

## 2021, L'ANY INTERNACIONAL DE LES FRUITES I LES VERDURES: OBJECTIUS, REPTES I NOVES PERSPECTIVES



Font: FAO

En el L'Assemblea General de les Nacions Unides ha designat aquest any 2021 com l'Any Internacional de les Fruites i Verdures (AIFV), amb l'objectiu de promocionar estils de vida saludables, una nutrició equilibrada i la seguretat alimentària.

La FAO, Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació, durà a terme la campanya per a conscienciar sobre tres pilars: els beneficis nutricionals de les fruites i les verdures, la producció sostenible, i el paper de la tecnologia i la innovació en les cadenes de subministrament.

L'Any Internacional s'emmarca i es complementa amb altres iniciatives al voltant

d'aquests pilars, com la Declaració de Roma sobre la Nutrició, el Decenni de les Nacions Unides d'Acció sobre la Nutrició, la Declaració de les Nacions Unides sobre els Drets dels Pagesos i d'altres Persones que Treballen en les Zones Rurals, el Decenni de les Nacions Unides de l'Agricultura Familiar o l'Estratègia Mundial sobre Règim Alimentari, Activitat Física i Salut.

Però a més, i especialment, s'enquadra en el compliment dels Objectius de Desenvolupament Sostenible i en l'acció política entorn a l'assoliment d'aquests. El AIFV suposa l'ocasió idònia per a aplicar els ODS i per a demostrar la transversalitat de les seves metes, d'acord amb els reptes ambientals, socials i econòmics.

En concret, es poden classificar els tres pilars del AIFV segons la seva relació amb els ODS. Els beneficis nutricionals de les fruites i les verdures es vinculen amb els ODS 2 i 3 (Fam Zero i Salut i Benestar), la producció sostenible amb els ODS 5, 8 i 12, entre altres (Igualtat de Gènere; Treball Decent; i Producció i Consum Responsables) i el relacionat amb les cadenes de subministrament afegeix els ODS 9, 11, 13 i 15 (Indústria, Innovació i Infraestructura; Ciutats i Comunitats Sostenibles; Acció pel Clima; i Vida d'Ecosistemes Terrestres).

El cultiu de fruites i verdures és essencial tant per als consumidors com per als petits productors, un a cada extrem de la cadena de subministrament. I la tendència d'aquests aliments a danyar-se i perir afecten a tots dos, encara que de formes diferents. És per això que cal adoptar un enfocament més holístic, que integri les necessitats de tots els actors implicats i que compatibilitzi la satisfacció de la demanda amb una producció sostenible, el respecte mediambiental i una cadena de valor eficient, accessible i adaptativa.

Aquests desafiaments radiquen en el funcionament dels sistemes alimentaris, en com structurem el model actual i en la transformació necessària per a aconseguir-los. El *High Level Panel of Experts*, del Comitè de Seguretat Alimentària Mundial, considera sistema alimentari com “aquells elements i activitats relacionats amb la producció, processament, distribució, preparació i consum d'aliments”. Això és; la dieta, el comportament del consumidor, el subministrament agrari i la qualitat alimentària. Al seu torn, aquests elements es nodreixen i varien en funció d'inputs (context polític i socioeconòmic, canvi climàtic, nivells de renda, dinàmiques comercials, etc.) i outputs (petjada ambiental, indicadors nutricionals, impacte econòmic o polítiques públiques).

### **Bo, sa i vital**

La fruita i la verdura és essencial en una dieta equilibrada i saludable, i són vitals per a la prevenció de malalties i deficiències nutricionals. La dieta mediterrània, reconeguda internacionalment com una de les més variades i beneficioses, ha demostrat

ser un model que, combinat amb l'activitat física i el consum per estacionalitat, ens reforça el sistema immunitari i ens redueix el risc de patir cardiopaties, obesitat, càncer, diabetis i colesterol, així com dificultats en la nostra salut mental.

L'OMS recomana un consum regular de mínim 400 g de fruita i verdura o l'equivalent de 5 peces diàries, per a garantir la ingesta òptima de fibra, vitamines i minerals. No obstant això, s'ha posat en manifest que no mengem suficients, i que de fet un percentatge notori de les morts en el món es deuen a aquestes deficiències: 3,9 milions només en 2017.

La FAO i les Nacions Unides ho vinculen a la urbanització, al ritme de vida agitat i a la tendència cap a la producció massiva d'aliments processats i d'origen animal, que es tradueix en una substitució de la fruita i la verdura fresca per aliments hipercalòrics i alts en sucres refinats.

### **Assolir la prosperitat mitjançant la sostenibilitat**

La producció afecta el comerç internacional, el subministrament i el consum, però és necessari prendre una perspectiva més reduïda per a veure els efectes més directes. El fruit permet unir al treballador i a la terra, en una simbiosi per a llaurar-la i respectar-la.

El cultiu de fruites i verdures genera beneficis i rendibilitat als productors. En comparació amb els cultius de cereals, per exemple, es fa servir menys aigua, espai i fertilitzants. A més, la naturalesa intensiva de les collites implica una demanda d'ocupació. Això és especialment important per a l'impuls del paper de les dones, que solen ser majoria al camp. Les fruites i verdures suposen, doncs, un cultiu clau en la millora de la qualitat de vida dels petits productors, que representen un 80% del total. Aquests acostumen a ser agricultors familiars, i més de la majoria es troben a Àsia i l'Àfrica subsahariana, per la qual cosa la prosperitat que generen és d'especial rellevància en el seu desenvolupament.

D'aquesta manera, es dibuixa una relació bidireccional i recíproca que genera benestar a les comunitats alhora que garanteix el tracte sostenible dels recursos i la protecció de l'agrobiodiversitat. De nou, es tracta d'una triple dimensió de la sostenibilitat: social, econòmica i ambiental.

### **Respectar l'aliment de l'hort a la nostra taula**

Fins al 50% de les fruites i les verdures es perd en la cadena de subministrament, abans d'arribar a les botigues. A Europa, això suposa un malbaratament de 50 milions de tones anuals. Per no ser prou llises, brillants o rodones, més de dos cinquens de la producció es descarta, per motius purament estètics. Però a més, continuem malgastant el producte a les llars, amb un percentatge del 30% del total.

La facilitat per a perir d'aquest grup d'aliments agreuja encara més el problema, comprometent la qualitat i la frescor del gènere. Aquí incideix la innovació en les cadenes de distribució i els avanços tecnològics en la collita, que

encara que estan cada vegada més presents, és indispensable i urgent que arribin als països perifèrics – els productors del món.

Per exemple, el cultiu d'una sola taronja precisa de fins a 50 litres d'aigua. És el clar reflex que les pèrdues d'aquests aliments no sols suposen una despesa econòmica, que també, sinó que implica un malbaratament desmesurat de recursos escassos i una petjada ambiental cada vegada més alarmant.

En definitiva, l'apropament a les fruites i les verdures i al conjunt dels sistemes alimentaris cal que passi indubtablement per l'anàlisi dels factors socials, econòmics i ambientals que hi intervenen i de la relació multidimensional entre aquests. Per poder assegurar l'accessibilitat, disponibilitat i l'assequibilitat d'aquests aliments, es necessita de la cooperació entre actors que contribueixin a la innovació digital, el desenvolupament comunitari i el compromís polític.

#### **Mar García Gálvez**

Estudiant de Relacions Internacionals, Seguretat i Desenvolupament a la Universitat Autònoma de Barcelona i en pràctiques en l'ANUE.

#### *Fonts:*

FAO (2020). *Frutas y verduras – esenciales en tu dieta. Año Internacional de las Frutas y Verduras, 2021. Documento de antecedentes.* [www.fao.org/3/cb2395es/cb2395es.pdf](http://www.fao.org/3/cb2395es/cb2395es.pdf)

HLPE (2017). *Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security.* [www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf](http://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf)

HLPE (2020). *Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security.* [www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf](http://www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf)

Too Good to Go (s.f.). *¿Qué alimentos se desperdician?* Knowledge Hub [www.toogoodtogo.es/es/movement/knowledge/que-alimentos-se-desperdician](http://www.toogoodtogo.es/es/movement/knowledge/que-alimentos-se-desperdician)

Willet, Walter (2017). *Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. Informe Resumido de la Comisión EAT-Lancet.* [www.eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report\\_Spanish.pdf](http://www.eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Spanish.pdf)

**Publicat per:**



**Asociación para las  
Naciones Unidas  
en España**  
United Nations Association of Spain

Vía Laietana, 51, entlo.3ª. 08003 Barcelona  
Tels.: 93 301 39 90 – (31 98) Fax: 93 317 57 68  
e-mail: [info@anue.org](mailto:info@anue.org)

**Amb el suport de:**



**Generalitat  
de Catalunya**

**\* La Revista de l'ANUE no fa necessàriament com a seves les opinions expressades pels seus col·laboradors.**