

**Present i futur de l'alimentació a Catalunya.
Estudi prospectiu
-
RESUM EXECUTIU**



Fundació del
Món Rural

Present i futur de l'alimentació a Catalunya. Estudi prospectiu

DIRECCIÓ I REDACCIÓ:

Dr. Joan Bosch
Dra. Mariluz Latorre
Dra. Teresa Veciana
Dra. M. Carmen Vidal
Dr. Abel Mariné

Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària de la Universitat de Barcelona
Campus de l'Alimentació de Torribera. Universitat de Barcelona

COORDINACIÓ FUNDACIÓ DEL MÓN RURAL :
Meritxell Serret i Aleu

Dipòsit Legal (estudi complet): L. 403-2013

Primera edició: 2013

Fundació del Món Rural

www.fmr.cat Av. Prat de la Riba, 27, 1a 25008 Lleida Tel. 973 22 93 60 Fax 973 22 93 65
fmr@fmr.cat

Introducció i objectius

L'objectiu principal d'aquest estudi és plantejar escenaris futurs en l'alimentació a Catalunya, tenint en compte quines són les tendències actuals en tots els elements i indicadors que hi incideixen i quina és la seva evolució prevista, per a proposar escenaris desitjables en termes de millora de la dieta i la cultura alimentària de la població i per a realitzar recomanacions i propostes als diferents agents que hi poden incidir.

Estem assistint a una continua evolució dels hàbits alimentaris de la població catalana, que provoquen un constant allunyament de la dieta tradicional, valorada i provada com prou saludable. Aquest allunyament incrementa el risc de la població a patir a curt i llarg termini múltiples trastorns de la salut. Per poder estudiar aquestes modificacions es necessita una eina fiable que descriu la situació actual de l'alimentació al nostre país i les tendències que s'observen.

El consum d'aliments de l'ésser humà està condicionat per molts factors, a part dels nutricionals que, en conjunt, en determinen la seva elecció i, per tant, els hàbits alimentaris. Aquests són el resultat del comportament més o menys conscient, col·lectiu en la majoria dels casos i repetitiu, que porta a l'individu a seleccionar, preparar i consumir uns determinats aliments o menús com una part més dels costums socials, culturals i religiosos, i que està influenciat per factors socioeconòmics, culturals y geogràfics.

En base a les dades aportades i de les tendències de consum analitzades per aquest estudi es proposen possibles actuacions i intervencions, a portar a terme des de la pròpia administració autonòmica i altres agents econòmics i socials, per a millorar des de la producció dels aliments fins al consum final, per tal de promoure i fomentar una dieta saludable basada en la gran varietat d'aliments que es disposa a Catalunya.

Metodologia, estructura i continguts

A partir d'estudis i dades disponibles d'organismes públics i privats, s'ha fet un seguiment de l'alimentació a Catalunya, per conèixer la seva situació actual i disposar d'informació sobre l'estat nutricional, els patrons dietètics, l'evolució previsible i desitjable de l'alimentació i els punts forts i dèbils de la mateixa.

Aquesta informació de consum ens permet extreure una imatge de quins són els hàbits alimentaris a casa nostra i poder determinar quines tendències s'estan imposant. A partir d'aquestes dades es poden proposar possibles actuacions i intervencions.

Es planteja un treball dividit en tres grans blocs :

- en el primer s'analitzen els indicadors que ens permeten saber la situació actual del consum i la producció d'aliments a Catalunya;
- en base a les dades obtingudes, en el bloc 2 s'analitzen les tendències de l'alimentació observades i les que serien desitjables;
- finalment, en el bloc 3, es fa un balanç global i es formulen propostes i recomanacions per millorar l'alimentació a Catalunya, tal com recomana la Unió Europea, "des de la granja fins al plat".

BLOC 1 – SITUACIÓ ACTUAL DE L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA

1. El consum alimentari a Catalunya

L'evolució i els canvis en l'estructura de la demanda d'aliments segueixen les actituds dels consumidors tant per la banda de l'oferta, amb l'arribada de nous productes i els canvis en la disponibilitat de productes ja existents; com pel que fa a la de la demanda, per la modificació de les preferències dels consumidors. Les dades de consum a nivell europeu mostren un clar descens de la despesa d'alimentació.

Tot i la progressiva occidentalització de la dieta, caracteritzada per un excés d'aliments d'alt contingut calòric (proteïnes i greixos animals) encara es mantenen diferències notables entre els països del nord d'Europa i els de la franja mediterrània, on predomina el consum de fruites, hortalisses, peix i oli d'oliva.

Les referències directes sobre consum alimentari a Catalunya són relativament escasses si el que es busca és una informació completa. És per això que en l'anàlisi d'aquest consum s'ha optat per utilitzar les dades que el *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente* elabora mensualment per la població espanyola i per comunitats autònomes en base a un *Panel de Consumo Alimentario*.

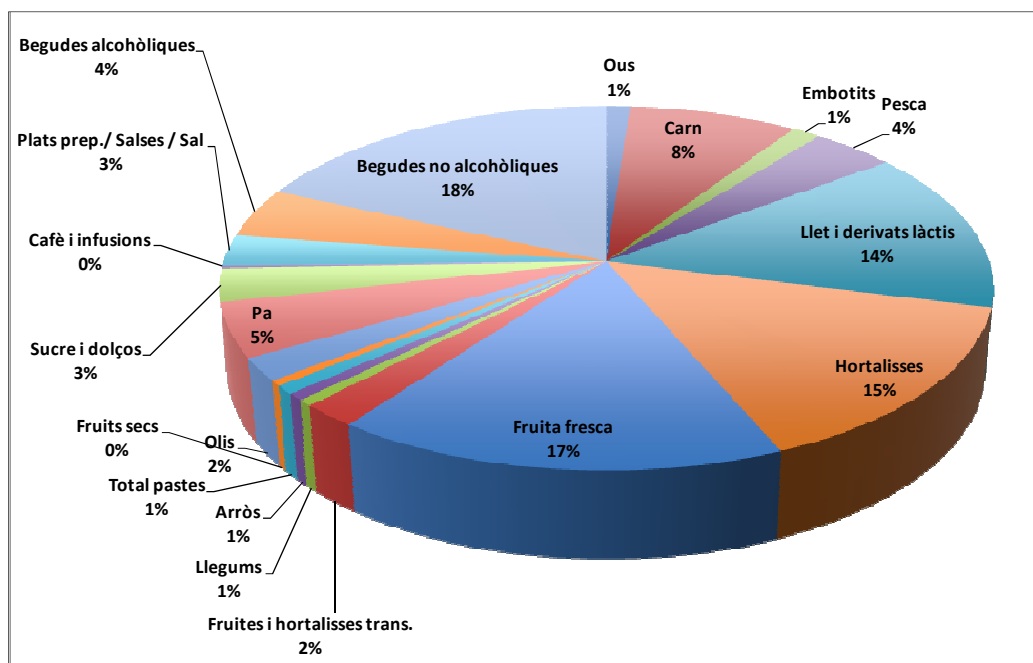


Figura 1.1: Plat mitjà consumit a Catalunya durant l'any 2010.

Les fruites (17%), les hortalisses (15%) i la llet i derivats làctics (14%) representen, en quantitat, la major part de la dieta. La suma d'aquest tres grups d'aliments representen quasi la meitat (46%) de la ingesta diària, aspecte molt positiu des d'un punt de vista nutricional.

L'evolució en el consum de cadascun dels aliments ha mostrat una tendència diferent en els últims anys. A mode de resum:

Aliments amb tendència a augmentar el consum	Aliments amb tendència a consum estabilitzat	Aliments amb tendència a disminuir el consum
Carn de porcí	Carn d'oví-cabrum	Ous
Derivats làctics	Carn de conill	Carn de vedella
Plats preparats	Embotits	Carn d'aviram
Cervesa	Hortalisses	Peix
Begudes refrescants	Fruita fresca	Llet
Aliments funcionals	Fruits secs	Llegums
Aliments de IV gamma	Oli d'oliva	Arròs
		Pastes
		Pa
		Vi i cava
		Aigua

2. Distribució alimentària a Catalunya

A l'hora de parlar sobre la distribució alimentària a Catalunya es fa imprescindible analitzar el comportament del consumidor vers l'acció de la compra. En aquesta acció hi intervenen diferents factors socials i econòmics, com el canvi de l'estructura familiar, la nova organització del temps donant més pes a l'oci que a la compra d'aliments i la difícil conciliació entre vida laboral i familiar, arran de la incorporació de la dona al món laboral o la pèrdua de poder adquisitiu fruit de l'actual situació econòmica del país.

L'estructura de les llars és un factor que ha alterat notablement l'hàbit de compra. Això ha portat a que el mercat s'hagi hagut d'adaptar als nous clients, reduint la quantitat de producte per envàs i presentant noves presentacions comercials que les facin més accessibles a nous perfils de consumidors.

La cada cop més difícil compatibilització de la jornada laboral amb la compra diària implica una nova tendència d'hàbits de compra, que ha portat a una reducció del nombre de visites als establiments comercials i en contraposició a un increment tant del temps dedicat a la visita com de la despesa mitjana d'aquestes visites. A més, es tendeix a buscar establiments que permetin comprar tot el que es necessita amb un únic desplaçament; això explica, en part, que en els últims tres anys s'ha produït una disminució del número de botigues tradicionals en un 15 % i dels supermercats petits en un 10 %; per contra, s'han incrementat el número de supermercats mitjans i grans. Pel que fa als hipermercats no hi ha hagut modificacions en el nombre d'establiments.

3. Producció alimentària a Catalunya

La producció de productes agrícoles, ramaders i pesquers a Catalunya és molt important, tant des d'un punt de vista productiu (tones produïdes) com econòmic (vendes) i social (persones ocupades).

La producció agroalimentària és la responsable de proveir de matèries primeres a la indústria alimentària. Però, tant el fet que l'agricultura i la ramaderia tinguin un marcat caràcter biològic amb una estreta dependència del medi natural i, per tant, amb un elevat grau d'incertesa, com el fet de l'estacionalitat de les collites, implica per les indústries transformadores disposar en una època de l'any d'un excés de matèria primera i un dèficit la resta de l'any i variacions imprevistes en el proveïment. A més, si es tracta de productes de fàcil deteriorament, aquests s'han de transformar ràpidament i posteriorment la indústria és qui ha d'anar assortint gradualment el mercat amb els productes elaborats.

Catalunya per raons climatològiques, geogràfiques i socioculturals disposa d'una gran diversitat agrícola, i pel que fa al sector ramader, també divers, actualment té una importància primordial tant a nivell econòmic com social i territorial. L'evolució de les produccions agrícoles i ramaderes catalanes mostra trajectòries diferents en funció de cada sector concret, uns amb una clara trajectòria positiva i altres que mostren un decreixement constant. En canvi, Catalunya disposa d'una flota pesquera que va en clar retrocés en els últims anys, i que realitza principalment la seva activitat al mar mediterrani essent les seves principals captures el peix blau i blanc.

D'altra banda, la indústria alimentària a Catalunya es troba fortament arrelada i és un dels pilars econòmics i socials del nostre país, fet que es posa de relleu quan observem les vendes de productes alimentaris. L'evolució d'aquestes vendes, tant a nivell català com estatal i europeu, mostren un clar ascens en els últims anys, tot i que en fer l'anàlisi concret s'evidencia que per algunes branques concretes l'evolució ha estat negativa.

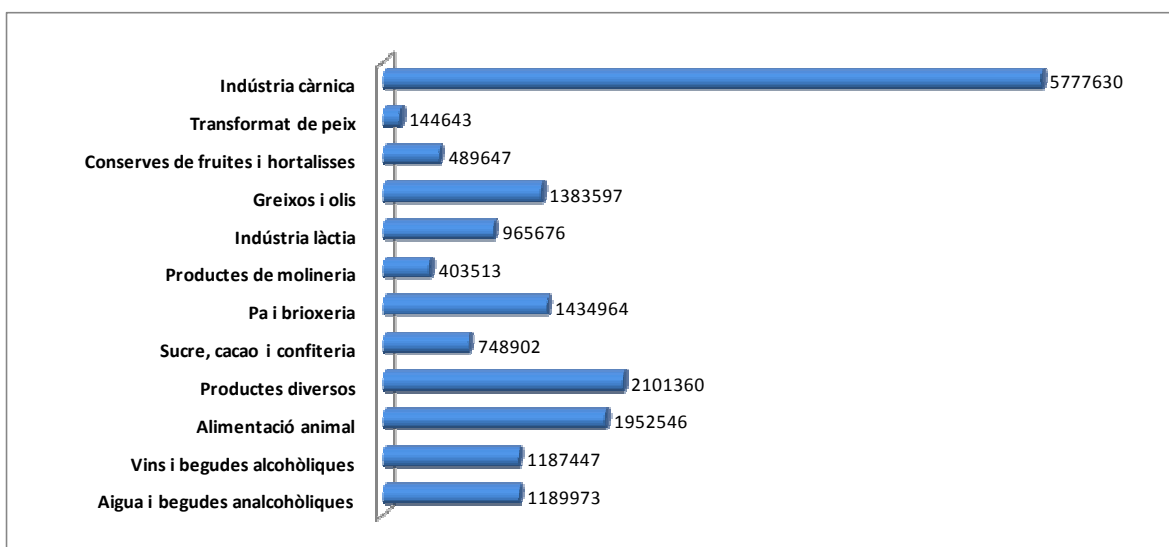


Figura 3.17: Vendes netes de productes dels diferents sectors de la indústria alimentària a Catalunya durant l'any 2009 (milers d'euros).

A grans trets, l'evolució de les principals produccions agroalimentàries i de la indústria d'aliments, es resumeix en el següent quadre:

Produccions amb una tendència creixent	Produccions estabilitzades	Produccions amb una tendència decreixent
Ordi	Arròs	Ous
Blat	Blat de moro	Pesca
Oliva (oli)	Fruita fresca	Lleguminoses
Vinya/raïm	Cítrics	Fruita seca
Porcí	Carn d'aviram	Hortalisses i tubercles
Indústria de la carn	Llet	Carn de boví
Indústria del peix	Indústria làctia i de derivats	Carn d'oví-cabrum
Aliments funcionals	Indústria del vi i del cava	Carn de conill
Aliments de IV gamma		Indústria de conserves de fruites i hortalisses
		Indústria del pa i brioixeria
		Indústria de l'aigua
		Indústria de begudes refrescants

BLOC 2 – TENDÈNCIES EN L'ALIMENTACIÓ A CATALUNYA

En aquest bloc es volen recollir les tendències observades en el consum d'aliments a partir de l'anàlisi de la situació actual a Catalunya, el seu entorn i en l'àmbit internacional.

A partir d'una descripció i anàlisi per cadascun dels principals grups d'aliments, de les seves qualitats nutricionals, de la comparació entre la tendència de consum i la quantitat d'ingesta adient, s'apunten una sèrie de recomanacions per adequar el seu consum en el marc d'una dieta equilibrada.

A mode de resum de l'anàlisi de les recomanacions:

Aliments a augmentar el consum	Aliments a mantenir el consum	Aliments a moderar o racionalitzar el consum
Llegums	Oli d'oliva	Carn de boví
Hortalisses	Arròs	Begudes espirituoses
Fruita fresca	Pastes	Begudes refrescants
Fruits secs	Pa	Cervesa
Peix blau	Derivats làctics	Vi i cava
Ous	Carn de porcí	Plats preparats
Aigua	Carn d'oví-cabrum	
Llet	Carn de conill	
Aliments de IV gamma	Carn d'aviram	
	Peix blanc	

Bloc 3: Estudi prospectiu de l'alimentació a Catalunya

Es parteix de la premissa que una avaluació de les tendències que s'observen en l'alimentació a Catalunya, que inclogui a més propostes per a contribuir a que l'evolució sigui positiva, ha de tenir present les relacions entre alimentació i salut, i la importància i la capacitat de producció del sector agroalimentari a Catalunya. Pel que fa a la producció primària cal tenir en compte l'eventual relació, no sempre prou valorada, entre la producció agrícola i la salut, especialment en zones subdesenvolupades o en èpoques de crisi.

Cal tenir present que a l'hora d'adoptar pautes dietètiques per assolir efectes saludables el primer és seguir una dieta equilibrada, variada i suficient a base d'aliments normals, la qual cosa vol dir conèixer les característiques i propietats d'aquests aliments. D'altra banda, la importància del sector agroalimentari a Catalunya és un fet, ja que es tracta d'una de les regions amb més indústria alimentària d'Europa i amb una producció agrícola i ramadera rellevant i força diversificada. Per raons econòmiques i d'estalvi energètic s'hauria de recórrer als aliments de proximitat en primera instància sempre que es pugui.

En aquest bloc d'anàlisi es fan consideracions i recomanacions sobre alguns tipus d'aliments: Aliments de proximitat; Aliments amb denominacions de qualitat específiques; Aliments ecològics, orgànics o biològics; Aliments elaborats per la indústria alimentària; Aliments funcionals; *Fast food* o alimentació ràpida; Aliments de producció biotecnològica o transgènics; Aliments i intoleràncies alimentaries. Alhora s'afegeixen a l'anàlisi consideracions al voltant d'aspectes rellevants en les pautes i hàbits de consum, com la influència de la diversitat cultural en alimentació, la relació entre preu i valor nutritiu dels aliments sobretot en un context de crisi com l'actual, o la importància de contribuir a un consum alimentari, i de retruc a una producció, sostenible.

Com a síntesi dels factors determinants de les tendències de consum, es descriuen els factors a tenir en compte:

- Salut.
- Qualitat.
- Informació i etiquetatge.
- La paradoxa "local" versus "global".
- Marques associades a ciutat, poble o indret.
- Tradició i innovació.
- Menjar i mobilitat.
- La paradoxa salut versus plaer.
- Autenticitat.
- El debat sobre els aliments i l'alimentació.

Després d'una anàlisi més acurada de les recomanacions per adequar el seu consum dels principals grups d'aliments en el marc d'una dieta equilibrada, s'apunten reflexions i propostes de mesures a prendre per part de les administracions públiques. En aquest sentit, es remarca que en l'àmbit de l'alimentació intervenen diverses administracions, competents en sanitat, agricultura, indústria, consum, economia, ensenyament i recerca, i s'insisteix en la necessitat de continuar amb la coordinació entre tots els àmbits que

repercuteixin en els aliments, i incrementar-la en la mesura que sigui possible, així com destinar-hi els recursos suficients. Igualment, es destaca que les polítiques de recerca agroalimentària i nutricional també poden influir en les tendències de l'alimentació promovent la innovació en aquells àmbits que més interessin a Catalunya. Sobre les tendències d'alguns països i administracions a plantejar impostos sobre aliments per a racionalitzar-ne el consum, s'analitza que algunes experiències no han donat fruit i ja els han hagut de suprimir, perquè no millorava l'alimentació de les persones, incrementava el cost dels aliments afectats i repercutia negativament sobre l'economia del sector productiu corresponent. En aquest sentit, es defensa que és més efectiu millorar la informació al consumidor.

Finalment, es dedica un apartat final a reflexionar i fer consideracions i propostes per a millorar la informació al consumidor, promoure conductes alimentàries saludables; rebatre els condicionants no fonamentats, prejudicis i mites que incideixen en el consum d'aliments; incrementar la necessària col·laboració amb els mitjans de comunicació; impulsar les relacions interprofessionals i promoure un etiquetatge clar i entenedor, com a mesures que es consideren més convenients.

Quadre resum de les tendències observades i les recomanacions

Recomanacions per a millorar l'alimentació	Evolució del consum alimentari a Catalunya	Evolució de la producció agroalimentària a Catalunya
Aliments a augmentar el consum	Aliments amb tendència a augmentar el consum	Produccions amb tendència creixent
Llegums Hortalisses Fruita fresca i cítrics Fruits secs Peix blau Ous Aigua Llet Aliments de IV gamma	Carn de porcí Derivats làctics Plats preparats Cervesa Begudes refrescants Aliments de IV gamma	Ordi Blat Oliva (oli) Vinya/raïm Porcí Indústria de la carn Indústria del peix Aliments de IV gamma
Aliments a mantenir el consum	Aliments amb tendència a consum estabilitzat	Produccions estabilitzades
Oli d'oliva Arròs Pastes Pa Derivats làctics Carn de porcí Carn d'oví-cabrum Carn de conill Carn d'aviram Peix blanc	Carn d'oví-cabrum Carn de conill Embotits Hortalisses Fruita fresca i cítrics Fruits secs Oli d'oliva	Arròs Blat de moro Fruita fresca i cítrics Carn d'aviram Llet Indústria làctia i de derivats Indústria del vi i del cava
Aliments a moderar o racionalitzar el consum	Aliments amb tendència a disminuir el consum	Produccions amb tendència decreixent
Carn de boví Begudes espirituoses Begudes refrescants Cervesa Vi i cava Plats preparats	Ous Carn de boví Carn d'aviram Peix Llet Llegums Arròs Pastes Pa Vi i cava Aigua	Ous Pesca Lleguminoses Fruita seca Hortalisses i tubercles Carn de boví Carn d'oví-cabrum Carn de conill Indústria de conserves de fruites i hortalisses Indústria del pa i brioixeria Indústria de l'aigua Indústria de begudes refrescants