

La Fageda engegarà l'any vinent el projecte de reducció de l'empremta de carboni

Un dels fronts vinculats a la sostenibilitat alimentària en els quals ha desenvolupat accions decidides és la lluita contra el malbaratament alimentari



Silvia Domènech, de La Fageda, durant el col·loqui «Food&Sustainability» del Barcelona New Economy Week. | BNEW.

Després de quatre dècades treballant per a la implementació de bones pràctiques en matèria de sostenibilitat, tant en l'àmbit social, econòmic com mediambiental, **La Fageda posarà en marxa el projecte de reducció de la seva empremta de carboni**, un índex del qual la fundació té previst disposar entre 2022 i 2023.

Així ho ha anunciat la **directora general adjunta** de **La Fageda Fundació** (<http://www.fageda.com/>), **Silvia Domènech**, en el transcurs del **col·loqui "Food&Sustainability"** que s'ha desenvolupat aquest passat divendres en el marc de la segona edició del **Barcelona New Economy Week (BNEW)**.

Des d'una perspectiva global, Domènech ha assegurat que **La Fageda és un projecte sostenible en essència**: a nivell econòmic, **els beneficis de l'activitat es reinverteixen**

íntegrament en nous projectes; a nivell mediambiental, sent pioners en la posada en marxa de **pràctiques situades en un Parc Natural** d'alt valor patrimonial i amb uns paràmetres de **protecció i conservació** molt exigents.

"Estem preocupats i ocupats generant nous projectes i accions que ens permetin continuar avançant en matèria de sostenibilitat", ha assegurat Sílvia Domènech, bo i posant com a exemples el **model integral de gestió dels residus generats** per l'activitat, la **certificació de benestar animal** de la granja o projectes incipients en matèria de **reducció d'envasos**, com ara els envasos de cartó de gran format o la venda a granel.

Juntament amb **Jordi Barri** (Teresa Carles Healthy Food), **Mar Güell** (Danone), **Alina Puig** (Mercadona) i **Josep Maria Bonmatí** (AECOC), **Sílvia Domènech ha situat la sostenibilitat com a eix central de la fundació**. De fet, el model de sostenibilitat de **La Fageda** ha estat objecte concret d'estudi en relació amb la seva **contribució a l'Agenda 2030 i al compliment dels objectius de desenvolupament sostenible** (ODS) promogut per part de la Secretaria General Iberoamericana i la Universitat Politècnica de Madrid. Tots dos organismes destaquen l'**alt grau de compliment i l'impacte dels ODS**, "tant en termes d'extensió (88% de ODS aconseguits) com en termes de profunditat (importància de l'impacte)".

[h3]La Fageda, projecte responsable i sostenible[/h3]

La Fageda neix per **contribuir a crear un món més sostenible** des de l'àmbit social i, en aquest sentit, els eixos de la seva política de sostenibilitat posen el focus, entre altres aspectes, a **aportar valor a la societat**, amb bons **productes i serveis**, així com estar al dia de les **innovacions** que permetin una **millora** dels seus **processos**.

Un dels fronts vinculats a la **sostenibilitat alimentària** en els quals **La Fageda** ha desenvolupat accions decidides és la **lluita contra el malbaratament alimentari**, ja que és pionera en aspectes com l'**etiquetatge** dels **iogurts** amb **data de consum preferent**, i no de caducitat, que es realitza ja des de l'any 2013. D'altra banda, **La Fageda** també comercialitza **iogurt a granel des del 2020** i és proactiva en la **venda de productes a empreses de distribució especialitzada en la gestió d'aliments amb data curta de consum**, a més de mantenir una línia de donacions amb el Banc dels Aliments.

En aquest àmbit, la directora general adjunta de **La Fageda Fundació** (<http://www.fageda.com/es>), ha apostat per **abordar fórmules que permetin escurçar l'entrada dels aliments a les plataformes de distribució** amb la finalitat de contribuir a l'ampliació del temps de consum, més enllà de la data de caducitat.

Durant el col·loqui, tots els participants han coincidit en la necessitat d'**impulsar un canvi de paradigma alimentari**: "Estem d'acord amb aquest objectiu, tenint en compte que primer cal garantir l'accés a una alimentació digna i assequible a aquelles persones que avui no poden fer-ho", ha assegurat Sílvia Domènech.

La Fageda és un **projecte social amb estructura empresarial**, situat al cor del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. Ofereix un **treball real i digne a persones en situació de vulnerabilitat** a través de diverses activitats productives (**làctics, gelats i melmelades**) i prestació de **serveis com la jardineria**. L'organització, sense ànim de lucre, creada pel psicòleg **Cristóbal Colón**, complirà **quaranta anys l'any vinent**.