

14th International
Conference

LCA FOOD

2024



Dossier
de premsa

Presentació

La sostenibilitat dels aliments, molt més que una qüestió de *packaging* o de petjada de carboni



Quant contamina el quilo de tomàquets que he comprat al supermercat? Quina és la petjada ambiental de les costelles de porc que he demanat a la carnisseria? Quanta energia s'ha necessitat i quants contaminants s'han emès perquè aquest salmó a la planxa ara sigui a la meva taula?

Són preguntes que, si es volen respondre amb rigor, no admeten simplificacions.

Arreu del món, milers de persones treballen per contestar qüestions com aquestes. Són experts i expertes en Anàlisi del Cicle de Vida (ACV), en anglès Life Cycle Assessment (LCA). Fan servir grans bases de dades per **quantificar la petjada ambiental de tot el cicle de vida dels productes alimentaris, és a dir, des que se n'està preparant la producció fins que es converteixen en residus o són reutilitzats.**

Entre el 8 i l'11 de setembre, gairebé mig miler d'aquests professionals dels cinc continents es reuniran a l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona (UB) amb motiu del [14è congrés LCA](#), amb el lema "Sistemes alimentaris sostenibles per a un planeta sa". Es tracta del **fòrum mundial de referència per parlar de la sostenibilitat dels sistemes i productes alimentaris a partir de la ciència i des del punt de vista quantitatiu.**

Coorganitzat per [l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries](#) (IRTA) i pel [Campus de l'Alimentació de la UB](#), l'LCA Food Conference abordarà qüestions com quina és la petjada ambiental de la carn cultivada, com han de ser els sistemes agroalimentaris del futur o com podem accelerar transformacions profundes per evitar els efectes catastròfics del canvi ambiental.

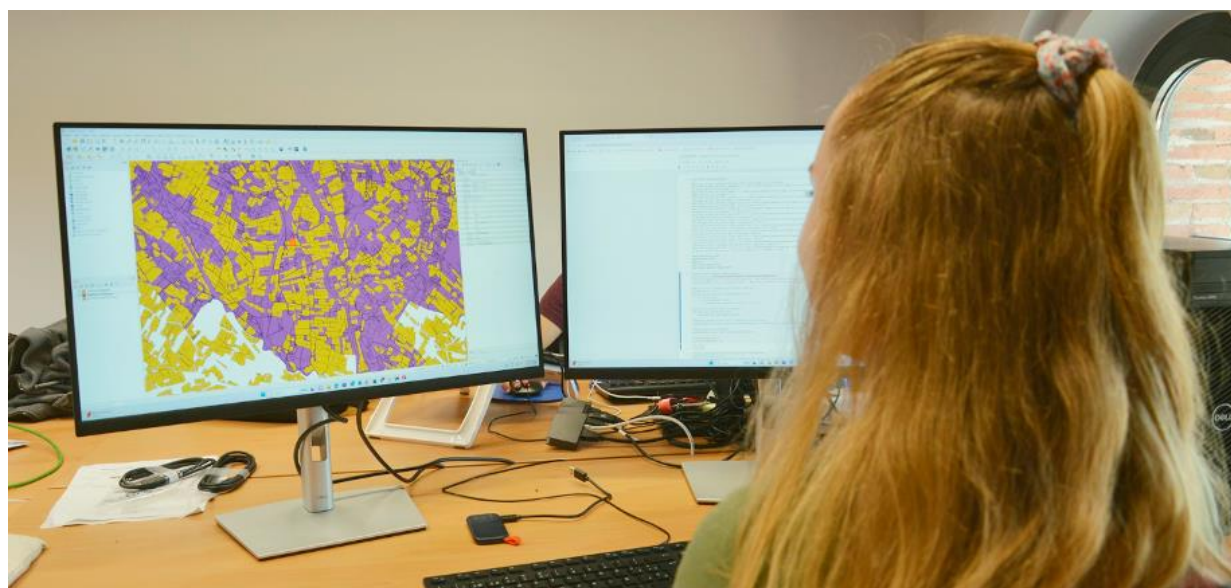
Al llarg de quatre dies, el congrés comptarà amb desenes de sessions de treball on els experts i expertes que hi participen presentaran experiències d'avaluació de l'impacte ambiental a través de l'ACV en projectes d'agricultura, ramaderia, pesca, aqüicultura i producció alimentària d'arreu del món. A més, l'esdeveniment inclourà diverses sessions plenàries amb ponents de renom internacional. Així mateix, el dia 12 de setembre els participants faran visites a diverses seus de l'IRTA arreu del territori català.



L'impacte de l'ACV en la nostra vida

Els professionals de l'ACV utilitzen, per a fer els seus càlculs, grans biblioteques de dades que s'han anat generant les últimes dècades i que es van actualitzant i ampliant. Biblioteques referents a l'energia, els materials i l'aigua necessàries per preparar aliments, i a les emissions que se'n deriven en totes les baules de la cadena de producció.

Al llarg dels últims anys, poden també aprofitar la informació dels satèl·lits i del *blockchain* per conèixer, pràcticament en temps real, multitud de dades, com el consum d'aigua o les emissions de CO₂ d'una petita finca agrícola. També poden beneficiar-se de les eines de la intel·ligència artificial i del *big data* per generar noves dades i processar tota aquesta informació.



El resultat són uns càlculs que, per exemple, la Unió Europea (UE) ja ha incorporat a la seva agenda i a les seves polítiques.

Així, s'espera que, en els pròxims anys, l'ACV dels productes alimentaris arribi als consumidors i consumidoras europeus en forma d'una etiqueta que indiqui el grau de sostenibilitat ambiental d'aquell aliment que comprem. Per aconseguir-ho, cal unificar criteris i que tots els actors implicats, des dels productors fins a les grans cadenes de supermercats, ho vegin factible. En això treballen molts professionals de l'ACV. És el cas de l'equip de l'IRTA que forma part d'un [important projecte internacional](#), finançat per la Unió Europea, per crear una proposta que harmonitzi a tota Europa la metodologia per catalogar els productes alimentaris segons la seva sostenibilitat ambiental.

A més, l'ACV ja s'està utilitzant en els estudis de petjada ambiental que la [UE demanarà obligatòriament a les mitjans i grans empreses a partir del 2025](#).

En definitiva, es tracta d'una eina de suport a la presa de decisions **que ha de contribuir a la transició cap a un mercat alimentari més sostenible**, objectiu de l'estratègia europea [From Farm to Fork](#) (F2F), la qual forma part del [Pacte Verd Europeu](#) per aconseguir que Europa sigui el primer continent climàticament neutral l'any 2050.

Què calcula l'ACV i on s'aplica aquest càlcul?

L'ACV, que abans d'arribar als sistemes alimentaris ja s'utilitzava en altres àmbits, avalua una quinzena d'impactes ambientals, entre els quals **la petjada de carboni**, que és el més conegut, però també **el consum d'aigua, l'ús del sòl, l'esgotament dels recursos minerals i fòssils o la formació de contaminants cancerígens i no cancerígens**.

A més, amb els anys, en alguns càlculs de l'ACV s'han afegit indicadors d'aspectes socials i econòmics. I és que, avui en dia, es considera que la sostenibilitat aglutina allò social, allò econòmic i allò ambiental.

Així doncs, en l'àmbit de l'alimentació, l'ACV serveix per a:

- **Millorar els estàndards ambientals obligatoris** en la producció d'aliments, evitant l'anomenat *greenwashing*.
- Orientar millor el **suport econòmic als agricultors** que estan aplicant pràctiques ambientals realment sostenibles.
- Augmentar **la informació que s'ofereix** als consumidors i consumidoras.
- I, en última instància, incrementar la demanda de productes més sostenibles mitjançant l'etiquetatge.

Rècord d'inscripcions i ponents de renom internacional

En aquesta catorzena edició, **el congrés ha batut un rècord d'inscripcions i reunirà més de 450 professionals dels cinc continents**, la majoria dels quals investigadors i investigadores, però també representants de les grans companyies alimentàries i d'institucions públiques, entre les quals l'ONU i la UE.

Tot seguit us presentem, per ordre cronològic, les ponències (totes es faran en anglès) i experts que més destaquem. Tots ells estan oberts a fer entrevistes. Les ponències, excepte les sessions plenàries, són força tècniques, però podeu assistir-hi si us n'interessa alguna.

En aquest [enllaç](#) hi podeu trobar el programa resumit, i a la mateixa pàgina hi trobareu el pdf descarregable del programa detallat.

Així mateix, podeu trobar més informació sobre el congrés i sobre l'ACV en [aquesta entrevista](#) a la presidenta de la 14a LCA Food Conference, la investigadora de l'IRTA Montse Núñez.



DIUMENGE 8 DE SETEMBRE

Carn cultivada i malbaratament

El diumenge 8 de setembre, dia anterior a l'inici oficial del congrés, es faran **dues sessions prèvies** en què experts en ACV intentaran buscar **consensos per avaluar els impactes que suposen**, d'una banda, la producció de **carn cultivada**, i de l'altra, el **malbaratament** o la pèrdua d'aliments.

Sessió:

Quin és l'impacte ambiental de la carn cultivada?

La carn cultivada, és a dir, produïda al laboratori, és una alternativa que hi ha sobre la taula per disposar de proteïnes d'origen animal sense haver de criar i engreixar animals vius. A Singapur, Israel o els Estats Units [ha deixat de ser ciència-ficció](#). A Espanya, [està començant a ser una realitat](#). Però la seva producció encara està envoltada d'incerteses. Per exemple: quina és la petjada ecològica real de la carn cultivada?

El dia 8 de setembre, en el marc de la conferència LCA Food, dues expertes de renom internacional lideraran una trobada de científics i científiques amb l'objectiu de desenvolupar una guia de consens per implementar l'ACV a la producció de carn cultivada i mirar d'estandarditzar com es calcula la seva petjada. És a dir: quin és el seu impacte pel que fa a la despesa energètica, el consum d'aigua, l'emissió de CO₂, la biodiversitat o l'ús de la terra.

Les expertes són la finlandesa **Hanna Tuomisto** i la nord-americana **Nicole Tichenor Blackstone**.



HANNA TUOMISTO

Investigadora de la [Universitat d'Helsinki](#) i de l'[Institut de Recursos Naturals de Finlàndia](#) (Luke).

Està especialitzada en sistemes alimentaris sostenibles, ACV, petjada de carboni, agricultura cel·lular i nous aliments. Va ser una de les primeres persones que va començar a imaginar la producció de carn cultivada a gran escala i fa més d'una dècada que hi investiga, centrada en els impactes ambientals.

Idioma: anglès.



NICOLE TICHENOR BLACKSTONE

Investigadora de la [Universitat de Tufts](#) (EUA) i membre del [Centre d'Agricultura Cel·lular](#) d'aquesta universitat.

Directora del projecte [Leading a Sustainability Transition in Nutrition Globally](#) (LASTING), que vol posar les dietes al centre de la ciència i la política per millorar la sostenibilitat en quatre àmbits: medi ambient, salut, economia i societat. La seva investigació explora les implicacions ambientals i socials de les dietes humanes, dels sistemes alimentaris i de diversos sistemes de producció, entre els quals la carn cultivada.

Idioma: anglès.

Sessió: Quin és l'impacte ambiental de la pèrdua i el malbaratament alimentari?

És el mateix pèrdua alimentària que malbaratament alimentari? Quan els agricultors deixen caure les pomes dels arbres i les aprofiten per a funcions per a les quals no estaven inicialment pensades, les estan malbaratant? Quant i com contamina el malbaratament?

Investigadors de dos projectes europeus creats per respondre específicament a aquestes preguntes presentaran els resultats de la seva feina i discutiran amb altres experts com harmonitzar el càlcul de l'ACV en el cas del malbaratament i la pèrdua alimentària.



JOAN COLÓN JORDÀ

Expert en tractament de residus, contaminants i avaluació ambiental, Jordà és [coordinador científic del Centre Tecnològic BETA](#) de la UVIC-UCC, des d'on també coordina el projecte europeu [FOLOU](#), que compta amb la participació de 16 socis europeus. FOLOU vol aportar coneixements i consens per prevenir i reduir les pèrdues alimentàries a la fase de la producció primària.

Idiomes: català, castellà i anglès.



DILLUNS 9 DE SETEMBRE

Inauguració, una mirada esperançada i el malbaratament en la producció a Catalunya

El dilluns 9 de setembre tindrà lloc l'obertura oficial del congrés. També, se celebrarà una sessió plenària que aportarà una mirada optimista a la situació actual de la Terra, on l'activitat humana ja ha traspassat sis dels nou límits que té el planeta per mantenir-se estable i resilient. A més, es presentaran alguns dels resultats més recents d'un projecte per quantificar, mitjançant l'ACV, com contamina el malbaratament inherent a la producció alimentària en diversos àmbits a Catalunya. D'altra banda, una investigadora de l'ISGlobal parlarà d'una eina de diagnòstic ràpid per identificar com de saludables i alhora sostenibles són les dietes.

Obertura de la jornada i, tot seguit, atenció als mitjans de comunicació

De 8:30 a 9 h obriran la jornada, al Paranimf de l'Edifici Històric, la vicerectora d'Emprenedoria, Innovació i Transferència de la UB, Mercè Segarra; el director general de l'IRTA, Josep Usall, i la presidenta del congrés, la investigadora de l'IRTA Montse Núñez.

De 9 a 10 h els representants de l'administració parlaran sobre les polítiques de la seva competència amb relació a la mitigació i adaptació al canvi climàtic, al foment de la sostenibilitat dels sistemes alimentaris i a la comunicació a la societat de les dades ambientals.

- Paz Fentes Piñeiro, subdirectora general de Cultius Herbacis i Industrials i Oli d'Oliva del ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
- Anna Castellví Méndez, responsable d'Assessorament Tècnic de la Subdirecció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del DARP.
- Leo Bejarano Manjón, cap de l'Oficina Catalana del Canvi Climàtic.

A les 10 h atenció als mitjans de comunicació al vestíbul principal, per part de Josep Usall i Montse Núñez.

Sessió:
Com crear punts d'inflexió positius per regenerar el planeta?

A les 10:30 h, el científic català Joan David Tàbara farà una ponència que interpel·larà les persones a títol individual, així com les empreses, organitzacions i administracions. Es preguntarà:

Com podem accelerar transformacions profundes per evitar els efectes catastròfics del canvi ambiental, per regenerar la Terra i per assegurar, així, el desenvolupament segur i just de les societats humanes a llarg termini?

Quines estratègies particulars, i quines accions aparentment petites i addicionals, podem implementar?



JOAN D. TÀBARA

Científic social independent amb tres dècades d'experiència en investigació interdisciplinària internacional sobre desenvolupament sostenible. Membre actiu de la [Global Commons Alliance](#) i investigador associat del [Global Climate Forum](#) de Berlín, el qual va ser creat pel premi Nobel del Clima Klaus Hasselmann.

Investigador, també, [de l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals](#) de la Universitat Autònoma de Barcelona, la seva recerca més recent se centra, entre d'altres, a identificar punts d'inflexió positius (*tipping points*) davant del canvi climàtic. D'això últim parlarà a la seva conferència al plenari del congrés LCA Food.

Idiomes: català, castellà i anglès.

Dietes saludables i sostenibles

A les 11:30 h, la investigadora de l'ISGlobal Ujué Fresán presentarà una eina de diagnòstic ràpid de les dietes individuals per veure com de saludables i de sostenibles són. Aquesta eina es podria usar en intervencions a gran escala i en la pràctica clínica per promoure massivament canvis cap a dietes més saludables i amb baix impacte ambiental.



UJUÉ FRESÁN

Investigadora a l'[Institut de Salut Global](#) (ISGlobal) amb una sòlida trajectòria en l'estudi de la relació entre l'alimentació, la salut i la sostenibilitat.

La seva feina abasta des d'estudis epidemiològics en països com Espanya, els Estats Units, Xile i el Japó, fins al desenvolupament d'intervencions innovadores per promoure dietes més saludables i sostenibles al nostre entorn.

Ha estat assessora en comitès científics de l'OMS i l'Aesan i ha rebut nombrosos guardons, entre els quals destaca la Daniel Carasso Fellowship, que reconeix el seu lideratge en la promoció de l'alimentació sostenible a Espanya.

Idiomes: castellà i anglès.

Un estudi sobre la petjada del malbaratament inherent a la producció d'aliments a Catalunya

A les 12:15 h, la tècnica d'investigació de l'IRTA Ariadna Bàllega i la tècnica del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació Alba Graells presentaran, en una de les sessions de treball, alguns dels resultats que s'han obtingut en un estudi dut a terme els últims sis anys que analitza la petjada ambiental del malbaratament i les pèrdues associats a la producció i distribució d'aliments a Catalunya en diversos àmbits.



DIMARTS 10 DE SETEMBRE

Regenerar el sòl al Mediterrani i el futur dels sistemes alimentaris

Dues sessions plenàries sobre qüestions d'interès general i amb ponents d'alt nivell seran protagonistes el dimarts dia 10.

Sessió: **Sòls saludables per a una vida saludable?**

El concepte de sostenibilitat regenerativa, o agricultura regenerativa, és a l'ordre del dia. A l'hora de cultivar, ja no es tracta només de tenir un mínim impacte ambiental, sinó de **millorar la qualitat del sòl, que durant dècades ha estat el gran oblidat**. Precisament, aquest estiu s'han donat a conèixer els [resultats preliminars de dos projectes liderats per l'IRTA](#) que van en aquesta línia.

A les 10:30 h, l'investigador **Joan Romanyà**, de la Universitat de Barcelona, explicarà als assistents al congrés LCA Food quines són les pràctiques que actualment s'estan investigant i provant per mantenir o millorar la qualitat dels sòls a la conca mediterrània sense perdre productivitat.



JOAN ROMANYÀ

És [catedràtic de Ciències del sòl a la Universitat de Barcelona](#). Té experiència treballant en les relacions planta-sòl en ecosistemes naturals i artificials.

Recentment, s'ha especialitzat en la gestió de la matèria orgànica del sòl per a la producció de cultius. Els seus principals interessos de recerca se centren en la sostenibilitat dels agroecosistemes i la qualitat del sòl.

Idiomes: català, castellà i anglès.

Sessió: Sistemes alimentaris sostenibles: què, per què i com?

A les 16:30 h, dues ponents de renom internacional, l'holandesa [Louise Fresco](#) i l'espanyola [Marta G. Rivera Ferré](#), explicaran com han d'evolucionar els sistemes alimentaris per afavorir una major sostenibilitat del planeta i una major salut de les persones. Moderarà la sessió el català [Llorenç Milà i Canals](#), responsable del Secretariat de la Iniciativa del Cicle de Vida de les Nacions Unides.

Louise Fresco parlarà del **futur de l'agricultura enmig de les tensions geopolítiques, els reptes climàtics i la necessitat d'innovar**. Marta G. Rivera posarà de relleu com els sistemes alimentaris contribueixen a la insostenibilitat i la desigualtat i explorarà les tendències científiques actuals destinades a abordar aquests reptes de manera transdisciplinària.



LOUISE FRESCO

Presidenta de la Universitat de Wageningen (Països Baixos) i del seu Consell Executiu de Recerca entre el 2014 i el 2022, és reconeguda internacionalment pels seus coneixements i la seva mirada sobre la història, el present i el futur de l'agricultura.

Amb un [currículum extensíssim](#), destaca el seu pas per l'Organització de les Nacions Unides (ONU) durant quinze anys. Actualment, és vicepresidenta del Grup Científic de la Cimera dels Sistemes Alimentaris de l'ONU. És membre de multitud de societats científiques i consells assessors arreu del món, així com conferenciant, divulgadora i columnista.

Idiomes: anglès i castellà.



MARTA G. RIVERA FERRÉ

Professora de recerca a [INGENIO \(CSIC-UPV\)](#), amb una àmplia formació acadèmica en Veterinària, Producció Animal, Economia Agrària i Sociologia. La seva experiència abasta institucions del Regne Unit, els Països Baixos i Espanya.

Com a directora de la [Càtedra d'Agroecologia i Sistemes Alimentaris](#) de la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya, va explorar la interacció entre agricultura, alimentació, societat i medi ambient, centrant-se en el canvi climàtic i la seguretat alimentària.

Ha liderat panells de l'ONU, ha participat a l'Intergovernmental Panel of Climate Change ([IPCC](#)) i a l'Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services ([IPBES](#)) i ha coordinat informes sobre sistemes alimentaris sostenibles i el vincle entre aigua, aliments, energia i ecosistemes. També va contribuir a l'informe UNWomen CSW66 sobre igualtat de gènere i canvi climàtic.

Idiomes: castellà, català i anglès.



LLORENÇ MILÀ I CANALS

[Responsable del Secretariat de la Iniciativa del Cicle de Vida de les Nacions Unides](#), amb seu a París, el qual té l'objectiu de fer possible l'ús d'un coneixement creïble del cicle de vida per part dels responsables públics i privats a escala global.

El 2013, després d'haver treballat en l'àmbit acadèmic i la indústria, Milà i Canals es va incorporar a ONU Medi Ambient per liderar el seu treball de reflexió sobre el cicle de vida. La seva principal àrea d'expertesa és l'avaluació ambiental de productes, centrada en l'ACV i en la seva aplicació en models de negoci i polítiques.

Idiomes: anglès i castellà.



DIMECRES 11 DE SETEMBRE

Què fan les grans companyies i tancament del congrés

El dimecres 11 de setembre la sessió plenària recollirà l'experiència de companyies de referència internacional ([Unilever](#), [Nestlé](#) i [OSI](#)) en l'aplicació de l'ACV als seus processos. A més, se celebrarà la sessió de tancament al Paranimf de la UB, on s'anunciarà la seu de la pròxima edició del congrés.



LISBETH HERNÁNDEZ

Enginyera química industrial, és responsable de Sostenibilitat del gegant [OSI a tots els mercats europeus](#). Els productes d'OSI inclouen proteïnes tradicionals, com hamburgueses de carn i *nuggets* de pollastre, salses i proteïnes d'origen vegetal.

Idiomes: castellà i anglès.

Contactes per als mitjans de comunicació:

Júlia Ribó

Directora de Comunicació de l'IRTA

julia.ribo@irta.cat

Mbl: 678 00 96 81

Roser Reyner

Comunicació IRTA

comunicacio@irta.cat

Mbl: 659 28 55 91