes qüestions.

Finalment, cal destacar que, dins de la perspectiva comunitària, els projectes estudiats mostren tenir present una perspectiva interseccional. És a dir, contempen la interferència dels diferents eixos de desigualtat com poden ser el gènere, la classe social o l'ètnia en l'accés a l'alimentació, a la infraestructura de la cuina, o en l'activitat mateixa de cuina. Combatre les desigualtats en aquest sentit forma part de la filosofia de les cuines comunitàries. Cal puntualitzar, però, que els projectes no es dirigeixen exclusivament a col·lectius que es troben en situació de vulnerabilitat. Contràriament, el seu sentit i propòsit rau en implicar el nombre més elevat possible de persones de la comunitat, sense distincions.

4.4. Finançament econòmic

En quart lloc, un dels aspectes que condicionen la possibilitat de continuïtat dels projectes és la forma com es financen, és a dir, com se sostenen econòmicament. Depenent de si estan vinculats a les polítiques públiques o no, trobem l'absència o presència d'una activitat econòmica, encara que sigui sense ànim de lucre o dins l'Economia Social i Solidària.

En qualsevol cas, el sosteniment econòmic és la principal problemàtica a la qual s'enfronten. En alguns casos, perquè presenten una elevada dependència de les subvencions, cosa que condiciona el seu desenvolupament al fet de rebre aquests recursos. En d'altres, perquè la voluntat d'oferir preus assequibles i justos fa que no puguin arribar a cobrir tots els costos. Malgrat que algunes iniciatives incorporen finançament propi, les dificultats econòmiques obstaculitzen la viabilitat de projectes que contribueixen a la garantia del dret a l'alimentació, cosa que evidencia la rellevància del suport institucional.

4.5. Infraestructura

En cinquè lloc, la infraestructura necessària per als projectes de cuina comunitària també és un aspecte cabdal. D'una banda, perquè és un espai clau per possibilitar el dret a l'alimentació d'aquelles persones que no tenen accés a una cuina. D'altra banda, si suposa una despesa econòmica, pot condicionar la viabilitat del projecte i l'objectiu d'oferir una alimentació assequible.

Aquesta infraestructura pot ser pública o privada, però gran part dels projectes treballen en espais cedits per l'Ajuntament. Algunes iniciatives tenen accés a cuines completament equipades o inclús de dimensions industrials, però això no és sempre una opció. En aquest cas, les Cuines de Barri del Prat de Llobregat i del Cabanyal han trobat la solució en la Termopol, una marmita desenvolupada per [Foodtopia](#) que només requereix connexió a la xarxa elèctrica.

5. Descripció

de les experiències estudiades segons els aspectes clau

En les taules següents descrivim amb més profunditat les característiques particulars de les experiències estudiades, en relació amb els aspectes clau que hem identificat en l'apartat precedent.

Taula 1: dimensions del dret a l'alimentació i participació de la comunitat

Projecte	Model	Dimensions del dret a l'alimentació que aborden	Grau de participació de la comunitat
Cuina del Casal de Barri de Trinitat Nova	A	Garantir el dret a l'alimentació no forma part dels objectius del projecte	Les usuàries s'autoorganitzen per cuinar juntes amb un alt grau d'autonomia, i entitats i associacions hi dinamitzen activitats lúdiques o educatives. La programació depèn del Casal o de les propostes de les participants. La dinamitzadora acompanya de forma puntual i organitza alguns tallers
Cuina Comunitària de Sant Antoni	B	Les activitats que tracten el dret a l'alimentació contribueixen a l'accés físic i econòmic als aliments, així com a la seva adequació nutricional i cultural (incorporen la diversitat en aquest sentit)	Les persones participen en les activitats de cuina programades amb la guia de la dinamitzadora o les talleristes. L'espai inclou unes taules per menjar en comunitat posteriorment. La Comissió de la cuina és l'espai de governança i les reunions són obertes a les organitzacions del barri i al veïnat que hi participa

Projecte	Model	Dimensions del dret a l'alimentació que aborden	Grau de participació de la comunitat
Espai Alimenta Jovent	C	S'aborden totes les dimensions del dret a l'alimentació: disponibilitat i accés físic i econòmic als aliments (les persones usuàries no els compren), així com la seva adequació nutricional i cultural (per exemple, possibilitat de menjar sense gluten, adaptat a malalties concretes, halal, etc.)	Les persones usuàries cuinen els seus àpats de forma conjunta amb la guia d'un cuiner professional, que crea els menús seguint criteris nutricionals i escoltant les propostes de les participants. Dos dies cuinen pel mateix dia i l'endemà, i divendres mengen a la cafeteria Martí Coffe. La dinamitzadora s'encarrega de la coordinació
Menjador Popular i Comunitari de Manresa	C	S'aborden totes les dimensions del dret a l'alimentació: disponibilitat i accés físic i econòmic als aliments (a un preu assequible), així com la seva adequació nutricional i cultural	Les persones usuàries no participen en la cuina (se n'encarrega una cuinera), però mengen en un espai comunitari. A més, poden implicar-se en el projecte participant en les assemblees, recollint els aliments donats, o en les tasques del dia a dia del menjador
Cuina de Barri del Prat de Llobregat	C	S'aborden totes les dimensions del dret a l'alimentació: disponibilitat i accés físic i econòmic als aliments (a un preu assequible), així com la seva adequació nutricional i cultural	Les persones usuàries no participen en la cuina (se n'encarrega una cuinera), sinó que recullen la ració amb una carmanyola pròpia i se l'enduen a casa. S'autodenominen "comidistas", perquè no es volen concebre com a "clientes". L'objectiu és que les persones participants assumeixin la governança del projecte de forma autogestionada. La dinamitzadora s'encarrega de les compres, les inscripcions i el control de les despeses

Projecte	Model	Dimensions del dret a l'alimentació que aborden	Grau de participació de la comunitat
Cuina de Barri del Cabanyal de València	C	S'aborden totes les dimensions del dret a l'alimentació: disponibilitat i accés físic i econòmic als aliments (a un preu assequible), així com la seva adequació nutricional i cultural	Les persones usuàries no participen en la cuina (se n'encarrega una cuinera), sinó que se serveixen la ració en una carmanyola pròpia i se l'enduen a casa. Organitzen una assemblea anual en què hi participen les sòcies i l'equip motor, que s'encarrega de la gestió diària de la cuina
La Suculenta	/	S'aborden totes les dimensions del dret a l'alimentació: disponibilitat i accés físic i econòmic als aliments (a un preu assequible), així com la seva adequació nutricional i cultural	És un servei de restauració a preus assequibles, en forma d'activitat econòmica dins l'ESS. Per tant, les persones no participen en la cuina ni en la presa de decisions. Tot i això, l'espai de cuina s'obre per a fer-hi tallers de forma puntual

Taula 2: finançament, infraestructura i sostenibilitat ambiental

Projecte	Model	Finançament	Infraestructura	Sostenibilitat ambiental
Cuina del Casal de Barri de Trinitat Nova	A	Sosteniment econòmic a través del pressupost del Casal i de subvencions Persones remunerades: dinamitzadora general del Casal i talleristes	Instal·lacions de la cuina de l'Espai Veïnal del barri de Sant Antoni i rebost comunitari	La consideració de la sostenibilitat depèn del criteri de les persones participants

Projecte	Model	Finançament	Infraestructura	Sostenibilitat ambiental
Cuina Comunitària de Sant Antoni	B	<p>Sosteniment econòmic a través del pressupost del Casal i de subvencions</p> <p>Persones remunerades: dinamitzadora general del Casal i talleristes</p>	Instal·lacions de la cuina de l'Espai Veïnal del barri de Sant Antoni i rebost comunitari	La sostenibilitat és un valor transversal i un objectiu explícit del projecte: a través de l'educació i pràctica d'aprofitament alimentari, minimització dels residus, compra de temporada i proximitat
Espai Alimenta Jovent	C	<p>Sosteniment a partir de subvencions (els aliments es compren amb aquests recursos o es reben com a donació)</p> <p>Persones remunerades: dinamitzadora de la cuina. També hi participen voluntàries</p>	Cuina de l'edifici de la PES Martí Codolar i cafeteria Martí Coffe, que es troba dins el Casal Cívic d'Horta	La sostenibilitat és un valor i un objectiu explícit del projecte: aprofitament alimentari, minimització dels residus, compra de productes de circuit curt, proximitat, i ecològics
Menjador Populari Comunitari de Manresa	C	<p>Voluntat d'autofinançament econòmic, amb els preus dels menús i oferint menús més elaborats per esdeveniments</p> <p>Persones remunerades: cuinera professional. També hi ha voluntàries</p>	Cuina d'un antic convent de monges	La sostenibilitat és un valor transversal: sempre hi ha una opció vegana, practiquen l'aprofitament, intenten comprar fruita de proximitat i ecològica, i minimitzar els residus

Projecte	Model	Finançament	Infraestructura	Sostenibilitat ambiental
Cuina de Barri del Prat de Llobregat	C	<p>Voluntat d'autofinançament econòmic, amb els preus dels menús (calen 100 persones perquè sigui sostenible)</p> <p>Persones remunerades: cuinera professional (la dinamitzadora la remunera la Comunalitat)</p>	<p>Cuina cedida per l'Ajuntament, en un espai compartit amb altres entitats i col·lectius; marmita Termopol</p>	<p>La sostenibilitat és un valor transversal: alimentació vegana i agroecològica, de proximitat, minimització de residus, ús de carmanyoles, eficiència energètica, reducció del malbaratament alimentari</p>
Cuina de Bari del Cabanyal de València	C	<p>Voluntat d'autofinançament, amb aportacions de les sòcies</p> <p>Persones remunerades: quatre persones contractades a sis hores. També hi ha persones voluntàries</p>	<p>Local cedit per l'Ajuntament; marmita Termopol</p>	<p>La sostenibilitat és un valor transversal: alimentació vegana, ecològica, de proximitat i temporada, minimitzar residus, ús de carmanyoles, eficiència energètica</p>
La Suculenta	/	<p>Finançades per l'activitat econòmica pròpia i a través de subvencions. No paguen lloguer, ni despeses energètiques</p> <p>Persones remunerades: les treballadores de la cooperativa</p>	<p>Cuina del Casal Cívic i Comunitari de Bellvitge</p>	<p>La sostenibilitat és un valor transversal, present en la compra de producte agroecològic i de proximitat, i en la reducció de la proteïna animal</p>

6. Conclusions

A tall de conclusió, la recerca duta a terme fa palès el potencial de les cuines comunitàries com a espais de foment del dret a l'alimentació, des d'una perspectiva comunitària. Així, la seva existència esdevé cabdal en un context de crisi multidimensional del sistema alimentari, on destaquen la vulneració sistemàtica del dret a l'alimentació, la reducció de l'activitat de cuina i l'empitjorament de la qualitat de la dieta.

Encara que no totes les cuines comunitàries tinguin com a objectiu explícit o principal la garantia del dret a l'alimentació, copsem potencial per contribuir-hi en totes elles perquè disposen d'una infraestructura de cuina oberta a la comunitat. Aquest és l'element material bàsic i necessari, sobre el qual podrien incorporar o reforçar la mirada cap al dret a l'alimentació.

No obstant els diversos obstacles amb què es troben les cuines comunitàries, en termes de dificultats econòmiques i d'infraestructura, la seva fortalesa principal és l'adopció d'una estratègia comunitària. Encara que s'apliqui de formes diferents, contribueix a resoldre les dificultats per les quals tendim a cuinar menys i alimentar-nos pitjor: l'accessibilitat econòmica als aliments, la falta de temps i incentius o coneixement per cuinar, i la necessitat de la infraestructura i els recursos requerits.

A més, hem constatat que organitzar la comunitat entorn de la cuina proporciona beneficis tan diversos com una major eficiència material i energètica, l'enfortiment dels vincles socials, la millora de la salut, i l'increment de la resiliència comunitària. Alhora, el foment de l'agroecologia i d'una alimentació arrelada al territori enforteix la sobirania alimentària i contribueix a revertir la dimensió ecològica de la crisi.

En definitiva, els resultats de la recerca reforcen la idea que afrontar la crisi alimentària i garantir el dret a l'alimentació requereix l'autonomia i les cures comunitàries, l'ecologia, i el compromís institucional amb sistemes alimentaris sostenibles (Soto Pimentel i Fajardo Carrillo, 2025). En aquest sentit, cuinar en comunitat afavoreix la consolidació d'un model alimentari alternatiu, més sostenible en totes les seves dimensions.

Des d'Espai Ambiental Cooperativa contemplem tot el moviment incipient al voltant de l'alimentació col·laborativa i cooperativa dins la línia d'alineació entre la transició ecosocial i l'acció comunitària: les metodologies comunitàries poden accelerar les polítiques de transició ecològica i a la vegada enforteixen la resiliència comunitària.

Sota aquesta premissa, el missatge és clar cap a les administracions públiques que es doten de fulls de ruta i planificacions estratègiques per a abordar la seguretat alimentària dels seus territoris.

Considerem que en les diferents eines de planificació alimentària de l'administració cal promoure models innovadors d'infraestructures alimentàries i fomentar la creació d'espais comunitaris d'alimentació, com les cuines comunitàries, xarxes d'aprofitament, o altres iniciatives comunitàries.

- Eines marc de política pública alimentària: des del Pacte de Milà, l'Estratègia Alimentària de Catalunya o la Carta Alimentària de la Regió Metropolitana (CARM).
- Altres eines locals, com l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030, entre altres territoris.

Creiem que hi ha dues estratègies que s'han de fomentar:

- Que les administracions i entitats implicades en polítiques alimentàries i comunitàries vegin el potencial d'aprofundir en el dret a l'alimentació a través de la cuina. I que el concepte de cuina comunitària avanci cap a aquells models que, com alguns dels recollits, incorporen les diverses dimensions del dret a l'alimentació.
- Que des de les entitats que participen de la construcció d'un model alimentari alternatiu, en el marc del cooperativisme i l'Economia Social, es consolidi un model de projecte de cuina compartida. Per exemple, com a continuació dels grups i cooperatives de consum. És a dir, amb voluntat de ser projectes autònoms, que impulsats amb valors d'Economia Social, i en consonància amb el desenvolupament territorial i econòmic, cooperativitzin l'accés als aliments cuinats sota una forma de gestió democràtica.

Més cuines comunitàries impliquen més accés a l'alimentació, trencant barreres econòmiques, socials, i de disponibilitat de temps i espai.

En totes aquestes consideracions, la diagnosi duta a terme ens recorda que cada projecte respon a una realitat social i territorial diferent. Per tant, les fórmules òptimes per a cadascuna poden combinar elements de les diferents experiències de cuina comunitària recollides en aquest estudi.

7. Referències

Ajuntament de Barcelona. (2016). Cap a una política d'acció comunitària: Marc conceptual, estratègic i operatiu. Direcció de Serveis d'Acció Comunitària. BCNROC. <http://hdl.handle.net/11703/98672>

Bartoll, X., Pérez, K., Pasarín, M., Rodríguez, M., Borrell, C. (2018). Resultats de l'enquesta de salut de Barcelona 2016/17. Barcelona: Agència de Salut Pública de Barcelona. <https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2018/07/Enquesta-salut-Barcelona-2016-17.pdf>

Centro de Investigaciones Sociológicas. (2024). Turismo y gastronomía (II) (Estudio nº 3471) [Informe de resultats]. <https://www.cis.es/documents/20117/1560191/es3471mar-pdf.pdf/52ea1dbf-6425-5ead-9856-474560cff6df>

Clapp, J. (2017). The trade-ification of the food sustainability agenda. *The Journal of Peasant Studies*, 44(2), 335–353. <https://doi.org/10.1080/03066150.2016.1250077>

Curry, N. (2023). Community food projects, social innovation, and the past. *People, Place and Policy Online*, 271-290. <https://doi.org/10.3351/ppp.2022.5756478254>

De Schutter, O. (2014). Informe del Relator Especial sobre el Derecho a la Alimentación. Informe final: El potencial transformador del derecho a la alimentación. <https://digitallibrary.un.org/record/766914?v=pdf#files>

Food and Agriculture Organization. (1996). Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial. <https://www.fao.org/4/W3613S/W3613S00.htm>

Food and Agriculture Organization. (2011). Right to food: Make it happen. Progress and Lessons Learned through Implementation. <https://www.fao.org/4/i2250e/i2250e.pdf>

Food and Agriculture Organization. (2018). Sustainable food systems. Concept and framework. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b620989c-407b-4caf-a152-f790f55fec71/content>

Garcia, F., i Lambert, R. (2025). Building Community Food Resilience: Tracing Socio-Technical Infrastructures of Ollas Comunes in Chile's Food Deserts. *Urban Planning*, 10(S11), 1C+. <https://doi.org/10.17645/up.10583>

Gennari, C., i Tornaghi, C. (2020). The transformative potential of community kitchens for an agroecological urbanism. Preliminary insights and a research agenda. *A Agroecological transitions confronting climate breakdown. Food planning for the post-carbon city.: Book of Proceedings of the 9th International Conference of the AESOP Sustainable food planning group*, Madrid, 2019. (pp. 80-90). Editorial Universidad de Granada. <https://pure.coventry.ac.uk/ws/portalfiles/portal/40295857/Binder3.pdf>

Llobet, M., Durán, P., Magaña, C. R., Muñoz, A., i Piola, E. (2022). Efectos de la precarización alimentaria en el bienestar de las personas. Otras respuestas para transformación de la ayuda alimentaria. *Documentación Social*, 10. <https://documentacionsocial.es/10/a-fondo/efectos-de-la-precarizacion-alimentaria-en-el-bienestar-de-las-personas-otras-respuestas-para-la-transformacion-de-la-ayuda-alimentaria/>

Lyon, F., Doherty, B., Psarikidou, K., Vickers, I., i Kirtley, A. (2025). Exploring social innovation for transforming food systems. *Philosophical transactions of the Royal Society of London. Series B, Biological sciences*, 380(1935), 20240156. <https://doi.org/10.1098/rstb.2024.0156>

McFarlane, C., i Silver, J. (2017). Navigating the city: dialectics of everyday urbanism. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 42(3), 458-471. <http://www.jstor.org/stable/45147107>

Medina Rey, J. M., Ortega Carpio, M. L., i Martínez Cousinou, G. (2021). ¿Seguridad alimentaria, soberanía alimentaria o derecho a la alimentación? Estado de la cuestión. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 18. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cdr18.sasa>
Mensa Cívica. (2026). «A fuego lento. Diagnóstico participativo de cocinas comunitarias». Fundación Daniel y Nina Carasso. Disponible a: https://102c1412-ec52-474a-871d-0add14cf2ef.usrfiles.com/ugd/102c14_3c3e41b2c0014f69a944a61e3d724774.pdf

Moragues-Faus, A. (2020). *La Alimentación Sostenible: manual para ciudades*. Ajuntament de Barcelona; PEMB; AMB. https://www.alimentaciosostenible.barcelona/sites/default/files/2021-04/Complet_AlimentacioSostenible_CAST%20ok.pdf

Moragues-Faus, A. (2022). Análisis crítico sobre el derecho a una alimentación sostenible en el Estado Español: Retos y posibilidades. *Documentación social*, (10). <https://documentacionsocial.es/10/a-fondo/analisis-critico-sobre-el-derecho-a-una-alimentacion-sostenible-en-el-estado-espanol-retos-y-posibilidades/?print=pdf>

Moragues-Faus, A. y 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 projecte «Alimentando un futuro sostenible», Universitat de Barcelona, finançat per la Fundació Daniel y Nina Carasso. https://www.ub.edu/alimentandounfuturosostenible/documents/informe-alimentacion_una-pag.pdf

Moreno, R. M., Gallach, H. C., Blanco, I., i Salazar, Y. (2019). La innovación social, ¿prácticas para producir autonomía, empoderamiento y nueva institucionalidad? *Revista Internacional de Sociología*, 77(2), e126-e126. <https://doi.org/10.3989/ris.2019.77.2.17.022>

Motta, R. (2021). Food for justice: Power, politics, and food inequalities in a bioeconomy: preliminary research program. Junior Research Group Food for Justice. <https://doi.org/10.17169/refubium-31814>

Office of the United Nations High Commissioner for Human Rights. (2010). El derecho a una alimentación adecuada. A Folletos informativos sobre los derechos humanos. <https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>

Organización de Consumidores y Usuarios. (2025). Los españoles comemos peor que en 2014. <https://www.ocu.org/alimentacion/comer-bien/informe/evolucion-habitos-alimentacion>

Rockström, J.; Edenhofer, O., Gaertner, J., i DeClerck, F. (2020). Planet-proofing the global food system. *Nature Food*, 1(1), 3-5. <https://doi.org/10.1038/s43016-019-0010-4>

Rossi, A., Coscarello, M., i Biolghini, D. (2021). (Re)Commoning Food and Food Systems. The Contribution of Social Innovation from Solidarity Economy. *Agriculture*, 11(6), 548. <https://doi.org/10.3390/agriculture11060548>

Ruiz, M. (2023). Pel Dret a l'alimentació culturalment adequada: Diagnosi etnogràfica i propostes agroecològiques. *L'Etnogràfica - Antropologia per a la transformació social*. https://www.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/2024-03/Informe_PelDretalAlimentacioCultAdequada2023-1.pdf

Soto Pimentel, V., i Fajardo Carrillo, J. E. (2025). Crisis alimentaria y sistemas alimentarios: aportes a los debates conceptuales y dimensiones de análisis. *Naturaleza Y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, 12, 65-91. <https://doi.org/10.53010/nys12.03>

Vía Campesina. (1996). Por el derecho a producir y por el derecho a la tierra. <https://viacampesina.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2024/05/1996-Rom-es.pdf>

Ziegler, J. (2008). Informe del Relator Especial de la Comisión de Derechos Humanos de NNUU para el derecho a la alimentación. A/HRC/7/5, 10. <https://www.refworld.org/es/ref/infortem/cdhonu/2008/es/45997>

