

**comunalitat  
de Sants**



Producció local  
Consum de proximitat i sostenible

**Xarxa de  
Sobirania  
Alimentària**



# Catàleg de productores agroecològiques i elaboradores locals

Aquest **catàleg** pretén ser una eina per a poder augmentar la demanda de producte agroecològic al barri de **Sants**.

És un recull d'algunes productores i elaboradores, les quals volem visibilitzar el seu projecte i la seva feina.

L'actual **sistema agroalimentari** exerceix unes **relacions desiguals de poder** al llarg de la cadena, tan dins i entre la pagesia, des de la gran distribució organitzada i intermediaris, fins als agents de consum, fragmentant-la cada vegada més en activitats i processos.

La producció, elaboració i consum d'aliments ha anat dissociant-se de la seva vinculació directa amb l'agricultura i amb el camp, provocant **importants impactes socials i ambientals**.

A més, no només la producció d'aliments ha d'allunyar-se de lògiques extractivistes i estar lliure de càrregues socioambientals, sinó que la **distribució** d'aquest producte també ha de descarbonitzar-se.

# GOTIC FERMENTS



Gotic Ferments busca, a través de sus productos, tornar a la tradició d'aliments vius i **100% naturals** sense cap mena d'additius.

Ofereixen productes fermentats com: kombutxa, ginger beer, kimchi i formatges vegans, d'una alta varietat de sabors.



## Ubicació

Carrer de Granollers 127  
(08032) Barcelona

[goticferments.com](http://goticferments.com)  
[@gotic\\_ferments](https://www.instagram.com/gotic_ferments)

# TONKA



Pastisseria vegana feta amb productes de proximitat i **orgànics**, sense conservants ni additius.

Després d'anys d'aprenentatge i evolució, ofereix totalment productes **100% vegans**.



**Ubicació**  
Carrer de Verdi, 20  
(08012) Barcelona

**tonka.es**  
**@tonkabcn**

# EL TALLER DEL PA



El Taller del Pa elaboren els seus productes de manera **artesana**, com es feia antigament. Amb farines orgàniques i sense additius, l'esguarol atent i l'afalac constant dels nostres forners, recuperen així la saviesa d'un ofici.

El taller del pa  
Artesans

**Ubicació**  
Carrer Galileu, 133  
(08014) Barcelona.

[eltallerdelpa.com](http://eltallerdelpa.com)  
[@eltallerdelpa](https://www.instagram.com/eltallerdelpa)

# HERICAMPS



Projecte que uneix la **tradició i qualitat**. Creuen que és possible tenir una vida digna als camps i lluiten a per evitar la despoblació de la zona.

Ofereixen una varietat de **vins i oli d'oliva** verge extra. Formen part del col·lectiu independent de **Vinyataires Lliures**. Tots els seus productes són **ecològics** i compten amb la certificació del CCPAE.



## Ubicació

La Figuera, Priorat  
Tarragona

[hericamps.cat](http://hericamps.cat)  
[@heri.camps](https://www.instagram.com/heri.camps)

# FLECA ARESTA SCCL



**Aresta treballa per la sostenibilitat i transformació social.**

Ofereixen elaborats artesans de fleca amb ingredients ecològics i de proximitat.

Treballen respectant els temps de fermentació i amb llevat **mare natural**. Les farines són moltes en molí de pedra per pageses de proximitat que treballen recuperant **varietats locals**.

## **Ubicació**

Santa Coloma de Queralt, 19 baixos  
(43420) Tarragona.

  
FLECA AGROECOLÒGICA

[aresta.coop](http://aresta.coop)  
[@arestafleca](https://www.instagram.com/arestafleca)

# FLORESTINA



Projecte de **cervesa artesana**, que a més de crear productes de qualitat i socialment responsables, treballa per a ser un agent actiu i transformador a la comunitat.

A banda d'oferir varietats de cervesa, tenen organitzada una **programació cultural** al barri i teixeixen aliances amb altres iniciatives.

**FLO  
RES  
TINA**   
Cerveza

**Ubicació**  
La Floresta  
(Collserola)

[cervezaflorestina.com](http://cervezaflorestina.com)  
[@florestina\\_cervezartesana](https://www.instagram.com/florestina_cervezartesana)



# VITAE KOMBUTXA



Neix el 2017 per a elaborar kombutxa seguint el **mètode artesanal**, respectant els temps i processos en cada elaboració.

Ofereixen aquesta beguda feta a base d'aigua mineral d'origen volcànic, **ingredients ecològics** i després saboritzen mitjançant la maceració de fruites, plantes, espècies o arrels.



## Ubicació

Gutenberg, 7 Nau B  
(08397) Pineda de Mar

[vitaekombucha.com](http://vitaekombucha.com)  
[@vitae\\_kombucha](https://www.instagram.com/vitae_kombucha)

## EL TALLER DEL PA



**Pa Montañés**  
3.80 €/unitat



**Pa de Sègol**  
3.80 €/unitat

## HERICAMPS



**Vi A Plena veu**  
18,95 €/ampolla

1 caixa 101,95  
16,99 €/ampolla

## FLECA ARESTA SCCL



**Crakers de sèsam**  
A granel 150g 3,60 €  
Envàs tancat 150 g: 4 €



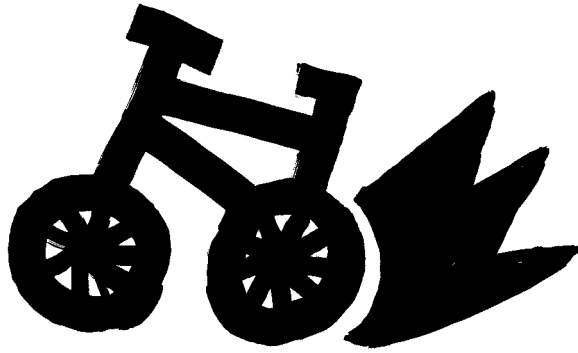
**Galetes d'espelta  
amb panses i coco**  
A granel 200g: 3,80 €  
Envàs tancat 200 g: 5,15 €



**Crakers de khorasant  
amb ortiga**  
A granel 150g: 4,10 €;  
Envàs tancat 150 g: 4,50 €



**Galetes sense sucre  
de Figues i Avellanes**  
A granel 200g: 4,80 €  
Envàs tancat 200 g: 5,20 €



Pots començar a consumir aquests projectes amb el valor afegit que la distribució és a través d'una de les ciclogístiques locals de Barcelona que formen part de la cooperativa de segon grau SomEcològística.



**Mensakas**

Promou i finança:

[comunalitatsants.cat](http://comunalitatsants.cat)  
xxss: @comunalitatsnts

