



SOLIDÀRIA

BUTLLETÍ DE COOPERACIÓ, SOLIDARITAT I PAU

36
DESEMBRE
2021

ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE



AJUNTAMENT DE
SANT BOI DE LLOBREGAT

REACTIVEM
SANT BOI

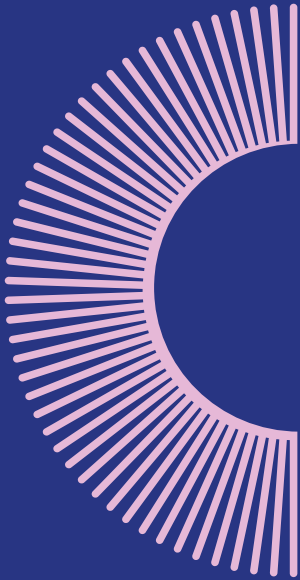


SANT BOI
COMPROMESA



Diputació
Barcelona

SOLIDÀRIA - NÚMERO 36



3/ PRESENTACIÓ

ALBA MARTÍNEZ VÉLEZ, REGIDORA
DE COOPERACIÓ, SOLIDARITAT I PAU

4/ NOTÍCIES

7/ MÉS A FONDS

SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA
EN UN CONTEXT GLOBAL I PANDÈMIC

9/ VEUS I INTERDEPENDÈNCIES (1)

ENTREVISTA A LA FUNDACIÓ ESPIGOLADORS

12/ VEUS I INTERDEPENDÈNCIES (2)

ENTREVISTA A ECOLOGISTES EN ACCIÓ

17/ ACCIONS PEL CANVI

ENTREVISTA ALS RESPONSABLES DEL
RESTAURANT SOMBÒ CUINA SANA

20/ INFORMACIÓ I RECURSOS

Edita: Ajuntament de Sant Boi de Llobregat
Cooperació, Solidaritat i Pau

Redacció i correcció: Manuel José Pérez,
Clara Sopeña, Marina Aguilar i
Andreu Heredero

Impressió: Impremta Pagès
La portada ha estat dissenyada utilitzant
imatges de Freepik.com

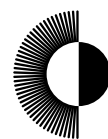
93 635 12 00

www.barrejant.cat

sensibilitzaciocooperacio@santboi.cat



Diputació
Barcelona



SANT BOI
COMPROMESA



CooperacióSantBoi



CooperacióSB



AJUNTAMENT DE
SANT BOI DE LLOBREGAT

REACTIVEM
SANT BOI

**Alba Martínez Vélez**

Regidora de Cooperació, Solidaritat i Pau

Alimentació sostenible

Són múltiples els factors que impacten sobre la sostenibilitat alimentària: culturals, ambientals, els relacionats amb la salut o amb la justícia social. Si ho pensem una mica, veurem com l'acció quotidiana d'alimentar-nos està cada cop més condicionada per les complexes relacions econòmiques, socials i mediambientals que imperen en la nostra societat global. En aquest nou número de la revista Solidària intentem abordar aquestes múltiples cares del tema amb l'objectiu d'apuntar algunes accions i solucions que caldria explorar i que interpel·len una gran varietat d'actors.

L'any 2021, Barcelona ha estat Capital Mundial per l'Alimentació Sostenible, un moment d'oportunitat per afrontar aquest gran repte global des del vincle amb la proximitat, posant en relleu l'estratègic paper de les ciutats en el desenvolupament de sistemes alimentaris sostenibles, saludables i basats en unes relacions justes. Sant Boi ha participat dels compromisos i activitats organitzades al voltant d'aquest esdeveniment que ens ha servit d'impuls per a la presa de consciència i el treball interdisciplinari -dins el mateix Ajuntament i amb diferents actors de la societat civil-, que ja està donant els seus fruits amb accions relacionades amb la prevenció del malbaratament alimentari, la promoció del producte local i de temporada o la investigació i sensibilització al voltant de l'obesitat infantil, entre d'altres. Aquestes accions, més connectades amb el territori, han d'estar travessades per una visió que ha d'anar més enllà de les nostres fronteres i que ha de tenir la lluita contra la fam i la malnutrició com a objectius transversals de qualsevol acció que desenvolupem.

I potser us preguntareu què podem fer nosaltres davant les complexes relacions i interessos que mouen una acció tan fonamental per a la vida com menjar. Doncs bé, tenir entre les mans aquesta revista ja és un primer pas. Com ens explica fantàsticament bé l'ONG DESOS, Opció Solidària, a la seva guia educativa "Repensa el que menges", prendre consciència de les injustícies que genera l'actual model de producció i consum serà imprescindible si volem, després, comprometre'ns personalment amb el canvi a partir de les nostres accions quotidianes de compra i consum.





LA PRESENCIALITAT TORNA EN LA CELEBRACIÓ DEL DIA INTERNACIONAL DE LA PAU I EL BARREJANT 2021

El dia 21 de setembre es va celebrar el Dia Internacional per la Pau per reivindicar i reflexionar sobre tot allò que envolta la Cultura de Pau. Sota el títol “Posant-hi el cos. Activisme i Voluntariat per la Pau”, l’edició del 2021 va posar el focus en l’experiència i les vivències directes de voluntariat i activisme de les persones que centren la seva tasca en la promoció i defensa de la pau, donant protagonisme al cos i al contacte directe amb la realitat.

Més de dues-centes persones van participar en les activitats organitzades al llarg de la setmana, que van incloure la taula rodona inaugural amb la participació de Brigades Internacionals de Pau (PBI Catalunya), Servei Civil Internacional (SCI) i l’Associació Catalana per la

Pau (ACP) i moderada per Marco Aparicio (president de l’Observatori DESC); la projecció del documental “Nicaragua. Patria libre para vivir”, del director Daniel Rodríguez Moya (organitzada per l’Associació d’Amistat San Miguelito – Sant Boi i Desos Opció Solidària, amb la col·laboració de l’Ajuntament de Sant Boi); i l’obra de teatre “Alhayat o la suma dels dies. L’espai entre l’existència i l’oblit”, a càrrec de la companyia La Viciosa.

Aquest any la il·lustració del cartell la va elaborar el jove artista i dissenyador gràfic santboià Kota (Pol Lupiáñez) qui, amb el seu estil personal, es va encarregar de fer de les formes i els colors els perfectes acompanyats del cos com a element central de la unitat per l’activisme i el voluntariat per la pau.

Just després, entre els dies 1 i 8 d’octubre, el Barrejan va reunir unes dues mil persones, després d’una setmana d’activitats amb una programació diversa i de qualitat que aprofundia en la necessitat de posar les persones al centre, sota el lema Les persones i els seus drets, primer, títol que la pintora i esculptora Bel Mur es va encarregar d’il·lustrar amb una aposta per la diversitat de dones que fan camí plegades, recollint l’essència de la trobada de la solidaritat de Sant Boi.

Una edició que va recuperar la presencialitat després que l’anterior es celebrés en format virtual, i que es va estendre a alguns dels principals espais de la ciutat, amb una gran acollida per part de la ciutadania i les entitats del món de la cooperació de Sant Boi. Seguint el recorregut iniciat el 2020, els ODS van tornar a centrar el debat, posant el focus en la igualtat de gènere, el treball digne i la reducció de les desigualtats.

Música, cinema, teatre, debat, reflexió, art, cultura i activisme units per compartir propostes que han intentat reflectir les realitats presents a la ciutat des de la proximitat i l’experiència directa, i alhora ha acostat projectes de referència de la mà d’activistes, artistes i col·lectius d’arreu com són: David Bondia, Itziar Ruiz-Giménez, Montse Santolino, Nadia Ghulam, Mayte Carrasco, Miquel Carrillo, Reggae Per Xics, La Colectiva de Mujeres Refugiadas Exiliadas y Migradas, Colectivo de Mujeres de Matagalpa, Balkan Paradise Orchestra, Zigurat Band, Migro Danza, Orpheus XXI, Diables i Gegants de Casablanca.

Espais de trobada i convivència que van permetre compartir coneixements i nous aprenentatges, també de cara a seguir treballant en la pròxima edició del Barrejan.



L'XI EDICIÓ DE CIUTATS DEFENSORES DELS DRETS HUMANS ES TANCA AMB ÈXIT DESPRÉS DE TORNAR A UNIR DEFENSORS I DEFENSORES D'ARREU DEL MÓN AMB ELS ALUMNES DE LA CIUTAT

Durant els mesos d'octubre i novembre es va celebrar la recta final de la que ha estat l'XI edició del projecte de Ciutats Defensores dels Drets Humans que, des del 2013, treballa per visibilitzar i acompanyar la tasca de les persones defensores dels drets humans i denunciar la persecució que pateixen tot enfortint les xarxes de suport i protecció i millorant el coneixement, la promoció i la defensa dels drets humans entre la ciutadania catalana.

Aquest és un projecte coordinat pel Fons Català de Cooperació al Desenvolupament i gestionat per la Comissió Catalana d'Ajuda al Refugiat amb la participació de vint-i-set ajuntaments i nou entitats i institucions implicades en la defensa i promoció dels drets humans a escala local i global que ha impulsat Sant Boi des de la primera edició.

Aquesta edició s'ha centrat en la defensa de la terra i el medi ambient, amb intersecció en la defensa dels drets de les persones migrades i refugjades, el dret a la pau i els drets de les dones i del col·lectiu LGTBI, amb la participació de catorze defensors i defensores de drets humans que han organitzat diverses trobades amb alumnes i ciutadania de diversos municipis de Catalunya, per compartir les seves experiències i obrir espais de debat i reflexió conjunta.

Diversos instituts de Sant Boi s'han sumat a les trobades, les quals, per causa de la situació sanitària, de nou s'han hagut de mantenir en format virtual. Novament, a més, la Unitat de Cooperació, Solidaritat i Pau ha organitzat diversos tallers previs i posteriors a les trobades amb la col·laboració de l'Institut Diversitas, per a acompanyar els i les alumnes dels instituts participants a aprofundir en la tasca que desenvolupa el defensor o defensora escollit/da amb metodologies que permetin la reflexió i integració des de l'experiència, i aprofitar al màxim les trobades.

SANT BOI CREA UNA TAULA DE TREBALL PER IMPULSAR EL SEU COMPROMÍS DE CIUTAT AMB L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE

En el marc de la celebració de la Setmana de l'Alimentació Sostenible i Saludable que va tenir lloc el passat mes d'octubre, el municipi ha incorporat la Taula de Treball de l'Estratègia Alimentària de Sant Boi com un nou espai de participació, col·laboració i transparència que promourà polítiques i accions per l'alimentació saludable i sostenible des d'un enfocament global, tenint en compte tot el cicle alimentari des de la producció fins a la comercialització i el consum.

D'aquesta manera el municipi manifesta una aposta clara i el compromís de la ciutat, amb l'agricultura de proximitat i amb una alimentació saludable i sostenible, iniciant el projecte estratègic "+Agricultura de proximitat +Alimentació saludable (2021-2023)".

La Taula està integrada per l'Ajuntament de Sant Boi, l'AMB, l'Agència de Salut Pública de Catalunya, la Diputació de Barcelona (Desenvolupament Agrari), el Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat, la Cooperativa Agrària Santboiana, el Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA), l'associació de restauració Degusta Sant Boi, Sant Boi Comerç, els mercats municipals, Creu Roja, la botiga Aliments Solidaris, SomBò Cuina Sana i les entitats Gasol Foundation, Espigoladors, Desos Opció Solidària, Central Parc, Fundació Cassià Just i Fundació Marianao.

CINC-CENTS SEIXANTA ALUMNES DE PRIMÀRIA COMMEMOREN EL DIA INTERNACIONAL DELS DRETS HUMANS AMB UNA OBRA DE TEATRE A CAN MASSALLERA



Com cada any, el 10 de desembre es commemora el Dia Internacional dels Drets Humans després que, al 1948, l'Assemblea General de les Nacions Unides va adoptar la Declaració Universal de Drets Humans que proclama els drets inalienables que corresponen a tota persona com a ésser humà, independentment de la seva raça, color, religió, sexe, idioma, opinió política o d'una altra índole, origen nacional o social, posició econòmica, naixement o qualsevol altra condició.

L'alumnat de 3r i 4t de Primària de deu escoles de Sant Boi de Llobregat va gaudir de l'obra de teatre "Soc Una Nou", de la cia. Zum Zum Teatre, a Can Massallera. Una obra plena de detalls que ens acompanya a conèixer la història de l'Omar, un nen que, després de fugir d'un país en guerra i perdre els seus pares al mar, és acollit per una advocada ben especial quan un dia el nen cau d'una branca de la noguera del seu jardí i transforma la seva vida per sempre.

L'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat organitza cada any una representació teatral als voltants del 10 de desembre per commemorar el Dia Internacional dels Drets Humans, amb l'objectiu de fer reflexionar els infants, des de la cultura, sobre les vulneracions de drets humans que tenen lloc arreu del planeta.

DEL 24 AL 30 DE GENER: SETMANA ESCOLAR DE LA NO-VIOLÈNCIA I LA PAU 2022



La commemoració inclourà diferents activitats, la majoria de les quals tindran lloc a la Biblioteca Jordi Rubió i Balaguer.

D'una banda, de l'11 al 31 de gener es podrà visitar l'exposició "Abecedari de la solidaritat", una mostra de Sindicalistes Solidaris, amb els textos de Virgínia Martínez i Núria Pelay, revisats per Magda Gascón, i les il·lustracions de Namíbia Coronado. L'Abecedari de la Solidaritat fa un recorregut per alguns dels conceptes més rellevants de l'univers solidari amb la intenció de sumar i apropar els més joves al món de la solidaritat i la cooperació. Per altra banda, els dies 25, 26 i 27 a la tarda (de 17 a 19 h) el vestíbul de la Biblioteca acollirà tallers de manualitats per a la no-violència, a càrrec de l'artista de processos d'art comunitari santboiana Nien Boots.

Dissabte 29 de gener finalitzarà la setmana d'activitats amb l'espectacle familiar "Cotó", de la cia. Txo Titelles, que tindrà lloc a les 12 h a Can Massallera. Podreu reservar les vostres entrades gratuïtes a www.entrapolis.com

Tota la programació és gratuïta i va adreçada a nens i nenes a partir de tres anys.

El disseny del cartell de la Setmana Escolar de la No-Violència i la Pau és de Namíbia Coronado, l'artista que ha il·lustrat el llibre Abecedari de la Solidaritat, de Sindicalistes Solidaris.



SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA EN UN CONTEXT GLOBAL I PANDÈMIC

La **sostenibilitat** és un concepte complex que interrelaciona diverses dimensions dins d'un sistema connectat globalment i actualment en el focus del debat davant dels reptes que afrontem com a societat. Si apliquem aquest concepte al **sistema alimentari**, ens trobem amb una realitat molt diversa que, més enllà de la pròpia producció d'aliments per al consum humà, també implica la producció de combustibles, altres processats i l'alimentació per a la ramaderia, i fa que l'equilibri amb la sostenibilitat sovint es vegi afectat per les dinàmiques del mercat.

Analitzant el context actual, l'Observatori DESC (2020) assenyala la **mercantilització dels aliments** com un dels factors principals que deriva en l'acaparament de terres, la concentració de la producció en grans monopolis, la mecanització de les explotacions, la sobreproducció i volatilitat del preu dels aliments, l'expulsió dels camperols de les zones rurals i l'increment de l'energia de producció i transport internacional, cosa que fa que ens trobem amb models de monocultius extractivistes, deslocalitzats i d'exportació massiva transnacional.

Així, segons dades del mateix informe, entre el 25% i el 30% de les emissions d'efecte hivernacle provenen de l'agricultura, en un sistema que utilitza el 75% dels recursos agrícoles del

planeta per alimentar només el 30% de la població mundial. En l'àmbit ambiental implica, doncs, greus efectes entre els quals destaquen: la pèrdua de la biodiversitat, el trencament dels cicles naturals, l'aparició de noves plagues, l'expansió dels conreus més enllà de les fronteres naturals, la dependència de varietats agrícoles modificades per sostenir les noves condicions, la disminució del rendiment dels sòls, l'afectació a la salut de les persones per l'ús d'agroquímics i la contaminació derivada del transport necessari per traslladar els productes a milers de quilòmetres.

Tanmateix, l'impacte de la pandèmia també ha repercutit en el sistema alimentari, tal com apunta l'últim informe de la FAO (l'Organització de les Nacions Unides per l'Agricultura i l'Alimentació) (2021); directament sobre els preus dels productes davant la inestabilitat del context i el tancament de fronteres, i en augment de les situacions de desigualtat en l'àmbit global. Destaquen, també, dades relacionades amb el malbaratament alimentari, on el 14% dels aliments són descartats abans d'arribar al consumidor, i la situació de les dones al camp, les quals també es veuen afectades per les desigualtats de gènere, en un sistema on tenen un paper essencial.

Davant d'aquesta realitat es fa evident la in-



compatibilitat d'aquestes pràctiques amb un **model alimentari sostenible** que permeti fer front a l'emergència climàtica, defensar els drets de les persones i avançar cap a la sobirania alimentària. Constatem així la necessitat de transformar algunes dinàmiques que condicionen directament el sistema agroalimentari.

En aquesta direcció, apostar per les anomenades dietes més sostenibles és una oportunitat per revertir els efectes del sistema actual. La FAO (2010) defineix les “*dietes sostenibles*” com aquelles que “*generen un impacte ambiental reduït i que contribueixen a la seguretat alimentària i nutricional i al fet que les generacions actuals i futures portin una vida saludable. A més, protegeixen i respecten la biodiversitat i els ecosistemes, són culturalment acceptables, accessibles, econòmicament justes i assequi-*

bles, i nutricionalment adequades, innòcues i saludables, i optimitzen els recursos naturals i humans”.

Per tant, elements com la proximitat, l'aprofitament alimentari, la correcta gestió dels residus, el consum de productes de temporada, la producció agroecològica i els models basats en l'economia circular i social esdevenen claus a l'hora de decidir quins productes consumim, però també quin model de producció i distribució fomentem.

En la pràctica, tot plegat implica fer petits canvis en els hàbits de consum i les cadenes de producció per evitar que els productes que mengem viatgin milers de quilòmetres per arribar als nostres plats, quan tenim la possibilitat de trobar-los a km0, o optar per aquells productes de temporada tot respectant els ritmes ecològics del nostre entorn, entre molts altres exemples. D'aquesta manera l'impacte ambiental del consum alimentari es reduiria significativament i tindria efectes positius, també en la salut i el benestar.

Des d'aquí trobem algunes iniciatives que permeten acompanyar aquests canvis, entre les quals destaquem el **certificat ecolocal** que es posarà en marxa al febrer, impulsat per la Xamec i Slow Food Catalunya. Es tracta d'una nova **certificació d'aliments ecològics i de proximitat per a menjadors escolars, restaurants i col·lectivitats**, amb l'objectiu de garantir l'origen ecolocal dels aliments i fomentar la incorporació fàcil d'aquests criteris en la compra pública a través del requeriment d'aquest segell (Xamec, 2021).

Referències bibliogràfiques

Observatori DESC (2020). *Globalització i mercantilització del món agrari: Farfood land al sud dels pirineus*. <http://www.observatoridesc.org/ca/globalitzacio-i-mercantilitzacio-del-mon-agrari>

FAO (2010). *Dietas sostenibles y biodiversidad*.

<https://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/es/>

FAO (2021). *Informe 2021 sobre el Seguimiento del progreso en los indicadores de los ODS relacionados con la alimentación y la agricultura*.

<https://www.fao.org/publications/highlights-detail/es/c/1440073/>

XAMEC (2021). *Certificació Ecolocal*. <https://xamec.cat/projecte-certificacio-ecolocal/>



FUNDACIÓ ESPIGOLADORS



Espigoladors és una entitat sense ànim de lucre amb tres missions principals: reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari, contribuir a la lluita per garantir el dret a una alimentació sana, saludable i sostenible per a tothom, i oferir feina de qualitat i oportunitats laborals a persones en situacions de vulnerabilitat. Entrevistem Raquel Díaz Ruiz, responsable de Projectes de la Fundació Espigoladors, per conèixer com es pot treballar per la sostenibilitat alimentària des de l'àmbit local.

Per què us decanteu per espigolar? Quina relació té amb el malbaratament alimentari?

Espigoladors es va fundar al 2014, quan es patien les conseqüències més crues de la crisi del 2008 que, malauradament, avui encara patim, davant de dues emergències: l'emergència ambiental, vinculada amb les pèrdues i el malbaratament alimentari en les primeres baules de la cadena de producció, i la necessitat de garantir el dret a l'alimentació sana i digna per a totes les persones.

Més del 25% de persones a Catalunya viuen en risc de pobresa, i això implica, per tant, que es trobin amb deficiències en la seva alimentació. Les fruites i verdures, precisament, per ser fresques, són una de les mancances que tenen les entitats que treballen la garantia alimentària.

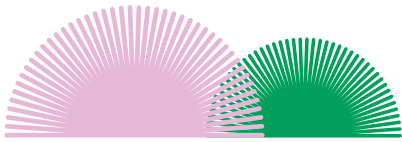
Davant d'aquesta realitat apostem per l'espigolament. Espigolar no és una cosa nova, s'ha fet tota la vida però ara està en desús, i és per

això que intentem pensar-la com una activitat extensiva on tothom hi pugui participar.

Bàsicament, recuperem fruites i hortalisses, que s'anaven a descartar als camps del sector primari per diferents motius: per una davallada del preu que fa que als agricultors i agricultores no els surti a compte collir-les, perquè es compren per sota del cost d'inversió i producció; per motius estètics quan són d'una mida o forma que no s'adapta als estàndards exigits pel mercat, entre altres. A partir d'aquí organitzem en grups de voluntaris i voluntàries la recollida d'aquests productes, els quals, després, es distribueixen amb la col·laboració i els acords amb altres entitats socials, i evitar-ne, així, el malbaratament.

A Sant Boi n'organitzem moltes, i aquestes entitats venen a recollir i distribuir els productes el mateix dia o el dia següent. Això suposa un canvi molt gran ja que és producte acabat de collir, de qualitat i de proximitat, que no es perd.

10 VEUS I INTERDEPENDÈNCIES (1)



Considerem que des de l'àmbit local, ja siguin administracions, entitats o ciutadania, tenim un paper clau. Hem de ser conscients que vivim en un món globalitzat.

Com definiu el context actual, des de la vostra experiència al Parc Agrari?

Creiem que és evident i que hi ha informació suficient que ens permet afirmar que el sistema alimentari actual és insostenible. I una de les coses més visibles són les pèrdues i el malbaratament alimentari, que no deixa de ser un efecte del sistema de producció i consum d'aliments. És a dir, estem produint aliments que després no arriben a les taules perquè estem consumint-ne altres que potser venen de molt més lluny o no són de temporada. Per això cal canviar aquestes dinàmiques.

Nosaltres no espigolem perquè creiem que és la solució a les pèrdues; és una possible solució, però no la definitiva. Comptar amb una borsa de més de dues mil persones voluntàries que esporàdicament venen al camp per fer una activitat de tres o quatre hores de collita d'enciams que s'anaven a llençar permet, en primer lloc, reduir aquestes pèrdues però també acostar la gent al camp.

A Sant Boi estem molt a prop del Parc Agrari però la gran majoria de persones no ha trepitjat mai un camp. Així, fem una aposta per apropar el camp a la ciutadania perquè pugui veure el que costa collir i cultivar, i per fer que, després s'aprecii més el producte, i també perquè es coneguin els pagesos i les pageses locals, perquè en el moment de fer la compra es tingui més en compte l'origen dels productes.

Creiem, doncs, que cal fer un canvi urgent, no només nosaltres sinó amb totes les altres entitats que també lluiten per aquest canvi.

Quin és el paper de les entitats locals quan parlem de la sostenibilitat alimentària? Considereu que les decisions en l'àmbit local poden generar impactes en l'àmbit global a l'hora de triar els aliments que consumim?

Considerem que des de l'àmbit local, ja siguin administracions, entitats o ciutadania, tenim un paper clau. Hem de ser conscients que vivim en un món globalitzat. No ens agrada fer recaure tota la responsabilitat al/la consumidor/a dient-li que ho fa malament i que si comprés local tot seria diferent. Hi ha certes polítiques i decisions comercials que venen des de molt amunt que són les principals causants d'aquesta insostenibilitat del sistema agroalimentari.

Però sí que hi ha certes dinàmiques que es poden veure afavorides, com és el consum local i de proximitat, consumir més fruites i verdures fresques i de temporada, i que aquestes siguin accessibles per a tothom i no un bé de luxe: essencialment, que tothom ho pugui fer i cregui que ho pot fer, ja que aquesta és una altra barrera important.

Totes les estratègies alimentàries que s'estan intentant definir en l'àmbit local tenen un paper rellevant. Una d'aquestes és el poder de la compra pública. Des de les administracions, tant donant suport a entitats i empreses de l'economia local i solidària que treballen en aquesta direcció, cosa que ja es fa en algun àmbit, com donant suport a l'alimentació sana, saludable i sostenible a través dels menjadors escolars, les residències o els hospitals, es pot generar un gran impacte.





Per què defenseu un model d'economia circular i que inclou també una mirada social en la gestió dels projectes?

Nosaltres des d'un inici defensem un model de triple impacte. Fer front a l'emergència ambiental sense justícia social no té cap sentit, i al contrari. Per tant, tot el que fem té en compte els tres objectius principals de l'entitat.

És important l'economia circular i reaprofitar perquè estem davant una situació de crisi climàtica davant la qual s'ha d'actuar, i reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari és una de les accions amb més impacte per reduir les emissions antropogèniques del sistema agroalimentari. El 30% de les emissions de CO2 les genera el sistema agroalimentari en el seu conjunt, però només el malbaratament i les pèrdues en representen el 8%.

Ara bé, si anem a l'arrel d'aquesta situació les injustícies socials són a la base. Per tant, treballar pel dret a l'alimentació i alhora generar oportunitats laborals a persones molt vàlides però que per qüestions administratives sovint no han pogut. Ens trobem amb molta gent que sap molt d'agricultura però no se'ls ha donat l'oportunitat de treballar-hi.

També tenim un obrador, entès com una empresa d'inserció sociolaboral, que actualment s'ha constituït com l'empresa *Es Im-perfect*, on donem feina a persones en situació vulnerable. És una petita indústria de conserves vegetals. Transformem productes que s'anaven a descartar a les primeres baules, i fem productes que venen en diferents canals comercials.

Així cobrim la prevenció de les pèrdues i el malbaratament i alhora donem oportunitats laborals a persones que estan un o dos anys amb nosaltres, i després tenen les habilitats per incorporar-se a la indústria agroalimentària o una empresa de distribució, ja que han fet tot un

recorregut des de l'elaboració del producte fins a l'empaquetatge. Són persones en situacions complexes que troben una oportunitat per fer comunitat i aprendre habilitats que els seran útils en el mercat laboral.

Quin paper juga l'educació i la sensibilització en els vostres projectes?

És clau. De fet tenim una àrea específica de coneixement i sensibilització, des de la qual generem recerca aplicada en l'àmbit de les pèrdues i l'aprofitament alimentari, i fem sensibilització, tant a ciutadania amb campanyes o projectes de formació, com també als instituts i a les escoles, amb projectes de llarga durada d'APS o petits tallers.

Creiem que cal traslladar aquestes situacions que veiem cada dia a la ciutadania que no pot participar en els altres projectes, especialment als nens i les nenes i als adolescents. Ells i elles tenen molt de potencial i cal generar un canvi i un moviment de joves que treballi per revertir aquesta situació.

També fem formacions a persones treballadores del sector agroalimentari, i és molt enriquidor. Ens trobem amb gent que, ja treballi a l'administració o dins la pròpia indústria, creu que es poden fer canvis.

D'aquesta manera es genera un ambient més optimista on es mostra la possibilitat de fer les coses de manera diferent. Així, a més d'actuar amb l'obrador i l'espigolament, sempre defensem poder generar evidències per traslladar-les.

Amb quins reptes i dificultats us trobeu?

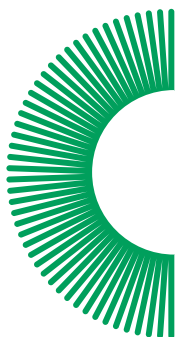
Un dels principals reptes que trobem pel que fa a l'activitat que desenvolupem és que la gent local s'engresqui a anar a espigolar. Hi participa molta gent de Barcelona i altres ciutats allunyades del Parc Agrari, però que la ciutadania local pugui conèixer els projectes que es desenvolupen al costat de casa també és important per a nosaltres.

En aquesta direcció estem iniciant un projecte amb la botiga d'aliments solidaris de Sant Boi per intentar reforçar que la gent que hi va també pugui venir a espigolar.

12 VEUS I INTERDEPENDÈNCIES (2)



ECOLOGISTES EN ACCIÓ



Coneixem Ecologistes en Acció en una conversa amb Fernando Saz, coordinador de l'Àrea d'Agroecologia, Sobirania Alimentària i Món Rural de Catalunya, i Jaume Grau, coordinador de l'àrea de Conservació de la Natura i membre del grup 'Agulles', per conèixer com afecta el sistema agroalimentari en l'àmbit global i quines alternatives trobem arreu per fer front a aquesta situació.

Exposeu que el model actual és insostenible en l'àmbit ambiental però també en el social. Quins són els efectes del model actual de consum alimentari a escala global?

El sistema és totalment nefast. Al voltant de cinc grans empreses a escala mundial controlen prop del 70% de la distribució d'aliments. Mercabarna és un exemple proper d'aquest sistema neoliberal de producció i venda d'aliments que es consideren productes en comptes d'un dret fonamental.

És habitual parlar de drets, com l'habitatge o la feina, però sembla que no s'ha previst el dret a l'alimentació, més enllà d'alguns tractats en l'àmbit internacional, amb escàs compliment, que afecten la població més vulnerabilitzada. I

parlem de població vulnerabilitzada i empobrida, atès que les persones no naixem ni pobres ni vulnerables, ens hi porta el sistema actual.

Pel que fa a l'àmbit del clima i l'energia és demencial que un aliment, per arribar al plat, recorri entre 5.000 i 15.000 km de distància. Si més no, no sembla el sistema més idoni ja que deixa una petjada ecològica terrible. A més, ens trobem com es confonen dos termes, i es parla d'aliment 'ecològic' quan pot venir de 15.000 km de distància, després de fer voltes per diversos països, fet que, alhora, dificulta la traçabilitat de cada producte. Que recorrin aquesta quantitat de quilòmetres i, alhora, per haver complert amb una sèrie de requisits biològics se'ls pugui denominar 'ecològics', és un

oxímoron en si mateix, ja que la petjada ecològica que es genera és molt gran.

D'altra banda, en l'àmbit social ens trobem que menys de l'1% de la població aquí a Catalunya es dedica a la pagesia. I en aquesta franja ens trobem amb un percentatge encara més ínfim de pagesia ecològica que pràcticament podem comptar amb els dits.

Com a reflexió global, el model agroalimentari actual –industrialitzat i amb poques mans-, és un oligopoli que mou gran part dels aliments mundials, i té gran impacte en la crisi ecològica global.

Hi ha molts càlculs contradictoris, però es considera que entre el 25% i el 50% de les emissions totals de CO2 provenen del model agroalimentari industrialitzat quan, en canvi, l'agricultura pagesa de petita escala i local, basada en la producció i el consum de proximitat, al contrari, és fixadora de carboni. L'agricultura pagesa refreda el clima, mentre que l'agricultura industrial l'escalfa i contribueix a les emissions globals.

No podem oblidar l'altra dimensió del model actual, el qual està contribuint de forma decisiva a la crisi de la biodiversitat. A l'extinció massiva d'espècies a causa de la sobreexplotació de recursos naturals, i específicament la pèrdua d'ecosistemes verges que es desforesten o es cremen directament, per fer noves plantacions de monocultius, sobretot al Sud Global, orientades únicament a l'exportació cap als països enriquits del Nord Global. No deixa de ser una trista ironia que països que encara no tenen garantida l'alimentació per a tota la seva població siguin exportadors principals d'aliments, molts cops per alimentar els nostres animals de granja, enriquint unes poques empreses i perjudicant la salut de tota la població.

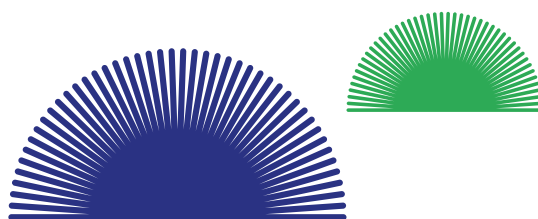
Un estudi molt significatiu que va sortir fa un parell d'anys, assenyala que si comptem tota la quantitat de mamífers que hi ha al món i els quilograms que pesen aquests mamífers, el 70% del total són animals de granja, el 26% són éssers humans, i només un 4% són animals salvatges. Això ens dona una imatge de la terrible distorsió que hem provocat als ecosistemes i fins a quin punt hi ha un immens sistema de producció industrialitzada d'animals de granja per satisfer la voracitat de certes poblacions i els hàbits alimentaris cada cop més

insans, que alhora provoquen més malalties cardiovasculars i afecten de forma segurament irreversible els ecosistemes.

Estem extingint massivament espècies. Parlem de mamífers perquè són els més propers a nosaltres, però també podem parlar de l'extinció dels insectes, el grup d'animals més nombrós i divers, sobretot per l'ús d'agroquímics a la indústria alimentària.

Aquest és un problema de primer ordre perquè afecta tota la cadena tròfica i tots els ecosistemes, i també la fertilitat dels conreus: si no hi ha insectes perdem fecundació. Estem alterant globalment aquests cicles, i això ens està començant a passar factura de forma molt seriosa.

I la Covid19 ha estat un exemple dramàtic d'una malaltia zoonòtica que salta d'animals a persones per la degradació mediambiental global. Tenim, doncs, prou indicis i evidències de com tot això ens està portant al col·lapse i de la necessitat de canviar el model radicalment.



Estem extingint massivament espècies. Parlem de mamífers perquè són els més propers a nosaltres, però també podem parlar de l'extinció dels insectes

Més enllà de l'impacte ambiental, quines conseqüències té sobre les persones i els seus drets un model intensiu i deslocalitzat que prioritza el màxim benefici per sobre del benestar i l'equilibri?

Creiem que és bastant evident que té molts efectes. D'entrada afecta la salut. Tot el sistema de plaguicides, herbicides i fungicides, derivat del que van ser les armes químiques a la Segona Guerra Mundial i que es transforma en la 'gran revolució verda', es calcula a partir de les quantitats mínimes a les quals, en teoria,

14 VEUS I INTERDEPENDÈNCIES (2)



el seu ús no causa efectes perjudicials per a la salut, quan està demostradíssim que fins i tot en menors quantitats ja en causa.

D'altra banda, el sistema ha posat l'èmfasi a convèncer-nos que el problema està lligat a comprar més econòmic, sense preveure en quin moment algú ho està pagant. Si compres més barat, i les multinacionals no perden diners, vol dir que a qui s'està explotant és al pagès o la pagesa, o la gent que treballa al sector en cas que estigui mecanitzat. Cada cop hi ha més treballadores en condicions indignes, com és per exemple el cas de les càrnies, on hi ha gent a les portes de les empreses esperant que hi hagi un accident o una baixa per poder reemplaçar-la i començar a treballar.

Un altre exemple el trobem a Almeria, en la producció de maduixes on, a més, la majoria de persones que hi treballen són principalment dones. A vegades ho diem de broma, però sembla que cada cop més estem a punt de reclamar l'esclavitud com un Dret Humà.

Hem arrasat, sobretot al Sud Global, el territori per aconseguir aliments, fonamentalment per a la ramaderia del Nord Global, i hem deixat un munt de pobles molt més vulnerables a les malalties i pandèmies. Hem eliminat tota l'estructura de biodiversitat que podia fer front a l'expansió de certs virus.

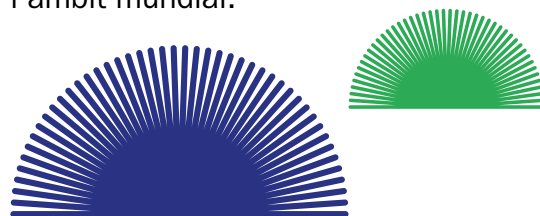
Lamentablement, a més, anem enrere, ja que, entre altres coses, la Unió Europea, amb Espanya al capdavant, amb el suport del govern, vol firmar el tractat entre la UE i MercoSur, que és una manera d'expandir encara més el model actual; o el que està passant entre la Xina i l'Argentina i altres països, tot en la mateixa direcció.

Cal remarcar, també, que actualment hi ha un procés d'acapament de terres per part d'algunes potències mundials sobre el Sud Global, on els inversors ja es troben a la recerca dels beneficis del futur, tal com funciona el sistema capitalista. El proveïment d'aliments sempre serà un element bàsic per a l'economia, perquè com més persones siguem, més necessitat d'aliments i, per tant, hi ha una especulació i inversió molt forta de certes companyies per comprar "legalment" o directament via suborns, extorsions i amenaces a països del Sud Global per adquirir propietats sobre terres.

Això està expulsant una gran quantitat de persones de les comunitats d'origen, davant la manca de drets de propietat reconegudes de les seves terres. Fins i tot a vegades, en llocs com al Brasil, amb governs neoliberals, s'està desposseint la gent de les pròpies terres que per llei se'ls reconeix, o en altres llocs on, comprant la voluntat dels governants locals o estatals, estan aconseguint passar a controlar una proporció cada cop més gran de terres productives.

I no cal anar tan lluny, aquí també està passant, amb inversors que es dediquen a comprar terres amb perspectives de futur on es cotitzi molt més la producció d'aliments.

Tot això, sumat als conflictes de l'aigua, que també tenen molta relació amb la producció d'aliments, són dos dels grans problemes que avui socialment poden provocar, i ja estan provocant, més patiment, desigualtat i mort en l'àmbit mundial.



Hem d'enfortir les experiències locals i les alternatives de base, és a dir, seguir construint una economia alternativa basada en la petita escala, la cooperació i el benefici mutu

Quina responsabilitat tenen els estats en la transformació de la situació actual? És suficient el que s'està fent fins ara?

Aquí hi ha un problema de model de governança. Ens han venut durant molts anys que les democràcies representatives occidentals són el millor model per gestionar les necessitats de la població perquè no hi ha cap altre model. I després estem veient que, a la pràctica, la realitat és que aquest tipus de règims el que fan és permetre o afavorir un control indirecte de les grans corporacions i poders econòmics cap als governs públics.

A ningú no se li escapa com funcionen les 'portes giratòries', que és una expressió bastant barroera però que és molt visible, i altres formes de pressió dels poders econòmics per fer que els governs facin allò que els interessa. És a dir, no té cap sentit que governs que han de, suposadament, representar els interessos de la majoria de la població estiguin legislant en favor de polítiques econòmiques i comercials que el que fan és empobrir la població, afavorir les grans corporacions i, fins i tot, sostreure la possibilitat de control democràtic. Perquè tots aquests acords de lliure comerç exclouen les grans empreses del control dels tribunals de justícia dels països i fins i tot els de la Unió Europea, per dir algun sistema supraestatal.

I per tant, en el moment que cedeixen aquesta sobirania, o permeten que pràctiques comercials industrials i empresarials surtin del limitat i insuficient control democràtic, perquè sí que hi ha alguns mecanismes de supervisió i rectificació d'aquest tipus de polítiques, s'escapi totalment. I això ho han permès i ho es-

tan permetent els governs, no representant els interessos generals, i responant directament als interessos de certes corporacions. Aquell 1% de la població més rica que vol seguir enriquint-se de manera totalment immoral a costa de qui sigui; sigui del planeta, de les persones, de les poblacions del Nord o del Sud Global.

Quins són els reptes i les alternatives principals en l'àmbit global?

Hem d'actuar en tots els àmbits. Moviments socials, organitzacions com nosaltres, i moltes altres que existeixen afortunadament, tenim diferents idees i projectes per intentar incidir en la mesura del possible en aquesta situació. D'una banda, hem d'enfortir les experiències locals i les alternatives de base, és a dir, seguir construint una economia alternativa basada en la petita escala, la cooperació i el benefici mutu. I això es una realitat. Recordem que hi ha països com Holanda, per exemple, on hi ha un 20%-25% de l'economia que es mou sobre el comerç just; o països com Alemanya on el consum d'aliments ecològics està molt normalitzat i cada cop hi ha més demanda.

Existeixen oportunitats fins i tot dins d'aquest sistema i del mercat actual. Existeix la possibilitat d'impulsar accions i un model econòmic alternatiu a l'hegemònic, que ens permeti, almenys, preservar les bones pràctiques que es fan a molts llocs. Per tant, hi hauria una estratègia de resistència en què denunciem tot el que fa el capitalisme global a les poblacions del Sud Global, però també al Nord.

Una segona estratègia és de proposició, per construir aquestes alternatives i enfortir-les.



16 VEUS I INTERDEPENDÈNCIES (2)

I sabem que hi ha moltes experiències interessants tant de producció agroecològica com d'entitats cooperatives que van creixent i enfortint un teixit social alternatiu. I després també treballar en un tercer nivell, que és construir un relat alternatiu.

Creiem que ja ho estem fent, i això és curiós. Quan fa només deu anys parlar de decreixement econòmic era gairebé un delicte, avui en dia als mitjans de comunicació de masses ja surten algunes persones reconeixent la possibilitat que un decreixement econòmic sigui una realitat. I nosaltres ja diem que no és una realitat, és una necessitat i gairebé és inevitable, perquè els sistemes econòmics han sobrepassat la capacitat del planeta i, per tant, no hi ha cap altra alternativa que un reajustament de l'impacte humà sobre el planeta a la baixa. I per tant, hem de construir aquest relat alternatiu on, si els límits del planeta ens porten a un col·lapse, i volem evitar que això sigui socialment dramàtic, hem de fer aquest decreixement amb una base de justícia social, de redistribució i amb un projecte que tingui futur.

Deixem de pensar en el curt termini, i pensem en el llarg termini. Posant la vida i les cures al centre, passant a focalitzar-nos en la qualitat de vida i no en la quantitat de béns de consum que posseïm. I aquest relat l'hem d'estendre perquè creiem que hi ha més oportunitats avui que fa uns anys, i la realitat ens anirà portant a aquesta situació, on ens adonem que l'economia s'ensorra tal com la coneixem fins ara. Per tant, o construïm una societat alternativa o, realment, hi haurà molt patiment.

Nosaltres temem l'arribada d'ecofeixismes si no som capaços de construir aquest relat alternatiu, i que probablement els propers conflictes –siguin polítics, socials, armats– tinguin relació amb el control de recursos estratègics. I per tant, establir aquesta alternativa des dels moviments socials i la ciutadania, o la plantejaran des de la dominació i la imposició els poders actuals.

I no només és fonamental construir, sinó re-fermar i difondre el relat. Perquè hi ha moltes experiències en positiu que ja avancen en aquesta línia, que ja tenim aquí i al Sud Global, però que no es coneixen i no es difonen, o no ens creiem. Dèiem que tenim un sistema



supermercadista de producció d'aliments. Però aquesta es una visió molt eurocèntrica, perquè la major part de la població, més del 50%, s'alimenta gràcies a petites pagesies, on la majoria són dones camperoles.

Ens trobem amb el moviment social més gran del planeta i, en canvi, quan sortim al carrer i preguntem a la gent no el coneix ningú; i és la via camperola. I aquesta via té uns elements i unes experiències d'empoderament, de saber fer i moltes més expectatives de resiliència davant el col·lapse del que estem acostumats a veure a la televisió o el que vivim aquí. Hi ha moltes experiències que s'han de posar en valor i creure'ns-les, perquè hi són. I és a través d'elles que podem salvar la situació. Sobretot, el fonamental és que canviem el paradigma on tenim al centre la feina i la producció, basat en la dominació, l'extractivisme i la destrucció, i posar la vida al centre, per poder viure i mantenir una vida digna.

ENTREVISTA ALS RESPONSABLES DEL RESTAURANT SOMBÒ CUINA SANA



Parlem amb Estela Potas i Edgar Nin, responsables del restaurant SomBò Cuina Sana, un projecte de cuina vegana i vegetariana sostenible i de proximitat de la ciutat de Sant Boi, per conèixer què s'amaga darrere d'una iniciativa transformadora que posa la salut i l'equilibri al centre.

Què us va portar a iniciar un projecte de restauració basat en l'alimentació saludable, sostenible i de proximitat?

El SomBò va néixer com un projecte de canvi. Nosaltres vam canviar l'alimentació a la família fa uns set anys, i ens vam adonar que arren de canviar l'alimentació a una dieta més neta, més saludable i més verda ens trobàvem molt millor. Un canvi en la nostra salut que ens estava millorant la qualitat de vida i el nostre benestar.

Tot va coincidir amb un canvi professional, apostant per deixar la feina i muntar aquest projecte, sobretot per donar a conèixer els beneficis que té en la nostra salut i en l'impacte ambiental una alimentació més verda i més neta.

Nosaltres crèiem erròniament que menjar de tot era bo. Menjar de tot, vol dir que mengem bé? No. Nosaltres ara diem que "mengem de tot excepte de les coses que ja no mengem". Hi ha alguns processats i alguns productes que ja no entren a casa. I aquesta és una nova creença, perquè nosaltres pensàvem que menjàvem bé abans de muntar el projecte i ara, amb el canvi d'alimentació, hem vist unes millores substancials en el benestar i l'energia que tenim.

Més enllà de la cuina i l'elaboració del menjar, al vostre restaurant hi ha cura en l'origen dels productes, l'equilibri i l'impacte a en la salut,

i també la gestió dels residus que es generen. En quina mesura creieu que és important quan parlem de sostenibilitat alimentària?

Nosaltres apliquem tots aquests criteris contínuament en la selecció dels nostres productes. El que tenim molt clar és la lluita contra el sucre. És una línia vermella. El fet que sigui ecològic o no depèn de si trobem productes ecològics a bon preu per descomptat que els comprem, perquè també hem de valorar que els nostres preus siguin assequibles segons el que oferim.

Busquem la sostenibilitat, no només amb el fet que el producte sigui el més sostenible possible, sinó que el preu també ho sigui i, alhora, que tot el negoci i la feina que es genera al voltant també ho sigui per a les nostres vides i la nostra família.

Aquest és un dels motius pels quals estem oberts de dilluns a divendres i amb horari de dia, perquè nosaltres tenim família, tenim nenes petites, i preferim estar més presents en aquest moment de les seves vides. Per tant, per a nosaltres no seria sostenible haver de ser al negoci els caps de setmana i les nits. Així, la sostenibilitat la tractem en diferents àmbits. No és només que el producte sigui sostenible, sinó que tot el conjunt, en forma de cercle, el tanquem amb criteris sostenibles.

També seleccionem els nostres proveïdors. És a dir, si hem de comprar verdures intentem que siguin de proximitat, i en aquest cas la Cooperativa Agrària Santboiana ens proveeix de molts productes de temporada. També som socis de diverses cooperatives, entre elles la Cooperativa Opcions. La llum la tenim amb Som Energia, la telefonia amb Som Connexió, i hem participat a Som Mobilitat, apadrinant el primer cotxe elèctric del Baix Llobregat, que és aquí a Sant Boi.

Així, seleccionem també els productes tenint en compte l'origen. Per exemple, el iogurt és de La Fageda, ja que sabem que hi ha un projecte social al darrere, en comptes d'un iogurt més econòmic que sigui alemany però que ve de fora. O si tenim melmelades, les comprem a Espigoladors, que també compta amb un projecte social.

En la mesura del que podem, com a empresa, intentem transformar sabent que tenim força ja que el nostre consum és una eina de canvi, comprant a altres proveïdors que també són transformadors, i donant vida, així, a tota aquesta xarxa.

Quins elements valoreu a l'hora de prendre les decisions diàries del restaurant, tant a l'hora d'elaborar el menú com del funcionament? Per què?

Quan decidim els menús que es cuinaran, primer tenim en compte un criteri de salut. Intentem fer menús equilibrats, vegetarians i de temporada, perquè entenem que el més sostenible i alhora el més saludable és consumir productes de temporada.

També tenim en compte criteris d'alimentació energètica, perquè no és el mateix l'energia que el nostre cos necessita a la primavera que la que necessita a l'hivern. Valorem tots aquests elements perquè els nostres menús siguin rodons i ajudin el nostre cos a recuperar i mantenir la salut natural, alhora que és una manera de mantenir l'equilibri entre el que l'entorn ens dona i el que rep.

Utilitzant productes de temporada i de proximitat estem col·laborant a evitar el moviment de mercaderies des de l'altra punta del món.



Per això també els nostres menús i plats són estacionals. És difícil trobar un plat que el fem durant tot l'any.

També tenir un restaurant vegetarià té una sèrie de beneficis en relació amb la reducció de petjada de carboni i d'emissions, davant el problema que genera l'alimentació del bestiar a escala mundial. No ens n'adonem però l'alimentació del bestiar contamina tant com tots els cotxes i avions i trens que fem servir. Si humanitat reduís el consum de carn milloraríem extremadament les condicions mediambientals i la crisi climàtica amb què ens trobem.

La nostra intenció, doncs, amb aquest petit restaurant, és mostrar que no cal menjar carn cada dia, i que si en redueixes el consum estàs fent un canvi molt important per a la teva salut i la del planeta.

Com valoreu la rebuda del projecte a Sant Boi? Creieu que aquest tipus de propostes són cada cop més valorades? Considereu que és necessari canviar el model d'alimentació?

La veritat és que els dos primers anys va costar una mica obrir-nos pas dins de l'oferta gastronòmica de la vila, però sí que ens hem adonat

que cada vegada hi ha més gent que s'apropa a aquest moviment.

També estem molt contents perquè bona part de la nostra clientela no és vegetariana, però sí que és sensible als temes de salut i de sostenibilitat que promovem. En la línia del que comentàvem abans, portar una dieta vegetariana o vegana és una elecció important més enllà de tot això, que pot venir per diferents motius, ètics, socials, de salut... però que persones omnívores decideixin voluntàriament reduir el consum de carn o peix, i producte animal en general, i apropar-se cada cop més a una dieta més verda i més neta, ens ajuda molt a tirar endavant el projecte.

I és veritat que ens adonem que cada cop hi ha més sensibilitat amb això. I tant de bo hi hagués molts més negocis que promoguessin aquest canvi. Creiem que la gent té ganes de fer més coses i anar fent petits passos. I per això estem aquí, perquè la gent vegi que no és tant difícil fer-ho.

Hem de canviar algunes creences que ens han anat instal·lant al nostre cervell durant molt de temps. Per exemple, en relació amb la proteïna animal, que és una cosa que ja s'ha demostrat que no és necessària, però que com està molt instaurada des de fa temps costa molt de canviar.

Per fer-ho, d'una banda creiem que és necessari que es promogui també des d'organismes oficials. D'altra banda, demostrar que no és tan complicat cuinar de forma vegetariana i més sostenible, i com fent uns petits canvis a casa es poden cuinar plats realment bons, saludables i alhora saborosos i gustosos. Fer una cuina vegetariana no vol dir només verdura bullida amb patates, hi ha moltes altres opcions.

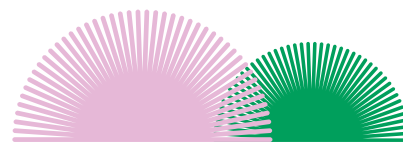
En quins projectes esteu pensant de cara al futur?

Ens agrada molt la muntanya i actualment estem en un procés per identificar les plantes silvestres comestibles. Gràcies al Col·lectiu Eixarcolant, que va fer un taller a Sant Boi dins la setmana de l'alimentació sostenible, i després de comprar els seus llibres, estem descobrint nous ingredients quan sortim a la muntanya.

La idea és portar aquest tipus d'ingredient a la cuina del SomBò, no només de cara a un tema domèstic, sinó poder incloure aquest tipus de plantes silvestres com a part principal dels nostres menús.

Un altre projecte que tenim sobre la taula, i que treballarem de cara a l'any que ve, són els cursos i tallers tant de cuina saludable com de vida natural i conscient. El nostre projecte té una base pedagògica darrere molt forta i això fa que, abans de la Covid, ja féssim tallers i xerrades. Això es va aturar, i tenim aquesta necessitat de seguir compartint i donant informació a tothom que hi tingui interès, perquè creiem que pot ser una bona eina de canvi.

Ara també, amb la Fira de la Puríssima, tenim un gran aparador per mostrar tot el que fem, i continuem oberts a seguir establint altres col·laboracions. Per això ens hem adherit a la Taula de treball d'estratègia alimentària de Sant Boi, per promoure l'alimentació sostenible amb moltes altres entitats i cooperatives del municipi.



Busquem la sostenibilitat, no només amb el fet que el producte sigui el més sostenible possible, sinó que el preu també ho sigui

Aquest any també hem tingut la certificació del compromís Biosphere, que és una certificació de turisme sostenible responsable, que ja només pel fet de ser-hi ens implica fer unes auditories anuals de tots aquests criteris de sostenibilitat. Està bé dir que fas coses en aquesta direcció, però també està bé que un organisme extern validi que realment el que estàs dient que fas és el que estàs fent. A més, implica que cada any has de fer tres propostes de millora, per la qual cosa ens manté actius i progressant en aquest sentit.



“Alimentar el futur” (2021), de Sàpiens, SCCL

Tot mostrant diferents experiències de la cadena alimentària, el documental es centra en els greus problemes que genera l'actual sistema alimentari, que genera malalties, epidèmies, contaminació, precarietat laboral, etc. De la mà de l'experiència de diferents pagesos, pescadors, cuiners, distribuïdors i consumidors, mostra com és possible canviar el sistema alimentari.

<https://www.ccma.cat/tv3/alicarta/els-documentals/alimentar-el-futur/video/6123057/>

GUIA



“Repensa el que menges”, Desos 2021

La guia s'emmarca en el programa “Transalimenta al Baix Llobregat”, que busca generar processos socioeducatius transformadors per promoure el dret a l'alimentació mitjançant la reducció del malbaratament alimentari, tot plegat, fent valer el Parc Agrari del Baix Llobregat com a eix vertebrador d'una estratègia territorial per afavorir el dret a l'alimentació a través de l'Aprenentatge Servei.

<http://www.desos.santboi.net/wp-content/uploads/sites/19/2021/10/Guia-Repensa-el-que-menges.pdf>

APLICACIÓ WEB



“Tauler de sistemes alimentaris”

El Tauler combina dades de múltiples fonts per tal que els usuaris puguin comparar els sistemes alimentaris entre països i regions i identificar millores en la dieta i la nutrició en els seus sistemes alimentaris de manera sostenible.

<https://foodsystemsdashboard.org/>