

Hoy se ha inaugurado la 1ª Universidad de Verano de Mercabarna, centrada en La sostenibilidad en la cadena agroalimentaria

“España ha perdido la Dieta Mediterránea”

La Universidad nace con vocación de convertirse en un encuentro anual de referencia del sector agroalimentario

Hoy se ha inaugurado la primera universidad de verano que organiza Mercabarna, en su recinto de la Zona Franca de Barcelona, y que se alargará hasta el día 6 de julio. Bajo el lema 'La sostenibilidad en la cadena agroalimentaria', los diferentes ponentes han tratado sobre las **tendencias y los principales retos del sector agroalimentario**. El encuentro, que cuenta con la colaboración de la **Escuela Superior de Agricultura de Barcelona de la Universidad Politécnica de Cataluña (ESAB-UPC)** y de **AECOC** (Asociación de empresas del gran consumo), ha reunido un centenar de profesionales y estudiantes del sector agroalimentario. Los ponentes son docentes, investigadores y profesionales del más alto nivel, que representan los diferentes eslabones de la cadena alimentaria.

Adaptarse a una demanda social en aumento

En el acto inaugural, el **concejal de Turismo, Comercio y Mercados y presidente de Mercabarna, Agustí Colom**, ha afirmado que la Universidad de Verano de Mercabarna, que tiene vocación de convertirse en un encuentro anual de referencia del sector agroalimentario, quiere promover la cooperación, la transferencia de información y el networking entre los participantes y aportar conocimiento actualizado sobre los principales retos de este sector. **"Queremos una cadena agroalimentaria más racional y respetuosa con el medio ambiente -ha dicho el concejal -, porque ya hay una gran demanda social que lo reclama y es una demanda que va en aumento, y porque adaptarse a esta necesidad creciente de los ciudadanos, a tiempo, es una oportunidad para las empresas agroalimentarias "**.

El desarrollo sostenible, una oportunidad para el sector agroalimentario

Entre las conferencias más destacadas, cabe resaltar la ponencia sobre 'La Estrategia europea de desarrollo sostenible: **Tendencias y retos de carácter global y español**', a cargo de Arturo Angulo, director de Asociaciones y Relaciones Institucionales de la FAO. Angulo ha citado varios factores de ámbito estatal que dificultan el desarrollo del sector agroalimentario de cara al futuro. **"España –ha dicho-- coopera poco en temas agroalimentarios con otros países, el sector depende demasiado de los combustibles fósiles, hemos perdido la Dieta Mediterránea, hay un gran nivel de obesidad en la población y las extensiones rurales cada vez se reducen más" .**

Como soluciones a todos estos factores Angulo apuesta por **consumir con criterios éticos, poner en valor el mundo rural, fortalecer las extensiones agrícolas, guiar nuestra investigación hacia los desafíos de la Agenda 30, y recuperar la Dieta Mediterránea.**

La ponencia '**El sector agroalimentario ante el cambio de paradigma**', a cargo de Blanca Tiliger, investigadora de Laboratorio Ecoinnovación y Xavier Cros, responsable de la Plataforma de Estudio del Comprador 'Shopperview' de AECOC, ha tratado también hacia dónde debe ir el sector agroalimentario para asegurar su supervivencia.

Tiliger ha explicado que 1/3 parte de la energía que genera el mundo es consumida por el sector agroalimentario, el cual es responsable de entre un 20 y un 26% de las emisiones de efecto invernadero, así como un gran generador de residuos (la proporción de alimentos desperdiciados en el mundo se sitúa actualmente en el 33%).

Qué compraremos el próximo año?

Ante esto desde Laboratorio Ecoinnovación han detectado las siguientes tendencias, que según Tiliger, hay que reforzar desde las administraciones y las empresas: **Nuevos métodos de producción agraria, fuentes de proteínas alternativas (insectos, proteínas no animales...), cadenas de suministro más inteligentes, nuevas soluciones de envases que generen menos residuos, productos para un mercado más exigente (saludables, funcionales, de proximidad ...).**

Por último, Xavier Cros ha explicado algunas de las conclusiones del último estudio de la plataforma Shoppevier de AECOC entre los consumidores españoles (2017) sobre tendencias de consumo. Según este estudio, a la pregunta sobre 'Qué comprarán el año próximo', **el 44,4% de los entrevistados han respondido 'productos saludables', el 28,3% 'alimentos artesanos', el 27,4% 'alimentos eco- bio' y el 28,8% de 'productos con bajo contenido en azúcar'.**

El estudio de AECOC revela también que los consumidores quieren alimentos de conveniencia para tener más tiempo y porque sus habilidades culinarias han disminuido respecto a las de sus padres. Desean, además ingerir productos saludables. Como conclusión, Cros apunta que, por tanto, **"los alimentos saludables de conveniencia tienen muy buen futuro,** así como las empresas que apuesten por la omnicanalitat, ya que la penetración del canal online aún es baja en España pero va en aumento".