

29

APROFUNDIMENT

ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

**Metròpolis
Barcelona**

Agència de
Desenvolupament
Econòmic



Presentació de la monografia

La malnutrició en totes les seves formes, el creixement de la població i la degradació del medi ambient i dels recursos naturals constitueixen tres dels principals desafiaments del nostre temps. El 2050 la població haurà crescut fins als 9.700 milions de persones i la demanda d'aliments augmentarà un 70 % respecte a l'actual [1].

El nostre futur depèn de les decisions que prenguin actualment les ciutats. A més de ser els centres en els quals es prenen decisions, els epicentres d'innovació i els punts des dels quals es generen grans fites de la nostra cultura, tenen un paper decisiu perquè acullen més de la meitat de la població mundial. Segons dades de l'ONU, el 2050 dos terços de la població mundial viurà en les grans urbs [2]. Una agricultura més esgotada, afectada a la vegada pel canvi climàtic, haurà de subministrar aliments a aquesta població creixent.

Tenint en compte l'efecte perjudicial sobre el medi ambient que tenen els sistemes alimentaris actuals i les inquietuds plantejades sobre la seva sostenibilitat, hi ha una necessitat urgent de promoure dietes que siguin saludables, econòmicament accessibles i que tinguin un impacte ambiental baix.

Saber que aquesta superpoblació urbana serà la nostra realitat en poques dècades exigeix que entre tots avaluem la situació i plantegem la manera d'abordar dues qüestions clau: com ho farem per assegurar l'accés a una alimentació saludable? I com actuarem per fer compatible l'accés als aliments i la sostenibilitat del nostre planeta?

Aquest informe s'ocupa de l'alimentació i el medi ambient, però també dels aspectes econòmics, territorials, socials i polítics que els afecten. Brinda consells sobre com ajudar a protegir l'entorn comprant i menjant aliments sostenibles i aconseguint, a més, una qualitat de vida millor. És per això que el present informe remarca la necessitat de fer valer i defensar l'alimentació sostenible no només com una necessitat sinó també com un dret fonamental.



1. El nostre sistema alimentari	4
2. Què és l'alimentació sostenible	7
3. Els 6 eixos de l'alimentació sostenible	8
4. El Pacte de Milà i el paper de les ciutats	18
5. Reptes i oportunitats	21
6. Casos i aplicacions pràctiques	23
1. Centre Mundial per a l'Alimentació Urbana Sostenible (CEMAS)	
2. Grup de consum agroecològic La Bresca	
3. Veg Cities	
4. Equitable Food Initiative	
5. The Stop	
6. Estructuració territorial de la cadena alimentària	
8. Repercussió i aplicabilitat a l'AMB	30
Pla d'acció per a l'alimentació sostenible 2020-2023 de l'AMB	
9. Bibliografia	32



1 El nostre sistema alimentari

El sistema alimentari, des de la producció fins al consum i el malbaratament, té un gran impacte en el medi ambient, la salut i la seguretat alimentària. Actualment aquest sistema no és capaç d'alimentar-nos de manera adequada i, alhora, genera una multitud d'impactes negatius sobre les persones i el planeta.

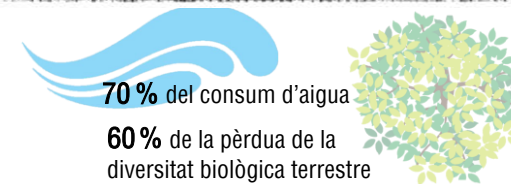
La meitat de la superfície habitable del planeta està dedicada a produir el nostre menjar o el menjar dels animals que després ens menjarem.

La producció de carn ocupa un 79% de les terres dedicades a l'agricultura a tot el món i la tendència, excepte a l'Àfrica subsahariana, és consumir cada vegada més carn [3]. Concretament a Espanya, la indústria de la carn és el quart sector més important, només per darrere de la indústria de l'automoció, la del combustible i la de l'electricitat. Altrament, Espanya és el tercer productor de porc del món, després dels EUA i la Xina.

El model alimentari és responsable d'una quarta part de les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle [4].

21-27% de les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle

La producció i el consum d'aliments són responsables de fins al 70% del consum d'aigua i de més del 60% de la pèrdua de la diversitat biològica terrestre, i els aliments d'origen animal són un dels principals factors que contribueixen a aquests canvis en el medi ambient [5].



Els aliments que mengem són, en gran mesura, el resultat de la política agrària comunitària (PAC) de la Unió Europea, que històricament ha afavorit el monocultiu industrial i intensiu.

El 80% de les subvencions va a parar al 20% de les explotacions més grans [6]. L'agricultura sostenible, que respecta la natura i el benestar animal, rep menys ajudes. L'agricultura industrial té, sovint, un impacte negatiu en el medi ambient perquè contribueix a la contaminació dels sòls, l'aigua i l'atmosfera, i freqüentment resulta perjudicial per a la biodiversitat, la vida salvatge i els ocells. També contribueix a l'efecte d'hivernacle a causa de l'elevat ús d'energia.

IMPACTES



Impactes del consum de carn

Desforestació, pèrdua de biodiversitat, canvi climàtic, desplaçament de poblacions, pobles fumigats, carcinogenicitat de la carn processada.



Impactes del consum d'aliments que venen de lluny

Impactes ambientals en origen, petrodependència, emissions i canvi climàtic, perjudicis per als agricultors (despoblament rural, falta de relleu generacional).

Impactes de l'agricultura industrial

Pèrdua de biodiversitat, esgotament i contaminació del sòl i de l'aigua, petrodependència, tecnificació, mercats internacionals, acaparament de terres, privatització del saber tradicional, etc.



Impactes del consum de peix

Esgotament de recursos pesquers, impactes ambientals de l'aqüicultura.



Font: [7].

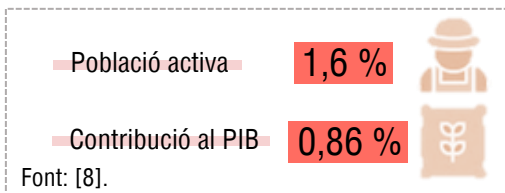
Relació entre el món urbà i el món rural

Davant la creixent desconnexió entre el món rural i el món urbà, cal repensar de manera urgent la relació entre el consum de les persones que viuen a les ciutats i la pagesia i la resta d'agents que treballen en els territoris rurals, i generar espais de confluència entre la persona que produeix i la que consumeix.

S'estima que el 2025 la meitat de la població mundial viurà a les ciutats. Són moltes les veus que subratllen el protagonisme de les metròpolis com a grans nuclis de consum i, per tant, de transformacions.

Ara bé, aquesta centralitat no ha de d'anar necessàriament en detriment de la qualitat de vida de les persones que habiten els territoris rurals. Ens trobem davant el repte d'ajustar el decalatge entre la reducció d'espais agraris, la qualitat de l'ocupació i el creixement econòmic agroindustrial. Davant la creixent desconnexió entre món rural i món urbà, cal repensar urgentment la relació entre el consum urbà i la pagesia, i generar espais de confluència entre la persona que produeix i la que consumeix, per reconèixer el consumidor com a ciutadà coproductor. Aquest vincle i reconeixement del valor real dels aliments reforça la nostra capacitat de decidir i d'esdevenir subjectes de canvi.

Agricultura

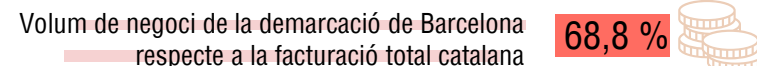


La pèrdua d'explotacions agràries de petita i mitjana extensió (menys de 50 hectàrees) és una de les causes estructurals del debilitament del sistema alimentari local, així com de l'encariment de les terres. Això es tradueix en un clar obstacle cap a la sobirania alimentària.

A la regió metropolitana de Barcelona, entre el 1990 i el 2012 s'ha perdut entre un 30 % i un 50 % de la superfície i la capacitat de producció agrícola, cosa que ha fet créixer la dependència de cultius llunyans i disminuir la resiliència del sistema alimentari.

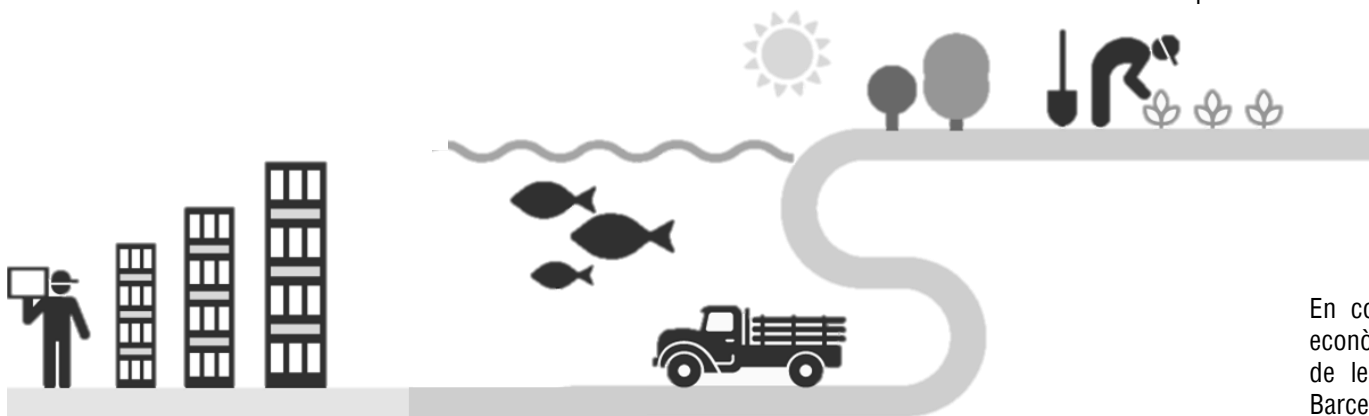
Font: [8].

Indústria alimentària



En contraposició, la indústria de productes alimentaris i begudes té un pes econòmic important. A la demarcació de Barcelona és on es concentra un 57,2 % de les empreses catalanes del sector, la majoria a l'àrea metropolitana de Barcelona, que representa un 66,8 % de l'ocupació total catalana.

Font: [8].



La sobrealimentació i la malnutrició

La relació entre alimentació i salut és incontestable. Els desequilibris alimentaris de la població malauradament són tendència i un símptoma inequívoc d'estils de vida poc saludables i desvinculats de l'origen del producte, que fan que ingerim més que nos pas nodrir-nos. La malnutrició és la nova forma de desigualtat alimentària.

Cada vegada és més comú estar malnodrit per excés i per defecte d'aliments. L'excés d'ingesta calòrica produeix sobrepès o obesitat, que impliquen deficiències nutricionals com anèmia o dèficit d'algunes vitamines importants per a la salut i múltiples malalties associades, per exemple diabetis, dislipèmia, hipertensió arterial o malalties cardiovasculars, que van acompanyades d'un augment de la mortalitat per totes aquestes causes.



Malgrat que un terç dels aliments produïts anualment per al consum humà al món no els ingereix ningú, l'OMS apunta que **en els últims 40 anys hem passat del 4 % de menors amb excés de pes a més del 18 %** [9].

Les vendes de productes ultraprocessats han augmentat un 43,7 % a escala global en tretze anys [10]. Actualment, la major part de les calories que es consumeixen en països de rendes altes prové dels productes ultraprocessats i el seu consum és més comú a les zones urbanes. Els efectes d'aquests productes en la nostra salut són devastadors:

- Hi ha estudis que demostren que un increment del 10 % en la proporció de menjar ultraprocesat en la dieta està associat amb un increment de més del 10 % en el risc de contreure càncer [10].
- Un estudi elaborat a l'Estat espanyol evidencia que les persones que ingereixen més del 33 % de les seves calories diàries a partir de productes ultraprocessats tenen un risc de mortalitat un 44 % més elevat que les que ingereixen menys del 14 % de les seves calories a partir d'aquests productes [10].



Hi ha una clara vinculació entre la pobresa i la vulneració del dret a una alimentació adequada. L'Enquesta Nacional de Salut mostra un vincle clar entre l'alimentació insana i els ingressos: les classes socials més baixes consumeixen menys verdura i fruita fresques i gairebé el quàdruple de refrescos ensucrats que les classes més benestants [11].

A Espanya, **l'obesitat afecta més del 23 % de les criatures de famílies amb rendes baixes** (menys de 18.000 euros), mentre que la xifra cau a menys del 12 % en el cas dels fills de famílies amb rendes superiors a 30.000 euros [11].



2 Què és l'alimentació sostenible?

L'alimentació sostenible consisteix a alimentar tota la població d'una manera que beneficiï les persones, el planeta i els territoris. Per a això, cal produir, transformar, vendre, comprar i consumir aliments creant prosperitat, promovent la justícia social, cuidant, conservant i regenerant els recursos i ecosistemes, així com salvaguardant la capacitat de les generacions futures d'alimentar-se també de manera sostenible.

ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

Bona per a les persones

perquè garanteix que totes tinguin accés a la informació, formació i recursos necessaris per produir, preparar i comprar aliments segurs, saludables, de qualitat i saborosos, gaudir-ne i que ens permetin tenir una vida plena.



Bona per als territoris

perquè promou economies locals diversificades i pròsperes que distribueixen els beneficis equitativament. L'alimentació sostenible destaca les dietes i els coneixements tradicionals i, al mateix temps, reconeix i celebra la diversitat de cultures que enriqueixen el territori. També genera relacions positives entre el medi urbà i el rural, i entre el sud i el nord globals, basades en el respecte dels cicles ecològics, establint vincles més justos entre territoris i impulsant models de ciutat més resilents i solidaris.



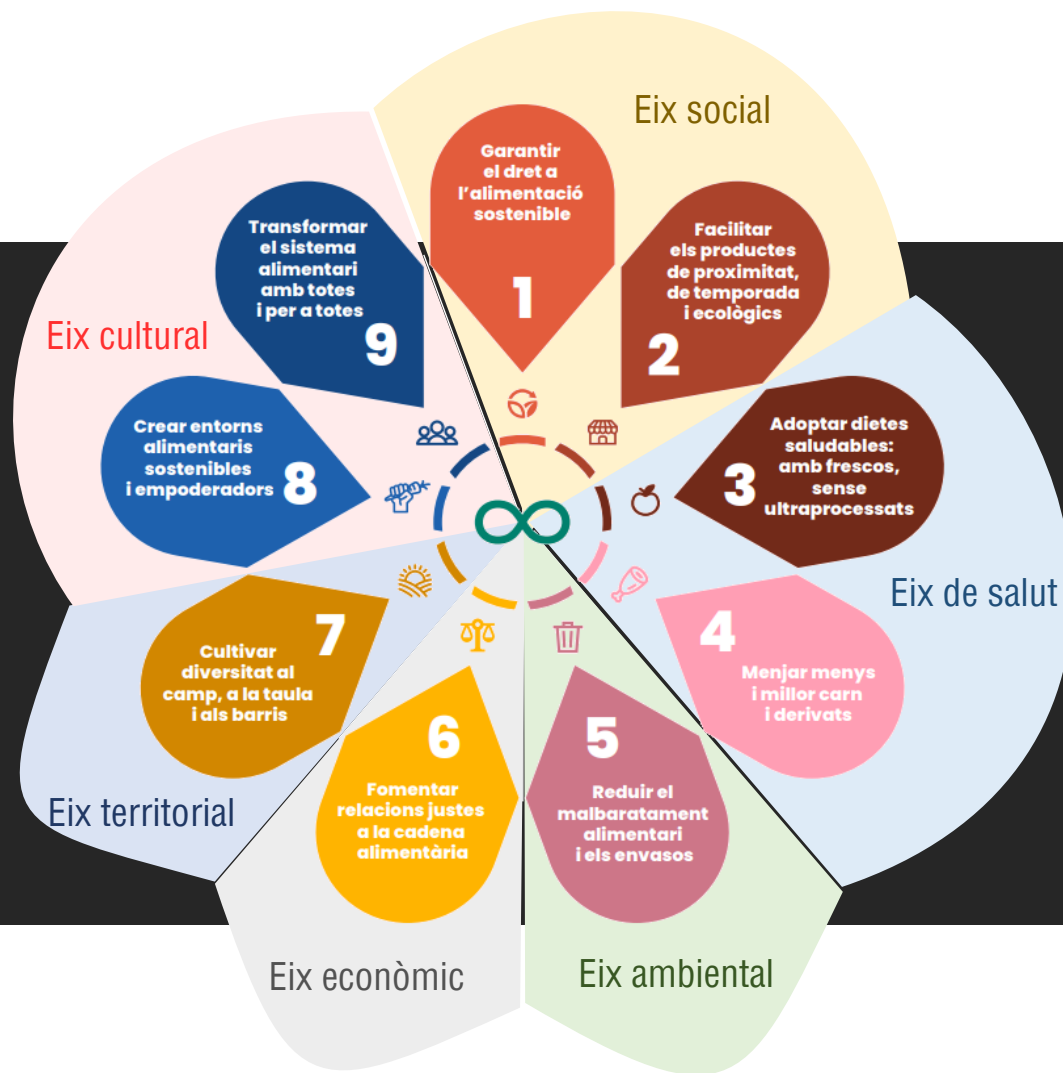
Bona per al planeta

perquè els aliments es produeixen, transformen, distribueixen, venen, compren i eliminen de manera que es conserven i es regeneren els recursos limitats, com l'aigua o el sòl, i també els nostres ecosistemes. L'alimentació sostenible contribueix a frenar la crisi climàtica, pot repercutir en el benestar dels animals (ramaderia i fauna salvatge) i preserva i fomenta la biodiversitat del planeta.



Font: [10].

3 Els 6 eixos de l'alimentació sostenible



Per posar en pràctica l'alimentació sostenible a l'àrea metropolitana de Barcelona cal emprendre accions encaminades a potenciar les següents nou dimensions classificades segons els eixos social, de salut, ambiental, econòmic, territorial i cultural.

El manual per a ciutats titulat Alimentació sostenible de l'Ajuntament de Barcelona recull **nou àrees d'actuació per posar en pràctica un sistema alimentari més just i sostenible**. Aquestes nou àrees d'actuació, que es poden classificar en sis eixos diferents, no són estanques, ja que per caminar cap a una alimentació sostenible, cal treballar de manera integral o sistèmica.

La transformació de la nostra alimentació no només pretén fomentar canvis individuals en la dieta, sinó també propiciar les condicions en els diferents sectors (econòmic, sanitari, ambiental, social i polític), activitats (producció, transformació, distribució, càtering, venda, consum i eliminació) i nivells d'actuació (individual, comunitari, local, regional, nacional i internacional) que permetin transformar aquest sistema complex sense abandonar ningú pel camí. És important entendre i aprofitar les interconnexions entre els diferents sectors, activitats i actors per crear una alimentació sostenible, així com reconèixer les singularitats i la interdependències entre territoris.

A continuació, s'exposen les nou àrees d'actuació fonamentals per impulsar l'alimentació sostenible, i per a cada àrea es descriu la problemàtica actual, seguida d'accions concretes que es poden emprendre per abordar-la.

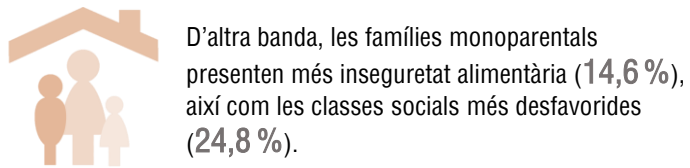
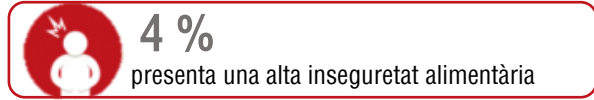
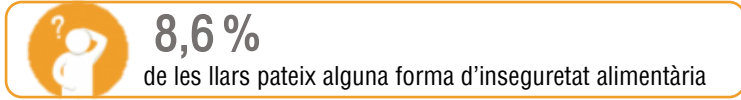
Font: [10].

1 Garantir el dret a l'alimentació sostenible

Eix social Garantir el dret a l'alimentació sostenible

PROBLEMÀTICA

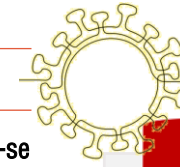
El dret a l'alimentació és un dret humà, reconegut per la legislació internacional, que protegeix **el dret de totes les persones a alimentar-se amb dignitat**, ja sigui produint els seus propis aliments o adquirint-los [10]. Tanmateix, tal com mostren les dades globals sobre malnutrició, **aquest dret no es respecta**. A la ciutat de Barcelona [12]:



El districte de Ciutat Vella és on hi ha més inseguretat alimentària (**23,1 %**), seguit de Nou Barris (**17,3 %**).

POSSIBLES ACTUACIONS

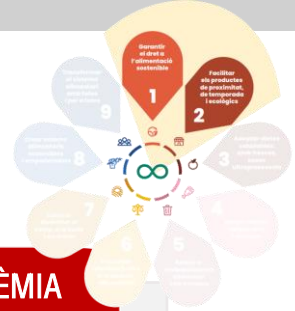
- Promoure la inclusió i la normalització apostant per iniciatives que fomentin l'autonomia personal i social, per afavorir així que les persones puguin escollir quins aliments compren i on.
- Assegurar que els serveis públics que alimenten la població més vulnerable, com els menjadors escolars, serveixin aliments sostenibles els 365 dies de l'any.
- Donar suport a projectes comunitaris basats en la igualtat i la reciprocitat, que no facin distincions segons la situació socioeconòmica.
- Crear estratègies i grups de treball multisectorials i multiactors per assegurar el dret a l'alimentació.



ELS EFECTES DE LA PANDÈMIA

La dificultat d'accedir a aliments de qualitat s'ha vist agreujada per la pandèmia de la COVID-19. Països com el Regne Unit han vist multiplicat per quatre el nombre de persones que no poden accedir a una alimentació adequada, la qual cosa representa el 16,2 % de la població [13]

A Catalunya, durant les vuit primeres setmanes de confinament, la demanda als bancs d'aliments va augmentar un 30 % i les consultes sobre ajuda alimentària es van multiplicar per quatre [14]. Tanmateix, es calcula que les persones usuàries de bancs d'aliments només representen el 25 % de la població que pateix inseguretat alimentària [15]; per tant, és previsible que el nombre de persones amb dificultats per alimentar-se adequadament s'hagi incrementat de manera molt més significativa. En aquestes circumstàncies, és urgent fer realitat el dret de les persones a una alimentació sostenible.



- 1 Garantir el dret a l'alimentació
- 2 Facilitar els productes de proximitat, de temporada i ecològics
- 3 Consumir aliments saludables: amb nutrients, frescos, sense additius i sense tractaments
- 4 Consumir menys i millor: menys derivats
- 5 Reduir el malbaratament alimentari i els residus
- 6 Fomentar relacions justes a la cadena
- 7 Cultivar diversitat al camp, a la taula
- 8 Crear entorns alimentaris sostenibles i saludables
- 9 Transformar el sistema alimentari amb totes i per a totes

Eix social: promoure i facilitar l'accés als productes de proximitat, de temporada, agroecològics, ecològics i de pesca sostenible

PROBLEMÀTICA

Sobre la base de les formes de producció industrial, a gran escala s'han desenvolupat sistemes complexos d'emmagatzematge i transport, i s'han creat així **cadena globalitzades de distribució d'aliments que han permès el creixement exponencial de les ciutats** [19]. Els canvis tecnològics al llarg de la història han possibilitat que les ciutats no depenguin de l'agricultura de proximitat i que, de fet, s'alimentin d'un sistema global en el qual es consumeix qualsevol producte en qualsevol lloc del món els 365 dies de l'any.

Ara bé, la distància entre la producció d'aliments i el lloc on es consumeixen comporta múltiples inconvenients a diferents escales. Representa una **despesa d'energia addicional** [20], requereix la **construcció de més infraestructures**, **disminueix l'autosuficiència dels territoris**, **ens desconnecta dels ritmes estacionals de la nostra agricultura local i fomenta relacions injustes dins de la cadena alimentària**, en què es veuen beneficiades empreses amb més poder adquisitiu.



10 comercialitzadores d'aliments
gestionen el 90 % del transport mundial



10 empreses
són responsables del 90 % de la transformació d'aliments



10 corporacions
controlen el 30 % de les vendes (distribució)



POSSIBLES ACTUACIONS

- Promoure, vendre i comprar productes de proximitat i de temporada.
- Comprar directament a productors locals i mitjançant circuits curts.
- Comprar productes ecològics i agroecològics.
- Consumir, promoure o comercialitzar de manera responsable productes de pesca sostenible.
- Posar en relleu les comunitats pesqueres i el nostre patrimoni.

ESTRATÈGIA EUROPEA «DE LA GRANJA A LA TAULA»

L'agricultura industrial comporta la utilització d'adobs i pesticides de síntesi química i tècniques agràries intensives [16]. Algunes de les substàncies que s'utilitzen, com ara els pesticides organofosforats o organoclorats, tenen la capacitat d'alterar el nostre equilibri hormonal (són disruptors endocrins) i de contribuir així a l'increment tant de determinats tumors i malformacions com d'alteracions neurològiques, reproductives i del sistema immunitari [17].

El 2020 s'ha prohibit l'ús d'algunes d'aquestes substàncies a Europa, que té l'objectiu per al 2030 **d'haver reduït en un 50 % l'ús de pesticides químics i en un 50 % l'ús dels pesticides més perillosos**, en el marc de l'estratègia europea «De la granja a la taula» [18].





Eix de salut: adoptar dietes saludables per a les persones i el planeta: productes frescos, sense ultraprocessats

PROBLEMÀTICA

A Catalunya es calcula que una de cada cinc persones pot morir a causa d'una alimentació inadequada [21]. Les dietes nocives per a la salut del planeta i de les persones són les altes en calories i amb sucres afegits, greixos saturats, aliments processats i carn vermella.

En les últimes dècades, el consum d'aliments processats s'ha incrementat de manera exponencial [22]. La major part de les calories que es consumeixen en països de rendes altes prové dels productes ultraprocessats i el seu consum és més comú a les zones urbanes.

Els efectes d'aquests productes en la nostra salut són devastadors. Diferents estudis demostren que un increment del 10 % en la proporció de menjar ultraprocesat en la dieta està associat amb un increment de més del 10 % en el risc de contreure càncer [23]. Ara bé, hi ha diferents nivells de processament, des del tomàquet triturat o l'oli d'oliva fins a la lasanya congelada o les begudes ensucrades.

Els productes ultraprocessats inclouen *snacks*, begudes, menjars preparats i molts altres productes elaborats a partir de substàncies derivades d'altres aliments o sintetitzades a partir d'altres fonts orgàniques. Es tracta de productes generalment rics en sal, sucre o greixos i pobres en fibra, proteïnes o micronutrients; és a dir, aporten calories buides, de molt baix contingut nutricional.

L'alimentació inadequada causa al voltant de **90.000 morts** a l'any a l'Estat espanyol [21]



El **70 %** de la dieta a Espanya es basa en aliments processats [21]



POSSIBLES ACTUACIONS

- Fomentar la producció sostenible de productes vegetals.
- Millorar l'oferta d'aliments saludables.
- Garantir l'accés a verdura fresca de qualitat a tota la població i sobretot a les persones més vulnerables.
- Augmentar l'atractiu de l'alimentació saludable.

ESTRATÈGIA EUROPEA "DE LA GRANJA A LA TAULA"

L'estratègia «Farm to fork», pedra angular del Pacte Verd Europeu, proposa mesures per conscienciar els consumidors i els productors pel que fa a la temàtica de l'alimentació saludable i sostenible. Se'n destaquen les següents:

- Programa de publicitat per als aliments ecològics, pel qual els minoristes que vinguin com a mínim un 25 % de productes ecològics poden rebre fins a un 25 % de subvenció en la publicitat d'aquests productes.
- Introducció de normes clares per a la certificació i l'etiquetatge de productes ecològics.
- Focus en els criteris de contractació pública en productes sostenibles i ecològics, amb un mínim del 50 % d'aliments orgànics.
- Activació d'esquemes de suport financer, inclòs l'assessorament en els àmbits nacional i comunitari, per promoure cadenes d'aliments orgànics regionals que subministren almenys el 90 % d'aliments ecològics, en estreta cooperació amb les pimes existents en el mercat.

Food & Health





Eix salut: Menjar menys i millor carn i derivats

PROBLEMÀTICA

Cada vegada hi ha més evidències **sobre l'impacte negatiu en la nostra salut del consum excessiu de carn i productes derivats**. El consum de carn vermella i processada s'ha relacionat amb la incidència de certs tipus de càncer i altres malalties com ara diabetis, malalties cardiovasculars i infarts.

Els efectes d'un alt consum de carn no són només de salut. Segons les Nacions Unides, la ramaderia a escala global produeix un **14,5 % de les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle** [25]. És una activitat dins del sistema alimentari que contribueix de manera molt important a la crisi climàtica [26]:

El 78 % dels infants d'entre 3 i 4 anys menja més carn que el màxim recomanat [24]



CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

Els productes animals ecològics són **productes que provenen d'una ramaderia que proporciona unes condicions de vida dignes al bestiar i als ramats**, amb respecte per les seves necessitats biològiques i de comportament.

L'alimentació d'aquest bestiar es fa a base de productes ecològics. Els animals herbívors tenen accés a pastures, i les aus i els porcs, a patis. Els allotjaments dels animals estan regulats i han de tenir una superfície mínima, permetre l'entrada d'abundant llum natural i estar perfectament ventilats. La sanitat es basa en la selecció de races adequades, bones pràctiques zootècniques, una densitat adequada i una alimentació d'alta qualitat. Els antibiòtics com a tractament preventiu no estan autoritzats [10].

El suport a aquest tipus de productes es pot donar per mitjà de compres individuals o reforçant la presència d'aquestes productores en mercats de proximitat, fomentant l'increment de la seva oferta en establiments de petit comerç i en mercats municipals. El sector de la restauració i els menjadors col·lectius (escoles, hospitals, residències, etc.) també poden exercir un paper essencial oferint aquests productes.

Una part important de la ramaderia a escala global implica **tècniques intensives i industrials de maneig**, és a dir, es desenvolupa en instal·lacions tancades, amb l'ús de pinsos procedents dels mercats convencionals, de manera que es generen residus contaminants i s'inverteix una gran quantitat d'energia i altres **inputs externs**.



Els animals, els pinsos, els productes carnis i els residus de la ramaderia industrial sovint han de **recórrer llargues distàncies**, utilitzant sistemes de refrigeració amb una gran despesa energètica.



El consum de carn i productes derivats va en augment.

Al nord global, aquest augment s'ha alentit, però als països del sud global es calcula que el 2030 la demanda de productes d'origen animal s'haurà duplicat (en relació amb els nivells de consum de l'any 2000).

Per donar pas a nous sistemes de bestiar de pasturatge i per produir aliments per elaborar pinsos per a bestiar **es talen boscos i altres sistemes naturals** que absorbeixen gasos amb efecte d'hivernacle. Aquestes pràctiques també tenen un efecte negatiu en els ecosistemes i la biodiversitat locals.



El bestiar, especialment el remugant com el boví i l'oví, **emet metà**, generat pel seu sistema digestiu, un gas que contribueix a l'efecte d'hivernacle.



POSSIBLES ACTUACIONS

- Consumir més aliments d'origen vegetal.
- Reduir el consum excessiu de carn, sobretot de carn vermella de producció intensiva i processada.
- Donar suport a productes de proximitat provinents de la ramaderia ecològica i a sistemes mixtos de cultiu-ramaderia i ramaderia extensiva.





- 1 Garantir el dret a l'alimentació sostenible
- 2 Productes de proximitat, de temporada i ecològics
- 3 Salutables: productes frescos, sense ultraprocessats
- 4 Millor camí dels aliments
- 5 Reduir el malbaratament alimentari i els envasos
- 6 Relacions justes a la cadena
- 7 Cultivar diversitat al camp, a la taula
- 8 Crear entorns alimentaris sostenibles i
- 9 Transformar el sistema alimentari amb totes i per a totes

Eix ambiental: reduir el malbaratament d'aliments i els envasos

PROBLEMÀTICA

Més de 1.300 milions de tones de menjar es perden pel camí des del camp fins als nostres plats (entre el 25 % i el 30 % dels aliments que es produeixen al món) [27]. Aquest malbaratament de recursos global té efectes mediambientals i socioeconòmics: la producció dels aliments malbaratats representa entre el 8 % i el 10 % de totes les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle generades pels humans [28]. Si no malbaratéssim aquests recursos i els empréssim per alimentar el bestiar, alliberaríem prou cereals per alimentar 3.000 milions de persones més a l'any, és a dir, el 40 % de la població mundial [29].

Malbaratament d'aliments a la Unió Europea [30]



POSSIBLES ACTUACIONS

- Evitar el consum excessiu d'aliments.
- Emmagatzemar el menjar de manera adequada en sistemes de refrigeració o rebostos.
- Evitar el malbaratament reutilitzant o compartint.
- Reconsiderar les mides i els criteris de venda.
- Minimitzar l'impacte del malbaratament de recursos, derivant-los a l'alimentació del bestiar, compostant-los de manera individual o comunitària per produir fertilitzant que es pugui utilitzar en jardins i horts urbans o escolars, o bé reciclant-los separant la matèria orgànica de la resta de residus per poder-los valoritzar.

ENVASAMENT D'ALIMENTS

El sistema alimentari no només genera malbaratament d'aliments, sinó que també utilitza una quantitat ingent d'envasos, des de la venda de fruita fresca empaquetada fins al menjar per emportar.

Una part de l'envasament d'aliments pot contribuir a la conservació d'aquests, però en molts casos l'embalatge és cosmètic i difícil de reciclar. La fabricació d'envasos consumeix energia i recursos valuosos, des de metalls per fabricar llaunes fins a petroli i additius químics per generar plàstic. El plàstic s'ha convertit en un dels principals problemes pel seu ús generalitzat, el seu baix percentatge de reciclatge i l'impacte que té en el planeta i les persones [10].





SECTOR AGRARI

La disminució de la despesa en alimentació i la carrera associada per proveir la ciutadania d'aliments aparentment barats tenen, en realitat, múltiples costos per a la salut, el medi ambient i les economies.

En el sector agrari, la precarietat està relacionada en gran mesura amb els baixos preus que obtenen els agricultors pels seus productes. Diverses organitzacions agràries han denunciat que moltes vegades els productes es venen a pèrdua, és a dir, per sota del seu cost de producció. Aquestes dades expliquen en part l'abandonament del sector i la desaparició d'explotacions agràries. **Entre el 1999 i el 2009 va desaparèixer el 23,2 % de les explotacions agràries a l'Estat espanyol [35]** i, encara que entre el 2009 i el 2016 la tendència ha estat menys acusada, ha desaparegut l'equivalent a 17 explotacions al dia [35]. Les explotacions petites són les que més tendeixen a desaparèixer, malgrat la seva contribució a la seguretat alimentària, el manteniment d'un medi rural viu i la conservació de la biodiversitat, el paisatge, les tradicions i la cultura rural.

Eix econòmic: fomentar relacions justes a la cadena agroalimentària

PROBLEMÀTICA

El sistema alimentari té un gran potencial de crear prosperitat, ja que genera una gran quantitat de llocs de treball urbans i rurals, des de la pesca fins a la restauració. Tanmateix, hi ha situacions de precarietat que limiten l'impacte positiu del sistema alimentari en les persones i els territoris.

La precarietat laboral influeix directament en la capacitat de despesa en alimentació en diferents aspectes:

1

El percentatge de recursos que les llars espanyoles dediquen a l'alimentació ha disminuït més d'un 65 % des dels anys seixanta. Aquesta despesa és relativament flexible en relació amb altres despeses com l'habitatge i els subministraments, cosa que significa que les persones modifiquen la quantitat i el tipus d'aliments que consumeixen en funció dels seus ingressos, i tendeixen a augmentar el consum de calories barates i poc saludables quan els recursos econòmics escassegen [31].

2

La precarietat també genera «pobresa de temps», que afecta la planificació, la compra i la preparació d'aliments. Aquest treball reproductiu (de cures, no remunerat) i invisible que comporta alimentar-se, i especialment de manera sostenible, moltes vegades està feminitzat i afecta els tipus de treball als quals les persones cuidadores poden accedir [32].

Les condicions laborals dels temporers han estat focus de denúncies, principalment en relació amb els sous, les condicions de l'habitatge i fins i tot les formes d'abús i violència, sobretot contra les dones [33]. En altres baulles de la cadena alimentària, per exemple, en algunes indústries de transformació alimentària, com ara la conserva i l'elaboració de peix, **els salaris són molt baixos**, i als escorxadors els riscos de tenir accidents laborals són especialment alts. En el sector de la restauració, **la temporalitat és elevada**, amb una rotació mitjana de 2,59 contractes per lloc de treball segons dades del SEPE [34].

POSSIBLES ACTUACIONS

- Donar suport a iniciatives que promoguin relacions més directes entre els diferents actors del sistema alimentari.
- Fomentar l'ocupació de qualitat dins del sistema alimentari.
- Donar suport a iniciatives de l'economia social i solidària.
- Comprar productes de comerç just.

1 Garantir el dret a l'alimentació sostenible

2 Productes de proximitat, de temporada i ecològics

3 Salutables: amb frescos, sense ultraprocessats

4 Menys i millor: menys i millor carnis i derivats

5 Malbaratament alimentari i els

6 Fomentar relacions justes a la cadena alimentària

7 Diversitat al camp, a la taula

8 Crear entorns alimentaris sostenibles i

9 Transformar el sistema alimentari amb totes i per a totes



Eix territorial: cultivar la diversitat al camp, a la taula i als barris

PROBLEMÀTICA

Una dieta variada és una part essencial d'una alimentació sostenible, rica en nutrients i que promogui la resiliència dels ecosistemes agraris i els sistemes alimentaris locals. Tanmateix, **la pèrdua de diversitat en la nostra alimentació no només es reflecteix en el que mengem, sinó també en com obtenim els aliments.**



Menjar...

A escala global, **més del 60 % de les calories d'origen vegetal que ingerim només prové de tres aliments: blat de moro, blat i arròs.** També mengem molt poca varietat d'aliments. Igualment en termes globals, durant l'últim segle s'ha perdut el 75 % de la nostra biodiversitat conreada. L'augment de l'oferta de productes processats també comporta la sensació generalitzada de tenir accés a més diversitat d'aliments, però els components que es troben sota embolcalls diferents són molt similars: es calcula que més del 60 % dels productes processats contenen soja i blat de moro [36].

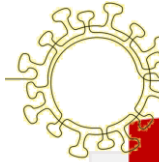


Consumir...

En els últims deu anys, **les llars espanyoles han augmentat un 23 % el volum de les seves compres en supermercats i botigues de descompte.** Aquests canals s'emporten més del 60 % de la despesa domèstica en alimentació en detriment de botigues tradicionals, com ara mercats i botigues de barri, on cada vegada comprem menys i que, segons dades del 2018, s'embutxaquen només el 17,7 % de la nostra despesa [24].

POSSIBLES ACTUACIONS

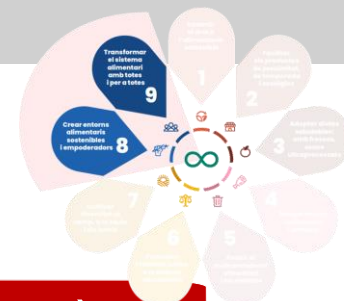
- Destacar la diversitat dels productes frescos i de qualitat, així com fomentar plats, menús i dietes que incloguin diferents productes.
- Crear espais individuals i col·lectius en què conrear diversitat alimentària i compartir coneixements.
- Donar suport a la diversitat de comerços i iniciatives.
- Fomentar la col·laboració entre entitats, productors, comerços, mercats municipals i petites i mitjanes empreses per poder oferir respostes diverses, però amb capacitat de respondre a reptes d'escala i a canvis sobtats.



ELS EFECTES DE LA PANDÈMIA

La crisi generada per la COVID-19 mostra la capacitat de reinventar la infraestructura urbana per alimentar-nos.

Per exemple, hem vist com les cuines de les nostres cases es coordinaven per alimentar persones del veïnat o ens convertíem en transportistes d'aliments per cuidar la gent més vulnerable. A més, **els projectes agroecològics locals han multiplicat la seva activitat utilitzant diverses formes de repartiment** per abastar la població confinada i evitar el malbaratament d'aliments que abans es destinaven a la restauració o a menjadors escolars. Aquests esforços mostren la importància de conservar i desenvolupar infraestructures que garanteixin l'alimentació sostenible, promovent innovacions socials i tecnològiques que incrementin la resiliència del sistema alimentari.



1 Garantir el dret a l'alimentació sostenible

2 els productes de proximitat, de temporada i ecològics

3 saludables: productes frescos, sense ultraprocessats i additius

4 i millor carni i derivats

5 malbaratament alimentari i els envasos

6 relacions justes la cadena alimentària

7 diversitat al camp, a la taula

8 Crear entorns alimentaris sostenibles i empoderadors

9 el sistema alimentari amb totes i per a totes

Eix cultural: Crear entorns alimentaris sostenibles i empoderadors

PROBLEMÀTICA

Les ciutats s'han convertit en entorns alimentaris obesogènics, és a dir, que **promouen el consum de productes alts en greixos i sucres**, com el menjar ràpid i els *snacks* [10].

Menjar ràpid

- Present en botigues de tota mena, restaurants i cafeteries, màquines expenedores i anuncis publicitaris.
- Altament desitjable i que podem consumir mentre ens desplaçem o fem altres activitats, ja que s'adapta a tots els horaris i estils de vida urbans.

Segons l'UNICEF, aquest tipus d'entorn alimentari està incrementant la incidència de la malnutrició infantil a les ciutats. La ubiqüitat de la **publicitat d'aliments insostenibles** és una mostra clara de la necessitat de transformar els entorns alimentaris [37]:



Un de cada quatre euros de publicitat es gasta en alimentació.



El 77 % dels anuncis de menjar són d'aliments insans, dels quals el 46 % correspon a productes que mai no s'haurien d'anunciar segons l'Organització Mundial de la Salut, com ara xocolatines, galetes, caramels, begudes energètiques o brioixeria.



MoLTs missatges publicitaris reproduïxen estereotips de gènere i cànons de bellesa que poden portar a comportaments alimentaris perjudicials.

POSSIBLES ACTUACIONS

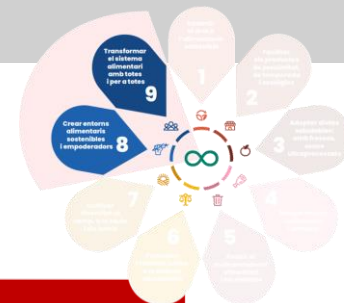
- Incorporar l'alimentació sostenible en el procés de disseny de la ciutat mitjançant la planificació urbanística.
- Millorar la qualitat de la informació alimentària i l'accés a aquesta, de manera que contribueixi a l'educació alimentària de la població i faciliti la presa de decisions, per exemple mitjançant l'etiquetatge dels aliments.
- Transformar la publicitat alimentària i promocionar l'alimentació sostenible tant en espais públics com privats.
- Limitar o prohibir la publicitat que promogui el consum d'aliments insans.

GENTRIFICACIÓ ALIMENTÀRIA

En el procés de transformar la ciutat per crear entorns alimentaris sostenibles sorgeixen reptes i dificultats, com ara dinàmiques de gentrificació alimentària.

L'alimentació de vegades és un element més del procés de gentrificació, és a dir, la creació o expansió de serveis i infraestructures per part de governs, interessos econòmics o col·lectius socials que atreuen classes més benestants i expulsen els residents de baixos ingressos, per exemple la remodelació i gentrificació de mercats o l'ampliació d'espais verds mitjançant iniciatives d'agricultura urbana que atreuen les classes mitjanes [10].

Aquests processos gentrificadors mostren una vegada més el paper central de l'alimentació a l'hora de modelar les ciutats i la seva connexió amb altres sectors, des del planejament fins a l'habitatge.



- 1 Garantir el dret a l'alimentació sostenible
- 2 Els productes de proximitat, de temporada i ecològics
- 3 Salutables: productes frescos, sense ultraprocessats i sense additius
- 4 Millor carn i derivats
- 5 Malbaratament alimentari i els envasos
- 6 Relacions justes la cadena alimentària
- 7 Diversitat al camp, a la taula i als barris
- 8 Crear entorns alimentaris sostenibles i empoderadors
- 9 Transformar el sistema alimentari amb totes i per a totes

Eix Cultural: Transformar el sistema alimentari amb tothom i per a tothom

PROBLEMÀTICA

El nostre sistema alimentari actual té profundes arrels històriques i és fruit de la interacció entre diferents territoris i actors, per la qual cosa la seva transformació requereix múltiples esforços individuals, però especialment col·lectius, amb capacitat de tenir un impacte positiu en les persones, els territoris i el planeta. En les últimes dècades, **les decisions sobre el sistema alimentari s'han individualitzat i situat principalment al mercat**, és a dir, la nostra opinió sobre l'alimentació s'ha relegat al cistell de consum. Per exemple, el veïnat té una capacitat molt limitada per decidir si vol un altre restaurant de menjar ràpid al costat de l'escola [10].

No obstant això, cada vegada hi ha més evidència dels impactes negatius que l'alimentació insostenible i insana té en les nostres vides i arquitectures públiques i, en conseqüència, cobra més força la necessitat de democratitzar la construcció de sistemes alimentaris sostenibles, situar l'alimentació en el centre del debat polític i incrementar la sobirania alimentària de les persones.

POSSIBLES ACTUACIONS

- Incorporar l'alimentació sostenible de manera transversal en diferents espais educatius, des d'escoles que ensenyen nutrició i cuina fins a cursos d'aprofitament de menjar en centres cívics o campanyes infantils sobre alimentació sostenible en les visites de les escoles als mercats municipals.
- Implicar les persones com a agents socials i polítics i no només com a consumidores en la transformació de les ciutats.



PARTICIPACIÓ CIUTADANA

Involucrar diferents actors i sectors del sistema alimentari permet mobilitzar coneixements i capacitats que contribueixen a identificar millor reptes i possibles solucions adaptats al context local, i, alhora, construir legitimitat i suport per a aquestes intervencions.

Tanmateix, aquests processos i espais de participació sovint obvien l'existència de relacions de poder desiguals entre participants, pateixen d'una falta de diversitat i representativitat de col·lectius en els marges del sistema alimentari o no dediquen prou esforços a retre comptes a la resta de la societat [38]. Aquests elements són essencials perquè aquestes **formes més col·laboratives de governança contribueixen a la democratització del sistema alimentari i la generació d'equitat.**

4 El Pacte de Milà i el paper de les ciutats

Les ciutats consumeixen fins al 70 % de l'oferta global d'aliments [39], fins i tot en països on la població és eminentment rural i, per tant, són actors clau en la creació d'un sistema alimentari més just i sostenible. Aquesta responsabilitat va en augment, ja que es preveu que el 75 % de la població mundial sigui urbana el 2050 [40].

Per afrontar el repte de l'alimentació sostenible, l'octubre del 2015, 210 ciutats a tot el món, entre les quals Barcelona, van signar el Pacte de Polítiques Alimentàries Urbanes de Milà, un tractat internacional en què **les 210 ciutats signants es comprometen a impulsar sistemes agroalimentaris sostenibles, inclusivament, resilents, segurs i diversificats**, per assegurar aliments saludables i accessibles a totes les persones i amb l'objectiu de reduir el malbaratament alimentari, preservar la biodiversitat i, a la vegada, mitigar els efectes de la crisi climàtica i adaptar-s'hi.

Les 6 categories en què es basen les 37 accions del Pacte de Milà

	Governança
	Dieta i nutrició sostenibles
	Equitat social i econòmica
	Producció de menjar (incloent relació món urbà i món rural)
	Oferta alimentària i distribució
	Residus alimentaris

Les ciutats signants es comprometen a 7 punts...

- 1 Treballar per desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles.
- 2 Promoure la política alimentària urbana.
- 3 Promoure la coherència sobre alimentació entre les polítiques municipals i polítiques d'altres administracions.
- 4 Involucrar tots els sectors del sistema alimentari.
- 5 Revisar i modificar les polítiques existents.
- 6 Usar el marc d'acció com a punt de partida per organitzar el mateix sistema alimentari urbà.
- 7 Promoure la participació d'altres ciutats.



Recent adhesió de l'AMB al Pacte de Milà

El Consell Metropolità de l'AMB, en el ple corresponent al mes de juliol, va aprovar l'adhesió al Pacte de Milà. L'AMB es compromet, així, a actuar com a impulsora de les polítiques a favor d'una distribució justa i equitativa dels aliments i en contra del malbaratament en l'àmbit metropolità. L'adhesió al Pacte de Milà s'inclou al Pla d'acció per a l'alimentació sostenible 2020-2023, i en línia amb la capitalitat alimentària 2021 de Barcelona.

Consideracions

Les consideracions desenvolupades pel Pacte de Milà en relació amb l'alimentació sostenible se sintetitzen en els punts següents.



Les ciutats prenen un paper estratègic en el sistema alimentari Les ciutats, on resideix la meitat de la població mundial, tenen un paper estratègic per al desenvolupament dels sistemes alimentaris sostenibles i la promoció de dietes saludables. Tot i ser diferents entre si, totes constitueixen un centre d'innovació econòmica, política i cultural, i gestionen grans recursos públics, infraestructures, inversions i competències.



Les ciutats han de garantir el proveïment d'alimentació sostenible Els sistemes alimentaris actuals estan cridats a oferir un accés constant i segur a una varietat d'aliments adequats, segurs, locals, justos, saludables i nutritius per a tothom. El proveïment alimentari de les ciutats s'enfrontarà a diferents obstacles, entre els quals, el desequilibri en termes d'accés i distribució, el deteriorament ambiental, l'escassetat de recursos, el canvi climàtic, formes de producció i consum no sostenibles i pèrdues i malbaratament d'aliments.



La urbanització accelerada de les ciutats planteja nous reptes per al desenvolupament sostenible El procés d'urbanització accelerat té un profund impacte sobre el nostre planeta –en els àmbits econòmic, social i ambiental– i genera la necessitat de reconsiderar les formes de proveïment dels productes alimentaris i de l'aigua a les ciutats, i també d'altres béns i serveis essencials.



L'alimentació, un dels drets bàsics que més es vulnera La fam i la malnutrició, en diverses formes, coexisteixen dins de totes les ciutats i es converteixen en una càrrega feixuga en termes de salut i benestar individual, i en un cost social i econòmic notable per a famílies, comunitats, ajuntaments i estats.



Els petits productors contribueixen a un sistema alimentari més resilient a les ciutats Les empreses agrícoles familiars i els petits productors d'aliments (en particular les dones productores en diferents països) tenen un paper fonamental en el proveïment d'aliments a les ciutats i els territoris confrontants, i contribueixen a preservar sistemes alimentaris resilents i justos. La reorientació dels sistemes alimentaris i de les cadenes de valor a favor de dietes sostenibles permet tornar a apropar consumidors i productors rurals i urbans.



L'agricultura urbana i periurbana millora la seguretat alimentària i nutricional L'agricultura urbana i periurbana ofereix diferents oportunitats per a la conservació i integració de la biodiversitat en el context urbà/regional i en els sistemes alimentaris, i contribueix així a la creació de sinergies entre seguretat alimentària i nutricional, els serveis relacionats amb els ecosistemes i el benestar humà.



Calen enfocaments interdisciplinaris per dissenyar les polítiques alimentàries. Atesa l'estreta relació que hi ha entre les polítiques alimentàries i molts altres desafiaments i polítiques a escala urbana –com ara la pobresa, la protecció social i sanitària, la higiene i els serveis sanitaris, la planificació de l'ús del territori, els transports i el comerç, el sector energètic, la instrucció i la capacitat de reacció a les catàstrofes–, és essencial adoptar un enfocament integrat comprensiu, interdisciplinari i interinstitucional.



La societat civil i el sector privat tenen un paper clau per al proveïment d'aliments a les ciutats en relació amb l'aportació d'experiència, innovació i campanyes a favor de sistemes alimentaris més sostenibles, i amb la incorporació dels enfocaments d'inclusió social i drets humans en les polítiques alimentàries urbanes.

Compromisos

Els compromisos desenvolupats pel Pacte de Milà en relació amb l'alimentació sostenible se sintetitzen en els punts següents.



Treballar per desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles, inclusius, resilents, segurs i diversificats, per assegurar una alimentació saludable i accessible a totes les persones en un marc d'acció basat en els drets, per tal de reduir el malbaratament alimentari i preservar la biodiversitat i, al mateix temps, mitigar els efectes del canvi climàtic i adaptar-s'hi.



Promoure la coordinació entre departaments i sectors als àmbits municipal i regional, afavorint la consideració de polítiques relatives a l'alimentació urbana dins dels programes i les iniciatives dels àmbits social, econòmic i ambiental, que incloguin, entre altres coses, la distribució i el proveïment alimentaris, la protecció social, la nutrició, l'equitat, la producció alimentària, la instrucció, la seguretat alimentària i la reducció del malbaratament.



Promoure la coherència entre les polítiques i els programes municipals relatius a l'alimentació i les polítiques i els processos subnacionals, nacionals, regionals i internacionals pertinents.



Involucrar tots els sectors de sistema alimentari (incloses les autoritats locals, els ens tècnics i acadèmics, la societat civil, els petits productors i el sector privat) en el desenvolupament, l'actuació i l'avaluació de polítiques, programes i iniciatives de l'àmbit de l'alimentació.



Revisar i modificar les polítiques, els plans i les normes existents a escala urbana per afavorir la creació de sistemes alimentaris justos, resilents i sostenibles.



A cada ciutat, emprar el marc d'acció com a punt de partida per organitzar el mateix sistema alimentari urbà i compartir els avenços entre les ciutats participants, els governs nacionals i les organitzacions internacionals, si escau.



Promoure la participació d'altres ciutats a favor de les polítiques alimentàries.



211
ciutats
adherides

350M
ciudadans

6
trobades
internacionals

14
trobades
regionals

370
bones practiques
identificades

6 Reptes i oportunitats



La fam en el context d'un subministrament total suficient. Durant l'última dècada la producció mundial d'aliments va seguir, en general, una tendència a l'alça. Ara bé, el nombre de persones amb subnutrició crònica també s'ha incrementat [5]. Això constitueix un clar recordatori que **garantir una oferta suficient d'aliments a tot arreu, sigui internacionalment o nacionalment, no assegura que totes les persones tinguin prou menjar per alimentar-se.** Els motius són la falta d'oportunitats de la població pobra per obtenir ingressos i l'absència d'unes mesures protectores socials eficaces. Aquesta situació es veurà agreujada amb el creixement esperat de població mundial: els experts apunten que s'ha d'augmentar la producció d'aliments de cara a l'any 2050 per l'augment de la població i perquè s'estan adoptant dietes intenses en carn i productes làctics.



Consum responsable i combat del malbaratament alimentari. Augmentar dràsticament la producció mundial d'aliments no és la resposta al problema de la seguretat alimentària. Per tal d'alimentar un planeta de 9.000 milions d'habitants de manera sostenible, **cal malbaratar menys aliments i restringir el consum per càpita de carn i productes làctics** en els països que en consumeixen en excés.



Producció industrial. La producció industrial i el consum excessiu de carn i productes làctics tenen greus impactes en el medi ambient i la salut. A la Unió Europea, el consum mitjà per càpita de carn és el doble de la mitjana mundial. A més, la **tendència en el sector ramader és una concentració cada vegada més gran de la producció de carn i productes làctics en menys granges més grans.** Les dades mostren que més del 71 % de totes les terres agrícoles de la UE es dediquen a l'alimentació del bestiar [3]. A la vegada, les granges més petites estan desapareixent a un ritme alarmant.



Canvi climàtic. El canvi climàtic afectarà els sistemes agrícoles i forestals perquè pujaran les temperatures i la concentració de diòxid de carboni (CO₂), modificarà les tendències de les precipitacions i augmentarà les plagues i la pressió de les malalties. **Els efectes del canvi climàtic sobre la producció de cultius estan distribuïts geogràficament de manera molt desigual.** Tot i que els països de l'hemisferi sud no són els principals causants del canvi climàtic, en patiran una part molt important de les repercussions en forma de descens del rendiment i d'episodis meteorològics extrems, com sequeres i inundacions, més freqüents. Es calcula que els efectes negatius totals del canvi climàtic sobre la producció agrícola africana fins al període 2080-2100 podrien situar-se en el 15 % - 30 % [5]. **Ens enfrontem al repte de prendre mesures eficaces tant per a la mitigació dels seus efectes com per a l'adaptació a les seves inevitables conseqüències.**



Consum d'energies fòssils. El consum d'energies fòssils associat a la producció d'aliments **s'ha incrementat considerablement al llarg de l'últim segle** a causa de factors com la industrialització de l'activitat agrària, la desconexió entre l'activitat ramadera i el seu territori, la globalització o la disponibilitat dels combustibles fòssils.



Equilibri territorial. **Estrènyer llaços entre el món urbà i el rural** cobreix una necessitat bàsica i estratègica per a tot el país. Cal una nova política que posi al centre el sector primari, imprescindible per a l'equilibri territorial i el creixement de l'economia.



Alimentació i COVID-19. L'estat nutricional de les persones actua com a factor de resiliència i protecció en contra de la desestabilització produïda per un episodi com la pandèmia de la COVID-19. Entre els efectes de la crisi econòmica que ja es comencen a produir trobem un preocupant **increment de la desigualtat i de la pobresa alimentària**, sobretot en la població femenina [10].

6 Reptes i oportunitats



Barcelona va ser una de les primeres ciutats a subscriure i promoure el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà el 2015 i treballa juntament amb altres ciutats per facilitar i impulsar una alimentació sostenible. A més, enguany és la capital mundial de l'alimentació sostenible i l'amfitriona de la cimera de ciutats del Pacte de Milà, cosa que obre la porta a valuoses oportunitats.

Barcelona acollirà el **7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà** entre el 19 i el 21 d'octubre del 2021, sobre el tema «Cultivant la resiliència: alimentació sostenible per fer front a l'emergència climàtica». Atès que la Conferència de les Nacions Unides sobre el Canvi Climàtic (COP26) se celebrarà a Glasgow el novembre del 2021, el 7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà a Barcelona esdevé estratègic per elevar la veu de les ciutats sobre el nexa alimentació-clima.



El 7è Fòrum Global del Pacte de Milà és l'esdeveniment central en aquest any de **Barcelona, capital mundial de l'alimentació sostenible**, que culminarà amb la presentació de l'**estratègia alimentària 2030**, que serà el full de ruta que caldrà seguir en les polítiques alimentàries per als propers anys a la ciutat.

Barcelona vol aprofitar aquesta oportunitat per fer un salt d'escala en la vida quotidiana de la seva ciutadania quant a l'alimentació sostenible, i que es progressi decididament en **quatre grans objectius**:



OPORTUNITATS



Impulsar dietes més saludables i sostenibles, així com facilitar-hi l'accés a tothom.



Combatre l'emergència climàtica a la metròpolis de Barcelona i facilitar, a la vegada, una transició agroecològica a la ciutat amb la promoció de l'agricultura urbana i la protecció de la periurbana.



Generar més oportunitats econòmiques per als sectors de proximitat, com són els comerços dels barris, els mercats municipals o els productors i pagesos locals, impulsant la producció agrària ecològica i local.



Generar resiliència davant els riscos globals i les desigualtats socials.

7 Casos i aplicacions pràctiques





1 Centre Mundial per a l'Alimentació Urbana Sostenible (CEMAS)

Impulsor: Ajuntament de València
Localització: València

Descripció

El Centre Mundial per a l'Alimentació Urbana Sostenible (CEMAS) és una iniciativa conjunta de l'Ajuntament de València i la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura) que treballa en la **identificació, classificació, divulgació i sensibilització dels grans reptes als quals s'enfronten les ciutats i la població, en general, en qüestions alimentàries i nutricionals**. Les seves actuacions es poden resumir en dos eixos bàsics:

 <h3>Gestió del coneixement</h3> <p>El seu eix principal d'acció és facilitar processos innovadors per lluitar contra la malnutrició i la desnutrició a les ciutats i al món, així com procurar solucions davant del desafiament que significa l'alimentació sostenible i de qualitat per a les generacions futures.</p>	 <h3>Comunicació</h3> <p>És una institució facilitadora d'informació i coneixement amb gran capacitat de gestió i connexió en l'àmbit mundial i en permanent contacte amb altres agències de Nacions Unides vinculades a aquests processos, així com a entitats públiques i privades, fundacions i centres d'investigació.</p>
---	--

Objectius

1. Centre permanent

Creació d'un centre permanent amb el suport tècnic de la FAO que permeti reunir el coneixement disponible, aplicar solucions i difondre-les.

2. Educar i divulgar

Promoure la comunicació, conscienciar, educar i divulgar els importants temes globals vinculats a l'alimentació.

3. Coordinar recursos

Impulsar i coordinar els recursos tant públics com privats d'administracions, agències de Nacions Unides, fundacions, universitats i sector privat.

4. Bones pràctiques

Recopilar, arxivar i difondre bones pràctiques en ciutats en processos de consolidació de sistemes alimentaris sostenibles, sans, de proximitat i de temporada.

5. Connectar ciutats

Connectar ciutats per mitjà d'iniciatives pioneres i processos de transferència tecnològica, desenvolupament i cooperació.

6. Socis tecnològics

Identificar socis tecnològics i partenariats en el sector privat per a la realització de projectes.

Altres objectius: **interacció i comunicació entre els departaments vinculats a aquestes qüestions de les ciutats, acció política, animar la societat civil...**



Publicacions



La importància de preservar la nostra biodiversitat



La nutrició i l'agricultura en temps de COVID



Cultivar de manera sostenible



Els grans reptes de la nutrició

2 Grup de consum La Bresca

Impulsor
Societat civil

Localització
Vilafranca del
Penedès

Descripció

La Bresca és un grup de consum format per persones que compren conjuntament i permanentment aliments ecològics i altres productes directament a productors o a petites empreses distribuïdores per repartir-los posteriorment entre els membres del grup. **Existeixen múltiples experiències anàlogues arreu de Catalunya i del món.** Habitualment aquests grups de consum estan autogestionats pels seus membres i tenen un funcionament assembleari.

Amb la seva manera de consumir i abastir-se, els grups de consum promouen un **consum respectuós amb el medi ambient**, els drets i les necessitats de les persones productores i treballadores. Contribueixen, en definitiva, a transformar la societat en una de més justa i sostenible. La majoria de productors que abasteixen els grups de consum són petites explotacions personals o familiars i, per completar la gamma d'aliments que ofereixen, creen xarxes de cooperació per abastir conjuntament els grups, planificant la producció.



En el cas de La Bresca, està formada per més de 30 unitats familiars (UF) que agrupen més de 60 socis. Setmanalment, les UF tenen accés a diversos fulls de comandes (un per cada productor) en què figura la llista de productes que ofereixen. Del tracte i les relacions amb els productors se n'encarreguen les mateixes UF rotativament. La periodicitat amb què es reparteixen les comandes depèn del tipus de productes; n'hi ha que es reparteixen setmanalment (el pa, la fruita i la verdura, els ous i els productes làctics), altres cada mes, trimestre o semestre (la carn ecològica, els llegums, les begudes vegetals, els productes d'higiene i neteja ecològics), i encara altres es reparteixen segons la temporada (les taronges o els préssecs). S'estableix un dia a la setmana per recollir les comandes que prèviament han fet arribar els productors al local de La Bresca. Com que els productes arriben de forma agrupada, cada setmana dues UF, per torns, s'encarreguen de repartir i preparar els productes de la resta d'UF.

Activitats i experiències més enllà del consum d'aliments

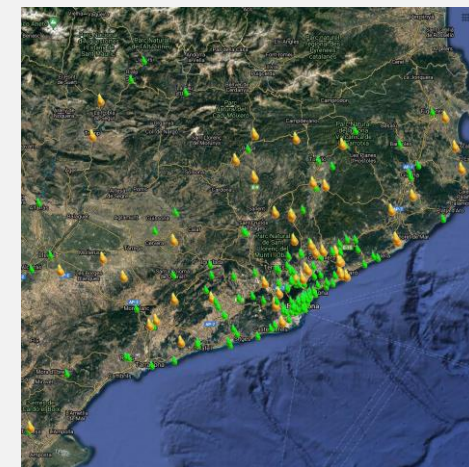
Normalment els grups de consum actuen amb un rerefons polític i ideològic que **qüestiona la societat actual i els seus hàbits de consum compulsius** i advoca, per exemple, per les experiències de mercats d'intercanvi, sense la intervenció dels diners. Aquestes experiències són una manera d'aproximar-se a un model de relacions molt més respectuoses amb el medi ambient i molt més justes i properes socialment.



Grups de consum a Catalunya

Els grups de consum agroecològic són una realitat cada dia més present en el territori català i d'uns anys ençà han viscut un creixement molt important. Si abans del 2000 a Catalunya hi havia menys de 10 grups, avui en dia se'n comptabilitzen més de 120.

La major part sorgeixen a grans ciutats on hi ha més distància entre qui produeix i qui consumeix. A Catalunya, molts d'aquests grups han proliferat a la ciutat de Barcelona i a l'àrea metropolitana.



3 Veg Cities

Impulsor
Sustainable Food
Places

Localització
Regne Unit

Descripció

Liderada per l'organització benèfica d'aliments i agricultura Sustainable Food Places i en associació amb la iniciativa Peas Please, Veg Cities treballa amb les autoritats locals, grups d'aliments i organitzacions per **augmentar la disponibilitat i el consum de verdures** mitjançant diferents accions que van des de la seva promoció fins al suport a les empreses locals i la transformació de la restauració i les compres. **Són 22 ciutats i altres àrees locals que impulsen la iniciativa i que conjuntament han mobilitzat 400 organitzacions**, de manera que han aconseguit servir 9,4 milions de racions addicionals de verdures, capacitar 7.200 persones per cultivar aliments o cuinar amb verdures, i impulsar 250 iniciatives diferents per monitorar i reduir el malbaratament d'aliments.

Objectius

Per augmentar la quantitat de verdures que es cultiven, cuinen i mengen, Veg Cities treballa en la mitigació i adaptació al canvi climàtic i dona suport a l'economia local amb els objectius següents:

Augmentar la consciència pública sobre els impactes ambientals i econòmics positius d'escollir verdures de temporada i cultivades localment.

Permetre que les persones i les famílies comprin, preparin i cuinin més verdures.

Augmentar la quantitat d'aliments a base de verdures que serveixen i venen les empreses.

Ajudar les persones i les organitzacions a cultivar les seves pròpies verdures.

Algunes de les iniciatives desenvolupades



Un projecte innovador connecta l'excedent de fruites i hortalisses amb projectes alimentaris a Bath i North East Somerset. Els conductors voluntaris transporten els productes als llocs on es desenvolupen els projectes benèfics que proporcionen aliments a les persones amb menys recursos, i així s'alleugereix la pobresa alimentària, s'enforteixen les comunitats i es minimitzen les distàncies de transport dels aliments.



Veg Cities dona la benvinguda a la iniciativa Zero Waste Leeds, una campanya que anima les persones a reduir la quantitat d'aliments que malgasten a casa. Organitzat esdeveniments i amb promoció publicades a les seves xarxes socials, Zero Waste Leeds dona consells per reduir el malbaratament de verdures i d'aliments en general i ajuda les empreses alimentàries a vendre els seus excedents.



El projecte Keep Growing acostava l'alimentació sostenible a les llars. Des del confinament, la iniciativa Keep Growing ha subministrat 700 paquets amb tot el necessari per començar a cultivar hortalisses a casa.



4 Equitable Food Initiative

Impulsor: Diversos actors de la cadena alimentària del territori americà
Localització: Amèrica

Descripció

Equitable Food Initiative (EFI) és un programa de formació per a la certificació sense ànim de lucre que s'associa amb productors i minoristes per **crear una cadena alimentària més transparent, aliments més sans i llocs de treball més saludables**. EFI col·labora amb treballadors agrícoles de tots els nivells per desenvolupar recursos educatius, bones pràctiques i recomanacions per transformar el sector agrícola i les vides dels treballadors del camp. EFI va ser creada i és administrada per líders de tota la cadena de subministrament d'aliments.

Abast del programa

48 Ubicacions certificades



60.000

Treballadors agrícoles que treballen en granges amb equips de lideratge capacitats en EFI



12,5 milions de dòlars generats en bons de treballadors



Història

Brot d'_E. Coli_ en espinacs.
El brot va fer que emmalaltissin pràcticament 200 persones a 26 estats i va tenir un impacte important en la indústria de productes frescos, cosa que va desplaçar l'atenció de la indústria cap a la traçabilitat, la transparència i una millor garantia en seguretat alimentària.
2006

Primera reunió exploratòria.
L'any 2008, el sindicat de pagesos UFW i l'organització Oxfam Amèrica es van reunir per explorar la idea d'oferir més seguretat de condicions laborals per als treballadors agrícoles.
2008

Comença el desenvolupament del programa EFI. Després d'un any de debats, el grup va identificar les àrees de benefici mutu dins de les pràctiques laborals i la seguretat alimentària. Els accionistes van començar a redactar el que es convertiria en les normes EFI.
2009

Llançament del programa. Incubada per Oxfam Amèrica, el programa EFI es llança a la indústria.
2011

Primera certificació atorgada. EFI atorga la seva primera certificació. Crisalida Berry Farms es converteix en la primera operació agrícola en rebre la certificació EFI.
2014

Publicació de l'Acta ètica sobre pràctiques laborals responsables. Es crea el Comitè de Pràctiques Laborals Responsables per identificar i articular principis per garantir el tracte digne dels treballadors agrícoles.
2018

5 The Stop

Impulsor
Centre comunitari
The Stop


Localització
Toronto

Descripció

Des dels seus orígens com un dels primers bancs d'aliments de Canadà a la dècada de 1980, The Stop s'ha convertit en un centre comunitari on els veïns participen en una àmplia gama de programes que **ofereixen aliments saludables, fomenten les connexions socials, desenvolupen habilitats alimentàries i promouen el compromís cívic**. El centre es fonamenta en la premissa de l'alimentació sostenible i nutritiva com a dret de totes les persones.

Serveis

The Stop desenvolupa la seva activitat des de tres localitzacions estratègiques:



1884 Davenport Road

Ofereixen **serveis directes a la comunitat**, com programes d'alimentació, un banc d'aliments saludables, suport perinatal, mercats d'aliments i cuines comunitàries.



601 Christie Street

És un **centre d'agricultura urbana** que té un hivernacle, horts, jardins, forns comunitaris i centres de formació de compost.



729 St. Clair West

És un **centre d'atenció** que reuneix els membres de la comunitat al voltant dels àpats i activitats formatives i enriquidores.

Programes

Els programes que desenvolupa The Stop són múltiples i de naturalesa variada. Se'n destaquen els següents:

Banc d'aliments



El banc d'aliments dona menjar a les persones i famílies que viuen a la seva zona d'influència. El menjar que reparteixen inclou productes frescos, llet, ous i grans integrals.

Cuina comunitària



La cuina comunitària uneix les persones per aprendre, cuinar i compartir receptes nutritives, culturalment diverses i assequibles.

Programa d'acció comunitària



El programa d'acció comunitària empodera les persones que experimenten pobresa i marginació per desafiar els ingressos crònics i la inseguretat alimentària mitjançant la construcció de xarxes de suport mutu, la conscienciació política i l'adopció de mesures directes.



6 Estructuració territorial de la cadena alimentària

Impulsor
Ajuntament de
Montpeller

Localització
Montpeller

Descripció

Les accions de l'Ajuntament de Montpeller en matèria d'alimentació sostenible han estat **reconegudes pel Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà i per la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament**. Mitjançant l'estructuració de les cadenes de subministrament d'aliments i la gestió d'un grup de treball multidisciplinari que reuneix polítics, autoritats locals i agents relacionats amb el sector de l'alimentació, l'Ajuntament de Montpeller ha impulsat projectes innovadors en el camp de l'alimentació sostenible. Entre aquests, trobem la **formació d'un grup de productors** que permet als restauradors i minoristes comprar productes locals.

Alimentació sostenible als menjadors escolars

L'Ajuntament de Montpeller, dins del projecte «Ma cantine a tout bon», gestiona el sistema d'alimentació dels menjadors escolars per tal de promoure la nutrició sostenible en la infància. El projecte es basa en quatre línies de treball principals:

Consideració de la cadena alimentària de forma integral, inclosos els productes d'agricultura ecològica.



Diètes basades en la proteïna vegetal i la reducció del consum de carn.



Educació i formació dels infants a l'hora de menjar.



Lluita contra el malbaratament alimentari i pel reciclatge dels residus.



Impacte de la iniciativa

1a ciutat de França que substitueix les safates de plàstic per **safates biodegradables** als menjadors escolars.

Reducció del 24 % del **malbaratament alimentari** (en comparació amb les dades del 2016).

Reducció de 200 tones de **residus biodegradables** a l'any.

50 % de productes orgànics en els àpats dels menjadors escolars i consolidació de les relacions entre **agricultors i empreses alimentàries** de la zona.

El 70 % de les llars paguen menys de 2 euros per àpat gràcies al sistema de preus dels menjadors **ajustats en funció dels ingressos de la llar**.



8 Repercussió i aplicabilitat a l'AMB

L'Àrea Metropolitana de Barcelona, com a entitat local d'àmbit metropolità, col·labora en diversos projectes d'alimentació sostenible, entre els quals es destaquen els següents.

PLA D'ACCIÓ SOBRE ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

Promoure una alimentació saludable i respectuosa és l'objectiu del Pla d'acció de l'AMB sobre alimentació sostenible, presentat aquest any i en sintonia amb la designació de Barcelona com a capital mundial de l'alimentació sostenible.

Per a aconseguir l'objectiu esmentat, el Pla d'acció identifica, ordena i sistematitza els principals eixos amb incidència en el sistema alimentari i planteja accions que permetin incidir en els diferents elements del sistema alimentari metropolità.



També destaca una Guia de participació dels municipis metropolitans durant la capitalitat mundial de Barcelona en alimentació sostenible durant l'any 2021.

ADHESIÓ A LA CARTA ALIMENTÀRIA DE LA REGIÓ METROPOLITANA (CARM)

L'adhesió de l'AMB a «Barcelona Capital de l'Alimentació Sostenible», així com a la Carta alimentària de la regió metropolitana (CARM), afavoreix que els governs municipals s'impliquin en la promoció d'una alimentació més respectuosa.

La CARM proporciona un marc estratègic i d'acció per al desenvolupament de polítiques alimentàries en clau local i de regió metropolitana, amb la implicació de les administracions públiques, l'empresa i el sector productiu, el món acadèmic i de la recerca, la ciutadania i les seves organitzacions, i els mitjans de comunicació.

Per tot plegat, l'AMB es compromet a...

- 1 Facilitar la participació i la governança per crear una base social i institucional implicades.
- 2 Defensar un medi agrari viu que impulsi la producció local i el seu valor social i ecològic.
- 3 Prioritzar l'equitat social i econòmica davant la crisi climàtica i el món postpandèmia.

COORDINACIÓ DE TOTS ELS ACTORS DEL SISTEMA ALIMENTARI

El paper de l'AMB dins del Pacte de Milà comporta l'organització i la participació en debats estratègics, la posada en comú de bones pràctiques en l'àmbit de les polítiques alimentàries i el suport als municipis per generar i difondre les seves pròpies estratègies en aquesta matèria.

Així, l'AMB s'ha compromès a promoure la coordinació entre departaments i sectors en els àmbits municipal i territorial i afavorir la inclusió en les seves polítiques d'estratègies i programes referents a la distribució i el proveïment d'aliments, la protecció social, la nutrició, l'equitat, la producció alimentària, la instrucció, la seguretat alimentària i la reducció del malbaratament



8 Repercussió i aplicabilitat a l'AMB

Resum del Pla d'acció per a l'alimentació sostenible 2020-2023

1. GOVERNANÇA TRANSVERSAL I MULTIESCALA DE LES POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES

- A1.1. Elaborar el Pla d'acció per a l'alimentació sostenible, informar-ne el Consell Metropolità i establir l'equip de treball transversal encarregat d'executar-lo i fer-ne el seguiment.
- A1.2. Carta alimentària de la regió metropolitana de Barcelona: l'adhesió de l'AMB i el paper del PEMB com a dinamitzador territorial de la Carta.
- A1.3. Pacte de Milà: l'adhesió de l'AMB i el seu paper com a dinamitzadora territorial del Pacte.
- A1.4. Seguiment de la participació en els òrgans de govern dels ens de gestió dels espais agraris i naturals amb capacitat productiva agrícola, així com en altres òrgans i espais sectorials interinstitucionals.
- A1.5. Establiment dels interlocutors polítics i tècnics dels municipis en l'àmbit de l'alimentació sostenible, així com dels canals de comunicació adequats.
- A1.6. Inventariar les subvencions i ajudes de l'AMB als municipis i entitats per a l'elaboració de polítiques i activitats en la matèria, així com facilitar canals d'informació i suport.

2. CONEIXEMENT, COMUNICACIÓ I ESTRATÈGIES A MITJÀ I LLARG TERMINI PER A L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

- A2.1. Impulsar la creació de l'Observatori del Sistema Alimentari Metropolità de Barcelona.
- A2.2. Analitzar la dimensió ambiental del sistema alimentari metropolità i elaborar-ne l'inventari d'emissions.
- A2.3. Elaborar estudis orientats a territorialitzar diversos aspectes del sistema alimentari metropolità.
- A2.4. Inventariar i difondre les investigacions i els estudis duts a terme i previstos sobre les diferents dimensions del sistema alimentari, així com promoure'n de nous amb una perspectiva coordinada.
- A2.5. Creació i manteniment d'una secció al web de l'AMB destinada a les polítiques alimentàries.
- A2.6. Recursos i activitats de sensibilització i formació.
- A2.7. Vetllar per la incorporació de les polítiques alimentàries en el pla estratègic Barcelona Demà. Compromís Metropolità 2030

3. ORDENACIÓ TERRITORIAL, PLANEJAMENT URBANÍSTIC I INFRAESTRUCTURES SINTONITZATS AMB ELS ELEMENTS RELLEVANTS DEL SISTEMA ALIMENTARI

- A3.1. Seguiment dels elements del Pla director urbanístic (PDU) metropolità i de les accions urbanístiques en curs o d'implementació recent que incideixen més en el sistema alimentari metropolità.
- A3.2. Infraestructures vinculades al cicle de l'aigua.
- A3.3. Infraestructures vinculades a la gestió dels residus.

4. PRODUCCIÓ ALIMENTÀRIA SOSTENIBLE

- A4.1. Suport i impuls al Parc Agrari del Baix Llobregat.
- A4.2. Suport i impuls a la producció agrària al Parc Natural de la Serra de Collserola.
- A4.3. Suport i impuls a la producció agrària al Parc de la Serralada de Marina i a les Muntanyes del Baix Llobregat.
- A4.4. Suport i impuls als projectes d'horts, així com a projectes productius en parcs metropolitans.
- A4.5. Seguiment i impuls de les experiències d'agricultura i pesca ecològiques a l'RMB.
- A4.6. Línia de suport a programes d'incubació de nous productors, creació de noves explotacions i relleu generacional.

5. DISTRIBUCIÓ I COMERCIALIZACIÓ D'ALIMENTS DE PROXIMITAT, ECOLÒGICS I/O DE CIRCUIT CURT, I LIMITACIÓ DEL MALBARATAMENT I LES PÈRDUES D'ALIMENTS

- A5.1. Línia de suport a la compra de proximitat, segura i saludable en el marc del pla ApropAMB.
- A5.2. Segell metropolità Paradistes Verds.
- A5.3. Difusió i promoció del Biomarket, el Centre de Reaprofitament Alimentari i altres iniciatives en matèria d'alimentació sostenible relacionades amb Mercabarna.
- A5.4. Participació de l'AMB en el projecte Centre Logístic d'Intercanvi Agroalimentari de Proximitat N.
- A5.5. Restaurants Sostenibles (prova pilot d'economia circular).
- A5.6. Accions previstes al PREMETS25 (sense infraestructures).

6. DIETES SALUDABLES I SOSTENIBLES, ACCESSIBLES PER A TOTA LA CIUTADANIA

- A6.1. Accions en matèria de garantia alimentària.
- A6.2. Suport al Pla d'alimentació agroecològica i de proximitat a les escoles metropolitanes.
- A6.3. Incidència en aspectes relacionats amb la compra pública.

7. PROGRAMA D'ACTIVITATS VINCULAT AL PROJECTE BARCELONA, CAPITAL MUNDIAL DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE 2021

- A7.1. Any i setmana metropolità de l'alimentació sostenible a la metròpolis de Barcelona.

9 Bibliografia

- [1] World Economic Forum, *¿Cuánto alimento necesita el mundo?* (2015) [en línia]. Disponible a: <https://es.weforum.org/agenda/2015/05/cuanto-alimento-necesita-el-mundo>
- [2] Naciones Unidas, *World Urbanization Prospects. The 2014 Revision* (2015) [en línia]. Disponible a: <https://population.un.org/wup/Publications/Files/WUP2014-Report.pdf>
- [3] Greenpeace, *Alimentando el problema* (2019) [en línia]. Disponible a: https://es.greenpeace.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2019/02/20190209_AlimentandoElProblema_PAC.pdf
- [4] IPCC, *Cambio climático 2013, Bases físicas, Resumen para responsables de políticas, Resumen técnico y Preguntas frecuentes* (2013) [en línia]. Disponible a: https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2018/03/WG1AR5_Summary_Volume_FINAL_SPANISH.pdf
- [5] FAO, *Cómo alimentar al mundo en 2050* (2019) [en línia]. Disponible a: http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/synthesis_papers/C%C3%B3mo_alimentar_al_mundo_en_2050.pdf
- [6] Ajuntament de Barcelona, *Guia de l'Alimentació sostenible* (2004) [en línia]. Disponible a: <https://ajuntament.barcelona.cat/lafabricadelsol/sites/default/files/guialimentacio.pdf>
- [7] CERAI, *La sostenibilitat al plat* (2018) [en línia]. Disponible a: https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2018/07/Sostenibilitat_al_plat_VAL-v2.pdf
- [8] PEMB, *100 plats i 1 preàmbul: la Carta Alimentària* (2010) [en línia]. Disponible a: https://pemb.cat/ca/bloc/100_plats_i_1_preambul_la_carta_alimentaria/81/
- [9] OMS, *La obesidad entre los niños y los adolescentes se ha multiplicado por 10 en los cuatro últimos decenios* (2017) [en línia]. Disponible a: <https://www.who.int/es/news/item/11-10-2017-tenfold-increase-in-childhood-and-adolescent-obesity-in-four-decades-new-study-by-imperial-college-london-and-who>
- [10] Ajuntament de Barcelona, *L'alimentació sostenible, Manual per a ciutats* (2020) [en línia]. Disponible a: https://alimentaciosostenible.barcelona/sites/default/files/2021-02/Alimentaci%C3%B3Sostenible_Manual%20per%20a%20ciutats_definitiu.pdf
- [11] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social del Gobierno de España, *Encuesta Nacional de Salud, Nota Técnica* (2017) [en línia]. Disponible a: https://www.msbs.gob.es/estadEstudios/estadisticas/encuestaNacional/encuestaNac2017/ENSE2017_notatecnica.pdf
- [12] Agència de Salut Pública, *Enquesta de Salut de Barcelona 2016/2017, Informe de resultats* (2017) [en línia]. Disponible a: <https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2018/07/Enquesta-salut-Barcelona-2016-17.pdf>
- [13] Loopstra, R., *Vulnerability to food insecurity since the COVID-19 lockdown* (2020), Kings College and Food Foundation. Londres, Regne Unit [en línia]. Disponible a: https://foodfoundation.org.uk/wp-content/uploads/2020/04/Report_COVID19FoodInsecurity-final.pdf
- [14] Banc d'aliments, *Nota de premsa 7/5/2020* (2020) [en línia]. Disponible a: <https://www.bancdelsaliments.org/ca/noticies/la-demanda-daliments-augmenta-un-30-i-les-consultes-sobre-ajuda-alimentaria-es-multipliquen-per-quatre-des-des-linici-de-lestat-dalarma/-noticia:101/>
- [15] Loopstra, R.; Tarasuk, V., *Food Bank Usage is a Poor Indicator of Food Insecurity: Insights from Canada. Social Policy and Society* (2015). DOI: 10.1017/S1474746415000184
- [16] Steel, C., *Hungry city: how food shapes our lives* (2008). Londres: Chatto & Windus
- [17] Heras López, M., *Quan l'om demana peres: L'insostenible consum energètic del sistema alimentari* (2010), ESFeres Estudis. Associació catalana d'Enginyeria Sense Fronteres [en línia]. Disponible a: <https://esf-cat.org/wp-content/uploads/2017/03/ESFeres9-Quan-lom-demana-peres.pdf>
- [18] IPES-Food., *From Uniformity to Diversity: A Paradigm Shift from Industrial Agriculture to Diversified Agroecological Systems* (2016) [en línia]. Disponible a: http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/UniformityToDiversity_KeyMessagesES.pdf
- [19] Olea, N.; Molina, M. J.; García-Martin, M.; Olea-Serrano, M. F., *Modern agricultural practices: The human Price* (1996). Olea, N. (2019). *Libérate de tóxicos*. RBA. Barcelona.
- [20] Comissió Europea, *Estratègia europea «De la granja a la taula» 2020* (2020) [en línia]. Disponible a: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf
- [21] Justícia Alimentària Global, *Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. Informe: Dame veneno* (2016) [en línia]. Disponible a: https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/campaign/informe_dameveneno.pdf

9 Bibliografia

- [22] Fiolet, Thibault; Srour, Bernard; Sellem, Laury; Kesse-Guyot, Emmanuelle; Allès, Benjamin; Méjean, Caroline et al., *Consumption of ultraprocessed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort* (2018) [en línia]. Disponible a: <https://www.bmj.com/content/360/bmj.k322>
- [23] FAO, *Sustainable Healthy Diets: Guiding Principles* (2019) [en línia]. Disponible a: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca6640en/>
- [24] Agència de Salut Pública de Barcelona., *Hàbits alimentaris dels infants i adolescents de Barcelona* (2019) [en línia]. Disponible a: https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2020/01/ASPB_habits-alimentaris-infants-adolescents-barcelona.pdf
- [25] FAO, *Tackling climate change through livestock – A global assessment of emissions and mitigation opportunities* (2013) [en línia]. Disponible a: <http://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/>
- [26] Rojas-Downing, M. M.; Nejadhashemi, A. P.; Harrigan, T.; Woznicki, S. A., *Climate change and livestock: Impacts, adaptation, and mitigation* (2017). *Climate Risk Management*, 16, p. 145-163.
- [27] FAO, *Food loss and food waste* (2020) [en línia]. Disponible a: <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>
- [28] IPCC, *Special Report on Climate Change and Land (SRCCL)* (2019) [en línia]. Disponible a: https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/2f-Chapter-5_FINAL.pdf
- [29] Programa de les Nacions Unides per al medi ambient, *The Environmental Food Crisis – The Environment's Role in Averting Future Food Crises* (2009). A UNEP Rapid Response Assessment (ed.). Nellemann, C. et al., febrer de 2009, p. 19.
- [30] Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, *Desperdicio de alimentos de los hogares en España* (2019) [en línia]. Disponible a: https://www.menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/presentacion_desperdicios_ano_2018.pdf
- [31] Martín Cerdeño, V., *Cincuenta años de alimentación en España* (2016) [en línia]. Disponible a: http://mercasa50aniversario.es/50/wp-content/uploads/2016/04/50_años_de_alimentacion_en_espanna.pdf
- [32] Xarxa de Consum Solidari i Marxa Mundial de les Dones, *Tejiendo alianzas para una vida sostenible. Consumo crítico, feminismo y soberanía alimentaria* (2013). Barcelona.
- [33] Nacions Unides, *Declaración del relator especial de las Naciones Unidas sobre la extrema pobreza y los derechos humanos*, Philip Alston (2020) [en línia]. Disponible a: <https://www.ohchr.org/SP/NewsEvents/Pages/DisplayNews.aspx?NewsID=25524&LangID=S>
- [34] SEPE, *Informe del Mercado de Trabajo Estatal. Datos 2018* (2019) [en línia]. Disponible a: <http://www.observatoriodelaconstruccion.com/uploads/media/LksJ000Ha7.pdf>
- [35] INE, *Censo Agrario 2009* (2011). Disponible a: https://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176851&menu=ultiDatos&idp=1254735727106
- [36] FAO, *Women: users, preservers and managers of agrobiodiversity* (1999) [en línia]. Disponible a: <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download;jsessionid=2BB791DFD15ED4EF10EAE1AC83D930E3?doi=10.1.1.395.2601&rep=rep1&type=pdf>
- [37] EAT-UNICEF, *Urban Food Environments Brief* (2019) [en línia]. Disponible a: <https://eatforum.org/content/uploads/2019/11/EAT-UNICEF-Urban-Food-Environments-Brief.pdf>
- [38] Moragues Faus, A., *Towards a critical governance framework: Unveiling the political and justice dimensions of urban food partnerships* (2020). *The Geographical Journal*, 186(1), p. 73-86.
- [39] FAO, *The State of Food and Agriculture. Leveraging Food Systems for Inclusive Rural Transformation* (2017) [en línia]. Disponible a <http://www.fao.org/3/a-i7658e.pdf>
- [40] UN DESA/Population Division, *World Urbanization Prospect: the 2018 revision* (2018) [en línia]. Disponible a <https://population.un.org/wup/Publications/Files/WUP2018-KeyFacts.pdf>