

Les polítiques alimentàries de l'Ajuntament de Barcelona. 2021



Introducció

Durant el mandat 2020-23 el Govern municipal va decidir fer una aposta per incloure la transició alimentària cap un sistema alimentari més just, sostenible i saludable com un aspecte rellevant de la seva acció de govern. Malgrat la manca de competències dels ajuntaments urbans en aquest àmbit i també l'absència de precedents històrics recents, és necessari que les ciutats s'impliquin activament a impulsar polítiques alimentàries transformadores perquè consumeixen el 70% dels aliments produïts al món, són els centres principals de consum i comercialització i també són agents clau en la generació de discursos i canvi cultural.

En aquest sentit, des del reconeixement de la insostenibilitat actual del seu sistema alimentari i amb vocació de voler canviar aquesta situació, l'Ajuntament de Barcelona, avalat pel Pacte de Milà, va apostar per la construcció del projecte "Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021". Aquest projecte es va desenvolupar arran de guanyar la candidatura per organitzar el 7è Fòrum Mundial del Pacte de Polítiques Alimentàries Urbanes del Pacte de Milà el 2021, que constitueix l'element internacional institucional en què es va centrar aquesta capitalitat.

Per això, a finals del 2020, l'Ajuntament de Barcelona va elaborar la Mesura de govern per una alimentació sostenible 2020-2021, la qual integra les polítiques alimentàries de l'Ajuntament en aquest àmbit. Es tracta d'un document fet en el marc de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible, però que pretén impulsar "a mitjà i a llarg termini, una transformació del sistema alimentari de manera que respecti i beneficïi les persones, els territoris i el planeta d'acord amb els compromisos subscrits per la ciutat de Barcelona mitjançant la signatura del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà el 2015, el primer tractat internacional sobre política alimentària urbana que té el suport de la FAO".

La mesura va ser impulsada pel comissionat d'Economia Social i Solidària, Desenvolupament Local i Política Alimentària, a través de la Gerència d'Economia, Recursos i Promoció Econòmica, i va ser coordinada a través de l'Oficina de Coordinació del Projecte Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, amb un equip de treball mixt entre l'Ajuntament de Barcelona i el Pla estratègic metropolità de Barcelona (PEMB), atès que té mirada metropolitana.

Precedents

Hi ha actors socials que des de fa anys treballen per sensibilitzar la ciutadania sobre la necessitat de transformar el sistema alimentari i que han anat generant moments de visibilització en clau de sobirania alimentària, alimentació sostenible o agroecologia. També s'han donat processos d'enxarxament entre iniciatives i actors, molts col·laboradors i protagonistes de diverses activitats o accions del projecte de capitalitat.

- Alguns d'aquests processos destacats van ser, per exemple, el de la Repera entre cooperatives de consum, les activitats de l'Aliança per la Sobirania Alimentària dels Pobles o la Xarxa Agroecològica de Catalunya, les accions de Transgènics Fora o Som lo que Sembrem, la xarxa d'horts comunitaris. Tots aquests i d'altres van configurar moments de fertilització des del teixit social més compromès amb la necessitat de transformar el sistema agroalimentari, i van actuar com a precedents del projecte de capitalitat.
- Tot aquest teixit social que evoluciona a través del temps i que té els seus cicles amb moments àlgids i baixos d'activitat, va nodrir el procés Llaurant Barcelona, unes jornades sobre comercialització alimentària a Barcelona organitzades l'any 2014 per la revista Sobirania Alimentària en col·laboració amb entitats i amb l'Ajuntament de Barcelona, i també va inspirar el procés institucional posterior.
- El 2015, després de signar el Pacte de Milà, l'Ajuntament de Barcelona va elaborar el primer instrument de política alimentària municipal, l'Estratègia d'impuls de la política alimentària 2016-2019. Aquesta estratègia incloïa més de seixanta mesures amb l'objectiu d'impulsar la sobirania alimentària, el consum responsable, la producció agroecològica, els circuits curts de comercialització i la presència del producte agroecològic i de proximitat als mercats municipals, al mateix temps que es volia garantir la seguretat alimentària i la lluita contra el malbaratament d'aliments. Aquest primer instrument va iniciar un camí a l'Ajuntament de Barcelona per generar les primeres dinàmiques de treball transversal, la primera mirada sistèmica i l'execució d'algunes accions presents en els primers projectes, entre les quals destaca la inclusió de criteris d'alimentació ecològica en la compra pública de les escoles bressol. Aquesta estratègia es nodreix d'altres polítiques i mesures de la ciutat, com són el Pla de barris (2016-2026), el Pla Clima (2018-2030) o l'Estratègia d'agricultura urbana (2019) i el Pla d'impuls de l'economia social i solidària (2016-2020).
- Entre el 2017 i el 2019, en l'àmbit metropolità, l'Ajuntament de Barcelona va participar en el procés d'elaboració de la Carta alimentària de la regió metropolitana (CARM), un instrument de coordinació estratègica per al desenvolupament de polítiques alimentàries en clau local i metropolitana que es va treballar amb més de cent actors de la quàdruple hèlix.
- En el mandat posterior (2019-2023), la Declaració d'emergència climàtica 2020-2030, la nova agenda econòmica Barcelona Green Deal (2020), l'Estratègia d'impuls de l'Agenda 2030 (2020), l'Estratègia de ciutat de l'economia social i solidària a Barcelona 2030 (2020) i, finalment, l'aprovació de la Carta alimentària de la regió metropolitana de Barcelona (2020) per part del Ple de l'Ajuntament de Barcelona, van situar un marc més sòlid que va contribuir a formar el projecte de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021.

Tot i la rellevància de les diverses activitats, fins a l'inici de la construcció del projecte de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 no hi havia una visió ni un treball de coordinació transversal i integral de la política alimentària i l'alimentació sostenible a l'Ajuntament de Barcelona, i les activitats de les entitats estaven molt atomitzades, tot i els intents de crear algun projecte o entitat paraigua que englobés les iniciatives i les organitzacions dintre de la sobirania alimentària que ja s'han mencionat anteriorment.

Per aquest motiu, com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021, l'Ajuntament de Barcelona ha proposat un projecte més ambiciós a escala de ciutat que pugui actuar de palanca de canvi. El projecte aspira a esdevenir una plataforma per impulsar aquesta qüestió a l'Ajuntament de manera transversal i a la ciutat en general, i implica col·laborar amb entitats, amb altres institucions i amb empreses per tal de posar l'alimentació sostenible i saludable al centre de l'agenda política i pública. Per fer-ho, no només s'han creat diverses iniciatives, tant en format de política pública com mitjançant projectes col·laboratius amb altres actors, sinó que també s'han reforçat les que ja existien i se les ha contextualitzat en un marc amb sentit i articulat sota una visió conjunta de polítiques transformadores. En aquest sentit, els quatre grans objectius de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible han sigut els següents:

- Ser la seu i organitzar el 7è Fòrum Mundial del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà;
- Crear projectes i polítiques d'alimentació sostenible a termini curt-mitjà;
- Reorientar la programació cultural de l'any per sensibilitzar la ciutadania sobre aquesta qüestió, inclosa l'organització d'una setmana de l'alimentació sostenible, i
- Elaborar una estratègia de l'alimentació sostenible 2030 per tenir un full de ruta sobre polítiques alimentàries per als anys vinents.

Al final d'aquest document es presenta un resum de les iniciatives, polítiques públiques i activitats emmarcades dintre del projecte Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021. Aquestes iniciatives s'han categoritzat en els sis eixos del Pacte de Milà: governança, dietes sostenibles i saludables, equitat social i econòmica, producció alimentària, abastament i distribució i malbaratament alimentari, als quals s'ha afegit un darrer eix transversal sobre emergència climàtica. Cal remarcar que, sovint, moltes de les iniciatives recollides aquí tenen un impacte transversal en diversos àmbits. A continuació, es descriuen detalladament les iniciatives nascudes o impulsades a partir de la capitalitat, tant projectes estratègics com iniciatives més puntuals per donar visibilitat al projecte i als actors que el componen.



Governança

La governança engloba els processos que transformen la societat i l'economia a partir de l'acció col·lectiva i en pro d'uns objectius comuns. Per aquest motiu, aquest apartat se centra en els esdeveniments i les col·laboracions de l'Ajuntament de Barcelona amb altres actors i institucions, així com en les activitats, amb l'objectiu de teixir aliances i enfortir els actors que treballen per aconseguir una ciutat més sostenible i saludable en l'àmbit alimentari.



Col·laboracions

És essencial entendre que el projecte de la capitalitat només es pot entendre a partir de les col·laboracions que enforteixen i amplifiquen el projecte, incloent-hi el sector públic, l'institucional o l'associatiu.

- En l'àmbit institucional hi destaquen actors com l'Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB), l'entitat administrativa pública formada per la ciutat de Barcelona i els 36 municipis metropolitans on viu el 42,8% de la població de Catalunya. És un actor clau per vincular Barcelona amb la pagesia. També hi ha la Diputació de Barcelona, amb els projectes "Parc a taula" o BCN Smart Rural; el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, que col·labora en la construcció d'una oficina tècnica conjunta en alimentació, o espais com la xarxa de parc agraris o l'Espai Rural Gallecs. Finalment, cal destacar la col·laboració amb altres institucions rellevants com el Consorci d'Educació de Barcelona, l'Agència de Salut Pública o l'Institut Municipal de Drets Socials.
- Del sector públic i empresarial i el teixit econòmic en destaquen actors molt rellevants com l'Institut de Mercats Municipals de Barcelona i la Federació de Mercats Municipals, que agrupa les associacions de paradistes així com els gremis de comerços alimentaris amb el qual es treballa en el projecte Comerç Verd; Mercabarna, actor clau per canviar el sistema alimentari de la ciutat de Barcelona i que acull els projectes Biomarket i Terra Pagesa (Centre de Intercanvi de Productes de Proximitat), liderat per la principal organització agrària del país, Unió de Pagesos; el Pla estratègic metropolità de Barcelona (PEMB) per la coordinació de la capitalitat, o actors claus del sector de la restauració i la gastronomia amb què s'ha treballat en el projecte Menú de les Estacions, així com les principals escoles de hostaleria de la ciutat, el Gremi de Restauració, Barcelona Restaurants Sostenibles, i Slow Food Barcelona, amb el qual s'ha organitzat la Fira de Restauració Sostenible Terra i Gust o el Gastronomic Forum Barcelona per a l'edició 2022 de la fira.
- Pel que fa al sector associatiu, d'una banda, per una governança social, s'impulsa l'espai participat Agròpolis, que vol reunir entitats socials, cooperatives i empreses rellevants de la ciutat que treballen en l'àmbit de la sobirania alimentària, l'agroecologia i l'alimentació sostenible. Hi ha col·laboracions molt diverses amb les entitats que participen en aquest espai participat Agròpolis, les entitats agrupades en AlterBanc o aliances socials amb entitats com Càritas, la Creu Roja o la Fundació Banc dels Aliments. Així mateix, també es participa en la Xarxa pel Dret a una Alimentació Adequada en el marc de l'Acord Ciutadà per una Barcelona Inclusiva.
- A més, Barcelona forma part de diverses xarxes de ciutats, tant estatals com internacionals amb les quals col·labora i comparteix coneixements i bones pràctiques. Algunes d'aquestes són: la xarxa estatal de ciutats Red de Ciudades por la Agroecologia, el grup d'alimentació del C40, la xarxa CGLU, el grup d'alimentació d'Eurocities i el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà.
- Finalment, en l'àmbit de coordinació interna del mateix Ajuntament de Barcelona, també s'han creat aliances per transversalitzar el significat de l'alimentació sostenible i la direcció i coherència de les polítiques alimentàries de la ciutat. L'any 2019 es va crear una àmplia taula gerencial sense precedents sobre aquesta temàtica amb les diverses àrees implicades en projectes o polítiques alimentàries o en programes de promoció econòmica que s'ha anat reunint fins a la fi de l'any de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible.

Subvencions:

Des de l'Ajuntament de Barcelona hi ha diverses oportunitats per donar suport als projectes agroalimentaris:

- La subvenció més important que atorga l'Ajuntament de Barcelona per transformar el sistema alimentari s'emmarca en la convocatòria **Impulsem el que fas**, que des de l'any 2020 inclou una modalitat en alimentació sostenible. L'any 2020 es van atorgar 500.000 euros a projectes de l'àmbit de l'alimentació sostenible a 23 projectes. Durant l'any 2021, s'han atorgat 600.000 euros a 43 projectes. A partir d'aquesta subvenció s'espera crear sinergies entre els guanyadors, a partir de trobades, i poder adaptar millor les bases de la convocatòria en un futur proper. Alguns exemples de projectes són la creació d'una certificació de menjadors ecològics per a menjadors escolars i el sector de la restauració o la promoció de l'agricultura urbana a partir d'iniciatives internacionals coordinades per organitzacions de la societat civil.
- A més, també hi ha altres subvencions que, sense tenir una modalitat exclusiva, promouen un canvi en el sistema alimentari, com ara les d'Ecologia Urbana, les de Justícia Global, les d'Economia Social o les dels districtes.
- Finalment, hi ha **MatchImpulsa**, que és un programa transversalment feminista per a la plataformització digital de l'economia social, solidària i col·laborativa de Barcelona. El programa és una iniciativa conjunta de la Universitat Oberta de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona i Barcelona Activa. Concretament, un dels tres ecosistemes de treball, "Agroecologia digital" va adreçat a l'alimentació sostenible i hi va haver 32 organitzacions inscrites. El programa consta de tres línies de desenvolupament: capacitat, acceleració i prototipatge.



Agròpolis

Es tracta d'un element singular de la governança alimentària a Barcelona, un espai publicocomunitari, de debat i treball format per noranta organitzacions socials i econòmiques del teixit agroecològic i de l'àmbit de l'alimentació sostenible de la ciutat, conjuntament amb l'Ajuntament de Barcelona. Aquesta iniciativa té per objectiu formar un espai transformador del sistema alimentari de Barcelona des dels valors de l'agroecologia i la sobirania alimentària. Va començar el març del 2019 i a la tardor del 2021 ha experimentat una reactivació després del període més intens de la pandèmia. En aquest projecte es vol facilitar la intercooperació de projectes, l'enxarxament, l'impuls a nous projectes, així com el contrast de les polítiques públiques del Govern local.



Ajuntament de Barcelona



Finalment, en l'àmbit de governança cal destacar l'elaboració, de manera participativa, de l'Estratègia d'alimentació sostenible 2030 de la ciutat de Barcelona, que serà el full de ruta i el marc que caldrà seguir en matèria de polítiques per a l'alimentació sostenible, així com les accions de les organitzacions adherides a la ciutat de Barcelona. Aquesta estratègia pretén fixar uns grans objectius de ciutat consensuats amb els actors més representatius de l'anomenada quàdruple hèlix alimentària (sector públic, sector privat, societat civil i àmbit acadèmic) i generar així un compromís de tots ells. Un altre objectiu és la identificació de possibles accions futures i projectes singulars per acabar impulsant un espai de governança de les polítiques alimentàries a la ciutat.

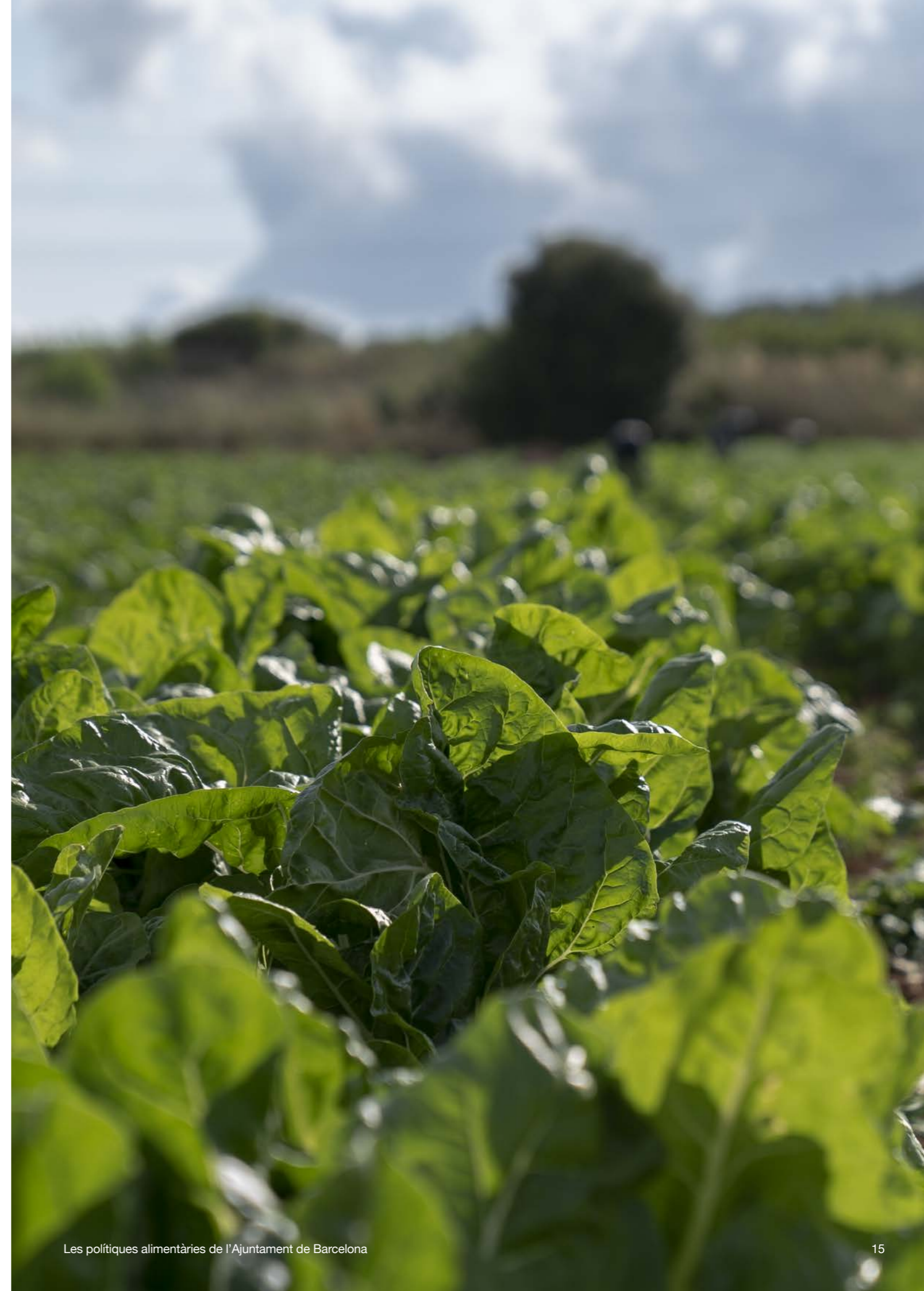
El procés d'elaboració d'aquesta estratègia consistirà en un procés amb cinc accions principals dutes a terme entre el novembre del 2021 i el juliol del 2022:

- **Constitució d'un grup tècnic i un consell assessor divers** que donaran seguiment i treballaran sobre l'estratègia durant tot el procés.
- **Sessions plenàries** amb un ampli ventall de representants de tots els sectors i àmbits de la quàdruple hèlix alimentària i de l'Ajuntament de Barcelona que treballin per un sistema alimentari sostenible.
- **Reunions sectorials o temàtiques** amb agents clau.
- **Trobades bilaterals en profunditat** amb agents clau.
- **Procés de contrast obert a la ciutadania** i a tota mena d'organitzacions.



Dietes sostenibles i saludables

En aquest eix, el projecte de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible destaca per dues actuacions estratègiques: una aposta per impulsar dietes saludables i sostenibles amb activitats culturals de programació durant tot l'any, i un projecte a curt termini per donar visibilitat a les dietes sostenibles i saludables. Així mateix, el canvi de dietes saludables i sostenibles ha d'anar acompanyat per un canvi cultural a gran escala. Durant l'any 2021, s'ha reorientat la programació cultural per destacar la temàtica de l'alimentació sostenible i promoure aquest canvi cultural.



Instrucció de compra pública alimentària

En primer lloc, destaca l'actualització de la Instrucció de compra pública alimentària, en col·laboració amb la Direcció de Contractació i l'Àrea d'Ecologia Urbana, que serà un instrument per orientar, de manera transversal i integral, tota la compra pública alimentària de l'Ajuntament de Barcelona amb un caràcter pioner important. En aquesta actualització, entre d'altres novetats de caire ambiental, s'han introduït nous criteris de proximitat i temporada, sempre respectant el marc normatiu europeu de compliment obligat i en coherència amb la capacitat productiva del territori. Els criteris que incorpora de manera transversal són els següents:

- Augment dels aliments proteics vegetals i reducció de la proteïna animal.
- Reducció dels sucres afegits i productes ultraprocesats.
- Aliments procedents d'agricultura ecològica (AE).
- Aliments de temporada i frescos.
- Aliments de circuit curt.
- Aliments de qualitat diferenciada.
- Aliments de comerç just.
- Qualitat ambiental de la flota de vehicles.
- Emissions de CO2 associades al transport.
- Malbaratament.
- Formació.
- Centres especials de treball, centres d'inserció, i economia social i solidària (subcontractació).

A partir d'aquí, s'han establert unes condicions mínimes, diversos criteris opcionals i recomanacions per fomentar que els licitadors prioritzin les opcions més saludables i sostenibles. Per acabar, un element clau encara per definir serà el seguiment i la comprovació del compliment d'aquesta instrucció pública.



Menjadors escolars més sans i sostenibles

En segon lloc, destaca el projecte “ Menjadors escolars més sans i sostenibles” dut a terme conjuntament amb l’Agència de Salut Pública de Barcelona i el Consorci d’Educació de Barcelona. Aquest projecte, en el qual ja participen 42 escoles de primària de Barcelona, té per objectiu fer més sostenibles i saludables les dietes escolars, per millorar la salut dels nens i nenes, alhora que es dona suport a les economies locals i es lluita contra l’emergència climàtica. Per dur a terme aquest objectiu, s’impulsa una transformació en els menús escolars que consisteix a augmentar el consum de verdura fresca i proteïna vegetal, fomentar l’ús de l’oli d’oliva i reduir el consum de proteïna animal. A més, es comencen a incloure productes de proximitat i de temporada.

En aquest sentit, les 102 escoles bressol amb 8.500 menús diaris ja són un referent: del 3% de producte ecològic amb què treballaven al 2008, han passat al 95% l’any 2021. També es va incorporar, posteriorment i de manera pionera, el tema de la proximitat i el circuit curt, afrontant les dificultats jurídiques de les normatives europees que no deixen diferenciar per origen en la compra pública.

Per poder aconseguir els objectius mencionats, la formació transversal hi té un paper clau i es treballa impulsant l’acompanyament en tots els àmbits. Aquest canvi en les dietes comporta canvi d’hàbits, canvi cultural i també canvis en la gestió de cuina i en els espais on es cuina. Per això, és necessària la formació dels actors implicats, com, per exemple, el professorat, la pagesia ecològica i de proximitat, les empreses de servei d’àpats (catering) o el monitoratge. Finalment, també és necessari un acompanyament de les famílies, a les quals cal explicar raonadament per què són urgents i necessàries mesures com la reducció del consum de proteïna animal.



Projectes educatius i culturals

Per dur a terme la transformació del sistema alimentari és imprescindible impulsar un canvi cultural de gran abast i, sobretot, incidir en l'educació alimentària de les generacions futures. Amb aquest propòsit s'han engegat projectes educatius per introduir l'alimentació sostenible en els projectes educatius del centre. La microxarxa "Alimenta't amb seny" d'Escoles + Sostenibles de l'Ajuntament de Barcelona treballa en aquesta direcció: formant el professorat, promovent intercanvi d'experiències i donant-los eines educatives i recursos pedagògics per treballar l'alimentació sostenible a l'aula d'una manera transversal des de les diverses àrees d'aprenentatge. Entre aquests recursos hi ha la guia pedagògica "Alimenta't amb seny", la "Maleta de l'alimentació sostenible", una maleta de recursos pedagògics que inclou llibres, jocs i materials gràfics i d'experimentació per a totes les etapes educatives, i la maleta literària "Tothom a taula!". El curs 2020-2021 es va treballar amb onze centres, i el curs 2021-2022 es treballarà amb prop de vint centres. A banda, hi ha altres projectes d'àrees diverses de l'Ajuntament de Barcelona que incideixen en l'educació alimentària dels nens i nenes, com ara programes educatius de salut i alimentació de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, programes d'Aprenentatge i Servei sobre alimentació sostenible, visites d'escoles als mercats municipals organitzades per l'Institut Municipal de Mercats o visites escolars a Mercabarna.

També el món cultural de la ciutat s'ha sumat a la promoció del canvi cultural respecte a l'alimentació a través de l'art: sis museus de la ciutat han promogut tallers relacionats amb l'alimentació vinculats a les exposicions que tenien en aquell moment i que s'han ofert a les escoles de Barcelona. A més, el llibre **Tothom a Taula. Retrats de l'ecosistema alimentari sostenible d'una Barcelona en transformació**, recull una de trentena d'històries dels protagonistes de la transformació del sistema alimentari a Barcelona.

Per donar visibilitat al treball de les escoles i donar veu i participació als infants al voltant de l'alimentació sostenible, amb motiu de la capitalitat s'ha promogut la iniciativa "Ara i aquí, les escoles". S'ha convidat la comunitat educativa a mostrar el resultat del procés d'aprenentatge i a expressar les seves idees i reivindicacions sobre el sistema alimentari elaborant pòsters amb expressions artístiques i missatges relacionats amb l'alimentació, que han donat lloc a una exposició amb més de 200 pòsters enviats i que seran exposats per a la ciutadania. L'exposició, que tancarà les activitats de CMAS21, la presentaran els infants mateixos en un acte amb presència de les 80 escoles participants i de l'alcalde de Barcelona.



Tothom a taula!

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



Esdeveniments sobre alimentació sostenible

Durant tot l'any 2021 s'ha anat incorporant la temàtica de l'alimentació sostenible a l'agenda d'activitats culturals de l'any a fi d'apropar-la a la ciutadania (Biennal de Ciència, l'escola d'estiu de Mercabarna, BioCultura, la Setmana de la Interculturalitat, la Mercè, etcètera), així com l'organització d'alguns esdeveniments nous o d'altres que normalment no tenen lloc a la ciutat. A més, hi ha hagut diversos moments en què la temàtica de l'alimentació sostenible ha destacat més a la ciutat durant el 2021:

- Del 15 al 17 d'octubre es van celebrar, a l'Aula Magna de la UB, les jornades científiques "El futur de l'alimentació: com conjugar salut i sostenibilitat". En aquestes jornades, professionals del món de la salut, la sostenibilitat i la gastronomia van reflexionar conjuntament sobre la qüestió.
- El 7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà es va celebrar entre el 19 i el 21 d'octubre de 2021. El Fòrum va ser un espai de trobada híbrid i presencial d'un total de cinc-cents participants amb perfils tècnics i representants polítics de les més de dues-centes ciutats signants del Pacte de Milà, així com membres d'agències internacionals, la comunitat científica i la societat civil organitzada internacional amb focus alimentari. Al Fòrum hi va haver 150 ponències de 30 països, taules rodones i espais de debat entre aquests actors. En aquest esdeveniment, es va posar l'èmfasi en el vincle entre alimentació i emergència climàtica. Algunes de les entitats que van col·laborar en la confecció del programa són les següents: Pacte de Milà, C40, ICLEI, CGLU, GAIN, EAT Foundation, RUAF, FAO, The Food Foundation, Ajuntament de Birmingham, Universitat de Barcelona, IPES-Food, Nourish Scotland, Mercabarna, World Wholesale Market Association, URBACT, Red de Ciudades por la Agroecología, PEMB, AMB i Generalitat de Catalunya.



**Estratègia
d'Alimentació Sostenible
Barcelona
2030**



- La Setmana Ciutadana de l'Alimentació Sostenible es va celebrar entre el 14 i el 25 d'octubre a Barcelona i va englobar més de cent-cinquanta activitats molt diverses per tal de posar en el centre del debat ciutadà la necessitat d'un canvi d'hàbits alimentaris per transformar el sistema alimentari cap a models més justos i sostenibles. Hi havia des d'activitats més lúdiques i vivencials (experiències gastronòmiques, espectacles, tallers, etcètera) fins a algunes de més reflexives (xerrades, taules rodones, cicle de cinema documental, etcètera). La programació es va pensar per a un ventall molt ampli de públics i edats i les activitats van tenir lloc principalment al districte de Ciutat Vella, tot i que també va haver-hi activitats a tots els barris de la ciutat. Les activitats es van organitzar amb més de setanta entitats que treballen en l'àmbit de l'alimentació sostenible a la ciutat. En total van participar-hi més de cent mil persones. Algunes de les activitats més destacades van ser les següents:

- Un espectacle inaugural a la plaça de Sant Jaume amb Cabo San Roque, constituït com un pregó coral amb alguns dels agents protagonistes del sistema alimentari: representants de la pagesia i la ramaderia, la pesca, el comerç de proximitat i la gastronomia/restauració.
 - Una exposició sobre la història de l'alimentació i el proveïment a Barcelona, al Museu d'Història de Barcelona (MUHBA).
 - 4 experiències gastronòmiques.
 - "Per una alimentació sostenible: actuem!", una exposició i una plataforma educativa itinerant per districtes, que emfatitza la necessitat d'un canvi en el sistema alimentari.
 - Un concert de la Vegetable Orchestra.
 - Terra i Gust, una nova fira gastronòmica de restauració i gastronomia sostenible a la rambla de Santa Mònica amb pagesia i cuina organitzada per Slow Food Barcelona específicament per a la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible.
 - Mercat de Mercats, el tradicional esdeveniment dels mercats de Barcelona, també va tenir com a eix central l'alimentació sostenible.
 - El Festival de Sopes del Món a Nou Barris, un esdeveniment arrelat al territori i organitzat per associacions i veïns i veïnes on se celebra la diversitat i la interculturalitat a través del menjar i que aquest any s'ha celebrat amb un focus especial en l'alimentació sostenible.
 - El primer Fòrum de Supermercats Cooperatius i Participatius de l'Estat espanyol.
 - Participació en programes de ràdio i altres mitjans, com Hoy por Hoy de la Cadena Ser, Carne Cruda d'elDiario.es o a BTB. En especial, cal fer esment de l'emissió a TV3 d'Alimentar el futur, un documental fet en el marc de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 amb una audiència de 100.000 persones.
 - A més, es van organitzar exposicions, taules rodones, tastos, espectacles, tallers, sempre en col·laboració amb entitats, biblioteques, mercats i centres cívics, entre altres.
- Finalment, la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 va col·laborar amb el Fòrum Gastronòmic, una trobada per a professionals de la gastronomia celebrada entre el 18 i el 20 d'octubre en què van participar més de tres-centes empreses, amb prop de setanta activitats i cent ponents. En aquest esdeveniment, la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 va esdevenir, d'una banda, un espai d'activitats sobre alimentació sostenible, així com un espai conjunt amb l'AMB on es van fer presentacions de la relació entre la pagesia i la cuina, a més d'un espai per a la pagesia familiar.
- Entre els dies 17 i 19 de novembre es va celebrar el Fòrum Europeu d'Agroecologia a la Nau Bostik a Sant Andreu, on es van reunir dos-cents participants de l'àmbit acadèmic, així com entitats que treballen en l'àmbit de l'agroecologia des de la societat civil i del sector primari.



Menú de les Estacions

Finalment, un altre projecte dintre de l'any de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 és el projecte del Menú de les Estacions. Aquest projecte està organitzat en col·laboració amb les tres escoles més prestigioses d'hostaleria i turisme de Barcelona (Sant Ignasi, CETT i ESHOB) i té diversos objectius. D'una banda, vol donar suport al sector de la restauració de l'Àrea Metropolitana de Barcelona durant l'època postcovid i, de l'altra, donar visibilitat a alguns dels principis que integren l'alimentació sostenible. Per aquest motiu, els restaurants i les escoles d'hostaleria ofereixen menús amb productes de temporada segons les estacions i de proximitat. A aquest projecte s'hi han adherit 126 restaurants de la ciutat de Barcelona (167 de la seva àrea metropolitana). Per cada estació s'han treballat un conjunt de productes de temporada i locals, i en els moments de canvi d'estació de l'any també s'han celebrat, durant l'any 2021, quatre show cookings de presentació del Menú de les Estacions (explicat més avall), un per a cadascuna de les estacions de l'any, preparats per les escoles d'hostaleria amb la col·laboració de xefs de renom.



Equitat social i econòmica

Dins d'aquest àmbit s'engloben totes les mesures dirigides a promoure el dret d'accés a una alimentació adequada, les activitats de l'economia social i solidària, i la capacitació laboral, entre altres. Amb motiu de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021, l'Ajuntament de Barcelona ha impulsat dos projectes principals, el projecte Alimenta i diversos projectes impulsats dins el Pla de barris.





El projecte Alimenta consisteix a crear un nou model d'alimentació social a la ciutat de Barcelona des del 2021 fins al 2023 per garantir el dret a l'alimentació d'una manera inclusiva i digna, aprofitant les potencialitats del sistema actual i resolent les carències identificades.

Durant l'any 2020, la crisi pandèmica ha posat en risc la seguretat alimentària de la ciutat de Barcelona amb un augment considerable, de més del 364%, en el nombre d'ajuts econòmics per despeses d'alimentació i un increment del 16,1% dels àpats servits en menjadors socials. Per aquest motiu, es necessita una resposta contundent, que arribarà amb Alimenta, que agrupa les accions i els recursos dedicats a l'ajuda alimentària a la ciutat de Barcelona. Els objectius principals d'aquest projecte són els següents:

- Promoure accions integradores vers la població usuària de serveis d'alimentació social potenciant-ne l'autonomia i l'empoderament.
- Millorar la qualitat de l'alimentació social sota els criteris de salut, sostenibilitat, proximitat i respecte pel medi ambient.
- Fomentar la integració comunitària i laboral de les persones receptores d'alimentació.
- Promoure l'aprofitament al circuit de l'alimentació social de la ciutat.
- Impulsar el treball en xarxa entre el conjunt de sectors implicats en l'alimentació a la ciutat.

Per dur a terme aquest programa, l'Ajuntament de Barcelona treballa amb la col·laboració d'entitats i agents socials, així com amb el teixit empresarial. El projecte està dividit en tres grans eixos:

- Aliments amb sentit: per millorar la traçabilitat i els procediments d'entrada i sortida de persones usuàries als circuits d'atenció alimentària. .
- Espais Alimenta: la creació de nous espais físics per oferir serveis d'alimentació, incloent-hi menjadors o cuines comunitàries, sempre amb programes d'inclusió comunitària o laboral en col·laboració amb la Creu Roja. D'aquesta manera, no només es garanteix l'accés a l'alimentació sinó que també es fomenta l'autogestió, l'empoderament i la inserció laboral.
- Alimentació saludable i sostenible: per assegurar que els productes de l'alimentació social són saludables i han estat produïts de manera sostenible, és a dir, de proximitat, ecològics i de temporada. Per aconseguir-ho, és essencial la cooperació amb altres actors, com el CIAP per al proveïment de productes, Mercabarna per al reaprofitament alimentari o la col·laboració amb AlterBanc, una entitat sense ànim de lucre gestionada per diversos moviments veïnals que vol ser un banc d'aliments alternatius amb visió d'agroecologia i d'economia social, i que garantirà, en una prova pilot finançada per l'Ajuntament, el proveïment d'alguns espais Alimenta amb aliments de proximitat, ecològics i directament de les entitats productores.

Projectes dins del Pla de barris

El nou Pla de barris és una iniciativa municipal amb una durada de quatre anys, del 2021 al 2024, que té per objectiu fomentar la transversalitat de les polítiques i accions municipals, també les alimentàries.

Per aquest motiu, tenen un paper clau per fomentar l'alimentació sostenible a totes les zones de la ciutat de Barcelona. Un exemple és el programa Cistelles dels barris de les Roquetes i la Trinitat Nova en què "una cinquantena de famílies poden rebre setmanalment una cistella amb fruites i verdures fresques, ecològiques i de quilòmetre zero i, alhora, treballar aspectes relacionats amb l'alimentació saludable".

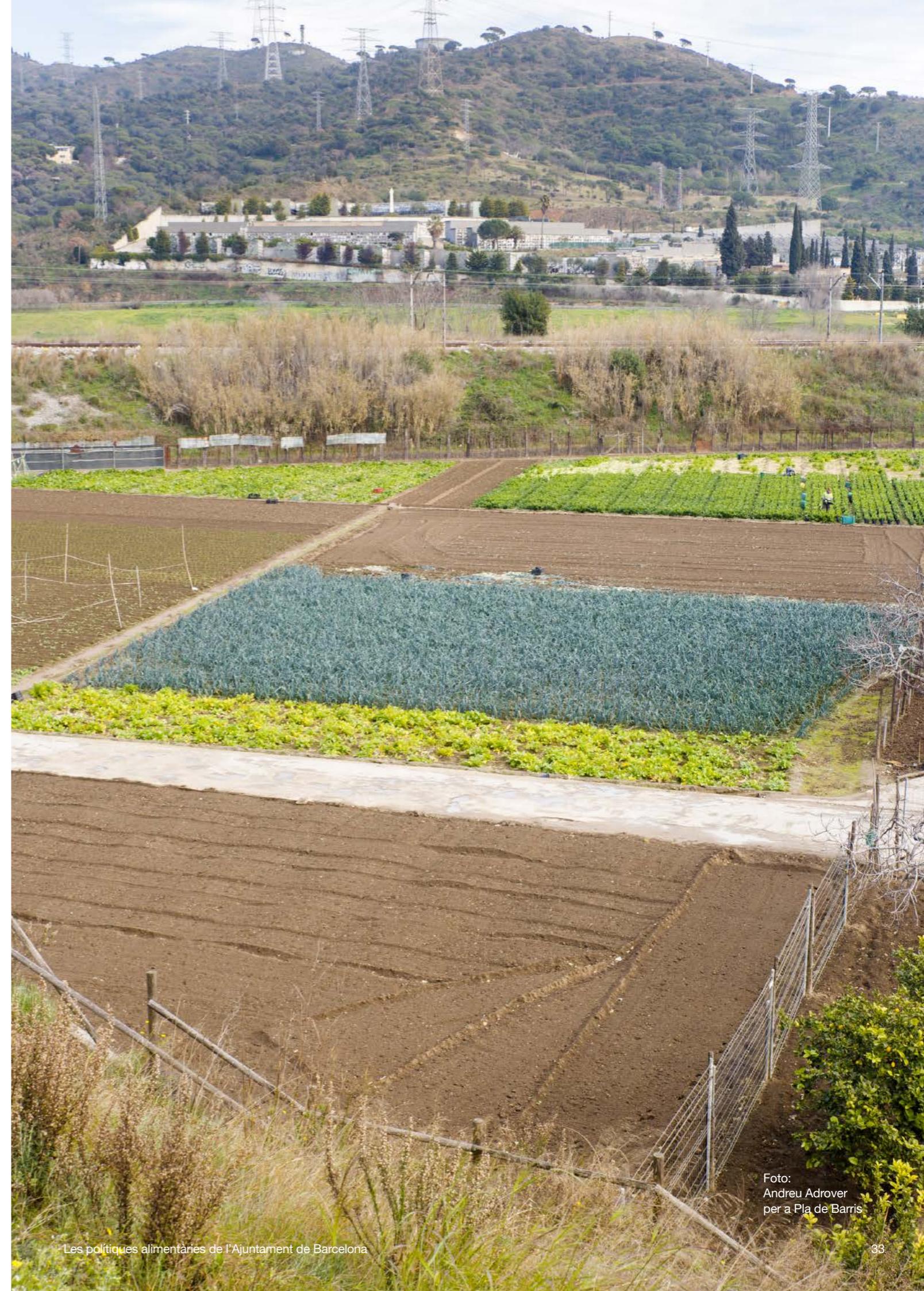


Foto:
Andreu Adrover
per a Pla de Barris

Producció alimentària

Tot i disposar d'una superfície agrícola residual, des de les ciutats cal promoure formes de reconexió amb els entorns rurals on es produeixen els aliments i impulsar formes socialment justes, equitatives i ecològiques de producció i processament d'aliments locals i saludables, així com garantir una planificació i una gestió territorial adequades dels recursos locals.

Des de l'Ajuntament de Barcelona, es treballa en coordinació amb altres agents metropolitans, com el PEMB i l'AMB, per avançar en la protecció i la promoció dels parcs agraris periurbans multifuncionals perquè siguin una peça clau en la transformació del sistema alimentari.

A més, com a forma de cohesió comunitària i sensibilització social sobre el món de la producció que actua com a finestra al camp s'ha desenvolupat l'Estratègia d'agricultura urbana a la ciutat de Barcelona, amb espais de producció com els horts urbans, tant municipals com escolars, o el projecte AgroVallbona.

A més, dintre dels espais de producció municipal destaquem Can Calopa, dins del Parc Natural de Collserola. És un projecte d'economia social gestionat per la cooperativa L'Olivera en què, a part de fer producció vinícola ecològica, es treballa amb persones amb diversitat funcional.



Estratègia d'agricultura urbana a la ciutat de Barcelona

El 2019 es comptaven 94 horts urbans (on s'inclouen els horts municipals per a la gent gran, els horts del pla Buits / Mans al Verd, els horts comunitaris i horts socials, els horts a precari, i els horts privats singulars). A més, a la ciutat també hi ha més de 355 horts escolars. Aquest mateix any 2019 l'Àrea d'Ecologia Urbana va posar en marxa l'Estratègia d'agricultura urbana a la ciutat de Barcelona per al període 2019-2030. L'objectiu d'aquesta estratègia és el següent: “millorar i augmentar la superfície agrícola a la ciutat, amb un model agroecològic; aquests horts han de maximitzar els serveis ambientals i socials, i fer créixer la natura a la ciutat en benefici de les persones i de la conservació de la biodiversitat”.

Per poder-ho fer, es va dur a terme una diagnosi inicial dels projectes que estaven en funcionament i es van plantejar diversos objectius englobats en quatre eixos estratègics:

- Territorial: promoure l'increment de la superfície cultivada a la ciutat.
- Model agroecològic: promoure l'agricultura ecològica i consolidar i ampliar les iniciatives per millorar la biodiversitat dels espais agrícoles urbans; també promoure el model agroecològic a la ciutat i les xarxes agroecològiques a escala metropolitana.
- Social i comunitari: promoure activitats que incrementin els beneficis socials, terapèutics, emocionals i comunitaris.
- Governança i coordinació: promoure un model de governança compartida que es basi en la democràcia participativa i fomentar l'empoderament del teixit comunitari; també establir els instruments municipals necessaris per assolir una ciutat compromesa amb l'agricultura urbana.

Dins d'aquests eixos es van preveure diverses accions, des de promoure horts urbans fins a impulsar el compostatge urbà o crear bancs de llavors.



A partir de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021, un dels espais que s'ha intentat recuperar com a referència dintre de l'agricultura de Barcelona és la finca La Ponderosa, la darrera finca de producció hortícola a Barcelona que es troba al barri de Vallbona.

Per a aquesta finca i per a la Granja del Ritz, l'equipament públic que confronta amb La Ponderosa i necessita ser objecte d'un procés de rehabilitació, s'ha elaborat un projecte innovador agroecològic sota el nom d'AgroVallbona, que ha sigut dissenyat per encàrrec de l'Ajuntament de Barcelona per la cooperativa Arran de Terra i que s'està promovent des del Consorci Besòs, el Pla de barris i l'Ajuntament de Barcelona. El projecte inclou diverses hectàrees d'agricultura urbana, visites escolars, projectes d'emprenedoria, apicultura urbana, etcètera. En conclusió, ha de ser un node agroecològic que serveixi com a punt de referència per a tot Barcelona i que situï el barri de Vallbona com a referent agroecològic a la ciutat.

Durant tot l'any 2021 s'està treballant intensament en el marc del Pla director del barri i del soterrament de les vies de tren per aconseguir el primer pas del projecte, que és la protecció d'aquesta finca agrícola que es troba en sòl urbanitzable. Fer efectiva aquesta protecció comportaria, entre altres coses, la reversió de la qualificació del sòl a no urbanitzable. Això suposaria la culminació d'un procés pioner en termes de planejament urbanístic de reversió.

Els objectius d'aquesta iniciativa són diversos:

- Crear un espai per apropar-se a l'agroecologia i als reptes del nostre model agroalimentari.
- Crear espais d'innovació sociocomunitària en agroecologia urbana i alimentació sostenible.
- Oferir eines per a la professionalització en alimentació justa, saludable i sostenible.
- Conservar l'última gran finca hortícola de la ciutat.



Foto:
Andreu Adrover
per a Pla de Barris

Abastament i distribució

L'abastament i la distribució emmarquen totes les mesures enfocades a millorar la governabilitat i el funcionament de la cadena d'abastament i els circuits de distribució alimentària per fer més accessibles els aliments més saludables i sostenibles, és a dir, els aliments ecològics, frescos, de proximitat i de temporada, i alhora fomentar unes relacions més justes en aquestes cadenes de distribució, de manera que la pagesia rebi uns ingressos dignes per la seva producció, que en garanteixin la viabilitat. Barcelona, com a principal centre de consum i comercialització de Catalunya, intenta ser un aliat del sector primari i de l'àmbit rural en la cerca de millores en les condicions de viabilitat econòmica.

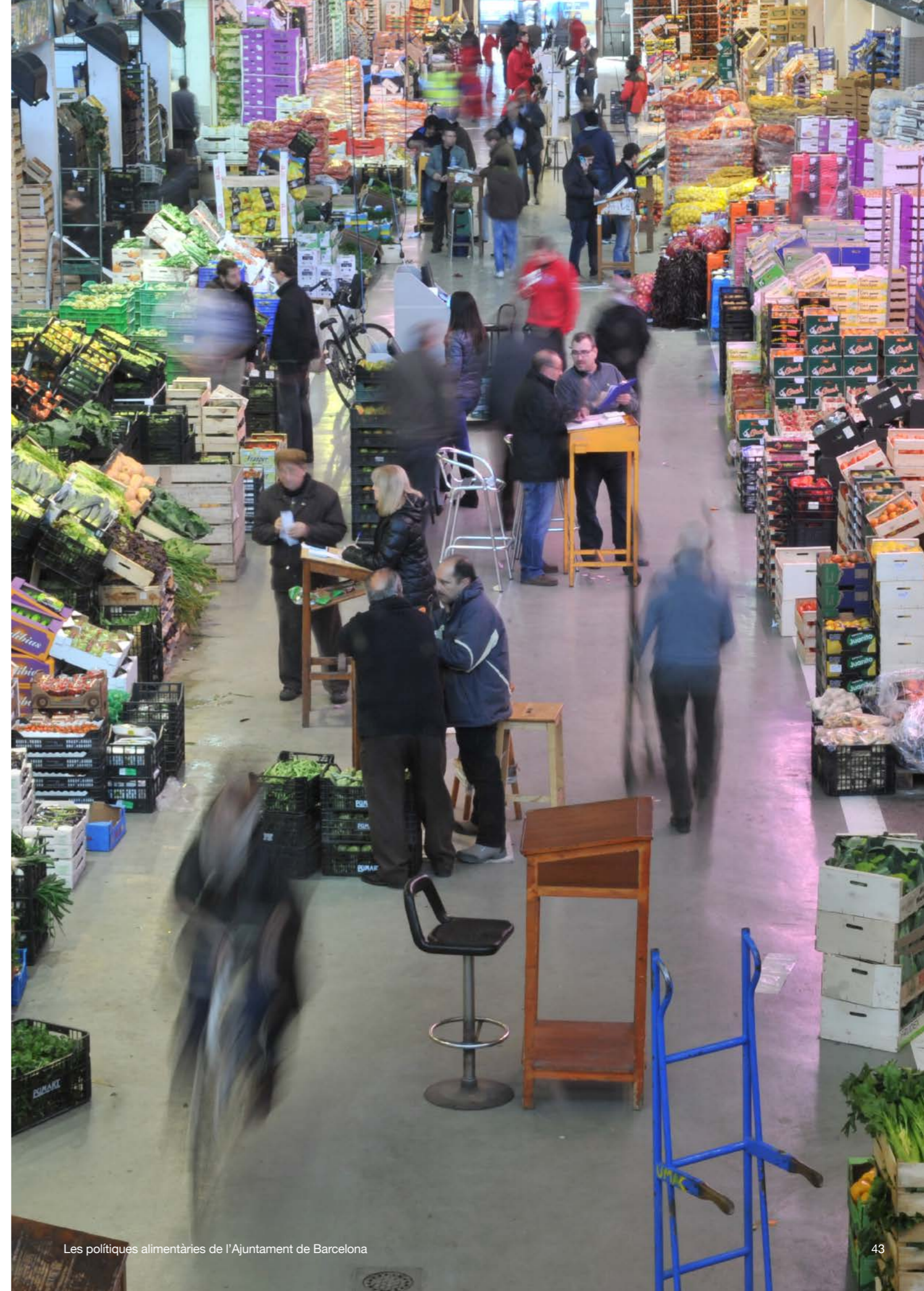
A Barcelona, amb motiu de la capitalitat, hi ha tres grans actuacions dintre aquest àmbit: el Centre d'Intercanvi Alimentari de Proximitat - CIAP Terra Pagesa, el Biomarket i el projecte dels Comerços Verds.

Els objectius de Barcelona en matèria d'abastament i distribució són dobles: d'una banda, facilitar l'accés a aliments ecològics, de proximitat i temporada als comerços detallistes, per donar suport als comerços de proximitat, tant mercats com comerços tradicionals; de l'altra, facilitar la compra d'aquests productes a les persones consumidores i garantir uns mitjans de vida dignes per a la petita i mitjana pagesia. Finalment, és important augmentar la demanda a partir del canvi cultural que es vol impulsar mitjançant campanyes de comunicació i les activitats i esdeveniments de la capitalitat.



Biomarket

El Biomarket és un mercat majorista d'aliments ecològics situat a Mercabarna. Es va inaugurar el 23 de novembre de 2020 i immediatament es va convertir en la nau ecològica de mercat majorista més gran d'Espanya i del sud d'Europa. Aquest mercat apareix com una resposta a la demanda creixent a Catalunya i a l'Estat espanyol de producte ecològic. Té una superfície total de 8.900 m² i 21 parades de venda majorista (16 parades de 131 m² per a empreses majoristes, 2 de 130 m² per a cooperatives agràries, i 3 de 57 m² per a empreses de multiproducte). Conté una zona perquè hi vinguin persones productores individuals, així com parades de multiproducte que no sigui fruita i verdura, com ara llegums o carn. També allotja una oficina del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) per garantir la certificació dels productes.



Centre d'Intercanvi Alimentari de Proximitat: Terra Pagesa

El Centre d'Intercanvi Alimentari de Proximitat (CIAP), amb nom comercial Terra Pagesa, és un projecte en col·laboració amb Unió de Pagesos, l'organització agrària majoritària del camp a Catalunya. El CIAP és, com el seu nom indica, un centre logístic i comercial per facilitar la distribució de productes de proximitat entre la pagesia i els petits comerços i mercats municipals, que està situat a Mercabarna. Aquest centre innovador facilita aquesta connexió comercial sense la necessitat de presencialitat per part dels productors —un dels principals obstacles per a la majoria—, mitjançant una plataforma en línia, i també genera facilitats logístiques i de transport per als productors usuaris.

Un dels elements més importants del CIAP és la traçabilitat dels productes; per això es faran servir mètodes innovadors, amb impressores tèrmiques per a l'etiquetatge o codis QR amb informació sobre el productor i el producte.

En conclusió, el CIAP permetrà a la pagesia tenir un espai on vendre els aliments ecològics, de proximitat i temporada sense intermediaris, dirigit principalment als petits comerços o paradistes dels mercats municipals, la qual cosa els permetrà vendre aquests aliments a preus assequibles.

Ara està en fase pilot i es preveu que es pugui instal·lar en espais dins del Biomarket.



Comerç Verd

Comerç Verd és un programa destinat a fomentar l'oferta d'aliments de proximitat, ecològics i de venda directa de les persones productores entre els paradistes dels mercats municipals. Per aquest motiu, el projecte està organitzat conjuntament amb l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) i la Federació de Mercats Municipals de Barcelona (FEMM). Comerç Verd té per objectiu fer arribar, d'una manera transversal a tot Barcelona, els aliments ecològics, de proximitat i de venda directa de productor i, alhora, donar un valor afegit als mercats municipals. També vol treballar amb els comerciants dels mercats perquè siguin prescriptors d'aquest tipus d'alimentació sostenible entre la ciutadania.

El projecte neix per millorar el programa ja existent de Mercats Verds; per això, hi haurà una iconografia nova i unes mesures més estrictes del percentatge de presència d'aquest tipus d'aliments que els comerciants dels mercats hauran de tenir a la parada per obtenir la senyalització. Segons el percentatge de certs tipus d'aliments, com ara ous ecològics i pollastre de pagès o peix de llotja, les parades podran ser considerades "Comerç verd" o "Racó de comerç verd". Una vegada acabi la fase d'arrencada, aquests criteris seran verificats externament per garantir-ne el bon ús.

Per començar a provar-ne el funcionament, entre el gener i el juny del 2021 es va fer una prova pilot a sis mercats, (La Concepció, Llibertat, Sarrià, El Ninot, Sants i Horta), que en l'actualitat ja s'ha estès a tots els mercats municipals de la ciutat (38). S'hi han adherit 614 parades, que representen el 55,6% de l'univers possible (llegums, carn, peix i fruita i verdura). El novembre del 2021, s'està en procés de formació i dinamització dels comerciants perquè siguin prescriptors de l'alimentació sostenible, i en una campanya de comunicació per poder fer-ho conèixer a la ciutadania.



Malbaratament alimentari

El malbaratament alimentari s'aborda, d'una banda, a través dels projectes que porta a terme l'Àrea d'Ecologia Urbana de l'Ajuntament de Barcelona, entre els quals destaquen els següents: la recuperació d'excedents de les cuines dels menjadors escolars, la guia per a l'impuls d'una xarxa d'aprofitament alimentari, la prova pilot de recuperació dels excedents del petit comerç per donar a entitats d'ajuda alimentària, la guia sobre com gestionar el malbaratament alimentari en fires i congressos en període de pandèmia, i el projecte col·laboratiu Ecowaste 4 Food entre l'Ajuntament de Barcelona i la Generalitat que disposa d'un pla d'acció sobre aprofitament alimentari. D'altra banda, un projecte significatiu per abordar aquesta problemàtica és el centre de reaprofitament alimentari.



Centre de reaprofitament alimentari

Aquest centre forma part de l'estratègia d'economia circular de Mercabarna i pretén triplicar la capacitat de recuperar aliments que, si no, es malbaratarien, i passar d'1,5 milions de quilos anuals a gairebé 4 milions, i distribuir-los a través de les entitats socials de la ciutat. A través de sistemes de continguts intel·ligents i de les big data, a més, es podran traçar els aliments que hi estaran obligats a portar els majoristes, i fer-ne un seguiment per prevenir-ne el malbaratament.

Els majoristes de Mercabarna estaran obligats a enviar a una sala de triatge tots els aliments descartats inicialment. Allà passaran per diversos filtres: primer, per saber si els aliments són aptes per al consum humà; a continuació, en cas que no ho siguin, si són aptes per ser ingredients en productes elaborats; en tercer lloc, si tampoc poden ser ingredients, si es poden transformar en aliments per a animals, i, finalment, en cas que siguin completament descartats, es convertiran en compost orgànic. La gestió del centre es durà a terme per l'economia social: l'operativa serà executada per una empresa d'inserció social (Formació i Treball) i la gestió serà compartida entre Mercabarna i la Creu Roja, Càritas i la Fundació Banc dels Aliments.



Emergència climàtica

L'Ajuntament de Barcelona està fortament compromès a combatre l'emergència climàtica. Els projectes que s'han descrit en els altres àmbits d'aquest document incorporen una dimensió climàtica que cal destacar, especialment els que tenen l'objectiu de promoure canvis en les dietes de la ciutadania i reduir l'excés de consum de proteïna animal, reduir el malbaratament alimentari i les emissions derivades de la producció i el consum dels envasos alimentaris, reduir la despesa energètica dels processos de distribució i emmagatzematge, i impulsar el consum d'aliments ecològics i la transformació dels sistemes de producció agrícola en sistemes de producció ecològics, uns sistemes de producció amb menys emissions derivades de l'absència de fertilitzants de síntesi química i que es caracteritzen, entre altres coses, per tenir uns sòls de més qualitat amb més capacitat d'absorbir i fixar el carboni.

Durant els últims anys, l'Ajuntament de Barcelona ha adquirit diversos compromisos sobre el nexa entre alimentació i clima.



The Good Food Declaration

L'octubre del 2019, Barcelona, juntament amb tretze altres grans ciutats del món, va signar The Good Food Declaration, amb què va adquirir una sèrie de compromisos per al 2030. Aquests compromisos són:

- Alinear les polítiques de compra pública amb les recomanacions de la Dieta de Salut Planetària, idealment utilitzant aliments ecològics.
- Donar suport a un increment del consum d'alimentació basada en vegetals a les ciutats i allunyar-se de dietes insostenibles i inadequades.
- Reduir el malbaratament alimentari al 50% en relació amb les dades del 2015.
- Treballar amb la ciutadania, amb les empreses, amb les institucions i amb altres organitzacions per crear estratègies conjuntes per desplegar aquestes mesures i assolir aquests resultats d'una manera inclusiva i equitativa, així com incorporar aquesta estratègia dins del Pla d'acció climàtica de la ciutat.



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 Repte de Barcelona per a la Bona Alimentació i el Clima (The Barcelona Challenge for Good Food and Climate)

Durant el 7è Fòrum Global del Pacte de Milà, celebrat l'octubre del 2021 a Barcelona, es va presentar el Repte de Barcelona per a la Bona Alimentació i el Clima (The Barcelona Challenge for Good Food and Climate). Basat en el Pacte de Milà i la Good Food Declaration, aquest repte pretén ser una crida a les ciutats i a la seva ciutadania per transformar el sistema alimentari com a estratègia per combatre l'emergència climàtica des de les ciutats. Aquest repte implica que les ciutats es comprometin a una sèrie d'accions basades en els àmbits descrits pel Pacte de Milà, en què es detallen objectius aspiracionals clau. Entre aquests objectius s'inclouen els compromisos de la Good Food Declaration.



Roadmap

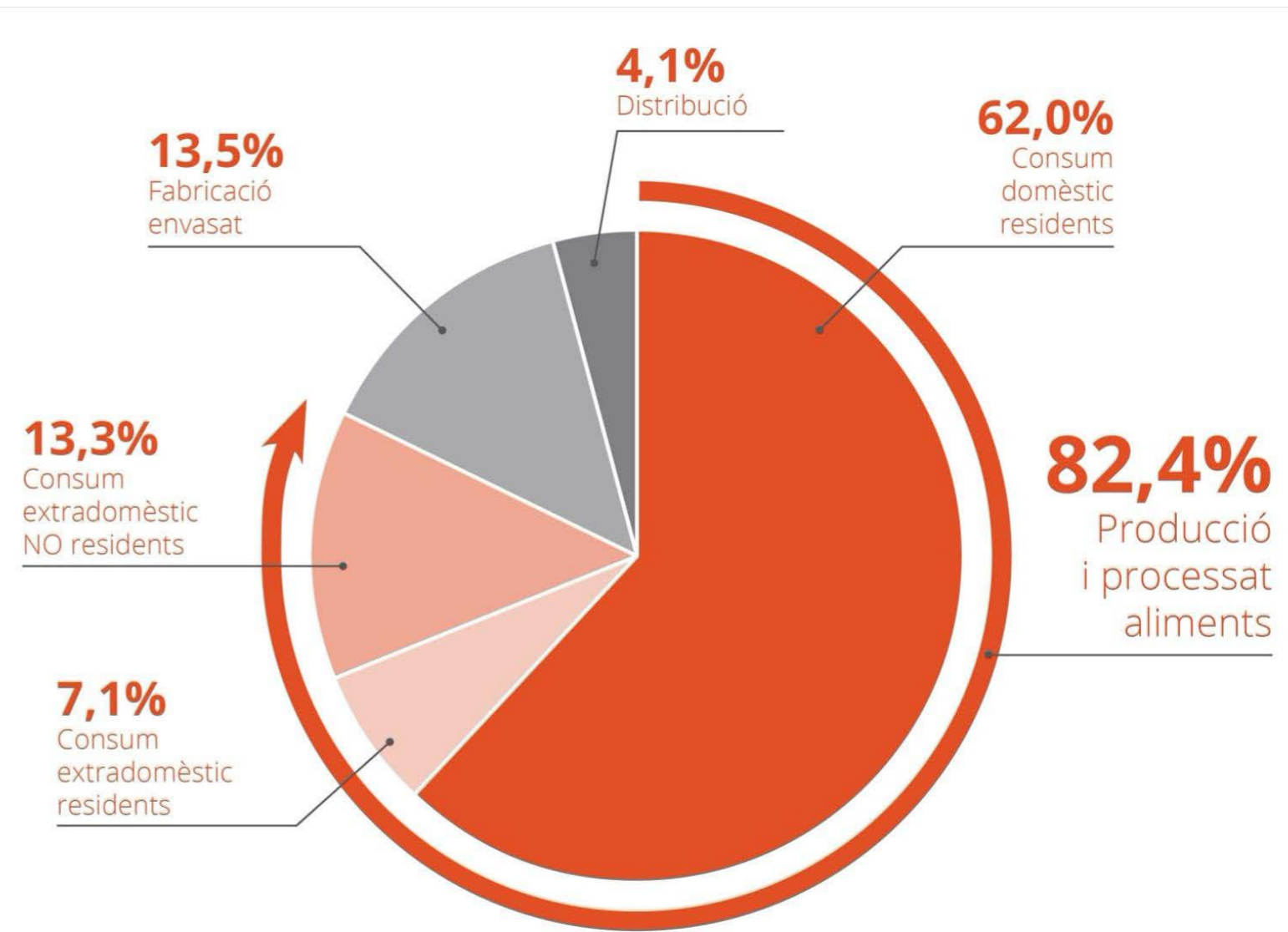


Informe sobre la petjada de carboni

El novembre del 2021, Barcelona Regional, arran d'un encàrrec de l'Ajuntament de Barcelona, va publicar un estudi sobre la petjada de carboni del sistema alimentari de Barcelona. Tot i que es deixaven àmbits importants fora de l'estudi (com les emissions relatives a la preparació i la refrigeració d'aliments, la comercialització, el transport d'última milla i el tractament de residus alimentaris, tant malbaratament alimentari com gestió dels residus d'envasos alimentaris), es va fer una primera aproximació del que representa la petjada de carboni del sistema alimentari de la ciutat de Barcelona: 2.527.983 tones de CO2 equivalent a l'any.

L'estudi calcula quins són els productes més emissors i estableix que els productes d'origen animal (carn, lactis i peix i marisc) representen el 60% de les emissions derivades del consum domèstic d'aliments a la ciutat.

També emfatitza la petjada de carboni en funció de les diferents etapes de la cadena alimentària. Per exemple, l'etapa de producció i processat aliments té una contribució del 82,4% a les emissions totals de GEH, la fabricació de l'envasat el 13,5%, i la distribució d'aliments el 4,1%.



Petjada de carboni del sistema alimentari a Barcelona (2021)

Conclusions i previsió de futur

La designació com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible ha posat l'alimentació sostenible al centre de l'agenda pública. Però, quin impacte tindrà a llarg termini en el sistema alimentari de Barcelona?

Per començar, en l'àmbit municipal i de manera pionera es crearà un departament específic d'alimentació sostenible que disposarà d'un pressupost estable anual, així com un equip tècnic que es dedicarà específicament a fomentar la transició cap a un sistema alimentari més sostenible. A més, s'està establint un espai de treball i coordinació entre la Generalitat i l'Ajuntament per sumar forces i fer accions conjuntes en aquest àmbit, així com una oficina tècnica conjunta per poder executar un pla de treball compartit. Aquesta dinàmica també es vol generar amb l'Àrea Metropolitana de Barcelona i la Diputació de Barcelona, així com amb altres municipis metropolitans.

Pel que fa a les entitats, s'han generat un conjunt d'aliances i sinergies entre els actors que treballen en la línia de l'alimentació sostenible que permetrà continuar reforçant el treball en xarxa. A més, es continuarà donant suport a les entitats a partir de l'espai participatiu Agròpolis i també de línies de subvencions municipals com ara "Impulsem el que fas". També es valora la continuïtat d'un esdeveniment anual de sensibilització i enxarxament entre actors de l'alimentació sostenible i la ciutadania, que prendrà el relleu de la Setmana de l'Alimentació Sostenible.

Tanmateix, serà l'Estratègia de ciutat d'alimentació sostenible 2022-30 i els espais de governança que se'n derivin els que generaran el marc de continuïtat tant de l'Ajuntament com dels actors adherits i els que marcaran les possibilitats de futur a la ciutat.

La Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 ha ajudat a obrir un camí, treballant de manera col·laborativa amb tota classe d'entitats, organitzacions i institucions, i alhora ha aconseguit portar els principis de l'alimentació sostenible a tota la ciutat de Barcelona i als seus habitants, amb un impacte positiu en el territori i la seva pagesia.

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'estómac 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.

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.

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'estómac o còlon.

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".

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.

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

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.

Fruïtes: Menjar molta fruita i de tots els colors.

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).

