

## Avui s'ha inaugurat la 1a Universitat d'Estiu de Mercabarna, centrada en La sostenibilitat a la cadena agroalimentària

### “Espanya ha perdut la Dieta Mediterrània”

#### La Universitat neix amb vocació d'esdevenir una trobada anual de referència del sector agroalimentari

Avui s'ha inaugurat la primera universitat d'estiu que organitza Mercabarna, al seu recinte de la Zona Franca de Barcelona, i que s'allargarà fins al dia 6 de juliol. Sota el lema 'La sostenibilitat a la cadena agroalimentària', els diferents ponents han tractat sobre les **tendències i els principals reptes del sector agroalimentari**. La trobada, que compta amb la col·laboració de **l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona de la Universitat Politècnica de Catalunya (ESAB-UPC) i d'AECOC** (Associació d'empreses del gran consum), ha reunit un centenar de professionals i estudiants del sector agroalimentari. Els ponents són docents, investigadors i professionals del més alt nivell, que representen els diferents graons de la cadena alimentària.

#### Adaptar-se a una demanda social en augment

En l'acte inaugural, **el regidor de Turisme, Comerç i Mercats i president de Mercabarna, Agustí Colom**, ha afirmat que la Universitat d'Estiu de Mercabarna, que té vocació d'esdevenir una trobada anual de referència del sector agroalimentari, vol promoure la cooperació, la transferència d'informació i el networking entre els participants i aportar coneixement actualitzat sobre els principals reptes d'aquest sector. **“Volem una cadena agroalimentària més racional i respectuosa amb el medi ambient –ha dit el regidor –, perquè ja hi ha una gran demanda social que ho reclama i és una demanda que va en augment, i perquè adaptar-se a aquesta necessitat creixent dels ciutadans, a temps, és una oportunitat per a les empreses agroalimentàries”**.

#### El desenvolupament sostenible, una oportunitat per al sector agroalimentari

Entre les conferències més destacades, cal ressaltar la ponència sobre 'L'Estratègia europea de desenvolupament sostenible: **Tendències i reptes de caràcter global i espanyol'**, a càrrec d'Arturo Angulo, director d'Associacions i Relacions Institucionals de la FAO. Angulo ha citat diversos factors d'àmbit estatal que dificulten el desenvolupament del sector agroalimentari de cara al futur. **“Espanya –ha dit– coopera poc en temes agroalimentaris amb altres països, el sector depèn massa dels combustibles fòssils, hem perdut la Dieta Mediterrània, hi ha un gran nivell d'obesitat en la població i les extensions rurals cada cop es redueixen més”**.

Com a solucions a tots aquests factors Angulo aposta per consumir amb criteris ètics, posar en valor el món rural, enfortir les extensions agrícoles, guiar la nostra investigació cap als desafiaments de l'Agenda 30, i recuperar la Dieta Mediterrània.

**Més informació:** Roser Lapuente, cap de Mitjans de Comunicació

Tel: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat

La ponència **‘El sector agroalimentari davant el canvi de paradigma’**, a càrrec de Blanca Tiliger, investigadora de Laboratorio Ecoinnovación i Xavier Cros, responsable de la Plataforma d’Estudi del Comprador ‘Shopperview’ d’AECOC, ha apostat també per canviar el sector agroalimentari per assegurar la seva supervivència.

Tiliger ha explicat que 1/3 part de l’energia que genera el món es consumida pel sector agroalimentari, el qual és responsable d’entre un 20 i un 26% de les emissions d’efecte hivernacle, així com un gran generador de residus (la proporció d’aliments desaprofitats al món se situa actualment en el 33%).

### **Què comprarem l’any vinent ?**

Davant d’això des de Laboratorio Ecoinnovació han detectat les següents tendències, que segons Tiliger, cal reforçar des de les administracions i les empreses: **Nous mètodes de producció agrària, fonts de proteïnes alternatives (insectes, proteïnes no animals...), cadenes de subministrament més intel·ligents, noves solucions d’envasos que generin menys residus, productes per a un mercat més exigent (saludables, funcionals, de proximitat...).**

Per últim, Xavier Cros ha explicat algunes de les conclusions de l’últim estudi de la plataforma Shoppevier d’AECOC entre els consumidors espanyols (2017) sobre tendències de consum a Espanya. Segons aquest estudi, a la pregunta sobre ‘Què compraran l’any vinent’, **el 44,4% dels entrevistats han respòs ‘productes saludables’, el 28,3% ‘aliments artesans’, el 27,4% ‘aliments eco-bio’ i el 28,8% ‘productes amb baix contingut en sucre’.**

L’estudi d’AECOC revela també que els consumidors volen aliments de conveniència per tenir més temps i perquè les seves habilitats culinàries han disminuït respecte les dels seus pares. Desitgen, però, ingerir productes saludables. Com a conclusió, Cros apunta que, per tant, **“els aliments saludables de conveniència tenen molt bon futur,** així com també les empreses que apostin per l’omnicanalitat, ja que la penetració del canal online encara és baixa a Espanya però va en augment”