

Barcelona  
Capital Mundial  
de l'Alimentació  
Sostenible 2021



**Esborrany 26072021**

QUÈ?

ON?

COM?

QUAN?



# QUÈ?

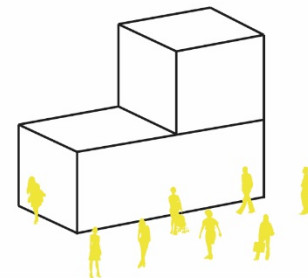
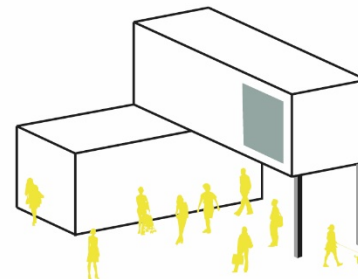
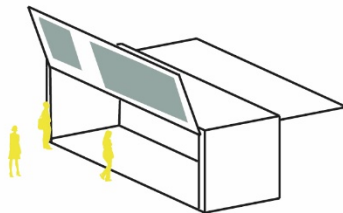
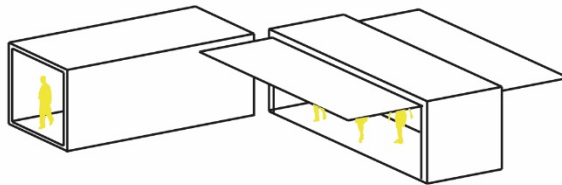
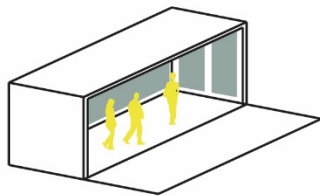
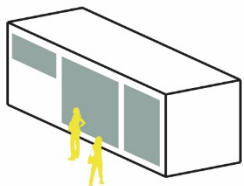
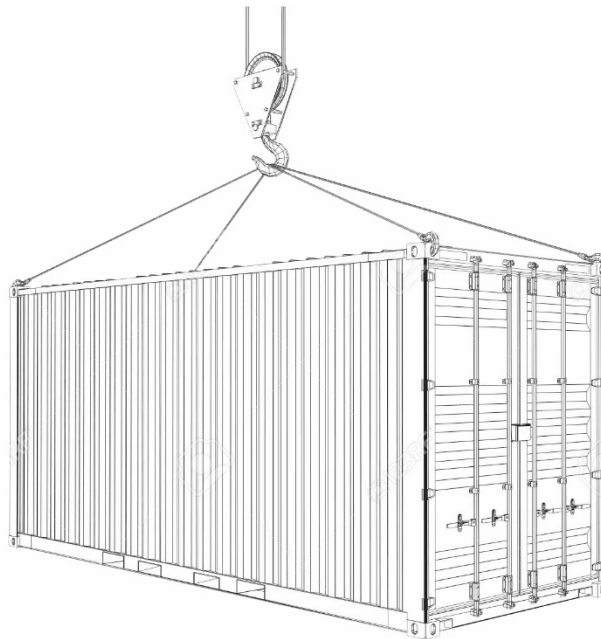
Barcelona ha estat escollida com a **Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible** aquest 2021. Per tot això i per poder treballar cap a una sobirania alimentària a la ciutat esta treballant, entre d'altres, amb diferents mesures i accions que impliquin no només al sector públic sinó al privat i a la població en general.

**Una de les accions és la realització d'una exposició itinerant per els 10 districtes de la ciutat de Barcelona, lligada a l'entorn dels mercats, que serveixi per donar a conèixer i sensibilitzar a la ciutadania sobre els beneficis del consum alimentari responsable i saludable, també dels canals curts de comercialització, producció i el consum agroecològics, i d'habilitar canals de participació ciutadana on es defineixi l'estratègia alimentària municipal i se segueixi la seva implantació.**

En aquest sentit Barcelona Regional ha rebut l'encàrrec de l'Ajuntament –de qui és mitjà propi - de col·laborar en la coordinació i organització de l'exposició itinerant per a la sobirania alimentària.

# QUÈ?

## LA INSTAL·LACIÓ



# REFERÈNCIES



Barcelona Direccions 2011



Mirades del verd 2018

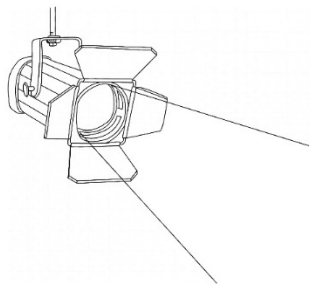


Punt d'informació, Port de Roses



Container transformat en bar, Zarca SL

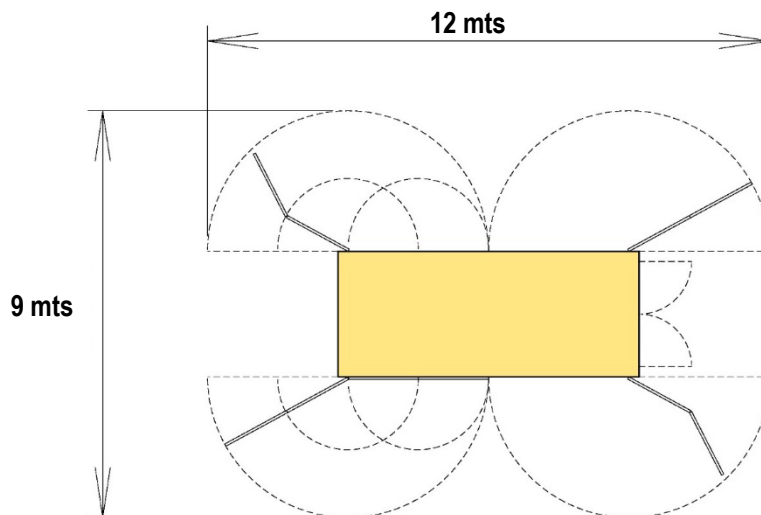
# LA INSTAL·LACIÓ



# PREVISIÓ MÀXIMA OCUPACIÓ EN PLANTA

## opció 1

108 m<sup>2</sup>  
h. 6 m

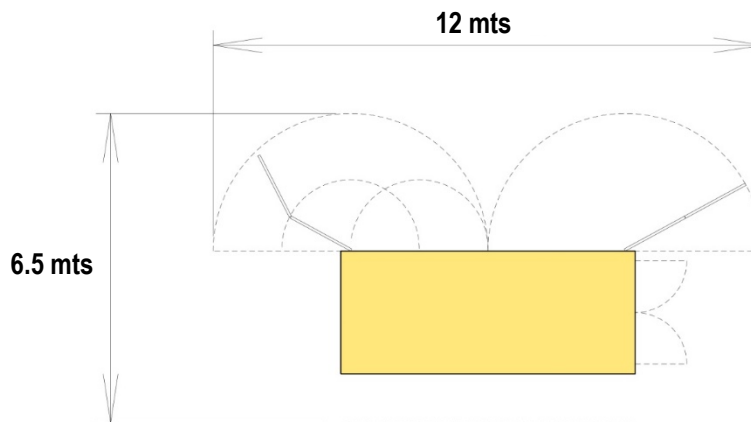


## PREVISIÓ PES (MÍNIM)

Contenedor 20 peus= 3300 kg sense càrrega  
Contenedor 10 peus= 1300 kg sense càrrega  
Camió ploma 3500 kg

## opció 2

78 m<sup>2</sup>  
h. 6m



QUÈ?

ON?

COM?

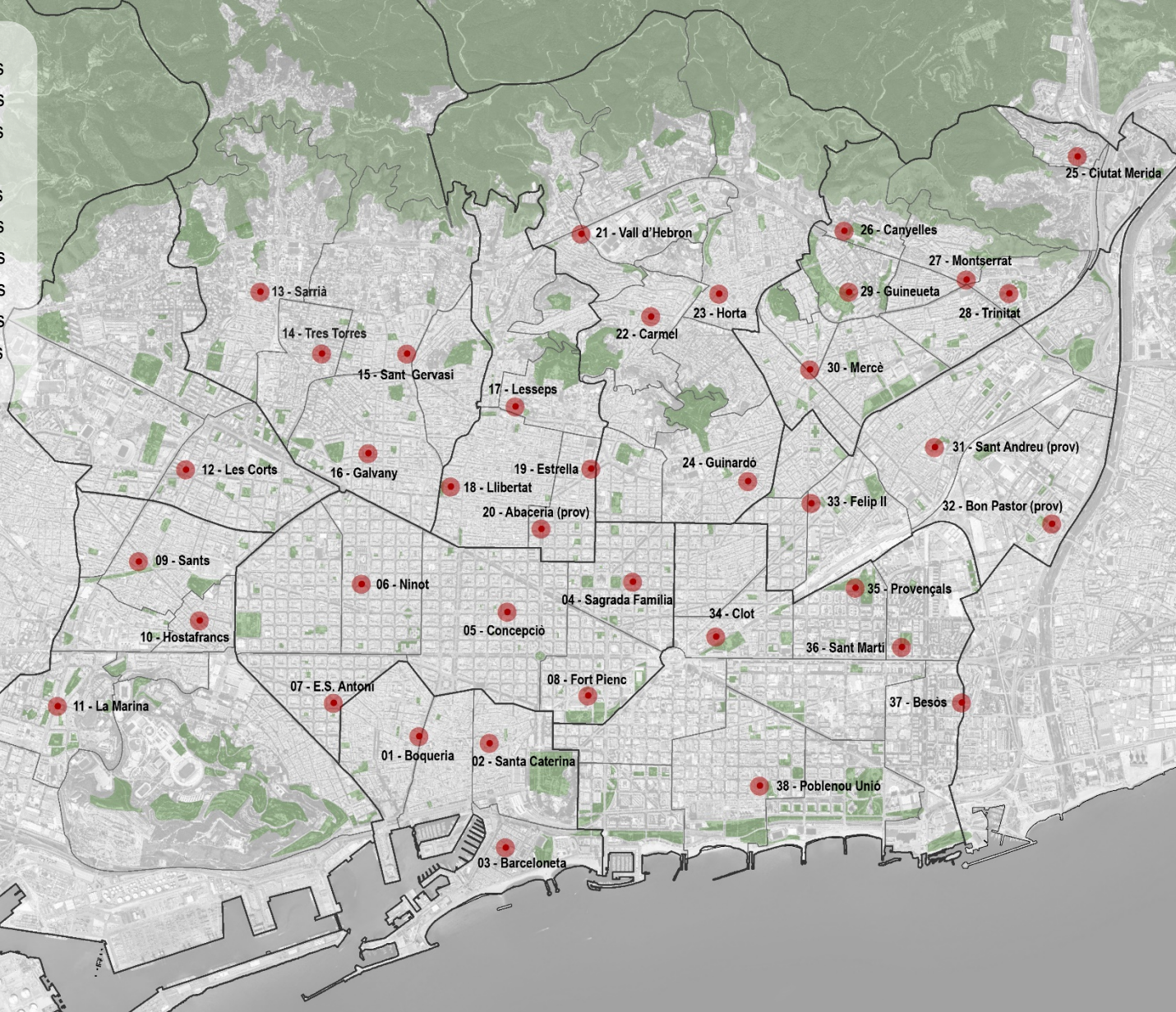
QUAN?



# ON?

# MERCATS A BARCELONA

CIUTAT VELLA.....	3 mercats
EIXAMPLE.....	5 mercats
SANTS-MONTJUIC.....	3 mercats
LES CORTS.....	1 mercat
SARRIÀ-SANTGERVASI.....	4 mercats
GRÀCIA.....	4 mercats
HORTA-GUINARDÓ.....	4 mercats
NOU BARRIS.....	6 mercats
SANT ANDREU.....	3 mercats
SANT MARTÍ.....	5 mercats



# Primera avaluació segons disponibilitat d'espai i accessibilitat

## Ciutat Vella

03 - Barceloneta

## Eixample

04 - Sagrada Família

05 - Concepció

06 - Ninot

07 - E.S. Antoni

08 - Fort Pienc

## Sants-Montjuïc

09 - Sants

10 - Hostalfrancs

11 - La Marina

## Les Corts

12 - Les Corts

## Sarrià-Sant Gervasi

13 - Sarrià

14 - Tres Torres

15 - Sant Gervasi

16 - Galvany

## Gràcia

17 - Lesseps

18 - Llibertat

19 - Estrella

20 - Abaceria (prov)

## Horta-Guinardó

21 - Vall d'Hebron

22 - Carmel

23 - Horta

24 - Guinardó

## Nou Barris

25 - Ciutat Meridiana

26 - Canyelles

27 - Montserrat

28 - Trinitat

29 - Guineueta

30 - Mercè

## Sant Andreu

31 - Sant Andreu

32 - Bon Pastor

33 - Felip II

## Sant Martí

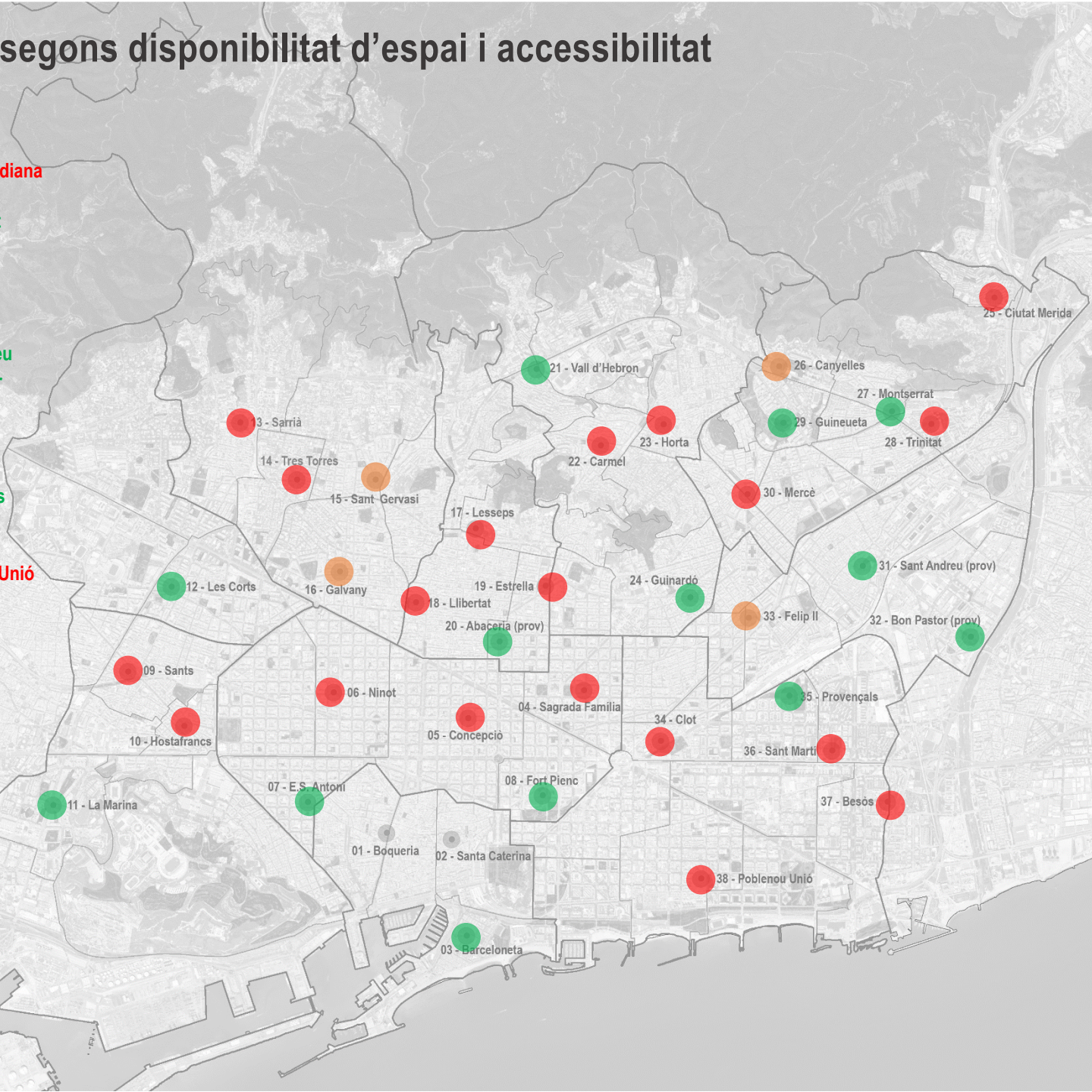
34 - Clot

35 - Provençals

36 - Sant Martí

37 - Besòs

38 - Poblenou Unió



# Primera selecció

## Ciutat Vella

03 - Barceloneta

## Eixample

07 – E.S. Antoni

08 – Fort Pienc

## Sants-Montjuic

11 – La Marina

## Les Corts

12 – Les Corts

## Sarrià-SantGervasi

15 – Sant Gervasi

16 – Galvany

## Gràcia

20 – Abaceria (prov)

## Horta-Guinardó

21 – Vall d'Hebron

24 – Guinardó

## Nou Barris

27 – Montserrat

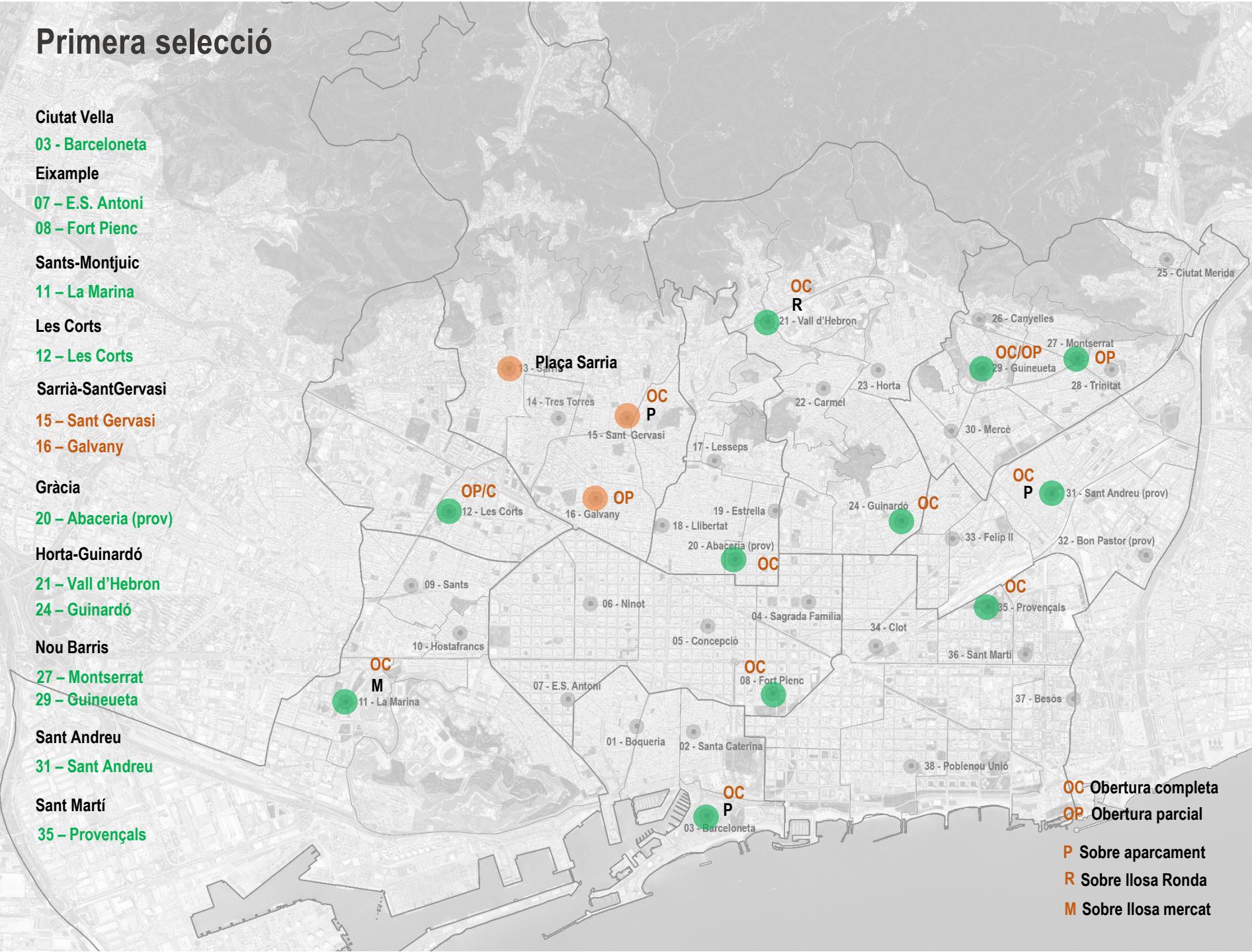
29 – Guineueta

## Sant Andreu

31 – Sant Andreu

## Sant Martí

35 – Provençals



**OC** Obertura completa

**OP** Obertura parcial

**P** Sobre aparcament

**R** Sobre llosa Ronda

**M** Sobre llosa mercat

# Primera selecció

Ciutat Vella

Barceloneta

Eixample

Fort Pienc

Sants-Montjuic

La Marina

Les Corts

Les Corts

Sarrià-SantGervasi

Sant Gervasi

Gràcia

Abaceria (prov)

Horta-Guinardó

Vall d'Hebron

Nou Barris

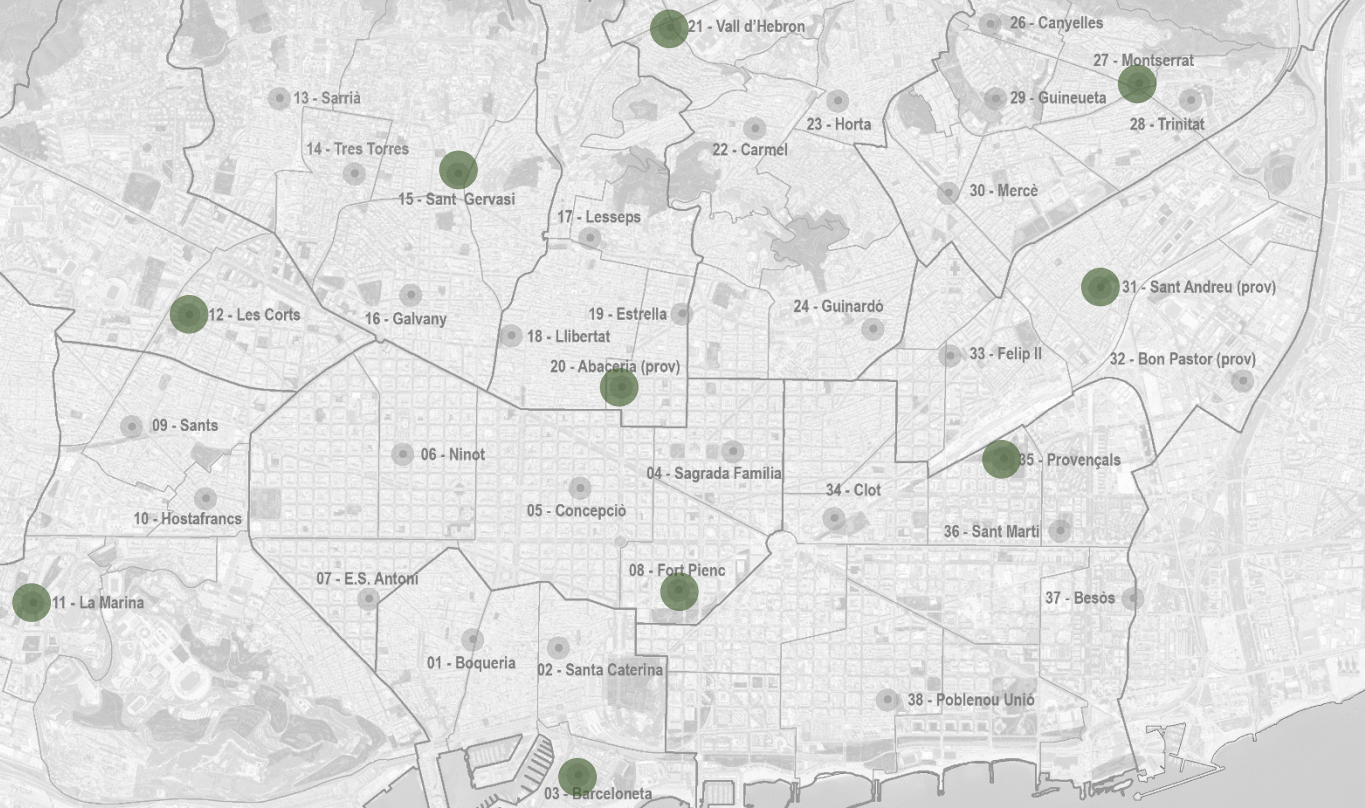
Montserrat

Sant Andreu

Sant Andreu (prov)

Sant Martí

Provençals



# Districte de Ciutat Vella



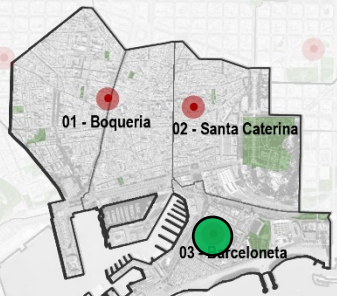
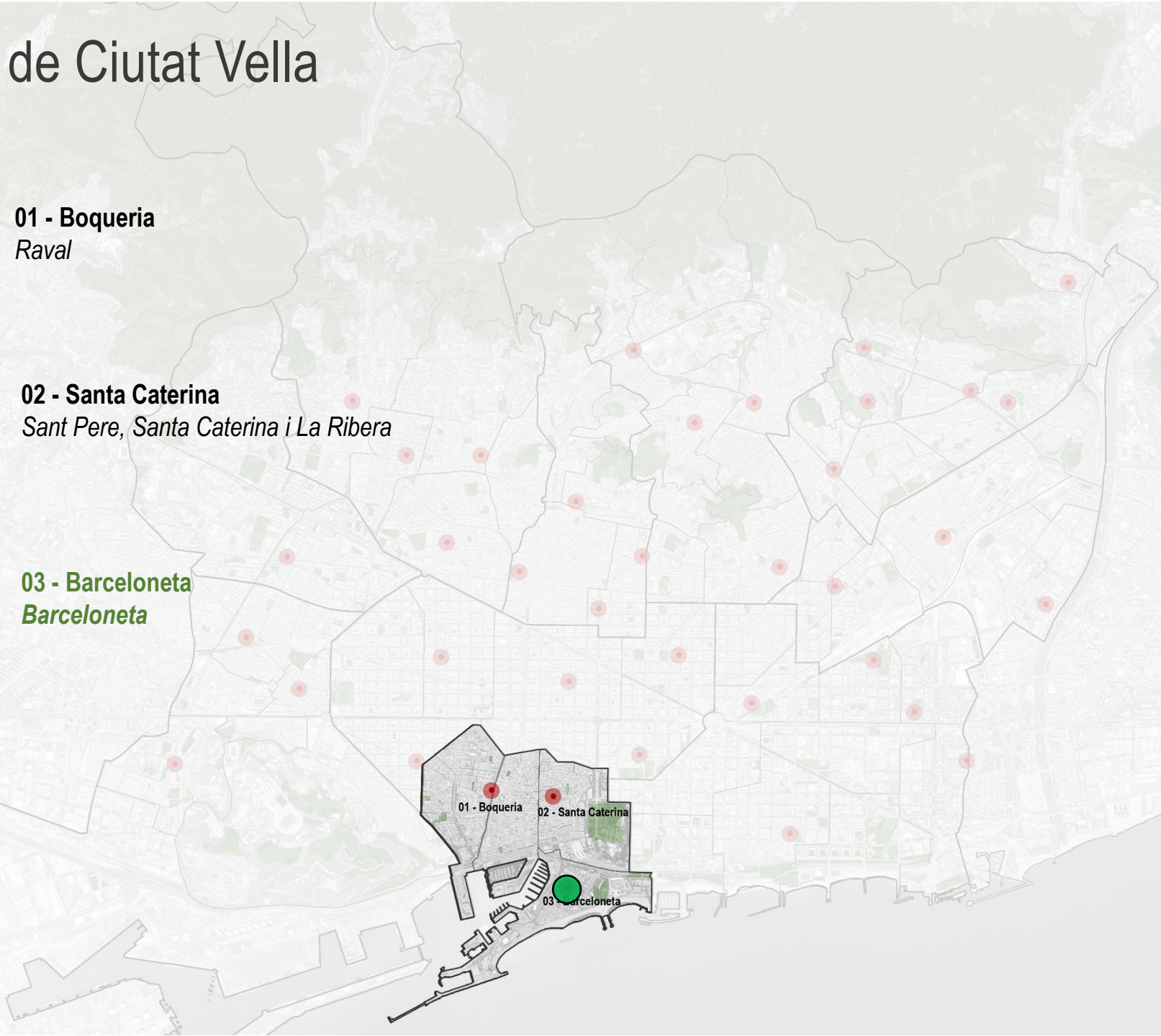
**01 - Boqueria**  
*Raval*



**02 - Santa Caterina**  
*Sant Pere, Santa Caterina i La Ribera*



**03 - Barceloneta**  
*Barceloneta*

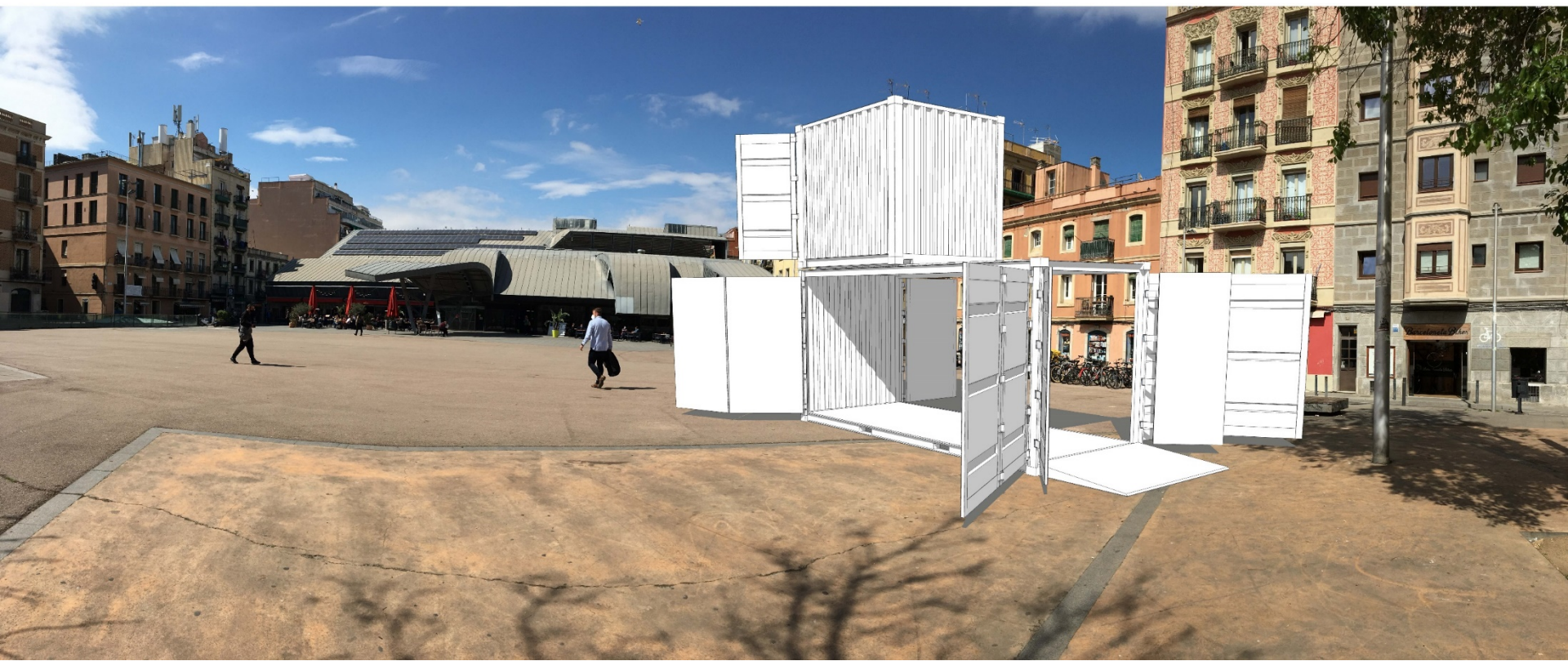


# 03 Barceloneta

Ciutat Vella  
*Barceloneta*



# LA INSTAL·LACIÓ



Esborrany 26/07/21

QUÈ?

ON?

**COM?**

QUAN?





# CALENDARI SETMANAL

dilluns

dimarts

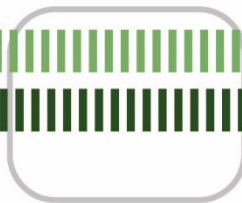
dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge



muntatge

ACTIVITATS  
EXPOSICIÓ

TALLERS

FESTA

desmuntatge



# Planificació de programació orientativa

Horari	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge	
		Expo	Expo	Expo	Expo	Expo	Expo	
9:30-11:00	Muntatge	Activitat Escolar	Activitat Escolar	Activitat Escolar	Activitat Escolar	Taller familiar		
11:00-12:30		Activitat Escolar	Activitat Escolar	Activitat Escolar	Activitat Escolar	Taller familiar	Acte festiu	
12:30-14:00		Activitat Escolar	Activitat Escolar	Activitat Escolar	Activitat Escolar			
16:00-18:30						Taller familiar		Taller familiar
18:30-20:00		Inauguració				Debat	Debat	Desmuntatge

# CONTINGUTS

**COM ENS ALIMENTEM?**

**PERQUÈ ES IMPORTANT CANVIAR?**

**COM HO PODEM ACONSEGUIR?**

**EXPOSICIÓ - ACTIVITATS ESCOLES – TALLERS FAMILIARS - DEBATS**

**DADES-GRÀFICS  
PANTALLES  
INTERACTIVES  
VIDEOS**

**PER GRUPS D'EDATS  
ACTIVITATS A LA  
ESCOLA I ALS  
MERCATS**

**RUTES ETNOBOTÀNIQUES  
CUINA D'APROFITAMENT  
DINARS DE TEMPORADA  
GASTRONOMIA SALVATGE**

**EXPERTS EN  
ALIMENTACIÓ  
AGROECONOMIA  
GASTRONOMIA**

# COM ENS ALIMENTEM?



# COM ENS ALIMENTEM?

El 2019, el consum alimentari a les llars va ser de **678 kg/l** amb una despesa per càpita de 1.752€. El consum extra domèstic va ser de **131 kg/l**, és a dir, en total es van consumir **808 kg/l**.



102 kg



97 kg



48 kg



24 kg



61 l



29 kg



14 kg



39 l



21 kg



9 l



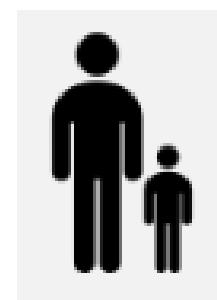
4,2 kg



2,9 kg

# TOTS HO FEM DE LA MATEIXA MANERA?

	CLASSE SOCIAL			
	ALTA I MITJA ALTA	MITJA	MITJA BAIXA	BAIXA
Ous	9,14	8,37	8,66	7,99
Carn	59,85	56,53	55,49	49,00
Peix	31,51	28,26	27,59	26,57
Llet	74,21	67,38	66,38	61,34
Derivats làctics	42,67	39,00	35,82	29,48
Pa	33,24	34,10	33,86	34,98
Pastisseria	15,50	14,25	13,34	10,73
Xocolates	3,71	3,35	3,01	2,27
Cafès i infusions	1,88	1,79	1,75	1,60
Arròs	4,13	4,20	4,41	4,26
Pasta	5,76	5,23	4,98	4,14
Sucre	3,70	4,08	4,08	4,45
Llegums	3,83	3,80	3,87	4,11
Oli	13,97	14,18	13,98	13,78
Olives	3,40	3,14	2,94	2,64
Hortalisses	114,42	100,55	99,36	96,89
Fruites	126,04	108,39	105,30	110,99
Fruits secs	3,43	3,28	2,81	2,58
Fruites i hortalisses transform	19,44	17,98	17,03	13,99
Plats preparats	20,68	17,41	15,39	11,17
Salses	2,66	2,54	2,34	1,67
Vins	13,84	11,29	9,87	10,54
Cerveses	18,22	16,89	15,74	12,29
Sucs	15,79	13,93	13,39	10,66
Aigua mineral	75,03	72,82	72,14	62,84
Begudes refrescants	50,18	49,47	45,84	36,35
Sal	1,34	1,32	1,43	1,34
TOTAL	787,81	724,46	700,03	647,79



**LLARS MONOPARENTALS**  
**624 KG**



**LLARS SENSE INFANTS**  
**955 KG**

# HAN CANVIAT ELS NOSTRES HÀBITS ELS DARRERS ANYS?

**Descens d'aliments frescos, sobretot les fruites però també les hortalisses.**

**També ha disminuït el consum de carn i peix, de llet i pa però percentualment tenen un pes similar.**

**Ha augmentat el consum de pastisseria, plats preparats i cerveses, tots ells productes processats.**

**El producte que més ha augmentat és l'aigua mineral, tot i la disponibilitat d'aigua d'aixeta.**

Productes	2010	%	2019	%
Ous	8,0	1,1%	8,6	1,3%
Carn	55,8	7,9%	47,7	7,0%
Peix	27,6	3,9%	23,7	3,5%
Llet	68,7	9,7%	60,7	9,0%
Derivats làctics	35,9	5,1%	36,9	5,5%
Pa	33,1	4,7%	29,2	4,3%
Pastisseria	13,2	1,9%	13,8	2,0%
Xocolates	3,0	0,4%	3,3	0,5%
Cafès i infusions	1,7	0,2%	1,8	0,3%
Arròs	4,2	0,6%	4,3	0,6%
Pasta	5,3	0,8%	5,8	0,9%
Sucre	4,1	0,6%	3,2	0,5%
Llegums	3,8	0,5%	4,2	0,6%
Oli	13,1	1,8%	12,2	1,8%
Olives	3,3	0,5%	3,5	0,5%
Hortalisses	103,3	14,6%	97,2	14,3%
Fruites	116,5	16,4%	102,1	15,1%
Fruits secs	3,3	0,5%	3,4	0,5%
Fruites i hortalisses transformades	14,2	2,0%	16,3	2,4%
Plats preparats	15,3	2,2%	20,6	3,0%
Salses	2,2	0,3%	2,6	0,4%
Vins	13,3	1,9%	11,4	1,7%
Cerveses	15,0	2,1%	17,4	2,6%
Sucs	13,8	1,9%	9,1	1,3%
Aigua mineral	71,5	10,1%	85,4	12,6%
Begudes refrescants	44,5	6,3%	38,9	5,7%
Sal	1,3	0,2%	1,2	0,2%
<b>Total</b>	<b>710</b>		<b>678</b>	

**Comparativa consum de les llars (2010-2019). En verd més consum, en vermell menys.**

**Font: Barcelona Regional a partir del Panel de consumo alimentario (MAPA)**

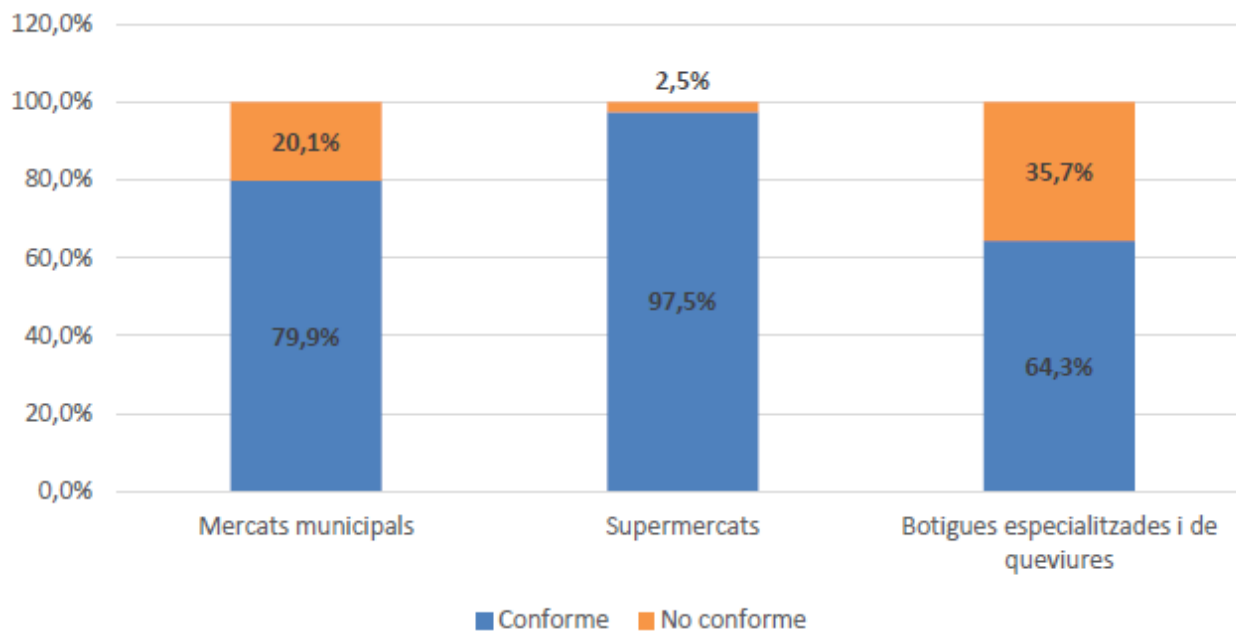
# I AMB EL COVID?

El consum alimentari a les llars el 2020 va ser de **750 kg/l** amb una despesa per càpita de **1.996€**. El consum extra domèstic va ser de **76 kg/l**, és a dir, en total **826 kg/l**.  
(**18 kg/l** més que l'any anterior)



# SABEM QUÈ MENGEM?

En general la informació que s'adreça al consumidor és precisa però cal valorar què adquireix i què consumeix ja que els consumidors poden valorar més factors com el preu que l'origen per exemple.



Resultats de la campanya “Què cal saber sobre l’etiquetatge de les fruites i hortalisses fresques”



# I D'ON VENEN ELS ALIMENTS?

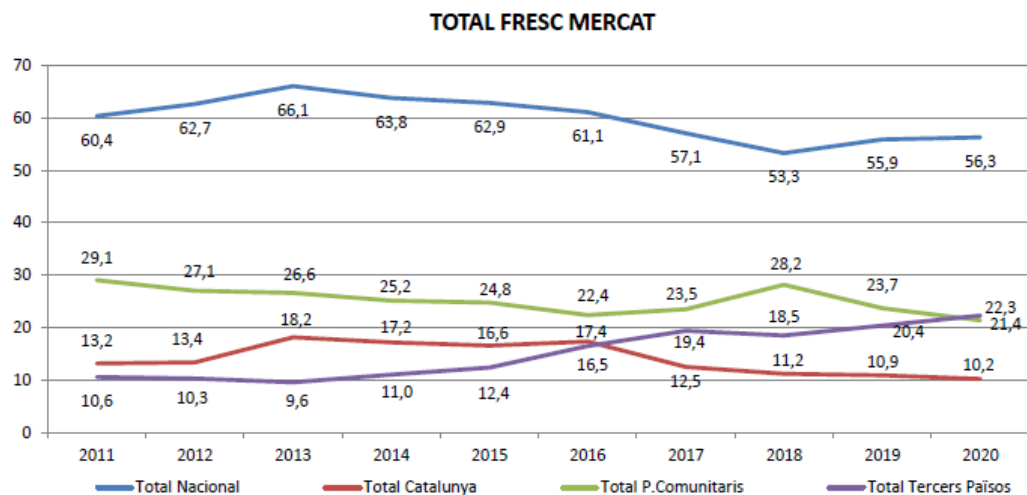
ANY 2010

FRUITES		HORTALISSES		TOTAL MERCAT	
	%		%		%
València	13,1	Almeria	19,9	Almeria	11,8
Tenerife	8,1	França	18,4	França	10,5
Lleida	7,1	Barcelona	17,3	Barcelona	9,5
Castelló	6,2	Bèlgica	7,2	València	8,4
Múrcia	5,8	Múrcia	6,7	Múrcia	6,3
Costa Rica	4,5	València	3,8	Lleida	4,6
Brasil	4,5	Logronyo	2,7	Bèlgica	4,2
Almeria	3,8	Tarragona	2,4	Tenerife	4,1
Sud-àfrica	3,4	Lleida	2,2	Castelló	4,0
Equador	3,3	Granada	2,1	Costa Rica	2,4
Xile	2,8	Castelló	1,8	Brasil	2,3

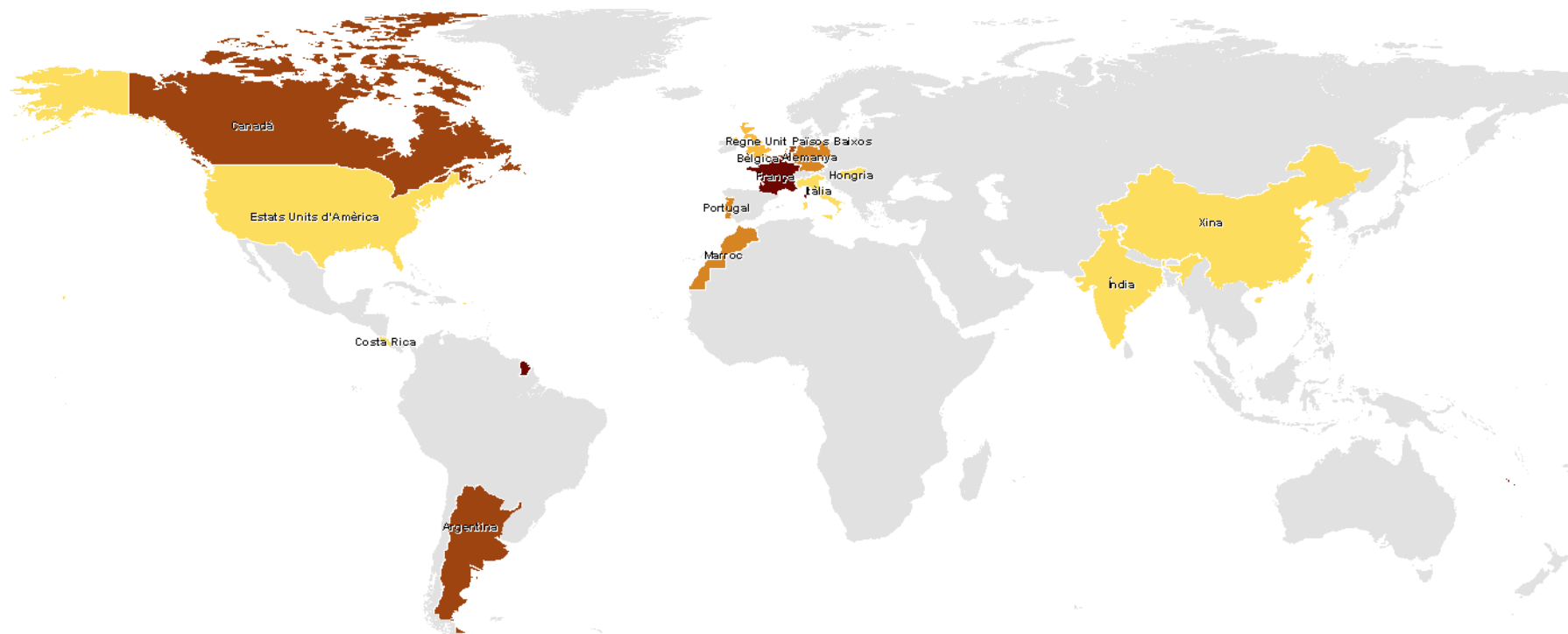
ANY 2020

FRUITES		HORTALISSES		TOTAL MERCAT	
	%		%		%
Canàries	21,9	Andalusia	29,2	Andalusia	16,9
C. Valenciana	18,8	França	26,4	França	13,2
Catalunya	10,6	Catalunya	15,5	Catalunya	12,9
Brasil	9,9	Múrcia	8,4	C. Valenciana	12,2
Sud-àfrica	6,2	C. Valenciana	6,1	Canàries	10,6
Costa Rica	6,0	Castella i Lleó	4,2	Múrcia	6,5
Andalusia	4,8	Holanda	2,4	Brasil	4,8
Murcia	4,7	La Rioja	2,0	Sud-àfrica	3,0
Aragó	3,6	Navarra	1,0	Costa Rica	2,9
Xile	2,7	País Basc	0,7	Castella La Manxa	2,2

## Procedència de les fruites i hortalisses (a dalt) i del peix (a baix) comercialitzades a Mercabarna

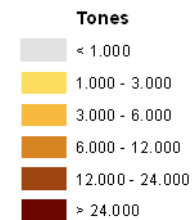


# I D'ON VENEN ELS ALIMENTS?



**Annex 1. Principals països des d'on s'importen hortalisses a la província de Barcelona (2011)**

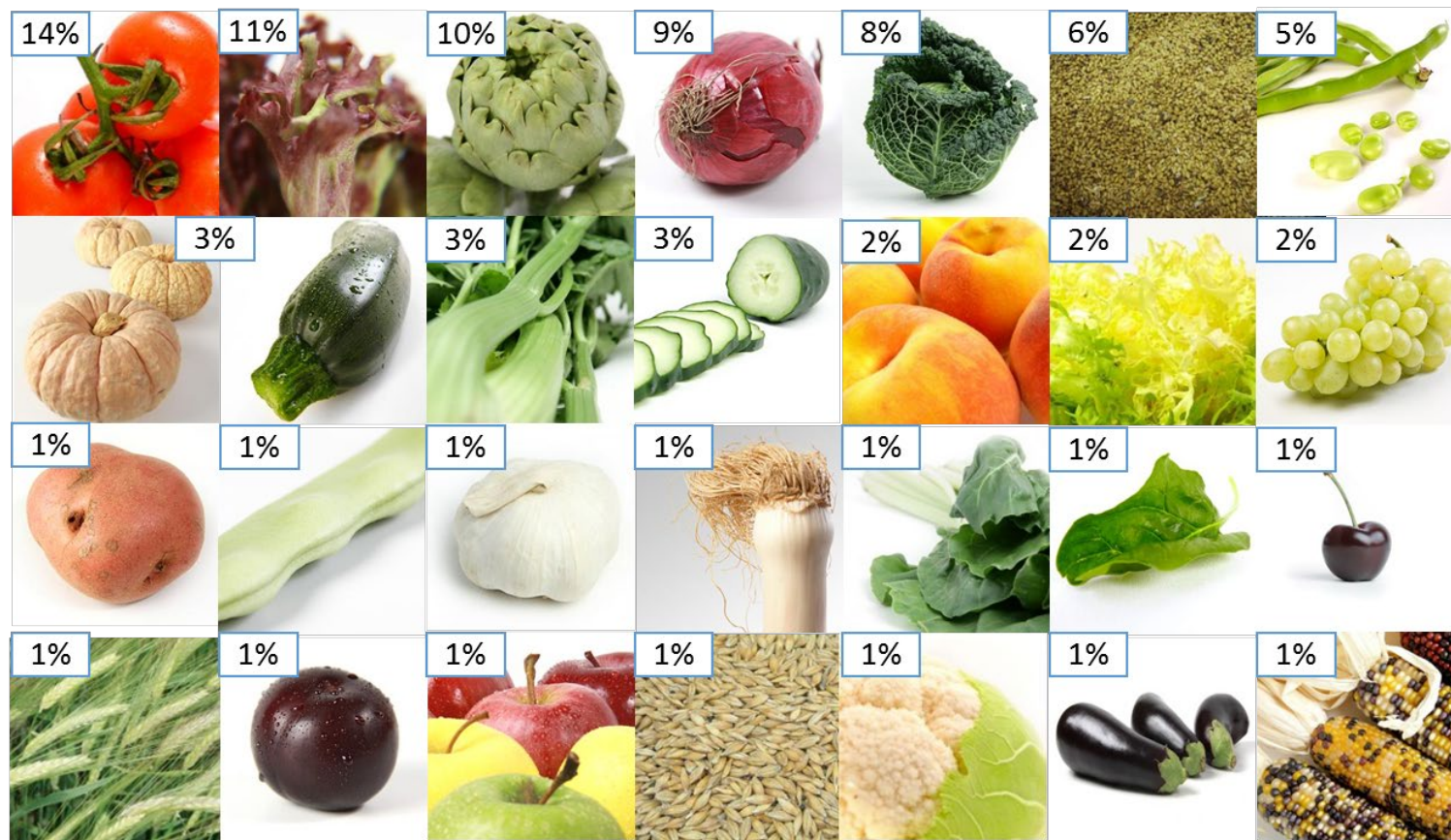
(Font: Elaboració pròpia amb dades de l'Idescat)



# QUÈ I QUANT ES PRODUUEIX EN EL NOSTRE ENTORN?

Província Barcelona: 100.844 tones hortalisses i fruites (2019)

*200 kg – 500.000 pax (1/3 BCN)*



**Principals productes conreats al Parc Agrari del Baix Llobregat**

**Font: Barcelona Regional a partir del DACAA**

# QUINA SUPERFÍCIE AGRÍCOLA TENIM A BCN I EL NOSTRE ENTORN?

- **BCN COMPTA AMB 69 HA AGRÍCOLES LA MAJORIA SITUADES AL PARC NATURAL DE COLLSEROLA, SUPERFÍCIE EQUIVALENT AL BARRI DEL CLOT**
- **CADA CIUTADÀ DISPOSA DE MENYS DE 0,4 m<sup>2</sup> DE SÒL AGRICOLA A BCN, A L'AMB AIXÒ SUPOSA 16,5 m<sup>2</sup> PER HABITANT**
- **SEGONS LA FAO EL MÍNIM DE TERRA PER SER AUTOSUFICINETS SERIA D'UNES 6,9 HA**

\*According to the Food and Agricultural Organization, the minimum amount of land needed for self-sustainable food in North America or Western Europe is 17 acres per person. This number assumes absolutely no land degradation, crop failures, or waste



# QUINA SUPERFÍCIE AGRÍCOLA TENIM A BCN I EL NOSTRE ENTORN?

AGRÍCOLA  
2009

A L'AMB S'HAN PERDUT EN 64 ANYS **21.649** HA, EQUIVALENT A MÉS DE 2 COPS LA CIUTAT DE BCN

BR

BARCELONA  
REGIONAL  
INSTITUT  
DE  
RECERCA  
I  
ANÀLISI

Esborrany 26/07/21

Font: Barcelona Regional a partir del MCSC (CREAF)

# QUANT SÒL AGRÍCOLA NECESSITEM PER ALIMENTAR BARCELONA?

**11.500.000 ha**



**Font: Barcelona Regional**

# PERQUÈ ES IMPORTANT CANVIAR?

# PERQUÈ ES IMPORTANT CANVIAR?

**L'alimentació sostenible** consisteix a alimentar tota la població d'una manera que beneficiï les persones, els territoris i el planeta.

- **Bona per a les persones perquè garanteix que totes tinguin accés a la informació, formació i recursos necessaris per produir, preparar, comprar i gaudir d'aliments segurs, saludables, de qualitat i saborosos que ens permetin portar una vida plena.**
- **Bona per als territoris perquè promou economies locals diversificades i pròsperes que distribueixen els beneficis equitativament i són capaces de respondre a les adversitats**
- **Bona per al planeta perquè els aliments es produeixen, transformen, distribueixen, venen, compren i eliminen de manera que conserven i regeneren els nostres recursos limitats, com l'aigua o el sòl, i també els nostres ecosistemes. L'alimentació sostenible contribueix a frenar la crisi climàtica, garanteix el benestar dels animals (ramaderia i fauna salvatge) i preserva i fomenta la biodiversitat del planeta.**

**Font: Mesura de govern per a una alimentació sostenible**



# PERQUÈ ES IMPORTANT CANVIAR?

**Avui en dia, els preus dels aliments no depenen tant dels factors meteorològics, una sequera pot fer malbé una collita i apujar els preus, sinó pel preu del petroli.**

**Això és a causa, entre d'altres, dels costos del transport i la mecanització cada vegada més intensa de la producció (diversa maquinària per al cultiu i la recol·lecta, els fertilitzants, la transformació del producte, l'envasat, la refrigeració, etc.).**

**En els territoris on l'activitat agrària és cada vegada més residual, com l'àrea metropolitana de Barcelona, hauríem de plantejar-se com evitar el desproveïment o la difícil adquisició de certs productes per alguna de les raons esmentades.**

**Per això, la **Sobirania alimentària** passa per aprofitar al màxim els recursos existents en aquest territori i decidir quin model agroalimentari es vol tenir.**



# PER LA NOSTRA SALUT

el 2020 el **50%** de la població tenia excés de pes encara que el **80%** tenia una bona percepció de la seva salut.

El **33,7%** té sobrepès, que afecta més els homes (**42%**) que les dones (**25,2%**) i augmenta amb l'edat, i el **17%** obesi. Des de 2006, la tendència de l'obesi és creixent, més sostingudament en les dones, i la del sobrepès es manté estable.

Només el **65%** dels barcelonins fa un seguiment adequat de les recomanacions de dieta mediterrània, que augmenta amb l'edat i és més elevada entre les persones de la classe social més afavorida (**69,2%**) i entre les que tenen estudis universitaris (**68,8%**).

Font: Enquesta de Salut de Catalunya (ESCA), Departament de Salut

# PER LA NOSTRA SALUT

Piràmide de  
l'alimentació  
saludable i  
l'activitat física



## Consum esporàdic

- Embotits
- Carns processades
- Plats precuinats
- Mantega
- Begudes ensucrades
- Sal
- Pastisseria
- Snacks
- Llaminadures



## Consum setmanal

- Llegums
- Tofu, tempeh i seitan
- Ous
- Peix i marisc
- Carn blanca
- Carn vermella



## Consum diari

- Aigua
- Infusions sense sucres afegits
- Fruita fresca
- Verdures i hortalisses
- Oli d'oliva
- Fruita seca
- Llegums
- Pa, arròs, pasta i patates
- Llet, iogurt i formatges



## Activitat física diària

CSB Consorci Sanitari de Barcelona

**ASB** Agència de Salut Pública

Font: CSB i ASP

# PER LA SALUT DEL PLANETA

La desvinculació territorial de la producció juntament amb la forta dependència dels combustibles fòssils i la possibilitat d'un esgotament pròxim (*peak oil*), l'accentuació del canvi climàtic i les seves conseqüències, entre d'altres, porten a la necessitat d'un canvi.

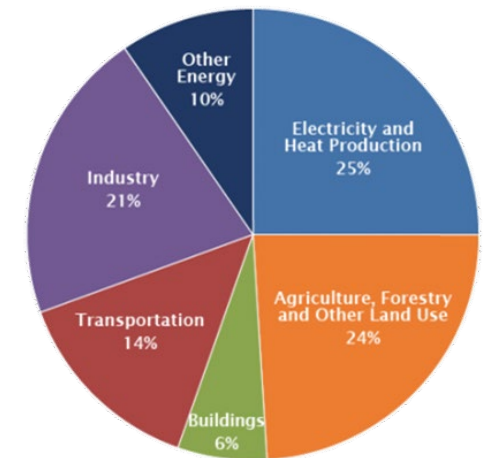
La dependència actual de recursos és tant forta que fa difícil plantejar-se com es podria mantenir l'activitat d'un territori en situacions d'escassetat severes.



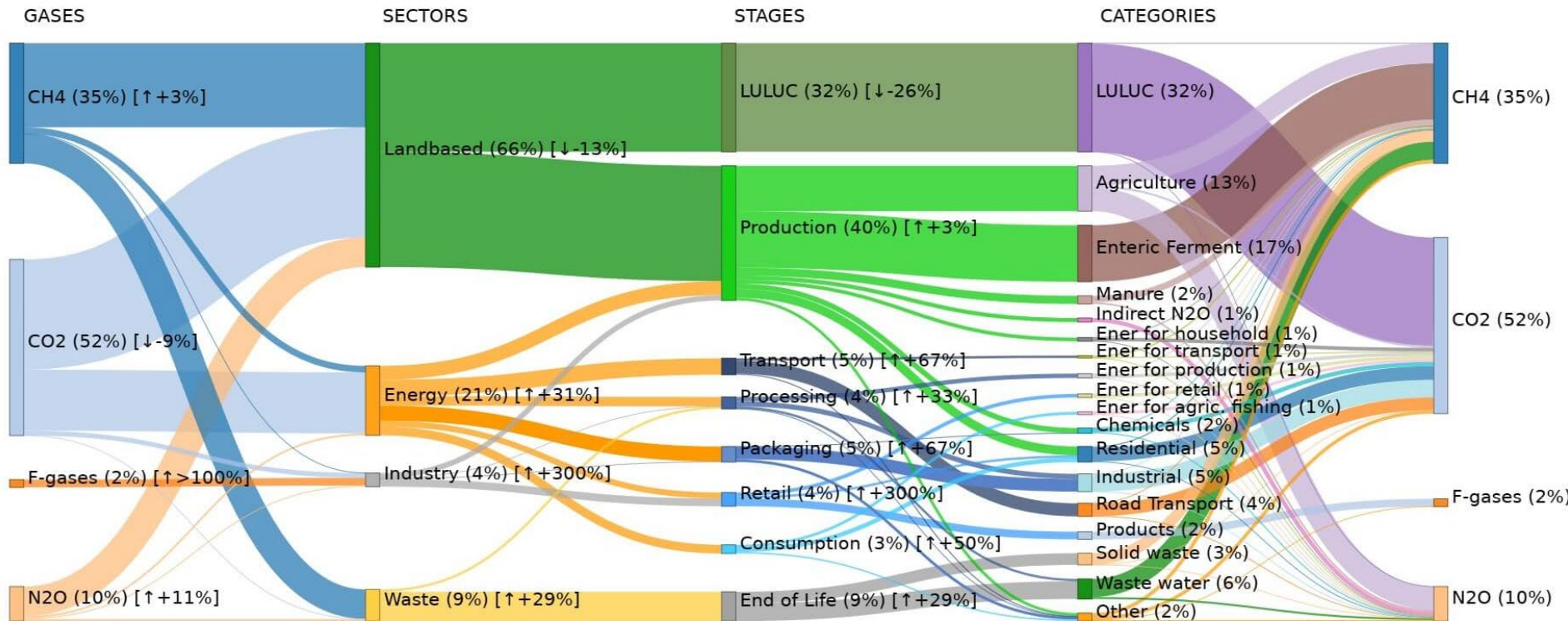
# PER LA SALUT DEL PLANETA

- **Els sistemes agroalimentaris intensius i globals son responsables de generar elevades emissions de gasos efecte hivernacle.**
- **La pèrdua de biodiversitat lentament va exhaurint la vida i els components dels ecosistemes (Myers et al., 2017).**
- **Europa, per satisfer la seva demanda alimentaria, ha de manllevar el 31% de superfície agrària fora del continent (IPBES-Food, 2019).**
- **Paral·lelament, la FAO estima que una tercera part del menjar produït, es perd o es fa malbé (FAO, 2011).**

**Sector agrícola, ramader i forestal → 24% d'emissions GEH**  
**Font: IPCC AR5 (2010)**



# PER LA SALUT DEL PLANETA

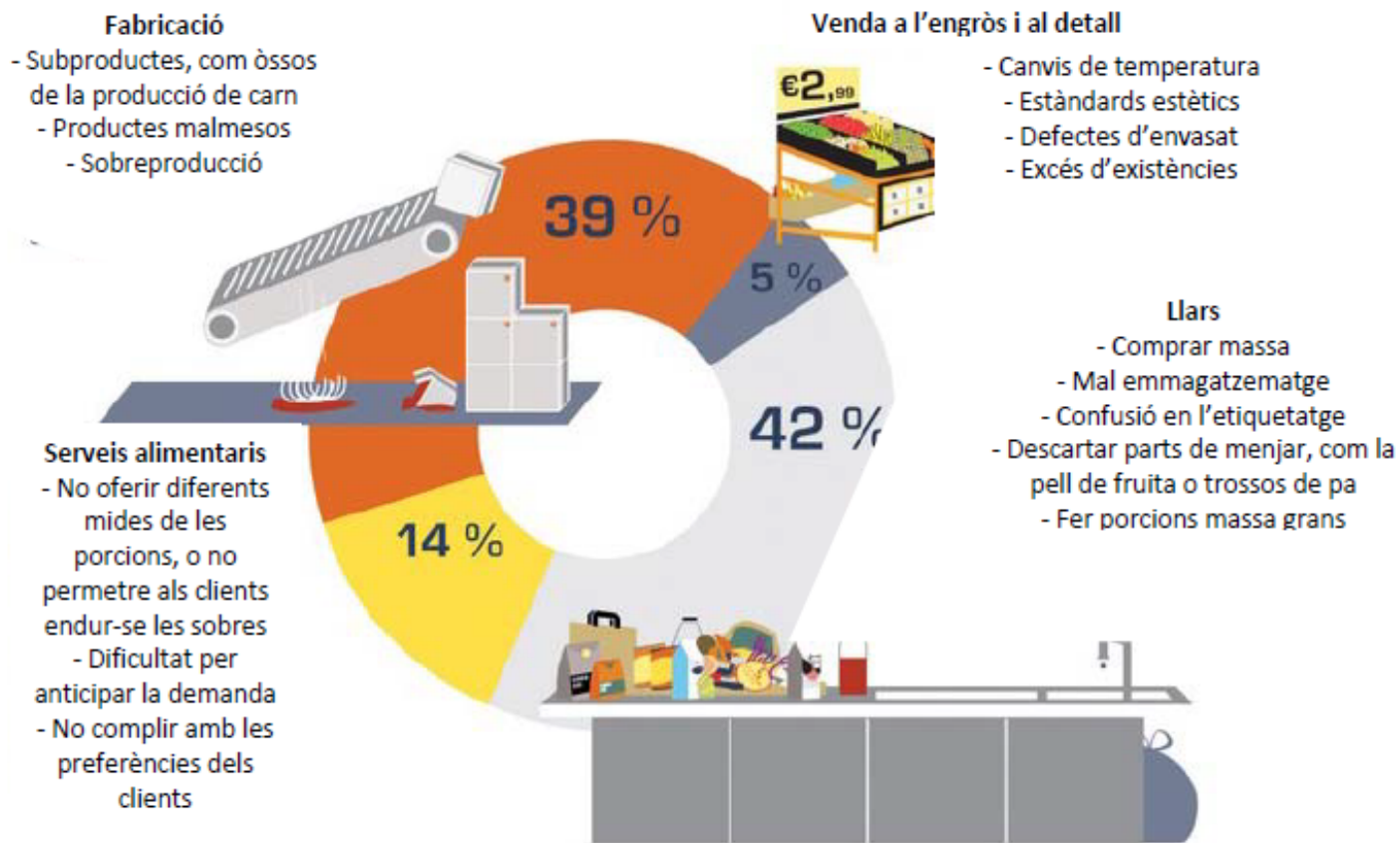


Sankey de les emissions globals del sistema alimentari  
Font: EDGAR-FOOD



# PER LA SALUT DEL PLANETA

## 35 KG/PERSONA/ANY (CATALUNYA)



**Procedència dels residus alimentaris**  
**Font: ARC**



**COM HO PODEM ACONSEGUIR?**



# QUÈ ÉS LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA?

**La sobirania alimentària és el dret dels pobles, comunitats i nacions a definir els seus propis sistemes de producció, transformació i distribució d'aliments, així com les polítiques agrícoles, pesqueres, alimentàries i de terra, de manera que siguin ecològica, social, econòmicament i culturalment apropiades a les seves circumstàncies úniques.**

**Això inclou el verdader dret a l'alimentació i a la producció, la qual cosa significa que tots els pobles tenen dret a una alimentació innòcua, nutritivament i culturalment apropiada, i als recursos per a la producció d'aliments i a la capacitat per a mantenir-se a si mateixos i a les seves societats.**

**Font: [www.viacampesina.org/es/16-octubre-dia-internacional-la-soberania-alimentaria-los-pueblo](http://www.viacampesina.org/es/16-octubre-dia-internacional-la-soberania-alimentaria-los-pueblo)**



# **QUINES PASSES HEM FET CAP A LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA?**

**2016-2019 Estratègia d'impuls de la política alimentària (EIPA)**

**2016-2026 Pla de barris**

**2018-2030 Pla Clima**

**2019 Estratègia d'agricultura urbana**

**2020-2030 Declaració d'Emergència Climàtica**

**2020 BCN Green Deal: nova agenda econòmica per a Barcelona**

**2020 Estratègia d'impuls de l'Agenda 2030 a la ciutat de Barcelona**

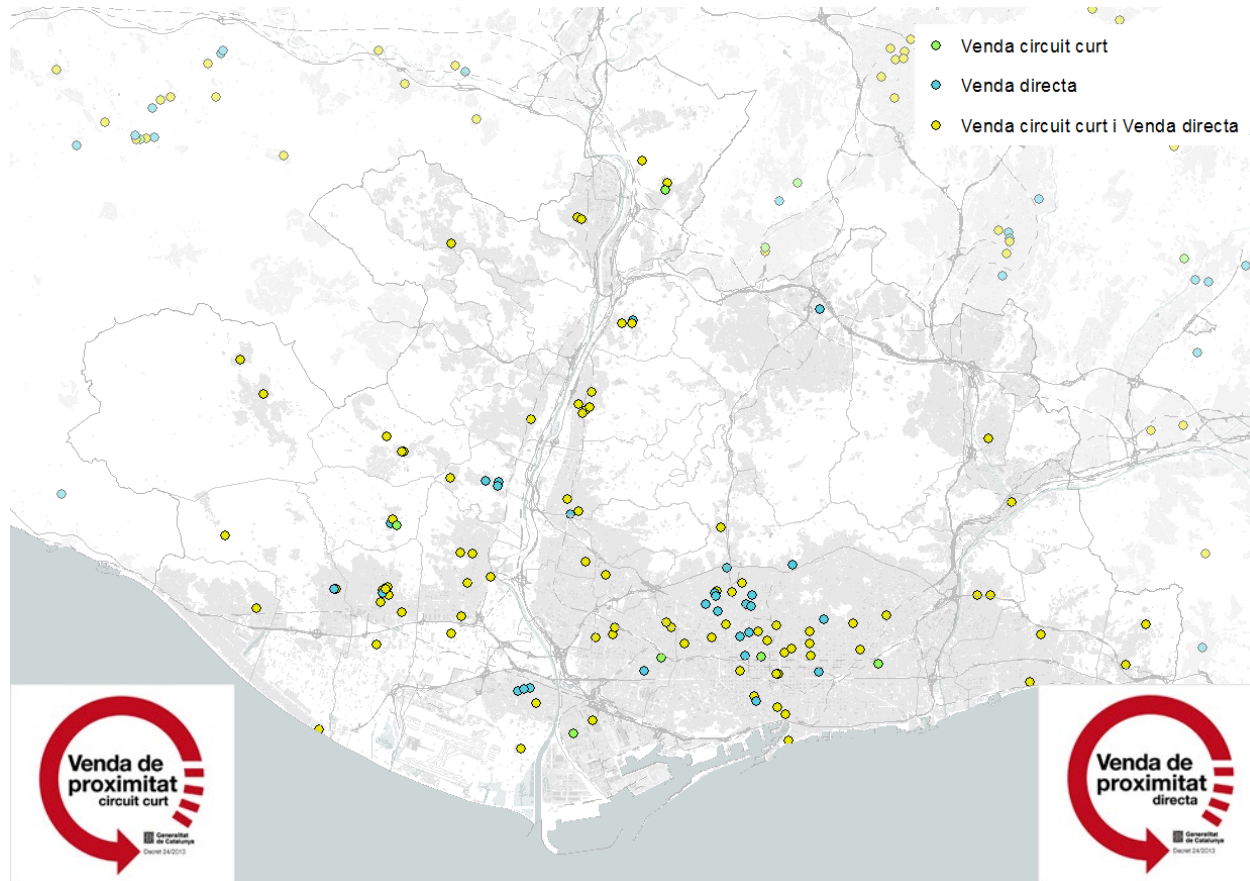
**2020 Estratègia de l'Economia Social i Solidària a Barcelona 2030. Reactivació i enfortiment d'una economia per a la vida a la ciutat**

**2020 Adhesió a la Carta Alimentària de la Regió Metropolitana de Barcelona**



# COM HO PODEM ACONSEGUIR?

## A NIVELL INDIVIDUAL: CONSUMIR PRODUCTE FRESC, DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT



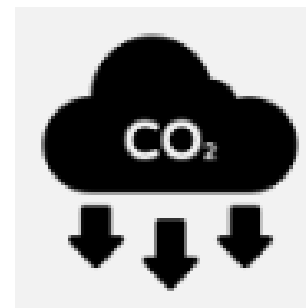
Font: Barcelona Regional a partir del DACAA

# COM HO PODEM ACONSEGUIR?

## A NIVELL COL·LECTIU: MENÚS ESCOLARS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a setmana	<p>Crema de pastanaga amb rostres ***</p> <p>Rostit de gall dindi amb ceba, patata i pebrot vermell ***</p> <p>Mandarines</p>	<p>Coliflor amb salsa de tomàquet i gratinada amb pa ratllat ***</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams variats, ceba tendra i olives ***</p> <p>Llesques de pera</p>	<p>Escudella (galets, cigrons, col, etc.) ***</p> <p>Filet de rosada al forn amb amanida de pastanaga ratllada i col llombarda ***</p> <p>Plàtan</p>	<p>Amanida completa (enciam, tomàquet, remolatxa i blat de moro) ***</p> <p>Paella (verdura i peix) ***</p> <p>logurt natural</p>	<p>Mongetes seques estofades amb bledes i carbassa ***</p> <p>Bunyols de bolets amb pastanaga ratllada ***</p> <p>Taronja</p>
2a setmana	<p>Trinxat de col, patata i all tendre ***</p> <p>Hamburguesa de cigrons amb amanida d'enciam, olives negres i poma ***</p> <p>Pera</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet ***</p> <p>Botifarra a la planxa amb amanida de pastanaga ratllada i blat de moro ***</p> <p>logurt natural</p>	<p>Bròquil gratinat amb beixamel ***</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides ***</p> <p>Taronja</p>	<p>Llenties guisades amb ceba i pastanaga ***</p> <p>Sèpia al forn amb amanida d'enciam, ravenets i olives ***</p> <p>Macedònia de fruita de temporada</p>	<p>Fideuada ***</p> <p>Ou al forn amb verdures saltades (porro, carxofes, favetes i pastanaga) ***</p> <p>Mandarines</p>

**1 DIA  
CARN → LLEGUM**



**-8.700 T ANY  
(TOTS INFANTS EN MENJADORS ESCOLARS)**

**6.000 COTXES**

**Font càlculs: Barcelona Regional**

# COM HO PODEM ACONSEGUIR?

## A NIVELL DE CIUTAT I DE METROPOLIS



**AGROVALLBONA**



**XARXA HORTS URBANS (CAN SOLER)**



**MERCAT DE PAGÈS EIXAMPLE**



**MANS AL VERD**

# PANTALLES INTERACTIVOS

## Food Carbon Footprint Calculator

Our free food carbon footprint calculator tells you the climate impact of your food, meals, or a recipe, helping you reduce your impact on the planet.



## EL VALOR DE LOS ALIMENTOS

Contra el malbaratament alimentari posem en valor els aliments

Calcula els recursos necessaris per produir els aliments que consumeixes



**Amigos de la Tierra**

## Alimentos Kilométricos

Las emisiones de CO<sub>2</sub> por la importación de alimentos al Estado español

## Pirámide Alimentaria

### Cómo se usa

Comprueba si tu dieta es equilibrada y si comes cada alimento en la cantidad y frecuencia adecuadas.

- > Para cada tipo de alimentos indica las raciones que consumes (al día o a la semana) moviendo el cursor.
- > Pulsando sobre el botón "2" podrás ver a lo que equivale una ración de ese alimento.
- > Haz clic en Calcular para ver tus resultados.
- > Revisa tus datos de consumo de cada alimento seleccionando Mostrar consumo.

# DEBATS

## TAULES DE DEBAT



# ENTREVISTES

## Vídeo amb entrevistes i missatges

1. **Marta G.Rivera ----- Universitat de Vic**
2. **Ana Moragues ----- Universitat de Barcelona**
3. **Mireia Barba ----- Espigoladors**
4. **Marc Talaver Roma ----- Eixarcolant**
5. **Maria Manera Bassols----- AGSP**
6. **Rosa Garcia ----- Rezero**
7. **Javier Guzman ----- Justicia alimentaria**
8. **Cristina Tirado**
9. **María Dolores Raigón**
10. **Mabel Gracia Arnaiz**

# ENTREVISTES

**Alternatives: Xarxa de graners, Gaby Susana (Plataforma aprofitem els aliments), Patrick Kappert (Supercoop), David Torrelles president CCPAE, Gerent Parc Agrari, Tarpuna, Ada Parellada, Toni Massanés**

**Carme Rusalleda, Ada Parellada, Toni Massanés, Delia Grace Randolph, Cristina Tirado, Susana Naortzky**

## INTERNACIONAL

- 1. Carlo Petri Slow Food**
- 2. Michael Pollant**
- 3. Carolyn Steel**
- 4. Delia Grace Randolph**



QUÈ?

ON?

COM?

**QUAN?**



# QUAN?

18 D'OCTUBRE 2021



## 10 DISTRICTES – 1 SETMANA PER DISTRICTE



# ON I QUAN?

## PROPOSTA UBICACIONS-ITINERÀNCIA

D. Ciutat Vella

**Mercat Barceloneta 15-24 Oct**

D. Sant Andreu

**Mercat Sant Andreu (prov) 25-31 Oct**

D. Nou Barris

**Mercat Montserrat 1-7 Nov**

D. Sant Martí

**Mercat Provençals 8-14 Nov**

D. Horta Guinardó

**Mercat Vall d'Herbón 15-21 Nov**

D. Sarrià- Sant Gervasi

**Mercat Sarrià Sant Gervasi 22-29 Nov**

D. Les Corts

**Mercat de les Corts (29 nov- 5 dic)**

D. Sant Montjuïc

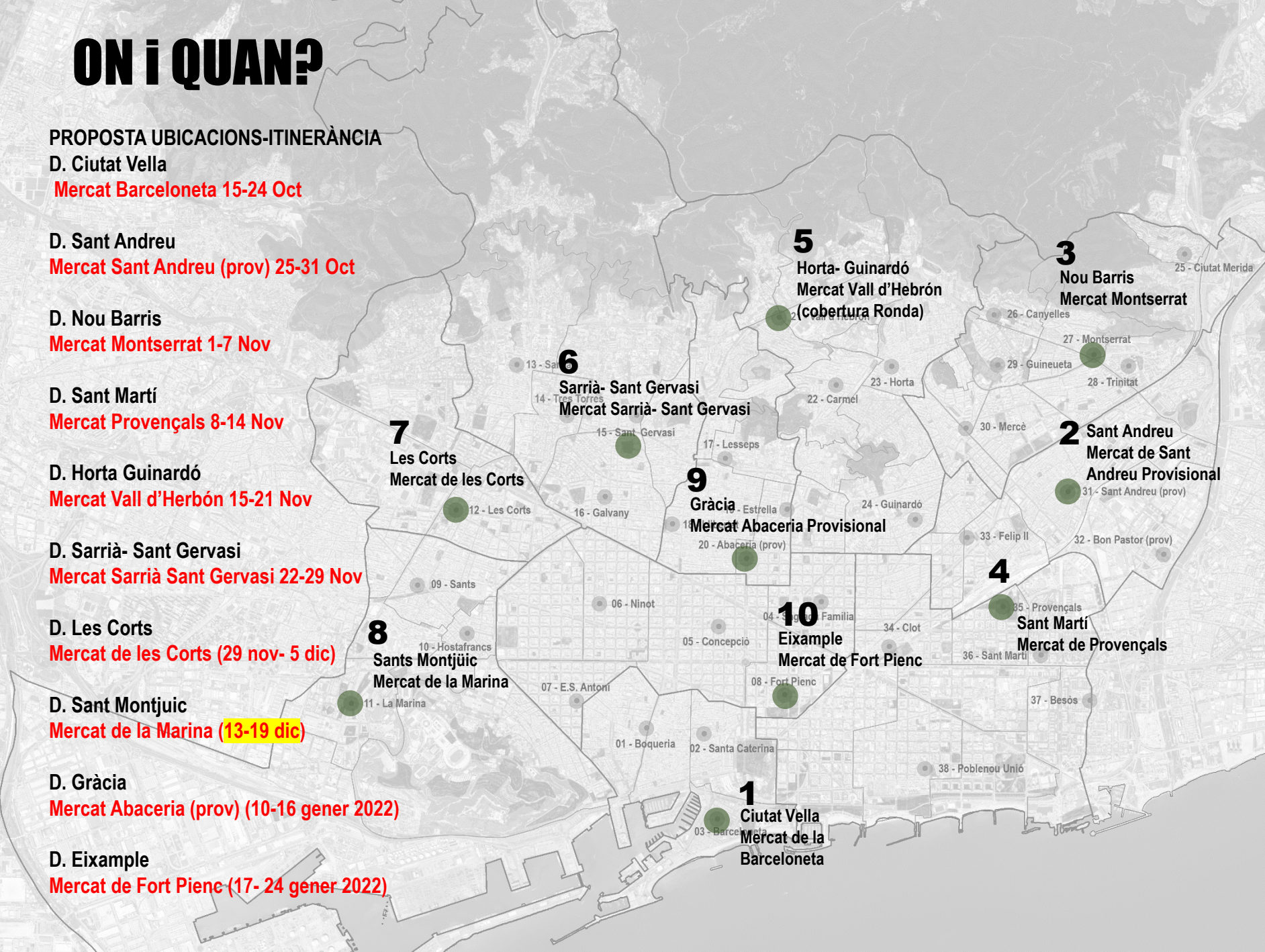
**Mercat de la Marina (13-19 dic)**

D. Gràcia

**Mercat Abaceria (prov) (10-16 gener 2022)**

D. Eixample

**Mercat de Fort Pienc (17- 24 gener 2022)**



# ON i QUAN?

15 D'OCTUBRE 2021



10 DISTRICTES – 1 SETMANA PER DISTRICTE

