

Avui s'ha inaugurat la 3a Universitat d'Estiu de Mercabarna, centrada en l'Alimentació Sostenible

“Els límits del planeta obliguen a des-intensificar l'agricultura i aconseguir cadenes alimentàries més curtes i locals”

Sota el lema 'Alimentació Sostenible', s'ha inaugurat avui la tercera Universitat d'Estiu que organitza Mercabarna. Durant 3 dies, del 5 al 7 de juliol, **docents, investigadors i professionals del més alt nivell** es trobaran en aquest gran mercat per tractar sobre les tendències i els principals reptes del sector agroalimentari.

Durant aquesta primera jornada tots els ponents han coincidit en què per aconseguir un sistema alimentari més sostenible cal que **tots els agents de la cadena alimentària treballin de forma conjunta i coordinada, amb el suport de les administracions i la societat.**

En l'acte inaugural, Montserrat Ballarín, presidenta de Mercabarna i regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Intern i Hisenda ha recordat que aquest any Barcelona és Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible. “En aquest debat -ha afirmat Ballarín- no podia faltar Mercabarna, peça clau del sistema agroalimentari de Catalunya, que funciona de forma eficaç i ininterrompuda per garantir el subministrament d'aliments, tal i com ha demostrat durant l'emergència sanitària. Per això, avui Mercabarna inaugura **un espai de trobada del sector agroalimentari per impulsar sinèrgies i transferència de coneixement**”.

D'altra Banda, el president de Mercasa, José Ramón Sempere, ha felicitat Mercabarna per haver propiciat aquest debat vers la sobre-explotació del planeta “en un moment en què **només el 60% dels recursos naturals utilitzats per l'home es regeneren, l'esperança de vida de les persones s'ha multiplicat per 25 anys i la població mundial no deixa de créixer**”.

Una llei pionera a Europa sobre malbaratament alimentari

La primera conferència ha estat a càrrec de Glòria Cugat, subdirectora general de la Inspecció i el Control Agroalimentari del departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) de la Generalitat de Catalunya, que ha parlat del punt en què es troba la llei de Prevenció de Pèrdues i Malbaratament Alimentari aprovada pel Parlament de Catalunya al 2020. Cugat ha explicat que ja s'han realitzat reunions sectorials amb el sector primari, la indústria, la distribució, la restauració i el tercer sector, i que al febrer de 2021 es van iniciar els treballs per al desplegament de la llei, tenint en compte les propostes rebudes de la consulta pública. La subdirectora ha dit que **“aquesta és una llei pionera perquè inclou tota la cadena alimentària, des de la producció primària fins a la restauració, i també perquè prioritza la prevenció del malbaratament alimentari en origen abans que la redistribució dels excedents**”.

Conscienciar sobre consum de temporada i local

Després han intervingut Félix Morató, director de la Càtedra UNESCO de Sostenibilitat i Alex Godoy, expert en Seguretat Alimentària de la FAO. Ambdós han parlat sobre els 'Reptes de la cadena de subministrament alimentari'. **“Els límits del planeta i el creixement de la població mundial -han afirmat- obliguen a buscar nous sistemes de producció agrícola i a formar els agricultors per des-intensificar l'agricultura. Hem d'aconseguir cadenes més curtes i més locals i conscienciar als ciutadans que han de consumir aliments de temporada i locals”.**

Posteriorment s'ha celebrat una taula rodona, moderada per Gaby Susana, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments, en què s'han donat a conèixer algunes iniciatives per a l'aprofitament alimentari, com 'Jo no llenço', a càrrec de Mireia Barba CEO d'Espigoladors i Im-perfect Food; 'La alimentació no té desperdici', a càrrec de Nuria Pedraza, directora de Comunicació d'AECOC i 'L'alimentació en situació d'emergència', a càrrec de Javier García, secretari general de World Central Kitchen, que ja ha repartit 2 milions d'àpats a Espanya des del inici de la pandèmia.

Per la tarda, se celebrarà un debat, moderat per Chema Gil, director de CREDA, sobre les 'Oportunitats i reptes a l'era post-Covid-19' en què participarà Borja Casamitjana, director de Torribas, empresa situada a Mercabarna; Josep Presseguer, director general del grup de cooperatives agràries, Fruits de Ponent; Lluís Fatjó-Vilas director de la Fundació Banc dels Aliments de Barcelona i Eduard Vicente del programa Alimenta de l'Ajuntament de Barcelona.

Per finalitzar la jornada d'avui, es presentaran els treballs realitzats fins ara per la Càtedra del Malbaratament Alimentari UPC-Mercabarna i es realitzarà una visita al futur Centre d'Aprofitament Alimentari de Mercabarna.

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