

Respostes a les reflexions i recomanacions del Dictamen de Consell de Ciutat:

“Desigualtats i Vulnerabilitats: emergència alimentària”

1. L'alimentació de qualitat és un dret fonamental de tota persona de la ciutat de Barcelona. És important parlar de l'alimentació sostenible i de qualitat.

L'Ajuntament de Barcelona, impulsor del **projecte Alimenta**, juntament amb les entitats i els agents socials, pretén desplegar un nou model d'alimentació social a la ciutat. El tercer eix de dita iniciativa desplega la part vinculada a l'**alimentació saludable i sostenible**, en el marc de l'aprofitament alimentari, la proximitat i la sostenibilitat. Les accions generals d'aquest eix són: l'elaboració dels menús i dels lots d'aliments sota els criteris de salut i sostenibilitat, el foment d'hàbits saludables en la dieta mediterrània, al llarg de tots els cicles de vida, per prevenir les malalties associades a una alimentació inadequada, l'establiment d'un pla per la distribució dels excedents alimentaris cap a entitats socials que integren la satisfacció d'aquesta necessitat bàsica en un projecte més ampli d'atenció social a les persones i la incorporació de proveïdors de proximitat que reforcin les economies locals i l'agricultura de proximitat (productes de temporada, ecològics i en circuit curt), saludables per a tothom i que ajudin a combatre l'emergència climàtica. Aquesta actuació es desplega de la mà d'Economia Social, Desenvolupament Local i Política Alimentària. La col·laboració entre Alimenta i Economia Social permetrà desplegar accions que permetin a les entitats socials una aproximació i adaptabilitat progressiva cap a productes d'aquesta índole.

En la línia de garantir el dret a una alimentació sostenible a totes les persones, s'ha iniciat el procés per a poder pilotar l'abastiment dels **espais alimenta** amb aliments més saludables i sostenibles: productes frescos, de temporada, de proximitat i ecològics. Això es vol que vagi acompanyat d'un procés social i comunitari per acompanyar a totes les persones a trobar estratègies col·lectives per tenir accés a aquests aliments, saber cuinar-los i millorar així la cohesió social, la salut i lluitar a l'hora contra l'emergència climàtica. Això s'iniciarà al 2022 amb el projecte ALTERBANC, un Banc d'aliments alternatiu que proveeix aliments agroecològics articulant-los amb grups de suport mutu als barris. Al mateix temps es vol que aquest pilot serveixi per avaluar la viabilitat social i econòmica d'aquest sistema i donar eines per anar-lo introduint progressivament en altres espais de la ciutat

L'any 2021, Barcelona és la **Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible** i una de les accions principals d'aquesta capitalitat ha estat la iniciativa **Comerç Verd**, que s'emmarca dins la línia de treball orientada a la sostenibilitat dels mercats, sent un dels 3 eixos principals del Pla Estratègic dels Mercats Municipals de Barcelona 2015-2025.

Un dels seus programes és “facilitar la distribució i la comercialització dels productes de proximitat als mercats municipals”. És un projecte de present i de futur, amb el qual volem millorar la competitivitat del comerç i esdevenir prescriptors de l'alimentació sostenible, que s'ha implantat entre els mesos de juny i novembre de 2021, i compta amb l'adhesió de 577 comerciants dels 38 mercats alimentaris de la Ciutat.

2. En els moments en els quals disminueix la pressió social d'emergència alimentària, **treballar per evitar que es donin aquests pics d'emergència que es van repetint.**

Les situacions d'emergència, per definició, són situacions sobrevingudes (el COVID'19 ho ha estat) que es poden donar en qualsevol context i situació i que no es poden preveure o evitar. El que sí que es pot fer és treballar preventivament per tal de mitigar els seus efectes abans que aquestes situacions es produeixin. I en aquest context, bàsicament, això es tradueix en garantir un accés a rendes suficient i bàsic per a tota la ciutadania, independentment de la seva situació, que davant d'aquestes situacions sobrevingudes d'emergència eviti, o si més no esmorteixi, el que al text de la recomanació es qualifica com a "pressió social d'emergència alimentària". En aquest sentit, cal considerar que aquesta garantia de rendes no és competència municipal, sinó d'altres instàncies de l'Administració (autonòmica, estatal). Tanmateix, com administració local, des de l'Ajuntament es treballa en projectes i programes que permetin assajar i experimentar models d'intervenció social integrals que vagin en aquesta línia, i en col·laboració amb la resta de nivells de l'Administració. A tall d'exemple, es pot fer menció al projecte B-Mincome, desenvolupat en el període 2017-2019, o al projecte d'inserció sociolaboral de persones perceptores de l'Ingrés Mínim Vital (IMV) que es desenvoluparà en el període 2022-2023.

3. **Desestigmatitzar la pobresa, fent que els receptors** d'aliments no siguin passius, sinó que **participin activament en espais de participació, en l'organització.** Tenir en compte el coneixement i el punt de vista que poden aportar els col·lectius que es troben en situació de vulnerabilitat, buscant mesures que conservin la seva capacitat de decisió fugint del paternalisme.

La posada en marxa de l'Alimenta implica avançar en la garantia del dret a l'alimentació de forma inclusiva i digna, aprofitant les potencialitats del sistema actual i resolent les carències identificades.

El projecte facilita la promoció d'accions integradores vers la població usuària de serveis d'alimentació social potenciant la seva autonomia i el seu apoderament al mateix temps que millora la qualitat de l'alimentació social sota els criteris de: salut, sostenibilitat, proximitat i respecte al medi ambient. Però la iniciativa va més enllà, ja que també fomenta la integració comunitària i laboral de les persones receptores d'alimentació i promou l'aprofitament al circuit de l'alimentació social de la ciutat.

El conjunt d'accions que permetran aconseguir la totalitat de fites mencionades amb anterioritat es fa mitjançant un model que desestigmatitza la pobresa i cohesiona situacions econòmiques diverses.

Així doncs ens trobem davant d'una actuació estratègica, de llarg recorregut, que defuig de la mirada assistencialista i de les solucions d'urgència. Dona resposta a l'àmbit de l'alimentació social i treballa per desestigmatitzar la pobresa, promou accions integradores que ajuden a potenciar l'autonomia i l'apoderament dels/les usuaris/àries, dona resposta útil a la ciutadania. En definitiva, mitjançant el desplegament del projecte es pretén una transformació del model social, mitjançant una governança compartida amb les entitats i els sectors implicats en l'alimentació social la qual cosa provoca l'impuls del treball en xarxa entre el conjunt de sectors implicats en l'alimentació a la ciutat.

4. És fa necessari un **treball més transversal entre entitats i Ajuntament**, i entre les diferents àrees i grups de treball de l'Ajuntament per lluitar contra aquesta situació. Alinear a tots els actors que juguen un paper en l'alimentació per fer-los participants de les taules comunitàries i decidir conjuntament l'estratègia a implantar al territori.

L'Alimenta és una experiència cogestionada per les entitats i agents socials i l'administració local. És un projecte ambiciós, de ciutat, que contempla la coproducció i la governança entesa d'una manera molt àmplia com un eix metodològic cabdal, alhora és configura com un projecte útil, vinculat a necessitats, amb una dimensió clara d'innovació, i amb una forma que guarda relació amb el marc com nosaltres entenem l'acció social, com a dret, dret a l'alimentació i, en aquest cas, a l'alimentació saludable i sostenible, afegint un contingut conceptual que enriqueix també la proposta.

El fet que diferents àrees de l'ajuntament estiguin implicades de manera transversal en l'ALIMENTA, com pot ser l'àrea de Drets Socials i l'Àrea de Polítiques Alimentàries ajuda a enriquir i enfortir la garantia del dret a l'alimentació, reforçant aspectes de salut i sostenibilitat en la mateixa, com a part de l'abordatge integral del repte que suposa garantir aquest dret.

Des del Departament de Participació Social es porten programes claus en l'Àrea, de llarga trajectòria i important estratègia tècnica i política a nivell de ciutat, com ara són: CAGG (Consell Assessor de la Gent Gran), CMBS (Consell Municipal de Benestar Social) i l'**Acord Ciutadà** per una Barcelona Inclusiva. Té com a missió reforçar un model de treball basat en la cooperació i la corresponsabilitat, l'acció conjunta entre l'Ajuntament i els diferents agents socials de la ciutat, tant participant en els òrgans i els espais consultius per construir polítiques socials municipals, com potenciant processos de participació oberts o processos de coproducció amb entitats i organitzacions de la ciutat.

Els espais de deliberació i participació amb les entitats del tercer sector i el treball en xarxa i la coproducció entre l'Ajuntament i les entitats i organitzacions socials de la ciutat segueixen sent un element clau per avançar en la construcció de polítiques inclusives i de drets socials.

L'Acord Ciutadà ha impulsat l'*Estratègia d'inclusió i de reducció de les desigualtats socials de Barcelona, 2017-2030*. Per tal d'assolir la seva missió, s'han establert 5 línies estratègiques, totes elles amb uns objectius en clau de concreció dels itineraris que cal seguir per arribar al model social que fixa la visió d'aquesta estratègia. Precisament, en la primera línia estratègia, se'n descriu un objectiu alineat amb el tema de l'alimentació: "*Fer més accessible i assequible una alimentació adequada i saludable, en un marc d'impuls de la política alimentària a la ciutat*"

Com a model de governança de l'Acord i per donar resposta a aquests objectius, s'estableixen uns projectes i xarxes de treball que articularan les accions tant de les entitats socials com de les àrees i departaments municipals, perquè es diguin a terme de manera coproduïda. Així, des de l'any 2018 l'Acord disposa de la XDAA (*Xarxa pel Dret a una Alimentació Adequada*), amb més de 20 entitats i tècnics municipal.

Des de la Xarxa pel Dret a una Alimentació Adequada s'ha elaborat l'informe "La crisi alimentària i la resposta de la Ciutat de Barcelona", elaborat amb les dades de les entitats de la XDAA. L'informe recull les dades en matèria d'alimentació a Barcelona, els desafiaments alimentaris i el tipus de model d'intervenció a la ciutat. L'objectiu és relacionar aquesta informació amb el Model Social de Barcelona i el Pla d'Actuació de l'Acord Ciutadà i presentar-lo en una jornada emmarcada dins la

Capitalitat de l'Alimentació Sostenible 2021. En aquest sentit, el primer objectiu del PAAC: "Frenar l'extensió de la pobresa i la seva feminització" i el seu primer projecte impulsor: "Establiment d'un fons econòmic alimentari per garantir el dret a una alimentació saludable" es troben alineats amb l'elaboració d'aquest informe. Concretament, el PAAC proposa com a acció "Desenvolupar el servei de pont alimentari per incidir en la reducció del malbaratament alimentari a través de l'educació ambiental i l'aprofitament dels recursos naturals".

Des de la direcció d'Acció Comunitària hem treballat en la construcció d'aquesta "transversalitat": hem mantingut permanentment informats als Plans comunitaris, convidant-los als espais de treball i coordinació de l'alimenta, informant de les convocatòries i oferint-nos en tot moment a facilitar el contacte entre l'estratègia municipal les entitats gestores.

Fora del marc de l'alimenta, però no de l'emergència alimentària. El projecte de Casals Comunitaris, encabit dins el pla de xoc per la covid19, ha permès una articulació entre serveis, equipaments, entitats gestores i xarxes comunitàries en que s'ha abordat i treballat el tema alimentari. Pensem que aquest projecte respon de manera genuïna a l'esperit de la proposta

5. **Potenciar el rol de l'ajuntament** en els menjadors municipals, escoles municipals, fires, festivals, màquines expenedores i residències d'avis. Entre altres accions, **incorporant, en la contractació pública, clàusules que fomentin l'alimentació saludable i de qualitat** que s'ofereix en el servei contractat.

En el marc de la Capitalitat mundial de l'alimentació sostenible 2021, i dintre dels seus eixos estratègics de treball, s'ha impulsat un Grup de treball específic de Compra pública alimentària, l'objectiu principal del qual és promoure la inclusió de criteris ecològics, de proximitat i socials en **la compra pública alimentària**, així com l'estudi del seu impacte social i ambiental en el sud global. En aquest sentit, aquest grup de treball al llarg d'aquest 2021 ha estat treballant en una Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis públics d'alimentació, que partint de la base de **la primera Instrucció tècnica de serveis d'alimentació (2015)** que donava resposta a la Mesura de govern de contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals (2013) i al Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals de 20 de novembre de 2013, vagi més enllà i defineixi, de conformitat amb el Decret d'Alcaldia que aprova el nou Pla d'Objectius de Contractació Pública Sostenible 2020-2021, els criteris per a ampliar les clàusules ambientals, socials i de salut per la contractació de serveis d'alimentació, així com d'altres tipus de serveis que incloguin com a part del contracte l'ofertament de serveis d'alimentació.

Està previst que aquesta nova instrucció s'aprovi i es desplegui al llarg de 2022.

El programa Menjadors Més Sans i Sostenibles liderat per l'ASPB, conjuntament amb l'àrea de Polítiques Alimentàries de l'Ajuntament, treballa per acompanyar als centres educatius de primària en la transformació gradual del seu menjador, cap a models més sans i sostenibles. Això vol dir bàsicament la introducció de més productes frescos, de temporada i de proximitat, a més de reducció de la proteïna animal en els menús i altres criteris de salut com l'ús d'oli d'oliva verge, farines integrals, reducció de productes com el sucre i processats i ultraprocessats. S'ha pilotat una proposta inicial amb 6 centres educatius que després s'ha escalat aquest curs 2021-2022 a 40 centres més. Es fa una diagnosi inicial, s'estableixen

recomanacions i es fan accions de formació a tota la comunitat educativa, així com se li donen eines i recursos per implementar els canvis recomanats.

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

- Augment dels aliments proteics vegetals i reducció proteïna animal
- Reducció dels Sucres agregats i productes ultraprocessats
- Aliments procedents d'agricultura ecològica (AE)
- Aliments de temporada i frescos
- Aliments de circuit curt
- Aliments de qualitat diferenciada
- Aliments de Comerç just
- Qualitat ambiental de la flota de vehicles
- Emissions de CO2 associades al transport
- Malbaratament
- Formació
- Centres Especials de Treball, Centres d'Inserció, i Economia Social i Solidària

A partir d'aquí, s'unes condicions mínimes, diversos criteris opcionals i recomanacions per fomentar que els licitadors prioritzin les opcions més saludables i sostenibles.

Mengem sa, mengem de mercat! és una iniciativa de Mercats de Barcelona. Es tracta d'una activitat educativa en què es convida a les escoles a fer equip i transmetre als infants i joves els valors de comprar sa, fresc i de qualitat tot descobrint el mercat i allò que el caracteritza i el diferencia d'altres formes de comerç.

La finalitat del programa és transmetre el valor del mercat com a espai i servei de qualitat i salut, de proximitat i de relació social i la importància de mantenir una dieta equilibrada amb productes de temporada, frescos i propers. El programa, des de 2015 ha rebut fins a 8.000 alumnes anuals, que el curs 2020/2021 s'ha reduït per la pandèmia i s'han realitzat per streaming (2.284 alumnes).

L'activitat té una finalitat doble: d'una banda, facilitar un materials didàctics al professorat i l'alumnat, amb una dinàmica educativa que permeti als alumnes tenir una experiència directa . D'altra banda, animar tots els participants a compartir les seves experiències a través de l'elaboració d'un reportatge o de fotografies per publicar en els mitjans de difusió de l'escola o a la galeria d'aquest web.

Respecte a les escoles municipals, el projecte **Menjadors escolars més sans i sostenibles** (MEMSS) és una iniciativa de l'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) que promou una **alimentació infantil més**

equilibrada, saludable i sostenible tant a l'escola com a casa. Per això, proposa menús escolars amb menys carn vermella o processada i més proteïna d'origen vegetal, i promou productes de proximitat i de temporada. La proposta també vol incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca en les postres. Així mateix, es reforça la importància d'emprar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com en oferir productes integrals.

6. Impulsar **polítiques que promoguin la diversitat d'oferta alimentària** en restauració i comerços minimitzant la desigualtat existent entre barris.

Des de l'àrea de polítiques alimentàries s'ha impulsat el projecte Comerç Verd a tots els mercats municipals de Barcelona. Es un programa destinat a fomentar l'oferta d'aliments de proximitat, ecològics i de venda directa de les persones productores entre els paradistes dels mercats municipals. L'objectiu és augmentar l'oferta d'aquest tipus de producte, i que a més aquests a la llarga acabin poder essent oferts a preus més assequibles i, per tant, en aquells barris més vulnerabilitzats, hi hagi més persones amb accés a aquest tipus d'aliments. Està organitzat conjuntament amb l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (l'IMMB) i la Federació de Mercats Municipals de Barcelona (FEMB). Comerç verd té per objectiu fer arribar de forma transversal a tot Barcelona els aliments ecològics, de proximitat i de venda directa de productor, al mateix temps que donar un valor afegit als mercats municipals. També treballar amb els comerciants dels mercats per a què siguin prescriptors d'aquest tipus d'alimentació sostenible entre la ciutadania.

Segons el percentatge de certs tipus d'aliments, com ara ous ecològics i pollastre de pagès o peix de llotja, les parades podran ser considerades «comerç verd» o «racó de comerç verd». Una vegada acabi la fase d'arrencada aquestes criteris seran verificats externament per garantir el bon ús.

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

Per a treballar l'accessibilitat d'aquest tipus d'aliments també s'ha treballat el projecte Terra Pagesa- Centre d'Intercanvi Alimentari de Proximitat (CIAP): és un projecte en col·laboració amb la Unió de Pagesos, l'organització agrària majoritària del camp a Catalunya. Es tracta d'un centre logístic i comercial per a facilitar la distribució de productes de proximitat entre la pagesia i els petits comerços i mercats municipals que està situat al Mercabarna. Aquest centre innovador facilita aquesta connexió comercial sense la necessitat de presencialitat per part dels productors, un dels principals obstacles per la majoria d'ells, mitjançant una plataforma online i també genera facilitats logístiques i de transport per als productors usuaris.

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

En conclusió, el CIAP permetrà a la pagesia tenir un espai on vendre els aliments ecològics, de proximitat i temporada sense intermediaris dirigit principalment als petits comerços o paradistes dels mercats municipals, permetent-los vendre a preus assequible aquests aliments, arribant així als barris més vulnerabilitzats. .

Està ara en fase pilot i es preveu que es pugui instal·lar en espais dintre del Biomarket durant el primer trimestre de 2022.

7. Generar circuits per **evitar el malbaratament alimentari**, mantenint uns criteris de qualitat.

La posada en marxa del nou centre d'aprofitament alimentari, FOODBACK, de Mercabarna suposa un pas de gegant cap a la lluita contra el malbaratament alimentari. El FOODBACK formarà part del sistema de gestió de residus de la Unitat Alimentària de MERCABARNA, un projecte pioner de bioeconomia circular, operat en aliança amb diferents actors de la cadena agroalimentària i social, des d'un enfoc sostenible amb alt impacte mediambiental i social.

El projecte a més a més preveu desenvolupar la seva operativa en aliança amb diferents actors clau, que aportin la seva experiència quant a inserció sociolaboral de persones en situació de vulnerabilitat, com la Fundació Formació i Treball, i quant a distribució d'aliments de caire social, com Fundació Banc dels Aliments, Càrites, Creu Roja, el programa Alimenta impulsat per l'Ajuntament de Barcelona i ASSOCOME, com a representant de les empreses majoristes de la UA

També forma part dels sistema de gestió de residus, el Punt Verd, de 5.700 m², que és la planta de transparència especialitzada on es gestionen els residus de la unitat alimentària. És una deixalleria especialitzada ubicada dins de Mercabarna on les empreses majoristes dels Mercats Centrals, de la ZAC i els detallistes poden dipositar de forma separada els residus de la seva activitat comercial (matèria orgànica, cartró, plàstic, fusta, porexpan, etc.). Posteriorment, tot un seguit d'empreses especialitzades són les responsables de reciclar els residus recollits.

El nou sistema de gestió de residus que es posarà en marxa a Mercabarna, una vegada inaugurat el FOODBACK, comportarà que aquest serà el primer destí on les empreses majoristes de la UA hauran de portar els seus excedents de matèria orgànica vegetal. En el cas de no ser rebudes segons els criteris tècnics d'aprofitament preestablerts per MERCABARNA, se'ls expedirà un document perquè els puguin portar al Punt Verd com a residu.

Mercabarna impulsa la Càtedra UPC-Mercabarna per la lluita contra el malbaratament alimentari que neix amb l'objectiu d'estudiar i diagnosticar la situació actual i les causes del malbaratament alimentari, en les baules de la distribució majorista i minorista de la cadena agroalimentària. I per aportar eines innovadores i sostenibles per aconseguir la reducció d'excedents i l'aprofitament alimentari, amb un impacte social i mediambiental positiu.

La Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), a través de l'Escola d'Enginyeria Agroalimentària i Biosistemes de Barcelona (EEABB), serà l'encarregada, conjuntament amb Mercabarna, de dur a terme el projecte.

També els Premis Mercabarna Paco Muñoz amb la finalitat de promoure i reconèixer iniciatives realitzades a Catalunya en favor de la lluita contra el malbaratament alimentari i l'aprofitament d'aliments amb impacte econòmic, social i/o mediambiental en els diferents esglaons de la cadena agroalimentària. Aquests guardons premien les millors iniciatives desenvolupades al sector privat, en l'àmbit de l'emprenedoria i el tercer sector.

8. **Prendre en consideració mesures alternatives:** supermercats socials cooperatius, horts urbans, cuines col·lectives, renda social ciutadana.

A partir de la convocatòria de subvencions Impulsem el Què Fas, des de l'àrea d'Economia Social i Polítiques Alimentàries, es recolza projectes d'entitats que treballen per l'alimentació sostenible des d'una perspectiva de l'economia social, una de les eines que creiem més potents de lluita contra la desigualtat. Aquí s'inclouen experiències d'hortos socials, supermercats socials o cooperatius, cooperatives de consum...

També s'ha col·laborat amb el Pla de Barris amb el programa de Cistelles als Barris, que repartint cistelles a grups vulnerabilitats de veïns dels barris, a través de la seva autoorganització, potencia l'enxarxament comunitari a Zona Nord, Roquetes i Trinitat Nova al voltant dels bons hàbits alimentaris.

9. **Potenciar el paper dels horts urbans** en la formació, divulgació i sensibilització.

Des de Parcs i Jardins IM, des d'on s'impulsa l'[Estratègia d'Agricultura Urbana](#), hem iniciat i desenvolupat alguns projectes, en general de caire transversal amb altres departaments d'Ecologia Urbana, el territori (districtes) o bé amb altres Àrees de l'Ajuntament o bé amb altres administracions

Alguns exemples:

- Participació a [Agropolis](#) i execució d'un dels projectes: [48H d'agricultura i verd urbà](#)
- [Sembra Natura](#) programa de formació sobre agricultura per a tots els públics: càpsules temàtiques, entrevistes, visites als horts, etc.
- [Trobada Estatal d'Horts Urbans](#). [Vídeo resum trobada](#)¹.
- [Espigolada taronges amargues](#) dels tarongers dels carrers per fer melmelada i donar-la a entitats i menjadors socials: prova pilot a sant Andreu que ha permès que aquest 2022 puguem replicar-ho a 5 districtes. Premi Ajuntament + Sostenible

Això ha estat possible degut a la creació d'un nou departament de participació ciutadana dins de Parcs i jardins: [Mans al Verd](#) per promoure a gestió col·laborativa dels espais verds a la ciutat.

10. Tot i que per parlar de proximitat es pugui anar més enllà (Catalunya), **cal protegir els espais territorials de l'àrea metropolitana**, on es produeixen els aliments, per parlar d'una alimentació km0, i incentivar aquests espais en col·laboració amb els altres municipis.

Cal treballar per una proposta d'augmentar els espais i la terra cultivable en l'àrea metropolitana de BCN. Aquesta proposta encara no està treballada per part de les administracions però si es volen crear espais de treball tant amb l'AMB, com amb el departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural per començar a explorar-ho ja que requereix un treball transversal i interterritorial

¹ <https://www.youtube.com/watch?v=mccd-NSpXDM>

Alimentem Collserola. Formem part de la comissió de seguiment des d'Ecologia Urbana i des de Polítiques Alimentàries. Aportació específica el 2021 per la realització de la prova pilot del **Contracte Agrari de Collserola**. Renovat el compromís de participació i aportació econòmica 2021-2024.

Inici en els tràmits del canvi de planejament a Vallbona, per la potenciació de la preservació de la zona agrícola "la Ponderosa" i la biodiversitat d'aquest sector al costat del riu Besòs, en el marc del **projecte Agrovallbona**. S'han dut a terme algunes activitats de sensibilització en el territori amb les entitats locals.

Participació a les **Taules de Participació i Debat de l'AMB del 2021: Informe²** sobre agricultura metropolitana.

11. **Revisar els preus** que estan oferint els Mercats municipals, que són de proximitat però a un preu diferenciat. **Risc de fomentar una alimentació un cert elitista** i ampliar les desigualtats si no tenim en compte la variable preu dels aliments saludables i de proximitat.

La revisió dels preus que ofereixen els comerciants dels mercats municipals és una qüestió complexa, ja que els preus de venda no es poden intervenir des de l'administració, ja que legalment es regeixen per la lliure competència i l'oferta i la demanda.

El concepte i model, però, dels mateixos mercats, implica la presència d'una oferta variada entre comerciants diferents en cada sector, el que afavoreix la competència entre ells en un mateix mercats, que permet al consumidor comparar i decidir la seva compra incloent el factor qualitat-preu.

Des de l'IMMB sí que s'afavoreix una oferta variada que propiciï aquestes dinàmiques d'oferta variada i diversa, evitant exclusivitats o "monopolis" sempre que és possible.

12. **En el projecte de la Capitalitat Mundial per l'Alimentació Sostenible, cal tenir en compte també els aspectes de l'emergència alimentària actual**. No es pot parlar d'alimentació sostenible, saludable, km0... obviant la situació d'emergència alimentària.

Diverses actuacions en el marc del projecte Barcelona capital de l'alimentació sostenible s'han desenvolupat tenint en compte l'eix de l'emergència alimentària des del punt de vista social i també de l'emergència climàtica. Des de la capitalitat entenem com emergència alimentària, la falta d'accés de totes les persones a una alimentació adequada, i també el risc d'esgotar els recursos naturals i la biodiversitat que ens permeten produir aliments (deforestació, defertilització del sòl), posant en risc així la disponibilitat d'aquests en un futur. Aquests aspectes es seguiran treballant l'any 2022 des de l'estratègia alimentària sostenible 2030.

² https://docs.amb.cat/alfresco/api/-default-/public/alfresco/versions/1/nodes/cd7c2318-afe8-4e29-8bec-3d43de64147a/content/Taula%20d'agricultura_informe.pdf?attachment=false&mimeType=application/pdf&sizeInBytes=3520254

Els diferents projectes i actuacions descrits en el marc del projecte de la Capitalitat de l'alimentació sostenible aborden l'emergència alimentària des d'aquest enfoc. Alguns d'aquests projectes són:

Alimenta; projecte on l'Ajuntament de Barcelona, impulsa juntament amb les entitats i els agents socials, un nou model d'alimentació social a la ciutat i on el seu tercer eix de dita iniciativa desplega la part vinculada a l'alimentació saludable i sostenible, en el marc de l'aprofitament alimentari, la proximitat i la sostenibilitat.,

Cistelles de Pla de Barris; pprojecte dins del nou Pla de Barris, iniciativa municipal amb una durada de quatre anys, del 2021 al 2024 i amb l'objectiu de fomentar la transversalitat de les polítiques i accions municipals, també les alimentàries. Per aquest motiu, juguen un paper clau per fomentar l'alimentació sostenible per a totes les zones de la ciutat de Barcelona. Un exemple és el projecte *Cistelles* dels barris Roquetes i Trinitat Nova on «una cinquantena de famílies poden rebre setmanalment una cistella amb fruites i verdures fresques, ecològiques i de quilòmetre zero i, alhora, treballar aspectes relacionats amb l'alimentació saludable.

Centre d'aprofitament Alimentari (Aquest centre forma part de l'estratègia d'economia circular de Mercabarna i pretén triplicar la capacitat de recuperar aliments que si no serien malbaratats, de 1,5 milions de Kg anuals a gairebé 4 milions de Kg, i distribuir-los a través de les entitats socials de la ciutat. A través de sistemes de contenidors intel·ligents i la Big Data, a més es podrà traçar els aliments que hi estaran obligats a portar els majoristes, i fer-ne un seguiment per a fer una feina de prevenció d'aquest malbaratament.

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

Paral·lelament s'estan recolzant projectes a través de la convocatòria Impulsem el que Fas, que inclou una modalitat de alimentació Sostenible i a través d'Agrópolis (un espai públic-comunitari, de debat i treball conformat per 90 organitzacions socials i econòmiques del teixit agroecològic i de l'àmbit de l'alimentació sostenible de la ciutat, conjuntament amb l'Ajuntament de Barcelona) es treballa en aquesta línia,

També altres projectes per promoure una major presència de productes sostenibles als mercats municipals de la ciutat i a preus més assequibles, a través de facilitar l'oferta d'aquest tipus de productes a l'hora que estimular la seva demanda a través de campanyes ciutadanes de sensibilització. Es tracta, per una banda, del projecte Comerços Verds que senyalitza aquelles parades de mercats municipals amb un major percentatge de productes de proximitat, ecològics i procedents directament de productor. I per facilitar als paradistes l'adquisició d'aquests productes i als petits i mitjans productors el fer arribar la seva producció a Barcelona, el Centre d'Intercanvi Agroalimentari de proximitat-Terra Pagesa. Es tracta d'un centre logístic per agrupar les demandes directes de petits productors als mercats municipals de Barcelona i botigues de Barri. Actualment ha començat en prova pilot amb 7 paradistes i 17 productors i espera expandir-se i amb el temps abastir també restauració i altres comerços.

L'Estratègia d'Alimentació Sostenible 2030 de la ciutat de Barcelona serà el full de ruta i el marc a seguir en matèria de polítiques per l'alimentació sostenible així com les accions de les organitzacions adherides a la ciutat de Barcelona. Aquesta

estratègia pretén fixar uns grans objectius de ciutat consensuats amb els actors més representatius de l'anomenada quàdruple hèlix alimentària (sector públic, sector privat, societat civil, i àmbit acadèmic), generant així un compromís de tots ells. Un altre objectiu és la identificació de possibles accions futures i projectes singulars per acabar impulsant un espai de governança de les polítiques alimentàries a la ciutat.

Barcelona, 22 de desembre de 2022