

Las políticas alimentarias del Ayuntamiento de Barcelona. 2021



Introducción

Durante el mandato 2020-23, el Gobierno municipal decidió hacer una apuesta por incluir la transición alimentaria hacia un sistema alimentario más justo, sostenible y saludable como un aspecto relevante de su acción de gobierno. A pesar de la falta de competencias de los ayuntamientos urbanos en este ámbito y también la ausencia de precedentes históricos recientes, es necesario que las ciudades se impliquen activamente en impulsar políticas alimentarias transformadoras porque consumen el 70 % de los alimentos producidos en el mundo, son los centros principales de consumo y comercialización y también son agentes clave en la generación de discursos y cambio cultural.

En este sentido, desde el reconocimiento de la insostenibilidad actual de su sistema alimentario y con vocación de querer cambiar esta situación, el Ayuntamiento de Barcelona, avalado por el Pacto de Milán, apostó por la construcción del proyecto Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021. Este proyecto se desarrolló a raíz de ganar la candidatura para organizar el VII Foro Mundial del Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas del Pacto de Milán en el 2021, que constituye el elemento internacional institucional en que se centró esta capitalidad.

Por eso, a finales del 2020, el Ayuntamiento de Barcelona elaboró la Medida de gobierno por una alimentación sostenible 2020-2021, la que integra las políticas alimentarias del Ayuntamiento en este ámbito. Se trata de un documento hecho en el marco de la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible, pero que pretende impulsar “a medio y a largo plazo, una transformación del sistema alimentario de manera que respete y beneficie a las personas, a los territorios y al planeta de acuerdo con los compromisos suscritos por la ciudad de Barcelona mediante la firma del Pacto de política alimentaria urbana de Milán en el 2015, el primer tratado internacional sobre política alimentaria urbana que tiene el apoyo de la FAO”.

La medida fue impulsada por el Comisionado de Economía Social y Solidaria, Desarrollo Local y Política Alimentaria, a través de la Gerencia de Economía, Recursos y Promoción Económica, y fue coordinada a través de la Oficina de Coordinación del Proyecto Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, con un equipo de trabajo mixto entre el Ayuntamiento de Barcelona y el Plan estratégico metropolitano de Barcelona (PEMB), ya que tiene mirada metropolitana.

Precedentes

Hay actores sociales que desde hace años trabajan por sensibilizar a la ciudadanía sobre la necesidad de transformar el sistema alimentario y que han ido generando momentos de visibilización en clave de soberanía alimentaria, alimentación sostenible o agroecología. También se han dado procesos de creación de redes entre iniciativas y actores, muchos colaboradores y protagonistas de varias actividades o acciones del proyecto de capitalidad.

- Algunos de estos procesos destacados fueron, por ejemplo, el de la Repera entre cooperativas de consumo, las actividades de la Alianza por la Soberanía Alimentaria de los Pueblos o la Red Agroecológica de Cataluña, las acciones de Transgènics Fora o Som lo que Sembrem, la red de huertos comunitarios. Todos estos y otros configuraron momentos de fertilización desde el tejido social más comprometido con la necesidad de transformar el sistema agroalimentario, y actuaron como precedentes del proyecto de capitalidad.
- Todo este tejido social, que evoluciona a través del tiempo y que tiene sus ciclos con momentos álgidos y bajos de actividad, dio pie al proceso Llaurent Barcelona, unas jornadas sobre comercialización alimentaria en Barcelona organizadas en el 2014 por la revista *Sobirania Alimentària* en colaboración con entidades y con el Ayuntamiento de Barcelona, y también inspiró el proceso institucional posterior.
- En el 2015, después de firmar el Pacto de Milán, el Ayuntamiento de Barcelona elaboró el primer instrumento de política alimentaria municipal, la Estrategia de impulso de la política alimentaria 2016-2019. Esta estrategia incluía más de sesenta medidas con el objetivo de impulsar la soberanía alimentaria, el consumo responsable, la producción agroecológica, los circuitos cortos de comercialización y la presencia del producto agroecológico y de proximidad en los mercados municipales, a la vez que se quería garantizar la seguridad alimentaria y la lucha contra el desperdicio alimentario. Este primer instrumento inició un camino en el Ayuntamiento de Barcelona para generar las primeras dinámicas de trabajo transversal, la primera mirada sistémica y la ejecución de algunas acciones presentes en los primeros proyectos, entre las cuales destaca la inclusión de criterios de alimentación ecológica en la compra pública de las *escoles bressol*. Esta estrategia se nutre de otras políticas y medidas de la ciudad, como el Plan de barrios (2016-2026), el Plan Clima (2018-2030) o la Estrategia de agricultura urbana (2019) y el Plan de impulso de la economía social y solidaria (2016-2020).
- Entre el 2017 y el 2019, en el ámbito metropolitano, el Ayuntamiento de Barcelona participó en el proceso de elaboración de la Carta alimentaria de la región metropolitana (CARM), un instrumento de coordinación estratégica para el desarrollo de políticas alimentarias en clave local y metropolitana que se trabajó con más de cien actores de la cuádruple hélice.
- En el mandato posterior (2019-2023), la Declaración de emergencia climática 2020-2030, la nueva agenda económica Barcelona Green Deal (2020), la Estrategia de impulso de la Agenda 2030 (2020), la Estrategia de ciudad de la economía social y solidaria en Barcelona 2030 (2020) y, finalmente, la aprobación de la Carta alimentaria de la región metropolitana de Barcelona (2020) por parte del Pleno del Ayuntamiento de Barcelona situaron un marco más sólido que contribuyó a formar el proyecto de Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021.

Pese a la relevancia de las diversas actividades, hasta el inicio de la construcción del proyecto de Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 no había una visión ni un trabajo de coordinación transversal e integral de la política alimentaria y la alimentación sostenible en el Ayuntamiento de Barcelona, y las actividades de las entidades estaban muy atomizadas, a pesar de los intentos de crear algún proyecto o entidad paraguas que englobara las iniciativas y las organizaciones dentro de la soberanía alimentaria que ya se han mencionado anteriormente.

Por este motivo, como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021, el Ayuntamiento de Barcelona ha propuesto un proyecto más ambicioso a escala de ciudad que pueda actuar de palanca de cambio. El proyecto aspira a convertirse en una plataforma para impulsar esta cuestión en el Ayuntamiento de manera transversal y en la ciudad en general, e implica colaborar con entidades, con otras instituciones y con empresas para poner la alimentación sostenible y saludable en el centro de la agenda política y pública. Para hacerlo, no solo se han creado varias iniciativas, tanto en forma de política pública como mediante proyectos colaborativos con otros actores, sino que también se han reforzado las que ya existían y se han contextualizado en un marco con sentido y articulado bajo una visión conjunta de políticas transformadoras. En este sentido, los cuatro grandes objetivos de la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible han sido los siguientes:

- ser la sede y organizar el VII Foro Global del Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán;
- crear proyectos y políticas de alimentación sostenible a corto-medio plazo;
- reorientar la programación cultural del año para sensibilizar a la ciudadanía sobre esta cuestión, incluida la organización de una semana de la alimentación sostenible; y
- elaborar una estrategia de la alimentación sostenible 2030 para tener una hoja de ruta sobre políticas alimentarias para los próximos años.

Al final de este documento se presenta un resumen de las iniciativas, políticas públicas y actividades enmarcadas en el proyecto Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021. Estas iniciativas se han categorizado en los seis ejes del Pacto de Milán: gobernanza, dietas sostenibles y saludables, equidad social y económica, producción alimentaria, abastecimiento y distribución y desperdicio alimentario, a los que se ha añadido un último eje transversal sobre emergencia climática. Cabe remarcar que, a menudo, muchas de las iniciativas recogidas aquí tienen un impacto transversal en varios ámbitos. A continuación, se describen detalladamente las iniciativas nacidas o impulsadas a partir de la capitalidad, tanto proyectos estratégicos como iniciativas más puntuales para dar visibilidad al proyecto y a los actores que lo componen.



Gobernanza

La gobernanza engloba los procesos que transforman la sociedad y la economía a partir de la acción colectiva y en pro de unos objetivos comunes. Por este motivo, este apartado se centra en los acontecimientos y las colaboraciones del Ayuntamiento de Barcelona con otros actores e instituciones, así como en las actividades, con el objetivo de tejer alianzas y fortalecer a los actores que trabajan para conseguir una ciudad más sostenible y saludable en el ámbito alimentario.



Colaboraciones

Es esencial entender que el proyecto de la capitalidad solo se puede entender a partir de las colaboraciones que fortalecen y amplifican el proyecto, incluyendo el sector público, el institucional o el asociativo.

- En el ámbito institucional destacan actores como el Área Metropolitana de Barcelona (AMB), la entidad administrativa pública formada por la ciudad de Barcelona y los 36 municipios metropolitanos donde vive el 42,8 % de la población de Cataluña. Es un actor clave para vincular Barcelona con el campo. También está la Diputación de Barcelona, con los proyectos “Parc a taula” o BCN Smart Rural; el Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, que colabora en la construcción de una oficina técnica conjunta en alimentación; o espacios como la red de parque agrarios o el Espacio Rural Gallecs. Finalmente, cabe destacar la colaboración con otras instituciones relevantes como el Consorcio de Educación de Barcelona, la Agencia de Salud Pública o el Instituto Municipal de Derechos Sociales.
- Del sector público y empresarial y el tejido económico destacan actores muy relevantes como el Instituto de Mercados Municipales de Barcelona y la Federación de Mercados Municipales, que agrupa a las asociaciones de comerciantes, así como a los gremios de comercios alimentarios, con el que se trabaja en el proyecto Comercio Verde; Mercabarna, actor clave para cambiar el sistema alimentario de la ciudad de Barcelona y que acoge los proyectos Biomarket y Terra Pagesa (Centro de Intercambio de Productos de Proximidad), liderado por la principal organización agraria del país, Unió de Pagesos; el Plan estratégico metropolitano de Barcelona (PEMB) para la coordinación de la capitalidad, o actores clave del sector de la restauración y la gastronomía con los que se ha trabajado en el proyecto Menú de las Estaciones, así como las principales escuelas de hostelería de la ciudad, el Gremio de Restauración, Barcelona Restaurants Sostenibles y Slow Food Barcelona, con que se ha organizado la Feria de Restauración Sostenible Terra i Gust o el Gastronomic Forum Barcelona para la edición 2022 de la feria.
- Con respecto al sector asociativo, por una parte, para una gobernanza social, se impulsa el espacio participado Agròpolis, que quiere reunir a entidades sociales, cooperativas y empresas relevantes de la ciudad que trabajan en el ámbito de la soberanía alimentaria, la agroecología y la alimentación sostenible. Hay colaboraciones muy diversas con las entidades que participan en este espacio participado Agròpolis, las entidades agrupadas en AlterBanc o alianzas sociales con entidades como Cáritas, la Cruz Roja o la Fundación Banco de los Alimentos. Asimismo, también se participa en la Red por el Derecho a una Alimentación Adecuada en el marco del Acuerdo Ciudadano por una Barcelona Inclusiva.
- Además, Barcelona forma parte de varias redes de ciudades, tanto estatales como internacionales, con las que colabora y comparte conocimientos y buenas prácticas. Algunas de estas son la red estatal de ciudades Red de Ciudades por la Agroecología, el grupo de alimentación del C40, la red CGLU, el grupo de alimentación de Eurocities y el Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán.
- Finalmente, en el ámbito de coordinación interna del mismo Ayuntamiento de Barcelona, también se han creado alianzas para transversalizar el significado de la alimentación sostenible y la dirección y coherencia de las políticas alimentarias de la ciudad. En el 2019 se creó una amplia mesa gerencial sin precedentes sobre esta temática con las diversas áreas implicadas en proyectos o políticas alimentarias o programas de promoción económica que se ha ido reuniendo hasta el fin del año de la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible.

Subvenciones

Desde el Ayuntamiento de Barcelona hay varias oportunidades para dar apoyo a los proyectos agroalimentarios:

- La subvención más importante que otorga el Ayuntamiento de Barcelona para transformar el sistema alimentario se enmarca en la convocatoria “**Impulsem el que fas**”, que desde el 2020 incluye una modalidad en alimentación sostenible. En el 2020 se otorgaron 500.000 euros a 23 proyectos del ámbito de la alimentación sostenible . Durante el año 2021, se han otorgado 600.000 euros a 43 proyectos. A partir de esta subvención se espera crear sinergias entre los ganadores, a partir de encuentros, y poder adaptar mejor las bases de la convocatoria en un futuro próximo. Algunos ejemplos de proyectos son la creación de una certificación de comedores ecológicos para comedores escolares y el sector de la restauración o la promoción de la agricultura urbana a partir de iniciativas internacionales coordinadas por organizaciones de la sociedad civil.
- Además, también hay otras subvenciones que, sin tener una modalidad exclusiva, promueven un cambio en el sistema alimentario, como las de Ecología Urbana, las de Justicia Global, las de Economía Social o las de los distritos.
- Finalmente, está **MatchImpulsa**, que es un programa transversalmente feminista para la plataformización digital de la economía social, solidaria y colaborativa de Barcelona. El programa es una iniciativa conjunta de la Universitat Oberta de Catalunya, el Ayuntamiento de Barcelona y Barcelona Activa. Concretamente, uno de los tres ecosistemas de trabajo, “Agroecología digital”, va dirigido a la alimentación sostenible y hubo 32 organizaciones inscritas. El programa consta de tres líneas de desarrollo: capacitación, aceleración y prototipaje.



Alimentació Sostenible Barcelona 2030



Diagnosi

Quin missatge concret i imprescindible per als ciutadans que no s'inclouï a la diagnosi?

Quin missatge concret i imprescindible per als ciutadans que no s'inclouï a la diagnosi?

Quin missatge concret i imprescindible per als ciutadans que no s'inclouï a la diagnosi?

Quin missatge concret i imprescindible per als ciutadans que no s'inclouï a la diagnosi?

Visió compartida

Quins 3 conceptes, frases o idees força defineixen com creus que ha de ser el sistema alimentari de Barcelona l'any 2030?

Quins 3 conceptes, frases o idees força defineixen com creus que ha de ser el sistema alimentari de Barcelona l'any 2030?

Quins 3 conceptes, frases o idees força defineixen com creus que ha de ser el sistema alimentari de Barcelona l'any 2030?

Quins 3 conceptes, frases o idees força defineixen com creus que ha de ser el sistema alimentari de Barcelona l'any 2030?

Quin missatge concret i imprescindible per als ciutadans que no s'inclouï a la diagnosi?



Agròpolis

Se trata de un elemento singular de la gobernanza alimentaria en Barcelona, un espacio público-comunitario, de debate y trabajo formado por noventa organizaciones sociales y económicas del tejido agroecológico y del ámbito de la alimentación sostenible de la ciudad, conjuntamente con el Ayuntamiento de Barcelona. Esta iniciativa tiene como objetivo formar un espacio transformador del sistema alimentario de Barcelona desde los valores de la agroecología y la soberanía alimentaria. Empezó en marzo del 2019 y en otoño del 2021 ha experimentado una reactivación después del periodo más intenso de la pandemia. En este proyecto se quiere facilitar la intercooperación de proyectos, la creación de redes, el impulso a nuevos proyectos y el contraste de las políticas públicas del Gobierno local.





Finalmente, en el ámbito de gobernanza hay que destacar la elaboración, de manera participativa, de la Estrategia de alimentación sostenible 2030 de la ciudad de Barcelona, que será la hoja de ruta y el marco que habrá que seguir en materia de políticas para la alimentación sostenible, así como las acciones de las organizaciones adheridas a la ciudad de Barcelona. Esta estrategia pretende fijar unos grandes objetivos de ciudad consensuados con los actores más representativos de la llamada cuádruple hélice alimentaria (sector público, sector privado, sociedad civil y ámbito académico) y generar, así, un compromiso de todos ellos. Otro objetivo es la identificación de posibles acciones futuras y proyectos singulares para acabar impulsando un espacio de gobernanza de las políticas alimentarias en la ciudad.

El proceso de elaboración de esta estrategia consistirá en cinco acciones principales llevadas a cabo entre en noviembre del 2021 y julio del 2022:

- **Constitución de un grupo técnico y un consejo asesor diverso** que harán seguimiento y trabajarán sobre la estrategia durante todo el proceso.
- **Sesiones plenarias** con un amplio abanico de representantes de todos los sectores y ámbitos de la cuádruple hélice alimentaria y del Ayuntamiento de Barcelona que trabajen por un sistema alimentario sostenible.
- **Reuniones sectoriales o temáticas** con agentes clave.
- **Encuentros bilaterales en profundidad** con agentes clave.
- **Proceso de contraste abierto a la ciudadanía** y a todo tipo de organizaciones.

Participa-hi,
ara et toca a tu

Accedeix a la plataforma Decidim
col·labora en el procés telemàtic
i participatiu del Pla de la Figuera.



Dietas sostenibles y saludables

En este eje, el proyecto de Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible destaca por dos actuaciones estratégicas: una apuesta por impulsar dietas saludables y sostenibles con actividades culturales de programación durante todo el año, y un proyecto a corto plazo para dar visibilidad a las dietas sostenibles y saludables. Asimismo, el cambio de dietas saludables y sostenibles debe ir acompañado por un cambio cultural a gran escala. Durante el 2021, se ha reorientado la programación cultural para destacar la temática de la alimentación sostenible y promover este cambio cultural.



Instrucción de compra pública alimentaria

En primer lugar, destaca la actualización de la Instrucción de compra pública alimentaria, en colaboración con la Dirección de Contratación y el Área de Ecología Urbana, que será un instrumento para orientar, de manera transversal e integral, toda la compra pública alimentaria del Ayuntamiento de Barcelona con un carácter pionero importante. En esta actualización, entre otras novedades de tipo ambiental, se han introducido nuevos criterios de proximidad y temporada, siempre respetando el marco normativo europeo de obligado cumplimiento, en coherencia con la capacidad productiva del territorio. Los criterios que incorpora de forma transversal son los siguientes:

- Aumento de los alimentos proteicos vegetales y reducción de la proteína animal.
- Reducción de los azúcares añadidos y productos ultraprocesados.
- Alimentos procedentes de agricultura ecológica (AE).
- Alimentos de temporada y frescos.
- Alimentos de circuito corto.
- Alimentos de calidad diferenciada.
- Alimentos de comercio justo.
- Calidad ambiental de la flota de vehículos.
- Emisiones de CO₂ asociadas al transporte.
- Desperdicio alimentario.
- Formación.
- Centros especiales de trabajo, centros de inserción y economía social y solidaria (subcontratación).

A partir de aquí, se han establecido unas condiciones mínimas, varios criterios opcionales y recomendaciones para fomentar que los licitadores prioricen las opciones más saludables y sostenibles. Para acabar, un elemento clave todavía por definir será el seguimiento y la comprobación del cumplimiento de esta instrucción pública.



Comedores escolares más sanos y sostenibles

En segundo lugar, destaca el proyecto "Comedores escolares más sanos y sostenibles" llevado a cabo junto con la Agencia de Salud Pública de Barcelona y el Consorcio de Educación de Barcelona. Este proyecto, en el que ya participan 42 escuelas de primaria de Barcelona, tiene como objetivo hacer más sostenibles y saludables las dietas escolares para mejorar la salud de los niños y niñas, a la vez que se da apoyo a las economías locales y se lucha contra la emergencia climática. Para llevar a cabo este objetivo, se impulsa una transformación en los menús escolares que consiste en aumentar el consumo de verdura fresca y proteína vegetal, fomentar el uso del aceite de oliva y reducir el consumo de proteína animal. Además, se empiezan a incluir productos de proximidad y de temporada.

En este sentido, las 102 *escoles bressol*, con 8.500 menús diarios, ya son un referente: del 3 % de producto ecológico con el que trabajaban en el 2008, han pasado a un 95 % en el 2021. También se incorporó posteriormente y de forma pionera el tema de la proximidad y el circuito corto, afrontando las dificultades jurídicas de las normativas europeas, que no permiten diferenciar por origen en la compra pública.

Para poder alcanzar los citados objetivos, la formación transversal tiene un papel clave, y se trabaja impulsando el acompañamiento en todos los ámbitos. Este cambio en las dietas comporta cambio de hábitos, cambio cultural y también cambios en la gestión de cocina y en los espacios donde se cocina. Por eso, es necesaria la formación de los actores implicados, como, por ejemplo, el profesorado, la agricultura ecológica y de proximidad, las empresas de servicio de comidas (cáterin) o los monitores y monitoras. Finalmente, también es necesario un acompañamiento de las familias, a las cuales hay que explicarles razonadamente por qué son urgentes y necesarias medidas como la reducción del consumo de proteína animal.



Proyectos educativos y culturales

Para llevar a cabo la transformación del sistema alimentario es imprescindible impulsar un cambio cultural de gran alcance y, sobre todo, incidir en la educación alimentaria de las generaciones futuras. Con este propósito se han puesto en marcha proyectos educativos para introducir la alimentación sostenible en los proyectos educativos del centro. La microrred “Alimenta’t amb seny” de Escuelas + Sostenibles del Ayuntamiento de Barcelona trabaja en esta dirección formando al profesorado, promoviendo el intercambio de experiencias y dándoles herramientas educativas y recursos pedagógicos para trabajar la alimentación sostenible en el aula de forma transversal desde las diferentes áreas de aprendizaje. Entre estos recursos se encuentra la guía pedagógica “Alimenta’t amb seny”; la Maleta de la Alimentación Sostenible, una maleta de recursos pedagógicos que incluye libros, juegos y materiales gráficos y de experimentación para todas las etapas educativas; y la maleta literaria “Tothom a taula!”. En el curso 2020-2021 se trabajó con once centros, y en el curso 2021-2022 se trabajará con cerca de veinte centros. Aparte, existen otros proyectos de diferentes áreas del Ayuntamiento de Barcelona que inciden en la educación alimentaria de los niños y niñas, como programas educativos de salud y alimentación de la Agencia de Salud Pública de Barcelona, programas de aprendizaje y servicio sobre alimentación sostenible, visitas de escuelas a los mercados municipales organizadas por el Instituto Municipal de Mercados o visitas escolares a Mercabarna.

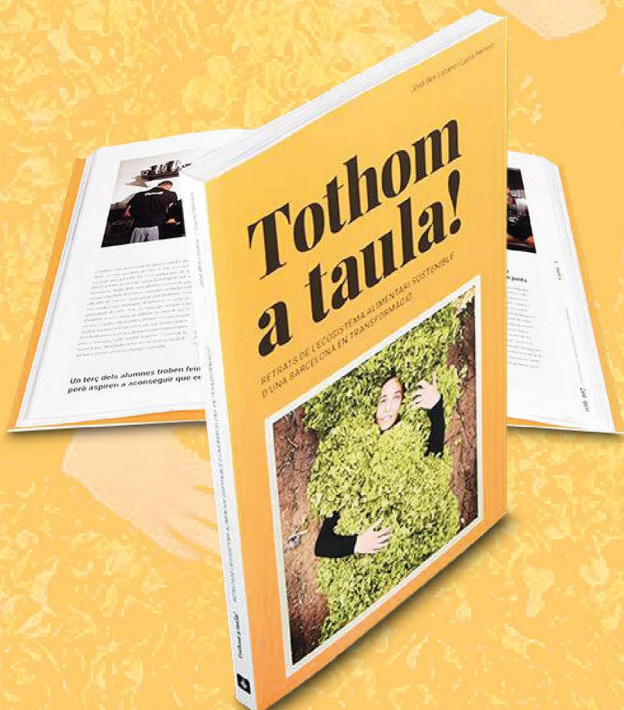
También el mundo cultural de la ciudad se ha sumado a la promoción del cambio cultural con respecto a la alimentación a través del arte: seis museos de la ciudad han promovido talleres relacionados con la alimentación vinculados a las exposiciones que tenían en ese momento y que se han ofrecido a las escuelas de Barcelona. Además, el libro ***Tothom a taula! Retrats de l'ecosistema alimentari sostenible d'una Barcelona en transformació***, recoge treinta historias de los y las protagonistas de la transformación del sistema alimentario en Barcelona.

Para dar visibilidad al trabajo de las escuelas y dar voz y participación a los niños y niñas acerca de la alimentación sostenible, con motivo de la capitalidad se ha promovido la iniciativa “Ara i aquí, les escoles”. Se ha invitado a la comunidad educativa a mostrar el resultado del proceso de aprendizaje y a expresar sus ideas y reivindicaciones sobre el sistema alimentario elaborando pósteres con expresiones artísticas y mensajes relacionados con la alimentación, que han dado lugar a una exposición con más de doscientos pósteres enviados y que estarán expuestos para la ciudadanía. La exposición, que cerrará las actividades de CMAS21, la presentarán los propios niños y niñas en un acto con presencia de las ochenta escuelas participantes y de la alcaldesa de Barcelona.



Tothom a taula!

RETRATS DE L'ECOSISTEMA ALIMENTARI SOSTENIBLE
D'UNA BARCELONA EN TRANSFORMACIÓ

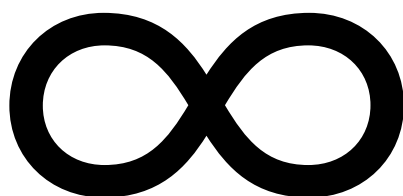


Las políticas alimentarias del Ayuntamiento de Barcelona

Acontecimientos sobre alimentación sostenible

Durante todo el 2021 se ha ido incorporando la temática de la alimentación sostenible en la agenda de actividades culturales del año para acercarla a la ciudadanía (Bienal de Ciencia, la escuela de verano de Mercabarna, BioCultura, la Semana de la Interculturalidad, La Mercè, etcétera), así como la organización de algunos acontecimientos nuevos u otros que normalmente no tienen lugar en la ciudad. Además, ha habido varios momentos en que la temática de la alimentación sostenible ha destacado más en la ciudad durante el 2021:

- Del 15 al 17 de octubre se celebraron, en el Aula Magna de la UB, las jornadas científicas “El futuro de la alimentación: cómo conjugar salud y sostenibilidad”. En estas jornadas, profesionales del mundo de la salud, la sostenibilidad y la gastronomía reflexionaron conjuntamente sobre la cuestión.
- El VII Foro Global del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán se celebró entre el 19 y el 21 de octubre de 2021. Este foro fue un espacio de encuentro híbrido y presencial de un total de quinientos participantes con perfiles técnicos y representantes políticos de las más de doscientas ciudades firmantes del Pacto de Milán, así como miembros de agencias internacionales, la comunidad científica y la sociedad civil organizada internacional con foco alimentario. En el foro hubo 150 ponencias de treinta países, mesas redondas y espacios de debate entre estos actores. En este acontecimiento se puso el énfasis en el vínculo entre alimentación y emergencia climática. Algunas de las entidades que colaboraron en la confección del programa son las siguientes: Pacto de Milán, C40, ICLEI, CGLU, GAIN, EAT Foundation, RUAF, FAO, The Food Foundation, Ayuntamiento de Birmingham, Universidad de Barcelona, IPES-Food, Nourish Scotland, Mercabarna, World Wholesale Market Association, URBACT, Red de Ciudades por la Agroecología, PEMB, AMB y Generalitat de Catalunya.



**Estratègia
d'Alimentació Sostenible
Barcelona
2030**

7è Fòrum Global
del MUFPP

7º Foro Global
del MUFPP

7th MUFPP
Global Forum

7e Forum Mondial
du MUFPP



- La Semana Ciudadana de la Alimentación Sostenible se celebró entre el 14 y el 25 de octubre en Barcelona y englobó más de 150 actividades muy diversas para poner en el centro del debate ciudadano la necesidad de un cambio de hábitos alimentarios y transformar el sistema alimentario hacia modelos más justos y sostenibles. Había desde actividades más lúdicas y vivenciales (experiencias gastronómicas, espectáculos, talleres, etcétera) hasta algunas más reflexivas (charlas, mesas redondas, ciclo de cine documental, etcétera). La programación se pensó para un abanico muy amplio de públicos y edades y las actividades tuvieron lugar principalmente en el distrito de Ciutat Vella, aunque también hubo actividades en todos los barrios de la ciudad. Las actividades se organizaron con más de setenta entidades que trabajan en el ámbito de la alimentación sostenible en la ciudad. En total participaron más de cien mil personas. Algunas de las actividades más destacadas fueron las siguientes:
 - Un espectáculo inaugural en la plaza de Sant Jaume con Cabo San Roque, constituido como un pregón coral con algunos de los agentes protagonistas del sistema alimentario: representantes de la agricultura y la ganadería, la pesca, el comercio de proximidad y la gastronomía y restauración.
 - Una exposición sobre la historia de la alimentación y el abastecimiento en Barcelona, en el Museo de Historia de Barcelona (MUHBA).
 - Cuatro experiencias gastronómicas.
 - “Por una alimentación sostenible: ¡actuemos!”, una exposición y una plataforma educativa itinerante por distritos, que enfatiza la necesidad de un cambio en el sistema alimentario.
 - Un concierto de la Vegetable Orchestra.
 - Terra i Gust, una nueva feria gastronómica de restauración y gastronomía sostenible en la rambla de Santa Mònica con productos del campo y cocina, organizada por Slow Food Barcelona específicamente para la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible.
 - Mercat de Mercats, el tradicional acontecimiento de los mercados de Barcelona, también tuvo como eje central la alimentación sostenible.
 - El Festival de Sopas del Mundo en Nou Barris, un acontecimiento arraigado en el territorio y organizado por asociaciones y vecinos y vecinas donde se celebra la diversidad y la interculturalidad a través de la comida y que este año se ha celebrado con un foco especial en la alimentación sostenible.
 - El I Foro de Supermercados Cooperativos y Participativos del Estado español.
 - Participación en programas de radio como *Hoy por Hoy*, de la Cadena Ser, o *Carne Cruda*, de elDiario.es, y en otros medios, como BTV. Cabe mencionar la emisión en TV3 de *Alimentar el futur*, un documental hecho en el marco de la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 con una audiencia de 100.000 personas.
 - Además, se organizaron exposiciones, mesas redondas, catas, espectáculos y talleres, siempre en colaboración con entidades, bibliotecas, mercados y centros cívicos, entre otros.
- Finalmente, la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 colaboró con el Foro Gastronómico, un encuentro para profesionales de la gastronomía celebrado entre el 18 y el 20 de octubre en que participaron más de trescientas empresas, con cerca de setenta actividades y cien ponentes. En este acto, la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 se convirtió, por una parte, en un espacio de actividades sobre alimentación sostenible, así como en un espacio conjunto con el AMB donde se hicieron presentaciones de la relación entre el campo y la cocina, además de un espacio para la agricultura familiar.
- Entre los días 17 y 19 de noviembre se celebró el Foro Europeo de Agroecología en la Nau Bostik en Sant Andreu, donde se reunieron doscientos participantes del ámbito académico, así como entidades que trabajan en el ámbito de la agroecología desde la sociedad civil y del sector primario.



Menú de las Estaciones

Finalmente, otro proyecto dentro del año de la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 es el Menú de las Estaciones. Este proyecto está organizado en colaboración con las tres escuelas más prestigiosas de hostelería y turismo de Barcelona (Sant Ignasi, CETT y ESHOB) y tiene varios objetivos. Por una parte, quiere apoyar al sector de la restauración del Área Metropolitana de Barcelona durante la época pos-COVID y, por la otra, dar visibilidad a algunos de los principios que integran la alimentación sostenible. Por este motivo, los restaurantes y las escuelas de hostelería ofrecen menús con productos de temporada según las estaciones y de proximidad. A este proyecto se han adherido 126 restaurantes de la ciudad de Barcelona (167 de su área metropolitana). Por cada estación se han trabajado un conjunto de productos de temporada y locales, y en los momentos de cambio de estación del año también se han celebrado, durante el 2021, cuatro *show cookings* de presentación del Menú de las Estaciones (explicado más abajo), uno para cada estación del año, preparados por las escuelas de hostelería con la colaboración de chefs de renombre.





Pla Estratègic Metropolità de Barcelona
AMB: Barcelona
Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

grammeim

ormem de

Equidad social y económica

Dentro de este ámbito se engloban todas las medidas dirigidas a promover el derecho de acceso a una alimentación adecuada, las actividades de la economía social y solidaria y la capacitación laboral, entre otras. Con motivo de la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021, el Ayuntamiento de Barcelona ha impulsado dos proyectos principales, el proyecto Alimenta y varios proyectos impulsados dentro del Plan de barrios.





Per una
alimentació
empoderadora
digna,
sostenible
i saludable



Ajuntament
de Barcelona



El proyecto Alimenta consiste en crear un nuevo modelo de alimentación social en la ciudad de Barcelona del 2021 al 2023 para garantizar el derecho a la alimentación de forma inclusiva y digna, aprovechando las potencialidades del sistema actual y resolviendo las carencias identificadas.

Durante el año 2020, la crisis pandémica ha puesto en riesgo la seguridad alimentaria de la ciudad de Barcelona, con un considerable aumento de más del 364 % en el número de ayudas económicas para gastos de alimentación y un incremento del 16,1 % de las comidas servidas en comedores sociales. Por este motivo, se necesita una respuesta contundente, que llegará con Alimenta, ya que agrupa las acciones y recursos dedicados a la ayuda alimentaria en la ciudad de Barcelona. Los principales objetivos de este proyecto son los siguientes:

- Promover acciones integradoras hacia la población usuaria de servicios de alimentación social potenciando la autonomía y el empoderamiento.
- Mejorar la calidad de la alimentación social bajo los criterios de salud, sostenibilidad, proximidad y respeto al medioambiente.
- Fomentar la integración comunitaria y laboral de las personas receptoras de alimentación.
- Promover el aprovechamiento en el circuito de la alimentación social de la ciudad.
- Impulsar el trabajo en red entre el conjunto de sectores implicados en la alimentación en la ciudad.

Para llevar a cabo este programa, el Ayuntamiento de Barcelona trabaja con la colaboración de entidades y agentes sociales, así como con el tejido empresarial. El proyecto está dividido en tres grandes ejes:

- Alimentos con sentido: para mejorar la trazabilidad y los procedimientos de entrada y salida de personas usuarias en los circuitos de atención alimentaria.
- Espacios Alimenta: creación de nuevos espacios físicos para ofrecer servicios de alimentación, incluyendo comedores o cocinas comunitarias, siempre con programas de inclusión comunitaria o laboral, en colaboración con Cruz Roja. De esta forma, no solo se garantiza el acceso a la alimentación, sino que también se fomenta la autogestión, el empoderamiento y la inserción laboral.
- Alimentación saludable y sostenible: para asegurar que los productos de la alimentación social son saludables y han sido producidos de forma sostenible, es decir, de proximidad, ecológicos y de temporada. Para conseguirlo, es esencial la cooperación con otros actores, como el CIAP para el abastecimiento de productos, Mercabarna para el reaprovechamiento alimentario o la colaboración con AlterBanc, una entidad sin ánimo de lucro gestionada por varios movimientos vecinales que quiere ser un banco de alimentos alternativos con visión de agroecología y de economía social, y que garantizará, en una prueba piloto financiada por el Ayuntamiento, el abastecimiento de algunos espacios Alimenta con alimentos de proximidad, ecológicos y directamente de las entidades productoras.

Proyectos del Plan de barrios

El nuevo Plan de barrios es una iniciativa municipal con una duración de cuatro años, del 2021 al 2024, que tiene como objetivo fomentar la transversalidad de las políticas y acciones municipales, también las alimentarias.

Por este motivo, sus proyectos tienen un papel clave para fomentar la alimentación sostenible en todas las zonas de la ciudad de Barcelona. Un ejemplo de ello es el programa Cistelles de los barrios de las Roquetes y la Trinitat Nova, en que “una cincuentena de familias pueden recibir semanalmente una cesta con frutas y verduras frescas, ecológicas y de kilómetro cero y, al mismo tiempo, trabajar aspectos relacionados con la alimentación saludable”.





Foto:
Andreu Adrover
para Plan de barrios

Producción alimentaria

A pesar de disponer de una superficie agrícola residual, desde las ciudades hay que promover formas de reconexión con los entornos rurales donde se producen los alimentos e impulsar formas socialmente justas, equitativas y ecológicas de producción y procesamiento de alimentos locales y saludables, así como garantizar una planificación y una gestión territorial adecuadas de los recursos locales.

Desde el Ayuntamiento de Barcelona se trabaja en coordinación con otros agentes metropolitanos, como el PEMB y el AMB, para avanzar en la protección y la promoción de los parques agrarios periurbanos multifuncionales para que sean una pieza clave en la transformación del sistema alimentario.

Además, como forma de cohesión comunitaria y sensibilización social sobre el mundo de la producción que actúa como ventana en el campo se ha desarrollado la Estrategia de agricultura urbana en la ciudad de Barcelona, con espacios de producción como los huertos urbanos, tanto municipales como escolares, o el proyecto AgroVallbona.

Además, entre los espacios de producción municipal destacamos Can Calopa, en el parque natural de Collserola. Es un proyecto de economía social gestionado por la cooperativa L'Olivera en que, aparte de hacer producción vinícola ecológica, se trabaja con personas con diversidad funcional.



Estrategia de agricultura urbana en la ciudad de Barcelona

En el 2019 se contaban 94 huertos urbanos, donde se incluyen los huertos municipales para las personas mayores, los huertos del plan BUIITS y “Mans al verd”, los huertos comunitarios y huertos sociales, los huertos en precario y los huertos privados singulares. Además, en la ciudad también hay más de 355 huertos escolares. Este mismo año 2019, el Área de Ecología Urbana puso en marcha la Estrategia de agricultura urbana en la ciudad de Barcelona para el periodo 2019-2030. El objetivo de esta estrategia es el siguiente: “Mejorar y aumentar la superficie agrícola en la ciudad, con un modelo agroecológico; estos huertos deben maximizar los servicios ambientales y sociales, y hacer crecer la naturaleza en la ciudad en beneficio de las personas y de la conservación de la biodiversidad”.

Para ello, se llevó a cabo una diagnosis inicial de los proyectos que estaban en funcionamiento, y se plantearon varios objetivos englobados en cuatro ejes estratégicos:

- Territorial: promover el incremento de la superficie cultivada en la ciudad.
- Modelo agroecológico: promover la agricultura ecológica y consolidar y ampliar las iniciativas para mejorar la biodiversidad de los espacios agrícolas urbanos, también promover el modelo agroecológico en la ciudad y las redes agroecológicas a escala metropolitana.
- Social y comunitario: promover actividades que incrementen los beneficios sociales, terapéuticos, emocionales y comunitarios.
- Gobernanza y coordinación: promover un modelo de gobernanza compartida que se base en la democracia participativa y fomentar el empoderamiento del tejido comunitario; también establecer los instrumentos municipales necesarios para alcanzar una ciudad comprometida con la agricultura urbana.

Dentro de estos ejes, se previeron varias acciones, desde promover huertos urbanos hasta impulsar el compostaje urbano o crear bancos de semillas.



A partir de la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021, uno de los espacios que se ha intentado recuperar como referencia dentro de la agricultura de Barcelona es la finca La Ponderosa, la última finca de producción hortícola en Barcelona que se encuentra en el barrio de Vallbona.

Para esta finca y para la Granja del Ritz, el equipamiento público que confronta con La Ponderosa y necesita ser objeto de un proceso de rehabilitación, se ha elaborado un proyecto innovador agroecológico bajo el nombre de AgroVallbona, que ha sido diseñado por encargo del Ayuntamiento de Barcelona por la cooperativa Arran de Terra y que se está promoviendo desde el Consorcio Besòs, el Plan de barrios y el Ayuntamiento de Barcelona. El proyecto incluye varias hectáreas de agricultura urbana, visitas escolares, proyectos de emprendimiento, apicultura urbana, etcétera. En conclusión, tiene que ser un nodo agroecológico que sirva como punto de referencia para toda Barcelona y que sitúe el barrio de Vallbona como referente agroecológico en la ciudad.

Durante todo el 2021 se está trabajando intensamente en el marco del Plan director del barrio y del soterramiento de las vías de tren para conseguir el primer paso del proyecto, que es la protección de esta finca agrícola que se encuentra en suelo urbanizable. Hacer efectiva esta protección comportaría, entre otras cosas, la reversión de la calificación del suelo a no urbanizable. Eso supondría la culminación de un proceso pionero en términos de planeamiento urbanístico de reversión.

Los objetivos de esta iniciativa son diversos:

- Crear un espacio para acercarse a la agroecología y a los retos de nuestro modelo agroalimentario.
- Crear espacios de innovación sociocomunitaria en agroecología urbana y alimentación sostenible.
- Ofrecer herramientas para la profesionalización en alimentación justa, saludable y sostenible.
- Conservar la última gran finca hortícola de la ciudad.



Foto:
Andreu Adrover
para Plan de barrios

Abastecimiento y distribución

El abastecimiento y la distribución enmarcan todas las medidas enfocadas a mejorar la gobernabilidad y el funcionamiento de la cadena de abastecimiento y los circuitos de distribución alimentaria para hacer más accesibles los alimentos más saludables y sostenibles, es decir, los alimentos ecológicos, frescos, de proximidad y de temporada, y, al mismo tiempo, fomentar unas relaciones más justas en estas cadenas de distribución, de modo que el sector agrario reciba unos ingresos dignos por su producción, que garanticen su viabilidad. Barcelona, como principal centro de consumo y comercialización de Cataluña, intenta ser un aliado del sector primario y del ámbito rural en la búsqueda de mejoras en las condiciones de viabilidad económica.

En Barcelona, con motivo de la capitalidad, hay tres grandes actuaciones dentro de este ámbito: el Centro de Intercambio Alimentario de Proximidad-CIAP Terra Pagesa, el Biomarket y el proyecto de los comercios verdes.

Los objetivos de Barcelona en materia de abastecimiento y distribución son dobles: por una parte, facilitar el acceso a alimentos ecológicos, de proximidad y temporada a los comercios detallistas, para dar apoyo a los comercios de proximidad, tanto mercados como comercios tradicionales; por la otra, facilitar la compra de estos productos a las personas consumidoras y garantizar unos medios de vida dignos para la pequeña y mediana agricultura. Finalmente, es importante aumentar la demanda a partir del cambio cultural que se quiere impulsar mediante campañas de comunicación y las actividades y acontecimientos de la capitalidad.



Biomarket

El Biomarket es un mercado mayorista de alimentos ecológicos situado en Mercabarna. Se inauguró el 23 de noviembre de 2020 e inmediatamente se convirtió en la mayor nave ecológica de mercado mayorista de España y el sur de Europa. Este mercado aparece como una respuesta a la demanda creciente en Cataluña y en el Estado español de producto ecológico. Cuenta con una superficie total de 8.900 m² y 21 puestos de venta mayorista (16 puestos de 131 m² para empresas mayoristas, 2 de 130 m² para cooperativas agrarias y 3 de 57 m² para empresas de multiproducto). Contiene una zona para personas productoras individuales, así como puestos de multiproducto que no sea fruta y verdura, como legumbres o carne. También alberga una oficina del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE) para garantizar la certificación de los productos.





El Centro de Intercambio de Alimentos de Proximidad (CIAP), con nombre comercial Terra Pagesa, es un proyecto en colaboración con la Unió de Pagesos, la organización agraria mayoritaria del campo en Cataluña. El CIAP es, como su nombre indica, un centro logístico y comercial para facilitar la distribución de productos de proximidad entre el campo y los pequeños comercios y mercados municipales situado en Mercabarna. Este centro innovador facilita dicha conexión comercial sin la necesidad de presencialidad por parte de los productores —uno de los principales obstáculos para la mayoría—, mediante una plataforma en línea, y también genera facilidades logísticas y de transporte para los productores usuarios.

Uno de los elementos más importantes del CIAP es la trazabilidad de los productos. Por eso se utilizarán métodos innovadores, con impresoras térmicas para el etiquetado o códigos QR con información sobre el productor y el producto.

En conclusión, el CIAP permitirá al sector agrario tener un espacio donde vender los alimentos ecológicos, de proximidad y de temporada sin intermediarios, dirigido principalmente a los pequeños comercios o comerciantes de los mercados municipales, lo que les permitirá vender estos alimentos a precios asequibles.

Ahora está en fase piloto y se prevé que se pueda instalar en espacios dentro del Biomarket.



**TERRA
PAGESA**

Projecte de distribució
de productes de
proximitat, directes de
la nostra pagesia.

Escaneja'm
per saber d'on vinc!

Productor:
El Moli Antic



**TERRA
PAGESA**



terrapagesa.cat

Comercio Verde

Comercio Verde es un programa destinado a fomentar la oferta de alimentos de proximidad, ecológicos y de venta directa de las personas productoras entre los comerciantes de los mercados municipales. Por este motivo, el proyecto está organizado conjuntamente con el Instituto Municipal de Mercados de Barcelona (IMMB) y la Federación de Mercados Municipales de Barcelona (FEMM). Comercio Verde tiene como objetivo hacer llegar, de una manera transversal a toda Barcelona, los alimentos ecológicos, de proximidad y de venta directa de productor y, al mismo tiempo, dar un valor añadido a los mercados municipales. También quiere trabajar con los comerciantes de los mercados para que sean prescriptores de este tipo de alimentación sostenible entre la ciudadanía.

El proyecto nace para mejorar el programa ya existente de Mercados Verdes; por eso, habrá una nueva iconografía y unas medidas más estrictas del porcentaje de presencia de este tipo de alimentos que los comerciantes de los mercados deberán tener en el puesto para obtener la señalización. Según el porcentaje de ciertos tipos de alimentos, como huevos ecológicos y pollo de corral o pescado de lonja, los puestos podrán ser considerados comercio verde o rincón de comercio verde. Una vez que acabe la fase de arranque, estos criterios serán verificados externamente para garantizar el buen uso.

Para empezar a probar el funcionamiento, entre enero y junio del 2021 se hizo una prueba piloto en seis mercados (la Concepció, la Llibertat, Sarrià, el Ninot, Sants y Horta), que en la actualidad ya se ha extendido a todos los mercados municipales de la ciudad (38). Se han adherido 614 puestos, que representan el 55,6 % del universo posible (legumbres, carne, pescado y fruta y verdura). En noviembre del 2021 se está en proceso de formación y dinamización de los comerciantes para que sean prescriptores de la alimentación sostenible, y en una campaña de comunicación para poder darlo a conocer a la ciudadanía.





Tomàquets

Directe
de pagès
**COMERÇ
VERD**



Alberginia

700

Desperdicio alimentario

El desperdicio alimentario se aborda, por una parte, a través de los proyectos que lleva a cabo el Área de Ecología Urbana del Ayuntamiento de Barcelona, entre los cuales destacan los siguientes: la recuperación de excedentes de las cocinas de los comedores escolares, la guía para el impulso de una red de aprovechamiento alimentario, la prueba piloto de recuperación de los excedentes del pequeño comercio para donar a entidades de ayuda alimentaria, la guía sobre cómo gestionar el desperdicio alimentario en ferias y congresos en periodo de pandemia y el proyecto colaborativo Ecowaste 4 Food entre el Ayuntamiento de Barcelona y la Generalitat, que dispone de un plan de acción sobre aprovechamiento alimentario. Por otra parte, un proyecto significativo para abordar esta problemática es el centro de reaprovechamiento alimentario.



Centro de reaprovechamiento alimentario

Este centro forma parte de la estrategia de economía circular de Mercabarna y pretende triplicar la capacidad de recuperar alimentos que, si no, se echarían a perder, y pasar de 1,5 millones de kilos anuales a casi 4 millones, y distribuirlos a través de las entidades sociales de la ciudad. A través de sistemas de contenidos inteligentes y de los *big data*, además, se podrán trazar los alimentos que estarán obligados a llevar los mayoristas, y hacer un seguimiento para prevenir el desperdicio.

Los mayoristas de Mercabarna estarán obligados a enviar a una sala de selección todos los alimentos descartados inicialmente. Allí pasarán por varios filtros: primero, para saber si los alimentos son aptos para el consumo humano; a continuación, en caso de que no lo sean, si son aptos para ser ingredientes en productos elaborados; en tercer lugar, si tampoco pueden ser ingredientes, si se pueden transformar en alimentos para animales; y, finalmente, en caso de que sean completamente descartados, se convertirán en compuesto orgánico. La gestión del centro se llevará a cabo por la economía social: la operativa será ejecutada por una empresa de inserción social (Formació i Treball) y la gestión será compartida entre Mercabarna y la Cruz Roja, Cáritas y la Fundación Banco de los Alimentos.





Emergencia climática

El Ayuntamiento de Barcelona está fuertemente comprometido a combatir la emergencia climática. Los proyectos que se han descrito en los otros ámbitos de este documento incorporan una dimensión climática que hay que destacar, especialmente los que tienen el objetivo de promover cambios en las dietas de la ciudadanía y reducir el exceso de consumo de proteína animal, reducir el desperdicio alimentario y las emisiones derivadas de la producción y el consumo de los envases alimentarios, reducir el gasto energético de los procesos de distribución y almacenaje e impulsar el consumo de alimentos ecológicos y la transformación de los sistemas de producción agrícola en sistemas de producción ecológicos, unos sistemas de producción con menos emisiones derivadas de la ausencia de fertilizantes de síntesis química y que se caracterizan, entre otras cosas, por tener unos suelos de más calidad con más capacidad de absorber y fijar el carbono.

Durante los últimos años, el Ayuntamiento de Barcelona ha adquirido varios compromisos sobre el nexo entre alimentación y clima.

Per una alimentació sostenible. Actuem!

Els grans acords

El que fa la política municipal

Idees innovadores

Àrea metropolitana de Barcelona



The Good Food Declaration

En octubre del 2019, Barcelona, junto con trece otras grandes ciudades del mundo, firmó The Good Food Declaration, con la que adquirió una serie de compromisos para el 2030. Estos compromisos son:

- Alinear las políticas de compra pública con las recomendaciones de la Dieta de Salud Planetaria, idealmente utilizando alimentos ecológicos.
- Dar apoyo a un incremento del consumo de alimentación basada en vegetales en las ciudades y alejarse de dietas insostenibles e inadecuadas.
- Reducir el desperdicio alimentario al 50 % en relación con los datos del 2015.
- Trabajar con la ciudadanía, con las empresas, con las instituciones y con otras organizaciones para crear estrategias conjuntas para desplegar estas medidas y alcanzar estos resultados de una manera inclusiva y equitativa, así como incorporar esta estrategia dentro del Plan de acción climática de la ciudad.



Què és l'alimentació sostenible?

L'alimentació sostenible és la que pretén alimentar tothom, independentment del lloc on visqui o del seu poder adquisitiu, d'una manera beneficiosa per a les persones, però també per als territoris i per al planeta.



És bona per a les persones perquè les cuida: garanteix que tothom tingui accés a la informació, formació i recursos necessaris per produir, preparar, comprar i gaudir d'aliments segurs, saludables, de qualitat i saborosos que ens permetin portar una vida plena.



És bona per als territoris perquè impulsa la pagesia i la ramaderia local i el comerç de proximitat. Promou economies locals diversificades i pròsperes que distribueixen els beneficis equitativament.





És bona per al planeta perquè no l'explota: els aliments es produeixen, transformen, distribueixen, venen, compren i eliminen de manera que conserven i regeneren els nostres recursos limitats, com l'aigua o el sòl, i també els nostres ecosistemes. L'alimentació sostenible contribueix a frenar la crisi climàtica, garanteix el benestar dels animals (ramaderia i fauna salvatge) i preserva i fomenta la biodiversitat del planeta.

El Reto de Barcelona para la Buena Alimentación y el Clima (The Barcelona Challenge for Good Food and Climate)

Durante el VII Foro Global del Pacto de Milán, celebrado en octubre del 2021 en Barcelona, se presentó el Reto de Barcelona para la Buena Alimentación y el Clima (The Barcelona Challenge for Good Food and Climate). Basado en el Pacto de Milán y la Good Food Declaration, este reto pretende ser un llamamiento a las ciudades y a su ciudadanía para transformar el sistema alimentario como estrategia para combatir la emergencia climática desde las ciudades. Este reto implica que las ciudades se comprometan con una serie de acciones basadas en los ámbitos descritos por el Pacto de Milán, en el que se detallan objetivos aspiracionales clave. Entre estos objetivos se incluyen los compromisos de la Good Food Declaration.



CHALLENGE	1	CHALLENGE	2
	MITIGATION Reduce the GHG emissions of agri-food systems to limit global warming.		ADAPTATION Adapt local agri-food systems to enable them to be more resilient during extreme climate events.

Roadmap

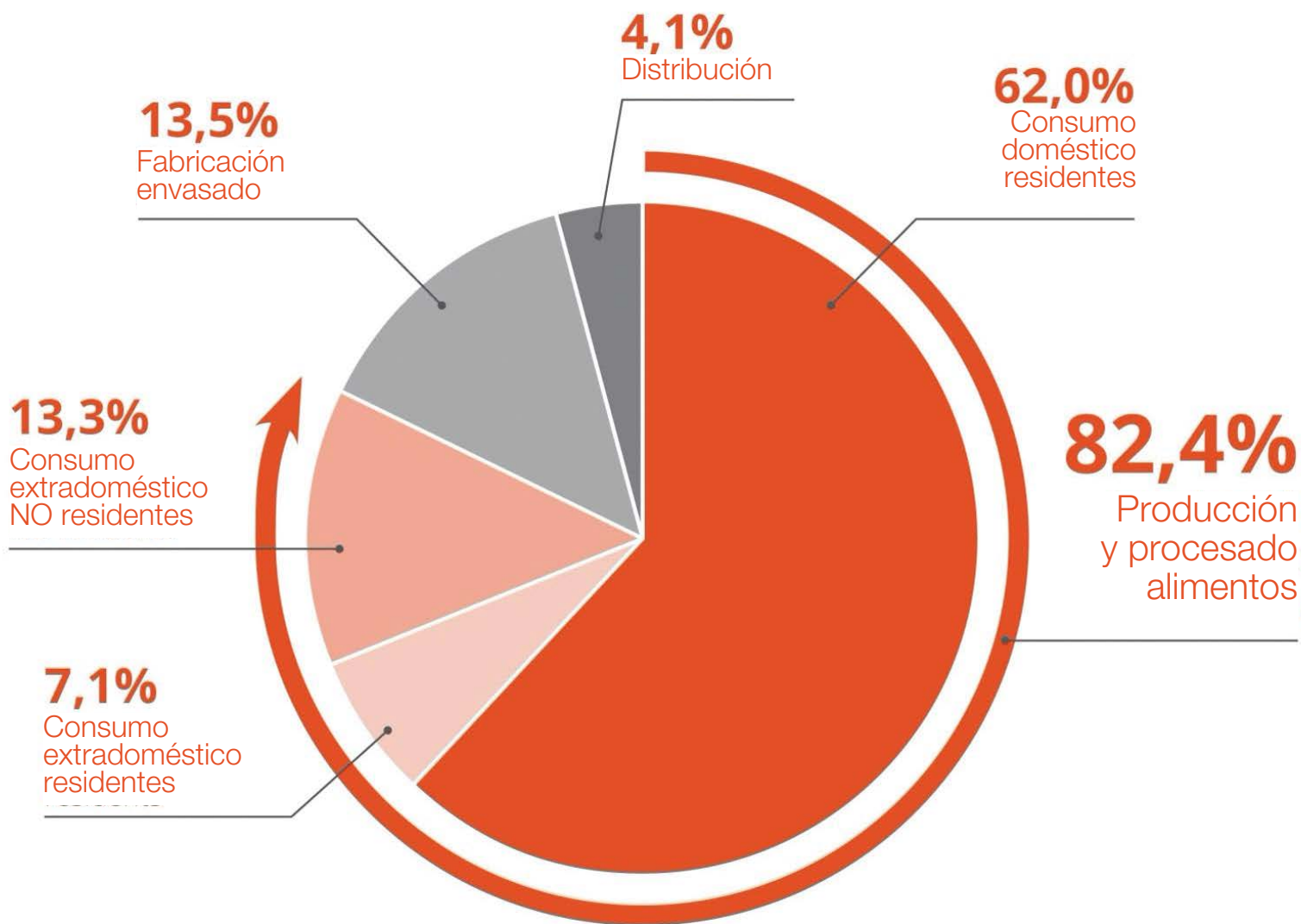


Informe sobre la huella de carbono

En noviembre del 2021, Barcelona Regional, a raíz de un encargo del Ayuntamiento de Barcelona, publicó un estudio sobre la huella de carbono del sistema alimentario de Barcelona. Aunque se dejaban ámbitos importantes fuera del estudio (como las emisiones relativas a la preparación y la refrigeración de alimentos, la comercialización, el transporte de última milla y el tratamiento de residuos alimentarios, tanto desperdicio alimentario como gestión de los residuos de envases alimentarios), se hizo una primera aproximación de lo que representa la huella de carbono del sistema alimentario de la ciudad de Barcelona: 2.527.983 toneladas de CO₂ equivalente al año.

El estudio calcula cuáles son los productos más emisores y establece que los productos de origen animal (carne, lácteos y pescado y marisco) representan el 60 % de las emisiones derivadas del consumo doméstico de alimentos en la ciudad.

También enfatiza la huella de carbono en función de las diferentes etapas de la cadena alimentaria. Por ejemplo, la etapa de producción y procesado de alimentos tiene una contribución del 82,4 % a las emisiones totales de GEI, la fabricación del envasado, del 13,5 %, y la distribución de alimentos, del 4,1 %.



Huella de carbono del sistema alimentario en Barcelona (2021)

Conclusiones y previsión de futuro

La designación como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible ha puesto la alimentación sostenible en el centro de la agenda pública. Pero ¿qué impacto tendrá a largo plazo en el sistema alimentario de Barcelona?

Para empezar, en el ámbito municipal y de manera pionera se creará un departamento específico de alimentación sostenible que dispondrá de un presupuesto estable anual, así como un equipo técnico que se dedicará específicamente a fomentar la transición hacia un sistema alimentario más sostenible. Además, se está estableciendo un espacio de trabajo y coordinación entre la Generalitat y el Ayuntamiento para sumar fuerzas y hacer acciones conjuntas en este ámbito, así como una oficina técnica conjunta para poder ejecutar un plan de trabajo compartido. Esta dinámica también se quiere generar con el Área Metropolitana de Barcelona y la Diputación de Barcelona, así como con otros municipios metropolitanos.

Con respecto a las entidades, se han generado un conjunto de alianzas y sinergias entre los actores que trabajan en la línea de la alimentación sostenible que permitirá seguir reforzando el trabajo en red. Además, se seguirá apoyando a las entidades a partir del espacio participativo Agròpolis y también de líneas de subvenciones municipales como “Impulsem el que fas”. También se valora la continuidad de un acontecimiento anual de sensibilización y red entre actores de la alimentación sostenible y la ciudadanía, que tomará el relevo de la Semana de la Alimentación Sostenible.

Sin embargo, será la Estrategia de ciudad de alimentación sostenible 2022-30 y los espacios de gobernanza que se deriven los que generarán el marco de continuidad tanto del Ayuntamiento como de los actores adheridos y los que marcarán las posibilidades de futuro en la ciudad.

La Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021 ha ayudado a abrir un camino, trabajando de manera colaborativa con toda clase de entidades, organizaciones e instituciones, y, al mismo tiempo, ha conseguido llevar los principios de la alimentación sostenible a toda la ciudad de Barcelona y a sus habitantes, con un impacto positivo en el territorio y su sector agrario.

Per què és important canviar?

Canviar per la nostra salut

Cada any moren a l'Estat espanyol 90.000 persones per malalties relacionades amb una alimentació insana. Sí, és molt. Aproximadament una quarta part del total de defuncions al país: malalties cardiovasculars, diabetis, càncers d'estòmac i còlon en són les causes.

Els experts coincideixen a dir que una dieta sana ajuda a reduir els índexs d'obesitat però també els riscos de moltes malalties greus en l'edat adulta (diabetis, càncer, hipertensió, etcètera). I malgrat tot, es dona una tendència negativa, especialment en els nens.

La dada: Podem atribuir a la mala alimentació fins al 55% de les malalties cardiovasculars, el 45% dels casos de diabetis i fins al 40% de casos de càncer d'estòmac o còlon.

El 2020 la meitat de la població de Catalunya tenia excés de pes tot i que la majoria tingués una bona percepció de la seva salut. Un 17% té obesitat i aquesta xifra ha crescut amb els anys. Aquest problema de salut té un biaix de classe que es veu en l'obesitat infantil i juvenil: és més freqüent a les escoles dels barris amb menys poder adquisitiu.

Per aquesta raó és imprescindible tenir accés a una alimentació suficient i apropiada amb hàbits saludables. En aquest sentit, només el 65% dels barcelonins fa un seguiment adequat de les recomanacions de dieta mediterrània.

El Plat Saludable

Olis saludables:

Utilitzar olis saludables (com l'oli d'oliva o el de colza) per cuinar, amanir o a taula. Limitar la mantega. Evitar els greixos "trans".

Verdures:

Com més verdura -i més variada- millor. Les patates no compten.

Fruites:

Menjar molta fruita i de tots els colors.



Aigua:

Beure aigua, te o cafè (amb poc sucre o gens). Limitar la llet, els làctics (1-2 racions al dia) i els sucus (1 got petit al dia). Evitar les begudes ensucrades.

Proteïnes saludables:

Triar peix, aus, llegums, i fruits secs. Limitar la carn vermella i el formatge. Evitar la cansalada, els embotits i les altres carns processades.

Cereals integrals:

Menjar cereals (grans) integrals variats (com pa integral, pasta integral i arròs integral). Limitar els cereals refinats (com l'arròs blanc i el pa blanc).

