

Compromís per a Promoure la Fruita i la Verdura estacional i de proximitat a Catalunya

Sabem que gaudir cada dia d'una alimentació amb molta presència de fruita i verdura es el millor per a la salut de les persones i del planeta, també pel nostre benestar emocional.

Som conscients, a més, que Catalunya és especialment rica quant a qualitat, diversitat i estacionalitat de producció agroalimentària. Conseqüentment, hem de prioritzar el consum de proximitat per beneficiar-nos directament de les propietats que té cada producte acabat de collir, per garantir que en el futur en podrem continuar tenint i per afavorir un territori viu, equilibrat, dinàmic i amb una extraordinària varietat de paisatges.

Per això, cadascú des de les pròpies responsabilitats, ens hem de comprometre:

Als horts i camps: a produir vegetals sans, sostenibles i deliciosos, respectant l'entorn i afavorint la biodiversitat local.

A la indústria agroalimentària: a usar-los i transformar-los reduint residus amb processos que siguin respectuosos amb les seves qualitats nutricionals, amb el medi ambient i amb les persones.

Al comerç: a disposar d'una oferta prou variada de fruita i verdura de proximitat, fresca, madura, fragant i a preu just i amb informació de la seva procedència de cara a la ciutadania.

Als restaurants i les col·lectivitats: a prioritzar les hortalisses de l'entorn. A fer-les protagonistes de preparacions atractives, nutricionalment equilibrades i adequades a les característiques i expectatives dels comensals. A oferir fruita de qualitat, estacional i preferentment del territori de forma habitual. A ser prescriptors dels millors productes del país i dels seus productors.

A les administracions: a promoure i facilitar una bona oferta estacional i de proximitat de fruites i hortalisses en els espais públics, centres de salut, escoles, residències de gent gran, albergs i cases de colònies i vetllar i garantir aquesta oferta mitjançant l'elaboració d'una Llei de contractació pública alimentària que doni prioritat als productes locals i de temporada.

A les universitats i centres de recerca: a investigar-ne les qualitats i com promocionar-les, a innovar per produir amb qualitat i diversitat de forma més sostenible, reduint el malbaratament i els residus en totes les fases i entorns.

A cada casa: a tenir sempre un bon assortit de verdures i fruites estacionals, visibles i a l'abast, tant per nosaltres com per la nostra família. A incloure-les a cada àpat, cuinades en plats saludables que vinguin de gust i també, ben rentades, en cru.

A l'escola, a la feina... A tot arreu: a practicar, promoure, educar i ser exemplars pel que fa al consum diari de cinc racions de fruita i verdura com a mínim. A conèixer i preferir les de temporada, properes i ben cultivades, que son les que ens faran més profit. A voler saber d'on surten i valorar la feina de qui les conrea afavorint el teixit productiu local.

A lluitar contra el malbaratament recordant que els aliments no son millors ni pitjors per tenir determinada forma, mida o aspecte extern, que l'important és que siguin sans, segurs i saborosos. A minimitzar l'ús d'envasos i a no llençar res de bo, aprofitant-ho tot amb ganes, imaginació i bon gust.

A omplir de color i sabor els nostres àpats per estar contents i viure millor.

