



MAPEO DE BUENAS PRÁCTICAS SOCIALES EN COMUNIDADES AGROALIMENTARIAS EN ESPAÑA

Financiado por:



Elaborado por:



CONTENIDOS

1 Introducción

2 Comunidades para la seguridad y la soberanía alimentarias

3 Mapa de buenas prácticas de comunidades alimentarias en el territorio español

4 Presentaciones de buenas prácticas de comunidades alimentarias en el territorio español:

- Alimenta (Barcelona, Cataluña)
- Asociación Lantxotegui | Proyecto Agrolantxo (Berriozar, Navarra)
- Asociación Por Ti Mujer (Valencia)
- Bajo el Asfalto está la Huerta (BAH!) (Madrid + Perales de Tajuña, Madrid)
- Cal Tudela i Cuina Justa / Fundació Cassià Just (El Prat y Sant Boi de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)
- Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Cataluña)
- Cooperativa Terram (La Sénia, Terres de l'Ebre, Cataluña)
- Coop-era (Vilafranca del Penedès, El Penedès, Cataluña)
- Cuina de Barri (GATS / Comunalitat Benviure) (El Prat de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)
- Educatierra (Carcaboso, Cáceres, Extremadura)
- El Palet (Lleida, Cataluña)
- El Puchero - Asamblea de Productoras y Grupos de Consumo (Madrid)
- El Colletero (Nalda, Logroño, La Rioja)
- Fruita amb Justícia Social (Lleida, Cataluña)
- Fundació Espigoladors / Es-Imperfect (El Prat de Llobregat)
- Fundación Agricultores Solidarios (FAS) (Lleida, Cataluña)
- Justicia Alimentaria (Estado Español)
- Keras Buti (La Fundició) (Hospitalet de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)
- La Botiga (Associació Benestar i Desenvolupament) (El Prat de Llobregat)
- Lurre Hurre (Bermeo, Bizkaia, Euskadi)
- Més amb Menys (Barcelona, Cataluña)
- Mescladís (Barcelona, Cataluña)
- Red de Espacios Test Agrarios (RETA) (España)
- Som Esqueix (Cervelló, Baix Llobregat, Cataluña)
- Surco a Surco (SAS)
- Volviendo al campo (Asociación Horuelo) (Tierra de Campos, Palencia y Burgos, Castilla y León)

1. Introducción

MAPEO DE BUENAS PRÁCTICAS SOCIALES
EN COMUNIDADES AGROALIMENTARIAS EN ESPAÑA

1. Introducción

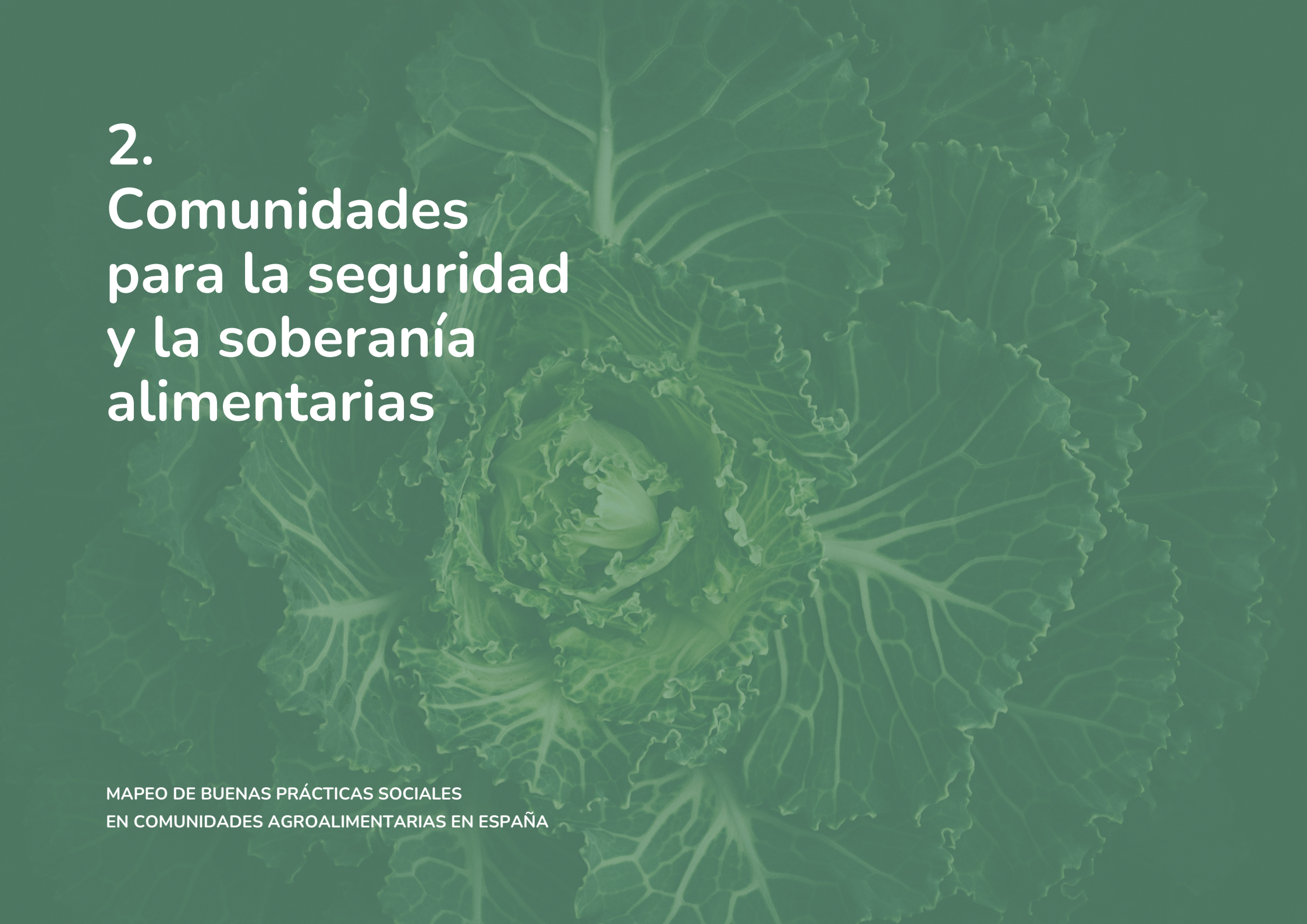
La alimentación constituye un pilar estratégico para la sostenibilidad de los territorios y el bienestar de la población, al articular de forma directa dimensiones sociales, económicas, ambientales y culturales. Los sistemas agroalimentarios —entendidos como el conjunto de actores, actividades, flujos y relaciones que intervienen en la producción, transformación, distribución, consumo y gestión de los alimentos— son construcciones históricas y territoriales, profundamente condicionadas por los marcos institucionales, las dinámicas de mercado y los modelos de gobernanza que los sostienen.

En el contexto actual, los sistemas agroalimentarios en el Estado español se encuentran fuertemente tensionados por procesos de globalización, financiarización y concentración empresarial, que han favorecido la desconexión entre producción y consumo, la pérdida de soberanía local, la precarización del trabajo agrario y alimentario, y el incremento de los impactos ambientales. Estas dinámicas han debilitado los sistemas alimentarios territoriales y han limitado la capacidad de las comunidades para garantizar el acceso equitativo a una alimentación adecuada, saludable y sostenible, especialmente para los colectivos en situación de mayor vulnerabilidad.

Ante este escenario, las comunidades alimentarias se configuran como dispositivos territoriales de innovación social y económica que permiten rearticular los sistemas agroalimentarios desde un enfoque de derechos, sostenibilidad y justicia social. A través de modelos basados en la economía social y solidaria, la cooperación, los circuitos cortos de comercialización y la gobernanza participativa, estas iniciativas contribuyen a reconstruir vínculos entre los distintos eslabones de la cadena alimentaria y a fortalecer los ecosistemas agroalimentarios locales.

El proyecto Comunidades Alimentarias se alinea con este marco y con los principios de la soberanía alimentaria, situando la alimentación como un bien común y un eje central de las políticas de cohesión social y territorial. Asimismo, conecta de manera directa con la Estrategia Española de Economía Social 2023-2027 - en particular con los objetivos de sostenibilidad social y territorial, mejora de la competitividad de las entidades de la economía social, igualdad de género, trabajo decente e innovación - y con los Objetivos de Desarrollo Sostenible - especialmente los relativos a la erradicación de la pobreza, el hambre cero, la salud, el trabajo decente, la reducción de desigualdades, la producción y el consumo responsables y las alianzas. Desde estas perspectivas, las comunidades alimentarias no se conciben únicamente como mecanismos de provisión alimentaria, sino como estructuras complejas que integran garantía alimentaria, inserción sociolaboral, dinamización económica local, transición ecológica y empoderamiento comunitario, con el potencial de construir ecosistemas agroalimentarios más resilientes, inclusivos y justos.





2. Comunidades para la seguridad y la soberanía alimentarias

MAPEO DE BUENAS PRÁCTICAS SOCIALES
EN COMUNIDADES AGROALIMENTARIAS EN ESPAÑA

2. Comunidades para la seguridad y la soberanía alimentarias

La seguridad alimentaria se ha consolidado como un ámbito estratégico de intervención pública y comunitaria, en el que convergen retos sociales, económicos, ambientales y territoriales. En un contexto marcado por crisis múltiples —climática, económica, sanitaria y social—, los sistemas alimentarios muestran de forma cada vez más evidente sus vulnerabilidades estructurales, así como las desigualdades que atraviesan el acceso, la disponibilidad y el control de los alimentos. Frente a ello, las comunidades alimentarias emergen como respuestas territoriales capaces de articular soluciones integrales, basadas en la cooperación, la proximidad y la justicia social.

Esta recopilación de buenas prácticas se ancla conceptualmente en el **Pacto de Milán para una Política Alimentaria Urbana (MUFPP)**, firmado en 2015 por más de 200 ciudades de todo el mundo. El MUFPP constituye el principal marco de referencia internacional para el desarrollo de sistemas alimentarios urbanos sostenibles, inclusivos y resilientes, y reconoce de forma explícita el papel estratégico de los gobiernos locales y de los actores comunitarios en la configuración, gobernanza y transformación de dichos sistemas. Su enfoque, orientado a la acción y basado en experiencias territoriales, ofrece una base sólida para identificar, analizar y replicar prácticas innovadoras en materia de política alimentaria.



Desde este marco, el documento recoge experiencias que materializan especialmente tres ejes centrales del MUFPP. En primer lugar, el fomento de iniciativas alimentarias comunitarias, entendidas como espacios de innovación social que implican de manera activa a los distintos actores del sistema alimentario —administraciones locales, entidades sociales, pequeños productores, sector privado, academia y ciudadanía— en procesos de coproducción de políticas, servicios e infraestructuras alimentarias. Estas iniciativas no se limitan a cubrir déficits del mercado o del Estado, sino que fortalecen las economías locales, generan capital social, refuerzan la resiliencia territorial y sitúan a las personas como sujetos activos en la gobernanza alimentaria.

En segundo lugar, la recopilación pone el foco en la igualdad y la inclusión social como dimensiones estructurales de la seguridad alimentaria. La inseguridad alimentaria no responde únicamente a la falta de alimentos, sino a desigualdades persistentes en ingresos, derechos, oportunidades y reconocimiento. Las buenas prácticas aquí recogidas muestran cómo las comunidades alimentarias pueden operar desde un enfoque de derechos, promoviendo modelos de acceso digno a los alimentos, itinerarios de empoderamiento personal y colectivo, y vínculos intersectoriales con ámbitos como la salud, la educación, el empleo, los cuidados o la vivienda. De este modo, la acción alimentaria se convierte en una palanca para la cohesión social y la reducción de desigualdades, superando enfoques asistencialistas y estigmatizantes.






En tercer lugar, el documento aborda la **sostenibilidad territorial y climática de los sistemas alimentarios**. La alimentación es un componente clave del metabolismo urbano y territorial: ocupa suelo, moviliza recursos, genera flujos logísticos y tiene impactos directos sobre el clima y la biodiversidad. En coherencia con el MUFPP, las experiencias recopiladas integran la alimentación en la planificación urbana y territorial, promueven producciones agroecológicas y de proximidad, reducen la huella ambiental mediante circuitos cortos y estrategias de prevención del desperdicio, y avanzan hacia una mayor coherencia entre las políticas alimentarias y los objetivos de transición ecológica y justicia ambiental.

Esta recopilación no pretende ofrecer un marco teórico exhaustivo ni un modelo único de intervención. Su objetivo es **identificar y visibilizar referencias concretas** —proyectos, iniciativas y entidades— que ya están operando como comunidades alimentarias en distintos contextos territoriales, y que pueden servir como inspiración y base de aprendizaje para gobiernos locales, entidades sociales y otros agentes implicados. En conjunto, las buenas prácticas recogidas muestran cómo es posible promover sistemas alimentarios que no solo garanticen el acceso a alimentos adecuados, sino que también refuercen la participación democrática, la equidad social y la sostenibilidad territorial, contribuyendo a construir sistemas alimentarios más justos, resilientes y arraigados en el territorio.


El mapa de buenas prácticas ofrece, por tanto, una herramienta orientada a facilitar el aprendizaje mutuo, la transferencia de conocimiento y la intercooperación entre administraciones públicas, entidades de la economía social, cooperativas, organizaciones del tercer sector, productores locales y ciudadanía organizada, y se propone servir como instrumento de referencia para el análisis y la replicabilidad de experiencias, poniendo en valor la diversidad y la capacidad transformadora de las comunidades alimentarias como palanca para la transición hacia sistemas agroalimentarios justos, sostenibles y socialmente inclusivos en el conjunto del Estado español.

The background of the slide is a photograph of several glass jars filled with various food items, likely preserves or pickles, arranged on a wooden surface. The jars are covered with brown paper and tied with string. The entire image is overlaid with a semi-transparent red filter.

3. Mapa de buenas prácticas de comunidades alimentarias en el territorio español

MAPEO DE BUENAS PRÁCTICAS SOCIALES
EN COMUNIDADES AGROALIMENTARIAS EN ESPAÑA



A close-up photograph of a hand holding a single green pea pod. The hand is positioned over a large tray filled with many more green pea pods. The background is slightly blurred, showing more of the tray and the pods. The overall tone is natural and fresh.

4. Comunidades para la seguridad y la soberanía alimentarias

MAPEO DE BUENAS PRÁCTICAS SOCIALES
EN COMUNIDADES AGROALIMENTARIAS EN ESPAÑA



Alimenta (Barcelona, Cataluña)

Descripción

Alimenta es una iniciativa impulsada por el Ayuntamiento de Barcelona que busca avanzar en la garantía del derecho a la alimentación de forma inclusiva, digna, saludable y sostenible, superando los enfoques tradicionales de asistencialismo. Para ello, articula un modelo transformador basado en la participación comunitaria, la autonomía de las personas y la creación de espacios de cocina comunitaria y talleres de alimentación donde compartir habilidades y experiencias en torno a los alimentos.

Para saber más:

ajuntament.barcelona.cat/serveissocials/ca/canal/alimenta

IG: @alimentabcn

Objetivos

- Garantizar el derecho a la alimentación digna para personas en situación de vulnerabilidad, fomentando la inclusión y evitando el estigma asociado a la ayuda alimentaria convencional.
- Promover la autonomía y la capacidad de elección de las personas usuarias, facilitando que participen activamente en la preparación y gestión de su alimentación.
- Mejorar la calidad nutricional y la sostenibilidad de la alimentación social, priorizando alimentos saludables, ecológicos, de proximidad y de temporada.
- Fortalecer la integración comunitaria y laboral de las personas participantes, favoreciendo vínculos sociales y oportunidades en el entorno local.
- Impulsar el trabajo en red entre administraciones, entidades sociales y el tejido alimentario de la ciudad para aprovechar recursos y conocimientos.

Alimenta (Barcelona, Cataluña)

Funcionamiento

El proyecto se desarrolla a través de Espacios Alimenta, situados en diferentes zonas de Barcelona y gestionados por entidades sociales en colaboración con el Ayuntamiento. En estos espacios, las personas derivadas desde los servicios sociales u otras organizaciones pueden acceder a cocinas comunitarias, participar en talleres de alimentación saludable y de aprovechamiento, y compartir experiencias con otras personas.

Las cocinas comunitarias permiten que las personas no solo reciban alimentos, sino que también cocinen y preparen platos por sí mismas, lo que refuerza la autonomía y el sentido de comunidad. Los talleres ofrecen formación práctica en nutrición, manejo de alimentos, técnicas culinarias y ahorro en la compra y uso de alimentos.

Además, Alimenta trabaja para integrar su acción con otros sectores clave de la alimentación urbana, como mercados municipales, comercio de proximidad y cadenas de distribución, con el fin de reducir el desperdicio alimentario y ampliar el impacto del proyecto para personas en situación de vulnerabilidad.

Características



- 1 Modelo centrado en la comunidad y la participación, que sitúa a las personas participantes como agentes activos en su alimentación y en los espacios donde se desarrolla el proyecto.
- 2 Cocinas comunitarias y talleres formativos, donde se comparten prácticas culinarias, recetas saludables, técnicas de aprovechamiento y conservación de alimentos, y se aprende a mejorar hábitos alimentarios.
- 3 Enfoque ecológico y de sostenibilidad, con especial atención al consumo de productos de circuito corto, ecológicos y de temporada, contribuyendo a reducir la huella de carbono vinculada a la ayuda alimentaria.
- 4 Red de espacios gestionados por entidades sociales, como Fundación Privada Jovent, Menjador Solidari Gregal, Fundació Roure y Fundació Formació i Treball, que operan en diferentes barrios de Barcelona.
- 5 Educación económica y apoyo integral, promoviendo la gestión de recursos personales y familiares para fortalecer la autonomía y el bienestar general de las personas participantes.



Asociación Lantxotegi | Proyecto Agrolantxo (Berriozar, Navarra)

Descripción

Lantxotegi es una asociación sin ánimo de lucro, fundada en 1983 y declarada de utilidad pública en 1996, dedicada a la educación, la formación y el acompañamiento para la inclusión social. Trabaja a favor de la inclusión social y la transformación comunitaria de personas en situación de vulnerabilidad, especialmente jóvenes. Su acción combina programas socioeducativos, formativos y comunitarios, entre los cuales destaca el Programa Agrolantxo, orientado a la mejora de la empleabilidad y la inserción social y laboral a través de la formación en agroecología y la participación comunitaria, contribuyendo así a dinamizar prácticas relacionadas con la alimentación sostenible y la cohesión territorial.

Para saber más:

lantxotegi.org lantxotegi.org/educacion-no-formal/agrolantxo-programa-para-la-mejora-de-la-empleabilidad-y-la-insercion-social-y-laboral

Objetivos

- Promover una educación inclusiva basada en la igualdad y la equidad, basada en criterios del feminismo, la diversidad, la sostenibilidad, el asamblearismo y la solidaridad.
- Desarrollar programas educativos que favorezcan la acogida, la formación, el acompañamiento y la inclusión socio-educativa de personas en situación de vulnerabilidad.
- Promover y ofrecer proyectos y programas educativos innovadores, flexibles y alternativos.
- Mantener una organización horizontal de participación y toma de decisiones entre sus socias y trabajadoras.

Asociación Lantxotegui | Proyecto Agrolantxo (Berriozar, Navarra)

Funcionamiento

Surge en los años 80 de un grupo de personas del pueblo de Berriozar, sensibilizadas con la problemática emergente en la zona, jóvenes desescolarizados y en desempleo, y para dar respuesta a sectores en dificultades de integración socio-laboral. Con el tiempo, la entidad evoluciona y desarrolla diferentes programas de educación formal y no formal, así como programas y proyectos transversales.

Actualmente, la entidad trabaja con personas, especialmente jóvenes, en situación y/o en riesgo de exclusión social para ofrecer alternativas socio-educativas, con el objetivo principal de favorecer una integración social saludable, tanto a nivel individual como grupal. En el ámbito de la educación formal, la entidad desarrolla PCAs (Programas de Currículo Adaptado), Grados Básicos (en Agrojardinería y Composición floral y Mantenimiento de viviendas) y Certificados de Profesionalidad (de Actividades auxiliares en Agricultura).

En el ámbito de la educación no formal, realizan proyectos de acogida y acompañamiento dirigido a jóvenes migrantes sin red de apoyo, proyectos comunitario que promueven la inclusión y vinculación personas migradas y personas locales, proyectos para la mejora de la empleabilidad y la inserción social y laboral, etc.

La entidad promueve también programas transversales, tanto para la mejora de las habilidades sociales, los hábitos saludables o la vinculación comunitaria, como programas de coeducación y sensibilización, vinculados al cuidado del medio, la promoción de la salud o la igualdad de género. Dentro de los proyectos de la entidad, destaca el proyecto Agrolantxo, un programa de educación no formal para la mejora de la empleabilidad y la inserción social y laboral, dirigido a personas que se encuentran en situación de especial vulnerabilidad y con interés por la participación comunitaria. En concreto, consiste en un acompañamiento socioeducativo y una formación en agroecología, dirigida a personas jóvenes migradas entre los 18 y 35 años, para la mejora de su cualificación personal y profesional.

El programa incluye, además de la formación técnica, una intervención combinada desde los ámbitos del acompañamiento socioemocional (programa Emoziolan) y de la participación comunitaria intercultural (programa Kabia). Desde el enfoque integral de inclusión con perspectiva comunitaria de la entidad, el programa teje redes con las vecinas y vecinos de Berriozar y otros agentes de la comunidad para la creación de actividades o servicios agroecológicos que parten de necesidades colectivas y comunitarias.

Características

- 1 Enfoque socioeducativo y comunitario: integra formación técnica con trabajo en red, generación de prácticas comunitarias y acompañamiento emocional.
- 2 Perspectiva de inclusión: dirigido a jóvenes migrantes y otros colectivos vulnerables, promoviendo la participación activa y la coproducción de iniciativas.
- 3 Integración de la agroecología como herramienta formativa: incorpora contenidos sobre producción y gestión sostenible de recursos, alineados con principios de proximidad y sostenibilidad.
- 4 Transversalidad: combina elementos educativos, sociales y comunitarios para arraigar procesos de cambio desde lo local.



Asociación Por Ti Mujer (Valencia)

Descripción

La Asociación Por Ti Mujer es una organización valenciana sin ánimo de lucro que trabaja por los derechos de las mujeres, especialmente mujeres inmigrantes y víctimas de violencia machista o en riesgo de vulnerabilidad social, mediante atención integral, acompañamiento y programas de empoderamiento. Su labor busca promover la igualdad de género, la justicia social y la inclusión, así como el desarrollo humano sostenible a través de proyectos diversos, entre ellos iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente.

Para saber más: <https://asociacionportimujer.org>

IG: @portimujer.ongd

Objetivos

- Promover la igualdad de oportunidades y derechos de las mujeres frente a la violencia de género y discriminaciones sociales.
- Ofrecer apoyo integral y personalizado en ámbitos jurídico, socio-administrativo, psicológico y de inserción laboral.
- Facilitar la inclusión sociolaboral mediante formación, orientación y acompañamiento.
- Sensibilizar a la sociedad sobre igualdad, interculturalidad y prevención de discriminaciones.
- Desarrollar proyectos comunitarios y sostenibles vinculados al empoderamiento y al bienestar integral, incluidos ámbitos ambientales como huertas urbanas o caterings sociales, en clave de género.

Asociación Por Ti Mujer (Valencia)

Funcionamiento

La Asociación Por Ti Mujer estructura su actividad en servicios de atención directa, proyectos formativos y acciones comunitarias que configuran un proceso de soporte integral para las mujeres participantes:

Servicios de atención y acompañamiento:

- Primera acogida para evaluar situación social y necesidades.
- Orientación jurídica y socio-administrativa para facilitar acceso a recursos y derechos.
- Orientación sociolaboral para mejorar la empleabilidad de las mujeres.
- Acompañamiento psicológico para el bienestar emocional de víctimas de violencia o situaciones de vulnerabilidad.

Proyectos y programas formativos:

- Cursos de formación profesional y capacidades básicas que facilitan la integración laboral (por ejemplo, comunicación administrativa).
- Programas de sensibilización y empoderamiento que fortalecen habilidades sociales y comunitarias.

Iniciativas comunitarias:

- Desarrollo de acciones transversales, como huertos urbanos con enfoque de género, que fomentan prácticas alimentarias sostenibles, la cooperación local y el fortalecimiento de lazos comunitarios.
- Proyectos sociales como Catering Social Por Ti Mujer, que representa herramientas de lucha contra la pobreza y exclusión social.

La organización colabora con redes y entidades públicas y privadas para ampliar su impacto y crear un modelo de intervención social inclusivo y sostenible.

Características

- 1 **Atención integral y gratuita:** Ofrece servicios personalizados en áreas jurídica, psicosocial, socio-administrativa y sociolaboral, adaptados a las necesidades de cada mujer.
- 2 **Enfoque transversal:** Su trabajo se realiza desde una perspectiva de género, intercultural e interseccional, considerando múltiples dimensiones de desigualdad.
- 3 **Profesionales especializados:** Un equipo interdisciplinar acompaña a las beneficiarias en procesos complejos de inserción, recuperación emocional y acceso a derechos.
- 4 **Proyectos formativos y comunitarios:** Además de servicios sociales, desarrolla iniciativas de formación profesional (por ejemplo en hostelería o comunicación) y actividades comunitarias que conectan a las mujeres con su entorno social. MEV
- 5 **Competencias en sostenibilidad:** Incluye en su oferta proyectos vinculados a medio ambiente y sostenibilidad, como Huertas Urbanas en Clave de Género, que conectan prácticas alimentarias con empoderamiento comunitario.



Bajo el Asfalto está la Huerta (BAH!) (Madrid + Perales de Tajuña, Madrid)

Descripción

Bajo el Asfalto está la Huerta! (BAH!) es un colectivo agroecológico y cooperativa de producción, distribución y consumo agrícola que propone un modelo alternativo al sistema alimentario convencional basado en la agroecología, la autogestión y la acción comunitaria. Con orígenes en Madrid y alrededores, ha trabajado durante más de dos décadas para fortalecer relaciones directas entre quienes cultivan alimentos y quienes los consumen, promoviendo prácticas de consumo respetuosas con el medio ambiente, la justicia social y el apoyo mutuo entre productoras y consumidores/as.

Para saber más: bahperales.org

Objetivos

- Construir una economía alimentaria alternativa, fundamentada en la autogestión, el respeto por los recursos naturales y la justicia social.
- Fomentar relaciones directas y horizontales entre producción y consumo, desmontando la lógica mercantil tradicional que desconecta a las personas de los ciclos alimentarios.
- Practicar y visibilizar la agroecología como herramienta de transformación social, integrando consumo responsable, trabajo colectivo y vínculos campo-ciudad.
- Defender la soberanía alimentaria, es decir, la capacidad de las comunidades de decidir qué producir, cómo, y con quién, colocando el cuidado de la vida por encima del lucro económico.

Bajo el Asfalto está la Huerta (BAH!) (Madrid + Perales de Tajuña, Madrid)

Funcionamiento

BAH! se organiza como una cooperativa colectiva en la que participan grupos de trabajo agrícola y grupos de consumo distribuidos en distintos barrios de Madrid. Cada grupo tiene autonomía organizativa, pero se articula mediante asambleas generales mensuales que permiten debatir y consensuar aspectos clave como la planificación de cultivos, la distribución de productos, la logística de reparto y la integración de nuevas propuestas.

La producción se realiza en huertas periurbanas (por ejemplo, en Perales de Tajuña), donde se aplican principios agroecológicos y se cultivan alimentos para cubrir las necesidades de las y los socios/as según un modelo de consumo fijo y solidario. La financiación proviene principalmente de las cuotas de las y los socios/as y de actividades complementarias como cursos, talleres, ferias y aportaciones solidarias que contribuyen a la sostenibilidad económica del proyecto.

Las decisiones colectivas, el reparto equitativo de la producción y el fuerte vínculo entre quienes cultivan y consumen hacen del BAH! un ejemplo relevante de práctica comunitaria agroecológica, donde se experimentan formas de producción y consumo más sostenibles, justas y vinculadas al territorio.

Características



- 1 Autogestión y autonomía interna: La organización y sus procesos (producción, distribución y consumo) son gestionados colectivamente por sus miembros, sin estructuras jerárquicas.
- 2 Asamblearismo horizontal: Las decisiones relevantes se toman en asambleas con participación directa y consenso, tanto en aspectos productivos como políticos o organizativos.
- 3 Modelo de distribución en bolsas: Los alimentos producidos (principalmente verduras y hortalizas) se reparten de manera igualitaria entre quienes forman parte de los grupos de consumo semanalmente.
- 4 Apoyo mutuo entre productores/as y consumidores/as: El proyecto busca diluir las fronteras entre producción y consumo, fomentando corresponsabilidad en todas las etapas del proceso alimentario.
- 5 Integración en movimientos sociales más amplios: BAH! se vincula con luchas sociales y ambientales urbanas y rurales, reforzando su compromiso con la justicia territorial y ecológica.



Cal Tudela i Cuina Justa / Fundación Cassià Just (El Prat y Sant Boi de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)

Descripción

Cuina Justa es una empresa de economía social y solidaria vinculada a la Fundación Cassià Just, entidad que desde 1994 trabaja para ofrecer oportunidades laborales dignas y sostenibles, en el ámbito de la gastronomía, para personas con dificultades en salud mental y riesgo de exclusión. Su actividad principal combina la inserción sociolaboral con la producción, transformación y comercialización de productos alimentarios elaborados de manera artesanal y con criterios de proximidad y sostenibilidad. Parte de esta actividad se desarrolla en Cal Tudela, un huerto y espacio de agricultura social ubicado en el Parc Agrari del Baix Llobregat, donde se cultivan productos locales y de temporada, generando oportunidades de empleo y dinámica comunitaria en torno a la alimentación sostenible.

Para saber más: <https://cuinajusta.com/>

Objetivos

- Promover la inclusión sociolaboral de personas con fragilidades personales y sociales mediante el acceso a empleos dignos dentro de un proyecto de economía social.
- Fomentar la producción alimentaria sostenible y la conexión con la agricultura local a través del cultivo de huertos propios en Cal Tudela.
- Contribuir al fortalecimiento del tejido comunitario generando espacios de encuentro, aprendizaje y colaboración entre personas participantes, entidades del territorio y consumidores comprometidos.
- Ofrecer productos alimentarios de calidad con valor social añadido, incorporando criterios de proximidad, temporada y respeto medioambiental.

Cal Tudela i Cuina Justa / Fundació Cassià Just (El Prat y Sant Boi de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)

Funcionamiento

El funcionamiento de Cal Tudela / Cuina Justa se articula en torno a una combinación de agricultura social, producción alimentaria y procesos de inclusión sociolaboral:

- **Gestión del huerto social (Cal Tudela):** En el Parc Agrari del Baix Llobregat, Cuina Justa gestiona un huerto de aproximadamente 4,5 hectáreas donde se cultivan hortalizas y verduras de temporada (como alcachofas, pimientos, tomates, col o cebolla), con criterios de proximidad y respeto por el medio ambiente. Este huerto sirve como espacio de práctica laboral y aprendizaje para personas con fragilidades sociales, facilitando su inserción progresiva en el mercado de trabajo y su vínculo con procesos productivos alimentarios sostenibles.
- **Producción y comercialización:** Los productos de Cal Tudela se incorporan a la cadena de valor de Cuina Justa, que los utiliza en la elaboración de comidas, menús y otros servicios alimentarios (como catering solidario, gestión de comedores o cestas de verduras). Esta integración permite conectar directamente la producción local con circuitos de consumo responsable, ofreciendo alimentos frescos y de temporada con un valor añadido social.
- **Inserción laboral y acompañamiento:** Cuina Justa opera como empresa de inserción y centro especial de trabajo; más del 60–70 % de su plantilla está formada por personas con discapacidades y en riesgo de exclusión social. El proyecto acompaña a estas personas a lo largo de procesos de formación práctica, desarrollo de competencias y empleo continuado dentro de la empresa, con apoyo técnico y social especializado.
- **Relación con la comunidad:** Más allá de la producción y el empleo, Cal Tudela actúa como espacio de encuentro y conexión territorial, facilitando vínculos entre Cuina Justa, voluntariado, entidades locales y consumidores interesados en productos sostenibles y en apoyar modelos de inclusión social a través de su consumo y participación.
- **Sostenibilidad integrada:** La actividad productiva y los servicios alimentarios se llevan a cabo considerando criterios ambientales (como la producción de temporada, reducción de huella de transporte y respeto del paisaje agrícola), lo que contribuye a enraizar prácticas sostenibles en el territorio y en la lógica de las comunidades alimentarias.

Características

- 1 **Economía social y solidaria:** combina lógica empresarial con propósito social, priorizando la inclusión por encima de la maximización de beneficios.
- 2 **Producción local y sostenible:** incorpora la gestión de un huerto de temporada con productos autóctonos y de proximidad.
- 3 **Integración comunitaria transversal:** favorece la participación de distintos agentes del territorio y consumidores como parte de un circuito de apoyo mutuo.
- 4 **Enfoque multisectorial:** articula alimentación con inserción laboral, sostenibilidad ambiental y cohesión social.



Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Cataluña)

Descripción

Central Parc es un espacio dedicado a la agricultura sostenible y la producción local situado en Sant Boi de Llobregat, Barcelona. Su actividad se centra en promover un modelo de producción y consumo de alimentos responsables, respetuosos con el medio ambiente y que fomenten la economía circular. A través de su red de productores locales y su plataforma de distribución, Central Parc ofrece alimentos frescos, de calidad y de temporada, al tiempo que sensibiliza a la comunidad sobre la importancia de la sostenibilidad y la agricultura ecológica.

Para saber más: centralparc.cat

Objetivos

- Promover el consumo de productos locales y ecológicos mediante una red de comunidades alimentarias.
- Apoyar la agricultura sostenible y la producción de alimentos de calidad, favoreciendo prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.
- Fomentar la educación y sensibilización sobre la sostenibilidad alimentaria en la comunidad local.
- Reforzar la economía local mediante la colaboración entre productores y consumidores, creando un sistema alimentario más justo y transparente.
- Facilitar el acceso de los consumidores a productos frescos, de temporada y a precios accesibles, sin comprometer los estándares de calidad y sostenibilidad.

Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Cataluña)

Funcionamiento

El modelo de funcionamiento de Central Parc se basa en la creación de una red de consumo colaborativo entre productores y consumidores. Los miembros de la comunidad pueden realizar pedidos de productos frescos y ecológicos a través de una plataforma en línea, donde eligen entre una variedad de alimentos de temporada. Los productos se entregan en puntos de distribución establecidos, lo que permite un acceso fácil y directo a alimentos locales y sostenibles.

Además, Central Parc organiza eventos educativos, como talleres sobre agricultura ecológica y sostenibilidad, para promover la participación activa de la comunidad en prácticas alimentarias responsables y en la transformación del sistema alimentario convencional hacia modelos más sostenibles.

Características



- 1** Producción ecológica y local: Central Parc trabaja con productores locales que siguen métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente y la biodiversidad. Todos los productos ofrecidos son frescos, de temporada y ecológicos.
- 2** Red de consumo responsable: Central Parc facilita la creación de comunidades alimentarias que permiten a los consumidores acceder a productos locales y frescos de manera directa, sin intermediarios.
- 3** Educación y sensibilización: La iniciativa ofrece talleres, jornadas y actividades educativas para concienciar a la población sobre los beneficios de la agricultura ecológica y la alimentación sostenible.
- 4** Economía circular: Fomenta prácticas que buscan reducir el desperdicio alimentario y promover la reutilización de recursos en el proceso de producción y distribución.



Cooperativa Terram (La Sénia, Terres de l'Ebre, Cataluña)

Descripción

La Cooperativa Terram es una iniciativa cooperativa impulsada por un grupo de jóvenes del territorio de La Sénia y las Terres de l'Ebre que busca revitalizar la actividad agrícola local y crear oportunidades de empleo socialmente inclusivas, especialmente para colectivos en situación de vulnerabilidad. Su actividad combina agricultura tradicional y sostenible con la producción de alimentos —como aceite de oliva virgen extra y productos derivados de plantas aromáticas—, integrando la sostenibilidad ambiental con la cohesión social y laboral en un contexto rural.

Para saber más: coopterram.org/

Objetivos

- Revertir el despoblamiento rural y la falta de relevo generacional en la agricultura mediante la creación de empleo local basado en el conocimiento del territorio.
- Generar oportunidades laborales para personas en riesgo de exclusión social (jóvenes, personas con discapacidad, desempleados de larga duración, etc.), promoviendo su inserción sociolaboral.
- Valorar y recuperar prácticas agrícolas tradicionales y sostenibles, especialmente en el cultivo de olivos y plantas aromáticas autóctonas.
- Producir alimentos con criterios de calidad y arraigo territorial, poniendo en valor productos locales como aceite de oliva virgen extra con denominación propia.

Cooperativa Terram (La Sénia, Terres de l'Ebre, Cataluña)

Funcionamiento

La cooperativa desarrolla su actividad mediante proyectos agrícolas y de empleo social integrados en el territorio rural. Parte de su labor es el cultivo y cuidado de olivares y plantas aromáticas, con las que elaboran productos alimentarios como aceite de oliva virgen extra de la variedad Morruda, comercializado bajo el nombre Astacler y con valor social añadido por su proceso de producción inclusivo.

Paralelamente, Terram organiza talleres, actividades y brigadas agrarias que permiten a sus integrantes adquirir competencias prácticas en el sector primario, favoreciendo su acceso a empleos estables y dignos. Su gestión se orienta a fortalecer el tejido socioeconómico local en un contexto de despoblación rural, promoviendo la colaboración entre agricultores, cooperativistas y agentes sociales para potenciar un modelo alimentario que combine sostenibilidad ambiental y cohesión comunitaria.

Características



- 1** Fuerte arraigo territorial: La cooperativa se basa en la riqueza natural del entorno de las Terres de l'Ebre y el Parc Natural dels Ports, recuperando saberes locales vinculados al cultivo de la tierra.
- 2** Compromiso social: Integra en sus actividades a colectivos con dificultades de acceso al empleo, con el objetivo de facilitar su inclusión activa en el tejido económico y social.
- 3** Modelo cooperativo: Su estructura se basa en principios de cooperación y participación comunitaria, donde el trabajo colectivo y la solidaridad son ejes transversales.
- 4** Enfoque en alimentos sostenibles: Aunque su actividad agrícola no es un sistema de agricultura apoyado directamente en modelos como la agricultura apoyada por la comunidad (CSA), Terram produce alimentos respetando criterios ambientales y de sostenibilidad ligado al territorio rural.

Coop-era (Vilafranca del Penedès, El Penedès, Cataluña)

Descripción

Coop-era es un proyecto de economía social y solidaria impulsado desde la cooperativa de iniciativa social ACTUA SCCL que, desde 2020, trabaja para facilitar el relevo generacional en la agricultura y la inserción sociolaboral de personas en situación de vulnerabilidad. A través de la gestión integral de tierras de cultivo y criterios de sostenibilidad, gestiona huertos, viñedos, olivos y frutales, y comercializa productos frescos y elaborados en circuitos de proximidad, contribuyendo a la dinamización del sector primario local y a prácticas alimentarias más sostenibles.

Para saber más: coopera-agrari.coop | actua.coop

Objetivos

- Dinamizar el sector primario a escala local y promover el relevo agrario en zonas rurales ante la falta de sucesión generacional en la agricultura tradicional.
- Facilitar la inserción sociolaboral de colectivos con dificultades de acceso al empleo (como jóvenes en situación de vulnerabilidad, especialmente migrantes) mediante la formación y el trabajo en el campo.
- Gestionar tierras en desuso aplicando criterios de economía social y solidaria, favoreciendo el arraigo territorial y el mantenimiento de actividades productivas.
- Producir y distribuir alimentos de proximidad, frescos y elaborados, dentro de circuitos de comercialización local y corta distancia.
- Contribuir a la sostenibilidad alimentaria y ambiental, reduciendo el desperdicio y reforzando conexiones entre territorios rurales y comunidades locales.

Coop-era (Vilafranca del Penedès, El Penedès, Cataluña)

Funcionamiento

Coop-era opera estructurando procesos de gestión de tierras agrícolas en colaboración con propietarios, fomentando el uso productivo de terrenos abandonados o sin relevo, y organizando la producción agrícola bajo criterios de sostenibilidad ambiental. coopera-agrari.coop El proyecto incluye la gestión de cultivos de huerta, viñedos (por ejemplo de variedades autóctonas para producción de vino), olivos y frutales (como el melocotón de Ordal), que se recolectan y se destinan tanto a venta directa como a elaboración de productos transformados.

La actividad integra también servicios agrarios y capacita a las personas participantes, ofreciendo experiencias prácticas que favorecen la adquisición de competencias y la inserción en el mundo laboral rural. actua.coop

Además, Coop-era colabora con otras organizaciones (por ejemplo, fundaciones que trabajan contra el desperdicio alimentario o mercados locales) para optimizar recursos y reforzar redes de proximidad. Algunos excedentes de producción se destinan a iniciativas de lucha contra el desperdicio o apoyo alimentario comunitario.

La comercialización se realiza principalmente a través de canales cortos de comercialización (mercados de productor, ferias o venta directa), lo que permite acercar productos agrícolas locales a consumidores con un enfoque en alimentación de proximidad y sostenible y al mismo tiempo apoyar la viabilidad del proyecto.

Características



- 1 Economía social y solidaria: Opera dentro de un marco cooperativo centrado en las personas, la tierra y la comunidad, con toma de decisiones participativa y valores cooperativos.
- 2 Inserción sociolaboral: Su modelo combina la producción agrícola con procesos formativos y de empleo para personas en riesgo de exclusión social.
- 3 Gestión integral de cultivos: Coop-era trabaja con huertos, viñedos, olivares y frutales, aprovechando tanto los productos frescos como los excedentes para elaborados (como cremas, mermeladas o vinos locales) en colaboración con otras entidades del territorio.
- 4 Comercialización de proximidad: Los productos se venden en mercados municipales, ferias, tiendas de circuito corto y directamente desde el proyecto, lo que fortalece la relación entre quienes producen y quienes consumen en el ámbito local.
- 5 Colaboración con redes locales: Coop-era forma parte de iniciativas de intercooperación más amplias promovidas por Actua y otras cooperativas, integrando apoyo institucional, educativo y territorial.

Cuina de Barri (GATS / Comunalitat Benviure) (El Prat de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)



Descripción

Cuina de Barri es un proyecto de Economía Social resiliente que pretende conjugar producción agrícola, transformación y distribución de alimentos bajo critea de soberanía alimentaria. Consiste en comunidad alimentaria que colectiviza la compra, la transformación y la cocina de alimentos para garantizar una alimentación saludable, accesible y de bajo impacto ecológico. A través de una cocina de proximidad, el proyecto centraliza procesos que habitualmente están dispersos en la cadena alimentaria, reduciendo costes económicos y energéticos, fortaleciendo la economía local y generando comunidad. La iniciativa surge como respuesta a la vulnerabilidad alimentaria, al encarecimiento de los alimentos ligado al modelo agroindustrial y a la pérdida de soberanía alimentaria en un territorio con una fuerte capacidad productiva agrícola.

Para saber más: comunalitats.cat/recursos/bones-practiques/cuina-de-barri

Objetivos

- Reducir el coste de la alimentación hasta más de un 50% respecto a los precios de mercado, sin disminuir la calidad nutricional.
- Garantizar el acceso a una alimentación saludable a personas y familias, especialmente aquellas en riesgo de pobreza o exclusión social.
- Disminuir de forma drástica el consumo energético y el impacto ecológico a lo largo de la cadena alimentaria.
- Reforzar la soberanía alimentaria local, conectando producción agrícola, transformación y consumo en el mismo territorio.
- Generar impacto positivo en la salud pública mediante dietas equilibradas que reduzcan enfermedades asociadas a la mala alimentación.
- Impulsar la economía social y solidaria y la inserción sociolaboral a través de proyectos comunitarios.
- Fortalecer el tejido comunitario y la participación ciudadana en torno a la alimentación como bien común.

Cuina de Barri (GATS / Comunalitat Benviure) (El Prat de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)

Funcionamiento

Se organiza como una cocina comunitaria donde las personas participantes acceden a alimentos saludables elaborados, reduciendo tiempo dedicado a cocinar y garantizando una dieta equilibrada, saludable, de proximidad y de temporada. Impulsa también actividades, talleres y acciones de sensibilización sobre alimentación saludable, soberanía alimentaria y saberes y tradiciones culinarias en y del territorio.

Funciona como un proyecto comunitario con gobernanza asamblearia. Las decisiones se toman de forma colectiva mediante asambleas, apoyadas por canales de comunicación como grupos de mensajería y redes sociales.

GATS (Grupos Asociados para el Trabajo Sociocultural) actúa como entidad impulsora y coordinadora, con el apoyo de Comunalitat Benviure. Foodtopia contribuye con tecnología social y conocimiento culinario, optimizando procesos de transformación alimentaria con bajo impacto ambiental, el Ayuntamiento de El Prat de Llobregat colabora institucionalmente y la red de agricultores suministra productos locales.

El modelo está diseñado para ser replicable en otros barrios y territorios, inspirando nuevas iniciativas comunitarias basadas en la alimentación como eje de cohesión social, justicia económica y sostenibilidad.

Características



- 1 Colectivización de procesos: compra conjunta de alimentos, cocina centralizada y distribución comunitaria.
- 2 Cocina de proximidad: espacio físico de barrio que actúa como nodo social, productivo y comunitario.
- 3 Eficiencia energética: reducción del uso de energía y recursos a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- 4 Modelo nutricional saludable: priorización de cereales y legumbres como fuente principal de proteína, reduciendo la dependencia de productos cárnicos y ultraprocesados.
- 5 Alianza con productores locales: colaboración directa con una red de agricultores del territorio.
- 6 Economía social y solidaria: proyecto impulsado por GATS y enmarcado en el Ecosistema de ESS y la Comunalitat Benviure – El Prat.
- 7 Accesibilidad económica: sistema de cuotas fijas para las personas participantes (“comidistas”), facilitando la previsibilidad del gasto alimentario.
- 8 Impacto social y ambiental: reducción de residuos, desperdicio alimentario, transporte y emisiones.

Educatierra (Carcaboso, Cáceres, Extremadura)

Descripción

Educatierra es una asociación sin ánimo de lucro que promueve la agroecología como instrumento de formación, integración social y fortalecimiento comunitario. Su iniciativa principal, la Escuela de la Tierra, ofrece formación práctica en agricultura y ganadería ecológica a personas en situación de vulnerabilidad, especialmente migrantes, combinando el aprendizaje agroecológico con la promoción de la soberanía alimentaria, el desarrollo rural y oportunidades laborales en el campo. Este enfoque sitúa la producción sostenible de alimentos en el centro de la reconstrucción del vínculo entre la comunidad y su entorno natural.

Para saber más:

<https://www.laveranosalimenta.org/el-proyecto/>
<https://www.rtve.es/noticias/20241209/agricultura-ecologica-oportunidad-integracion-migrantes-campo-rescatar-personas/16302284.shtml>

IG: @educa.tierra

Objetivos

- Fomentar la formación agroecológica como herramienta de empleo y autonomía personal, especialmente para migrantes y jóvenes sin oportunidades en otros sectores.
- Impulsar modelos de producción de alimentos sostenibles, basados en técnicas que respetan la tierra y reducen el uso de químicos, favoreciendo la salud del suelo y la biodiversidad.
- Contribuir a la soberanía alimentaria local, recuperando y fortaleciendo prácticas rurales que articulen producción, consumo y gestión comunitaria de recursos naturales.
- Facilitar la inclusión social y laboral, apoyando procesos de regularización y ofreciendo formación con validez profesional para acceder a empleos en agricultura ecológica. RTVE
- Revalorizar el medio rural como espacio de vida, trabajo digno y convivencia intercultural.

Educatierra (Carcaboso, Cáceres, Extremadura)

Funcionamiento

La Escuela de la Tierra funciona como un proyecto de educación y trabajo en agroecología en el que las personas participantes reciben formación práctica en agricultura y ganadería sostenible durante varios meses en una finca de Carcaboso. El aprendizaje incluye desde el manejo de cultivos ecológicos y cuidado animal hasta habilidades técnicas como el uso de herramientas y maquinaria agrícola, con una orientación centrada en la sostenibilidad medioambiental y el desarrollo rural.

Al finalizar los cursos, los participantes obtienen certificados de profesionalidad que les ayudan a acceder a empleo legal en el sector agrario o ganadero, lo que puede facilitar su regularización administrativa y una inclusión social más estable.

Además, la asociación trabaja en red con otras iniciativas y utiliza plataformas digitales para visibilizar la importancia de la producción de alimentos sostenibles y la relación entre prácticas agroecológicas, empleo digno y cohesión social.

Características



- 1** Enfoque agroecológico: La formación y las prácticas están orientadas a sistemas ecológicos de cultivo y ganadería, sin químicos, con técnicas tradicionales y sostenibles.
- 2** Formación práctica y certificable: El alumnado recibe capacitación “haciendo”, con acceso a certificaciones que pueden facilitar la inserción en el mercado laboral agrario.
- 3** Inclusión y diversidad: El proyecto trabaja principalmente con personas migrantes, proporcionando formación que abre puertas a la regularización y al empleo.
- 4** Relación comunidad-territorio: La actividad fortalece el vínculo entre personas y el medio rural, vitalizando el mundo agrario y promoviendo el relevo generacional en explotaciones ecológicas.
- 5** Presencia comunitaria: La iniciativa se apoya en la cooperación con otras entidades y el entorno local, y se comunica también a través de redes sociales para sensibilizar sobre agroecología, soberanía alimentaria y justicia social.



El Palet (Lleida, Cataluña)

Descripción

El Palet es un punto de distribución de alimentos accesible, gestionado por el Banc dels Aliments de les Comarques de Lleida, que funciona como una tienda de barrio orientada a personas y familias en situación de inseguridad alimentaria. Su modelo combina el acceso digno a alimentos con acompañamiento nutricional, apoyo social y acciones de sensibilización, con el objetivo de mejorar la salud de las personas usuarias y fomentar una relación más consciente con la alimentación. El proyecto integra criterios de proximidad, aprovechamiento y sostenibilidad, contribuyendo a la lucha contra el desperdicio alimentario y reforzando vínculos comunitarios en el entorno urbano donde se desarrolla.

Para saber más: elpalet.org

Objetivos

- Facilitar el acceso a alimentos nutritivos y de calidad para familias en situación de vulnerabilidad y precariedad alimentaria, tratando la alimentación como un derecho básico.
- Potenciar la salud de las personas usuarias mediante el acompañamiento y el asesoramiento nutricional para promover hábitos alimentarios equilibrados.
- Combatir el desperdicio alimentario recuperando excedentes y promoviendo el consumo responsable dentro de la comunidad.
- Acompañar socialmente a las familias ofreciendo orientación, educación y recursos que contribuyan a mejorar su situación integral más allá de la simple entrega de alimentos.
- Crear espacios de sensibilización y educación comunitaria sobre nutrición, planificación de la compra y gestión de los alimentos recibidos.
- Favorecer prácticas de consumo responsables y de proximidad, acercando progresivamente productos locales, de temporada y sostenibles, dentro de las posibilidades económicas del proyecto.

El Palet (Lleida, Cataluña)

Funcionamiento

El Palet se articula en tres ejes: eje de salud, eje social y eje de sostenibilidad. Funciona en base a un servicio comunitario estructurado que combina la distribución de alimentos con el asesoramiento nutricional y apoyo social y la participación comunitaria.

El acceso al servicio se realiza mediante derivación de servicios sociales, que establecen la frecuencia de recogida (quincenal, mensual o bimensual) y la duración de la prescripción, generalmente de tres o seis meses. El recurso está concebido como una ayuda complementaria, que cubre aproximadamente un 30 % de las necesidades alimentarias mensuales de las familias.

Las personas usuarias realizan la recogida de alimentos en un espacio organizado como tienda, utilizando un sistema de puntos proporcional al tamaño de la unidad familiar y facilitando la elección autónoma y digna de alimentos. Paralelamente, el proyecto ofrece un servicio de nutrición clínica, con visitas individuales programadas, orientadas a la mejora de hábitos, el seguimiento básico del estado nutricional y la prevención de problemas de salud relacionados con la alimentación.

El equipo está formado por personal técnico (logística, nutrición, coordinación, atención en tienda y comunicación) y voluntariado, parte del cual procede del propio colectivo de personas usuarias, reforzando la dimensión comunitaria del proyecto. Además, se desarrollan talleres y charlas abiertas que contribuyen a generar conocimiento compartido sobre alimentación saludable, sostenibilidad y aprovechamiento de los recursos alimentarios.

Características



- 1 **Modelo de acceso digno a la alimentación:** El Palet se organiza como un espacio de compra social donde las personas pueden elegir los alimentos según sus necesidades, utilizando un sistema de puntos adaptado a la composición familiar, lo que refuerza la autonomía y la toma de decisiones informadas.
- 2 **Enfoque integral:** El proyecto se articula combinando aspectos sociales, nutricionales y de sostenibilidad, que se interrelacionan para abordar la alimentación más allá de la mera provisión de productos.
- 3 **Asesoramiento nutricional especializado:** Dispone de un servicio de atención nutricional individualizada, integrado en el propio recurso alimentario, que permite trabajar la mejora de hábitos desde una perspectiva realista y adaptada a las condiciones de vida de las personas usuarias.
- 4 **Dimensión comunitaria y educativa:** Realiza acciones de sensibilización dirigidas a familias, escuelas, entidades y al vecindario, promoviendo el conocimiento sobre alimentación saludable, aprovechamiento y organización doméstica de los alimentos.
- 5 **Compromiso con la proximidad y el territorio:** Aunque con limitaciones económicas, se priorizan productos de proximidad, locales y de temporada, y se da visibilidad a pequeños proyectos del entorno mediante un espacio en constante evolución.



El Puchero - Asamblea de Productoras y Grupos de Consumo (Madrid)

Descripción

El Puchero es una asamblea de productoras y grupos de consumo, creada en el 2004 y muy vinculada a Bajo el Asfalto está la Huerta! y Surco A Surco. Se concibe como una herramienta de acción política y económica, que pone en práctica un consumo transformador, sostenible y crítico. Promueve las relaciones directas y autónomas entre personas productoras agroecológicas y comunidades consumidoras, con el objetivo de construir un modelo alimentario más justo, sostenible y participativo, basado en la cooperación, la soberanía alimentaria y el apoyo mutuo entre prácticas rurales y urbanas.

Para saber más: bahperales.org/el-puchero

Objetivos

- Fortalecer la construcción de un tejido social crítico en torno al consumo responsable y la soberanía alimentaria.
- Fomentar la relación directa entre consumidoras y productoras, estableciendo relaciones horizontales, de cooperación y confianza.
- Acortar las distancias que el mercado impone entre consumo y producción, favoreciendo la implicación de las consumidoras en el proceso de producción y distribución de los alimentos.
- Practicar el apoyo mutuo directo a pequeños proyectos cercanos y agroecológicos, con precios justos y sin intermediarios que generen condiciones de trabajo dignas y sostenibles que nos permiten producir y consumir de forma transformadora, participativa y agroecológica, apostando por mantener compromisos de consumo y producción fijos, periódicos y de temporada.
- Acercar el mundo rural y apoyar formas de producción tradicionales y respetuosas con el medio y con quienes lo habitan.
- Superación de la lógica de competencia, del precio como mecanismo y de las leyes del mercado como lógica imperante en las relaciones humanas y económicas.

El Puchero - Asamblea de Productoras y Grupos de Consumo (Madrid)

Funcionamiento

El Puchero se organiza de forma colectiva a través de asambleas trimestrales en las que se debaten y acuerdan aspectos clave del proyecto: incorporación de nuevos productos, evaluación de los existentes, logística de reparto, organización de actividades y eventos de difusión, y atención a las necesidades de las productoras y los grupos de consumo.

Las personas y colectivos que forman parte del Puchero establecen compromisos de compra periódica y cooperan en la distribución de alimentos agroecológicos producidos por las iniciativas que integran el proyecto. Esta lógica participativa permite mantener relaciones de confianza, compartir responsabilidades y construir prácticas alimentarias que valoren tanto la producción sostenible como el acceso directo y justo a alimentos de calidad.

La asamblea también actúa como espacio de reflexión y acción política, promoviendo un consumo que cuestione las lógicas tradicionales del mercado y que fomente modos de vida más ecológicos y comunitarios.

Características



- 1 Estructura asamblearia y horizontal: Las decisiones se toman en asamblea, con participación igualitaria de los colectivos y personas implicadas, sin jerarquías rígidas.
- 2 Enfoque agroecológico: La asamblea integra proyectos que practican la producción ecológica de alimentos (verduras, frutas, pan, huevos, miel, etc.) siguiendo principios de respeto al medio ambiente y al ciclo natural de los cultivos.
- 3 Red de proyectos productivos: El Puchero agrupa diversas iniciativas productoras, como El Majadal (producción de huevos ecológicos), Ecoopan (panadería artesanal), Agranda la Olla (frutas y conservas), El Ayün (apicultura) o La Invierna (fruta fresca y elaborados), entre otros, lo que permite ofrecer variedad de alimentos de temporada y de proximidad.
- 4 Consumo participativo y crítico: Las personas consumidoras forman parte activa del proyecto, asumiendo compromisos de compra periódica y contribuyendo a sostener relaciones económicas directas con las productoras.
- 5 Apoyo al mundo rural: Al estar vinculada con proyectos rurales y de pequeñas explotaciones, la asamblea también actúa como puente entre comunidades urbanas y rurales, facilitando el reconocimiento del valor del trabajo del campo.



El Colletero (Nalda, Logroño, La Rioja)

Descripción

El Colletero es una Asociación de Desarrollo Rural y Comunidad Alimentaria, nacida en el año 2000, que promueve un desarrollo rural sostenible y equitativo, integrando proyectos sociales, ambientales y económicos que contribuyen a fortalecer la comunidad local. Entre sus iniciativas destaca el Club de Consumo “Huertas del Iregua”, que vincula producción ecológica y tradicional con consumo responsable, facilitando el acceso de familias a alimentos de temporada y proximidad y fomentando la soberanía alimentaria en el territorio.

Para saber más: elcolletero.org

Objetivos

- Impulsar la alimentación sostenible y el consumo responsable, recuperando huertas abandonadas para producción ecológica y tradicional y promoviendo el acceso directo de la comunidad a alimentos frescos de temporada.
- Favorecer la soberanía alimentaria local, fortaleciendo los vínculos entre quienes producen y quienes consumen mediante un club de consumo participativo.
- Generar empleo y oportunidades ligadas al medio rural, integrando la producción, transformación y distribución de alimentos con formación y empleo en economía verde y comunitaria.
- Contribuir al desarrollo rural sostenible y equitativo, cuidando el territorio, revalorizando prácticas tradicionales agrícolas, y reforzando la cohesión social dentro de un modelo de “Comunidad Cuidadora”.

El Colletero (Nalda, Logroño, La Rioja)

Funcionamiento

El proyecto se organiza desde la asociación y su red de colaboradores locales, con participación activa de las familias socias que se adhieren al Club de Consumo Huertas del Iregua. Cada semana se preparan y distribuyen las cestas con productos de temporada directamente desde las huertas del proyecto, sin intermediarios, facilitando el acceso a alimentos frescos, locales y sostenibles.

La asociación también desarrolla actividades formativas, empleo y programas de recuperación de huertas, integrándolos con el manejo del club de consumo y la tienda, con el objetivo de fortalecer la sostenibilidad económica y ambiental del valle, generar empleo ligado a la producción alimentaria y reforzar los lazos comunitarios en torno a la alimentación y el cuidado del territorio.

Características



- 1** Club de consumo “Huertas del Iregua”: Proporciona cestas semanales de productos de temporada y proximidad (hortalizas, frutas, frutos secos, productos tradicionales), mayoritariamente de agricultura ecológica o tradicional km 0, a familias socias.
- 2** Producción ecológica y tradicional: Recupera y mantiene huertas y frutales del valle del Iregua, contribuyendo a la biodiversidad local y al uso sostenible de la tierra.
elcolletero.org
- 3** Tienda colaborativa: La Tienda del Colletero en Logroño facilita la distribución de estas cestas y otros productos ecológicos, de comercio justo y locales, fortaleciendo la conexión entre el mundo rural y urbano.
- 4** Enfoque comunitario y socioambiental: Su trabajo se inserta en una visión amplia de “Comunidad Cuidadora”, donde la producción alimentaria coexiste con acciones de cuidado del entorno, inclusión social y apoyo mutuo.



Fruita amb Justícia Social (Lleida, Cataluña)

Descripción

Fruita amb Justícia es una organización social que defiende y lucha por los derechos humanos de las personas trabajadoras en el marco de las campañas agrarias y el sector agroalimentario, que trabaja para mejorar las condiciones laborales, sociales y de vida de las personas trabajadoras del sector frutícola, especialmente temporeras y migradas, y para promover un modelo agroalimentario más justo, sostenible y respetuoso con los derechos humanos. Desde una perspectiva de justicia social y soberanía alimentaria, la entidad conecta la producción de alimentos con las condiciones en las que estos se producen, visibilizando la dimensión humana del sistema alimentario y reforzando la responsabilidad colectiva de las comunidades consumidoras.

Para saber más: fruitaambjusticia.cat

IG: @fruitaambjusticia

Objetivos

- Defender los derechos humanos y laborales de las personas trabajadoras del sector agroalimentario, con especial atención a las personas temporeras y en situación de vulnerabilidad administrativa.
- Denunciar y combatir el racismo estructural, institucional, social y laboral que sufren las personas migradas y racializadas en el ámbito agrícola, y promover la igualdad de trato y oportunidades.
- Contribuir a la transformación del sistema agroalimentario con perspectiva de soberanía alimentaria. Promover un modelo de producción y transformación agroecológico, incorporando criterios de justicia y equidad social y sostenibilidad ambiental.
- Sensibilizar a la ciudadanía y a las administraciones públicas sobre la necesidad de políticas agrarias y alimentarias que garanticen condiciones dignas para quienes producen alimentos.
- Crear e impulsar redes solidarias y de cooperación, favoreciendo la movilidad segura, la acogida digna y el respeto a los derechos humanos en el contexto de las campañas agrarias.

Fruita amb Justícia Social (Lleida, Cataluña)

Funcionamiento

Fruita amb Justícia Social desarrolla su actividad a través de una metodología participativa y colectiva, donde las personas activistas y las personas trabajadoras participan en grupos de trabajo y asambleas. La organización combina distintas líneas de trabajo complementarias. Por un lado, realiza acompañamiento y atención directa a personas trabajadoras del sector frutícola, facilitando información legal, apoyo en el acceso a derechos y herramientas de empoderamiento.

Por otro, produce recursos educativos y materiales de divulgación que abordan la situación de las personas temporeras, las condiciones laborales y el vínculo entre producción de alimentos y justicia social, e impulsa acciones educativas y de sensibilización, dirigidas tanto a la ciudadanía como a comunidades alimentarias, entidades sociales y centros educativos, con el objetivo de generar conciencia sobre el vínculo entre alimentación, condiciones laborales y sostenibilidad.

La organización también lleva a cabo incidencia política y social, elaborando propuestas, participando en espacios de diálogo institucional y denunciando públicamente situaciones de vulneración de derechos y discriminación. Este trabajo contribuye a reforzar una visión de la alimentación sostenible que incluye no solo criterios ambientales, sino también sociales, laborales y comunitarios, alineándose con los principios de una alimentación justa y responsable.

Características



- 1 Organización con estructura horizontal y participativa, basada en asambleas y grupos de trabajo donde las decisiones se toman de manera colectiva.
- 2 Perspectiva integral de derechos humanos, que articula aspectos laborales, migratorios y sociales en relación con el sistema agroalimentario.
- 3 Defensa de un modelo agroalimentario más justo y ecológico, promoviendo prácticas de producción respetuosas con el medio ambiente y con las personas productoras y trabajadoras.
- 4 Trabajo de denuncia y sensibilización, que visibiliza la realidad de las campañas agrarias y las condiciones en que muchas personas desempeñan trabajos esenciales para el sistema alimentario.
- 5 Acciones educativas y de acompañamiento, que incluyen herramientas como guías pedagógicas para acercar la realidad de las personas temporeras y la soberanía alimentaria a distintos públicos.



Fundació Espigoladors / Es-Imperfect (El Prat de Llobregat)

Descripción

La Fundació Espigoladors es una organización sin ánimo de lucro que trabaja desde 2014 para combatir las pérdidas y el despilfarro alimentario y aportar soluciones prácticas y participativas que fortalezcan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. Su modelo conecta tres retos sociales interrelacionados: aprovechamiento alimentario, garantía del derecho a una alimentación saludable y creación de oportunidades laborales para personas en riesgo de exclusión social. Para ello impulsa actividades que van desde el trabajo de campo con colectas de productos alimentarios descartados hasta proyectos de educación y transformación alimentaria.

Para saber más: espigoladors.cat/

IG: @espigoladors

Objetivos

- Reducir y prevenir las pérdidas y el despilfarro alimentario mediante prácticas que recuperan alimentos que, aun siendo aptos para el consumo, no entran en el circuito comercial.
- Promover el derecho a una alimentación saludable, sostenible y accesible para todas las personas, especialmente aquellas en situaciones de vulnerabilidad.
- Generar oportunidades de empleo e inclusión social para colectivos en riesgo de exclusión, integrando la transformación de alimentos recuperados en procesos productivos.
- Fomentar el conocimiento, la investigación y la sensibilización sobre desperdicio alimentario, sistemas alimentarios sostenibles, soberanía alimentaria y cultura del aprovechamiento de alimentos.
- Impulsar un cambio cultural y de conciencia social hacia modelos alimentarios más responsables, participativos y sostenibles.

Fundació Espigoladors / Es-Imperfect (El Prat de Llobregat)

Funcionamiento

Articula su actividad en diversos programas y acciones interconectados: organiza las espigoladas directamente en los campos agrarios con voluntariado y acuerdos con productoras y productores, realiza la distribución de alimentos recuperados a través de entidades sociales, y desarrolla actividades de formación, educación y sensibilización para distintos públicos.

Además, su obrador de transformación alimentaria permite procesar parte de los alimentos recuperados en productos conservados (a través de la marca *im-perfect®*), lo que alarga la vida útil de estos alimentos y añade valor económico y social al proceso. El obrador es, además, una empresa de inserción que permite generar oportunidades laborales para personas en situación de exclusión social.

La organización también participa en redes, proyectos colaborativos y procesos de investigación para mejorar prácticas de aprovechamiento alimentario y promover sistemas alimentarios más justos y sostenibles.

Características



- 1 Espigueo y aprovechamiento alimentario: Coordinación de actividades de recolecta (espigueos) en campos con acuerdos con productores y productoras para recoger frutas y verduras descartadas por motivos estéticos, de exceso de oferta o de precio, evitando que se pierdan.
- 2 Red de colaboración con entidades sociales: El alimento recuperado se distribuye a través de servicios de distribución gratuita y entidades sociales que trabajan con poblaciones vulnerables, promoviendo dietas más saludables.
- 3 Educación y sensibilización: Desarrolla talleres, proyectos educativos (incluidos recursos didácticos), formación para docentes y campañas de concienciación sobre el aprovechamiento alimentario y la reducción del desperdicio.
- 4 Transformación alimentaria e inserción laboral: Recupera excedentes y frutas y verduras descartadas para transformarlos en productos naturales y 100 % vegetales bajo marca propia (es *im-perfect®*), generando empleo para personas en riesgo de exclusión.
- 5 Investigación y generación de conocimiento: Realiza proyectos de investigación aplicados para promover sistemas agroalimentarios sostenibles y estrategias contra las pérdidas alimentarias.
- 6 Comunicación e incidencia social: Promueve la difusión de mensajes y prácticas que fomenten la cultura del aprovechamiento alimentario, denunciando injusticias del sistema alimentario actual.



Fundación Agricultores Solidarios (FAS) (Lleida, Cataluña)

Descripción

La Fundación Agricultores Solidarios (FAS) es una entidad sin ánimo de lucro impulsada en 2001 por las Uniones de Agricultores y Ganaderos de Cataluña, Valencia y Mallorca para responder a las necesidades sociales emergentes en el mundo agrario, especialmente en relación con la inmigración, la cohesión rural, la inclusión sociolaboral y la sensibilización sobre la diversidad. Su trabajo vincula la dimensión social y humana del sector agrario con el fortalecimiento de comunidades rurales, promoviendo la igualdad de oportunidades, la gestión responsable del trabajo agrícola y el desarrollo sostenible de territorios rurales.

Para saber más: integraschool.org/

Objetivos

- Promover la autonomía e igualdad de oportunidades de las personas inmigrantes y otros colectivos en riesgo de exclusión social, mediante acciones formativas y de acompañamiento para facilitar su integración en el medio rural.
- Favorecer el desarrollo humano, económico y social de sociedades agrarias desfavorecidas, enfocando esfuerzos en el codesarrollo y la participación activa de las personas migrantes en sus comunidades de origen y de acogida.
- Impulsar la igualdad de género en el ámbito rural, promoviendo la participación y el liderazgo de mujeres en procesos sociales, culturales y laborales.
- Acompañar a trabajadores agrarios, especialmente migrantes y personas en riesgo de exclusión, con programas de acogida, intermediación e inserción laboral.
- Sensibilizar y concienciar a la sociedad sobre las realidades de las zonas rurales, los desequilibrios generados por la globalización y la importancia de una gestión socialmente responsable en el sector agrario. Integraschool

Fundación Agricultores Solidarios (FAS) (Lleida, Cataluña)

Funcionamiento

La Fundación Agricultores Solidarios desarrolla sus actividades mediante programas y proyectos adaptados a las necesidades de las comunidades rurales y de las personas que llegan a ellas. Su labor combina:

- **Programas de inserción sociolaboral y acogida, orientados a facilitar la contratación, la orientación y la formación de personas migrantes o en situación de vulnerabilidad para su integración efectiva en el medio rural.**
- **Iniciativas de sensibilización y educación para la diversidad, como IntegraSchool, que sistematizan y difunden buenas prácticas de sensibilización intercultural en escuelas y comunidades educativas, promoviendo valores de inclusión, respeto y sostenibilidad social.**
- **Colaboración con redes y entidades agrarias y sociales, promoviendo espacios de cooperación y aprendizaje para fomentar la igualdad, el desarrollo comunitario y una visión más responsable del trabajo agrario.**
- **Acciones de promoción de responsabilidad social y ética en el sector agrícola, que buscan mejorar las prácticas empresariales y laborales vinculadas al campo, incorporando criterios de justicia y desarrollo sostenible.**

En conjunto, su enfoque contribuye al fortalecimiento de comunidades alimentarias integradas, donde la producción agrícola sostenible se vincula con la inclusión social, la cohesión comunitaria y la sensibilización sobre diversidad cultural, promoviendo un desarrollo rural más justo y sostenible.

Características



- 1** Enfoque social y rural integral: La FAS aborda aspectos de inserción sociolaboral, sensibilización intercultural y cohesión social en espacios rurales, vinculando la producción agrícola con la vida comunitaria.
- 2** Red territorial extensa: La fundación opera en múltiples comunidades autónomas (Andalucía, Catalunya, Extremadura, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Madrid, Asturias, Cantabria, Baleares, La Rioja y Valencia), adaptando sus acciones a las necesidades locales.
- 3** Promoción de la gestión responsable en el sector agrario: Trabajo con empresas y entidades agrarias para fomentar prácticas de contratación responsable, gestión de la diversidad y responsabilidad social empresarial en el medio rural.
- 4** Educar y sensibilizar sobre diversidad y migración: A través de programas específicos como IntegraSchool, la fundación identifica, difunde y promueve buenas prácticas de sensibilización intercultural que favorecen la convivencia y la aceptación de la diversidad, también en contextos educativos.
- 5** Capacitación y formación: Acciones formativas dirigidas a mejorar competencias laborales y de integración social dentro del sector agrario y la comunidad rural en general.



Justicia Alimentaria (Estado Español)

Descripción

Justicia Alimentaria es una organización no gubernamental de cooperación y desarrollo que, desde 1987, trabaja desde una perspectiva ecologista, feminista e internacionalista para transformar el sistema agroalimentario dominante y garantizar que el derecho a la alimentación saludable, sostenible y accesible sea una realidad para todas las personas. Su acción combina investigación, educación, movilización, incidencia política y cooperación en red para visibilizar injusticias estructurales del sistema alimentario actual y proponer alternativas basadas en la soberanía alimentaria y justicia social.

Para saber más: justiciaalimentaria.org

IG: @justiciaalimentaria

Objetivos

- Promover el derecho a una alimentación saludable, justa y sostenible como un derecho humano básico y no un privilegio.
- Transformar el sistema agroalimentario para que proteja la salud de las personas y del planeta, incorporando criterios de justicia social y medioambiental.
- Fortalecer la soberanía alimentaria, apoyando sistemas de producción y consumo que respeten la biodiversidad, los territorios y las economías locales.
- Sensibilizar y educar a la sociedad sobre las consecuencias sociales, económicas y ambientales del modelo alimentario actual y las alternativas posibles.
- Incidir en políticas públicas y marcos normativos, mediante denuncias, propuestas y campañas que limiten prácticas dañinas (como publicidad de alimentos insanos o uso de pesticidas).

Justicia Alimentaria (Estado Español)

Funcionamiento

La actividad de Justicia Alimentaria se organiza en líneas de acción complementarias. Por un lado, desarrolla campañas de incidencia y denuncia, orientadas a visibilizar prácticas perjudiciales del sistema agroalimentario y a promover cambios normativos. Por otro, impulsa proyectos educativos y formativos, dirigidos a comunidades escolares, colectivos sociales y ciudadanía, que fomentan una comprensión crítica de la alimentación y promueven prácticas más sostenibles.

Asimismo, la organización realiza investigación aplicada para respaldar sus propuestas con evidencias y participa en alianzas y redes locales e internacionales, reforzando la acción colectiva y el intercambio de aprendizajes entre comunidades alimentarias. La participación de personas socias y voluntarias es clave para sostener y ampliar estas acciones.

Características



- 1 Enfoque político y transformador: Justicia Alimentaria no actúa como entidad asistencial, sino que trabaja sobre las causas estructurales de los problemas alimentarios.
- 2 Mirada integral del sistema alimentario, que relaciona agricultura, salud, educación, economía y justicia social. Impulsan la transición hacia un sistema alimentario que proteja el derecho a la alimentación y a la salud, que sea socialmente justo y desde una perspectiva feminista, apoyando los derechos colectivos e individuales en defensa del territorio y el medio ambiente, la soberanía alimentaria y la agroecología.
- 3 Trabajo en red con movimientos campesinos, organizaciones sociales, comunidades educativas y plataformas ciudadanas.
- 4 Producción de conocimiento propio, mediante informes, materiales divulgativos y análisis críticos sobre el poder corporativo y las políticas alimentarias.
- 5 Presencia territorial diversa, con equipos y grupos de trabajo en distintos puntos del Estado español.

Keras Buti (La Fundició) (Hospitalet de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)

Descripción

Keras Buti es una cooperativa de consumo y espacio comunitario que promueve el acceso a alimentos agroecológicos y de proximidad producidos en el Parc Agrari del Baix Llobregat, articulando formas de consumo directo basadas en la Economía Social y Solidaria (ESS) y la autogestión. Nacida de la iniciativa colectiva de personas vecinas y vinculada a procesos comunitarios más amplios, busca situar la alimentación sostenible en el centro de la vida comunitaria, reducir intermediarios y fortalecer vínculos entre territorio, producción y consumo.

Para saber más: kerasbuti.org
lafundicio.net/kerasbuti

Objetivos

- Fomentar el consumo de alimentos agroecológicos y de proximidad, reduciendo el impacto ambiental asociado a largas cadenas de distribución y favoreciendo prácticas de producción respetuosas con la tierra.
- Reivindicar el derecho de todas las personas, también en periferias urbanas, a acceder a una alimentación saludable y sostenible a precios accesibles, evitando que este modelo de consumo sea visto sólo como un privilegio de clases medias.
- Crear formas de autoocupación y actividad económica asociada a la venta y distribución de productos agroecológicos dentro de circuitos cortos de comercialización.
- Fortalecer la cohesión comunitaria y la organización social, integrando espacio de encuentro, prácticas culturales y actividades colectivas en torno a la alimentación sostenible.

Keras Buti (La Fundició) (Hospitalet de Llobregat, Baix Llobregat, Cataluña)

Funcionamiento

Keras Buti opera como cooperativa de consumo vinculada a una red de distribución en varios barrios de L'Hospitalet y Barcelona, con puntos de entrega ("nodos") y una tienda comunitaria —por ejemplo, en los bajos de la cooperativa de vivienda La Chalmeta— que también actúa como centro logístico y espacio de encuentro.

Las personas socias contribuyen mediante una aportación inicial y cuotas periódicas que sostienen la compra colectiva de cestas de productos agroecológicos locales, eliminando intermediarios y apoyando a productores del Parc Agrari del Baix Llobregat.

El proyecto se articula con actividades complementarias — como la cocina popular La Suculenta en Bellvitge, que ofrece menús comunitarios ecológicos y de proximidad— y colabora con organizaciones sociales para fomentar acceso alimentario, inclusión social y soberanía alimentaria local. Keras Buti representa una práctica de consumo colectivo que conecta producción local, distribución comunitaria y dinamización social, contribuyendo a fortalecer comunidades alimentarias que priorizan la sostenibilidad ambiental y la justicia social.

Características



- 1 Cooperativa de consumo autogestionada: Personas asociadas organizan colectivamente la adquisición y distribución de productos agroecológicos, primando la democracia interna y la economía solidaria.
- 2 Circuito corto de producción-consumo: Los alimentos provienen principalmente de huertas ecológicas locales (como la finca Les Cabasses en el Parc Agrari), lo que reduce kilómetros de transporte y favorece la sostenibilidad ambiental.
- 3 Espacio comunitario y cultural: Además de la tienda y puntos de distribución, el proyecto incluye espacios abiertos al barrio que funcionan como nodos de cultura, ecología y colaboración social.
- 4 Diversificación de actividades: Se integran procesos de formación, actividades culturales y colaboraciones con otras entidades (como talleres, jornadas y proyectos de soberanía alimentaria) que acercan prácticas alimentarias sostenibles a distintos públicos.



La Botiga (Associació Benestar i Desenvolupament) (El Prat de Llobregat)

Descripción

La Botiga es un servicio municipal de garantía de acceso a alimentos saludables y sostenibles gestionado mediante una gobernanza participativa entre el Ayuntamiento del Prat de Llobregat, la Asociación Bienestar y Desarrollo (ABD) y la Fundación Espigoladors. Surge como un modelo alternativo de distribución alimentaria que busca responder a la inseguridad alimentaria y, al mismo tiempo, activar la participación comunitaria y la soberanía alimentaria, conectando personas consumidoras, productoras y distribuidoras en un espacio colectivo construido desde la solidaridad, la justicia social y ecológica.

Para saber más: labotigaelparat.org
abd.org/programas/la-botiga

Objetivos

- Garantizar el derecho a una alimentación saludable y sostenible para toda la ciudadanía del Prat de Llobregat, con especial atención a hogares en situación de vulnerabilidad alimentaria.
- Promover la soberanía alimentaria y la justicia ecológica, facilitando el acceso a productos de calidad y de proximidad dentro de la comunidad.
- Fomentar la participación comunitaria y el empoderamiento de las personas usuarias, situándolas como corresponsables del proyecto y de la gestión de los recursos alimentarios.
- Impulsar la inclusión social y laboral de colectivos en riesgo de exclusión, generando circuitos de inserción y oportunidades vinculadas al sector alimentario local.
- Contribuir a la sostenibilidad ambiental y la lucha contra el desperdicio, incorporando enfoques de economía circular y aprovechamiento de excedentes en la cadena alimentaria.

La Botiga (Associació Benestar i Desenvolupament) (El Prat de Llobregat)

Funcionamiento

La Botiga opera como un servicio de garantía alimentaria abierto a personas derivadas por servicios sociales y prevé, en un futuro, poder abrir al conjunto de la ciudadanía.

- **Distribución de alimentos:** Se ofrece un sistema de acceso a alimentos saludables y productos de higiene dentro de un espacio gestionado colectivamente, integrando donaciones, excedentes aprovechados y compras a proveedores de economía social y de proximidad.
- **Inclusión social y laboral:** El proyecto genera circuitos de inserción que buscan mejorar la ocupación y la participación en el sector alimentario local de personas con dificultades para acceder al empleo.
- **Activación comunitaria:** La Botiga desarrolla actividades comunitarias abiertas destinadas a fortalecer la cohesión social, compartir conocimientos sobre alimentación sostenible y fomentar el intercambio entre diferentes grupos del territorio.
- **Sostenibilidad ambiental:** Colabora con iniciativas como Espigoladors para aprovechar excedentes de alimentos y reducir el desperdicio; al mismo tiempo, promueve prácticas de consumo que favorezcan una menor huella ecológica y mayor resiliencia alimentaria local.

Características



- 1 **Modelo de acceso digno y soberano a la alimentación:** La Botiga facilita la elección autónoma de alimentos en un entorno similar a una tienda de barrio, con principios de solidaridad territorial y justicia social y ecológica.
- 2 **Participación comunitaria activa:** El proyecto se basa en valores de cogestión, ayuda mutua, responsabilidad compartida y democracia, lo que busca que las personas vinculadas participen en la toma de decisiones y en la gestión del espacio comunitario.
- 3 **Enfoque integral sostenible:** Se prioriza la reducción del desperdicio alimentario, el consumo de productos de temporada y proximidad, y la organización colectiva de alimentos con criterios de sostenibilidad, promoviendo circuitos de economía circular.
- 4 **Conexión con el tejido local:** El proyecto trabaja con productores y agentes del territorio, integrando proveedores locales y actividades orientadas a fortalecer un ecosistema alimentario sostenible y solidario.
- 5 **Comunidad diversa y espacio de aprendizaje:** Además de la distribución de alimentos, La Botiga organiza actividades comunitarias sobre soberanía alimentaria, cocina saludable y temas vinculados a la sostenibilidad alimentaria.



Lurre Hurre (Bermeo, Bizkaia, Euskadi)

Descripción

Lurre Hurre es una asociación comunitaria que combina inclusión social, formación agraria y reactivación de tierras cultivables para responder a necesidades de empleo y cohesión social, especialmente entre personas migrantes en situación vulnerable. A través del trabajo en la tierra y la producción de huertas y conservas, el proyecto promueve prácticas agrícolas sostenibles, permite fortalecer vínculos entre personas participantes y la comunidad local, y contribuye a la construcción de una alimentación más cercana y conectada con sus productores/as.

Objetivos

- Facilitar la inclusión social y laboral de personas migrantes y refugiadas mediante la formación profesional en agricultura, proporcionando herramientas para acceder a empleos vinculados al sector agrícola.
- Reactivar tierras agrícolas abandonadas y favorecer su uso productivo sostenible para cultivar alimentos de temporada, conectando la producción con la comunidad.
- Fortalecer la cohesión comunitaria, promoviendo espacios de encuentro e intercambio entre personas participantes, voluntariado y residentes locales.
- Promover prácticas agroecológicas y sostenibles, contribuyendo a sistemas alimentarios más resilientes y locales.

Para saber más: lurrehurre.eus

Lurre Hurre (Bermeo, Bizkaia, Euskadi)

Funcionamiento

Lurre Hurre se desarrolla como un proyecto comunitario que integra formación, horticultura y convivencia social. La asociación combina un programa formativo agrario en el que las personas participantes aprenden habilidades agrícolas con una lógica de acompañamiento integral: se facilita acceso a vivienda, apoyo en gestión de derechos y actividades de empoderamiento social además de la producción agrícola.

El trabajo en el campo se organiza según las estaciones y las necesidades productivas, con una fuerte presencia de actividades prácticas en huertos donde se cultivan verduras como tomates, pimientos, calabacines y otras hortalizas; parte de esta producción se transforma en conservas o mermeladas, lo que permite al proyecto acercar alimentos saludables y de origen local a su entorno.

La asociación también integra la participación del voluntariado, que colabora en tareas agrícolas, atención social, dinamización de grupos y sensibilización comunitaria, reforzando vínculos entre la producción de alimentos sostenibles y la vida comunitaria.

Características



- 1** Formación integral en agricultura: El proyecto ofrece programas de formación de largo plazo donde las personas participantes aprenden tareas agrarias, gestión del cultivo y elementos relacionados con la vida rural.
- 2** Atención integral a las personas: Además de la formación técnica, incluye apoyo en aspectos sociales —como vivienda estable, acompañamiento en derechos civiles y formación en empoderamiento— que facilita la inserción en la comunidad.
- 3** Producción de alimentos y conservas: Las huertas del proyecto en los alrededores de Bermeo y Muru generan hortalizas y verduras de temporada, que se complementan con productos transformados (como mermeladas y conservas), promoviendo un uso práctico y cultural de los alimentos.
- 4** Colaboración con voluntariado y redes locales: El modelo se apoya en la participación de voluntariado, organizaciones sociales y la colaboración de instituciones para ampliar el impacto y la sostenibilidad del proyecto.

Més amb Menys (Barcelona, Cataluña)

Descripción

Més amb Menys (“Más con Menos”) es un proyecto comunitario impulsado desde el Pla Comunitari de Roquetes en Barcelona para responder, de forma colectiva, a situaciones de vulnerabilidad socioeconómica detectadas en el barrio. El proyecto fomenta espacios de encuentro y aprendizaje a través de talleres prácticos —como cocina saludable y costura— que combinan el aprovechamiento eficiente de recursos, la promoción de hábitos de vida saludables y la creación de redes de apoyo entre vecinas y vecinos.

Objetivos

- Mejorar la cobertura de necesidades básicas, especialmente en alimentación, mediante un enfoque comunitario que favorece aprovechar mejor los recursos disponibles.
- Fomentar la alimentación saludable y el uso creativo de alimentos, reduciendo la carga económica que supone la comida para familias en contexto de precariedad.
- Promover la creación de vínculos sociales, reduciendo el aislamiento mediante la participación activa en espacios colectivos de aprendizaje e intercambio de saberes.
- Generar procesos de empoderamiento y aprendizaje, para que las personas participantes desarrollen capacidades que les permitan mayor autonomía.

Para saber más: ajuntament.barcelona.cat/dretssocials/ca/bones-practiques-socials/projecte-m%C3%A9s-amb-menys-espais-daprofitament-de-cuina-i-de-costura

Més amb Menys (Barcelona, Cataluña)

Funcionamiento

El proyecto se implementa a través de espacios de taller estructurados en fases, empezando por una etapa de formación y consolidación de grupos, seguida por actividades regulares en las que las personas pueden practicar y ampliar sus competencias.

- **Taller de cocina saludable:** Se organiza primero en sesiones formativas semanales para enseñar recetas económicas y saludables, luego evoluciona hacia un espacio estable de cocina comunitaria en el que los participantes comparten la planificación y preparación de alimentos, y finalmente se forman grupos que se autogestionan con apoyo técnico cuando es necesario.
- **Taller de costura:** Permite adquirir habilidades de confección y aprovechamiento de ropa propia, iniciándose con talleres guiados y progresando hacia dinámicas más autónomas.

Los materiales y recursos del proyecto provienen de colaboraciones con servicios públicos y entidades locales, donaciones —incluidos excedentes de alimentos— y aportaciones económicas específicas, lo que permite mantener actividades gratuitas y accesibles para la comunidad.

El proyecto ha generado una participación significativa y constante del vecindario, contribuyendo a mejorar hábitos alimentarios, habilidades prácticas y, especialmente, el tejido social del barrio de Roquetes mediante la creación de relaciones de apoyo mutuo y colaboración.

Características



- 1 **Enfoque comunitario y participativo:** Las actividades se diseñan en red entre servicios sociales, entidades locales y vecindario para responder a necesidades reales del territorio.
- 2 **Talleres prácticos vinculados a la vida cotidiana,** como cocina saludable y aprovechamiento alimentario, que fomentan tanto la nutrición consciente como el uso responsable de recursos.
- 3 **Aprendizaje compartido:** Los talleres facilitan intercambio de conocimientos entre participantes y técnicos, reforzando las capacidades individuales y colectivas.
- 4 **Inclusión sociocultural:** El proyecto está orientado a población adulta con ingresos precarios y/o en situación de vulnerabilidad social, promoviendo la integración y la cohesión del barrio.

Mescladís (Barcelona, Cataluña)

Descripción

Mescladís es una organización social con sede en Barcelona que emplea la gastronomía sostenible como herramienta de inclusión social, cohesión comunitaria y promoción de derechos humanos, especialmente en contextos de migración y exclusión. Desde 2005 actúa como productora social, generando oportunidades de formación y empleo en el sector de la restauración, talleres interculturales y espacios de encuentro donde la cocina se convierte en medio de diálogo, aprendizaje y sostenibilidad alimentaria.

Objetivos

- Promover la convivencia y el enriquecimiento mutuo entre personas de distintas procedencias mediante experiencias compartidas en torno a la alimentación y la cultura.
- Facilitar la inserción social y laboral de personas en situación de vulnerabilidad, especialmente migrantes, mediante formación profesional en hostelería y restauración con enfoque sostenible.
- Fomentar la gastronomía sostenible como un agente de cambio social, conectando producción local, consumo responsable y valores de justicia social.
- Impulsar redes de economía social y solidaria que integren empleo, cultura, conocimiento y experiencias de comunidad en torno a la alimentación.

Para saber más: mescladis.org

Mescladís (Barcelona, Cataluña)

Funcionamiento

El funcionamiento de Mescladís se articula a través de varias líneas de actividad operativas e interconectadas, que combinan gastronomía, formación y comunidad para generar impacto social sostenible.

- **Restaurantes y catering sostenibles:** Mescladís gestiona diversos espacios de restauración en Barcelona —como Mescladís Borrell, Mescladís del Pou o Mescladís Lliure Gràcia— y un servicio de catering social. Estos lugares funcionan tanto como propuestas gastronómicas abiertas al público como aulas prácticas donde se aplica y enseña la restauración sostenible, empleando ingredientes locales, de comercio justo o producidos de forma responsable. La actividad restauradora genera ingresos propios que sostienen financieramente gran parte de la labor del proyecto y permiten que las personas formadas puedan practicar en entornos y condiciones laborales reales.
- **Formación profesional dual (Cuinant Oportunitats):** Uno de los ejes clave es el programa Cuinant Oportunitats, una formación profesional dual en hostelería y restauración que combina aprendizaje teórico y dinámicas prácticas dentro de los espacios de restauración de Mescladís. Esta formación prepara al alumnado para trabajar como ayudantes de cocina, camareros/as o en otros perfiles del sector HORECA (hostelería, restauración y cafeterías), con acompañamiento personalizado y conexión directa al mercado laboral.
- **Talleres culinarios y culturales:** Mescladís organiza talleres de cocina intercultural, como La Meva Recepta o Gustos del Món, abiertos a familias, vecindario y otros públicos. En ellos, quienes participan cocinan juntos, comparten tradiciones y aprenden sabores de diversas culturas, lo que fortalece los lazos comunitarios y promueve la inclusión a través de la comida como herramienta de encuentro.
- **Programas socioculturales y espacios de diálogo:** Además de la actividad culinaria, Mescladís desarrolla iniciativas bajo su productora cultural (Convit/e, Altell), donde la gastronomía se combina con debates, música, literatura, arte y reflexión sobre temas como sostenibilidad, migración, diversidad y justicia social. Estos eventos generan espacios de encuentro con la comunidad más allá de la cocina, vinculando alimentación con pensamiento crítico y acción social.
- **Colaboración y redes:** El proyecto trabaja en colaboración con entidades sociales, organizaciones de inclusión y redes de sensibilización alimentaria, participando activamente en campañas como “Aprovechemos los alimentos” para promover la reducción del desperdicio alimentario y prácticas más responsables desde la restauración comunitaria.

Características

- 1 Organización social integrada que articula alimentación, formación y acción comunitaria en un mismo proyecto.
- 2 Modelo que promueve la sostenibilidad alimentaria, incorporando criterios de proximidad, reducción de desperdicio y consumo responsable.
- 3 Facilita la inclusión social y laboral mediante itinerarios de aprendizaje y práctica profesional en hostelería y restauración.
- 4 Fomenta la participación comunitaria y la interculturalidad, generando espacios de encuentro, colaboración y transmisión de saberes culinarios y culturales.
- 5 Opera como una plataforma de innovación social, combinando gastronomía, educación y cultura para fortalecer redes comunitarias y sensibilizar sobre justicia alimentaria.

Red de Espacios Test Agrarios (RETA) (España)



Descripción

La Red de Espacios Test Agrarios (RETA) es una iniciativa colaborativa que facilita la incorporación de jóvenes y nuevos agentes al sector agrario en España, especialmente personas emprendedoras sin vínculos en la payesía, mediante la creación de espacios test agrarios. Estos espacios permiten probar proyectos agrícolas, ganaderos o forestales con mínimo riesgo económico, ofreciendo un soporte integral: físico, técnico, legal... Además, promueven la sostenibilidad alimentaria y la resiliencia del medio rural al fortalecer la producción local, la biodiversidad y las comunidades alimentarias vinculadas a territorios específicos.

Objetivos

- Facilitar la incorporación progresiva de jóvenes y personas sin tradición familiar agrícola al sector primario. Facilitar el acceso a la tierra y proporcionar las herramientas e infraestructuras necesarias para iniciar un proyecto agrario y permitir a las nuevas incorporaciones comprobar la viabilidad técnica, económica y personal de sus proyectos.
- Brindar apoyo, capacidad y experiencia práctica a las nuevas incorporaciones al sector agrario para que desarrollen un proyecto autónomo.
- Promover proyectos innovadores y transformadores arraigados al territorio, con valor añadido social y ambiental.
- Generar un modelo de pequeña empresa agraria que permita especialización, diversificación y arraigo territorial.
- Impulsar la sostenibilidad alimentaria y la diversificación de sistemas de producción mediante prácticas ecológicas y adaptadas al cambio climático.
- Reforzar la resiliencia y vitalidad del mundo rural, contribuyendo a la continuidad del relevo generacional y la preservación de la biodiversidad cultivada.
- Crear redes colaborativas que promuevan intercambio de conocimiento, mentoría y acompañamiento técnico, fortaleciendo los vínculos comunitarios.

Para saber más: [espaciostestagrarios.org /](https://espaciostestagrarios.org/)

<https://www.desenvolupamentrural.cat/larca/projectes-1/espais-test-agraris>

<https://www.desenvolupamentrural.cat/actualitat/noticies/neix-la-xarxa-d2019espais-test-agraris-de-catalunya-xetac-amb-la-voluntat-de-treballar-per-la-continuitat-de-la-pagesia> <https://www.youtube.com/watch?v=WjeM5gWAcBM>

Red de Espacios Test Agrarios (RETA) (España)

Funcionamiento

El acceso a los espacios test agrarios se realiza mediante convocatorias abiertas, donde se establecen los criterios de selección y condiciones para participar. Las personas seleccionadas, conocidas como tésters, desarrollan su proyecto en condiciones reales pero con riesgos minimizados.

Durante el periodo de prueba, cuentan con apoyo técnico y formativo continuo, mentoría, asesoramiento legal y empresarial, y acompañamiento en el arraigo y la integración territorial. La gobernanza se realiza de forma colaborativa entre las entidades coordinadoras y los participantes, garantizando intercambio de experiencias, coordinación de recursos y continuidad de la red de espacios. Este modelo favorece la entrada de nuevos productores en la cadena alimentaria local y fortalece las comunidades alimentarias vinculadas al territorio.

Características



- 1** Soporte físico: acceso a fincas y tierras, infraestructuras y recursos productivos y maquinaria, adaptados a cada proyecto.
- 2** Soporte legal: cobertura de responsabilidades laborales y fiscales, definición de la titularidad de la explotación y regulación mediante convenios, permitiendo acceder a ayudas de primera instalación.
- 3** Soporte integral: formación personalizada, mentoría y tutorización; asesoramiento técnico personalizado; acompañamiento en el arraigo territorial y apoyo en vivienda, cuando es posible.
- 4** Adaptabilidad territorial: cada espacio se ajusta a las características de la comarca, tipo de cultivo o actividad y necesidades del emprendedor.
- 5** Enfoque en sostenibilidad y soberanía alimentaria: fomenta la producción local, ecológica y diversificada, contribuyendo a la seguridad alimentaria y a la reducción de impactos ambientales.

Som Esqueix (Cervelló, Baix Llobregat, Cataluña)



Descripción

SomEsqueix Social es una asociación sin ánimo creada en el 2018, con el objetivo de generar un espacio de formación e integración socioocupacional en el ámbito de la agricultura ecológica. Impulsa proyectos de recuperación de tierras abandonadas para desarrollar agricultura ecológica, dar oportunidades de formación e inserción laboral y promover el consumo responsable y la conexión con la naturaleza. Su actividad combina trabajo en el campo con educación ambiental y social, buscando fortalecer vínculos comunitarios alrededor de una alimentación más sostenible y respetuosa con el entorno.

Objetivos

- Recuperar y poner en valor tierras en desuso para cultivo con criterios ecológicos, favoreciendo la biodiversidad y sostenibilidad del paisaje rural cercano a la comunidad.
- Promover la agricultura ecológica y el consumo responsable, ofreciendo productos de calidad y proximidad vinculados a prácticas alimentarias saludables.
- Facilitar la inclusión social, la inserción laboral y la formación de personas en situación de vulnerabilidad a través de programas prácticos en el ámbito agrario.
- Fomentar el contacto con la tierra y la naturaleza como herramientas de bienestar físico y emocional, y como elemento educativo para distintos grupos sociales.

Para saber más: somesqueix.com

Som Esqueix (Cervelló, Baix Llobregat, Cataluña)

Funcionamiento

El acceso a los espacios test agrarios se realiza mediante convocatorias abiertas, donde se establecen los criterios de selección y condiciones para participar. Las personas seleccionadas, conocidas como tésters, desarrollan su proyecto en condiciones reales pero con riesgos minimizados.

Durante el periodo de prueba, cuentan con apoyo técnico y formativo continuo, mentoría, asesoramiento legal y empresarial, y acompañamiento en el arraigo y la integración territorial. La gobernanza se realiza de forma colaborativa entre las entidades coordinadoras y los participantes, garantizando intercambio de experiencias, coordinación de recursos y continuidad de la red de espacios. Este modelo favorece la entrada de nuevos productores en la cadena alimentaria local y fortalece las comunidades alimentarias vinculadas al territorio.

Características



- 1** Enfoque agroecológico y sostenible: Todo el trabajo agrícola se desarrolla con principios de agricultura ecológica, priorizando el respeto al medio, la salud del suelo y los ciclos naturales. somesqueix.com
- 2** Vinculación social y educativa: La actividad del proyecto incluye espacios de aprendizaje vivencial, especialmente para colectivos en riesgo de exclusión y escolares, acercándolos a la agricultura y sus implicaciones para la salud y el entorno. somesqueix.com
- 3** Producción de proximidad: Los productos obtenidos son de calidad y cercanía, incentivando el consumo responsable dentro del territorio del Baix Llobregat y reforzando la soberanía alimentaria local. lazona.coop
- 4** Trabajo colaborativo: El equipo combina personal profesional con voluntariado, impulsando una cultura de cooperación y participación comunitaria, lo que contribuye a reforzar redes locales y prácticas de intercambio social. somesqueix.com

Surco a Surco (SAS)

Descripción

Surco a Surco (SaS) es una cooperativa unitaria de producción, distribución y consumo de productos de huerta conformada por personas organizadas en torno a un modelo agroecológico y autogestionado. Su práctica elimina intermediarios entre quienes producen alimentos y quienes los consumen, favoreciendo relaciones directas y un compromiso común con la producción sostenible y el acceso a alimentos ecológicos de temporada.

Objetivos

- Facilitar el acceso a alimentos agroecológicos y de temporada mediante la producción y el reparto conjunto de productos hortícolas.
- Suprimir intermediarios y potenciar el contacto directo entre productores y consumidores, fortaleciendo relaciones de confianza y responsabilidad compartida.
- Construir un proyecto de consumo responsable y comunitario arraigado en principios agroecológicos y de solidaridad.
- Promover la autosuficiencia y la gestión común de la producción alimentaria entre sus miembros.

Para saber más: blogs.sindominio.net/surcoasurco

IG: @cooperativa_sas

Surco a Surco (SAS)

Funcionamiento

Surco a Surco opera como una cooperativa de producción, distribución y consumo agroecológico con un modo de funcionamiento participativo y estructurado:

- **Organización por grupos:** La cooperativa está compuesta por un grupo de trabajo y múltiples grupos de consumo organizados por barrio o zona de Madrid. Cada grupo gestiona sus propias prácticas de consumo y representa su posición en las decisiones generales.
- **Asamblea mensual:** Cada mes, delegados de los grupos se reúnen en asamblea para presentar cuentas, evaluar la producción y reparto de huertas, y tomar decisiones colectivas sobre aspectos operativos y estratégicos de la cooperativa.
- **Producción y reparto:** La cooperativa coordina tanto las labores agrícolas como la distribución de productos en cestas o “cestas de consumo” entre las personas asociadas. Los productos que se cultivan en huertas se reparten de forma equitativa y planificada conforme a la planificación conjunta de cultivos.
- **Tareas compartidas:** Más allá de la producción y reparto, diversas tareas organizativas —como contabilidad, gestión de listas de correo o actividades de difusión— son asumidas por los miembros, mediante comisiones o grupos de trabajo, que presentan informes y propuestas a las asambleas generales.
- **Compromiso colectivo:** La estructura exige compromiso continuo de participación de las personas socias (por ejemplo, asistencia a asambleas y aportación de cuotas), lo que favorece la corresponsabilidad en la gestión de la cooperativa y el fortalecimiento del proyecto en el largo plazo.

Características



- 1 Organización cooperativa y autogestionada basada en la participación directa de sus miembros.
- 2 Relación directa entre quienes cultivan alimentos y quienes los consumen, sin intermediarios.
- 3 Compromiso con la producción agroecológica y el consumo consciente de alimentos locales y de temporada.
- 4 Estructura horizontal y asamblearia, con toma de decisiones compartida por todos los grupos participantes.
- 5 Integración de varios grupos de consumo distribuidos por barrios, que colaboran en la gestión conjunta.



Volviendo al campo (Asociación Horuelo) (Tierra de Campos, Palencia y Burgos, Castilla y León)

Descripción

Volviendo al Campo es un proyecto promovido por la Asociación Horuelo que tiene por objeto facilitar la incorporación de jóvenes —tanto migrantes como locales— a la vida rural en la comarca de Tierra de Campos (Palencia y Burgos). Mediante un proceso formativo de aproximadamente un año, las personas participantes reciben capacitación práctica en labores del campo — agricultura, horticultura, ganadería y actividades vinculadas al medio rural— con el fin de que puedan vivir y trabajar en el entorno rural, contribuyendo al desarrollo territorial y al sostenimiento de comunidades alimentarias sostenibles. Redress

Objetivos

- Acompañar la incorporación sociolaboral de jóvenes al sector agrario y la vida rural.
- Facilitar que las personas participantes adquieran competencias prácticas en producción agrícola y actividades afines, especialmente en contextos rurales semi-despoblados.
- Contribuir a la sostenibilidad del territorio rural mediante la promoción de actividades agroalimentarias que puedan sostenerse en el tiempo.
- Fomentar un modelo de desarrollo rural integral que combine formación, empleo y arraigo territorial.

Volviendo al campo (Asociación Horuelo) (Tierra de Campos, Palencia y Burgos, Castilla y León)

Funcionamiento

El proyecto se desarrolla en la comarca de Tierra de Campos a través de un proceso formativo acompañado por educadores y facilitadores, con una duración orientativa de un año. Este ciclo busca que las personas experimenten y participen en todas las fases del ciclo productivo rural y convivan con la vida de los pueblos, integrando actividades de cultivo, cuidado de animales y trabajo en huertos, así como tareas complementarias que forman parte de la vida rural.

- **Inicio del proceso:** Las personas que se incorporan al proyecto son integradas en un grupo estable y acompañadas por formadores con experiencia en desarrollo rural y trabajo de campo.
- **Formación práctica:** El núcleo de la formación es práctico y suele incluir labores agrícolas (en huertos y parcelas), atención de animales, planificación de cultivos y actividades de mantenimiento del espacio rural. La formación está diseñada para que las personas vivan los distintos ciclos agrícolas y adquieran competencias transferibles para su futuro profesional.
- **Acompañamiento integral:** El equipo técnico acompaña a las personas tanto en lo agrario como en su inserción social y de arraigo al territorio, promoviendo la convivencia con la comunidad local y la integración en dinámicas de desarrollo rural.
- **Espacios colaborativos:** Las actividades se llevan a cabo en diversas localidades palentinas, con apoyo de recursos cedidos por ayuntamientos, como huertos o invernaderos para experimentar con producción hortícola y semilleros, además de espacios de reunión y formación.
- **Evaluación continua:** A lo largo del año, se realizan ajustes formativos y encuentros para reflexionar sobre la experiencia, incorporar aprendizajes y diseñar itinerarios de salida que puedan abrir puertas a empleos rurales o proyectos personales vinculados al medio rural.

Características



- 1 Proyecto formativo de inspiración rural y práctica agraria, integrado en una comunidad local.
- 2 Colabora con organizaciones de desarrollo rural y educación popular para favorecer la transferencia de conocimiento práctico.
- 3 Persigue la inclusión sociolaboral de colectivos vulnerables mediante la adquisición de habilidades agrícolas y rurales.
- 4 Promueve la sostenibilidad alimentaria local al conectar formación con producción y actividades del campo.
- 5 Actúa en una zona geográficamente definida del medio rural, favoreciendo el arraigo y el desarrollo comunitario.



GRACIAS

MAPEO DE BUENAS PRÁCTICAS SOCIALES EN COMUNIDADES
AGROALIMENTARIAS EN ESPAÑA

Financiado por:



Elaborado por:

