

L'URBANISME DE L'ALIMENTACIÓ. UNA REGIÓ METROPOLITANA DE MÉS DE TRES-CENTS MERCATS

Resum:

El desenvolupament dels sistemes postindustrials d'abastiment alimentari és paral·lel a l'explosió de la metròpoli moderna. La manera com cada llar s'aprovisiona de queviures —el tipus de menjar que compra, l'arquitectura dels llocs on s'adquireix, les distàncies que s'han de recórrer per arribar-hi, o el tipus de transport que s'ha d'utilitzar— condiciona la forma de la ciutat i és diferent per a cada metròpoli. La lectura dels sistemes d'abastiment de menjar i l'anàlisi de la seva relació amb els teixits urbans on s'insereixen i amb la composició de la població que serveixen és fonamental per detectar debilitats i oportunitats d'intervenció: per proposar nous nodes d'aprovisionament de menjar; noves sinergies entre els elements de sistema existents; o correccions en el conjunt per augmentar la seva eficiència.

Biografia de l'autora:

Eulàlia Gómez-Escoda és **professora lectora Serra-Hünter** al Departament d'Urbanisme i Ordenació del Territori de la UPC, on ensenya des de 2009 en diversos cursos de grau i màster. Ha estat professora visitant a escoles internacionals com ara la School of Architecture de KU Leuven, la Royal School of Fine Arts KADK de Copenhagen, la German University del Caire GUC, la Universidad Mayor de Santiago de Xile, la Graduate School of Planning and Preservation GSAPP de la Columbia University, la Harvard Graduate School of Design GSD o el Massachusetts Institute of Technology MIT.

És autora de la tesi doctoral *Comerç, ciutat. Paisatges arran de terra* guardonada amb el **Premi Domènech i Montaner de crítica d'Arquitectura i Urbanisme**, de l'Institut d'Estudis Catalans al 2017. És **coautora de recerques** com *Habitar Barcelona* (sobre la història del dret a l'habitatge i l'evolució de les tipologies residencials a la ciutat), *Barcelona Metròpolis* (treballs preliminars per desenvolupar el nou Pla de Director Metropolità per a Barcelona, DHUB 2014-2015) o *Cerdà i la Barcelona del futur. Realitat vs. Projecte* (sobre l'Eixample Cerdà de Barcelona, CCCB 2009).

L'urbanisme de l'alimentació. Una regió metropolitana de més de tres-cents mercats

El desenvolupament dels sistemes postindustrials d'abastiment alimentari és paral·lel a l'explosió de la metròpoli moderna. La manera com cada llar s'aprovisiona de queviures —el tipus de menjar que compra, l'arquitectura dels llocs on s'adquireix, les distàncies que s'han de recórrer per arribar-hi, o el tipus de transport que s'ha d'utilitzar— condiciona la forma de la ciutat i és diferent per a cada metròpoli. Però paradoxalment, en les cultures urbanes postfordistes resultants, la relació dels ciutadans amb el menjar és en molts casos passiva, i alimentar-se queda reduït sovint a un acte de subministrament d'energia per permetre el funcionament quotidià.

La compra de menjar constitueix gairebé el 14% del pressupost de les llars catalanes, només per darrere de les despeses en habitatge.¹ Però mentre que l'urbanisme i l'arquitectura s'ocupen de les qüestions relacionades amb com vivim o com ens movem, l'interrogant de com mengem no acostuma a estar inclòs en els requeriments dels projectes que els arquitectes desenvolupem a la metròpoli. Tanmateix, el disseny dels sistemes alimentaris és essencial per donar forma a les ciutats: incideix directament en reptes globals com les desigualtats de distribució, la sobirania cultural o la crisi climàtica. I també és bàsic en la definició dels serveis mínims que defineixen una ciutat o un territori, tal i com es va fer especialment visible durant les restriccions establertes durant el confinament de 2020, quan la distribució dels establiments de venda d'aliments va condicionar en gran mesura l'única mobilitat permesa per a la majoria dels ciutadans.

La mirada als sistemes d'abastiment de menjar urbans i territorials a les escales ciutat-metròpoli-regió permet una aproximació a la qüestió des de tres òptiques diferents, de manera que la lectura simultània en permet una comprensió complementària:²

1- En primer lloc, l'atenció a la **ciutat de Barcelona** explica l'excepcionalitat d'un model d'abastiment únic al món. El municipi ha mantingut un compromís històric per garantir als seus ciutadans l'accés a aliments frescos, de manera que, al 2020, gairebé un terç de les llars de la ciutat (un 31,51%) té un mercat municipal a una distància inferior a 400 metres. L'oferta està complementada per una constel·lació dispersa de locals composta per una banda per 1.522 botigues especialitzades —de fruita i verdura, peix i marisc, carn, ous i aus de corral— i, per l'altra, per 2.809 supermercats.³ Com a resultat de l'enfortiment progressiu en el temps d'aquesta infraestructura urbana de proveïdors d'aliments recolzada en els 38 mercats públics, la ciutat pot considerar-se, amb molt poques excepcions, un oasi gastronòmic.⁴ En aquest sentit, la interrogació a la proximitat als establiments de venda de menjar fresc queda reforçada quan enlloc de 400 metres —l'equivalent a cinc minuts a peu— es consideren temps de 10 minuts: aleshores, un 83,79% de les llars de la ciutat tenen accés a un mercat; si s'observen temps majors, només un 1,62% dels barcelonins (27.049 persones) ha de caminar més de 15 minuts per arribar al mercat municipal més proper.

A partir de la territorialització dels establiments de venda de menjar és possible parametritzar la ciutat en relació, d'una banda, amb les distàncies mínimes per recórrer fins arribar als proveïdors alimentaris i, de l'altra, amb la quantitat de població més propera a cada punt d'abastiment.⁵ Són dades que corresponen a una realitat urbana densa i compacta però que, en situacions territorials de dispersió, poden servir de referència i es poden modular. Des del punt de vista de la distància mínima, qualsevol parcel·la de la ciutat de Barcelona té, a una

¹ A aquesta inversió se li afegeix la destinada a menjar en restaurants i bars (s'inclouen al grup de despesa també els hotels), que ocupa el quart lloc, darrere el transport, amb un 8,5% del pressupost familiar. Les dades corresponen a Institut d'Estadística de Catalunya (2019), *Anuari Estadístic de Catalunya*. Consultables a <https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=400>

² Aquest text presenta una recerca en tres estadis de desenvolupament desiguals; sobre la ciutat de Barcelona, l'autora ha estudiat des de 2015 el comerç alimentari i els mercats (els resultats de la investigació queden llistats a la bibliografia al final del text); sobre la metròpoli, l'autora du a terme en l'actualitat una recerca aprofundida (de la qual es presenten en aquest text alguns resultats preliminars); i sobre la regió metropolitana, s'afegeixen uns primers apunts sobre els sistemes alimentaris en el territori dels 5 milions d'habitants. Els treballs sobre la ciutat i la metròpoli s'han fet fins ara en co-autoria amb l'arquitecte i professor Pere Fuertes (grup de recerca Habitar, ETSAB-UPC) i han comptat amb la col·laboració de l'arquitecte i estudiant del MArch-ETSAB Mikel Berra-Sandín i dels estudiants de Grau d'Arquitectura de l'ETSAB Jordi Acacio, Emmanuel Durand, Elisabet Martí i Arnau Riu.

³ Fuertes, Pere, i Eulàlia Gómez (2018). "La forma urbana del menjar fresc = How fresh food shapes Barcelona", *Quaderns d'arquitectura i urbanisme* n.271 *About Buildings & Food*, p.87-101.

⁴ Fuertes, Pere, i Eulàlia Gómez-Escoda (2020), "Supplying Barcelona. The Role of Public Market Halls in the Construction of the Urban Food System", *Journal of Urban History*.

⁵ Les dades que es presenten en aquest paràgraf estan recollides a Crosas, Carles, i Eulàlia Gómez (2021). "Barcelona Lockdown 2020", *urbanNext*, una síntesi de Crosas, Carles, i Eulàlia Gómez (2020). "Mapping Food and Health Premises in Barcelona. An Approach to Logics of Distribution and Proximity of Essential Urban Services", a *International Journal of Geo-Information*.

distància inferior a 100 metres en línia recta, un supermercat; per a les fleques o les botigues d'aliments especialitzats aquesta distància augmenta lleugerament, fins als 120 metres. En termes de quantitat, a partir d'imaginar una distribució en la qual a cada habitant se li assigna l'establiment que té més proper al seu lloc de residència,⁶ a cada supermercat li corresponen uns 700 habitants mentre que als mercats, d'un caràcter excepcional basat en la capacitat per detonar centralitats locals més enllà del subministrament d'aliments, tenen una intensitat d'ús més de 60 vegades més gran. Cada botiga de queviures —en un exercici teòric que no té en compte en quin tipus de producte s'especialitza cadascuna i, per tant, prescindeix de la complementarietat necessària entre establiments d'aquesta categoria— dona servei a més de 800 habitants, mentre que a cada forn de pa li corresponen més de 1.000 barcelonins. Per últim, la mirada al nombre de locals dedicats a les activitats analitzades en un radi de 400 metres proporciona una referència per entendre altres dades parcials: excel·lents grans equipaments, naus industrials i infraestructures i serveis, cada parcel·la de la ciutat té de mitjana, en aquesta distància de 5 minuts a peu, gairebé 25 supermercats, pràcticament el mateix nombre de botigues de queviures i més de 17 fleques.

2- En segon lloc, la mirada al marc de l'àrea metropolitana permet comprendre com el sistema es replica i s'escala, i s'expandeix amb 52 mercats més en 23 dels 35 municipis restants que la componen, de manera que Barcelona pot considerar-se un model per a la majoria de les ciutats, que compten amb al menys un mercat públic alimentari. Per a la dotzena restant de municipis sense edifici de mercat, el sistema es complementa amb 73 mercats temporals a l'aire lliure que permeten l'accés a menjar fresc —fruita i verdura— almenys un dia a la setmana.⁷ Supermercats, hipermercats i centres comercials consoliden un sistema basat en la proximitat que abasteix d'aliments la metròpolis.

Com s'ha fet als paràgrafs anteriors amb el cas de la ciutat de Barcelona, el concepte de proximitat en relació amb els sistemes alimentaris es pot abordar també a l'escala metropolitana des de dos punts de vista: mirant la proporció de la població de cada municipi que té accés a un mercat a distàncies de 5, 10 o 15 minuts —o més, en alguns pocs casos—, i observant els edificis d'equipaments de mercat⁸ i calculant a quanta població serveix cada mercat:⁹

> Una mitjana del 32,21% dels ciutadans metropolitans tenen un edifici de mercat municipal a 5 minuts a peu; el 45,83% d'habitants tenen el mercat més proper a una distància entre 5 i 10 minuts; el 13,9% el tenen a 15 minuts i només el 8,06% dels ciutadans metropolitans ha de recórrer una distància superior a 15 minuts per anar a comprar al mercat. És a dir, el 78,04% de la població (2.568.682 persones) pot comprar els seus aliments frescos en un mercat a menys de 10 minuts del seu lloc de residència, fet que converteix la metròpoli barcelonina, densa i compacta, en un exemple de proximitat en el proveïment de el més essencial dels béns, el menjar.¹⁰

⁶ A partir de la divisió territorial en cel·les Voronoi, que divideixen l'espai en tessel·les on tots els punts estan a una distància d'un servei alimentari menor o igual a la seva distància a qualsevol altre servei alimentari de la mateixa categoria.

⁷ Només un dels municipis metropolitans, Torrelles de Llobregat, és orfe de qualsevol tipus de mercat.

⁸ Les dades dels següents paràgrafs estan calculades en relació amb els mercats permanents, sense considerar els mercats temporals ni els proveïdors alimentaris privats (la recerca que estem duent a terme, més extensa, treballa les dades en relació amb la resta d'elements que conformen el sistema alimentari). En el cas de la metròpoli, i especialment en el cas de la regió metropolitana (vegeu punt 3, a la pàgina a continuació), la consideració dels mercats no sedentaris és essencial per determinar la proximitat dels ciutadans en l'accés al menjar fresc.

⁹ Per a tots dos casos els límits de terme municipal es tenen en compte en l'assignació de la població i dels edificis dels mercats, però no per al càlcul de les distàncies mínimes, de manera que els habitants d'un municipi s'assignen al mercat d'un altre municipi en cas que aquest sigui el més proper.

¹⁰ Aquestes dades formen part d'una recerca en curs. Tant en aquest cas com en les dades presentades per a la ciutat de Barcelona, en la relació mercat-habitants es considera la proximitat a la casa i no al lloc de treball, o altres destinacions quotidianes obligades, amb la premissa que la majoria dels viatges per comprar queviures tenen com a lloc d'origen la casa, d'acord amb l'*Enquesta d'Hàbits de Consum de la Diputació de Barcelona* (2019), consultable a <https://www.diba.cat/documents/153833/250281101/An%C3%A0lisi+h%C3%A0bits+consum+prov%C3%ADncia/fl0e6732-788d-4c58-be28-9afc566c4158>, que diu que a la província de Barcelona, el 77,4% de les compres d'alimentació fresca i el 70,4% de les compres de la resta d'aliments es fan en el barri de residència.

Per als càlculs de població s'ha fet recompte a partir de la zona de captació *catchment* mitjançant QGIS. S'han tingut en compte dues bases de dades diferents:

> Població dins dels límits de la ciutat de Barcelona: Ajuntament de Barcelona. (2020). Dades urbanes per mançana [fitxer de dades CSV amb recompte de població per cada illa]. Consultat el 29 de desembre de 2020. Consultable a <https://opendata-ajuntament.barcelona.cat/data/en/dataset/taula-map-illa>

L'Hospitalet de Llobregat és la ciutat que treu el màxim avantatge a la seva condició metropolitana: aprofitant la seva proximitat i contigüitat amb Barcelona, pot donar servei, en menys de 5 minuts a peu, a quasi la meitat dels seus habitants (49,86%). A més d'aquest fet, tots els habitants de l'Hospitalet tenen un mercat a menys de 15 minuts. Cornellà segueix de prop aquest camí: tot i que l'1,88% de la població no pot arribar a un mercat en menys de 15', més de la meitat dels habitants (50,93%) tenen un mercat en menys de 5'. En aquest sentit, també és remarcable El Prat de Llobregat, on el 48,45% dels habitants han de caminar menys de 5 minuts fins al mercat més proper i només el 0,42% ha de caminar més de 15'. Ripollet, Santa Coloma de Gramenet, Viladecans, Badia del Vallès i Barberà del Vallès, tenen un comportament similar respecte a la població atesa i prop del 99% dels seus habitants tenen un mercat públic en aquesta distància de 15' i, en aquests casos, la majoria d'habitants han de caminar entre 5 i 10' per arribar a un mercat. En l'altre extrem de la qüestió hi ha els habitants de Begues, Castellbisbal, Cervelló, El Papiol, Sant Climent de Llobregat, Sant Vicenç dels Horts, Torrelles de Llobregat i La Palma de Cervelló, que han de caminar més de 15 minuts per arribar al mercat més proper.

> En la consideració de la demanda a la qual estan sotmesos els edificis, nou dels mercats metropolitans tenen un terç o més de la població resident en el mateix municipi a 5 minuts caminant; i 38 d'ells a més del 50% de la població municipal a 15 minuts o menys —en aquest cas, la ciutat de Barcelona distorsiona les xifres, perquè per la seva extensió urbana, els mercats són eficients a l'escala de barri o el districte, en un rol que no es pot avaluar a l'escala de la ciutat sencera—. El mercat amb més habitants al seu entorn més immediat (400 metres) és Sant Antoni, a Barcelona (amb 25.095 persones), amb més de 20 vegades més població atesa que el que menys, Volpelleres, a Sant Cugat del Vallès (amb 1.191 persones que viuen en aquest mateix radi de proximitat de 5 minuts).¹¹

3- En darrer lloc, la mirada a la **regió metropolitana** obliga a una consideració més enllà dels equipaments municipals dedicats a l'abastiment alimentari. La regió suma 43 mercats municipals més als 90 de la metròpoli i afegeix, a addicionalment, 111 mercats temporals. Això fa que, entre uns i altres, es pugui parlar d'una regió metropolitana amb 317 proveïdors estables d'aliments frescos. Només 39 municipis de la regió són orfes de mercat —sedentari o temporal— i són, la majoria i amb molt poques excepcions, municipis de menys de 3.000 habitants.¹² Per a aquests municipis sense mercat, es poden fer dues consideracions:

> Si més enllà de proveir menjar, els mercats de la regió són punt de trobada i aglutinadors socials locals, en la seva absència, els colmados, les botigues de queviures o les fleques assumeixen aquest doble rol i esdevenen centre d'abastiment i node de referència en l'entorn urbà més immediat. *Ca la Petita, La botiga del poble o El racó de la Maria* són el centre de referència de Montseny, Rellinars o Sant Iscle de Vallalta. I en aquells municipis on no hi ha botiga mínima,¹³ el bar o el restaurant agafen el relleu i es converteixen en el lloc central i en els proveïdors últims d'aliments, i han de poder garantir l'accés al menjar fresc.

> Parant atenció a les sinergies entre nuclis urbans, la majoria dels municipis sense mercats estan en proximitat amb altres ciutats de la regió metropolitana, de manera que els mercats de Castellterçol, Sant Feliu de Codines, La Garriga, Aiguafreda, Sant Celoni, Vilafranca del Penedès, Terrassa o Sabadell alimenten els ciutadans de Granera, Gallifa, Tagamanent, Sant Cugat de Ses Garrigues o Ullastrell. En els horaris d'obertura o els dies a la setmana en què els mercats no sedentaris es despleguen i són actius, s'ha de tenir entesa aquesta responsabilitat supramunicipal.

Els elements de proveïment alimentari garanteixen l'accés al menjar fresc i, en primera instància, qualifiquen com a autosuficient, o ben abastit, un territori. El disseny i distribució territorial dels elements que componen el

> Població dins d'altres municipis: Institut d'Estadística de Catalunya. (2018). Població georeferenciada de Catalunya, amb data 1 de gener de 2016 [Fitxer de dades SHP amb recompte de població geolocalitzada en una xarxa dinàmica de 62,5x62,5m]. Consultat el 13 de maig de 2020. Consultable a <https://www.idescat.cat/catalog/?tc=c&idp=172>.

¹¹ Vegeu la nota anterior.

¹² Endreçats de menys a més habitants, són els municipis següents (entre parèntesi, el nombre d'habitants a gener de 2021 segons les Xifres de Població oficial de l'IDESCAT): Granera (77); Gallifa (167); Tagamanent (318); Montseny (351); Santa Fe del Penedès (367); Fogars de Montclús (475); Puigdàlber (524); Pontons (528); Campins (541); Sant Quirze Safaja (631); Castellcir (742); Vilalba Sasserra (753); Òrrius (758); Rellinars (809); Pacs del Penedès (918); Les Cabanyes (979); Sant Cugat de Sesgarrigues (1.009); Vilobí del Penedès (1.102); Figaró-Montmany (1.142); Sant Iscle de Vallalta (1.342); Font-rubí (1.414); Gualba (1.548); Castellví de la Marca (1.575); Avinyonet del Penedès (1.697); Olesa de Bonesvalls (1.840); Castellví de Rosanes (1.933); Ullastrell (2.089); La Granada del Penedès (2.208); Castellet i la Gornal (2.382); Torrelles de Foix (2.398); Vallromanes (2.558); Sant Esteve de Palautordera (2.864); Sant Cebrià de Vallalta (3.438); Olèrdola (3.768); Olivella (3.935); Torrelles de Llobregat (6.073); Vacarisses (6.832); Viladecavalls (7.545); i Sant Fost de Campsentelles (8.853).

¹³ Granera, Gallifa, Tagamanent, Fogars de Montclús, Campins, Sant Quirze de Safaja, Pacs del Penedès o Les Cabanyes.

sistema —botigues, supermercats i mercats— determinen el bon comportament, o l'optimització del caràcter de servei mínim, d'aquests comerços essencials. La lectura del sistema d'abastiment alimentari en relació amb els teixits urbans i en relació amb la composició de la població és fonamental per detectar debilitats i oportunitats d'intervenció: l'estudi detallat —per municipis i per elements de venda de menjar que componen el sistema, especialment aquells que tenen gestió pública o que ocupen instal·lacions d'equipaments o espais oberts municipals— ha de servir per proposar nous nodes d'aprovisionament de menjar; noves sinergies entre els elements de sistema existents; o correccions en el conjunt per augmentar la seva eficiència.

Bibliografia i referències:

- Crosas, Carles, i Eulàlia Gómez (2021). “Barcelona Lockdown 2020”, *urbanNext*. Consultable a <https://urbannext.net/barcelona-lockdown-2020/>
- Crosas, Carles, i Eulàlia Gómez (2020). “Mapping Food and Health Premises in Barcelona. An Approach to Logics of Distribution and Proximity of Essential Urban Services”, a *International Journal of Geo-Information*. Consultable a: <https://doi.org/10.3390/ijgi9120746>
- Font, Antonio, Eulàlia Gómez, i Carles Llop (2015), “La forma metropolitana de la actividad económica / The metropolitan form of economic activity”, a *Metropolis Barcelona. L'urbanisme metropolità avui / Metropolitan Urban Planning Today*, p. 52-83, Barcelona: ed. AMB.
- Fuertes, Pere, i Eulàlia Gómez (2021). “The Construction of an Urban Food System. Barcelona 1957-2020”, a *The City and Complexity*. Liverpool: AMPS, 2020, p. 346-353. Consultable a: <http://architecturemps.com/wp-content/uploads/2021/03/Amps-Proceedings-Series-19.1.pdf>
- Fuertes, Pere, i Eulàlia Gómez (2020). “Supplying Barcelona. The Role of Public Market Halls in the Construction of the Urban Food System”, a *Journal of Urban History*.
- Fuertes, Pere, i Eulàlia Gómez (2020). “Plazas de Barcelona”, a Monteys, X. (ed.), *Barcelona come*. Barcelona: edicions UPC.
- Fuertes, Pere, i Eulàlia Gómez (2018). “La forma urbana del menjar fresc = How fresh food shapes Barcelona”, a *Quaderns d'arquitectura i urbanisme n.271 About Buildings & Food*, p.87-101.
- Gómez-Escoda, Eulàlia (2015). *Comerç, ciutat. Paisatges arran de terra= Commerce, City, Groundscapes*. Tesi Doctoral. Universitat Politècnica de Catalunya: Barcelona. Consultable a: <http://hdl.handle.net/2117/96075>.

Tot i que la metròpoli i la regió metropolitana no compten amb recerques aprofundides sobre la qüestió, la ciutat de Barcelona s'ha estudiat des del punt de vista històric en dues aportacions que són fonamentals per construir el marc epistemològic d'aquesta recerca:

- Guàrdia, Manuel, i José Luis Oyón (ed.) (2010). *Fer ciutat a través dels mercats*. Barcelona: MUHBA, Ajuntament de Barcelona i Institut de Cultura.
- Renom, Mercè (2016). *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: MUHBA, Ajuntament de Barcelona i Institut de Cultura.