

Assemblea Ciutadana pel Clima

1a Sessió

LLOC: Escola Pere Vila (Pg. Lluís Companys, 18)

DATA: Dimecres 23 de març 2022

HORA: de 17.30 a 19.30 h

18.30-19.30 TREBALL EN 3 ÀMBITS fins a les 19.30 h 60 minuts

- Model energètic amb Cristina Castells
- Model d'alimentació amb Amaranta Herrero, Coordinadora de l'Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030
- Model de mobilitat amb Adrià Gomila

Grup treball Model d'alimentació

Relator: Toni Pujol

RESUM DEL CONVERSATORI

- Informacions complementàries facilitades per Amaranta Herrero:
 - Es prioritari treballar amb altres administracions perquè les competències locals són limitades. S'estan creant/consolidant òrgans de col·laboració entre administracions.
 - S'està treballant en la modificació dels menús escolars per incrementar la proteïna vegetal i els aliments de proximitat.
 - Terra Pàgesa és un centre impulsat per unió de pagesos amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona per facilitar la venda del pagès a mercats i petit comerç i restauració.
 - AgroVallbona: s'està intentant protegir l'espai agrícola i que no s'urbanitzi.
 - Menú de les estacions: es promou que els restaurants ofereixin menús amb aliments de temporada.
 - Més informació a: www.alimentaciosostenible.barcelona i [@alimentaciosostenible](https://twitter.com/alimentaciosostenible)
- Comentaris dels participants:
 - Cal pensar que la sostenibilitat va molt més enllà de consum vegetarià o vegà. La sostenibilitat no són només "enciams".
 - La pandèmia i el confinament han reforçat la importància de l'alimentació (sostenible).
 - Es demana més informació sobre boscos comestibles. S'informa que s'ha començat un projecte de bosc comestible però s'ha anat vandalitzant, s'està intentant de nou amb altres projectes.
 - Es pregunta si s'han fet aliances amb supermercats per promoure l'alimentació sostenible. La ponent esmenta que es farà una sessió sectorial amb els grans distribuïdors.
 - Algunes associacions "ha marxat" dels espais de concertació per "massa burocràcia i mareig".
 - Es proposa que els esdeveniments que es facin es reparteixin durant tot l'any (durant la Capitalitat va haver-hi durant tot l'any, tot i que va haver més intensitat en una setmana específica).
 - Es demana informació sobre els horts a la ciutat. Resposta post-sessió per part de la responsable d'agricultura urbana de l'Ajuntament:
 - Aquest és el lloc web sobre agricultura urbana a Barcelona:
<https://ajuntament.barcelona.cat/ecologiaurbana/ca/que-fem-i-per-que/ciutat-verda-i-biodiversitat/estrategia-agricultura-urbana>
 - Aquí s'han publicat algunes dades que es faciliten a través de l'observatori d'agricultura urbana: <https://bcnroc.ajuntament.barcelona.cat/jsui/handle/11703/123917>

- Es demana informació específica sobre els horts comestibles en concret. Resposta post-sessió per part de la responsable d'agricultura urbana de l'Ajuntament:
- Sobre els vergers, fruiters i boscos comestibles aquests darrers dos anys hi ha hagut força interès, i s'han iniciat algunes actuacions, sobretot a la franja de muntanya, unes més reeixides que altres. A Can Soler (St. Genís dels Agudells), la Fundació Tres Turons està desbrossant i restaurant amb fruiters autòctons les antigues feixes de conreu, també ATRA va iniciar un verger forestal al costat de la Font de Can Llong (Montbau), que ha estat repetidament vandalitzat i finalment s'ha aturat el projecte. Hi ha alguns altres projectes previstos per finals de 2022 i 2023. Finalment ressaltar el projecte de La Marga, l'espigolament de taronges amargues de l'arbrat de Barcelona, l'any passat en prova pilot a Sant Andreu, i enguany s'està portant a terme a 5 districtes

APORTACIONS DELS ASSISTENTS

QUÈ S'HA ACONSEGUIT?

- Visibilitzar la importància de l'alimentació sostenible i les opcions a seguir per avançar cap a models alimentaris més sostenibles.
- Que se'n parli al carrer i que hi hagi debat. Que hi hagi més consciència a la societat vers els temes alimentaris i la sostenibilitat. Incorporar diferents dimensions de l'alimentació sostenible en el debat públic. Fer visible que l'alimentació va més enllà de la salut individual.
- Divulgar la relació entre alimentació sostenible i emergència climàtica. Augmentar la circulació de missatges sobre la necessitat i formes de frenar el canvi climàtic.
- Que l'alimentació sostenible estigui ben present a l'agenda política. Que es parli d'alimentació en diferents espais de l'Ajuntament.
- Visualitzar que hi ha moltes àrees de l'Ajuntament que estan implicades en temes d'alimentació sostenible o que haurien d'estar-hi.
- L'existència de més botigues a granel a la ciutat
- Comptar amb "mercats verds" o "parades verdes" dins dels Mercats Municipals.
- Promoure iniciatives de l'ESS en temes d'alimentació i producció.
- Comptar amb línies de (co)finançament d'accions com les subvencions.
- Començar a visualitzar les xarxes d'hortolanes existents a la ciutat.

ON NO S'HA ARRIBAT?

- A crear sistemes alimentaris consolidats de gran abast, de proximitat per fer front a l'emergència climàtica, alimentària, social, etc. Cal crear entorns alimentaris més sostenibles on la gent trobi més fàcil consumir ecològic i saludables (tenint en compte aspectes com l'urbanisme, la regulació, l'educació o l'assequibilitat)
- A assolir un canvi cultural rellevant i massiu a nivell d'alimentació. Només una part dels ciutadans creuen que cal canviar el model de consum. No s'han aconseguit canvis profunds d'actitud de molts consumidors.
- Els vectors ecològic, o local, o sense envàs encara no són criteris prou importants a l'hora de triar/comprar.
- A fer arribar aquests missatges i assolir canvis en gran part de la ciutadania. Dificil arribar a tota la població per les diferents situacions socioeconòmiques.
- Manquen estratègies per apropar més les iniciatives a la població, i manquen incentius per no deixar-ho tot a la voluntat individual.

- Cal estendre més el debat sobre l'alimentació sostenible a l'àmbit socio-comunitari. S'hi està treballant però no ha estat suficient; cal que el veïnat dels barris de les comunitats locals i les entitats participin d'aquests debats.
- Superar les bretxes de classe. Trencar l'estigma de que és car comprar productes alimentaris amigables amb el medi ambient.
- No hi ha una actuació transversal de prevenció del malbaratament alimentari (menjadors col·lectius, establiments, restauració, ciutadania). Cal abordar el repte del malbaratament alimentari des de l'origen (a la taula). Cal implicar més al sector de la restauració a evitar el malbaratament alimentari.
- No s'ha abordat prou el tema dels residus generats en l'alimentació. Cal consolidar / apostar per una economia circular i minimitzar la producció i ús d'envasos.
- No s'han incorporat actors amb gran poder com els supermercats.
- Cal consolidar el Consell d'alimentació.
- No hi ha un recolzament real a la pagesia.
- No s'han frenat els transgènics i no han baixat la rellevància de les macrogranges ni la potència de l'agroindústria.
- Cal arribar més a l'àmbit del turisme. Cal pensar si es pot, i com, alimentar als turistes amb aliments ecològics, estacionals, de proximitat, amb més llegum enlloc de carn, etc.
- Bona part de la societat encara no té clara la importància de reduir la proteïna d'origen animal.
- Cal donar més informació sobre els impactes del consum de peix en la biodiversitat i en l'impacte social dels vaixells de pesca d'aquí a les costes africanes. Important esmentar la importància de reduir el consum de peix igual que es promou en el consum de carn, especialment del que ve de fora (80% del consum de peix a Espanya ve de fora).

QUINES BARRERES HAN FRENAT L'ACCIÓ?

- L'escassa cultura ambiental, la manca de conscienciació i la manca de formació.
- La resistència als canvis de dieta per la seva vinculació històrica i cultural, especialment pel que fa a la carn i derivats. Cal un canvi cultural sobre el consum de carn. Existència de discursos contradictoris i de costums molt "arrelats". Es tracta d'un canvi lent.
- Priorització per part de molts consumidors dels productes processats que no són locals ni ecològics en molts casos.
- La comunicació i la dificultat d'arribar a públic no tan afí.
- Una cultura que promou la compra compulsiva. El model econòmic actual no permet dedicar temps a consumir de manera conscient.
- La sobreinformació i el soroll informatiu no deixa espai per aprendre, replantejar hàbits actuals, etc.
- Poca oferta d'aliments sostenibles, i manca d'accessibilitat (per preu) per bona part de la població.
- Els ajuntaments no tenen competències directes per incidir en els processos de producció i consum alimentari (poden afavorir l'acció ciutadana, la informació, la concertació, etc).
- La pandèmia derivada de la covid-19 i la crisi econòmica actual.
- La manca de transversalitat en algunes accions a l'Ajuntament.
- L'actual sistema alimentari industrial existent a Barcelona i els seus elements distintius: Port, Mercabarna, Fira-Alimentària, supermercats.
- Entendre que la coherència en l'àmbit de l'alimentació sostenible no vol dir perfecció.
- El lobby agroalimentari i l'afany de lucre de la indústria alimentària.
- El model econòmic enfocat al guany monetari.
- Lleis laxes o no aplicació de les lleis.

- Desregulació de les formes d'operar dels supermercats.
- Els missatges en contra d'un canvi cap a models d'alimentació més sostenibles procedents dels grups polítics neoliberals.
- Els gremis/associacions de comerç alimentari no estan empoderats econòmicament per desplegar accions de conscienciació en l'àmbit del comerç.
- La manca d'I+D en materials nous i adequats per conservar i garantir la seguretat alimentària.
- Normativa no actualitzada a la visió actual (Aj, AMB, Gencat). Cal revisar normativa urbanística i ordenances.
- Dificultat en trobar espais per fer més horts urbans.
- Falten més ajuts a la pagesia i als petits productors.

PROPOSTES PER ACCELERAR L'ACCIÓ

- Seguir treballant en xarxa i fer-la més gran.
- Aprofitar la xarxa d'equipaments públics (educatius, socials, culturals o comunitaris) per fer arribar a més gent el debat alimentari.
- Facilitar més informació sobre l'emergència climàtica i l'alimentació sostenible a la ciutadania.
- Promoure l'educació a les escoles, a secundària i a les universitats sobre el paper del model alimentari per combatre el canvi climàtic, la contaminació de l'aire, de sols, etc.
- Defensar que la transformació eco-social es base en allò quotidià.
- Accelerar i fer incidència en la compra pública socialment responsable.
- Promoure els circuits curts i ecològics.
- Fer aliances amb mitjans de comunicació
- Realitzar jornades anuals periòdiques on programar activitats que promouen l'alimentació sostenible.
- Fer pressió per reduir envasos en fruites i verdures als comerços.
- Enviar a les cases una proposta de la llista de la comanda "ideal" (sostenible).
- Fer un diagnòstic de l'origen i les raons del malbaratament alimentari per abordar-lo.
- Generació d'estructures per al no-malbaratament d'aliments de grans superfícies.
- Crear la figura dels "Facilitadors de l'alimentació sostenible i contra el malbaratament alimentari", que duguin a terme accions com tallers (públic general) o acompanyament a la restauració i a la distribució.
- Seguir apostant per treballar amb entitats de la societat civil que treballin en la temàtica, aprofitar la seva expertesa, i reforçar-les.
- Incorporar els grans supermercats en l'estratègia alimentària sostenible de Barcelona.
- Incorporar projectes de producció urbana d'aliments com l'hidroponia o l'aquaponia.
- Fer arribar les propostes als responsables polítics i que en facin retorn.
- Ruralitzar Barcelona
- Invertir i donar incentius a la pagesia per frenar l'abandonament de les petites explotacions familiars.
- Reduir impostos i taxes a la producció de Km0. Donar impuls als proveïdors que cultiven a prop i amb criteris ambientals, donant incentius i ajudes.