



## AVANZANDO HACIA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y ECOLÓGICA EN CATALUNYA

**Alianza de diferentes instituciones públicas y privadas.**

**La Assoc. Vida Sana, en colaboración con la Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible, la Generalitat de Catalunya y el ayuntamiento de Barcelona... presentan una serie de actividades destinadas a profesionales y visitantes para la próxima edición de BioCultura Barcelona 2024.**

La colaboración de la Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible, la Generalitat de Catalunya, el ayuntamiento de Barcelona y la Assoc. Vida Sana... quiere contribuir a visibilizar y promover los objetivos establecidos en la Estratègia de l'Alimentació Saludable i Sostenible del ayuntamiento de Barcelona y en la Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat de Catalunya, especialmente los vinculados al incremento de la producción, la venta y el consumo de alimentos ecológicos, de temporada y de proximidad, así como la distribución en cadenas más cortas, justas y equilibradas.

### **SEGUNDA EDICIÓN**

El vínculo establecido el pasado año entre las dos entidades y el éxito de las actividades realizadas han hecho posible la celebración de la segunda edición, que se amplía tanto en cantidad como en ámbito de actuación. Por un lado, se repetirá una jornada con un enfoque profesional del sector ecológico catalán; mientras que, por otro, se presentan nuevas iniciativas dirigidas específicamente a los visitantes particulares, como una gincana y talleres de cocina en el espacio de showcooking.

### **PUNTO DE ENCUENTRO**

La segunda edición de la jornada técnica profesional "Promoviendo la alimentación ecológica en Cataluña 2024" pretende ser un punto de encuentro para reflexionar, debatir, conectar y compartir conocimientos entre directivos de diferentes ámbitos del sector ecológico catalán. El próximo jueves 9 de mayo a las 17:00, dentro de la programación de BioCultura BCN, el evento reunirá a personas expertas de toda la cadena de valor del sector ecológico catalán e incluirá tres actividades: A) Una primera conferencia, "La evolución del sector de la agroalimentación ecológica en Cataluña. Principales indicadores". B) Una segunda mesa redonda, "Retos y oportunidades del sector de la agroalimentación ecológica en la actualidad". C) La despedida se llevará a cabo con una sesión de networking profesional.

### **CAMBIO CULTURAL**

Con el objetivo de fomentar un cambio cultural y educativo hacia la alimentación saludable y ecológica, el sábado día 11, durante todo el día, se organizará en BioCultura BCN la gincana "En busca de las 10 razones para comer alimentos ecológicos de proximidad". Esta actividad de sensibilización está dirigida a visitantes y familias, quienes tendrán que completar un recorrido por 10 estands de alimentación a partir de unas pistas proporcionadas, llenando un folleto con las diversas razones que descubran. Al final del día, los participantes entrarán en un sorteo, en el que el premio consistirá en un lote de productos proporcionados por las empresas ecológicas participantes.

### **TRADICIÓN Y SOSTENIBILIDAD**

En paralelo, el espacio de showcooking acogerá la actividad "Recetas tradicionales para una cocina sostenible" durante los cuatro días de BioCultura, una faceta lúdica dirigida a los visitantes donde se presentará cada día una receta de la cocina tradicional mediterránea elaborada con ingredientes ecológicos, locales y de temporada. Durante la preparación de la receta, se abordarán los conceptos fundamentales que definen una alimentación sostenible con el objetivo de ampliar el conocimiento de los asistentes.

**Más información en:** [guia\\_activitats\\_BioCultura\\_BCN\\_2024.pdf](#)

### **ORGANIZADORES:**

- **Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible (OCAS).** La Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible (OCAS) es un organismo integrado por la Generalitat de Catalunya, el ayuntamiento de Barcelona y el Plan Estratégico Metropolitano de Barcelona (PEMB). La Oficina nace con el objetivo de impulsar las políticas alimentarias de las administraciones, en todo lo que va enfocado a transformar el sistema alimentario hacia un modelo más sostenible. Desde la Oficina promovemos proyectos de alimentación sostenible que se enmarcan en el Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026, en la Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030 y en la Carta Alimentaria de la Región Metropolitana (PEMB).

- **Vida Sana.** Vida Sana es una entidad sin ánimo de lucro y declarada de utilidad pública que desde 1981 se dedica a promover la agricultura ecológica, la alimentación sostenible y el consumo responsable... con la visión de avanzar hacia una sociedad donde los sistemas de producción y comercialización velen por la salud de las personas, el medio ambiente y la biodiversidad. Además es la responsable de las ferias BioCultura, las ferias de productos ecológicos y de consumo responsable más importantes a nivel estatal.

- **#Ecocat2024 #BioCulturaBarcelona #AlimentaciónEcológica**

### **Contacto:**

Teléfono: 679468151

Correo: [d.roig@vidasana.org](mailto:d.roig@vidasana.org)

## Avançant cap a una alimentació saludable i ecològica a Catalunya

**L'Associació Vida Sana, en col·laboració amb l'Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible, la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona, presenten una sèrie d'activitats destinades a professionals i visitants per a la propera edició de BioCultura Barcelona 2024.**

La col·laboració de l'Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible, la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona i l'Associació Vida Sana, vol contribuir a visibilitzar i promoure els objectius establerts en l'Estratègia de l'Alimentació Saludable i Sostenible de l'Ajuntament de Barcelona i a l'Estratègia Alimentària de Catalunya de la Generalitat de Catalunya, especialment els vinculats a l'increment de la producció, la venda i el consum d'aliments ecològics, de temporada i de proximitat, així com la distribució en cadenes més curtes, justes i equilibrades. El vincle establert l'any passat entre les dues entitats i l'èxit de les activitats realitzades han fet possible la celebració de la segona edició, que s'amplia tant en quantitat com en àmbit d'actuació. D'una banda, es repetirà una jornada amb un enfocament professional del sector ecològic català, mentre que, d'altra banda, es presenten noves iniciatives dirigides específicament als visitants particulars, com una gimcana i tallers de cuina a l'espai de Showcooking.

**SEGONA EDICIÓ** - La segona edició de la jornada tècnica professional "Promovent l'alimentació ecològica a Catalunya 2024" pretén ser un punt de trobada per reflexionar, debatre, connectar i compartir coneixements entre directius de diferents àmbits del sector ecològic català. El proper dijous 9 de maig a les 17:00 l'esdeveniment reunirà a persones expertes de tota la cadena de valor del sector eco català i inclourà tres activitats, una primera conferència "L'evolució del sector de l'agroalimentació ecològica a Catalunya. Principals indicadors", una segona taula rodona "Reptes i oportunitats del sector de l'agroalimentació ecològica en l'actualitat" i s'acomiadarà amb una sessió de networking professional.

**CANVI CULTURAL** - Amb l'objectiu de fomentar un canvi cultural i educatiu cap a l'alimentació saludable i ecològica, el dissabte dia 11 durant tot el dia, s'organitzarà la gimcana "A la recerca de les 10 raons per menjar aliments ecològics de proximitat". Aquesta activitat de sensibilització està dirigida a visitants i famílies, els quals hauran de completar un recorregut per 10 estands d'alimentació a partir d'unes pistes proporcionades, omplint un fullotó amb les diverses raons que descobreixin. Al final del dia, els participants entraran en un sorteig, on el premi consistirà en un lot de productes proporcionats per les empreses ecològiques participants.

**SHOCOOKING** - En paral·lel, l'espai de Showcooking acollirà l'activitat "Receptes tradicionals per a una cuina sostenible" durant els quatre dies de BioCultura, una faceta lúdica dirigida als visitants on es presentarà cada dia una recepta de la cuina tradicional mediterrània elaborada amb ingredients ecològics, locals i de temporada. Durant la preparació de la recepta, s'abordaran els conceptes fonamentals que defineixen una alimentació sostenible amb l'objectiu d'ampliar el coneixement dels assistents.

**Més informació:** [guia activitats BioCultura BCN 2024.pdf](#)

• **Oficina Conjunta de l'Alimentació Sostenible (OCAS)** és un organisme integrat per la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona i el Pla Estratègic Metropolità de Barcelona (PEMB). L'Oficina neix amb l'objectiu d'impulsar les polítiques alimentàries de les administracions, en tot allò que va enfocat a transformar el sistema alimentari en un model més sostenible. Des de l'Oficina promovem projectes d'alimentació sostenible que s'emmarquen al Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026, a l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030 i a la Carta Alimentària de la Regió Metropolitana (PEMB).

• **Associació Vida Sana** és una entitat sense ànim de lucre i declarada d'utilitat pública que des de 1981 es dedica a promoure l'agricultura ecològica, l'alimentació sostenible i el consum responsable amb la visió d'avançar cap a una societat on els sistemes de producció i comercialització vetllin per la salut de les persones, el medi ambient i la biodiversitat. A més, és la responsable de les fires BioCultura, les fires de productes ecològics i de consum responsable més importants a nivell estatal.

• **#Ecocat2024 #BioCulturaBarcelona #AlimentacióEcològica**

**Contacte:**

Telèfon: 679468151

Correu: [d.roig@vidasana.org](mailto:d.roig@vidasana.org)