



## DIÀLEGS DES DE CATALUNYA SOBRE SISTEMES ALIMENTARIS 2021

**13 de setembre de 2021. Casa Seat, Passeig de Gràcia 109, Barcelona**

Amb motiu de la Cimera dels Sistemes Alimentaris 2021 de l'ONU que es celebrarà a Nova York, coincidint amb l'Any Internacional de les Fruites i les Verdures, i arran de la declaració de Barcelona com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, des de l'Associació per a les Nacions Unides a Espanya hem impulsat la celebració d'un espai de debat al voltant dels diferents eixos i actors que es veuen implicats a la Cimera, amb la col·laboració de Casa Ametller i Unió de Pagesos i amb el suport de la Generalitat de Catalunya.

A continuació presentem una breu relatoria de les principals aportacions als diàlegs.

### Inauguració

---

La directora d'ANUE **Eulàlia Pascual** va iniciar els diàlegs donant la benvinguda als ponents inaugurals, Josep Ametller, Juan Carlos García, Victòria Alsina i Carme Rusalleda. En la seva intervenció, va recordar la crida de les Nacions Unides a reduir malbaratament d'aliments i a accentuar la importància de les fruites i les verdures a la dieta. Tanmateix, va convidar a tots els actors implicats a conscienciar la societat civil, recordant la gravetat de l'emergència climàtica sobre el futur de la humanitat.

La va seguir el director i cofundador de Casa Ametller, **Josep Ametller**, que va plantejar com posar en valor els productes frescos i de qualitat davant la indústria de processats: "Només podem competir amb productes transformats amb una fruita i verdura de qualitat. No hi ha ningú que pugui competir amb un bon préssec". Alhora, va recordar també l'objectiu doble del projecte i la seva aportació a la lluita contra el canvi climàtic: dignificar l'ofici de pagès oferint bon producte junt amb el compromís de produir amb una petjada d'emissions de carboni zero.

A continuació va comparèixer via telemàtica **Juan Carlos García**, cap de l'Equip del Dret a l'Alimentació de la FAO. Va iniciar la seva intervenció explicant la transformació dels sistemes alimentaris i la seva relació amb la seguretat alimentària, des de la perspectiva de desenvolupament de capacitats econòmiques i de coneixement perquè les comunitats tinguin autonomia pròpia i tinguin accés a una alimentació saludable, innòcua i apropiada. En aquest sentit, ha manifestat la seva preocupació per l'efecte de les decisions i pràctiques actuals sobre les generacions posteriors.

La consellera d'Acció Exterior i Govern Obert **Victòria Alsina** va recuperar el fil de la intervenció de Josep Ametller, en relació a la disponibilitat de fruita fresca i de temporada als mercats municipals com a ciutats mediterrànies. Va recordar la seva experiència fa vint anys quan es va obrir l'oficina contra el canvi climàtic, dotada de només tres persones i que exemplificava la tardança de les institucions i el camí que queda per endavant. Finalment, va remarcar que el Govern i la seva conselleria treballen per una Catalunya que participi dels reptes comuns globals.

Per acabar l'últim torn, ens va acompanyar **Carne Ruscalleda**. La seva vivència ha estat la de veure els negocis evolucionar, com la xarcuteria de la seva família, i la necessitat d'adaptar-se als canvis socials que s'esdevenen paral·lelament. Mentre a les botigues es segueix una filosofia de comprar temps amb el menjar preparat, al restaurant s'apostava per una idea de tornar a parlar taula i respectar la temporalitat dels aliments. La immediatesa del món actual ha fet que el paper d'una indústria agroalimentària sigui inevitable. Però, així, com podem mantenir l'alimentació saludable? La xef considera que el client haurà de ser exigent i prioritzar la qualitat tant en els productes frescos com en els plats elaborats.

### **Diàleg: "Els Sistemes Alimentaris i la seva incidència en els ODS i la nutrició"**

---

El diàleg va posar en relleu la complexitat i transversalitat dels Sistemes Alimentaris considerant el vincle amb els ODS i la seva interacció de cadascun d'ells. Alhora, va adreçar la necessitat de repensar els nostres sistemes productius, socials i econòmics, especialment amb relació als drets alimentaris.

Després de la primera pausa, es va iniciar el torn de l'àmbit acadèmic, que va encetar la catedràtica i investigadora **Marta Guadalupe Rivera** amb la qüestió dels Objectius de

Desenvolupament Sostenible i la relació de cadascun amb els sistemes alimentaris. Un sistema alimentari conforma tots els actors i processos que formen part de la producció i la distribució fins al consumidor final, que cal que en el seu curs garanteixi la protecció econòmica, social i ambiental per a les generacions futures. La investigadora va exposar de forma molt interessant la seva multidimensionalitat i com en aquesta cadena es poden relacionar tots els ODS. Els sistemes alimentaris, doncs, interrelaciona elements com les condicions laborals dels treballadors agrícoles, el factor de gènere i classe, l'efecte hivernacle, la necessitat d'un consum responsable o l'al·licient de conflictes armats, per exemple.

Va continuar la doctora **Patricia Barciela**, que va explicar la seva activitat des del Museu Domus de Coruña, en el que s'apropen els ODS a la societat de forma interactiva. L'exposició *Bocados* que coordina tracta de demostrar la interacció del desenvolupament sostenible amb l'alimentació i la ciència. Alhora, va mencionar la necessitat d'apropar aquest àmbit a la pedagogia i l'educació.

### **Diàleg: “De la producció al consum: com han de canviar els sistemes alimentaris”**

---

Aquest diàleg va incloure la realitat agrícola i rural dins del debat sobre Sistemes Alimentaris per tal d'abordar qüestions com la sostenibilitat, la resiliència a les crisis, la simbiosi amb el territori i les condicions laborals per als professionals que asseguren el procés productiu i distribuïdor cap al consumidor, elements que novament es vinculen amb els ODS i l'Agenda 2030.

La perspectiva del món rural és imprescindible per abordar la qüestió dels sistemes alimentaris sostenibles. Per tant, aquesta secció dels diàlegs va aproximar-se a la realitat d'aquells actors implicats en el procés de producció i distribució agroalimentària.

**Joan Carles Massot**, president de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya, va posar en manifest la importància del sector primari en la cadena de responsabilitat. També va esmentar el paper del sector privat, dels consumidors, de la investigació i de l'Administració. Però sense la viabilitat i el suport als productors no es sosté la cadena, per això cal considerar el tipus de model productiu, que estigui enfortit i que tingui proximitat amb el territori, especialment necessària en emergències com la de la pandèmia actual. “Una agricultura sense agricultors no existeix”.

En la mateixa línia va seguir **Mario Urrea**, president de l'Associació de Micropobles de Catalunya, acostant-nos a la realitat d'aquests municipis molt més extensos del que podem pensar, donat que ocupen un 55% del territori català. Com **Lluís Torrent**, de l'Associació de Productors Catalans de Qualitat, busquen donar rellevància i valor afegit als seus productes d'una pagesia minada i castigada davant els grans inversos estrangers. Ambdues associacions van remarcar la necessitat de reforçar la Catalunya rural i evitar el despoblament.

Finalment, va intervenir **Carles Mencos** en representació de la Unió de Pagesos. Va destacar la pèrdua de 20.000 llocs de treball a la pagesia professional en els últims anys. El protagonisme dels grans inversors envers les explotacions familiars actuen contràriament a la biodiversitat, la sostenibilitat i la sobirania alimentària. Davant d'aquesta situació, han aparegut propostes alternatives com Mercat Arrels que redueixen les cadenes de distribució i connecten la pagesia catalana directament amb els consumidors, en forma de cistelles periòdiques.

### **Diàleg: “La importància del sector agrari al sistema alimentari català”**

---

Quin paper pren el sector agroalimentari a Catalunya? El diàleg va tractar les característiques del nostre sistema alimentari per poder esbossar horitzons comuns de transformació, interpel·lant el conjunt de la cadena des del productor al consumidor. D'acord amb aquesta transversalitat, es va abordar el tema des del marc global fins al local.

**Ramon Sentmartí**, director general de PRODECA, va adreçar en la seva ponència la complexitat i la interdependència del sector agroalimentari en el món, partint de l'exemple de l'incident d'un vaixell al Canal de Suez entre altres. Va relacionar la idea que els èxodes rurals a les zones urbanes ens generen un canvi de paradigma a l'hora de pensar el sector i el camp. Per tant, la visió urbana fa que es perdi la importància donada a l'alimentació, davant de dinàmiques de deslocalització i desestacionalització alimentària.

Prenent en consideració que els aliments viatgen actualment una mitja de 1500 km abans de ser consumits, s'evidencia una pèrdua important de biodiversitat: no totes les varietats existents són aptes per aquest model de distribució i per tant cada vegada anem cap a varietats més homogènies. Per acabar, recuperar el cas del sector agroalimentari català, pol internacional, molt potent i de referència en investigació i exportacions. Així, va proposar

activitats de dinamització per tornar a posar en valor el sector i aproximar-lo a la ciutadania, com és el festival Benvinguts a Pagès.

**Albert Riera**, director general de la Fageda Fundació va reconduir el diàleg cap a una vessant més social i al seu lligam amb els sistemes alimentaris. Quan parlem de sostenibilitat, cal esmentar com la proximitat i l'empoderament dels treballadors locals repercuteixen en el benestar de les comunitats i per tant en una economia sostenible. La Fageda ha incorporat, doncs, un producte d'alta qualitat amb matèries primeres de l'entorn i un respecte al medi ambient i la fauna del territori que cohabituen, concepte que va connectar amb els eixos d'una política agrària sostenible.

### **Diàleg: “Sostenibilitat i resiliència al món agrícola”**

---

L'objectiu d'aquest diàleg era identificar problemàtiques estructurals del sector agroalimentari que necessiten respostes decidides. Coneixent que la sostenibilitat no es limita a l'impacte sobre el terreny, sinó que també afecta l'economia local, la desigualtat socioeconòmica o de gènere i el benestar de les generacions futures, es van evidenciar els obstacles del sector per assolir aquesta transformació dels sistemes.

Diversificació, heterogeneïtat i territorialitat. Aquests són els trets que **Ramon Sarroca**, president de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, va indicar com a inherents a les cooperatives agràries i ramaderes de Catalunya. Diversificades perquè la majoria no es limiten a un sector concret, sinó que generen productes complementaris com pot ser el cas dels ramaders que produeixen, a més, pinso o cereals. També són heterogènies, perquè el teixit cooperatiu es compon d'empreses amb facturació molt elevada i d'altres més reduïdes, i la territorialitat s'explica per la seva implicació a les zones rurals, on les cooperatives acostumen a ser les úniques que abasteixen d'aliments, però també les que ofereixen serveis de crèdit davant d'un mercat financer agressiu que abandona el món rural.

D'altra banda, **Francesc Pena**, de Pagesos GPS, va encarar aquest abandonament explicant la seva experiència com a agrupació mitjançant les xarxes socials. Va expressar la possibilitat de compatibilitzar el model de societat actual amb la defensa una agricultura periurbana, la venda de proximitat, els segells ecològics i una economia circular.

## Diàleg: “Bones pràctiques”

---

Partint del marc català, les ponències d’aquest diàleg van exposar iniciatives exemplars amb incidència al territori, a la sostenibilitat o a les comunitats. Es van mostrar les sinergies entre diversos actors i sectors per assolir els objectius i, alhora, plantejar aquestes experiències com a models a importar des d’altres àrees.

Com a bones pràctiques, aquelles accions que han incidit en el benestar social amb bons resultats, ha intervingut **Carles Tejedor** amb relació a la seva participació com a xef del *World Central Kitchen* a Barcelona. Com és sabut, l’efecte de la COVID va ser extremadament perjudicial per a moltes famílies, motiu pel qual un conjunt de voluntaris va unir-se per servir àpats amb pocs recursos però sense perdre la qualitat i la frescor. L’experiència va servir per repensar la transformació de la cuina professional i a ser present en un moment d’emergència.

En representació d’Ametller Origen, la directora de Finançament Europeu i Afers Públics **Marta Angerri**, va recordar el propòsit de la fundació envers la presa de control de les emissions de CO<sub>2</sub> i aconseguir la neutralitat l’any 2027 de la producció, la distribució i el reciclatge. Alhora, demostrar mitjançant el projecte Fem Camí que la sostenibilitat i la salut no estan renyides, sinó que són complementàries.

**Jaume Alsina**, per acabar, va exposar com a director de l’Àrea de Guissona com el creixement del grup va generar avenços en la qualitat de la seva producció, però especialment es va traduir en una major integració cap a la prosperitat del camp. El sistema transversal que van adoptar implicava la producció dels seus propis pinsos per al seu bestiar, l’habilitació de granges pròpies i la transformació dels aliments. El director va instar, per tant, al creixement empresarial sense renunciar a la proximitat i la implicació dels actors locals.

## Cloenda

---

En darrer lloc, la consellera d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural **Teresa Jordà** va adreçar la necessitat de mitigació del canvi climàtic i el paper que juga l’alimentació en aquest compromís, considerant especialment el ràpid creixement del món. Això passa, necessàriament, per protegir els agricultors i les necessitats dels pobles. Finalment, va recordar les iniciatives del Govern contra el malbaratament, l’afavoriment de productes Km 0

o el foment de la bioeconomia circular, mencionant l'exemple del Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya (PEAC).



## **PROGRAMA**

### **10h | Inauguració**

---

- Sra. Eulàlia Pascual, presidenta de l'ANUE.
- Sr. Josep Ametller, director general i cofundador d'Ametller Origen.
- Sr. Juan Carlos García Cebolla, cap de l'equip del Dret a l'Alimentació de la FAO.
- Hble. Sra. Victòria Alsina, consellera d'Acció Exterior i Govern Obert, Generalitat de Catalunya.

**10:15h | Conferència Inaugural** - Sra. Carme Rusalleda, xef.

### **11h | Pausa cafè**

### **11:30h | Diàleg: "Els Sistemes Alimentaris i la seva incidència en els ODS i la nutrició"**

---

- Sra. Marta Guadalupe Rivera Ferre, directora de la càtedra d'Agricultura i Sistemes Alimentaris de la Universitat de Vic.
- Sra. Patricia Barciela, doctora en Ciències Biològiques i directora de la Domus - Museos Científicos Coruñeses.

### **12:30h | Diàleg: "De la producció al consum: com han de canviar els sistemes alimentaris"**

---

- Sr. Carles Mencos, coordinador territorial d'Unió de Pagesos.
- Sr. Joan Carles Massot Ferré, president de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya.
- Sr. Mario Urrea, president de l'Associació de Micropobles de Catalunya i Alcalde de Torrebesses.
- Sr. Lluís Torrent, Secretari de l'Associació per a la Promoció dels Productors Catalans de Qualitat i mestre cerveser de Cerveses Torrent.

### **13:30h | Pausa dinar**

### **14:30h | Diàleg: "La importància del sector agrari al sistema alimentari català"**

---

- Sr. Ramon Sentmartí, director general de PRODECA.
- Sr. Albert Riera, director de comunicació de la Fageda Fundació.

### **15:30h | Diàleg: "Sostenibilitat i resiliència al món agrícola"**

---

- Sr. Ramon Sarroca, president de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya.
- Sr. Francesc Pena, Pagesos GPS.

### **16:30h | Bones pràctiques**

---

- Sra. Marta Angerri Feu, directora de Finançament Europeu i Afers Públics, Sostenibilitat i RSC d'Ametller Origen.
- Sr. Carles Tejedor, xef responsable del World Central Kitchen a Barcelona.
- Sr. Jaume Alsina, director general de l'Àrea de Guissona.

### **17:30h | Cloenda**

---

Hble Sra. Teresa Jordà, consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.