



El consum en alimentació a Barcelona genera 2,5 milions de tones de CO₂ anuals

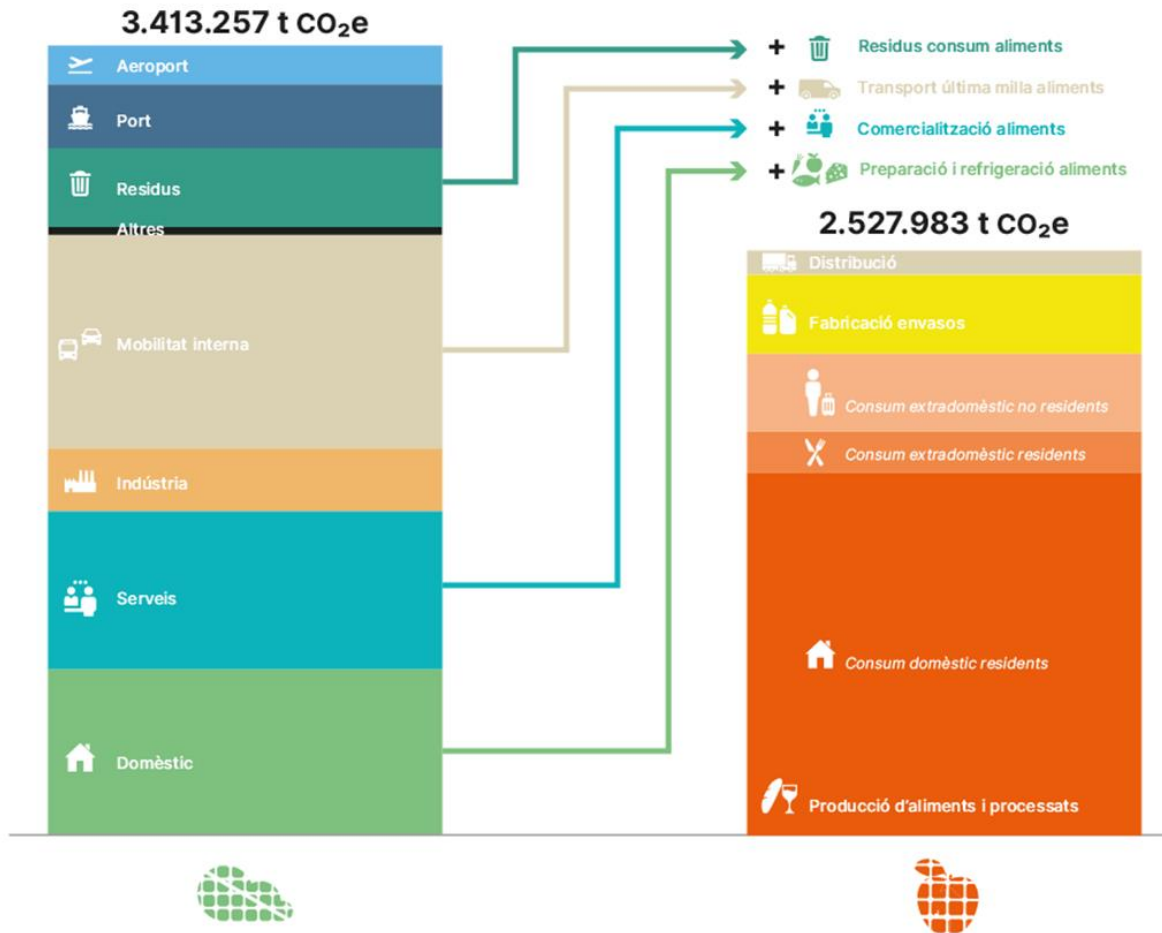
- » Es tracta de la petjada de carboni total generada fora de la ciutat com a conseqüència del consum d'aliments, que inclou la producció, el processat, la fabricació dels envasos i la distribució dels productes
- » L'estudi calcula quins són els productes més emissors i estableix que reduir el consum de proteïna animal en general i en particular de carn és l'acció amb més impacte del sistema alimentari per combatre l'emergència climàtica.
- » La petjada climàtica de l'alimentació a la ciutat, que fins ara no s'havia calculat, representa gairebé tant (70%) com totes les emissions generades a la ciutat, dada recollida en la Declaració d'Emergència Climàtica de Barcelona
- » Aquest diagnòstic reforça l'aposta de la ciutat amb The Barcelona Challenge for Good Food and Climate, presentat el passat 21 d'octubre amb 15 ciutats més en el marc de 7è Fòrum del Pacte de Milà que va tenir lloc a la ciutat i que ajudarà a orientar Estratègia de Ciutat per l'Alimentació Sostenible que comença el seu procés d'elaboració durant aquest mes de Novembre
- » La magnitud de la petjada confirma la necessitat urgent de transformar el sistema alimentari a la ciutat per fer front a l'emergència climàtica, un dels debats que es plantegen aquests dies a la COP26 de Glasgow

El consum d'aliments i begudes a la ciutat de Barcelona, que inclou la producció i el processat dels aliments, la fabricació dels envasos i la distribució dels productes, genera una petjada de carboni de 2.527.983 tones de CO₂e cada any, independentment del lloc on aquestes emissions es produeixen. Aquesta és la principal dada que es desprèn de l'informe elaborat per Barcelona Regional en col·laboració amb INEDIT que amplia les dades sobre emissions a la ciutat recollides a la Declaració d'Emergència Climàtica.

Com recull el document, l'activitat pròpia de la ciutat de Barcelona genera 3,4 milions de tones de CO₂e cada any, mentre que l'activitat portuària (dins i fora del port) en genera 5,3 i l'activitat aeroportuària (dins i fora de l'aeroport) en genera 7,6, segons les dades prèvies a la crisi sanitària de la Covid-19. Ara, el nou estudi revela que el consum en alimentació a Barcelona genera també 2,5 tones de CO₂e anuals.

L'origen d'aquestes emissions és el següent:

- ✓ Consum domèstic, persones residents a la ciutat: 62%
- ✓ Consum extradomèstic, persones no residents: 13,3%
- ✓ Consum extradomèstic, persones residents: 7,1%
- ✓ Fabricació i envasat: 13,5%
- ✓ Distribució del producte: 4,1%

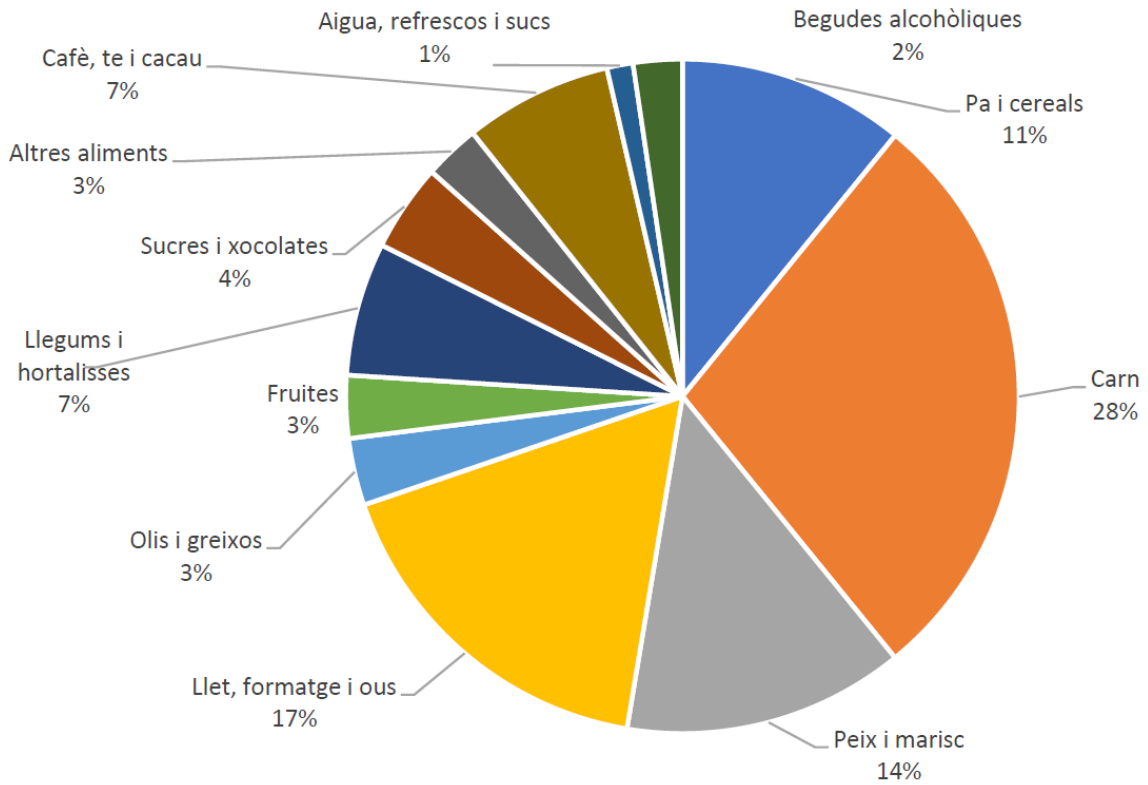


En l'informe no s'han inclòs les emissions derivades de la preparació i refrigeració d'aliments, comercialització, transport de l'última milla i tractament de residus alimentaris, perquè aquests conceptes ja estan inclosos en les dades d'emissions de la ciutat incloses en la Declaració d'Emergència Climàtica.

La petjada de carboni de la nostra alimentació

Cada resident de la ciutat de Barcelona consumeix de mitjana 637 kg d'aliments i begudes l'any en l'àmbit domèstic i aquest consum genera 1,56 milions de tones de CO₂e. Els productes d'origen animal, carn, làctics i peix i marisc, representen el 60% de les emissions derivades del consum domèstic d'aliments.

Contribució a la petjada de carboni



A través de la categorització de cada grup d'aliments, es pot establir aquells productes amb una petjada de carboni més alta:



Petjada de carboni MOLT ALTA (15-30 kg CO ₂ eq / kg)	Vedella Xai
Petjada de carboni ALTA (10-15 kg CO ₂ eq / kg)	Cafè Formatge Xocolata Peix blanc Mantega Gambes
Petjada de carboni INTERMITJA (2-6 kg CO ₂ eq / kg)	Peix blau Fruits secs Porc Soja Embotits Albergínia, pebrot i Pollastre cogombre Oli
Petjada de carboni BAIXA (0-2 kg CO ₂ eq / kg)	Farina Pasta Fruita Llegums Verdura Pa Llet

Pel que fa al consum extradomèstic d'aliments i begudes, les persones residents en consumeixen 85 Kg cada any i genera 178.989 tones de CO₂e. Les persones no residents consumeixen en conjunt 226.872 tones d'aliments i begudes anuals, que suposen 336.682 tones de CO₂e.

Pel que fa a la producció d'envasos de begudes i aliments que es consumeixen a la ciutat genera un total de 341.186 tones de CO₂e anuals. D'aquestes emissions, el 66% corresponen a envasos lleugers, majoritàriament plàstics, el 20% a envasos de vidre i el 14% a envasos de paper i cartró. Aquestes emissions cal sumar-hi a les que es produeixen en el tractament d'aquests residus després del seu ús.

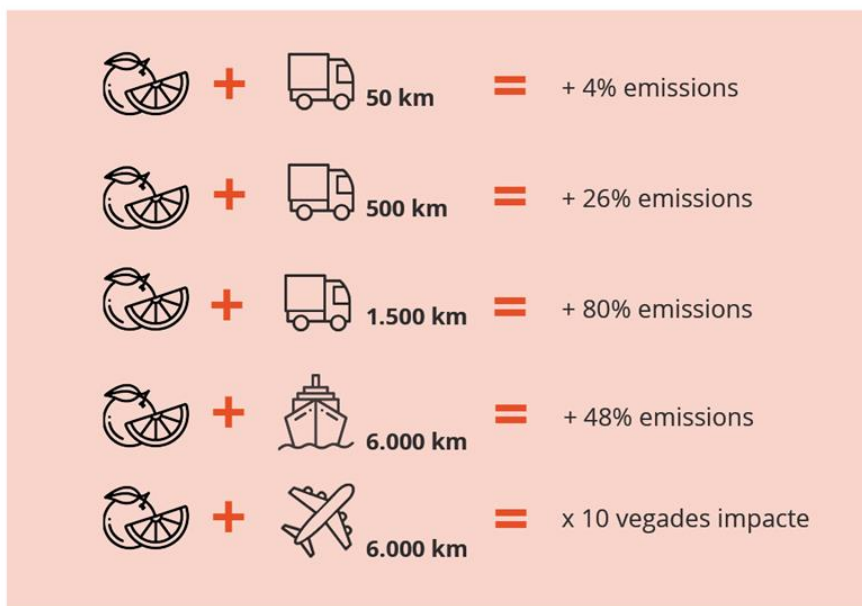
Cada any l'alimentació a la ciutat de Barcelona comporta el transport de 1.579.076 tones d'aliments i begudes. Tenint en compte els diferents mitjans de transport emprats, els àmbits regionals i el tipus de control tèrmic, l'estudi estableix que la distribució d'aquests aliments genera l'emissió de 104.263 tones de CO₂e anuals.

Recomanacions per un sistema alimentari més sostenible

L'estudi, a més d'analitzar les dades d'emissions relacionades amb l'alimentació a la ciutat, recull una sèrie de recomanacions per fomentar un model de consum més sostenible i respectuós amb el medi ambient.

- ✓ Menys proteïna animal: si un 25% dels residents de la ciutat redueix el seu consum en proteïna animal, es deixarien d'emetre 285.000 tones de CO₂e, que suposaria una disminució de l'11% en la petjada climàtica de l'alimentació a la ciutat.
- ✓ Consumir aliments de proximitat: un quilo de fruita o verdura transportada en avió genera 10 vegades més d'emissions que un quilo de fruita o verdura de proximitat.

Exemple que compara el transport necessari per transportar 1kg de taronges segons la procedència i tipus de transport.



- ✓ Productes de temporada, de proximitat i ecològics: consumir productes locals i de temporada pot generar fins a la meitat d'emissions que els de fora de temporada, en bona part, per l'estalvi en el transport i en l'emmagatzematge dels aliments.

Cap a nou Sistema Alimentari

L'any 2021 Barcelona és la Capital de l'Alimentació Sostenible per posar al centre de l'agenda social i política la necessitat de transformar el sistema alimentari i impulsar dietes saludables, accessibles a tota la ciutadania, generar noves oportunitats per a les economies locals sostenibles i combatre l'emergència climàtica.

El sistema agroalimentari és responsable d'un terç de les emissions de gasos amb efecte hivernacle a nivell mundial, d'acord amb les dades del Panell Intergovernamental de Canvi Climàtic (IPCC en anglès), la institució amb la màxima autoritat científica en matèria de crisi climàtica.

En aquest sentit en el marc del 7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària de Milà, que es va celebrar el passat 21 d'octubre i on van participar més de 200 ciutats de tot el món, va



tenir com a tema central el vincle entre alimentació i clima. En aquest marc Barcelona va presentar el Repte de Barcelona per a la Bona Alimentació i el Clima (Barcelona Challenge for Good Food and Climate) per transformar el sistema alimentari de les ciutats com a estratègia per fer front a l'emergència climàtica. Aquesta és una iniciativa que Barcelona impulsa conjuntament amb un grup de 14 ciutats.

L'informe de la petjada de carboni de l'alimentació a Barcelona reafirma aquests objectius compartits i les dades que se'n desprenen contribuiran a l'elaboració de l'Estratègia Alimentària 2030 que es començarà a treballar aquest mes de novembre i que va conformar un Consell Assessor la setmana passada.

La ciutat reforça així la seva aposta a mig i llarg termini per una alimentació sostenible com continuïtat i llegat de l'any de la Capital Mundial de la Alimentació Sostenible 2021 en el marc de la lluita contra l'emergència climàtica i que ha permès obrir un procés pioner d'impuls a les polítiques alimentàries locals contra el canvi climàtic.

La gran majoria de les recomanacions de l'informe coincideixen amb les polítiques i projectes que s'estan desenvolupant en el marc de Barcelona Capital Mundial Alimentació Sostenible 2021 amb vocació de continuïtat i que recull també la Declaració d'Emergència Climàtica de Barcelona.

- ✓ Comerços verds que promouen la presència de productes locals, ecològics i de pagès als mercats municipals. Aquest mes de novembre acaba la seva extensió per tots els mercats municipals de Barcelona amb 570 parades adherides, un 52%.
- ✓ Biomarket, la primera nau majorista exclusivament de producte ecològic d'Europa amb una extensió de 9.000 m2.
- ✓ El nou Centre de Reaprofitament Alimentari que començarà seva activitat a finals d'aquest 2021 amb l'objectiu de triplicar el reaprofitament de fruites i verdures a Mercabarna.
- ✓ La instrucció pionera de compra pública alimentària que s'aprovarà properament i que estableix criteris en tots els aspectes rellevants en la compra municipal d'aliments.