

Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

Reflexions, impacte i continuïtat



Estratègia
d'Alimentació Sostenible
Barcelona
2030



Pilar Ramos
Servei de Salut Comunitària

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Agència
de Salut Pública

Balanç general

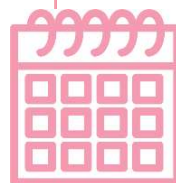
Vídeo resum de l'any de la capitalitat: <https://www.youtube.com/watch?v=rHsLD3ddtBo>



Què es va fer?



Acollir la Cimera Global de Ciutats del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà a la tardor de 2021.



Organitzar o reorientar esdeveniment i activitats per dotar de contingut la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible durant 2021.



Desplegar un conjunt de polítiques o projectes alimentaris a curt termini per a situar a Barcelona entre les ciutats referents en aquest àmbit i donar resposta a l'Emergència Climàtica.



Activar el procés de construcció d'una Estratègia de Política Alimentària, amb horitzó 2030 que inclogui l'activació d'un Consell Alimentari en el marc de l'Agenda 2030.

Objectiu clau: situar les polítiques alimentàries al centre de l'agenda política i social de la ciutat.

Un projecte metropolità: Barcelona com...

Una
metròpolis
única pel
seu parc
agrari

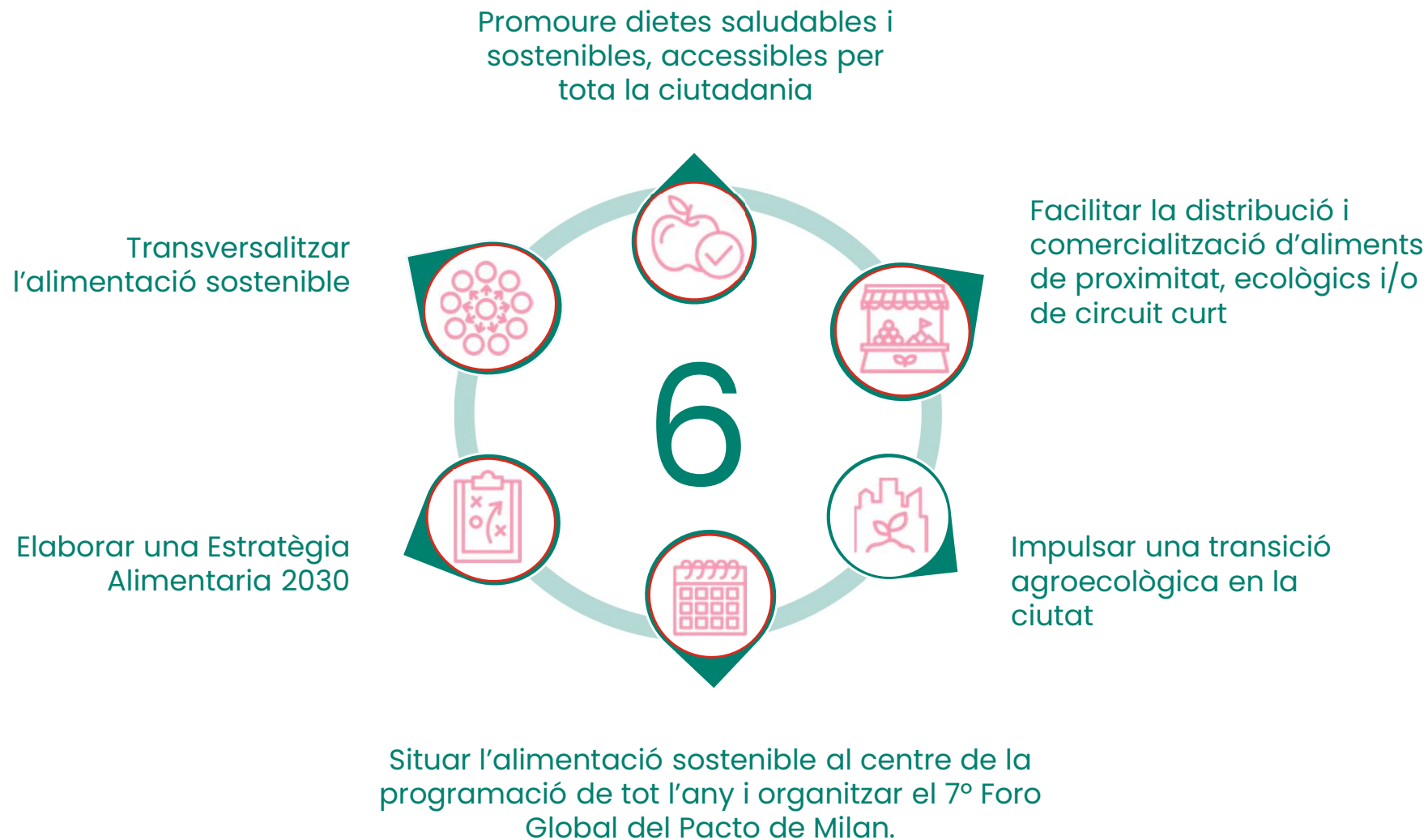
Creadora
de discurs
cultural
alimentari

Espai de
canvi e
innovació
sobre
alimentació

Gran centre de consum i
comercialització alimentària



6 EIXOS ESTRATÈGICS



Projectes prioritaris per situar a Barcelona com a referent

Promoure dietes saludables i sostenibles, accessibles per a tota la ciutadania



- Introducció criteris de proximitat i temporada a la instrucció de compra pública alimentària
- Projectes educatius amb escoles com a pilar de la consciència crítica sobre el nostre sistema alimentari i foment de canvi d'hàbits
- Projecte alimenta de dret a una alimentació adequada

Facilitar la distribució i comercialització d'aliments de proximitat, ecològics i/o de circuit curt



- Centre d'Intercanvi Alimentari de Proximitat
- Paradistes verds
- Restaurants verds
- Biomarket

Impulsar una transició agroecològica a la ciutat



Impuls a espais de referència agroecològica a la ciutat:

- Agrovallbona
- Can Soler

BIOMARKET

Mercabarna posa en marxa el **Biomarket**, el primer mercat majorista d'aliments frescos ecològics de l'Estat Espanyol i el primer d'Europa en relació a la concentració d'empreses hortofructícoles.



PRESENTACIÓ DEL
BIOMARKET DE
MERCABARNA

Alimentació bio:
salut, sostenibilitat i
oportunitats de negoci

25 de març a les 15:30 h
Aula Gastronòmica del Mercat de Sants
+ en directe pel Youtube de Mercabarna

TERRA PAGESA - CIAP

CIAP

Centre d'Intercanvi
Agroalimentari de Proximitat



Què és el Centre d'Intercanvi Agroalimentari de Proximitat?

Des d'Unió de Pagesos, un dels nostres compromisos és fomentar canals de distribució que aportin una millor retribució econòmica a la pagesia, com el circuit curt de comercialització on apremem la pagesia al comerç detallista.

És per això que hem iniciat una estreta col·laboració amb l'Ajuntament de Barcelona en la

creació del Centre d'Intercanvi Agroalimentari de Proximitat (CIAP), obert a tota la pagesia que hi vulgui apostar. L'objectiu és disminuir els costos logístics i de distribució de la pagesia que fa, o vulgui fer d'ara endavant, venda de circuit curt a l'Àrea Metropolitana de Barcelona.

El projecte compta amb el suport de de

l'Ajuntament de Barcelona ja que el CIAP contribuirà a avançar cap a una alimentació més sana, justa i sostenible a la ciutat, i va en la línia dels compromisos adquirits amb el Pacte de Milà (2015) i la Carta alimentària metropolitana (2020). A més, es considera un projecte estratègic en el marc de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021.

Com funciona el CIAP?

El CIAP és un espai físic on la pagesia, tant convencional com ecològica, poden deixar els seus productes per ser distribuïts fins al seu client detallista que els ha adquirit, o bé que aquest pugui passar-los a recollir, tot compartint els costos logístics.

Els clients principals del CIAP seran les parades dels mercats municipals, les botigues de barri, les associacions i cooperatives de consum, i la restauració. Les funcions del CIAP

inclouran una forta dinamització comercial per posar en contacte pagesia amb detallista i engrascar les persones consumidores finals interessades en el producte de proximitat, tot indicant-los-hi on trobar-lo i que puguin conèixer qui l'ha produït. Per fomentar la relació pagesia-detallistes, es crearan espais de networking o punts de trobada d'oferta i demanda, per tal de facilitar el coneixement mutu i del producte que la pagesia ofereix, i fer que s'estableixin relacions comercials.

Els detallistes, mitjançant el web del CIAP, trobaran els productes oferts per la pagesia, la temporalitat en què poden servir-los, les seves condicions i característiques i en podran efectuar la comanda.

Una altra innovació que permetrà aquest web és la de fer visible a les persones consumidores l'origen del producte, a través d'un sistema de traçabilitat integrat en tot el programa i que els indicarà a quin pagès o pagesa han comprat el producte.

Prova pilot i arrencada del CIAP

Aquest projecte es va iniciar al 2018 i avui podem dir que som a la fase prèvia a la posada en marxa final. Fins al març de 2021, ultimarem la creació del lloc web, el procés d'adhesió de productors i clients, etc.

A partir de l'abril, entrarem en fase de prova pilot, amb un nombre limitat de pagesos

i pageses, a fi de testar tot el sistema, detectar necessitats de millora i corregir.

Finalment, a partir de l'octubre de 2021, es produirà l'arrencada definitiva amb els productors i productores adherits, amb dos espais logístics diferenciats: un per al producte ecològic i un per al convencional. A data d'avui ja disposem d'un espai per al

CIAP ecològic, ubicat dins del Biomarket, la nau ecològica de Mercabarna. Allí s'hi podran distribuir fruites i verdures, producte sec, iet, derivats làctics, elaborats de carn i fins i tot carn fresca sempre que es comercialitzi envasada.

L'espai de producte convencional encara està pendent d'ubicació final.

Principals valors del CIAP



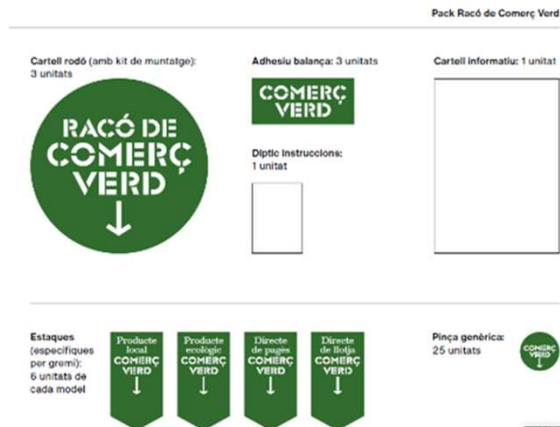
Centre d'Intercanvi Agroalimentari de Proximitat, projecte d'Unió de Pagesos i Ajuntament de Barcelona.

Es un espai físic on les persones productores, tant de producció convencional com de producció ecològica, poden deixar els seus productes per ser distribuïts fins el seu client detallista que els ha adquirit, o bé que aquest pugui recollir-los, compartint els costos logístics.

COMERÇOS VERDS : PILOT EN 6 MERCATS



Qualsevol establiment podrà ser **Comerç Verd** o comptar amb un Espai de Comerç Verd, en funció del nombre de referències o del percentatge de **productes locals i ecològics** disponibles en el seu establiment, seguint els criteris establerts.



COMERÇOS VERDS: PILOT EN 6 MERCATS

1. **Producte local:** origen Catalunya.
2. **Producte ecològic:** amb certificat CCPAE.
3. **Producte directe de productor o de llotja:** producte de producció pròpia (en el cas de fruita i verdura) o comprat directament a un productor/a o en la llotja.

- Mercat d'Horta
- Mercat de la Llibertat
- Mercat de Sarrià
- Mercat de la Concepció
- Mercat de Sants
- Mercat del Ninot



Projectes educatius

MENJADORS escolars
+sans +sostenibles

MENJADORS escolars
+sans +sostenibles

Bercelona 2021
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible

Proteïna vegetal

Què és la Proteïna?

Són els nutrients que més funcions compleixen en el nostre organisme. Ajuden a formar els teixits, els enzims, les hormones, els anticossos i alguns neurotransmissors. A més, transporten vitamines i ens defensen d'organismes invasors que ens poden fer emmalaltir.

Proteïna Vegetal

Proteïna Animal

Mites sobre la Proteïna Vegetal

| MYTE | REALITAT |
|---|--|
| Les proteïnes d'origen vegetal no aporten suficient energia als infants. | La proteïna vegetal és equiparable a la proteïna animal a l'hora d'aportar energia. |
| La proteïna animal és de major qualitat, la completa. | Hi ha aliments vegetals si que són proteïnes completes. Es poden menjar al llarg del dia i aconseguir una proteïna completa. |
| La disminució de proteïna animal i l'augment de proteïna vegetal causarà desnutrició als infants. | És totalment fals aquesta afirmació, ja que la proteïna vegetal també conté més nutrients que són molt bons per l'organisme. |

Menjadors escolars més sans i sostenibles
Guia de transformació

Ajuntament de Barcelona

Departament d'Ensenyament
Ajuntament de Barcelona

Programa de Menjadors Escolars
Ajuntament de Barcelona

MENJADORS escolars
+sans +sostenibles

sopars +sans i sostenibles

MENJADORS escolars
+sans +sostenibles

Bercelona 2021
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible

Reducir consum de proteïnes d'origen animal

Potenciar consum de proteïnes d'origen vegetal

Transformació dels plats:

| ANYS | AAA |
|-------------------------------------|---|
| Esqueixos a la botenysa | Esqueixos amb sofregit de ceba i tomàquet |
| Afets a la cubana | Afets amb salsa de tomàquet |
| Pasta de peix | Pasta de verdures |
| Hamburgueses de vedella | Hamburgueses de caragoms vermells |
| Llenties guisades amb verdures | Llenties guisades amb verdures |
| Arroz de cigrons amb tonyina i ceba | Arroz de cigrons amb verdures |
| Croquetes de patí | Croquetes d'espàrrec |
| Mandongues amb salsa de tomàquet | Mandongues de cigrons amb salsa de tomàquet |
| Salsitons | Farinetes de cigrons |
| Escudat de vedella | Escudat de mandongues blanques |

FONT: Agència de Salut Pública de Catalunya. Col·laboració voluntària en l'elaboració de la Guia per a l'elaboració i selecció de menús elaborats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, 2021.

Projectes de compra pública e instrucció de compra pública

Compra pública: Des de fa dos anys, s'incorporen **criteris de producte ecològic i de proximitat en les licitacions per la gestió dels menjadors de les escoles bressols públiques** de Barcelona i actualment el **90% dels aliments que s'ofereixen són ecològics**, i pràcticament totes les fruites i verdures són de **proximitat**.

MALETA LITERÀRIA



MALETA PEDAGÒGICA
Alimenta't amb seny



On ens trobem?

Finalitza l'**any de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021**.

Un any que ha permès instaurar els fonaments de les Polítiques Alimentàries impulsades fins ara a Barcelona i que es volen continuar desplegant a partir d'ara i acompanyar amb una Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030, una estratègia compartida de ciutat que busca la transformació del sistema alimentari.

Hem fet el primer pas. Ara cal seguir caminant.



Objectius 2030

OBJECTIUS

1. **Posar en valor** l'any de la Capitalitat com a punt de partida
2. Construir la visió de camí conjunt amb l'**objectiu 2030**
3. Promoció de **dietes saludables, accessibles per tothom.**
4. Impuls de l'**economia local i sostenible**
5. Lluita contra la **crisi climàtica.**
6. (llarg termini) Promoure un canvi cultural i d'hàbits de consum alimentaris.

PÚBLICS


- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Ciutadania | 5. Persones productores |
| 2. Mercats i | 6. Famílies |
| 3. comerços | 7. Escoles |
| 4. Entitats | 8. Joves |
| 5. Agents municipals | 9. Restauració |

2022: ANY ESTRATÈGIA

2021: L'any del compromís.

2022: L'any de l'estratègia.

2023: L'any de l'acció.

| 2021  <small>Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021</small> | 2022 | 2023 |
|--|--|-------------------------------|
| BCN Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible | <p>Estratègia d'Alimentació Sostenible 2030</p> <p>Inici del Pla d'Acció de l'Ajuntament sobre Alimentació Sostenible</p> <p>Continuar amb els projectes de polítiques alimentàries sostenibles que estan en marxa (projectes que es situaran dintre del marc del Pla d'Acció quan aquest estigui fet al 2023)</p> | Implementació del Pla d'Acció |

Diapositiva 15

PRV1

Pilar Ramos Vaquero; 13/09/2022

Jornada Reptes de la sostenibilitat alimentària per a la salut pública



Jornada a l'octubre

L'ASPB convoca aquesta jornada sobre els reptes de l'alimentació sostenible per a la salut pública amb l'objectiu de generar un espai de debat i reflexió compartit.

En les diferents ponències i taules rodones es debatrà sobre aspectes com l'impacte del canvi climàtic en els sistemes alimentaris i la salut i l'equitat i accés a dietes saludables i sostenibles.

Igualment, s'exposaran experiències concretes d'algunes de les polítiques públiques que s'estan desenvolupant en el nostre entorn al voltant d'aquesta alimentació més justa i sostenible.

GRÀCIES!
