

Anexo _ Hacia una Nueva Generación del sistema agroalimentario: PRTR para una alimentación saludable y sostenible

El sistema alimentario actual, que incluye las fases de producción de insumos agrarios, el sector agrario, la industria de transformación alimentaria y la distribución y consumo alimentario, si bien ha conseguido su objetivo de alimentar a la mayoría de la población, tiene unas importantes implicaciones sociales, económicas y ambientales. La crisis de la COVID-19 nos ha recordado la necesidad de cuidar la salud de los ecosistemas naturales y de proveer una alimentación adecuada para el conjunto de la población.

Es necesario, por lo tanto, realizar una transición hacia **nuevos modelos territorializados de sistemas alimentarios inclusivos, resilientes, sostenibles y generadores de empleo**. Esta transformación requiere un enfoque sistémico, una cooperación multiactor anclada en los territorios, basada en la interacción intra e interterritorial y la puesta en marcha de acciones concretas.

Así, y siempre teniendo en cuenta esta visión sistémica, proponemos una nueva forma de relacionarnos con la alimentación, a partir de los siguientes objetivos y diferentes áreas de trabajo:

1. **Suministro de alimentos saludables y sostenibles** a toda la población, a través de sistemas alimentarios locales, sostenibles, generadores de empleo y economía real y basados en la agroecología y la ganadería extensiva. Áreas de trabajo: insumos, infraestructuras, herramientas (físicas y digitales) y acceso a la tierra, producción, transformación, distribución y venta de alimentos.
2. **Generación de ambientes alimentarios** socialmente y culturalmente adecuados, inclusivos y saludables. Áreas de trabajo: disponibilidad y acceso físico (proximidad), acceso económico (asequibilidad); promoción, publicidad e información; calidad y seguridad alimentaria.
3. **Sociedad empoderada, consciente, informada**, que lleva a cabo una dieta saludable y sostenible, minimizando el desperdicio alimentario. Áreas de trabajo: hábitos y preferencias de compra (dónde y qué se compra), habilidades culinarias y gastronómicas (qué y cómo se cocina, cómo se gestionan los alimentos), alimentación consciente (cómo se come).

Estos objetivos están **alineados con los objetivos 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15 y 17 de los ODS, la Estrategia alimentaria de la granja a la mesa de la UE** (para transformar los sistemas alimentarios, el enfoque Una Salud (**One Health**), diversas **flagships de la EU** (Activación. Conexión. Modernización. Ampliación. Reciclaje y actualización de capacidades profesionales) y **Europa 2020**.

Dentro de las políticas palanca del **Plan “España Puede”**, estos objetivos están en sintonía con 1. Agenda urbana y rural y lucha contra la despoblación, 5. Modernización y digitalización del tejido industrial agroalimentario y de la PYME, e impulso a una España nación emprendedora. Más detalladamente, dentro de los componentes: 3. Transformación y digitalización de la cadena logística; 4. Conservación y restauración de ecosistemas y su biodiversidad; 12. Política Industrial España 2030; 13. Impulso a la PYME; 16. Estrategia Nacional de Inteligencia Artificial; y 17 Reforma institucional y fortalecimiento de las capacidades del sistema nacional de ciencia, tecnología e innovación.

Para lograr los objetivos anteriormente citados, proponemos priorizar la financiación de las siguientes acciones e inversiones:

1. Suministro de alimentos saludables y sostenibles

a. Insumos, herramientas, infraestructuras y acceso a la tierra:

- i. Investigación local en técnicas y manejo, variedades mejora y adaptación, sistemas de regadío, etc.
- ii. Instalación de infraestructura ecológica (setos, corredores, etc).
- iii. Acceso a la tierra: bancos de tierras, arrendamientos y consorcios, recuperación espacios abandonados y/o degradados.
- iv. Insumos: fabricación local de abono y compost (reciclaje de la materia orgánica en finca), creación de viveros-semilleros, empresas de producción de semillas de variedades locales, elaboración de fitosanitarios ecológicos.
- v. Creación de un parque de maquinaria pública compartida.

b. Producción

- i. Formación/Información: apoyo técnico, incorporación a la actividad agraria, red de acompañamiento a la transición agroecológica, emprendimiento agroecológico, proyectos piloto o demostrativos.
- ii. Adaptación o creación de programas informáticos de gestión adaptados a canales cortos de comercialización.
- iii. Estudios para simplificar la legislación, formación al personal técnico para una interpretación menos restrictiva de las normativas (ej. sanitaria).
- iv. Financiación: directa, incentivos económicos, otras ayudas.
- v. Reducción o eliminación de ciertos impuestos y tasas a la producción sostenible.
- vi. Uso compartido/reabrir mataderos y otras infraestructuras públicas infrautilizadas (naves, etc); mataderos, salas de despiece y obradores móviles.
- vii. Convivencia de la producción agrosilvopastoral con espacios naturales, fauna y flora silvestre.

c. Transformación

- i. Creación de obradores/industrias municipales colectivas.
- ii. Formación/Información: apoyo técnico, incorporación, emprendimiento agroecológico, proyectos piloto o demostrativos.
- iii. Adaptación o búsqueda de programas informáticos de gestión adaptados a canales cortos de comercialización.
- iv. Estudios para la simplificación de legislación; interpretación normativas (ej. higiénico-sanitaria).

d. Distribución

- i. Acceso a plataformas logísticas públicas.

- ii. Creación de centros de manipulación, almacenamiento y distribución compartida.
- iii. Adaptación y/o creación de programas informáticos para logística compartida.
- iv. Promoción de ecomercados y tiendas colectivas de personas productoras; espacios en mercados y locales públicos infrautilizados; promoción de supermercados cooperativos.
- v. Financiación (directa, incentivos); impuestos y tasas.
- vi. Formación/Información: apoyo técnico; incorporación; emprendimiento; proyectos piloto o demostrativos; programas informáticos de gestión.
- vii. Compra pública y contratos de catering.

2. Ambientes alimentarios

- a. Promoción de ecomercados, fomento de los minoristas y de tiendas de economía social; “Mercados sobre ruedas o móviles”; espacios en mercados y locales públicos infrautilizados; supermercados colaborativos.
- b. Inversión en comedores y compra pública, catering, comida a domicilio.
- c. Nuevos modelos de ayuda alimentaria.
- d. Huertos escolares y sociales; jardines públicos comestibles.
- e. Ayudas directas para establecimiento de precios asequibles en minoristas. Bonos alimentarios saludables.
- f. Campañas participativas y difusión pública de la producción y la alimentación saludable y sostenible (webs, RRSS, radios, televisiones); convenios con medios locales/regionales.
- g. Creación de sellos, distintivos y etiquetados que promocionen la diferenciación de ganadería extensiva, de productos locales y ecológicos, sostenibles y saludables para el conjunto de la población, así como en comedores públicos y restauración.

3. Sociedad empoderada en la alimentación saludable y sostenible

- a. Centros públicos alimentarios; espacios de generación de confianza e intercambio producción-consumo; jornadas, fiestas y eventos, encuentros en torno a la alimentación saludable y sostenible; visitas a productores/mercados.
- b. Promoción, publicidad e información de alimentación saludable y sostenible en infraestructuras públicas.
- c. Mapas y guías alimentarias y de productores/elaboradores, minoristas, restauración.
- d. Dificultar acceso a productos poco saludables (impuestos, control de la publicidad, eliminar las ayudas a las empresas productoras).
- e. Formación, educación y promoción de la salud y dietas saludables (individual y colectividades, organismos públicos); nutrición y planificación de menús semanales, optimización de compras, uso de

variedades locales y productos de temporada; talleres de cocina adaptados.

- f. Recuperación de cultura gastronómica tradicional y generación de alternativas actuales saludables.
- g. Participación de personas usuarias en la elaboración y cocinado del menú de comedores públicos (ej. escolares).
- h. Trabajo con prescriptores (chefs, personajes públicos).
- i. Fomentar espacios y tiempos adecuados para la comida en espacios públicos y/o administraciones.
- j. Análisis de los hábitos alimentarios y estudios sobre salud; identificación de buenas prácticas alimentarias.