



Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya 2021-2026

Estat de l'art de l'alimentació a
Catalunya: **Diagnosi tècnica**

Eix de Territori, Gastronomia i Cultura

El present document té com a objectiu facilitar el treball d'elaboració del Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya 2020-2025, identificant l'estat de l'art general de les dimensions directa i indirectament vinculades a la configuració del model alimentari del país. No té caràcter jurídic ni exposa la posició del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Índex

01. Introducció

- 1.1. Enfocament metodològic
- 1.2. Contextualització dels eixos
- 1.3. Estructura del document de diagnosi per eix de treball
- 1.4. Consideracions metodològiques

02. Diagnosi de l'eix de Territori, Gastronomia i Cultura

- 2.1. Conceptualització de l'eix de treball
- 2.2. Estat de l'art
- 2.3. Percepcions i valoracions qualitatives
- 2.4. Anàlisi de les Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats

03. Bibliografia de referència

1

Introducció

- 1.1 **Enfocament metodològic**
- 1.2 **Contextualització dels eixos de treball**
- 1.3 **Estructura del document de diagnosi per eix de treball**
- 1.4 **Consideracions metodològiques**

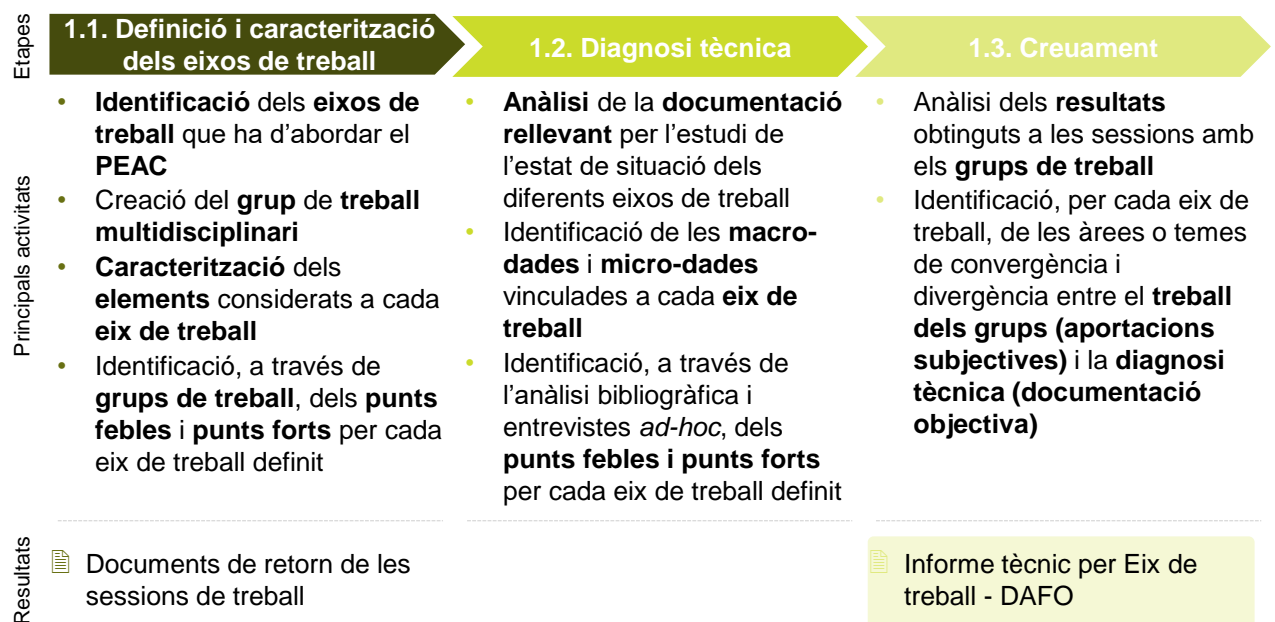
Enfocament metodològic

Per tal d'**elaborar** un **Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya** alineat amb la **realitat** del **sector**, és necessari realitzar prèviament un **estudi** en **profunditat** del seu **estat de situació**. En aquest sentit, a continuació s'**identifiquen** les **etapes** i les **activitats** desenvolupades durant la primera fase en el marc del plantejament metodològic global del projecte:

Enfocament metodològic global del PEAC



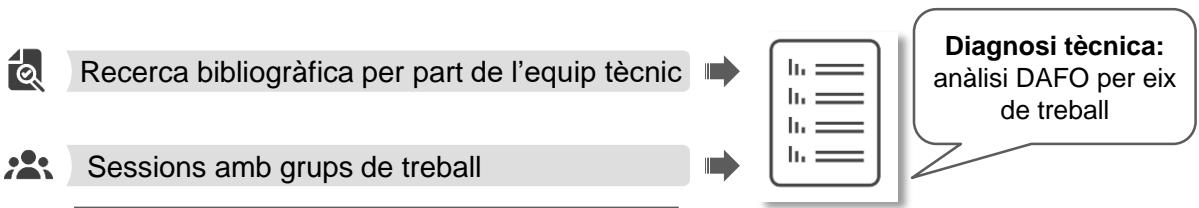
Enfocament metodològic PEAC - Fase 1: Diagnosi tècnica



— Present document —

L'**anàlisi** de la **situació actual** de l'**alimentació** ha de realitzar-se des de **totes** les **dimensions** directa i indirectament vinculades a la configuració del model alimentari de Catalunya. Per aquest motiu, la **diagnosi** és el resultat de considerar una **aproximació subjectiva** (**diagnosi participativa**, mitjançant sessions amb grups de treball), i **objectiva** (**diagnosi tècnica**, a través de l'estudi bibliogràfic), identificant l'**estat de l'art** com a **resultat** de l'**encaix** entre aquestes dues perspectives.

Inputs per la construcció de la Diagnosi tècnica



Els grups de treball estan conformats pels membres de les quatre **comissions** del **Consell Català de l'Alimentació** (CCA), així com alguns **perfils de referència** per garantir la major **representació** dels diferents agents que componen la cadena de valor alimentària. Cadascun d'aquests grups ha treballat uns eixos concrets (veure més detall dels eixos a la pàgina següent) en funció de la temàtica d'aquests i del perfil dels membres:

	Grup de treball 1	Grup de treball 2	Grup de treball 3	Grup de treball 4
Composició	<ul style="list-style-type: none"> • Membres de la Comissió de la Cadena Agroalimentària • Experts 	<ul style="list-style-type: none"> • Membres de la Comissió de Competitivitat i Internacionalit. Alimentàries • Experts 	<ul style="list-style-type: none"> • Membres de la Comissió de Gastronomia i Territori • Experts 	<ul style="list-style-type: none"> • Membres de la Comissió de Malbaratament i Sostenibilitat • Experts
Eixos de treball	<ul style="list-style-type: none"> ○ Seguretat alimentària ○ Salut i nutrició - Grup ad hoc 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sostenibilitat econòmica ○ R+D+i 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Territori, gastronomia i cultura ○ Comunicació i sensibilització 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sostenibilitat ambiental ○ Formació, treball i sostenibilitat social

Per garantir la **visió transversal**, s'ha habilitat un **grup multidisciplinari** dins del model de governança del projecte compost per membres de les comissions del CCA i perfils experts. Aquest grup s'activarà al llarg de totes les fases del projecte per garantir la consecució dels objectius establerts i validar els resultats obtinguts.

Contextualització dels eixos de treball

A continuació es mostra el conjunt d'**eixos** formulats com a **marc de treball** per articular la **diagnosi tècnica** del PEAC, entre els quals es troba l'eix de **Territori, Gastronomia i Cultura**, objecte del present document.

Eixos estratègics: Dimensions clau per configurar el model alimentari de futur de Catalunya

Sostenibilitat Econòmica	Elements clau de la sostenibilitat econòmica i model productiu de cada fase de la cadena
Sostenibilitat Ambiental	Ús de recursos naturals , gestió de residus i elements clau de la sostenibilitat ambiental de cada fase de la cadena
Sostenibilitat Social	Garantia de l' accés a una alimentació digna per part de tota la ciutadania i instrumentalització de l'alimentació com a eina d' inclusió social
Formació i Treball	Formació i capacitació requerida, generació de llocs de treball i condicions laborals de cada fase de la cadena
Salut i Nutrició	Impacte de l'alimentació en la salut i estat nutricional de tots els agents involucrats en les diferents fases de la cadena
Seguretat i Qualitat Alimentària	Accés a una alimentació suficient, innòcua, nutritiva i de qualitat d'acord amb les necessitats i preferències alimentàries per a una vida activa i saludable
Territori, Gastronomia i Cultura	Contribució de les diferents fases de la cadena a la diversitat i l'equilibri del territori català , i construcció d'una identitat cultural al voltant de l'alimentació i de la gastronomia

Eixos instrumentals: Elements que es configuren com **palanques de canvi transversals**

Comunicació i Sensibilització	Estratègies de difusió , transmissió d' informació i coneixement a cada fase de la cadena
R+D+i	Ús i capitalització de la innovació , la recerca i la investigació en relació amb les diferents fases de la cadena

Adicionalment, l'anàlisi s'ha realitzat tractant cadascun d'aquests **eixos en profunditat**, identificant els grans **temes** i **sub-temes** que s'hi relacionen i estructurant-los a partir de cada una de les **fases** de la **cadena de valor alimentària**.



Estructura del document de diagnosi per eix de treball

Com s'ha mencionat anteriorment, el present **document** recull els **resultats** obtinguts a través de l'anàlisi realitzada en relació amb l'eix de **Territori, Gastronomia i Cultura**. En termes d'estructura, la **diagnosi inclou**:



Conceptualització de l'eix de treball

Definició de l'eix de treball en qüestió, especificant les seves principals dimensions i característiques



Estat de l'art

Anàlisi documental de les principals volumetries i altres dades quantitatives rellevants, així com de les possibles tendències al voltant de l'eix de treball



Percepcions i valoracions qualitatives

Recull de les opinions i aportacions obtingudes a través de la sessió de treball realitzada durant la fase de diagnosi tècnica



Anàlisi de les Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats (DAFO)

Identificació dels punts febles (debilitats i amenaces) i els punts forts (fortaleses i oportunitats) relacionats amb l'eix de treball

Detall de l'anàlisi DAFO



Objectius principals

- **Identificar** els **punts febles** i els **punts forts**, tant des d'una **perspectiva interna** (*Debilitats i Fortaleses*), com **externa** (*Amenaces i Oportunitats*), per a tots els àmbits i sub-àmbits de l'eix de treball



Il·lustratiu

	Fortaleses	Debilitats
DAFO	<ul style="list-style-type: none">• Competitivitat del sistema de I+D+i sector agroalimentari• Diversitat i sostenibilitat de l'ecosistema sector agroalimentari• Producció de qualitat diferenciada• Alta qualificació dels professionals de l'ecosistema de I+D+i agroalimentari	<ul style="list-style-type: none">• Reducció gradual de moltes empreses que impedeix la inversió en I+D+i• Baix nivell de col·laboració entre empreses i agències del desenvolupament• Excessiu cost laboració productiva, comercial i de I+D+i en les empreses• Reducció nombre de sistemes de gestió de la innovació en les empreses
	Oportunitats	Amenaces
DAFO	<ul style="list-style-type: none">• Estat del socioeconòmic actual• Finançament de projectes de recerca a nivell internacional• Internacionalització de les empreses agroalimentàries catalanes• Major sostenibilitat i ús de les tecnologies en el sector agroalimentari	<ul style="list-style-type: none">• Increment de la competència a nivell empresarial i com d'agents del sistema I+D+i a nivell internacional• Canvis en el consum• Pressió sobre els preus dels productes agroalimentaris• Deslocalització de la producció

Matriu DAFO



Descripció

- **Detecció** dels **punts febles** i **punts forts** de l'eix de treball definit a través de, tant l'**anàlisi bibliogràfica** realitzada, com dels **resultats** de la **sessió de treball** en grups
- **Identificació** de les **àrees** o **temes** de **convergència** i **divergència** entre l'**anàlisi documental** (informació objectiva) i el **treball dels grups** (aportacions subjectives)
- **Consolidació de la informació** i **definició** de les **debilitats**, **fortaleses**, **amenaces** i **oportunitats** associades a l'eix, classificant-les d'acord amb cadascuna de les fases de la cadena de valor alimentària
- **Construcció** de la **matriu DAFO** per l'eix de treball

Consideracions metodològiques

L'objectiu de la diagnosi és presentar, d'una manera **operativa i clara**, l'**estat de situació** per cada eix de treball i **caracteritzar** les **dimensions i dinàmiques** dels principals **elements** que el configuren. En aquest sentit, és pertinent explicar les consideracions metodològiques de partida a partir de les quals s'ha realitzat aquest exercici materialitzat en el present document:

Consideracions metodològiques

Marc de referència: Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)

Els **17 Objectius de Desenvolupament Sostenible** establerts per Nacions Unides per assolir l'any 2030 són el **pla mestre** a nivell **mundial** per aconseguir un **futur sostenible**

A nivell **catalogà**, la seva implementació s'ha instrumentalitzat a través del **Pla nacional per a l'Agenda 2030**, instrument dinàmic que ha de vetllar per l'assoliment dels ODS mitjançant les polítiques públiques impulsades per la Generalitat de Catalunya, i garantir la coherència de totes les accions adoptades.



La **política alimentària** esdevé un **àmbit estratègic** a l'hora de contribuir als principals **ODS**, i és precisament aquest enfocament la base de referència per a elaborar la **diagnosi** del PEAC i, sobretot, el que s'utilitzarà de cara a la formulació de les **línies i iniciatives** que se'n derivin

Premisses per a la construcció de la diagnosi de cada eix de treball



S'ha considerat gran part de la **producció científica, divulgativa i informativa** realitzada al voltant dels eixos de treball per tal de tenir un **fonament teòric** i unes **dades de referència sòlides** (veure apartat 03 per consultar la bibliografia de referència contemplada);



Amb aquest **marc referencial** i, per tal d'elaborar un **document complet** però, alhora, **àgil i entenedor**, s'ha realitzat una **selecció** d'aquelles **variables** més **rellevants** per caracteritzar les principals dimensions de cada eix;



Així doncs, la **diagnosi** aspira a contenir una **visió àmplia, fonamentada i representativa** de les **dinàmiques i condicions més significatives** que descriuen el **context actual** per a cada eix de treball.

2

Diagnosi de l'eix de Territori, Gastronomia i Cultura

2.1 Conceptualització de l'eix de treball

2.2 Estat de l'art

Territori

Gastronomia

Cultura

2.3 Percepcions i valoracions

2.4 Anàlisi de les Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats (DAFO)

Conceptualització de l'eix de treball



La gastronomia sempre ha estat, és i serà un dels elements més identitaris de la cultura catalana, així com un dels motors que ajuda a mantenir l'equilibri territorial, el paisatge i el medi ambient ¹






L'alimentació es considera una de les clares manifestacions de la cultura i el patrimoni d'un país, relacionant-se directament tant amb la riquesa del seu territori i dels seus productes, així com amb la tradició i la creativitat gastronòmica de la seva població.

El territori català, atesa la seva diversitat geogràfica i de paisatges - englobant tant zones costaneres com de muntanya, es considera un element clau en la mesura en què permet obtenir productes molt variats que donen lloc a una gastronomia rica i d'elevat prestigi vinculada a una forta tradició i cultura.

Així doncs, l'eix de **Territori, Gastronomia i Cultura** en el qual s'aprofundeix en les pàgines següents, fa referència a la contribució de les diferents fases de la cadena de valor alimentària tant a la **diversitat** i l'**equilibri** del **territori català**, com a la construcció d'una **identitat cultural** al voltant de l'**alimentació** i de la **gastronomia**, essent ambdós àmbits vius i dinàmics, doncs van transformant-se i enriquint-se a mesura que passen els anys.

Principals dimensions

-  **Territori:** la varietat de zones i paisatges que el caracteritzen, alimenta la gran riquesa i diversitat de recursos existents al territori català. Així doncs, l'anàlisi de la dimensió de Territori es centra en elements com l'**espai territorial** i el seu **aprofitament** (ex.: superfície agrària, nombre d'explotacions, urbanització, concentració de la terra, etc.), l'**equilibri territorial** de la **població**, la **connexió** entre la **població urbana** i el **món rural** i la **producció agrícola, ramadera i pesquera**, entre d'altres.
-  **Gastronomia:** la diversitat d'elements i activitats que l'engloben, converteixen a la gastronomia en un sector estratègic, transversal i d'ampli abast. En aquest sentit, el present informe es focalitza principalment en l'estudi tant del **prestigi** i **reconeixement** de la **gastronomia catalana**, com del **turisme** que se'n vincula i que aconsegueix atraure.
-  **Cultura:** el dinamisme, l'evolució i la transmissió generacional de l'alimentació converteixen aquest element en una part rellevant de la cultura de qualsevol territori. Així, per completar la diagnosi s'analitza la **identitat cultural i alimentària**, tant del territori català com dels seus consumidors (principalment en relació amb les DOP i IGP i a la dieta mediterrània respectivament).




¹ Generalitat de Catalunya, 2016

Estat de l'art

Territori

Entrant en detall en la primera de les dimensions, la de **Territori** i, avaluant-ne concretament la seva **superfície** i les **explotacions agrícoles** que se'n deriven, s'observa que **Catalunya**, en relació amb la seva superfície total, disposa d'una **superfície agrícola utilitzada (SAU) inferior** tant a la **d'Espanya** com a la **d'Europa**. Així mateix, la **SAU per explotació** és inferior a la **mitjana espanyola**, malgrat **superar**, en aquest cas, el valor presentat per **Europa**.

Figura 1: Principals dades de superfície i explotacions agràries (Europa, Espanya i Catalunya)

	Superfície total (km2)	Població (milions hab.)	Superfície agrícola utilitzada (milers ha. i % s/total)	Nombre d'explotacions agràries (milers)	SAU per explotació (ha)
	4.463.719	511,5	171.288,9 (38,4%)	10.322,2	16,6
	505.970	46,5	23.229,8 (45,9%)	946,0	24,6
	32.108	7,5	1.115,0 (34,7%)	57,5	19,4

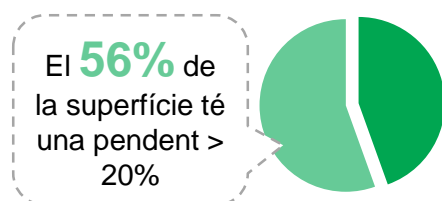
Font: (2) Dades bàsiques de l'agroalimentació a Catalunya, DARP (2018)

En el cas de Catalunya...



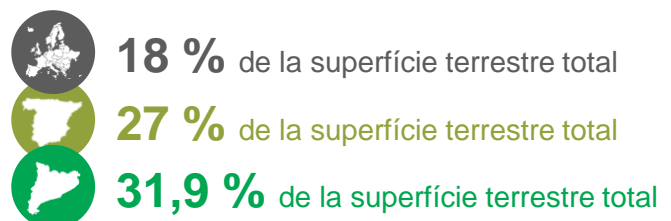
...analitzant-ne les dades i caracteritzant-ne el territori en major profunditat, s'observa que la seva **configuració física podria no estar afavorint** a la **competitivitat** de l'**agricultura**. En aquest sentit destaca, per exemple, una **escassa i irregular pluviometria** que pot comportar aridesa en nombroses comarques (Idescat, 2017)³. Així mateix, com a aspectes que poden **dificultar l'agricultura** a Catalunya convé esmentar tant el fet que un **55,5 % del territori** disposa de **més d'un 20 % de pendent**, així com la singularitat que gairebé un **32 % de la superfície** es troba **protegida**, essent aquest valor superior tant respecte a Espanya com a Europa. No obstant, malgrat les esmentades complicacions, Catalunya es considera actualment un **rellevant clúster agroalimentari** a Europa.

Figura 2: Superfície amb pendent superior al >20 %



Font: (4) Dades de superfície i pendents, Idescat (2018)

Figura 3: Superfície terrestre protegida (%)



Font: (5) Natura 2000 protected area, Eurostat (2018); (6) Dades d'espais naturals protegits, Idescat (2018)

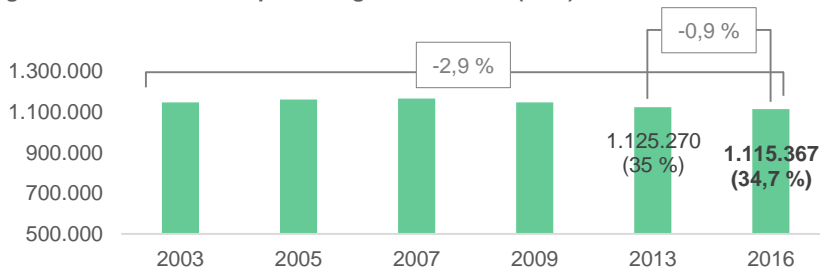
³ Dades de pluviometria, Idescat (2017)



Adicionalment a les característiques físiques intrínseques del territori català, cal destacar també el **procés de concentració de la terra** que s'està produint en els darrers anys. Les dades permeten evidenciar aquesta tendència, doncs la **reducció del nombre d'explotacions agràries** és clara, malgrat la **superfície agrària utilitzada es manté gairebé estable**, i el **control de les explotacions més grans** es reuneix en poques mans.

El procés d'urbanització juntament amb la proliferació d'infraestructures, l'abandonament progressiu de la pagesia tradicional o la intensificació de l'activitat agrària, podrien considerar-se alguns dels elements causants d'aquest fet.

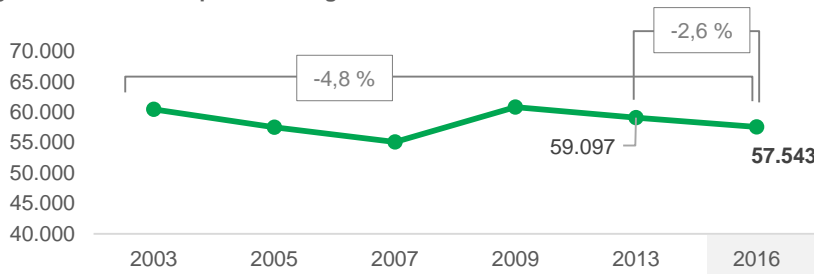
Figura 4: Evolució de la superfície agrària utilitzada (SAU)



Entre 2003 i 2016 la **SAU** es redueix únicament un **2,9%**, considerant-se per tant una **superfície estable en el temps**

Font: (7) Dades de la superfície agrícola utilitzada, Idescat (2016)

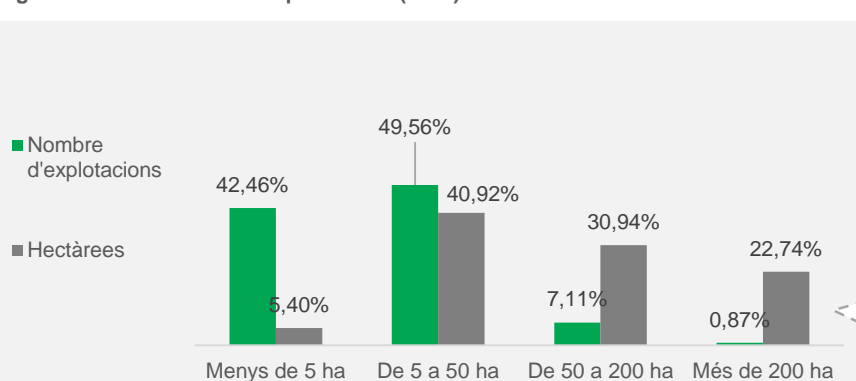
Figura 5: Nombre d'explotacions agràries



El nombre d'explotacions agràries entre 2003 i 2016 **disminueix un 4,8%**, essent per tant la **reducció gairebé 2 punts percentuals superior a la de la SAU**

Font: (8) Dades d'explotacions agràries, Idescat (2016)

Figura 6: Dimensió de les explotacions (2016)



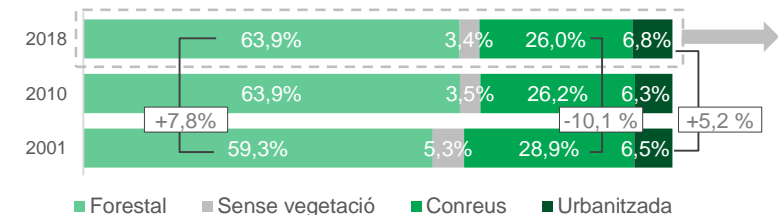
El **0,87%** de les explotacions **més grans**, representen el **23%** de la terra

Font: (9) Dades de dimensió de les explotacions, Idescat (2016)



Una vegada analitzada la superfície i les explotacions del territori català, i respecte als **usos del sòl**, la **tendència** apunta cap a un **augment** de la **superfície forestal i urbana**, en **detriment** de les **zones de conreu**. En aquest sentit, a més, destaca l'**existència** d'unes 45.000 hectàrees de **conreus** que es troben **abandonats** (1,4 % de la superfície) (Generalitat de Catalunya, 2019)¹⁰.

Figura 6: Evolució dels usos del sòl a Catalunya (2001 - 2018)



Font: (11) Usos del sòl, Idescat (2018)

Figura 8: Usos del sòl per província (2018)

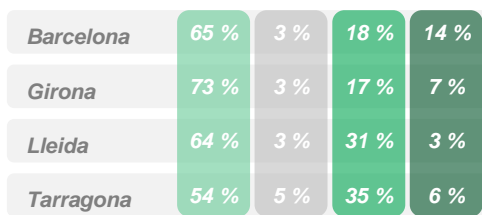
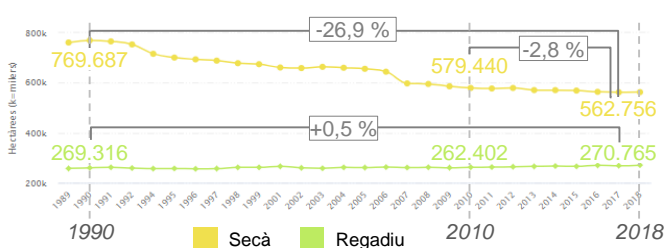
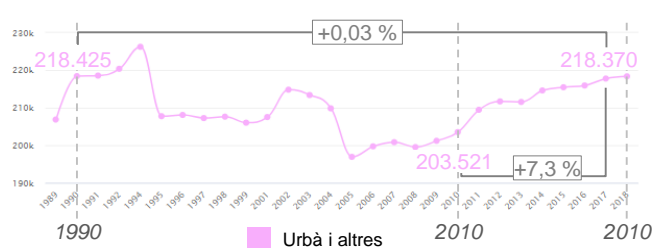


Figura 9: Evolució dels conreus (secà i regadiu) - En hectàrees



Font: (12) Usos del sòl, Observatori Forestal Català (2018)

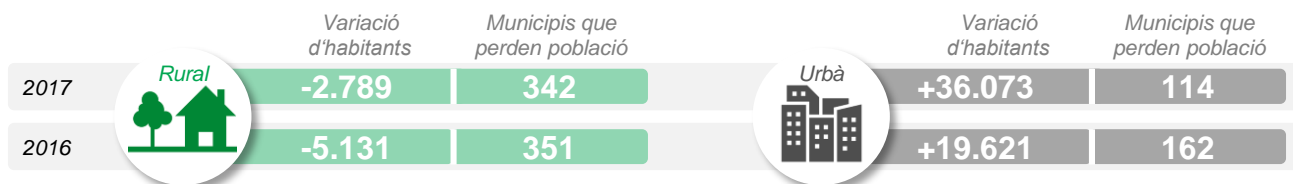
Figura 10: Evolució del sòl urbà, urbanitzable i infraestructures



El procés d'**urbanització** esmentat, no s'observa únicament en l'ús del sòl, sinó que és una de les **tendències demogràfiques** globals: d'acord amb les projeccions de l'ONU, durant l'any 2050 les àrees urbanes concentraran prop del 70 % dels habitants del planeta (ONU, 2018)¹³. No obstant, tot i la tendència de **pèrdua poblacional** de les zones rurals, darrerament a Catalunya s'ha produït una **desacceleració** d'aquest fenomen.

Figura 11: Evolució de la població per zones (espais rurals vers espais urbans)

La variació de la població rural en l'any 2017 equival a la meitat de la pèrdua de l'any 2016



Font: (14) L'Observatori del Món Rural, Fundació del Món Rural - amb el suport del DARP (2018)

Així mateix, d'acord amb el context general d'**envelliment** de la població, en el món rural català destaca el sobreenvelliment (quasi el 30 % dels agricultors tenen més de 65 anys), malgrat detectar-se un augment (2,9 punts de diferència) en el percentatge de persones de menys de 35 anys a les zones rurals, respecte les dades de 2016 (Fundació del Món Rural, 2018)¹⁴.

¹⁰ Llei 3/2019, del 17 de juny, dels espais agraris, Generalitat de Catalunya (2019); ¹³ Las ciudades seguirán creciendo, sobre todo en los países en desarrollo, ONU (2018); ¹⁴ L'Observatori del Món Rural, Fundació del Món Rural - amb el suport del DARP (2018)

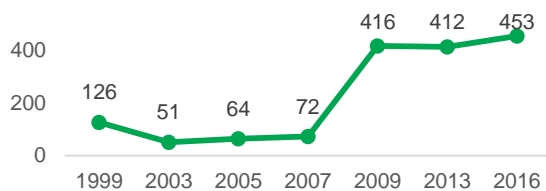


Adicionalment, i en certa manera fruit també del procés d'urbanització esmentat, s'està produint una certa **desconnexió de la població urbana vers el món rural**. No obstant, la tendència creixent de les ciutats a ampliar el ventall d'alternatives pel consum per tal d'adaptar-se als nous requeriments de la societat, ha permès potenciar la **venda de proximitat** (tant **directa** com en **circuit curt**), la qual redueix la distància entre la producció i els consumidors.

Venda de proximitat
≈ 3.000
productors
adherits a la
Venda de proximitat
(DARP, 2019)¹⁵

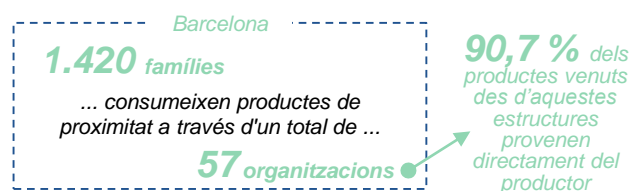
Aquesta tipologia de comercialització permet, a més, fer front a la creixent **concentració** de la **distribució**, fet que fomenta la **cooperació inter-empresarial** i la **unió de l'estructura productiva** com a via per poder adaptar-se als canvis de paradigma i competir en el nou entorn. Així mateix, des de la vessant dels consumidors sorgeixen també iniciatives de col·laboració alineades amb els circuits curts de comercialització, com ara els **grups** i **cooperatives de consum**, que vetllen pel contacte directe amb pagesos, ramaders i elaboradors, i impulsen el consum d'aliments frescos i de proximitat.

Figura 12: Cooperatives de producció de Catalunya



Font: (16) Dades d'explotacions agràries per personalitat jurídica, Idescat (2016)

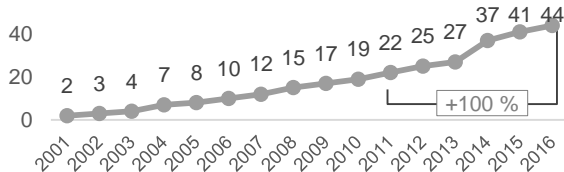
Figura 13: Cooperatives de consum de Barcelona



Font: (17) Cooperatives de consum agroecològic de plataforma, UOC (2019)

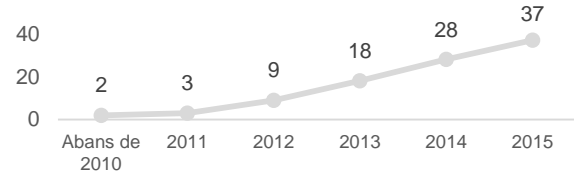
Finalment, per tal de conservar el vincle urbà-rural, prenen importància també tant els **mercats tradicionals** o **de pagès**, com altres iniciatives que pretenen impulsar la **producció primària** a les **ciutats**, com els **horts urbans, socials** o **comunitaris**.

Figura 14: Evolució del nombre d'horts urbans a Barcelona



Font: (18) Indicadors de Sobirania Alimentària a Catalunya, Arran de Terra (2018)

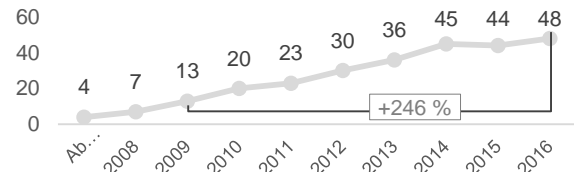
Figura 15: Evolució del nombre d'horts socials a Catalunya



Font: (18) Indicadors de Sobirania Alimentària a Catalunya, Arran de Terra (2018)

Aquestes iniciatives estan orientades a potenciar tant el vincle entre productors i consumidors, com la sostenibilitat social i ambiental de l'agricultura urbana i periurbana

Figura 16: Evolució del nombre de mercats de pagès a Catalunya



Font: (18) Indicadors de Sobirania Alimentària a Catalunya, Arran de Terra (2018)

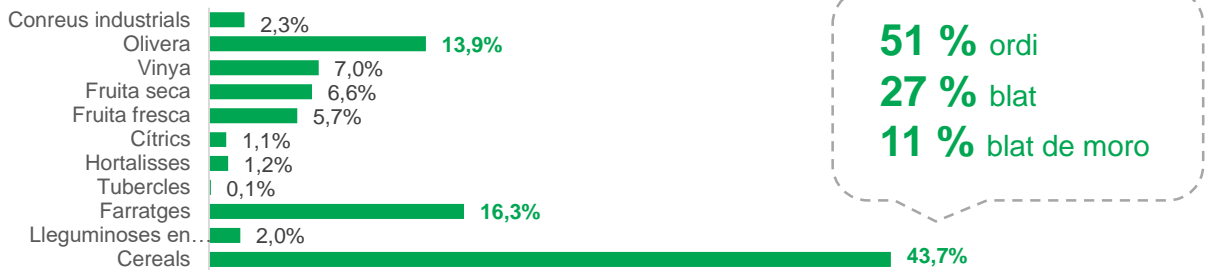
¹⁵ Productors i productes de venda de proximitat, DARP (2018)



Finalment, d'acord amb les pròpies característiques del territori català i les tendències de producció i consum de la seva població, s'analitza la tipologia de **producció agrícola, ramadera i pesquera de Catalunya**.

Pel que fa a l'**explotació agrícola**, la qual mostra una **tendència estable** al llarg dels anys, destaquen els **cereals** com a cultiu predominant, seguits per l'oliverar, els farratges i les vinyes.

Figura 17: Explotació de la superfície segons el tipus de conreu (2017)



Font: (19) Dades de la superfície agrícola per productes, Idescat (2018)

Per la seva banda, en relació amb l'**explotació ramadera**, la qual també s'ha mantingut **estable** al llarg dels darrers anys, l'**aviram** és l'**espècie més rellevant**, seguida pels porcíns, que són els que lideren el sector en termes econòmics.

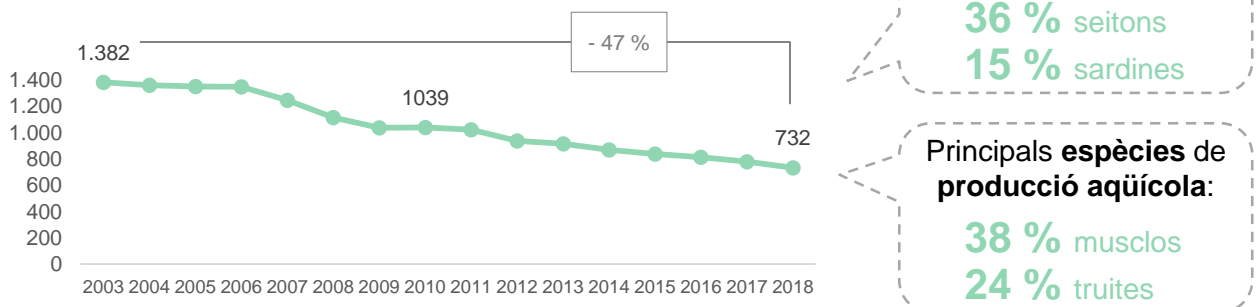
Figura 18: Principals espècies ramaderes segons caps de bestiar (2016)



Font: (20) Dades de caps de bestiar per espècies, Idescat (2016)

Finalment, pel que fa la **pesca**, convé ressaltar el **retrocés** ocasionat en la **flota pesquera catalana** en els últims anys (d'un 47% entre 2003 i 2018).

Figura 19: Evolució del nombre d'embarcacions a Catalunya (2003-2018)



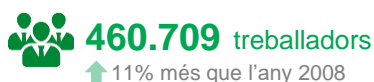
Font: (21) Situació de la flota pesquera, Idescat (2018); (22) Dades de pesca marítima per espècies, Idescat (2018); (23) Dades de producció aqüícola per espècies, Idescat, 2018



Gastronomia

Els principals trets distintius que formen la geografia catalana en condicionen també la seva gastronomia, caracteritzada per una enorme **riquesa de productes autòctons de qualitat**, tant de **mar** com de **muntanya**, i per la dualitat existent entre **tradició** i **innovació**. Així doncs, deixant de banda l'anàlisi del territori, i posant èmfasi en la **dimensió gastronòmica**, convé destacar a Catalunya com a país de **prestigi internacional** i **capdavanter**, designat com a **Regió Europea de la Gastronomia** (2016) per la qualitat del seu patrimoni alimentari i turístic.

Figura 20: Principals volumetries associades a la gastronomia de Catalunya (2016)

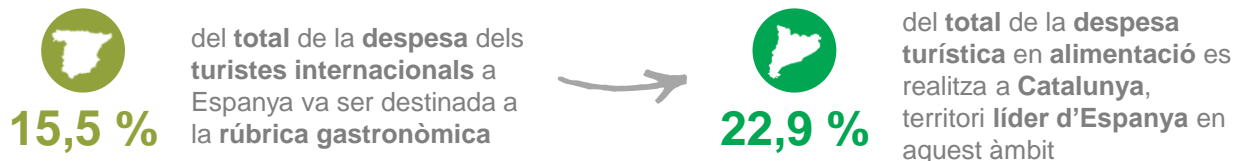


Font: (24) Pla de gastronomia de Catalunya, Generalitat de Catalunya (2016)

Adicionalment, la creativitat, la innovació i la modernitat de les tècniques utilitzades, juntament amb la tradició i la qualitat dels productes locals, han permès dotar a la **cuina catalana** d'un **enorme reconeixement** i **bon posicionament**, essent considerada una de les més reputades del món (aspecte detallat en l'eix de *Comunicació i Sensibilització*).

Fruit d'aquest reconeixement, Catalunya es posiciona també com a **destinació de referència** del **turisme gastronòmic**, oferint un ampli ventall d'activitats diverses i organitzant, anualment, **jornades, fires i festes gastronòmiques** arreu del territori.

Figura 21: Despesa turística en gastronomia (2019)



Font: (25) La gastronomia en l'economia espanyola, KPMG (2019)

Figura 22: Elements rellevants de la gastronomia catalana



Alguns representants de la cuina catalana, tant de caire tradicional com innovadora, amb un fort reconeixement



Territori que ha encapçalat més vegades la llista de "Restaurant Magazine" com a millor restaurant del món²⁷

²⁶ Restaurants Espanya, Guia Michelin (2019); ²⁷ The World's 50 Best Restaurants, 2019

Cultura

Adicionalment a la riquesa territorial i gastronòmica, el país disposa històricament d'una potent **identitat cultural** en termes alimentaris. De fet, Catalunya es considera una de les regions amb més **cultura culinària** de la península, la qual es vincula directament amb la **dieta mediterrània**, considerada Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat (UNESCO, 2010)²⁸, i reconeguda com un patró alimentari i un estil de vida dels més equilibrats i saludables del món. El producte és el focus principal d'aquest model alimentari, el qual es caracteritza per la senzillesa, la riquesa, la varietat i l'estacionalitat, amb preferència pels productes locals.

Així mateix, i prenent com a base la dieta mediterrània, Catalunya ofereix una enorme **riquesa gastronòmica** i una **àmplia varietat de plats típics i reconeguts**, els quals són capaços tant de plasmar la forta tradició arrelada al territori com, al mateix temps, evolucionar d'acord amb les tendències i les propostes innovadores del mercat.



Per tal de promoure i conservar aquesta riquesa gastronòmica i el patrimoni de Catalunya, destaquen les figures de les **associacions** i els **gremis de professionals** vinculats, en aquest cas, a l'àmbit alimentari. Adicionalment, per impulsar la tradició del territori català a través de productes artesans de qualitat, pren rellevància també l'**artesanía alimentària**.



“Es considera artesanía alimentària l'activitat d'elaboració de productes alimentaris, que complint els requisits assenyalats per aquesta matèria, estan subjectes a unes condicions durant tot el seu procés productiu que garanteixen als consumidors un producte final individualitzat, de bona qualitat i amb característiques diferencials, obtingudes gràcies a les petites produccions controlades per la intervenció personal de l'artesà/ana” (DARP)³⁰

Les empreses artesanals alimentàries, les quals poden trobar-se o bé vinculades al lloc de producció o bé al lloc de venda, permeten impulsar la connexió entre productors i consumidors, així com difondre entre la població la cultura catalana i els seus productes locals.

En aquest sentit, existeixen diferents mecanismes per garantir la fiabilitat i qualitat de l'artesanía alimentària, com el sistema d'acreditació del propi mestre/a artesà/ana alimentari i l'atorgament de distintius per a reconèixer els mèrits d'aquest.

²⁸ Patrimoni Immaterial - Llistes - Dieta mediterrània, UNESCO (2010); ²⁹ Llibre de la cuina catalana, Ferran Agulló (1928); ³⁰ Àmbits d'actuació - Artesanía alimentària, DARP (2019)

Finalment, d'acord amb aquest context, convé destacar que un elevat nombre de productes catalans, per la seva excel·lència i importància agroalimentària, han aconseguit alguna de les dues **distincions oficials europees** que protegeixen a determinats productes agrícoles i alimentaris, permetent que els consumidors els percebin com a productes de qualitat vinculats al territori (la **Denominació d'Origen Protegida** i la **Indicació Geogràfica Protegida**).

Ambdues acreditacions es dirigeixen als productes típics arrelats a una regió o zona determinada, fet que els proporciona una qualitat, unes característiques i un caràcter específic que neixen com a resultat de l'estreta relació existent entre el producte, l'entorn i el talent humà.

Figura 23: Dades rellevants associades a les DOP i IGP



Les DOP i IGP agroalimentàries catalanes, que representen un **1,7 %** dels **productes registrats a Europa**, tenen associades les següents volumetries:



20.500
productors agraris
i ramaders



265
elaboradors



74.400
tones de producció
anual certificada



105 M€
valor de producció
anual certificada

Font: (31) Dossier tècnic de les DOP i IGP agroalimentàries a Catalunya, DARP (2018)

En l'àmbit de la pesca, s'ha impulsat la marca **PEIX DE LLOTJA** com a producte de proximitat de les llotges catalanes perquè el consumidor pugui identificar visualment el producte fresc, fruit de la primera venda i a la seva disposició el mateix dia.



A més, Catalunya té **marques registrades** que diferencien **productes concrets**, com *la gamba de Palamós*, *l'escamarlà de Llançà*, *la gamba de Tarragona* i el registre del peix capturat per la *Confraria de Pescadors de la Barceloneta*.



Adicionalment a les distincions anteriors, Catalunya disposa de la **Marca Q** de **qualitat alimentària**, que és una marca que proporciona la Generalitat de Catalunya atorgada als productes agroalimentaris amb unes característiques diferencials i que compleixen uns requisits específics en matèria de qualitat agroalimentària.



Actualment, els productes amb el reconeixement Marca Q són els bombons, el capó, el conill, el formatge, les galetes, la mel, el peix blau, el pollastre, el porc, els torrons de praliné i trufats de xocolata, la vedella i el xai (DARP, 2019)³²

³² Marca de qualitat agroalimentària (Marca Q), DARP (2019)

Percepcions i valoracions qualitatives

Adicionalment a l'anàlisi documental i, per tal de disposar d'una **diagnosi completa** que inclogui totes les perspectives d'estudi, s'han recollit les **percepcions i valoracions** realitzades pels **participants del grup de treball** que va abordar l'eix de **Territori, Gastronomia i Cultura**. Així doncs, a continuació es presenta la consolidació dels principals resultats obtinguts, classificats segons les fases de la cadena de valor alimentària:

Fortaleses

Oportunitats de millora

No exhaustiu



FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Reivindicació del territori i promoció de la cultura catalana** a través de l'alimentació (ex.: productes de proximitat, km0, DOP, IGP, etc.)
- **Existència d'una gran diversitat de productes catalans de qualitat** obtinguts gràcies a l'enorme **riquesa del territori**
- **Increment de la consciència ambiental** del sector productiu, el qual busca estratègies per aprofitar millor el territori, respectant els recursos naturals disponibles
- **Elevat coneixement de la cultura i tradició agrària i disponibilitat de terrenys no cultivats** per la població que vulgui aprofitar aquests espais i mantenir l'arrelament al territori
- **Professionalització, prestigi i elevada tecnificació del sector productiu**, el qual es considera que disposa de potencialitats pel que fa a la seva capacitat productiva i exportadora
- **Promoció**, per part de l'Administració, del consum de **producte fresc i de qualitat**
- **Existència d'una àmplia xarxa d'espais i recursos naturals** que **garanteixen la sostenibilitat ambiental de la producció, atrauen el turisme i promouen una bona imatge de país**



FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Ideació de noves formes de distribució** a través de **col·laboracions entre productors i mitjançant l'aplicació de noves tecnologies**
- **Àmplia oferta de productes locals i de qualitat** (primaris i transformats), els quals disposen d'una **extensa demanda** per part dels consumidors
- **Augment d'iniciatives de transformació alimentària** que **permeten afegir valor al producte d'origen i atraure així a un major nombre de consumidors**
- **Conscienciació de la necessitat de potenciar el vincle entre productor i consumidor i posar en valor el productor de proximitat**



FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Prestigi de la gastronomia catalana i reconeixement** en termes d'excel·lència
- **Augment de la sensibilitat del consumidor vers el producte del territori i de temporada**
- **Presència d'una elevada riquesa cultural** en el territori amb una **tradició arrelada** i que es percep amb confiança per part del consumidor i del sector de la restauració
- **Existència d'una àmplia oferta d'experiències vinculades amb l'alimentació i lligades al territori que conviden a un turisme vivencial**

Fortaleses

Oportunitats de millora

No exhaustiu



FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Desconeixement generalitzat** de tota la **potencialitat** del **territori** i del **sistema productiu català**
- **Manca de cooperativisme** dels petits productors, fet que en **dificulta** la seva **entrada al mercat** i els **ocasiona** una **pèrdua de força davant d'empreses més grans**
- **Despoblament rural** i **manca de relleu generacional** en el sector productiu català
- **Escassa formació i coneixement** per part del consumidor sobre les **característiques** dels **productes**, el **procés productiu** i el **sistema d'etiquetatge i segells diferencials**
- **Manca d'un marc efectiu** i de **polítiques** que **defineixin** el **model** de **sector productiu** del país
- **Percepció** d'una elevada **dependència** del **model productiu** actual a la **recepció** de les **subvencions** com a eina de supervivència
- **Dificultat** per **obtenir** els **segells** de DOP i IGP (principalment pels petits productors)
- **Afectació** del **canvi climàtic** sobre el **territori** (en termes de recursos, disponibilitat del sòl,...), i el **sistema productiu** actual, generant-se la necessitat d'adaptar-se al nou escenari



FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Manca de hubs logístics** de **distribució conjunta** i d'eines que permetin **impulsar** les **col·laboracions** i **crear sinergies** entre els **petits productors**, orientades a augmentar la capacitat de transport i distribució dels productes i poder arribar així a més consumidors
- **Falta d'espais de comercialització conjunta** dels productes catalans sota una **mateixa marca**, tant dins com fora del territori
- **Desconnexió identitària** de la **població** amb el **territori** en termes alimentaris
- **Percepció** d'una **escassa activitat** i **cultura transformadora** en comparació amb la valoració del prestigi del producte primari sense transformar
- **Pèrdua de traçabilitat** dels **productes transformats** i **manca de claredat** sobre fins a quin punt el **producte transformat comparteix l'origen** amb la **matèria prima**
- **Necessitat d'enfortir** la **identitat cultural catalana** a través del producte local i la seva transformació



FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Manca de promoció** i **dificultat d'accés** al **producte de proximitat**, fet que ocasiona un major desconeixement dels consumidors i, per tant, una menor sensibilització i consciència
- **Aparició de noves tendències de consum**, les quals **no** es troben del tot **alineades** amb el **territori català** i la seva **oferta alimentària** (ex.: globalització de la cultura alimentària i pèrdua de valor de la gastronomia local vers la global)
- **Predomini d'una lògica de gran consum** que **dificulta** la **viabilitat** de la **petita producció**
- **Manca d'un marc normatiu efectiu** que **reguli** la **producció** i el **consum** i **permeti informar** de **forma transparent, fiable i clara** d'aspectes com l'origen del producte

Anàlisi DAFO

Finalment, com a resultat del **creuament** entre les **dades objectives** obtingudes a través de l'**anàlisi documental**, i les **aportacions subjectives** dels **participants** del corresponent **grup de treball**, s'ha **definit l'estat de situació global** de l'**alimentació** en relació amb l'eix de **Territori, Gastronomia i Cultura**, a través de la construcció d'un **DAFO**.

En aquest sentit, a continuació es presenta la **consolidació dels principals resultats** obtinguts, els quals es descriuen de forma detallada en les pàgines següents.

Anàlisi interna

DEBILITATS

- Nivell de superfície agrícola utilitzada inferior al d'Espanya i Europa
- Existència d'una proporció elevada del territori amb unes característiques orogràfiques i una configuració geogràfica que en dificulten l'agricultura
- Elevat nombre de conreus abandonats
- Disminució de la superfície dedicada al conreu a causa de l'expansió de la superfície forestal i de la creixent urbanització
- Desconnexió entre la població urbana i rural
- Manca de col·laboració entre productors per posicionar els seus productes
- Existència d'un model radial que dificulta el transport dels productes a totes les zones del territori i genera desequilibri en l'accessibilitat

Anàlisi externa

AMENACES

- Despoblament de les zones rurals a causa, entre d'altres fenòmens, del procés d'urbanització
- Envel·liment de les zones rurals, dificultant-ne així el relleu generacional
- Pèrdua de sòl que reuneix condicions adequades per a la producció agrícola
- Impacte creixent del canvi climàtic i manca d'estratègies per fer front als efectes d'aquest
- Reducció del nombre d'espècies marines disponibles
- Dependència de recursos i de la oscil·lació dels seus preus (ex.: combustibles fòssils)
- Augment de la població i de la demanda d'aliments, comprometent així l'abastiment
- Aparició de noves tendències de consum allunyades de la cultura i la tradició agrària

FORTALESES

- Progressiva professionalització de les explotacions agrícoles, fet que pot ocasionar un augment de la productivitat i l'eficiència
- Desacceleració del despoblament rural
- Incorporació de les dones a les explotacions
- Àmplia riquesa de productes autòctons
- Reconeixement de Catalunya com a primer clúster regional Agroalimentari d'Europa
- Disponibilitat de nombrosos productes acreditats amb segells diferencials (DOP, IGP, i Marca Q de qualitat alimentària)
- Existència d'associacions, gremis i empreses artesanals alimentàries, que actuen com a promotors del patrimoni agrari català
- Posicionament de Catalunya com a destinació de referència del turisme gastronòmic

OPORTUNITATS

- Augment de la protecció del sòl agrícola i de la facilitat d'accés a la terra, a través d'instruments com la Llei d'espais agraris
- Increment de la producció d'aliments fruit d'una millora del rendiment i productivitat dels conreus, així com de l'adequada gestió de la superfície
- Impuls de dinàmiques de col·laboració i d'integració de les unitats productives i de les empreses
- Ampliació del ventall d'alternatives pel consum i tendència creixent de promoció del producte de proximitat i de temporada, reduint la distància entre productors i consumidors i fomentant la cultura pròpia del territori



Entrant en detall en cada quadrant del DAFO, les principals **debilitats** identificades són:

D E B I L I T A T S (I/II)



FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Disponibilitat** d'una **superfície agrícola utilitzada (SAU) inferior** tant a la **d'Espanya** com a la **d'Europa** (SAU d'Europa 38,4%; d'Espanya 45,9% i de Catalunya 34,7%) (DARP, 2018)²
 - La **SAU per explotació** és també **inferior** a la **mitjana espanyola**, malgrat **superar**, en aquest cas, el valor presentat per **Europa** (SAU per explotació d'Europa 16,6 ha.; d'Espanya 45,9 ha. i de Catalunya 19,4 ha.) (DARP, 2018)²
- **Existència** d'una **proporció elevada** del **territori** amb unes **característiques orogràfiques** i una **configuració geogràfica** que en **dificulten l'agricultura**
 - La **major part del territori** (55%) disposa de **més d'un 20% de pendent** (Idescat, 2018)⁴
 - Un **32 %** de la **superfície** es troba **protegida**, essent aquest valor superior tant respecte a Europa com a Espanya (18% a Europa i 27% a Espanya) (Eurostat, 2018)⁵; Idescat, 2018)⁶
- **Presència** d'un **elevat nombre de conreus abandonats** (45.000 hectàrees s'associen als conreus abandonats, els quals representen l'1,4 % de la superfície catalana (Preàmbul de la Llei dels espais agraris - Llei 3/2019, Generalitat de Catalunya, 2019)¹⁰
- **Disminució** de la **superfície** dedicada al **conreu** a causa de l'expansió de la superfície forestal i de la creixent urbanització (reducció d'un 10,1 % entre l'any 2001 i el 2018) (Idescat, 2018)¹¹
- **Manca de col·laboració entre productors orientada a enfortir el seu posicionament en la comercialització i, per tant, en la promoció del producte local**
 - **Existència** d'un **escàs nivell de col·laboració** entre **productors**, malgrat comencen a sorgir iniciatives que es mouen en aquest sentit i vetllen per la unió de l'estructura productiva per adaptar-se al nou entorn (entre 1999 i 2016, el nombre de cooperatives de producció titulars de terres útils ha passat de 126 a 453) (Idescat, 2016)¹⁶
 - **Necessitat de desenvolupar eines** que permetin **impulsar, donar visibilitat i fer créixer projectes de treball en xarxa**, els quals promouen la **col·laboració territorial**
 - **Rivalitat, escàs reconeixement mutu i manca d'estratègies compartides** entre els diversos agents involucrats, tant provinents del camp com de la ciutat



D E B I L I T A T S (II/II)



FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Existència** d'un **model radial**, tant pel que fa la xarxa viària com la ferroviària, fet que **dificulta el transport** dels productes a **totes les zones** del territori i genera una disparitat territorial en termes d'accessibilitat
- **Escàs** nivell de **col·laboració** i **sinergies** entre els **petits productors** per tal d'**augmentar** la **capacitat de transport** i **distribució** dels **productes alimentaris** i poder arribar així a una **major nombre de consumidors**
- **Manca** de **visibilitat** dels **petits hubs logístics** existents, tant de distribució conjunta com d'intermediació no especulativa i participada



FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Desconnexió** entre la **població urbana** i el **món rural**, requerint d'iniciatives que impulsin la interacció i els vincles entre aquestes realitats (Fundació del Món Rural, 2018)¹⁴
- **Existència** d'una **publicitat** dels aliments que pot resultar **confusa** i **desorientar** als consumidors



Pel que fa als elements externs que condicionen negativament, les principals **amenaces** són:

A M E N A C E S (I/II)



FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Presència d'escassos i irregulars nivells de precipitacions**, fet que pot generar aridesa en nombroses comarques (Idescat, 2017)³
- **Despoblament de les zones rurals**
 - Tendència de la població a concentrar-se en les àrees urbanes, les quals es preveu que reuneixin prop del 70 % dels habitants del planeta (ONU, 2018)¹³
 - La població de les zones rurals va disminuir 2.789 habitants entre 2016 i 2017, mentre que en el mateix període es va produir un increment de 36.073 habitants a les zones urbanes (Fundació del Món Rural, 2018)¹⁴
 - No obstant, tot i la tendència de pèrdua poblacional de les zones rurals, darrerament a Catalunya s'ha produït una desacceleració d'aquest fenomen (Fundació del Món Rural, 2018)¹⁴
- **Envelliment de les zones rurals**, dificultant-ne així el relleu generacional
 - La taxa d'envelliment en les zones rurals representa un 22,6 %, mentre que en l'àmbit urbà és d'un 18,1 %. En el cas del sobreenvelliment, les taxes són d'un 19,3 % i d'un 15,9 %, respectivament (Fundació del Món Rural, 2018)¹⁴
- **Pèrdua de sòl** que reuneix **condicions adequades** per a la **producció agrícola** a conseqüència, entre d'altres factors, de la urbanització, fet que pot posar en risc la capacitat productiva (Fundació del Món Rural, 2018)¹⁴ (Idescat, 2018)¹¹
- **Impacte** creixent del **canvi climàtic** als entorns naturals i al sector en general, i **manca d'estratègies reactives i preventives** per fer front als **efectes** d'aquest sobre el territori i el sistema productiu actual
 - **Pèrdua de qualitat** del sòl (a causa de fenòmens com l'erosió, la salinització i la contaminació entre d'altres)
 - **Reducció de la producció d'aliments i matèries primeres** a causa de la **destrucció del sòl**, el qual es considera un bé limitat i escàs
 - **Elevat risc d'incendis** que poden afectar a camps de conreu i a les granges
- **Reducció del nombre d'espècies marines disponibles**, fet que podria arribar a gener la **desaparició del sector pesquer** (actualment, el 96 % dels estocs pesquers europeus estudiats al Mediterrani es consideren sobreexplotats) (Comissió Europea, 2015)



A M E N A C E S (II/II)



FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Dependència de recursos** i de la **oscil·lació** dels seus **preus**, com per exemple els dels combustibles fòssils, els quals provenen principalment de la importació ja que no es troben disponibles en el territori
 - El consum d'energia es fonamenta en el consum de combustibles fòssils. A Catalunya, i amb dades de l'any 2015, aquest consum representava el 70,6 % del consum final d'energia. El sector transport és el principal consumidor d'energia i presenta una elevada dependència dels combustibles derivats del petroli, representant el 95,4 % del consum energètic total del sector transport (Generalitat de Catalunya, 2016)



FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Augment** de la **població** i, per tant, de la **demanda d'aliments**, complicant així l'abastiment de la població tenint en compte la capacitat de producció existent
 - S'estima que l'any 2015 la població mundial s'incrementarà un 32 % respecte a l'any 2015, i que la demanda global d'aliments pot arribar a incrementar-se en un 60 % (Mengem futur, 2018)
- **Aparició de noves tendències de consum allunyades** de la **cultura** i la **tradició catalana**, així com dels seus productes autòctons (ex.: globalització de la cultura alimentària i pèrdua de valor de la gastronomia local vers la global)



Per la seva banda, les **fortaleses** detectades es detallen a continuació:

F O R T A L E S E S (I/II)



FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Progressiva professionalització** de les **explotacions agrícoles**
 - **Augment** de la **productivitat**, l'**eficiència** i la **competitivitat** de les explotacions, fet que pot explicar-se, entre d'altres factors, per la incorporació de mecanitzacions i innovacions en els conreus
 - **Proliferació** tant de **petits productors agraris** com d'**elaboradors alimentaris** de productes de qualitat, que aposten de forma clara pel **circuit curt de comercialització** i demostren una elevada **consciència social i mediambiental**
- **Desacceleració** del **despoblament rural** (la variació de la població rural en l'any 2017 equival a la meitat de la pèrdua de l'any 2016) (Fundació del Món Rural, 2018)¹⁴
- **Incorporació** de les **dones** a les explotacions agràries (24 % de titulars dones en el 2013, vers el 18 % del 1999) (Mengem futur, 2018)
- **Diversitat i heterogeneïtat territorial** que dona lloc a una **àmplia riquesa de productes autòctons** considerats de gran **valor i qualitat**
- **Impuls** de la **producció primària** a les **ciutats** (com per exemple a través dels horts urbans, els quals han incrementat notablement en els darrers anys passant d'existir-ne únicament 3 en el 2011 a 37 en el 2015) (Arran de Terra, 2018)¹⁸



FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Reconeixement** de **Catalunya** com a **primer clúster regional Agroalimentari d'Europa** (DARP, 2014)
- **Disponibilitat** d'un **ampli teixit d'infraestructures logístiques**

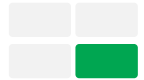


F O R T A L E S E S (II/II)



FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Disponibilitat de productes de qualitat acreditats** tant amb **segells distintius oficials europeus** (DOP i IGP) com amb les distincions de la **Marca Q de qualitat alimentària** (DARP, 2019)³²
 - Les DOP i IGP catalanes representen un 1,7 % dels productes registrats a Europa (DARP, 2018)³¹
 - **Percepció de l'alimentació** com a **valor cultural** i posicionament de Catalunya com a una de les regions amb més **cultura culinària** de la península
- **Dualitat entre tradició i innovació culinària** com a **eina de valorització** de la **gastronomia catalana**, liderada per un gran nombre de cuiners reconeguts i de prestigi
 - Catalunya és el territori d'Espanya amb més estrelles Michelin (Guia Michelin, 2019)²⁶ i que ha encapçalat més vegades la llista de "Restaurant Magazine" com a millor restaurant del món (The World's 50 Best Restaurants, 2019)²⁷
- **Vinculació directa amb la dieta mediterrània**, considerada Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la UNESCO (UNESCO, 2010)²⁸ i reconeguda com un patró alimentari i un estil de vida dels més equilibrats i saludables del món
- **Existència d'un patrimoni cultural i gastronòmic reconegut i d'elevat prestigi**, associat a una àmplia varietat de plats típics
 - Catalunya va ser considerada Regió Europea de la Gastronomia l'any 2016
 - Tant el nombre d'empreses com de treballadors associats a la gastronomia han incrementat un 11 % respecte l'any 2008 (Generalitat de Catalunya, 2016)²⁴
- **Presència d'associacions i de gremis de professionals** vinculats a l'àmbit alimentari, així com de l'activitat d'**artesania alimentària**, que permeten promoure i conservar la riquesa gastronòmica i el patrimoni de Catalunya
- **Concepció de Catalunya com a destinació de referència del turisme gastronòmic i disponibilitat d'una àmplia oferta d'activitats** associades a aquest àmbit
 - El 15,5 % del total de la despesa dels turistes internacionals a Espanya va ser destinada a la rúbrica gastronòmica (KPMG, 2019)²⁵
 - El 22,9 % total de la despesa turística en alimentació d'Espanya es realitza a Catalunya, esdevenint per tant el territori líder d'Espanya en aquest àmbit (KPMG, 2019)²⁵



En darrer lloc, les **oportunitats** observades són les que es presenten en aquesta pàgina:

O P O R T U N I T A T S (I/II)



FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Augment** de la **protecció** del **sòl agrícola** i de la **facilitat d'accés** a la **terra**, a través d'instruments com la Llei d'espais agraris (Generalitat de Catalunya, 2019)¹⁰
- **Increment** de la **producció d'aliments** fruit d'una **millora** del **rendiment** i **productivitat** dels conreus, així com de l'**adequada gestió** de la **superfície** (ex.: a través de la definició de models de gestió sostenible de les superfícies forestals i agràries per tal de conservar-les adequadament, mantenir-ne el valor i garantir la biodiversitat)
- **Impuls** de **dinàmiques** de **col·laboració** i d'**integració** de les **unitats productives** en **cooperatives, empreses o altres figures** que permetin generar les condicions adequades per a **incrementar la competitivitat** i el **valor afegit** dels productes
- **Voluntat** de **promoure iniciatives** que **fomentin** el **vincl urbà-rural** i permetin **ampliar el ventall d'alternatives** pel **consum** per tal d'adaptar-se als nous requeriments de la societat i **facilitar l'accés al producte de proximitat**
 - Els mercats de pagès han incrementat un 246 % entre 2009 i 2016, passant de 4 mercats abans de 2008 a 48 en l'any 2018 (Arran de Terra, 2018)¹⁸
 - **Oportunitat** de **possibilitar espais** de **venda directa** de **producte** alimentari en les **pròpies explotacions** o en **espais compartits**
- **Desenvolupament** d'**avenços tecnològics** i **innovadors** aplicables al sector agrari, ramader i pesquer
- **Aprofitament** de les **potencialitats pròpies** del **territori** per **posar en valor** el **sector productiu** i **millorar-ne la seva sostenibilitat** (Generalitat de Catalunya (2016)²⁴
- **Potenciar** el **prestigi gastronòmic** de Catalunya per tal de **contribuir al desenvolupament del territori** i a la **sostenibilitat** de les **activitats** que s'hi vinculen (tant la pagesia, la ramaderia i la pesca, com activitats d'altres fases de la cadena alimentària, com poden ser la restauració, els allotjaments i el turisme) (Generalitat de Catalunya (2016)²⁴



FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Reforç** de la **cooperació empresarial** com a via per **competir** en el **nou paradigma** i poder comptar amb una **oferta territorialment vertebrada** i **més atractiva** pels consumidors
- **Ampliació** i **redefinició** de la **xarxa d'infraestructures**, afavorint la creació de nous pols de desenvolupament econòmic per garantir la distribució i accessibilitat territorial



O P O R T U N I T A T S (II/II)



FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Ampliació** del ventall d'**alternatives** pel **consum** i **tendència creixent** de **promoció** del **producte** de **proximitat** (tant de venda directa com en circuit curt), **reduint** així la **distància** entre la **producció** i els **consumidors** (ex.: a través d'un major aprofitament del potencial de les plataformes de consum cooperatiu) i **fomentant** la **cultura** pròpia del territori
 - L'acreditació de **Venda de proximitat** disposa de 3.000 productors adherits (DARP, 2019)¹⁵
- **Desenvolupament** d'**iniciatives** que permetin **crear sinergies** entre els **productes autòctons** i **activitats** com el **turisme** i la **gastronomia**, estructurant actius diferencials

3

Bibliografia de referència

A continuació es presenten els principals **documents consultats** per tal de realitzar la diagnosi de l'eix de *Territori, Gastronomia i Cultura*.

(1) Generalitat de Catalunya. (2016). Any de la Gastronomia i l'Enoturisme.

http://act.gencat.cat/wp-content/uploads/2016/04/Gastronomia_CA_36-pags.pdf

(2) Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. (2018). Dades bàsiques de l'agroalimentació a Catalunya.

<http://agricultura.gencat.cat/ca/departament/estadistiques/>

(3) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2017). Dades de pluviometria. Precipitació mensual.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=217>

(4) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2017). Dades de superfície i pendents.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=203>

(5) Eurostat. (2018). Natura 2000 protected areas - Terrestrial protected area (%).

<https://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/submitViewTableAction.do>

(6) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2017). Dades d'espais naturals protegits.

<https://www.idescat.cat/indicadors/?id=anuals&n=10544&tema=media>

(7) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2016). Dades de la superfície agrícola utilitzada (SAU). Per règim de tinença.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=423>

(8) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2016). Dades d'explotacions agràries.

<https://www.idescat.cat/indicadors/?id=anuals&n=10485>

(9) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2016). Dades de dimensió de les explotacions, segons la SAU.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=expagr&n=578>

(10) Generalitat de Catalunya. (2019). Llei 3/2019, del 17 de juny, dels espais agraris.

<https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7900/1749651.pdf>

(11) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2018). Dades dels usos del sòl.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=202>

(12) Observatori Forestal Català (OFC). (2018). Usos del sòl.

<http://www.observatoriforestal.cat/usos-del-sol/>

(13) Organització de les Nacions Unides (ONU). (2018). Las ciudades seguirán creciendo, sobre todo en los países en desarrollo.

<https://www.un.org/development/desa/es/news/population/2018-world-urbanization-prospects.html>

(14) Fundació del Món Rural (amb suport del DARP). (2018). L'Observatori del Món Rural.

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de_departament/de02_estadistiques_observatoris/27_butlletins/01_butlletins_ne/butlletins_ne/fitxers_binaris/Lobservatori-del-mon-rural.pdf

(15) Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. (2018). Productors i productes de venda de proximitat.

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/venda-proximitat/dar_productors_adherits_venda_proximitat/

(16) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2016). Dades d'explotacions agràries per personalitat jurídica.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=426&t=2009>

(17) Universitat Oberta de Catalunya (UOC). (2019). Cooperatives de consum agroecològic de plataforma.

<https://www.uoc.edu/portal/es/news/actualitat/2019/102-cooperativas-agroecologicas.html>

(18) Arran de Terra. (2018). Indicadors de Sobirania Alimentària a Catalunya.

<http://indicadors.arrandeterra.org/wp-content/uploads/2018/07/ArranDeTerrall.pdf>

(19) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2018). Dades de la superfície agrícola per productes.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=444>

(20) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2016). Dades de caps de bestiar per espècies.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=448>

(21) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2018). Situació de la flota pesquera.

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/pesca/dar_flota_pesquera/dar_estadistiques/dar_situacio_flota_pesquera/

(22) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2018). Dades de pesca marítima per espècies.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=466>

(23) Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). (2018). Dades de producció aquícola per espècies.

<https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=469>

(24) Generalitat de Catalunya. (2016). Pla de gastronomia de Catalunya.

<http://www.pladegastronomia.cat/pla-gastronomia-catalunya-pdf/>

(25) KPMG. (2019). La gastronomia en l'economia espanyola.

<https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2019/01/gastronomia-en-economia-espanola.pdf>

(26) Guia Michelin. (2019). Restaurants d'Espanya.

<https://guide.michelin.com/es/es/catalunya/restaurantes>

(27) The World's 50 Best Restaurants. (2019).

<https://www.theworlds50best.com/>

(28) UNESCO. (2010). Patrimoni Immaterial - Llistes - Dieta mediterrània.

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>

(29) Agulló, Ferran. (1928). Llibre de la cuina catalana.

(30) Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. (2018). Àmbits d'actuació - Artesania alimentària.

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/dar_artesania_alimentaria

(31) Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. (2018). Dossier tècnic de les DOP i IGP agroalimentàries a Catalunya.

<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/dop-igp-q/enllacos-interns/fitxers-binari/DT93-DOP-IGP-agroalimentaries-de-Catalunya.pdf>

(32) Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. (2019). Marca de qualitat agroalimentària (Marca Q).

http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/dar_mq/

