

OC
AS **Oficina Conjunta de**
l'Alimentació Sostenible

Memòria 2023



Índex

Presentació	pàg. 1
Eix de treball sobre sistemes alimentaris sostenibles	pàg.2
Eix de treball sobre comercialització i xarxa de productors de proximitat	pàg.5
Eix de treball sobre connexió urbà/rural mitjançant la gastronomia	pàg.8
Eix de treball sobre educació alimentària	pàg.11
Eix de treball sobre el dret d'accés a una alimentació sostenible	pàg. 13
Eix de treball sobre el marc normatiu i contractació pública	pàg.15
Resum d'execució pressupostària de projectes	pàg.18



Presentació

2023 ha estat l'any d'inici de l'Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible (OCAS), un organisme impulsat per la Generalitat de Catalunya (Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural –DACC - i l'empresa pública PRODECA), l'Ajuntament de Barcelona i el Pla Estratègic Metropolità de Barcelona (PEMB).

L'objectiu de l'OCAS ha estat generar sinergies entre les estratègies alimentàries de les administracions (l'Estratègia Alimentària de Catalunya (DACC), l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible de Barcelona 2030 (Ajuntament de Barcelona) i la Carta Alimentària de la Regió Metropolitana i la missió d'alimentació del Compromís Metropolità Barcelona Demà 2030 (PEMB)), en tot allò que va enfocat a transformar el sistema alimentari cap a models més sostenibles, promoure lligams i impulsar projectes conjunts i processos transversals com una eina de governança innovadora fruit de la voluntat de sumar esforços vers el canvi alimentari.

Aquest primer any s'han impulsat projectes i sobretot s'ha fomentat la coneixença i la generació de confiança entre els equips, la comprensió dels processos i la creació de cultura de treball compartida. També hi ha hagut un treball intens de creació d'eines estructurals de funcionament, així com d'establir els protocols, els canals de comunicació i els instruments de coordinació i d'intercanvi d'informació.

La valoració global d'aquest pla d'acció és molt positiva, donat que l'OCAS ha engegat la majoria dels projectes previstos, que es detallaran a continuació, i ha desenvolupat molt satisfactòriament el seu paper d'establir vincles entre les accions de les diferents administracions, fent-se evident el seu potencial per establir sinergies que multipliquin l'impacte perseguit per les diferents estratègies. Aquest rol s'ha desplegat aportant elements intangibles, que cal posar en relleu, com són:

- S'ha aportat valor afegit en la conceptualització de projectes previstos al PEAC com els dels agermanaments, vinculant-los a alimentació col·lectiva (escoles) i generant sinergies amb projectes de l'Ajuntament de Barcelona, l'Agència de Salut Pública de Barcelona i el Consorci d'Educació.

- S'ha potenciat l'acostament entre l'àrea d'ecologia urbana de l'Agència de Residus de Barcelona i l'àrea d'innovació del DACC per posar en comú el treball de les dues institucions en matèria de malbaratament i presentar les guies realitzades pel DACC als agents de Barcelona del sector educatiu i de la restauració.

- S'han portat a terme reunions i acostaments entre el món de la producció i els segells de venda de proximitat i el de producció agrària ecològica (PAE) de la Generalitat i els mercats municipals de Barcelona per començar a treballar en una campanya de promoció conjunta.

- S'ha possibilitat que agrupacions de productors obtinguin una parada en els mercats municipals de Barcelona, fet que ha generat motivació i expectatives de treballar conjuntament per arribar als paradistes.

- Participació en el grup de treball entre el DACC i la Diputació de Barcelona per elaborar recomanacions de contractació pública.

- S'ha dinamitzat l'espai de la Carta Alimentària de la Regió Metropolitana afavorint acostaments entre altres agents econòmics, educatius, culturals i polítics.

- S'han anat generant sinergies entre les institucions que conformen l'OCAS i els agents més enllà d'aquestes institucions. També s'ha començat a posicionar com a agent impulsor de la introducció de l'alimentació sostenible de manera transversal en projectes.

- Han començat projectes, alguns en conceptualització i altres ja en execució, com els agermanaments, les estades de joves, les targetes moneder, etc.

- S'han realitzat, amb èxit, esdeveniments i jornades que es consideren clau de cara al proper any de l'OCAS.

Tot això ha posicionat una missió central en el treball de l'OCAS: el foment dels vincles urbà i rural com a element central per a la transformació del sistema alimentari.

Tot seguit es presenten els eixos de treball de l'Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible i els projectes en el marc de cada eix, per tal de donar a conèixer les activitats realitzades i els resultats assolits durant l'any 2023, així com els reptes de cada projecte per a l'any vinent.





Eix de treball sobre sistemes alimentaris sostenibles





Projectes



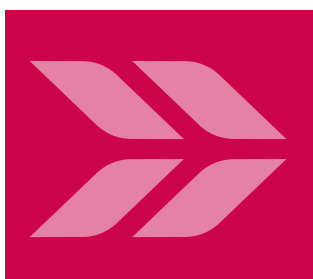
PROJECTE 1. Malbaratament alimentari

Objectiu: reduir el malbaratament alimentari a la ciutat de Barcelona.

Accions realitzades: presentació a Barcelona de les guies de prevenció del malbaratament alimentari a la restauració i menjadors escolars elaborades per la Generalitat de Catalunya.

Resultats assolits: presentació de les guies amb èxit, posant en comú estratègies de prevenció.

Reptes per a 2024: centrar-se en la sensibilització ciutadana. Es valorarà incorporar a l'ajuntament a la campanya "Aprofitem els aliments".



PROJECTE 2. Promoció de l'Alimentació Ecològica

Objectiu: promoure el consum d'aliments ecològics a Barcelona.

Accions realitzades: jornada professional celebrada a la fira de Biocultura sobre reptes i accions per a impulsar l'alimentació ecològica. Suport a la promoció de la Setmana BIO a escoles de Barcelona.

Resultats assolits: jornada exitosa amb reflexions, aprenentatges i connexions entre professionals del sector. Difusió de la Setmana BIO mitjançant diversos canals.

Reptes per a 2024: realitzar campanyes de comunicació per a difondre els valors dels productes ecològics. Revisar la participació a Biocultura i la col·laboració amb PAE en la Setmana BIO. Establir un vincle entre el CCPAE i PRODECA per a l'Ecoteca.



PROJECTE 3. Parc Agrari del Baix Llobregat

Objectiu: apropar el Parc Agrari del Baix Llobregat a Barcelona.

Accions realitzades: *showcooking* a la Fira Terra i Gust de Barcelona. Presència del Parc Agrari al Gastronòmic Fòrum i a la Fira Mercat de Mercats.

Resultats assolits: *showcooking* amb èxit i difusió del producte FRESC. Presència al Gastronòmic Fòrum amb una parada conjunta de productors.

Reptes per a 2024: treballar en la comercialització i facilitar la presència del producte FRESC a mercats de Barcelona. Estudiar la viabilitat d'un contracte agrari metropolità. Treballar en el concepte de pagesia metropolitana amb la resta d'espais agraris de la regió metropolitana.





PROJECTE 4. Grup de Treball sobre ecoblanqueig (greenwashing)

Objectiu: combatre l'ecoblanqueig (*greenwashing*) a la publicitat d'aliments.

Accions realitzades: posada en marxa i dinamització del grup de treball dins de l'Acord de Ciutat de Barcelona.

Resultats assolits: constitució del grup de treball i definició dels objectius. Planificació de trobades pel 2024, amb la participació de la sectorial ecològica d'Unió de Pagesos, l'associació Vida Sana, la Xamec i un tècnic de polítiques alimentàries de l'Ajuntament de Barcelona.

Reptes per a 2024: dotar al Grup de Treball de pressupost per realitzar un pla d'acció amb l'objectiu de generar una campanya sobre l'etiquetatge i ajudar a diferenciar els conceptes relacionats amb l'alimentació.



PROJECTE 5. Carta Alimentària de la Regió Metropolitana

Objectiu: implementar la missió "Alimentació Saludable" del Compromís Metropolità 2030 del PEMB.

Accions realitzades: dinamització de la CARM com a espai de referència de la Missió d'Alimentació del PEMB.

Resultats assolits: relançament de l'espai de governança de la CARM: 3^a trobada -1^a presencial- celebrada el 21 de novembre, amb 42 assistents, amb una valoració molt positiva pel seu potencial com a marc de treball estratègic.

Grups de treball sobre les tres mesures prioritzades de la missió:

- Espais agraris protegits i gestionat, que ha donat lloc a una col·laboració més estreta amb la Diputació de Barcelona que compta amb una xarxa de parcs agraris.
- Centres d'intercanvi d'alimentació de proximitat.
- Compra pública i incentius als menjadors col·lectius.

Reptes per a 2024: consolidació dels projectes associats a la CARM.

- Establiment dels grups de treball.





Eix de treball sobre comercialització i xarxa de productors de proximitat





Projectes



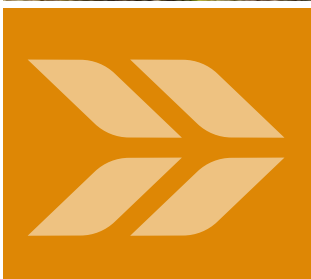
PROJECTE 1. Terra Pagesa

Objectiu: acompanyar la comercialització de productes de proximitat mitjançant Terra Pagesa.

Accions realitzades: acompanyament a Terra Pagesa en l'exploració de col·lectivitats com a clients potencials. Seguiment del projecte i coordinació de la participació de les institucions. Acompanyament en l'organització de trobades B2B entre pagesia i comerços. Recolzament en el posicionament de la marca Terra Pagesa.

Resultats assolits: s'han facilitat contactes i informació sobre col·lectivitats com escoles, hospitals i residències de gent gran. S'han realitzat propostes per a la viabilitat econòmica. S'ha treballat en la realització d'un pla de dinamització comercial. Terra Pagesa ha tingut presència al Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2023.

Reptes per a 2024: acompanyament a diferents accions de promoció a mercats municipals i comerç de proximitat. Acompanyament a accions promocionals a la fira Biomarket. Seguiment del projecte.



PROJECTE 2. Benvinguts a Pagès

Objectiu: promoure la venda directa de productes agroalimentaris mitjançant el projecte Benvinguts a Pagès de la Generalitat de Catalunya.

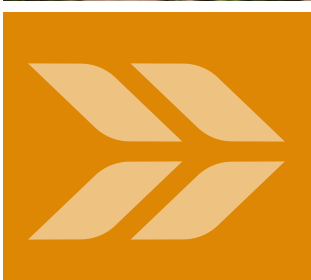
Accions realitzades: treball en l'adaptació del relat de Benvinguts a Pagès amb l'alimentació sostenible.

Resultats assolits: s'han portat a terme trobades amb la responsable del projecte per revisar el web i la promoció.

- S'ha proposat donar més visibilitat a les càpsules de Venda de Proximitat i al segell Producció Agroalimentària Ecològica.
- S'ha proposat estudiar la inclusió d'accions per a la mitigació del canvi climàtic.
- S'ha proposat establir un pagament de fiança per a les visites a la festa del Benvingut a Pagès.
- S'ha proposat establir diferents premis, un d'ells als projectes agroalimentaris més sostenibles.
- S'ha proposat canviar la data del Benvingut a Pagès Tot l'Any per donar entrada a altres productes de temporada.

Reptes per a 2024: establir un relat clar i fàcil al web posant en valor l'alimentació sostenible.

- Fer visibles les càpsules dels segells oficials de producció.
- Acompanyar en l'execució d'una campanya als mercats municipals de Barcelona.
- Proposar i assessorar en noves propostes que posin en valor la producció de temporada.
- Augmentar la presència dels projectes participants que fan venda directa als mercats en la pàgina de la Gastroteca.





PROJECTE 3. Parades de Mercats Municipals / Comerç Verd

Objectiu: facilitar l'accés a parades buides dels mercats municipals a productors de proximitat i ecològics per promoure la venda de productes locals.

Accions realitzades: facilitar l'accés a parades buides a productors de proximitat i ecològics.

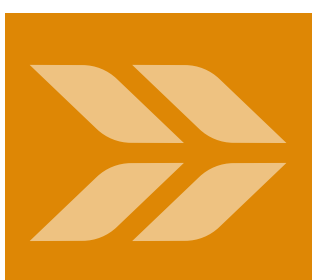
- Promocionar els productors de proximitat i ecològics a les parades.
- Més visibilitat dels mercats municipals a la Gastroteca.

Resultats assolits: s'ha treballat en la presentació en línia de les parades buides a projectes agroalimentaris.

- S'ha organitzat una xarxa de xarxes de treball per apropar el producte de proximitat als mercats municipals.
- S'ha treballat en una campanya de promoció conjunta amb els mercats municipals de Barcelona.
- S'ha facilitat l'accés a tres parades buides a productors de proximitat i ecològics.

Reptes per a 2024: continuar l'actualització periòdica de la informació de parades buides a la plataforma en línia.

- Realitzar més sessions de "networking" per connectar productors i parades.
- Avaluar l'impacte de la promoció conjunta amb els mercats municipals.
- Explorar la possibilitat d'oferir formació als paradistes sobre productes de proximitat i ecològics.



PROJECTE 4. Gastroteca

Objectiu: acompanyar a potenciar la Gastroteca com a eina de promoció i comercialització dels productes agroalimentaris de Catalunya.

Accions realitzades:

- Fomentar el relat de la sostenibilitat alimentària dins de la Gastroteca.
- Visualitzar major informació vinculada als mercats municipals i en especial al projecte Comerç Verd de l'Institut de Mercats de Barcelona.

Resultats assolits:

- Propostes de reestructuració de la Gastroteca per fomentar el relat vinculat a la sostenibilitat
- Preparades càpsules de comunicació per a fer difusió de la Gastroteca entre Mercats municipals, i augmentar així la presència dels mateixos en la web.

Reptes per a 2024:

- Materialitzar les propostes fetes entorn a la sostenibilitat i la presència dels mercats municipals de la Gastroteca, en una reestructuració global del web.



Eix de treball sobre connexió urbà/rural mitjançant la gastronomia





Projectes



PROJECTE 1. Prova pilot d'agermanament de centres escolars i pagesia

Objectiu: fomentar vincles entre centres escolars i pagesia per a la compra d'aliments i la transmissió de coneixement sobre el món rural.

Accions realitzades:

- Contacte amb escoles participants en el MEMSS, la XEV i la XESC.
- Contractació d'OrtigaCoop per a la implementació de la prova pilot.
- Elaboració d'una proposta didàctica.
- Acompanyament a centres escolars i pagesia.

Resultats assolits: prova pilot a 4 centres escolars.

- Bona acollida per part dels centres escolars i la pagesia.
- Increment del coneixement sobre el sistema alimentari entre l'alumnat.
- Millora de les relacions comercials entre centres escolars i pagesia.

Reptes per a 2024:

- Finalitzar i avaluar la prova pilot.
- Simplificar i ampliar la prova pilot a més escoles.
- Aconseguir un acord institucional d'escalabilitat del projecte.



PROJECTE 2. Prova pilot d'agermanament de restaurants i pagesia

Objectiu: fomentar vincles entre restaurants i pagesia per a la compra d'aliments sostenibles.

Accions realitzades:

- Reunions amb Slow Food Barcelona i Barcelona Restaurants Sostenibles.
- Recepció de propostes per a la implementació de la prova pilot.

Resultats assolits:

- Conceptualització de la demanda de serveis per a la prova pilot.
- Dues propostes per a l'execució de la prova pilot.

Reptes per a 2024:

- Executar la primera prova pilot.
- Conceptualitzar la segona fase de la prova pilot.





Projectes



PROJECTE 3. Estades de joves al món rural

Objectiu: promoure vocacions relacionades amb la producció agrària i ramadera entre el jovent.

Accions realitzades:

- Conceptualització general del projecte.

Resultats assolits:

- Alineació dels agents clau al voltant del projecte.
- Acord per adaptar els requisits dels camps de treball al sector primari.
- Voluntat de treball conjunt per part d'ARCA i l'Escola de Pastors.

Reptes per a 2024:

- Disposar d'una o dues propostes de camp de treball per a la convocatòria de 2024-2025.



PROJECTE 4. Establiment d'indicadors clau de sostenibilitat a la Gastroteca

Objectiu: visibilitzar els agents de la Gastroteca que treballen per la sostenibilitat.

Accions realitzades:

- Prospecció de campanyes i certificats de reconeixement de la sostenibilitat.
- Conceptualització d'una proposta d'indicadors.

Resultats assolits:

- Proposta d'indicadors basada en campanyes i segells institucionals.
- Accions per a promoure el canvi cap a la sostenibilitat.

Reptes per a 2024:

- Aterrar i concretar la proposta d'indicadors amb PRODECA.
- Visibilitzar els agents que treballen per la sostenibilitat a la Gastroteca.





Eix de treball sobre educació alimentària





Projectes



PROJECTE 1. Acompanyament i formació a professorat

Objectiu: assessorar el professorat per a introduir l'alimentació sostenible en el currículum escolar.

Accions realitzades:

- Prova pilot a l'Institut dels Aliments a Mercabarna amb el professorat i alumnat de primer del Cicle Formatiu Grau Superior Dietètica.
- Introducció de criteris d'alimentació sostenible en estudis de l'Institut dels Aliments.
- Realització d'un mòdul d'alimentació sostenible durant tres setmanes.
- Assessorament al professorat en la planificació i implementació d'activitats dins i fora del centre.

Resultats assolits:

- Valoració positiva de l'experiència per part del professorat i l'alumnat.
- Alumnat compromès i creatiu en la proposta de projectes d'alimentació sostenible.
- 50% dels projectes presentats pels alumnes s'alineaven amb els projectes de l'OCAS.

Reptes per a 2024:

- Ampliar la formació a més cicles formatius de l'Institut dels Aliments.
- Buscar finançament per a realitzar una activitat conjunta al Parc Agrari.
- Facilitar continguts i assessorament docent en comptes de fer classes presencials.
- Analitzar els continguts del mòdul de sostenibilitat en la producció que està preparant el ministeri.



PROJECTE 2. Grup de treball d'educació alimentària en l'Acord de Ciutat de l'Estratègia Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030

Objectiu: avançar cap a propostes concretes en la introducció de l'Alimentació Sostenible a les escoles.

Accions realitzades:

- Definició de la Proposta de creació del grup i d'entitats signatàries de l'acord a participar-hi.
- Planificació de la primera trobada del grup, que se celebrarà el 15 de febrer de 2024.

Resultats assolits:

- Grup de treball en fase de creació.
- Interès per part de les entitats signatàries de l'acord.

Reptes per a 2024:

- Establir un marc útil per a tots els participants del grup de treball.
- Aportar continguts i estratègies per a la introducció de l'alimentació sostenible al currículum escolar.



Eix de
treball
sobre el dret
d'accés a una
alimentació
sostenible





Projectes



PROJECTE 1. Vinculació de targetes moneder amb cooperatives de consum

Objectiu: crear una xarxa de cooperatives de consum que ofereixin targetes moneder per a l'accés a una alimentació sostenible.

Accions realitzades:

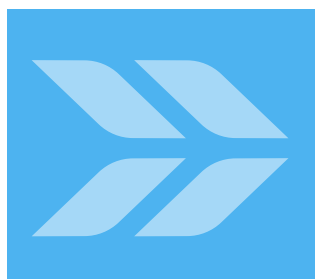
- Prospecció del context i els agents implicats en l'ajuda alimentària.
- Validació de l'oportunitat del projecte.
- Prospecció i Alineació d'agents del món cooperatiu del consum alimentari, i administracions locals (Ajuntament i Diputació): Estudi de Valoració monetària del cost d'una alimentació sostenible en una cooperativa de consum.

Resultats assolits:

- Coneixement del funcionament de l'ajuda alimentària i dels agents implicats.
- Validació de l'oportunitat del projecte.
- Alineació d'agents amb interès en el projecte.
- Valoració del cost d'una alimentació sostenible en una cooperativa de consum.

Reptes per a 2024:

- Situar les àrees de polítiques alimentàries en els espais de treball d'ajuda alimentària.
- Desenvolupar una estratègia d'incidència a mig-llarg termini per a la integració de les polítiques alimentàries en l'ajuda alimentària.
- Implementar propostes i accions a curt termini per a la millora del sistema d'ajuda alimentària.





Eix de treball sobre el marc normatiu i la contractació pública





Projectes



PROJECTE 1. Assessorament a col·lectivitats en elaboració de plecs

Objectiu: acompanyar a les col·lectivitats en la redacció de plecs de contractació pública alimentària més sostenibles.

Accions realitzades:

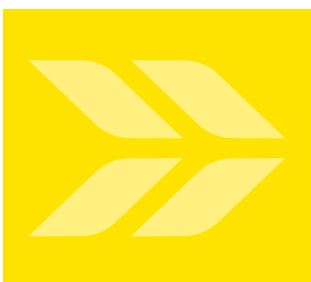
- Elaboració d'un document informatiu sobre segells i acreditacions de qualitat dels aliments de la Generalitat de Catalunya.
- Anàlisi de tres plecs i elaboració de recomanacions.

Resultats assolits:

- S'han creat sinergies amb les col·lectivitats assessorades.
- S'ha contribuït a la redacció de plecs més sostenibles.

Reptes per a 2024:

- Mantenir i ampliar les col·laboracions amb les col·lectivitats.
- Desenvolupar eines i recursos per a l'assessorament en la redacció de plecs.



PROJECTE 2. Formació interna per l'equip

Objectiu: capacitar l'equip de l'OCAS en legislació alimentària rellevant.

Accions realitzades:

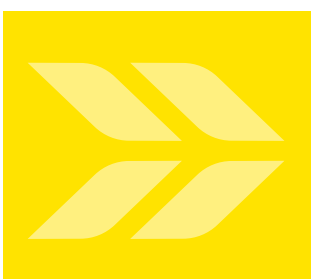
- S'ha realitzat una sessió informativa sobre la Llei de la cadena alimentària.

Resultats assolits:

- S'ha augmentat el coneixement de l'equip sobre la legislació alimentària.

Reptes per a 2024:

- Planificar i realitzar més formacions sobre temes d'interès per a l'equip.
- Treballar en el desplegament del reglament de la Llei.





PROJECTE 3. Assessorament en plecs tècnics i contractació

Objectiu: acompanyar a les institucions que conformen l'OCAS en la integració dels criteris de l'alimentació sostenible en la contractació pública.

Accions realitzades: assessorament en 3 processos de plecs:

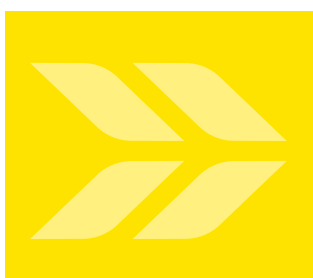
- A PRODECA, referent al projecte de la Casa de l'Alimentació
- Al DACC, referent a l'esdeveniment dels premis de l'alimentació al 2024.
- Al DACC, referent a l'Oficina Tècnica de l'Avellana.
- Assistència a una reunió sobre la proximitat en la contractació pública amb l'Ajuntament de Barcelona.

Resultats assolits:

- S'ha donat resposta a les necessitats de les institucions.
- S'han redactat plecs i informes justificatius que integren els criteris de l'alimentació sostenible.

Reptes per a 2024:

- Centrar l'assessorament en l'objecte propi de l'OCAS de l'alimentació sostenible.
- Desenvolupar una estratègia de sensibilització i formació sobre l'alimentació sostenible per a les institucions.





Resum
d'execució
pressupostària
de projectes





La majoria de les accions d'aquest primer any han estat executades amb hores de dedicació del personal propi de l'OCAS, amb un percentatge molt alt de dedicació a coordinació i enxarxament dels diferents agents.

El % d'execució tècnica de les Accions explicades en aquesta memòria han estat d'un 76%, i a nivell pressupostari un 24% suposant un import de 17.303 €.

PROJECTE	ACCIÓ	PRESSUPOST EXE-CUTAT	% EXECUCIÓ
SISTEMES ALIMENTARIS SOSTENIBLES			
MALBARATAMENT ALIMENTARI	Accions de promoció i sensibilització	484	484
VINCLE URBÀ/ RURAL			
AGERMANAMENTS	Agermanament Escoles	16.819	93%
TOTAL		17.303,00€	24,03%



