

ALIMENTACIÓ ADEQUADA: DRET O NEGOCI

*Publicació per la defensa del dret
a una alimentació saludable,
sostenible i justa*

Febrer 2023
4.700 exemplars



FRACÀS A L'HORA DE GARANTIR L'ACCÉS A UNA BONA DIETA

Jorge Molero (Xarxa de Municipis per l'Agroecologia) i Ignasi Franch

Més enllà del consens general que l'alimentació és molt important per a la salut de les persones, les diferents institucions i societats han definit aspiracions variablement ambicioses a l'hora de garantir l'accés ciutadà al menjar. No és el mateix centrar-se a garantir la salubritat dels aliments (el reglament europeu 178/2002 indica que un aliment és segur quan no és nociu per a la salut i és apte per al consum humà) que articular el dret a l'alimentació definit per les Nacions Unides: proporcionar accés a "aliments suficients, adequats i nutritius", que siguin conformes "a la cultura, creences, tradicions, hàbits alimentaris i preferències" i que es produeixin i consumeixin "de manera sostenible per tal de preservar l'accés de les generacions futures a l'alimentació".

Altres interpretacions del dret a l'alimentació apunten cap a la sobirania alimentària. És un concepte d'origen camperol, segons el qual, els pobles no solament tenen dret a ingerir aliments adequats obtinguts a través de mètodes ecològics, sinó també a "definir els seus propis sistemes alimentaris i agrícoles".

Les estadístiques evidencien que els models vigents són insuficients fins i tot a l'hora d'assolir uns objectius mínims. Segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO), al voltant del 40 % de la població mundial no es va poder permetre una dieta considerada "saludable" durant l'any 2020.

Entre crisis constants

Un model basat en l'abastiment gràcies als mercats suposadament lliures, dins del qual les institucions intervenen escassament en la manera com es produeixen els aliments, és un model sotmès a la conjunturalitat, als efectes de les crisis que impacten periòdicament en el teixit econòmic i les conseqüències de l'emergència climàtica. Michael Fakhri, relator especial de les Nacions Unides sobre el dret a l'alimentació, va indicar el juliol de 2022 que "el consens internacional és que la pandèmia ha exposat i exacerbat les fragilitats existents als sistemes alimentaris", per la qual cosa, va reclamar una resposta multilateral permanent a la crisi alimentària mundial i el destí de fons a la transició a l'agroecologia.

Segons dades de la FAO, el 2021 la xifra de persones subalimentades va ser de 828 milions, la qual cosa suposa aproximadament el 10 %

de la població mundial. En el mateix any, la prevalença mundial de la inseguretat alimentària moderada o greu va ser del 28 %. Aquesta inseguretat va tenir un repartiment desigual en forma de bretxa de gènere: la van patir el 31,9 % de les dones i el 27,6 % dels homes.

Salvant les distàncies en relació amb altres realitats del context internacional, a l'Estat espanyol existeix una xifra creixent de persones que tenen dificultats per accedir a una alimentació saludable i sostenible. L'actual model d'ajudes no està responen a les necessitats de totes les persones que estan en situació de vulnerabilitat i està perpetuant una dinàmica de respostes d'emergència envers una desigualtat social que creix.

Un informe de la Xarxa Europea de Lluita contra la Pobresa a Espanya (EAPN-ES) va estimar que uns 4,8 milions de persones vivien en una situació de pobresa greu al país l'any 2022. Això equivaldria a un increment de 317.000 persones i suposaria el primer augment d'aquesta xifra des que les ramifica-

Els models actuals de gestió de l'accés al menjar no estan cobrint les necessitats de la població. Al món hi ha més de 800 milions de persones en condicions de subalimentació; a l'Estat espanyol, un 13,3 % de les llars van experimentar inseguretat alimentària entre juliol de 2020 i juliol de 2021

cions de la crisi financera van arribar al seu pic d'afectació social. Un 13,3 % de les llars espanyoles han experimentat inseguretat alimentària entre el juliol de 2020 i el mateix mes de 2021. L'emergència social i econòmica derivada de la pandèmia de la covid-19 es va mitigar parcialment amb mesures institucionals (com la facilitació dels ERTO o la posada en marxa d'un ingrés mínim vital que només va beneficiar una fracció dels seus usuaris previstos), d'iniciatives comunitàries i del treball d'entitats sense ànim de lucre. Les conseqüències socials i econòmiques de la pandèmia s'han encavalcat amb els augments dels costos

dels aliments, dels fertilitzants, de l'energia i del transport de gra, més o menys relacionats amb la guerra que té lloc a Ucraïna.

Models sota qüestió

Des dels activismes del dret a l'alimentació sol apuntar-se que la burocràcia dels serveis socials és difícil de transitar, que hi ha una insuficiència en els nivells d'assistència social a les persones vulnerables, de l'ajuda financera que reben i del temps que triguen a rebre-la. També es generen situacions d'estigmatització social que deixen poc espai perquè la gent afectada pugui prendre decisions. Emiliano de Tapia, de l'Associació de Desenvolupament Comunitari de Buenos Aires, considera que "els serveis socials són instruments de despersonalització, perpetuadors de situacions de dependència".

Les xarxes de solidaritat i suport mutu han demostrat ser molt importants per garantir el dret a l'alimentació, sobretot en les situacions d'emergència com la pandèmia de la covid-19, quan la reciprocitat veïnal va contribuir a fer que milers de persones poguessin mantenir una qualitat de vida digna. No obstant això, aquestes xarxes reben poca o cap ajuda en moltes ocasions per part de les administracions públiques.

Els models de repartiment de beneficència, com els bancs d'aliments, es basen en l'oferta: es reparteixen els productes dels quals es disposa en abundància, en lloc d'atendre les necessitats de les persones per motius d'edat, de malalties, o per preferències i hàbits culturals. A parer de l'acadèmic Jorjue Coque, els bancs d'aliments serien mecanismes que hauríem d'eliminar com a recurs permanent perquè, encara que cobreixen algunes necessitats, no ataquen sistèmicament un problema complex, segmenten i estigmatitzen col·lectius, faciliten i disculpen la inhibició del sector públic i reforcen un sistema global injust. Amb tot, aquestes solucions d'emergència són emprades per un nombre creixent de persones (un 217 % més entre 2008 i 2018 a l'Estat espanyol, segons les dades del ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació).

La mecànica de funcionament de molts bancs d'aliments, a més, afavoreix econòmicament la gran distribució alimentària, que oprimeix el sector productor i desplaça el comerç minorista de proximitat. A parer de Fernando Saz, president d'Ecologistes en Acció Catalunya, "els



bancs d'aliments són assistencialistes, neoliberals, el gran negoci de la pobresa". Marisa Prudencio Morales, de l'associació Mujeres Sembrando, afirma que "no volen diners ni aliments de l'amo, perquè procedeixen del sistema capitalista, masclista i patriarcal".

Destinar la despesa pública a ajudes alimentàries en els sistemes alimentaris locals permetria l'impuls i l'articulació del sector productiu agroecològic, però l'anàlisi dels contractes de compres del Fons d'Ajuda Europea per a les més Necessidades (FEAD, per les seves sigles angleses), segons les dades de 2018, evidència que no se solen adquirir aliments frescos en el marc d'aquest programa. Tot sol prendre la forma de contractes anuals milionaris per a la distribució d'aliments processats provinents de la indústria alimentària de gran format. Així que aquestes compres no solen assumir els objectius expressats pel Parlament Europeu en el reglament UE núm. 223/2014: escollir els aliments a partir de criteris objectius relacionats amb les necessitats de les persones i tenir en compte també els aspectes climàtic i mediambiental. Transformar el sistema d'ajudes suposaria una oportunitat de contribuir a assolir el dret a una alimentació saludable de totes les persones, on els productes frescos i sans fossin més accessibles, i de facilitar la construcció d'un sistema alimentari local i resilient davant les més que probables perturbacions futures (guerres, pandèmies, canvi climàtic). ■



ELS MODELS D'AJUDA ES TRANSFORMEN (A POC A POC)

Raquel Álvarez (Justícia Alimentària), África Jiménez (Institut de Sociologia i Estudis Camperols) i Ignasi Franch

Durant els anys 2021 i 2022, la Xarxa de Municipis per l'Agroecologia (RMAE, per les seves sigles en castellà) ha dut a terme quatre seminaris web que han tractat el dret a l'alimentació saludable i sostenible i els models d'ajuts alimentaris. La posada en comú d'experiències i anàlisis va derivar en el refermament de la necessitat de transformar les concepcions de l'ajuda alimentària que tendeixen a l'assistencialisme, en lloc de lluitar per la garantia de drets. Algunes d'aquestes dificultats estan recollides en el plantejament del Fons Social Europeu, segons el qual, el repartiment d'aliments ha de reorientar-se cap a models d'acompanyament integral, on la cobertura de necessitats bàsiques només sigui una part de l'atenció dispensada i que promoguin l'autodeterminació i la dignitat de les persones.

Projectes institucionals com el Banc d'Aliments de l'Ajuntament de Baztan (Navarra), gestionat des dels mateixos Serveis Socials de la localitat, estan avançant cap a sistemes més inclusius de funcionament gràcies a l'ús de targetes moneder. La Diputació de Barcelona també empra aquest recurs dins d'unes intervencions que pretenen donar una resposta integral a l'exclusió social i no només atendre els problemes d'accés als

aliments. El projecte pilot La Mimosa ha anat més enllà: sis famílies escollides pels Serveis Socials de l'Ajuntament de Granollers (el Vallès Oriental) i la Creu Roja s'abasteixen d'aliments i participen en l'associació de consumidores i productores La Magrana Vallesana. Els ajuts s'ingressen en un compte corrent al qual es carreguen les compres de les famílies, amb l'objectiu de garantir l'anonimat i evitar l'estigmatització.

Les comunitats actuen

Especialment en les situacions d'emergència social i econòmica, les xarxes de solidaritat continuen sent molt importants per garantir el dret a l'alimentació. Oxfam Intermón va calcular que la renda disponible dels dos decils de renda més baixos a l'Estat espanyol va caure l'any 2020 un 15,8% i un 9,7%, respectivament (el descens mitjà en la resta de grups de renda es va estimar en un 3,7%). A Madrid, a finals d'abril del 2020, funcionaven al voltant de 45 rebosts solidaris, que van atendre prop de 6.000 famílies i més de 25.000 persones. Dos mesos després, eren seixanta rebosts, més de 13.000 famílies i més de 45.000 persones.

Un terç de les famílies en situació de necessitat eren ateses pels dispositius de solidaritat veïnal. Durant la pandèmia, la Xarxa d'Horts Comunitaris va donar aproximadament cinc tones d'aliments a rebosts solidaris i als serveis socials municipals. El sociòleg José Luis Fernández Casadevante afirma que "la reciprocitat veïnal s'ha encarregat de mantenir les condicions de vida mínimes de milers de persones on no ha funcionat la lògica de l'intercanvi de mercat i on l'Estat no ha arribat".

Garantir l'accés a aliments frescos i sans

Sovint, les persones que reben ajuda alimentària es queixen que aquestes tan sols inclouen productes no peribles i reclamen la incorporació d'aliments frescos. Aquesta és l'aposta de projectes com la Cistella Solidària de l'Ajuntament de València, que va proporcionar verdures i hortalisses fresques de l'Horta a persones en situació de vulnerabilitat durant els mesos més difícils de la pandèmia.



Trobada comunitària pel dret a l'alimentació a València promoguda per ACOEC i Justícia Alimentària / ARXIU

L'aposta pels aliments frescos, però, suposa diversos desafiaments. Algunes persones que reben ajuda alimentària (o les voluntàries i professionals de les entitats i institucions) poden estar poc familiaritzades amb alguns productes. El menjar fresc també suposa un repte logístic en els àmbits de l'emmagatzematge i la distribució, sovint molt orientats al repartiment de productes de vida llarga com els cereals, els llegums o les conserves. El banc d'aliments de Baztan, per exemple, va haver d'adquirir una cambra frigorífica.

La promoció del consum d'aliments frescos, ecològics i de proximitat en el marc de l'ajuda alimentària genera alguns dilemes. Les ajudes haurien de garantir el consum d'aliments saludables i podrien contribuir a impulsar la producció local agroecològica. Resultaria preocupant que les targetes prepagades amb diners

Alguns programes institucionals avancen cap a models més inclusius de funcionament, mentre les xarxes comunitàries continuen exercint d'espai de seguretat en un context d'increment de les despeses relacionades amb l'habitatge i l'energia

públics poguessin ser utilitzades fonamentalment en una gran distribució agroalimentària que oprimeix el sector productor i desplaça el comerç al detall. Des d'aquesta perspectiva, podrien ser eficaços els sistemes d'incentius que orienten les ajudes cap als aliments sans i sostenibles, i podrien estar justificats alguns condicionants en l'ús de les mateixes (com la limitació per adquirir alcohol o refrescos ensucrats), però les ajudes haurien de garantir l'autonomia de les persones en situació de vulnerabilitat, que tenen dret a dur una dieta adaptada a la seva cultura, a les seves creences i preferències.

La necessitat d'una transformació radical

Assolir que l'alimentació saludable i sostenible sigui accessible per a capes socials àmplies exigeix fer canvis socials profundíssims. Molts d'ells se surten de l'esfera de l'alimentació, com les mesures contra la precarietat laboral. En un



Els horts comunitaris van donar tones de vegetals durant la pandèmia / VÍCTOR SERRI

context en què quasi la meitat de les despeses de les llars que ingressen menys de mil euros mensuals s'associen al pagament de l'habitatge, l'aigua, l'electricitat, el gas i altres combustibles (segons dades de la Fundació FOESSA), que les administracions públiques intervinguin per reduir aquestes despeses implicaria més recursos disponibles per un bon menjar.

El poder adquisitiu és fonamental, com disposar de bona salut i de coneixements, per poder accedir a una alimentació saludable i sostenible. Una altra variable que és vital per dur a terme una alimentació adequada i que no acostuma a considerar-se tant com la renda és el temps disponible. Disposar de temps per comprar i cuinar sol implicar que es compti amb unes bones condicions laborals, un bon repartiment de les tasques domèstiques entre homes i dones i altres condicions inhabituals en les persones en situació de vulnerabilitat. Els impactes sobre la salut són evidents. Un estudi publicat a l'*American Journal of Preventive Medicine* l'any 2014 expli-

cava que una quantitat major de temps dedicat a la preparació d'aliments a la llar s'associa amb indicadors de major qualitat de la dieta, i que es dedica més temps a la cuina en les llars amb rendes superiors.

La proposta de desplegament d'una Seguretat Social Alimentària a l'Estat francès és una manifestació del desig de transformar profundament el model vigent. Aquest moviment s'articula al voltant d'una proposta macroeconòmica que aspira a convertir-se en una resposta institucional: desplegar una protecció social universal provinent de cotitzacions que permetria garantir el dret a l'alimentació de tota la població. S'abandonaria així el model de condicionalitat habitual, de requisits per poder rebre aliments, i l'estigmatització implícita en els serveis únicament destinats a les persones en risc d'exclusió social. També s'aspiraria a escollir democràticament els productors i les productores dels aliments, que serien escollits per grups locals sota criteris de sostenibilitat i justícia social. ■



/ ARXIU



Tallers de cuina per a promoure l'ús d'aliments locals de temporada / ARXIU

“INTEGRAR-SE EN UN COL·LECTIU I COMPARTIR TASQUES ÉS MOLT IMPORTANT”

Hilari Cuadriello,
soci fundador de La Magrana Vallesana

Guillem Martí

Hilari Cuadriello és membre i soci fundador de La Magrana Vallesana, una associació de consumidores que, des de fa onze anys, distribueix productes agroecològics a quasi 400 famílies de Granollers (el Vallès Oriental) i la seva rodalia. És membre de la comissió que coordina La Mimosa, un projecte d'inclusió social i sobirania alimentària que facilita que sis famílies en situació de vulnerabilitat econòmica accedeixin a aliments saludables, sostenibles i de proximitat sense viure situacions paternalistes o estigmatitzants

D'on surt La Mimosa? Exactament, què és?

A La Magrana va sorgir la preocupació que les ajudes que es donen a les famílies amb problemes econòmics, per mitjà, per exemple, del Banc d'Aliments, es basen en processats o conserves. Hi ha pocs aliments frescos. Per tant, la dieta d'aquestes famílies és poc saludable. Amb l'Ajuntament de Granollers vam engegar aquest projecte que ens ha permès fer sòcies a sis famílies vulnerables escollides per la Creu Roja i Serveis Socials del municipi sense costos per a elles. La resta de sòcies no sap qui està en aquesta situació i les sis famílies participen activament en totes les comissions i decisions de La Magrana.

Quants anys fa que funciona el projecte?

Enguany farà dos anys. Tant les persones que estem a la comissió com les persones beneficiades estem molt contentes. El fet que puguin participar, decidir els productes que hi haurà a la prestatgeria i quin és el funcionament de l'entitat els obre un camí molt gran dins del que és la sobirania alimentària.

Quin retorn us han fet? Ha canviat la seva percepció sobre el producte agroecològic?

Estan agraïdíssims. Això es tradueix en comentaris com, per exemple: “Feia anys que no tas-

tava una poma amb tant sabor” o “feia anys que els aliments que estic menjant no se m'assen-taven tan bé”. Precisament, una de les coses que han fet molt bé Serveis Socials i la Creu Roja és escollir famílies que ja tenien alguns problemes de salut. Molts han manifestat que els han desaparegut dolors o tenen millors digestions des que estan amb nosaltres.

I s'obtenen beneficis més enllà.

Evidentment. El fet social d'integrar-se en un col·lectiu, de conèixer altres famílies i compartir tasques amb elles és molt important.

És més car consumir productes agroecològics i de proximitat?

Si nosaltres mengem carn cada dia i en els tres àpats, sí. Si eliminem això, que no ens fa falta, pels nostres estils de vida, si eliminem la *bolleria*, que no ens aporta nutrients, i fem la dieta mediterrània equilibrada que hauríem de fer, amb una base de cereals, llegums, fruita i verdura, veurem que el cost de la cistella baixa brutalment. Després hi ha tota una sèrie de despeses amagades als aliments de la indústria que paguem amb impostos, com la depuració dels purins d'Osona o l'increment de la despesa sanitària per fer front a les patologies derivades de dietes abusives en sucres i greixos. O les subvencions europees a l'agricultura que s'emporten grans terratinents com els Freixenet o els Alba. Com més consciència social i mediambiental hi hagi al nostre territori, millor. O anem fent aquests canvis de mica en mica, o serà el planeta qui els farà. ■



Cuadriello recalca el valor del menjar ecològic / MIREIA COMAS

“LA FAM I LA NECESSITAT ENS FAN SER REVOLUCIONÀRIES”

Antonia Ávalos,
integrant de Mujeres Supervivientes

Àlex Romaguera

A la plaça del Pumarejo, situada al barri de San Gil, a la part vella de Sevilla, desenes de dones dinen plegades cada dia en el menjador social que ha obert Mujeres Supervivientes. Aquest espai, creat per l'entitat de dones víctimes de la violència masclista, ha esdevingut un motor per a la sanació d'altres dones colpejades pel patriarcat i la pobresa, així com un altaveu en defensa del feminisme, la justícia i la vida en comunitat. Així ho explica Antonia Ávalos, una de les dinamitzadores de la iniciativa

L'any 2010, un grup de dones va constituir a Sevilla el col·lectiu Mujeres Supervivientes. Qui l'integreu?

El formem dones de diverses edats que hem sofert episodis de violència masclista i els efectes de la crisi econòmica i de subsistència que encara existeixen a l'Estat espanyol, contra la qual no rebem cap resposta institucional.

El menjador del Pumarejo sorgeix com a reacció a aquesta realitat?

S'inscriu en una metodologia que busca acompanyar a dones que ho viuen diàriament. No sols s'abasteix d'aliments: el menjador esdevé un espai d'aixopluc i, alhora, d'activisme polític. No oblidem que la majoria continuem sense poder pagar els rebuts de la llum i de l'aigua, o sense poder fer front a l'encariment del lloguer.

El menjar que oferiu permet mitigar i donar esperances a les més vulnerables?

Alhora que compartim els fogons, reivindicuem els àpats com un dret humà, i gràcies a l'acte col·lectiu que implica trobar-nos i intercanviar sabers, sortim empoderades per reconstruir les nostres vides i transformar l'entorn que ens envolta.

Amb quins recursos compteu per sostenir el projecte?

Rebem productes del banc d'aliments i de veïns i veïnes que, a títol personal, també ens proporcionen diners, sense oblidar l'ajuda de diverses entitats socials, entre les quals està la Fundació Calala Fondo de Mujeres. Això ens permet elaborar els menús previstos –avui sobrepassem els 160 diaris– i destinar una part dels ingressos a la caixa de resistència per cobrir l'augment de la demanda i les diferents contingències.



Ávalos critica que la Junta d'Andalusia no atorgui reconeixement al projecte d'el Pumarejo / BEA VAZ

L'acollida comprèn algun acompanyament de tipus terapèutic?

És l'altra part del projecte. A més de facilitar aliments i un espai de confiança i seguretat, hem creat el que anomenem Cartografia del projecte vital: les dones reben el suport de psicòlogues, treballadores socials i advocades, que, de forma voluntària, proporcionen eines perquè trenquin els cicles de violència, posin límits, coneguin els seus drets sexuals i reproductius i trobin una feina digna. En el cas de les dones migrades, s'hi afegeixen els tràmits d'empadronament i altres gestions vinculades a l'arrelament com a ciutadanes de ple dret.

Abordeu les diferents casuístiques com un procés d'intervenció integral?

Així és com obtenim bons resultats. Ho demostra que cap de les dones que han passat pel menjador

ha patit de nou la violència dels seus companys i que, a poc a poc, més homes venen a cuinar i a participar dels diferents tallers. Però, així i tot, la Junta d'Andalusia no vol reconèixer-ho, la qual cosa suposa un greuge cap a un col·lectiu que encara es veu immers en la precarietat i altres injustícies socials. Sovint diem que, davant d'aquestes circumstàncies, la fam i la necessitat ens fan ser revolucionàries.

El Pumarejo pot inspirar altres iniciatives similars?

Ho pot fer. Disposar d'un espai col·lectiu en què l'enfocament no es basa en la caritat, sinó en el suport i l'ajuda mútua, significa una font de riquesa emocional, efectiva i de consciència política. Ens adonem que a Pumarejo no perdrem estant juntes: tot al contrari, guanyem molt. ■

ACOSTAR L'AGROECOLOGIA AL TEIXIT ASSOCIATIU DE VALÈNCIA

El projecte Entreiguales ofereix formació en alimentació agroecològica i sobirania alimentària a persones vinculades amb organitzacions i entitats. L'objectiu és que transmetin en els seus col·lectius els coneixements que adquireixen

Ignasi Franch

Les malalties estan profundament determinades per l'estructura social, política i econòmica en la qual vivim. Els estudis realitzats en els últims anys són molt consistents alhora de mostrar una major prevalença d'obesitat, diabetis i malalties cardiovasculars en les persones de menor nivell socioeconòmic. El projecte Entreiguales, implementat per les entitats Justícia Alimentària i l'Associació per a la Cooperació entre Comunitats (ACOEC) té per objectiu impulsar l'alimentació saludable, sostenible i solidària en el teixit associatiu de València mitjançant formacions en matèria de dinamització comunitària pel dret a l'alimentació.

El requisit previ per rebre les formacions és mantenir vincles amb alguna entitat gràcies a la qual les persones inscrites podran exercir aquest paper de dinamització pel qual se les prepara. El projecte fomenta el protagonisme de les persones en situació de vulnerabilitat, que es transformen en educadores que sensibilitzen sobre la sobirania alimentària en les seves comunitats i amplien el procés pedagògic a altres persones que pertanyen a col·lectius vulnerabilitzats. En una segona fase, es comparteixen coneixements en tallers, trobades comunitàries i visites a experiències agroecològiques.

La tasca de sensibilització, però, no és suficient. Les organitzacions promotores del projecte denuncien les dificultats de gran part de la població per accedir a una alimentació de qualitat. En un context d'increment del preu de venda dels aliments, Justícia Alimentària proposa definir una cistella bàsica d'aliments frescos i limitar el seu preu, crear un bo social per a l'alimentació adreçat a les famílies amb rendes baixes, establir un sistema eficaç de control dels preus de la cadena alimentària, sancionar els casos d'abusos en els preus dels aliments bàsics i desplegar infraestructures públiques de distribució alimentària. ■

SUPLEMENT PRODUIÏT PER:

Justícia Alimentària

C. Campoamor, 91
46022 València
Tel. 683456025



Associació per a la Cooperació Entre Comunitats (ACOEC)

Avinguda del Port, 201, 2^a
46022 València
Tel. 670 39 41 03



Directa

www.directa.cat

La Directa SCCL
Riera d'Escuder,38
nau 1, planta 1
08028 Barcelona
Telèfon: 935 270 982
Mòbil: 661 493 117
directa@directa.cat

COORDINACIÓ

Míriam Blázquez

EDICIÓ

Ignasi Franch

CORRECCIÓ

Míriam Tijani

FOTOGRAFIA

Victor Serri

MAQUETACIÓ

Mercedes Sánchez

Aquesta publicació ha estat realitzada dins del projecte 'Entreiguales' amb el suport financer de la Generalitat Valenciana i l'Ajuntament de València. El seu contingut és responsabilitat exclusiva de Justícia Alimentària i ACOEC i no reflecteix necessàriament l'opinió de la Generalitat Valenciana i l'Ajuntament de València

