

Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030

Document de resultats de la trobada "Alimentació i infància"

Introducció

El procés d'elaboració de l'Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030, que es va iniciar a finals de 2021 i finalitzarà a la tardor de 2022, pretén identificar quins són els objectius estratègics prioritaris i compartits així com les línies a treballar perquè la ciutat pugui impulsar i assolir un sistema alimentari més sa, just i sostenible. Es tracta d'un procés en el que participen diversos agents de la quintuple hèlix: la societat civil, l'administració pública, el món científic, els mitjans de comunicació, i el teixit econòmic. Aquesta multiplicitat d'agents aporta la seva visió, expertesa, experiència i coneixements al procés amb la voluntat d'aglutinar veus i força, i poder així impulsar conjuntament la necessària transformació del sistema alimentari.

Per a l'elaboració d'aquesta Estratègia s'estan organitzant diversos espais de treball: un espai de plenari de ciutat, trobades de tipus sectorial o temàtic i un procés participatiu obert a la ciutadania, en el marc del qual es realitzen diverses trobades temàtiques com la que es detalla en aquest document de resultats.

El present document recull els resultats relatius a la trobada temàtica sobre "Alimentació i infància".

Data, horari i ubicació

24 de maig de 2022 de 17.30h a 19h a l'Aula 6 d'InnoBA - Barcelona Activa

Agenda de la sessió

17.10h a 17.35h: Benvinguda i introducció al procés i a la sessió

17.35h a 17.50h: Explicació dels objectius i metodologia de la sessió i del punt de partida de la sessió

17.50h a 18.10h: Dinàmica 1: Debat entorn a les preguntes per a la reflexió

18.10h a 18.45h: Dinàmica 2: Dinàmica d'identificació i priorització d'idees estrella

18.45h a 19.00h: Conclusions, properes passes i tancament de la trobada

Persones participants

Van assistir un total de 5 persones a la trobada, totes dones.



Resultats de la sessió

Dinàmica 1: Debat entorn a les preguntes per a la reflexió

L'objectiu de la dinàmica era generar un debat obert per recollir interessos i reflexions a través d'un conjunt de preguntes plantejades, per tal de donar resposta no només a les preguntes presentades, sinó també, proposar dificultats i reptes a superar, i experiències que ens poden inspirar. La dinàmica s'ha dividit en dues parts: s'entrega a cada persona la presentació perquè la puguin revisar durant 3 minuts i es fa una reflexió personal, i després s'obre el debat entorn a les preguntes per a la reflexió.

Preguntes plantejades:

- De quina forma es pot garantir una alimentació saludable i sostenible en la infància?
- Què creus que cal fer des de la ciutat per promoure i defensar dietes saludables i sostenibles per totes les persones?

Resultat del debat:

Es centra al voltant de la idea de trobar noves maneres de comunicar, divulgar i sensibilitzar a persones relacionades a la comunitat educativa per tal d'apropar a tota la ciutadania a través dels diferents espais comunitaris (com poden ser els centres d'atenció primària o els casals...).

Comunicació

- Es comenta que existeix un repte entorn a la sobreinformació i el bombardeig de publicitat confusa sobre l'alimentació, els diferents packagings i les normatives.
- Hi ha confusió a l'hora de la compra al voltant de paraules que segons les diferents èpoques s'utilitzen per parlar de alimentació: p. ex. saludable, sostenible, km 0, producte de proximitat.
- Es comenta la necessitat de fer un gir i valorar la "alimentació saludable" com normal i no com l'excepció.
- Es planteja el repte de trobar maneres de tenir en compte la diversa població de la ciutat de Barcelona per tal de no unificar les dietes i fomentar el respecte per les diferents cultures entorn als hàbits, costums i tipologies de famílies a l'hora d'entendre el menjar
- Es comenta la necessitat de crear una comunicació que apropi les generacions i trenqui amb creences generacionals
 - "el nen/a està molt prim!": generalment la gent gran acostuma a valorar el pes de manera positiva i acostuma a voler donar aliments amb greixos i sucre
 - "el nen té sobrepès": generalment la generació de pares/mares conscienciades segueixen unes dietes baixes en greixos i sucre
- Es comenta la necessitat de no responsabilitzar directament en els discursos de comunicació a les persones a l'hora d'integrar hàbits/costums donat que les diferents economies, realitats laborals, rutines familiars i cultures alimentàries, no sempre permeten assumir una cistella bàsica amb productes ecològics, de proximitat i elaborats a casa.



- Es transmet que les responsabilitats respecte a l'alimentació han de ser transversals i que haurien de començar per les administracions i les empreses del sector industrial.

Divulgació pedagògica des dels entorns educatius i comunitaris

Les persones participants estan d'acord en:

- L'oportunitat de què es pugui introduir el tema alimentació com un eix educatiu transversal/transdisciplinari i que les AFA'S puguin treballar conjuntament amb les escoles i les empreses de càterring i alimentació per tal de col·laborar per a millorar l'alimentació dels infants a les escoles.
- Es reconeix la necessitat de comprendre les limitacions dels equips educatius per incloure l'alimentació com un tema transversal en els activitats del centre i sobretot en el currículum educatiu.
- L'oportunitat que pot suposar poder arribar a les famílies a través de l'escola i fer difusió sobre hàbits alimentaris a altres espais comunitaris.
- La necessitat d'integrar en les escoles professionals formats o especialitzats en alimentació, i la necessitat de que puguin treballar integrats amb els diferents actors/es de la comunitat educativa.
- La necessitat d'ajudes econòmiques per nodrir les iniciatives i treballar amb recursos a llarg termini cap a l'alimentació sostenible.
- La necessitat d'optimitzar els recursos ja generats com ara les guies i materials pedagògics.

Sensibilització

Les persones participants estan d'acord en:

- La necessitat de fer accions que integrin diferents edats. El repte intergeneracional.
- El repte per a les famílies de cuinar sa i la necessitat d'apropar receptes que s'adaptin als temps/horaris i èpoques de l'any.
- Fomentar l'aprofitament de les matèries primeres per tal de no generar malbaratament.
- El repte de fer cadenes curtes per tal no incrementar el preu dels productes ja que "el transport és molt car". Promoure el consum de proximitat.

Referent al producte ecològic les persones participants estan d'acord en:

- La necessitat de recuperar i protegir el sector agrari ecològic (en les últimes dècades s'ha perdut el parc agrari)
- El repte que es planteja és què tot i que moltes persones volen consumir productes ecològics, no són accessibles a moltes famílies a causa del seu preu. Molts consumidors opten per productes de proximitat.
- La necessitat de protegir al petit comerç alimentari i els mercats.
- La necessitat d'afavorir les cooperatives de consum.
- La necessitat d'unificar els etiquetatges per tal d'ajudar a les persones consumidores a avaluar la compra.



Dinàmiques 2 i 3: Identificació i priorització d'idees

L'objectiu de la dinàmica era, a través de l'ús d'unes fitxes de treball, que les persones participants fessin aportacions que permetin donar una resposta concreta a les preguntes plantejades. La metodologia utilitzada s'ha basat en una primera part on les persones participants han omplert una o dues fitxes amb idees estella, i una segona part, on progressivament, les persones han anat presentant les seves propostes al grup. L'objectiu de l'activitat era realitzar una pluja i recollida d'idees, pel que els resultats que es mostren a continuació no són el consens de tot el grup i no es troben ordenades per prioritat.

Títol de la idea: Educació sobre alimentació dins del sistema educatiu

- Descripció: Impulsar l'educació i formació dins les escoles (en assignatures). Des dels infants a adolescents, sobre alimentació saludable i sostenible (teoria), incorporant aspectes pràctics com ara com llegir etiquetes o cuina.

Títol de la idea: Revisió de criteris plecs per serveis de menjador (escolar)

- Descripció: Mínims requisits de qualitat, que no es decideix tot per preu. Espai de formació, de descoberta culinària per l'alumnat. Formació per professionals cuina i menjador. Formació de les cuines i equipament. Eliminar l'oferta de productes processats i ultraprocessats en espais comunitaris.
- Agents clau:
 - Sector restauració
 - Sanitaris (nutricionistes, metges)
 - Departament d'Educació (regular)
 - AMPA /AFA
 - Administració/ Ajuntaments
 - Centres i clubs esportius municipals
 - Centres cívics
 - Museus

Títol de la idea: Formació a famílies a l'Atenció primària (en alimentació sana i sostenible)

- Descripció: Disseny accions formatives/divulgatives adreçades a personal atenció primària. Disseny de materials de suport.
- Agents clau:
 - Infermeres i personal sanitari en general
 - ASPB (+ESS)
 - Projectes vius: Xarxa XEF 2030



Títol de la idea: Tallers d'alimentació sostenible per gent gran

- Agents clau:
Casals gent gran
Professionals i nutricionistes

Títol de la idea: Potenciar la proximitat

- Descripció: Ajudes econòmiques pel sector dels productes de proximitat que es vegin reflectides en el preu final, per a què consumidors accedeixin a productes ECO i de proximitat.
- Agents clau:
Ajuntament de Barcelona
- Projectes vius: Guies d'alimentació

Títol de la idea: Sensibilització educació alimentació saludable i sostenible

- Descripció: A través de vídeos curts, imatges, veu, escrit, explicar què és l'alimentació saludable i sostenible i donar consells per fer-ho. Difusió en xarxes locals, socials, TV pública, etc.
- Agents clau:
Departament de comunicació
Ajuntament de Barcelona

Professionals nutricionistes i sanitaris

Títol de la idea: Formació assessorament a empreses de restauració col·lectiva per garantir la viabilitat de la transformació dels menjadors sostenibles escoles

- Disseny accions formatives /divulgatives adreçades a empreses de restauració de l'àmbit educatiu
- Agents clau:
Empreses expertes en formació
ASPB (+ESS)
- Projectes vius: BIOcanteen

Títol de la idea: Educació en la pagesia local

- Descripció: Portar als infants al camp, per conèixer d'on venen els productes/ matèries primeres i afavorir la vinculació i cultura de la terra.
- Agents clau:
Escoles
Hortes
AFA's



Títol de la idea: Taller de nutrició cuina bàsica a les escoles

- Descripció: Incloure tallers i accions sobre nutrició, cuina, cost compra bàsica per infants i adolescents, en el temps d'activitats dels menjadors.
- Agents clau:

Escoles
empreses de serveis
Professionals
AFA's

Títol de la idea: Sensibilització a les famílies en les escoles

- Descripció: Xerrades de nutricionistes (son habituals però per temes d'horaris no arriben a totes les famílies).
- Agents clau:

Escoles
Professionals
AFA's

Títol de la idea: Cuina de proximitat, saludables i sostenible a les administracions públiques, en esdeveniments i festivals promoguts per les AAPP i dirigits a la infància

- Descripció: Per tal de ser un exemple i donar coherència als objectius afavorint la pagesia i la cultura gastronòmica local.
- Agents clau:

Escoles
empreses de serveis
Professionals

Properes passes

- Visitar la web Decidim Barcelona per fer seguiment del procés.
- Les aportacions recollides en el procés participatiu es treballaran per a elaborar la versió definitiva de l'Estratègia.
- En els propers mesos es farà la presentació de l'Estratègia definitiva