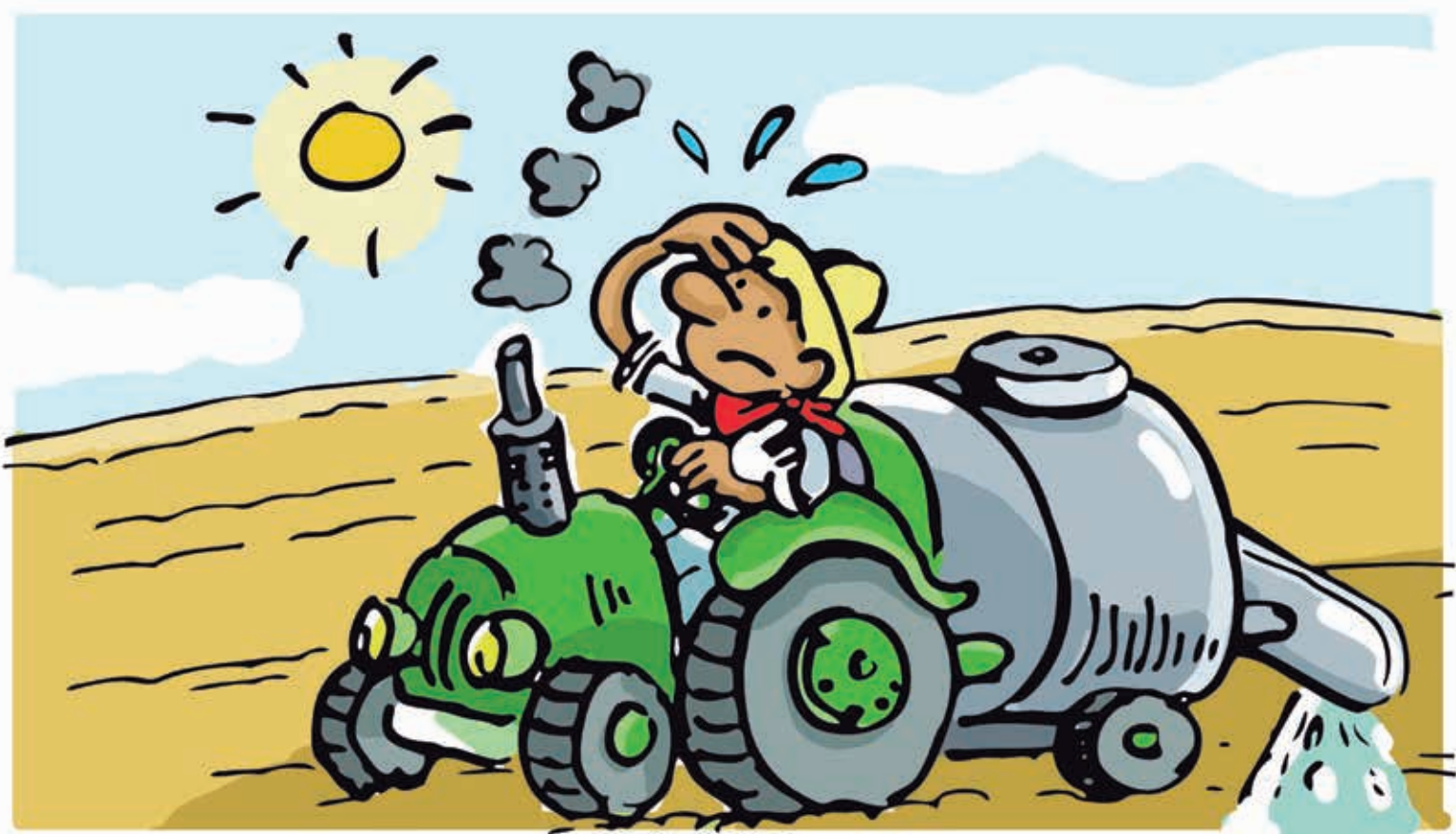


Alimentació, canvi climàtic i ciutat



XARXA DE CONSUM SOLIDARI

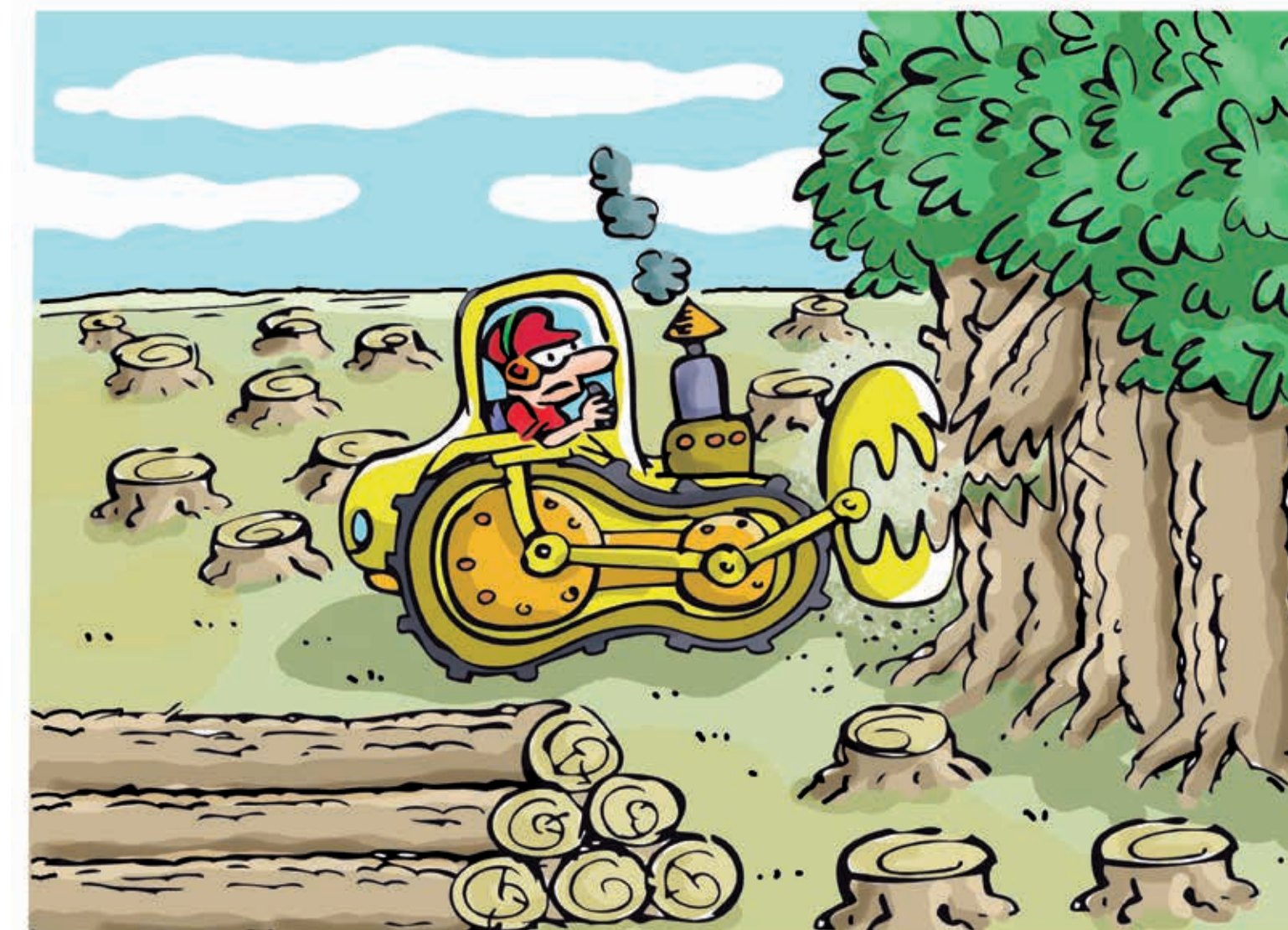


Les activitats agrícoles són responsables de l'

11 al 15%

dels gasos d'efecte hivernacle

**Sabies que
l'agricultura
industrial és
una de les
principals
causes del
canvi climàtic?**



La desforestació causa entre un

15 i un 18%

L'agronegoci i la seva lògica de producció d'aliments per al mercat, prioritant els interessos i els beneficis de les multinacionals per sobre de les persones i el medi ambient,

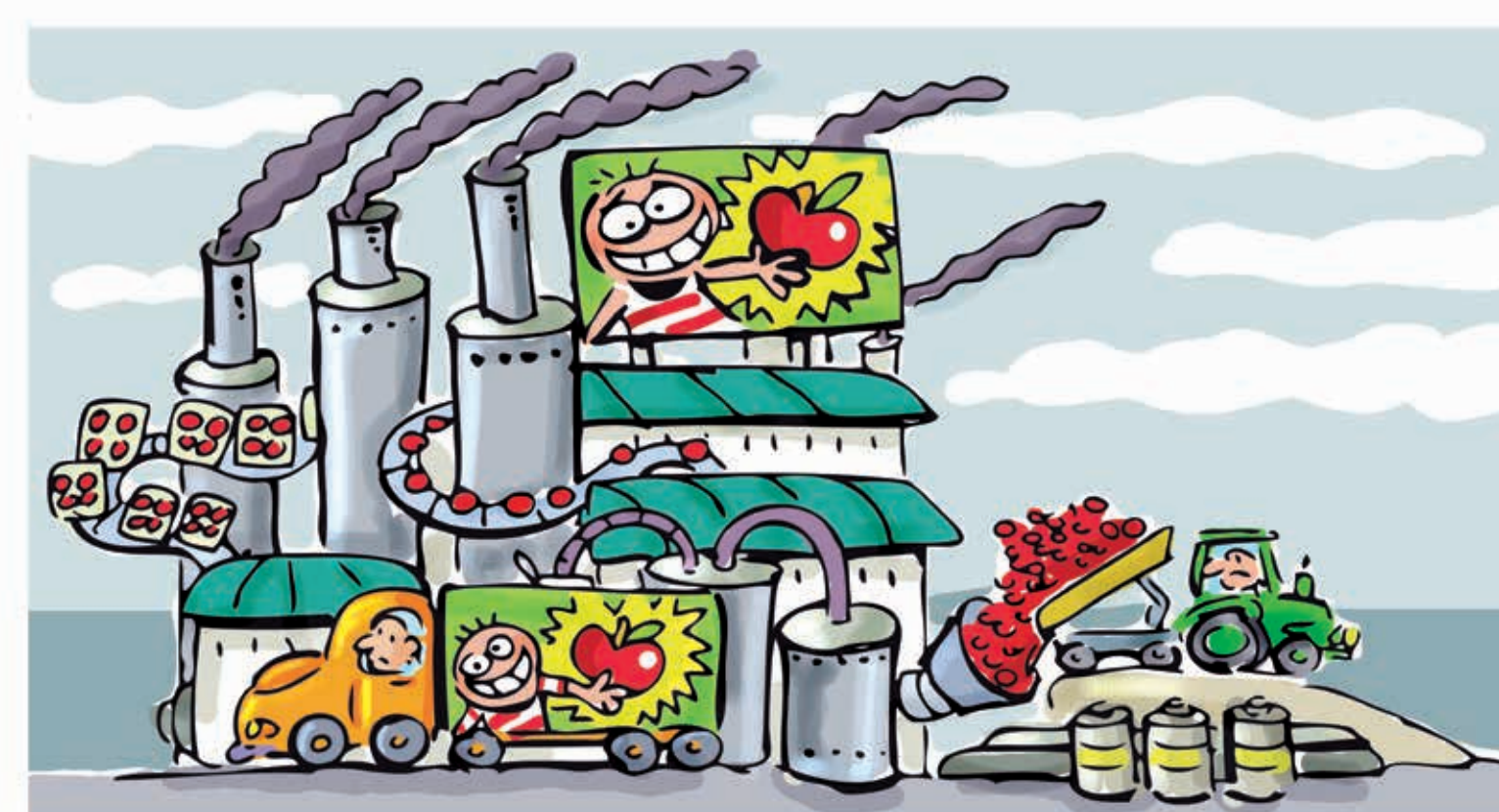
produeix entre el **44 i el 57%** dels gasos d'efecte hivernacle.



La descomposició de les escombraries orgàniques entre

3 i el 4%

(El sistema alimentari industrial descarta la meitat del menjar que produeix)



El transport, processament i envasament d'aliments provoca entre un

15 i un 20%

www.xarxaconsum.org



Amb la col·laboració de l'Agència Catalana de Cooperació de la Generalitat de Catalunya».



Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament

L'agricultura industrial genera canvi climàtic...

- Per ser una agricultura petrodependent

- Per ser una agricultura generadora d'aliments quilomètrics

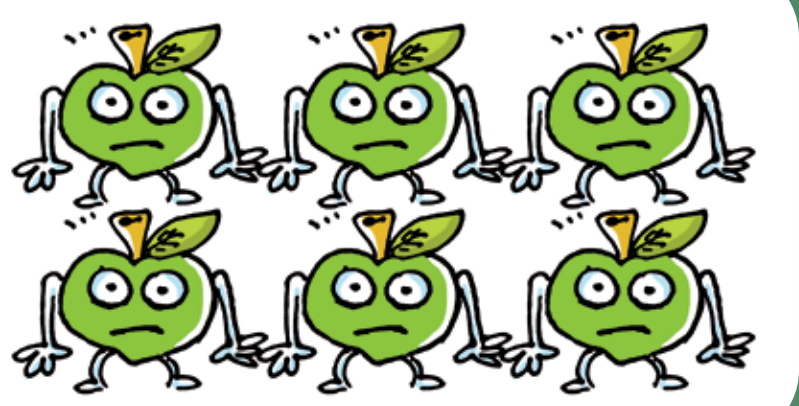




Dos models agraris oposats

Model agroindustrial dominant

(Generador de Canvi Climàtic)



Especialització productiva -monocultius

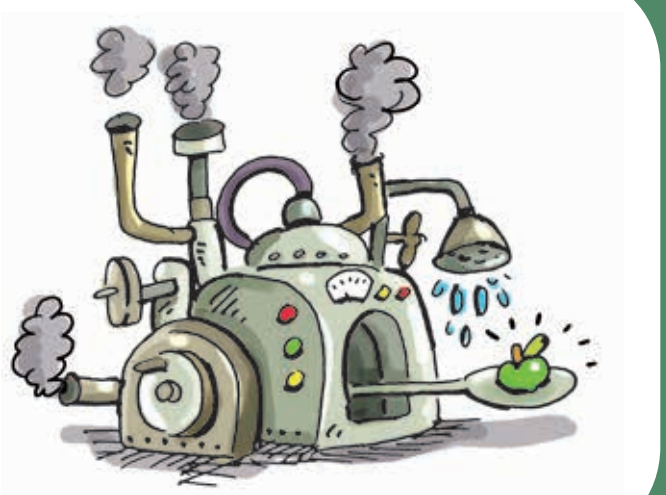
Vocació agroexportadora



Generació de residus



Dependència d'insums externs



Elevada tecnificació
(Emissió de gasos en l'ús de la maquinària i en la seva producció)

Ús de poca mà d'obra,
el que potencia les tendències migratòries



Poc eficient



Concentració de la propietat en poques mans



És injust posar totes les formes d'agricultura al mateix sac. De fet, els països i regions amb més gran percentatge de població camperola són els que contribueixen menys al canvi climàtic!

La FAO calcula que, com a mitjana, els agricultors dels països industrialitzats gasten cinc cops més energia comercial (combustible fòssil per a fertilitzants i per a maquinària agrícola) per produir un Kg de cereals que els camperols de l'Àfrica”.

Model camperol

Sobirania Alimentària



Diversificació productiva



Comercialització dels aliments al mercat local



No es generen residus



Producció pròpia d'insums



Tecnificació i coneixements tradicionals



Ús de molta mà d'obra,
el que redueix la migració



Elevada eficiència



Propietat diversificada

Si analitzem cultius concrets, les diferències són més espectaculars: per produir un Kg de blat de moro, un agricultor dels EUA utilitza 33 vegades més energia comercial que un camperol tradicional de Mèxic.

Creixen altres maneres de produir i de consumir



- Augmenta en tots els territoris la producció agroecològica.



- S'incrementa el nombre de persones joves que s'incorporen a projectes agroecològics.



- Creix la valoració social de les productores, les ramaderes, les elaboradores...

Més Productores Agroecològiques

- Augmenta la preocupació pel futur del planeta, que no pot suportar l'actual nivell de consum.



- S'incrementa el consum responsable i conscient en relació als productes i a la manera en la qual els consumim.



- Creix la voluntat de consumir productes de proximitat, de temporada i ecològics.



Més Consumidores Conscients

Han de retrobar-se



Així serà possible un salt d'escala en una agricultura que produeixi aliments saludables, absorbeixi CO2 i refredi el planeta.

Les consumidores i les camperoles ja no es troben en espais comuns.

En la comercialització d'aliments, NO decideixen com a iguals.

Recuperar el control d'allò que mengem

- Mercadona controla 1 de cada 4 aliments que comprem
- Les 5 cadenes de supermercats més grans controlen gairebé la meitat dels aliments que comprem.
- Si als supermercats afegim les dues centrals de compres més grans (Euromadi i IFA) controlen 3 de cada 4 aliments que comprem.



Imposen les seves condicions

a les pageses

a les consumidores



- Preus de ruïna per als agricultors: dels 1,19 euros que paguen les consumidores per un enciam, només 12 cts li arriben a l'agricultora. Dels 1,17 euros que paguen les consumidores per 1 Kg. de patates, només arriben a la productora 10 cts (IPOD novembre 2020).



- Obliguen a produir aliments industrialitzats destrossant els processos productius respectuosos amb la natura.



- Canviant les demandes i els estàndards exigits, obliguen a malbaratar milers de tones i recursos nutritius en els camps.

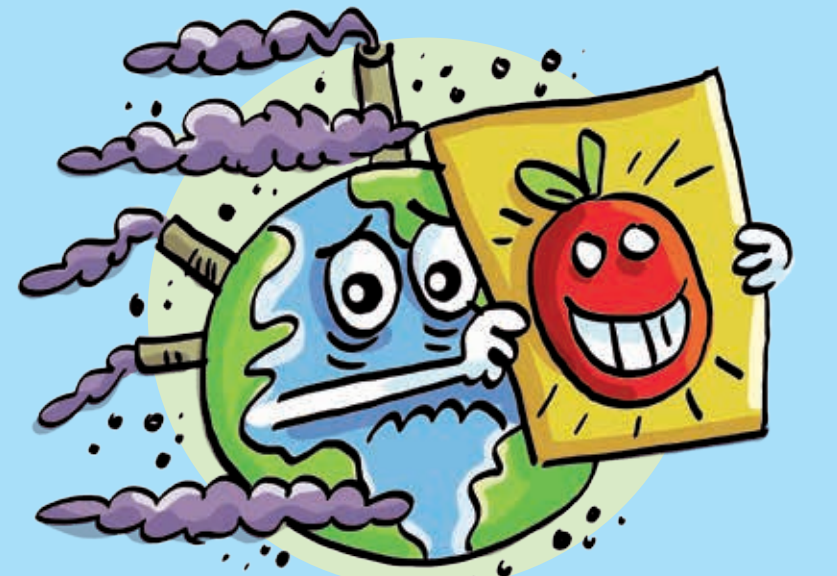
- Els productes industrialitzats que ofereix la gran distribució estan plens de substàncies químiques de síntesi, des de plaguicides, fertilitzants i antibiòtics utilitzats en la producció, fins a conservants i colorants utilitzats en la fase final. Ingredients sense cap valor nutritiu i amb perills innecessaris per a la salut.



- De les entre 7.000 i 10.000 espècies alimentàries que hem utilitzat al llarg de la història, avui el 95% de l'alimentació prové únicament de 19 cultius i 8 espècies animals. La diversitat que ens ofereix l'alimentació industrial és un miratge.



- Amagar aquesta realitat, enlluernar-nos i provocar el sobreconsum del menjar escombraria, requereix una inversió descomunal. Només en publicitat d'aliments i begudes, l'any 2017 l'Estat espanyol es va gastar 2.600 milions d'euros.



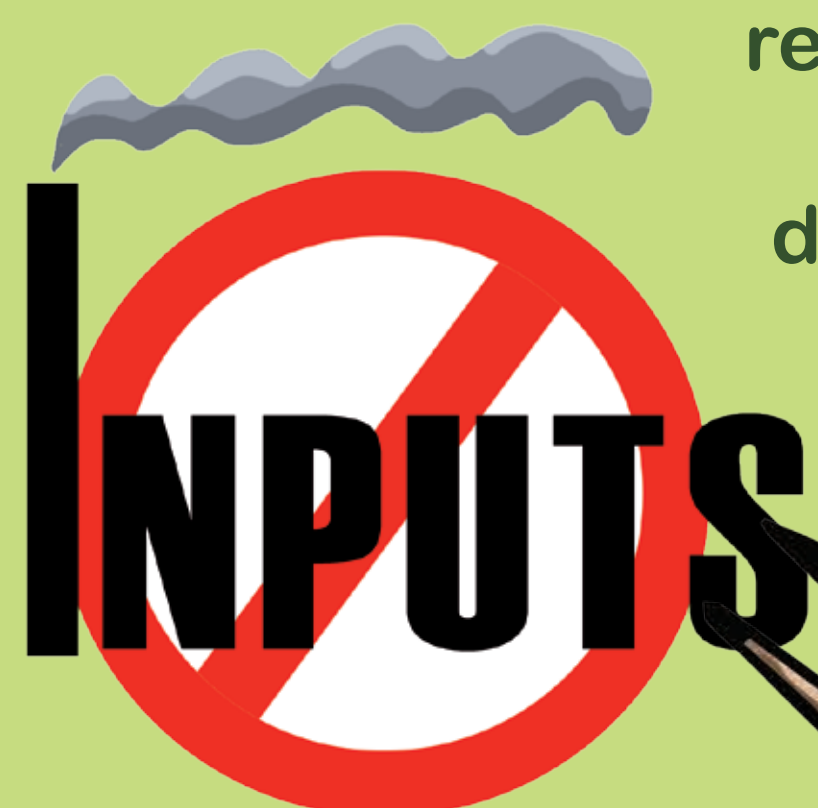
Per a agricultores i consumidores, l'alimentació industrial i els seus supermercats són l'obstacle.

Retornar la sobirania a agricultores i consumidores requereix

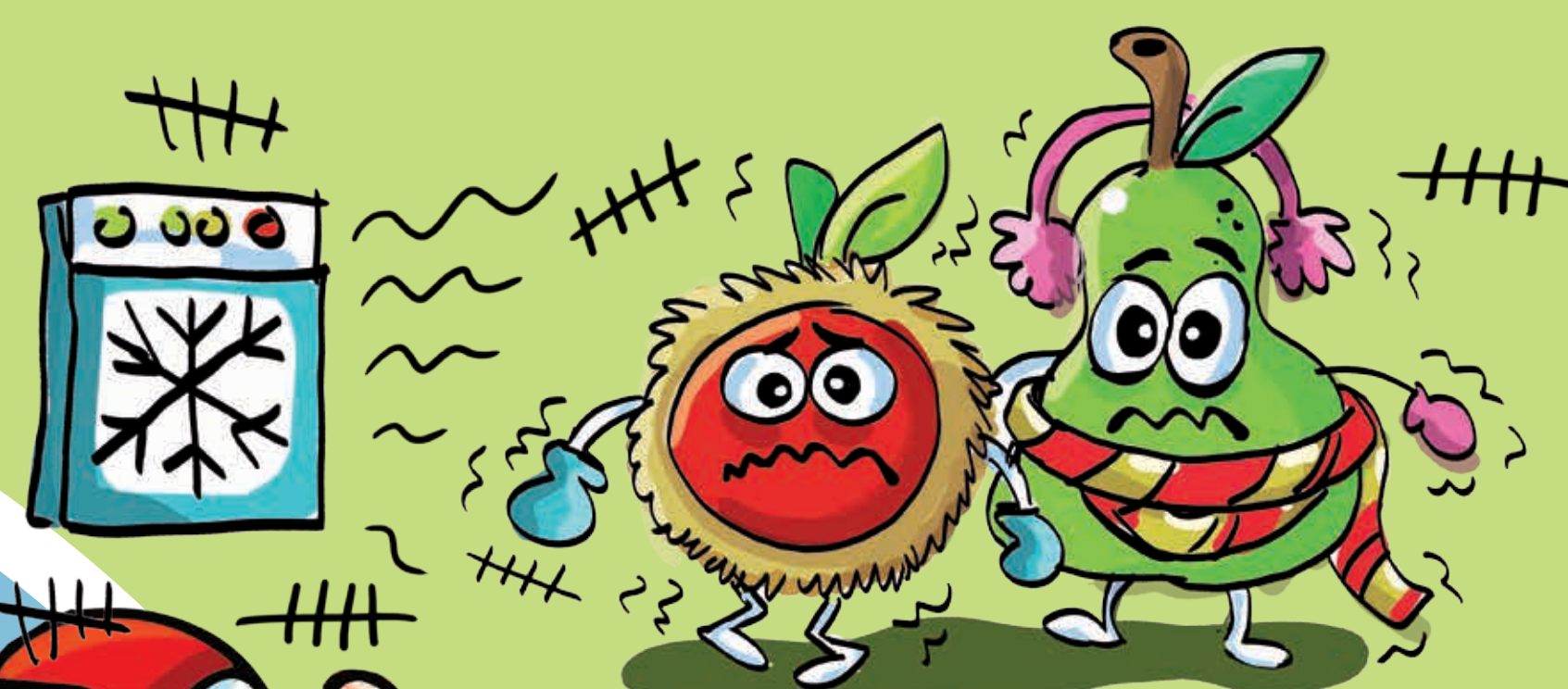
Crear relacions de proximitat justes i ecològiques

- Evitar els inputs que venen de lluny, un excés de petroli, fertilitzants, herbicides...

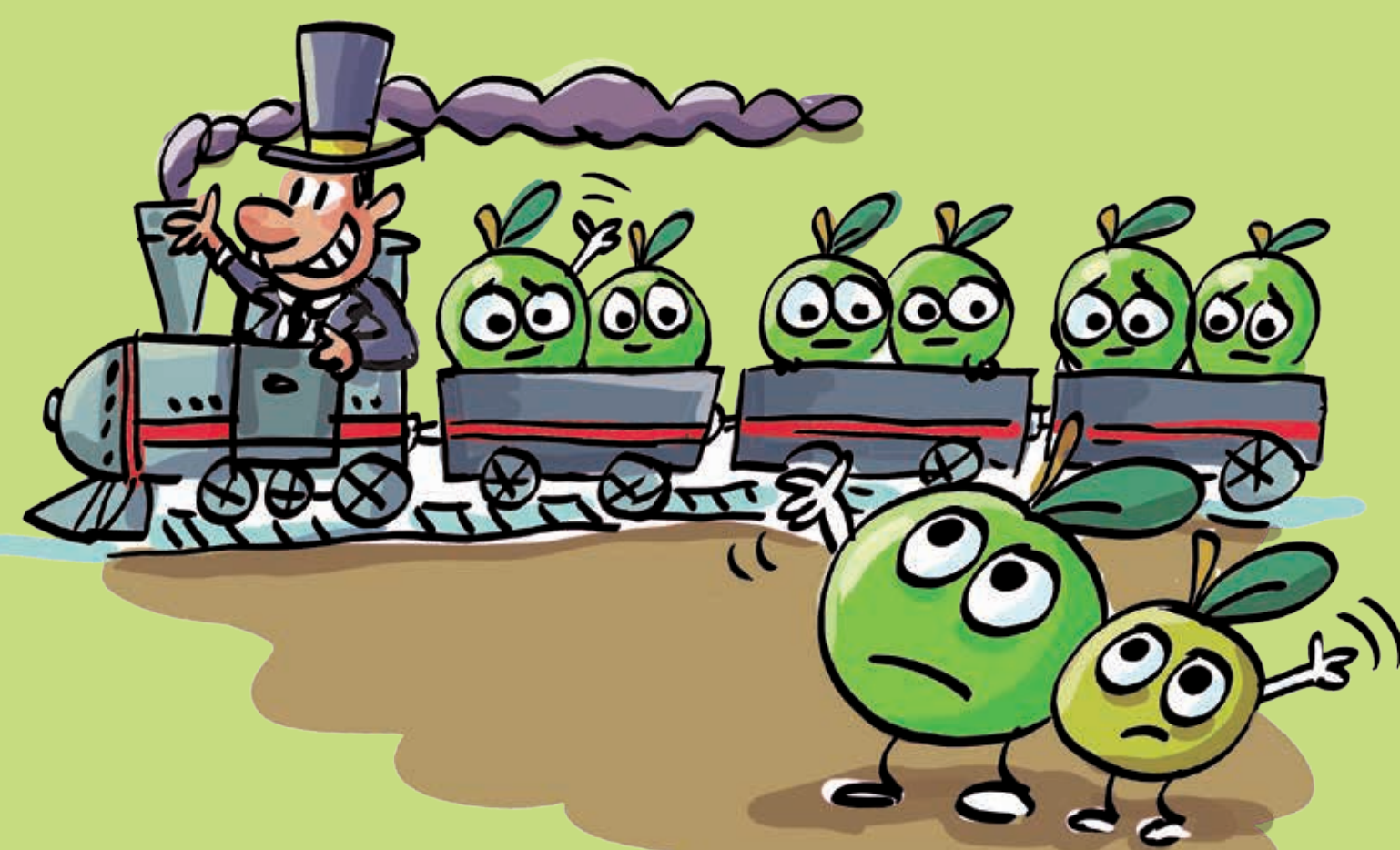
L'agroecologia defensa el respecte als cicles naturals, evita la dependència d'aquests inputs controlats per multinacionals i insostenibles.



- Comercialitzar productes de temporada que eliminin les llargues estades en botgues i cambres frigorífiques i que no afegeixin productes conservants no nutritius.



- Produir prop del lloc de consum evitant aliments que recorrin llargues distàncies.



- Crear cadenes de valor que eliminin intermediaris i siguin viables i justes per a agricultores i consumidores.



Crear circuits curts
Lloc de trobada, des de la sobirania,
d'agricultores i consumidores



I a les ciutats? El seu funcionament genera un excés de gasos efecte hivernacle, s'han construït tot destrossant la natura i l'agricultura que absorbia els esmentats gasos.

Hem de tornar a sembrar la ciutat de vida



L'agricultura periurbana

- Les 5.700 hectàrees agrícoles de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, fàcilment es dobrarien si es recuperés el sòl agrícola que existia a mitjans del segle XX. Són espais a defensar de l'especulació per recuperar l'alimentació de proximitat.

El concepte de cinturó verd és cada vegada més emprat com instrument de planificació urbanística per recuperar l'equilibri entre les ciutats i els ecosistemes en els quals estan inserides

Els Horts urbans

- Sembren arrelament a la terra de la qual en som part i interdependència entre veïnes.
- Cultiven plantes i relacions socials.
- Recol·lecten aliments i comunitat.
- Recuperen equilibris ecològics i refreden la ciutat.

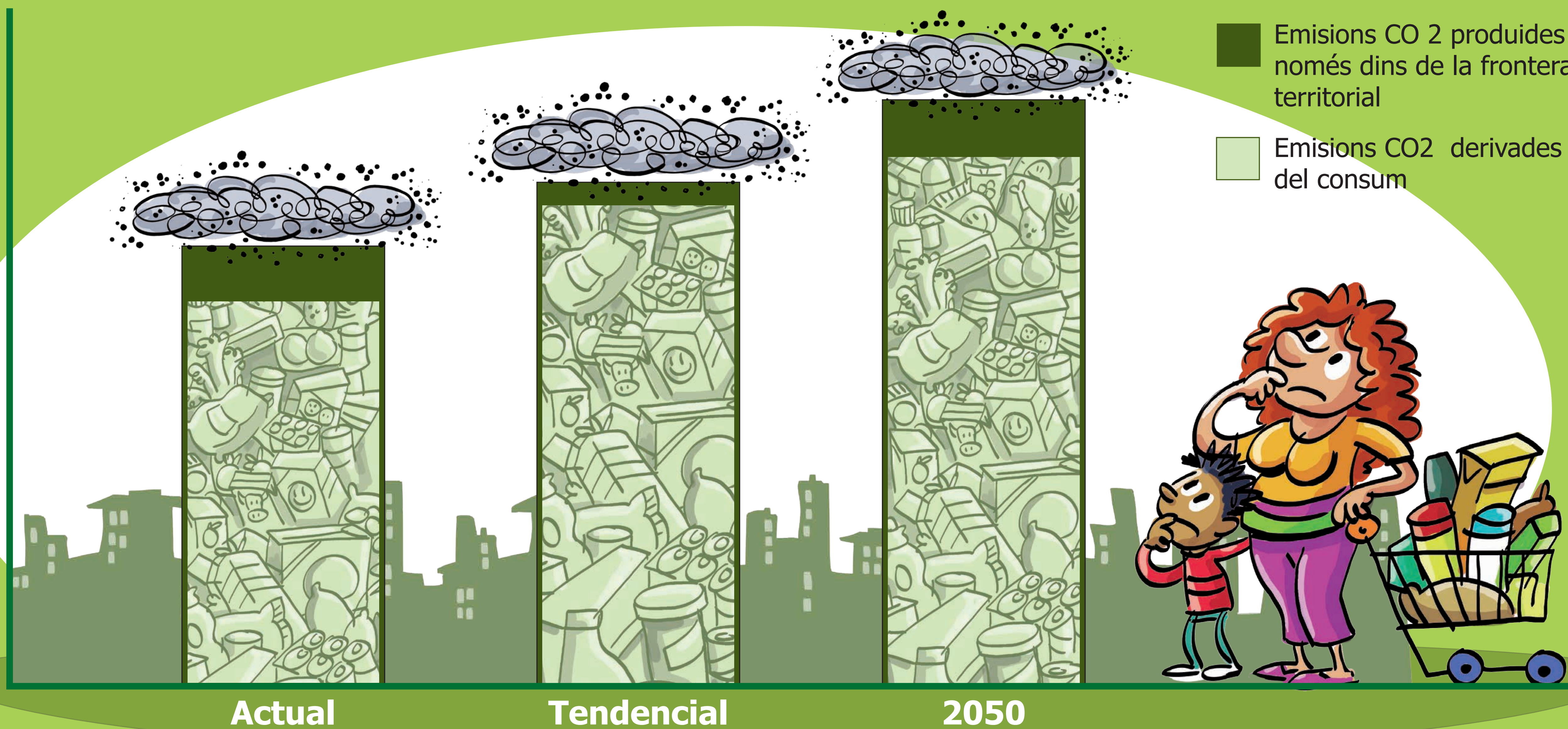
Fa falta retornar el verd a les ciutats, tot cuidant la terra i les persones

L'ajuntament de París, el juny de 2015, va aprovar una llei que permet a qualsevol persona reverdir el seu entorn, mitjançant horts i jardins, facilitant permisos, recolzament i material tècnic. Una política d'èxit.



Ciutats sobreconsumidores

- El consum sense límit de productes fets sense respectar la natura és el principal generador de gasos efecte hivernacle a la ciutat.



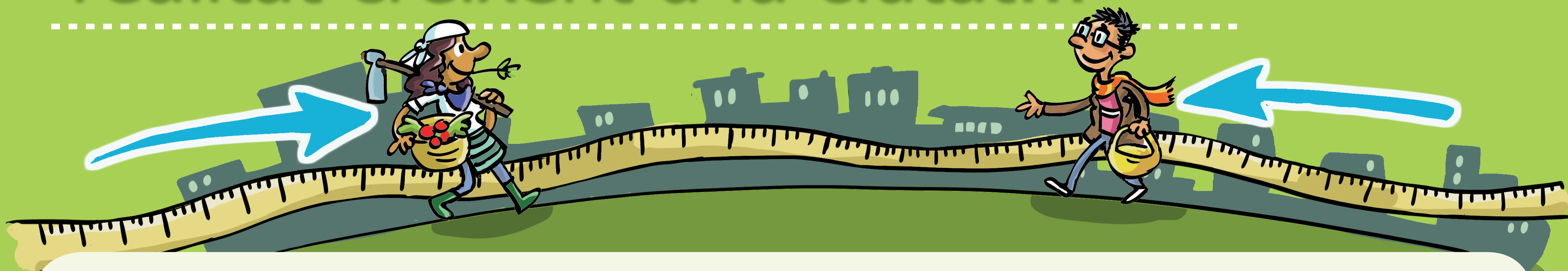
- En el consum, els aliments són la principal font de despesa després de l'habitatge.

O construïm circuits curts a les ciutats o fracassarem en el canvi de model agrícola que tant es necessita per refredar el planeta.





Els Circuits curts realitat creixent a la ciutat...



En la restauració col·lectiva:



En el consum com a ciutadanes



Possibiliten un consum a la ciutat que mantingui un medi rural viu amb una agricultura que en lloc d'augmentar els gasos efecte hivernacle, els disminueixi, en definitiva...
...refreden el planeta

Gràcies a les múltiples lluites de les associacions (AFES i AMPES), actualment el 81,3% dels menjadors escolars de Catalunya es gestionen des de les mateixes escoles, i d'aquest percentatge, el 53,75% els gestionen les AMPES i AFES.

Aquesta lluita pel control democràtic dels menjadors escolars està associada al funcionament d'aquests menjadors i que es basa en criteris agroecològics segons els quals es compra directament a agricultores i elaborades de proximitat i ecològiques.

Una tercera part del temps escolar dels alumnes el dediquen a l'"espai del migdia" on tenen l'oportunitat d'educar-se en tot el procés alimentari, activitat reproductiva a la que dedicaran una part molt important de la seva vida.

En els darrers anys s'han multiplicat els Mercats de Pagès en els barris i ciutats.

Es defineixen com una relació directa entre les veïnes i les productores intercanviant aliments, sabers i sabors.

Aliments ecològics

- Que conserven el màxim de propietats nutritives i que eviten additius químics.
- Que estan acabats de collir al camp i que s'elaboren de forma natural i artesana.
- Que estan fets respectant els cicles de la naturalesa, de la terra, l'aigua i les llavors.

Aliments de proximitat

- Que es coneix quan, on, com i per qui han estat sembrats, conreats, recol·lectats i duts a mercat.

Aliments justos

- Que els diners que paguen les consumidores van directament a les agricultores, cosa que els permet una vida digna.

