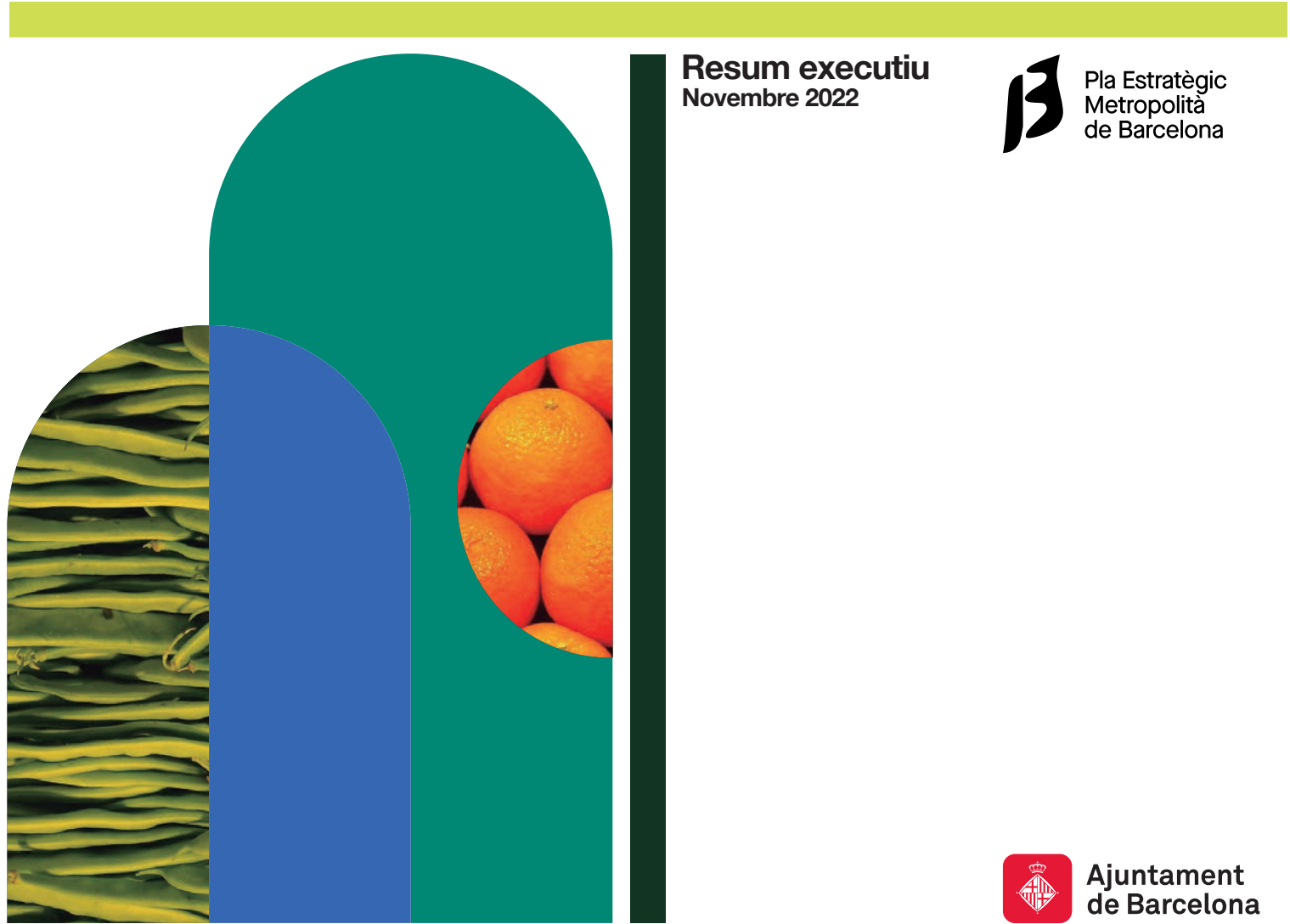


Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030



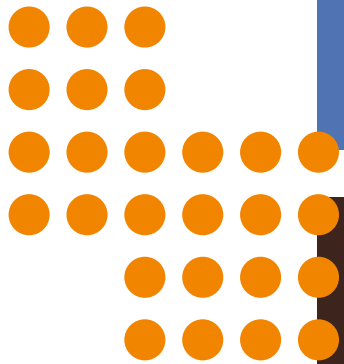


Aquest document vol:

... adreçar-se a persones que estiguin vinculades, directament, al sistema alimentari (xefs, escoles, instituts, universitats, hospitals, agents distribuïdors i comerciants, persones consumidores, professionals de la pesca, la restauració, l'elaboració i la pagesia, representants polítics i tècnics de les administracions públiques, organitzacions, etcètera) i que apostin per la transformació del sistema alimentari de la ciutat de Barcelona i de la seva metròpolis.

... guiar les organitzacions i la ciutadania interessada a l'hora de fer el seguiment de les propostes que apareixen en aquesta estratègia, i promoure nous projectes o noves accions que impulsin la transformació del sistema alimentari a la ciutat.

Aquesta estratègia s'ha concebut de forma holística. S'ha mirat de no repetir les actuacions en objectius diferents, tot i que moltes d'aquestes actuacions són rellevants per a més d'un dels objectius i cadascun, en realitat, s'interrelaciona amb els altres.



Impulsada pel Comissionat d'Economia Social, Desenvolupament Local i Política Alimentària de l'Ajuntament de Barcelona, en col·laboració amb el Pla Estratègic Metropolità de Barcelona, Novembre de 2022.

ÍNDEX

	1	Pròleg de l'alcaldeessa	2
	2	Per què una estratègia d'alimentació saludable i sostenible?.....	4
	3	Reptes del sistema alimentari de Barcelona	6
	4	Antecedents	8
	5	Una estratègia de ciutat construïda pels agents de la ciutat i del territori	10
	6	El procés participatiu	11
	7	Qui ha contribuït a l'elaboració d'aquesta estratègia?	12
	8	Visió compartida	14
	9	Objectius estratègics	16
	10	Marc d'implantació	76
	11	Propòsits de Ciutat 2030 per una Alimentació Sostenible i Saludable a Barcelona.....	78

1 PRÒLEG DE L'ALCALDESSA

L'alimentació és essencial per a la salut i el benestar de les persones, a més de ser part fonamental de les nostres vides. Som una ciutat que celebra els vincles, les comunitats i la diversitat al voltant d'una taula amb menjar. La nostra cuina, la xarxa de mercats municipals, els comerços de barri, els menjadors de les escoles, les fires i festes, i fins i tot la pagesia que ens alimenta, són instantànies quotidianes de la nostra ciutat.

Actualment, el sistema alimentari industrial i globalitzat genera molts problemes tant locals com globals. En un context en què l'emergència climàtica és més tangible que mai, el sistema alimentari és responsable de fins a un terç de les emissions amb efecte hivernacle i, alhora, és la causa de la degradació dels sòls i de la pèrdua de biodiversitat. A més, ens trobem amb un baix relleu generacional d'una pagesia que amb prou feines pot viure dignament; l'alimentació inadequada comporta efectes negatius per a la salut de les persones i del planeta i, malauradament, part de la població no té recursos per poder menjar suficient o de manera adequada.

Davant tots aquests reptes, les ciutats tenen un paper molt important. Hi viu la meitat de la població mundial, que consumeix més del 70% dels aliments produïts globalment. Són els centres principals de consum i comercialització, i també són agents clau en la generació de discursos i canvi cultural. Per això, cada cop més ciutats s'impliquen impulsant mesures que afavoreixen l'accés a dietes justes, sostenibles i saludables per a tothom.

No podem esperar més. Cada vegada són més nombroses les mobilitzacions, especialment de les persones més joves, que ens recorden que no hi ha futur ni benestar sense planeta,

reclamant la implementació urgent de polítiques i estratègies valentes per contrarestar el greu deteriorament ecològic, sense deixar els més vulnerables pel camí.

En els últims anys, tot i les limitacions competencials, Barcelona ha donat cada cop més pes a la qüestió alimentària. La celebració de la Capital de l'Alimentació Sostenible a Barcelona durant el 2021 va ser una aposta per impulsar l'alimentació sostenible a la ciutat i situar-la al centre de l'agenda política.

L'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030, la primera en aquest àmbit a la nostra ciutat, no és tan sols el llegat més important d'aquesta capitalitat. És també un instrument coproduït amb els agents més destacats del sistema alimentari de Barcelona, que aposten per la seva transformació, per millorar la salut de les persones, de les economies i del planeta. No és només l'estratègia de l'Ajuntament de Barcelona, sinó de tota la ciutat, i és entre tots i totes que ja l'estem fent realitat. Per convertir l'alimentació en un element indispensable per afrontar els reptes que tenim al davant.

Vull donar les gràcies a totes les persones que feu possible que cada dia tinguem un plat saludable i sostenible a taula, a tothom que ha participat en l'elaboració d'aquesta estratègia i a tota la gent que s'implicarà en la seva execució. També vull fer una menció especial a l'equip d'alimentació sostenible municipal liderat pel comissionat Álvaro Porro González, pel seu esforç i les seves idees per impulsar aquesta temàtica a Barcelona, elaborar aquesta estratègia, i contribuir al fet que la nostra ciutat pugui menjar de manera justa, sana i sostenible.



Ada Colau Ballano
L'Alcaldeessa de Barcelona

PER QUÈ UNA ESTRATÈGIA D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE?

El sistema alimentari agroindustrial, intensiu i globalitzat ha permès una era limitada d'abundància alimentària que sovint ha descuidat la salut de les persones, les economies locals i el planeta, i ara genera reptes existencials de futur als quals hem de donar resposta de forma urgent. Tanmateix, per abordar els reptes del sistema alimentari dominant no n'hi ha prou amb abordatges sectorials sinó que necessitem un abordatge sistèmic a través de polítiques i estratègies alimentàries transversals que ens permetin veure i donar solucions al conjunt de problemàtiques implicades.

Nombroses ciutats i territoris del món, inclosa la ciutat de Barcelona i la seva metròpolis, desitgen repensar, transformar i reapropiar-se de la seva alimentació. Això suposa revertir les tendències globalitzadores de l'alimentació impulsades, en gran mesura, per tractats comercials internacionals que conceben l'alimentació com una mera mercaderia, i apostar per unes cadenes més curtes, justes i equilibrades, per la proximitat, pel comerç, la restauració i la pagesia del nostre territori, i també per la sostenibilitat ecològica del sector primari i de tot el sistema alimentari.

Aquesta estratègia és una brúixola per transformar el sistema alimentari de la ciutat de Barcelona. És el resultat d'un procés participatiu en el qual agents destacats del sistema alimentari de la nostra ciutat i la seva metròpolis han imaginat, debatut i concebut com ha de ser el seu sistema alimentari l'any 2030 i com cal actuar per facilitar-ne la transformació.

D'una banda, l'estratègia serveix per aglutinar les desenes de projectes que ja existeixen i treballen en aquesta direcció i, de l'altra, permet una certa projecció temporal per als anys vinents i defineix una visió compartida, prioritza objectius i crea un compromís d'acció entre tots els agents a fi que puguin generar o fer créixer més projectes i actuacions. Establir aquest marc comú d'acció permet impulsar un espai de governança, coordinació, debat i treball conjunt i també teixir noves aliances i sumar agents que avancin des de tots els àmbits de la ciutat en la transformació del sistema alimentari.

Aquesta estratègia és un llegat del projecte de Barcelona com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021, que va aconseguir donar més centralitat a la necessitat de transformar el sistema alimentari i durant el qual es va organitzar el Fòrum Global de Ciutats del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà, es van reorientar centenars d'activitats culturals durant tot l'any per a tractar la qüestió de l'alimentació sostenible i es van desplegar més de vuitanta accions i projectes a termini curt i mitjà.

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



3 REPTES DEL SISTEMA ALIMENTARI DE BARCELONA

Necessitat d'impuls de l'alimentació saludable: el consum d'aliments processats i rics en greixos saturats, sucre i sal s'ha incrementat i es continua constatant un consum excessiu de carn, begudes ensucrades i menjar ràpid en grups significatius de població.

Accés desigual a l'alimentació saludable i sostenible: hi ha població que no pot accedir a aliments suficients en qualitat i quantitat per desenvolupar normalment la seva vida. També hi ha diferències en les dietes que generen desigualtats importants en salut entre els barris i que tenen a veure amb les desigualtats entre rendes i entre contextos socials.

Impactes ambientals negatius i pèrdues i malbaratament alimentaris excessius: excés en les emissions amb efecte d'hivernacle del sistema alimentari, i nivells excessius de pèrdues i malbaratament, així com de generació de residus i d'utilització de plàstics d'un sol ús.

Manca d'informació clara, rigorosa i consensuada que faciliti la presa de consciència per part de la ciutadania: manca d'eines consensuades entre els agents per distingir la desinformació de la informació contrastada, i manca de protagonisme de l'alimentació sostenible en l'àmbit educatiu.

Poca resiliència regional davant de crisis que impacten en les cadenes de distribució globals d'aliments: en el context actual d'emergència climàtica, de crisi sanitària i de guerra a Ucraïna, d'on poden sorgir situacions de disrupció global en la distribució d'aliments, també cal construir un sistema alimentari amb un teixit productiu viu al territori que pugui ajudar a sobreposar-se a possibles impactes i a reduir les vulnerabilitats alimentàries d'una manera que garanteixi en tot moment el subministrament suficient d'aliments per a totes les persones.

Baix consum d'aliments de proximitat i ecològics, i necessitat d'incrementar la producció ecològica catalana: l'origen de la major part del consum alimentari hortofructícol i de peix a Catalunya prové de l'Estat espanyol. Al voltant d'una cinquena de la superfície agrícola catalana es fa en producció ecològica, tot i que la major part d'aquesta superfície són pastures.

Dificultats de coordinació entre els agents: conseqüència d'una manca d'espais i dinàmiques de col·laboració regulars, de la diversitat d'interessos i de les diferències competencials entre les administracions públiques. Cal incorporar-hi les interdependències i el desenvolupament d'iniciatives agroalimentàries amb visió integral.

Desigualtats de gènere: La inseguretat alimentària afecta majoritàriament les dones. Les desigualtats entre homes i dones es reflecteixen tant en els treballs productius del sistema agroalimentari (cotitzacions, registre en el cens agrari, bretxa salarial, reconeixement i visibilitat, etcètera) com en els treballs reproductius vinculats a l'alimentació. Els cànons culturals de bellesa dominants exerceixen més pressió normativa sobre els cossos de les dones.

Concentració de poder dins del sistema alimentari: concentració creixent de la quota de mercat en el sector de la gran distribució i la comercialització alimentària a Espanya i Catalunya, tot i el pes significatiu que encara té el petit comerç de proximitat a la ciutat, molt singular en comparació amb altres ciutats. També s'identifiquen dinàmiques de concentració i de desigualtats al llarg de la cadena alimentària.

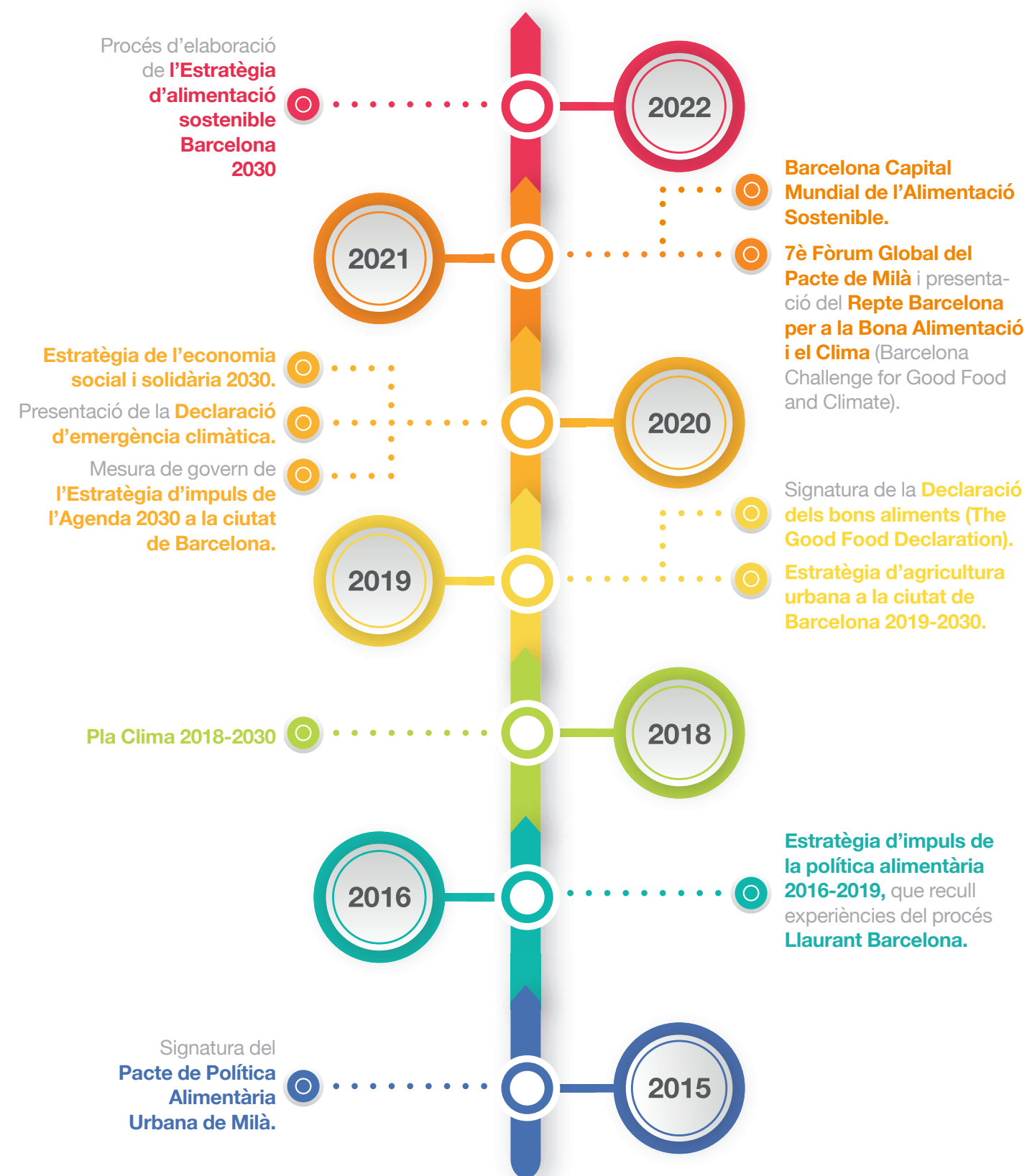
Capacitat productiva decreixent i insuficient: inexistència de sòl agrari a la ciutat, pèrdua de sòl agrari a l'àrea metropolitana, i davallada i dificultats de relleu generacional en el sector primari.

Sintetitzats, en gran mesura, a partir del document de R. Binimelis i A. Roca (2021), "Com s'Alimenta Barcelona? Diagnosi del sistema alimentari de Barcelona", disponible a www.alimentaciosostenible.barcelona.

4 ANTECEDENTS

En els últims anys i, de forma més explícita, durant el mandat 2020-23, l'Ajuntament de Barcelona ha decidit fer una aposta per incloure la transició alimentària cap a un sistema alimentari més just, saludable i sostenible com un aspecte rellevant de la seva acció de govern, malgrat la manca de tradició municipal i la limitació competencial dels ajuntaments urbans en aquest àmbit. Aquesta centralitat queda reflectida de múltiples formes: amb els compromisos internacionals adquirits, amb la generació d'eines estratègiques de coordinació intramunicipals i supramunicipals, amb la creació d'una secció específica i una assignació de pressupost per a les polítiques d'aquest àmbit, amb la publicació de documents i informes que, directament o indirecta, argumenten la transformació sistèmica necessària, i amb l'organització d'esdeveniments a l'entorn de l'alimentació sostenible i la posada en marxa de projectes a mitjà termini, especialment en el marc de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible de Barcelona.

El detall de tots els projectes i les iniciatives que s'emmarquen en el projecte de Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible es reflecteix en el document **"Les polítiques alimentàries de l'Ajuntament de Barcelona. 2021"**, que podeu consultar al web.



5 UNA ESTRATÈGIA DE CIUTAT CONSTRUÏDA PELS AGENTS DE LA CIUTAT I DEL TERRITORI

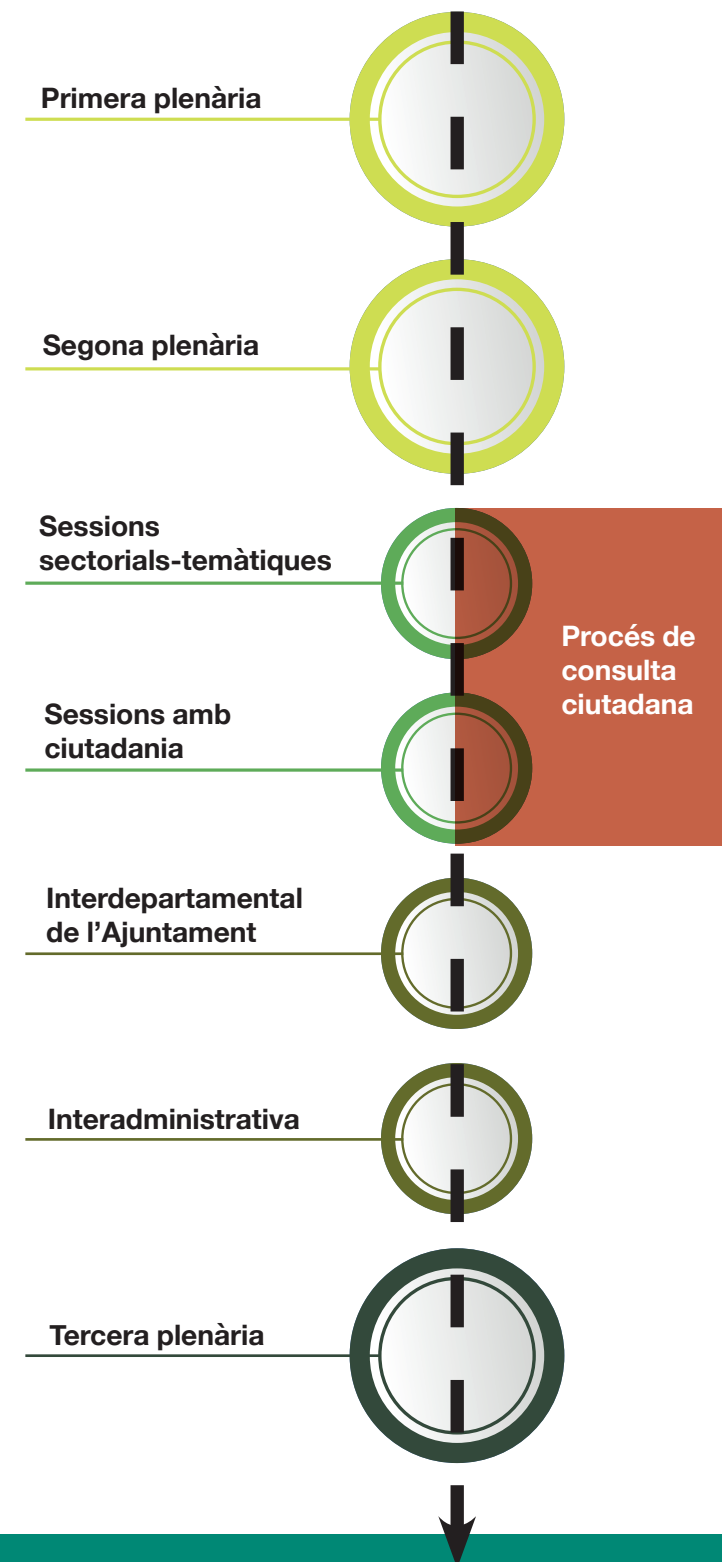
L'Estratègia d'alimentació saludable i sostenible Barcelona 2030 (EASSB2030) és el full de ruta compartit que s'ha de seguir els vuit anys vinents sobre les polítiques alimentàries de la ciutat.

La transformació de la nostra alimentació no només vol fomentar canvis individuals en la dieta sinó també propiciar les condicions oportunes que permetin transformar aquest sistema complex en els sectors, activitats i nivells d'actuació corresponents, sense abandonar ningú pel camí. Per això és important identificar, entendre i aprofitar les oportunitats i les interconnexions existents per avançar i fer accessible l'alimentació sostenible a Barcelona, així com reconèixer les singularitats i les interdependències entre territoris.

Per això, tothom té un paper rellevant en la transformació del sistema alimentari i, per això, l'EASSB2030 vol ser una estratègia transformadora de ciutat, és a dir, una estratègia que pugui orientar i visibilitzar les actuacions de tots els agents del sistema alimentari que volen contribuir a transformar-lo, i oferir un espai per teixir complicitats i facilitar l'articulació i la cooperació entre agents i projectes.

L'EASSB2030 fixa grans objectius, línies de treball i actuacions consensuades amb els agents més representatius del sistema alimentari de Barcelona (les administracions públiques, el sector privat, el món acadèmic i de la recerca, la ciutadania i les seves organitzacions, i els mitjans de comunicació), així com dels diversos sectors (salut, medi ambient, justícia social, cultura, economia) i fases de la cadena alimentària (del camp al plat).

6 EL PROCÉS PARTICIPATIU



Elaboració de l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030

7 QUI HA CONTRIBUÏT A L'ELABORACIÓ D'AQUESTA ESTRATÈGIA?

Un total de 1.053 persones han participat en el procés d'elaboració de l'EASSB2030, en el període comprès entre el novembre del 2021 i el juliol del 2022.

S'han organitzat 23 sessions de treball, en les quals han participat 198 persones i 112 organitzacions vinculades al sistema alimentari.

La consulta ciutadana en línia va recollir 834 aportacions.

A més, 25 persones de l'àmbit de la pagesia i 16 persones de l'àmbit de l'acadèmia i la recerca han participat en les sessions de treball durant l'elaboració de l'estratègia.

El 76,9% de les persones que han contribuït a aquesta estratègia són dones.

S'ha fet una sessió interadministrativa amb la participació de la Generalitat, l'Àrea Metropolitana de Barcelona i les quatre diputacions provincials de Catalunya

1.053
persones han participat en el procés d'elaboració de l'EASSB2030

23
sessions de treball. Han participat 198 persones i 112 organitzacions vinculades al sistema alimentari.

834
aportacions en línia

25 i 16
persones de l'àmbit de la pagesia i de l'àmbit de l'acadèmia i la recerca han participat

76,9%
de les persones que han contribuït són dones

Associació Benestar i Desenvolupament (ABD)
Asociación de fabricantes y distribuidores AECOC
Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruites i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM)
Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC)
Agròpolis
Ajuntament de Barcelona
Regidoria de Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda
Regidoria d'Educació
Regidoria d'Emergència Climàtica i Transició Ecològica
Regidoria de Salut, Envel·liment i Cures
Comissionat d'Economia Social, Desenvolupament Local i Política Alimentària
Àrea de Drets Socials, Justícia Global, Feminismes i LGTBI
Àrea de Cultura, Educació, Ciència i Comunitat
Barcelona Activa
Escoles + Sostenibles
Institut Municipal de Mercats de Barcelona
Institut Municipal de Serveis Socials
Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Consum
Direcció de Serveis d'Economia Social i Solidària i Alimentació Sostenible
Àrea d'Ecologia, Urbanisme, Infraestructures i Mobilitat
Gerència de Medi Ambient i Serveis Urbans
Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB)
AnimaNaturalis
Ana Moragues (Universitat de Barcelona)
Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya (ARCA)
Arran de Terra Cooperativa
Associació Agrària de Joves Agricultors (ASAJA)
Associacions Federades de Famílies d'Alumnes de Catalunya (aFFaC, ex-FAPAC)
ASOBIO
ATTA Permacultura
BioCultura
Biomarket
Caprabo
Càritas
Carlos González (Institut Català d'Oncologia)
Carne Gasull (periodista)
Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)
Centre d'Anàlisi i Programes Sanitaris (CAPS)
Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA)
Cèrcols, SCCL
CETT: Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
Claudia Rocío Magaña (Universitat de Barcelona)
Clúster Foodservice de Catalunya
Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat)
Collserola Pagesa
Consorci d'Educació de Barcelona - Àrea d'Innovació, Programes i Formació
Cooperativa Molsa
Cooperatives de consum agroecològic de plataforma
DESOS Opció Solidària
Diari Bioeco
Diputació de Barcelona
Dovella Serveis Escolars
Ecologistes en Acció
Elena Carrillo (Universitat Ramon Llull)
Enric Tello (Universitat de Barcelona)
Esquerra Republicana de Catalunya
Expogestió

Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC)
Federació de Mercats Municipals de Barcelona (FEMM)
Formació i Treball
Fridays for Future
Fundació Alícia
Fundació Àurea
Fundació Banc dels Aliments
Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau
Fundació Espigoladors
Fundació Gasol
Fundació Roure
Fundesplai
Gastronomic Forum
Generalitat de Catalunya
Institut Català de la Salut (ICS)
Prodeca
Agència Catalana de Seguretat Alimentària
GRAIN
Gremi Provincial de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona
Gremi de Carnissers de Barcelona
Grup Bonpreu
Grup Lluerna
Health Warriors
Herbolario Navarro
Hortec
Institut d'Estudis Regionals i Metropolitans de Barcelona (IERMB)
Joan Rieradevall (Universitat Autònoma de Barcelona)
Juanjo Cáceres (Universitat de Barcelona)
Justícia Alimentària
LaCoordi
Leitat
Lif3 Economia per la vida
L'Ortiga Cooperativa
Mar Calvet Nogués (Universitat de Vic)
Marta Llobet (Universitat de Barcelona)
Menjador solidari Gregal
Mercabarna
Montse Tafalla (Universitat de Barcelona)
Nutrició Sense Fronteres
Oxfam Intermón
Pàlcam Educació
Parc Agrari del Baix Llobregat
Parc Natural de Collserola
Pla estratègic metropolità de Barcelona (PEMB)
PIMEC Agroalimentària
PIMEC Comerç
Pont Alimentari
Restaurant Xavier Pellicer
Revistes Cuina i Arrels
Rezero
Ruralitzem
Slow Food Barcelona
Societat Catalana de Pediatria
Susana Toboso (Universitat Autònoma de Barcelona)
Torribera Mediterranean Center
Unió de Pagesos
Vegetalia
Veritas
Veus de Sobirania Alimentària a Ciutat
Vida Sana
Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC)
Xarxa per la Justícia Climàtica

Volem transformar el sistema alimentari de Barcelona per facilitar que sigui el més sostenible possible l'any 2030



Aspirem a tenir un sistema alimentari amb models de producció i consum més sostenibles. Un sistema alimentari transparent, participatiu, resilient, segur, amb relacions justes i equitatives, inspirat en l'agroecologia, que faci front a l'emergència climàtica i la crisi d'extinció, i que previngui les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

Volem que tothom tingui accés a aliments saludables, ecològics, de temporada, de proximitat, de pesca sostenible, que garanteixin el benestar animal i que es distribueixin prioritàriament en cadenes més curtes, justes i equilibrades. Desitgem que els aliments siguin saborosos, que celebrin la vida i la diversitat de cultures i cossos, i que ens connectin amb les altres persones. També ens agradaria que el sistema alimentari pugui incloure unes persones consumidores conscients i empoderades.



9 OBJECTIUS ESTRATÈGICS



OBJECTIU 1

Incrementar la producció, la venda i el consum d'aliments de temporada, de proximitat, ecològics, de pesca sostenible i amb benestar animal, així com la distribució en cadenes més curtes, justes i equilibrades



OBJECTIU 2

Protegir, recuperar i promoure espais d'agricultura urbana i periurbana



OBJECTIU 3

Promoure l'alimentació saludable i sostenible per a totes les persones



OBJECTIU 4

Augmentar la resiliència del sistema alimentari i garantir el dret a una alimentació saludable i sostenible



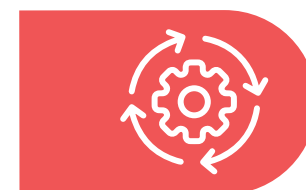
OBJECTIU 5

Prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris



OBJECTIU 6

Combatre l'emergència climàtica i la crisi d'extinció



OBJECTIU 7

Promoure un canvi cultural i educatiu vers l'alimentació sostenible



OBJECTIU 8

Fomentar relacions justes dins de la cadena alimentària



OBJECTIU 9

Coordinar i mobilitzar els agents del sistema alimentari per dur a terme accions concretes i avaluables, vinculades a estratègies existents

El recull de possibles actuacions que apareixen a continuació poden ser impulsades per una gran varietat d'agents de la ciutat i permeten implantar les línies de treball per assolir els objectius esmentats.



OBJECTIU 1

Incrementar la producció, la venda i el consum d'aliments de temporada, de proximitat, ecològics, de pesca sostenible i amb benestar animal, així com la distribució en cadenes més curtes, justes i equilibrades

Per què és important?

- La major part del consum alimentari hortofructícol i de peix a Barcelona prové de fora de Catalunya.
- Només un 22,1% de la superfície agrícola catalana es fa en producció ecològica i, d'aquesta, només el 7,3% són cultius de secà i regadiu (el 14,8% restant són pastures).
- Hi ha un consum limitat d'aliments de proximitat i ecològics, tot i que el 73,5% de la ciutadania de Barcelona té en compte la proximitat en l'origen dels productes i el 58,3% té en compte si el producte és ecològic.
- S'identifica la necessitat de promoure un model de producció, distribució i consum que enforteixi l'economia i la pagesia locals, sigui més ecològic, promogui l'equilibri territorial i la sobirania alimentària, regeneri la cultura alimentària i la gastronomia local, i fomenti la generació de vincles amb la ciutadania.



Línies de treball i actuacions

1

Enfortir l'oferta d'alimentació de temporada, de proximitat, ecològica, de pesca sostenible i amb benestar animal, distribuïda en cadenes més curtes, justes i equilibrades, i connectar-la amb la demanda

- Contribuir a la consolidació del projecte Terra Pagesa.
- Garantir la consolidació del projecte Biomarket i, en general, la venda de producte ecològic o de proximitat a Mercabarna.
- Impulsar el projecte "Comerç verd" als mercats municipals i a botigues de carrer del comerç de proximitat per incrementar l'oferta d'alimentació de temporada, de proximitat, ecològica, de pesca sostenible i amb benestar animal de cadenes més curtes.
- Impulsar i promoure a Mercabarna la venda de producte local per part de majoristes, així com la venda i la presència de petits i mitjans productors locals i cooperatives agràries.
- Impulsar la presència de més paradistes de mercat municipal amb oferta d'alimentació ecològica facilitant noves instal·lacions i promovent comercialment la presència d'aquest producte a les parades existents.
- Crear un espai on connectar la gran distribució i les petites productores per generar sinergies i valor compartit.
- Crear una taula de treball amb la gran distribució a Barcelona per avançar en l'alimentació saludable i sostenible
- Impulsar espais de producció, elaboració i comercialització compartits.
- Promoure l'oferta de productes de temporada, de proximitat i ecològics en màquines de venda automàtica i espais de compra de conveniència.
- Promoure la presència d'aliments de temporada, de proximitat i ecològics a la restauració de la ciutat.



2

Promoure la compra pública d'aliments de temporada, proximitat, ecològics, de pesca sostenible i amb benestar animal, distribuïts en cadenes més curtes, justes i equilibrades

- Elaborar, aprovar i aprofitar les potencialitats de la nova instrucció de contractació i compra pública responsable de l'Ajuntament de Barcelona.
- Promoure que els menjadors col·lectius de gestió pública (especialment els de centres educatius) continuïn incorporant criteris de sostenibilitat.
- Fer incidència per a l'elaboració d'una llei catalana de contractació i compra pública alimentària.
- Incorporar criteris de sostenibilitat alimentària en subvencions i convenis de l'Ajuntament de Barcelona.

3

Donar més visibilitat als aliments de temporada, de proximitat, ecològics, de pesca sostenible i de benestar animal, distribuïts en cadenes més curtes, justes i equilibrades

- Donar suport a instruments (segells, marques, campanyes, etcètera) que facilitin que les persones consumidores puguin triar productes locals.
- Impulsar un acord entre agents de la cadena alimentària per facilitar la informació a les persones consumidores sobre l'origen del producte.
- Donar suport a la iniciativa d'etiquetatge intel·ligent per impulsar els productes i les empreses sostenibles.
- Fer campanyes de sensibilització sobre els beneficis de l'alimentació ecològica i la raó del seu preu.
- Elaborar productes audiovisuals mediàtics que permetin arribar a nous públics i que no només visibilitzin els beneficis d'aquest tipus de productes sinó també els impactes negatius de la resta de productes.
- Difondre coneixements, eines i receptes saboroses per promoure la cuina de temporada.
- Visibilitzar la diferència entre sistemes productius des de la perspectiva del benestar animal.



4

Avançar en normatives que afavoreixin el consum d'aliments de temporada, de proximitat, ecològics, de pesca sostenible i amb benestar animal, distribuïts en cadenes més curtes, justes i equilibrades

- Estudiar l'impuls d'incentius econòmics per a agents productors i venedors d'aquest tipus d'aliments.
- Promoure l'evolució de la legislació catalana i espanyola per afavorir el consum i la venda d'aquests productes alimentaris.

5

Promoure la creació i la consolidació de les empreses que promouen el consum d'aliments de temporada, proximitat, ecològics, de pesca sostenible i amb benestar animal, distribuïts en cadenes més curtes, justes i equilibrades

- Facilitar assessorament a productores, distribuïdores i comercialitzadores (inclosa la restauració) d'aquest tipus d'aliments.
- Crear un programa específic per fomentar l'emprenedoria per a la promoció del consum d'aquests aliments, especialment en el marc de l'economia social i solidària.
- Donar suport comunicativament i econòmicament (mitjançant subvencions i línies de crèdit o accés a locals comercials) als projectes comercials o socials que intenten generar nous canals o instruments a escala petita i mitjana per afavorir la presència d'aquests aliments.
- Incorporar criteris d'alimentació saludable i sostenible a les diverses modalitats de subvencions de l'Ajuntament de Barcelona.

6

Investigar i fomentar la innovació sobre les iniciatives i les necessitats alimentàries de Barcelona i la seva àrea metropolitana

- Promoure que l'Observatori del Sistema Alimentari Metropolità desenvolupi un programa de dades robustes sobre quina quantitat i tipus d'aliments es consumeixen a Barcelona i a la seva àrea metropolitana.
- Promoure estudis per explorar quina capacitat tenim d'atendre aquesta demanda amb un model de producció de proximitat i ecològic sotmès a condicions de sequera creixent i a fenòmens climàtics extrems, per abastir una població cada vegada més pobre.
- Avaluar les potencialitats i les dificultats de les iniciatives i les xarxes alternatives de consum per impulsar l'alimentació saludable i sostenible.



Alertes

Aclarir els conceptes amb els quals treballem (per exemple, producte de proximitat) per tal de minimitzar possibles confusions.

No confondre producte de proximitat amb venda de proximitat.

Analitzar l'impacte de les accions en cada baula de la cadena i, en especial, les més febles en termes de poder de negociació o poder de mercat, com ara el sector primari.

Tenir en compte que cal tenir un abordatge sistèmic i, alhora, ser conscients que des de la ciutat es pot incidir més directament en les fases de distribució i consum.

No deixar que les propostes estiguin exclusivament dirigides a públics de rendes mitjanes o altes.

Exemples de projectes



FOODCOOP

El primer supermercat cooperatiu i participatiu d'alimentació saludable i sostenible de Barcelona (amb suport de l'Ajuntament de Barcelona).



COOPERATIVA INTEGRAL REBOST MOLSA:

Cooperativa de serveis amb setze botigues de proximitat d'alimentació ecològica a Catalunya (sis a Barcelona), que es transforma en cooperativa integral amb els agents de la cadena alimentària com a socis de la cooperativa (botigues de proximitat, pagesia, empreses elaboradores, persones treballadores i persones consumidores).



PROJECTES TRACTOR

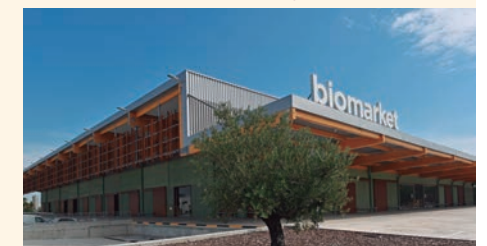
PROGRAMA "COMERÇ VERD"

Iniciativa per augmentar el volum d'aliments locals, ecològics i de petits productors que es consumeixen a Barcelona (liderat per l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona - IMMB, la Federació de Mercats Municipals - FEMM, i l'Ajuntament de Barcelona, amb la col·laboració de quatre gremis de detallistes de productes alimentaris).



BIOMARKET

Mercat majorista d'aliments ecològics a Barcelona (Mercabarna), amb accions per millorar la presència a Mercabarna de producte ecològic o de proximitat (liderat per Mercabarna).





OBJECTIU 2

Protegir, recuperar i promoure espais d'agricultura urbana i periurbana

Per què és important?

- La pèrdua de sòl agrari a l'àrea metropolitana de Barcelona entre el 1956 i el 2018 va suposar una reculada del 80,5% de la superfície de conreu.
- En conjunt, la població ocupada a Catalunya en el sector primari ha disminuït, entre el 2010 i el 2019, gairebé un 24% i hi ha dificultats de relleu generacional.
- El grau d'autosuficiència en fruites i hortalisses de la província de Barcelona és del 15%.
- Les respostes a aquesta situació haurien de protegir i donar suport al desenvolupament dels espais productius actuals, a la recuperació de sòl agrari i al foment de l'equilibri i la sostenibilitat del territori.
- És important per alinear l'EASSB2030 amb l'Estratègia d'agricultura urbana 2030 (EAU2030) de l'Ajuntament de Barcelona.
- Per millorar la qualitat de l'espai urbà, fomentar la salut de les persones, les relacions comunitàries, experimentar el que significa cultivar aliments i, alhora, combatre la crisi climàtica, cal expandir i promoure els horts urbans.



Línies de treball i actuacions



1

Expandir els espais d'agricultura urbana com a espais verds de sensibilització, experimentació, acció comunitària i salut

- Desenvolupar i enfortir l'Estratègia d'agricultura urbana de Barcelona.
- Promoure la creació, el manteniment i els beneficis socials i ecològics dels espais d'horta comunitària allà on el planejament ho pugui permetre.
- Facilitar eines efectives per promoure teulades verdes i espais d'horts i la protecció dels que ja existeixen a la ciutat que tinguin valors ambientals i comunitaris d'acord amb el planejament urbanístic.
- Aprofitar els equipaments existents per crear-hi horts i bancs de llavors nous.
- Impulsar un planejament respectuós i que valori els espais urbans verds i agrícoles.
- Augmentar la presència de plantes comestibles en la infraestructura verda de la ciutat que es dedica al foment de l'agroecologia.
- Definir uns criteris tècnics comuns de sostenibilitat i bones pràctiques per als horts de la ciutat, minimitzar dinàmiques privatitzadores individuals i maximitzar l'impacte comunitari.
- Facilitar l'ús dels horts comunitaris com a espais de conservació de varietats locals de cultiu i espècies silvestres comestibles.
- Impulsar el desenvolupament d'horts escolars.

2

Donar visibilitat als espais d'agricultura urbana existents i difondre l'existència dels actuals

- Donar a conèixer els beneficis socials d'aquest tipus d'iniciatives.
- Reforçar la difusió de la xarxa d'equipaments ambientals de la ciutat.
- Crear i difondre un directori d'horts urbans i bancs de llavors comunitaris.
- Elaborar i crear eines efectives per donar a conèixer els projectes agroecològics ja existents.

3

Promoure normatives que facilitin, impulsin i protegeixin l'activitat i els espais d'agricultura urbana i periurbana

- Promoure el reconeixement i la protecció legal dels espais agraris com a essencials per conservar la biodiversitat i l'agrobiodiversitat.
- Incidir en el desenvolupament de la normativa de la Llei catalana dels espais agraris, establir la prioritat dels usos agroramaders dins la planificació urbanística metropolitana, i fixar una bateria de mesures que facilitin l'accés a la terra a la nova pagesia i estableixin condicions justes d'accés, començant pel preu.
- Impulsar l'eliminació dels esculls jurídics que impossibiliten l'activitat recol·lectora, agrícola i ramadera productiva a Barcelona.
- Promoure en l'àmbit metropolità una reserva de sòl agrícola per incrementar la resiliència territorial enfront de possibles situacions d'emergència i assegurar la garantia del subministrament.

4

Donar suport a la sostenibilitat dels projectes agrícoles i ramaders actuals a la regió metropolitana, així com a l'emprenedoria per a nous projectes

- Promoure en l'àmbit metropolità i català la creació d'ajuts per a la gent jove i les dones per emprendre projectes agroecològics amb cessió de terres i ajuts en l'habitatge, així com ajuts per modernitzar infraestructura i garantir un accés equitatiu a la terra.
- Prioritzar la pràctica agroecològica regenerativa amb l'organització d'activitats formatives o demostratives de temàtiques diverses, i el suport a programes de recuperació de sòls en àrees d'alt risc d'erosió, entre altres.
- Promoure la cessió pública per dur a terme proves pilot de projectes agraris innovadors.
- Facilitar la coordinació estreta, dotada de recursos i eficaç entre les administracions del territori (municipis, AMB, Diputació, Generalitat, Estat, Xarxa de Municipis per l'Economia Social i Solidària), així com amb el teixit econòmic, el món associatiu i l'àmbit acadèmic.
- Facilitar la creació o l'acollida de ramats regeneratius, granges polivalents, espais test agraris, bancs de terres, incubadores agroecològiques o parcs agraris a tots els municipis.

5

Impulsar el creixement i la consolidació d'iniciatives agràries periurbanes

- Promoure que en l'àmbit metropolità s'activin instruments de suport per a la posada en marxa i la consolidació de projectes agrícoles i ramaders.
- Promoure que en l'àmbit metropolità s'activin eines i es posin en marxa projectes nous per facilitar la conversió a producció agrària ecològica i la diversificació de cultius.
- Promoure que en l'àmbit metropolità hi hagi una extensió del Contracte Agrari de Collserola i s'implantin altres modalitats d'ajuda a la producció sostenible (per exemple, línies d'ajuts de l'AMB al projecte de les Muntanyes del Baix o a la Serralada de Marina, condicionant les ajudes a l'assoliment de determinats paràmetres de productivitat, preservació de la biodiversitat i emmagatzematge d'aigua i carboni).

6

Fomentar la recerca i la innovació en els espais d'agricultura urbana i periurbana

- Promoure l'elaboració d'un cens i una cartografia de les iniciatives agràries urbanes i periurbanes.
- Quantificar el potencial de renaturalització comestible del medi urbà i periurbà dels espais buits i les cobertes.
- Desenvolupar indicadors de sostenibilitat de l'agricultura urbana (mediambiental, social i econòmica).
- Estudiar la interrelació de l'aigua de la pluja, l'energia solar i l'agricultura urbana per afavorir la circularitat urbana.
- Estudiar la possibilitat de generar activitats de formació terapèutiques o d'inserció de persones en situació de vulnerabilitat mitjançant els horts urbans i bancs de llavors comunitaris.
- Facilitar iniciatives als horts comunitaris, com la creació de bancs de llavors de petit format.
- Avaluar les potencialitats i les dificultats d'una transició agroecològica en els espais agraris periurbans.



Alertes

Saber diferenciar entre els espais agraris que tenen un objectiu productiu dels que tenen un objectiu de tipus comunitari o social.

Tot i que es parteix d'una clara voluntat d'expandir l'agricultura urbana a la ciutat, tenir en compte que els espais de la ciutat són limitats i que cal valorar, cas per cas, la creació de nous espais d'agricultura urbana, i valorar altres usos i serveis potencials que puguin tenir.

Atendre les necessitats de relleu generacional en els projectes d'explotació agrària.

Assumir les limitacions de competències en l'àmbit metropolità de l'Ajuntament de Barcelona i, per tant, promoure la implicació d'altres administracions.

Tenir en compte que de vegades els projectes d'agricultura urbana impliquen una certa privatització dels espais per a poques persones i, en conseqüència, garantir la dimensió comunitària d'aquests espais escassos i molt valuosos.

Exemples de projectes



48 HORES DE L'AGRICULTURA URBANA

Esdeveniment anual que celebra l'agricultura urbana a la ciutat amb activitats, debats, formacions i visites guiades (liderat per Replantem i amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona).



OBSERVATORI DEL SISTEMA ALIMENTARI

Un projecte per generar informació i indicadors que permetin analitzar la dimensió ambiental, econòmica i social del sistema alimentari metropolità (liderat per l'Àrea Metropolitana de Barcelona).



BCN SMART RURAL

Un projecte que té l'objectiu d'implantar una estratègia intel·ligent de desenvolupament agrari a la Barcelona rural (liderat per la Diputació de Barcelona).



MANS AL VERD

Emmarcat en el Pla Natura (2021-2030), aquest projecte recull i impulsa les iniciatives per implicar la ciutadania, les entitats i les empreses de Barcelona en la promoció i la conservació de la biodiversitat i els espais verds de la ciutat, inclosos els horts urbans (liderat per l'Ajuntament de Barcelona).



PROJECTES TRACTOR

CONTRACTE AGRARI DE COLLSEROLA

Un programa que pretén reconèixer econòmicament els serveis ambientals que ofereix la pagesia al parc de Collserola a través d'una convocatòria de subvencions específica (liderat pel Consorci de Collserola i amb suport de l'Ajuntament de Barcelona, l'Àrea Metropolitana de Barcelona i la Generalitat de Catalunya).



AGROVALLBONA

Un projecte municipal de promoció integral de l'agroecologia al darrer pulmó agrícola dintre del municipi de Barcelona, que recategoritza, mitjançant la reversió del planejament urbanístic, el sòl urbanitzable en sòl agrícola i desenvolupa un projecte que inclou formació professionalitzadora, horts comunitaris, educació i sensibilització a la infància i la ciutadania, producció de circuit curt i suport a nous projectes agroecològics (liderat per l'Ajuntament de Barcelona).





OBJECTIU 3

Promoure l'alimentació saludable, sostenible i segura per a totes les persones.

Per què és important?



- A Barcelona ha augmentat el consum d'aliments processats i rics en greixos saturats, sucre i sal i es continua constatant un consum excessiu de carn, begudes ensucrades i menjar ràpid. Al mateix temps, es constata una reducció del consum d'aliments d'origen vegetal, especialment les hortalisses, els llegums i els cereals.
- La prevalença de l'obesitat infantil a la ciutat de Barcelona és del 7% en infants de 3-4 anys, del 12,7% en infants de 8-9 anys i del 6,5% en adolescents. La prevalença del sobrepès en la població de 18 a 74 anys és del 34,6% i l'obesitat és del 14,7%. En tots els grups d'edat l'obesitat és més freqüent en els districtes de renda econòmica més baixa.
- El 50,5% dels centres educatius de Barcelona no ofereixen cap aliment proteic d'origen vegetal com a segon plat.
- Mitjançant la Declaració dels bons aliments i el Repte Barcelona per a la Bona Alimentació i el Clima, Barcelona s'ha compromès a alinear al 100% la compra pública amb els principis de la dieta de salut planetària el 2030.
- Més de mil components químics tenen la capacitat d'actuar com a disruptors hormonals i molts tenen a veure amb elements del sistema alimentari (pesticides, components d'envasos, etcètera).

Línies de treball i actuacions

1

Impulsar la vinculació entre la salut i l'alimentació saludable, sostenible i segura fent valer la figura de professionals dietistes-nutricionistes i de professionals de la salut pública

- Contribuir al desplegament del Pla de salut de Barcelona 2021-2025.
- Crear espais de trobada entre professionals de la sanitat de diverses especialitats per promoure la vinculació entre la salut i l'alimentació saludable, sostenible i segura.
- Dur a terme una formació sobre alimentació saludable, sostenible i segura per a professionals de l'àmbit de la salut.
- Fomentar els programes escolars de promoció d'una alimentació més saludable, sostenible i segura basats en l'evidència científica i avaluats i desenvolupats per professorat format prèviament.
- Fomentar un model de treball d'integració social i sanitari que permeti als àmbits de la salut i de l'alimentació treballar plegats per impulsar dietes saludables, sostenibles i segures i estudiar els seus efectes en tota la població, a més de fer palesa la necessitat de garantir la cobertura de drets amb igualtat i equitat.
- Impulsar el concepte de dieta de salut planetària i els seus equivalents, així com la seva aplicació.



2

Promoure dietes saludables, sostenibles, segures i saboroses, i facilitar-ne el coneixement a la ciutadania

- Promoure la transformació dels menús escolars cap a models més sans i sostenibles, amb més presència de proteïna d'origen vegetal, productes frescos, ecològics, locals i de temporada, tant en escoles (escalant i consolidant el projecte de "Menjadors més sans i sostenibles"), com en institucions o negocis que ofereixin servei de menjador: universitats, hospitals, museus, restaurants, hotels, centres de conferències, etcètera.
- Estudiar l'evolució del cost d'una cistella alimentària sostenible a la ciutat.
- Promoure que els mitjans de comunicació i altres altaveus comunicatius fomentin el coneixement, les eines i la pràctica d'una alimentació saludable, sostenible i saborosa.
- Fer campanyes informatives per a públics diferents sobre la promoció dels aliments frescos, baixos en sucres i greixos saturats, sense ultraprocessats, amb reducció i millora de la proteïna d'origen animal, i amb promoció de la proteïna d'origen vegetal.
- Sensibilitzar sobre els impactes de l'alimentació en la salut (per exemple, els beneficis dels productes ecològics o les afectacions dels residus plàstics).
- Crear una línia específica de campanyes per a les persones ateses des dels diversos nivells de serveis socials.

3

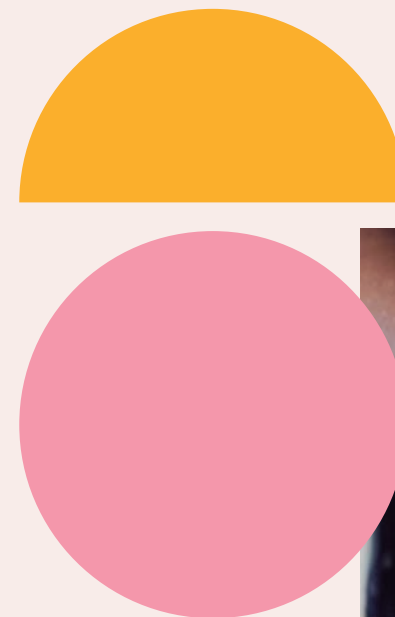
Avançar en normatives i iniciatives de senyalística que afavoreixin el consum d'aliments saludables i sostenibles i desincentivin la publicitat enganyosa i les fake news

- Incidir sobre les administracions amb competències reguladores en matèria de publicitat alimentària.
- Regular els espais publicitaris amb competència municipal de publicitat infantil relacionada amb els aliments menys saludables.
- Fomentar que la restauració doni informació nutricional sobre el contingut dels menús o assenyali els plats més saludables.
- Fomentar que les màquines de venda automàtica introdueixin aliments saludables i sostenibles o bé ofereixin informació nutricional sobre els productes que venen.

4

Facilitar eines a la ciutadania i a les entitats involucrades en l'alimentació per facilitar una cuina saludable, sostenible i segura

- Fomentar l'organització de cursos de cuina saludable, sostenible i segura en espais municipals de tots els barris, adaptats a les diversitats culturals, adreçats a franges d'edat i perfils socioeconòmics diferents, i alguns també específicament a homes, on es visibilitzi la corresponsabilitat de l'alimentació familiar.
- Incorporar cuines comunitàries i sostenibles en els equipaments municipals.
- Fomentar i facilitar el desenvolupament de projectes i intervencions comunitàries i xarxes de cures per promoure una alimentació més saludable, sostenible i segura als barris de la ciutat, especialment entre les persones sotmeses a més inseguretat alimentària, per part d'associacions i col·lectius veïnals.
- Donar suport a la recerca i la innovació de les entitats que treballen per al dret a l'accés a l'alimentació.
- Promoure l'anàlisi de l'impacte en la salut dels envasos alimentaris de plàstic i de la contaminació química/ambiental dels aliments.



Alertes

Prioritzar, sempre que es pugui, intervencions empoderadores de les persones usuàries de programes d'ajuda alimentària en lloc d'intervencions de tipus assistencialista.

Garantir que totes les propostes segueixin els principis de seguretat alimentària i prevegin l'existència de desigualtats socials.

Tenir en compte la diversitat cultural alimentària.

Tenir present i abordar el possible rebuig al canvi en els hàbits alimentaris establerts tradicionalment que pugui haver-hi per part de la població.

Exemples de projectes



PROJECTE SISME

Projecte de sensibilització a les escoles amb formació i acompanyament al professorat per educar en hàbits saludables, inclosa l'alimentació saludable, i prevenir l'obesitat infantil (liderat per la Fundació Gasol amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona i la Fundació Barça).



PROJECTE GEGAAN

Projecte d'innovació en l'alimentació per a la millora de la qualitat de vida de la gent gran, amb l'objectiu de dotar-la d'un mínim de coneixements, habilitats i motivacions per gestionar la seva alimentació amb la màxima autonomia possible, i generar una xarxa activa comunitària per ajudar-les a alimentar-se de manera suficient, segura i adaptada a les seves necessitats (liderat per la Fundació Alícia).



"NO VOLEM UNA SALUT DE PLÀSTIC"

Campanya per demostrar, mitjançant les anàlisis d'orina, la presència de plàstic al cos derivat de la proliferació dels envasos de plàstic d'un sol ús (liderat per Rezero).



PROJECTES TRACTOR

PROJECTE "MENJADORS ESCOLARS MÉS SANS I SOSTENIBLES"

Iniciativa amb 50 escoles que promou una alimentació infantil més saludable i sostenible, tant escolar com a casa, mitjançant el reequilibri dels menús, la formació i l'acompanyament a tota la comunitat educativa, l'ajuda per a la introducció en el programa pedagògic, etcètera (liderat per l'Agència de Salut Pública de Barcelona i l'Ajuntament de Barcelona, amb el suport del Consorci d'Educació).





OBJECTIU 4

Augmentar la resiliència del sistema alimentari i garantir el dret a una alimentació saludable i sostenible.

Per què és important?

- El 2016, el 4% de la població de Barcelona patia alta inseguretat alimentària i el 8,6%, algun tipus d'inseguretat alimentària.
- La distribució territorial del comerç alimentari evidencia desigualtats als entorns alimentaris de la ciutat. A la perifèria de la ciutat, el nombre d'establiments comercials i de serveis és menor.
- La distribució desigual del comerç amb aliments ecològics, que representa el 5,9% del total de les botigues d'alimentació de la ciutat, encara és més acusada.
- Durant la crisi sanitària de la covid-19, el Banc dels Aliments de la ciutat ha augmentat en un 30% el volum d'aliments repartits respecte a l'any anterior.
- Davant els riscos globals actuals i de futur, cal promoure un model de resiliència amb més capacitat de reduir les vulnerabilitats i de sobreposar-se als impactes d'una manera proactiva, amb la finalitat de garantir en tot moment el proveïment d'aliments saludables i sostenibles a tota la població.



Línies de treball i actuacions

1

Garantir entorns alimentaris sostenibles i saludables a tots els barris de la ciutat

- Ampliar la diagnosi sobre els entorns alimentaris dels barris de Barcelona per avaluar els esculls per arribar a l'alimentació saludable i sostenible en els barris de Barcelona en termes d'accessibilitat (accés físic), assequibilitat (accés econòmic) i disponibilitat (oferta de producte).
- Aprofitar el potencial dels mercats municipals com a espais de referència alimentària dels barris.
- Promoure l'ús de recursos urbanístics per facilitar la presència d'establiments d'alimentació saludable i sostenible i limitar els establiments d'alimentació menys saludable, especialment en entorns escolars.
- Elaborar una diagnosi sobre la situació actual i les causes de la desigualtat en l'accés a l'alimentació (incorporant-hi la visió de la seguretat alimentària).
- Garantir que els entorns educatius siguin entorns alimentaris sostenibles i saludables.
- Generar i compartir bones pràctiques i recursos per crear entorns alimentaris sostenibles en espais públics i privats, per exemple, centres esportius, universitats, espais culturals, etcètera.

2

Garantir l'accés a una alimentació saludable a les persones amb més vulnerabilitat

- Elaborar una diagnosi de les desigualtats a la ciutat que constati les situacions de persones amb més vulnerabilitat (persones sense llar, persones en situació administrativa irregular, etcètera) i limitacions d'accés als serveis i que incorpori la perspectiva de gènere.
- Incloure les persones en situació de vulnerabilitat en la identificació de problemes i el disseny de solucions, per garantir-ne l'eficàcia i el caràcter empoderador i dignificant.



- Identificar les causes de la inseguretat alimentària en relació amb l'accés a aliments saludables i sostenibles i amb la seva utilització, i establir relacions amb altres reptes com ara el preu de l'habitatge o l'energia per desenvolupar solucions integrals i efectives.
- Promoure un model de distribució mixt d'aliments i de targetes moneder que faciliti l'accés a aliments saludables i sostenibles.
- Promoure un model de distribució d'aliments en centres de distribució que no generi estigmatització i que faciliti l'elecció d'aliments saludables i sostenibles, la formació nutricional i la integració comunitària de les persones amb insuficiència alimentària.
- Promoure programes, ajudes i espais de gestió pública o publicoprivada que facilitin la provisió alimentària més enllà de les llars, i el seu acompanyament, especialment per a les persones i barris amb més vulnerabilitat alimentària.

3

Transitar cap a un model de garantia alimentària més alineat amb l'alimentació saludable i sostenible

- Generar incentius perquè les compres efectuades amb targetes solidàries es facin en establiments que ofereixen aliments saludables i sostenibles.
- Aprofitar les potencialitats de la nova instrucció de contractació i compra pública alimentària responsable de l'Ajuntament de Barcelona.
- Fomentar que les entitats de garantia alimentària segueixin criteris de compra de productes de proximitat, ecològics, de baix impacte ambiental (d'aprofitament, etcètera) i de projectes de l'economia social i solidària amb el pressupost per a la compra d'aliments disponibles.
- Promoure la participació de les persones ateses en la presa de decisions sobre el tipus d'aliments que es compren des de les entitats de garantia alimentària.
- Promoure la participació de persones en situació d'inseguretat alimentària en el funcionament d'iniciatives alimentàries.
- Promoure l'enfortiment i el desenvolupament de la cobertura de les beques de menjador durant tot l'any i garantir que l'alimentació a la qual s'accedeix és saludable i sostenible.
- Donar suport als punts de distribució d'aliments locals (per exemple, economats socials) com a model per oferir productes saludables i sostenibles a tota la ciutadania.



- Fomentar i explorar aliances entre la pagesia i les entitats o col·lectius que treballen pel dret a una alimentació adequada.
- Lluitar per aconseguir un model de garantia d'ingressos que pugui permetre a tota la ciutadania la cobertura de les necessitats d'alimentació d'una manera autònoma.

4

Garantir el subministrament d'aliments a termini curt i mitjà a causa de possibles disruptions de subministrament

- Elaborar una eina de mapatge interactiu on es dipositi informació sobre quines infraestructures públiques mobilitzar en cas de disruptió del subministrament d'aliments.
- Incentivar el consum de la producció de proximitat com a eina de resiliència.
- Promoure un teixit de distribució i de consum alimentari distribuït i divers i no altament concentrat, per incrementar la resiliència davant de xocs.
- Aplicar mesures per a la conservació, la valoració i el blindatge de la terra agrària i els sòls fèrtils a través de legislació específica, formes d'ordenació territorial favorables i instruments de gestió concertada com, per exemple, els parcs agraris i els acords de custòdia participatius, que quedin reflectits en el Pla director urbanístic metropolità de Barcelona i en els plans d'ordenació urbanística municipal.

5

Promoure la vessant comunitària de l'alimentació per a l'impuls de l'alimentació saludable i sostenible

- Promoure i fomentar la creació d'espais comunitaris, com ara cuines comunitàries o xarxes d'aprofitament amb vessant comunitària.
- Donar visibilitat a les iniciatives comunitàries que promouen l'alimentació saludable i sostenible.
- Fomentar que les polítiques públiques de garantia alimentària estiguin orientades clarament a assolir una alimentació saludable, sostenible i segura.
- Promoure la importància i la vessant comunitària de l'alimentació en els entorns educatius.



Alertes



Exemples de projectes



ALTERBANC

Un projecte que avança nous models en l'ajuda alimentària mitjançant el subministrament d'aliments de temporada que provenen directament de la pagesia agroecològica de proximitat a famílies amb risc social i alimentari (liderat per les entitats d'AlterBanc i amb suport de l'Ajuntament de Barcelona).



ESPAI ALIMENTA GREGAL

Una de les cuines comunitàries innovadores del projecte Alimenta, a través de la qual es vol garantir l'accés a una alimentació digna, sostenible i saludable per a les persones en situació de vulnerabilitat (liderat pel Menjador solidari Gregal amb suport de l'Ajuntament de Barcelona).



PROJECTES TRACTOR

PROJECTE ALIMENTA

Projecte de ciutat que, des d'una governança àmplia amb el teixit social, promou el dret a l'alimentació i les relacions comunitàries i revisa i innova en relació amb els programes d'ajuda alimentària (liderat per l'Ajuntament de Barcelona).





OBJECTIU 5

Prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

Per què és important?

- Amb l'adhesió a la Good Food Declaration i el compromís del Repte Barcelona per a la Bona Alimentació i el Clima, Barcelona es va comprometre a reduir la pèrdua i el malbaratament d'aliments en un 50% l'any 2030 respecte al 2015.
- És una de les fites dels objectius de desenvolupament sostenible.
- Es calcula que a Europa es malbaraten més de 87 milions de tones d'aliments anualment al llarg de tota la cadena alimentària (aproximadament 173 quilos per persona i any), especialment fruites i verdures.
- Cal executar la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



Línies de treball i actuacions

1

Fomentar la prevenció en origen de les pèrdues i el malbaratament alimentaris

- Promoure projectes de prevenció del malbaratament alimentari entre grans generadors comercials, equipaments municipals i centres de restauració col·lectiva (especialment menjadors escolars, hospitals i residències, entre altres).
- Promoure projectes de prevenció del malbaratament alimentari en activitats amb servei de càterinng organitzades o finançades per l'Ajuntament de Barcelona a través dels mecanismes de contractació pública responsable.
- Generar espais per compartir projectes i accions amb impacte de prevenció en origen entre tots els agents.

2

Promoure models innovadors de canalització d'aliments que estiguin a punt de ser malbaratats.

- Facilitar i reforçar les xarxes d'aprofitament alimentari als barris de la ciutat.
- Facilitar i reforçar models de canalització d'excedents de la restauració col·lectiva i d'establiments comercials.
- Reforçar l'espigolament al Parc Agrari i a Collserola entre la ciutadania de Barcelona i les entitats socials, com a eina de prevenció i foment de la cultura de l'aprofitament.
- Fomentar projectes innovadors de l'economia circular en el sistema alimentari.



3

Promoure la cultura de l'aprofitament alimentari

- Sensibilitzar la ciutadania envers la prevenció del malbaratament alimentari amb formacions, cuina, educació, campanyes, etcètera.
- Fer campanyes de comunicació amb la implicació de tots els agents del sistema alimentari.
- Trencar els prejudicis envers la vinculació entre l'aspecte estètic dels aliments i el seu valor nutricional.
- Difondre les guies existents de compra i cuina d'aprofitament.
- Fomentar la cuina de reaprofitament amb la implicació de l'alta gastronomia.
- Millorar el coneixement de la ciutadania respecte a les dates de consum preferent i caducitat i com interpretar-les.

4

Contribuir a implantar les normatives que promouen l'avenç en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament

- Donar suport a tots els agents de la cadena alimentària perquè compleixin les obligacions de la Llei catalana 3/2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i de la futura llei espanyola de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Promoure el coneixement, les eines i l'aplicació, per a tots els agents de la cadena alimentària (del camp a la taula), de la jerarquia de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris de la Llei catalana 3/2020 i la futura llei espanyola d'aprofitament alimentari basada en la bioeconomia circular.

5

Promoure models innovadors d'aprofitament alimentari

- Crear un programa específic per promoure l'emprenedoria en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament, especialment en el marc de l'economia social i solidària.
- Facilitar eines a empreses productores, distribuïdores i comercialitzadores, de restauració i associacions que vulguin avançar en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament.
- Promoure la simbiosi industrial i l'economia circular en tot el sistema alimentari, especialment en les empreses de transformació alimentària a fi de desenvolupar nous productes derivats de l'aprofitament alimentari.
- Promoure els obradors i les cuines, i la seva escalabilitat per transformar el producte i incrementar-ne el valor afegit.

6

Mesurar, avaluar i fer seguiment de les pèrdues i el malbaratament alimentaris

- Contribuir al desenvolupament de sistemes de mesura de les pèrdues i el malbaratament alimentaris a totes les baules de la cadena (sector primari, indústria, distribució majorista, distribució al detall, mercats, centres educatius, centres sanitaris, restauració i hostaleria, llars).
- Elaborar una diagnosi acurada i actualitzada que permeti conèixer el detall de les causes d'aquest problema a la ciutat, per poder establir solucions efectives i transformadores.



Alertes

Desestigmatitzar i canviar la concepció sobre l'aprofitament (que en certs entorns es percep com una pràctica poc atractiva i reservada a col·lectius vulnerables).

Recordar la distinció entre pèrdues alimentàries i malbaratament alimentari.

Evitar que l'impacte positiu de la reducció del malbaratament s'associï únicament a la redistribució d'aliments.

Recordar la distinció entre els volums generats en cada fase de la cadena i la responsabilitat d'aquesta generació (que es pot trobar en altres fases).

Tenir en compte que la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris s'ha de considerar com una peça del conjunt de l'alimentació saludable i sostenible i no com una acció aïllada.

Tenir en compte que el malbaratament i les pèrdues d'aliments són una característica estructural d'un model industrialitzat i globalitzat i no una conseqüència únicament de pràctiques individuals.

Exemples de projectes



PROJECTE PONT ALIMENTARI

Iniciativa per aprofitar l'excedent alimentari dels sectors de la distribució al detall, els serveis d'àpats i la restauració, i oferir-lo a entitats socials de suport a col·lectius vulnerables (liderat per Rezero i Fundació Banc de Recursos, amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona, l'Ajuntament de Badalona i la Generalitat de Catalunya).



PROGRAMA D'ESPIGOLAMENT

Iniciativa per reduir les pèrdues alimentàries del sector primari alimentari i sensibilitzar sobre el valor dels aliments (liderat per Fundació Espigoladors).



APLICACIÓ TOO GOOD TO GO:

Actua d'intermediària entre restaurants o botigues que posen a la venda productes que no han venut, al servei de les persones consumidores per reduir el malbaratament alimentari (Too Good To Go).

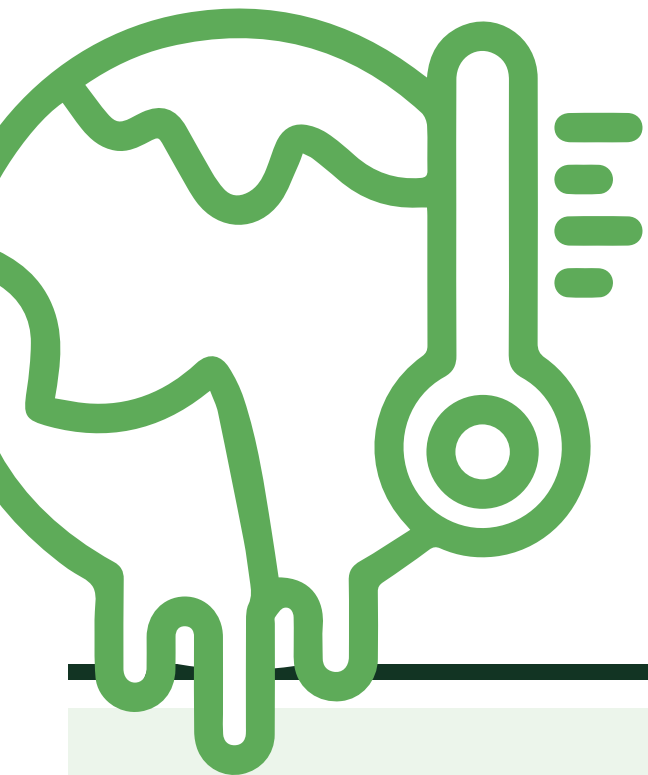


PROJECTES TRACTOR

PROJECTE FEEDBACK

Projecte social que té com a objectiu recuperar tones d'aliments no comercialitzables, però aptes per al consum (liderat per Mercabarna i Formació i Treball i amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona, Creu Roja, Càritas, i Fundació Banc dels Aliments).





OBJECTIU 6

Combatre l'emergència climàtica i la crisi d'extinció.

Per què és important?

- El planeta es troba davant d'una evident crisi climàtica i ecològica per raó de les emissions amb efecte d'hivernacle, l'augment de la desforestació i el canvi d'usos del sòl, l'esgotament de l'aigua dolça, la contaminació química de les aigües, dels sòls i de l'atmosfera i la pertorbació dels cicles de nitrogen i fòsfor, així com la crisi d'extinció, la crisi dels pol·linitzadors i la degradació dels sòls.
- El sistema alimentari és responsable d'entre el 21% i el 37% de les emissions globals amb efecte d'hivernacle. El sistema agroalimentari de Barcelona té una petjada de carboni d'unes 2.928.919 tCO₂e/any.
- A Barcelona, la distribució d'aliments suposa al voltant del 4% de totes les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle vinculades al seu sistema alimentari.



Línies de treball i actuacions

1

Reduir el consum d'aliments que generen altes emissions

- Fomentar la reducció d'aliments que generen altes emissions en activitats amb servei de càterin organitzades o finançades per l'Ajuntament de Barcelona a través dels mecanismes de contractació pública responsable.
- Garantir que els menjadors col·lectius de gestió pública (especialment els de centres educatius) incorporin criteris de reducció de les emissions alimentàries.
- Fer incidència per l'elaboració d'una llei catalana de contractació i compra pública alimentària que incorpori reduir les emissions alimentàries com a prioritat.
- Promoure les alternatives a la proteïna d'origen animal i oferir més coneixement i eines a la ciutadania sobre com cuinar-les (per exemple, llegums).
- Promoure la reducció de la proteïna d'origen animal d'origen industrial i l'increment de l'oferta de les alternatives a la proteïna d'origen animal, amb un èmfasi especial en la restauració i els menjadors col·lectius (especialment, però no només, els menjadors escolars).
- Promoure formes de producció i consum d'aliments que no depenguin d'energies fòssils ni de fertilitzants de síntesi.
- Impulsar projectes que redueixin les pèrdues i el malbaratament alimentaris (vegeu l'objectiu 5).

2

Promoure la transició energètica, les energies renovables i l'eficiència energètica del sector alimentari

- Fomentar el treball conjunt entre els agents del sistema per millorar l'eficiència energètica en totes les baules de la cadena.
- Garantir que els menjadors col·lectius de gestió pública (especialment els de centres educatius) incorporin criteris de reducció de les emissions alimentàries.

- Fer incidència per l'elaboració d'una llei catalana de contractació i compra pública alimentària que incorpori reduir les emissions alimentàries com a prioritat.
- Promoure les alternatives a la proteïna d'origen animal i oferir més coneixement i eines a la ciutadania sobre com cuinar-les (per exemple, llegums).
- Promoure la reducció de la proteïna d'origen animal d'origen industrial i l'increment de l'oferta de les alternatives a la proteïna d'origen animal, amb un èmfasi especial en la restauració i els menjadors col·lectius (especialment, però no només, els menjadors escolars).
- Promoure formes de producció i consum d'aliments que no depenguin d'energies fòssils ni de fertilitzants de síntesi.
- Impulsar projectes que redueixin les pèrdues i el malbaratament alimentaris (vegeu l'objectiu 5).

3

Promoure la protecció dels recursos hídrics i l'eficiència en l'ús de l'aigua del sector alimentari

- Promoure l'eficiència hídrica en tot el sector alimentari.
- Impulsar la reutilització de l'aigua en agricultura urbana i periurbana.



4

Protegir la biodiversitat, i promoure la conservació i recuperació del sòl i de l'àmbit marí

- Impulsar programes de protecció de les espècies pol·litzadores.
- Impulsar l'eliminació dels esculls jurídics que impossibiliten l'apicultura urbana.
- Promoure iniciatives que vinculin projectes de ramaderia extensiva a la prevenció d'incendis.
- Promoure iniciatives d'agricultura regenerativa.
- Reforçar el sistema antidesbordaments i donar suport a accions per al tractament i la depuració de les aigües de la ciutat per protegir l'àmbit marí.
- Elaborar un estudi sobre com es podria reduir l'impacte de les activitats econòmiques i lúdiques de Barcelona sobre l'àmbit marí.
- Sensibilitzar la ciutadania per fer un consum sostenible de la pesca (arts de pesca, temporalitats, estat de cada espècie, etcètera).
- Promoure projectes de ciència ciutadana per donar a conèixer i atorgar valor a la biodiversitat de la ciutat (medi marí, insectes, ocells, etcètera).



5

Millorar l'eficiència de la recollida de la secció orgànica

- Implantar sistemes individualitzats, com ara el porta a porta o els contenidors intel·ligents, per recuperar la fracció orgànica dels residus municipals a més barris de la ciutat.
- Ampliar la recollida comercial de la fracció orgànica dels residus municipals.
- Consolidar i ampliar les iniciatives de compostatge urbà vinculades als horts urbans, i sobretot incidir en el compostatge comunitari.

6

Reduir l'ús de plàstics i envasos d'un sol ús i promoure la reducció, la reutilització i els reciclatge dels envasos i els embalatges

- Impulsar l'establiment de sistemes d'envasos retornables amb incentius econòmics.
- Fomentar els circuits de reutilització i els sistemes de rentat d'envasos reutilitzables en mercats i comerços.
- Impulsar l'establiment d'incentius per la compra de productes a granel.
- Incorporar el "residu zero" en la gestió dels mercats municipals, en el sector de la restauració i en el sector turístic.
- Fomentar la prevenció de residus d'envasos alimentaris en actes i esdeveniments d'equipaments públics o que rebin finançament públic.
- Fomentar l'ús d'envasos reutilitzables per a l'alimentació en la compra, els menjars per emportar i l'entrega a domicili.
- Vetllar pel compliment de l'aplicació del preu addicional pels envasos de plàstic d'un sol ús en el tiquet de la compra.
- Promoure l'aigua de la xarxa i la reducció de les ampolles d'aigua d'un sol ús amb campanyes de sensibilització.
- Instal·lar fonts d'aigua en equipaments i espais municipals.
- Avituallar aigua amb grans dipòsits i connexions a l'aigua de la xarxa en esdeveniments públics.
- Donar continuïtat a l'ús de gots reutilitzables per a begudes fredes en instal·lacions municipals, guinguetes de la platja i esdeveniments, i ampliar-ne la implantació en esdeveniments culturals i esportius, públics, o privats amb suport públic, mitjançant un sistema de dipòsit, devolució i retorn.
- Impulsar la implantació del got BCN reutilitzable per a begudes calentes en les consumicions per emportar en cafeteries, bars i restaurants de tota la ciutat a un preu atractiu per a l'establiment mateix i la ciutadania, i mitjançant un sistema de dipòsit, devolució i retorn.
- Promoure la introducció de nous materials biodegradables en l'àmbit pesquer per eliminar els plàstics.
- Promoure noves pràctiques en l'àmbit pesquer per eliminar la "pesca fantasma" (xarxes de pesca perdudes o abandonades que atrapen i maten indiscriminadament tot el que capturen).

7

Difondre un relat des del rigor científic que contribueixi a combatre l'emergència climàtica i la crisi d'extinció

- Donar suport i visibilitat a la producció, la distribució, la comercialització i el consum d'aliments ecològics, de proximitat i de temporada, i de productes provinents de sistemes de ramaderia extensiva i ecològica i pesca sostenible.
- Donar visibilitat i suport a projectes de recuperació de varietats locals a la regió metropolitana de Barcelona.
- Fer campanyes de promoció de l'alimentació ecològica com a element clau per protegir la biodiversitat i els sòls fèrtils i combatre l'emergència climàtica.
- Fer campanyes de foment de l'ús de carmanyoles, bosses de tela i envasos reutilitzables i per donar a conèixer l'obligatorietat d'acceptar envasos reutilitzables als establiments comercials.
- Donar a conèixer l'estat de les espècies marines de la mar Mediterrània i la seva estacionalitat, així com les arts de pesca que s'utilitzen i les repercussions que tenen sobre els ecosistemes marins i els contextos socials.

8

Fomentar la recerca i la innovació en eines per combatre l'emergència climàtica i la crisi d'extinció

- Generar i difondre coneixement sobre l'impacte ambiental i social dels diversos tipus de productes alimentaris i dels seus sistemes de producció.
- Promoure la recerca i la innovació en reducció d'emissions, producció i pesca sostenible, distribució sostenible, transició energètica, ús de l'aigua, conservació i recuperació del sòl, conservació de la biodiversitat terrestre i marina, creació i distribució d'envasos i altres materials més sostenibles, i valorització dels residus a la ciutat de Barcelona i la seva àrea metropolitana.
- Fomentar l'estudi de la petjada de carboni del sector pesquer català.

Alertes

Tenir en compte que totes les línies de treball de l'objectiu es defineixen des del rigor científic.

Tenir en compte el debat que hi ha a la societat quant al consum de proteïna d'origen animal i incorporar-hi l'impacte en la salut i en l'ètica animal, a més de l'impacte ambiental.

Acompanyar les transicions necessàries del teixit productiu i comercial.

Garantir la seguretat alimentària de totes les alternatives que es plantegin dins de l'EASSB2030 en relació amb aquest objectiu.

Incidir en la reducció de plàstics i materials innecessaris i d'un sol ús.

Articular un discurs empoderador sobre allò que es pot fer.

Tenir en compte la nova llei de residus i sòls contaminats.

Exemples de projectes



CERTIFICACIÓ ECOLOCAL

El segell Ecolocal té com a objectiu garantir l'origen ecològic i local dels aliments en els menjadors escolars i la restauració (liderat per la XAMEC - Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya, amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona i la Generalitat de Catalunya).



FOMENT DE L'ACTIVITAT RAMADERA

Fomentar la pastura per prevenir incendis en el marc d'Alimentem Collserola (liderat pel Consorci de Collserola amb el suport d'Ajuntament de Barcelona).



TAULA PLÀSTIC ZERO

Té com a objectiu lluitar contra l'emergència climàtica, impulsant projectes concrets de reducció de plàstic (liderat per l'Ajuntament de Barcelona).



PROJECTES TRACTOR

NOVA INSTRUCCIÓ DE COMPRA PÚBLICA

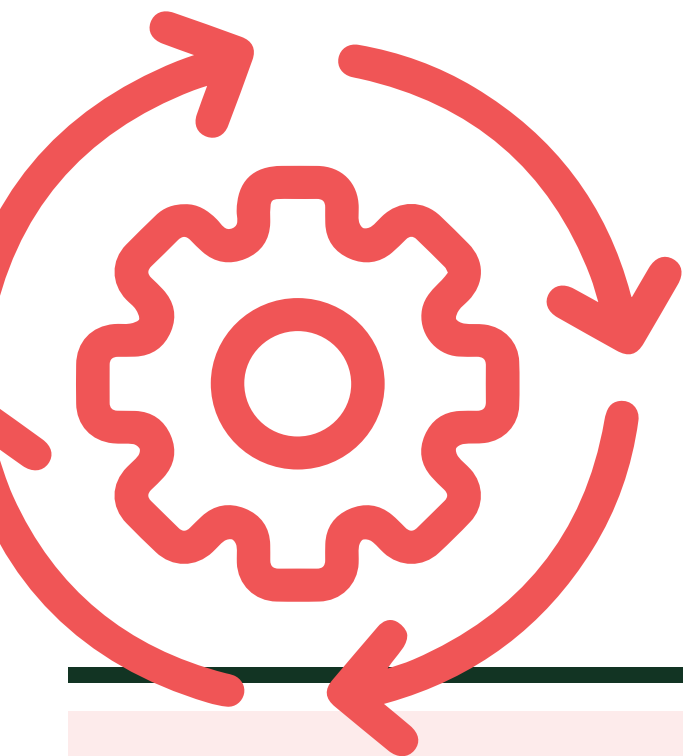
Nova normativa reguladora municipal per garantir que es compleixen una sèrie de criteris en les contractacions públiques vinculats als principis de l'alimentació saludable i sostenible, d'una manera transversal a tot l'Ajuntament i a tots els aspectes relacionats amb l'alimentació (liderat per l'Ajuntament de Barcelona).



RECOLLIDA SELECTIVA PORTA A PORTA

Nou model de recollida de residus que dona els millors resultats i que consisteix a deixar els residus ben separats per fraccions (orgànica, reciclables, paper i cartró, rebuig i vidre) davant el portal de casa seva el dia que pertoca segons un calendari de recollida (liderat per l'Ajuntament de Barcelona).





OBJECTIU 7

Promoure un canvi cultural i educatiu per a l'alimentació saludable i sostenible

Per què és important?

- Tot i que va creixent, no hi ha una consciència ciutadana generalitzada sobre la necessitat de transformació del sistema alimentari.
- Hi ha una manca d'informació clara, rigorosa i consensuada que faciliti la presa de consciència per part de la ciutadania.
- Hi ha un increment del màrqueting alimentari que promou el consum de productes altament calòrics, poc nutritius i amb un preu assequible (especialment dirigit a infants i adolescents).
- Es necessita un canvi de valors, percepcions i comportaments alimentaris, a través de mesures com incorporar l'alimentació saludable i sostenible com a eix transversal dins del sistema educatiu, el discurs cultural alimentari, el canvi dels entorns alimentaris o el foment de l'agricultura urbana comunitària.
- La cultura alimentària reflecteix la diversitat cultural i pot actuar com un instrument d'integració en la diversitat.



Línies de treball i actuacions

1

Introduir l'alimentació saludable i sostenible de forma transversal en tots els espais educatius, tant reglats com no reglats

- Fer incidència per incorporar l'alimentació saludable i sostenible en el currículum educatiu d'infantil, primària i secundària.
- Explorar la creació d'una xarxa que connecti les escoles amb entorn, famílies, persones productores, empreses de restauració, administració i entitats socials, per compartir coneixements i eines, establir sinergies i treballar col·laborativament en projectes educatius d'alimentació saludable i sostenible.
- Promoure programes educatius (formació de professorat, recursos, etcètera) per introduir l'alimentació saludable i sostenible en el projecte educatiu de centre i treballar amb el Departament d'Educació per incloure en el currículum temes d'alimentació saludable i sostenible.
- Fomentar activitats vivencials, arrelades al territori i vinculades a les iniciatives locals existents, a través de metodologies com, per exemple, l'aprenentatge i el servei en l'àmbit de l'alimentació en diversos espais educatius, com ara escoles, instituts i universitats.
- Establir una oferta unificada de programes i recursos educatius sobre alimentació saludable i sostenible, que siguin coherents i estiguin alineats amb l'EASSB2030 i amb una entrada única per part de les escoles per fer-ne la sol·licitud des de l'Ajuntament i organismes com l'IMMB, l'ASPB i Mercabarna, i amb un paper central del Consorci d'Educació de Barcelona.
- Promoure la dieta mediterrània com una de les maneres d'alimentar-se d'una forma saludable i sostenible.
- Incorporar, en alguns dels programes educatius sobre alimentació saludable i sostenible, aspectes sobre la distribució desigual dels treballs i els temps de cures entre homes i dones, que es reflecteixen també en l'àmbit de l'alimentació.



2

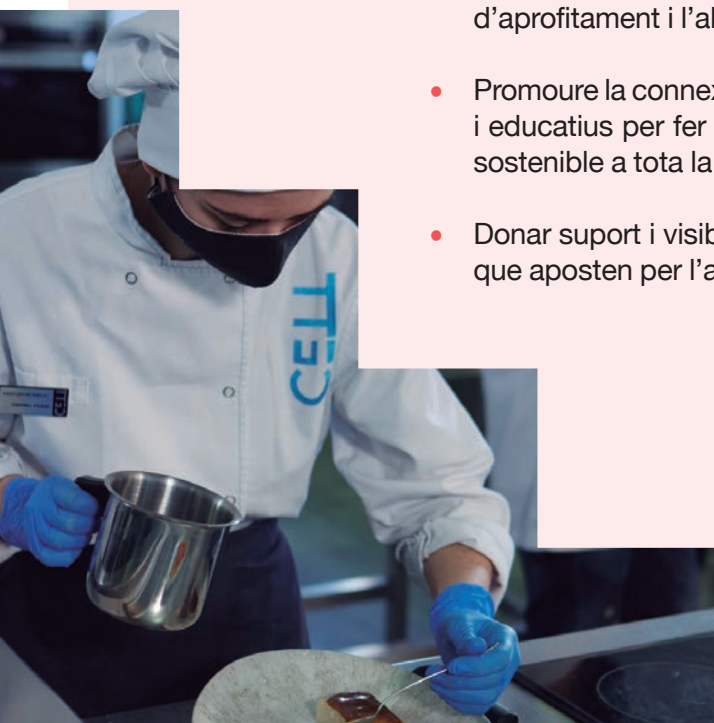
Incorporar l'alimentació saludable i sostenible en els espais de formació professionalitzadora

- Promoure l'alimentació saludable i sostenible en l'Institut dels Aliments de Barcelona i en les escoles d'hostaleria de la ciutat.
- Col·laborar amb la Generalitat de Catalunya i les universitats per incorporar l'alimentació saludable i sostenible en les facultats universitàries que poden tractar el tema de l'alimentació saludable i sostenible ubicades a la ciutat.
- Treballar amb Barcelona Activa en la incorporació de l'alimentació saludable i sostenible en les formacions professionalitzadores de perfils relacionats amb la restauració, el comerç, la gastronomia, etcètera.
- Consolidar i ampliar els criteris d'alimentació saludable i sostenible introduïts en el programa Innofood.

3

Promoure el paper clau de la gastronomia i la restauració en el foment de l'alimentació saludable i sostenible

- Impulsar l'alimentació saludable i sostenible en l'oferta gastronòmica i en els espais de difusió de la gastronomia que es generen a la ciutat, com ara fires o esdeveniments de referència.
- Promoure que la gastronomia i la restauració visibilitzin les seves pràctiques i els seus productes alineats amb una alimentació saludable i sostenible.
- Fomentar que l'alta gastronomia difongui el relat sobre la cuina d'aprofitament i l'alimentació sostenible.
- Promoure la connexió entre la restauració i els espais comunitaris i educatius per fer arribar el relat sobre l'alimentació saludable i sostenible a tota la població.
- Donar suport i visibilitzar les persones restauradores de la ciutat que aposten per l'alimentació saludable i sostenible.



4

Fer arribar el coneixement i el relat sobre alimentació saludable i sostenible a tota la ciutadania

- Fer campanyes de sensibilització i implicació de la ciutadania envers l'alimentació saludable i sostenible.
- Garantir la presència d'un espai rellevant per a l'alimentació saludable i sostenible en els actes mediàtics i simbòlics de la ciutat (festes majors, grans fires, espais públics de referència als barris, etcètera).
- Establir aliances amb mitjans de comunicació i influencers per fer arribar un relat adaptat a cada públic.
- Donar suport a activitats vivencials i amb component lúdic per difondre una alimentació saludable i sostenible.
- Forjar aliances amb agents culturals (museus, sales d'exposició, etcètera) per fer valdre el component cultural de l'alimentació saludable i sostenible.
- Incorporar el relat en els espais i les fires de gastronomia de referència.
- Explorar les vies per fer que professionals de la salut i dels serveis socials i comerciants de mercats municipals i botigues de barri facin prescripció de l'alimentació saludable i sostenible.
- Fer transversal la visió de l'alimentació saludable i sostenible en la programació d'activitats de la xarxa d'equipaments ambientals de la ciutat, així com en programes comunitaris sobre alimentació.
- Promoure la impartició de tallers de cuina amb receptes tradicionals de la dieta mediterrània amb productes locals i de temporada, tant hortícoles com de pesca sostenible.
- Visibilitzar la centralitat social i simbòlica de l'alimentació com a part de l'organització social de la cura, així com visibilitzar totes les feines necessàries per al funcionament del sistema agroalimentari local, i abordar-hi els estereotips de gènere.
- Promoure el paper de la restauració com a agent clau d'un canvi cultural per a l'alimentació saludable i sostenible.



5

Evitar l'estigma i la discriminació vers els cossos grassos que perpetui la normativitat, i abandonar els discursos individualistes i culpabilitzadors

- Desenvolupar un protocol de comunicació, perquè la promoció de l'alimentació saludable no contribueixi a estigmatitzar persones amb cossos considerats no normatius.
- Treballar amb el Pla de salut mental municipal i les entitats especialitzades per contribuir a fer front al creixement dels trastorns alimentaris i la gordofòbia.
- Crear campanyes contra els discursos a l'entorn dels cossos grassos i la normativitat desvinculades dels termes de salut i dieta.

6

Facilitar eines perquè tot el sistema alimentari visibilitzi, adopti i apliqui pràctiques alineades amb aquest relat comú

- Crear un directori d'eines d'alimentació saludable i sostenible (guies, decàlegs, recursos, bones pràctiques, etcètera) segmentat per tipus d'agents i sector d'activitat.
- Afavorir que organitzacions que vulguin alinear-se amb l'alimentació saludable i sostenible impulsin programes formatius.
- Establir un repositori de recursos i guies per a una educació crítica sobre l'alimentació saludable i sostenible.



7

Generar coneixement sobre el sistema alimentari i els seus impactes

- Impulsar espais de debat i d'intercanvi de coneixement i eines al voltant del sistema alimentari.
- Donar visibilitat als estudis científics que treballen en aquest àmbit.
- Fomentar la recerca sobre el sistema alimentari de Barcelona per millorar la diagnosi i les accions i monitorar els impactes de programes específics. Promoure estudis comparats per identificar bones pràctiques i oportunitats. Utilitzar eines com ara convocatòries públiques, beques, premis de treballs de grau i màster, etcètera.
- Promoure la coproducció de coneixement amb diversos agents del sistema i enfocada a l'acció, per valorar i fer servir diversos tipus de coneixement sobre l'alimentació, des d'una mirada inclusiva i la perspectiva de gènere, amb impacte real, com ara projectes de ciència ciutadana o investigació-acció participativa. Incloure aquesta perspectiva en les convocatòries de recerca, premis i reconeixements.
- Promoure la transferència i l'aplicació dels resultats de la recerca sobre alimentació al sistema alimentari de la ciutat, mitjançant jornades, pilots, comissions de serveis, estances a centres de recerca o institucions, etcètera.
- Promoure l'accés lliure a estudis i dades, crear repositoris d'estudis rellevants i fomentar l'elaboració de documents de síntesi al voltant de debats concrets, i la concreció de les necessitats i la realitat local per a la seva aplicació.



Alertes

Tenir en compte les realitats dels públics diversos als quals cal dirigir-se.

Tenir en compte no només els espais educatius d'infants sinó també de persones adultes.

Celebrar i visibilitzar la diversitat de cultures al voltant de l'alimentació i donar suport a les pràctiques sostenibles.

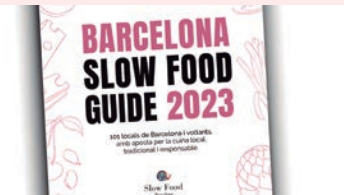
Evitar una saturació d'informació que pugui acabar generant confusió.

Incloure no només l'educació reglada sinó també la no reglada.

Trobar l'equilibri entre alimentació i gastronomia com a art i com a fet cultural, i no alimentar dinàmiques de gastronomia elitista allunyades de la població.



Exemples de projectes



GUIA SLOW FOOD

Una guia dels restaurants que apliquen criteris de slow food a Barcelona i que visibilitza més de cent locals a Barcelona i la seva àrea metropolitana que aposten per la sostenibilitat en l'àmbit de la restauració (liderat per Slow Food Barcelona).



"MENJA, ACTUA, IMPACTA"

Un projecte educatiu multiplataforma per conscienciar sobre alimentació saludable i sostenible. Consta d'una exposició temàtica, un projecte educatiu, un programa digital amb una gran quantitat de continguts divulgatius, i un programa d'esdeveniments (liderat per Fundesplai).



MICROXARXA "ALIMENTA'T AMB SENY"

Un projecte educatiu que vol potenciar la transformació del sistema alimentari a través del centres escolars. Se'ls dota de recursos (assessoraments, formacions a professorat, etcètera) per entendre el model alimentari dominant, els seus impactes i les seves alternatives (liderat per Escoles + Sostenibles).



XARXA DE RESTAURANTS INNOVADORS

Creació i consolidació d'una xarxa de restaurants innovadors que actuin com a actors transformadors per impulsar innovacions amb valor afegit i impacte a tota la cadena agroalimentària a través de la gastronomia vinculada al territori (liderat per Fundació Àlícia amb el suport de la Generalitat de Catalunya).



PROJECTES TRACTOR

BIOCULTURA

La gran fira de productes ecològics i consum responsable que se celebra cada any a Barcelona i a altres ciutats espanyoles i que connecta empreses productores i distribuïdores, professionals i persones consumidores del sector (liderat per Vida Sana).



TERRA I GUST

Una festa de l'alimentació saludable i sostenible que ens convida a gaudir de la música, el menjar i el beure d'una manera més conscient i amb propostes culturals que reivindiquen els aliments que mengem i les persones que els elaboren i que cuiden el planeta amb pràctiques sostenibles (liderat per Ajuntament de Barcelona).





OBJECTIU 8

Fomentar relacions justes dins la cadena alimentària

Per què és important?

- El sector de la distribució i la comercialització alimentàries cada cop està més concentrat en agents de dimensions creixents en termes de quota de mercat, tot i el pes, encara significatiu, del petit comerç de proximitat a la ciutat amb relació a altres ciutats.
- També s'identifiquen dinàmiques de concentració i de desigualtat al llarg de la cadena alimentària. La manca de preus justos tant per a persones productores com consumidores dificulta la supervivència de la pagesia i l'accés universal a aliments sostenibles.
- D'acord amb Unió de Pagesos, la renda agrària ha disminuït un 34,51% entre el 2001 i el 2018 a preus constants.
- Hi ha treballs precaris en la cadena agroalimentària (especialment els exercits per dones o per persones racialitzades).
- Cal promoure models que posin la salut i la vida al centre i la garantia d'unes condicions laborals dignes i inclusives.
- El sistema alimentari globalitzat genera desigualtats entre el Nord i el Sud global. Cal defensar un sistema alimentari sostenible des de la perspectiva de la justícia global i posar èmfasi en combatre les desigualtats globals i els desequilibris de poder existents per contribuir a garantir els drets del camp, la seguretat alimentària i la sobirania alimentària a les comunitats del Sud global.



Línies de treball i actuacions



1

Promoure la millora de les condicions laborals de les organitzacions i empreses que operen a la ciutat

- Promoure programes de suport a la contractació de persones, especialment persones en situació de vulnerabilitat, sota condicions de treball dignes.
- Col·laborar amb els agents de la cadena alimentària per millorar les condicions socioeconòmiques de la pagesia.
- Promoure models organitzatius de l'economia social i solidària.

2

Donar un valor just als aliments primaris i frescos i que el preu de compravenda s'ajusti a aquest valor

- Donar a conèixer el valor dels aliments ecològics, de proximitat i de temporada en tots els agents de la cadena alimentària.
- Exercir pressió sobre altres organismes institucionals pel compliment de la Llei de la cadena alimentària, de manera que el preu de compravenda sigui superior al de cost.
- Donar suport a l'existència de mercats de pagès en indrets on calgui complementar l'oferta alimentària sostenible del comerç de proximitat treballant conjuntament amb els agents.

3

Fomentar el comerç just

- Donar suport a les iniciatives de comerç just.
- Donar a conèixer el valor dels aliments de comerç just.
- Facilitar d'eines perquè el sector alimentari que opera a la ciutat incorpori productes de comerç just i altres pràctiques que contribueixen a la justícia global.
- Donar visibilitat als informes internacionals sobre vulneració de drets per generar consciència crítica sobre l'impacte del consum alimentari de Barcelona al Sud global.
- Promoure la compra pública de productes de comerç just.

4

Fomentar la desconcentració de poder del sistema alimentari

- Promoure l'enfortiment del petit comerç alimentari mitjançant polítiques públiques.
- Facilitar la comercialització d'elaboradors i productors petits i locals a la ciutat mitjançant aliances amb el comerç de proximitat.
- Fomentar i facilitar la participació equilibrada d'homes i dones als espais de responsabilitat i presa de decisions en tot el sistema agroalimentari.
- Incrementar la producció, la venda i el consum d'aliments de temporada, de proximitat, ecològics, de pesca sostenible i amb benestar animal, i la distribució en cadenes més curtes, justes i equilibrades (vegeu l'objectiu 1).

5

Donar visibilitat i suport a les organitzacions que ofereixen unes condicions laborals dignes i promouen relacions justes

- Fer accions de visibilització d'iniciatives o eines de comerç just, transparència i ètica en la política de preus, balanç social, condicions laborals dignes en el sector del repartiment de productes, etcètera.
- Promoure la interconnexió i la creació d'organitzacions de segon nivell que connectin aquestes organitzacions.
- Dur a terme accions per visibilitzar els problemes de la pagesia des de l'entorn urbà.
- Donar suport institucional a accions i campanyes per la dignitat de la pagesia i pel comerç just promogudes a tot Catalunya.



6

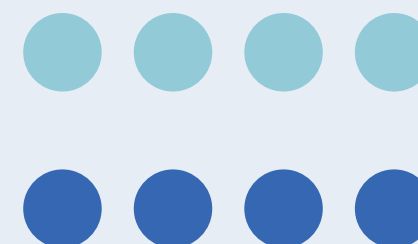
Promoure una contractació i una compra pública responsables en l'Ajuntament de Barcelona que permetin fomentar unes relacions justes dins la cadena alimentària tant en el Nord com en el Sud global

- Incloure clàusules en la contractació que vetllin per una interacció justa entre els agents de la cadena alimentària per part de l'empresa contractada.
- Incloure clàusules en la contractació pública que impulsin el comerç just en productes com el cafè o la xocolata i que afavoreixin la compra directa a la pagesia.
- Incorporar criteris de compliment i millora de les condicions laborals a totes les organitzacions que es relacionen amb l'Ajuntament (subvencions, licitacions, convenis, etcètera).

7

Donar suport i infraestructures per vetllar i facilitar unes relacions laborals justes i dignes

- Articular eines d'atenció i assessorament legal per a persones treballadores que es troben en dificultats en el seu lloc de treball del sector alimentari des de les oficines de drets laborals de Barcelona Activa.
- Explorar eines per donar visibilitat a les organitzacions que destaquen per oferir unes condicions laborals justes i dignes.



Alertes

Tenir en compte que unes condicions laborals no només són els salaris.

Tenir en compte que entre els agents hi ha diverses relacions de poder, recursos i capacitats dins del sistema alimentari, i diferenciar els agents que són titulars de drets (les persones i els grups socials) dels que tenen l'obligació de garantir-los o respectar-los.

A l'hora de promoure el consum d'aliments de proximitat, tenir en compte que hi ha determinats productes alimentaris que no són ni poden ser de proximitat, i també promoure sistemes més justos en els seus contextos de producció (com en el cas del cafè o la xocolata).

Exemples de projectes



GUIA INTERNACIONAL DE SEGELLS DE COMERÇ JUST

Aquesta guia en castellà pretén facilitar la identificació dels productes que realment són de comerç just (liderada per la Coordinadora Estatal de Comercio Justo).



MERCATS DE PAGÈS

Espais de trobada entre pagesia i persones consumidores que possibilita la compra directa i sense intermediaris del producte fresc, de temporada, de proximitat o ecològic (liderat per Slow Food Barcelona, Xarxa de Consum Solidari, Ca la Rosa i Fem Mercat Vallcarca, amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona).



ECOCENTRAL

Una distribuïdora d'aliments ecològics i de proximitat per a empreses gestores de menjadors escolars i menjadors escolars autogestionats.



PROJECTES TRACTOR

TERRA PAGESA

Una iniciativa de comercialització i consum de productes de proximitat, locals i de temporada a Barcelona (liderat per Unió de pagesos, amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona, i la col·laboració de la Generalitat de Catalunya, la Diputació de Barcelona i l'AMB).





OBJECTIU 9

Coordinar i mobilitzar els agents del sistema alimentari per dur a terme accions concretes i avaluables, vinculades a estratègies existents

Per què és important?

- La manca d'espais i dinàmiques de col·laboració regulars, la diversitat d'interessos i les diferències competencials entre les administracions públiques de diversos nivells dificulten una coordinació dels agents del sistema alimentari a escales diferents, que tingui en compte les interdependències i que permeti desenvolupar iniciatives agroalimentàries amb visió integral i coherents.
- Aquesta dificultat de coordinació també és conseqüència de marcs legals rígids i enfocats de dalt a baix.
- L'EASSB2030 s'haurà de vincular amb altres estratègies impulsades per organismes de diversos nivells.



Línies de treball i actuacions

1

Promoure una coordinació transversal i territorialitzada dins de les àrees de l'Ajuntament

- Crear una taula de coordinació entre àrees amb relació a l'EASSB2030.
- Treballar per a la territorialització de les iniciatives, sobretot tenint en compte els barris més vulnerables socioeconòmicament.

2

Garantir la coordinació i l'alineació d'estratègies entre administracions públiques de diversos nivells

- Crear una taula interadministrativa per fer seguiment i coordinar polítiques i accions de les administracions que intervenen en aquest àmbit (diputacions, AMB, Generalitat i Ajuntament de Barcelona).
- Celebrar trobades que permetin fer seguiment dels projectes amb articulació interadministrativa de l'EASSB2030, en el marc de la taula interadministrativa.
- Crear una oficina interadministrativa d'alimentació saludable i sostenible entre l'Ajuntament de Barcelona i la Generalitat de Catalunya per impulsar programes i polítiques alineats amb aquesta estratègia d'àmbit municipal, metropolità i català.
- Participar de forma activa en la Red de Municipios por la Agroecología.



3

Promoure l'articulació internacional amb ciutats i altres agents per contribuir a la transformació del sistema alimentari

- Impulsar el Repte Barcelona per a la Bona Alimentació i el Clima com a eina per visibilitzar l'impacte climàtic que tenen les transformacions del sistema alimentari per a tots els agents de la ciutat, i establir indicadors i objectius que contribueixin a minimitzar la petjada de carboni del sistema alimentari.
- Participar de forma activa en el Pacte de Política Alimentària de Milà.
- Participar de forma activa en el grup d'alimentació de la xarxa C40, la xarxa Eurocities i altres espais internacionals que permetin promoure l'alimentació saludable i sostenible.

4

Promoure la participació i la implicació dels agents vinculats al sistema alimentari en espais d'intercanvi, coordinació i cocreació

- Fer un mapatge dels projectes d'alimentació saludable i sostenible que hi ha a la ciutat.
- Crear un acord de ciutat sobre alimentació saludable i sostenible en el marc de la implantació de l'EASSB2030.
- Crear i organitzar uns premis sobre alimentació saludable i sostenible que visibilitzin unes bones pràctiques inspiradores.
- Donar suport a Agròpolis com a espai de treball i coordinació d'entitats que s'articulen per transformar el sistema alimentari des de l'agroecologia i la sobirania alimentària.
- Donar continuïtat al Compromís Barcelona Plàstic Zero.
- Codissenyar polítiques públiques d'alimentació saludable i sostenible (incloent-hi, per exemple, pressupostos participatius).
- Definir uns indicadors per al seguiment i l'avaluació de l'EASSB2030.
- Donar suport a l'enfortiment de les entitats que treballen en aquests temes, així com dels seus projectes.
- Vincular els agents a estratègies i plans en marxa a través de mecanismes i eines com els plecs o la contractació.

5

Promoure actuacions que fomentin la generació de coneixement i eines i la gestió de dades del sistema alimentari

- Promoure espais de diàleg científic i de síntesi de coneixement a l'entorn de vessants, reptes i debats diversos sobre el sistema alimentari.
- Donar suport a iniciatives i projectes interdisciplinaris i multiagent per generar coneixement, dades i eines sobre com transformar el sistema alimentari.
- Fomentar la coordinació entre iniciatives i entitats com ara les universitats i els centres de recerca públics per evitar duplicitats.
- Promoure una cultura del coneixement basada en l'enfocament de la ciència oberta.
- Promoure un repositori col·lectiu que inclogui dades del sistema alimentari de Barcelona en accés obert, així com publicacions acadèmiques i no acadèmiques.



Alertes

Evitar una saturació d'informació que pugui acabar generant confusió.

Tenir en compte que l'articulació amb les entitats està sotmesa als ritmes cíclics de la seva organització, amb períodes en els quals disposen de més recursos i temps per implicar-s'hi i altres en què en tenen menys.

Evitar que els espais de coordinació esdevinguin mers tràmits burocràtics.

Exemples de projectes

Un calaix d'eines per a l'agroecologia

EINATECA AGROECOLÒGICA

Un projecte col·laboratiu que pretén donar suport a la creació d'eines col·lectives per part de les xarxes alimentàries locals del territori català (liderat per Arran de Terra, L'Aresta Cooperativa Agroecològica, Pam a Pam i la Xarxa d'Economia Solidària de Catalunya, amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona).



PROJECTES TRACTOR

OFICINA DE COORDINACIÓ D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE:

Una nova oficina específica de l'Ajuntament de Barcelona i la Generalitat de Catalunya per treballar conjuntament i generar sinergies en els projectes d'alimentació saludable i sostenible que les dues institucions tenen en marxa en el marc d'aquesta estratègia i en el del Pla estratègic d'alimentació de Catalunya.

ACORD DE CIUTAT PER L'ESTRATÈGIA D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE BARCELONA 2030

Un espai de participació, de cooperació públicoprivada i d'acció conjunta entre institucions i organitzacions de la ciutat que treballen per transformar el sistema alimentari dominant per fer-lo més saludable i sostenible.

AGRÒPOLIS

Un espai coparticipat de diàleg, de treball i d'acció que té en comú l'objectiu de col·laborar per transformar el sistema alimentari de Barcelona des dels valors de la sobirania alimentària i l'agroecologia (liderat per l'Ajuntament de Barcelona).



Per donar continuïtat a l'EASSB2030, es crea una estructura de governança i es posen en marxa dos mecanismes de vinculació en funció del nivell de compromís que els agents socials que aposten per la transformació del sistema alimentari de Barcelona vulguin adquirir.

Acord de ciutat per l'Estratègia d'alimentació saludable i sostenible Barcelona 2030

L'Acord de ciutat per l'EASSB2030 és l'espai de participació, de cooperació publicocomunitària i publicoprivada i d'acció conjunta entre institucions i organitzacions de la ciutat que treballen per transformar el sistema alimentari dominant per fer-lo més saludable i sostenible.

En definitiva, és un espai compartit entre el Govern de la ciutat, els agents del sistema alimentari i la societat civil, resultat d'un procés iniciat el gener del 2021 per elaborar, de forma compartida i inclusiva, una estratègia de foment i enfortiment de l'alimentació saludable i sostenible a la ciutat de Barcelona.



La finalitat de l'acord és donar continuïtat al procés que va servir per elaborar l'EASSB2030 i reforçar-lo. I ho fa mitjançant la promoció de la cooperació, l'acció i l'articulació de projectes per avançar en la construcció saludable, sostenible i universal d'un bé comú i un dret bàsic fonamental: l'alimentació sostenible.

L'Acord de ciutat per l'EASSB2030 vol visibilitzar i aprofitar els espais participatius existents que ja funcionen a fi de no generar encavalcaments, com ara l'Acord ciutadà per una Barcelona inclusiva amb la temàtica del dret a l'alimentació, o l'espai coparticipat Agròpolis amb entitats especialitzades en sobirania alimentària, agroecologia i agricultura urbana. Per això, no es faran espais de treball específics d'aquests temes sinó que es convidarà a representants d'aquests espais a participar en el grup motor o en altres espais de treball de l'Acord.

A més, aquest acord de ciutat es complementarà amb dues taules de coordinació:

- La Taula Interadministrativa serà un espai format per l'Ajuntament de Barcelona, el PEMB i les instàncies administratives catalanes que poden exercir un paper a l'hora d'impulsar la transformació alimentària de Barcelona (la Generalitat de Catalunya, l'AMB, la Diputació de Barcelona, la Diputació de Lleida, la Diputació de Girona i la Diputació de Tarragona). Aquesta taula farà un seguiment dels projectes compartits en què incideixen diversos nivells de l'Administració pública.
- La Taula Interdepartamental serà un espai de coordinació en què participaran diverses àrees de l'Ajuntament de Barcelona per alinear projectes transversals o compartits.

Mecanismes de participació

Hi haurà dos nivells de vinculació amb l'Acord de ciutat per l'Estratègia d'alimentació saludable i sostenible Barcelona 2030:

- **Adhesió a l'Acord de ciutat:**
 - Nivell bàsic de vinculació a l'EASSB2030, que expressa que una organització està en línia amb la visió i els objectius de l'EASSB2030.
 - Implica formar part d'un acord que facilita informació útil per a l'acció, promou la generació de coneixement col·lectiu i identifica temes i projectes importants en què es pot treballar des de l'Acord de ciutat.
 - No permet formar part del Grup Motor de l'Acord.
- **Compromís amb l'Acord de ciutat:**
 - És una declaració d'intencions que mostra al conjunt de la ciutadania les aspiracions d'una organització per promoure l'alimentació sostenible activament mitjançant accions concretes en els dos anys vinents.
 - Aporta posicionament social en el lideratge de l'alimentació sostenible a Barcelona, més visibilitat i la possibilitat de participar en els premis per l'alimentació sostenible.
 - Permet formar part del Grup Motor de l'Acord.
 - L'adhesió o compromís s'ha de basar en criteris de proporcionalitat, sostenibilitat i progressivitat, transparència, i alineació amb els objectius de l'EASSB2030.

PROPÒSITS DE CIUTAT 2030 PER UNA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE I SALUDABLE A BARCELONA

A continuació trobareu una sèrie de propòsits provisionals per a què orientin en termes quantitius les accions i projectes emmarcats en l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030.

Aquests propòsits han de servir d'inspiració per motivar un major esforç per transformar el sistema alimentari de la ciutat, i només seran assolibles des d'un treball transversal dels diferents agents interpel·lats i compromesos amb aquesta Estratègia. A més, els objectius seran revisats, ajustats i consensuats a l'assemblea de l'Acord de Ciutat per l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030 com a part d'un procés viu.

L'Ajuntament de Barcelona assumeix el propòsit de compra pública que depèn directament de la gestió municipal i contribuirà amb determinació a la consecució de tots els altres.

1. Alinear el 100% de la compra pública municipal amb l'alimentació sostenible inspirat en la dieta de salut planetària.
2. Fomentar que el 40% de la població de la ciutat de Barcelona consumeixi regularment aliments de proximitat, partint del 20% actual.
3. Fomentar que el 30% de la població de la ciutat de Barcelona consumeixi regularment productes d'alimentació ecològica, partint del 14'5% actual.
4. Col·laborar amb els agents clau de l'Àrea Metropolitana de Barcelona per incrementar el percentatge del seu sòl agrari fins arribar a un 13-15%, partint del 9,3% actual.
5. Mobilitzar els agents clau de la demarcació de Barcelona per incrementar el percentatge de sòl agrícola dedicat al cultius en producció ecològica fins arribar almenys a un 25%, partint del 12% actual.
6. Contribuir a incrementar el percentatge de població de la ciutat de Barcelona que segueix una dieta de salut planetària fins arribar a un 23%, partint del 9% actual.
7. Treballar per reduir el percentatge d'obesitat a la ciutat de Barcelona fins arribar a un 12% respecte al 15,4% actuals i amb accions específiques als barris més prioritaris.
8. Mobilitzar els agents per introduir canvis als menús de menjador del 75% dels centres d'infantil i primària públics i concertats de la ciutat amb els criteris d'alimentació sostenible i saludable.
9. Treballar per eliminar la inseguretat alimentària a la ciutat de Barcelona, sabent que aquesta problemàtica afectava a un 8,6% de la població l'any 2016.
10. Reduir en un 50% les pèrdues i el malbaratament alimentari a la ciutat de Barcelona respecte les dades de 2015.
11. Fomentar la reducció de la petjada de carboni de l'alimentació a la ciutat de Barcelona en un 15%, respecte dades de 2021.