

Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021

Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

Polítiques Alimentàries Urbanes i Consum Responsable
Direcció de Serveis d'Economia Cooperativa, Social i Solidària



Ajuntament
de Barcelona



Pla Estratégic
Metropolità
de Barcelona

Projectes prioritaris

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



- Instrucció de compra pública alimentària
- Menús sans i sostenibles a les escoles
- Projecte ALIMENTA de dret a una alimentació adequada

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



- Centre d'Intercanvi Alimentari de Proximitat
- Comerços verds
- Restauració: Menú de les estacions
- Biomarket

Impulsar una transició agroecològica a la ciutat



Impuls a espais de referència agroecològica a la ciutat:

- Agrovallbona
- Impulsem el que fas
- Espai Participatiu Agròpolis

Biomarket



Mercabarna posa en marxa el **Biomarket**, el primer mercat majorista d'aliments frescos ecològics d'Espanya i el primer d'Europa pel que fa a concentració d'empreses hotofructícoles.



PRESENTACIÓ DEL
BIOMARKET DE
MERCABARNA

**Alimentació bio:
salut, sostenibilitat i
oportunitats de negoci**

25 de març a les 15:30 h

Aula Gastronòmica del Mercat de Sants
+ en directe pel Youtube de Mercabarna

Terra Pagesa - CIAP

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

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

CIAP
Centre d'Intercanvi
Agroalimentari de Proximitat



Què és el Centre d'Intercanvi Agroalimentari de Proximitat?

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

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

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

El projecte compta amb el suport de de

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

Com funciona el CIAP?

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

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

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

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

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

Prova pilot i arrencada del CIAP

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

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

i pagesos, a fi de testejar tot el sistema, detectar necessitats de millora i corregir.

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

CIAP ecològic, ubicat dins del Biomarc, la nau ecològica de Mercabamà. Allí s'hi podran distribuir fruites i verdures, producte sec, llet, derivats lactics, elaborats de carn i fins i tot carn fresca sempre que es comercialitzi

Pincipals valors del CIAP

1 Tracte directe pagesia-detallistes; relacions comercials justes per a totes les bales de la cadena: pagesia-detallista-persona consumidora



2 Model col·laboratiu, inclusiu, no especulatiu i obert a tota la pagesia de Catalunya



3 Traçabilitat sobre l'origen del producte



4 Producte de temporada



SETEMBRE -
INICI PROVA PILOT

Comerços Verds: pilot a 6 mercats



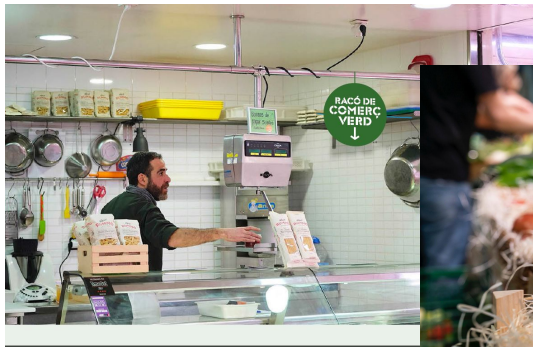
Qualsevol establiment podrà ser **Comerç Verd** o comptar amb un Racó de Comerç Verd, en funció del nombre de referències o del percentatge de **productes locals i ecològics** disponibles al seu establiment, seguint els criteris establerts.



Comerços Verds: pilot a 6 mercats

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

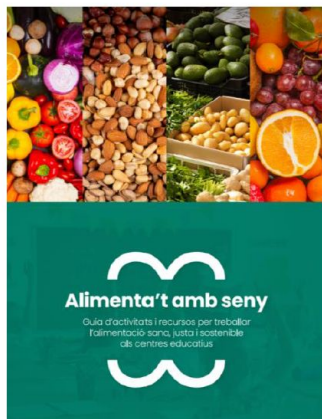
- Mercat d'Horta
- Mercat de la Llibertat
- Mercat de Sarrià
- Mercat de la Concepció
- Mercat de Sants
- Mercat del Ninot



Novembre:
senyalització als 39
mercats municipals
de la ciutat

Projectes de compra pública i instrucció de compra pública

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



Projectes en el camp educatiu

El projecte **Menjadors més sans i sostenibles** 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 en la guarnició i fruita fresca en les postres, i insisteix en la importància d'utilitzar oli d'oliva per amanir i cuinar, així com en oferir productes integrals.



Materials i assessorament

Proteïna vegetal

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

Proteïna Vegetal **Proteïna Animal**

Mites sobre la Proteïna Vegetal

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

Salut i Sostenibilitat

El 34% dels centres educatius de Catalunya han millorat la seva oferta de menús escolars. **El 90%** de les escoles no ofereix actualment cap proteïna vegetal com a suquet plat.

Les dietes càrbiques amb excés de proteïna animal, grans saturats i productes processats, juntament amb un estil de vida sedentari, tenen efectes negatius per a la salut i incrementen el risc de patir malalties cardiovasculars, diabètic o cancer, entre d'altres.

Amb la reducció de la proteïna animal dels menús escolars a tres dies per setmana respecte a la seva presència actual i incrementant una reducció del 23% en les emissions de gasos d'efecte hivernacle.

Beneficis

Rica en Nutrients
Els aliments que contenen proteïna vegetal, com les legumes, contenen minerals com el calci, ferro, magnesi, seleni i vitamines del grup B i E Ric en fibra, important pel tractat intestinal.

Econòmica
1 kg de legumes és molt més econòmic que 1 kg de vedells.

Sostenible pel Medi Ambient
L'augment de proteïna vegetal reduïx les emissions de diòxid de carboni.

Freqüència de Consum d'Aliments

Com augmentar el consum?

- Que els plats siguin vegetans, gustosos i atractius: moltes salses, salsades.
- Barrijar aquells aliments que no són ben acceptats amb els preferits.
- Variar la presentació i l'ús de cultura dels plats, anar més enllà de la calor: saumons de herbes, falafels, cançons amb farcir vegetal.
- Acomodar al paladar poc a poc: servir petites quantitats d'aquells aliments menys acceptats al principi i anar augmentant la mida de les raciones progressivament.

Alimentació sana i sostenible dels infants

Promoció de la salut

FAQ
Preguntes i respostes

Transformació dels plats:

ANIMAL	VEGETAL
Langostes a la broqueta	Langostes amb carnes vegetals
Arros amb salmó	Arros amb salmó de botànica
Paquet de peix	Paquet de vedells
Hambragues de vedells	Hambragues vegetals
Carne picada amb verdures	Carne picada amb verdures
Assaïda de peix amb brokoli i patates	Assaïda de peix amb brokoli i patates
Champiñons a la crema	Champiñons a la crema
Hambragues amb salmó de botànica	Hambragues de vegetals de botànica
Salmon	Salmon de botànica
Paquet de vedells	Paquet de vegetals de botànica

Projectes en el camp educatiu

Iniciativa “Ara, aquí, les escoles”: acció educativa artística vinculada a l’any de la Capital Mundial de l’Alimentació Sostenible.



Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021

“Ara, aquí, les escoles”

Un repte compartit:
una alimentació + sana + justa + sostenible!



Us proposem el REPTE de...

crear un **PÒSTER** per comunicar i **compartir** amb tota la ciutat les reflexions, les **preguntes**, les **experiències**, les **preocupacions**, els **aprenentatges** i els **compromisos** dels infants i joves relacionats amb el **sistema alimentari**.

Els pòsters presentats formaran part d'una campanya de comunicació que es durà a terme a la ciutat pels volts del 10 de desembre de 2021, Dia Mundial dels Drets Humans.

Amb el convenciment que...

- L'alimentació sostenible ofereix una oportunitat d'aprenentatge, debat i reflexió als centres educatius.
- El sistema alimentari és al bell mig de les crisis climàtica, ecològica, social i sanitària a les quals ens enfrontem.
- L'alimentació és un dret i una necessitat bàsica amb una gran incidència sobre la salut dels infants i del planeta.
- Els infants i els joves són prescriptors clau de l'alimentació sana i sostenible.

I amb l'objectiu...

de fomentar un sistema alimentari sa, just i sostenible, per un triple motiu:

1. Millorar la salut de les persones.
2. Combatre l'emergència climàtica.
3. Enfortir les economies locals.

“Ara, aquí, les escoles”

És una iniciativa promoguda per l'Ajuntament de Barcelona i el Consorci d'Educació de Barcelona, amb la col·laboració d'Escoles+Sostenibles en el marc de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021.

S'adreça als centres d'educació primària, d'educació secundària i d'educació especial de la ciutat per donar veu als infants i joves, i potenciar la seva participació per a sensibilitzar i motivar a la societat a adoptar un compromís compartit per assolir una alimentació més sana, més sostenible i més justa.

Participa!

1 > Inscripcions:
del 4 al 24 de setembre
de 2021.

2 > Treball dels centres:
del 15 de setembre al
15 de novembre de 2021.

3 > Lliurament dels
pòsters : mitjans de
novembre.

4 > Campanya de ciutat: pels volts del
10 de desembre de 2021,
Dia Mundial dels Drets Humans.

Menú de les Estacions

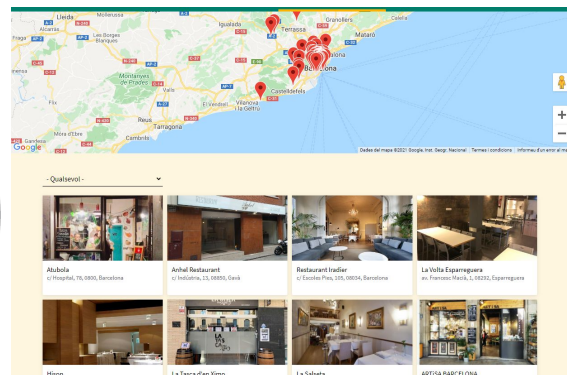
Una proposta d'ingredients i plats de temporada per a la restauració durant l'any de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible.



Descobreix el nou "Menú de les estacions"!

Des de l'Ajuntament de Barcelona i en el marc de Barcelona com a capital mundial de l'alimentació sostenible, s'ha creat el Menú de les Estacions gràcies a la col·laboració d'administracions i entitats dels sectors de la restauració, l'alimentació i el disseny.

Els restaurants adherits a aquest projecte ofereixen en les seves cartes i menús plats variats que segueixen els principis d'una alimentació sostenible, saludable i de temporada, ja sigui introduint alguna de les receptes que es proposen, adaptant-les a l'estil del restaurant o introduint alguns dels productes de temporada als seus plats.



JULIOL – Presentació
Menú d'Estiu

Projectes de Pla de Barris

Plans de Barri

- Incorporació de l'Alimentació Sostenible



Torre Baró, Trinitat Nova i Roquetes

- Projecte cistelles i acompanyament comunitari



Batxillerat

- Projectes de recerca sobre alimentació sostenible



Subvencions Impulsem el que Fas

Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible



**IMPULSEM
EL QUE
FAS**

Modalitat 5: Projectes per a un consum més responsable i una alimentació sana, justa i sostenible a la ciutat

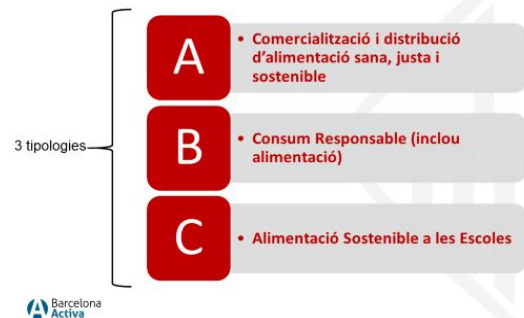
5^a edició

AJUTS DE FINS AL 80% PER A PROJECTES QUE ACTIVEN L'ECONOMIA DELS BARRIS

BARCELONA
MAI S'ATURA

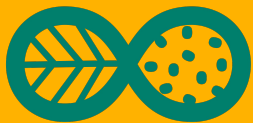
Modalitat 5: Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible



Convocatòria 2021

600.000 €

120 projectes presentats



Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021

TOTHOM A TAULA



Ajuntament
de Barcelona



Pla Estratègic
Metropolità
de Barcelona