

6. Sostenibilitat alimentària: tendències, pràctiques i percepcions

6.1. L'INDIVIDU COM A SUBJECTE DE LA TRANSICIÓ CAP A UN MODEL SOSTENIBLE

Un enfocament holístic i sistèmic dels sistemes agroalimentaris ha d'incloure una anàlisi de la fase de consum, en la qual intervenen els trets individuals de cada ésser humà, amb la seva subjectivitat i complexitat, influïts pels seus entorns social, cultural, polític i econòmic específics. De fet, es problematitza sovint la sostenibilitat a partir del rol que els ciutadans —moltes vegades considerats com «consumidors» (Contreras, 2022)— poden exercir en el foment de pràctiques sostenibles o, al contrari, en eleccions que perjudiquin la salut del planeta.

Com s'ha detallat en el capítol 2, en els últims anys, la noció de *dieta sostenible* ha guanyat rellevància. Es ressalta la responsabilitat individual (Garnett, 2013) i es dediquen esforços a establir la definició del que es consideren pràctiques sostenibles (Garnett, 2014; Contreras, 2022). L'informe EAT-Lancet ha proposat una dieta saludable i sostenible «universal» (Willet *et al.*, 2019) i, fins i tot, es suggereixen recomanacions de caràcter comportamental en l'informe de l'IPCC (IPCC, 2019). En l'àmbit català, l'informe *L'alimentació sostenible: manual per a ciutats* exposa una sèrie de consells destinats a promocionar pràctiques sostenibles entre la ciutadania (Moragues-Faus, 2020). Es fa, a més, una crida perquè s'incorpori la sostenibilitat als discursos institucionals en matèria de nutrició (Lang i Barling, 2013). Les guies publicades recentment, de fet, consideren la dimensió ambiental i social del consum alimentari. Per exemple, la guia *Petits canvis per menjar millor* promou el consum de productes de proximitat i de temporada, així com la disminució del malbaratament, el reciclatge i l'ús de materials biodegradables, a més d'eliminar els ODS de l'ONU (Agència Catalana de Salut Pública, 2018).

Els mitjans de comunicació també es fan ressò d'aquestes crides a la responsabilitat individual, mitjançant la difusió de resultats d'informes, estudis i reco-

manacions procedents dels més diversos àmbits científics i governamentals. Contreras (2022) il·lustra aquest escenari amb exemples de titulars, com un publicat a l'agost de 2019 al diari espanyol *El País*: «Luchar contra el cambio climático pasa también por cuidar la manera de comer».

Per tant, diferents organismes (amb escales d'acció diverses: internacional, nacional, regional, etc.) i mitjans de comunicació (institucionals, privats, etc.) posen l'accent en la responsabilitat individual en els diversos àmbits de les pràctiques alimentàries: des del consum de determinats productes fins a les lògiques que orienten les eleccions i compres alimentàries, així com les maneres de gestionar els aliments a la llar i en l'ambient extradomèstic.

El malbaratament alimentari, per exemple, peça clau en els debats sobre la sostenibilitat alimentària, es relaciona sovint amb els comportaments dels consumidors. Segons el grup d'experts Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares, del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, el 2020, tres de cada quatre llars van malbaratar algun aliment (MAPA, 2020).

El consum de carn i de productes lactis també és qüestionat (Lang i Barling, 2013; Garnett, 2013; Batlle-Bayer *et al.*, 2019). La reducció del consum d'aquests grups d'aliments (sobretot als països més rics) i, d'altra banda, el foment de dietes basades en productes vegetals és una recomanació que s'ha generalitzat per a mitigar el canvi climàtic i adaptar-s'hi (Willett *et al.*, 2019; IPCC, 2019). La dieta que proposa l'informe EAT-Lancet, per exemple, suggereix un model «flexitarià», en el qual es recomana el consum de 0-28 g/dia de carn, ovella o porc, 0-58 g/dia de pollastre i 0-500 g/dia de productes lactis (Willett *et al.*, 2019). La guia alimentària destinada a la població catalana també recomana limitar el consum de carn (sobretot vermella i processada) i defineix com a recomanació setmanal per a una persona adulta la ingesta d'un màxim de 200 g de carn vermella (Agència Catalana de Salut Pública, 2018).

No obstant això, s'ha observat un augment en la ingestió d'aquests grups d'aliments en les últimes dècades als països industrialitzats occidentals i, com a resultat del creixement de la població, en les pròximes dècades s'espera un major consum de carn i productes lactis, especialment a Àsia, l'Amèrica Llatina i l'Àfrica (Popp, Lotze-Campen i Bodirsky, 2010). Popp *et al.* (2010) alerten que les emissions de gasos diferents del CO₂ procedents de la producció agrícola i ramadera augmentaran significativament fins el 2055 si la ingesta d'energia (calories) alimentària i les preferències dietètiques es mantenen constants al nivell de 1995. Les emissions de gasos diferents del CO₂ procedents de l'agricultura augmentaran encara més si es considera l'augment del consum d'energia alimentària i el canvi de les preferències dietètiques cap a aliments de major valor, com la carn i la llet. En contrapartida, si hi ha una reducció del consum de carn, les emissions de gasos diferents del CO₂ disminuiran. Pelletier i Tyedmers (2010) suggereixen que el consum

per capita de carn haurà de disminuir del 20 % al 40 % respecte a l'any 2010 perquè no se superin les barreres planetàries acceptables per a l'existència biològica.

Un estudi realitzat a Barcelona ha evidenciat l'impacte del consum d'aliments i begudes sobre les emissions de CO₂. Segons aquest estudi, les emissions de CO₂ generades pel consum de begudes i aliments arriben als 2,5 milions de tones anuals. El consum alimentari domèstic dels residents és responsable de tres quartes parts d'aquestes emissions. Cada individu resident a la ciutat consumeix anualment 637 kg/litres d'aliments i begudes en l'àmbit domèstic més 85 kg fora de la llar, la qual cosa suposa unes emissions per resident de 1.066 kg de CO₂ equivalent *per capita*. Alguns aliments, com la carn, els lactis, els ous i els peixos i mariscs, són responsables de prop del 60 % de la petjada de carboni del consum domèstic. D'acord amb els autors de l'estudi, si un 25 % dels residents de la ciutat disminueix el seu consum de proteïna animal, les emissions es reduirien en 285.000 tones de CO₂ equivalent, la qual cosa representa una disminució de l'11 % en la petjada de carboni de la ciutat (Ajuntament de Barcelona, 2021).

En aquest sentit, en aquesta darrera dècada han proliferat recomanacions alimentàries, procedents de camps científics diversos, per a la promoció de pràctiques per a mitigar els efectes del canvi climàtic i afavorir la transició cap a una societat més sostenible (Contreras, 2022). La qüestió que ens plantejem és: aquestes recomanacions es reflecteixen en els discursos, pràctiques i percepcions de la població?

6.2. ELECCIONS ALIMENTÀRIES I PRÀCTIQUES RELACIONADES AMB LA SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA

Els resultats dels estudis sobre la influència de la sostenibilitat en les decisions alimentàries són contradictoris. Encara que evidencien que aquest factor és secundari en les lògiques de consum, també revelen una major conscienciació respecte a aquesta problemàtica i unes certes tendències entre els ciutadans.

D'acord amb l'Eurobaròmetre sobre la sostenibilitat alimentària, els aspectes que més influeixen en les decisions alimentàries dels europeus són el gust (45 %), seguit de la seguretat alimentària (42 %) i el cost (40 %). L'impacte del consum alimentari sobre el medi ambient es presenta com un aspecte menys important (15 %) (Comissió Europea, 2020b). Una recerca amb una comunitat universitària de Barcelona ha verificat que els principals factors que influeixen en les decisions alimentàries són el plaer i les preferències gustatives, la prevenció de malalties i els efectes en la salut. Els aspectes relacionats amb la sostenibilitat tenen poc protagonisme en les eleccions (Gaspar *et al.*, 2022). D'altra banda, en un estudi realitzat amb la població adulta espanyola en què es va sol·licitar als participants que avaluessin la importància d'adquirir aliments sostenibles en una escala de l'1 al 5,

la puntuació mitjana de la mostra total va ser de $4,22 \pm 0,99$, fet que revela que, globalment, els espanyols tenen una actitud positiva per a considerar la sostenibilitat en la seva elecció alimentària. No obstant això, l'estudi ha demostrat que el concepte i els atributs que defineixen una alimentació sostenible continuen sent confusos per a la major part de la població (García-González *et al.*, 2020).

El consum de productes ecològics és una pràctica que pot ser reveladora de la importància atribuïda a la sostenibilitat per la població. Boizot-Szantai, Hamza i Soler (2017) van observar que els individus que compren productes ecològics tendeixen a donar més valor a la sostenibilitat en els seus comportaments alimentaris. El sector de productes ecològics es troba en creixement a Espanya. El 2020, els espanyols van gastar 2.528 milions d'euros en productes ecològics, la qual cosa representa un creixement del 7 % respecte a l'any anterior. Així mateix, el percentatge de despesa en aliments ecològics respecte a la despesa total alimentària d'Espanya es va situar en un 2,48 %, amb un increment d'un 10,3 % en comparació amb el 2019. El 2020, la despesa anual *per capita* va arribar als 53,41 euros, un 6,10 % més que la registrada l'any anterior. Del 2012 al 2020, el creixement de la despesa en productes ecològics ha estat del 154,07 %. Pel valor total de les vendes d'aliments ecològics, el país se situa en la novena posició del mercat mundial de productes ecològics (MAPA, 2021a).

A Catalunya, específicament, també s'observa un creixement del sector de productes ecològics. El 2020, a Barcelona, es va inaugurar el major mercat per a majoristes d'aliments frescos ecològics d'Espanya, el Barcelona Biomarket. L'establiment té com a objectiu per al 2030 arribar a comercialitzar més de 78.000 tones de fruites i hortalisses fresques ecològiques. Així mateix, com hem vist en el capítol 4, les cooperatives i grups de consum agroecològics han crescut significativament aquestes últimes dues dècades. Segons el *Baròmetre 2020 de percepció i consum dels aliments ecològics*, el 2008, el 78,4 % de la població adulta catalana sabia el que eren els productes ecològics, enfront del 83,2 % el 2020. També s'observa un increment en el percentatge de la població que consumeix productes ecològics almenys una vegada a la setmana: el 2012 la xifra era del 19 % mentre que el 2020 es va arribar al 34 %. Per primera vegada, el nombre de catalans que consumeixen aliments ecològics almenys una vegada al mes supera els que no en consumeixen mai. Així mateix, les dades indiquen que el 60,2 % de la població catalana adulta declara haver consumit almenys alguna vegada aliments ecològics i el 46,8 % amb freqüència mensual. El 32,8 % de la població que ja consumeix productes ecològics ha declarat, a més, que tenia la intenció d'augmentar el consum d'aquests productes en els sis mesos següents a l'enquesta, sobretot en el cas de les verdures, els llegums, les carns i les fruites. La població amb major nivell d'estudis i els individus de 35 a 49 anys són els que més consumeixen productes ecològics. Respecte al 2015, ha augmentat el consum de gairebé tots els produc-

tes ecològics, excepte en el cas dels lactis, les fruites i el vi. El creixement més important ha estat en el cas dels ous (+9,5%), el pa, els cereals i la pasta (+7,5%) i la carn (+7,0%) (Generalitat de Catalunya, 2020b).

Considerant que la compra de proximitat o de km0 és una de les recomanacions per a un consum sostenible, també és pertinent observar les tendències pel que fa a aquesta pràctica. D'acord amb el *Mapeig sobre el consum i comercialització dels productes agroalimentaris locals i de proximitat*, del 2022, el percentatge de productes locals i de proximitat en el volum total mensual de la *cistella de la compra* és del 45,8%. Més del 90% dels catalans adquireix amb alguna freqüència, fruites, verdures, formatge, lactis i carns fresques locals. A més, la importància atribuïda als productes locals i de proximitat ha crescut (encara que no significativament) del 2020 al 2021. Les persones que van puntuar entre 8 i 10 en una escala de valoració relativa a la importància dels productes locals han augmentat 3,6 punts (del 38,4% al 42%). Les fruites i les hortalisses representen el grup d'aliments respecte als quals el factor local és més important, seguit dels formatges i els lactis, les carns, el cava, els embotits i el peix (Generalitat de Catalunya i Prodeca, 2022c).

Cal destacar que estudis realitzats a Espanya, particularment a Catalunya i les Balears, han observat un increment en la compra d'aliments locals i/o a través de circuits locals de producció/venda durant la pandèmia de la COVID-19 (Celorio-Sardà *et al.*, 2021; Tormo-Santamaría *et al.*, 2021; Vidal-Mones *et al.*, 2021). El mateix estudi citat en el paràgraf anterior ha revelat que el 37% dels catalans han comprat més productes locals durant la pandèmia. Aquest fenomen pot estar relacionat amb canvis en les percepcions de la cadena agroalimentària que han provocat un qüestionament del sistema agroalimentari global, una major solidaritat i valoració dels productors locals, del sector primari i de la sobirania alimentària (Mulet-Pascual, Borràs i Calvo, 2020; Vidal-Mones *et al.*, 2021).

Els nivells de consum de carn també poden representar un indicador de l'efecte de les recomanacions sobre la ciutadania (i també poden estar relacionats amb qüestions econòmiques i socials, com per exemple l'impacte de la crisi econòmica del 2008). Encara que en les últimes dècades del segle xx va haver-hi un augment en el consum de les proteïnes animals, entre el 2010 i el 2020 es va registrar una disminució de la ingesta d'aquest grup d'aliments: el 2010 el consum *per capita* anual de carn a Espanya era de 52,94 kg i a Catalunya de 55,79 kg, mentre que el 2020 la xifra a Espanya era de 49,86 kg i a Catalunya de 51,90 kg. No obstant això, cal ressaltar que també va haver-hi una disminució en el consum de fruites i hortalisses (MAPA, 2010 i 2021b). L'Enquesta de Pressupostos Familiars també revela un descens en el consum de carn vermella de 22 kg *per capita* el 2006 a 12,6 kg el 2020 (INE, 2006 i 2020).

Encara que el moviment *veggie* (vegetarians, vegans o flexitaris) estigui associat amb múltiples motivacions, una raó que cobra importància és l'impacte en

el medi ambient i en el benestar animal (Ruby, 2012), i el vegetarianisme sembla influir positivament en les actituds i els comportaments cap a la sostenibilitat alimentària (Russel, Schwenk i Wiens, 2021). El 2021, en el marc de la COP26 a Glasgow, es van publicar els resultats del projecte «Smart protein», dut a terme a deu països (Àustria, Dinamarca, França, Alemanya, Itàlia, Països Baixos, Polònia, Romania, Espanya i el Regne Unit), que van revelar que el 46% dels espanyols consumia menys carn que l'any anterior a l'enquesta i un 40% preveia reduir-ne el consum en els sis mesos següents. Així mateix, a Espanya, el 38% dels participants estava considerant consumir carn només ocasionalment (no més d'una vegada a la setmana) i el 28% desitjava reduir el consum de lactis d'origen animal en aquest mateix termini (ProVeg Internacional, 2021). Segons l'informe *The green revolution*, de 2017, el 7,8% dels individus adults espanyols declaraven basar la seva alimentació en vegetals. El 2019, aquesta taxa va arribar al 9,9%, i el 2021 al 13%. Els flexitarians són els més nombrosos (10,8% de la població), seguits pels vegetarians (1,4%) i els vegans (0,8%) (Lantern, 2021).

6.3. PERCEPCIONS DE L'ALIMENTACIÓ I DELS RISCOS ALIMENTARIS

Encara que les percepcions o les preocupacions alimentàries no sempre es reflecteixen en els comportaments dels individus (Kormos i Gifford, 2014; Schultz *et al.*, 2005), algunes tendències, com la cerca de productes ecològics o de proximitat, poden estar associades a les percepcions respecte als aliments, a l'ús de les biotecnologies, als riscos alimentaris, etc. Estudis realitzats en altres països (Mathé, Bel-dame i Hébel, 2014) o en el context europeu (Comissió Europea, 2010; Gaskell *et al.*, 2010) suggereixen un increment en l'atenció a les característiques dels aliments relacionades amb les maneres de cultiu, producció i distribució.

Si, fa un segle, la problemàtica alimentària a la qual la societat industrialitzada occidental s'enfrontava era sobretot l'escassetat, la revolució verda i la industrialització de la producció d'aliments han augmentat la productivitat, de manera que han emergit noves problemàtiques: els excessos alimentaris, les crisis alimentàries globalitzades derivades de la producció industrial o el malbaratament, fins a arribar a la situació actual en la qual les qüestions ambientals es converteixen en una qüestió omnipresent (Contreras, 2022). En aquest context, els productes alimentosos, en gran part industrialitzats, deslocalitzats i dels quals els comensals, concentrats en els centres urbans i desconnectats de la naturalesa, tenen pocs coneixements, es converteixen en «objectes comestibles no identificats» (OCNI) (Fischler, 1990). Amb la industrialització de la societat, els riscos, moltes vegades associats amb l'alimentació, s'han convertit en una constant en la vida quotidiana dels individus (Beck, 1992; Apfelbaum, 1998). Com assenyala Dab (1998, p. 151): «el que provoca por és, en realitat, més la incertesa sobre l'existència d'un risc que

no pas la seva magnitud, en el context d'una exposició invisible i indetectable per tots». En aquest sentit, en les percepcions socials de la població, els aliments derivats del sistema agroalimentari industrial s'associen amb residus tòxics (Fischler, 1990) i són «acusats» de comprometre la salut humana i planetària. En conseqüència, emergeixen noves «morals» alimentàries i preocupacions, basades moltes vegades en qüestions ètiques i creences (Adamiec, 2016).

Adamiec (2016, p. 13) assenyala que, més enllà de la moral contemporània que incentiva els individus a sentir-se responsables de la seva salut i dels seus cossos, també es forja una moral que els fa responsables del seu entorn social i natural: «La moral alimentària egocèntrica es converteix en una ètica alimentària altruista i mediambiental». Els individus estan així sotmesos a un discurs compromès, moral i ètic, que els crida, en relació amb el menjar, a esforçar-se per ajudar els més desfavorits, preservar el planeta o reduir el sofriment dels animals. En aquest sentit, es valoren cada vegada més certs aspectes relatius al producte com el seu grau de naturalitat o frescor, si és de temporada, ecològic, d'acord amb el benestar animal, lliure de transgènics o de proximitat, etc. (Gaspar, Muñoz i Larrea-Killinger, 2020).

Els eurobaròmetres sobre les percepcions dels riscos alimentaris confirmen que els europeus associen aquests riscos sobretot als productes químics i als pesticides afegits en la producció, als antibiòtics utilitzats en la cria, a contaminants com el mercuri i les dioxines, al benestar animal, etc. (Comissió Europea, 2010 i 2019b). L'Eurobaròmetre sobre les percepcions de l'ús de biotecnologies va revelar que els europeus són cada vegada menys favorables a l'ús dels organismes genèticament modificats (OGM) en la producció alimentària, perquè perceben els productes alimentaris transgènics com a insegurs, sense beneficis, contraris al desenvolupament sostenible i preocupants. Segons l'estudi, el 2010, el 61 % dels europeus estaven «una mica o completament» en contra d'aquests productes. A Espanya, només el 35 % de les persones hi estaven «d'acord o totalment d'acord». Comparant els resultats del 2010 amb els del 1996, l'informe indica que: «El panorama més general és la disminució dels que estan d'acord amb els transgènics a molts dels estats membres de la UE: de mitjana, els opositors els superen en una proporció de tres a un, i en cap país hi ha una majoria de partidaris. [...] Els aliments transgènics es veuen com a antinaturals i això fa que a molts europeus els siguin "incòmodes". Al llarg del període 1996-2010 s'observa, encara que amb fluctuacions, una tendència a la baixa en el percentatge dels que hi donen suport. [...] En els "vells" països de la UE amb una prohibició dels cultius transgènics en vigor es manifesten constantment uns valors de suport baixos, i Itàlia s'uneix al grup. En canvi, en els estats membres on es cultiven transgènics la tendència és a mostrar valors més alts, la qual cosa suggereix un vincle entre les actituds privades i les polítiques públiques». Així mateix, la constatació que l'ús de la clonació

animal en la producció alimentària és percebut de manera encara més negativa posa en relleu que «la idea de la “superioritat natural del natural” recull moltes de les tendències en la producció d'aliments europeus, com ara l'entusiasme pel menjar ecològic, el menjar local i les preocupacions per la llunyania de la procedència dels aliments» (Gaskell *et al.*, 2010, p. 7).

Els estudis indiquen que les percepcions de la població de Catalunya segueixen la tendència europea. El Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya va constatar, el 2015, una major percepció de freqüència de riscos alimentaris, especialment en relació amb fruites o verdures portadores de residus de pesticides, respecte a anys anteriors (Institut Opinòmetre, 2015). Així mateix, d'acord amb l'informe *Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya*, la seguretat alimentària està sobretot associada amb la dimensió higienico-sanitària i amb la contaminació/toxicitat dels productes. Els perills relacionats amb els aliments que més preocupaven els catalans eren «que contingui restes de pesticides» (97,9% de les persones enquestades van indicar que aquest aspecte era molt perillós) i «que s'hagin utilitzat hormones que engreixin» (84,3%) (Cáceres i Espeitx, 2007).

Segons una investigació realitzada a Espanya (incloent-hi Catalunya), els participants consideraven que els compostos tòxics persistents en els aliments podrien provenir de dues fonts: d'una banda, dels pesticides, els herbicides i altres productes químics utilitzats en la producció de vegetals i dels aliments «artificials» utilitzats en la cria d'animals i, d'altra banda, del processament i el maneig industrial d'aquests aliments i pinsos. L'estudi indica, a més, que els informants que eren agricultors o criadors de bestiar consideraven que la tecnologia i el govern podrien assegurar el control dels compostos tòxics. Al contrari, els consumidors manifestaven una major percepció de riscos per a la salut provinents de la producció agropecuària (Larrea-Killinger *et al.*, 2017). Larrea-Killinger *et al.* (2019) també van verificar entre dones embarassades i lactants d'Andalusia i Catalunya que els productes percebuts amb una menor quantitat de substàncies químiques, considerats més segurs i de confiança, eren els ecològics, les fruites i verdures comprades en mercats, les fruites i verdures procedents d'horts i els productes de proximitat.

L'informe *Les noves tecnologies aplicades a l'alimentació: factors d'acceptació i rebuig a Catalunya* ha verificat que falten coneixements entre la població per a comprendre els riscos derivats de les aplicacions tecnològiques. A més, al mateix temps que s'observen unes certes percepcions positives en el sentit que la ciència i la tecnologia poden facilitar la producció alimentària i la conservació/preparació d'aliments, part dels participants van declarar que existeixen aspectes negatius sobre els quals no s'informa i que, en aquest sentit, existeixen riscos invisibles que s'oculten a la ciutadania. Alguns aspectes de la producció agroalimentària susciten

qüestionaments, com la modificació genètica, la modernització agrícola (particularment, l'explotació intensiva dels cultius i la ramaderia), la utilització de substàncies químiques en la producció alimentària (sobretot l'ús excessiu de plaguicides o fertilitzants), la tendència al monocultiu en alguns països o les conseqüències sanitàries del creixement de la ramaderia intensiva. Els autors destaquen, no obstant això, que, en general, la desconfiança no era tan rellevant com per a considerar indispensable l'abandó de la seva utilització (Espeitx i Càceres, 2012).

Per tant, els estudis indiquen que s'accentua una percepció del risc alimentari associada al sistema agroalimentari industrial, fet que orienta una part de la població cap a productes ecològics, menys industrialitzats, de proximitat, etc. Cal destacar que aquesta tendència es dona, contradictòriament, en un context en què mai abans hi ha hagut tants controls i normatives sanitàries sobre la producció alimentària als països industrialitzats occidentals. A més, aquesta tendència existeix malgrat que s'observi encara una falta de coneixement per part de la ciutadania respecte a la sostenibilitat alimentària (Espeitx i Càceres, 2012; Sánchez-Bravo *et al.*, 2021) i que, a més, les percepcions del que és una alimentació/ aliment sostenible semblin polisèmiques i, a vegades, ambigües (García-González *et al.*, 2020; Sonetti, Sarrica i Norton, 2021; Busquets *et al.*, 2021). Ara bé, la pregunta que ens cal fer, per a acabar aquest capítol, és: podem tots complir amb les recomanacions en matèria d'alimentació sostenible?

6.4. POT TOTHOM COMPLIR AMB LES RECOMANACIONS EN MATÈRIA D'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE?

Si les dades revelen una tendència cap a determinades formes de consum i una major conscienciació respecte a la sostenibilitat alimentària, complir amb les recomanacions constitueix un repte significatiu i, sovint, s'ignoren les barreres que poden presentar-se enfront de la població per al seu compliment i s'efectuen diagnòstics insuficients de la complexitat de la realitat social (Contreras, 2022). De la mateixa manera que s'ha observat en els discursos nutricionals per a la promoció d'una alimentació saludable, es considera amb freqüència que els que mengen són totalment lliures i racionals en les seves decisions alimentàries (Poullain, 2009). Es tracta d'un enfocament que ignora la multidimensionalitat de l'acte de menjar i els determinants ambientals, socials, econòmics i culturals de les pràctiques alimentàries (Fischler, 1990; Bricas, 2020; Gracia-Arnaiz, 2021). Aquest abordatge considera, a més, que el simple fet d'interioritzar un conjunt de coneixements té inevitablement com a resultat unes pràctiques més adequades (Gracia-Arnaiz, 2007). Contreras (2022, p. 264) es planteja «si el poder dels consumidors radica en la seva capacitat/llibertat de decisió, d'elecció, aquesta capacitat la tenen tots els ciutadans?». Per a l'autor, la resposta és òbvia: «no tots els ciutadans del

món gaudeixen dels mateixos tipus i graus de llibertat en les seves decisions alimentàries».

La dimensió socioeconòmica és una de les principals barreres per a la implementació de les recomanacions. La precarietat i la pobresa incideixen sobre l'accés a l'educació, a l'atenció a la salut, a una alimentació adequada, a condicions d'habitatge satisfactòries i sobre altres drets bàsics per a l'ésser humà (Contreras, 2022). En els últims anys hi ha hagut un increment dels nivells de pobresa a Espanya. D'acord amb l'informe de la Xarxa Europea de Lluita contra la Pobresa i l'Exclusió Social (EAPN) relatiu a l'indicador AROPE (de l'anglès, At Risk Of Poverty and/or Exclusion), el 2020, el 26,4% de la població espanyola es trobava en risc de pobresa i/o exclusió social. El 2007, aquesta taxa era del 23,3%, i cal destacar que el nivell de pobresa actual és superior al de la crisi del 2008 (EAPN, 2021). A Catalunya, el 2013, la xifra era del 24,3% i va arribar al 26,3% el 2020 (Idescat, 2020).

L'augment de la pobresa comporta un augment de la inseguretat alimentària.²³ Segons la FAO, el nombre d'espanyols en situació d'inseguretat alimentària va passar de 600.000 a 700.000 del 2019 al 2020 (FAO *et al.*, 2019; FAO, IFAD i WFP, 2020). El primer estudi comparatiu de la inseguretat alimentària en les llars espanyoles abans i durant la pandèmia de la COVID-19 ha evidenciat que el 13,3% de les llars espanyoles es troben en una situació d'inseguretat alimentària, és a dir 2,5 milions de llars, la qual cosa representa aproximadament 6.235.900 persones (període juliol 2020 - juliol 2021). Abans de la pandèmia la taxa era de l'11,9% (Moragues-Faus i Magaña-González, 2022).²⁴ Gracia-Arnaiz (2022) planteja com de fràgils es tornaran les condicions de vida de la població espanyola —i, per tant, la seva seguretat alimentària— una vegada superada la pandèmia. L'autora argumenta que els indicadors econòmics pronostiquen una profunda recessió mundial i que la crisi socioeconòmica i les polítiques agroalimentàries dificulten assolir un sistema alimentari més inclusiu, saludable i sostenible per a tots (Gracia-Arnaiz, 2021). En aquest sentit, per a afavorir comportaments alimentaris saludables i sostenibles es requereix necessàriament desenvolupar estratègies i discursos que considerin les desigualtats socials i que tinguin un enfocament específic segons els diferents escenaris i demandes.

El preu dels aliments és una barrera rellevant per a dur a terme una alimentació adequada, de manera general, i saludable i sostenible, particularment (Con-

23. Segons la FAO, una persona pateix inseguretat alimentària quan no té accés regular a aliments suficients, innocus i nutritius per a un creixement i un desenvolupament normals i per a portar una vida activa i saludable.

24. Per a analitzar la inseguretat alimentària Moragues-Faus i Magaña-González (2022) han utilitzat l'escala FIES (en anglès, Food Insecurity Experience Scale) proposada per la FAO.

treras, 2022). El preu és, de fet, un factor crucial en la decisió de comprar productes sostenibles (Barrena i Sánchez, 2010; Sánchez-Bravo *et al.*, 2021). D'acord amb el *Baròmetre 2020 de percepció i consum dels aliments ecològics*, entre els motius que incentivarien la compra de productes ecològics entre els catalans es destaca un preu més assequible (57,7%). A més, entre les motivacions que fan que els catalans conixedors dels productes ecològics no els consumeixin, el preu és la raó més citada (53,4%) (Generalitat de Catalunya, 2020b).

D'altra banda, l'accessibilitat als productes sostenibles és un altre factor important. D'acord amb un Eurobaròmetre, per al 49% d'individus (sobretot els de classe social desafavorida) l'assequibilitat d'aliments saludables i sostenibles els ajudaria a adoptar una dieta saludable i sostenible i per al 45% tenir opcions d'aliments saludables i sostenibles disponibles on generalment compren el menjar (Comissió Europea, 2020b). L'accessibilitat pot estar relacionada amb les desigualtats socials. Un estudi en l'àrea metropolitana de Barcelona ha revelat que l'accés a botigues amb subministrament de productes ecològics està desigualment distribuït a la ciutat i que aquesta distribució està condicionada pel nivell socioeconòmic dels barris (García, García-Sierra i Domene, 2020).

A més, les barreres per a complir amb les recomanacions també es relacionen amb la disponibilitat de temps, sobretot entre la població de les ciutats que necessita llargs desplaçaments entre la llar i el lloc de treball/estudis i que per això ha de concentrar, en temps i espai, les seves compres i la preparació d'aliments. Aquest context afavoreix el consum de productes industrialitzats, moltes vegades més barats, ràpids i còmodes per a preparar i menjar (Contreras, 2022), però que no sempre segueixen models sostenibles de producció i venen, amb freqüència, de lluny. De fet, des de la dècada del 1970, sembla existir una tendència general als països europeus a disminuir el temps dedicat a l'activitat culinària a la llar (Warde *et al.*, 2007).

Les diferències socioeconòmiques i en el nivell d'educació també influeixen en la informació que arriba i que és interioritzada per la població. Segons una recerca portada a terme a Badajoz, Còrdova i Barcelona, el nivell d'educació és un factor que influeix en el procés de transició dels valors i coneixements interioritzats pel consumidor a l'hora de la seva aplicació a la compra sostenible (Blanco-Penedo *et al.*, 2021). Sánchez-Bravo *et al.* (2021) han verificat, a Espanya, que com més elevat és el nivell d'educació de l'individu, més gran és la seva preocupació per la sostenibilitat. Un altre estudi realitzat amb una mostra representativa de la població espanyola també ha verificat que a mesura que augmenta el nivell d'estudis, els individus declaren tenir un major coneixement sobre conceptes relacionats amb la sostenibilitat (per exemple, *petjada de carboni*, *biodiversitat*, *emissió de gasos amb efecte d'hivernacle*, etc.), i la mateixa tendència s'observa en augmentar la renda de la llar. L'enquesta també ha revelat que ingressos més ele-

vats de la llar i un major nivell d'educació estan relacionats amb donar més importància a la compra de productes sostenibles (Varela-Moreiras *et al.*, 2018).

Les dades presentades evidencien, per tant, que existeixen determinants socials, econòmics, temporals, espacials, etc., que condicionen el consum alimentari de manera general, i el seguiment d'una alimentació sostenible en particular. Revelen, així mateix, la importància de considerar-los en totes les estratègies que busquin fomentar un canvi en els comportaments. Tal com indica Gracia-Arnaiz (2021, p. 1184): «Les maneres de menjar a Espanya responen principalment a les condicions de treball i al cost de la vida, al preu i tipologia dels aliments i a qüestions de repartiment equitatiu del treball domèstic. Aquests factors expliquen, en part, per què fins i tot amb ple coneixement de les recomanacions nutricionals sobre què i quant menjar, determinades pràctiques alimentàries semblen allunyades de la dieta òptima. Ignorar totes aquestes relacions és gairebé amb seguretat condemnar al fracàs l'acció política».