PROJECTE ASSABORINT MALLORCA AMB SOSTENIBILITAT

Full de Ruta per fomentar la responsabilitat social i la sobirania alimentària a Mallorca

Organitzat per: SEAE Sociedad Española de Agricultura Ecológica y Agroecología

Finançat per: Consell de Mallorca

Aquest full de ruta es planteja com a guia per a les properes passes que podem donar les entitats del Tercer Sector de Mallorca que treballem de forma directa o indirecta en relació a l'alimentació i la producció d'aliments o en la gestió dels recursos necessaris per a l'obtenció d'aliments.

A partir dels debats generats durant la celebració del Simposi "Assaborint Mallorca amb responsabilitat", celebrat a Esporles els dies 2 i 3 d'octubre de 2026, diverses entitats del tercer sector, relacionades amb el sistema alimentari de Mallorca, ens hem proposat treballar en els eixos que s'expliquen a continuació.

Eix 1. Estructuració i xarxa interna del tercer sector de l'entorn a la producció d'aliments i l'alimentació

Ja comptem amb iniciatives d'estructuració però, per generar impacte real, cal anar més enllà de la interconnexió de la solidaritat social, la transició agroecològica i la conservació marina i terrestre, cal millorar les estratègies comunicatives i de participació i implicació de la societat en general i de l'empresariat.

En aquest sentit, el primer seria reforçar les xarxes existents, en especial Mercat Social i Aliança Mar i Terra, que ja agrupen a la gran majoria d'agents del tercer sector mallorquí que treballa de forma directa o indirecta en l'àmbit alimentari.

Reforçar la interconnexió d'actors i ampliar a membres fins ara no considerats. Agrupar entitats del Mercat Social (cooperatives de consum, entitats d'inserció sociolaboral), col·lectius agroecològics (APAEMA, Conream la Serra, Terranostra) i entitats de protecció territorial i marina (Aliança Mar i Terra, GOB, Save the Med, Marilles, etc.).

Crear una plataforma d'intercanvi d'informació sobre els projectes i recursos de totes les entitats, un **banc de recursos compartits**.

Promoure i facilitar la compra responsable, començant amb les mateixes entitats per després poder escalar-ho a la resta de la societat i a la compra pública. Establir un protocol intern perquè totes les entitats del tercer sector i la xarxa del Mercat Social prioritzin el producte local, agroecològic i de pesca de baix impacte en els seus serveis de càtering, menjadors i esdeveniments.

Eix 2. Millora de la comunicació i sensibilització ciutadana.

La comunicació ha de canviar el relat. Partint de que menjar bé i respectar la mar i la terra no és un luxe, sinó un dret i una responsabilitat col·lectiva, s'han de trobar noves formes d'arribar a la ciutadania.

Davant la crisi multinivell i multifactorial a la que ens enfrontem, les reaccions més freqüents davant qualsevol informació que es pugui percebre com a un entrebanc més al benestar, desperta rebuig, negació, odi (fins i tot cap a l missatger) i bloqueig, derivant en inacció o acció contrària a la desitjada.

El relat s'ha de centrar en la capacitat de canvi i en que l'existència d'exemples viables demostra que amb l'aposta per aquestes utopies reals hi guanyem tots i totes.

L'Aprenentatge i Servei (ApS) és una eina pedagògica clau que combina processos d'aprenentatge acadèmic amb la prestació de serveis a la comunitat. L'alumnat pot col·laborar activament amb entitats de conservació o de foment de la producció sostenible d'aliments i implicar, interconnectar i donar suport a empreses agràries i alimentàries (finques agroecològiques), d'hostaleria i d'integració social.

Alguns dels exemples podrien ser:

- Dinamitzar la transició dels menjadors cap a menús 100% ecològics i de proximitat mitjançant accions d'aprenentatge pràctic dissenyades per les entitats agroecològiques.
- Dinamitzar horts comunitaris de barri i col·laboren en la planificació de menús de proximitat en centres educatius i entitats de la xarxa assistencial.
- Projectes on joves participen en l'espigolada de camps agroecològics per evitar el malbaratament, recollint excedent de la collita que es destina a entitats de repartiment d'aliments amb visió de dignitat i no assistencialista.
- Estudiants de biologia o química de la UIB col·laboren amb confraries i entitats centrades en la pesca, per avaluar el contingut de plàstics en la pesca i sensibilitzar consumidors.

I una altra eina és la facilitació cultural, que alhora ajuda a treballar la integració social, les relacions inter-generacionals i intersectorials, i a la re-valorització de la memòria gastronòmica i del coneixement tradicional.

Per altra banca, cal dissenyar itineraris d'inserció laboral en agroecologia, restauració sostenible i gestió de xarxes de comercialització directa dirigits a joves en risc d'exclusió social o persones migrades, tancant el cercle de la responsabilitat social.

La gastronomia i l'alimentació són manifestacions culturals vives que han de servir com a ponts d'inclusió i reconnexió amb la identitat territorial. Utilitzar la cuina local sostenible com a eina d'acollida i facilitació cultural per a persones migrades o en risc d'exclusió, promovent l'aprofitament d'aliments, receptes tradicionals i la diversitat cultural.

Integrar la comunitat artística i cultural de les Illes en els debats agroalimentaris i marins per generar noves narracions narratives, exposicions o peces visuals que sensibilitzin la població.
El Mercat Social i l'Aliança Mar i Terra es consideren plataformes paraigua i l'eix fonamental de l'estructuració del sector. **Per articular una estratègia coherent, cal una coordinació i una governança forta. En aquest sentit, tota la feina avançada en la governança interna i externa, per part de l'Aliança Mar i Terra, és un punt de partida fort per al col·lectiu.**

Les entitats es comprometen a mantenir un contacte continuat, a compartir agendes amb una freqüència mínima anual, a incloure a les altres en algunes de les seves activitats, així com a participar en les activitats de les altres.