

## Los retos del sistema alimentario actual

- Una distancia cada vez mayor entre lo que comemos y una dieta mediterránea saludable, agravada por el uso de plásticos contaminantes en los envases.
- Los insumos, agua y energía que requiere el modelo agroganadero agotan y contaminan los recursos disponibles.
- La pesca de arrastre y la extracción de grandes volúmenes de captura degradan los fondos marinos y su biodiversidad.
- La despoblación rural y la turistificación costera también tienen relación con la autonomía alimentaria.
- La industria alimentaria es una gran emisora de contaminantes por los insumos que utiliza y por los residuos que genera.
- El marco normativo actual favorece un sistema alimentario industrializado, que no se articula en torno a los recursos locales.

## Todas las personas podemos crear valor

Desde Alimentta nos sumamos a este desafío aportando conocimiento experto, desde un enfoque interdisciplinar y adecuado a nuestro entorno mediterráneo.

## Pilares para la transición alimentaria



### Una dieta de referencia saludable y respetuosa con el medioambiente

Divulgamos información práctica y rigurosa para orientar el consumo hacia alimentos saludables que respetan el entorno mediterráneo y aprovechan su exquisita diversidad.



### Modos de producción y extracción de alimentos que incorporen criterios de salud y medioambientales

Trabajamos con los agentes de la cadena alimentaria para desarrollar modos de producción ecológica y métodos de pesca que conserven los ecosistemas.



### Sistemas Alimentarios Locales de base Agroecológica (SALbA) como motor de cambio

Asesoramos a agentes territoriales y sociales para extender este modelo que está demostrando resultados de éxito en la reducción del impacto ambiental.



### Un modelo de gobernanza favorable

Colaboramos en el desarrollo de un marco político, económico y regulatorio favorable a un sistema alimentario de bajo impacto.