

Os retos do sistema alimentario actual

- Unha distancia cada vez maior entre o que comemos e unha dieta mediterránea saudable, agravada polo uso de plásticos contaminantes nos envases.
- Os insumos, auga e enerxía que require o modelo agrogandeiro esgotan e contaminan os recursos dispoñibles.
- A pesca de arrastre e a extracción de grandes volumes de captura degradan os fondos mariños e súa biodiversidade.
- A despoboación rural e a *turistificación* costeira tamén teñen relación coa autonomía alimentaria.
- A industria alimentaria é unha grande emisora de contaminantes polos insumos que emprega e polos residuos que xera.
- O marco normativo actual favorece un sistema alimentario industrializado, que non se articula en torno aos recursos locais.

Todas as persoas podemos crear valor

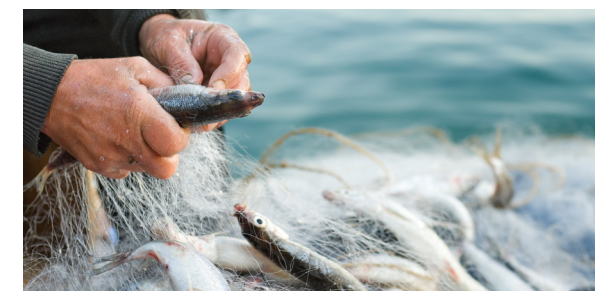
Desde Alimentta sumámonos a este desafío aportando coñecemento experto, desde un enfoque interdisciplinar e adecuado ó noso entorno mediterráneo.

Piares para a transición alimentaria



Unha dieta de referencia saudable e respectuosa co medio ambiente

Divulgamos información práctica e rigorosa para orientar o consumo cara alimentos saudables que respectan o entorno mediterráneo e aproveitan a súa exquisita diversidade.



Modos de produción e extracción de alimentos que incorporen criterios de saúde e medio ambientais

Traballamos cos axentes da cadea alimentaria para desenvolver modos de produción ecolóxica e métodos de pesca que conserven os ecosistemas.



Sistemas Alimentarios Locais de base Agroecolóxica (SALbA) como motor de cambio

Asesoramos a axentes territoriais e sociais para estender este modelo que está demostrando resultados de éxito na redución do impacto ambiental.



Un modelo de gobernanza favorable

Colaboramos no desenvolvemento dun marco político, económico e regulatorio favorable a un sistema alimentario de baixo impacto.