

# L'Agenda 2030, la Alimentació i el compromís de les Universitats a Catalunya

La preocupació pel benestar de les persones i la necessitat d'un entorn d'alta qualitat han estat una part clau de l'agenda política internacional, el que va portar l'Assemblea General de les Nacions Unides el 2015 a adoptar formalment els **Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)**, amb 17 ODS i 169 fites específiques a assolir l'any 2030.

El Govern de Catalunya, a través del Pla de Govern per a la XII legislatura, va assumir el compromís d'assegurar la implementació de l'Agenda 2030 a Catalunya mitjançant l'elaboració d'un Pla Nacional d'Objectius de Desenvolupament Sostenible (PNODS), que es publicarà el maig de 2019 i haurà comptat amb la **participació de tots els Departaments de la Generalitat**, liderat per el Consell Assessor per el desenvolupament sostenible (CADS).

Al seu torn, la política alimentària de Catalunya i l'estratègia de futur a seguir tenen molt a contribuir als principals ODS com la **desigualtat**, la **seguretat alimentària**, la **salut**, el **consum i producció sostenibles**, o la **gestió sostenible dels recursos naturals, els oceans i el canvi climàtic**. Uns objectius, cal remarcar, que afecten el 100% de la població ja que tots i totes som consumidores dependents dels sector agroalimentari per la nostra subsistència. Per aquest motiu, considerem que el PNODS i els objectius programàtics de cada Departament vinculats a l'alimentació s'hauran de tenir en compte en el disseny del Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2020-2025 que el DARP vol plantejar.



Fig 1 . Els 11 objectius que afecten directament al sector alimentari dels 17 ODS marcats per NU el 2015.

“La recerca, Clau per a l'alimentació” Catalunya compta amb centres de recerca i Universitats de primer ordre en matèria Agroalimentària per afrontar reptes dels diferents àmbits de manera transversal juntament amb els grups d'interès definiran línies de treball i desenvolupament de Innovació, tant en Ciències socials, Tecnologies de tot tipus, Ciències Agroalimentàries entre d'altres on les Universitats tenen camps de gran potencialitat, per dur a terme la transferència de coneixement per aconseguir els objectius definits .

**Aquestes àrees de coneixement els hem definit en 8 àmbits i conceptes interessants a explorar durant la conferència**

- 1. Economia i Competitivitat: Eines de diagnòstic, Internacionalització i competitivitat**  
**Repartició de valor ; turisme, la desigualtat socioeconòmica en relació a l'accés de productes saludables, per col·lectius específics. Nutrieconomia.**
- 2. Producció i Cadena agroalimentària: sosteniment de la base productiva, desagrariació Sobirania alimentària.. Models de producció El benestar animal , reducció d'ús d'antibiòtics Producció d'aliments amb perfils nutricionals i funcionals per a dietes més saludables per a la població en general i per a grups amb necessitats especials.**

3. **Salut, Nutrició i Seguretat alimentària: consum responsable i saludable,** Serveis d'atenció sanitària en la difusió de bons hàbits d'alimentació;. **Accessibilitat. I Seguretat alimentària i qualitat de matèries primeres** i la seva transformació. Metodologies per l'anàlisi de contaminants orgànics i inorgànics en matèries primeres, en processos de transformació i deguts als embalatges; Criteris per la **contractació pública** alimentària. **Restauració col·lectiva; Intoleràncies i al·lèrgies** alimentàries. Adaptació de **l'alimentació a l'envelliment** de la població.; Impuls de l'ús de tecnologies que permetin **mantenir o millorar les propietats saludables** intrínseques dels ingredients alimentaris; Utilització de la **genòmica a Catalunya** per fer genotipats de la població i avaluacions de risc de salut i alimentació per fer polítiques preventives que afectin a la salut.
4. **Territori, Empresa i Cultura: Cohesió de país: Desenvolupament rural** ; la indústria alimentària com oportunitat pel manteniment i revitalització del món rural català; Dinamització de zones rurals amb agroturisme). **Apropament del consumidor** al producte local o Km0: potenciació de les plataformes de consum cooperatiu . Alimentar a les ciutats: **espais agraris periurbans**. La gastronomia catalana en la **identitat i unitat** . **Reconeixement del patrimoni cultural i gastronòmic**. Continuïtat del patrimoni. Segells distintius de qualitat. **La innovació culinària** com a valorització de la gastronomia catalana. **Artesania** alimentària
5. **Educació, Formació i Treball:**. El **menjador escolar** com espai educatiu de primer ordre: El coneixement i formació en gastronomia i nutrició dels monitors de menjadors; aportacions de l'educació per a la prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya. El **menjador universitari** com espai d'educació contínua.. **Educació dual**. Formació en **emprenedoria** en relació a l'alimentació. Recuperació de l'**ocupació** vinculada a l'alimentació i el sector productiu. Diagnòstic de la situació actual de la formació agroalimentària i de les necessitats del sector de professionals qualificats. **Resposta als canvis** tecnològics La inserció laboral de joves per assegurar el relleu generacional del sector agrari català.
6. **Sostenibilitat i Economia circular:** L'agricultura ecològica i l'agroecologia.; **Dependència de matèries primeres** en forma de gra –cereals i soja ; **Malbaratament alimentari** des de la producció fins la venda; **Producció i consum responsable** (envasos, definició de porcions, petjada de carboni, etc.). Canvi climàtic, Plagues i Malalties emergents: **avaluació del risc i de les necessitats de plans de contingència, Resiliència al canvi.** **Estalvi i Recuperació de Recursos**. Aprofitament i/o valorització de coproductes i subproductes; **Prevenir, reduir i aprofitar residus**; Disponibilitat de guies de **Bones Pràctiques** per cada sector; **Avaluació de la Sostenibilitat**; La sostenibilitat econòmica, social i mediambiental de les explotacions agràries.
7. **I+D+i : El consumidor com a motor de la innovació; Recerca i transferència de coneixement:** i) Identificació dels actors públics i privats ii) Impuls de la transferència de coneixement des de les entitats de recerca iii) Millorar l'alineament dels agents de l'ecosistema I+D+i.. **Indústria 4.0 i digitalització; Clústers d'alimentació; Estimulació de l'emprenedoria**. Com ajudar els **petits productors i artesans alimentaris** en la valorització del seu producte. **Nous productes i processos** que responguin a noves necessitats dels consumidors. Considerar transversalment la qualitat organolèptica per afavorir el llançament de nous productes i el posicionament dels ja existents, per tal d'introduir millores
8. **Comunicació** Per tal d'aconseguir els objectius, caldrà sincronitzar totes les accions comunicatives vinculades a l'alimentació, mitjançant l'elaboració d'un pla de comunicació integral. **La projecció exterior** de la gastronomia catalana. Relacions internacionals; La incidència de les DOP i IGP com a marques de projecció de la identitat agroalimentària de Catalunya. Les vies de **comunicació institucional d'hàbits de consum saludables i sostenibles** per diferents destinataris **Etiquetatge** alimentari: com millorar la **informació** als consumidors. Potencial de la *Petjada Ambiental* com a eina de comunicació. Com es pot donar una **informació científicament avalada** i lliure de conflictes d'interessos en relació a l'alimentació i hàbits de consum