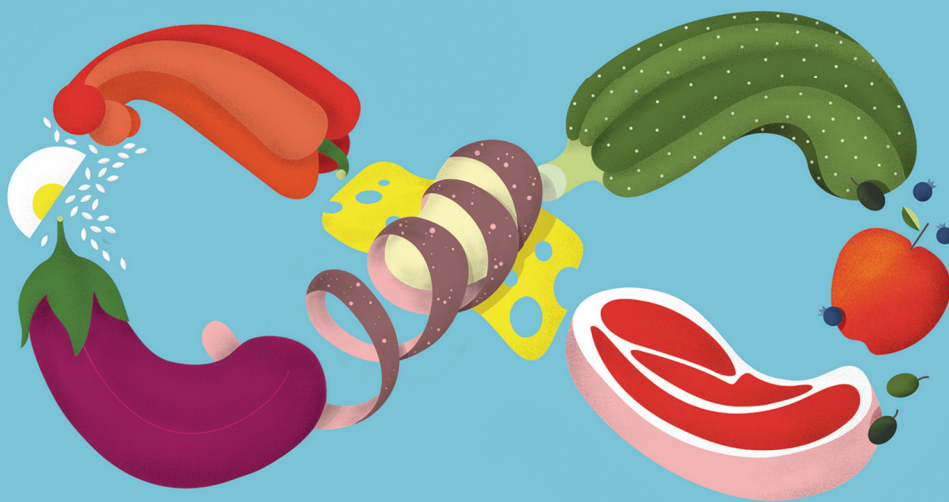


ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

Para la ciudad de Madrid



UN SISTEMA ALIMENTARIO JUSTO Y SOSTENIBLE BASADO EN DERECHOS

En octubre de 2015 el Ayuntamiento de Madrid firmó, junto con más de 100 ciudades de todo el mundo, el Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, un protocolo que nos compromete a trabajar para construir un sistema alimentario más justo y respetuoso con la salud de las personas y del planeta.

¿QUÉ HEMOS HECHO DESDE ENTONCES PARA CUMPLIR ESE COMPROMISO?

En primer lugar, crear la Mesa de Seguimiento del Pacto de Milán, un espacio de coordinación en el que varias Áreas de Gobierno trabajan, codo con codo, con colectivos de la sociedad civil y otros actores institucionales para impulsar algunas medidas transformadoras que ya son realidad y diseñar una Estrategia Alimentaria que defina una hoja de ruta a medio plazo.

En la elaboración de esta hoja de ruta han participado varias Áreas de Gobierno, cerca de 80 entidades de la sociedad civil organizada, agentes económicos, y personal docente e investigador de la Universidad.



¿CÓMO SE ALIMENTA MADRID?

¿ES SALUDABLE NUESTRA DIETA?

Para cumplir las recomendaciones nutricionales, la población madrileña debería multiplicar por dos el consumo de fruta, triplicar la ingesta de verdura, incrementar en un 400% el consumo de legumbre. Especialmente preocupante es la calidad de la dieta de la población infantil: el 40% está por encima del peso recomendado, un porcentaje 5 veces superior en los hogares con menor renta.

¿DE DÓNDE VIENEN LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS?

Solo el 4% de lo que comemos procede de la Comunidad de Madrid. En la actualidad, la capacidad productiva de la región solo puede dar respuesta al 5% de la demanda de frutas y hortalizas; al 20% de productos lácteos, miel y huevos y casi al 50% del consumo de carne.

¿DÓNDE COMPRAMOS LOS ALIMENTOS?

Aunque Madrid cuenta con un tejido comercial de proximidad diverso y accesible (mercados municipales, pequeño comercio, mercadillos...), la mayor parte de la compra de alimentos se realiza en supermercados. Invertir esta tendencia contribuiría a impulsar la economía regional: por cada euro invertido en canales cortos de comercialización se contribuye a la economía local el doble que si ese euro se gastara en grandes superficies.

¿CUÁNTO ALIMENTO SE DESPERDICIA?

El desperdicio alimentario de cada hogar madrileño supone, en términos monetarios, una media de 52 euros al año, la mitad de lo que gastamos en comida al mes. Por otro lado, una adecuada recuperación de esos restos orgánicos serviría para fertilizar casi la mitad de la superficie de regadío de la región. De ahí la importancia del compostaje.

CULTURA ALIMENTARIA

¿SABEMOS LO QUE COMEMOS? ¿QUÉ ES COMER SANO?

Comer no es lo mismo que alimentarse: una alimentación sana pasa por recuperar la dieta mediterránea, los productos de temporada y los alimentos producidos con criterios ambientales y sociales.

Para mostrar la importancia de esta cuestión, el Ayuntamiento de Madrid ofrece programas de sensibilización en centros educativos, centros de mayores, centros de Madrid Salud y en mercados municipales. Realiza, asimismo, programas anuales de formación sobre consumo sostenible, comercio justo y la trazabilidad de los productos que consumimos.

Además, Madrid cuenta una **Red Municipal de 170 Huertos Escolares y 37 Huertos Comunitarios**, que pronto serán más de 50.

Con la estrategia se crearán, a su vez, **Espacios de Cultura Alimentaria**, en los que se podrán desarrollar actividades de capacitación y apoyo para promover proyectos agroecológicos, una medida inspirada en el pionero Centro Social Comunitario Josefa Amar de Tetuán.



DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

¿QUÉ HACER PARA QUE LAS PERSONAS MÁS VULNERABLES TENGAN ACCESO A UNA ALIMENTACIÓN SUFICIENTE Y SALUDABLE?

Un sistema alimentario sostenible pasa por facilitar el acceso a una alimentación suficiente y saludable al conjunto de la población, en especial a la más vulnerable, como las personas dependientes y en riesgo de exclusión. El Ayuntamiento de Madrid contribuye a ello mediante un **Programa de reparto de comida a domicilio** que atiende a unas 2.000 personas mayores de 65 años, al que hay que sumar el servicio prestado por los centros de día y los comedores para personas sin hogar, que sirven cerca de 240.000 comidas al año. **Mercamadrid**, por su parte, colabora con el **Banco de Alimentos**, cediendo locales y realizando campañas de recogida de alimentos en sus instalaciones.

Y no nos olvidamos de la población infantil: mediante el desarrollo de la Estrategia Alimentaria se impulsará un **Plan de prevención y abordaje de la obesidad infantil y la inseguridad alimentaria** con proyectos piloto en Carabanchel, Usera, Puente de Vallecas y Villaverde.

El Ayuntamiento de Madrid promoverá la formación, capacitación y la inserción laboral en el sector agroalimentario de personas vulnerables y creará **huertos sociales** en Moratalaz, Villaverde y Usera.



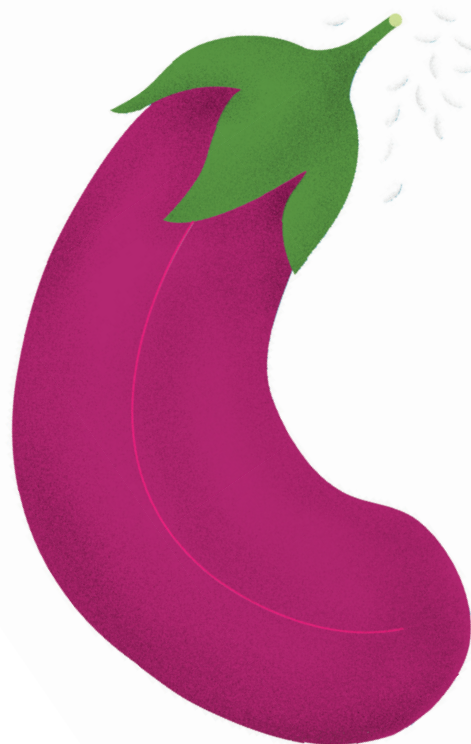
IMPULSO Y APOYO AL SECTOR

¿CÓMO IMPULSAR LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA DE PROXIMIDAD?

Incrementar la capacidad productiva de la región de Madrid pasa, entre otras medidas, por proteger el suelo agrario de sus municipios, impulsar la formación y la capacitación en ganadería y agroecología y por apoyar el impulso de proyectos productivos.

A tal efecto, el Ayuntamiento de Madrid creará una **Escuela de Agroecología Urbana** en el barrio de San Fermín (Usera), e impulsará un **Programa de capacitación agroecológica en cultivo y transformación alimentaria** incorporando nuevos cursos en la oferta de la Agencia para el Empleo.

Los distritos de Centro, Moratalaz y Fuencarral contarán con tres Espacios de Consumo Sostenible que promoverán acciones de formación, información y promoción de iniciativas ciudadanas en ese ámbito. Además, el proyecto **MARES Alimentación (Villaverde)** presta un servicio de asesoría y acompañamiento para la promoción de proyectos productivos en el sector agroalimentario y facilita el acceso a instalaciones colectivas de transformación, para que puedan dar allí sus primeros pasos.



COMERCIO, CONSUMO Y COMPRA PÚBLICA

¿QUÉ MODELO APOYAMOS CON NUESTRO CONSUMO?

Un sistema alimentario sostenible requiere acortar la distancia entre el lugar donde se producen los alimentos y allí donde se consumen, reducir el número de intermediarios y favorecer una compra responsable. Con ese objetivo, el Ayuntamiento de Madrid ha creado un **Mercado de Productores** que se celebra una vez al mes en la avenida del Planetario (Arganzuela).

Además, a través del **Foro Municipal de Comercio Justo** se reforzará el impulso de esta alternativa comercial que promueve el consumo de productos alimentarios producidos en condiciones de justicia social y de respeto al medio ambiente.

En su calidad de consumidor, el Ayuntamiento de Madrid ha incorporado el **Programa de alimentos ecológicos y de comercio justo en los comedores de la red municipal de escuelas infantiles** y está trabajando en la elaboración de una **Instrucción de contratación y compra pública** que incluirá criterios de alimentación sostenible.



RESIDUOS Y DESPERDICIO

¿CÓMO REDUCIR Y APROVECHAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

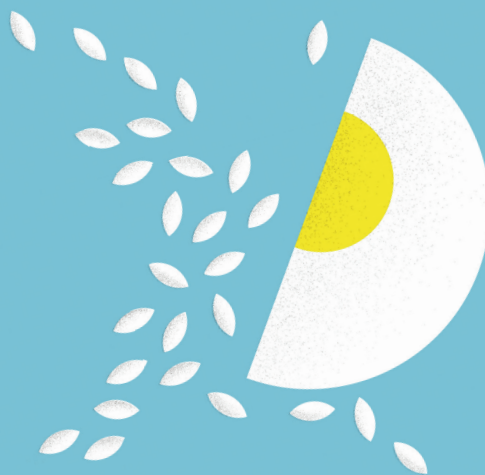
No podemos hablar de alimentación sostenible si no conseguimos reducir el desperdicio alimentario y favorecer su aprovechamiento.

Para ello, el **Ayuntamiento de Madrid ofrece la Guía de reducción de desperdicio alimentario** y el municipio ha realizado una firme apuesta por impulsar el **compostaje comunitario**. Además, con el proyecto **Madrid Agrocomposta** se recogen residuos orgánicos que se trasladan a fincas agroecológicas ubicadas en municipios próximos a Madrid donde se transforman en abono para fertilizar los suelos.

Ha promovido, asimismo, el **Plan de recogida selectiva de materia orgánica** en 10 distritos con el objetivo de extenderla al conjunto de la ciudad antes de 2020 y cumplir el compromiso europeo de reutilización y reciclado del 50% de los residuos.

En respuesta al objetivo de reducir envases, el Ayuntamiento desarrolla de forma continua una **Campaña de reducción de desperdicio y embalaje** en comercios, hoteles, restaurantes y cafeterías.

Con estas y otras medidas queremos cuidar a la ciudadanía de Madrid, ayudar a que se cuiden y, entre todos, cuidar el planeta.



Depósito legal: M-241 22-2017