

# ¿Cómo se alimenta Barcelona?

Diagnosís del sistema alimentario de Barcelona

Resumen ejecutivo



Ajuntament  
de Barcelona

# Índice

---

<b>1. Introducción</b>	<b>04</b>
¿Cómo se alimenta Barcelona?	04
<b>2. Diagnóstico del sistema alimentario de Barcelona por sectores</b>	<b>06</b>
Producción de alimentos	08
Transformación alimentaria	12
Importación, distribución y logística	14
Espacios de comercialización y abastecimiento, y hábitos de consumo	16
Desperdicio y pérdida alimentaria	20
Investigación, formación y difusión del sector agroalimentario y dinamización agroecológica	22
<b>3. Diagnóstico del sistema alimentario de Barcelona por áreas estratégicas</b>	<b>24</b>
Gobernanza alimentaria	26
Dietas saludables y sostenibles	28
Justicia y pobreza alimentaria: desigualdades y derecho a la alimentación	30
Producción alimentaria: promoción y dinamización agroecológica hacia producciones más sostenibles	32
Abastecimiento, comercialización y distribución agroalimentarios	34
Desperdicio y pérdida alimentaria	36
Emergencia climática	38
<b>4. Reflexiones finales</b>	<b>40</b>

# 1 Introducción

## ¿Cómo se alimenta Barcelona?



El informe “¿Cómo se alimenta Barcelona?” es una caracterización del estado actual del sistema alimentario de la ciudad. “¿Cómo se alimenta Barcelona?” ha sido promovido por el Comisionado de Economía Social, Desarrollo Local y Política Alimentaria, dentro del marco del proyecto Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021.

El objetivo del informe es examinar y comprender cómo se alimenta la ciudad a partir del análisis de las estructuras y mecanismos que condicionan las prácticas asociadas al sistema agroalimentario, y establecer un punto de referencia con el fin de identificar áreas prioritarias de acción y definir futuras estrategias.

Esta mirada se ha llevado a cabo desde la apuesta por el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, de acuerdo con los compromisos asumidos como signatarios del Pacto de política alimentaria de Milán y con la adhesión a la Carta Alimentaria de la Región Metropolitana, junto con otros actores locales. Por este motivo, a lo largo de toda la diagnosis, se pone especial énfasis en el análisis de redes, proyectos y estructuras focalizados en la consecución de una alimentación transformadora, más justa, sana y sostenible. Estas iniciativas son centrales para apostar por sistemas alimentarios más participativos y que aborden las desigualdades de poder que actualmente se reproducen en el sistema alimentario dominante.

Después de una introducción donde se pone en contexto la ciudad de Barcelona desde el punto de vista de la población y el territorio, y la economía y la sociedad, se describe el enfoque y marco metodológico. Posteriormente, el informe se divide en dos grandes bloques.

En un primer bloque se analiza cómo se alimenta Barcelona con una perspectiva sistémica que incluye seis sectores o componentes: a) la producción; b) la transformación y procesamiento de alimentos; c) la importación, distribución y logística; d) los espacios de comercialización y restauración colectiva, así como los hábitos o pautas de consumo; e) la pérdida y el despilfarro de alimentos, aprovechamiento y reciclaje, y f) la investigación, formación y dinamización agroecológica.

El segundo bloque está estructurado con una mirada de intervención política y analiza qué acciones se han llevado a cabo, al mismo tiempo que presenta vacíos en cuanto a las intervenciones realizadas con el fin de contribuir con elementos y datos al diseño de la futura estrategia alimentaria con horizonte 2030 de la ciudad de Barcelona. Para ello, el sistema alimentario de Barcelona se analiza a partir de los seis campos temáticos establecidos en el Pacto de política alimentaria de Milán: a) gobernanza, b) dietas sostenibles, c) equidad social y económica, d) producción alimentaria, e) abastecimiento y distribución alimentaria, y f) pérdida y despilfarro de alimentos. A estas áreas temáticas se ha añadido una séptima temática transversal, que hace referencia al papel que tienen los sistemas alimentarios en la emergencia climática. Cabe destacar que estas áreas estratégicas no son estancas, ya que para realizar los cambios necesarios para la transición hacia una alimentación sostenible hay que trabajar de forma integral o sistémica.

Finalmente, en los anexos se ha incluido un documento elaborado por Pep Bantulà Pañella, en colaboración con el Área de Política Alimentaria del Ayuntamiento de Barcelona y la oficina de coordinación de la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, en el que se introduce la estrategia del gobierno local durante los últimos años en materia de políticas alimentarias. Después se presenta un mapa de actores y un mapa de las infraestructuras alimentarias de la ciudad, donde se visibiliza la gran variedad y complejidad de agentes sociales implicados en el sistema alimentario de la ciudad. En este sentido, es crucial entender y aprovechar la agencia y las interconexiones entre los diferentes sectores, actividades y actores para impulsar cambios verdaderamente transformadores.

El presente resumen ejecutivo presenta las principales conclusiones tanto del primero como del segundo bloque, estructuradas según las secciones que contiene el informe.

## 2 Diagnósis del sistema alimentario de Barcelona por sectores

Producción de alimentos  
Transformación alimentaria  
Importación, distribución y logística  
Espacios de comercialización y abastecimiento, y hábitos de consumo  
Desperdicio y pérdida alimentaria  
Investigación, formación y difusión del sector agroalimentario y dinamización agroecológica



# Producción de alimentos

- **Barcelona es una ciudad densamente poblada:** el 81 % del suelo está urbanizado, mientras que el mosaico forestal representa el 17 %, y la superficie agrícola, el 0,7 %<sup>1</sup>.
- La presión urbana ha acelerado una **fuerte competencia** por el suelo rústico, que ha fragmentado los espacios agrarios urbanos y periurbanos. La pérdida de suelo agrario en el área metropolitana de Barcelona en el periodo 1956-2018 supuso un retroceso del 80,5 % de la superficie de cultivo (de 21.796,45 hectáreas)<sup>2</sup>. Con respecto a la demarcación de Barcelona, la reducción de la superficie agraria es del 42 % para el mismo periodo<sup>3</sup>.

## En el entorno de Barcelona, la huerta es el cultivo por excelencia en la zona cercana al mar.

- En el entorno de Barcelona, **la huerta es el cultivo por excelencia** en la zona cercana al mar, al sur del Baix Llobregat y al norte del Maresme, y da trabajo a más de 2.650 personas asalariadas<sup>4</sup>.
- **Los parques agrarios de la región metropolitana** (el parque agrario del Baix Llobregat, el espacio de interés natural de Gallecs, el parque agrario de Sabadell, el parque rural de Montserrat y el espacio agrario del Pla de Palou en Granollers), con un fuerte componente de apoyo local y comarcal, garantizan una pequeña parte del suministro de frutas y verduras y de productos con valor añadido que la ciudad de Barcelona demanda.
- **La figura de protección del parque agrario** se ha convertido en clave para preservar la agricultura en un entorno periurbano rodeado por zonas densamente pobladas. Un 45 % de las tierras del parque agrario del Baix Llobregat están en régimen de propiedad, mientras que el resto están en régimen de arrendamiento. En el entorno del parque agrario se está produciendo un aumento del relevo generacional, ligado a la incorporación de jóvenes agricultores con una visión agroecológica de la agricultura. El parque agrario del Baix Llobregat solo satisface el 16 % de la autosuficiencia alimentaria de verduras y frutas de proximidad de la región metropolitana de Barcelona<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> SIGPAC, 2019

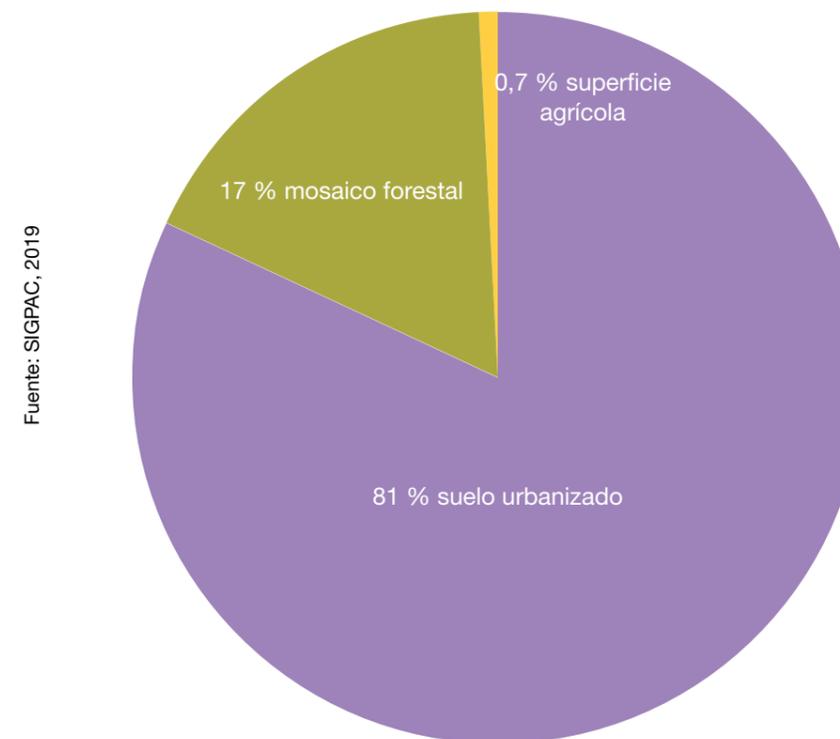
<sup>2</sup> <https://gisportal.diba.cat/portal/apps/storymaps/stories/25d1fe92ec134006a9743e89e6f8a330>

<sup>3</sup> <https://www.diba.cat/es/web/bcn-smart-rural/-/les-comarques-barcelonines-han-perdut-el-42-de-les-terres-de-conreu-des-dels-anys-cinquanta>

<sup>4</sup> PABLL: <https://parcs.diba.cat/web/baixllobregat/normativa>, Maresme: [https://www.ccmarsme.cat/wp-content/uploads/2020/05/Sector\\_primari\\_web.pdf](https://www.ccmarsme.cat/wp-content/uploads/2020/05/Sector_primari_web.pdf)

<sup>5</sup> Callad y otros, 2017.

## Usos del suelo en Barcelona



- El 6,4 % de la superficie del **parque natural de Collserola** son zonas agrícolas donde se fomenta la agricultura ecológica y se utilizan variedades tradicionales.
- En Barcelona ciudad, en 2019, **2.191 perceptores de ayudas de la PAC** recibieron un importe de 13,3 millones de euros<sup>6</sup>. Los beneficiarios de estos subsidios agrarios son prácticamente en su totalidad instituciones, empresas y propietarios de tierras, cuya residencia consta en la ciudad de Barcelona. Sin embargo, ocho de cada diez beneficiarios de estas ayudas cobran menos de 5.000 euros.
- En la ciudad de Barcelona **la actividad pesquera** la ejerce la Cofradía de Pescadores<sup>7</sup>, que dispone de 38 embarcaciones (el cerco es la modalidad de más actividad del puerto) y ocupa a unas trescientas personas. Las técnicas de pesca más sostenibles, con artes menores, son las más minoritarias en la Cofradía de Pescadores de Barcelona. La pesca, desde hace años, experimenta una disminución con dificultades para el relevo generacional. Estos datos son especialmente relevantes porque el mar Mediterráneo es el más sobreexplotado del mundo<sup>8</sup>.
- El sector de **la producción agroecológica catalana** experimenta un crecimiento continuo tanto con respecto a los cultivos y el ganado como en cuanto a empresas de transformación y comercialización (y servicios) agroalimentarios. En Cataluña, el 7 % de la superficie cultivada corresponde a producción ecológica<sup>9</sup>. En cuanto a volumen de

<sup>6</sup> Fondo Europeo de Garantía Agraria, 2020 [www.fega.es](http://www.fega.es)

<sup>7</sup> <https://www.cpbarna.com/pesca/>

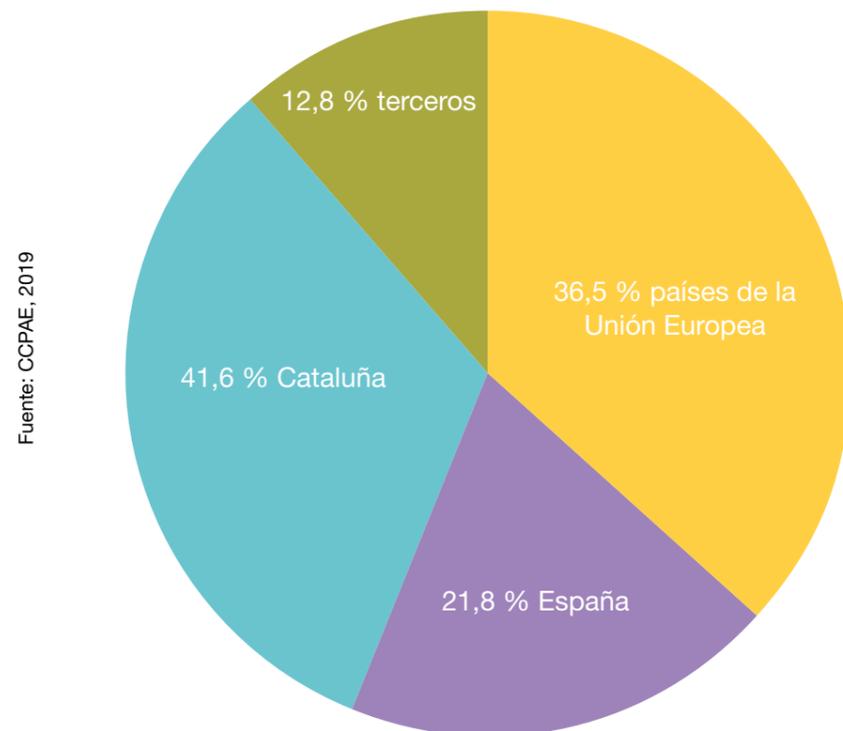
<sup>8</sup> [http://agricultura.gencat.cat/web/.content/08-pesca/politica-maritima/enllacos-documents/fitxers-binari/ESTRATEGIA-MARITIMA-2030-Pla-2018-2021\\_CATALA.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/08-pesca/politica-maritima/enllacos-documents/fitxers-binari/ESTRATEGIA-MARITIMA-2030-Pla-2018-2021_CATALA.pdf)

<sup>9</sup> <https://gisportal.diba.cat/portal/apps/storymaps/stories/d39e3f64faff44db9c48ad8217c7fa52/>

ventas, el 41,6 % de la producción catalana se vende en Cataluña, un 21,8 % se vende en España, mientras que un 36,5 % se exporta, bien a países de la Unión Europea (23,8 %), bien a países terceros (12,8 %)¹⁰.

- En la demarcación de Barcelona la **evolución de la superficie de los cultivos ecológicos** de las dos últimas décadas creció exponencialmente y pasó de 2.764 ha el año 2000 a 45.055 ha el año 2020¹¹. Paralelamente aumenta el número de productores, elaboradores y comercializadores de productos ecológicos, así como el volumen de actividades (almacenes, transformación de productos, envasado y etiquetado, salas de despiece y distribuidores).
- **En el término municipal de Barcelona, la agricultura ecológica**, con 3,83 ha, es numéricamente poco significativa si no fuera porque representa el 88,9 % del total del cultivo de la ciudad. Según la última estadística del CCPAE¹², hay algunos registros que certifican el incremento de terrenos agrarios con diferentes usos (vid, cítricos y barbechos). La ganadería ecológica, aunque insignificante, tiene cabida y destacan las aves de corral (gallinas ponedoras) y el vacuno para carne.
- En términos de **autosuficiencia alimentaria**, Barcelona es uno de los municipios de Cataluña con menor capacidad de abastecer a su ciudadanía con alimentos de proximidad. La poca superficie de cultivo (4,31 ha) y la elevada concentración demográfica (el 21,6 % de Cataluña) son las causas. Mientras tanto, el grado de autosuficiencia en frutas y hortalizas de la demarcación de Barcelona es del 15 %¹³.

### Ventas de la producción ecológica catalana



- La **agricultura urbana** ha aumentado tanto en superficie como en número de usuarios. Se estima que en la ciudad de Barcelona existen 119 huertos urbanos vinculados a 40 entidades que organizan actividades con la participación de la ciudadanía y más de 300 huertos escolares. Además, existen varias fincas agrarias municipales: AgroVallbona (proyecto agroecológico en el distrito de Nou Barris que posee dos fincas: La Ponderosa y la Granja Ritz), Can Calopa, Can Carlets y Can Soler, cerca de Collserola. Barcelona es una ciudad densamente poblada: el 81 % del suelo está urbanizado, mientras que el mosaico forestal representa el 17 % y la superficie agrícola, el 0,7 %.

¹⁰ CCPAE, 2019 y [http://www.ccpae.org/index.php?option=com\\_content&task=view&id=1419&Itemid=196&lang=ca\\_ES#.YLeadyYp5H4](http://www.ccpae.org/index.php?option=com_content&task=view&id=1419&Itemid=196&lang=ca_ES#.YLeadyYp5H4)

¹¹ [http://www.ccpae.org/docs/estadistiques/2020/03\\_2020\\_superficie.pdf](http://www.ccpae.org/docs/estadistiques/2020/03_2020_superficie.pdf)

¹² Bases de datos de superficies en agricultura, superficie ecológica inscritas a 30-12-2020: [http://www.ccpae.org/index.php?option=com\\_content&task=view&id=400&Itemid=232&lang=ca\\_ES#.YLfJLqgzaUk](http://www.ccpae.org/index.php?option=com_content&task=view&id=400&Itemid=232&lang=ca_ES#.YLfJLqgzaUk)

¹³ <https://gisportal.diba.cat/portal/apps/storymaps/stories/25d1fe92ec134006a9743e89e6f8a330>

# Transformación alimentaria

- La ciudad de Barcelona presenta una **fuerte diversificación** con respecto a la transformación agroalimentaria, con casi trescientas empresas<sup>14</sup>. Es la sede central del 3 % de las empresas agroalimentarias de Cataluña. Las empresas radicadas en Barcelona destacan por el volumen de negocio. Hay que señalar, sin embargo, que la mayor parte de sus plantas de producción no se ubican en la ciudad sino en el área metropolitana.
- De las industrias agroalimentarias con sede inscrita en la ciudad de Barcelona destacan por su importancia sobre el total de las de Cataluña aquellas ligadas a la **elaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos** vinculadas a la actividad del puerto de Barcelona y el Mercado del Pescado de Mercabarna (34 establecimientos, el 12,1 % de Cataluña). En volumen, van seguidas por las panificadoras e industrias que fabrican pastas alimenticias (20 empresas, el 7 % del total catalán) y las de preparación y conservación de frutas y hortalizas (con 59 empresas, el 6,1 % de Cataluña). Por último, hay que remarcar las cárnicas, con 113 establecimientos industriales (el 4,5 % del total catalán)<sup>15</sup>.
- **Mercabarna aloja empresas de transformación** que realizan procesos de alta tecnología. Se especializan en la manipulación, conservación o maduración de los productos frescos, en servicios logísticos como frigoríficos, transporte o laboratorios, o bien en el control de compras para grandes cadenas de distribución alimentaria.

<sup>14</sup> ([https://ajuntament.barcelona.cat/estadistica/catala/Estadistiques\\_per\\_temes/Treball\\_i\\_teixit\\_productiu/Teixit\\_productiu/DIRCE/evo/t25.htm](https://ajuntament.barcelona.cat/estadistica/catala/Estadistiques_per_temes/Treball_i_teixit_productiu/Teixit_productiu/DIRCE/evo/t25.htm)). De todos modos, se ha tomado como referencia las estadísticas del DARP (2020), dado que están desglosadas por sectores.

<sup>15</sup> Industrias agroalimentarias inscritas en el registro RIACC del DARP (2020).



# Importación, distribución y logística

- Tanto Mercabarna como el puerto de Barcelona componen las **principales infraestructuras logísticas de la alimentación de Cataluña**.
- El **puerto de Barcelona** es uno de los principales centros logísticos de Europa y es considerado uno de los motores económicos de Cataluña. Los productos agroalimentarios representan el 21 % del tráfico portuario (2019). La soja, procedente del Brasil (haba de soja) y de Argentina (harina de soja), es uno de los productos más operados en el puerto.
- **Mercabarna** es uno de los principales mercados mayoristas de Europa y comercializa anualmente más de dos millones de toneladas de alimentos frescos (frutas, hortalizas, pescado, marisco y productos cárnicos), así como flores y plantas. Tiene un área de influencia que va más allá de Cataluña y se extiende por el resto de España, el ámbito mediterráneo (sobre todo por el sur de Francia y el norte de Italia) y llega a numerosos países del centro y norte de Europa.

## Tanto Mercabarna como el puerto de Barcelona componen las principales infraestructuras logísticas de la alimentación de Cataluña.

- Aproximadamente un 31 % de las **ventas de Mercabarna** van a los mercados municipales y al comercio tradicional; un 30 %, a la exportación; un 23 %, a los supermercados y a la distribución organizada; un 11 %, al canal Hostelería, Restauración y Catering (Horeca) y un 5 %, a mayoristas de fuera de Mercabarna.
- Con respecto al sector hortofrutícola, el 70 % de los **productos que se comercializan en el 2020 en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna** procedían de España (de estos, el 12,9 % proviene de Cataluña) y el 30 % restante se importó. Con respecto a las frutas, el 10,6 % que se vendió era de origen catalán, un 19 % de la Comunidad Valenciana y un 22 % de Canarias (básicamente plátano). En cuanto a las hortalizas, un 15 % proviene de Cataluña, mientras que un 29 % tenía como origen Andalucía y un 26 %, Francia.
- Con respecto al **Mercado Central del Pescado de Mercabarna**, un 8 % del pescado fresco procede de Cataluña, un 42 % tiene como origen el resto de España, mientras que un 21 % proviene de países comunitarios (especialmente Francia), y un 29 %, de países extracomunitarios. Es relevante la pérdida de representación del pescado local en número total de toneladas, con una reducción significativa en los últimos años, como

consecuencia de la disminución de capturas en el Mediterráneo. En el caso del marisco fresco, el 76 % proviene del Estado español, mayoritariamente de Galicia. El porcentaje de marisco procedente de Cataluña es de un 16 %.

- **No hay datos concretos sobre el destino de los productos de Mercabarna** más allá de datos generales sobre el tipo de cliente o porcentajes generales sobre volumen de exportación.
- **Mercabarna cuenta con espacios de venta directa para 12 cooperativas agrarias** metropolitanas (principalmente del Baix Llobregat y del Maresme) y también para agricultores a título individual. El volumen de venta de estos dos espacios (cooperativas y marquesinas) es extremadamente pequeño con respecto al total de las toneladas comercializadas en el Mercado Central en el 2020, que fue de 1.149.700 toneladas. En concreto, representan un 0,20 % y un 0,05 %, respectivamente.
- **Mercabarna también dispone de un espacio de venta y distribución de alimentos ecológicos (Biomarket)**, que es el primer mercado mayorista de agricultura ecológica de España y el segundo de Europa, principalmente de frutas y verduras. Con un espacio de 8.900 m<sup>2</sup>, dispone de 21 puestos de mayoristas y 10 puestos de pequeños productores de proximidad.
- **Unió de Pagesos, con la colaboración del Ayuntamiento de Barcelona, está desarrollando un proyecto, CIAP Terra Pagesa**, para poner en marcha, probablemente dentro del Biomarket, un centro logístico de recepción y preparación de pedidos para facilitar la venta directa de productos de proximidad dirigida al sector detallista y la restauración.
- **La distribución y la logística de los alimentos** del entorno metropolitano cada vez están más concentradas en **centros logísticos privados** que pertenecen o trabajan para los principales grupos empresariales (cadenas de supermercados)<sup>16</sup>.

<sup>16</sup> Alimarket, 2020.

# Espacios de comercialización y abastecimiento, y hábitos de consumo

- En Barcelona conviven un **gran número de canales de comercialización alimentarios**. En cuanto a volumen de ventas, destacan los supermercados, mercados municipales y tiendas de barrio y, en mucha menor proporción, los mercados de productos agrícolas, las cooperativas y los grupos de consumo.
- Según la última encuesta de consumo<sup>17</sup>, en el 2020 el 63,7 % de las **compras alimentarias** se hicieron en los supermercados o hipermercados; el 16,2 %, en las tiendas especializadas o de barrio, y el 14 %, en los mercados municipales. Con respecto a los alimentos frescos, las compras están muy repartidas entre los 3 principales canales de venta: mercado municipal (32,3 %), la tienda de barrio o especializada (31,9 %) y el supermercado/hipermercado (31,6 %)<sup>18</sup>. En el caso del pescado, la pescadería tradicional es el establecimiento mejor valorado por los consumidores, pero el 65 % de estos prefiere comprar el pescado en el supermercado<sup>19</sup>.
- A finales del 2019, cuatro **grupos empresariales** sumaban el 47,9 % de los puntos de venta minorista alimentarios en la ciudad de Barcelona<sup>20</sup>.
- **Los mercados municipales son infraestructuras clave del sistema alimentario de Barcelona**. Con 2.148 establecimientos, la mayoría de los productos alimenticios frescos dan trabajo a cerca de 8.000 personas y generan un impacto económico de 1.100 millones de euros<sup>21</sup>. No obstante, durante los últimos años han sufrido un retroceso tanto en número de puestos como en volumen de compradores a favor de la compra en los supermercados y comercios especializados.
- **Los comercios minoristas alimentarios** representan el 12,8 % del censo comercial de la ciudad<sup>22</sup>. Una quinta parte se concentra en el distrito de L'Eixample. L'Eixample, Ciutat Vella, Sant Martí, Sarrià-Sant Gervasi y Gràcia concentran el 67,8 % de los comercios alimentarios al por menor de la ciudad.
- Aunque en todos los barrios existe oferta alimentaria, **la distribución territorial del comercio alimentario evidencia diferencias**, en volumen, diversidad y tipologías, entre distritos y más especialmente entre barrios. Estas diferencias se hacen especialmente visibles en la periferia de la ciudad, donde el número de establecimientos comerciales

<sup>17</sup> Encuesta Ómnibus del Ayuntamiento de Barcelona, 2020.

<sup>18</sup> Encuesta Ómnibus del Ayuntamiento de Barcelona, 2020.

<sup>19</sup> AECOC y Mercabarna, 2019.

<sup>20</sup> Alimarket, 2020.

<sup>21</sup> Ayuntamiento de Barcelona, 2020d.

<sup>22</sup> Ayuntamiento de Barcelona, 2019c.



y de servicios es menor. En concreto, en los barrios de la Clota y de Sant Genís dels Agudells, del distrito de Horta-Guinardó, se detectan carencias.

- **La desigual distribución del comercio con alimentos ecológicos**, que representan el 5,9 % del total de las tiendas de alimentación de la ciudad, es todavía más acusada<sup>23</sup>. Aunque hay una correlación positiva entre los barrios más acomodados y los comercios con productos alimenticios ecológicos, este dato no es homogéneo. Se observan comportamientos diferenciados como resultado de la concienciación personal en temáticas como la salud o el medioambiente que no se relacionan con el poder adquisitivo.
- Hay siete **mercados de payés** organizados por diferentes entidades en la ciudad cada fin de semana. También se organizan mercados rurales y de encuentro de productores y consumidores en el área metropolitana, especialmente en el parque agrario del Baix Llobregat.
- Las **cooperativas de consumo**, inspiradas en el precedente histórico de las cooperativas de consumo obrero, son equipamientos alimentarios con una larga trayectoria en Barcelona. En el 2018 las 57 cooperativas o grupos de consumo agroecológico abastecían a cerca de 1.420 unidades familiares<sup>24</sup>. La apertura del supermercado cooperativo FoodCoop quiere ampliar la oferta cooperativa y agroecológica con productos sostenibles, ecológicos y de proximidad.
- Los **productos definidos como de proximidad** (especialmente fruta y verdura, huevos, carne, leche) se adquieren tanto en supermercados y en comercios de barrio como en mercados municipales, casi indistintamente. Por el contrario, la compra de los productos ecológicos (huevos y fruta y verdura) se realiza sobre todo en los comercios de barrio (40,1 %), aunque los supermercados, últimamente, están ganando cuota comercial<sup>25</sup>.
- Las **mujeres**, de todos los tramos de edad, son las que hacen la compra principalmente, pero es relevante destacar la franja de mayores de 65 años.
- El 56,5 % de las personas encuestadas en la encuesta Ómnibus 2021 afirmaban que intentan **reducir el consumo de carne** y, además, un 6,1 % dicen ser vegetarianas o veganas (porcentaje que aumenta de forma destacada en menores de 35 años y en mujeres)<sup>26</sup>.
- Con respecto a la **restauración colectiva**, Barcelona cuenta con un importante número de bares y restaurantes, aunque ha sido uno de los sectores más afectados por la COVID-19. Mientras que en el año 2019 había censados 11.155 bares y restaurantes<sup>27</sup>, en junio del 2020 esta cifra había disminuido a 9.300 (de los cuales 5.500 disponían de terrazas)<sup>28</sup>. Se trata mayoritariamente de negocios independientes (90,3 %), mientras que el 9,7 % restante pertenece a una cadena (la inmensa mayoría forma parte de una de las 30 principales cadenas de restauración)<sup>29</sup>.
- Más del 68 % de la **oferta de restauración de la ciudad** se focaliza hacia propuestas de cocina mediterránea o local, mientras que el 30 % son cocinas temáticas o especializadas (principalmente italiana, seguida de la china, japonesa, árabe y americana)<sup>30</sup>.
- La asociación Slow Food edita una guía de establecimientos de **Barcelona Slow**

<sup>23</sup> García y otros, 2020.

<sup>24</sup> Espelt, 2018.

<sup>25</sup> <https://ajuntament.barcelona.cat/mercats/ca/noticia/mzss-productes-de-proximitat-i-ecolzegics-als-mercats-de-barcelona>

<sup>26</sup> Encuesta Ómnibus del Ayuntamiento de Barcelona, 2021.

<sup>27</sup> Ayuntamiento de Barcelona, 2019c.

<sup>28</sup> [https://ajuntament.barcelona.cat/comerc/ca/noticies/barcelona-ampliara-lespai-public-per-a-la-restauracio-i-el-comerc\\_946006](https://ajuntament.barcelona.cat/comerc/ca/noticies/barcelona-ampliara-lespai-public-per-a-la-restauracio-i-el-comerc_946006)

<sup>29</sup> RBD Consulting Group, 2017.

<sup>30</sup> RBD Consulting Group, 2017.

<sup>31</sup> <https://slowfood.barcelona/index.php/bcn-slow-food-guide/slow-food-planet>

**Food**<sup>31</sup>, que recoge más de 100 restaurantes que vinculan la cultura gastronómica local con la sostenibilidad. Asimismo, en la ciudad está la asociación Barcelona Restaurants Sostenibles, la cual se dedica a capacitar, sensibilizar y formar al sector de la restauración en aspectos vinculados a la sostenibilidad<sup>32</sup>.

- Todas las **108 escoles bressol (jardines de infancia) municipales de la ciudad** tienen cocina propia donde se elaboran diariamente menús basados en la dieta mediterránea en función de las edades, con alimentos principalmente ecológicos, muchos también de proximidad y que tienen en cuenta necesidades específicas (intolerancias y alergias, así como dieta vegetariana). En las *escoles bressol* barcelonesas no se consume carne de cerdo ni derivados, ni tampoco pescados como la perca o el fletán.
- Tres cuartas partes de los **centros de enseñanza públicos** disponen de servicio de comedor, y la mayoría, de cocina propia. 58 establecimientos gestores de comedores han recibido el visto bueno de la Agencia de Salud Pública de Barcelona para aplicar las recomendaciones de una alimentación saludable, con más fruta fresca y proteínas vegetales en las comidas.
- El 90 % de los centros educativos no ofrecen semanalmente ningún **proteico vegetal** como segundo plato<sup>33</sup>.
- Una parte de la población de Barcelona no puede acceder a alimentos suficientes y de calidad para mantener una dieta adecuada. En la ciudad de Barcelona, en el 2016, el 8,6 % de los hogares sufría alguna forma de **inseguridad alimentaria** y el 4 % presentaba una alta inseguridad alimentaria. Las familias monoparentales presentan una mayor inseguridad alimentaria (14,6 %), así como las clases sociales más desfavorecidas (24,8 %). En el distrito de Ciutat Vella es donde existe más inseguridad alimentaria (23,1 %), seguido de Nou Barris (17,3 %)<sup>34</sup>.
- Por otro lado, la **prevalencia de la obesidad infantil** en la ciudad de Barcelona es del 7 % en niños/as de 3-4 años, un 12,7 % en niños/as de 8-9 años y un 6,5 % en adolescentes. En todos los grupos de edad, la obesidad es más frecuente entre los niños y niñas y adolescentes de distritos con menor renta económica<sup>35</sup>.
- Existen 13 **comedores sociales** en Barcelona, la mayoría vinculados a fundaciones o parroquias. El Banco de los Alimentos de la ciudad, el primero de España, durante la crisis sanitaria de la COVID-19 ha aumentado en un 30 % el volumen de los alimentos

**Las 108 escoles bressol (jardines de infancia) municipales de la ciudad tienen cocina propia donde se elaboran diariamente menús basados en la dieta mediterránea con alimentos principalmente ecológicos, y muchos también de proximidad**

que se reparten respecto al año anterior<sup>36</sup>.

- Por otra parte, hay **varias iniciativas comunitarias**, como las redes de alimentos, que recogen alimentos en establecimientos y los reparten entre las personas que los necesitan, que también participan en la organización. Algunas veces los alimentos se cocinan antes de ser repartidos. En julio del 2020 se puso en marcha Alterbanc.
- Existen en la ciudad diferentes **iniciativas sociales y vecinales** que han aparecido **bajo criterios de agroecología y de economía social y solidaria**, que priorizan la lucha contra el hambre y el despilfarro alimentario.

<sup>32</sup> <https://www.bcnsostenible.cat/es/web/punt/barcelona-restaurants-sostenibles>

<sup>33</sup> Ramos y otros, 2020.

<sup>34</sup> Bartoll y otros, 2018.

<sup>35</sup> Bartoll y otros, 2018.

<sup>36</sup> <https://www.bancdelsaliments.org/>

# Desperdicio y pérdida alimentaria

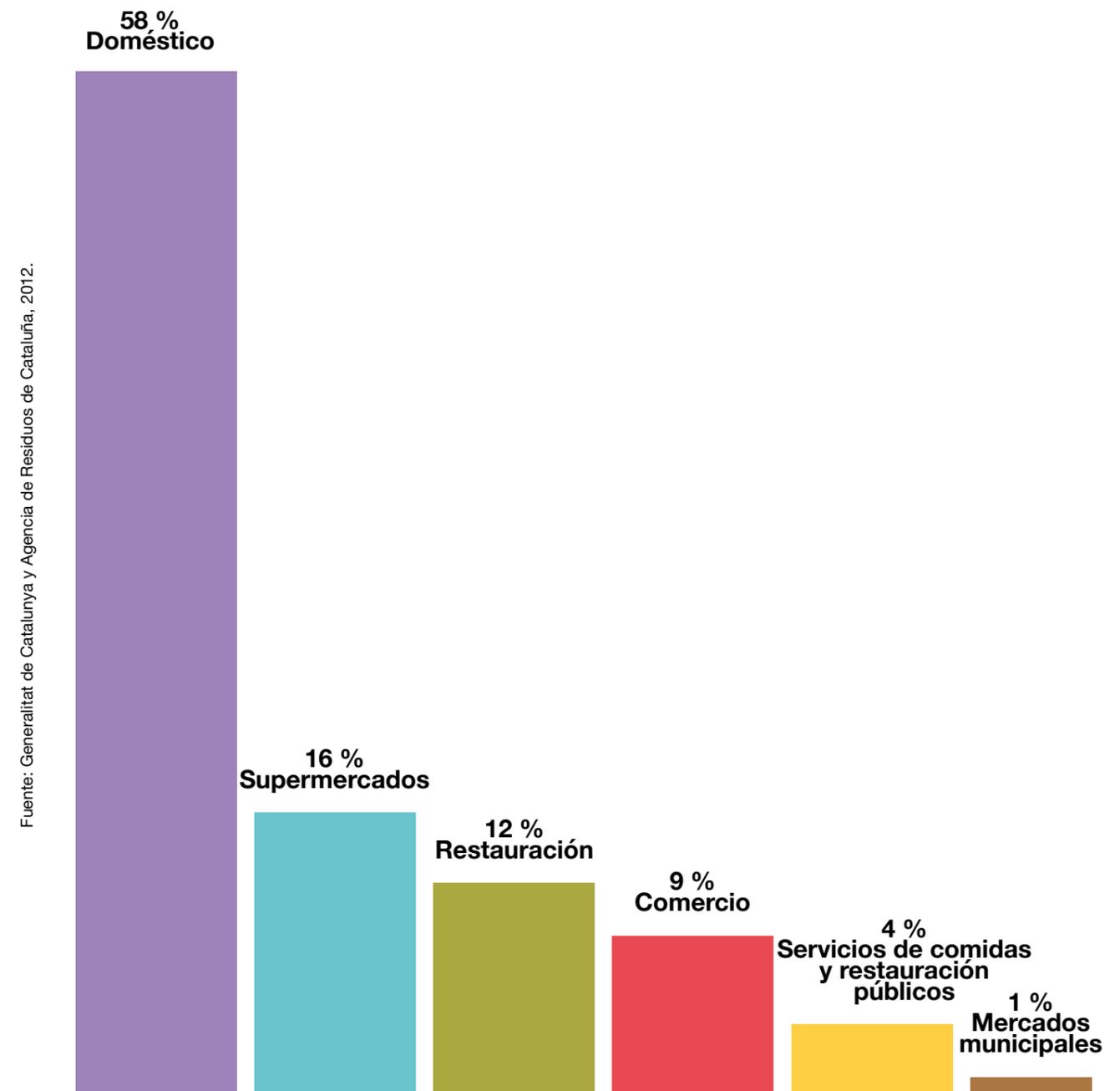
- Con respecto al **desperdicio en Cataluña**, el año 2012 se calculó —a partir de la materia orgánica de los residuos municipales, y, por lo tanto, sin contar con las pérdidas en el ámbito de producción ni distribución— que este despilfarro de alimentos de las familias, comercio al por menor y restaurantes se sitúa en 262.000 toneladas/año, unos 34,9 kg por persona/año (equivalentes a un 7 % de los productos adquiridos), cifra que representa unos costes de 112 € por persona y año.
- El 58 % del **despilfarro de alimentos** en Cataluña se produce en el ámbito doméstico, el 16 % procede de los supermercados y el sector de la restauración es responsable del 12 %. Al sector del comercio se le atribuye el 9 % de las pérdidas, los servicios de catering y restauración públicos representan un 4 %, mientras que la contribución de los mercados municipales al despilfarro de alimentos es solo del 1 %<sup>37</sup>.
- **En la ciudad de Barcelona no hay datos sobre el despilfarro de alimentos.** A partir del programa Barcelona Escuelas + Sostenibles, que cuenta con la participación de 34 centros educativos, se ha calculado que la pérdida alimentaria se situaba alrededor del 5 % en estos centros<sup>38</sup>.
- La **Fundación Espigoladors**, que tiene su obrador central en El Prat de Llobregat, trabaja para concienciar sobre esta problemática, luchando por el aprovechamiento alimentario, garantizando el derecho a una alimentación saludable y creando oportunidades laborales para colectivos en situación de riesgo de exclusión social<sup>39</sup>.

<sup>37</sup> Generalitat de Catalunya y Agencia de Residuos de Cataluña, 2012.

<sup>38</sup> <https://www.barcelona.cat/barcelonasostenible/ca/escoles-sostenibles/tags/page/ens-ho-mengem-tot>

<sup>39</sup> <https://espigoladors.cat/ca/>

## Despilfarro de alimentos en Cataluña



# Investigación, formación y difusión del sector agroalimentario y dinamización agroecológica

- **Cinco universidades** (UAB, UB, UPC, UPF y UVic) **ofrecen estudios de grado**, másteres y posgrados de ramas de las ciencias agrarias y agroalimentarias y otros estudios vinculados a la agricultura y la alimentación. Existen también ciclos formativos de agroecología, producción ecológica y medio rural y de capacitación profesional en las escuelas agrarias (Manresa) y en institutos de secundaria (de Malgrat de Mar, Manresa, Castellar del Vallès y El Prat de Llobregat).
- Barcelona y su ámbito metropolitano poseen **centros de investigación de reconocido prestigio relacionados con la agricultura y la alimentación**. Cinco de ellos están ligados al Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) de la Generalitat de Catalunya. Son el IRTA en Cabriels, Torre Marimón en Caldes de Montbui, el Centro de Investigación en Agrigenómica (CRAG-UB), el Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario (CREDA) en el campus de la UPC en Castelldefels y el Centro de Investigación en Sanidad Animal (CRESA) en la UAB. La UB dispone del Campus de la Alimentación de Torribera en Santa Coloma de Gramenet y del Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria (INSA). Adscrita a la UPC está la Fundación Miquel Agustí, que realiza investigación y transferencia en agrobiodiversidad.

**Barcelona y su ámbito metropolitano poseen centros de investigación de reconocido prestigio relacionados con la agricultura y la alimentación.**

- Existen tres **escuelas superiores de cocina** en la ciudad de Barcelona: CETT, Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi y Escuela Superior de Hostelería de Barcelona.
- **Asociaciones de defensa vegetal** del ámbito metropolitano ofrecen asesoramiento técnico especializado a los agricultores, especialmente de la huerta, con el objetivo de reducir la incertidumbre y la vulnerabilidad de los riesgos en la actividad agraria.
- En los últimos años, han emergido un número importante de **cooperativas y entidades** que trabajan en la investigación, diseño y formación dentro del ámbito de la **dinamización local agroecológica**.
- La ciudad celebra **tres grandes acontecimientos** de promoción del sector de la alimentación y la gastronomía: la Feria Alimentaria, el Foro Gastronómico y BioCultura.



# 3 Diagnósis del sistema alimentario de Barcelona por áreas estratégicas

Gobernanza alimentaria  
Dietas saludables y sostenibles  
Justicia y pobreza alimentaria: desigualdades y derecho a la alimentación  
Producción alimentaria: promoción y dinamización agroecológica hacia producciones sostenibles  
Abastecimiento, comercialización y distribución agroalimentarios  
Desperdicio y pérdida alimentaria  
Emergencia climática



# Gobernanza alimentaria

- Desde hace varias décadas, **en Barcelona numerosas entidades y movimientos sociales están trabajando por el despliegue de políticas públicas alimentarias y en la realización de proyectos en el marco de la soberanía alimentaria.** Estas iniciativas se han mantenido en el tiempo, aunque han pasado por diferentes momentos en cuanto al número de iniciativas y nivel de coordinación entre ellas. Es importante un apoyo decidido para fortalecerlas en un contexto donde el sistema alimentario de la ciudad —qué se come, cómo, dónde, cuándo— está fuertemente influenciado por actores no alineados con el derecho a la alimentación y la alimentación sostenible y, al mismo tiempo, las decisiones sobre el sistema alimentario se han individualizado y limitado a la esfera del consumo.
- **Las políticas alimentarias sostenibles están cobrando relevancia y ganando centralidad en la agenda política.** A pesar de las limitaciones competenciales y la falta de tradición de desarrollar políticas agroalimentarias con visión integral que tienen las ciudades, los municipios se están convirtiendo en motores de cambios importantes con el fin de promover sistemas alimentarios más sostenibles, poniendo de relieve su rol central en la sociedad con propuestas que apuestan por una relocalización, ecologización y democratización de los sistemas alimentarios. Al mismo tiempo, los sistemas alimentarios desbordan los límites municipales y generan interdependencias territoriales y, por lo tanto, es necesaria una visión y coordinación a diferentes escalas.

## **Las políticas alimentarias sostenibles están cobrando relevancia y ganando centralidad en la agenda política.**

- De manera más firme desde la firma del Pacto de Milán en el 2015, el Ayuntamiento de Barcelona empezó a impulsar tímidamente varios planes y proyectos para fomentar políticas alimentarias con otros actores (por ejemplo, a través de la Carta alimentaria de la Región Metropolitana). **Con el proyecto de Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, el Ayuntamiento ha activado una dinámica durante el 2021 de coordinación entre áreas del propio Ayuntamiento en esta materia que implica en torno a 80-90 actuaciones y proyectos, incluyendo una serie de 10-15 proyectos estratégicos de medio y largo recorrido.** No obstante, en los próximos años hay que afianzar este trabajo de coordinación, dado que este ha sido débil hasta el 2020, y se debe establecer una nueva estrategia de impulso a las políticas alimentarias ambiciosa y dotada de más recursos, que establezca un plan de acción y formas claras de imple-

mentación y evaluación de las políticas. A partir de noviembre del 2021 se iniciará un proceso de elaboración de una Estrategia de Ciudad 2030 de manera participativa, que debería servir de marco para esta consolidación de futuro.

- **Es imprescindible que se generen espacios de gobernanza** que aseguren la coproducción de estas políticas, así como dotarse de un órgano de cogobernanza participado.
- Del mismo modo que hay que **garantizar la participación efectiva de diferentes sectores y colectivos**, con especial atención a aquellos más vulnerables e invisibilizados, es importante incorporar la perspectiva de clase, género y etnia en el análisis y el diseño de las políticas públicas y en la implementación de acciones.
- **La visión adoptada por el Ayuntamiento de Barcelona en los dos últimos años ha sido principalmente la de la alimentación sostenible.** Este hecho, mediado por la Capitalidad de la Alimentación Sostenible en el 2021, contrasta con otras concepciones más utilizadas en el contexto catalán por algunos movimientos sociales y entidades que trabajan desde la agroecología o el marco de la soberanía alimentaria, conceptos con una definición política más establecida. Sería importante un trabajo de definición de conceptos y alineación estratégica.

# Dietas saludables y sostenibles

- **En Cataluña, la actual problemática en la alimentación de la población es más de alimentación de calidad que de alimentación insuficiente.** De hecho, la OMS considera que en los países industrializados la prevalencia de algunas enfermedades relacionadas con la alimentación y asociadas con el consumo excesivo de kilocalorías o de ciertos alimentos, y con estilos de vida más sedentarios, se ha incrementado de manera muy importante en las últimas décadas, y Barcelona sigue esta tendencia.

**En Cataluña, la actual problemática en la alimentación de la población es más de alimentación de calidad que de alimentación insuficiente.**

- **En Barcelona, en los últimos años, se ha incrementado el sedentarismo** debido a cambios en los tipos de trabajo y de ocio y, por otra parte, se ha reducido el consumo de frutas, verduras y cereales mientras aumenta el consumo de alimentos procesados y ricos en grasas saturadas, azúcar y sal<sup>40</sup>. Se ha constatado un excesivo consumo de refrescos azucarados (principalmente en adolescentes, un 86 %) y un extremadamente elevado incumplimiento de la recomendación sobre consumo diario de frutas y verduras en todas las edades (el 91,5 % de los niños y niñas de 3-4 años, el 77 % de los niños y niñas de 8-9 años y el 93,4 % de adolescentes consumen menos de 5 piezas de fruta y/o verdura al día). También se ha detectado un gradiente progresivo en función de la edad en el uso de establecimientos de comida rápida. Los adolescentes son los que más consumen comida rápida (entre el 30 % y el 40 % lo hace regularmente)<sup>41</sup>.
- Según la Agencia de Salud Pública de Barcelona, **hay un excesivo consumo de carne en niños, niñas y adolescentes.** Solo el 20 % de la infancia cumple las recomendaciones institucionales relacionadas con el consumo de carne<sup>42</sup>. El consumo de carne en Cataluña se sitúa en 47,7 kg por persona y año<sup>43</sup>, un 66,4 % por encima del consumo recomendado (16 kg por persona y año) en términos nutricionales y de salud planetaria<sup>44</sup>, y necesarios para reducir la contribución de la alimentación en la emisión de gases de efecto invernadero con el objetivo de revertir la actual situación de emergencia climática.

<sup>40</sup> Calzada y Grupo de alimentación saludable y actividad física, 2018.

<sup>41</sup> Bartoll y otros, 2018.

<sup>42</sup> Ariza y otros, 2019.

<sup>43</sup> DARP, 2019.

<sup>44</sup> The Good Food Declaration (C40, 2019).

<sup>45</sup> Calzada y Grupo de alimentación saludable y actividad física, 2018.

- El **márquetin alimentario** que promueve el consumo de productos altamente calóricos, poco nutritivos y con un precio asequible se ha incrementado en los últimos años, especialmente el dirigido a niños y niñas y adolescentes<sup>45</sup>, y podría constituir uno de los ámbitos de actuación del Gobierno municipal.
- Hay que señalar también que **estos impactos en la salud recaen especialmente en las personas con más vulnerabilidades** de forma desproporcionada. Estos impactos se agravan con la emergencia climática, la pobreza, las desigualdades, la poca salubridad y la desconexión que prevalece entre la producción y el consumo de los alimentos.
- A pesar de ello, **la vinculación entre salud y alimentación sostenible** por parte de las administraciones públicas y de otros agentes sociales que tradicionalmente han trabajado sobre políticas agroalimentarias en Barcelona ha tenido un peso relativamente bajo hasta ahora. Esta vinculación explícita, representada con conceptos como one health o “dietas de salud planetaria”, representa una oportunidad para avanzar hacia la transformación del sistema alimentario.



# Justicia y pobreza alimentaria: desigualdades y derecho a la alimentación

- El 4 % de la población de Barcelona sufría alta **inseguridad alimentaria** y el 8,6 %, algún tipo de inseguridad alimentaria, según la Encuesta de salud 2016-2017. Habría que realizar una monitorización continua de los datos, con el fin de ver la evolución en el tiempo, especialmente en el contexto actual de crisis económica ligada a la COVID-19.
- Actualmente, en Barcelona el **derecho a la alimentación** se solventa desde diferentes frentes, lo que comporta que el resultado sea un mapa fragmentado, tanto de actores como de ayudas y servicios que se proporcionan.
- También cabe destacar la existencia de **numerosas iniciativas en la ciudad que trabajan para garantizar el derecho a la alimentación**. Al mismo tiempo, se cuenta con un documento elaborado de forma participativa con organizaciones sociales y de la Administración que trabajan en el ámbito alimentario con personas con necesidades alimentarias —el Acuerdo ciudadano para una Barcelona inclusiva (2017)— en el que se establecen criterios y estrategias para garantizar el derecho a la alimentación adecuada en Barcelona. Hay que seguir apoyándolo de forma decidida. Este documento recoge aspectos como la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos, su adecuación, la sostenibilidad de las acciones y la participación de las personas implicadas.



# Producción alimentaria: promoción y dinamización agroecológica hacia producciones más sostenibles

- La inexistencia de suelo agrario en la ciudad y el impulso de movimientos sociales organizados han motivado el **avance de políticas públicas de conservación y protección de los espacios agrarios metropolitanos** (el parque agrario del Baix Llobregat, el espacio de interés natural de Gallecs, el parque agrario de Sabadell, el parque rural de Montserrat y el espacio agrario del Pla de Palou en Granollers). Estos espacios fortalecen la agricultura y la alimentación de proximidad (y, en algunos casos, ecológica). Es imprescindible garantizar la continuidad de estos espacios agrarios, mejorar la protección del suelo agrario metropolitano e impulsar sistemas de producción agroecológica. Se evidencia la importancia de la planificación territorial a nivel metropolitano para destacar los espacios agrarios como espacios de producción de alimentos en clave de futuro.
- El **planeamiento metropolitano**, dada la exagerada competencia por los usos del suelo y la capacidad limitada de los gobiernos locales para impulsar la actividad agraria, **tendría que prevenir e integrar la dotación de suelo agrario** (actualmente una de las más bajas de la UE) para asegurar el acceso a una alimentación suficiente, nutritiva y de calidad. Entre otros, el Plan estratégico de la alimentación en Cataluña y el pacto de cooperación entre agentes del sistema agroalimentario, reclamado por los ODS de la Agenda 2030 y recogido en el Pacto Verde Europeo, lo avalan.
- En términos de ordenación territorial, existe la **posibilidad de incrementar la superficie de cultivo en el ámbito metropolitano** y destinarla a cultivos de huerta y fruta<sup>46</sup>, de modo que se podría doblar la dotación de suelo agrícola por habitante, que es de menos de 20 m<sup>2</sup>. El área metropolitana necesitaría cinco veces más superficie agrícola solo para abastecer de frutas y verduras producidas localmente.
- **La ciudad de Barcelona es uno de los municipios de Cataluña con menor capacidad para alimentar a su ciudadanía** (superficie necesaria para satisfacer de alimentos) **con productos locales**. Varias entidades solicitan desde hace tiempo que se aplique un contrato agrario que compense económicamente por los servicios ecosistémicos que proveen las actividades agrícolas y que se permita el pasto controlado.

<sup>46</sup> Giocoli, 2015.



- **La promoción y dinamización de la producción ecológica se ha incrementado** en los dos últimos años hasta el 15,6 % en la provincia de Barcelona y el 7 % en Cataluña<sup>47</sup>, pero continúa lejos de los objetivos europeos del 25 % de superficie cultivada que la UE ha fijado para el 2030<sup>48</sup>. Es necesario promover y facilitar la producción agroecológica y promover el consumo ecológico local.
- **La evolución de la superficie de cultivos ecológicos en los últimos veinte años ha crecido exponencialmente** en todas partes y paralelamente aumenta el número de actores (productores, elaboradores, comercializadores de productos ecológicos) y el volumen de actividades (almacenes, transformación de productos, envasado, etiquetado, salas de despiece y distribuidoras). La demarcación de Barcelona ubica a la mayor parte de estas empresas<sup>49</sup>.
- Con respecto a la **agricultura urbana**, hay huertos con varias tipologías (comunitarios, sociales, escolares, municipales e individuales)<sup>50</sup>. Sin duda, son espacios de formación y sensibilización sobre agricultura a escala local y, aunque no tienen una producción significativa, son importantes para la promoción de la conciencia ambiental vinculada a la agricultura y la alimentación, la promoción de estilos de vida saludables o la integración social<sup>51</sup>.

<sup>47</sup> Diputación de Barcelona, 2021: <https://gisportal.diba.cat/portal/apps/storymaps/stories/d39e3f64faff44db9c48ad8217c7fa52/>

<sup>48</sup> [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/qanda\\_21\\_1277](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/qanda_21_1277)

<sup>49</sup> CCPAE, 2020.

<sup>50</sup> IERMB, 2016 Agricultura metropolitana.

<sup>51</sup> Calvet-Mir, 2017.

# Abastecimiento, comercialización y distribución agroalimentarios

- En el ámbito municipal se deben constatar las **dificultades de intervención** (dadas las reducidas atribuciones y competencias locales alimentarias) en materia de abastecimiento y reparto de los alimentos, hoy por hoy concentradas en pocas empresas que dominan y organizan el mercado agroalimentario bajo el paraguas de políticas públicas a diferentes escalas. De todos modos, es importante tener en cuenta que la Administración local juega un papel importante en algunas de las infraestructuras alimentarias clave (Mercabarna, mercados municipales, restauración colectiva, entre otros), las cuales se podrían convertir en verdaderos vectores de la alimentación sostenible.
- **Mercabarna, como centro estratégico de abastecimiento y distribución agroalimentaria** que rebasa el ámbito catalán, tiene un doble objetivo; por una parte, agrupa buena parte del procesamiento y tratamiento de la producción agraria que le llega de fuera (y que mayoritariamente volverá al mercado internacional), y, por otra, provee de alimentos la ciudad a través de las cadenas de distribución alimentaria, los centros logísticos, los mercados municipales, la restauración y las tiendas de barrio.

**Priorizar los alimentos locales y ecológicos debería ser objeto de las políticas públicas y de las instituciones sociales de la ciudad.**

- **La infraestructura alimentaria pública y las políticas públicas locales de carácter transversal son esenciales** para fortalecer el comercio minorista heterogéneo y resiliente que aporta valores sociales y de apoyo al campo, para reordenar y cohesionar los entornos alimentarios de los barrios alejados de los ejes principales y para incentivar un consumo social y solidario directo a través de las estructuras asociativas (cooperativas y grupos de consumo, mercados de productos del campo, y otras iniciativas vecinales).
- **No existen estudios con datos sobre la presencia de alimentos de proximidad y ecológicos en los mercados municipales** de la ciudad para monitorizar y realizar el seguimiento de su presencia. Con los pocos datos existentes, se detecta una presencia muy escasa de producto ecológico, inexistente en algunos mercados. En cuanto a producto de origen catalán, se encuentra mayor presencia y en más mercados, pero queda mucho por mejorar. El tipo de alimento donde hay más producto procedente de Cataluña es el de la fruta y hortaliza.
- **Priorizar los alimentos locales y ecológicos** debería ser objeto de las políticas públicas y de las instituciones sociales de la ciudad para hacer más accesible la alimentación sostenible a través de la red de mercados municipales, los hospitales, las escuelas, las universidades y las entidades privadas, entre otros.



# Desperdicio y pérdida alimentaria

- **No se dispone de datos actualizados sobre el alcance del despilfarro y la pérdida de alimentos** en el conjunto de la ciudad de Barcelona, ni tampoco hay datos disponibles de sectores clave de la ciudad como el sanitario, educativo, canal Horeca, etc. Esta falta de datos municipales y sectoriales sobre despilfarro de alimentos dificulta el seguimiento y la monitorización de los compromisos de reducción del 50 % del despilfarro alimentario adquiridos en la Good Food Declaration (2019) para hacer frente a la crisis climática.
- Como aspecto positivo, se debe tener en cuenta que se **ha aprobado recientemente la Ley 3/2020 de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios** (marzo del 2020) y que, al mismo tiempo, la sociedad cada vez está más sensibilizada en cuestiones como la pérdida alimentaria. Sin perder de vista la responsabilidad individual, es necesario seguir desplegando acciones que pongan el acento en los aspectos estructurales del sistema alimentario que generan pérdida y despilfarro de alimentos para incidir en ello desde las políticas públicas.



# Emergencia climática

- **La emergencia climática a medio plazo acelerará varios cambios** que repercutirán en la seguridad alimentaria y el acceso, suministro y distribución de los alimentos. Cataluña es uno de los ámbitos geográficos que registrará un mayor impacto debido a la crisis climática.
- **El sistema alimentario es responsable de entre el 21-37 % de las emisiones** globales de gases de efecto invernadero<sup>52</sup>. El sistema alimentario de una ciudad como Barcelona es responsable de más del 13 % de sus emisiones<sup>53</sup>.

**El sistema alimentario es responsable de entre el 21-37 % de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.**

- El sector agroalimentario catalán es extremadamente **vulnerable a la crisis climática**.
- El consumo de carne y huevos representa la **mayor proporción de emisiones alimentarias** en todos los países de la UE (una media del 56 % de las emisiones alimentarias), seguida de la de los productos lácteos (una media del 27 % de las emisiones alimentarias)<sup>54</sup>. En los próximos años se deben desplegar **estrategias y actuaciones más incisivas y contundentes desde todas las administraciones** e instituciones sociales para invertir algunos patrones alimentarios y para acercarnos culturalmente a una dieta rica en proteína vegetal y reducir el consumo de carne, sobre todo de producción industrial.
- El 89 % de los vecinos de Barcelona se declaran muy o bastante **preocupados por la crisis climática**; el 80 % considera que puede afectarle en su cotidianidad; un 84 % está dispuesto a adoptar cambios y comprar productos alimenticios de proximidad para contribuir a reducir sus impactos negativos, y, finalmente, un 65 % es favorable a reducir el consumo de carne<sup>55</sup>.
- A través de la declaración internacional **The Good Food Declaration** y el compromiso internacional de las ciudades **The Barcelona Challenge for Good Food and Climate**

<sup>52</sup> IPCC, 2019.

<sup>53</sup> Este 13 % tendría en cuenta solo las emisiones derivadas exclusivamente del consumo de alimentos (C40 y otros, 2019).

<sup>54</sup> Sandström y otros, 2018.

<sup>55</sup> <https://ajuntament.barcelona.cat/premsa/2019/12/27/el-89-de-la-ciudadania-de-barcelona-es-declara-preocupada-pel-canvi-climatic/>

**te**, el Ayuntamiento de Barcelona se ha comprometido a reducir emisiones con efecto invernadero vinculadas a su sistema alimentario de cara al 2030, impulsando la adopción de dietas de salud planetaria, sobre todo en el ámbito de la compra pública, y la reducción del 50 % del despilfarro alimentario. Sería importante detallar la estrategia para conseguirlo y/o visibilizar los mecanismos de seguimiento de esta declaración que puedan indicar en qué medida estos compromisos se están alcanzando.

- En Europa, el **transporte** que se produce entre la producción y la venta de alimentos supone cerca del 6 % de todas las emisiones de gases de efecto invernadero vinculadas al producto alimenticio<sup>56</sup>. Apostar por priorizar el consumo de alimentos provenientes de producciones de proximidad también serviría para disminuir estas emisiones.
- La estructura **foodhub de Mercabarna** es también un importante emisor de gases de efecto invernadero por su gasto energético derivado del transporte y la refrigeración. Podría desplegarse un programa piloto para reducir las emisiones con efecto invernadero.
- **La producción ecológica** utiliza técnicas y prácticas agrícolas más sostenibles y respetuosas con el medioambiente que son tanto fuente de mitigación (evitan emisiones de los fertilizantes de síntesis química) como herramientas para mejorar la adaptación a la crisis climática, a través de la mejora de la estructura de los suelos o de la promoción de las variedades locales. En función del cultivo y para el contexto mediterráneo, el ahorro de emisiones de cultivos obtenidos en producción ecológica puede representar el 100 % de las emisiones (olivos), el 60 % (cítricos), el 42 % (cereales) o el 32 % (hortícolas)<sup>57</sup>. Hay que visibilizar las aportaciones de la agricultura ecológica como herramienta para combatir la crisis climática, así como realizar una apuesta firme por la alimentación ecológica, especialmente la producida localmente, con políticas y proyectos que apoyen y faciliten su producción, elaboración, distribución y comercialización y promuevan su consumo para toda la población.

<sup>56</sup> Sandström y otros, 2018.

<sup>57</sup> Aguilera y otros, 2019.

# 4 Reflexiones finales

El sistema alimentario se sitúa en el centro de los grandes retos a los que tiene que hacer frente el mundo en la actualidad. Tal como describe esta diagnosis, el sistema alimentario conecta muchos territorios, sectores y actores. Son precisamente estas interacciones las que nos deben permitir avanzar hacia una alimentación más justa, sostenible y sana para las personas, el planeta y los territorios. La modificación de nuestra alimentación no solo pretende fomentar cambios individuales en la dieta, sino propiciar las condiciones en los diferentes sectores (económico, sanitario, ambiental, social y político), actividades (producción, transformación, logística y distribución, restauración colectiva, venta, consumo, aprovechamiento y eliminación) y niveles de actuación (individuales, comunitarios, locales, regionales, nacionales e internacionales) que permitan transformar este complejo sistema sin abandonar a nadie por el camino.

Es importante entender y aprovechar las interconexiones entre los diferentes sectores, actividades y actores para crear una alimentación sostenible, así como reconocer las singularidades e interdependencias entre territorios. En consecuencia, en el proceso de desarrollo e implementación de las políticas alimentarias sostenibles es imprescindible cooperar con diferentes territorios (en la ciudad de Barcelona, por ejemplo, es esencial pensar en clave de área o región metropolitana para coordinar políticas y mejorar el impacto de las acciones).

Al mismo tiempo, es crucial tejer alianzas entre varios agentes sociales, garantizar la participación efectiva de diferentes colectivos en la línea de que las personas tengan la capacidad de decidir sobre su propio sistema alimentario, con especial atención a aquellos más vulnerables e invisibilizados, e identificar palancas de cambio y poner en marcha acciones singulares y efectivas en clave de soberanía alimentaria.



**¿Cómo se alimenta  
Barcelona?**

**Resumen ejecutivo**

**Este documento es un  
resumen de la diagnosis  
¿Cómo se alimenta  
Barcelona?, que se puede  
encontrar en la web  
alimentaciosostenible.  
barcelona**

**Noviembre del 2021**

