

Identificació de potencials bones pràctiques internacionals en l'àmbit de la sobirania alimentària

Maig de 2016

ÍNDIX

1.	ANTECEDENTS I OBJECTIUS DE LA PRIMERA FASE	3
2.	METODOLOGIA DE TREBALL.....	7
3.	IDENTIFICACIÓ DE POSSIBLES BONES PRÀCTIQUES DE SOBIRANIA ALIMENTÀRIA A EUROPA	9
4.	LLISTAT DE BONES PRÀCTIQUES DE SOBIRANIA ALIMENTÀRIA A EUROPA	19
5.	POLÍTIQUES PÚBLIQUES DE SOBIRANIA ALIMENTÀRIA: CONCLUSIONS.....	186
	 Annex 1. PAÏSOS I CIUTATS ON HEM REALITZAT CERQUES DE POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES	 190
	 Annex 2. PUBLICACIONS RELACIONADES AMB LES POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES	 193
	 Annex 3. WEBS RELACIONADES.....	 200

1. Antecedents i objectius de la primera fase

1.1. Antecedents i motivació

La voluntat política del nou govern municipal de Barcelona en promoure les polítiques urbanes per al foment de la sobirania alimentària va portar al propi consistori a firmar el Pacte d'estabilitat alimentària, altrament anomenat "Urban Food Policy Pact".

En aquest sentit, i amb la idea d'afavorir l'alimentació sana i el consum responsable, l'Ajuntament de Barcelona va firmar el passat 15 d'octubre el "**Milan Urban Food Policy Pact**" o Pacte de polítiques públiques alimentàries de Milà en un acte celebrat a l'Expo 2015 de Milà sota el lema "Alimentar el planeta. Energia per a la vida".

El pacte, promogut per les Nacions Unides, i que a data d'avui ja ha estat signat per més de 120 ciutats de tot el món, vol promoure el consens de les ciutats compromeses amb l'alimentació saludable, per tal de desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles que garanteixin, entre d'altres, l'alimentació sana i accessible, així com la preservació de la biodiversitat i el canvi climàtic, i reforçar, així, el paper dels ajuntaments en el desenvolupament sostenible del sistema alimentari.

El pacte també tracta sobre la necessitat de "revisar i modificar les polítiques, els plans i les normes existents en l'àmbit urbà per afavorir la creació de sistemes alimentaris justos i sostenibles".

La trobada serà el primer pas de la Xarxa Alimentària de Ciutats C40, que promourà els intercanvis entre ciutats sense intermediaris i potenciant noves relacions comercials. A més, es crearà un secretariat permanent amb seu a Milà per consolidar i ampliar la xarxa de ciutats i un premi anual que reconeixerà les iniciatives en favor de l'alimentació saludable i el consum responsable.

Tal i com es va indicar en el primer treball (*Identificació de potencials bones pràctiques alimentàries nacionals en l'àmbit del comerç urbà*) alguns municipis espanyols ja han signat el pacte. Fem referència a ciutats com Madrid, Bilbao, València, Saragossa, Màlaga i Còrdova; ciutats que, en bona part dels casos, també estan desenvolupant programes públics per al foment d'una alimentació saludable, i que igual que Barcelona, cerquen una millora de la qualitat de vida de les persones.

Pel que fa a l'àmbit internacional, i, molt específicament en l'europeu, són moltes les ciutats que també han firmat l'esmentat pacte. Entre les més destacades, trobem ciutats de gran reconeixement internacional com Londres, París, Amsterdam, Milà o Torí, i moltes altres ciutats que han realitzat polítiques urbanes en foment de l'alimentació molt destacades. Fem referència a ciutats com Roma, Lyon, Viena, i un llarg etcetera de ciutats que l'han firmat.

Pel que fa referència a Barcelona, la ciutat també forma part del projecte **“Food Smart Cities for Development”**, coordinat per Milà i en què participen 12 àrees urbanes a nivell internacional, i que va néixer amb la finalitat de coordinar les seves polítiques alimentàries i promoure la cooperació internacional de les seves activitats.

El projecte descansa en la creació d'una xarxa de ciutats intel·ligents per guiar les autoritats europees locals i organitzacions de la societat civil quant a les polítiques alimentàries locals. El projecte té per objectiu sensibilitzar el públic respecte de l'impacte de les polítiques europees de cooperació pel que fa al desenvolupament sostenible i la seguretat alimentària, i impulsar el paper de les ciutats d'Europa en la promoció del desenvolupament sostenible, especialment, en l'àmbit de les estratègies de seguretat alimentàries.

Així mateix, i amb la clara voluntat de desenvolupar programes de foment d'una alimentació saludable a la ciutat de Barcelona, l'ajuntament vol fer un pas més endavant, identificant bones pràctiques alimentàries que puguin esdevenir



futurs programes o polítiques públiques urbanes de foment de productes alimentaris de proximitat, i, molt especialment, que converteixin la ciutat en un referent de ciutat sensible al foment de la sobirania alimentària i a tots els àmbits que formen part d'aquest concepte, i que, al llarg del treball, s'aniran exposant.

L'estudi que es presenta a continuació, doncs, vol ser un punt de continuïtat al primer treball realitzat i en el qual s'identificaven les polítiques públiques alimentàries del territori espanyol.

En aquest sentit, aquest segon informe vol complementar el coneixement de la ciutat i els seus òrgans de gestió, per tal que, en un futur proper, es pugui iniciar un procés de desenvolupament i foment del marc sobirà alimentari.

1.2. Objectius del treball

En aquesta primera fase de l'estudi es pretenen assolir els següents objectius:

- ✓ **Identificar les possibles categories** que defineixen les polítiques públiques urbanes de foment de la sobirania alimentària i de productes de proximitat.
- ✓ Disposar d'un document que inclogui les **principals iniciatives públiques o el suport públic en l'àmbit alimentari**, que serveixin de marc de referència i de treball al consistori per a una futura implementació de noves polítiques públiques urbanes alimentàries a Barcelona.
- ✓ **Elaborar les principals conclusions** pel que fa a la implementació de polítiques públiques urbanes alimentàries en el territori europeu, i la incidència que poden generar en la ciutadania.
- ✓ Fruit de l'anàlisi realitzat, el treball ha permès obtenir una sèrie **d'estudis i projectes vinculats al món de les polítiques públiques alimentàries en l'àmbit de la sobirania alimentària**. La major part d'aquestes fonts trobades s'indiquen en l'annex del treball, a l'efecte que l'ajuntament també pugui disposar de tot un seguit d'estudis i treballs que el nostre equip ha considerat oportú exposar.

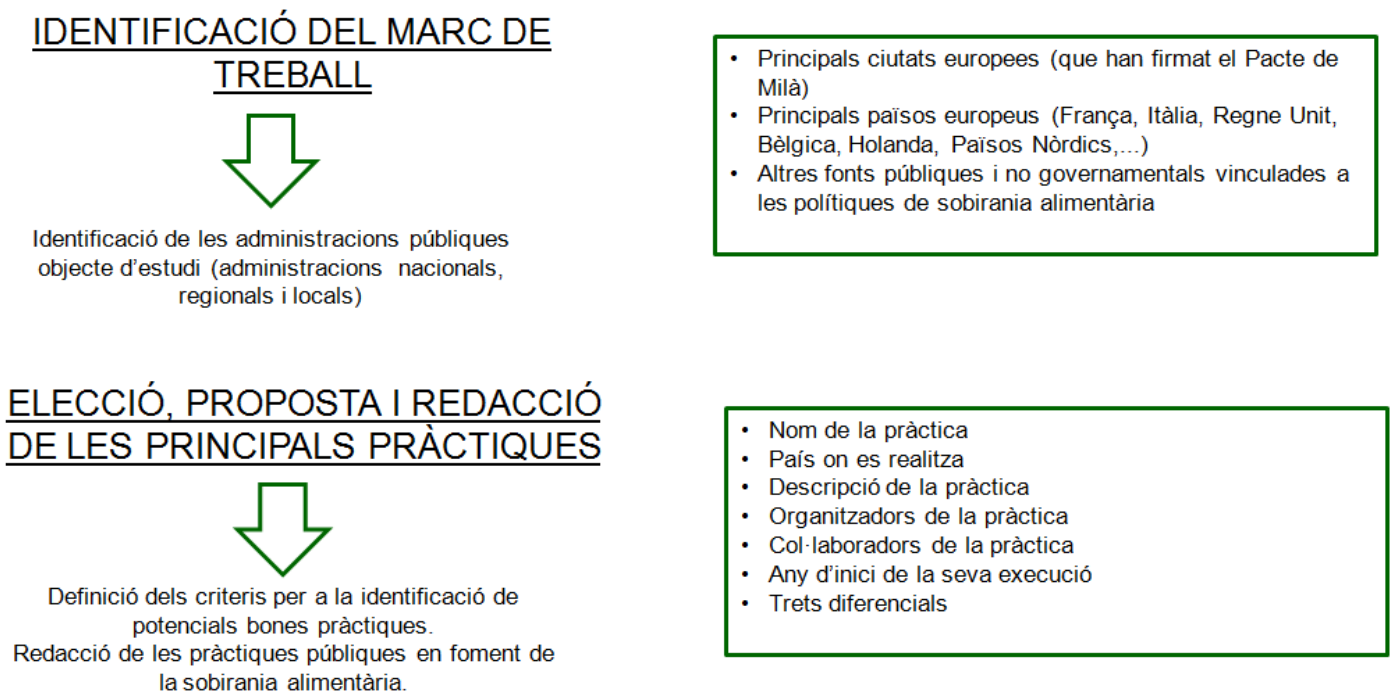
Pel que fa a la redacció d'aquesta primera fase del treball, ha estat elaborada durant els mesos de gener a abril de 2016. L'equip de treball està format per Laia Maynou, Arés Tubau, Maria Turell, Oriol Cesena i Josep Gamero.

2. Metodologia de treball

2.1. Procés metodològic i fases de treball

Pel que fa referència a la metodologia del treball, s'ha fonamentat en les següents **4 fases**: la identificació del marc de treball; la identificació de paraules clau de cerca; la identificació de les possibles bones pràctiques, i, finalment, l'elecció, la proposta i la redacció de possibles pràctiques públiques que fomentin la sobirania alimentària i molt específicament el producte de proximitat.

Gràfic 1. Procés metodològic per a l'elaboració del treball



Val a dir que, fruit de les potencials bones pràctiques trobades, bona part d'aquestes ens han redireccionat a diferents organismes i institucions vinculats al món de les polítiques urbanes alimentàries.

2.2. Criteris escollits per a la identificació de les pràctiques

El tercer apartat, **Les Polítiques públiques urbanes per al foment de la sobirania alimentària**, descriu un total de 103 iniciatives. Tot i que la cerca realitzada en les diferents administracions públiques ens ha permès trobar un amplí ventall d'actuacions, els criteris per escollir les pràctiques descrites han estat els següents:

- ✓ Cerca d'iniciatives realitzades en els següents països europeus: **Regne Unit, França, Itàlia, Països Nòrdics, Bèlgica i Holanda**, al considerar-los com els potencials països amb un major grau de dinamisme pel que fa a les polítiques de sobirania alimentària.
- ✓ Dins la cerca dels principals països, s'ha posat especial èmfasi a iniciatives realitzades en **municipis europeus que més s'assimilen a Barcelona**, pel que fa a la seva estructura demogràfica, i que en la seva gran majoria han signat el Pacte de política urbana alimentària de Milà. És el cas principal de ciutats com Londres, París, Amsterdam, Milà,...
- ✓ També s'han desenvolupat pràctiques realitzades en altres ciutats europees que també han firmat l'esmentat pacte i que **per la seva inèrcia i dinamisme** hem considerat rellevants (fem referència a municipis com Torí, Copenhaguen, Lyon,...).
- ✓ Altres pràctiques de l'àmbit alimentari que, tot i **no haver estat creades pel sector públic, sí que reben el seu suport i col·laboració**.

3. Identificació de possibles bones pràctiques de sobirania alimentària a Europa

3.1. Les polítiques públiques urbanes per al foment de la sobirania alimentària a Europa

En general, podem considerar que les polítiques públiques en favor de la sobirania alimentària són totes aquelles activitats que un ens públic pot dur a terme per assolir una millora en el servei alimentari a la ciutadania, així com als diferents agents vinculats, de manera directa o indirecte, a l'alimentació.

En un sentit ampli, aquestes polítiques poden fer referència a tot un seguit d'actuacions constituïdes per **programes integrals** que incloguin diferents aspectes de solidaritat alimentària, redistribució dels productes alimentaris..., o bé **actuacions** adreçades a donar suport i a millorar les condicions de comercialització dels productes alimentaris, el reaprofitament dels productes,...

Pel que fa als programes més amplis vinculats al desenvolupament de polítiques públiques de sobirania alimentària, engloben projectes que busquin posar en valor els hàbits saludables entre la ciutadania, la preservació i protecció del medi ambient, així com **programes que busquin millorar la qualitat de vida de la ciutadania**, la justícia social alimentària, l'equitat de gènere, la creació de consells alimentaris que vetllin pel desenvolupament òptim d'aquestes polítiques, l'impuls de les economies socials, o una major cura del medi ambient, fomentant, d'aquesta manera, el desenvolupament local, la generació de riquesa, i, en definitiva, i la creació de llocs de treball.

Quant a **actuacions concretes**, en certa manera també tenen la mateixa finalitat: posar en valor el territori, els diferents sectors productius (comerç, mercats i fires, restauració,...) i millorar la competitivitat del sector així com dels agents que el componen.

En els tots casos, a més, també es tenen en compte tots els agents que formen part del canal de comercialització de productes de proximitat i/o ecològics. Ens referim, no només a productors i a consumidors finals, sinó també a tots aquells altres grups de professionals que poden incidir en la millora de l'eficiència de les polítiques públiques alimentàries com ara els distribuïdors, el personal de centres públics i de l'administració local, el personal docent,...

Al mateix temps, es distingeixen les diferents polítiques de sobirania alimentària des de dos dimensionaments possibles.

En primer lloc, les **polítiques públiques alimentàries de dimensionament horitzontal o transversal**, que volen promoure una major equitat social alimentària, el foment de la compra pública per part dels diferents organismes públics, la implicació dels diferents sectors educatius i socials, sanitaris i esportius a través de polítiques de sensibilització i de foment del consum en aquests centres.

I, en segon terme, **les polítiques públiques alimentàries amb un dimensionament més vertical**, que tenen més a veure amb la cadena de comercialització dels productes i els agents privats que la integren: actuacions de suport als productors que permetin millorar la venda directa i el foment de la comercialització del cycle curt; accions de suport a la logística de la distribució d'aquests productes; a la sensibilització i incentivació dels consumidors sobre la importància de consumir aquests productes per tenir uns hàbits més saludables; i altres aspectes importants com la gestió de residus i la preservació del medi.

Per tot això, i prèvia presentació de les pràctiques identificades, sembla lògic proposar un **sistema de categorització que agrupi les diferents pràctiques de polítiques públiques de sobirania alimentària** i que es descriu en el següent punt.

No obstant això, si bé és cert que a partir de la investigació realitzada hem elaborat una proposta de categorització, tal com es podrà observar a mesura que es vagin introduint les pràctiques identificades, el lector podrà analitzar **el sentit transversal de les esmentades polítiques públiques**, com ho deixa palès el fet que, en molts casos, les pràctiques es podrien descriure en més d'una categoria.

3.2. Categorització de les polítiques públiques alimentàries

Per tal de definir les diferents polítiques públiques, hem desenvolupat la següent categorització:

- ✓ **Consells alimentaris participatius**
- ✓ **Reaprofitament**
- ✓ **Educació**
- ✓ **Compra pública alimentària responsable**
- ✓ **Protecció del territori**
- ✓ **Legislació**
- ✓ **Comercialització**
- ✓ **Altres projectes vinculats a polítiques públiques alimentàries**

A continuació, es mostra el gràfic amb les categories de bones pràctiques alimentàries proposades.

Gràfic 2. Categories de polítiques públiques del foment de la sobirania alimentària



3.2.1. Consells alimentaris i participació ciutadana

Tal i com es podrà observar al llarg de l'informe, actualment, ja hi ha diversos països que posen les bases de les seves polítiques urbanes alimentàries en la creació de consells alimentaris. En aquest context, fruit de les cerques

realitzades, podríem considerar el Regne Unit com el país clau respecte aquesta categoria de bones pràctiques alimentàries.

La figura internacional anomenada “food council” és un dels instruments més utilitzats per les ciutats que ja porten un cert temps desenvolupant aquest tipus de polítiques. **Aquest òrgan no és altra que una agrupació d’agents i entitats tant públiques** (governos regionals, locals, institucions acadèmiques,...), com **privades, i també del tercer sector** (ONG’s, organitzacions sense ànim de lucre, organitzacions caritatives, organitzacions comunitàries,...) que treballen de forma conjunta.

L’objectiu principal de tot consell alimentari és **fomentar un sistema alimentari saludable, sostenible i respectuós amb el medi ambient**. En aquest sentit, cada consell planteja i promou l’execució d’una sèrie d’accions per aconseguir que l’alimentació del territori en qüestió, obtingui aquestes condicions. Les actuacions poden ser des d’accions de sensibilització i educació de la ciutadania, realització d’esdeveniments lúdics i socials, activitats per al foment del reaprofitament alimentari, campanyes de promoció de productes del territori,...

3.2.2. Reaprofitament

El reaprofitament és, sens dubte, una de les categories més destacades pel que fa a l’àmbit de la sobirania alimentària. Fa referència a **totes aquelles polítiques sensibles que volen evitar el malbaratament dels aliments**. Quan hom fa referència al reaprofitament o malbaratament alimentari, ha de tenir en compte que aquest es pot produir en productes no transformats i que es troben en la fase de producció, o bé un cop els productes ja han estat transformats i posats en els lineals dels punts de venda.

El foment del reaprofitament és una de les polítiques de sobirania alimentària vertical més importants a tenir en compte. Si bé no es disposa de dades

oficials, s'estima que un 40% aproximadament del malbaratament de productes alimentaris succeeix en la fase de consum, mentre que el 60% restant té lloc en la fase de producció i transformació dels productes alimentaris. Al mateix temps, les dades de malbaratament familiar generat per les pròpies llars podria posar de manifest un important desequilibri social.

Probablement, i derivat d'aquest fet, en el treball, es podrà observar com ja són moltes les iniciatives (Itàlia n'és una de les capdavanteres) que estan posant fil a l'agulla per reduir el malbaratament alimentari en totes les seves fases.

3.2.3. Educació

Si bé en el treball anterior no es va considerar aquesta categoria de forma tan específica, les pràctiques identificades en l'àmbit internacional fan indicar la necessitat de fer de l'educació una de les principals categories a tenir en compte en l'àmbit de la sobirania alimentària.

En general, aquesta categoria **inclou totes aquelles polítiques a favor del foment educatiu i cultural a través de programes educatius i de sensibilització** en relació al foment dels hàbits saludables, el respecte pel medi ambient, el foment dels valors nutritius, la seguretat alimentària, l'alimentació sana i la conscienciació sobre la importància que té l'alimentació en les estructures urbanes i en la societat actual.

Es tracta doncs, d'una categoria on s'indiquen tot un seguit de pràctiques que volen lluitar contra determinats indicadors com el creixent índex d'obesitat infantil, la falta de sensibilització per a un consum sa, la lluita i defensa en relació als impacte dels mitjans vinculada a l'alimentació de productes amb un elevat nombre de calories, etc,... que posi en valor el circuit curt, els diversos agents participants en la cadena alimentària i, en definitiva, els productes de proximitat, ecològics i saludables.

Aquest àmbit és especialment treballat en els centres escolars, i va dirigit als propis alumnes, però també al seu entorn immediat (professorat, pares i mares, entitats lúdiques,...), promovent les qualitats i els beneficis d'una bona i adequada alimentació des de ben petits, i sensibilitzant-los en tot el que té a veure amb el reaprofitament, el producte de proximitat, el desenvolupament territorial, etc, i fent que el col·lectiu pugui actuar, en un futur no llunyà, com a prescriptors d'aquests valors.

3.2.4. La compra pública alimentària responsable

Quan parlem de compra pública alimentària responsable fem referència, en bona part dels casos, a la restauració col·lectiva social, és a dir, a la restauració dels menjadors escolars, hospitals, centres de dia i residències per a la tercera edat, centres penitenciaris,... En aquest sentit, s'estima que un 60% d'aquestes compres públiques es destinen al sistema educatiu, un 30% al sector sanitari, i un 10% a altres centres públics.

Per aquest motiu, **la compra pública alimentària té un important camí en el desenvolupament de polítiques públiques per el foment de la sobirania alimentària** que, per una banda, aprofundeixin en la regulació de la restauració col·lectiva social a través de normatives i contractes públics que incentivin la compra de productes de proximitat i ecològics. I per l'altra, que actuïn com a potencial comprador i usuari dels productes de proximitat i ecològics per als seus serveis de gestió pública (ja sigui a través de la contractació d'aquesta categoria de productes en els serveis de càtering de les pròpies administracions, o en la contínua introducció d'aquests productes en escoles, hospitals, centres per a la gent gran,...).

De les pràctiques identificades en aquest treball es palesen un bon nombre d'iniciatives internacionals que treballen en l'àmbit del foment de la compra pública, com és el cas de països com Dinamarca i el Regne Unit.

3.2.5. Protecció del territori

Aquesta categoria inclou totes aquelles **figures d'ordenació territorial, de cessió i custòdia de terrenys**, així com d'actuacions que volen protegir i recuperar el terreny per a la pràctica agroalimentària.

En aquest sentit, una de les figures més utilitzades de la qual s'ha trobat més bibliografia i iniciatives ja desenvolupades són els **horts urbans** que, tal i com succeeix al nostre territori, també és un a categoria àmpliament treballada a la resta d'Europa.

A més, pel que fa a les pràctiques hortícoles, també s'han trobat els anomenats **“espais de prova agrícoles”** per a l'ensenyament i foment dels cultius de productes a aquelles persones que hi estan interessades (estudiants, agricultors, ciutadania,...).

La protecció del territori també compta amb **pràctiques d'enjardinament o “vegetalització” d'estructures** d'edificis com són, a tall d'exemple, les parets o bé les taulades a certes ciutats europees. Els beneficis d'aquestes són múltiples, i van des de l'augment de l'atractiu i espais verds a les ciutats, a l'aprofitament de l'aigua de la pluja, al foment de valors sostenibles i socials entre la ciutadania,...

3.2.6. Legislació

Les administracions públiques tenen una gran responsabilitat a l'hora d'implementar les polítiques de sobirania alimentària i la promoció del producte

de proximitat, tal i com hem anat explicant i es farà palès al llarg de l'informe. I una de les eines que té a mà, i que no pot delegar ni compartir amb cap altre ens privat, és la legislació.

Així, trobarem **canvis legislatius** que fan referència a ordenances municipals, a **regulacions urbanístiques** que afectin a aquest àmbit, **normatives estatals** en forma de llei per desenvolupar polítiques actives de foment de la sobirania alimentària,...

Tot el que fa referència **als canvis normatius que s'han de fer per poder desenvolupar aquestes polítiques públiques**, seran objecte d'anàlisi en aquest apartat.

3.2.7. Comercialització

La comercialització fa referència a totes aquelles polítiques públiques que **volen fomentar la venda de productes alimentaris de proximitat**. Concretament, inclou totes aquelles iniciatives que es produeixen en la venda d'aquesta tipologia de productes **ja sigui a través del comerç, dels mercats, de la pròpia restauració, així com d'altres formes de venda** cooperativista, de grups de consum,....

Aquesta categoria també inclou els diferents sistemes de comercialització, com és el cas d'experiències vinculades a la introducció de canals de comercialització alternatius com el vending en equipaments de caràcter públic, i l'ús de les aplicacions mòbils com a tecnologia per aproximar a la ciutadania els comerços que en la seva oferta promouen productes locals, ecològics i de consum responsable, així com als propis productors que, a l'hora poden actuar com a venedors.

3.2.8. Altres polítiques públiques

Les altres polítiques públiques, el vuitè dels apartats, inclou aquells projectes que **s’han considerat rellevants i engloben, en la majoria de les ocasions, una diversitat àmplia d’actuacions i catalogables en més d’una tipologia de bona pràctica.**

Aquesta darrera categoria tracta sobre estratègies nacionals que aposten per la sobirania alimentària, programes amplis i globals per al foment de l’alimentació sostenible i saludable de les capitals i grans ciutats europees, informes de consum i de foment de polítiques d’incentivació d’estils de vida saludables,... que afecten tant aspectes econòmics, socials i ambientals relacionats amb la producció i el consum d’aliments.

4. Llistat de bones pràctiques de sobirania alimentària a Europa

4.1. Identificació de polítiques públiques de sobirania alimentària al Regne Unit

Pel que fa al **Regne Unit**, en termes generals, és un país molt avançat i conscienciat amb l'alimentació saludable i sostenible. No només hi ha moltes iniciatives rellevants arreu del país, impulsades per entitats locals i regionals (com sol passar a molts països), sinó que existeix una consciència nacional impulsada des del govern. Tant el govern del Regne Unit com els governs regionals (Anglaterra, Escòcia i Gal·les) han redactat informes, legislació i plans d'acció per impulsar la sostenibilitat alimentària. Val a dir que, tot i l'elevada activitat del país amb la sobirania alimentària, només dues ciutats, Londres i Birmingham, han firmat el Pacte de polítiques públiques alimentàries de Milà.

El suport governamental, **a nivell nacional**, és essencial per tal de que un país desenvolupi polítiques públiques encarades a l'alimentació sostenible i ecològica. En aquest cas, el Regne Unit, des de fa més d'una dècada, ha impulsat iniciatives legislatives per tal d'aconseguir un sistema alimentari sostenible. Aquests informes o plans d'acció, que en aquest cas no s'han quedat només amb paraules, han assentat les bases per tal de que entitats regionals i locals hagin impulsat polítiques i mesures adients per dinamitzar un sistema alimentari sostenible. És a dir, la perspectiva nacional s'ha traslladat de forma eficient a les accions locals/regionals. Per exemple, el "Pla d'Alimentació Escolar" ("School Food Plan") desenvolupat el 2012 pel govern de Regne Unit, defineix 17 accions a posar en pràctica des del govern i les escoles. Una d'aquestes accions consisteix en la introducció, dins el currículum escolar, d'una assignatura de cuina, per tal de transmetre el coneixement als alumnes des de ben petits. A més a més, a part del fet que les escoles proveeixin d'aliments més sostenibles i saludables, s'intenta sensibilitzar a tota la comunitat de la importància de l'alimentació sostenible. Fins i tot, **a nivell local**, s'han iniciat dos programes pilot "Icona Alimentària" ("Food Flagship"), a dos

barris de Londres, per tal d'impulsar programes per l'alimentació a les escoles i que, de retruc, sensibilitzi a tota la ciutat.

Una altre document legislatiu de rellevància, en aquest cas a nivell local, ha estat la prohibició dels establiments de menjar ràpid al voltant de les escoles (400 iardes – 365 metres), per tal de fer front a l'obesitat infantil, a accidents cerebrovasculars i a malalties del cor. Aquesta mesura tan innovadora va començar en un barri de Londres però, poc a poc, s'ha anat estenent a d'altres municipis d'Anglaterra. No obstant, altres municipis com Liverpool, enlloc de prohibir aquest tipus d'establiments, han optat per educar en clau sostenible i saludable als cuiners i propietaris de locals de menjar ràpid. Un cas concret és el projecte “Menja Bé Liverpool” (“EatRight Liverpool”), però no són els únics que han optat per aquesta mesura.

Una característica molt important del Regne Unit és l'establiment de **Consells Alimentaris** (“Food Partnerships”) que trobem a gairebé cada ciutat important. Aquests consells tenen un paper molt important alhora de dinamitzar l'alimentació sostenible a les diferents àrees del Regne Unit. Així mateix, estan formats per entitats públiques i privades que tenen com a objectiu comú millorar el sistema alimentari de cada zona fent que sigui més saludable, més sostenible i assequible per a tothom. Els consells s'encarreguen de posar en marxa diverses iniciatives locals/regionals per aconseguir els seus objectius. Bàsicament, tots els consells intenten cobrir 6 àrees de treball, que poden variar en funció de la zona on treballen: agricultura/cultius, cuina saludable i sostenible (formació), productes locals, restauració col·lectiva, pobresa alimentària i gestió de residus d'aliments. El 2012 es va crear una plataforma, “Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities”), que agrupa els principals consells alimentaris del Regne Unit. Les ciutats poden demanar accedir-hi i que se'ls atorgui l'estatus de “Ciutat Alimentària Sostenible” (“Sustainable Food City”).

Val a dir, que tot i que algunes iniciatives provenen dels ajuntaments, moltes també venen d'entitats del tercer sector, com ONG's o fundacions com són, per exemple, "Sustain" o "Soil Association" ("Associació del Camp"). Al Regne Unit hi ha una xarxa molt ben establerta de ONG's ("charities") que s'encarreguen d'impulsar moltes accions tant a nivell local com regional.

A continuació es detallen, segons l'ordre de les categories descrites, les bones pràctiques alimentàries cercades del Regne Unit.

4.1.1 Bones pràctiques en l'àmbit dels consells alimentaris participatius

1.	Projecte "Ciutats Alimentàries Sostenibles" del Regne Unit	Regne Unit
<p>"Ciutats Alimentàries Sostenibles" ("Sustainable Food Cities") és una agrupació intersectorial del Regne Unit d'entitats i agències públiques locals, empreses, institucions acadèmiques i organitzacions no governamentals compromeses a treballar conjuntament per fer que els aliments sostenibles i saludables es converteixin en una de les característiques de cadascuna de les seves zones, respectivament.</p> <p>L'agrupació del Regne Unit funciona com una xarxa, l'anomenada "Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles" ("Sustainable Food Cities Network"), i té l'objectiu de compartir reptes i proposar-ne solucions. Així mateix, qualsevol persona o entitat interessada en el desenvolupament de programes de foment d'aquests valors, pot posar-se en contacte amb la xarxa.</p> <p>El projecte està finançat per "Esmée Fairbairn Foundation", una fundació creada el 1961 i que té per objectiu millorar la qualitat de vida del Regne Unit. Actualment constitueix una de les fundacions independents més grans de concessió de subvencions del país.</p> <p>En termes de sostenibilitat, la l'anomenada "Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles"</p>		

treballa amb programes que contenen els àmbits següents:

- ✓ El foment de l'alimentació sana i sostenible.
- ✓ La lluita contra la pobresa alimentària en relació a les dietes no saludables i l'accessibilitat dels aliments saludables.
- ✓ La construcció d'una comunitat alimentària de coneixement i realització de projectes.
- ✓ El foment d'una economia alimentària sostenible.
- ✓ La transformació del servei de càtering i la compra d'aliments.
- ✓ La reducció dels residus i la petjada ecològica del sistema alimentari.

La "Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles" disposa un portal web que inclou totes les xarxes que s'han creat a nivell local vinculades a l'alimentació sostenible (alguns dels projectes s'especifiquen i conformen algunes de les següents bones pràctiques).

Organitza: "Ciutats Alimentàries Sostenibles".

Col·labora: Consells alimentaris locals i el conjunt d'entitats públics, privats i ONG's.

Trets diferencials: Agrupació que engloba una gran quantitat d'iniciatives i programes que vetllen per l'alimentació sostenible del Regne Unit.

Any: 2012.

2.	"Consell Alimentari de Brighton i Hove"	Regne Unit
<p>Establert el 2003, el "Consell Alimentari de Brighton i Hove" ("Brighton & Hove Food Partnership") reuneix organitzacions comunitàries, organismes oficials, empreses locals i residents individuals en una estratègia d'alimentació de la ciutat. L'objectiu consisteix en promoure actuacions per aconseguir un sistema alimentari sostenible, saludable i respectuós amb el medi ambient.</p>		

El consell alimentari és present a la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”) – *veure bona pràctica 1* – i realitza diversos projectes i campanyes, com, per exemple, els que es mostren a continuació:

- ✓ **“De la pala a la cullera: Cavant més Profund, una estratègia alimentària i pla d’acció”** (“Spade to Spoon: Digging Deeper, a food strategy and action plan”). El “Consell Alimentari de Brighton i Hove” va posar en marxa aquest projecte per tal de fer front a les desigualtats en termes de salut, reduir la pobresa alimentària, donar suport a les empreses locals d'aliments i reduir l'impacte ambiental de la forma de produir, consumir i disposar dels aliments. “De la pala a la cullera: Cavant més Profund, una estratègia alimentària i pla d’acció” inclou un ambiciós pla d’acció pràctic que, en el seu llançament, va comptar amb més de 50 agents (ajuntament, l’Agència de Salut Pública, universitats, organismes del Servei Nacional de Salut, empreses locals, grups comunitaris i voluntaris, i actors locals d’àrees com el turisme, l’esport i el Parc Nacional de South Downs).
- ✓ **“Servei de Nutrició comunitària”**. El servei disposa de programes de vida saludable basats en la comunitat, incloent el control de pes per a adults i nens.
- ✓ **“Comunitat de Cuina”**. La comunitat té per objectiu proporcionar a les persones interessades les habilitats i la confiança per poder cuinar aliments sans, de temporada i assequibles, en que s’hi inclou l’execució d’una sèrie de cursos. El projecte també dóna suport a una xarxa de cafès de la comunitat.
- ✓ **“Compartint la collita”**. La quarta iniciativa és un projecte de suport a les persones amb discapacitats o persones amb manca d’habitatge, problemes de salut mental, abusos o addicció. El cultiu d’aliments pot tenir un impacte positiu en la salut i la felicitat de les persones, pel que estan treballant per desenvolupar jardins i connexions per ajudar a que aquest fet passi.
- ✓ **“Pobresa alimentària”**. El projecte ofereix formació i sensibilització sobre la pobresa alimentària, a la vegada que assessorament als treballadors i a les persones en situació de pobresa alimentària.

- ✓ **“Estima el Menjar, Odia els Residus”** (“Love Food Hate Waste”). Es tracta d’una iniciativa per a la minimització dels residus d’aliments de les llars a través d’esdeveniments comunitaris i tallers de compostatge comunitari.
- ✓ **“Ciutats de Peix Sostenible”** (“Sustainable Fish City”). La campanya “Ciutat de Peix Sostenible” pretén que les ciutats comprin, mengin i promoguin el peix sostenible. El “Consell Alimentari de Brighton & Hove” ha signat la iniciativa, que compta amb el compromís de l’ajuntament de la ciutat, el servei de menjadors escolars i la Universitat de Brighton.
- ✓ **“Premi per l’Opció Saludable”** (“Healthy Choice Award”). El darrer projecte pretén encoratjar a les empreses de càtering a oferir opcions més saludables de menjar mitjançant el repartiment d’una sèrie de premis.

Organitza: “Consell Alimentari de Brighton i Hove”.

Col·labora: Salut Pública de Brighton & Hove, el Fons de la Gran Loteria (the Big Lottery Fund), la fundació Esmee Fairbairn i l’Ajuntament de Brighton & Hove.

Trets diferencials: El “Consell Alimentari de Brighton i Hove” realitza diversos projectes inclusius i ambiciosos per a dur a terme accions comunes i millorar l’alimentació sostenible de la zona.

Any: 2003.

3. “Consell Alimentari de Portsmouth”

Regne Unit

El “Consell Alimentari de Portsmouth” (“Portsmouth Food Partnership”) és un òrgan que **treballa per al foment d’una alimentació sana i sostenible i la millora dels hàbits alimentaris i la salut**. Aquest, que forma part de la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”) – *veure bona pràctica 1*

– compta amb les principals organitzacions del sector públic (Ajuntament de Portsmouth i Universitat de Portsmouth), així com una sèrie d'entitats privades i representants d'ONGs. El consell està treballant per vincular els aliments amb els àmbits: salut, planificació, educació, pobresa i residus.

El “Consell Alimentari de Portsmouth” porta a terme els projectes següents:

- ✓ **“Cicle Alimentari a Portsmouth”** (“FoodCycle Portsmouth”). L'òrgan treballa per a reduir la pobresa alimentària, els residus d'aliments i l'aïllament social.
- ✓ **“Xarxa d'Acció Climàtica a Portsmouth”** (“Portsmouth Climate Action Network”). La xarxa organitza una fira anual anomenada “Festa Verda d'Estiu de Portsmouth” (“Portsmouth Green Summer Fair”).
- ✓ **“Xarxa de Banc d'Aliments a Portsmouth”** (“Portsmouth Food Bank Network”). Òrgan que proporciona ajuda a la ciutat pel que a l'alimentació respecte.
- ✓ **“Hivernacle del Mar del Sud”** (“Southsea Greenhouse”) i **“Comunitat de Camps de Conreu a Portsmouth”** (“Portsmouth Community Allotments and Orchard”). Les dues comunitats ofereixen oportunitats per aprendre i experimentar com cultivar el menjar en un medi urbà.

Organitza: Comissionada per l'Àrea de Salut Pública de l'Ajuntament de Portsmouth.

Col·labora: Organitzacions del sector públic (Ajuntament de Portsmouth i Universitat de Portsmouth), entitats privades i representants d'ONGs.

Trets diferencials: Consell alimentari que agrupa diferents agents de la zona per portar a terme accions comunes vinculades amb l'alimentació sostenible, la pobresa alimentària, la reducció de residus, la formació culinària i el foment dels productes locals.

Any: 2015.

4.	“Ciutat d’Alimentació Sostenible” de Bournemouth i Poole	Regne Unit
<p>La “Ciutat d’Alimentació Sostenible” de Bournemouth i Poole (“Bournemouth & Poole Sustainable Food City”) és una associació que agrupa persones locals, empreses, grups comunitaris i organitzacions del sector públic i privat. El col·lectiu ha desenvolupat un pla d’acció que treballa per a canviar la forma en que la població de la regió es relaciona amb el menjar. Val a dir que el projecte és membre de la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”) – <i>veure bona pràctica 1</i> – d’Anglaterra.</p> <p>El pla d’actuacions comprèn projectes focalitzats, sobretot, en el suport a activitats i en el desenvolupament de nous treballs al voltant de negocis locals, la pobresa alimentària i la comunitat. Algunes de les accions de la “Ciutat d’Alimentació Sostenible” de Bournemouth i Poole, s’expressen seguidament:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ “Cultivant en Comunitat” (“Community Growing”). Projecte basat en el treball amb horts per compartir coneixements, informació i recursos de manera més eficaç. El col·lectiu de participants també treballa amb quatre comunitats per establir nous horts en algunes de les àrees més desfavorides. ✓ “Ciutat de Peix Sostenible” (“Sustainable Fish City”). La localitat és la primera ciutat de peix sostenible al món i utilitza aquesta distinció per educar als consumidors i consumidoras i promoure’n els negocis de la zona. ✓ “Premi al Negoci en format d’Associació” (“Business Award Partnership scheme”). L’actuació consisteix en premiar a les empreses per les seves tasques en temes de productes locals, proveïment sostenible, gestió de residus i reciclatge. ✓ “Suport a les empreses”. L’associació compta amb un paquet de suport per ajudar els negocis a ser més sostenibles, i promoure-ho, si és així, als seus consumidors i visitants. 		

<p>✓ “Pobresa alimentària”. Projecte que treballa amb la distribució dels excedents d'aliments i la reducció de la fam.</p>	
<p>Organitza: Bournemouth and Poole Borough Councils (autoritats locals).</p>	
<p>Col·labora: Persones locals, empreses, grups comunitaris i organitzacions del sector públic i privat.</p>	
<p>Trets diferencials: Associació que treballa amb diversos tipus d'entitats i organismes, tant públics com privats, per a promoure, a través d'un pla d'actuacions, millores en la relació dels habitants amb el menjar sostenible de Bournemouth i Poole.</p>	<p>Any: 2012.</p>

5.	Projecte de col·laboració “Bridport, Futur del menjar” de Bridport	Regne Unit
<p>“Bridport, futur del menjar” (“Food Future Bridport”) es tracta d'un projecte de col·laboració intersectorial que forma part de la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”) – veure bona pràctica 1 – que té com objectiu ajudar les persones del Oest de Dorset a fer front al canvi climàtic i a viure de forma més sostenible.</p> <p>Els socis del “FoodFuture”, incloses les empreses d'aliments, grups comunitaris i polítics, es reuneixen per desenvolupar actuacions conjuntes com, a tall d'exemple, les següents:</p> <p>✓ “Festa del teu camí cap a la sostenibilitat” (“FEAST your way to sustainability”). L'any 2014 la “Festa del teu camí cap a la sostenibilitat” va promoure esdeveniments locals i va culminar amb la campanya “Llença Menys,</p>		

<p>Gasta Millor” (“Waste Less, Spend Better”), en que es demanava al públic desapropitar menys i invertir en el menjar local sostenible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Butlletí electrònic. Una altra de les actuacions ha estat la creació d’un butlletí electrònic de notícies que compta amb més de 300 subscriptors. ✓ “Casa a Bridport” (“HOME in Bridport”). Es tracta d’un projecte en que, a través de les arts i el treball cultural, les famílies participen en el canvi de comportament al voltant de les compres, la cuina i el cultiu d’aliments. ✓ “Menjar i Beure a Dorset” (“Dorset Food and Drink”). La iniciativa treballa amb les empreses locals d’aliments de l’àrea de Bridport i, a més, promociona un calendari ple d’esdeveniments de menjar, culminant amb “La setmana alimentaria de Dorset” (“Dorset Food Week”). ✓ Suport a les empreses. L’associació dona suport a les empreses alimentàries locals a efectes que puguin accedir a un assessorament personalitzat en termes de sostenibilitat. ✓ Servei de recollida de residus. El 2014 l’entitat va iniciar un servei de recollida de residus d’aliments domèstics. 	
<p>Organitza: “Bridport, futur del menjar”.</p>	
<p>Col·labora: Empreses d’aliments, grups comunitaris i polítics.</p>	
<p>Trets diferencials: Projecte de col·laboració per al foment de la sostenibilitat a través d’actuacions, d’esdeveniments i de projectes concrets amb entitats i òrgans locals de Bridport.</p>	<p>Any: 2013.</p>

6.	Projecte col·laboratiu “Bona Alimentació a Greenwich”	Regne Unit
<p>“Bona Alimentació a Greenwich” (“Good Food in Greenwich”) és una entitat de col·laboració entre el sector públic, el sector privat i les persones que hi treballen de manera voluntària. La iniciativa, que forma part de la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”) – <i>veure bona pràctica 1</i> – té l’objectiu de posar en valor els beneficis dels aliments sostenibles i promoure les ciutats sostenibles pel que respecte a l’alimentació.</p> <p>D’entre les entitats que participen en el projecte, en destaquen, per exemple, la Cambra de Comerç, el Col·legi de la Comunitat, i diverses universitats i centres locals de salut de Greenwich. A continuació, es mencionen algunes de les iniciatives que l’entitat porta a terme:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ “Cultivant per la Salut” (“Growing 4 Health”) col·labora amb els cultius de Greenwich. ✓ “Un tastet de Salut” (“A Taste of Health”) són clubs de cuina que es realitzen a 9 llocs de tota la ciutat i, cada 5 setmanes, ensenyen com fer àpats saludables i assequibles que generen un menor impacte ambiental. ✓ “Incubadores de Greenwich” (“Greenwich Kitchen”) és un projecte que ofereix cursos de formació per a la creació de nous negocis involucrats en matèria d’alimentació sostenible. 		
<p>Organitza: “Bona Alimentació a Greenwich”.</p>		
<p>Col·labora: Cambra de Comerç, el Col·legi de la Comunitat, diverses universitats i centres locals de salut de Greenwich.</p>		
<p>Trets diferencials: Entitat que reuneix agents públics i privats i porta a terme actuacions com són el cultiu d’aliments i</p>		<p>Any: Projectes</p>

programes formatius en termes de l'alimentació sostenible de Greenwich.	actuals.
---	----------

7.	“Consell Alimentari de Birmingham”	Regne Unit
<p>El “Consell Alimentari de Birmingham” (“Birmingham Food Council”) es va establir el 2014 seguint les directrius del Pla d’acció Alimentari de Birmingham amb la finalitat de millorar la salut dels habitants, l'economia i la sostenibilitat ambiental de Birmingham.</p> <p>El projecte participa en la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”) – <i>veure bona pràctica 1</i> – dedica els seus esforços en sis branques interconnectades d'activitat com són: la nutrició i la salut pública; la pobresa alimentària i la inseguretat alimentària; la seguretat i la integritat dels aliments; el creixement urbà dels aliments; l'economia alimentària de la ciutat; i la seguretat alimentària mundial (centrada en la reducció dels residus d'aliments).</p> <p>Pel que fa a les activitats i projectes del “Consell Alimentari de Birmingham”, a tall d'exemple, se n'exposen les dues següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L’organisme ha posat en marxa i està liderant un projecte sobre pobresa alimentària, i, en particular, sobre el subministrament d'aliments d’“emergència”. ✓ El consell comença a investigar sobre els residus alimentaris de Birmingham i forma part del projecte “Estima el Menjar, Odia els Residus 10 Ciutats” (“Love Food Hate Waste’s ’10 Cities”), que inclou sessions de formació per a la reducció de residus i classes de cuina. 		
<p>Organitza: “Consell Alimentari de Birmingham”.</p>		

Col·labora: Entitats locals, públiques i privades. Organisme de la Salut Pública de Birmingham (suport econòmic).	
Trets diferencials: Agrupació que treballa amb entitats públiques i privades per a la millora de la salut, la sostenibilitat i l'economia de Birmingham.	Any: 2014.

8.	“Consell Alimentari de Cardiff”	Regne Unit
<p>Cardiff té el seu propi consell alimentari (“Cardiff Food Policy Council”) en que treballen de forma conjunta representants del Consell de Cardiff, el Govern de Gal·les, la Salut Pública de Gal·les, la Universitat de Cardiff i diverses organitzacions del sector privat.</p> <p>Des de la seva creació el 2012, l’entitat associativa, que forma part de la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”) – <i>veure bona pràctica 1</i> – ha crescut i s’ha potenciat com a marca de foment de la sostenibilitat alimentària de Cardiff. D’entre les actuacions portades, es considera apropiat destacar-ne les següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La realització d’un projecte pilot per oferir un programa de diversió, menjar i educació als nens i nenes de Cardiff durant les vacances d’estiu. ✓ La pre-selecció del “Consell Alimentari de Cardiff” en els premis “Sostén Gal·les” (“Sustain Wales Awards”) de “Sustainable Development Forum for Wales” (Organització que treballa per al desenvolupament sostenible de Gal·les) en tres categories que reconeixen exemples de bones pràctiques. ✓ La participació del consell en la gravació de la sèrie de la BBC de Gal·les “Granger/agricultor i la Cadena Alimentària” (“Farmer and the Food Chain”). ✓ La creació de la “Campanya de Ciutats de Peix Sostenible” (“Sustainable Fish 		

<p>City Campaign”) a través de la qual, a dia d’avui, la Universitat de Cardiff, la Universitat de Gal·les del Sud i totes les escoles i els hospitals a Cardiff, serveixen peix sostenible.</p>	
<p>Organitza: Consell Alimentari de Cardiff i organització “Sustainable Development Forum for Wales”.</p>	
<p>Col·labora: Consell de Cardiff, el Govern de Gal·les, la Salut Pública de Gal·les, la Universitat de Cardiff i diverses organitzacions del sector privat.</p>	
<p>Trets diferencials: Entitat que agrupa organitzacions públiques i privades per al foment de l’alimentació saludable i sostenible entre els habitants de Cardiff.</p>	<p>Any: 2012.</p>

9.	Projecte “Liverpool, menjar per les persones”	Regne Unit
<p>“Liverpool, menjar per les persones” (“Liverpool Food People”) és una xarxa de productors d'aliments, compradors, cuiners i consumidors apassionats per la cultura alimentària saludable. Aquest, està liderat pel tercer sector amb empreses de càtering de menjars escolars saludables i entitats i organitzacions locals, que tenen per objectiu fer que un bon àpat sigui fàcil, accessible i assequible per a tothom.</p> <p>La considerada bona pràctica, que compta amb el suport del Servei Nacional de Salut i l’Ajuntament de Liverpool, forma part de la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”) – <i>veure bona pràctica 1</i> – realitza i participa en programes comunitaris com són, per exemple, els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ “Fe pel canvi” (“Faiths4Change”). Organització benèfica que treballa amb projectes per a la comunitat, la inclusió, la sostenibilitat i la justícia social i del medi ambient. L’entitat realitza, sobretot, projectes vinculats al cultiu, la cuina i l’artesania. 		

<ul style="list-style-type: none"> ✓ “Alimentació per Pensar” (“Food for Thought Ltd”). Empresa de càtering sense ànim de lucre que treballa per al foment del menjar saludable als centres escolars. ✓ “Menja bé Liverpool” “EatRight Liverpool”. Projecte formatiu amb el sector de la restauració de menjar per emportar de Liverpool per tal de crear plats més saludables, amb menys sal i menys greixos, sense que aquest aspecte afecti en el preu d’aquests. 	
Organitza: Liverpool, menjar per les persones.	
Col·labora: Empreses i entitats del tercer sector amb el suport del Servei Nacional de Salut i l’Ajuntament de Liverpool.	
Trets diferencials: Associació que agrupa diferents agents de Liverpool per dur a terme accions comunes i promoure el menjar i hàbits saludables.	Any: 2009.

10.	“Edinburgh Comestible”	Regne Unit
<p>El projecte prové arrel de la publicació el 2011, per part de l’Ajuntament d’Edinburg (“City of Edinburgh Council”), del marc teòric “Edinburgh Sostenible 2020” (“Sustainable Edinburgh 2020”) en que es va identificar un fort interès per aspectes vinculats amb l’alimentació. A partir d’aquests fets, i amb la realització d’una consulta pública amb la participació del voltant de 400 persones, el 2013 es va crear l’anomenat “Edinburgh Comestible”.</p> <p>La iniciativa “Edinburgh Comestible” (“Edible Edinburgh”) es tracta d’un grup format per representants del sector públic, del sector privat i del tercer sector (el Servei Nacional de Salut, universitats i col·legis, organitzacions voluntàries,...) que té com a objectiu</p>		

inspirar i motivar les persones, grups i empreses treballant conjuntament per desenvolupar nous enfocaments per al menjar.

El projecte disposa de l'anomenat "Pla de Ciutat Alimentària Sostenible 2014-2020" ("Sustainable Food City Plan 2014-2020") i inclou les àrees següents: salut i benestar, ús de la terra, medi ambient, compra d'aliments, economia i canvi cultural. En aquest sentit, el pla pretén aconseguir:

- ✓ Més aliments frescos, saludables i sostenibles.
- ✓ Menys persones que viuen en la pobresa.
- ✓ Medi ambient i recursos naturals protegits.
- ✓ Una economia pròspera amb una major diversitat de producció i distribució local d'aliments.
- ✓ Una cultura del menjar transformada amb un major coneixement i habilitats.

Organitza: "Edinburgh Comestible".

Col·labora: Sector públic, sector privat i el tercer sector.

Trets diferencials: Projecte de treball amb agents diversos d'Edinburgh per a l'enfortiment de l'economia local i millorar la salut i el benestar de la ciutadania.

Any: 2011.

11.	"Consell Alimentari de Lambeth"	Regne Unit
<p>El "Consell Alimentari de Lambeth" ("Lambeth Food Partnership") té l'objectiu d'incentivar una cultura de menjar més saludable i sostenible. L'entitat reuneix els residents, les organitzacions comunitàries, les empreses, el govern local, i el Servei Nacional de Salut, així com qualsevol persona que visqui o treballi en el terme municipal i tingui inquietuds per a l'alimentació sana i sostenible.</p>		

Els projectes actuals del “Consell Alimentari de Lambeth” estant **enfocats a la pobresa alimentària i a fer front a les necessitats de les persones que no poden tenir accés a opcions d’alimentació saludables.**

El consell treballa amb “Comestible Increïble a Lambeth” (“Incredible Edible Lambeth” – Organització que dóna suport i posa en contacte des de les persones encarregades del cultiu fins a les consumidores dels productes) per oferir espais de creixement i d’educació de la comunitat en el cultiu de la seva pròpia fruita i verdura. El consell alimentari està compromès amb la identificació d’oportunitats d’interacció amb grups de la comunitat en el cultiu, la preparació i la cocció del menjar.

L’ens també porta a terme un programa anomenat “Crea” (“CREATE”), dirigit, específicament, a aquelles persones que volen fundar empreses alimentàries.

Organitza: “Consell Alimentari de Lambeth”.

Col·labora: Persones residents, organitzacions comunitàries, empreses, govern local i el Servei Nacional de Salut.

Trets diferencials: Organisme molt compromès amb el foment del circuit curt i els agents de la cadena alimentària de Lambeth.

Any: 2010.

12.	“Consell Alimentari de Hackney”	Regne Unit
<p>El “Consell Alimentari de Hackney” (“Hackney Food Partnership”) reuneix grups i individus per a crear un sistema alimentari més sostenible i saludable al territori. Aquest, contempla moltes iniciatives locals relacionades amb la compra ètica, saludable i sostenible d’aliments, la promoció de botigues i de mercats locals, el cultiu de productes, el desenvolupament de polítiques de planificació de suport i</p>		

la pobresa alimentària.

Des del seu llançament el 2014, el consell alimentari de la ciutat ha realitzat tasques com, a tall d'exemple:

- ✓ Ajudar a promoure grups de cultiu i horts per a la comunitat de Hackney.
- ✓ Treballar amb l'equip de Salut Pública del Consell per identificar iniciatives locals vinculades amb la pobresa alimentària (“Bags of Taste”, “East London Food Access”, “Social Kitchen”, “Made in Hackney” i “North London Action for the Homeless”) i dissenyar un programa de treball per portar-ho endavant.
- ✓ Involucrar a les empreses en temes d'alimentació i vincular els productors i processadors d'aliments amb botigues, cafeteries i restaurants del municipi.
- ✓ Crear campanyes per a reduir els residus d'aliments de Hackney.
- ✓ Buscar un canvi en la política d'adquisició d'aliments de les escoles de la ciutat i afavorir que aquestes comprin aliments més sostenibles i saludables.

Organitza: "Consell Alimentari de Hackney".

Col·labora: Entitats públiques i privades de la ciutat de Hackney.

Trets diferencials: Consell amb iniciatives de foment dels agents alimentaris locals, treball amb la pobresa alimentària i la reducció de residus alimentaris, entre d'altres.

Any: 2014.

13.	“Consell Alimentari de Bristol”	Regne Unit
<p>El “Consell Alimentari de Bristol” (“Bristol Food Policy Council”), establert el 2011, és una associació que engloba organitzacions públiques i privades que representen els interessos de tot el sector de l’alimentació, incloent la xarxa alimentària de Bristol. L’organisme adopta sistemes per canviar la cultura del menjar a la ciutat, basat en l’informe “Qui alimenta Bristol?” (“Who Feeds Bristol?”).</p> <p>Un temps més tard, al 2014, el consell alimentari de la ciutat va publicar el “Pla Alimentari de Bristol” (“Bristol Good Food Plan”) que, a través del missatge “Bon Menjar a Bristol” (“Bristol Good Food”) pretenia promoure els valors del menjar saludable al conjunt dels seus habitants.</p> <p>En els últims anys, i amb intenció de promoure el mencionat missatge, l’entitat ha desenvolupat un programa de comunicació que inclou, a tall d’exemple, la producció del curt d’animació “Què vol dir bon Menjar a Bristol?” (“What Does Good Food Mean for Bristol?”) per ajudar a difondre el missatge a un públic més ampli.</p> <p>Els projectes que en l’actualitat porta a terme el “Consell Alimentari de Bristol” tenen a veure amb àmbits com la contractació pública, el suport a projectes de cultiu urbà d’aliments, estratègies comercials i de mercats, el suport al mercat de fruites i verdures a l’engròs, la pobresa alimentària i el malbaratament d’aliments.</p> <p>El consell alimentari de la ciutat de Bristol també ha format part d’un programa d’intercanvi de coneixements amb URBACT (projecte europeu per al foment de l’intercanvi i l’aprenentatge entre ciutats en matèria de desenvolupament urbà sostenible) amb un pla d’acció de 5 anys.</p>		
<p>Organitza: “Consell Alimentari de Bristol”.</p>		
<p>Col·labora: Organitzacions públiques i privades.</p>		
<p>Trets diferencials: Consell alimentari amb elevat interès en</p>		<p>Any: 2011.</p>

fomentar els valors i la importància de l'alimentació saludable a la seva ciutadania i que col·labora amb el programa URBACT.

4.1.2 Bones pràctiques en l'àmbit de l'educació

14.	“Pla d’Alimentació Escolar” per a la millora dels aliments i la sensibilització dels escolars del Regne Unit	Regne Unit
<p>El “Pla d’Alimentació Escolar” (“School Food Plan”) és una iniciativa que compta amb el suport de la Secretaria d’Estat d’Educació i de les diverses organitzacions que recolzen als directors en la millora de l'alimentació a les seves escoles.</p> <p>El projecte, publicat pel Departament d’Educació el juliol de 2013, estableix 17 actuacions per transformar els aliments que mengen els nens i les nenes a les escoles així com accions d’aprenentatge dirigides al col·lectiu escolar vinculades, directament, amb la seva alimentació.</p> <p>El pla tracta vincula aspectes com el cultiu, la cuina i el menjar els aliments adequats i la seva vinculació amb el rendiment acadèmic i la salut dels alumnes. En aquest sentit, a tall d’exemple, la qualitat dels aliments a les escoles d’Anglaterra ha millorat enormement des de 2005. Doncs, hi ha hagut una clara millora, mesurable en la qualitat nutricional de la majoria dels aliments a les escoles i en una reducció dels aliments “escombraries”.</p> <p>El “Pla d’Alimentació Escolar” inclou un seguit d’actuacions dirigides al govern com són:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Incloure l’assignatura “cuina” al pla d’estudis. El Departament d’Educació ha incorporat aquesta nova assignatura en el nou pla d’estudis nacional, publicat el 8 de juliol de 2013. 		

- ✓ Introduir estàndards als aliments per a totes les escoles.
- ✓ Treballar per a l'acceptació i foment del menjar "bo" als centres escolars. El Departament d'Educació ha proporcionat £11,8 milions per permetre a experts independents treballar amb els centres escolars.
- ✓ Finançar els clubs d'esmorzars. El Departament d'Educació ha proporcionat £3.150.000 per incrementar el subministrament d'esmorzars saludables als nens i les nenes que arriben a l'escola a l'hora d'esmorzar.
- ✓ Establir barris "Icona" ("Flagship") per demostrar que la millora dels aliments a les escoles té un impacte a gran escala (*veure bona pràctica 17*).
- ✓ Estudiar l'ampliació dels alumnes amb menjars escolars gratuïts.
- ✓ Formar els directors dels centres en alimentació i nutrició. El Col·legi Nacional d'Ensenyament i Lideratge ha acordat que el contingut d'alimentació i nutrició s'inclogui a la carrera de professor.
- ✓ Promoure polítiques que millorin l'alimentació i la qualitat dels aliments dels centres educatius que permetin fer front a l'obesitat infantil.
- ✓ Valorar, des de l'Oficina pels Estàndards Educatius (Ofsted), el comportament, la cultura al menjador i la manera en que una escola promou els estils de vida saludables.
- ✓ Mesurar l'èxit i monitoritzar el funcionament del "Pla d'Alimentació Escolar".

El projecte també proposa una sèrie d'actuacions per a les escoles del Regne Unit:

- ✓ Compartir "allò que funciona bé" en un portal web (www.schoolfoodplan.com) a efectes que les escoles puguin aprendre les unes de les altres.
- ✓ Millorar la imatge del menjar a les escoles i mostrar als pares dels alumnes les millores qualitatives del menjar des de l'aplicació del pla.
- ✓ Apropar la cuina escolar al sector de la restauració.
- ✓ Millorar les habilitats dels treballadors mitjançant una aliança pública-privada que desenvolupi un enfocament més estructurat de formació i qualificació per als proveïdors de l'escola.
- ✓ Crear petits grups de treball (càtering, dissenyadors i fabricants de cuines) per a

<p>proporcionar un bon àpat a l'escola.</p> <p>✓ Assegurar que les escoles petites/rurals siguin finançades de forma justa.</p>	
<p>Organitza: Govern de Regne Unit.</p>	
<p>Col·labora: Departament d'Educació.</p>	
<p>Trets diferencials: Pla per a la millora de l'alimentació dels centres escolars del Regne Unit amb resultats tangibles.</p>	<p>Any: 2012.</p>

15.	“Campanya de productes locals 30:30” d'Anglaterra	Regne Unit
<p>La “Campanya de productes locals 30:30” (“Local food campaign from CPRE 30:30”) és una iniciativa portada a terme per l'anomenada “Campanya per a la protecció de l'Anglaterra Rural” (“Campaign to Protect Rural England”). L'organització sense ànim de lucre treballa per a la preservació, la promoció i la millora de les ciutats i les àrees rurals per a les futures generacions.</p> <p>Pel que fa la “Campanya de productes locals 30:30”, concretament, pretén el compromís dels agents participants consistent en que la procedència del 30% dels aliments consumits estigui dins de 30 milles del lloc on es viu. L'enfocament 30:30 és una oportunitat per donar suport a les seves xarxes d'alimentació locals que són riques en varietat i diversitat.</p>		
<p>Organitza: “Campanya per a la protecció de l'Anglaterra Rural”.</p>		
<p>Col·labora: Col·lectiu de persones que fan possible la campanya i aquelles que hi participen.</p>		

Trets diferencials: Campanya per a posar en valor i fomentar el consum de productes locals entre els habitants d'Anglaterra.	Any: 2012.
---	-------------------

16.	Projecte formatiu per a la restauració col·lectiva “Alimentació per la vida” d'Anglaterra	Regne Unit
<p>L'actual projecte és portat a terme per l'“Associació del Camp” (“The Soil Association”), una entitat formada el 1946 per al cultiu responsable, el menjar saludable i la forma de vida equilibrada amb el medi ambient. L'organització benèfica, a més, és un organisme de certificació orgànic.</p> <p>En referència a la bona pràctica “Alimentació per la vida”, es tracta d'una iniciativa l'objectiu de la qual és el desenvolupament d'un programa de formació dedicat a les empreses de restauració col·lectiva. Aquest programa procura el fet que “un bon àpat” sigui l'opció més fàcil per a tothom. En aquest context, el concepte “un bon àpat” fa referència al conjunt d'aliments saludables, saborosos i sostenibles que posin en valor aspectes com la procedència, el cultiu i la cuina d'aquests.</p> <p>La iniciativa treballa amb escoles, llars d'infants, hospitals i residències per ajudar a construir coneixements i habilitats a través d'un "enfocament d'ajust global". Aquest fet promou que tant alumnes, pares, professors, metges, empreses de càtering, cuidadors, i la comunitat en general, prengui consciència i esdevingui una veu poderosa que, a dia d'avui, ja està aconseguint resultats clars en les autoritats locals d'Anglaterra.</p>		
Organitza: “The Soil Association”.		
Col·labora: Departament d'Educació (suport al projecte).		
Trets diferencials: Programa formatiu dirigit a la restauració col·lectiva d'Anglaterra.	Any: 2013.	

17.	“Programa d’Icona Alimentària” per al foment del menjar saludable a les escoles de Londres	Regne Unit
<p>El projecte “Programa d’Icona Alimentària” (“Food Flagship Programme”) es va establir l’any 2014 tot utilitzant el “Pla Alimentari Escolar” nacional (“School Food Plan”) que pretenia millorar el menjar a les escoles de tot el país.</p> <p>En aquest sentit, dos barris de Londres, Croydon i Lambeth, van ser els escollits a participar-hi, esdevenint els barris pilot. El concepte “Icona Alimentària” (“Food Flagship”) va significar pels dos barris el fet de poder participar en els nous programes existents relacionats amb l’alimentació saludable. Així mateix, les activitats de la iniciativa van ser dissenyades per a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Millorar la qualitat dels aliments disponibles per a les escoles i les comunitats. ✓ Augmentar la comprensió i coneixement de com la salut afecta a la dieta. ✓ Desenvolupar habilitats pràctiques de cuina. ✓ Fomentar l’“amor” pel bon menjar. <p>Encara que el projecte només va comptar amb la participació inicial dels mencionats dos barris, els beneficis es tractava que impactessin al conjunt de Londres demostrant l’efecte positiu que un enfocament mediambiental de l’alimentació pot tenir sobre la salut.</p>		
<p>Organitza: “Pla d’Alimentari Escolar” i Govern de Regne Unit. Gestionat per les autoritats locals dels dos barris i l’alcalde de Londres.</p>		
<p>Col·labora: Entitats locals i escoles.</p>		
<p>Trets diferencials: Programa pilot per impulsar l’alimentació saludable a les escoles de Londres i que serveix d’exemple per a fomentar les directrius cap a un model escolar amb valors d’alimentació saludable.</p>		<p>Any: 2014.</p>

18.	<p>Projecte “Menja Bé Liverpool” per a la millora dels àpats de les empreses de menjar per emportar</p>	<p>Regne Unit</p>
<p>“Menja Bé Liverpool” (“EatRight Liverpool”) és un projecte que té per objectiu la millora a llarg termini de la salut de la població de Liverpool reduint la sal i el greix als àpats dels restaurants i empreses de menjar per emportar, sense que aquest aspecte afecti el seu cost.</p> <p>La iniciativa treballa amb la Universitat Liverpool John Moores per aconseguir que, a través d'un programa formatiu, els restaurants de menjar xinès i menjar indi de la zona ofereixin menús més saludables.</p> <p>Sota l'esquema finançat pel Sistema Nacional de Salut, els nutricionistes de la Universitat Liverpool John Moores han enginyant noves fórmules de productes populars per a les empreses de menjar ràpid a tota la ciutat. En aquest sentit, “Menja Bé Liverpool” ha creat la seva pròpia “Guia Menja Bé” (“EatRight Guidance”) per tal que el sector de la restauració de Liverpool pugui identificar els ingredients que contenen sal i greixos i evitar que aquests siguin utilitzats en les seves receptes.</p>		
<p>Organitza: Liverpool City Council i Universitat de Liverpool John Moores.</p>		
<p>Col·labora: Restaurants i empreses de menjar per emportar de Liverpool.</p>		
<p>Trets diferencials: Projecte de formació als establiments de restauració de menjar per emportar per a la millora de la qualitat dels seus plats.</p>		<p>Any: 2011.</p>

19.	“Projecte Alimentari Urbà a Dorset”	Regne Unit
<p>El “Projecte Alimentari Urbà de Dorset” (“The Dorset Urban Food Project”) busca la manera de desenvolupar el sector de l'alimentació local i saludable a Dorset tot animant a la població a comprar als productors d'aliments locals i a conrear els seus propis productes.</p> <p>El projecte forma part de la iniciativa nacional “Big Dig”, que promou el cultiu d'aliments per part de la pròpia població, i que compta amb el recolzament de projectes de comunitats alimentàries.</p> <p>La bona pràctica treballa amb el portal web anomenat “Sabor Real Local” (“Real Local Flavour”) per a proporcionar informació sobre els productors locals, els llocs on comprar productes del territori, així com notícies i esdeveniments de la zona.</p>		
<p>Organitza: Impulsat per Rural Works.</p>		
<p>Col·labora: Ajuntament de Bournemouth i Oficina de Turisme de Bournemouth i Poole.</p>		
<p>Trets diferencials: Iniciativa a nivell de regió (àrea de dorset) per impulsar el consum de productes locals.</p>		<p>Any: 2013.</p>

4.1.3 Bones pràctiques en l'àmbit de la legislació

20.	Projecte de “Prohibició dels establiments de menjar per emportar propers a centres escolars” d’Anglaterra	Regne Unit
<p>El projecte de “Prohibició dels establiments de menjar per emportar propers a centres escolars” (“Councils ban take-away food next to schools”) consisteix en la desautorització, per part dels consells municipals de tota Anglaterra, de l’obertura d’establiments de menjar ràpid propers a centres escolars. Pel que respecte a les distàncies, el radi establert és de 400 iardes de qualsevol escola, club juvenil o parc, en un intent de fer front al creixent nombre de víctimes de l’obesitat, accidents cerebrovasculars i malalties del cor.</p> <p>El barri de Waltham Forest, a l’est de Londres, va ser el primer a començar a rebutjar sol·licituds d’establiments de menjar per emportar a prop d’escoles o instal·lacions de joves. En segueixen l’exemple, almenys, 15 autoritats locals.</p> <p>Els barris de Londres Barking i el Dagenham també han fet un pla per tal de limitar el nombre de locals de menjar ràpid i imposen una taxa de 1.000 £ a qualsevol dels nous punts de venda, diners que es destinen a la lluita contra l’obesitat infantil.</p> <p>A més, alguns consells locals d’Anglaterra estan realitzant <i>workshops</i> (tallers) per tal d’educar sobre el menjar per emportar saludable. En aquest context, s’està duent a terme un estudi pilot en 80 establiments de patates fregides a Cambridgeshire, Gran Manchester i Irlanda del Nord en que aquests reben ajuda i assessorament per tal que els seus aliments siguin més saludables (canviant-ne el gruix, la temperatura de l’oli, la mida de les porcions,...).</p> <p>L’Ajuntament de Leicester ha desenvolupat una altra tàctica: la prohibició de furgonetes de patates i hamburgueses fora de les escoles. Les escoles de la ciutat van exigir aquesta acció després de veure com els proveïdors de menjar ràpid estacionats fora de les escoles eren un consum atractiu pels alumnes. Des de finals de 2008, l’únic aliment que es pot vendre fora de les escoles és el gelat, i només al final</p>		

del dia.

A arreu del país hi ha hagut iniciatives per reduir l'obesitat infantil, ja sigui prohibint aquest tipus d'establiments o educant als negocis amb patrons de cuina més saludables.

Organitza: Autoritats municipals d'Anglaterra.

Col·labora: Entitats locals i universitats.

Trets diferencials: Iniciativa que busca millorar la salut dels escolars prohibint els establiments de menjar per emportar al voltant dels centres educatius.

Any: Primeres actuacions el 2008.

4.1.4 Bones pràctiques en l'àmbit "altres"

21.	Projecte d'Alimentació Verda: "Informe de Consum Sostenible"	Regne Unit
------------	---	-------------------

L'"Informe de Consum Sostenible" ("Sustainable Consumption Report: follow up to the green food project") es tracta d'una iniciativa realitzada el 2013 pel govern del Regne Unit que pretén encarar el consum sostenible a nivell nacional. Aquest és la continuació del "Projecte d'Alimentació Verda" (GFP) del propu govern, que estableix que el consistori té un paper clau en l'execució de l'alimentació sostenible.

Tal i com ho indica l'informe, que pretén tenir en compte tota la cadena de subministrament del sistema alimentari, el govern és l'organisme que pot proporcionar lideratge, reforçar el sentit d'urgència i indicar les àrees prioritàries d'actuació. El mencionat lideratge, segons el document ho expressa, ha d'estar integrat, és a dir, treballat conjunta i eficaçment per aquells departaments governamentals vinculats amb

l'alimentació, com el Departament de Medi Ambient, Alimentació i Afers Rurals (DEFRA) i el Departament de Salut.

L'informe identifica tres àrees clau de consum sostenible:

- ✓ Els principis d'una dieta saludable i sostenible.
- ✓ El comportament del consumidor.
- ✓ El consum i el creixement sostenible.

A mode d'exemple, pel que fa als principis clau de la primera de les àrees, l'alimentació saludable i sostenible, recollits en el document, són els següents:

- ✓ Realitzar una dieta equilibrada i variada manté un pes corporal saludable.
- ✓ Incloure almenys cinc porcions de fruita i verdura al dia.
- ✓ Valorar el menjar, preguntar d'on ve i com es produeix.
- ✓ Moderar el consum de carn, i menjar més pèsols, fesols, nous i altres fonts de proteïna.
- ✓ Escollir peixos procedents de poblacions sostenibles, en que també es tenen en compte els mètodes d'estacionalitat i de captura.
- ✓ Incloure llet i derivats làctics en la dieta.
- ✓ Beure aigua de l'aixeta.
- ✓ Menjar menys aliments amb alt contingut de greixos, sucre i sal.

Organitza: Govern del Regne Unit.

Col·labora: Departament de Medi Ambient, Alimentació i Afers Rurals (DEFRA) i el Departament de Salut.

Trets diferencials: Iniciativa per a determinar l'estratègia de consum sostenible a nivell de país i que posa de manifest la importància del treball conjunt dels departaments governamentals del Regne Unit.

Any: 2013.

22.	Iniciativa per al consum sostenible “Jo ho faré si tu ho faràs”	Regne Unit
<p>La iniciativa “Jo ho faré si tu ho faràs” (“I will if you will – Towards Sustainable Consumption”) es tracta d’un informe encarregat el 2006 pel Govern del Regne Unit per fomentar les polítiques i les actuacions que apostin per estils de vida més sostenibles. L’informe conclou que els consumidors estan disposats a prendre mesures per reduir el consum de recursos, però que és necessari un lideratge i un clar suport del govern central perquè el col·lectiu ho acabi realitzant.</p> <p>El Departament de Medi Ambient, Alimentació i Afers Rurals (DEFRA) va identificar cinc objectius potencials de comportament resultat del projecte, que són els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El canvi cap a una dieta que tingui un impacte ambiental i social més baix. ✓ La millora i treball per a desaprofitar menys aliments a les llars. ✓ El canvi de comportament del consum de peix cap a les poblacions amb certificació sostenible. ✓ El canvi cap a aliments més locals i de temporada. ✓ L’augment del consum d’aliments i begudes certificades, orgàniques o de comerç just. 		
<p>Organitza: Govern de Regne Unit.</p>		
<p>Col·labora: Departament de Medi Ambient, Alimentació i Afers Rurals (DEFRA) de Regne Unit.</p>		
<p>Trets diferencials: Iniciativa a nivell de país per al foment d’un model de vida més sostenible entre la seva ciutadania.</p>		<p>Any: 2006.</p>

23.	“Programa Alimentari de Londres”	Regne Unit
<p>El “Programa Alimentari de Londres” (“London Food Programme”), recolzat pel “Consell Alimentari de Londres” (“London Food Board”), dóna suport a la implementació de la estratègia alimentària “Alimentació Saludable i Sostenible per Londres” (“Healthy & Sustainable Food for London”).</p>		
<p>El projecte treballa amb moltes iniciatives d'alimentació saludable i sostenible a tota la capital. Algunes d'aquestes són, per exemple, les següents:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ “Cultiu del Capital” (“Capital Growth”). Es tracta d'una de les majors xarxes de cultiu d'aliments del món, consistent en la realització de tallers de curta durada (pràctics i d'aprenentatge a l'aula) dissenyats per a les persones que vulguin aprendre sobre el cultiu d'aliments en entorns urbans. ✓ “Cultiu d'Aliments a les Escoles de Londres” (“Food Growing Schools London”). El projecte té l'objectiu d'inspirar i d'equipar les escoles de Londres fomentant que aquestes conreïn aliments. ✓ “Icones Alimentàries” (“Food Flagships”). És una iniciativa amb la finalitat de canviar l'alimentació escolar a dos barris de Londres (<i>veure bona pràctica 17</i>). ✓ “Rutes Alimentàries Urbanes” (“Urban Food Routes”). La darrera de les actuacions explicada dóna suport a les petites empreses alimentàries de Londres per a promoure'n la creació de llocs de treball i contribuir a vitalitzar l'economia. 		
<p>Organitza: “Equip Alimentari de l'Autoritat Local del Gran Londres” (“Greater London Authority's Food Team”).</p>		
<p>Col·labora: Consell Alimentari de Londres (suport i assessorament).</p>		
<p>Trets diferencials: Programa amb múltiples iniciatives per al foment de l'alimentació saludable i sostenible de la capital del</p>		<p>Any: 2010.</p>

Regne Unit.

24.	Estratègia Alimentària “Menjar per Gal·les, Menjar de Gal·les 2010-2020” de Gal·les	Regne Unit
<p>L'estratègia alimentària “Menjar per Gal·les, Menjar de Gal·les 2010-2020” (“Food for Wales, Food from Wales 2010-2020. Food Strategy for Wales”) estableix una visió àmplia del rol de l'alimentació a Gal·les i es basa en els principis de desenvolupament sostenible que inclouen aspectes tant econòmics, socials i ambientals vinculats amb la producció i el consum d'aliments.</p> <p>L'estratègia defineix una direcció clara de creixement sostenible i rendible per a la indústria alimentària de la regió. D'aquesta manera, pren en consideració la salut, la cultura alimentària i educació, la seguretat alimentària, la sostenibilitat ambiental i el desenvolupament de la comunitat per a proporcionar la base per a un enfocament integrat de la política alimentària a Gal·les.</p> <p>Aquest enfocament integrat també té la intenció de fomentar una economia alimentària més forta i, per tant, millorar les capacitats de les empreses alimentàries per competir amb eficàcia tant al país com a l'estranger.</p>		
<p>Organitza: Govern Assembleari Gal·lès.</p>		
<p>Col·labora: Departments del Govern.</p>		
<p>Trets diferencials: Estratègia alimentària regional per a la producció i el consum d'aliments.</p>		<p>Any: 2010.</p>

25.	Política Nacional Escocesa de Menjar i Begudes “Recepta per l’èxit”		Regne Unit
<p>La indústria alimentària i de begudes constitueix un sector prioritari a Escòcia, que afavoreix un creixement econòmic sostenible i té en compte els reptes de la salut pública i el medi ambient de la regió.</p> <p>La “Recepta per l’èxit” (“Recipe for Success”) és l’informe que estableix els passos que la Política Nacional Escocesa de Menjar i Begudes (“Scotland’s National Food and Drink Policy”) es tracta que segueixi.</p> <p>Per tal de que la Política Nacional Escocesa de Menjar i Begudes sigui un èxit, aquest document considera necessari que els individus, les organitzacions públiques, les organitzacions privades, i les entitats del tercer sector (restauració, sistema nacional de salut, agències i autoritats locals i comunitàries) treballin com a un consell i duguin a terme actuacions de forma conjunta.</p>			
Organitza: Govern Escocès.			
Col·labora: Entitats i autoritats locals, organitzacions públiques i privades.			
Trets diferencials: Estratègia alimentària d’Escòcia que promou la creació d’un consell alimentari de la regió.			Any: 2009.

26.	Projecte per a l'alimentació sostenible "Alimentant Manchester"	Regne Unit
<p>El projecte "Alimentant Manchester" ("Feeding Manchester") és una xarxa de professionals en termes d'alimentació sostenible que, mitjançant tres trobades anuals, discuteixen reptes i oportunitats per a promoure l'accés a l'alimentació sostenible.</p> <p>La iniciativa porta a terme esdeveniments que impliquen agricultors locals i horts comunitaris, botigues d'aliments, cafès comunitaris, activistes d'aliments, professionals de la salut,... Algunes de les iniciatives que realitza "Alimentant Manchester" són les següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ "Exèrcit de Terra del Gran Manchester" "Greater Manchester Land Army" és un programa que ofereix solucions als desafiaments que s'enfronten els productors orgànics locals mitjançant el suport de voluntaris. ✓ "Inicia la Granja-Manchester" ("FarmStart-Manchester") es tracta d'una incubadora agrícola per donar suport a nous participants en la producció d'aliments orgànics. ✓ "Gent vegetariana a Manchester" ("manchester Veg People") és una cooperativa de productors i compradors de productes orgànics frescos de la zona de restaurants i càtering de Manchester. 		
Organitza: "Alimentant Manchester".		
Col·labora: Organitzacions d'agricultors locals a horts comunitaris, botigues d'aliments, cafès comunitaris, activistes d'aliments, professionals de la salut, etc.		
Trets diferencials: Projecte participatiu amb la col·laboració d'una àmplia varietat d'agents de la cadena alimentària de manchester per a promoure l'accés a l'alimentació sostenible.		Any: 2009.

27.	“Del camp a la forquilla: el valor de les webs de menjar local d’Anglaterra”	Regne Unit
<p>“Del camp a la forquilla: el valor de les webs de menjar local d’Anglaterra” (“From the field to the fork: The value of England local food webs”) és un informe que presenta les conclusions i les recomanacions d'un projecte nacional de cinc anys.</p> <p>Aquest, anomenat “Identificant Webs d’Alimentació Local” (“Mapping Local Food Webs”) és un projecte realitzat per voluntaris locals a tota Anglaterra per investigar les "xarxes" d'aliments locals, és a dir, la xarxa d'enllaços entre els col·lectius i individus que compren, venen, produeixen i subministren aliments a nivell local.</p> <p>L’informe reuneix els resultats de 19 zones pel que fa al caràcter, els beneficis, els desafiaments i l’impacte que tenen aquestes xarxes d’aliments locals en les persones amb la recopilació de dades qualitatives i quantitatives. El projecte considera l’escala i la importància econòmica de les xarxes alimentàries locals en termes de llocs de treball, la rotació dels punts de venda i les empreses de la cadena de subministrament, i també la seva importància social i ambiental.</p> <p>També crea una sèrie de conclusions sobre com el canvi i les accions polítiques poden permetre a les xarxes alimentàries locals créixer i prosperar en el futur a llarg termini.</p>		
<p>Organitza: “Campanya per Protegir l’Anglaterra Rural”.</p>		
<p>Col·labora: Entitats locals.</p>		
<p>Trets diferencials: Informe que documenta portals webs de menjar local a Anglaterra.</p>		<p>Any: 2012.</p>

4.2. Identificació de polítiques públiques de sobirania alimentària a França

França és un país en el que es desenvolupen una gran quantitat d'iniciatives, sobretot, des de l'àmbit **nacional**. En aquest sentit, es destaquen **grans projectes per al desenvolupament del sector agrícola i alimentari** com el "Programme Ambition Bio 2017" o bé el "Programa Nacional per l'Alimentació, el Nostre model pel futur" ("Programme National pour l'Alimentation, Notre modèle a de l'avenir"), en el qual s'inclouen múltiples accions d'àmbits com el desenvolupament de l'agricultura ecològica, la lluita contra el malbaratament d'aliments i l'educació i la conscienciació de l'alimentació saludable i amb producte local.

El compromís del país contra el malbaratament d'aliments es palesa amb l'aprovació de la recent "Llei nacional contra el malbaratament d'aliments dels supermercats" i el foment dels productes del territori amb la proposició de llei per al "Foment dels productes alimentaris del territori". A més, França inverteix esforços en sensibilitzar la ciutadania més jove respecte l'alimentació ecològica i local amb iniciatives com el concurs "Els petits reporters de la bio" ("Les Petits Reporters de la Bio"), per a escolars de primària, i el concurs de cuina amb productes ecològics "Els trofeus bio dels joves xefs" ("Les trophées Bio des Jeunes Chefs"), per a persones d'entre 18 i 24 anys. El país també disposa d'un tipus d'empresa social i col·laborativa, distribuïda a tot el territori, com és "El Rusc que diu sí" ("La Ruche qui dit oui") per al foment del circuit curt d'aliments.

A **nivell regional**, el territori de Borgogne està involucrat en la protecció del territori i el desenvolupament de sistemes alimentaris locals a través de la creació de centres de prova agrícoles a tota la seva regió.

En el **marc local**, les ciutats franceses que han firmat el Pacte de política urbana alimentària de Milà, i, per tant, compromeses amb l'alimentació sana i el consum responsable són París, Lyon, Grenoble, Marsella, Montpel·lier, Nantes i Bordeus. D'entre aquestes, París i Lyon són les que, segons les cerques

realitzades, es detecta que han realitzat projectes considerats bones pràctiques en l'àmbit alimentari. Amb tot, municipis com Lille i Fayl-Billot també hi són també presents amb interessants campanyes.

La capital francesa, París, mostra el seu interès en termes d'alimentació sostenible amb l'ambiciós projecte "Pla per l'alimentació sostenible 2015-2020" ("Plan pour l'alimentation durable 2015-2020") que conté un gran nombre d'accions per a l'estructuració, foment i consolidació de la restauració col·lectiva sostenible. Pel que fa a la voluntat de la capital en esdevenir una ciutat verda, es presenta el projecte de vegetalització "Parisculteur", en el qual es pretén aconseguir que el 2020 hi hagi 100 hectàrees de verd. També en destaca el projecte pedagògic "Un hort a la meva escola" ("Un verger dans mon école") per a la conscienciació de l'agricultura ecològica als més menuts. Es tracta de projectes amb uns objectius fixats i que procuren fer participants al màxim nombre d'actors possibles de cada sector.

En referència a Lyon, en destaca un moviment alternatiu de distribució i comercialització d'aliments com és "La botiga social i solidària de comestibles", projecte inclusiu i participatiu, per a l'accés de tots els col·lectius a la compra d'aliments. En aquest context, pel que fa a la comercialització i suport al teixit productiu local, el projecte "Punt de venda i distribució col·lectiu de productes ecològics i locals - La Jardinière" és una altra iniciativa a favor de la cooperació i la innovació econòmica en matèria de l'economia ecològica, social i solidària.

Tot i que Lille no està entre les més de 110 ciutats que han firmat el Pacte de política urbana alimentària de Milà, també és un exemple de municipi implicat en les bones pràctiques alimentàries amb el projecte d'"Incorporació del 50% de productes ecològics, sostenibles i de proximitat a la restauració col·lectiva".

I, per últim, el municipi de Fayl-Billot, tampoc inscrit al pacte però no per això no actiu en les bones pràctiques alimentàries, a través del centre educatiu "Lycée Horticole de Fayl-Billot", ofereix formació en horticultura ecològica i espais de prova agrícola per a persones interessades en crear horts agrícoles mitjançant

el projecte “De la formació en horticultura ecològica a l’incubadora d’emprenedors”.

4.2.1 Bones pràctiques en l’àmbit de l’educació

28.	<p>Concurs nacional “Els petits reporters de la bio” per a la sensibilització dels escolars de primària</p>	<p>França</p>
<p>El projecte és considerat com una bona pràctica pel programa “Ambition Bio 2017” (“Ministère de l’Agriculture, de l’Agroalimentaire et de la Forêt”; La France Agricultures: Produisons Autrement, 2013) ja que treballa per a l’augment del consum i la implicació dels mercats en la conscienciació dels escolars.</p> <p>L’“Agència Bio” (“Agence Bio”) és una agrupació nacional francesa d’interès públic encarregada d’organitzar la campanya. La plataforma va ser creada el 2001 i treballa amb la realització d’accions per al desenvolupament i la promoció de l’agricultura ecològica. Així mateix, reuneix a representants dels poders públics com el “Ministeri d’Agricultura, Agroalimentació i Forestal” (“Ministère de l’Agriculture, l’Agroalimentaire et le Forêt”), el “Ministeri d’Ecologia, de desenvolupament Sostenible i de l’Energia” (“Ministère de l’Écologie, du Développement durable et de l’Énergie”) i d’altres professionals com l’APCA (Assamblée Permanente des Chambres d’Agriculture), la Federació de Cooperatives Agrícoles de França (Coop de France), la “Fédération Nationale d’Agriculture Biologique” (FNAB) i el “Syndicat National des Entreprises Bio” (sindicat nacional d’empreses Bio).</p> <p>“Els petits reporters de la bio” (“Les Petits Reporters de la Bio”) és un concurs en que els participants són els alumnes de primària i consisteix en la realització, per part d’aquests, d’un reportatge en forma de revista. Els temes sobre els que han d’escriure són el menjar i els productes ecològics.</p> <p>Els objectius de la iniciativa són els següents:</p>		

- ✓ Sensibilitzar tant els alumnes com els professors de les escoles de primària en termes d'agricultura ecològica.
- ✓ Acompanyar el procés d'introducció dels productes ecològics als restaurants escolars amb accions de caire pedagògic.
- ✓ Oferir el suport informatiu adequat.

Durant el projecte, l' "Agence Bio" proporciona, de manera gratuïta, kits d'informació als responsables dels restaurants escolars com a eina per a promoure la introducció de productes ecològics a les cantines de les escoles.

El darrer pas de la iniciativa és l'elecció de 15 revistes considerades com a millors, amb criteris com la comprensió del concepte "ecològic", la creativitat i la claredat en el text, entre d'altres. La classe guanyadora participa en alguna activitat amb un xef, i la resta també es premia amb alguna activitat vinculada als productes ecològics.

Organitza: "Agence Bio" i el "Ministère de l'Agriculture, de l'Agrolimentaire et de la Forêt".

Col·labora: Unió Europea (co-finançament), responsables dels restaurants escolars i escoles participants.

Trets diferencials: Projecte nacional per a l'augment del consum i implicació dels mercats en la conscienciació dels escolars.

Any: 2012.

29.	Concurs nacional de cuina amb productes ecològics “Els trofeus bio dels joves xefs”	França
<p>“Els trofeus bio dels joves xefs” (“Les trophées Bio des Jeunes Chefs”) és una activitat organitzada per l’“Agence Bio” durant el 2016 i consistent en la realització d’un concurs de cuina a nivell nacional vinculat amb els productes ecològics.</p> <p>L’esdeveniment està destinat tant als futurs cuiners de l’escola professional com als estudiants i a les persones sensibilitzades amb la cuina ecològica amb edats d’entre 18 i 24 anys. La finalitat principal és que aquest col·lectiu pugui experimentar i crear un plat sota la temàtica “La cuina ecològica de les regions de França” (“La cuisine bio des regions de France”). Així mateix, una de les condicions és que la recepta es componi de, com a mínim, un producte del territori i que el seu títol contingui el mot “bio”.</p> <p>Amb la realització del concurs, tres dels cuiners que hi participen són seleccionats finalistes i es preveu que participin a la final organitzada a la ciutat de París, on són premiats amb un incentiu econòmic. Entre els criteris per ser seleccionats guanyadors, destaquen l’estètica, l’originalitat i l’excel·lència pel que fa al gust del plat. El jurat es compona de professionals dels productes i cuina ecològica, de xefs i periodistes.</p>		
Organitza: “Agence Bio”.		
Col·labora: Unió Europea (co-finançament), participants, persones del jurat, cuiners,...		
Trets diferencials: Concurs nacional per al foment de la cuina ecològica als joves.		Any: 2016.

30.	<p>Projecte per a l'aprenentatge i cultiu de productes ecològics "Un hort a la meva escola" de París</p>	França
<p>La creació d'horts pedagògics a París és una pràctica que el propi ajuntament de la ciutat està promovent. És rellevant destacar que 350 de les 663 escoles i guarderies de la capital ja disposen d'un jardí educatiu.</p> <p>El projecte "Un hort a la meva escola" ("Un verger dans mon école") pretén educar al públic infantil sobre l'agricultura urbana i el cultiu de productes ecològics.</p> <p>Els horts pretenen ser un espai d'aprenentatge, de preservació d'antigues varietats de productes, i de sensibilització i respecte del medi ambient en què els productes puguin ser degustats pels alumnes.</p> <p>Per tal d'iniciar el projecte de creació dels horts pedagògics, es van seleccionar diverses escoles que complissin les condicions adequades (la superfície de terreny de fàcil accés, les hores de sol,...). A més, incloïa l'acompanyament de persones que ensenyessin les tècniques del cultiu.</p> <p>El 2014 es van plantar 20 arbres al pati de l'escola "Maurice d'Ocagne", i a finals d'any, un total de 6 escoles van disposar d'horts pedagògics. Aquest fet palesa la intenció d'expandir el projecte al màxim de centres educatius possibles.</p>		
<p>Organitza: Ajuntament de París.</p>		
<p>Col·labora: Personal formatiu dels horts i els centres educatius que hi formen part.</p>		
<p>Trets diferencials: Projecte per al foment dels valors del cultiu de productes ecològics als escolars.</p>		<p>Any: 2014.</p>

31. “De la formació en horticultura ecològica a França l’incubadora d’emprenedors” a Fayl-Billot (Champagne-Ardenne)

El projecte és considerat una pràctica interessant pel programa **“Ambition Bio 2017”** (“Ministère de l’Agriculture, de l’Agroalimentaire et de la Forêt”; La France Agricultures: Produisons Autrement, 2013) en l’àmbit de formació dels actors agrícoles i agroalimentaris.

El “Lycée Horticole de Fayl-Billot” és una escola de referència pel que respecte a l’horticultura, doncs, porta a terme un paper de foment i promoció del territori amb, per exemple, l’organització de trobades i intercanvis tan culturals com a nivell professional.

El 2008, el centre va ser nomenat “Eco Ecole” per la seva tasca educativa i funcionament eco-responsable afavorint l’educació vinculada al desenvolupament sostenible i al medi ambient.

Els objectius del “Lycée Horticole de Fayl-Billot” són:

- ✓ Portar a terme una formació de BP REA (diploma de responsable d’explotació agrícola) d’horticultura ecològica mitjançant l’ús de terrenys amb activitats pedagògiques.
- ✓ Desenvolupar una incubadora d’empreses per afavorir la instal·lació de cultius acompanyat d’un assessorament formatiu.
- ✓ Crear un rol de referència en termes experiencials i de documentació.

L’escola disposa d’un terreny o “espai de prova” guiada per un equip de 5 persones al servei de la pedagogia i desenvolupament del territori. La zona està destinada tant a estudiants del centre així com a aquelles persones que estan treballant en projectes d’instal·lació d’horts ecològics. Per aquest darrer col·lectiu constitueix una prova real que els permet comprovar les seves capacitats i coneixements, i així poder-los millorar i enriquir-se. En conclusió, l’“espai de prova” del centre educatiu, ofereix els serveis:

- ✓ Acompanyament en les tècniques de producció (compres dels materials, el procés de producció, la comercialització,...), la comptabilitat de les gestions de l’activitat i

<p>l'administració dels passos per a la instal·lació.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Disposició de material com són les eines pròpies de treball, els tractors, les llavors,... ✓ El terreny de 1.600 m² coberts i 1 hectàrea de cultiu exterior. 	
<p>Organitza: “Lycée Horticole de Fayl-Billot”.</p>	
<p>Col·labora: “Ministère de l’Agriculture, l’Agroalimentaire et le Fôret”, Region Alsace Champagne-Ardenne Lorraine, l’Europe S’engage en Champagne-Ardenne (Fons europeus de Champagne-Ardenne), Projecte Leader (Finançat per fons estructurals de la Unió Europea) i la Unió Europea.</p>	
<p>Trets diferencials: Centre educatiu de referència i nomenat “Eco Ecole” per la seva tasca educativa i eco-responsable de foment de l’aprenentatge en horticultura ecològica.</p>	<p>Any: 2009.</p>

4.2.2 Bones pràctiques en l'àmbit de la compra pública alimentària responsable

32.	Projecte d’"Incorporació del 50% de productes ecològics, sostenibles i de proximitat a la restauració col·lectiva" de Lille	França
<p>El projecte està inclòs a la guia de bones pràctiques “L’approvisionnement de la restauration collective en circuits de proximité: Recueil d’expériences et guide de bonnes pratiques” (Abes; Plouvier; Bouchez; Apro bio; Ministère d’Agriculture, d’Agroalimentaire et de la Fôret, 2012).</p> <p>Des de l’any 2001 el municipi de Lille (Nord - Pas de Calais) està involucrat en el desenvolupament de l’alimentació de productes ecològics. Cinc any més tard, va</p>		

començar a treballar en el marc de l' "Agenda 21" (pla d'acció internacional per al foment de polítiques ambientals, econòmiques i socials pel desenvolupament sostenible) i el 2007 l'ajuntament va marcar l'objectiu **d'introduir el 50% de productes de proximitat a la restauració col·lectiva pública de la vila**, i dels pobles de Lomme i Hellemmes.

A efectes de complir l'objectiu proposat des del consistori, es tractava d'aplicar la gestió directa d'un únic mètode d'aprovisionament, i dos funcionaments diferents per a la distribució dels productes:

- ✓ Per una banda, es proposava l'existència d'una unitat central de producció que preparés els menjars i els distribuís (conservats en fred) a diversos establiments.
- ✓ Per altra banda, es tractava que hi hagués una unitat central d'aprovisionament que fés les comandes i distribuís els productes als restaurants escolars i llars d'infants.

Els tipus de públic de la restauració col·lectiva a qui es dirigia la iniciativa eren els següents:

- ✓ El món educatiu (educació infantil i primària).
- ✓ L'àmbit social (centres per a la gent gran,...).
- ✓ L'àmbit laboral (restaurant municipal, serveis protocol·laris en reunions,...).

Per tal d'aconseguir el 50% de productes de proximitat a la restauració col·lectiva pública de la vila proposats, es van organitzar actuacions com:

- ✓ La realització d'accions puntuals com degustacions.
- ✓ L'organització de trobades dels agents que formen part de l'experiència.
- ✓ La definició d'un plec de condicions, realització d'enquestes,...
- ✓ La confecció d'un calendari provisional per a la introducció del 50% dels productes amb els objectius marcats.

Organitza: Ajuntament de Lille.

Col·labora: Escoles de primària i parvulari, centres per a la gent gran, restaurant

municipal, etc.

Trets diferencials: Iniciativa, organitzada per el propi ajuntament, per al foment dels productes ecològics i de proximitat a la restauració col·lectiva.

Any: 2008.

4.2.3 Bones pràctiques en l'àmbit de la protecció del territori

33.	Projecte de creació i desenvolupament d'Espais de prova agrícola a Borgogne	França
<p>La campanya és considerada com a exemplar en el programa “Ambition Bio 2017” (Ministère de l'Agriculture, de l'Agrolimentaire et de la Forêt; La France Agricultures: Produisons Autrement, 2013), inclòs a l'eix 1 de “Desenvolupament de la producció”.</p> <p>“Les Semeurs du possible” és una associació creada el 2013 per federar i promoure una xarxa de centres de prova agrícoles a la regió de Borgonya (“Espace Test Agricole Bourguignon”). Aquests centres van ser creats el 2011 i pilotats per la “MSA Bourgogne” (la MSA o Mutualité Sociale Agricole és l'organisme de protecció social dels treballadors agrícoles de França), i forma part del projecte “Bio Actes et Pactes” (projecte per a la realització de centres de prova agrícoles i de desenvolupament de sistemes alimentaris locals).</p> <p>Els objectius principals del projecte són:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Permetre als productors provar l'activitat agrícola d'1 a 3 anys, i, en cas de bons resultats, augmentar el període. ✓ Desenvolupar els circuits curts de la cadena de comercialització d'aliments. ✓ Promoure el vincle social del territori. 		

El projecte compta amb 10 centres de proves agrícoles, en que es prioritzen les pràctiques ecològiques, que són ubicats tant en terrenys dels propis agricultors, terrenys a disposició dels municipis i destinats a individuals o associacions, etc.

Pel que fa a la selecció de les persones candidates a aquests terrenys, hi ha una fase que inclou de 2 setmanes a 6 mesos de prova amb una explotació i dossiers d'admissió així com la firma d'un contracte "Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise" o CAPE (contracte de suport a projectes d'empresa) que el dota amb una cobertura social i protecció en cas d'accident.

L'entitat agrupa fins a 25 actors del món agrícola i de l'economia social i solidària, que es recolza amb:

- ✓ Els "animadors" del territori encarregats de la creació de nous centres de prova i que actuen com a interlocutors de les demandes dels nous projectes i de llaç amb els agricultors.
- ✓ Els "animadors" locals responsables de gestionar l'organització i de promoure les activitats entre els empresaris.
- ✓ El sector emprenedor que protegeix als empresaris en prova, realitza un contracte de suport al projecte d'empresa i acompanya a les empreses.
- ✓ Els agricultors tutors (o guies), els agricultors i actors de proximitat, els col·lectius locals i d'altres agents implicats.

El projecte pretén coordinar un espai de prova de l'agricultura de Borgonya que pugui arribar a constituir una xarxa de centres de prova repartits per tota la regió.

Organitza: "Les Semeurs du possible".

Col·labora: "MSA Bourgogne".

Trets diferencials: Projecte regional per al desenvolupament de l'agricultura amb projecció de créixer a tot el país.

Any: 2012.

34.	Projecte de vegetaltzació de París “Parisculteur”	França
<p>“Parisculteurs” consisteix en una convocatòria de projectes a realitzar a París per aconseguir que la ciutat sigui més verda. La iniciativa té el suport dels primers 33 firmants de l’anomenada carta “Objectiu 100 hectàrees” (“Objectif 100 hectares”) de vetegació a la capital francesa d’aquí a l’any 2020. Els membres participants són tant jardiniers, paisatgistes, agricultors, empresaris, agents de l’economia social i solidària, dissenyadors, arquitectes i artistes de tot el món.</p> <p>La iniciativa pretén cobrir o “vegetaltzar” 40 llocs de París en que s’inclouen parets, sostres, pisos, soterranis i inclús pàrquings a disposició dels diversos participants, que desenvolupin projectes d’agricultura i àrees verdes urbanes.</p> <p>Pel que fa a la carta “Objectiu 100 hectàrees”, els seus compromisos en vers la ciutat són els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ “Vegetaltzar” el patrimoni (equips municipals, edificis,...) fins el 2020. ✓ Acompanyar els propietaris i copropietaris parisencs que desitgin “vegetaltzar” els seus espais (subsidis, assessorament professional,...). ✓ Testificar la mobilització dels agents de París mitjançant campanyes de comunicació. <p>En referència als compromisos dels socis del projecte, aquests són:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contribuir a l’enfocament ecològic de la ciutat que proposa l’Ajuntament de París amb els nombrosos avantatges ecològics i serveis econòmics i socials als habitants, empleats i empreses pel que fa al desenvolupament de projectes de “vegetaltzació” i d’agricultura urbana. ✓ Identificar i posar en valor el patrimoni plantat. ✓ Participar en les mesures adoptades per la ciutat per promoure la “vegetaltzació” i donar suport als projectes d’agricultura urbana. <p>Finalment, a efectes de promoure una ciutat més verda, el projecte inclou tot tipus de tècniques i usos vegetals com són, a tall d’exemple: els horts, l’aeropònia (cultiu de</p>		

plantes en un entorn aeri i sense fer ús del terra), l'aquapònia (sistema sostenible de producció de plantes i peixos) i la hidropònia (tècnica agrícola de producció de plantes sense fer ús del terra).

Organitza: Ajuntament de París.

Col·labora: Membres signants de la carta "Objectiu 100 hectàrees".

Trets diferencials: Iniciativa participativa de l'Ajuntament de París amb el repte d'aconseguir 100 hectàrees verdes a la capital francesa.

Any: 2016.

35.	Projecte de "Zonificació per a la distribució i protecció de la terra per a l'agricultura (peri)urbanes i jardineria" a Pays de Rennes	França
-----	--	--------

El projecte de "Zonificació per a la distribució i protecció de la terra per a l'agricultura (peri)urbanes i jardineria" es troba dins del projecte "**Urban Food Strategies. The Rough Guide to Sustainable Food Systems**" (Moragues; Morgan; Moschitz; Neimane; Nilsson; Pinto; Rohrer; Ruiz; Thuswald; Tisenkopfs; Halliday; Food Links; European Commission, 2013).

L'actual pràctica consisteix en la distribució de les plantacions agrícoles per zones a la regió de Pays de Rennes i té els objectius següents: la limitació del consum de sòl agrícola amb potencial a la ciutat; el respecte a la densitat de les plantacions agrícoles; i el fet de respondre les necessitats de desenvolupament de la ciutat preservant l'activitat agrícola.

El projecte de zonificació es divideix en diversos tipus de terrenys agrícoles segons les seves característiques, que són les següents:

- ✓ Les zones U: zones urbanes equipades, àrees urbanitzades amb capacitat d'alimentar. El reglament dels sectors ja urbanitzats ha d'afavorir la densitat i renovació dels teixits urbans per a la rehabilitació d'edificis buits, els requisits relatius a la implantació de les construccions,...
- ✓ Les zones AU: zones per urbanitzar, sector de caràcter natural destinats a ser oberts a la urbanització i destinades a un desenvolupament urbà, que hauran de ser dimensionades segons les previsions demogràfiques i econòmiques, i d'altres criteris.
- ✓ Les zones A: zones agrícoles a protegir pel seu potencial agrònom, biològic i econòmic.
- ✓ Les zones N: es tracta de zones naturals i forestals, àrees a protegir per la qualitat dels llocs on s'ubiquen, ambient natural, paisatge i interès estètic, històric o ecològic.

Aquest sistema de distribució de terrenys permet la seva bona planificació, la no saturació així com inclou criteris i recomanacions per a cadascuna d'elles.

Organitza: Ajuntament de Pays de Rennes.

Col·labora: Persones que col·laboren en el projecte d'agricultura.

Trets diferencials: Distribució de les terres per a l'agricultura i jardineria urbanes i periurbanes de la regió.

Any: 2010.

4.2.4 Bones pràctiques en l'àmbit de la legislació

36.	Aprovació de la “Llei nacional contra el malbaratament d'aliments dels supermercats”	França
<p>El 2016 s'ha aprovat una llei per unanimitat del senat de França que descansa en el fet que les grans cadenes de supermercats no puguin llençar aliments en bon estat. Es tracta d'un nou pas fruit del desenvolupament d'una campanya impulsada tant per compradors com per activistes.</p> <p>Aquests aliments, en els que s'inclouen aquells que s'aproximen a la data considerada “recomanable” de consumir, es tracta que es destinin a organitzacions caritatives perquè aquestes els donin a les persones amb menys recursos. La llei afecta als supermercats de 400 metres quadrats o més dimensions, que hauran de firmar contractes de donació amb les diverses organitzacions. En cas que el supermercat s'oposi a donar els productes i els llençis, es resoldrà amb penalitzacions de multes de més de 75.000€ o inclús pena de presó.</p> <p>Amb la nova llei, el que anteriorment podia ser una feina feixuga i llarga en que algunes empreses de productes alienes als supermercats havien de donar els seus excedents de forma individual, aquesta vegada és el propi supermercat qui proporciona els productes als centres caritatius. En aquest sentit, s'accelera la distribució i els bancs d'aliments reben més ràpidament i fàcilment els aliments.</p> <p>Per la seva part, les organitzacions caritatives i bancs d'aliments estan obligats a recol·lectar i emmagatzemar el menjar en condicions d'higiene adequades i repartir-los amb dignitat. És rellevant destacar el fet que als centres es tracta que s'hi promogui el contacte humà.</p>		
<p>Organitza: Govern de França.</p>		
<p>Col·labora: Les cadenes de supermercats i els centres caritatius.</p>		

<p>Trets diferencials: Llei que converteix França en el primer país del món que prohibeix als supermercats llençar o destruir el menjar, per a donar-lo a organitzacions caritatives.</p>	<p>Any: 2016.</p>
--	--------------------------

<p>37. Proposició de llei per al “Foment dels productes alimentaris del territori”</p>	<p>França</p>
<p>La proposició de llei del 14 de gener de 2016 adoptada per l’Assamblea Nacional Francesa, pretén fomentar l’alimentació del territori, i té com a objectius principals:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La introducció a la restauració col·lectiva pública, al 2020, el 40% de productes d’alimentació sostenible i locals, respectant els criteris de desenvolupament sostenible i etiquetes de qualitat dels productes. ✓ La integració de la Responsabilitat Social i Mediambiental (“Responsabilité sociale et environnementale – RSE”) de les empreses exigents en matèria de consum alimentari sostenible en el qual s’escullin els productes de l’agricultura ecològica, cuina local, lluita contra el malbaratament d’aliments i el sobre embalatge. 	
<p>Organitza: Govern de França.</p>	
<p>Col·labora: -</p>	
<p>Trets diferencials: Proposició de llei per al foment dels productes alimentaris del territori pel que fa a la restauració col·lectiva pública i els criteris de responsabilitat social i mediambiental de les empreses a França.</p>	<p>Any: 2016.</p>

4.2.5 Bones pràctiques en l'àmbit de la comercialització

38.	Empresa social i col·laborativa “La Ruche qui dit oui” per al foment del circuit curt	França
<p>“La Ruche qui dit oui” (“El Rusc que diu sí”) és una empresa que va néixer el 2011 amb les bases d’una pàgina web posant a l’avast informació per fomentar una alimentació i agricultura de qualitat i del territori, així com contribuir a la creació de llocs de treball i el benestar social. Es tracta d’una empresa formada per comunitats que pretén proporcionar eines per accelerar els circuits curts alimentaris i en el qual els consumidors interessats contacten amb la comunitat, demanen els productes i, finalment, els hi són distribuïts.</p> <p>La iniciativa és considerada una bona pràctica al projecte URBACT “Una alimentation durable pour tous. Sur le territoire lyonnais” (Pellegrino; Brand; Ville de Lyon; Unió Europea, 2015).</p> <p>El funcionament d’aquesta empresa ha estat anar creant comunitats anomenades “Ruches” o ruscs per tota França així com d’altres països (Espanya, Regne Unit, Bèlgica, Itàlia i Alemanya) superant la xifra de les 700. “La Ruche qui dit oui” es compon d’un equip de coordinació de més d’una cinquantena de persones repartides per les principals ciutats dels mencionats països.</p> <p>L’empresa combina cultures empresarials socials i la innovació digital proposant un model únic de “start-up” solidària i social, en què cadascuna d’aquestes comunitats pot desenvolupar un projecte autònom a la vegada que participa d’una lògica col·lectiva.</p> <p>La plataforma web, que permet conèixer totes les comunitats existents, també permet la possibilitat que aquelles persones interessades i que disposin d’un projecte sòlid, puguin crear la seva pròpia comunitat. Els passos per a la creació de cada comunitat són els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Primerament, cal comunicar i explicar el projecte a efectes que “La Ruche qui dit oui” o “empresa mare” n’avaluï la seva viabilitat. ✓ Durant la creació, una persona de l’equip de l’“empresa mare” l’ha d’acompanyar en el procés. 		

- ✓ És necessari que el projecte disposi d'un local de reunió dels productors que pot ser tant un lloc públic (museu, escola,...) com un lloc privat (bar, sala de concert,...).
- ✓ A més, cal disposar d'un equip de persones (productors, distribuïdors,...) per a crear la comunitat.

El funcionament de la comunitat consisteix en:

- ✓ Les persones encarregades fixen el preu dels productes i controlen el seu estoc.
- ✓ Els encàrrecs es realitzen abans de la distribució.
- ✓ Les demores del pagament són curtes (no més de 15 dies).
- ✓ La comptabilitat és senzilla i s'estructura en factures, albarans i entregues que es publiquen en línia.
- ✓ La organització de les vendes regularment és un altre aspecte fonamental, en el qual cada setmana s'han de proposar els productes que es disposin als membres per poder passar la comanda en línia, el dia de distribució així com contactar amb el productor.
- ✓ La comunitat disposa d'eines gratuïtes de comunicació online (misstageria,...) i offline (*flyers*,...) per a la promoció de la comunitat.
- ✓ Cal informar als productors i consumidors de les decisions importants i dins d'un terminis establerts (un mes d'antelació per l'anul·lament de la distribució, dos mesos d'antelació per la finalització de la col·laboració amb un productor i tres mesos d'antelació pel tancament de la comunitat).
- ✓ És molt important mantenir contacte amb l'empresa mare la qual, a més, disposa d'un servei d'atenció al client per a qualsevol dubte o consell.
- ✓ La realització d'activitats a la comunitat és aconsellable i molt útil per a la seva dinamització (àpats, trobades, visites als productors,...).

Organitza: "La Ruche qui dit oui".

Col·labora: Les diverses comunitats i els seus membres (productors locals, consumidors, distribuïdors,...).

Trets diferencials: Empresa amb valors socials, solidaris i molt ús del món digital, que aposta pels circuits curts alimentaris a tot França i diversos països d'Europa.

Any: 2011.

39. Projecte de creació d'un "Punt de venda i distribució col·lectiu de productes ecològics i locals" a Lyon França

L'ajuntament de Lyon va donar una subvenció a l'associació "La Jardinière" per a la creació d'un punt de venda i distribució col·lectiu de productes ecològics i locals.

"La Jardinière" és una associació creada el 2012 amb l'objectiu **d'estudiar, experimentar i promoure noves formes de cooperació i innovació econòmica en matèria de l'economia social, ecològica i solidària**. Aquesta té per objecte contribuir a crear sectors integrats de cooperació en que s'agrupin diverses associacions en una mateixa entitat jurídica i projectes econòmics col·lectius.

Els serveis proposats per l'entitat són:

- ✓ El suport administratiu, comptable, social, jurídic,...
- ✓ L'acompanyament en gestions de desenvolupament d'activitats,...
- ✓ La creació de sinèrgies en termes d'aprovisionament de productes, materials, formació,...
- ✓ El finançament.

Pel que fa als objectius del punt de venda col·lectiu són els següents:

- ✓ Apostar pels productes de qualitat (agricultura ecològica).
- ✓ Donar prioritat a la producció local on els agricultors vinguin els seus productes directament produïts dels seus cultius en un perímetre de 80 kilòmetres de Lyon

com a punt de riquesa i qualitat dels productes locals

- ✓ Promoure la venda directa per part dels propis productors, sense intermediaris, que permeti la fixació d'un preu just i els vincles entre els consumidors i productors.
- ✓ Apostar per la transparència amb els consumidors, que estiguin informats sobre les qualitats dels productes i el seu origen (amb un distintiu).
- ✓ Crear una plataforma logística situada a 6 kilòmetres del municipi de Lyon per facilitar la venda a l'engròs als restaurants i als petits distribuïdors, tot contribuint a reduir la contaminació.

La iniciativa es tracta que aculli a projectes del tipus d'activitats econòmiques en el camp de l'alimentació ecològica i activitats locals ubicades a un perímetre de 150 kilòmetres de Lyon.

Organitza: "La Jardinière".

Col·labora: Fons Social Europeu (l'Europe s'Engage en Rhône-Alpes), GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité) i la "Ville de Lyon" (Ajuntament de Lyon).

Trets diferencials: Campanya que acull projectes vinculats a l'alimentació ecològica i local de fins a 150 kilòmetres de Lyon.

Any: 2014.

40. El projecte "La botiga social i solidària de comestibles" a Lyon França

La botiga de comestibles "La passarelle d'Eau de Robec", ubicada a Lyon, és un establiment amb fins socials i solidaris que s'inspira en l'experiència cooperativa. El projecte és considerat un exemple de bona pràctica pel Pacte de política urbana alimentària de Milà en el seu recull "*Milan Urban Food Policy Pact. Selected Good Practices from Cities*" (Fondazioni Giangiacomo Feltrinelli; Forster; EGal; Getz;

Dubbeling; Renting, 2015).

La iniciativa també està inclosa com a bona pràctica al projecte **URBACT “Una alimentation durable pour tous. Sur le territoire lyonnais”** (Pellegrino; Brand; Ville de Lyon; Unió Europea, 2015).

El funcionament de l'establiment es basa en un sistema dual de preus: la clientela anomenada “beneficiària” (disposa de pocs recursos) compra productes a un preu més reduït degut a les compres de la “clientela solidària” (disposa de més recursos) que paga el marge restant tot pagant un preu més elevat pels productes que compren. Així mateix, la clientela que disposa de menys recursos pot comprar aliments i obtenir diversos descomptes per als productes orgànics, locals i el menjar fresc.

Pel que fa a la clientela beneficiària, el col·lectiu ha de complir una sèrie de requisits com, a tall d'exemple, tenir dificultats financeres i viure en una zona propera al barri. La CESF (“Conseillère en Économie Sociale et Familiale”) acull aquest col·lectiu, l'avalua en termes econòmics i l'informa de les condicions per accedir a la botiga.

En referència a la clientela solidària, té la possibilitat de participar en un projecte ètic, local i internacional, tot aportant autofinançament. Aquestes persones, han de pagar una quota de 10€ anuals i tenen accés als productes ecològics, locals i justos amb un augment del 40% del seu preu.

La finalitat del projecte és ajudar a les persones en els seus actes de base a partir del menjar, però d'una manera participativa. Així mateix, “no es tracta de fer-ho per ells, sinó amb ells”.

Els objectius d'aquest tipus de botiga solidària són els següents:

- ✓ Oferir accés a una alimentació equilibrada i de qualitat per a tothom.
- ✓ Millorar l'estat nutricional de la clientela beneficiària.
- ✓ Facilitar tallers d'informació, de sensibilització i d'intercanvi al voltant de temes com la salut, l'equilibri nutricional, els drets i els deures dels ciutadans en les activitats de la vida diària i l'expressió artístiques.
- ✓ Oferir un espai de convivència i solidaritat afavorint la cohesió social a través de la barreja de la població.

<p>✓ Valorar la dignitat de les persones i preservar la seva autonomia.</p> <p>L'establiment treballa amb diverses entitats tant públiques com privades com és GESRA (agrupació de botigues de comestibles socials i solidàries de Rhône-Alpes).</p>	
<p>Organitza: "La passarelle d'Eau de Robec".</p>	
<p>Col·labora: GESRA, el restaurant l'"Épicerie Équitable" i "3 Ptits Pois" (una tenda de comestibles orgànics i locals), entre d'altres.</p>	
<p>Trets diferencials: Projecte amb un sistema de distribució solidari i social que involucra una gran quantitat d'actors com són els productors locals, les empreses, les autoritats locals, la societat civil, etc.</p>	<p>Any: 2001.</p>

4.2.6 Bones pràctiques en l'àmbit "altres"

<p>41.</p>	<p>Campanya nacional "Programme Ambition Bio 2017" pel desenvolupament del sector agrícola</p>	<p>França</p>
<p>"Ambition Bio 2017" es tracta d'un programa nacional i global d'accions alineat amb el projecte agroecològic "La France Agricultures: Produisons Autrement" (agricultura a França, produccions alternatives). L'objectiu principal és impulsar el desenvolupament equilibrat del sector de l'agricultura orgànica que va des de la seva producció, transformació, comercialització i consum dels productes.</p> <p>El projecte s'articula al voltant dels eixos següents: el desenvolupament de la producció; l'estructuració dels sectors; l'augment del consum i dels mercats implicats;</p>		

l'enfortiment de la recerca; la seva direcció i la difusió; la formació de les comunitats agrícoles i agroalimentàries; i, l'adaptació del reglament. Tots ells, es detallen a continuació:

Eix 1: El desenvolupament de la producció

- ✓ La creació d'un sistema d'ajudes més estable i entenedor que ofereixi incentius i n'asseguri la viabilitat de les explotacions.
- ✓ El desenvolupament de l'agricultura ecològica en determinades zones que treballen per la qualitat de l'aigua.
- ✓ La creació de les eines que permetin el manteniment dels terrenys d'agricultura ecològica i per a facilitar l'accés per a plantar-ne més a d'altres productors ecològics.
- ✓ L'acompanyament pel que fa a la instal·lació de nous agricultors.
- ✓ El suport i consells per als agricultors.

Eix 2: L'estructuració dels sectors

- ✓ La realització d'un enfocament de prioritat segons sectors i les seves necessitats.
- ✓ Les eines per a l'estructuració dels sectors i per a finançar els projectes més adequats.
- ✓ La disposició d'un millor coneixement dels mercats amb el desenvolupament d'interconnexions nacionals i regionals d'informació en referència a la producció, el processament i el consum, i en què es tinguin en compte aspectes com els preus de la cadena de subministrament i el rol de cada membre.

Eix 3: L'augment del consum i dels mercats implicats

- ✓ La intensificació de la informació entre els diversos membres participants i programes d'informació gestionats per l'"Agence Bio".
- ✓ La tasca d'informar i conscienciar al públic jove entre els que s'inclou les escoles, els pares, els professors,... pel que fa a programes educatius del Ministeri d'Educació (jardineria, visites a granges orgàniques, classes de tast de productes,...).
- ✓ El creixement del consum pel que fa a la restauració col·lectiva de l'estat.

- ✓ El desenvolupament d'altres mètodes de comercialització com, per exemple, apostar per la formació dels venedors de comerços especialitzats.
- ✓ L'acompanyament en el desenvolupament d'exportacions.

Eix 4: L'enfortiment de la recerca, la seva direcció i la difusió

- ✓ La realització de cerca d'activitats específiques pel que fa a l'agricultura ecològica.
- ✓ El desenvolupament de sinèrgies i de complementarietat entre les actuacions específiques de l'agricultura ecològica i d'altres mètodes de producció.
- ✓ La difusió pel que fa als resultats de la investigació.

Eix 5: La formació dels actors agrícoles i agroalimentaris

- ✓ La millora de la integració de les característiques específiques del camp ecològic pel que fa les tècniques d'ensenyament agrícoles.
- ✓ La diversificació de l'oferta de l'agricultura ecològica en la formació superior o especialitzada.
- ✓ El foment de més possibilitats de formació contínua pels agricultors ecològics i en referència a les seves necessitats i competències.

Eix 6: L'adaptació del reglament

- ✓ L'augment de la consideració de les característiques específiques de l'agricultura ecològica a la regulació general.
- ✓ La millora de les regulacions específiques pel que fa a l'agricultura ecològica.

El programa "Ambition Bio 2017" està articulats amb d'altres programes, polítiques o projectes, que actualment ja estan en vigor o en el seu curs d'elaboració, i que s'aplicaran fins el 2017 com són la "Política Agrària Común" (ajudes de finançament), "Le Contrat de la filière alimentaire" (contracte de compromís entre empreses i poders públics en el marc del "Conseil National d'Industrie") i "Le Programme National pour l'Alimentation" (campanya per al foment de la cadena alimentària i model d'agricultura de França).

Organitza: “Ministère de l’Agriculture, de l’Agrolimentaire et de la Forêt”.

Col·labora: PAC, “Le contrat de la filière alimentaire”, “La politique de l’installation/transmission en agriculture rénovée et renforcée”, “Le programme national pour l’alimentation”, “Le plan protéines végétales”, “La stratégie nationale pour la biodiversité”, “Les Xes programmes des agences de l’eau” i “Le plan communautaire pour la bio”.

Trets diferencials: Campaña estatal per al desenvolupament equilibrat del sector agrícola de França i de gran projecció.

Any: 2013 - 2017.

42. “Programa Nacional per l’Alimentació, el Nostre model pel futur” França

El “Programa Nacional per l’Alimentació, el Nostre model pel futur” (“Programme National pour l’Alimentation, Notre modèle a de l’avenir”), presentat el 2014, consisteix en una política pública per a **promoure la justícia social, l’educació alimentària, la lluita contra el malbaratament alimentari i el model d’agricultura francès.**

El programa inclou el projecte anomenat “La crida de projectes” (“L’appel à projets”), finançat pel “Ministère de l’Agriculture, l’Agroalimentaire et le Fôret”, en que s’expliquen 19 iniciatives, tant públiques com privades, considerades com a prioritàries al “Programa Nacional per l’Alimentació, el Nostre model pel futur”. El programa es basa en els quatre eixos següents:

- ✓ La justícia social i una alimentació per a tothom suficient, segura i de qualitat.
- ✓ L’educació dels joves vinculada a una alimentació equilibrada i un comportament alimentari responsable.
- ✓ La lluita contra el malbaratament alimentari, la informació dels consumidors sobre les bones pràctiques i la mobilització dels actors de la cadena

alimentària.

- ✓ El treball per a preservar el model d'agricultura francès, restablir les relacions entre l'agricultura i la societat afavorint al subministrament de proximitat en la restauració col·lectiva, i posar en valor els productes amb la identificació de qualitat i origen.

D'entre les iniciatives, en destaquen els projectes que s'expliquen seguidament:

“Millora de l’oferta alimentària a la presó de dones de Baumettes” a la regió Provence-Alpes-Côte d’Azur

La iniciativa neix fruit del servei poc variat i que tendeix a malbaratar els aliments per part de la restauració col·lectiva als centres penitenciaris. La “Direction interrégionale des services pénitenciers” (“Direcció Interregional de serveis penitenciaris”) amb el recolzament del Ministère de la Justice, van engegar el projecte per lluitar contra aquests fets, a la vegada que promouen una alimentació equilibrada als presoners.

El projecte té per objecte desenvolupar un programa informàtic de selecció dels àpats de la presó que escullin els presoners mitjançant un dispositiu tàctil i participatiu. Doncs, se li ofereix al col·lectiu dues opcions a escollir a fi de preveure i poder comprovar les seves necessitats i augmentar la varietat dels menús.

L'experiència era prevista de ser realitzada a 80 detingudes i als professionals associats amb diverses accions de sensibilització per tal d'explicar el funcionament del programa informàtic.

Iniciativa per a la millora de l'alimentació dels centres de salut “ALIMS – Université de Bourgogne” a Borgonya

El projecte “ALIMS”, per l'alimentació i la lluita contra les desigualtats dels centres de salut, vol fer reflexionar sobre els menús que es proporcionen als centres de salut de Borgonya.

La finalitat no és altra que proposar dispositius innovadors contra les desigualtats i les problemàtiques en les unitats de cura dels pacients i contribuir a desenvolupar nous enfocaments i millorar el benestar dels pacients pel que respecte a la seva alimentació.

Doncs, la “Université de Bourgogne” és l’òrgan que se n’encarrega, i té per objectius:

- ✓ Estudiar les pràctiques exemplars respecte les menús dels centres de salut.
- ✓ Examinar l’impacte de l’alimentació en el benestar dels pacients.
- ✓ Estudiar i proposar solucions contra el malbaratament alimentari dels centres de salut.

Projecte de reducció del malbaratament d’aliments “Festitabl” a Rhône-Alpes

El projecte és organitzat per Pôlemétropolitain, un espai de cooperació per a respondre a les necessitats dels habitants de Lyon, i té per objectius:

- ✓ Acompanyar els organitzadors dels festivals esportius o culturals que tenen l’interès de comprometre’s amb la gestió del subministrament local i la lluita contra el malbaratament de productes alimentaris.
- ✓ Ajudar a la construcció d’una oferta de restauració adaptada en termes d’aprovisionament local.

Els esdeveniments esportius i culturals no acostumen a estar sensibilitzats en aquesta tipologia d’accions, però el projecte “Festitabl” hi té interès. Doncs, consisteix en :

- ✓ Assegurar un acompanyament a mida per, com a mínim, quatre organitzadors d’esdeveniments esportius i/o culturals del territori durant 18 mesos.
- ✓ Facilitar l’estructuració d’una oferta de restauració rentable capaç de respondre a les previsions de l’oferta local en la que, per exemple, es treballi amb el subministrament de begudes de cerveseries locals.

Organitza: “Ministère de l’Agriculture, de l’Agrolimentaire et de la Forêt”.

Col·labora: Empreses i iniciatives del projecte.

Trets diferencials: Programa nacional per a la millora de la justícia social, l’educació alimentària, la lluita contra el malbaratament alimentari i la sostenibilitat del model agrícola.

Any: 2014.

43.	“Pla per l’alimentació sostenible 2015-2020” a la capital de França	França
------------	--	---------------

L’Ajuntament de París (Mairie de Paris) va crear el “Pla per l’alimentació sostenible 2015-2020” (“Plan pour l’alimentation durable 2015-2020”) **amb l’objectiu d’introduir el 50% dels productes sostenibles a la restauració col·lectiva municipal i departamental de la ciutat.**

A la capital de França cada any se serveixen un total de 30 milions d’àpats repartits entre el voltant de 1.200 restaurants col·lectius: llars d’infants, restaurants escolars, establiments de protecció de l’infant, instituts municipals, centres d’acollida social, restaurants del personal,... En aquest sentit, i per tal de complir l’objectiu proposat, es va establir un pla d’accions a desenvolupar basat en les tres línies de treball següents:

1. Consolidar i estructurar la demanda de la restauració col·lectiva municipal.
2. Ajudar al desenvolupament dels sectors sostenibles de proximitat a la restauració col·lectiva.
3. Intercanviar, comunicar i formar respecte el model alimentari sostenible.

La primera de les línies de treball, en l’apartat de “la construcció d’una estratègia de compres d’aliments sostenibles, destaca per un seguit d’accions com són, entre d’altres:

Desenvolupament de proves de les comandes d’aliments sostenibles en grup

L’acció pretén desenvolupar la tècnica de compra d’aliments sostenibles en grup, és a dir, la distribució dels aliments als centres de manera agrupada per tal de:

- ✓ Minimitzar els costos de distribució.
- ✓ Facilitar la resposta als productors locals a les demandes de menjar.
- ✓ Donar més visibilitat a les demandes de càterings.

Redacció d’una agenda de bones pràctiques

La segona acció consisteix en identificar les bones pràctiques existents en matèria de compra i introducció d’aliments sostenibles (plec de condicions, adjudicació, composició dels menús,...) recollit pels testimonis dels gestors de càtering. Aquests, es

tracta que siguin recopilats en una llibreta operacional i pedagògica per a difondre als gestors.

Millora en el coneixement del cost dels àpats

L'acció es basa en controlar el conjunt de costos que componen el preu d'un àpat per tal d'optimitzar-ne els seus marges.

La primera de les línies de treball, en l'apartat de "la reducció dels impactes medi ambientals pel que fa la restauració col·lectiva municipal", conté accions com, a tall d'exemple:

- ✓ **Reducció del nombre de punts d'entrega de la restauració municipal col·lectiva**

L'acció pretén estudiar la possibilitat de reduir el número de punts d'entrega per tal de reagrupar les entregues de càtering municipal de París. Doncs, la gran diversitat de punts resulta un obstacle a la seva atractivitat i suposa uns costos més elevats.

- ✓ **Proposició de clàusules i criteris mediambientals per la logística**

En aquesta ocasió, amb la finalitat que la distribució de la restauració col·lectiva sigui més respectuosa amb el medi ambient, es proposen una sèrie de criteris i clàusules per a reduir-ne els impactes que li són desfavorables.

- ✓ **Execució de plans per a la lluita contra el malbaratament d'aliments**

La proposta tracta de desenvolupar un programa d'accions en matèria de prevenció de residus i contra el malbaratament d'aliments. Doncs, s'han redactat 20 fitxes temàtiques per ser difoses als gestors i assegurar-ne la seva execució i evaluació del seu impacte. Les bones pràctiques s'emmarquen en aquestes línies:

- ✓ Sensibilització de tots els públics sobre el malbaratament dels aliments: informació als pares, als equips de cuina, organització de visites a cuines, intervenció de dietistes,...
- ✓ Gestió dels comensals: sistemes de preinscripció, anticipació del nombre de porcions,...

- ✓ Ajustament de les quantitats preparades i dels serveis.
- ✓ Treball en la presentació dels plats: aliments sencers i tallats, la decoració dels aliments,...
- ✓ Reutilització dels excedents.
- ✓ Treball per allargar la durada dels àpats.

Val a dir que la proposta ha estat iniciada a 10 llocs pilots de restauració col·lectiva de tot París.

Pel que fa la darrera de les grans línies de treball, “Intercanviar, comunicar i formar respecte el model alimentari sostenible” hi trobem una acció com:

L'estudi de l'interès d'una certificació del procés de l'alimentació sostenible a la restauració col·lectiva

L'acció té l'objectiu de posar en valor els compromisos del càtering de París en termes d'alimentació sostenible mitjançant la certificació d'un organisme independent que porti garanties i valor del treball realitzat, a la vegada que actui com un incentiu i un veritable comunicador per a tots els comensals.

Organitza: Mairie de Paris.

Col·labora: Entitats i centres que col·laboren amb la restauració col·lectiva sostenible, els productors involucrats en el projecte,...

Trets diferencials: Pla municipal que involucra una gran quantitat d'agents i vetlla per la introducció del 50% de productes sostenibles i amb criteris mediambientals a la restauració col·lectiva de París.

Any: 2015 – 2020.

4.3. Identificació de polítiques públiques de sobirania alimentària a Itàlia

Itàlia és sens dubte un dels països d'Europa amb una major aposta pel foment de la sobirania alimentària i tot allò que fa referència a la sensibilització vinculada al món de l'alimentació sana i equilibrada.

Amb Milà al capdavant de les iniciatives més innovadores, Itàlia és un país que ha iniciat un important procés de desenvolupament de polítiques urbanes alimentàries que facin de l'alimentació, i de forma sistèmica, un dels baluards de la seva sostenibilitat com a país.

A **nivell provincial**, Pisa és la regió que es mostra, des de les cerques realitzades, implicada i compromesa en bones pràctiques alimentàries. Així doncs, presenta el "El Pla Alimentari de la Província de Pisa: de la base al desenvolupament" ("Il Piano di Cibo della Provincia di Pisa: dalle basi allò sviluppo") per a la construcció d'una aliança entre les comunitats rurals i provincials creant una xarxa d'interessos mútua. També crea un programa educatiu "Agricoltura Medi Ambient Producte Local" ("Agricoltura Ambiente Prodotti Locali") que inclou activitats pels escolars.

Tot i ser molt nombroses les polítiques públiques desenvolupades al llarg de la geografia italiana, **són les grans ciutats les que exerceixen la capitania d'aquestes polítiques públiques**. En aquesta línia, Cagliari, Bari, Bologna, Ancona, Foggia, Genoa, Modena, Molfetta, Palermo, Sacile, Udine, Venècia, Florència, Roma, Torí i Milà han firmat el Pacte de política urbana alimentària de Milà. D'aquest llistat de ciutats compromeses, s'han detectat bones pràctiques a Florència, a Roma i, sobretot, a Torí i a Milà.

Tal i com s'ha comentat, **Milà és, probablement, per ser la seu de la firma del Pacte de polítiques públiques, la que es troba en un estat més avançat** pel que fa al disseny d'estratègies de foment de la sobirania alimentària. En destaquen bones pràctiques en matèria d'educació com són "De l'horta a la taula" ("Dall'orto alla tavola") o bé el procés de "Sensibilització i participació

ciudadana”, així com campanyes que també vetllen pel reaprofitament dels aliments com les “Jo no desaprofito amb una bossa per al berenar” (“lo non sprecco/Sachetto salva merenda”) o bé “Adopta un avi per dinar (“Adotta un nonnino per pranzo”).

Pel que fa a Torí, capital del Piemont, és un dels grans pilars a tenir en compte pel que fa a bones pràctiques en matèria de sobirania alimentària. Seguint, un model molt similar al de Milà, la ciutat torinesa ha apostat clarament per la implicació i connectivitat amb la ciutadania com a referent principal per al desenvolupament d’estratègies amb, a tall d’exemple, el procés participatiu “Alimentar l’àrea metropolitana de Torí” (“Nutrire torino metropolitana”). És d’especial interès destacar l’aplicació mòbil “Last Minute Sotto Casa” que promou el reaprofitament alimentari a través de les noves tecnologies.

La ciutat de Florència, degut a la promoció d’una “Ordenança per la regulació i presència de productes alimentaris locals als nous establiments”, amb el 70% de productes del territori, és una ciutat que es mostra molt implicada amb el foment dels productes locals i la cadena alimentària de circuit curt.

En el marc de la promoció dels productes locals, és notori destacar també Roma. La ciutat va promoure el “Sa com un peix biològic italià” (SANPEI -“Sano Como un Pesce Biologico Italiano”). en que promovia el conum de peix fresc i local als menjadors de les escoles.

Tot seguit, s’especifiquen cadascuna de les pràctiques detectades segons les categories definides.

4.3.1 Bones pràctiques en l'àmbit dels consells alimentaris participatius

44.	Projecte “Alimentar l'àrea metropolitana de Torí”	Itàlia
<p>Torí, juntament amb Milà, és una de les ciutats italianes més sensibles al desenvolupament de polítiques urbanes per al foment de la sobirania alimentària. L'entorn del municipi, els recursos alimentaris que li són propis, una estructura de mercats municipals molt desenvolupada, i una clara voluntat política per part del seu equip de gestors, han portat a Torí a iniciar un projecte per al foment de polítiques urbanes alimentàries.</p> <p>En aquest marc de treball, la ciutat de Torí, incloent-ne la província, ha iniciat un procés de reflexió sobre les polítiques alimentàries per a garantir-ne la seva qualitat generalitzada i accessible.</p> <p>En aquest sentit, l'any 2015 la ciutat va impulsar l'”Alimentar l'àrea metropolitana de Torí” (“Nutrire Torino metropolitana”) un projecte de consulta pública participativa que tenia per objecte la creació d'un espai que plantegés els reptes en relació a l'alimentació a Torí. Aquest procés participatiu, que va constar, pròpiament, de 3 trobades amb les seves conseqüents conclusions ha estat el punt de partida per iniciar tot un seguit d'actuacions futures.</p> <p>Dels resultats obtinguts d'aquest procés de consulta, i fruit de la informació obtinguda, tot fa palesar la idea que l'Ajuntament de Torí vol projectar en un futur immediat “Il consiglio del Cibo”, altrament conegut com a consell alimentari, en aquest cas, però, metropolità, a l'entendre que la importància de la sobirania alimentària va molt més enllà de la pròpia ciutat i afecta a múltiples agents, no només de la ciutat sinó també de la província.</p> <p>En el procés de consulta hi varen participar els ciutadans i d'altres agents econòmics com és el cas d'agricultors, artesans, restauradors i comerciants. Els temes tractats en</p>		

aquestes reunions van enfocar aspectes tan cabdals com l'agricultura, el medi ambient, la planificació urbana, la salut pública, el comerç, la logística, l'educació i la solidaritat social.

En paraules dels gestors públics de la ciutat, aquest projecte va néixer amb la clara vocació de ser l'inici d'un camí per a construir una estratègia alimentària sistèmica, compartida i participativa de Torí i la seva àrea metropolitana.

Organitza: Ajuntament de Torí.

Col·labora: Persones participants als procés participatiu.

Trets diferencials: Iniciativa participativa de l'Ajuntament de Torí amb la clara voluntat de crear un espai consultiu sistèmic que impliqui a la ciutadania i als diferents agents socioeconòmics.

Any: 2014.

4.3.2 Bones pràctiques en l'àmbit del reaprofitament

45.	Campanya "Jo no desaprofito amb una bossa per al berenar" de les escoles de Milà	Itàlia
-----	--	--------

La campanya "Jo no desaprofito amb una bossa per al berenar" ("Io non sprecco/Sachetto salva merenda"), és una campanya impulsada per l'empresa pública "Milano Ristorazione" ("Restauració de Milà") amb la col·laboració de l'Ajuntament de Milà **que té per objectiu impulsar el reaprofitament dels aliments de les escoles de la ciutat, al mateix temps que promoure la recuperació dels productes no consumits.**

A través de bosses reutilitzables que la pròpia entitat dona a les escoles, els nens i

les nenes es poden emportar a casa determinats productes que no han consumit al propi centre, en concret, tot allò que fa referència a productes de fleca i fruita.

Es tracta d'una innovadora campanya que pretén no només sensibilitzar als més petits de les cases, els infants, sinó que al mateix temps, pretén implicar a les famílies en la importància de lluitar contra el malbaratament dels productes alimentaris, i en un marc de respecte cap al medi ambient, com ho palesa la idea que aquesta campanya es realitzi amb bosses reutilitzables dia rere dia.

Val a dir que el projecte ha estat molt ben acceptat amb l'adhesió, fins a data d'avui, de 65 escoles, 750 classes, i el repartiment de més de 15.000 bosses.

Organitza: Milano Ristorazione.

Col·labora: Ajuntament de Milà.

Trets diferencials: Sensibilitzar les famílies sobre la importància de reduir el malbaratament dels productes alimentaris prenent coma referència les escoles i els seus infants.

Any: Des del 2014.

4.3.3 Bones pràctiques en l'àmbit de l'educació

46.	Projecte educatiu "Agricultura Medi Ambient Producte Local" a la província de Pisa	Itàlia
<p>La iniciativa "Agricultura Medi Ambient Producte Local" ("Agricultura Ambiente Prodotti Locali") esdevé un projecte educatiu, posat en marxa durant el curs escolar 2013 – 2014, promogut, coordinat i finançat pel Departament d'Ordenació del Territori, Desenvolupament Rural, Forestal i de la Fauna de la Província de Pisa i amb la</p>		

col·laboració del Departament d'Educació de la regió.

Aquest projecte d'àmbit provincial, venia donat de la necessitat de promoure la transformació cultural, enfocada a **l'adquisició d'uns bons hàbits de consum alimentaris, com també a la millora de l'elecció dels productes utilitzats. La iniciativa pretenia esdevenir una eina de sensibilització dels alumnes pel que respecte a la gran qualitat i diversitat dels productes de la província de Pisa.**

D'aquesta manera, el projecte educatiu, repartit en àrees temàtiques i subdividit per mòduls, es va oferir de manera gratuïta a totes les escoles del territori. Cada un dels mòduls, els quals van ser impartits per professionals provinents tant del sector públic com del privat, incloïen una part teòrica i una de pràctica (realitzada fora de l'aula) de tal manera que els alumnes fossin participants dels processos i activitats desenvolupades. La divisió de cada temàtica era la següent:

- ✓ **“La granja escola”**. Aquesta pràctica, realitzada a diverses granges del territori, permetia als alumnes descobrir i participar en part de les activitats ramaderes i agrícoles. Algunes de les activitats eren, a tall d'exemple, l'agricultura orgànica i els productes típics de la zona, la cria de cucs de seda, els processos per a l'obtenció de l'oli d'oliva verge extra i del vi, el procés que es du a terme des de la collita del cereal fins a la fabricació del pa, **la història d'alguns productes regionals i l'agricultura sostenible, orgànica i de proximitat**, entre d'altres.
- ✓ **“Conèixer l'arbre, el bosc, la vida salvatge i el camp”**. La segona àrea pretenia esdevenir una eina sensibilitzadora en l'àmbit de la sostenibilitat ambiental, la recuperació de l'entorn i la seva flora i fauna, com també per al coneixement de la diversitat de plantes i animals propis de la zona i el seu relleu, i les activitats econòmiques realitzades.
- ✓ **“Conèixer el mar i els rius”**. En la darrera temàtica descrita, l'objectiu era fomentar el coneixement del relleu hidrogràfic de la província, així com la seva diversitat en flora i fauna.

Organització: Departament d'Ordenació del Territori, Desenvolupament Rural,

Forestal i de la Fauna de la Província de Pisa.	
Col·labora: Departament d'Educació.	
Trets diferencials: Projecte educatiu impartit de forma gratuïta a les escoles de la província de Pisa per tal de fomentar el coneixement de l'entorn, així com els productes de proximitat i el seu procés de fabricació.	Any: 2013 – 2014.

47.	Campanya de malbaratament i integració social	Itàlia
<p>Un cop l'entitat pública "Milano Ristorazione" ("Restauració de Milà") va haver iniciat la campanya anteriorment descrita, van optar per iniciar un nou projecte que donés sortida a aquells productes alimentaris que els alumnes de les escoles, pròpiament, no es podien endur a casa. És el cas hipotètic de la carn, el peix,...</p> <p>Per tal de fer front a aquesta qüestió, "Milano Ristorazione" va crear la campanya "Adopta un avi per dinar" ("Adotta un nonnino per pranzo"), que pretenia convidar a dinar als avis a l'escola. En aquest sentit, la idea descansava en convidar aquells avis que estan sols i que manquen de recursos.</p> <p>Fins al moment hi ha participat 14 escoles amb una mitjana setmanal de 52 avis que han dinat a les escoles amb la dolça companyia dels infants.</p>		
Organitza: "Milano Ristorazione".		
Col·labora: Ajuntament de Milà.		

<p>Trets diferencials: Reduir el malbaratament dels productes alimentaris consumits a les escoles fomentant, al mateix temps, la integració social de determinats col·lectius.</p>	<p>Any: Des del 2014.</p>
---	----------------------------------

<p>48.</p>	<p>Campanya de sensibilització “De l’horta a la taula” de Milà</p>	<p>Itàlia</p>
<p>El projecte “De l’horta a la taula” (“Dall’orto alla tavola”), també organitzat per “Milano Ristorazione”, pretén posar en valor les bases d’una alimentació saludable entre els nens i les nenes amb edat escolar i proporcionar a les famílies orientacions pràctiques en relació a tot el procés per arribar a una nutrició sana i equilibrada.</p> <p>Amb activitats tant diverses com tallers, sopars degustació o la preparació de receptes amb productes frescos i de proximitat, en alguns casos procedents dels mateixos horts i plantes cultivades als jardins de l’escola, el programa pretén fer partícips a les famílies de la importància d’una dieta sana.</p> <p>El projecte compta amb la participació, de manera activa, de les famílies dels alumnes. Així mateix, per una banda, els pares i les mares poden participar de forma activa en la preparació dels plats, la observació de les tècniques de cuina, i escoltar els experts i nutricionistes la manera com afrontar temes relacionats amb la nutrició infantil. Per altra banda, els més menuts també participen en l’equip com a una experiència lúdica i natural.</p> <p>Aquesta iniciativa forma part d’un programa formatiu i educatiu, al mateix temps, que pretén acostar a les famílies a un estil de vida més sostenible, especialment, pel que fa a l’alimentació.</p>		
<p>Organitza: “Milano Ristorazione”.</p>		

Col·labora: Ajuntament de Milà.	
Trets diferencials: Promoure l'alimentació sana entre les famílies, i, molt especialment, entre els més menuts. Al mateix temps, es tracta d'un programa integral que té en compte, de forma molt lúdica, les diferents fases de l'alimentació equilibrada (procedència, elaboració, consum,...).	Any: Des del 2014.

49.	Programa de “Sensibilització i participació ciutadana” en relació a la sobirania alimentària a Milà	Itàlia
<p>Tot i no haver detectat la següent actuació com a una pràctica o programa pròpiament dit, s'ha considerat molt important destacar el procés de participació ciutadana que la ciutat de Milà ha decidit impulsar per tal de promoure des de les bases de la pròpia ciutadania, la sobirania alimentària.</p> <p>En aquest sentit, hi ha dos aspectes molt rellevants i que, al mateix temps, podrien ser visualitzats, per l'Ajuntament de Barcelona, com una bona pràctica o pauta a seguir pel que fa al disseny d'un pla de treball de foment de la sobirania alimentària.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El primer dels aspectes desenvolupats per l'Ajuntament de Milà, va ser la organització de reunions amb la ciutadania. En concret, el consistori va organitzar 9 reunions paral·leles a raó d'una reunió per barri (Milà està constituïda per 9 barris o districtes). Aquestes reunions es van realitzar amb empreses del tercer sector, representants dels diferents sectors productius de la ciutat,... I tenia per objecte final la generació d'idees sobre com promoure, distribuir i desenvolupar un sistema d'alimentació més conscient dins la mateixa ciutat. 		

- ✓ El segon dels aspectes va ser la **priorització de les 100 idees més destacades** per part de l'ajuntament, el qual ha creat una línia de subvenció per al seu finançament.

Val a dir, que bona part d'aquests projectes seran la base de la planificació estratègica pel que fa a la sobirania alimentària de Milà durant els propers 5 anys. En el *link* següent s'annexen les 100 idees més destacades que van sorgir de les reunions de participació alimentària: www.foodpolicymilano.org.

Organitza: Ajuntament de Milà.

Col·labora: Ajuntament de Milà.

Trets diferencials: Promoure un pla de foment de la sobirania alimentària a partir de les idees i pensaments de la ciutadania i, molt especialment, dels sectors més vinculats.

Any: 2015.

50. Projecte "Menjar de Carrer" pel foment del menjar al carrer i l'ocupació dels joves a Milà Itàlia

Seguint la línia de promoure l'alimentació saludable i, al mateix temps, promoure un millor desenvolupament de l'ocupació i respecte pel medi ambient, l'Ajuntament de Milà, sota l'eslògan "Menjar de carrer" ("Street food"), **pretén que pels carrers més centrals de la ciutat, els ciutadans i visitants hi puguin trobar petites paradetes de menjar on, majoritàriament, es venguin productes locals i del territori.**

Es tracta d'una iniciativa, per tant, que vol promoure els següents tres eixos:

- ✓ En primer lloc, la sensibilització sobre el consum i el coneixement dels productes propis de la ciutat i la seva zona d'influència.
- ✓ En segon terme, la iniciativa es desenvolupa utilitzant cotxes que funcionaran

amb pedal o motor elèctric i que presentaran una imatge homogènia

- ✓ En tercer i darrer lloc, el projecte pretén promoure la ocupació de persones joves.

La iniciativa ja es va iniciar de forma pilot durant l'Exposició de Milà realitzada l'octubre de 2015. Degut a l'èxit assolit, l'ajuntament ha decidit atorgar 50 llicències per a un període de 3 anys que permetrà a aquests cotxes mòbils circular pel centre de la ciutat a excepció d'alguns espais d'elevat interès patrimonial i històric en els que no es permetrà la seva circulació.

Organitza: Ajuntament de Milà.

Col-labora: -

Trets diferencials: Iniciativa per al foment dels productes locals i del territori amb criteris de respecte per al medi ambient i foment l'ocupació entre els joves.

Any: 2016.

51.	Projecte de foment de polítiques d'impuls de l'alimentació per als infants "Restauració escolar de Torí"	Itàlia
------------	---	---------------

En el marc del desenvolupament de polítiques urbanes alimentàries, l'Ajuntament de Torí ha mostrat, des de ja fa alguns anys, un especial interès en el **desenvolupament de polítiques que fomentin l'educació dels més petits pel que fa als hàbits saludables i a l'alimentació sana.**

En aquest context, va néixer el projecte "Restauració escolar de Torí" ("Ristorazione scolastica Torino"), un projecte amb personalitat pròpia que evidenciava aquesta sensibilitat per part del consistori.

Dins aquest projecte, el govern local de Torí ha estat desenvolupant diferents campanyes, un breu resum de les quals es detalla a continuació:

Campanya publicitària “Creixem conjuntament en qualitat”

Dins el programa de “Restauració escolar de Torí” es va portar a terme una campanya publicitària en al que es fomentava la sensibilització de les famílies i de la societat, en general, sobre la importància de menjar productes sans i de qualitat. La campanya, tanmateix, anava orientada a les escoles.

Entre els suports gràfics, es va dissenyar una imatge pròpia, unes banderoles que es van ubicar als carrer de la ciutat i, fins i tot, un prototip d'interiorisme als centres escolars amb imatges.

Plataforma informàtica de “Restauració escolar de Torí”

Des d'aquest passat mes de març, el consistori disposa d'una plataforma informàtica que permet als pares escollir menús alternatius per als seus fills.

Aquests menús, tal i com descriu al propi projecte, estan elaborats amb productes, majoritàriament, del territori fomentant així el desenvolupament d'aquest.

La plataforma informàtica és aplicable a la totalitat del sistema educatiu local, de manera que aquesta pràctica la poden sol·licitar els pares de nadons en edat de guarderia, escola infantil i primària.

“El menú el faig jo mateix” (“Il menú l’ho fato io”)

"El menú el faig jo mateix" és un projecte promogut per les polítiques educatives de la ciutat de Torí i està dirigit a les escoles de la ciutat amb l'objectiu d'involucrar els nens, els mestres i les famílies per tal de promoure el consum conscient (estils de vida saludables, foment del benestar, reducció de l'obesitat infantil, etc.).

Organitza: Ajuntament de Torí.

Col·labora: -

<p>Trets diferencials: Iniciativa participativa de l'Ajuntament de Torí amb la clara voluntat de crear un espai consultiu sistèmic que impliqui a la ciutadania i als diferents agents socioeconòmics.</p>	<p>Any: 2014.</p>
---	--------------------------

4.3.4 Bones pràctiques en l'àmbit de la protecció del territori

<p>52.</p>	<p>Iniciativa d'agricultura urbana a la ciutat de Torí "Ortoalto Le Fonderie Ozanam"</p>	<p>Itàlia</p>
<p>El projecte "Ortoalto" (Hort alt) sorgí de la creativitat de la organització OrtiAlti, format per dues arquitectes amb una gran visió de futur i implicació per la sostenibilitat alimentària i ambiental, com també amb l'afany de desenvolupar un espai d'inclusió social per a la comunitat de veïns. Consistent en la creació d'un espai verd i agrícola de 300 metres quadrats en el teulat d'un edifici en el nucli urbà de la ciutat, on a part de cultivar-hi tot tipus d'hortalisses sostenibles, també es pretén utilitzar com a espai de reunió social per a la comunitat de veïns.</p> <p>El projecte està ubicat a la Casa Ozanam, una propietat pública on s'hi desenvolupen activitats educatives i socials. Així mateix, també hi té lloc una cooperativa social que actua com a escola de cuina i restaurant (Fonderie Casa Ozanam), i on s'utilitzen productes km0, sostenibles i de comerç just, part dels quals es recol·lectaran en el jardí ubicat al teulat.</p> <p>Aquesta iniciativa aporta un seguit d'avantatges tant socials, ambientals, econòmics com d'implicació en la sobirania alimentària, d'entre els quals cal destacar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Foment de la producció i consum de productes de proximitat. 		

- ✓ Obtenció de més de 100 tipus de productes agrícoles sostenibles.
- ✓ Disminució en 2 graus centígrads a l'entorn.
- ✓ Reaprofitament de l'aigua de la pluja.
- ✓ Reducció del CO2 amb la conseqüent millora de la qualitat de l'aire.
- ✓ Millora de l'eficiència energètica en la reducció d'un 10 a un 30% de la producció d'energia.
- ✓ Actua com a iniciativa d'integració social i inserció laboral.

Així mateix, amb la col·laboració de científics, també actua com a **centre de recerca per a la viabilitat i optimització dels teulats utilitzats per a l'agricultura urbana**. Tanmateix, també actua com a pràctica educativa, amb el desenvolupament d'activitats d'entreteniment i formació.

En la cerca de bones pràctiques és de rellevant menció el projecte de futur de la cadena multinacional de distribució francesa Carrefour, la qual pretén edificar una innovadora superfície comercial integrada en l'entorn, on comptarà amb una extensió de 600 metres quadrats per jardins d'agricultura urbana. Aquests seran utilitzats tant per el desenvolupament d'activitats educatives com per el conreu i consum de productes de proximitat al territori.

Organitza: Elena Carmagnani, Emanuela Saporito (Organització OrtiAlti).

Col·labora: Les persones que col·laboren en aquest projecte son Marta Carraro, Giulia Bertola, Jonida Alliaj i Chiara Zonda.

<p>Trets diferencials: Projecte de reaprofitament del territori i de sensibilització sobre la sostenibilitat ambiental i la sobirania alimentària a Torí.</p>	<p>Any: 2016.</p>
--	--------------------------

4.3.5 Bones pràctiques en l'àmbit de la legislació

53.	<p>“Ordenança per la regulació i presència de productes alimentaris locals als nous establiments” de Florència</p>	Itàlia
<p>L'Ajuntament de Florència, amb l'objectiu de promoure la venda de productes alimentaris locals i de la regió, va promoure una ordenança que obligava que tots els establiments vinculats a la alimentació de nova creació, oferissin dins la seva oferta comercial, un mínim del 70% de productes locals i regionals.</p> <p>Amb aquesta actuació, que no només inclou establiments de venda de productes alimentaris, sinó també el sector de la restauració, forma part d'una iniciativa que pretén posar en valor el producte florentí així com de la regió de la toscana.</p>		
<p>Organitza: Ajuntament de Florència.</p>		
<p>Col·labora: -</p>		
<p>Trets diferencials: Ordenança per al foment dels productes locals del territori de Florència.</p>		<p>Any: 2016.</p>

4.3.6 Bones pràctiques en l'àmbit de la comercialització

54.	Aplicació mòbil “LastMinuteSottoCasa” per al foment del reaprofitament alimentari a Torí	Itàlia
<p>Actualment, tant el malbaratament dels aliments com la reducció dels residus alimentaris són dos termes amb un gran ressò internacional. Gràcies a l'auge de les noves tecnologies i l'increment de la consciència ciutadana sorgeixen importants iniciatives per contrarestar els efectes conseqüents dels sistemes de comercialització alimentaris actuals.</p> <p>Un bon exemple n'és la pràctica “LastMinuteSottoCasa” (“Últim minut sota de casa”), consistent en una aplicació gratuïta per a dispositius mòbils que possibilita la connexió entre els comerciants de productes alimentaris i els consumidors de la ciutat de Turin, fent viable que els usuaris rebin una alerta quan els comerços posen a la venda a un preu inferior aquells productes que no es poden reposar el dia següent.</p> <p>El funcionament de l'aplicació és molt senzill, doncs, l'usuari es crea el seu perfil i els minoristes es tracta que indiquin la seva ubicació a efectes de geocalitzar-se i poder permetre als possibles consumidors trobar quins establiments participen en aquesta iniciativa. En el moment en el que un minorista posa un avís en l'aplicació, els usuaris són avisats en temps real sobre l'oferta.</p> <p>El que va començar com una iniciativa d'abast limitat al barri de Santa Rita a la ciutat de Torí, actualment consta amb una xarxa de més 200 comerços i més de 15.000 usuaris disposada en diverses ciutats italianes.</p>		
<p>Organitza: Universitat Politècnica de Torí.</p>		
<p>Col·labora: Minoristes i persones compradores dels productes alimentaris de l'aplicació.</p>		

Trets diferencials: Iniciativa d'emprenedoria en la lluita contra el malbaratament dels aliments i els residus alimentaris a Torí, fent us de les últimes tecnologies digitals disponibles.

Any: 2014.

55.

“Projecte SANPEI” per al foment del consum de peix fresc i local als menjadors escolars de Roma

Itàlia

La gran oferta de menjadors escolars esdevé una gran **oportunitat per impulsar l'economia nacional, així com per fomentar el consum d'una dieta sana i equilibrada.**

En aquest sentit, l'any 2010, es va iniciar el projecte “Sa com un peix biològic italià” (SANPEI -“Sano Como un Pesce Biologico Italiano”). La iniciativa tenia la missió de **promoure la producció de manera sostenible, orgànica i de proximitat** de les espècies de peix del territori nacional italià, així com introduir aquest tipus de productes frescos als menjadors escolars i **fomentar uns bons hàbits alimentaris alhora que sensibilitzar als més menuts sobre els productes locals.**

Aquesta pràctica pretenia fomentar el desenvolupament d'espècies autòctones de l'aqüicultura orgànica i adequades per al consum en els menjadors escolars.

Tanmateix, perseguia diversos objectius específics:

- ✓ Definir els models d'aqüicultura ecològica d'espècies com el llobarro, la llisa i l'orada en els menjadors escolars.
- ✓ Caracteritzar la producció des del punt de vista nutricional, així com des de l'econòmic.
- ✓ Explotar comercialment de la producció.
- ✓ Adaptar els productors i els consumidors.

“Sa com un peix biològic italià” va sorgir de la col·laboració entre el CNR (Consell

Nacional d'Investigació), el IBAF (Institut de Biologia Ambiental i Forestal de Roma), l'IS (Institut de Ciència Alimentària d'Avellino) i de l'Institut de Hidrobiologia i Aqüicultura Gustavo Brunelli.

En la mateixa línia, és de destacable menció un altre projecte dut a terme durant els anys 2013-2014 a la regió italiana de Marche i impulsat per l'administració de la regió juntament amb el Fons Europeu de Pesca (FEP). "Menja bé, creix sa com un peix" ("Pappa Fish – Mangia Bene, Cresci Sano como un Pesce") tenia la finalitat d'esdevenir una eina educativa i de sensibilització dels col·lectius més joves de les escoles de la regió, en l'àmbit dels bons hàbits alimentaris i la sobirania alimentària.

Organitza: Institut de Biologia Ambiental i Forestal de Roma, Consell Nacional d'Investigació d'Itàlia (el major institut de recerca públic del país, i que depèn del Ministeri de Recerca Italià), Institut de Ciència Alimentària d'Avellino i l'Institut d'Hidrobiologia i Aqüicultura Gustavo Brunelli.

Col·labora: Ajuntament de Roma, Societat Cooperativa Italiana de la Restauració, Albert s.a.s. (organització que du a terme nombroses activitats relacionades amb la qualitat del sector agroalimentari al territori nacional italià), entre d'altres col·lectius interessats en el desenvolupament del sector de la restauració.

Trets diferencials: Iniciativa focalitzada en la promoció i millora de l'aqüicultura orgànica italiana i la seva implantació en la restauració de les escoles.

Any: 2010 – 2012.

4.3.7 Bones pràctiques en l'àmbit "altres"

56.	Projecte "Last Minute Market" per la lluita contra el canvi climàtic, la sostenibilitat ambiental i la sensibilització ciutadana	Itàlia
<p>El malbaratament dels aliments i l'acumulació dels residus alimentaris, esdevenen greus problemes tant per el medi ambient com per la pròpia salut. Així doncs, el professor Andrea Segrè, l'any 1998, va emprendre un projecte per contribuir en la seva lluita. Avui en dia, aquest projecte consisteix en un <i>spin-off</i> anomenat "Last Minute Market", i està impulsat per la Universitat de Bologna.</p> <p>Amb aportacions beneficioses tant pel medi ambient, el clima com per la societat, "Last Minute Market", pretén contribuir en la reducció dels residus alimentaris i donar suport a les persones amb menys recursos, aportant-los aquells aliments imprescindibles per suplir les seves necessitats bàsiques.</p> <p>Un dels principals objectius de la iniciativa és la sensibilització, tant de la ciutadania com de les autoritats locals, sobre la gran quantitat d'aliments que es malbaraten diàriament i les seves conseqüències en el medi ambient, l'economia i la salut. Tanmateix, pretén impulsar campanyes de sensibilització on es mostri que la majoria dels aliments que es llencen són perfectament comestibles i saludables.</p> <p>Es mostren un seguit de dades corresponents a la implicació de la iniciativa mencionada en la societat Italiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Recol·lecció, l'any 2008, de 170 tones d'aliments en bon estat procedents dels supermercats, esdevenint en un valor monetari de 646.000€. ✓ Segons un estudi del professor Segrè, si "Last Minute Market" fos aprovat al conjunt del país, la quantitat d'aliments recollits suposaria el subministrament de 3 àpats al dia per a 636.000 persones. <p>És d'important rellevància mencionar el gran abast d'aquest projecte, que actualment és present en més de 40 ciutats italianes. Té una gran rellevància el fet que, l'any</p>		

2004, la pràctica “Last Minute Market” va inspirar a la Cambra de Diputats a presentar al Senat italià una llei contra el malbaratament dels aliments.

En la recerca de bones pràctiques a Itàlia, cal remarcar algunes de les pràctiques en les quals el projecte “Last Minute Market” hi forma part o hi contribueix:

- ✓ Campanya europea “Un any conta el malbaratament” (“Unannocontrolospreco”) impulsada el 2010, amb la col·laboració del Parlament Europeu-Comissió d’Agricultura i Desenvolupament Rural, que té per objecte la sensibilització de la societat sobre el malbaratament alimentari.
- ✓ “Malbarato zero” (“Sprecozero”), marca patentada per “Last Minute Market” per tal de certificar aquells negocis que adopten un conjunt de procediments en la gestió de residus i la lluita contra el canvi climàtic.
- ✓ Iniciativa “Observador de residus” (“Waste Watcher”), observatori italià en que es realitzen estudis sobre el malbaratament dels aliments per tal de construir una base de coneixements i donar suport a les decisions públiques i privades en la presa de decisions sobre els residus alimentaris.

Organitza: Universitat de Bologna.

Col·labora: Institucions públiques municipals, oficines locals de salut, diverses universitats (incloent la Universitat de Sao Paulo i la Universitat de Buenos Aires), mercats, cadenes de distribució d'aliments, fundacions, farmàcies, serveis de menjador universitaris i hospitals de la ciutat de Verona.

Trets diferencials: Pràctica d'àmbit en contra del malbaratament dels aliments, la sostenibilitat alimentària i la consegüent sensibilització de la ciutadania.

Any: 1998 – actualitat.

57. “El Pla Alimentari de la Província de Pisa: de la base al desenvolupament” Itàlia

El “Pla Alimentari de la Província de Pisa: de la base al desenvolupament” (“Il Piano di Cibo della Provincia di Pisa: dalle basi allò sviluppo”) és el nom que rep el programa d’alimentació de Pisa del 2010, posat en funcionament pel Departament de Desenvolupament Rural de la Província de Pisa, juntament amb el suport del Departament de Polítiques Rurals de la regió i el suport científic del Laboratori d’estudis rurals Sismondi de la Universitat de Pisa, resultant de la seva implicació en l’àmbit de l’alimentació i la relació en la vida dels seus habitants.

Amb la finalitat de **canviar el model de gestió de la cultura de l’aprovisionament alimentari i del repartiment dels aliments, així com servir d’eina sensibilitzadora, educativa i per a la socialització**, múltiples col·lectius com entitats públiques locals, la “Società della Salute” i ciutadans de la regió, van formar part de diverses reunions on es van debatre els temes següents: salut, economia, medi ambient, terra, ètica i societat.

En aquest sentit, en va resultar una missió: **construir un model de societat on la sostenibilitat i salut alimentària siguin un bé comú**. Doncs, es pretenia fer ús de l’alimentació per construir una aliança entre les comunitats rurals i provincials, i que aquesta esdevingués en una **xarxa d’interessos mútua**, per tal de relacionar les necessitats de la societat amb la capacitat productiva local, de manera sostenible i justa tant per a la ciudadania, el medi ambient i per l’economia local.

Aquest pla alimentari de la província de Pisa, pretenia convertir-se en l’eix principal de les polítiques agrícoles provincials.

Organitza: Departament de Desenvolupament Rural de la Província de Pisa.

Col·labora: Departament de Desenvolupament Rural de la Província de Pisa, Laboratori d’estudis rurals Sismondi de la Universitat de Pisa.

Trets diferencials: Estratègia pública provincial amb la finalitat de millorar la qualitat, tant alimentària com de vida dels seus habitants, així com fomentar iniciatives en l'àmbit de la sobirania alimentària.

Any: 2010.

4.4. Identificació de polítiques públiques de sobirania alimentària a Bèlgica i Holanda

Com a resultat de les recerques portades a terme a **Bèlgica**, es palesa la bona predisposició del país en dur a terme bones pràctiques en l'àmbit de la sobirania alimentària. Si bé és cert que no es detecten actuacions en el marc nacional, podem afirmar que, en el context regional i local, Brussel·les presenta actuacions mereixedores d'una gran rellevància. Pel que fa a les ciutats compromeses amb el Pacte de política urbana alimentària de Milà, apareixen els noms: Brussel·les, Ghent i Bruixes. Amb tot, a la capital de la província de Flandes Occidental, la darrere de les ciutats, no s'hi han localitzat bones pràctiques alimentàries.

La **regió de Brussel·les** destaca per la creació del Pla Estratègic "Good Food" amb el qual es pretén dur a terme un seguit de pràctiques per assolir els objectius proposats en l'àmbit del malbaratament dels aliments, l'autoabastiment i la promoció de les cadenes curtes alimentàries. El pla alimentari contempla com una de les seves actuacions la campanya de creació de les etiquetes "Good Food" ("Bon Menjar") per tal de reconèixer l'esforç dels establiments del sector de la restauració en l'impuls de l'alimentació local, justa i sostenible. A més, resultant de l'auge de les noves tecnologies en la societat i en els seus hàbits de consum, cal destacar la creació d'una aplicació gratuïta per a dispositius mòbils que pretén posar en contacte els consumidors belgues amb els productors locals des de qualsevol lloc i en qualsevol moment.

Al mateix temps, en el **context local** és de destacable menció la iniciativa "Dijous Vegetarians" ("Donderdag Veggiedag") a la ciutat de Ghent, impulsada per la major organització vegetariana sense ànim de lucre de Bèlgica (EVA - Ethical Vegetarian Alternative), i que pretén sensibilitzar a la ciutadania de la importància d'incloure una dieta sana, equilibrada i sostenible en els hàbits de consum.

Tot seguit, es presenten les bones pràctiques alimentàries mencionades de Bèlgica, dividides en l'àmbit de l'educació, el reaprofitament i la categoria d'"altres" bones pràctiques.

4.4.1 Bones pràctiques en l'àmbit de l'educació

58.	Iniciativa de sensibilització amb una dieta vegetariana "Dijous Vegetarians" a Ghent	Bèlgica
<p>El propòsit principal de la ciutat de Ghent consisteix en esdevenir una ciutat neutral en l'empremta de carboni per l'any 2050. El consum de productes vegetarians, en aquest sentit, contribueix a la lluita contra el canvi climàtic, en detriment de la producció de carn, que produeix una gran quantitat d'emissions de gasos d'efecte hivernacle.</p> <p>En raó d'aquest gran problema, i vinculat a la millora dels hàbits alimentaris, "Alternativa Ètica Vegetariana" (EVA - Ethical Vegetarian Alternative"), la major organització vegetariana sense ànim de lucre de Bèlgica, de la ma del Ministeri de Medi Ambient de Brussel·les i l'Administració de Medi Ambient de Brussel·les (a partir d'ara: sector públic) va llançar l'any 2009 la campanya anomenada "Dijous Vegetarians" ("Donderdag Veggiedag") a Ghent.</p> <p>La iniciativa va sorgir amb la intenció d'incentivar i encoratjar a la societat belga a realitzar un àpat vegetarià, com a mínim, una vegada a la setmana. Aquesta pràctica, i l'increment general del no-consum de productes càrnics, contribueixen a generar consciència mediambiental en la societat, així com influeixen en la reducció dels costos tant ambientals com econòmics, derivats de les demandes sanitàries conseqüents del consum d'aquests productes.</p> <p>"Dijous Vegetarians" es compon d'un conjunt d'objectius enfocats a la sensibilització de la societat, que són els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Generar i potenciar la confiança dels consumidors envers els productes vegetarians. 		

- ✓ Mostrar els beneficis per la salut que aporta la reducció del consum de carn.
- ✓ Millorar els hàbits alimentaris dels consumidors.
- ✓ Desenvolupar la confiança dels propietaris d'establiments del sector de la restauració a través d'una dieta vegetariana, i encoratjar-los a oferir alternatives amb productes vegeterians al seu menú, inicialment, els dijous.

Els actors principals als qui va dirigida la campanya són el públic no-vegetarià, els professionals del sector HORECA (hotels, restaurants i càtering) i els consumidors de productes vegetarians.

L'organització "Alternativa Ètica Vegetariana" juntament amb el sector públic treballen en quatre aspectes al voltant de l'esmentada campanya:

- ✓ La promoció i incentivació de la ciutadania de Ghent a consumir almenys una vegada a la setmana àpats vegetarians.
- ✓ L'encoratjament del sector privat en la distribució de productes vegetarians als empleats de la ciutat de Ghent i la seva formació a través de conferències alimentàries.
- ✓ La distribució de guies sobre l'alimentació vegetariana a tots els serveis de càtering de la ciutat.
- ✓ La incentivació als menjadors escolars de la realització de la iniciativa "Dijous Vegetarians".

Organitza: EVA

Col·labora: Ministeri de Medi Ambient de Brussel·les i l'Administració de Medi Ambient de Brussel·les. Sector de la restauració participants en la campanya.

Trets diferencials: Campanya sensibilitzadora en l'àmbit de l'alimentació vegetariana per tal d'influir en el desenvolupament d'una societat sostenible i ecològica de Ghent.

Any: 2009.

4.4.2 Bones pràctiques en l'àmbit del reaprofitament

59.	<p>Projecte de creació de l'etiqueta “Good Food” als restaurants i menjadors públics de Brussel·les</p>	Bèlgica
<p>El projecte de creació de l'etiqueta “Good Food” al sector de la restauració forma part d'una de les accions promoguda en el Pla Estratègic “Good Food” per l'Administració del Medi Ambient i l'Energia de Brussel·les (<i>veure bona pràctica 61</i>). Aquesta té per objectiu impulsar i promoure l'ús i la comercialització de productes de proximitat, justos i sostenibles als restaurants i menjadors públics de la pròpia ciutat.</p> <p>Les etiquetes “Good Food”, són gratuïtes i es proporcionen a tots els restaurants i menjadors escolars, hospitals, negocis, guarderies, universitats, institucions públiques i empreses de càtering de la ciutat de Brussel·les com a reconeixement del seu esforç per oferir un menú saborós, saludable i variat, amb productes de proximitat i respectant el medi ambient, la protecció per els animals i unes condicions laborals justes.</p> <p>L'obtenció d'aquest reconeixement requereix el compliment d'un seguit de criteris i condicions establertes, monitoritzats i controlats per organismes independents, els resultats dels quals són analitzats i enviats a un jurat que decideix si cada local n'és o no mereixedor.</p> <p>El sistema d'etiquetes inclou tres nivells, representats per estrelles, segons la participació i implicació de l'establiment en qüestió pel que respecte al compliment dels següents sis criteris:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quantitat mínima de productes orgànics. ✓ Oferta vegetariana. ✓ Productes de temporada. ✓ Mesures per a una dieta saludable. ✓ Lluita contra el malbaratament dels aliments. ✓ Informació al consumidor. <p>Per a la obtenció de la segona i la tercera estrella es requereix un conjunt de criteris</p>		

opcionals que impliquen un major compromís. En són alguns exemples l'origen dels ous que venen, la prestació de l'aigua de l'aixeta o la introducció de productes responsables amb la societat.

Organitza: Portal Good Food.

Col·labora: Administració del Medi Ambient de Brussel·les.

Trets diferencials: Iniciativa de foment i promoció de la sobirania alimentària al sector de la restauració i la sensibilització de la ciutadania en la sostenibilitat dels aliments.

Any: 2015.

60. Llançament de l'aplicació mòbil "Menja Local" per acostar el sector agroalimentari de proximitat a la societat de Brussel·les

Bèlgica

Amb el desig **d'impulsar l'economia local** a través del consum de productes de proximitat així com **reduir el cost ambiental** que suposen els circuits llargs alimentaris, un grup d'emprenedors belgues, l'any 2014, va iniciar un projecte per promoure el coneixement i la conscienciació de la ciutadania en el consum de productes locals.

La iniciativa, anomenada "Menja Local" ("Local Eat") consisteix en una aplicació gratuïta pels dispositius mòbils que possibilita una ràpida i estreta relació entre els usuaris i els productors locals. Així doncs, "Menja Local" posa a l'abast dels consumidors la oportunitat de trobar, amb un senzill moviment de dits, productes locals, frescos i saludables provinents de la regió de Brussel·les i Wallonia.

Els agents que duen a terme el projecte són experts en ecologia i el medi ambient,

motivats per millorar la relació de les persones amb l'entorn. En aquest sentit, pretenen unir les seves aptituds i valors per dur a terme la **missió de ser participants en un model de societat on es promogui el respecte pels éssers humans i el medi ambient a través dels bons hàbits de consum.**

El finançament del projecte es va dur a terme mitjançant la plataforma on-line "KissKissBankBank", que va servir per subvencionar un seguit d'accions com el desenvolupament de l'aplicació i la base de dades dels productors locals, i els costos administratius i organitzatius, entre d'altres.

Organitza: "Menja Local".

Col·labora: "KissKissBankBank".

Trets diferencials: Innovadora iniciativa d'emprenedoria en l'àmbit de la sobirania alimentària per a la ciutat de Brussel·les a través d'una aplicació mòbil.

Any: 2014.

4.4.3 Bones pràctiques en l'àmbit "altres"

61.	Pla Estratègic "Good Food" per a la sobirania alimentària de Brussel·les	Bèlgica
------------	---	----------------

De la ma de l'Administració del Medi Ambient de la regió de Brussel·les i la Cèl·lula d'Agricultura del Servei Públic Regional de Brussel·les (SPRB), en va sorgir l'estratègia "Good Food" ("Bon Menjar"). Aquesta, es composava per un **conjunt de mesures relacionades amb l'agricultura urbana i en les cadenes alimentàries curtes**, definides amb un seguit d'objectius a complir per als anys 2020 i 2035, com els que

s'expressen a continuació:

- ✓ Aconseguir una reducció del 30% dels residus alimentaris per l'any 2020.
- ✓ El 2020, el 100% dels nous projectes de producció agrícola es proposa que es portin a terme a nivell ambiental, econòmic i social.
- ✓ L'assoliment, per l'any 2035, que el 30% de les fruites i verdures proveniguin de l'agricultura urbana i periurbana.
- ✓ Aconseguir doblar l'extensió d'àrees hortícoles en parcs regionals dirigides per l'Administració del Medi Ambient de Brussel·les pel 2020.
- ✓ Per l'any 2020, aconseguir que un 30% de les llars produeixin part de la seva dieta.

El pla es tracta d'una política pública proactiva amb objectius a curt i a llarg termini per tal de localitzar els aliments al centre dels nuclis urbans, fent ressò tant en l'àmbit econòmic, el social així com l'ambiental. La política es centra en dos punts d'acció:

- ✓ **Millor producció:** cadenes alimentàries curtes, amb productes saludables i respectuosos amb el medi ambient.
- ✓ **Bona alimentació:** posar a disposició de la població una dieta saborosa i equilibrada, basada en productes de proximitat.

Gràcies a un procés de cooperació entre els diversos sectors interessats, en va sorgir **un programa sòlid enfocat en els set àmbit següents:**

1. L'increment de la producció local i sostenible.
2. L'acompanyament de la reubicació i de la transició d'una oferta sostenible per a tothom.
3. L'acompanyament en la transició de la demanda per tots.
4. El desenvolupament d'una cultura gastronòmica saludable i desitjable.
5. La reducció del malbaratament dels aliments.
6. L'edificació i promoció de sistemes alimentaris futurs.
7. La implementació de l'estratègia per part del govern.

Els àmbits mencionats contenen una sèrie d'actuacions com, a tall d'exemple, les que s'expliquen tot seguit:

1. L'increment de la producció local i sostenible

Desenvolupar una producció agrícola professional sostenible

La primera acció pretén promoure el desenvolupament del terreny fèrtil, fomentant i donant suport a iniciatives agrícoles sostenibles, innovadores i eficients, i enfortint la relació entre productors i consumidors.

Promoure l'autoproducció sostenible

En aquest cas, el que es busca és fomentar i potenciar l'ús dels conreus propis a través de pràctiques educatives en espais públics per al conreu tant d'hortalisses, fruites i plantes aromàtiques, de tal manera que s'incrementi l'actual 22% de ciutadans de Brussel·les que consumeixen els seus propis cultius.

2. L'acompanyament de la reubicació i de la transició d'una oferta sostenible per a tothom

Assegurar la transició de manera transversal

En la primera acció es vol posar a disposició dels professionals i emprenedors del sector alimentari tot el suport necessari per tal d'augmentar la oferta d'alimentació sostenible i de proximitat, a través de formació, ajuda financera, qüestions legals i el desenvolupament de plans de negoci.

Accelerar la transició d'una oferta sostenible en el sector de la restauració

A Brussel·les el 40% dels àpats es realitzen en locals del sector HORECA (hotels, restaurants i càtering). En aquesta actuació es pretén suggerir alternatives saludables, menús de productes de proximitat i de temporada, i reduir el malbaratament dels aliments. Així mateix, s'ofereix suport i formació a tot el sector de la restauració i hotelier.

Promoure sistemes de distribució variats, accessibles i sostenibles

Degut a la tendència al consum de productes locals i de qualitat, aquesta iniciativa inclou un acord amb la indústria alimentària local i regional per augmentar la oferta de productes sostenibles i de proximitat, a la vegada que impulsar i donar suport als mercats municipals.

Assegurar la transició reubicada i sostenible

La quarta pràctica pretén impulsar la indústria alimentària belga a la implementació

gradual de productes locals, com també oferir suport en el manteniment i la millora de la qualitat dels seus productes. Un altre punt important és la reducció del malbaratament, mitjançant el reaprofitament i la transformació dels productes no venuts.

3. L'acompanyament de la transició de la demanda per tots

Acompanyar la ciutadania i les famílies a la transició de les pràctiques alimentàries quotidianes

Conjunt d'eines de sensibilització i formació de la ciutadania tals com tallers, portals web de receptes saludables i sostenibles, o bé calendaris de fruites i verdures de temporades.

Sensibilitzar i implicar a les generacions futures

Augmentar l'oferta educativa en l'àmbit de la bona alimentació per tal de sensibilitzar els col·lectius més joves en la recerca de la sostenibilitat alimentària, ambiental i en la lluita contra les malalties relacionades amb els hàbits alimentaris.

4. El desenvolupament d'una cultura gastronòmica saludable, sostenible i desitjable

Desenvolupar el concepte "Good Food Brussel·les"

Aquesta acció pretén conscienciar a la població dels beneficis tant per la salut com per l'economia regional en la implantació d'una alimentació saludable i el consum dels productes de proximitat (a través de tallers de cuina local, degustacions o fires).

Extreure i difondre la informació

Incentivar l'intercanvi de coneixements i idees, i les relacions entre el sector públic i privat, amb la finalitat de desenvolupar una societat més responsable en termes de sobirania alimentària. De tal manera s'han creat iniciatives com el portal web de "Good Food" (www.goodfood.brussels), i s'han realitzat reunions anuals entre els actors locals.

5. La reducció del malbaratament dels aliments

Reduir la quantitat de residus alimentaris

Aquesta pràctica pretén incentivar la conscienciació de la societat en l'àmbit del malbaratament dels aliments, així doncs, subministrar material educatiu a les escoles i

fomentar bones pràctiques tant al sector de la restauració i hotelier, com en les llars.

Posar en valor els productes alimentaris no venuts

En aquesta iniciativa es pretén donar valor a les bones pràctiques realitzades en l'àmbit de la recuperació d'aliments no venuts o no utilitzats. Doncs, es té com a objectiu que el 100% dels supermercats del territori hi col·laborin.

6. L'edificació i promoció de sistemes alimentaris futurs

Desenvolupar, seguir i posar en valor els projectes de recerca de la innovació

Aquesta acció pretén donar valor, impulsar i donar suport a les iniciatives en la recerca i desenvolupament de projectes innovadors en el sector de la sostenibilitat alimentària.

7. La implementació de l'estratègia per part del govern

Assumir el control, el seguiment i l'avaluació de l'estratègia

La iniciativa consisteix en establir un comitè assessor en alimentació sostenible i agricultura per tal de realitzar un seguiment i avaluació de l'estratègia.

Establir la col·laboració i la coherència entre els organismes que participen en el treball estratègic d'aplicació

L'establiment d'una plataforma regional d'alimentació i agricultura per tal d'enfortir la cooperació entre els organismes públics de la regió, així com la creació de xarxes de la cadena alimentària. També es tracta de promoure la relació i l'intercanvi d'informació i experiències entre ciutats regionals i projectes internacionals.

Pel que fa a la bona disposició del govern regional de Brussel·les en la implantació de bones pràctiques, cal destacar la pàgina web www.recettes4saisons.be (desenvolupada per l'Administració del Medi Ambient i l'Energia de Brussel·les) que pretén posar a l'abast de la ciutadania informació i receptes de productes locals i de temporada.

Organitza: Environnement Bruxelles (Administració del medi ambient i l'energia de la regió de Brussel·les), Cèl·lula d'Agricultura del SPRB (Servei Públic Regional de Brussel·les).

Col·labora: Entitats i ciutadans implicats en el projecte.

Trets diferencials: Iniciativa portada a terme per el govern de la regió de Brussel·les amb la missió d'aconseguir una estructura d'agricultura urbana sostenible.

Any: 2015.

Pel que fa **Holanda**, el país mostra una actitud proactiva en la lluita per la sostenibilitat alimentària, la sensibilització de la ciutadania i la integració del producte de proximitat i ecològic.

D'entre les diverses accions, a **nivell nacional**, en destaca la campanya publicitària “L’absurd Malbaratament dels Aliments” (“Damn Food Waste”) consistent en la celebració d’esdeveniments multitudinaris en contra del malbaratament dels aliments i a favor del reaprofitament d’aquests.

A **nivell local**, les ciutats que han firmat el Pacte de política urbana alimentària de Milà són La Haia, s-Hertogenbosch, Utrecht, Amsterdam, Rotterdam i Almere. Tot i el seu interès per les polítiques alimentàries, tant sols s’han trobat bones pràctiques a les ciutats a les darreres tres ciutats holandeses.

En efecte, i pel què fa a l’àmbit de l’educació, Amsterdam ha aprovat el projecte “Enfocament d’Amsterdam al pes saludable” per a la prevenció de malalties cròniques dels joves per combatre la obesitat i promoure la prevenció de malalties cròniques. A més, compta amb el “Food Film Festival” (“Festival de Cinema dels Aliments”) per a la conscienciació sobre el sistema alimentari i els beneficis de consumir àpats amb productes de qualitat. En relació a la protecció del territori, cal parlar de la iniciativa de “Mapificació de l’agricultura urbana” per informar de les iniciatives en l’agricultura urbana a la ciutat.

Rotterdam destaca per la seva implicació en la sobirania alimentària mitjançant la creació del seu propi consell alimentari per a l’enfortiment i desenvolupament econòmic sostenible i foment del consum dels productes del territori.

Pel que fa a la promoció de l’agricultura urbana, el projecte de la ciutat d’Agromere n’és un immillorable exemple, que pretén impulsar la inclusió de l’agricultura sostenible en els nuclis urbans cada vegada més poblats.

Les bones pràctiques alimentàries mencionades d’Holanda són explicades a continuació.

4.4.4 Bones pràctiques en l'àmbit dels consells alimentaris participatius

62.	“Consell Alimentari de Rotterdam”	Holanda
<p>Format per productors, consumidors i el propi govern local de Rotterdam, el “Consell Alimentari de Rotterdam” (“Food Council Rotterdam”) és un òrgan assessor independent encarregat de donar suport en l'àmbit de l'alimentació, així com fomentar iniciatives alimentàries, impulsar l'economia regional en l'alimentació sostenible i promoure nous models per a la cadena alimentària.</p> <p>L'organisme està compost per més de 20 experts en l'àmbit de l'educació, l'alimentació, l'oci i l'habitatge, que executen tasques relacionades amb la sostenibilitat i l'alimentació saludable i de proximitat. Pel que fa als objectius del “Consell Alimentari de Rotterdam” s'expressen tot seguit:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La millora de les relacions entre la ciutat i el país. Connectar la producció alimentària a nivell local i regional que, amb la demanda d'aliments frescos a la ciutat, esdevé l'objectiu principal. ✓ L'educació i la comunicació. Focalitzar l'atenció en promoure la salut a la ciutat de Rotterdam en els segments essencials (escoles, famílies i joves). ✓ L'economia circular i la innovació. Treballar aspectes com la reducció dels residus alimentaris, el tractament dels fluxos de residus i l'economia de base biològica. <p>Les actuacions que s'hi porten a terme són les següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'eliminació dels obstacles que dificulten les cadenes alimentàries sostenibles. ✓ El foment d'un conjunt d'hàbits saludables en l'alimentació amb l'objectiu de revertir la tendència de sobrepès de la societat holandesa. ✓ La incentivació de tècniques en l'agricultura urbana amb la intenció de desenvolupar una societat sostenible i verda. ✓ L'enfortiment del desenvolupament econòmic sostenible amb la finalitat d'incrementar el consum de proximitat. <p>L'11 de desembre de l'any 2013 es va dur a terme una convenció centrada en la</p>		

implementació d'un prototip de consell alimentari a la ciutat d'Amsterdam, en el que es va convidar a 25 professionals de diversos àmbits relacionats amb l'alimentació. La convenció va girar al voltant de tres pilars: l'obesitat; l'educació i la sensibilització; i les cadenes alimentaries locals i els seus reptes logístics i comercials. L'esdeveniment va resultar en la decisió unànime de portar a la pràctica alguns dels temes tractats amb la finalitat de potenciar una societat sostenible i incrementar la qualitat de vida dels ciutadans.

Organitza: "Consell Alimentari de Rotterdam".

Col·labora: Investigadors, empreses locals, sector agrícola i govern local.

Trets diferencials: Consell alimentari per al foment de l'economia circular i sistema alimentari sostenible a Rotterdam.

Any: 2013.

4.4.5 Bones pràctiques en l'àmbit del reaprofitament

63.	Campanya publicitària nacional "L'absurd Malbaratament dels Aliments"	Holanda
-----	---	---------

"L'absurd Malbaratament dels Aliments" ("Damn Food Waste") és una iniciativa consistent en la celebració de diversos dinars multitudinaris gratuïts a nivell nacional per tal de conscienciar a la ciutadania sobre el malbaratament dels aliments.

Segons la "Organització per a l'Alimentació i l'Agricultura" (FAO - "Food and Agriculture Organization of the United Nations") anualment es desaprofitem més d'un terç dels aliments utilitzats, i no només en el consum propi, sinó en el conjunt del capital humà i matèries primeres (terra, aigua, energia,...).

En el cas d'Holanda, es va realitzar un estudi quantitatiu per calcular, en un període de temps concret, la quantitat d'aliments que es malbarataven. D'entre les dades obtingudes, en destaquen les següents:

- ✓ Els estudis van revelar que un 58% dels individus inspeccionen un producte amb la data de caducitat exhaurida, mentre que un 16% directament el llenquen.
- ✓ L'estudi afirma que el malbaratament aproximat és d'uns 4,4 bilions d'euros a l'any en residus de la cadena alimentària (del propi consum i de la cadena alimentària).

(Fonts: Milieu Centraal, 2012; Reporting Food Waste feeding center & GRP, 2013; Westerhoven and Steenhuisen, 2010).

“L'absurd Malbaratament dels Aliments” és una iniciativa promoguda pel **projecte europeu “Alimentar els 5000” (“Feeding the 5000/ EU Fusions”)** per a la recerca d'una comunitat més eficient a través de la reducció del malbaratament alimentari; la Food Guerrilla (xarxa que disposa de més de 180 iniciatives amb l'objectiu d'aconseguir un món més just i sostenible amb els aliments i integrada a OneWorld, la major plataforma multimèdia holandesa en solidaritat i sostenibilitat mundial); la Wagening UR (universitat i centre d'investigació holandès dedicat a l'alimentació saludable i al medi ambient); i el Youth Food Movement (moviment juvenil nacional compromès amb un sistema més just i saludable).

La campanya consisteix en la celebració de diversos dinars multitudinaris gratuïts en punts neuràlgics del país com són Amsterdam, Rotterdam o Eindhoven. La singularitat d'aquests àpats recau en la procedència dels aliments utilitzats, doncs aquests corresponen a tots aquells comestibles que haurien estat tirats a causa del seu suposat mal estat, superant la seva data de caducitat. En aquest sentit, l'objectiu principal és conscienciar la població de la gran quantitat d'aliments i energia que es malbaraten any rere any, amb les conseqüències mediambientals, econòmiques i socials que suposen.

Pel que fa als resultats de l'esdeveniment, va tenir una gran repercussió social amb la participació d'unes 6.500 persones a Amsterdam, en que s'obtingueren prop de 1.800 kg d'aliments que havien de ser llençats. En el cas de Rotterdam, en resultaren 3.000

participants i 1.000 kg de comestibles recollits.

La iniciativa no només va tenir un gran èxit a nivell off-line, sinó també on-line amb la disposició d'un portal web (<http://damnfoodwaste.com>) que permetia visualitzar tota la informació relacionada tant amb l'esdeveniment com amb el gran moviment social i mediàtic que l'envolta.

Organitza: FoodGuerrilla, Centre de Nutrició, Wageningen UR, Youth Food Movement, Natuur & Milieu (organització mediambiental independent compromesa amb la creació d'un entorn natural i saludable) i Feeding the 5000/EU Fusions.

Col·labora: Banc d'Aliments d'Amsterdam.

Trets diferencials: Campanya realitzada en diverses ciutats d'Holanda per a la conscienciació de la ciutadania respecte el malbaratament d'aliments i amb la participació de professionals del món culinari.

Any: 2013 – 2015.

4.4.6 Bones pràctiques en l'àmbit de l'educació

64.	Projecte de “Mapificació de l'agricultura urbana” a Amsterdam	Holanda
<p>El projecte de “Mapificació de l'agricultura urbana” està inclòs en el document d'exemples de bones pràctiques del Pacte de política urbana alimentària de Milà en el seu recull <i>“Milan Urban Food Policy Pact. Selected Good Practices from Cities”</i></p>		

(Fondazioni Gingiacomo Feltrinelli; Forster; EGal; Getz; Dubbeling; Renting, 2015).

La iniciativa es va elaborar el 2014 i consisteix en la creació d'un **mapa interactiu per tal de visualitzar les diverses iniciatives d'agricultura urbana** a la ciutat d'Amsterdam. L'aplicació, que s'ha anat actualitzant, també serveix per a detectar possibles localitzacions d'iniciatives agrícoles urbanes per a nous usuaris.

Per afavorir el foment de l'agricultura a Amsterdam, el projecte, a més, està vinculat amb el portal web de cada alternativa amb la finalitat que l'usuari pugui informar-se de l'activitat concreta que s'hi està duent a terme, com també ho està amb les diverses xarxes socials tals com Facebook.

Durant el mes de gener de l'any 2014, l'Ajuntament d'Amsterdam ("Gemeente Amsterdam") va posar en funcionament la política alimentària anomenada "Voedsel en Amsterdam" (Aliments i Amsterdam). Aquesta va promoure que l'agenda política s'establís en temes educatius i sostenibilitat, per connectar iniciatives i obrir debat. Un any més tard, els aliments i l'agricultura urbana van passar a formar part de l'Agenda Verda provisional, definida pel nou regidor de sostenibilitat i espai públic.

Avui en dia l'agricultura urbana esdevé un fenomen emergent a nivell global, en que Amsterdam disposa d'una gran quantitat de seguidors i d'una àmplia varietat de manifestacions. Les iniciatives a petita escala realitzades pels residents locals, són compatibles amb l'enfocament del barri que es centra en estimular i connectar les comunitats locals. Diversos plans d'ús del sòl són ajustats per fer possible iniciatives de mitjana i gran escala. Quan s'ubiquen en espai públic, es signa un acord entre els usuaris i el municipi en relació amb el manteniment, ús i responsabilitat.

En la ciutat d'Amsterdam existeixen una gran quantitat de zones verdes desaprofitades, de les quals n'estan sortint iniciatives d'horts urbans promogudes pels propis ciutadans, empreses, organitzacions socials i associacions de l'habitatge. Aquestes iniciatives no tant sols esdevenen una manera d'aprofitar l'espai, sinó que també adquireixen un rol de cohesió social, la participació i l'augment de la qualitat de vida dels barris.

Organitza: Departament de Planificació de l'Ajuntament d'Amsterdam.	
Col·labora: Consell Executiu d'Amsterdam, iniciadors de projectes de l'agricultura urbana del sector públic i privat.	
Trets diferencials: Aplicació consistent en un mapa per a la detecció i foment de l'agricultura urbana d'Amsterdam.	Any: 2014.

65.	Iniciativa per a la conscienciació sobre el sistema alimentari "Food Film Festival" a Amsterdam	Holanda
<p>El "Food Film Festival" ("Festival de Cinema dels Aliments") és una iniciativa portada a terme per la organització "Youth Food Movement" ("Moviment Juvenil pels Aliments" - moviment juvenil nacional compromès amb un sistema més just i saludable) consistent en un festival anual de cinema focalitzat en els aliments i en el sistema alimentari.</p> <p>Aquesta idea va sorgir l'any 2010 a partir del debat, entre un grup d'amics, sobre els problemes de l'actual sistema alimentari i la seva indústria, i l'interès d'explicar-ne històries per tal de modificar la opinió de la societat sobre els aliments. Així doncs, un any més tard, es va realitzar el primer "Food Film Festival", on, a través de pel·lícules i reportatges, es pretenia, no tant sols mostrar a la societat els aspectes negatius del sistema alimentari actual, sinó també els beneficis d'un bon àpat.</p> <p>La bona pràctica no només inclou la reproducció de pel·lícules, curtmetratges, i reportatges de llarga durada, sinó que compta amb una gran varietat d'activitats relacionades amb els aliments. A tall d'exemple, alguns dels esdeveniments que s'hi duen a terme són: mercat d'aliments, restaurants, actuacions musicals, debats encapçalats per experts en temàtica alimentària i diversos tallers.</p>		

Organitza: “Youth Food Movement” (“Moviment Juvenil pels Aliments”).	
Col·labora: Oxfam Novi (Organització mundial per al desenvolupament en la lluita contra la pobresa), Ajuntament d’Amsterdam, Rabobank i l’Institut de recerca Wageningen.	
Trets diferencials: Festival de cinema que actua com a eina sensibilitzadora sobre el sistema alimentari actual i els seus efectes en la societat.	Any: 2011 – actualitat.

66.	Projecte “Enfocament d’Amsterdam al pes saludable” i la prevenció de malalties cròniques dels joves	Holanda
<p>El projecte “Enfocament d’Amsterdam al Pes Saludable” (“Amsterdamse Aanpak Gezond Gewicht”) forma part del conjunt d’exemples de bones pràctiques del “<i>Milan Urban Food Policy Pact. Selected Good Practices from Cities</i>” (Fondazioni Giangiacomo Feltrinelli; Forster; EGal; Getz; Dubbeling; Renting, 2015).</p> <p>Des de l’any 2012, la ciutat d’Amsterdam ha incrementat la seva atenció en la promoció d’estils de vida saludables. Per aquest motiu l’Ajuntament d’Amsterdam va aprovar un pla a llarg termini per combatre la obesitat i promoure un pes saludable a través de diversos enfocaments i línies de treball.</p> <p>L’objectiu principal del programa consisteix en què a l’any 2033, tots els nens i nenes tinguin un pes saludable. Els resultats monitoritzats del projecte són els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Els nens i nenes menors de 5 anys hauran de tenir un pes saludable el 2018. ✓ Els barris amb una alta tendència de persones amb sobrepès, es reduiràn. ✓ El disseny d’espais i construccions públiques facilitaran hàbits saludables incloent educació física. 		

Per tal de poder arribar als futurs objectius, es van dur terme una combinació d'iniciatives com, a tall d'exemple, certificats escolars, l'increment del subministrament de comestibles saludables i la promoció de millors estils alimentaris.

L'any 2014 es va establir l'Institut de Recerca de Noves Epidèmies Sarphati, un centre de recerca multidisciplinari (des de recerca biomèdica a antropologia cultural i al desenvolupament psicològic) a efectes que el govern, científics i la indústria unissin forces en el camp de la salut pública. Com a prova dels seus positius efectes, els resultats constataren que entre els anys 2012 i 2014, el nombre de nens amb obesitat va disminuir significativament, fet que remarca la gran importància de seguir duent a terme bones pràctiques tals com les mencionades.

Organitza: Ajuntament d'Amsterdam

Col·labora: Hospital Universitari VUmc i Centre Medic Acadèmic UVA/AMC

Trets diferencials: Projecte per a la millora de la salut i el pes saludable dels joves d'Amsterdam.

Any: 2012.

4.4.7 Bones pràctiques en l'àmbit "altres"

67.	"Projecte Agromere per a la integració agrícola als nuclis urbans" d'Almere	Holanda
------------	--	----------------

El "projecte Agromere per a la integració agrícola als nuclis urbans" **té l'objectiu de promoure l'agricultura i la ramaderia als nuclis urbans dins el modern estil de vida de les ciutats holandeses.** Agromere va sorgir l'any 2002 com un ambició

projecte per a la recerca d'un model futur de l'agricultura sostenible, encomanat al centre de Recerca i Investigació Wageningen, de la mà del Ministeri d'Agricultura, Natura i Qualitat Alimentària d'Holanda.

El "Projecte Agromere" consisteix en el funcionament d'un districte sostenible i per a l'auto abastiment, en que es generi tant la seva pròpia energia com els consumibles en el mateix espai. L'ambiciosa proposta es pretén que s'ubiqui, físicament, a l'est de la ciutat d'Almere i que doni llar a uns 5.000 habitants. Inicialment, es preveu utilitzar un total de 250 hectàrees, de les quals 70 siguin utilitzades per a infraestructures i habitatges, i les 180 hectàrees restants destinades a activitats agrícoles.

Els sectors interessats en el projecte són els grangers locals de l'àrea d'Almere Oosterwold, els Ajuntaments d'Almere i Zeewolde, la Província de Flevoland, diverses organitzacions mediambientals, una junta de petites i mitjanes empreses d'Almere, el Ministeri d'Agricultura Natura i Qualitat Alimentària i els sectors comercials de la ciutat.

El disseny del projecte inclou principis, d'entre els que en destaquen:

- ✓ L'energia ha d'ésser produïda a nivell local, resultant un clima neutral o un districte de producció energètica.
- ✓ Pel que fa al càlcul dels diversos sistemes de cultiu, es tracta que s'assumeixin un 50 per cent dels consumibles produïts i dels productes alimentaris consumits en el districte.
- ✓ Tradicionalment, en cap nou districte, se'n reserva una part per a zones verdes públiques ni a serveis públics tals com escoles, centres comercials, cura de la gent gran, etc. En l'enfoc Agromere, l'àrea pública es tracta que es destini a l'agricultura urbana.
- ✓ L'agricultura i l'habitatge estan integrats en aquest concepte. Per tant, el fet que la producció i elaboració dels aliments estigui situada en consonància amb els habitants, condueix a la suposició que l'agricultura ecològica és el més apropiat per Agromere.
- ✓ Es tracta que tots els sistemes de cultiu s'estableixin com a orgànics.
- ✓ Les granges cal que esdevinguin empreses comercialment sanes explotades per persones emprenedores.

Organitza: Wageningen University & Research.	
Col·labora: Ministeri d'Agricultura, Natura i Qualitat Alimentària.	
Trets diferencials: Foment de l'agricultura urbana i el model sostenible a les ciutats amb un projecte d'auto abastiment d'energia i consumibles.	Any: 2002 – 2020.

4.5. Identificació de polítiques públiques de sobirania alimentària a Suècia, Dinamarca i la resta de Països Nòrdics

Els països inclosos en aquest apartat són **Suècia, Dinamarca, Finlàndia i Noruega**. És de destacable menció el fet que, tot i que en tots ells, en menor o major mesura, s'han trobat bones pràctiques alimentàries, la única ciutat que ha firmat el Pacte de política urbana alimentària de Milà és Copenhaguen (Dinamarca).

Pel que fa les bones pràctiques alimentàries de **Suècia, el nom de Malmö, la ciutat més important del sud del país, apareix en totes i cadascuna d'elles**. La capital de la província d'Escania, així com el districte Hyllie, tenen un elevat interès pel que fa al seu desenvolupament sostenible i el foment d'aquests valors a la seva societat.

L'administració local té un paper molt important i actiu en referència a totes les activitats i projectes que s'hi duen a terme. Els projectes de la ciutat són transversals i amplis, i per tant, inclouen una gran varietat d'aspectes com són els relatius a bones pràctiques alimentàries, tot i que aquest hi és present en menor mesura.

En aquest sentit, com a mostra del seu interès pel que fa la sostenibilitat, el 2011 la ciutat va ser nomenada "L'Hora de la Capital de la Terra" ("The Earth Hour Capital") pel "World Life Fund" (organització que treballa a nivell internacional pel foment de solucions que satisfacin les necessitats de les persones i de la naturalesa) per la seva voluntat en combatre el canvi climàtic esdevenint la ciutat de Suècia més intel·ligent en aquets àmbit.

A més, el 2012 Malmö va ser considerada la ciutat del país que més va contribuir al foment de les qüestions de compra i consum de productes de manera ètica al propi municipi amb la nominació de "Ciutat Capital del Comerç Just" ("Fairtrade City Capital"). El mateix any, el municipi va esdevenir "Ciutat Estrella" ("CityStar") per la Comissió Europea degut al seu treball en la

integració d'estratègies de desenvolupament sostenible a àrees urbanes desafavorides.

Un any més tard, la ciutat també va ser premiada com la tercera ciutat més verda del món per la revista "Green Uptown Magazine" pel seu ús en l'energia renovable, el nombre d'empreses de tecnologia neta, la promoció de l'estil de vida "verd", entre d'altres. El premi d'una de les ciutats més innovadores del món també va ser-li atorgat el mateix any per l'"Organització per la Cooperació Econòmica i el Desenvolupament" ("Organization for Economic Cooperation and Development"), que promou polítiques per a la millora del benestar econòmic i social arreu del món.

Les bones pràctiques alimentàries que s'han destacat al treball, en referència a Malmö, conformen les categories: educació, teixit productiu i altres.

En aquest context, de les més nombroses o de foment de valors a través de l'educació, en destaca, especialment, l'ambiciós projecte de "Política alimentària pel desenvolupament sostenible i l'alimentació" ("Policy Food for sustainable development and food") que promou mesures per a menjar de manera més saludable. El model s'aplica a la segona de les pràctiques anomenada "Alimentació i Medi Ambient" en que es va fer una prova pilot a un restaurant d'una escola de la ciutat amb l'objectiu d'introduir el 100% dels productes ecològics en la seva restauració col·lectiva.

Seguint amb les bones pràctiques educatives, la iniciativa els "Premis per als cuiners de l'escola" pretén incentivar i motivar el grau d'implicació dels centres escolars i els seus cuiners pel que fa als aliments ecològics i els productes de comerç just.

Les festivitats són un bon moment per a donar a conèixer la tasca dels centres docents,. Així, el "Festival de Malmö" ("Malmöfestivalen") és un esdeveniment que uneix alumnes i cuiners, tot realitzant demostracions de cuina ("Els cuiners de les escoles i els seus alumnes"). Val a dir que l'any 2013 la festa va ser la

guanyadora del “Greener Festival Award” (“Premi a la festivitat més verda”, donat per l’entitat “A Greener Festival”).

Per tal d’avaluar la qualitat dels àpats dels centres escolars, es va crear la iniciativa “Cuina Promesa” en que s’especifiquen una sèrie d’accions a avaluar i a millorar al llarg del temps. El “Cafè dels Cuiners” (“Cooks Café”) també és una pràctica atractiva i interessant per als cuiners de Malmö en que poden compartir-hi experiències i parlar amb figures reconegudes del seu sector.

La “Jardineria Comunitària” (“Community Gardening”) i ecològica de Malmö, al districte de Rosengård, és un projecte que vetlla per la inclusió i cooperació dels seus ciutadans i la millora de la seva qualitat de vida, en consonància als valors de sostenibilitat de del districte. També cal destacar el “Jardí de teulada botànic” (“Augustenborg Botanical Roof Garden”), el primer jardí de teulada botànic del món, que serveix d’inspiració per a aquelles persones interessades i la seva aplicació té molts beneficis.

Pel que fa a les bones pràctiques del teixit productiu, la pràctica “Aplicació mòbil dels àpats escolars” (“Skolmatsappen”) de tota Suècia, és una eina molt útil per al coneixement i implicació dels àpats als centres escolars tot fent ús de les noves tecnologies.

Per últim, el projecte de “Desenvolupament sostenible climàtic de Hyllie”, de la ciutat de Malmö, té l’objectiu que l’energia subministrada al districte de Hyllie sigui 100% procedent d’energia reciclada, derivada de l’energia eòlica, solar i biofuels.

Els projectes són explicats en les fitxes descriptives següents, ordenats per categories de bones pràctiques.

4.5.1 Bones pràctiques en l'àmbit de l'educació

68.	“Política Alimentària pel desenvolupament sostenible i l'alimentació” de Malmö	Suècia
<p>El programa “Política Alimentària pel desenvolupament sostenible i l'alimentació” (“Policy Food for sustainable development and food”) aprovat el 2010 per l'assemblea municipal de Malmö (Malmö Stad), persegueix l'objectiu que qualsevol persona té dret a “menjar bé” mitjançant un sistema alimentari que fomenti el desenvolupament sostenible, social, econòmic i ecològic de la ciutat.</p> <p>El projecte té diversos objectius, expressats a continuació:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contribuir a la sostenibilitat de Malmö amb ciutadans saludables. ✓ Enfortir la importància de l'alimentació pel que fa a les operacions de la ciutat per millorar l'atractivitat del menjar. ✓ Treballar per al 100% de les compres sostenibles a la ciutat de Malmö. ✓ Assegurar que la ciutat serveix únicament alimentació sostenible en les funcions oficials. <p>El programa pel desenvolupament sostenible i l'alimentació inclou el model anomenat “Eat S.M.A.R.T. model”, que integra les directrius nutricionals de Suècia amb els objectius nacionals de qualitat ambiental. El programa està desenvolupat per l'“Institut de Salut Pública d'Estocolm” (“Institut for Public Health”) amb les recomenacions del “Consell Nacional de Polítiques de Consum” (“National Board for Consumer Policies”) i l'“Administració Nacional de l'Alimentació” (“National Food Administration”).</p> <p>“Eat S.M.A.R.T. model” és un programa proposat per afavorir el menjar sà, l'economia així com reduir els impactes negatius al medi ambient, mitjançant la informació i l'educació. Les sigles S.M.A.R.T. representen els següents propòsits:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ “Reducció de la quantitat de carn” (“Smaller amount of meat”). El model planteja substituir determinats tipus de carn per d'altres productes com els 		

llegums, a efectes de menjar bé i assegurar que els àpats siguin equilibrats per la medi ambient (ús de menys energia i recursos per a la seva producció) i la salut de la ciutadania.

- ✓ “Disminució de la ingesta de menjar sense calories” (“Minimise intake of empty calories”). Els aliments sense calories es troben, especialment, en aquell menjar que aporta molta energia però pocs valors nutritius. Així mateix, es tracta que el menjar sigui nutritiu i contingui les menors calories possibles. El servei del menjar del sector de la cura de la salut hauria de ser adaptat per a prevenir la desnutrició.
- ✓ “Increment dels productes ecològics” (“An increase in organic”). El menjar ecològic es produeix sense utilitzar pesticides ni fertilitzants artificials, i procura més pel benestar animal. Els restaurants escolars en són els precursors ja que tenen l’objectiu, el 2012, que tot el menjar que serveixin els centres escolars sigui ecològic, i pel 2020 tot el menjar servit o demanat per la ciutat de Malmö ha de ser orgànic.
- ✓ “Correcte varietat de carn i verdures” (“Right sort of meat and vegetables”). El model planteja que el consum de carn ha de reduir-se, i que ha de contenir el certificat d’ecològic. Es tracta, a més, de promoure menjar més verdures, que són més nutritives i econòmiques.
- ✓ “Transport eficient” (“Transport efficient”). “Eat S.M.A.R.T. model” proposa reduir l’efecte mediambiental i climàtic que produeix el transport, i, en la mesura del possible, adaptar la seva compra de productes a l’estació en la que estigui disponible. Es tracta d’invertir esforços en millorar les condicions dels productors locals per vendre els seus productes i incrementar la competitivitat i promoció de les petites i mitjanes empreses (*veure bona pràctica 68*).

La reducció dels gasos d’efecte hivernacle vinculats als productes alimentaris és un dels objectius del projecte. La disminució es tracta que sigui del 40% durant el 2020 (respecte els nivells del 2002) a la vegada que tot el menjar servit a la ciutat de Malmö ha de ser certificat ecològic al 2020.

Per al 2020 també han de ser complerts la resta d'objectius que es proposen, aplicada a totes les operacions de la ciutat de Malmö de demanda, preparació i servei de menjar i begudes, així com el servei de càtering en que també s'hi inclouen escoles públiques, hospitals públics, cafeteries de les escoles, clubs socials i d'oci i tots els esdeveniments de la ciutat.

Organitza: "Institut de Salut Pública d'Estocolm" i Ajuntament de Malmö.

Col·labora: "Consell Nacional de Polítiques de Consum" i "Administració Nacional de l'Alimentació".

Trets diferencials: Projecte educatiu basat en menjar sà, la reducció dels impactes negatius al medi ambient i l'economia de Malmö.

Any: 2010.

**69. Projecte "Alimentació i Medi Ambient" dels Suècia
restaurants escolars de Mälmo**

En consonància amb l'"Eat S.M.A.R.T. model", entre els anys 2005 i 2007 es va portar a terme una prova pilot de menjar ecològic a la cuina de l'escola Djupadalsskolan de Malmö. El projecte, anomenat "Alimentació i Medi Ambient" ("Mat och Klimat") tenia l'objectiu de servir el 100% de productes ecològics a tots els alumnes de les escoles públiques de primària, secundària i instituts de Mälmo el 2012.

La bona pràctica és explicada al programa "**HealthCat - Network for Nordic Excellence in Sustainable and Healthy catering**" (Vittersø; Bergström; Enfors; Heine; Longva; Egberg; Mikkola; Solemdal, Norden – Nordic Innovation Centre, 2008).

El projecte, que va rebre el suport econòmic de l'Ajuntament de Malmö, es va iniciar amb el propòsit d'esdevenir un model per a d'altres institucions donant suport a la

producció sostenible i saludable. Es tractava que els restaurants de les escoles preparessin els àpats, organitzessin el transport i servissin el menjar a les escoles locals.

A través de l'eslògan "El dinar a l'escola: més que un àpat" ("School lunch: more than a meal"), a part dels àpats bons i saludables, es tractava de compartir bones pràctiques alimentàries i desenvolupar hàbits saludables en que s'inclouïen canvis en els menús, noves receptes de cuina, nous venedors de menjar, i entrenament al personal de la cuina, als professors, als alumnes i als pares respecte la importància dels aliments ecològics.

Pel que fa a les dades del projecte "Alimentació i Medi Ambient" dels restaurants de les escoles de Malmö, es van arribar a les xifres següents:

- ✓ Al voltant de 350 treballadors en el projecte.
- ✓ Un total de 12 unitats de producció fent entregues a 71 escoles amb les unitats de recollida.
- ✓ Aproximadament 35.000 àpats servits diràriament, 6.000.000 àpats per any.

Organitza: Ajuntament de Malmö.

Col·labora: Les escoles participants en el projecte.

Trets diferencials: Projecte per a la introducció de l'alimentació ecològica a la restauració col·lectiva de les escoles de Malmö.

Any: 2005.

70.

Iniciativa “Premis per als cuiners de l’escola” a Malmö Suècia

La Unió Europea va finançar el projecte “Aprentatge Vocacional per Sistemes de Càtering Sostenibles” (“Vocational Learning for Sustainable Catering Systems” – VoLCS), una iniciativa portada a terme del 2012 al 2014 a través del programa “Lifelong Learning Programme for Vocational Learning - Leonardo da Vinci”. **L’objectiu del treball era augmentar i compartir el coneixement entre socis líders del sector públic pel que fa al càtering.**

“Food for Toolbox of Best Practice – VoLCS Thought. Inspiration learning across borders in public sector catering” (Food for Life Partnership; Københavns Madhus; Aalborg Universitet; Roma Capitale; Albert; lifelong Learning Programme; Malmö Stad, 2014) inclou diverses pràctiques internacionals seleccionades com les millors en l’àmbit del càtering públic, a efectes que els països que conformen el recull de pràctiques s’inspirin els uns als altres. En aquest sentit, l’actual pràctica “Premis per als cuiners de l’escola” n’és una de els destacades de la ciutat de Malmö.

Inicialment, el projecte “Premis per als cuiners de l’escola” es portava a terme a la ciutat de Malmö, en que es premiaven els centres escolars amb diplomes segons el seu grau d’implicació pel que fa a l’alimentació ecològica i a la producció justa dels menús escolars. La ciutat utilitza un sistema que rastreja els patrons de compra de les seves escoles i els permet mesurar amb exactitud la despesa dels centres en el comerç just i la compra d’aliments ecològics.

Fruit de la bona acollida del projecte a la ciutat sueca, a Itàlia, l’organització “The Food for Life Partnership” (organització dirigida per “Soil Association”, creada el 2007, que utilitza el menjar com a mètode per millorar les experiències dels alumnes als centres educatius) es va inspirar en la pràctica i en va desenvolupar un projecte similar, però de diferents característiques. Aquest nou projecte té en compte aspectes com:

- ✓ La procedència del menjar, el seu creixement i la manera com és cuinat i servit als alumnes.
- ✓ Les escoles que hi participen poden obtenir premis de bronze, plata o or, a

<p>mesura que van progressant els nivells.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El repartiment de premis és un procés fàcil d'administrar i basat en la creació d'un portal web on els cuiners poden ser nomenats pròpiament pels seus alumnes i professors com un aspecte educatiu i divertit. Així mateix, la pàgina web esdevé una plataforma en que els alumnes poden enviar fotos del seu menjar preferit, explicar anècdotes,... 	
<p>Organitza: Ajuntament de Malmö.</p>	
<p>Col·labora: Els centres escolars participants.</p>	
<p>Trets diferencials: Iniciativa per al foment de la motivació i incentius als cuiners de les escoles de Malmö a través de la cuina de plats amb aliments ecològics i de comerç just.</p>	<p>Any: Inclòs al projecte Food for Toolbox of Best Practice del 2014.</p>

71.	Iniciativa “Els cuiners de les escoles i els seus alumnes” a Malmö	Suècia
<p>El “Festival de Malmö” (“Malmöfestivalen“) és un esdeveniment que es realitza cada any durant una setmana del mes d'agost. La música i les experiències culinàries són els exponents de la festa, el major festival experiencial dels països escandinaus (rep el voltant de 1,4 milions de visitants anualment). Degut a la seva importància pel que fa a la prioritat, la igualtat de gènere i el respecte al medi ambient, va rebre el “Premi a la Festivitat més Verda” (“Greener Festival Award”, per l'entitat “A Greener Festival”) dels països escandinaus.</p> <p>La pràctica conforme el document “Food for Toolbox of Best Practice – VoLCS Thought. Inspiration learning across borders in public sector catering” (Food for Life Partnership; København Madhus; Aalborg Universitet; Roma Capitale; Albert; lifelong Learning Programme; Malmö Stad, 2014).</p>		

L'esdeveniment, que involucra tota la ciutat, també pren especial atenció a les escoles del municipi, en que els cuiners dels centres educatius hi participen fent demostracions de cuina i mostren el seu treball, habilitats i coneixement al públic present a la festa. Els alumnes de les escoles poden vendre els productes que conreen als propis centres educatius, i els cuiners fan les demostracions als seus pares i mares, i a la comunitat local.

Organitza: “Festival de Malmö” i Ajuntament de Malmö.

Col·labora: Totes aquelles persones, artistes, entitats, escoles i visitants que hi participen.

Trets diferencials: Projecte que involucra els cuiners i alumnes de les escoles de Malmö, vinculat als productes que aquests, pròpiament, conreen.

Any: El “Festival de Malmö” va ser creat el 1985.

72. Iniciativa “Cuina Promesa” per a la Suècia qualitat dels àpats escolars de Malmö

La pràctica “Cuina Promesa” o bé “Kitchen Promise” es tracta d’un model de garantia de qualitat dels àpats promoguda per la ciutat de Malmö. La pràctica es va inspirar a través de dues pràctiques considerades d’entre les millors del document **“Food for Toolbox of Best Practice – VoLCS Thought. Inspiration learning across borders in public sector catering”** (Food for Life Partnership; Københavns Madhus; Aalborg Universitet; Roma Capitale; Albert; lifelong Learning Programme; Malmö Stad, 2014).

El model de garantia de qualitat s’ha desenvolupat per ser utilitzat en centres de preescolar i així assegurar la qualitat dels àpats i menús que hi serveixen, a través de la certificació de la seva qualitat. **L’objectiu és millorar la situació dels cuiners de preescolar i crear centres educatius preescolars més atractius i sostenibles a**

Malmö.

En aquest sentit, el model inclou diverses àrees d'acció que les escoles de preescolar han de tenir en compte com són la cooperació, l'adquisició dels aliments, la situació dels àpats, l'alimentació com a eina pedagògica i la implicació dels seus agents. L'eina és molt senzilla d'utilitzar i d'entendre i pretén millorar els àpats de les escoles de preescolar en molts àmbits així com el treball en equip dels centres educatius.

El projecte consisteix en la redacció, per part de les escoles (cuiners, professors i directors) d'un pla d'acció per tal de millorar el rendiment de les diverses àrees a analitzar i que, temps més tard, aquests centres tornin a comprovar la llista i puguin verificar i anotar-ne les millores.

Organitza: Ajuntament de Malmö.

Col·labora: Centres escolars i agents que hi participen.

Trets diferencials: Iniciativa per a la millora de la qualitat dels àpats dels centres preescolars de la ciutat de Malmö.

Any: Inclòs al projecte Food for Toolbox of Best Practice del 2014.

73.	Projecte del “Cafè dels Cuiners” de Malmö	Suècia
<p>L'actual pràctica conforme el dossier de bones pràctiques de càtering públic “Food for Toolbox of Best Practice – VoLCS Thought. Inspiration learning across borders in public sector catering” (Food for Life Partmership; Københavns Madhus; Aalborg Universitet; Roma Capitale; Albert; lifelong Learning Programme; Malmö Stad, 2014).</p> <p>L'anomenat el “Cafè dels Cuiners” (“Cooks Café”) és un esdeveniment que es dirigeix, especialment, als cuiners de la ciutat de Malmö. Es tracta d'una iniciativa iniciada pel</p>		

Departament de Medi Ambient de la Malmö, en que també hi ha participen els “Restaurants de les Escoles de Malmö” (“Malmö School Restaurants” o MSC).

El projecte descansa en la realització de reunions per a cuiners del sector públic organitzades al llarg de l’any (d’entre 4 i 6 vegades). **L’objectiu de les reunions és tenir la oportunitat de conèixer, parlar i escoltar diverses personalitats convidades com, a tall d’exemple, poden ser els majoristes.**

Les trobades es realitzen al Departament de Medi Ambient de Malmö, que proporciona te i cafè per al col·lectiu.

Organitza: Departament de Medi Ambient de Malmö.

Col·labora: “Restaurants de les Escoles de Malmö” i cuiners de la ciutat, personalitats convidades,...

Trets diferencials: Iniciativa per al foment de l’entusiasme i cooperació dels cuiners de la ciutat de Malmö.

Any: Inclòs al projecte Food for Toolbox of Best Practice del 2014.

74.	Projecte de “Jardí de teulada botànic” de Malmö	Suècia
<p>El “Jardí de Teulada Botànic d’Augustenborg” (“Augustenborg Botanical Roof Garden”) és un lloc per a la inspiració, recerca i educació, que va ser instal·lat l’any 1999 amb el suport econòmic d’EU-LIFE fund (Comissió Europea, instrument financer per al medi ambient, 2014-2020), el Ministeri del Medi Ambient i Energia de Suècia i l’Ajuntament de Malmö.</p> <p>El projecte, que va esdevenir el primer jardí de teulada botànic del món, va ser obert al públic el 2001, cobrint gairebé 1 hectàrea de teulada. Amb l’objectiu de promoure</p>		

l'ús de teulades verdes per al desenvolupament sostenible de la ciutat a llarg termini, la vegetació cobreix el departament de serveis interns de la ciutat de Malmö.

El jardí és visitable i s'hi porten a terme activitats de desenvolupament i projectes. Està dirigit per l'"Institut Escandinau Teulada Verda" ("Scandinavian Green Roof Institute", creat per desenvolupar el "Jardí de Teulada Botànic d'Augustenborg") amb la col·laboració de la ciutat de Malmö, "VA SYD" (Organització responsable de les gestió i desenvolupament de negocis que tracta aspectes com els residus, l'economia, l'aigua potable,...), "E.on" (companyia sueca de producció i distribució d'energia al mercat nòrdic), "MKB" (companyia immobiliària més gran de Malmö i propietat de la ciutat) i diversos membres de la "Scandinavian Green Roof Association" (entitat formada el 2000 per al desenvolupament del.

D'entre les activitats que desenvolupa l'"Institut Escandinau Teulada Verda" a la teulada, en destaquen les visites tècniques, els seminaris i els cursos per a facilitar l'aprenentatge i foment de les taulades verdes a Escandinàvia. També serveixen per a entrenar arquitectes, propietaris d'immobles, planificadors urbans així com estudiants i aquelles persones interessades en les plantes, jardins i solucions tecnològiques i de desenvolupament sostenible.

D'entre els beneficis de la construcció de taulades verdes, hi ha els següents:

- ✓ Aprofitament de l'aigua de la pluja.
- ✓ Proveïment d'un millor micro-clima.
- ✓ Augment de la qualitat i vida del material que cobreix la teulada.
- ✓ Contribució a la biodiversitat.
- ✓ Reducció dels nivells de soroll.
- ✓ Disminució de les necessitats de refrigeració i energia.
- ✓ Possible ús amb fins recreatius.
- ✓ Disminució del sobreescalfament de les ciutats.
- ✓ Augment de l'atractiu dels edificis.

Organitza: "Institut Escandinau Teulada Verda".

Col·labora: EU-LIFE fund (suport econòmic), Ajuntament de Malmö, "VA SYD", "E.on",

MKB i “Scandinavian Green Roof Association”.

Trets diferencials: Projecte per al foment de les taulades verdes i educatives a la ciutat de Malmö.

Any: 1999.

75.	Projecte de “Jardineria Comunitària” ecològica a Malmö	Suècia
------------	---	---------------

Rosengård és un districte de la ciutat de Malmö que, durant els anys 2010 i 2014, s’hi va desenvolupar un procés de transformació de grans dimensions per a contribuir al desenvolupament sostenible de la ciutat, millora del barri i col·laboració i integració dels residents compromesos amb la ciutat.

La reducció de les emissions de diòxid de carboni, les millores en la eficiència energètica, l’augment de la participació ciutadana, la creació de llocs socials de trobada, l’enfortiment de la marca Rosengård, i l’augment del valor de les cases i l’atractivitat pels negocis, en són uns dels objectius de la iniciativa.

D’entre els projectes que es van desenvolupar al districte, se’n destaca, pel que fa a les bones pràctiques alimentàries, la “Jardineria Comunitària” (“Community Gardening”), **una comunitat de jardineria ecològica per al foment de la creativitat, la cooperació, i les noves formes d’operació i manteniment.** Es pretén establir un centre de coneixement per tal que la ciutadania pugui rebre coneixements sobre l’alimentació, la consciència climàtica i el desenvolupament sostenible per fomentar la contractació climàtica intel·ligent al districte.

Organitza: Ajuntament de Malmö.

Col·labora: Unió Europea (finançament).

<p>Trets diferencials: Projecte de jardineria comunitària al districte de Rosengård per a la inclusió de la seva ciutadania i foment de els productes ecològics i la consciència sobre el desenvolupament sostenible.</p>	<p>Any: 2010 – 2014.</p>
--	---------------------------------

4.5.2 Bones pràctiques en l'àmbit de la comercialització

<p>76.</p>	<p>Iniciativa “Aplicació mòbil dels àpats escolars” de Suècia</p>	<p>Suècia</p>
<p>Des de l'Ajuntament de Malmö, i a efectes de contribuir a la promoció dels menús escolars que procuren per la salut i el medi ambient, seguint el model “Eat S.M.A.R.T. model” s’ha creat l’aplicació mòbil “Àpats escolars” (“Skolmatsappen”).</p> <p>Andreas Egerup (“Egerup Produktion AB”) és el creador de l’aplicació mòbil que, en menys d’un any, més de la meitat d’autoritats locals de Suècia han utilitzat per a les seves escoles, i amb una massiva demanda per parts dels pares, els estudiants i el personal dels centres educatius per a l’aparició dels seus centres escolars en aquesta. Fruit de l’èxit de l’eina mòbil, es pot trobar en més de 200 municipis de Suècia (n’hi ha un total de 290).</p> <p>En qüestió de minuts es pot connectar un municipi o una escola a l’aplicació mòbil, la tarifa del qual és baixa i no acostuma a ser un obstacle. A més, part de l’èxit de l’aplicació és la facilitat d’introduir els menús a l’eina digital.</p> <p>“Àpats escolars” és gratuïta de descarregar i permet veure el menú actual de l’escola, el de dues setmanes abans i el de dues setmanes després. També disposa d’una pestanya en que hi pot haver missatges informatius de l’escola.</p>		

Organitza: Andreas Egerup (“Egerup Produktion AB”).	
Col·labora: Les escoles que hi participen.	
Trets diferencials: Aplicació mòbil que utilitza el món digital per a posar en valor i facilitar la informació relativa als àpats escolars que procuren per la salut dels seus alumnes.	Any: 2013.

4.5.3 Bones pràctiques en l'àmbit “altres”

77.	Projecte de “Desenvolupament sostenible climàtic de Hyllie” a Malmö	Suècia
<p>L'Ajuntament de Malmö té com a objectiu el subministrament d'energia 100% renovable de tota la ciutat l'any 2030. Concretament, el districte Hyllie, l'àrea més gran de creixement i desenvolupament de tot el municipi, pretén liderar el projecte que permeti convertir la ciutat sostenible a nivell mundial.</p> <p>La pràctica es menciona com a bon exemple a “Urban Food Strategies. The Rough Guide to Sustainable Food Systems” (Moragues; Morgan; Moschitz; Neimane; Nilsson; Pinto; Rohracher; Ruiz; Thuswald; Tisenkopfs; Halliday; Food Links; European Comission, 2013).</p> <p>El febrer de 2011, la ciutat de Malmö, juntament, amb “VA SYD” (Organització responsable de les gestió i desenvolupament de negocis que tracta aspectes com els residus, l'economia, l'aigua potable,...) i “E.on” (companyia sueca de producció i distribució d'energia al mercat nòrdic) va signar un contracte climàtic per tal que Hyllie esdevingui el districte més intel·ligent pel que fa al clima (climate-smart) de la regió</p>		

d'Öresund, i un punt de referència mundial en el desenvolupament urbà sostenible.

L'objectiu pel 2030 és que l'energia subministrada a Hyllie sigui 100% procedent d'energia reciclada, derivada de l'energia eòlica, solar i biofuels. Una part d'aquesta energia es tracta que sigui produïda localment amb, per exemple, l'energia solar fotovoltaica de les propietats.

Pel que respecte a l'àmbit de l'alimentació, Malmö és la primera gran ciutat en tot el país en introduir la classificació obligatòria dels residus alimentaris, utilitzada per a fer biogas com a combustible pels autobusos i camions de les escombraries. La decisió és vàlida per tot tipus d'establiments en que s'hi inclouen, no només cases i apartaments, sinó també empreses, restaurants, oficines i establiments comercials.

Organitza: Ajuntament de Malmö, "VA SYD" i "E.on".

Col·labora: Els agents que participen en el projecte (establiments, serveis de transport,...).

Trets diferencials: Projecte de desenvolupament d'una àrea urbana amb objectius del 100% d'ús d'energia renovable i reaprofitament dels residus alimentaris.

Any: 2011.

Dinamarca és un país que té un caràcter actiu pel que fa a les bones pràctiques alimentàries i que, en els darrers anys, ha invertit esforços en la realització d'estratègies pel desenvolupament sostenible i la compra d'aliments saludables. Cal ressaltar que el país realitza força iniciatives a nivell nacional i a nivell local, en que la ciutat de Copenhaguen, compromesa amb el Pacte de política urbana alimentària de Milà, n'esdevé la principal impulsora.

De les bones pràctiques alimentàries del treball, en ressalten les categories de l'educació, la comercialització, la compra pública i el reaprofitament.

Pel que respecte a l'educació, és l'àmbit més nombrós i que deixa veure l'esforç del país pel que fa a la difusió dels valors, sobretot, entre la ciutadania més jove.

A **nivell internacional**, del 2011 al 2014 es va desenvolupar la campanya de comunicació "Nou Menjar Nòrdic" ("New Nordic Food") dels països nòrdics per a promoure el menjar dels països del nord i la seva cultura i en que es van organitzar esdeveniments a arreu del món.

A **nivell nacional**, pel que fa el foment dels productes locals del país, la iniciativa de premiar al "Producte Local de l'any" de Dinamarca n'és el clar exemple. L'esdeveniment "FoodJam" vol involucrar els joves en la cuina de productes ecològics i frescs. El projecte per a "La compra de menjar intel·ligent" ("Wise Food Shopping"), portat a terme per un òrgan assessor del govern és una eina a la disposició de les empreses per a temes de menjar ecològic i local.

En el marc de les **pràctiques alimentàries locals**, l'"Escola jardí" de Copenhaguen és un espai en que els escolars aprenen des del cultiu de productes ecològics, a la seva cuina. El projecte "LOMA - Menjar local a l'escola Nymark" a Svendborg es tracta de fomentar valors com la salut i el menjar bo entre els estudiants en que aquests participen en la preparació dels seus propis àpats. El "Campament de l'alimentació" a Helnæs, és un projecte educatiu i divertit en que els nens participants aprenen sobre el menjar i la naturalesa, millorant els seus hàbits alimentaris.

La categoria de comercialització l'ocupa la "Comunitat d'aliments de Copenhaguen", una entitat que, a més de la venda de productes locals amb els productors de la zona, inclou la participació de les persones que compren els productes.

El "Dogme 2000 Ecology Project", de Dinamarca i Suècia vetlla per la introducció dels productes ecològics a les cuines públiques dels dos països. Dins d'aquest gran projecte, en destaca el "Projecte KØSS", centrat en la restauració ecològica i sana als centres escolars.

El reaprofitament dels aliments també és un aspecte que es té en compte a nivell local amb el projecte hospital "La carta menú" de Hvidovre contra el malbaratament alimentari de l'hospital de la ciutat, així com amb la creació d'un "Supermercat contra el malbaratament d'aliments" a la capital del país.

Tot seguit es detallen les bnes pràctiques cercades del territori danès.

4.5.4 Bones pràctiques en l'àmbit dels consells alimentaris participatius

78.	Iniciativa d'un "Supermercat contra el malbaratament d'aliments" a Copenhaguen	Dinamarca
<p>El supermercat "Wefood" ("Nosaltres som menjar"), situat a Copenhaguen, està treballant per a reduir el malbaratament d'aliments mitjançant la venda de productes que d'altres botigues han rebutjat.</p> <p>L'establiment ven des de productes de la llar i cosmètics a menjar, amb reduccions en els seus preus del 30 al 50 per cent, comparat amb d'altres supermercats.</p> <p>Tots els productes dels que disposa "Wefood" són legals i segurs de consumir, la majoria d'ells no utilitzats per d'altres cadenes perquè són propers a la data de caducitat, estan mal etiquetats o bé el seu embolcall està en mal estat.</p>		

El supermercat està dirigit pel banc d'aliments danès "Fødevarebanken" ("Ban d'Aliments") i l'organització benèfica religiosa "DanChurchAid" ("Església Danesa d'Ajuda"), dedicada a treballar per pal·liar la pobresa i la fam.

La iniciativa va rebre el suport econòmic a través de crowdfunding, i moltes persones es van oferir voluntàries a participar-hi. Els beneficis obtinguts del supermercat es destinen a l'organització "DanChurchAid" per treballar i ajudar els països més pobres.

Organitza: "Fødevarebanken" i "DanChurchAid".

Col·labora: Persones voluntàries, persones que ajuden econòmicament, etc.

Trets diferencials: El primer supermercat del món que ven productes propers a la data de caducitat o que, per les seves condicions, no es volen vendre, per tal de combatre el malbaratament d'aliments.

Any: 2016.

79.	Projecte "La carta menú" de reducció de malbaratament alimentari en un hospital de Hvidovre	Dinamarca
<p>"La carta menú" és una de les iniciatives considerades com a bona pràctica referent al malbaratament alimentari de la Comissió Europea (http://ec.europa.eu).</p> <p>L'Hospital de Hvidovre, dirigit pel xef Mogens Pedersen Fonseca, va canviar la forma com es realitzaven els serveis de l'alimentació per tal de reduir el malbaratament alimentari que es produeix al sistema de càtering del centre.</p> <p>Després de quatre anys de treball i dedicació per modificar la cuina i les instal·lacions de l'hospital i repensar l'estratègia de cocció, el xef i el seu equip de 100 treballadors</p>		

van ser capaços d'oferir opcions de compra "a la carta", en qualsevol moment, als pacients, sempre dins de les limitacions pressupostàries.

Val a dir que la iniciativa ha ajudat a evitar al centre hospitalari 40 tones de malbaratament d'aliments per any, i l'estratègia de selecció de menús "a la carta" fomenta la gestió de les porcions.

Els diners estalviats respecte la iniciativa van ser reinvertits per reduir, encara més, els residus alimentaris i millorar la qualitat de vida dels serveis de l'alimentació hospitalària.

Organitza: Hospital Hvidovre.

Col·labora: Treballadors i cuiners.

Trets diferencials: Iniciativa per a la reducció del malbaratament d'aliments en un centre hospitalari.

Any: 2008.

4.5.5 Bones pràctiques en l'àmbit de l'educació

80.	Programa "Nou Menjar Nòrdic" dels països nòrdics	Dinamarca
<p>El "Nou Menjar Nòrdic" ("New Nordic Food") era un programa de comunicació del "Consell de Ministres Nòrdic" ("Nordic Council of Ministers"), l'organisme oficial interparlamentari de la regió nòrdica, que incloïa membres de Dinamarca, Finlàndia, Islàndia, Noruega, Suècia, Groenlàndia, Àland i les Illes Feroe. El projecte, portat a terme del 2010 al 2014, tenia per objectiu promocionar la cultura del menjar i els</p>		

diversos aspectes regionals i internacionals dels països nòrdics.

Es tractava d'una campanya per a apreciar el menjar nòrdic i el seu esforç per obtenir menjar local i produir els plats de les llars nòrdiques que beneficia tant als consumidors i als gourmets, als productors, així com als nutricionistes experts.

Les tasques del programa "Nou Menjar Nòrdic", els objectius del qual estan redactats al "Manifest per la Nova Cuina" ("Manifesto for the New Kitchen"), inclouen:

- ✓ Comunicar les qualitats i característiques del "Nou Menjar Nòrdic" i donar a conèixer la marca entre els consumidors i professionals.
- ✓ Realitzar els esforços necessaris per enfortir la cooperació entre les autoritats públiques, les organitzacions de comerç i d'altres importants operadors dels sectors com el menjar i el turisme dels països nòrdics.
- ✓ Construir fortes relacions i incrementar la motivació dels operadors nòrdics per potenciar el programa per a la innovació i el creixement dels negocis.
- ✓ Explicar la manera com la cultura del menjar nòrdic està lligada als valors del menjar i cultura tradicionals, i crear continuïtat i identitat cultural sobre la població de la regió nòrdica.
- ✓ Expandir l'ús de la diversitat biològica de la regió.
- ✓ Invertir esforços en promoure la dieta saludable.
- ✓ "Talk the talk and walk the walk": el propòsit del programa i les ambicions es desenvolupen a través de tot tipus d'activitats, esdeveniments i càterings.

D'aquesta manera, la campanya de comunicació "Nou Menjar Nòrdic" va realitzar esdeveniments tant als països nòrdics com a d'altres d'arreu de món, com, per exemple:

- ✓ "Festival Nòrdic del Menjar del Nord" ("North Nordic Food Festival") de Nova York - Nova York, setembre 2014. Festival en que hi van participar diverses organitzacions turístiques per conèixer i experimentar el moviment gastronòmic nòrdic. Xefs de cuina escandinaus van col·laborar amb joves talents així com es van explicar llegendes culinàries locals per incentivar els sentits dels

novaiorquesos.

- ✓ “Hèlsinki al Carrer” (“Street Helsinki”) - Hèlsinki, març 2014. Esdeveniment pels carrers de Hèlsinki amb mostres de menjar nòrdic.
- ✓ “Radio Bar Nòrdic amb ones d’Islàndia” (“Nordic playlist radio bar icelandic airwaves”) - Reikiavic, novembre 2014. Programa de 3 dies durant el festival “Airwaves Music Festival” de Reikiavic amb la participació d’artistes nòrdics i menjar nòrdic especial per a l’ocasió.
- ✓ “Menjar Nòrdic 2024” (“NordicFood2024”) és un programa d’activitats portat a terme a finals del 2014 consistent en 6 sessions de treball que tractaven tant des de temes de turisme i àpats públics fins a la bio-economia i que van comptar amb personalitats convidades per discutir sobre les visions de futur de la futura cultura del menjar.

La campanya també inclou el projecte “Infants, Menjar i Salut als Països Nòrdics” (“Children, Food and Health in the Nordic countries”) en que es van realitzar esdeveniments, xerrades i activitats amb el punt de mira als àpats i alimentació dels escolars. També es va crear un manifest, l’anomenat “Manifest de Cuina dels Infants de les regions del Nord” (“Nordic Children’s Kitchen Manifesto”), basat en l’anterior manifest, en que s’especificava que cada infant de les regions nòrdiques té el dret a aprendre com cuinar el menjar de manera saludable.

En aquest context, es va establir la “Diplomàcia del Menjar Nòrdic” (“Nordic Food Diplomacy”) gràcies a la realització d’una sessió de treball parlant de les diplomàcies del menjar públic en que es va parlar de com els ambaixades utilitzen el menjar, nacional i internacionalment, per construir i enfortir la marca nacional o nòrdica. La conclusió va ser que hi havia una necessitat de crear la “Diplomàcia del Menjar Nòrdic” que seria utilitzada en diversos esdeveniments per expressar els valors nòrdics pel que fa el menjar.

Organitza: Nordic Council of Ministers (Dinamarca, Finlàndia, Islàndia, Noruega, Suècia, Groenlàndia, Åland i les Illes Feroe).

Col·labora: Les entitats i membres que participen en els diversos esdeveniments de comunicació.

Trets diferencials: Campanya comunicativa de les regions nòrdiques per a promoure i posar en valor la cuina de les regions del nord.

Any: 2010 - 2014

81. Iniciativa de premiar al “Producte Local de l’any” de Dinamarca

El Ministeri de Medi Ambient i Alimentació, de la mà de Madkulturen (àrea encarregada de la cultura culinària de Dinamarca), promou una iniciativa de premis al “Producte Local de l’any” danès.

Així mateix, el projecte va sorgir amb la idea de fomentar el producte local, centrant l’atenció als productes secs dels productors locals, i oferint al país nous sabors i creixement a nivell local.

El 2016, productors locals de 9 províncies competeixen en aquesta iniciativa per adquirir el títol a millor producte de l’any, jutjat per professionals i consumidors, que es tracta que anunciïn nou guanyadors locals (un per a cada província) i un guanyador a nivell nacional. En referència a les votacions dels consumidors, el col·lectiu vota via on-line.

Pel que fa als criteris d’atorgament del premi, aquests es basen en el gust i experiència sensorial, l’origen dels productes, el disseny dels embolcalls, a la vegada que la història local i de l’empresa.

Organitza: Ministeri de Medi Ambient i Alimentació.	
Col·labora: “Culinary Culture” (organisme del Ministeri d’Alimentació que fa la direcció del projecte) i “Coop” (cadena de supermercats que contribueix en termes econòmics).	
Trets diferencials: Projecte a nivell nacional pel foment del producte local danès mitjançant el repartiment de premis que posen en valor el treball dels productors del territori i la valoració dels seus consumidors respecte aquests.	Any: 2015.

82.	Projecte per a “La compra de menjar intel·ligent” de Dinamarca	Dinamarca
<p>El projecte per a “La Compra de Menjar Intel·ligent” (“Wise Food Shopping”) es porta a terme a través d’un organisme consultor del Ministeri de Medi Ambient i Alimentació de Dinamarca que ofereix assessorament a les persones que s’encarreguen de prendre decisions pel que fa les compres de menjar ecològic i local dels municipis, regions i ONG’s.</p> <p>L’objectiu de la iniciativa, que ofereix assessorament gratuït, és donar suport a la transformació ecològica i promoure el producte local a les cuines públiques. També ofereix serveis legals a les organitzacions locals, regionals i governamentals per afrontar el subministrament d’aliments.</p> <p>L’equip de consultoria ofereix els serveis següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contractació de consell legal i entrenament en relació al subministrament de l’alimentació amb el focus en els productes ecològics i locals. ✓ Suport en la preparació del compliment dels requisits específics i dels requisits de manipulació per a tractar els productes ecològics i locals. 		

- ✓ Suport en la preparació de les llistes de productes ecològics.
- ✓ Ajuda per la preparació d'altres tipus de contractes.
- ✓ Suport en la participació dels agents del mercat en el procés de licitació.
- ✓ El consell està organitzar de manera que compleixi amb les necessitats dels professionals i la presa de decisions.

“La Compra de Menjar Intel·ligent” ha estat utilitzat per diversos municipis i regions com són els següents casos:

- ✓ Odense, una de les ciutat més gran de Dinamarca, en que es va procurar que els proveïdors de menjar local servissin a l'administració pública.
- ✓ La regió de Bornholm, en que es pretenia que el 60% dels aliments que s'utilitzessin a les “olles” municipals, fossin ecològics.
- ✓ Al municipi de Ringkøbing-Skjern es va estudiar la manera com les cuines públiques podien comprar més productes locals en benefici dels comensals així com de la indústria alimentària local.

Organitza: Ministeri de Medi Ambient i Alimentació de Dinamarca.

Col·labora: Els municipis, regions i organitzacions que hi participen.

Trets diferencials: Organisme consultor de caràcter públic que ofereix assessorament en aspectes de compra de productes ecològics i locals en l'àmbit públic de municipis, regions i d'altres organitzacions.

Any: 2013 – 2016.

83. Projecte d'“Escola jardí” de Copenhaguen

Dinamarca

La iniciativa d'“Escola jardí” conforme el projecte “*Urban Food Strategies. The Rough*”

Guide to Sustainable Food Systems” (Moragues; Morgan; Moschitz; Neimane; Nilsson; Pinto; Rohracher; Ruiz; Thuswald; Tisenkopfs; Halliday; Food Links; European Comission, 2013).

Les escoles jardí esdevenen una forma d’aprenentatge experiencial per als infants de les escoles de Copenhaguen. Es tracta d’un projecte realitzat per “Københavns Skolehaver” (associació d’horts escolars a Copenhaguen) i “Københavns Madhus” (fundació professional sense ànim de lucre que promou canvis pel que fa al menjar i la cultura que l’envolta).

El projecte comú, consistent en l’existència d’un jardí ubicat al mig de la ciutat, compta amb la participació d’un total de 10 classes de diverses escoles que, en hores de classe durant un dia a la setmana, tenen l’oportunitat d’aprendre des de posar una llavor fins a cuinar els aliments que ells mateixos cultiven.

La informació i facilitats que es posen a disposició del professorat dels centres escolars és la següent:

- ✓ Participació a l’”Escola jardí” durant 3 hores setmanals d’abril a setembre.
- ✓ Existència de personal del jardí per ajudar als alumnes.
- ✓ Disponibilitat del voltant de 6 m2 per cadascun dels aliments de la plantació d’hortalisses i flors que es poden endur a casa.
- ✓ Existència de zones a l’aire lliure que poden ser utilitzades per a la realització d’altres classes.
- ✓ Realització de les activitats de cuina durant la temporada.
- ✓ Disposició d’eines i material (binocles, lupes,...) a utilitzar.

El projecte es tracta d’un marc atractiu per compartir amb els pares i les mares dels alumnes i els seus professors el tancament de l’estiu. A més, els estudiants i les seves famílies poden anar i divertir-se a l’”Escola jardí” durant les vacances d’estiu.

El resultat de la iniciativa ha estat tant positiu que ha rebut finançament i subvencions de l’Ajuntament de Copenhaguen, fet que permet que les escoles de la ciutat puguin accedir-hi de manera gratuïta.

Organitza: “Københavns Skolehaver” i “Københavns Madhus”.

Col·labora: Ajuntament de Copenhaguen.

Trets diferencials: Iniciativa d'aprenentatge per als escolars que va des del conreu dels productes fins a la possibilitat de menjar els propis vegetals.

Any: 2008.

84. Projecte “LOMA - Menjar local a l'escola Nymark” a Svendborg Dinamarca

“Menjar local a l'escola Nymark” està inclòs al projecte “**Urban Food Strategies. The Rough Guide to Sustainable Food Systems**” (Moragues; Morgan; Moschitz; Neimane; Nilsson; Pinto; Rohracher; Ruiz; Thuswald; Tisenkopfs; Halliday; Food Links; European Comission, 2013).

“LOMA – Estratègies de menjar local pels infants i adults en les institucions públiques” (LOMA és l'abreviatura de “Lokal Mad”, és a dir, menjar local) era un projecte de recerca dut a terme per la conferència “Associació dels Sistemes d'Agricultura Internacionals” (“International Farming Systems Association” - IFSA) referent a la contractació pública que es va realitzar el 2012. La iniciativa va comptar amb la col·laboració de la Universitat d'Aalborg i la Universitat Lillebelt del 2011 al 2014.

La iniciativa consistia en un **programa per ensenyar als estudiants aspectes sobre el menjar, la salut i la qualitat del menjar, tot promovent l'increment de la demanda d'aliments locals i la sostenibilitat dels béns produïts.**

Es tractava d'un projecte per a proporcionar una perspectiva local sobre les quatre dimensions següents:

- ✓ La participació dels alumnes en la preparació dels àpats de l'escola.
- ✓ El treball dels aspectes vinculats a la salut i al desenvolupament sostenible.
- ✓ La producció de les matèries primes i dels productes ecològics.
- ✓ La contractació municipal pel que fa a les matèries primes,... a les escoles.

En aquest sentit, l'execució del projecte i el seu bon treball en les quatre dimensions mencionades, va produir els següents efectes:

- ✓ La integració i ús de productes de la regió, incloent els ecològics, al menjador escolar de 700 alumnes i professors enfortint el vincle de la demana pública i els productors locals i el sector agrícola sostenible.
- ✓ L'augment del coneixement dels aliments, els aliments sostenibles i la salut dels alumnes.
- ✓ L'augment de l'educació alimentària, incloent les habilitats culinàries dels estudiants.
- ✓ L'increment i millora de la qualitat de vida dels estudiant i de la comunitat del seu voltant, fomentant-ne la inclusió social.

Organitza: Escola Nymark (Svendborg).

Col·labora: Universitat d'Aalborg i Universitat Lillebelt.

Trets diferencials: Projecte per als alumnes de l'escola de foment de l'alimentació sostenible i productes locals.

Any: 2011-2014.

**85. Projecte de "Campaments de l'alimentació" a Dinamarca
Helnæs**

La Fundació Arla (entitat que pretén inspirar els infants i els joves a canviar els hàbits diaris i aconseguir un millor estil de vida) ha portat la iniciativa de crear els

“Campaments de l’alimentació”, amb la col·laboració de Culinary Culture (institució independent sota el Ministeri de Medi Ambient i Alimentació).

La iniciativa descansa en desenvolupar el marc i els continguts per **la realització d’uns campaments escolars en que es posin en valor els coneixements sobre el medi ambient focalitzats en el menjar, els àpats i la naturalesa.**

- ✓ Es tracta d’una nova tipologia de campament en que els alumnes de 6è i 7è grau participin en un instructiu i alternatiu procés perquè trobin el plaer de cuinar i tinguin una idea clara del que mengen.
- ✓ A més, vol inspirar els infants i els adolescents a canviar els seus hàbits diaris perquè adoptin un millor estil de vida i major benestar.
- ✓ Durant un total de 5 dies, els estudiants es tracta que participin de forma activa en la preparació dels menjars mentre aprenen sobre la sostenibilitat, salut i matèries primeres.

Les principals àrees de treball són les següents:

- ✓ El menjar i els àpats: desenvolupar habilitats de cuina i coneixements sobre el que un àpat significa.
- ✓ Salut i benestar: treballar la conscienciació de la salut i el benestar de la comunitat.
- ✓ Sostenibilitat: entendre la naturalesa, les matèries primeres i els usos dels recursos.

Per concloure, es tracta d’una iniciativa alternativa i innovadora per a l’aprenentatge dels nens i joves, diferents dels campaments més tradicionals.

Organitza: Fundació Arla.

Col·labora: Ministeri de Medi Ambient i Alimentació “Miljø- og Fødevareministeriet”.

Trets diferencials: Iniciativa per a la sostenibilitat i foment dels hàbits alimentaris saludables mitjançant uns campaments d’estiu per a nens i joves.

Any: 2014.

86.	Projecte “FoodJam” per a l’aprenentatge dels joves al món culinari a Roskilde	Dinamarca
<p>Durant el Roskilde Festival, un festival que se celebra anualment a la ciutat que li dóna nom, acull des de fa 4 anys el “FoodJam” (forma part de “Culinary Culture”, l’organització independent del Ministeri de Medi Ambient i Alimentació).</p> <p>L’esdeveniment té l’objectiu de promoure i posar en valor el “bon menjar” a la gent jove, en que es tracta de cuinar el menjar amb els participants, en comptes de cuinar per a ells. Els aliments que s’utilitzen, a més, són ecològics i frescos (peix i marisc).</p> <p>El projecte, consistent en una espècie de reunions socials, funciona amb l’ajuda de voluntaris, que han d’obtenir una llicència culinària per poder contribuir en el projecte.</p> <p>Pel que fa a l’evolució del projecte, des del 2013 al 2015 el nombre de voluntaris es va doblar (en referència al 2012) de 50 a 100 joves voluntaris amb llicència culinària. Les expectatives de participació el 2012 eren de 1.600 convidats, i van arribar a la xifra de 4.000, fet que va posar de manifest el creixement del projecte i la participació i sensibilització de la ciutadania al respecte.</p>		
<p>Organitza: “Food Jam”.</p>		
<p>Col·labora: Voluntaris i participants que col·laboren en el projecte.</p>		
<p>Trets diferencials: Esdeveniment social vinculat a la cuina d’aliments ecològics i productes frescs dedicat a la gent jove.</p>		<p>Any: 2012.</p>

4.5.6 Bones pràctiques en l'àmbit de la compra pública alimentària responsable

87. Projecte per a l'alimentació ecològica "Dogme 2000 Ecology Project"	Dinamarca
--	------------------

La pràctica forma part del projecte *"Revaluating Public Sector Food Procurement in Europe: An Action Plan for Sustainability"* de Food Links (projecte de col·laboració fundat durant la Seventh Framework Programme de la Comissió Europea per avaluar les activitats d'intermediació i promoure el consum i producció d'aliments sostenibles).

El programa Dogme 2000 estava basat en la cooperació intermunicipal focalitzada en el desenvolupament urbà sostenible, i prenent especial atenció a l'alimentació. Actualment Dogma 2000 s'anomena "Ciutats Verdes" ("Green Cities") i **té per objectiu d'arribar, almenys, al 75% d'aliments ecològics (mesurat en kg) del total dels aliments dels municipis compromesos**. Aquest objectiu va ser aprovat als pressupostos anuals, i va ser necessari complir amb les recomanacions nutricionals en que els municipis d'Albertslund, Ballerup, Fredericia, Herning i Copenhaguen en van ser els primers participants. Més endavant, hi van participar d'altres municipis com Malmö, de Suècia.

En conjunt, els 5 municipis estaven a càrrec del voltant de 200 cuines d'alimentació pública. Copenhaguen, la capital del país i responsable de la meitat d'aquestes cuines, va ser de llarg el més gran consumidor d'aliments per escoles bressol, cases per a la gent gran, escoles, zones esportives,... (aproximadament es preparaven, de manera diària, 60 mil àpats i es comptava amb la feina de 1750 cuiners).

El 2009 l'administració del programa va ser transferida a la "Casa del Menjar de Copenhaguen" ("Copenhaguen House of Food" - Organització independent i no comercial establerta per la ciutat de Copenhaguen el 2007 per a la millora de la qualitat dels àpats de la ciutat).

L'èxit dels primers passos va desembocar en d'altres objectius ambiciosos. La municipalitat va decidir que el 75% dels productes ecològics haurien de ser assolits el 2012 (fet que va ser una realitat) i, més endavant, es va proposar que el percentatge augmentés al 90% per l'any 2015.

Val a dir que una part important del programa contenia activitats educatives per als treballadors del càtering, amb activitats com lectures, de sensibilització i conscienciació,...

Organitza: Municipis d'Albertslund, Ballerup, Fredericia, Herning i Copenhaguen.

Col·labora: Cuines públiques dels diversos municipis.

Trets diferencials: Projecte per al foment dels productes ecològics a l'administració pública de diversos municipis amb objectius molt marcats.

Any: 2007.

88. "Projecte KØSS" per a la restauració ecològica i sana a les escoles Dinamarca

El "Projecte KØSS" per a la restauració ecològica i sana a les escoles va començar l'any 2000 com un projecte pilot a quatre escoles a la ciutat de Copenhaguen. Aquesta iniciativa, dirigida per l'administració de salut del districte de Nørrebro, formava part del gran projecte "Dogme 2000", que promovia la sostenibilitat alimentària de municipis de Dinamarca i Suècia.

La iniciativa tenia per objectiu **fomentar el consum públic sostenible així com millorar els hàbits d'alimentació dels escolars**. A més, a part de vetllar per l'alimentació saludable, pretenia que degut a la bona alimentació dels estudiants, aquests **augmentessin el seu grau de concentració i la seva productivitat a**

classe.

El “Projecte KØSS” realitzava activitats en les que es convidava al professorat de l’escola a cursos en que es tractaven temes de nutrició, salut, higiene, medi ambient i aspectes de religió respecte els aliments. El propòsit de les activitats era preparar als professors perquè participin en el funcionament del menjador escolar.

La iniciativa va començar com una prova pilot i es basava en els principis ja presents al municipi de Copenhaguen. El 2001, sobre la base de les experiències del projecte pilot, es va decidir introduir un programa d’alimentació escolar a totes les escoles públiques de Copenhaguen.

Un exemple de les escoles que van participar en el “Projecte KØSS” estava equipat amb una petita tenda (oberta a les hores per esmorzar i dinar) que ofería tant menjars freds com calents, i en que s’inclouien paquets per a l’esmorzar. El menjar es venia directament als estudiants que així ho demanaven, i els alumnes de les classes més superiors formaven part de la part administrativa de la petita tenda prenent cura de les vendes. Els alumnes de 6è curs, així com un nombre de professors conformaven l’equip que gestionava la venda durant les hores de menjar. Els estudiants participaven en l’avaluació del procés i del menjar.

Organitza: Dogme 2000.

Col·labora: Escoles participants.

Trets diferencials: Projecte per al foment de la restauració ecològica i sana a les escoles mitjançant la creació de botigues de productes dirigides pels escolars.

Any: 2001.

4.5.7 Bones pràctiques en l'àmbit de la comercialització

89.	“Comunitat d’Aliments de Copenhaguen”	Dinamarca
<p>La “Comunitat d’Aliments de Copenhaguen” (Københavns Fødevarerfællesskab) és una cooperativa que ofereix productes orgànics, de producció local i sostenibles en una oferta de temporada i amb preus assequibles.</p> <p>Es tracta d’una organització en que les persones que consumeixen productes no només tenen la capacitat d’escollir la seva compra, sinó que també són membres, treballadors i accionistes de l’organització.</p> <p>La comunitat està pensada amb l’objectiu que els mateixos membres hi dediquin hores de treball. Així mateix, la resta de l’organització treballa per tal que tot funcioni correctament i se’n creï una bona experiència.</p> <p>L’entitat compta amb nombrosos punts de recollida d’aliments ubicats a diferents punts de la ciutat- El funcionament de la comunitat s’estructura a tres nivells:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Responsabilitat general i presa de decisions, és a dir, reunions dels membres directius i de la junta (escollits per una assemblea anual) per tractar temes d’objectius i termes econòmics. ✓ El segon nivell es conforme de cinc grups de treball que s’encarreguen de diversos serveis de la comunitat però conserven la seva autonomia. ✓ El tercer nivell, el local, és l’encarregat de la organització del treball pràctic associat amb la distribució dels productes orgànics cada setmana. També hi ha un grup local que coordina les diverses activitats de cada departament local i en que els diversos membres locals queden per aposar idees en comú. <p>Un dels beneficis de ser membre de la comunitat és l’obtenció d’un descompte en la subscripció de l’associació sense ànim de lucre i de foment del consum col·laboratiu “Letsgo” (entitat per a compartir el cotxe a Dinamarca).</p>		

Organitza: Comunitat d'Aliments de Copenhaguen.	
Col·labora: Persones i entitats que ajuden a tirar endavant el projecte.	
Trets diferencials: Campanya de promoció del circuit curt a Copenhaguen que també promou el treball dels seus membres participants i molt estructurat en funcions i departaments.	Any: 2007.

Resta de Països Nòrdics

En la mateixa línia que Suècia i Dinamarca, cal mencionar la bona voluntat de Finlàndia i Noruega en la participació i foment de bones pràctiques alimentàries. Així doncs, els dos països mostren interès en la recerca i el desenvolupament d'estratègies per la promoció del territori, la sobirania alimentària i la lluita contra el canvi climàtic, tant pel que fa l'àmbit nacional, com local.

En el **marc estatal**, és de destacable menció la implicació dels dos països en l'ímpetu per fomentar el consum de productes de proximitat, així com sensibilitzar a la ciutadania sobre els efectes positius que aquest fet produeix en l'economia local, el medi ambient i la pròpia salut. A tall d'exemple, cal anomenar el projecte públic desenvolupat per **Finlàndia** l'any 2013 "Guia de Menjar Local" ("Lahiruokaopas"), així com la iniciativa **Noruega** "Agricultura Compartida" ("Andelslandbruk") per al foment de les relacions entre els productors i consumidors de productes locals, orgànics i de temporada.

Pel que fa l'**àmbit local**, és palesa la implicació de la societat finlandesa en la lluita contra el canvi climàtic i la sostenibilitat alimentària mitjançant l'"Estudi d'impacte ambiental" desenvolupat a Hèlsinki, on es va analitzar, durant un període de tres anys, les emissions de CO2 generades per l'activitat empresarial d'una companyia de càtering públic.

També és important destacar la iniciativa "**Losæter**" pel reaprofitament i protecció del territori amb la finalitat de fomentar la sobirania alimentària, duta a terme a la ciutat noruega d'Oslo.

Les bones pràctiques d'aquests dos països nòrdics, es desenvolupen en les següents pàgines.

4.5.8 Bones pràctiques en l'àmbit de l'educació

90.	"Estudi de l'impacte ambiental causat per les empreses de càtering públic" a Hèlsinki	Finlàndia
<p>Aquest estudi forma part del conjunt d'iniciatives que desenvolupa Finlàndia, específicament la ciutat de Hèlsinki, en termes de sostenibilitat alimentària i ambiental. Així doncs, la finalitat d'aquest projecte recau en la importància d'aportar la informació necessària a la societat, en l'àmbit de la sostenibilitat alimentària, per tal d'utilitzar-la com a eina sensibilitzadora. Tanmateix, pretén fomentar uns millors hàbits de consum i una millora en la conscienciació en la lluita contra el canvi climàtic.</p> <p>En aquest sentit, l'empresa pública Palmia, que ofereix serveis de càtering als diversos àmbits del sector de la restauració de la ciutat de Hèlsinki (escoles, guarderies, restaurants, hospitals, administracions públiques,... i també disposa de servei a domicili per a particulars), va participar en el projecte "Àpats Responsables 2012-15" ("Responsible Meal 2012-15"), mesurant les emissions de CO2 que generava al</p>		

desenvolupar la seva activitat professional.

De tal manera, l'objectiu principal d'aquesta iniciativa era donar a conèixer, als diversos implicats en el procés de compra-venda, la quantitat d'emissions de carboni que generava l'empresa en la realització de la seva activitat i la seva procedència, com també poder desenvolupar possibles accions per contrarestar-ne els efectes. Així mateix, se'n van extreure una sèrie de conclusions:

- ✓ La reducció de l'empremta de carboni no esdevé resultant d'una sola activitat, sinó del conjunt de totes elles (procés de demanda, compra, logística, transport, informació,...).
- ✓ El 58% de les emissions generades procedeixen del procés de compra dels aliments, d'entre les quals un 35% prové de la carn i un 46% dels productes làctics.
- ✓ Cada àpat distribuït per l'empresa de càtering suposa 1'1kg d'empremta de carboni.

Organitza: Palmia i Ajuntament de Hèlsinki.

Col·labora: Col·lectiu professional de l'empresa Palmia, Centre Mediambiental de Hèlsinki, Ajuntament de Hèlsinki, Institut Finès del Medi Ambient, Associació per a la Informació Alimentària, "The Natural Step" (xarxa global d'estratègies per el desenvolupament sostenible).

Trets diferencials: Projecte d'estudi de l'empremta de carboni provinent dels serveis de càtering a la ciutat de Hèlsinki, com a eina educativa.

Any: 2012-2015.

4.5.9 Bones pràctiques en l'àmbit de la protecció del territori

91.	“Campanya d’agricultura urbana i art” a Oslo	Noruega
<p>En la línia de les grans ciutats europees, cada vegada més implicades en la sostenibilitat ambiental i dels aliments, i en l’àmbit de la sobirania alimentària, a Oslo s’hi ha desenvolupat el “Losæter”, una institució cultural dedicada a l’art i a l’agricultura urbana.</p> <p>L’entitat disposa d’un espai públic destinat a la producció alimentària a petita escala on els propis ciutadans disposen d’espais personals on conrear-hi aliments de manera fàcil i sostenible. Així doncs, el projecte promou sensibilitzar a la ciutadania respecte els avantatges, tant per a la salut com per al medi ambient i l’economia local, de les cadenes curtes alimentàries.</p> <p>Aquesta iniciativa s’ubica al bell mig de la ciutat d’Oslo, al barri d’Bjørvika, constituent el preàmbul per a l’entrada de la ciutat en termes de l’agricultura urbana, sostenible, justa i de qualitat. “Losæter” treballa juntament amb el projecte “Slow Space Bjørvika”, que pretén fomentar la regeneració d’espais urbans a través d’activitats artístiques.</p> <p>Tanmateix, aquesta pràctica pretén connectar l’herència agrícola del país amb l’evolució de la societat i les tècniques de conreu, amb la visió de fomentar una agricultura urbana de qualitat, a través de tècniques que en permetin la seva sostenibilitat. Així doncs, el projecte “Losæter”, pretén fomentar l’intercanvi cultural, d’experiències, coneixements i relacions entre els seus usuaris, en l’àmbit mencionat.</p> <p>Aquesta pràctica ha estat ideada i desenvolupada per “Bjørvika Utvikling” un òrgan de coordinació dels propietaris del barri de Bjørvika, amb l’objectiu de fomentar el desenvolupament i promoció del territori, juntament amb el projecte “Slow Space Bjørvika” i amb la col·laboració de “Futurefarmers”, una plataforma d’artistes, científics, grangers, entre d’altres, que donen suport a projectes artístics.</p> <p>Gràcies a la col·laboració entre varies entitats, tant públiques com privades, incloent-hi l’ajuntament d’Oslo, anualment s’hi realitzen un seguit d’activitats, tant educatives com d’oci per involucrar als col·lectius en la temàtica de la sostenibilitat alimentària i la</p>		

producció local.	
Organitza: “Bjørvika Utvikling”.	
Col·labora: “Slow Space Bjørvika”, Futurefarmers, Ajuntament d’Oslo, entre d’altres organitzacions tant públiques com privades que donen suport als diversos projectes.	
Trets diferencials: Iniciativa per al foment de la sobirania alimentària i la sostenibilitat a través de la protecció i reactivació del territori.	Any: 2015 i 2016.

4.5.10 Bones pràctiques en l’àmbit “altres”

92.	Projecte d’“Agricultura Compartida” per a la cooperació entre agricultors i consumidors	Noruega
<p>El projecte d’“Agricultura Compartida” (“Andelslandbruk”) resulta un innovador model de promoció de l’agricultura noruega, a través de la cooperació entre els agricultors i els consumidors, fomentant la seva implicació en la cadena alimentària.</p> <p>La iniciativa consisteix en la compra d’accions dels agents de producció (agricultors) per part dels seus consumidors per un període determinat de temps. Aquest fet permet al col·lectiu que consumeix els productes compartir els riscos de la variació dels cultius i, per tant, participar en la planificació de les operacions agrícoles promovent una</p>		

economia transparent i neta. També es potencia el contacte i la venda directa amb els productors, de productes frescos, orgànics, de temporada i de proximitat.

Aquest projecte d'àmbit nacional, ha estat encarregat per la Direcció d'Agricultura de Noruega a la organització "Oikos – Okologisk Norge", creada per fomentar el consum i la producció d'aliments ecològics, saludables i justos. Tanmateix, aquesta esdevé una eina educativa i sensibilitzadora de la societat en l'àmbit de la sostenibilitat i la producció orgànica desenvolupant diversos cursos i conferències anuals.

Organitza: "Oikos – Okologisk Norge".

Col·labora: Direcció d'Agricultura de Noruega.

Trets diferencials: Campanya noruega per el foment de l'agricultura orgànica i de proximitat i l'increment de les relacions entre productors i consumidors.

Any: 2006.

93. Projecte "Guia de Menjar Local" per a la Finlàndia sensibilització de la ciutadania

Aquesta iniciativa forma part del projecte finès "Aliments locals per a cuines professionals" ("Lähiruokaa ammattikeittiöihin"), desenvolupat per el Ministeri d'Agricultura i Silvicultura de Finlàndia, i administrat per "Savo Consortium per l'Educació" (junta municipal per a l'educació i la formació professional) juntament amb "EkoCentria" (organització nacional, que a través d'activitats i serveis, promou les cadenes alimentàries sostenibles).

La "Guia de Menjar Local" ("Lahiruokaopas") pretén aportar, als consumidors del sector de la restauració pública de Finlàndia, un seguit de directrius i fonaments, per tal de **sensibilitzar-los sobre els beneficis per a la salut, el medi ambient i l'economia**

local, obtinguts gràcies a les cadenes curtes alimentàries.

En aquesta pràctica, s'hi recullen un conjunt de recomanacions pel que fa als criteris de compra i també algunes de les bones pràctiques realitzades per diverses organitzacions en l'àmbit de la sobirania alimentària. La guia també serveix com a **full de ruta pel sector de la restauració en la planificació i el desenvolupament de menús sostenibles i de proximitat.**

Es tracta d'un projecte dut a terme tant a nivell nacional com regional, i es complementa amb el programa públic "Menjar Local", redactat per el Govern Finès l'any 2012 amb un conjunt d'objectius a assolir:

- ✓ Incrementar i diversificar la producció local per satisfer la demanda i augmentar el valor afegit dels productes de proximitat
- ✓ Millorar i augmentar les possibilitats i les vendes de les cadenes curtes alimentàries a través de la legislació i assessorament.
- ✓ Incrementar la compra pública de productes de proximitat a través d'uns millors criteris i coneixements.
- ✓ Augmentar la cooperació entre els implicats en el sector alimentari local.

Organitza: Ministeri d'Agricultura i Silvicultura de Finlàndia, "Savo Consortium per l'Educació" i "EkoCentria".

Col·labora: Govern Local i Regional de Finlàndia, Associació Finesa de les Autoritats Locals i Regionals.

Trets diferencials: Iniciativa finlandesa per a la conscienciació i l'increment dels productes de proximitat en la compra pública a nivell nacional.

Any: 2013.

4.6. Identificació de polítiques públiques de sobirania alimentària a Alemanya

Gràcies a la cerca de bones pràctiques realitzada, queda confirmada l'actitud proactiva de la societat alemanya vers l'àmbit de la sobirania alimentària i la sostenibilitat ambiental. Val a dir però, que pel que fa a l'àmbit nacional, Alemanya no es caracteritza per dur a terme nombroses estratègies en els àmbits mencionats. Contràriament, cal destacar el gran nombre de pràctiques dutes a terme a nivell local i regional.

En **termes estatals**, trobem “El Manifest per a l'Agricultura Urbana: La ciutat és el nostre jardí” (“Urban Gardening Manifest: Die Stadt ist unser Garten”), desenvolupat per un conjunt d'activistes amb la finalitat d'impulsar l'agricultura urbana com a proposta per promoure les cadenes alimentàries curtes i la conscienciació de la societat en el context de la sobirania alimentària i els seus beneficis.

A **nivell local**, les ciutats del país que han firmat el Pacte de polítiques públiques alimentàries de Milà són Berlín, Colònia i Frankfurt. Amb tot, només s'han detectat potencials bones pràctiques alimentàries a la capital alemana.

Així doncs, la cerca realitzada permet dir que la ciutat de **Berlín** és capdavantera en iniciatives de protecció del territori per al desenvolupament d'activitats d'agricultura urbana. En aquest context, entre els projectes a destacar, trobem la iniciativa basada en la reconversió d'un espai públic en desús per convertir-lo en un espai agrícola mòbil, anomenat "El Jardí de la princesa" ("Prinzessinnengarten"), com també, la reutilització de l'aeroport abandonat de Tempelhof en una gran àrea d'agricultura urbana i punt de socialització.

En la mateixa línia, la ciutat de **Munich** està molt interessada en la protecció del territori i el foment de l'impuls d'activitats d'agricultura urbana i periurbana, així com la sostenibilitat ambiental, tal com es mostra en el projecte "El Cinturó Verd de Munich" ("München Grüngürtel") que conté un gran nombre d'accions per al foment i la reestructuració de l'entorn. El desenvolupament del projecte urbà "Agropolis" és un exemple de pràctica que pretén impulsar els nous models urbans estretament lligats amb l'agricultura urbana i la sostenibilitat.

Un altra iniciativa a tenir en compte és la creació de la "Horts Urbansde Munich" ("Urbane gärten Munchen"), un portal web (<http://urbane-gaerten-muenchen.de>) de foment de les relacions entre els implicats i interessats en els àmbits de l'agricultura urbana i els jardins comunitaris a la ciutat de Munich. Aquesta iniciativa està coordinada per l'Associació Cooperativa de Munich, encarregada de la promoció del desenvolupament urbà sostenible de la ciutat, i compta amb el suport de diverses entitats, públiques i privades, com n'és un bon exemple l'ajuntament de la ciutat.

4.6.1 Bones pràctiques en l'àmbit de la protecció del territori

94.	<p>“Manifest per a l’Agricultura Urbana: La ciutat és el nostre jardí”</p>	Alemanya
<p>“El Manifest per a l’Agricultura Urbana: La ciutat és el nostre jardí” (“Urban Gardening Manifest: Die Stadt ist unser Garten”) és una iniciativa desenvolupada per un grup d’activistes alemanys per incentivar la creació d’espais verds de foment del respecte envers les persones, la flora i la fauna i el medi ambient.</p> <p>El col·lectiu té l’ambició d’incentivar l’agricultura urbana a les ciutats, amb la recerca d’espais naturals en centres urbans, el foment de les cadenes alimentàries curtes i la sensibilització de la societat en termes de sobirania alimentària, la sostenibilitat i la creació d’espais d’inclusió social.</p> <p>Aquest projecte va sorgir el 2014 de la iniciativa de 13 activistes involucrats en l’agricultura urbana. El manifest pretén provocar un debat social, com també una crida a l’atenció dels polítics i els planificadors urbans per tal de sensibilitzar-los i que prenguin part de la importància dels horts urbans de la comunitat.</p> <p>Tanmateix, el projecte es tracta que serveixi per enfortir les iniciatives actuals, promoure’n de noves, així com desenvolupar legislacions que condueixin a una ciutat conscienciada i proactiva en termes de sostenibilitat i sobirania alimentària.</p>		
<p>Organitza: Diversos activistes agrupats en l’associació “Allmende-Kontor”.</p>		
<p>Col·labora: Grangers urbans que participen en el projecte, i que duen a terme iniciatives en l’àmbit de l’agricultura urbana.</p>		
<p>Trets diferencials: Iniciativa d’àmbit nacional per a la promoció i sensibilització de la ciutadania en l’àmbit de la sobirania alimentària i la sostenibilitat de les cadenes alimentàries a través de l’agricultura urbana.</p>		<p>Any: 2014</p>

95.	Projecte per a la protecció del paisatge rural “El Cinturó Verd de Munich”	Alemanya
<p>El projecte “El Cinturó Verd de Munich” (“München Grüngürtel”) forma part de l’anomenat “Perspectiva Munich” (“Perspektive München”), un pla de desenvolupament urbà establert per l’Ajuntament de Munich l’any 1998 amb la finalitat d’aconseguir un model urbà compacte enfocat a la millora de la qualitat de vida de la població, la diversitat social i cultural, la promoció de l’economia regional, així com per frenar el desenvolupament urbà disgregat.</p> <p>“El Cinturó Verd de Munich” és un projecte d’agricultura periurbana ubicat a les afores de la ciutat que conforma una extensió de 33.500 hectàrees de terrenys formats per àrees naturals, agrícoles i espais verds urbans. En aquests, s’hi pretén desenvolupar un seguit d’activitats i projectes en l’àmbit de la sobirania alimentària, la protecció del medi ambient i la sostenibilitat. Alguns dels projectes que inclou, són els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Projecte de lloguer d’horts per l’autoconsum. Disposició d’un total de 640 parcel·les properes a les zones residencials, d’entre 30 i 60 m², amb una capacitat productiva d’uns 200kg d’hortalisses per temporada i amb un cost de lloguer de 115 euros l’any. En aquesta àrea, qualsevol ciutadà interessat pot practicar-hi l’auto conreu sostenible, ecològic i de proximitat, on l’ús de productes químics està totalment prohibit. Tanmateix, actua com a eina educativa, recreativa i d’integració cultural. ✓ Projecte de ramaderia extensiva de pasturatge. Iniciativa per al bon ús i gestió sostenible de les terres de pasturatge, que enllaça els productors i distribuïdors locals amb l’ajuntament de la ciutat. ✓ Projecte de producció de patates. Aquesta iniciativa pretén vincular els agents implicats en les cadenes curtes alimentàries de la ciutat en relació al cultiu sostenible, ecològic i de qualitat de les patates de la regió. 		

- ✓ **Projecte de producció de fenc.** Iniciativ per al foment de la producció i distribució local de fenc amb **denominació d'origen del cinturó verd**. Es tracta que els agricultors que en promoguin la seva producció n'obtinguin ingressos addicionals a través de la seva comercialització.

Cal mencionar la col·laboració entre diversos representants dels municipis implicats en aquest projecte amb l'Associació d'Agricultors de Baviera, el Departament d'Agricultura de Munich i el Comitè de Planificació, per tal de coordinar la participació dels diferents interessats, com són els productors, comerços tradicionals, el sector de la restauració i la comunitat de veïns, entre d'altres.

Organitza: Departament de Planificació Urbana i Ordenació de l'Edificació de l'Ajuntament de Munich.

Col·labora: Col·lectius implicats en els programes de producció agroecològica, tals com productors, entitats públiques locals i actors del sector de la restauració de la ciutat.

Trets diferencials: Iniciativa d'integració de les funcions paisatgístiques, productives, recreatives i ecològiques a la ciutat de Munich.

Any: "Perspectiva Munich" iniciat l'any 1998.

96.	Projecte "Agropolis" per al desenvolupament d'agricultura urbana a Munich	Alemanya
<p>En la mateixa línia de l'ambiciós projecte "Agromere" de la ciutat d'Almere (Holanda), que planteja un nou model d'estructura urbana íntegrament lligada amb les activitats d'agricultura urbana, l'autoabastiment i la sostenibilitat, la ciutat de Munich presenta el projecte "Agropolis". Aquest representa una innovadora estratègia alimentària focalitzada en la reorganització del sistema de producció, distribució i consum</p>		

dels aliments.

La iniciativa consisteix en un projecte pilot de la ma del Departament de Planificació Urbana i Construcció de la ciutat de Munich localitzat al districte de Freiham, una àrea de la ciutat en desenvolupament. La intenció és crear, en la mencionada zona, un sistema d'agricultura urbana que serveixi com a catalitzador per integrar nous sistemes agrícoles i de distribució alimentària en el context del desenvolupament urbà.

Aquest projecte té una durada prevista de 30 anys, en els quals el desenvolupament urbà vagi lligat a l'increment de pràctiques públiques d'agricultura urbana, ja siguin jardins comunitaris, horts als terrats, jardins escolars o, fins i tot, una granja, els productes obtinguts de la qual es tractaria que es comercialitzessin en els límits de la pròpia ciutat.

“Agropolis” pretén utilitzar les àrees buides per a portar-hi a terme activitats agrícoles mòbils i temporals, que serveixin per al **foment de les cadenes curtes alimentàries, el desenvolupament urbà sostenible i com a eina sensibilitzadora i educativa**. Els objectius del projecte, beneficiosos per la societat de Munich, són els següents:

- ✓ Increment significat de la qualitat de vida dels ciutadans, així com les seves desigualtats.
- ✓ Reducció de l'impacte mediambiental del sistema alimentari actual.
- ✓ Foment de la cultura alimentària local i la pròpia economia.
- ✓ Millora de la qualitat dels aliments i desenvolupar polítiques de seguretat alimentària.

Organitza: Departament de Planificació Urbana i Construcció de la ciutat de Munich.

Col·labora: Col·lectius involucrats en el procés de desenvolupament.

Trets diferencials: Projecte de desenvolupament dels nous models urbans estretament lligats amb l'agricultura urbana, la sostenibilitat alimentària i el medi ambient.

Any: 2009.

97.	Projecte “El Jardí de la princesa” per al foment de l’agricultura urbana a Berlín	Alemanya
<p>“El Jardí de la princesa” (“Prinzessinnengarten”), situat al mig de la ciutat de Berlín, es tracta d’un ambiciós projecte social de reconversió d’un extens espai urbà inutilitzat, en una zona per al conreu de fruita i verdura altament productiva.</p> <p>Aquesta iniciativa va començar com un projecte pilot l’any 2009, quan la organització sense ànim de lucre “Nomadisch Grün” (“Nòmada Verd”), de la mà d’un grup d’activistes, amics i veïns, van netejar la zona utilitzada i hi van començar a crear un espai verd per a fomentar l’agricultura urbana, les relacions socials i la sostenibilitat ambiental i alimentària.</p> <p>Alguns dels beneficis que “El Jardí de la princesa” va aportar a la societat berlinesa, i segueix aportant a dia d’avui, són els següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Un espai de cohesió social i d’intercanvi d’experiències, tant en l’àmbit de l’agricultura urbana, com en el personal. ✓ Un punt que actua com a eina de sensibilització de la societat en l’àmbit de la sostenibilitat dels aliments i la sobirania alimentària. ✓ Un projecte que vetlla per la reducció del CO2 i la millora de les condicions microclimàtiques. ✓ Una àrea de promoció del consum local, saludable i sostenible. <p>En la mateixa línia, aquesta iniciativa dur a terme una gran tasca educativa per a la societat local, on la lluita contra el canvi climàtic n’és el focus d’atenció. Així doncs, és un espai on aprendre sobre la producció dels aliments (únicament de manera orgànica i sostenible), la biodiversitat i el canvi climàtic, a través de l’experimentació i les relacions humanes.</p> <p>Links: http://prinzessinnengarten.net/about/</p> <p>http://www.german-african-partnership.org/globalgarden/tag/nomadic-green/</p>		

Organitza: “Nomadisch Grün”.	
Col·labora: Col·lectiu interessat en el reaprofitament i la promoció del propi territori, així com la sostenibilitat alimentària i mediambiental (veïns, amics, activistes,...).	
Trets diferencials: Projecte per a la reconversió del territori, en un espai d'agricultura urbana i de cohesió de la societat berlinesa.	Any: 2009.

4.6.2 Bones pràctiques en l'àmbit “altres”

98. Altres polítiques vinculades a l'agricultura urbana de Berlín	Alemanya
<p>En els recents anys, Berlín ha esdevingut una ciutat amb una actitud proactiva envers el canvi climàtic i la sostenibilitat alimentària. Així, molts espais públics en desús s'han anat aprofitant per a crear-hi jardins comunitaris i horts urbans, els quals la societat berlinesa pot accedir lliurement i utilitzar-los pel seu propi consum.</p> <p>La ciutat acull, doncs, nombrosos exemples d'espais, tant públics com privats, on s'hi desenvolupen activitats de conreu urbà (horts comunitaris, jardins d'intercanvi cultural, activitats hortícoles escolars o horts als terrats). Algunes de les activitats destacables són les següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aeroport de Tempelhof. L'hort comunitari ubicat a l'abandonat aeroport de 	

Tempelhof és un clar exemple de la gran tasca de reaprofitament i reconversió del territori que la societat berlinesa realitza a edificis i espais abandonats. Consistent en un conjunt de jardins públics, els ciutadans poden entrar gratuïtament i conrear els seus propis aliments orgànics, com també participar en diverses activitats i relacionar-se entre si.

- ✓ **Interkultureller Garten der Generationen** (“Jardí Intercultural de les Generacions”). Es tracta d’una iniciativa consistent en la reconversió d’una superfície de 300 metres quadrats en una zona fèrtil de conreu, en que persones de diferents nacionalitats conreen i intercanvien experiències vinculades amb l’intercanvi cultural, la sobirania alimentària i la sostenibilitat. Aquest projecte es basa en el programa de l’Agenda 21 (pla d’acció per al desenvolupament sostenible implementat per les Nacions Unides) i pretén fomentar les relacions interculturals a través d’accions d’agricultura urbana.
- ✓ **Garten Ros Rose**. Un altre bon exemple de reaprofitament del territori emprat per desenvolupar-hi tasques de conreu urbà, gràcies a l’ímpetu de la comunitat de veïns i al seu elevat grau de cohesió social, que han aconseguit un espai d’ús comunitari on qualsevol persona, de manera gratuïta i sense normes, pot conrear-hi des de fruita i hortalisses, fins a plantes ornamentals.
- ✓ **Himmelbeet**. Seguint en la línia d’“El Jardí de la princesa”, el Himmelbeet és un espai públic on els berlinesos poden llogar per un preu de 50€ per temporada, el seu propi espai de conreu, cada un dels quals és mòbil, per tal d’adaptar-se als canvis en el relleu de la ciutat. La producció dels aliments és totalment orgànica i els productes obtinguts es comercialitzen al propi espai, els ingressos dels quals es reinverteixen en el propi desenvolupament i en els esdeveniments culturals que s’hi duen a terme.
- ✓ **Mauergarten**. Aquesta iniciativa va ser creada l’any 2013 com a espai d’agricultura urbana, però també com a punt de reunió de la comunitat de veïns, on tractar-hi temes socials i intercanviar opinions i experiències, i del qual ha esdevingut una associació sense ànim de lucre registrada.
- ✓ **Bauer Mette**. La Bauer Mette és una de les poques granges encara existents

dins els límits de la ciutat de Berlín, que ha perdurat durant sis generacions en la mateixa ubicació. Així doncs, esdevé un símbol de la societat agrícola berlinesa, com també un espai d'aprenentatge de les tècniques de conreu i en l'àmbit de la sobirania alimentària, on la ciutadania pot participar-hi amb diverses tasques. Per tal de fomentar el comerç i l'economia local, gran part de la seva producció es comercialitza dins els límits de la capital.

- ✓ **Bauerngarten.** Aquest projecte està basat en un conjunt d'espais de conreu administrats per un grup d'agricultors que, únicament, hi desenvolupen activitats agrícoles a través de processos i materials orgànics. La iniciativa sorgeix amb la missió de fomentar la producció orgànica, sostenible i de proximitat a la societat berlinesa.

Una de les funcions a destacar **d'aquestes iniciatives d'agricultura urbana és que actuen com a eina contra la pobresa** en els barris més desfavorits i deteriorats.

Organitza: Diferents col·lectius involucrats en el desenvolupament de tasques d'agricultura urbana i sobirania alimentària en el nucli urbà de Berlín.

Col·labora: Diverses organitzacions, grups i persones implicades en els àmbits mencionats anteriorment com són Bioland (principal associació per l'agricultura ecològica d'Alemanya), Unió Europea (oferint els certificats ecològics), Associació Nacional d'Horticultura i Agricultura de Berlín, entre d'altres.

Trets diferencials: Projectes d'aprofitament d'espais urbans conreables per promoure el compromís de Berlín amb el canvi climàtic i la sostenibilitat alimentària.

Any: Totes en actual funcionament.

99. Guia per el foment de l'agricultura urbana a la regió del Ruhr Alemanya

Aquesta pràctica, anomenada “Potencials àrees per als Jardins Comunitaris” (“Potentialflächen für Gemeinschaftsgärten”) es tracta d’una guia per **fomentar i donar suport a les iniciatives d’agricultura urbana i jardins comunitaris a la regió alemanya del Ruhr.**

El 2014, l’Associació de la Regió del Ruhr (“Regionalverband Ruhr”) va desenvolupar un estudi del que es va crear un document amb el conjunt de criteris obtinguts i recull de tot un seguit de pautes i consells enfocats als propietaris de terres de conreu, amb la finalitat de facilitar l’anàlisi de potencials àrees per a l’explotació agrícola.

Per a la realització del projecte, es van analitzar els jardins comunitaris ja existents a la regió, obtenint-ne un llistat de les terres aptes i amb bona accessibilitat, així com el conjunt d’avantatges i inconvenients específics d’aquests.

En aquest sentit, la iniciativa, que forma part del projecte “Moviment de Jardineria Urbana” (“Urban Gardening Bewegung”) té una doble missió:

- ✓ És una eina per sensibilitzar a la societat sobre els beneficis que aporta l’agricultura urbana al medi ambient, l’economia local, la societat i la salut.
- ✓ Punt de trobada i de cohesió social.

Organitza: “Regionalverband Ruhr” (Associació de la Regió del Ruhr).

Col·labora: -

Trets diferencials: Iniciativa per potenciar les iniciatives d’agricultura urbana i jardins comunitaris en els nuclis urbans de la regió alemanya del Ruhr.

Any: 2014.

4.7. Identificació de polítiques públiques de sobirania alimentària a la resta d'Europa

En aquest darrer apartat, hem inclòs aquelles pràctiques pertanyents a diversos països europeus que hem cregut prou rellevants, interessants i representatives.

4.7.1 Bones pràctiques en l'àmbit de l'educació

100.	Exposició “El malbaratament dels aliments. Quina estúpidesa” a Suïssa	Suïssa
La pràctica actual és una exposició itinerant iniciada a la ciutat de Berna i continuada a diverses ciutats del territori nacional anomenada “El malbaratament dels aliments. Quina estúpidesa” (“Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm”). Aquesta, organitzada pel		

Comitè Nacional Suís de la FAO (Organització de les Nacions Unides per l’Alimentació i l’Agricultura) de la mà de l’Agència Suïssa per al Desenvolupament i la Cooperació (DSC), i la Oficina Federal d’Agricultura de Suïssa (UFAG), va sorgir amb la finalitat de treballar per a la reducció dels residus alimentaris

La iniciativa es va crear a Berna el 2012 amb l’afany de **fomentar la gestió escrupolosa dels productes alimentaris i com a eina educativa i de sensibilització de la societat sobre els riscos i conseqüències, tant per el medi ambient com per a la pròpia salut, dels residus alimentaris en l’entorn.**

Degut a l’actitud proactiva dels ciutadans i les entitats de Berna envers els aspectes tractats en l’exposició, es va voler portar la pràctica a nivell nacional. Així doncs, sota el patrocini de la UFAG (Oficina Federal d’Agricultura), l’UFAM (Oficina Federal del Medi Ambient), la UFV (Oficina Federal de Veterinària), l’UFSP (Oficina Federal de Sanitat Pública) i de la DSC, es va aplicar a les següents ciutats: Basilea, Berna, Altstätten, Zuric i Ginebra, entre d’altres.

Organitza: Comitè Nacional Suís de la FAO, Agència Suïssa per al Desenvolupament i la Cooperació i la Oficina Federal d’Agricultura de Suïssa.

Col·labora: UFAG, UFV, UFAM, UFSP.

Trets diferencials: Campanya nacional per a la sensibilització de la ciutadania en termes de gestió de residus alimentaris i sostenibilitat ambiental.

Any: 2012 – 2014

4.7.2 Bones pràctiques en l’àmbit “altres”

101. Iniciativa “Granja pública” per a la promoció de productes agrícoles de qualitat de Viena Àustria

L’ajuntament de Viena, de la ma de la oficina de Silvicultura i Agricultura Urbana de Viena, s’encarrega de l’administració del “Bio-Zentrum Lobau” (centre de recerca i desenvolupament de l’agricultura urbana, focalitzant-se en l’àrea dels cultius i la fabricació de compost orgànic), la granja pública més gran de la ciutat amb més de 1000 hectàrees de conreus ecològics i sostenibles.

Aquesta iniciativa va sorgir amb **la finalitat de subministrar als hospitals i a les escoles públiques de la ciutat productes agrícoles de qualitat, així com sensibilitzar a la ciutadania sobre la importància d’una dieta saludable i del comerç de proximitat.** Avui en dia, les principals tasques que s’hi desenvolupen són les següents:

- ✓ Producció i comercialització de productes alimentaris de rigorosa qualitat.
- ✓ Gestió de terres municipals per tal de mantenir i millorar la fertilitat del sòl a través de l’ús de mètodes orgànics.
- ✓ Preservació del paisatge cultural.
- ✓ Manteniment i cura del sòl per tal d’obtenir una agricultura de qualitat.
- ✓ Reserva del sòl per l’ús i expansió de l’agricultura urbana.
- ✓ Protecció de les aigües subterrànies a través d’una acurada administració.

El projecte posa a disposició de la societat el lloguer de parcel·les on poder conrear productes orgànics. Les dimensions de les parcel·les van des dels 40 als 80 metres quadrats, i estan disponibles per un període de 8 mesos (maig a octubre). Durant la resta de mesos, aquestes són administrades per l’organització per així preparar el sòl i garantir-ne la seva qualitat. A més a més, també s’hi realitzen visites guiades en les que els visitants poden emportar-se els aliments conreats.

Organitza: Oficina de Silvicultura i Agricultura Urbana de Viena (MA 49)

Col·labora: Ajuntament de Viena.	
Trets diferencials: Iniciativa pública a la ciutat de Viena per tal de fomentar i potenciar el consum de productes orgànics i de qualitat, així com la sostenibilitat del medi a través de processos de conreu orgànics.	Any: de de l'any 1987, actualment encara està en funcionament.

102.	Projecte “Compra Ecològica a Viena”	Àustria
<p>L'any 1999, l'Ajuntament de Viena va promoure la iniciativa anomenada “Compra Ecològica Viena” (“ÖkoKauf Wien”) utilitzant la contractació pública amb la finalitat de contribuir en l'assoliment dels objectius de protecció del clima de la ciutat. Així mateix, el projecte pretenia establir la ciutat de Viena com a model a seguir en termes de sostenibilitat, tant per la pròpia ciutadania com per les empreses locals.</p> <p>Aquesta pràctica conforma una xarxa de connexions entre diversos actors com, a tall d'exemple, les autoritats locals, diverses ONG, les administracions municipals i les empreses locals, coordinats pel Departament Municipal de Protecció del Medi Ambient.</p> <p>L'Ajuntament de Viena va impulsar un conjunt d'accions a portar a terme a cada departament de l'administració de la ciutat vinculades a factors ecològics de la contractació pública, en que es van establir un conjunt de criteris avaluats i actualitzats periòdicament. Tot i que inicialment els criteris se centraven en la sostenibilitat, actualment s'està treballant per tal d'impulsar aspectes com el comerç just.</p> <p>A través de la “Compra Ecològica Viena” es van realitzar un seguit d'estudis per constatar que la ciutat estava preparada per dur a terme accions en aquests àmbits. Un d'aquests estudis, la iniciativa “Natürlich Gut Teller” (“Naturalment bon plat”) establia un conjunt de criteris per basar una dieta equilibrada, sana i sostenible.</p> <p>És de destacable menció el fet que actualment, el 38% dels aliments subministrats als</p>		

hospitals de Viena són orgànics, i es vol assolir el 50% en un període de dos anys. També cal dir que aquest percentatge esdevé més d'un 50% en els menjadors escolars de la ciutat i en un 18% pels centres per a la gent gran.

Organitza: Ajuntament de Viena.

Col·labora: Departament Municipal de Protecció del Medi Ambient de Viena, autoritats locals, organitzacions no governamentals, administració municipal i empreses locals.

Trets diferencials: Projecte per al foment de la compra pública amb criteris de protecció del medi ambient i la sostenibilitat alimentària a la ciutat de Viena.

Any: 1999 – actualitat.

103. “Estratègia Alimentària Urbana” per al foment del consum de proximitat de Tukums Letònia

L’“Estratègia Alimentària Urbana” (“Urban Food Strategy”) es va dur a terme a la ciutat de Tukums arrel del projecte FoodLinks (projecte de col·laboració promogut per la Comissió Europea amb la finalitat d’avaluar les activitats per fomentar el coneixement del consum i producció d’aliments sostenibles). Així doncs, està inclosa en el document **“Urban Food Strategies. The Rough Guide to Sustainable Food Systems”** (Moragues; Morgan; Moschitz; Neimane; Nilsson; Pinto; Rohracher; Ruiz; Thuswald; Tisenkopfs; Halliday; Food Links; European Commission, 2013).

Els objectius estratègics integrats en l’“Estratègia Alimentària Urbana” es desenvolupen

en l'àmbit de la sensibilització ciutadana i la sobirania alimentària:

- ✓ Educació a les escoles públiques sobre una alimentació saludable.
- ✓ Subministrament d'una dieta sana i sostenible en guarderies, escoles, hospitals i residències.
- ✓ Facilitació de l'adquisició de productes de proximitat a la societat.
- ✓ Disponibilitat de la prova d'origen dels productes locals.

Per a la **consecució d'un sistema alimentari local sostenible**, s'han plantejat un seguit d'activitats com és el cas de la creació d'horts en guarderies, on es pretén mostrar als infants els processos de conreu i fomentar les qualitats d'una alimentació saludable. També es vol subministrar fruita a les escoles quatre vegades a la setmana, així com el proveïment de productes locals, frescos i saludables als hospitals.

Una altra bona pràctica és la integració social dels habitants de la població de Slampe a través de l'horticultura, en la que es pretén que els alumnes de les escoles realitzin activitats educatives com conrear hortalisses en els horts que disposen les residències d'ancians.

Tanmateix, el consell municipal de Tukums va participar en una consulta pública amb la intenció d'implicar a tota la ciutadania en el procés de desenvolupament de l'estratègia. L'esdeveniment, que va comptar amb la participació de col·lectius com empreses del sector de la restauració, hospitals, entitats educatives i el Ministeri de Salut i el Departament d'Educació del municipi, va derivar en algunes propostes:

- ✓ Augmentar el suport a l'agricultura urbana i als seus implicats, a través de la disminució dels costos dels permisos comercials.
- ✓ Impulsar el desenvolupament de material didàctic per al foment d'una dieta equilibrada i sana.
- ✓ Fomentar activitats educatives en centres escolars, en l'àmbit de la nutrició saludable.

Organitza: Municipi de Tukums, Centre d'Estudis del Bàltic.

Col·labora: FoodLinks.

Trets diferencials: Pla estratègic a la ciutat de Tukums per a la consecució d'un conjunt d'objectius en l'àmbit de l'educació i la sobirania alimentària.

Any: 2011

5. Polítiques públiques de sobirania alimentària: conclusions

5.1. Principals conclusions en relació a les polítiques públiques de sobirania alimentària

L'impuls governamental és essencial per tal que un país desenvolupi polítiques públiques destinades a promoure la sobirania alimentària i el foment del producte de proximitat.

Aquest impuls pot ser a través de plans d'acció o d'iniciatives legislatives, entre d'altres mesures, però sempre va encaminat a traçar l'estratègia que ha de seguir el país per desenvolupar les polítiques públiques de foment de la sobirania alimentària.

L'impuls, sumat a les estratègies regional i locals, acaben generant un veritable cercle virtuós, amb la millora de la qualitat de vida de la ciutadania i la sostenibilitat com a veritable motor.

Les transformacions que es poden generar amb aquestes polítiques públiques són molt importants, sobretot, si es treballen de manera transversal i amb voluntat cooperativa i participativa amb tots els agents implicats en aquest àmbit: productors, conusmidors, entitats, comerç, administració,... La clau de l'èxit de les accions analitzades és, precisament, la presència del màxim d'agents possibles per dur-les a terme. S'aconsegueix, així, un gran d'implicació i de convenciment al que difícilment s'arriba si les accions són unidireccionals des de l'administració cap a la població.

Cal tenir en compte, també, que cada país, i sobretot cada regió i ciutat, va escollint, segons el moment, els àmbits d'actuació que considera prioritaris per treballar-hi a través de plans específics. Així, hi ha ciutats que destinen la majoria de recursos a aspectes relacionats amb la sensibilització a través dels centres educatius, i d'altres, en canvi, que prioritzen tot el relacionat amb el foment de l'agricultura i del consum responsable. Amb tot, hi ha una estratègia general i ben estructurada que sempre hi és present, i aquest fet és el que, finalment, dóna coherència a les accions plantejades.

Aquestes estratègies s'han de plantejar en clau transversal per poder arribar a un ventall més ampli de categories d'acció vinculades a aspectes com, per exemple, el medi ambient, l'educació, el consum, el comerç urbà,...

La conscienciació de la població de la importància de l'alimentació saludable i sostenible, lligada amb la qualitat de vida i la salut, és indispensable.

Les iniciatives per sensibilitzar la societat són fonamentals per aconseguir els canvis proposats. No n'hi ha prou amb legislacions i plans d'acció, sinó que cal

que la societat entengui i es faci seva la necessitat de promoure aquestes accions pel seu propi bé, i vegi la sostenibilitat (entesa àmpliament) com un concepte primordial en el seu dia a dia. Per aquest motiu, és essencial que les accions de sensibilització siguin una constant en les estratègies de promoció.

Així mateix, és imprescindible que la ciutadania tingui el màxim d'informació, directe i veraç, per tal de generar canvis de consciència i d'hàbits de consum. Aquesta informació ha de ser adequada per cada segment de la població, per tal que sigui rebuda i entesa correctament. I ha de buscar la incidència més directe, sobretot, en la població infantil i jove, com s'apunta a continuació.

En especial, la sensibilització respecte l'alimentació adequada i equilibrada, el reaprofitament, la producció i el consum de productes de proximitat,.... és imprescindible destinar-la a la població infantil i jove.

La població infantil i jove ha de ser el segment on es posi un esforç més intens pel que fa a accions de sensibilització i formació en l'àmbit de la sobirania alimentària, ja que són la població futura que tindrà la capacitat real de fer canvis de tendències i hàbits de consum.

Per aquest motiu, són moltes les ciutats que, a dia d'avui, disposen de programes educatius per al foment dels hàbits alimentaris saludables i per a posar en valor els productes de qualitat, proximitat i ecològics, així com tot el que té a veure amb el reaprofitament alimentari i el consum responsable.

El treball amb aquest col·lectiu ha de ser desenvolupat des de l'àmbit teòric però, sobretot, des de l'experimentació (horts ecològics escolars, pràctiques de reaprofitament dels aliments als menjadors escolars,...).

Els consells alimentaris, formats per entitats públiques i privades d'un municipi i/o regió, són organismes que jugen un paper molt important alhora de dinamitzar l'alimentació sostenible a les diferents regions i ciutats on s'estableixen.

La majoria de ciutats (i algunes regions) han optat pel model de creació de consells alimentaris, com a eina de participació ciutadana i sectorial. El seu objectiu és el de millorar el sistema alimentari de la ciutat, traçant estratègies conjuntes de cara a promoure les polítiques públiques més adequades.

La clau de l'èxit de les accions, com s'ha apuntat anteriorment, és la participació del màxim d'agents implicats. Aquesta participació, si es fa a través del consell alimentari, té un gran de capacitat d'incidència i de decisió en les polítiques a desenvolupar molt alt. És per aquest motiu que les ciutats (i les regions, però en menor mesura), haurien de tendir a crear aquests espais de treball, claus en el desenvolupament alimentari sostenible de les ciutats.

La societat civil organitzada desenvolupa una part important de les iniciatives de foment de sistemes d'alimentació sostenibles.

La societat civil organitzada treballa en l'àmbit de la sobirania alimentària a les ciutats a través d'entitats i associacions que hi destinen els seus esforços. Així, des de cooperatives de consum fins accions de sensibilització, passant per molts altres camps d'acció, aquestes entitats socials actuen com a veritables dinamitzadors de l'economia sostenible de la ciutat i del foment del consum responsable.

També són reponsables, en gran part, de tot l'àmbit d'agricultura urbana i cooperativisme de consum, aportant un gran coneixement i experiència en aquest camp.

ANNEX 1. PAÏSOS I CIUTATS ON HEM REALITZAT CERQUES DE POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES

- **Regne Unit**
 - Londres
 - Birmingham
 - Brighton
 - Hove
 - Portsmouth
 - Poole
 - Bridport
 - Greenwich

- Cardiff
- Liverpool
- Edinburgh
- Lambeth
- Hackney
- Bristol
- Dorset
- Gal·les
- Escòcia
- Manchester

- **França**

- París
- Lyon
- Marsella
- Montpellier
- Grenoble
- Nantes
- Bordeus
- Fayl-Billot
- Lille
- Regió de Borgogne
- Pays de Rennes

- **Itàlia**

- Milà
- Roma
- Florència

- Venècia
- Torí
- Bolonya
- Província de Pisa

- **Bèlgica**
 - Ghent
 - Brussel·les
 - Brúixes

- **Holanda**
 - Rotterdam
 - Amsterdam
 - Almere
 - La Haia

- **Suècia**
 - Malmö

- **Dinamarca**
 - Copenhaguen
 - Hvidovre
 - Svendborg
 - Helnæs
 - Roskilde
 - Albertslund
 - Ballerup
 - Fredericia

- Herning

- **Països Nòrdics: Finlàndia i Noruega**
 - Hèlsinki (Finlàndia)
 - Oslo (Noruega)

- **Alemanya**
 - Berlín
 - Munich
 - Regió de Ruhr
 - Frankfurt

- **Altres països d'Europa: Suïssa, Àustria, Letònia**
 - Vienna (Àustria)
 - Tukums (Letònia)

ANNEX 2. PUBLICACIONS RELACIONADES AMB LES POLÍTIQUES PÚBLIQUES ALIMENTÀRIES

Regne Unit

- Campaign to Protect Rural England; Making Local Food Work; Big Lottery Fund. ***“From field to fork: The value of England's local food webs”***, 2012.
<http://www.cpre.org.uk/resources/farming-and-food/local-foods/item/2897-from-field-to-fork>

- Pat, Abel (Transition Edinburgh); Shulah, Allan (NHS Lothian); Somervell, David (University of Edinburgh); Cornelius, Charlie (Iglu Bar & Restaurant); Hinds, Lesley & Paget, Marianne (City of Edinburgh Council); Colin, Murray (EVOG); Revoredo-Giha, Cesar (Scotland's Rural College); Ritchie, Pete & Reilly, Tracey (Nourish Scotland); Richmond, Fiona (Scotland Food & Drink); Stirling, Andrew (Stirfresh); Stewart, Laura & Mitchell, Angela (Soil Association Scotland); Burke, Veronica (Bread Matters). **“Edible Edinburgh: A Sustainable Food City Plan”**

<http://edible-edinburgh.org/wp-content/uploads/2015/06/EdibleEdinSusFoodCity-Plan-140429-FINAL.pdf>

- Scottish Government. **“Recipe for Success – Scotland’s National Food and Drink Policy”**, 2009.

<http://www.gov.scot/resource/doc/277346/0083283.pdf>

- Public Health England; Chartered Institute of Environmental Health; Local Government Association. **“Healthy people, healthy places briefing. Obesity and the environment: regulating the growth of fast food outlets”**, Març 2014.

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/296248/Obesity_and_environment_March2014.pdf

- Stevenson, Greg (edició i disseny); Keehn, beth (edició); Cristian, Barnett (fotografia). National Consumer Council; Sustainable Development Commission. **“I will if you will. Towards sustainable consumption”**, Maig 2016.

http://www.sd-commission.org.uk/data/files/publications/I_Will_If_You_Will.pdf

França

- Abes, Stéphane (director de la publicació); Plouvier, Danièle (responsable de l'edició); Bouchez, Marie (redacció); Apro bio; Région Pas de Calais; Ministère d'Agriculture, d'Agroalimentaire et de la Forêt; Unió Europea, l'Europe s'Engage en Nord- Pas de Calais. **“L’approvisionnement de la restauration collective en circuits de proximité: Recueil d’expériences et guide de bonnes pratiques”**, 2012.
http://www.aprobio.fr/apb/docs/Guide_RC_en_circuits_courts_APROBIO.pdf
- Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, La France Agricultures: Produisons Autrement **“Programme Ambition Bio 2017”**, 2013.
<http://agriculture.gouv.fr/ministere/programme-ambition-bio-2017>
- Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, **“Programme National pour l’Alimentation, notre modèle a de l’avenir”**, 2014.
<http://agriculture.gouv.fr/stephane-le-foll-recompense-les-19-laureats-retenus-dans-le-cadre-de-lappel-projets-du-nouveau>
- Fondazioni Giacomo Feltrinelli; Forster, Thomas; EGal, Florence; Getz, Arthur; Dubbeling, Marielle; Renting, Henk (autors). **“Milan Urban Food Policy Pact. Selected Good Practices from Cities”**, 2015.
<http://www.foodpolicymilano.org/en/ebook-good-practice-en/>
- Pellegrino, Lilian; Brand, Caroline; Ville de Lyon; Unió Europea; URBACT. **“Una alimentation durable pour tous. Sur le territoire lyonnais”**, 2015.

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:oABNL33W1fgJ:urbact.eu/file/11106/download%3Ftoken%3DoOLkUILZ+&cd=1&hl=ca&ct=clnk&gl=es>

- Mairie de Paris; Direction des Espaces Verts et de l'Environnement; Agence d'Écologie Urbaine. **"Plan alimentation durable 2015-2020"**.
<https://api-site.paris.fr/images/73606>
- Moragues, A; Morgan, K; Moschitz, H; Neimane, I; Nilsson, H; Pinto, M; Rohracher, H; Ruiz, R; Thuswald, M; Tisenkopfs, T; Halliday, J; Food Links; European Commission, (2013). Document developed during the framework of the FP project Foodlinks. **"Urban Food Strategies. The Rough Guide to Sustainable Food Systems"**, 2013.
http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Urban_food_strategies.pdf

Itàlia

- Ajuntament de Milà. **"Le 100 idee dei milanesi sulla Food Policy"**, 2015.
<http://www.foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2015/08/Le-100-idee.pdf>
- Calori, Nadrea (grup de treball); Federici, Francesca (disseny executiu); Magatini, Andrea (suport); Demalde, Chiara (suport); Maggi, Marta (suport); Comune di Milano; Fondazione Caprilo; Economia e Sostenibilità; Food Smart Cities For Development. **"Le dieci questioni della food policy. Estratto dall'analisi per la Consultazione Pubblica"**, Març 2015.
<http://www.foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2015/04/10-QUESTIONI-DELLA-FOOD-POLICY-MILANO.pdf>

- Assessorato allo Sviluppo Rurale, Forestazione, Difesa Fauna, Programmazione Territoriale e Urbanistica; Assessorato alla Pubblica Istruzione. **“Progetto didattico. Agricoltura Ambiente Prodotti Locali”**, 2013-2014.
http://www.provincia.pisa.it/uploads/2014_02_19_10_24_15.pdf

Bèlgica

- Fontaine, Frédéric (editor); Ronsmans, Magali (autora) Bruxelles Environment; Good Food; bruxelles Économie et Emploi (Service Public Régional de Bruxelles). **“Stratégie Good Food vers un système alimentaire durable en région de Bruxelles-capitale”**.
http://document.environnement.brussels/opac_css/electfile/Bro_GoodFoodStrategie_FR

Holanda

- Jansma, J.E.; Visser; A.J.; RUAf. **“Agromere: Integrating urban agriculture in the development of the city of Almere”**.
<http://www.ruaf.org/sites/default/files/UAM%2025-Agromere%2028-31.pdf>

Suècia

- Malmö Stad. **“Policy for sustainable development and food The City of Malmö”**.
http://malmo.se/download/18.d8bc6b31373089f7d9800018573/1383649558411/Foodpolicy_Malmo.pdf
- Gunnar, Vittersø; Kerstin, Bergström; Carin, Enfors; Niels, Heine; Åshild, Longva; Bent, Egberg; Minna, Mikkola; Liv, Solemdal; Norden – Nordic

- Innovation Centre. **“HealthCat - Network for Nordic Excellence in Sustainable and Healthy catering”**, 2008.
<http://www.ndpculture.org/media/W1siZiIsIjIwMTQvMDcvMzAvMmthODc0ajZ3ZV9lZWVsdGhDYXRfTmV0d29ya19mb3JfTm9yZGljX2V4Y2VsbGVuY2VfaW5fc3VzdGFpbmFibGVfYW5kX2hiYWx0aHlfY2F0ZXJpbmcucGRmll1d?sha=696ca90d2fa14343>
- Mendoza Villaneda, Carolina. Master’s thesis. Packaging Logistics. Lund University. Erasmus Mundus Master Course FIPDes, Food Innovation and Product Design. European Commission (finançament). **“Sustainable Development & Food Reinventing the school meal through public procurement practices: The case of Malmö”**.
<http://lup.lub.lu.se/luur/download?func=downloadFile&recordId=3910836&fileId=3910861>
 - Andresson, Gunilla; Hägg, Mimmi; Nilsson, Helen; Gorton, Linda; O’connell, William; Orrey MBE, Jeanette; Dal, Johan; Weinreich, Mette; Heinem Niels; Hultberg, Anya; Agostini, Paolo; Scavino, Giorgio; Merenda, Anna Maria; Rani, Patrizia - Food for Life Partnership; Københavns Madhus; Aalborg Universitet; Roma Capitale; Albert; lifelong Learning Programme; Malmö Stad. **“Food for Toolbox of Best Practice – VoLCS Thought. Inspiration learning across borders in public sector catering”**, 2014.
http://malmo.se/download/18.72a9d0fc1492d5b743f28a79/1414045754398/VOLCS_EN_low.pdf
 - Scandinavian Green Roof; Augustenborg’s Botanical Roof Garden; Malmö Stad; MKB, Miljö Departementet; European Commission Life Programme; Smart Life. **“Green Roofs. Augustenborg’s Botanical Roof Garden”**.

http://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=home.showFile&rep=file&fil=ROOF_GreenRoofs09.pdf

- European Commission Life Programme; Bucefalos. **“Sustainable Malmö. Growing for a Greener Malmö”**.
http://malmo.se/download/18.5f3af0e314e7254d70e44bbc/1441376040306/hallbarstad2015_150826eng.pdf

Dinamarca

- New Nordic Food; Nordic Council of Ministers. **“The emergence of a new Nordic Food Culture: Final report from the program New Nordic Food II, 2010–2014”**.
[http://newnordicfood.org/fileadmin/webmasterfiles/Billeder/ NNF-report_web%20\(1\)_01.pdf](http://newnordicfood.org/fileadmin/webmasterfiles/Billeder/ NNF-report_web%20(1)_01.pdf)
- Food Links Community (Seventh Framework Programme – Comissió Europea) **“Revaluating Public Sector Food Procurement in Europe: An Action Plan for Sustainability”**.
http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Països Nòrdics: Finlàndia

- Väänänen, Sari (editor – EkoCentria); Tossavainen, Heli (editor); Local and Regional Government Finland; . **“More local food for the customers of public-sector kitchens – Grounds and guidelines for procurement”**.
<http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot/LahiruokaopasENG.pdf>

Alemanya

- Landeshauptstad München; Urbane Gärten München. **“Die neuen gartenstäde. Urbane Gärten, Gemeinschaftsgärten und Urban Gardening in Stadt- und Freiraumplanung”**, 2014.
http://anstiftung.de/jdownloads/forschungsarbeiten_urbane_gaerten/ella_v_d_haide.pdf
- Regionalverband; Bundesministerium für Bildung und Forschung; Nachhaltiges Landmanagement; Kula Ruhr; Forshung für nachhaltige Entwicklungen. **“Potentialflächen für Gemeinschaftsgärten. Ein Leitfaden zur Unterstützung von Gemeinschaftsgarteninitiativen”**.
http://www.metropoleruhr.de/fileadmin/user_upload/metropoleruhr.de/01_PDFs/Freizeit/Emscher_Landschaftspark/Downloads/Potentialflaechen_fuer_Gemeinschaftsgaerten_Ein_Leitfaden_zum_Umgang_mit_Gemeinschaftsgarteninitiativen_RVR_Sep_14.pdf

ANNEX 3. WEBS RELACIONADES

- Portal web de la “Xarxa de Ciutats Alimentàries Sostenibles” (“Sustainable Food Cities Network”).
<http://sustainablefoodcities.org>
- Portal web de l’organització Foor for Life.
<http://www.foodforlife.org.uk>
- Portal web de l’empresa pública “Milano Ristorazione” (“Restauració de Milà”).

<http://www.milanoristorazione.it/>

- Portal web del projecte “Last Minute Market”.

www.lastminutemarket.it

- Portal web d’“Alternativa Ètica Vegetariana” (“Ethical Vegetarian Alternative - EVA”) , la major organització vegeteriana sense ànim de lucre de Bèlgica.

<http://www.evavzw.be>

- Portal web de l’estratègia “Good Food” de Brussel·les.

<http://www.goodfood.brussels/fr/contributions/label-cantine-good-food>

- Portal web de “Feed Back”, entitat contra el malbaratament d’aliments.

<http://feedbackglobal.org>

- Portal web del projecte “Farming the City” de Rotterdam.

<http://farmingthecity.net/>

- Portal web de la Fundació RUAF.

<http://www.ruaf.org>

- Portal web del projecte “Food Links” de la Comissió Europea.

<http://www.foodlinkscommunity.net>