

POL·LINITZAR EL CANVI

**GUIA PER A TRANSVERSALITZAR
LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA
AMB PERSPECTIVA DE GÈNERE
EN L'ÀMBIT UNIVERSITARI**

Autores: Alicia Sevilla Atienza i Anna Muñoz i Gil

Revisió: Adonación Monrós Sánchez

Correcció: Víctor Camarasa Botella

Disseny i maquetació: Marina Belda Roselló i Núria Bartual Tienda

Realitzat per:



Finançat:



Aquesta publicació ha sigut realitzada amb el suport financer de la Generalitat Valenciana i la Regidoria d'Agricultura de l'Ajuntament de València. El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva de Justícia Alimentària i no reflecteix necessàriament l'opinió de la Generalitat Valenciana ni de l'Ajuntament de València.

Índex

| | |
|---|-----------|
| 0. INTRODUCCIÓ: EL PROFESSORAT COM A AGENT DE CANVI PER LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA | 3 |
| 1. CONTEXTUALITZACIÓ: CRISIS COMBINADES | 7 |
| 2. EL MODEL ALIMENTARI INDUSTRIALITZAT | 11 |
| 2.1. Un model gens accessible | 14 |
| 2.2 Un model injust | 17 |
| 2.3 Un model insostenible | 18 |
| 2.4 Un model que no és eficient | 20 |
| 3. ALTERNATIVES | 23 |
| 3.1 Sobirania alimentària i el Dret a l'Alimentació | 23 |
| 3.2 Una dieta enfront de l'emergència climàtica | 24 |
| 3.3 Afavorir la sobirania alimentària | 27 |
| 3.4. Consumir fresc, local i de temporada | 29 |
| 3.5. El Comerç Just | 31 |
| 4. INNOVACIÓ EDUCATIVA I PEDAGOGIES TRANSFORMADORES | 33 |
| 4.1 Educació, revisió curricular i metodològica | 35 |
| 4.2 De la investigació tradicional a la investigació acció | 36 |
| 4.3 Gestió i governança dels espais alimentaris. | 37 |
| 4.4 Articulació territorial: R+D+i, extensió i transferència | 39 |



0. INTRODUCCIÓ: EL PROFESSORAT COM A AGENT DE CANVI PER LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

Des del nostre punt de vista, el professorat és un element clau del sistema educatiu que pot generar processos d'ensenyament i aprenentatges capaços de qüestionar la realitat i proposar alternatives que contribuïssin a una societat més justa, igualitària i sostenible. Perquè això siga possible és necessari partir d'un posicionament sobre l'educació i situar-se en una perspectiva crítica i transformadora. Per a Justícia Alimentària això es fonamenta en onze principis pedagògics (Celorio, 2019):

1. Desnaturalitzar i denunciar el capitalisme com a mitjà de producció i de consum: aquesta idea comporta implicacions per a l'acció educativa als centres escolars. Convida a treballar des d'un altre conjunt de valors, com ara la solidaritat, l'equitat, la justícia social o la diversitat. Aquests són valors que tenen la capacitat d'oposar-se amb força a idees socialment dominants en el neoliberalisme com per exemple: la competitivitat, l'individualisme, la mercantilització, l'elitisme, el sexisme o el racisme.
2. Descolonitzar l'imaginari col·lectiu: vivim en una societat en la qual encara perdura una visió androcèntrica i eurocèntrica del món, en la qual l'ésser humà i en concret el subjecte BBVAH (el subjecte blanc, burgès, home, adult i heterosexual) té el poder polític i econòmic i l'exerceix amb una perspectiva antropocèntrica, sense tenir en compte els límits naturals (Pérez-Orozco, 2014). Aquesta situació implica, en el marc del currículum educatiu, una revisió profunda, no només dels continguts cognitius sinó del conjunt de pràctiques que conformen una determinada cultura escolar.

3. Promoure el diàleg de sabers. A l'escola només ha estat present el saber científic, que ha generat un sol tipus de coneixement, l'acadèmic. No obstant això, considerem que el coneixement ha de complir una funció social, és a dir, ha de ser socialment rellevant i per a això ha de partir del reconeixement d'un altre tipus de sabers construïts des d'altres experiències i altres col·lectius. Hi ha sabers, com per exemple els sabers acumulats per les dones en les tasques de cures i de protecció de la vida o els sabers populars, que han sigut invisibilitzats en la cultura escolar. Es tracta doncs de recuperar-los, reconèixer-los i posar-los a la disposició de la comunitat educativa com a part d'un procés per generar un coneixement més ric, més complex i de més rellevància per a la transformació ecosocial.
4. Treballar a favor de la inclusió, la democràcia, els drets humans i la solidaritat. Des de les ètiques de la justícia ecosocial i l'equitat. Aquests són conceptes essencials per a una educació crítica que pretén formar ciutadania políticament activa compromesa amb el canvi social. L'aposta és crear centres inclusius, espais per a l'aprenentatge democràtic. No hi ha democràcia sense participació i no hi ha una participació efectiva sense polítiques inclusives que estenguen i reconeguen els drets de totes les persones, la diversitat com a valor i riquesa i que promoguen l'equitat com a principi rector de justícia social.
5. "Complexitzar" la mirada. Aplicar un principi de transversalitat perquè els enfocaments coeducatius, de sostenibilitat, interculturalitat i inclusió impregnen el conjunt de l'activitat educativa, el saber escolar i la relació educativa entre el centre i el seu context i entre els agents de la comunitat educativa. Impulsar processos que permeten superar la compartimentació disciplinària en la qual s'estructura el currículum, és a dir, passar de la disciplinarietat a la interdisciplinarietat, i del coneixement compartimentat al coneixement integrat, a través de projectes conjunts que involucren diferents departaments i matèries.
6. Potenciar el paper dels agents educatius guiats per l'interès emancipador. El professorat hauria d'actuar com un intel·lectual crític. Ha de ser conscient del poder transformador de l'educació i reconèixer-se com a educador que articula el currículum entorn a problemàtiques rellevants (amb potencialitat explicativa de la realitat); que recrea noves relacions de poder horitzontals i creadores, entre ells, amb l'alumnat i amb la resta de la comunitat educativa.

A més hauria d'entendre l'educació no com una eina tècnica per a la transmissió de continguts, sinó com un procés crític per a l'apoderament ciutadà i la transformació social.

7. Obrir els centres educatius al seu medi, posar-los en diàleg amb l'entorn, amb les organitzacions, moviments i agents socials. El treball en xarxa és indispensable en una transformació que aspira a ser democràtica, ecològicament sostenible i socialment justa. Per a impulsar una educació transformadora, emancipadora és imprescindible el contacte, la col·laboració i l'aliança amb els moviments socials, pel seu vincle amb la realitat i amb els subjectes protagonistes i pel coneixement proper d'aquelles situacions que denuncien o d'aquells canvis que proposen.
8. Promoure els drets i l'empoderament individual i col·lectiu, com a principis orientadors de la pràctica educativa dins dels centres educatius, però també més enllà dels murs escolars. També en aquest cas el vincle amb altres agents i moviments socials és important, però ha de fer-se des d'una perspectiva crítica. Per tal de superar la visió dicotòmica que manté que la riquesa d'aquesta col·laboració rau en el fet que algú aporta el saber pedagògic (els agents educatius) i algú aporta el saber polític, activista i militant (els moviments socials). Des de Justícia Alimentària defensem una visió àmplia en la qual la trobada és possible perquè entén els agents educatius també com a agents polítics i els moviments socials al seu torn amb la capacitat d'emprendre accions pedagògiques de caràcter transformador. Aquesta visió parla de diàleg, de trobada, de reconeixement, d'aproximació des de diferents sabers i experiències. Amb un potencial més gran, per tant, per a la crítica radical al sistema hegemònic i per al canvi social. Perquè siga possible es requereix jugar amb els diferents espais educatius, formals, no formals, informal, que l'escola isca al carrer i que el carrer entre a l'escola. Requereix que els moviments socials reconeguen els agents educatius com a aliats excepcionals, per al canvi a mitjà o llarg termini.

En conclusió podem dir que el professorat s'ha de reconèixer com un agent clau en els processos educatius. Al seu càrrec hi ha els processos d'ensenyament i aprenentatge, la gestió del currículum, la relació amb les famílies, l'atenció a la diversitat de l'alumnat, la innovació educativa o la posada en marxa de diferents projectes educatius.

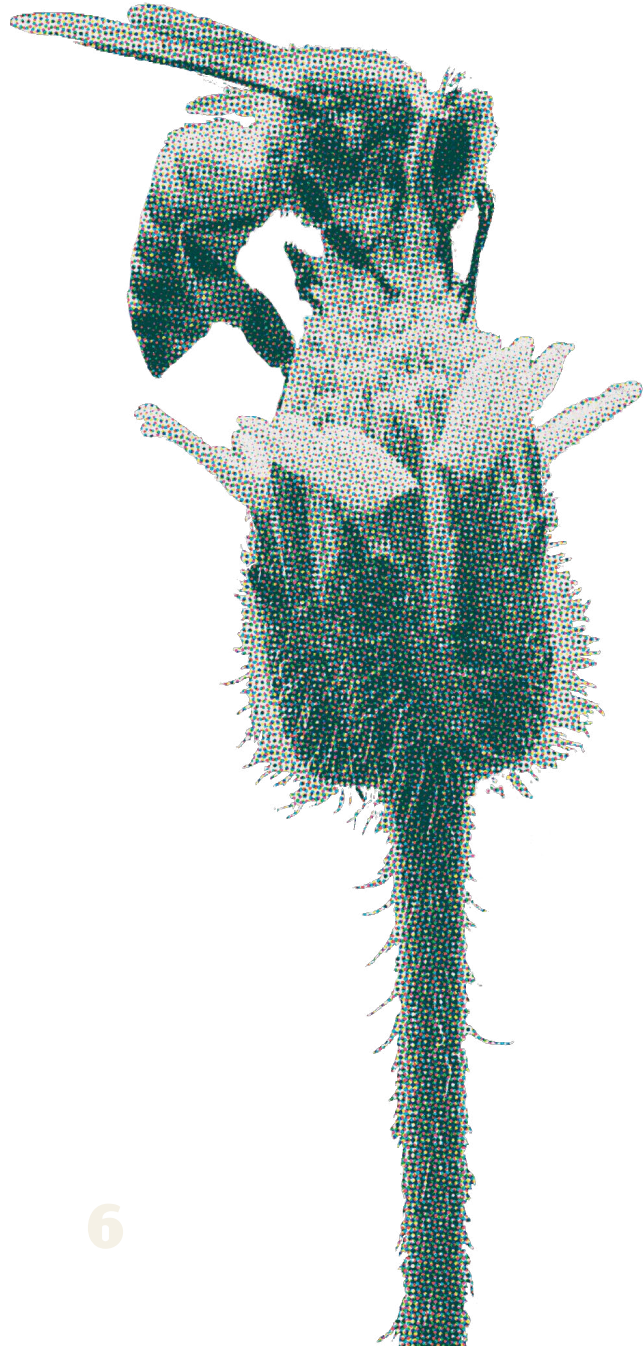
1. CONTEXTUALITZACIÓ: CRISIS COMBINADES

A continuació et presentem un recorregut per les raons que alimenten els impactes negatius de l'actual sistema alimentari sobre les persones i el planeta.

En primer lloc, la mateixa **crisi alimentària**. Segons l'informe sobre l'estat de la seguretat alimentària i la nutrició en el món (2021)¹, l'any 2020 van patir fam (subalimentació) 768 milions de persones, cosa que suposa un augment d'un 1,7% respecte a l'informe anterior. També es va incrementar el nombre de persones que no tenen accés a una alimentació adequada fins al punt que una de cada tres persones de la població mundial, és a dir més de 1.500 milions de persones, no tenen accés a una alimentació saludable i pateixen sobrepès. No obstant això, un terç dels aliments que es produeixen s'acaba malbaratant. Aquest fet ens allunya cada vegada més de l'ODS 2 (fam zero), ja que a més, en les pròximes tres dècades es donarà un augment del 30% de la població mundial, que juntament amb l'amenaça de l'emergència climàtica generarà una competència creixent pels recursos de la terra, l'aigua i l'energia cada vegada més escassos. La pandèmia de la COVID19, el bloqueig fortuït del canal de Suez o la invasió d'Ucraïna posen en evidència la fragilitat del model alimentari industrial globalitzat els efectes del qual han provocat l'increment del preu de les matèries primeres, i que ha generat encara més pobresa (i inseguretat) alimentària.

La crisi alimentària es veu agreujada cada dia per la **crisi energètica i el pic dels combustibles fòssils** a nivell global. El fet que la demanda creixent d'aliments s'afronte des d'un model alimentari altament dependent de la indústria petroquímica, comporta que els aliments s'encarisquen en funció del preu del petroli i el gas. La conseqüència sobre la sobirania i seguretat alimentària és directa perquè molts aliments arriben a la població mundial a preus poc accessibles.

¹ Disponible ací: https://www.fao.org/3/cb4474es/online/cb4474es.html#chapter-2_1



Si a aquesta dependència del preu del petroli se suma el **funcionament dels mercats globals** d'aliments i la necessitat del model econòmic capitalista d'aconseguir preus de venda competitius per a aquest mercat, el resultat és que per a aconseguir abaixar els preus, el model alimentari industrial globalitzat tendeix a abaixar els salaris de les persones que treballen en la producció, transformació o comercialització, fent que moltes finques o xicotets negocis siguin inviables econòmicament. Ja hem vist, fins i tot al nostre territori, les mobilitzacions del camp que reclamen ajudes en aquest sentit o els casos d'exploració laboral de jornaleres i jornalers que venen d'altres països i que en part es deriven dels escassos marges de benefici que maneja el sector primari². Aquesta confluència de factors no és una qüestió local, sinó que es dona a tot el planeta i propicia que moltes famílies i persones productores abandonen les seues terres, perquè acaben sent cooptades per grans terratinents i empreses transnacionals acaparadores de terres a tot el món. La suma final és un increment de les desigualtats i, per tant, un agreujament de la **crisi social**.

El model alimentari industrial globalitzat i petrodependent, aprofundeix la **crisi ecològica i l'emergència climàtica** amb la contaminació dels ecosistemes, l'emissió de gasos amb efecte d'hivernacle, la degradació de la terra i la fertilitat que té naturalment o la pèrdua de biodiversitat, entre altres desequilibris ambientals. Juntament amb les crisis anteriors i davant la pèrdua dels mitjans de supervivència i producció, moltes persones es veuen obligades a migrar dels seus països d'origen per a buscar un futur millor. No obstant això, el flux de persones a través de les fronteres estatals pateix un control molt més ferri que el moviment dels grans capitals o dels mateixos mercats globals d'aliments. Això genera grans injustícies i freqüents crisis migratòries. I tot això per a què? Per a oferir-nos aliments ultraprocesats amb un escàs valor nutricional, replets de greixos, sucres, sodi i saboritzants que els fan addictius i ens emmalalteixen. A l'Estat espanyol, una de cada quatre morts es produeixen a conseqüència d'una alimentació inadequada³, bé per falta d'accés físic o econòmic o bé per la falta o l'excés d'informació.

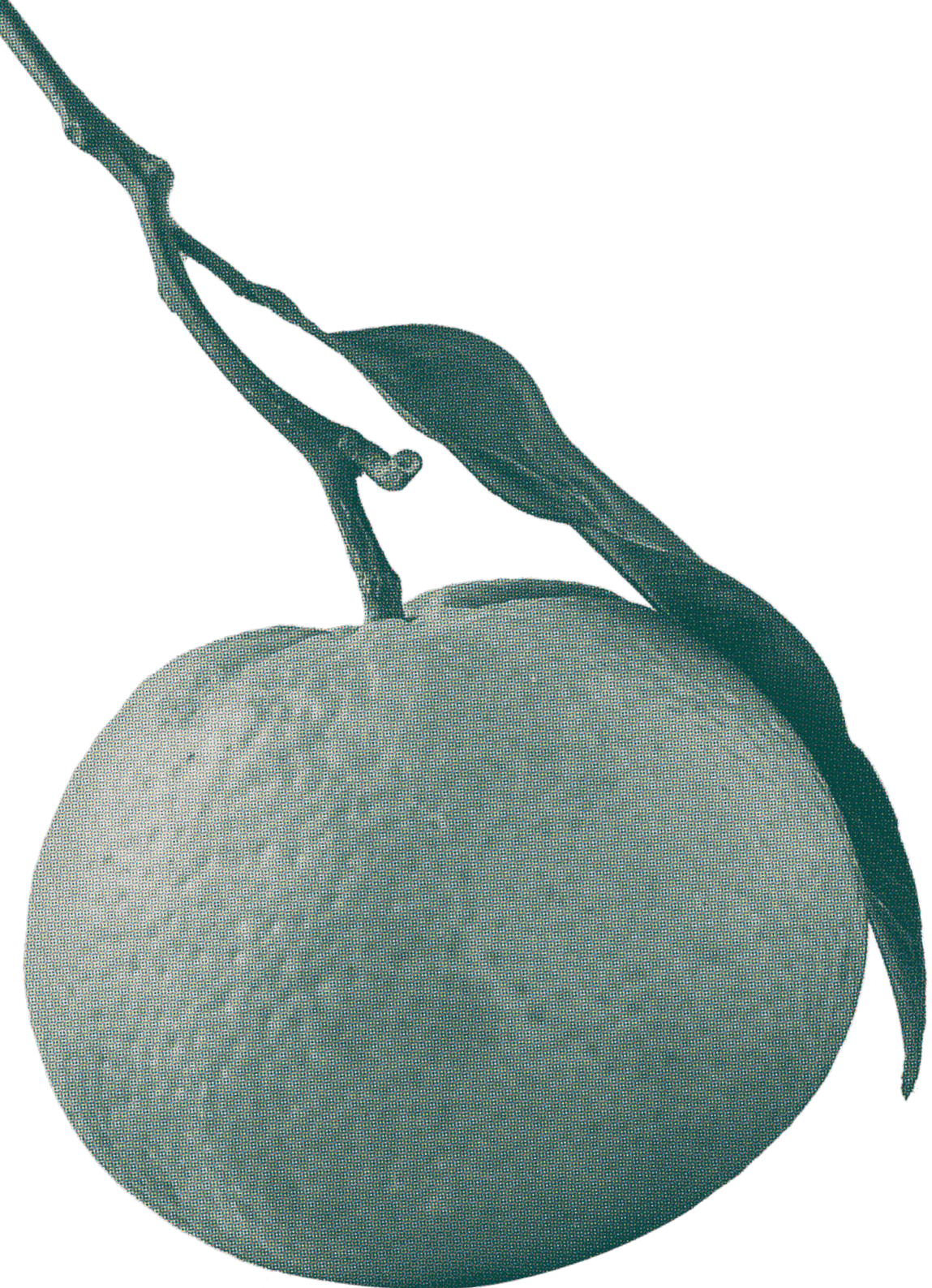
2 Per a més informació, consulteu l'informe *El ingrediente secreto: explotación laboral en la alimentación española* disponible ací: <https://justiciaalimentaria.org/actualidad/justicia-alimentaria-denuncia-explotacion-laboral-agroalimentaria/>

3 Consulteu l'article complet ací: [http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(15\)60692-4/fulltext](http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(15)60692-4/fulltext)

Des de la incorporació de les dones al mercat laboral, **l'educació alimentària** ha sigut un camp abandonat a l'antull de la publicitat alimentària (directa o indirecta) sense que l'Estat a penes faça esforços per a transformar un patró cultural que està promovent hàbits alimentaris poc saludables. Aquesta crisi educativa i cultural, també implica tot el sistema educatiu com a agent de l'administració pública que ha de prendre nota sobre la importància de l'educació alimentària des de l'etapa infantil fins a la universitària i al llarg de la vida. Així mateix, reconèixer i visibilitzar el paper de les dones com a productores d'aliments, cuineres, organitzadores de l'alimentació familiar i/o comunitària o educadores en salut i alimentació és imprescindible per a tornar a posar l'alimentació en el centre de les nostres vides.

Davant d'aquesta situació de crisi alimentària, econòmica, climàtica, educativa, cultural, social i ambiental és necessari i urgent un canvi en el model alimentari dominant. Per això, cal un compromís d'acció en el marc dels ODS per part de les institucions i els agents socials i econòmics involucrats en el sistema alimentari, entre els quals es troben les universitats. Només l'articulació d'aquests agents podrà generar un nou model d'alimentar-nos consolidat en criteris ètics, ambientals i de salut que contribueixca a la seguretat i sobirania alimentàries, que asseure relacions socioeconòmiques més justes i equitatives i la continuïtat de la vida al nostre planeta tal com la coneixem.





2. EL MODEL ALIMENTARI INDUSTRIALITZAT

L'actual model alimentari industrial globalitzat agreuja la malnutrició i la subnutrició, com vam veure en les dades de l'últim Informe SOFI sobre l'estat de la seguretat alimentària i la nutrició en el món (2021)⁴. Durant les últimes dècades s'ha produït una forta transformació de la nostra dieta, de manera que en l'actualitat quasi el 70% dels aliments que consumim són productes ultraprocessats⁵. Aquest tipus de dieta és causant de malalties no transmissibles com ara diabetis, hipertensió o alguns tipus de càncer que redueixen la nostra qualitat i la nostra esperança de vida. Podem dir que menjar ens emmalalteix cada vegada més i a més, que no ens emmalalteix a totes i tots per igual. Les classes populars i les dones són les més afectades, tot i això el col·lectiu que té pitjors índexs d'alimentació és la població infantil, la qual cosa implica una hipoteca sanitària de conseqüències imprevisibles.

Què ha passat amb la nostra dieta perquè els aliments siguin causa de malaltia més que una font de nutrients? Una primera consideració és que menjar no és simplement ingerir aliments, és un acte profundament social que resulta de les nostres relacions culturals, econòmiques, emocionals o psicosocials. No obstant això, encara que des de les administracions públiques amb freqüència s'aborda aquest problema, es fa posant l'accent en les decisions individuals que cada persona pren sobre els seus hàbits alimentaris o d'exercici físic. Però cal tenir en compte que l'alimentació insana no és un problema individual sinó la conseqüència d'un context sociopolític i econòmic que espanta a àmplies capes de la societat a desenvolupar un model de consum poc saludable.

La desconexió entre el consum d'aliments i les zones productives, la disponibilitat d'aliments barats de baixa qualitat o la progressiva industrialització dels aliments,

4 Consulteu l'informe complet ací: <https://www.fao.org/publications/sofi/2021/es/>

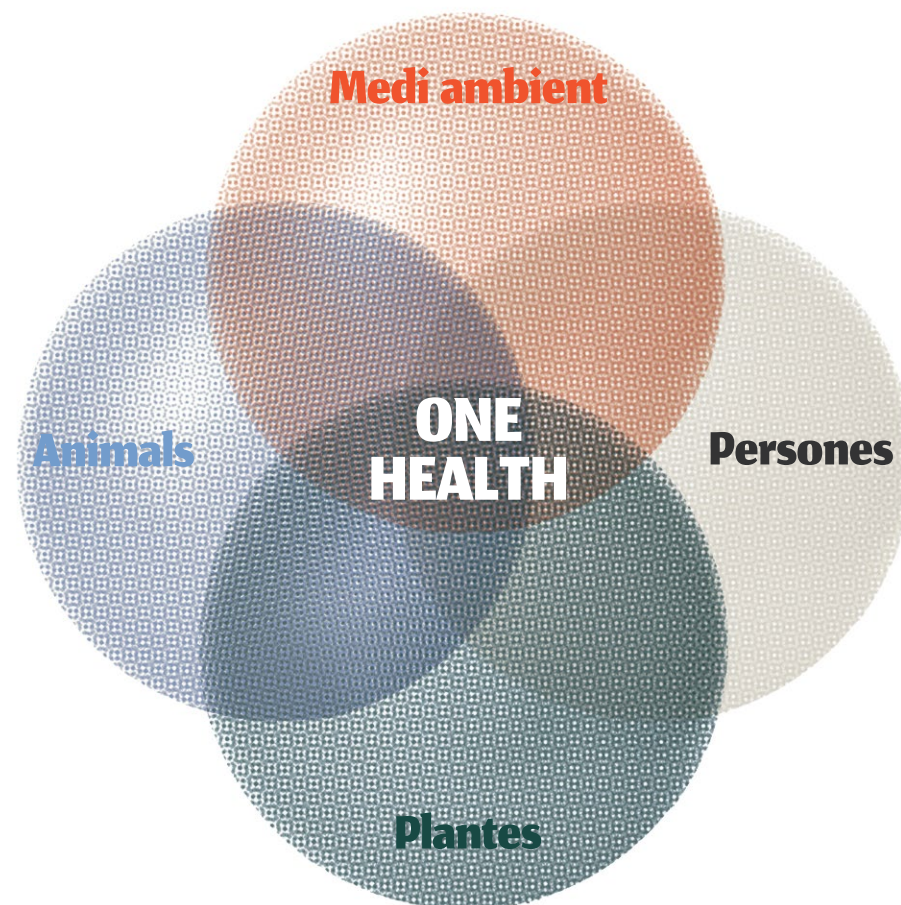
5 Per a més informació, consulteu la campanya de Justícia Alimentària *Enverina'm*, disponible ací: <https://justiciaalimentaria.org/ca/campanya/enverinam/sala-de-premsa/>

ha suposat un increment molt significatiu del consum d'aliments amb alt contingut de greixos saturats i hidrogenats, sucres afegits i sal, que no seria possible sense la publicitat i els elements de persuasió utilitzats per la gran indústria alimentària. Tots aquests factors conformen el denominat clima alimentari insà.

A més, el model alimentari industrial globalitzat genera una altra sèrie de problemes per a la salut no relacionats directament amb el consum d'aliments ultraprocesats, però sí amb altres etapes del sistema alimentari. L'aplicació abusiva i descontrolada de productes agroquímics comporta que les persones que treballen en el camp patiscuen greus problemes de salut, fins i tot en la població de zones pròximes a les àrees de cultiu⁶. Les pràctiques agrícoles inadequades i la consegüent pèrdua de biodiversitat cultivada, redueixen la quantitat i diversitat de micronutrients disponibles en els aliments que ingerim i provoquen deficiències de nutrients en el nostre organisme. Així mateix, com enunciem en punts anteriors, la petrodependència del model alimentari dominant, incideix en l'acceleració del canvi climàtic i la destrucció d'ecosistemes, la qual cosa repercuteix en la salut de les persones i del planeta, i ens fa més vulnerables a les zoonosis o malalties que passen dels animals als humans, com l'actual pandèmia de COVID-19.

Quant a la salut animal, coneixem àmpliament la situació dels animals en les macrogranges i l'efecte que l'aglomeració, l'estabulació i la sobrecàrrega d'antibiòtics tenen sobre el propi benestar animal, i en conseqüència sobre la qualitat dels aliments que es produeixen a partir d'aquests animals. També coneixem els impactes ambientals de les macrogranges, com la contaminació d'aqüífers i terrenys confrontants, o l'emissió de gasos i olors que fan inviable la vida prop d'aquestes instal·lacions i afecten la salut i qualitat de vida de les poblacions pròximes.

Aquestes evidències posen en relleu la necessitat de superar visions parcel·lades i reduccionistes del sistema alimentari, i no limitar-se únicament a pensar en la innocuïtat dels aliments, sinó en abordar l'alimentació des d'una perspectiva més àmplia que promoga la salut humana, animal i ambiental en un context de justícia social. Aquesta idea es coneix com a enfocament d'una sola salut (*One Health*).



⁶ Carlos A. González Svatetz (2020). *Emergencia climática, alimentación y vida saludable*. Barcelona. Icaria Editorial

2.1. UN MODEL GENS ACCESSIBLE

Segur que més d'una vegada t'has preguntat qui o com es decideix quin és el preu del bròcoli, la vedella o un paquet de galetes, o per què és més barat comprar una hamburguesa en una cadena de menjar ràpid que un quilo de tomaques.

Els governs i els mitjans de comunicació porten dècades atribuint les pujades de la cistella de la compra a problemes meteorològics o tecnològics que impedeixen l'increment de la producció, no obstant això, hui sabem que l'accés a aliments saludables i sostenibles no té causes tècniques sinó polítiques. Les quals es poden resumir en quatre:

1. El model agroalimentari industrial, que en gran manera s'afavoreix per les polítiques públiques, està caracteritzat per un **extractivisme ambiental** que es fa evident en la degradació alarmant dels sòls agrícoles, la destrucció d'ecosistemes, la privatització i l'encariment de les llavors o els animals de producció. Cada vegada hi ha menys terra fèrtil, menys aigua pública i menys diversitat de llavors el que implica que tots els serveis ecosistèmics que abans es rebien de la naturalesa “sense cost”, ara han de ser remeiats amb inversió econòmica en tecnologia.
2. La idiosincràsia d'un **model alimentari basat en el petroli** i, per tant, lligat al preu que tinga, en un moment en què ens acostem al pic d'extracció de combustibles fòssils, fan imprevisible l'evolució dels preus dels aliments.
3. L'entrada de **l'especulació financera** en la nostra dieta a través d'operacions comercials d'aliments a nivell global, l'objectiu de les quals és obtenir beneficis econòmics basats en les variacions de preus dels aliments i els tractats de lliure comerç (TLC)⁷, són dues eines fonamentals de l'especulació amb els preus dels aliments a nivell global que venen escapant d'una reglamentació que afavorisca la sobirania alimentària.

⁷ Per a més informació, consulteu el lloc web de la campanya No al TTIP, disponible ací: <https://www.noalttip.org/>

4. La **concentració dels mitjans de producció** (terra, aigua, llavors, coneixement, tecnologia) en cada vegada menys empreses transnacionals, comporta la generació d'oligopolis que dominen totes les etapes del sistema alimentari i, per tant, manegen al seu antull els preus dels aliments.

A aquests quatre punts, s'hi suma la concentració de la venda d'aliments en grans superfícies comercials que, juntament amb els mercats centrals de provisió d'aliments, s'han convertit en protagonistes de l'especulació alimentària. Aquestes grans empreses i plataformes concentradores manegen la logística i comercialització de la major part dels aliments, de manera que els i les productores tenen escasses eines per a negociar un preu just per a la seua producció. Des d'alguns sindicats agraris s'ha elaborat l'IPOD⁸ per a conèixer quin és el marge de benefici dels grans supermercats amb la venda d'aliments. S'ha pogut observar que alguns aliments augmenten el seu preu de venda fins al 800% del seu preu en origen.

D'altra banda, la gran indústria alimentària reconeix la creixent preocupació de les persones consumidores per determinats temes com els transgènics, la destrucció de la biodiversitat, el benestar animal, el canvi climàtic o les condicions laborals de les persones que elaboren els productes alimentaris. Saben que hi ha un sector de la població que està disposat a pagar més per un producte que coincidisca amb els seus interessos personals sobre salut, medi ambient o justícia social. D'aquesta manera, la gran indústria alimentària aprofita el buit legal que existeix sobre l'etiquetatge d'aliments i col·loca tot tipus de segells, missatges i certificats creats per ella mateixa, simplement per a cobrar-nos més. No sempre el sobrecost d'aquests productes està justificat, però la majoria de les persones consumidores no tenen el temps o la informació necessària per a detectar què és i què no és real en l'etiquetatge i per quins “segells” sí que val la pena pagar més. Aquests fenòmens es coneixen com a Green Washing i Social Washing.

Front al paradigma concentrador i oligopòlic plantejat pel model agroalimentari industrial globalitzat, existeixen diferents estratègies per a mantenir els preus dels aliments en un preu just per a les persones que els produeixen, transformen, transporten i consumeixen.

⁸ Podeu trobar més informació sobre l'IPOD ací: <https://coag.chil.me/post/ipod-indice-de-precios-en-origen-y-destino-de-los-alimentos-122677>

La primera d'elles passa per **reduir la quantitat d'intermediaris** en la compra, venda i emmagatzematge d'aliments, i fomentar-ne la venda directa i els canals curts de comercialització. La complexitat logística del model agroalimentari industrial globalitzat, implica un increment considerable del preu final dels aliments, a més d'un enorme cost ambiental per l'emissió de gasos amb efecte d'hivernacle. Fins a l'any 2020, la normativa permetia que les empreses de comercialització pogueren adquirir els aliments per sota del seu preu de producció amb la qual cosa, per a generar "ofertes" atractives per a les persones consumidores, els grans supermercats podien regatejar a la baixa els preus amb el sector productiu. Amb l'entrada en vigor de l'anomenada Llei de Cadena Alimentària⁹ al febrer de 2020, es va posar fre normatiu a aquesta pràctica, fet que va afavorir que les persones que produeixen els aliments reben un preu més just, si bé, encara està pendent l'aplicació correcta de la llei.

La segona estratègia té a veure amb la **compra pública**¹⁰ d'aliments, ja que aquesta pràctica té una gran capacitat per a reorientar els mercats cap a un model econòmic més just i sostenible a causa del gran poder de compra de les administracions públiques. Aproximadament un 17% del PIB en l'àmbit europeu i un 13% a l'Estat espanyol es destina a compra d'aliments per part de les administracions públiques. Per tant, una compra pública sostenible, a més d'incidir directament en la demanda, juga un efecte multiplicador i contribueix, entre altres coses, a la creació d'economies d'escala per a les xicotetes organitzacions de persones productores. Per a fer-nos una idea de la dimensió, a l'Estat espanyol s'han comptabilitzat més de 10.000 compradores potencials del sector públic amb una capacitat de compra d'entre 2.000 i 3.000 milions d'euros anuals, i a aquesta xifra encara caldria afegir altres administracions dependents de l'Administració General de l'Estat¹¹, entre els quals es troben les universitats.

9 Text complet de la llei: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-2669

10 La Compra Pública es refereix als processos de compra i contractació realitzats per les entitats del Sector Públic. La Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP) i la normativa europea en la qual s'emmarca són rotundes en el mandat d'incloure clàusules socials i ambientals en la contractació pública.

11 Per a més informació, consulteu la *Guía práctica de la contratación pública para las PYME*, disponible ací: <http://www.ipyme.org/Publicaciones/GuiaPracticaContratacionPublicaPyme.pdf>

2.2 UN MODEL INJUST

Vivim encadenant crisis econòmiques, canvi climàtic i ara una pandèmia. L'aparició de la COVID-19 va emfatitzar la relació entre les persones i la natura, així com la relació entre allò local i global; hauria d'haver sigut un revulsiu per a un canvi social en el model alimentari. No obstant això, les multinacionals agroalimentàries, al costat dels grans grups de fons d'inversió, continuen acumulant poder en un mercat cada vegada més monopolitzat i basat en objectius especulatius que deixa en la pobresa a milions d'agricultors i agricultores. Tampoc les condicions laborals dignes es tenen en compte en un model que té com a únic incentiu el guany econòmic. En aquest context, preocupen especialment els xicotets i xicotetes productores del Sud Global¹². Segons la revista científica *World Development*, cinc de cada sis explotacions agrícoles al món tenen una superfície inferior a dues hectàrees, operen només en el 12% dels terrenys agrícoles totals aproximadament i produeixen al voltant del 35% dels aliments del món.

Posem dos exemples ben estudiats per la Coordinadora Estatal de Comerç Just: la producció del café i el cacau convencionals¹³. Ambdues comparteixen característiques similars:

1. Es tracta de negocis milionaris. El café genera a l'any 200.000 milions de dòlars mentre que la indústria de la xocolata factura uns 103.000 milions de dòlars, amb un creixement anual d'un 7%.
2. Tenen cadenes de producció amb múltiples intermediaris, encara que el major valor afegit es genera en les últimes baules, les que tenen lloc als països del nord, mentre que en la base de tots dos es troben milions de persones d'Amèrica Llatina i Àfrica, principalment.

12 Petita producció es defineix com aquella procedent de productores i productors que tenen una superfície inferior a dues hectàrees, amb una baixa remuneració i un accés escàs a finançament no poden permetre's inversions o millores en les seues maneres de producció.

13 Diem aliments o pràctiques "convencionals" a les que s'insereixen en el model agroalimentari industrial globalitzat.

3. En el cas del café es calcula que el cultiven 25 milions de persones mentre que en el cacau són entre 5 i 6 milions encara que uns 50 milions viuen de la producció de cacau.
4. Mentre que el valor generat al final de la cadena no deixa de créixer, la proporció per als productors i productores és cada vegada menor.

2.3 UN MODEL INSOSTENIBLE

Es mire per on es mire, el model alimentari industrial globalitzat no és sostenible per molta hamburguesa vegana que ens intenten vendre les grans cadenes de menjar ràpid. Després d'analitzar els impactes d'aquest model alimentari sobre la salut i la justícia social, farem un brevíssim recorregut per l'impacte ambiental que deriva d'aquesta manera d'alimentar-nos.

Si comencem des del lloc on es produeixen els aliments, veurem que un dels grans problemes a nivell global és la destrucció d'ecosistemes per a la implantació de cultius. Aquesta expansió de les terres de cultiu és el que es denomina "l'avanç de la frontera agropecuària". En països com Paraguai, el Brasil o l'Argentina aquesta pràctica arrasa amb centenars de milers d'hectàrees de selva i bosc que es destrueixen cada any per a sembrar soja. A Indonèsia ocorre alguna cosa semblant amb el cultiu de palmera d'oli. La destrucció d'aquests ecosistemes ni tan sols es podria justificar des de la necessitat d'alimentar la població mundial, ja que gran part d'aquests cultius es transformen en farines i olis per a engreixar animals al Nord Global. Recordes els efectes de l'excés de consum de carn en la nostra alimentació i els impactes de les macrogranges en la nostra salut i entorn? Tota aquesta destrucció també se suma a la que havíem comentat abans.

La desforestació suposa en països com el Brasil quasi el 75% de les emissions amb efecte d'hivernacle i la destrucció del suport estructural del sòl que conforma l'entramat d'arrels imprescindible per a frenar els processos d'erosió. Aquesta dinàmica suposa l'eliminació de la capa fèrtil del sòl, disminueix la seua capacitat natural de generació de biomassa i elimina la seua funció com a embornal de CO₂. Des del punt de vista de la biodiversitat, transitar d'un ecosistema tan divers com la selva a un monocultiu és un desastre ecològic de primer ordre comparable a altres grans

extincions de la història natural del planeta. Quant a l'ús d'aigua, els monocultius, a més de ser molt més demandants que un ecosistema natural, exigeixen la utilització massiva de fertilitzants i herbicides, que acaben filtrant-se a les capes freàtiques i contaminant els aqüífers. Aquesta dinàmica que pot semblar llunyana, també es dona en els cultius d'olivera, pistatxo, maduixa, hivernacles, etc. de l'Estat espanyol, encara que en un món globalitzat i interconnectat, poc importen les fronteres dels estats nacionals en el que a impactes ambientals es refereix.

D'altra banda, les llavors dels cultius anomenats "commodities" (soja, blat, dacsa o arròs) estan modificades genèticament i patentades per empreses transnacionals, per la qual cosa a més de ser inviable reproduir-les fora d'un laboratori, suposen una disminució de la diversitat genètica que impedeix els mecanismes d'adaptació natural de les plantes als canvis ambientals i comporta el risc que la nostra alimentació depenga quasi exclusivament dels marges de guany de les grans empreses biotecnològiques com Bayer, Corteva agriscience o Syngenta.

Abans que els aliments del model agroalimentari industrial globalitzat arriben a la nostra taula, han viatjat milers de quilòmetres, han sigut cultivats, processats, envasats, exportats i convertits en aliments ultraprocesats per al consum en diferents llocs del món. Aquests **aliments quilomètrics**¹⁴ estan ideats per a aprofitar els avantatges del mercat especulador d'aliments i són altament demandants de combustibles fòssils fins al punt que generarien, juntament amb la producció, temperatura global d'1,5 °C respecte dels nivells preindustrials en els pròxims 11 anys¹⁵. Aquest model afavoreix el canvi climàtic perquè a més implica fabricar químics, biocides i fertilitzants, consumir combustible amb la maquinària agrícola i el transport global d'aliments, aplicar inputs, fabricar envasos (d'aliments i d'inputs), reciclar, fabricar additius, conservants, colorants o saboritzants, gastar energia en processar-ho, i un intricat etcètera. Recordem: mentrestant milions de persones en els territoris productors i en les societats i comunitats més vulnerables pateixen fam i malnutrició mentre es malgasten milers de tones de menjar al dia en la resta del món.

14 Per a més informació, consulteu la campanya *Alimentos Kilométricos* d'Amigos de la Tierra: <https://www.tierra.org/alimentos-kilometricos-2/>

15 Segons l'article "Global food system emissions could preclude achieving the 1.5° and 2°C climate change targets" publicat a la revista Science, disponible a: <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aba7357>

El model agroalimentari industrial globalitzat genera impactes sobre el canvi climàtic, com hem vist, però al mateix temps l'augment de temperatures també té el seu efecte sobre el sistema alimentari perquè les zones de cultiu estan canviant, els bancs de pesca es veuen afectats, les masses d'aigua modifiquen les seues dinàmiques i les persones que treballen en qualsevol fase del sistema alimentari hauran d'adaptar-se a aquests canvis o migrar a la recerca d'altres fonts d'aliment o ocupació.

Enfront del canvi climàtic caben estratègies d'adaptació i mitigació des del mateix sistema alimentari, entenent com a adaptació aquelles mesures que van dirigides a suportar i sobreposar-se als efectes en el medi ambient que ja estem vivint i per mitigació, aquelles accions que van dirigides a reduir les emissions i per tant, prevenir-ne l'impacte. Entenem que totes dues estratègies són complementàries i imprescindibles, si bé, a l'hora de transformar les estratègies en accions, veurem que totes estan relacionades amb un canvi integral del model agroalimentari actual.

2.4 UN MODEL QUE NO ÉS EFICIENT

Hui es produeixen aliments per a quasi el doble de la població mundial, no obstant això, hi ha 1.700 milions de persones que no poden accedir a una alimentació sana i suficient. Malbaratem un terç dels aliments que es produeixen i, al seu torn, una part de la població no pot menjar. Per a produir un aliment són necessaris molts recursos: aigua, terra, energia, llavors, treball, etc. Tirar un aliment és tirar també tot el que s'utilitza en la seua producció, però a més, malbaratar menjar fa que hi haja menys aliments disponibles, que el preu dels aliments pugui i que les persones més vulnerables no puguin menjar. Quan evitem el desapropitament impulsem un món més sostenible i més just¹⁶.

A l'Estat espanyol no existeixen xifres concretes de desapropitament alimentari per sectors, però sabem que al 2020 les llars espanyoles van tirar al fem més de 1.300 milions de quilos d'aliments sense consumir, la qual cosa suposa 31 kg per càpita. Coneixem l'impacte que aquesta pràctica genera en l'economia, en la societat i

en el medi ambient, per això, a l'octubre de 2021 el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació va impulsar una llei per a reduir el desapropitament alimentari, i molts ajuntaments estan posant en marxa els mitjans per a la recuperació del residu orgànic compostable.

El 75,3% de les llars a l'Estat espanyol malbaraten aliments sense haver-los elaborat, per això la nostra acció individual és clau la separació de residus, com també ho és planificar el menú i comprar només el que necessitem, evitant els envasos de plàstic i si és possible, comprant aliments a granel.

Pel que fa al sector de la restauració, és important prioritzar el disseny de mesures per a prevenir el desapropitament d'aliments, considerar cartes amb menys plats, la grandària apropiada de les racions, així com la possibilitat d'emportar-se les sobres a casa, entre d'altres.

No obstant això, no tot el desapropitament ve de les nostres llars. Als llocs de producció, com ara la gran indústria alimentària, es genera un gran volum de desapropitament degut, entre altres causes, a la manca de rendibilitat de la collita enfront dels baixos preus del mercat, calibres diferents a l'estàndard de compra de les grans superfícies comercials o el desapropitament generat en els processos de distribució i transformació de la indústria alimentària que suposen fins al 44% de desapropitament alimentari.

A escala global, reduir la pèrdua i el desapropitament d'aliments és un objectiu definit en els Objectius de Desenvolupament Sostenible, per la qual cosa es reconeix com un greu problema per a la humanitat en el qual s'ha d'implicar tota la ciutadania, però també les administracions públiques i el món empresarial.

¹⁶ Per a més informació, consulteu la pàgina *Pérdida y desperdicio de alimentos* de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) disponible ací: <http://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es/>

3. ALTERNATIVES

3.1 SOBIRANIA ALIMENTÀRIA I EL DRET A L'ALIMENTACIÓ

ALGUNES DADES

Uns 1.300 milions de tones d'aliments es perden o malbaraten a tot el món, és a dir, al voltant d'un terç de la producció total d'aliments.

Entre el 25% i el 40% de les fruites i verdures es malbaraten per no ser prou boniques o perfectes en la grandària, color o forma que necessiten les grans superfícies com a atractiu.

Malbaratem gran quantitat de fruites i verdures, a causa d'una mala conservació, per això és important conèixer com conservar els aliments.

El 30% de la terra agrícola mundial es malbarata, perquè s'hi produeixen aliments que són malbaratats, la qual cosa suposa a més, el 8% de les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle.

El 30% dels aliments que es malbaraten en el sector de la restauració són restes de plats.

Segons l'Organització Mundial de la Salut¹⁷, uns hàbits alimentaris sans poden proporcionar beneficis a llarg termini, per exemple reduir el risc de sobrepès i obesitat i d'altres malalties comunes en les societats actuals com la diabetis, la hipertensió arterial, les malalties cardiovasculars o el càncer. Per això, des de diferents instàncies internacionals com l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO, per les seues sigles en anglès) o la mateixa Organització Mundial de la Salut (OMS), s'està promovent el reconeixement del Dret a l'Alimentació adequada com un dret fonamental. Fins al moment són pocs els països que l'han reconegut i lamentablement, cap d'ells és un país europeu. El Dret a l'Alimentació adequada no suposa que els estats hagen de proporcionar aliments gratuïts a tota la població, sinó que han d'assegurar l'accessibilitat i disponibilitat d'aliments saludables i culturalment adequats per a tota la població, siga quina siga la seua condició socioeconòmica. Ho han de fer a través de l'impuls de polítiques públiques que al seu torn, permeten aconseguir l'ODS 2 i totes les metes per a 2030.

Per a la Via Campesina, els moviments socials, les organitzacions de la societat civil i altres moviments agraris i llauradors d'escala global, el camí per a aconseguir aquest Dret a l'Alimentació adequada passa ineludiblement per la promoció de la Sobirania Alimentària i el reconeixement del paper que juguen les dones en la consecució d'aquest dret.

Més enllà de l'accessibilitat i disponibilitat d'aliments, la millora dels hàbits alimentaris és un procés sociocultural en el qual és necessari disposar d'informació veraç, reflexionar sobre el context i com influeix en el nostre estil de vida, valorar els canvis que podem realitzar i prendre decisions que ens ajuden a transformar el nostre model alimentari. En aquest sentit, l'Estat ha de prendre la responsabilitat

¹⁷ Per a més informació, consulteu l'Informe final de la *Comisión sobre Determinantes Sociales de la Salud* publicat per l'OMS, disponible ací: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/44084>

de comptar amb instàncies d'investigació i seguiment de la situació alimentària, així com espais per a la formació i actualització de professionals de la medicina, l'ensenyament o el treball social que no siguin cooptats per les grans empreses de la indústria alimentària. Perquè, actualment, marques com Bayer, Coca-Cola o Kellogg's financen beques d'estudis, congressos i altres espais educatius en els quals exerceixen un clar rentat de cara social com a estratègia de màrqueting. Com a persones que volem alimentar-nos bé i promoure un món més just i sostenible, és imprescindible que tinguem en compte que aquestes grans marques no tenen cap interès a oferir-nos aliments de qualitat, sinó que utilitzen totes les estratègies comercials possibles per a vendre'ns un producte i continuar acumulant beneficis.

3.2 UNA DIETA ENFRONT DE L'EMERGÈNCIA CLIMÀTICA

Els impactes climàtics, mediambientals, socials i de salut que genera el model dominant de producció i consum de carn, plantegen la necessitat de revisar els nostres hàbits alimentaris i dirigir-nos al que denominem dieta climàtica¹⁸. Aquesta dieta implica la reducció del consum de carn en un 60% respecte al consum actual i consumir carn procedent de ramaderia extensiva, agroecològica i lligada a la cura del territori. Per a fer-ho, és prioritari augmentar el consum de fonts de proteïna vegetal que, juntament amb les verdures, hortalisses i fruites locals i de temporada han de ser la base de la dieta habitual per a complir amb criteris de respecte al medi ambient i a la salut de les persones.

Com a persones individuals podem generar algunes transformacions en el model alimentari a través de les nostres decisions alimentàries, però necessitem que les polítiques públiques estiguin alineades en aquest sentit amb estratègies multiactor que impliquen des de la producció primària fins al sistema educatiu. Ja estem veient alguns passos de les administracions públiques per a promoure la reducció

18 Per a més informació, consulteu la campanya *La producción y el consumo de carne a debate: respuestas para un modelo alimentario más justo, saludable y sostenible*, d'Amigos de la Tierra, disponible ací: https://www.tierra.org/wp-content/uploads/2021/06/Guia-Produccion-y-Consumo-Carne_Junio-2021.pdf



del consum de carn¹⁹, no obstant això, continuen sent els moviments socials els qui posen el fre a grans empreses càrnies i macrogranges²⁰.

A més de l'impacte de la indústria càrnia, cal tenir en compte que les persones que viuen en zones rurals i treballen en el sector primari constitueixen dels sectors de població més afectats per l'emergència climàtica. Existeix una clara relació entre el canvi climàtic i la pobresa, per la qual cosa es planteja la necessitat de conèixer l'impacte que té el comerç internacional. Davant d'això, el model del Comerç Just basat en els seus 10 principis constitueix una alternativa viable i sostenible²¹.

19 Per a més informació, podeu investigar sobre la campanya *#menoscarnemasvida* del Ministeri de Consum.

20 Per a més informació sobre el moviment civil <https://stopganaderiaindustrial.org/>, consulteu la campanya *Carn de Canó* de Justícia Alimentària (disponible ací: <https://justiciaalimentaria.org/ca/campanya/carn-de-cano/>) o la campanya *Menos carne, major carne*, d'Amigos de la Tierra (disponible ací: <https://www.tierra.org/menos-carne-mejor-carne/>).

21 Per a més informació, consulteu l'informe *El Comercio Justo en España 2020: emergencia climática, consumo y modelo comercial* de la Coordinadora Estatal de Comerç Just: <https://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2021/10/INFORME-ComercioJusto-2020.pdf>

ALGUNES DADES

A l'Estat espanyol, la producció i el consum de productes d'origen animal suposa el 45% de la petjada de carboni de tot el sistema agroalimentari.

El consum de carn actual a l'Estat espanyol és de 52,3 kg per habitant a l'any, la qual cosa resulta insostenible des del punt de vista del medi ambient i de la salut.

El 95% de la producció de carn processada de porc a Espanya prové d'explotacions industrials dependents de soja i dacsa transgèniques, el que suposa la pèrdua de milions d'hectàrees de boscos, sabanes i pastures al Brasil, l'Argentina, l'Uruguai i Paraguai.



3.3 AFAVORIR LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

Alguna vegada hauràs passat pel corredor “verd” d'una gran superfície comercial, hauràs vist aliments ecològics que venen de països molt llunyans i hauràs pensat que no deuen ser tan ecològics si recorren milers de quilòmetres fins a eixe supermercat amb la quantitat d'emissions de gasos amb efecte d'hivernacle que això suposa. Com poden tenir segell ecològic llavors?

L'agricultura i ramaderia ecològiques es regeixen per un reglament europeu²² que es transposa a la nostra legislació estatal amb poques modificacions. Aquest reglament estipula les característiques de la producció i transformació d'aliments perquè siguin respectuoses amb el medi ambient, però no regula les condicions laborals de les persones que treballen en el sistema alimentari ni l'emmagatzematge i transport d'aliments, ni, per descomptat, la prevenció de l'especulació financera que assegure un preu just. Per això, pots trobar aliments ecològics que provenen de zones molt allunyades i fins i tot que hagen estat produïdes en condicions d'escassa justícia social. Com assenyalem en el punt anterior, les grans empreses alimentàries aprofiten els buits en la reglamentació alimentària i la nostra desinformació per a desenvolupar les seues estratègies de rentat de cara verd i social, i continuar acumulant beneficis a costa del nostre interès per millorar la nostra alimentació, la nostra relació amb l'entorn o la justícia social. A vegades, la producció ecològica entra a formar part d'aquesta mena d'estratègies de màrqueting buscant generar confiança en consumidores i consumidors a través de segells i certificacions que atorguen empreses privades o organismes públics.

La Sobirania Alimentària ve promoguda per enfocaments com l'agroecologia, que parteixen d'una fonamentació científica i política sorgida des dels moviments llauradors en col·laboració amb universitats i centres d'investigació a tot el món. L'agroecologia proposa un canvi de model alimentari integral des de les pràctiques de producció i transformació, però també des de les relacions comercials, la justícia social o la gestió de la propietat i del coneixement. La producció agroecològica

²² Per a més informació, consulteu el text complet del Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics, disponible ací: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32018R0848>

3.4. CONSUMIR FRESC, LOCAL I DE TEMPORADA

disposa d'una major diversitat d'espècies i es cultiven varietats adaptades localment (d'alt contingut nutricional) i respecta els cicles naturals de les plantes, animals i ecosistemes permetent la seua regeneració, la qual cosa millora la resiliència dels agroecosistemes per a fer front a condicions climàtiques i fins i tot socioeconòmiques adverses. Les pràctiques agroecològiques incorporen la recuperació de coneixements ancestrals i l'enfortiment del teixit agropecuari apostant per la producció local i el consum de productes frescos i de temporada, la qual cosa és més saludable per a les persones, l'entorn i per a les relacions socials. El model basat en la Sobirania alimentària permet posar en valor els treballs relacionats amb l'alimentació, que la pandèmia ens ha revelat com a essencials. La producció, transformació i comercialització d'aliments de proximitat, frescos i de temporada també formen part dels fonaments de l'agroecologia per a la transformació del sistema alimentari. En utilitzar el comerç de proximitat es genera un altre tipus de relació de confiança entre les persones que produeixen i consumeixen els aliments, de manera que es garanteix que els aliments han sigut produïts en les condicions que volem promoure, sense necessitat de comptar amb empreses o segells que encareixen l'aliment tant en costos de producció com en el seu preu final.

Els moviments i organitzacions agroecològiques són molt heterogènies, però solen estar vinculades a grups de consum o cooperatives agràries de petita o mitjana escala i a l'agricultura familiar, per això normalment no compten amb els mitjans necessaris per a fer una gran difusió dels projectes. Amb tota probabilitat, prop del teu lloc de residència es troben algunes iniciatives agroecològiques que podries descobrir i afavorir²³.

En el punt anterior, vam veure que perquè un model alimentari siga sostenible, també ha de ser energèticament eficient i això implica reduir les distàncies entre els llocs de producció, transformació i consum d'aliments.

Davant de *l'ecoansietat* que produeix el canvi climàtic, la gran indústria alimentària ha creat un nou missatge publicitari de rentat de cara verd (*greenwashing*). Aliments de proximitat, directes del productor, km0 o productes locals són alguns dels reclams publicitaris utilitzats, però què signifiquen realment? Cap d'aquests adjectius està regulat per normativa, de manera que les grans marques de la indústria alimentària els poden utilitzar quasi indiscriminadament. Per a les multinacionals de la indústria alimentària globalitzada i la gran distribució, la producció local és simplement aquella que es produeix en el mateix país dels restaurants on operen, però això no vol dir que siguen aliments produïts de manera sostenible, ni que repercutisca en millors salaris per a les treballadores, ni que es tracte d'agricultura o ramaderia familiar. De nou, la millor manera de conèixer les condicions en les quals s'ha produït un aliment torna a ser el contacte directe amb les persones que el produeixen. No obstant això, aquesta decisió comporta unes certes modificacions en la nostra dieta, ja que tindrem menor probabilitat de trobar aliments poc saludables en l'oferta d'aliments agroecològics locals.

Els **aliments de temporada** són aquells que es produeixen respectant els cicles naturals de les plantes i animals situats en el lloc on vivim. Actualment, ja anem coneixent les temporades de verdures, però no tothom coneix l'existència de temporades per als productes lactis, ous, carns o peixos²⁴. Quant a les fruites i verdures, el més fiable és adquirir-les en mercats locals i de finques conegudes, ja que en les grans superfícies poden arribar a utilitzar el reclam dels productes de temporada, però que procedisquen de qualsevol part del món.

²³ Per a més informació, consulteu el mapa de la sobirania alimentària al País Valencià: <https://mapa.sobiraniaalimentariapv.org/>

²⁴ Per a més informació, consulteu el calendari de productes de temporada desenvolupat per Justícia Alimentària: <https://alimentareseducar.org/recursos/calendari-de-temporada-del-menjador-escolar/>

Des de la Unió Europea ja estan sorgint normatives que promouen la venda directa d'aliments en el marc de l'estratègia "De la granja a la taula". Aquesta estratègia s'ha transposat al nostre país a través del Reial decret 1986/2020 i facilita la venda directa d'aliments des de les pròpies explotacions familiars. No obstant això, encara es podrien millorar les ajudes a mercats, fires i altres espais de comercialització de proximitat que siguin còmodes i accessibles per als temps i el pressupost de qualsevol família.

Els aliments de **produccions agroecològiques** de proximitat solen tenir aquestes característiques:

- Es cultiven completant el calendari natural i promovent que tinguin tots els nutrients.
- Són més frescos, ja que han recorregut menys quilòmetres i passat menys temps esperant en cambres frigorífiques. Per això, necessiten menys conservants i additius.
- Són més accessibles a causa de la reducció d'intermediaris que augmenten els preus i aconseguen, per tant, un preu just per a les persones productores i consumidores.
- Preserven la biodiversitat i la riquesa paisatgística perquè tenen un arrelament més ampli en el territori i unes pràctiques de cura ambiental millors.
- Asseguren la diversitat nutricional, clau per a la salut humana.
- Redueixen la quantitat d'emissions de gasos amb efecte d'hivernacle, ja que utilitzen tècniques menys dependents de fitoquímics i combustibles fòssils.
- Són més eficients energèticament perquè necessiten menor ús de refrigeració.

- Promouen relacions de gènere justes i equitatives perquè promouen l'autonomia de les productores.
- Connecten els entorns rurals i urbans generant xarxes de confiança per a proveir aliments a les ciutats.
- Impliquen impactes socialment, econòmicament i ambientalment positius en l'entorn i major resiliència dels sistemes alimentaris.
- Contribueixen a preservar la gastronomia local i a promoure processos d'innovació social i tecnològica.
- Ajuden a generar una economia local activa que dinamitzi el territori, assente població en les zones rurals i millori les possibilitats i condicions laborals d'aquestes zones.

3.5. EL COMERÇ JUST

El comerç just és un sistema de comerç alternatiu, que busca una equitat major en el comerç internacional. Es defineix com un moviment internacional que aposta per una major justícia social, econòmica i mediambiental a través d'un model comercial que anteposa els drets de les persones, comunitats i medi ambient per davant dels beneficis econòmics.

Respecte de la dimensió comercial, des del seu naixement fa ja més de 60 anys, el Comerç Just s'ha consolidat progressivament com a alternativa que assegura la prosperitat de les comunitats productores, el desenvolupament dels pobles i la sostenibilitat mediambiental. El Comerç Just és a més un dels moviments que integren la visió de l'Economia Solidària que posa a "les persones, el medi ambient i el desenvolupament sostenible, com a referència prioritària per damunt d'altres interessos", segons es pot llegir en la Carta de Principis de l'Economia Solidària²⁵. Tots dos moviments també comparteixen la importància de retornar a l'economia

²⁵ Per a més informació, consulteu la Carta de principis de la Economia Solidària: <https://www.economiasolidaria.org/carta-de-principios-de-la-economia-solidaria/>

4. INNOVACIÓ EDUCATIVA I PEDAGOGIES TRANSFORMADORES

Les universitats són, sens dubte, un motor potencial per al canvi de model alimentari que necessitem. Tradicionalment, les universitats i els centres d'estudis superiors han sigut font de solucions innovadores i coneixement per a la societat, han format professionals i responsables de gestió de recursos i han servit per a la dinamització de processos socials. No obstant això, és imprescindible reconèixer que, en certa manera, les universitats encara arrossegueu part del seu passat com a temples del coneixement eurocèntrics, patriarcals i aïllats de la realitat que els envolta, i és evident que una gran part de les universitats a tot el món encara té com a assignatura pendent la consolidació d'estratègies que fomenten el compromís i l'articulació amb el territori.

En el panorama de les universitats espanyoles, tot i que es realitzen propostes de transferència i extensió universitària, amb freqüència es tracta d'accions puntuals i escassament vinculades a estratègies de desenvolupament territorial. Habitualment els treballs universitaris d'investigació arriben abans a revistes científiques internacionals que a les pròpies comunitats amb les quals es realitza la investigació, i els projectes de R+D+i en comptades ocasions s'articulen amb moviments socials o administracions públiques per a generar transformacions reals a escala local. Des del punt de vista de la formació universitària, tant les metodologies com alguns dels continguts curriculars han quedat obsolets enfront de les necessitats de la societat del segle XXI, així com les pròpies infraestructures i maneres de gestió dels espais universitaris.

la seua vertadera finalitat, la de “proveir de manera sostenible les bases materials per al desenvolupament personal, social i ambiental de l'ésser humà”. Així també el Comerç Just, front a l'especulació o les estratègies financeres que busquen únicament el lucre econòmic a costa dels qui els produeixen, defensa el comerç com un intercanvi real de béns, és més, com una interacció entre persones basada en el respecte, la transparència i el diàleg. En definitiva, un comerç i una economia per a garantir una vida millor per a tots i totes.

En l'actualitat, 2 milions de persones treballen i produeixen en les més de 2.000 organitzacions productores de Comerç Just de 71 països d'Àsia, Àfrica i Amèrica Llatina²⁶, la qual cosa es tradueix en impactes decisius en les seues comunitats. A Europa es comptabilitzen actualment més de 500 importadores i 4.000 botigues i, en 2020 es va aconseguir al nostre Estat un veritable rècord estimat en 148 milions d'euros.

A través de l'augment exponencial de les vendes, el coneixement i la implicació creixent de la societat civil o les aliances amb altres actors públics i privats, el Comerç Just s'ha consolidat com una eina per a millorar les condicions de vida de milions de persones a tot el món i produir canvis estructurals en les comunitats amb les quals treballa, també des de l'equitat de gènere.

El Comerç Just busca que siguen les dones, mitjançant el seu lideratge i participació en els processos democràtics de les cooperatives de les quals formen part, les que identifiquen i proposen les pràctiques més adequades per a respondre a les seues necessitats específiques i els seus interessos.

No només tracta de garantir condicions laborals equitatives entre homes i dones, com pagar igual salari pel mateix treball, sinó que tracta de buscar la paritat o afavorir que les dones accedisquen a llocs de responsabilitat i participen en els processos de presa de decisions de les cooperatives. Es tracta també d'incidir a nivell social i comunitari per a reduir les desigualtats de gènere en totes les esferes de la vida, promovent la corresponsabilitat en les cures.

²⁶ <https://files.fairtrade.net/publications/Fairtrade-International-Annual-Report-2020-2021.pdf>

4.1 EDUCACIÓ, REVISIÓ CURRICULAR I METODOLÒGICA

En el context de crisi que descrivim en punts anteriors, les universitats compten amb fortaleces per a la transformació social i del model alimentari. En destaquem:

- La possibilitat de comptar amb moviments estudiantils organitzats, proactius i conscients de l'escenari global.
- L'autarquia i autonomia de les universitats que els permet innovar i ser pioneres en la dinamització del teixit social.
- La connexió entre universitats de diferents punts del planeta que fomenta l'intercanvi d'experiències innovadores.
- L'emergència d'universitats contrahegemòniques que parteixen d'iniciatives dels moviments socials, de pobles originaris o llauradors.

Respecte a l'Agenda 2030 i els ODS, en les universitats s'obri un marc d'acció entorn de la sostenibilitat que hem de prendre com una gran oportunitat per als qui apostem per la transformació del sistema alimentari. En aquest sentit, veiem com la major part de les universitats espanyoles han iniciat plans i estratègies cap a la sostenibilitat, encara que no totes han arribat a tenir en compte el paper fonamental de l'alimentació com a catalitzador d'aquesta transformació cap a un planeta més just, equitatiu i sostenible.

La tasca transformadora de la universitat pot i ha de ser abordada des de l'àmbit acadèmic de la investigació, però també des de la gestió i governança dels espais universitaris, des del seu potencial de compra pública responsable, el seu paper com a educadores i sensibilitzadores de la ciutadania i com a líder de processos d'innovació per a la transformació territorial. A continuació, donarem algunes pinzellades sobre com es poden abordar aquests processos i exemples de bones pràctiques.

Des del punt de vista de l'ensenyament universitari, hem de tenir en compte les transformacions que s'han donat en els últims 20 anys en el camp del coneixement per a detectar la necessitat de fer una volta tant als continguts que s'imparteixen en les universitats com a les metodologies. La universitat com a recta final del nostre recorregut acadèmic, amb freqüència acaba d'aprofundir el model d'educació *bancària* que se'ns ha anat inserint des de l'educació primària. No obstant això, amb l'arribada d'internet i les tecnologies de la informació i la comunicació, els fluxos d'informació s'han modificat de tal manera que la població mundial s'enfronta a una quantitat immanejable de dades moltes vegades contradictòries. En aquest context són necessàries altres habilitats per a poder seleccionar de manera autònoma, crítica i responsable aquella informació que serà útil per a adaptar-nos als continus canvis ambientals, polítics, econòmics, culturals i socials del context actual. Malgrat aquest panorama, els graus i postgraus universitaris s'inclinen amb major freqüència a una proposta acadèmica basada en l'acumulació de coneixements, però no tant al desenvolupament d'habilitats determinants per a la conformació de noves generacions d'una ciutadania responsable i compromesa amb la transformació social, la sostenibilitat o els drets humans.

Pel que fa als currículums d'estudis relacionats amb el sistema alimentari, és imprescindible visibilitzar com les grans empreses agroalimentàries s'insereixen en els espais universitaris finançant beques d'estudis, màsters propis i doctorats l'únic objectiu dels quals és formar professionals que defensen els seus interessos econòmics i el model agroalimentari industrial globalitzat. És freqüent trobar en països del Sud Global o fins i tot al nostre Estat, beques d'estudis finançades per grans empreses químiques transnacionals com Syngenta, Bayer o Corteva Agriscience.

Davant d'aquesta mena d'accions de les universitats tradicionals, van sorgint propostes pedagògiques innovadores que entenen la innovació com aquella pràctica educativa que promou una ciutadania crítica i compromesa i que incorporen les tecnologies de la informació i la comunicació, no com el centre de l'R+D+i, sinó com una eina més per a la transformació social. Aquestes propostes innovadores aporten nous eixos d'estudi com l'Agroecologia, l'Economia Social i Solidària, el Canvi

Climàtic o la Innovació social i entenen que és necessari un enfocament metodològic que faça confluïr investigació, formació, acció i compromís amb el territori com a part d'un mateix procés educatiu. Aquest canvi es reflecteix en l'aparició de programes d'aprenentatge i servei, laboratoris socials o incubadores universitàries més alineades amb aquest model d'ensenyament.

Fer aquests canvis en la universitat requereix un gran esforç de revisió professional i metodològica del professorat universitari que no sempre compta amb els programes d'actualització pertinents. Les entitats universitàries, gràcies a l'autonomia de què disposen, tenen a les mans realitzar aquesta inversió en formació del professorat i en la creació de nous graus i postgraus orientats a la transformació del sistema agroalimentari.

4.2 DE LA INVESTIGACIÓ TRADICIONAL A LA INVESTIGACIÓ ACCIÓ

Igual que comentem en el punt anterior, en el camp de la investigació la universitat tradicional parteix d'un esquema eurocèntric, patriarcal i elitista en el qual les persones es consideren objectes d'estudi i no subjectes essencials en la coproducció del coneixement. Des del nostre punt de vista, les persones mereixen ser protagonistes del procés i rebre els resultats de les investigacions que puguin millorar les seues pràctiques. El model d'investigació tradicional és profundament asimètric perquè extrau coneixements i sabers de les persones i comunitats, que després no els són retornats, sinó que són utilitzats per a publicar en revistes científiques amb un llenguatge poc accessible per a aquesta població. És el que es coneix com a investigació extractivista, i és un model molt utilitzat per les grans empreses transnacionals amb la finalitat d'aplicar aquest nou coneixement a la creació de productes que els continuen reportant beneficis econòmics. Per aquest motiu, és comú trobar quantiosos premis i beques d'investigació vinculats a grans empreses farmacèutiques, petroquímiques, agroalimentàries o financeres, que a més, són utilitzats com a publicitat encoberta i rentat de cara social.

En oposició a aquest model d'investigació extractivista, cada vegada són més nombrosos els projectes d'investigació lligats directament al territori en els quals el personal investigador i les persones col·laboradores formen part del mateix procés de producció del coneixement. La Investigació Acció Participativa es basa en la inserció de la persona investigadora en la comunitat, de manera que es produeix un compromís mutu entre la comunitat i la persona investigadora en què el nivell de consciència de la comunitat evoluciona cap al desenvolupament de moviments socials i polítics i grups d'acció que permeten la transformació real del territori. Aquest model d'investigació va molt més enllà de la mera transferència de coneixements, ja que requereix d'una col·laboració estreta entre totes les parts participants, un compromís personal de la part investigadora i una acció conjunta dels col·lectius implicats en el territori.

Per això, a l'hora d'abordar qualsevol projecte d'investigació universitari, siga des dels departaments i facultats o bé en TFM o TFG, és fonamental prendre decisions adequades pel que fa al tema, però també des del punt de vista metodològic. Mentre que l'elecció del tema i el marc teòric suposen un posicionament polític de partida, ja que cap persona és cent per cent objectiva, la qüestió metodològica també comporta implicacions polítiques transformadores sempre que els resultats de la investigació siguen realment útils per a afavorir canvis productius, socials, econòmics i en definitiva, la metamorfosi del model agroalimentari.

4.3 GESTIÓ I GOVERNANÇA DELS ESPAIS ALIMENTARIS.

Els espais alimentaris de les universitats inclouen tant cafeteries, menjadors i cantines de les facultats, com les màquines expenedores, fires i mercats dins de la universitat, quioscos, menjadors de col·legis majors, espais disponibles per a portar el teu menjar a la facultat o el temps disponible per a dedicar a l'alimentació.

Si bé cada vegada són més les universitats que es preocupen per l'alimentació i la salut de l'alumnat i del personal docent i administratiu, la transformació dels seus espais alimentaris cap a un model més just, saludable i sostenible continua sent un desafiament per a moltes altres.

Podem afirmar que la compra pública responsable d'aliments es concep com una eina fonamental per a aconseguir canvis en els hàbits alimentaris de les persones i contribuir a la transició del model alimentari, ja que cada any les administracions públiques del nostre país gasten entre 2.000 i 3.000 milions d'euros en compra d'aliments. En el cas que aquesta compra d'aliments es realitzara per llei sota criteris ètics, socials i ambientals²⁷, es podria inclinar la balança cap a un model alimentari més saludable, just i sostenible. En la restauració col·lectiva²⁸, aquesta contribució es faria possible introduint major contingut d'aliments ecològics o agroecològics, més varietats de fruites i verdures locals i de temporada, així com més aliments d'origen vegetal, aliments de comerç just i reduint el desaprofitament d'aliments²⁹.

A més, s'ha demostrat que la compra d'aliments justos, sostenibles, i saludables és viable econòmicament, ja que diverses experiències de països europeus³⁰ demostren que es pot mantenir el pressupost mitjançant canvis de menú, modificacions de receptes, planificació de les compres o adaptació de les porcions. Si s'adopta una perspectiva més àmplia i s'examina el rendiment social de la inversió, aquestes bones pràctiques mostren que un euro gastat en aliments justos i sostenibles pot generar fins a sis euros per a la comunitat local a través de l'ocupació, uns ingressos justos per a les persones productores, així com impactes positius en el medi ambient i la salut. Aquest rendiment no sols és social, si no també econòmic, ja que es millora la productivitat en els llocs de treball i hi ha millors resultats en l'àmbit educatiu.

D'altra banda, per a una gestió sostenible de l'alimentació en la restauració col·lectiva, són claus les polítiques dirigides a la reducció o eliminació de plàstics en els envasos alimentaris o en els materials de coberteria per als i les comensals, o l'ús d'envasos i coberteries compostables. També són necessàries polítiques encaminades a la reducció de carn en els menús, així com la introducció d'opcions

27 Per a més informació, consulteu la *Guia sobre contractació pública sostenible*, disponible ací: <https://ideas.coop/wp-content/uploads/2016/05/Guia-sobre-Contratacio%CC%81n-Pu%CC%81blica-Sostenible.pdf>

28 Restauració col·lectiva comprén els serveis necessaris per a preparar i distribuir menjars a la gent que treballa o viu en comunitats, empreses o entitats públiques o privades.

29 Per a més informació sobre l'Estratègia de la Granja a la Taula de la Unió Europea, consulteu el lloc web del Consell Europeu, disponible ací: <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/from-farm-to-fork/>

30 Segons l'article *Sustainable Public Procurement of Food: a Goal within Reach*, publicat per Iclei, Local Governments For Sustainability i IFOAM Organics Europe, disponible ací: https://foodpolicycoalition.eu/wp-content/uploads/2021/06/Sustainable-public-procurement-of-food-a-goal-within-reach_EU-FPC-website.pdf

veganes, vegetarianes, opcions per a al·lèrgics i opcions alimentàries adaptades nutricionalment i cultural, així com l'accessibilitat a la informació nutricional i d'origen dels aliments. Finalment, són recomanables polítiques per a reduir i prevenir el desaprofitament alimentari, que oferisquen escollir entre diferents quantitats de racions, reciclen el menjar sobrant en plat per a compost i aprofiten els menús que no s'hagen servit en el dia per a projectes solidaris o d'accés assequible a la comunitat educativa.

4.4 ARTICULACIÓ TERRITORIAL: R+D+I, EXTENSIÓ I TRANSFERÈNCIA

Si bé la universitat ha assumit des del seu origen el paper que té com a formadora i investigadora, una de les grans tasques pendents, especialment en les universitats europees, continua sent la relació amb el territori i el servei a la comunitat en la qual s'insereix. El model d'universitat tradicional ha sostingut una relació elitista i jerarquizada del saber, heretada de les primeres universitats, però d'altra banda, els espais universitaris també han sigut bressol de moviments estudiantils fortament actius i polititzats que van promoure profunds canvis socials a tot el món.

En canvi, la universitat del s. XXI sembla que ha sigut absorbida per les grans empreses transnacionals i que ha posat la seua capacitat d'innovació al servei dels interessos d'aquestes empreses. Tal com vam veure en punts anteriors, en l'àmbit alimentari és evident la relació de la universitat amb els centres d'investigació i amb l'empresa transnacional, que es materialitza en el finançament de beques, postgraus o centres d'investigació.

Davant d'aquest context, és notori que la transformació social i alimentària necessita persones aliades en les universitats que assumisquen la seua tasca social i posen el seu coneixement i infraestructura al servei de la comunitat. Si bé és cert que existeixen programes d'extensió universitària, transferència i investigació, al nostre estat són comptades les ocasions en les quals aquestes accions van més enllà de la impartició de cursos, l'actualització professional o la investigació extractivista. Aquest tipus d'accions eventuales, individualistes i descoordinades no permeten

generar estratègies conjuntes de desenvolupament comunitari, ni promouen l'organització i cohesió social necessària per a la transformació, i és per això que cal un lideratge universitari compromès amb el territori. En aquest sentit, les universitats llatinoamericanes tenen una llarga història d'estratègies d'articulació amb la comunitat³¹, però també amb els governs departamentals, provincials o estatals, cosa que afavoreix un vincle més estret i útil que ajude a resoldre les necessitats del territori. Així, l'intercanvi de sabers entre aquestes universitats i les homòlogues europees es torna indispensable.

L'abordatge d'aquesta nova manera d'entendre la relació de la universitat amb l'entorn exigeix revisar què entenem per comunitat universitària, atès que en el sentit tradicional engloba l'estudiantat, el personal docent i el personal administratiu, però en un sentit ampli, inclou altres agents socials de l'entorn. Bona part de les estratègies d'articulació amb l'entorn estan basades en l'ensenyament situat³², l'aprenentatge i servei o la investigació acció participativa, ja que promouen una relació amb el territori que passe de ser unidireccional a convertir-se en un flux retroalimentat de sabers. Per això, urgeix que les universitats europees prenguen aquest exemple, reflexionen sobre la responsabilitat que tenen com a agent social transformador i inicien accions locals sobre aquest tema.

31 Per exemple, amb l'emergència d'universitats lligades directament als pobles originaris o a les comunitats llauradores, o amb estratègies de Responsabilitat Social Universitària. Per a més informació, consulteu l'article Hacia una definición latinoamericana de responsabilidad social universitaria. Aproximación a las preferencias conceptuales de los universitarios, publicat a la revista *Educación XXI* i disponible ací: <https://revistas.uned.es/index.php/educacionXXI/article/view/19442/18458>

32 Entenent que el procés educatiu enforteix el vincle entre el centre educatiu i la vida, i que promou l'adquisició d'un aprenentatge significatiu on es trobe sentit i utilitat al que ocorre a l'aula en el marc d'un context determinat.

