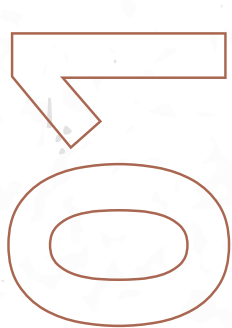




INFORME ANUAL 2021

Activistas de la equidad social y la justicia climática





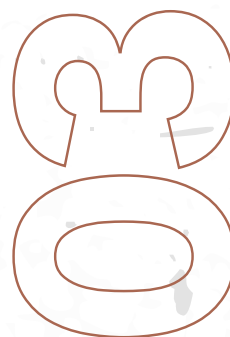
CARTA DEL PRESIDENTE

Saludo de Sergi Ferrer-Salat,
Presidente de la Fundació
Ferrer Sustainability



MENSAJE DE LA DIRECTORA

Mensaje de Estefania Rico,
Directora de la Fundació Ferrer
Sustainability



LA FUNDACIÓ

3.1 El propósito que nos guía

3.2 Nuestro trabajo

3.3 Nuestras personas,
nuestras manos

3.4 ONG con las que
colaboramos

3.5 Comunicar para multiplicar
nuestro impacto

3.6 Medimos nuestra huella
de carbono



SEMBRANDO IMPACTO POSITIVO



PROYECTOS EN EL 2021

5.1 Ferrer for Food:
de la semilla al plato

5.2 Green for Good:
la agricultura regenerativa
y su poder transformador

5.3 De la mano de la ciencia

5.4 Retos futuros de la Fundació

5 CARTA DEL PRESIDENTE

En Ferrer tenemos tres pilares: *Great People*, *Social Justice* y *Liveable Planet*. Estos tres elementos se fusionan en particular armonía a través de la actividad de la Fundació Ferrer Sustainability, como explica en su mensaje nuestra Directora, Estefania Rico. En este sentido, no es necesario añadir nada más.

No obstante, sí quiero enfatizar la increíble labor realizada por todas las personas que han hecho posible los logros de la fundación a lo largo del año 2021 y expresar mi admiración y agradecimiento a todos estos activistas comprometidos for good con el trabajo diario por una sociedad más equitativa y justa.

Ante tanto y tan insufrible *green-washing*, *social-washing* y *philanthro-washing*, sigamos entregados a nuestro activismo no con palabras, sino con hechos, hechos, y más hechos. Ahondemos en nuestras acciones diarias, y a ser posible con

creciente vehemencia, por una redistribución mucho más equitativa de la riqueza, mucha más justicia socioclimática, mucha más igualdad de oportunidades sin sumisión al absolutismo de una meritocracia que sólo genera soberbia e insolidaridad por una parte y humillación, resentimiento e ira por la otra. Hagámoslo no a través de textos impresos en un papel que siempre lo aguanta todo y que crean todavía más escepticismo y hartazgo en la opinión pública, sino con nuestras acciones, concretas y sistémicas. Las semillas de la revuelta social están germinando por doquier: así que démonos prisa en volver al trabajo. No hay tiempo que perder.

SERGI FERRER-SALAT

Presidente de la Fundació
Ferrer Sustainability



20 MENSAJE DE LA DIRECTORA

El año 2021 ha supuesto la consolidación del propósito que llevamos a cabo desde la Fundació Ferrer Sustainability.

Nuestro objetivo principal es transformar vidas y trabajar por una sociedad más equitativa y justa, con la visión de una ciudad ecológica, sana, inclusiva y cohesionada. Este es nuestro enfoque para el desarrollo sostenible, que trabajamos a través de tres pilares estratégicos: la cohesión social, el progreso económico y la preservación del medio ambiente.

Para hacerlo realidad, contamos con un huerto en Barcelona y otro en Sant Pol de Mar, donde hemos cosechado este año un total de 15 toneladas de producto y que se integran dentro de nuestro proyecto Green for Good, y de la cocina social de Ferrer for Food, en la que hemos preparado 180.274 comidas que se han distribuido a personas vulnerables gracias a la colaboración con 15 entidades sociales de Barcelona y del Maresme.

Hemos contado también con la ayuda esencial de cerca más de 100 voluntarios en el huerto y 50 voluntarios en las tareas de soporte de cocina, así como donaciones de 71.817 kg de alimentos que, en lugar de desecharse, complementan los que producimos y compramos y cumplen la función para la que se produjeron, formando parte de nuestras comidas.

Nuestro equipo ha crecido también este año y cuenta ya con 17 personas, hombres y mujeres con diferentes nacionalidades, edades y capacidades que ponen sus manos y su ilusión al servicio de nuestra causa.

Es un orgullo presentar este primer informe anual de la Fundació, donde hemos recopilado todos los detalles que conforman nuestro primer año completo de actividad y que será, seguro, sólo el principio de un largo camino de lucha por la equidad social y la justicia climática.

Para el próximo año 2022 seguiremos trabajando para incrementar aún más el número de comidas que elaboramos, aumentar la variedad de nuestros platos, valorar la implementación de carne halal y adaptar nuestros huertos a la necesidad de nuestras recetas.

Solo me resta agradecer desde aquí a todos los que nos han ayudado en estos duros meses a alcanzar los logros que aquí recogemos, posibilitando que nuestra labor llegue cada día en forma de comida saludable a las personas que más lo necesitan.



ESTEFANIA RICO

Directora de la Fundació
Ferrer Sustainability



La Fundació

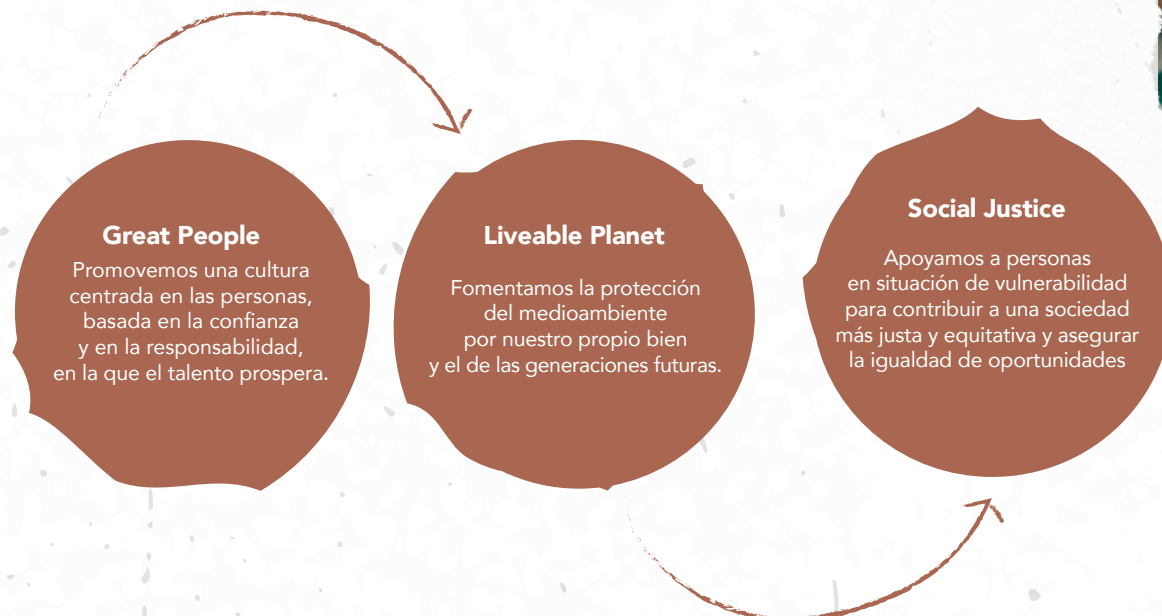


3.1 EL PROPÓSITO QUE NOS GUÍA

La compañía farmacéutica Ferrer es la impulsora de la Fundació Ferrer Sustainability y hace posible la labor que llevamos a cabo.

Para Ferrer, el negocio farmacéutico no es un fin en sí mismo, sino un medio para generar cambios sociales sustanciales. La compañía trabaja para alcanzar un mínimo nivel de rentabilidad económica que garantice la sostenibilidad de la empresa y así reinvertir gran parte de los beneficios de la actividad de los laboratorios en iniciativas de impacto social y medioambiental.

Desde la Fundació compartimos este propósito y trabajamos por hacerlo realidad cada día. La estrategia de actuación está integrada por tres ejes "For Good" que definen lo que queremos y nos proponemos conseguir con todas las acciones que realizamos:



La Fundació Ferrer Sustainability funciona por lo tanto como catalizador del impacto positivo de Ferrer para ayudar a personas en situación de vulnerabilidad, contribuir a la igualdad de oportunidades y favorecer los ámbitos de empleabilidad, acceso a la salud, alimentación y educación, que guían la actuación de la compañía en el ámbito social.



3.2 NUESTRO TRABAJO

La Fundació Ferrer Sustainability se crea en 2020, durante los momentos más difíciles de la pandemia de COVID19, para dar respuesta a situaciones de necesidad social y urgencia alimentaria que ya existían, pero se vieron agravadas por la crisis sanitaria.

Nacimos con el objetivo de transformar vidas y trabajar por una sociedad más justa y equitativa, a través de tres pilares estratégicos: la cohesión social, el progreso económico y la preservación del medio ambiente.

Durante los primeros meses de pandemia, empezamos a repartir diariamente comidas a entidades sociales que atienden y acompañan a colectivos en situación de vulnerabilidad. De aquella experiencia inicial nacerían dos grandes proyectos con un claro compromiso con la equidad social y la justicia climática, Ferrer for Food y Green for Good, nuestras herramientas para contribuir a la transformación de la comunidad, de nuestro entorno y del planeta, y hacerlo dando apoyo a personas en situación de vulnerabilidad e impulsando un modelo de ciudad más verde, sostenible, productiva y agroregenerativa.

Ferrer for Food es una cocina social desde donde iniciamos el camino con una acción muy concreta: elaborar y entregar comida saludable y de máxima calidad para contribuir a una alimentación digna y saludable de las personas que más lo necesitan.

Son dos huertos propios los que abastecen nuestra cocina y nos permiten ofrecer los estándares de calidad y salud más exigentes.

HUERTO URBANO

Nuestro primer huerto es el Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina (Pedralbes) y es un ejemplo de agricultura urbana adaptada a su entorno. Ubicado en un espacio catalogado, se trata de un jardín comestible de 4.000m² en régimen de permacultura donde practicamos agricultura regenerativa y recuperamos toda la cadena de valor de esta actividad. Es la semilla de nuestro segundo proyecto, Green for Good, a través del cual fomentamos la agroecología y trabajamos para reverdecer y transformar el Área Metropolitana de Barcelona mediante la instalación de huertos urbanos sociales.

HUERTO ECO INDUSTRIAL

El otro es nuestro huerto de la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar), de 10.000m², de carácter eco industrial y producción masiva, donde trabajamos siguiendo la misma filosofía. Entendiendo la tierra como un organismo complejo y vivo que debería alterarse lo más mínimo, puesto que ella misma proporciona a las plantas todo aquello que necesiten. Esta filosofía permite aproximarse a la producción vegetal de una manera limpia, respetuosa, ecológica y sostenible.



3.3 NUESTRAS PERSONAS, NUESTRAS MANOS

La labor que llevamos a cabo no sería posible sin el apoyo de un Patronato integrado por personas de convicciones firmes, un equipo de trabajo fuertemente comprometido y numerosos voluntarios inconformistas, que ponen su tiempo y esfuerzo a disposición de la Fundació.

Nuestro Patronato



Sergi Ferrer-Salat
Presidente de Ferrer
y de la Fundació Ferrer Sustainability



Mario Rovirosa
CEO – Ferrer



David Ferrer
Chief Financial
& Corporate Services Officer – Ferrer



Beatriz Vila
Chief People
& Sustainability Officer – Ferrer

3.3 NUESTRAS PERSONAS, NUESTRAS MANOS

Equipo de Dirección

EL EQUIPO DE LA FUNDACIÓ ESTÁ FORMADO POR PERSONAS ENTUSIASTAS Y COMPROMETIDAS CON UNA SOCIEDAD MÁS JUSTA Y EQUITATIVA, QUE TRABAJAN CON AHÍNCO A FAVOR DE LA COHESIÓN SOCIAL Y LA PRESERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.



Estefania Rico
Directora de la Fundació
Ferrer Sustainability



Nacho Peres
Responsable de Permacultura



Davinia Ventura
Project Manager



Michael Soria
Responsable de producción
Ferrer for Food



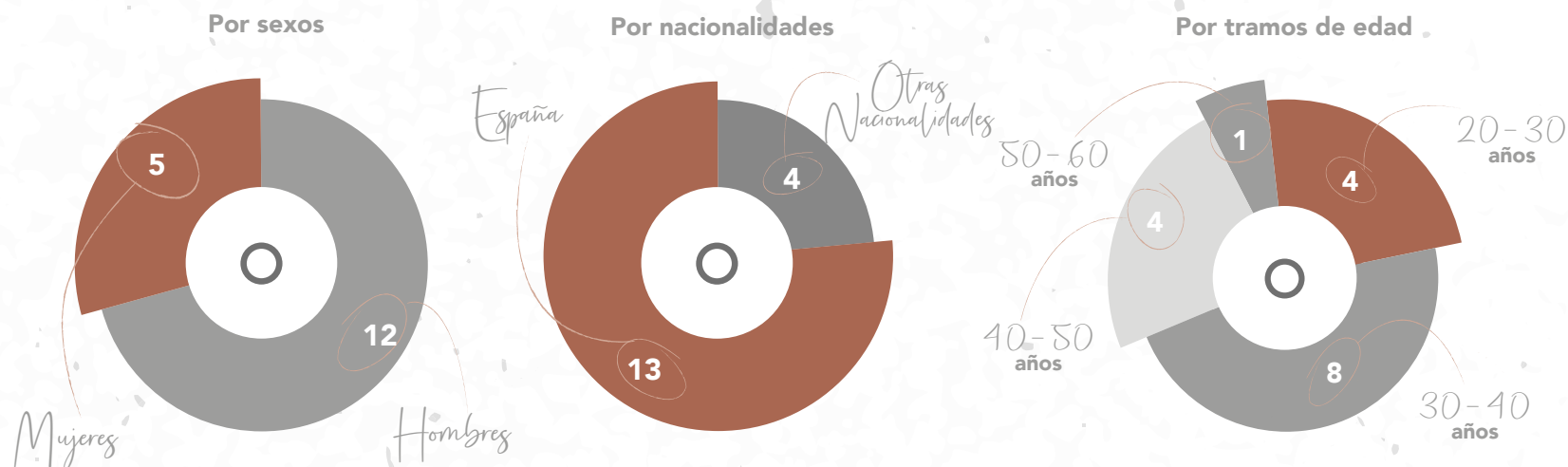
Ariadna Julián
Responsable de cocina
Ferrer for Food

3.3 NUESTRAS PERSONAS, NUESTRAS MANOS

Nuestro Equipo

Somos un equipo de 17 personas, orgullosas de promover el impacto positivo y ser nosotros mismos parte del cambio. Apoyamos la diversidad de edades, género, origen y capacidades, tanto en nuestros colaboradores estables como en voluntarios y apoyos eventuales.

Estructura del equipo:



Incorporaciones
a nuestro equipo en
2021

 **1** Persona con discapacidad
(equivalente al 6% del total).

 **2** Personas extranjeras sin permiso de trabajo
a las que ofrecimos su primer contrato laboral y regularizamos su situación en España.

 **1** Persona en situación de vulnerabilidad

3.3 NUESTRAS PERSONAS, NUESTRAS MANOS

Nuestros voluntarios

Contamos con un equipo de voluntarios que dan apoyo tanto en tareas de la cocina como de los huertos, a los que se suma el apoyo de Ferrer en materia de administración y gestión. Todos nuestros voluntarios cuentan con seguro de accidentes y les facilitamos la formación necesaria para el desempeño de su labor, incluido, en su caso, el curso de obtención del carnet de manipulador de alimentos.



Durante 2021 pasaron
por la cocina Ferrer
for Food cerca de

50

personas voluntarias.

Por otro lado, facilitamos prácticas a estudiantes gracias a la coordinación con el Ayuntamiento de Vilassar de Dalt y colaboramos con el INS Jaume Almera y la Escola Sant Jordi, situados en esta localidad. Cinco jóvenes de estos centros han trabajado en nuestra cocina en 2021 para llevar a cabo su programa de prácticas en empresa.

También trabajamos con el área de ejecución de medidas del Departamento de Justicia de la Generalitat de Catalunya, desde donde proponen a personas para cumplir horas de servicio a la comunidad dando apoyo en la cocina Ferrer for Food. Durante 2021, recibimos a un total de 5 personas.

Por último, colaboramos con Somesqueix, una asociación sin ánimo de lucro y un espacio de formación e inserción laboral en el ámbito de la agricultura ecológica. Procedentes de esta entidad, en 2021 incorporamos a dos personas, una como parte del equipo de cocina y la otra en el equipo de horticultura de la Vall de Golinons.



3.4 ONG CON LAS QUE COLABORAMOS

En la Fundació Ferrer Sustainability somos conscientes de la dificultad de lograr nuestro objetivo solos. Por eso trabajamos con ONG muy reconocidas, con las que compartimos valores e intereses, buscando multiplicar entre todos el impacto positivo.

La misión de Oxfam es combatir la desigualdad para acabar con la pobreza y la injusticia. En los últimos 15 años han conseguido reducir la pobreza extrema a la mitad. El trabajo está orientado a acabar con las desigualdades sociales y económicas, que son el origen del problema. La pobreza es inaceptable. Y evitable.

WWF España forma parte de la red WWF, la mayor organización internacional independiente dedicada a la defensa de la naturaleza y el medio ambiente.

La misión de WWF es construir un futuro en el que las personas vivan en armonía con la naturaleza. Es una organización civil apolítica basada en la ciencia que trabaja para conservar y restaurar la biodiversidad, la red que sustenta toda la vida en la Tierra, para reducir la huella ecológica de la humanidad; y para asegurar el uso sostenible de los recursos para apoyar a las generaciones actuales y futuras.

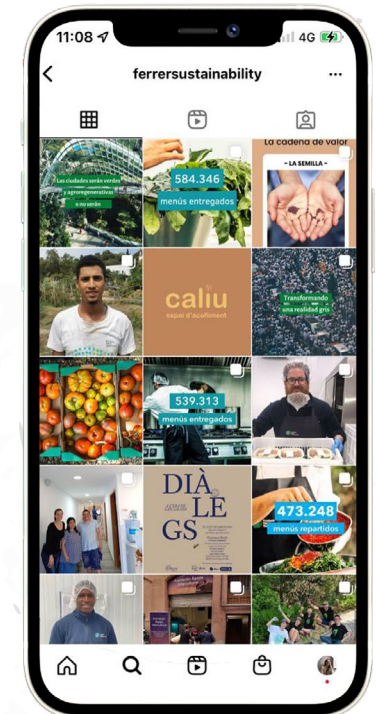
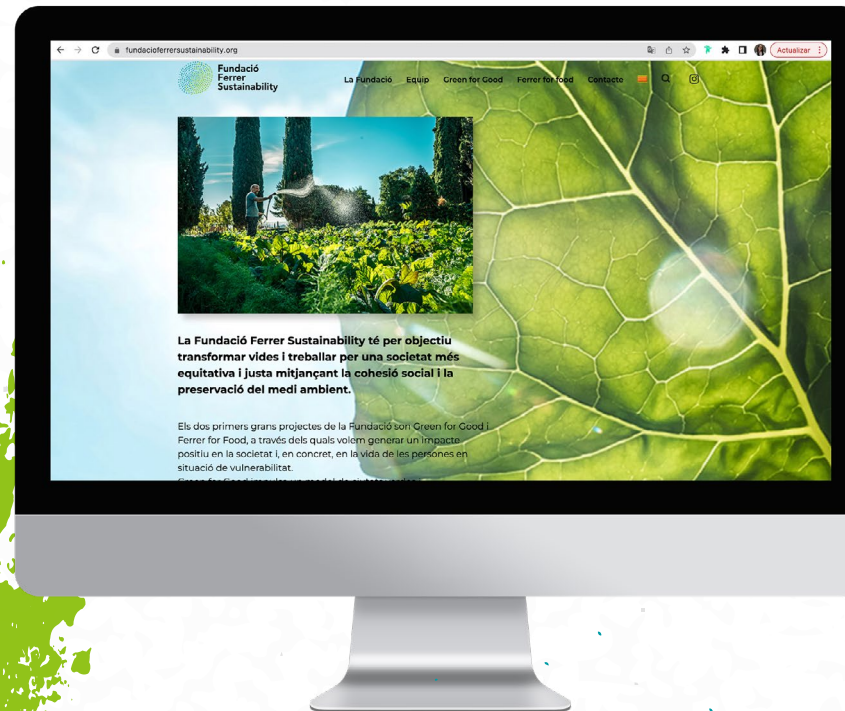


3.5 COMUNICAR PARA MULTIPLICAR NUESTRO IMPACTO

En julio del 2021 lanzamos nuestra página web corporativa www.fundacioferrersustainability.org, esencial para dar a conocer nuestros proyectos de la Fundació y llegar a nuestros públicos, así como generar sinergias con otras organizaciones y crear comunidad, para dar a conocer nuestra labor dentro del tercer sector.

En octubre de 2021 abrimos el perfil corporativo @ferrersustainability en Instagram, la única red social en la que estamos presentes.

Con la web y la cuenta de Instagram queremos dar a conocer nuestra razón de ser, nuestros proyectos, nuestros colaboradores y los valores que nos identifican, con el propósito de construir alianzas transformadoras. Pretendemos inspirar y generar conciencia sobre la importancia de la cohesión social y la preservación del medioambiente.



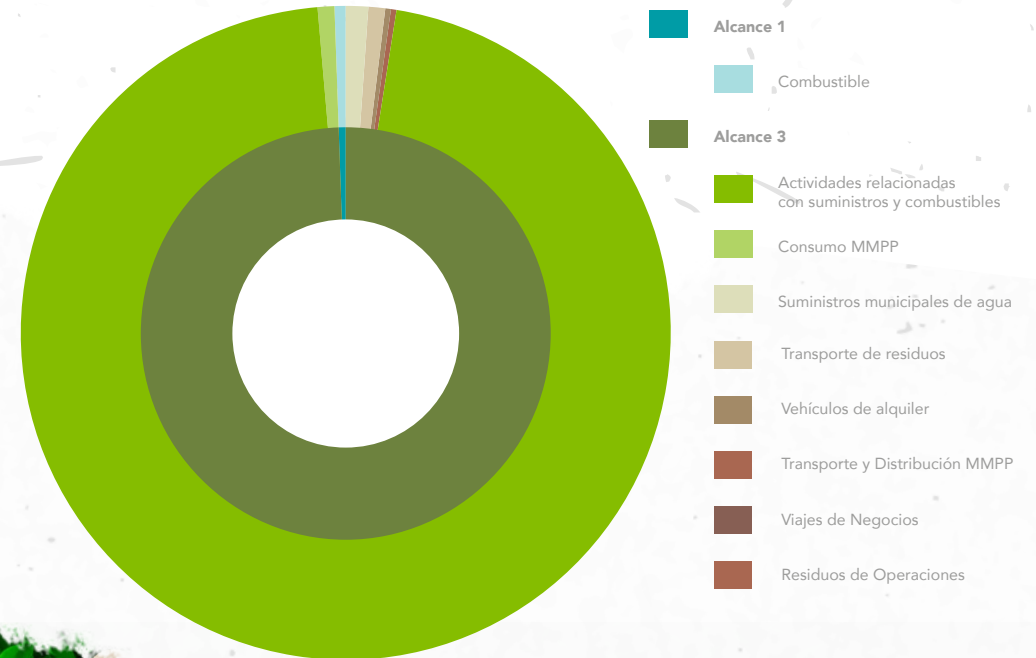
3.6 MEDIMOS NUESTRA HUELLA DE CARBONO

Como parte de Ferrer, desde la Fundació tenemos el firme compromiso de **desarrollar nuestra actividad con el menor impacto ambiental posible**, por lo que medimos nuestra huella de carbono y ponemos en marcha medidas que nos permitan mejorar.

Las emisiones de gases con efecto invernadero (GEI) derivadas de las actividades de la Fundació en 2021 han ascendido a 567,76 toneladas equivalentes de CO₂. La mayor parte (96%) corresponde a las emisiones indirectas asociadas a las materias primas consumidas para la elaboración de nuestras comidas, no producidas en nuestros huertos. Como contamos con garantía de origen renovable para el 100% del suministro de electricidad, el consumo energético más relevante en 2021 ha sido el de la caldera de propano para calentar las instalaciones de nuestra cocina, ubicada en Vilassar de Dalt, que supone apenas el 1,17% de las emisiones analizadas.

Huella de Carbono de la Fundació en 2021

567.764 kg CO₂ eq



4 Sembrando impacto positivo



SEMBRANDO IMPACTO POSITIVO

Favorecemos la economía circular y el aprovechamiento de recursos



Producimos alimentos de proximidad, reduciendo distancias en el transporte, eliminando intaermediarios y permitiendo a los agricultores tener más control y unos beneficios más justos sobre su producción



Reducimos la contaminación atmosférica, ya que las plantas absorben los principales elementos contaminantes en las ciudades



Mejoramos la eficiencia energética de los edificios debido a un mejor aislamiento térmico que ofrece la vegetación



Reducimos la emisión de gases de efecto invernadero gracias a la capacidad de absorción de CO2 que tienen las plantas



...NUESTROS RESULTADOS...

CON NUESTRO ESFUERZO DE CADA DÍA

4.000 m² cultivados en Barcelona
10.000 m² cultivados en la Vall de Golinons
+50 voluntarios en 2021

INSTALACIONES
de cocina en Vilasar de Dalt

3.13 M€ donaciones recibidas de Grupo Ferrer y otras entidades colaboradoras

17 PERSONAS
dedicadas en nuestro equipo

40.356 kg de alimentos comprados a productores eco-sostenibles locales

ACUERDOS

con instituciones públicas para captación de voluntarios y con organizaciones del tercer sector, para la distribución de comidas

Integración laboral
1 persona en situación de vulnerabilidad
2 personas extranjeras regularizadas
1 persona con discapacidad

19.544 kg de producto recolectado en nuestros huertos



71.817 kg de alimentos recuperados para evitar desperdicio alimentario

180.274 comidas entregadas a 15 entidades sociales en Barcelona y Maresme



... E IMPULSAMOS LA TRANSFORMACION ECONÓMICA, SOCIAL Y AMBIENTAL EN NUESTRO ENTORNO.

Posibilitamos la autosuficiencia alimentaria



Empoderamos e integramos a personas al generar empleos



Fomentamos la biofilia



Mejoramos la calidad de vida al facilitar el contacto con la naturaleza



Aseguramos una alimentación sana, equilibrada y ecológica





Los proyectos



5.1 FERRER FOR FOOD

“Ferrer for Food es uno de los principales proyectos de la Fundació llamados a promover la salud de todos y la igualdad de oportunidades, hoy y en el futuro”.

Ferrer for Food: de la semilla al plato

Objetivos de Desarrollo Sostenible en los que estamos impactando



Ferrer for Food es un proyecto de cocina social que da apoyo a personas en situación de vulnerabilidad mediante la entrega de comidas diarias a través de entidades sociales, comedores y parroquias. Disponer de un plato de comida diario supone una oportunidad para que los usuarios, una vez sentados en la mesa, creen comunidad y puedan recibir el acompañamiento y las herramientas necesarias para empoderarse.

Somos un modelo disruptivo único que ejemplifica nuestro poder transformador y que rompe los modelos de super especialización tanto en el sector de la producción agraria como en el sector de la alimentación.

¿Cómo hacemos las cosas?



Cubrimos toda la cadena de valor de la alimentación



Cuidamos y controlamos todo el proceso, desde que plantamos la semilla a la preparación del plato y a la entrega al usuario final que lo necesita.



Preparamos nuestras comidas con hortalizas de nuestros huertos, alimentos que compramos a productores eco-sostenibles y de proximidad, y con alimentos reaprovechados provenientes de donaciones



Contribuimos a reducir el desperdicio alimentario



Ponemos todo nuestro esfuerzo en ofrecer comida de la más alta calidad, con la intención contribuir a una alimentación digna y saludable para las personas que más lo necesitan.

5.1 FERRER FOR FOOD

CIFRAS DE
2021



180.274
comidas entregadas

a 15 entidades sociales
en Barcelona y Maresme.



71.817 kg

de alimentos recuperados procedentes
de donaciones para evitar desperdicio
alimentario



40.356 kg

de alimentos comprados a productores
eco-sostenibles locales

Este año hemos trabajado para cubrir la necesidad de alimentos en la ciudad de Barcelona y algunos municipios del Maresme, y **nuestro objetivo es ampliar territorio en el próximo año** (cubrir parte del Barcelonés). Repartimos a las entidades sociales tres días a la semana (lunes, miércoles y viernes) y cubrimos las comidas y cenas de todos los días de la semana.

Nuestro objetivo es llegar a ofrecer un millón de comidas al año.



5.1 FERRER FOR FOOD

Proveedores ecológicos y de proximidad

ECOLÓGICOS

Can Galderic



La Klosca



Petit Banè



DE PROXIMIDAD

Cal Tomás



Disterri



La Selvatana



Mas Claperol



Natural Fruits



Ovochef



Ramaders
del Berguedà



ENTIDADES DONANTES

Aneto



Banc dels Aliments



Espigoladors



Mercabarna



Mercadona



Som Esqueix



5.1 FERRER FOR FOOD

Comidas equilibradas

Elaboramos platos nutricionalmente completos (de entre 450 y 600kcal) y ofrecemos una comida semanal equilibrada.

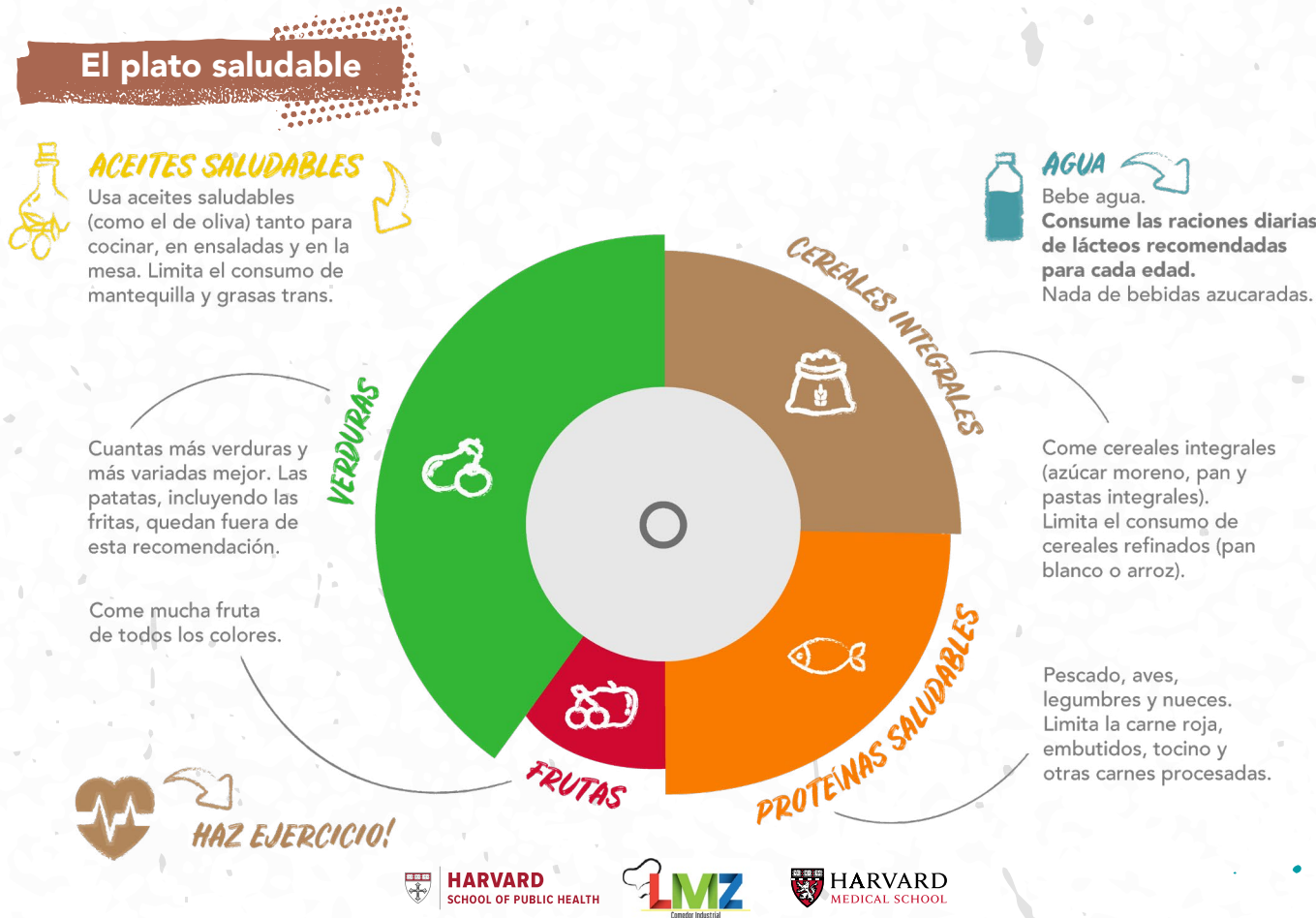
Nos basamos en el modelo de "plato saludable de Harvard" a la hora de distribuir las cantidades de los cuatro grupos de alimentos básicos, así como de grasas y aceites. Este modelo presta especial atención a la calidad de los alimentos, apostando por el equilibrio entre los grandes grupos de macronutrientes (proteínas, grasas e hidratos de carbono). No solo busca cubrir las necesidades diarias de vitaminas y minerales, sino que, además, apuesta por la sostenibilidad al recomendar el consumo de productos frescos, de temporada y de proximidad.

Formatos y política para evitar el desperdicio alimentario

No podría ser de otro modo: los envases donde servimos nuestras comidas son reciclables.

Repartimos comidas en formato individual con un envase de material semi-compoestable termosellado. Además, nuestro compromiso con la sostenibilidad se extiende también a las entidades con las que colaboramos y trabajamos, que también deben estar comprometidas con la circularidad de residuos.

Nuestra acción contra el desperdicio alimentario y nuestra política de aprovechamiento de producto es firme. Nuestra prioridad es utilizar siempre toda la verdura producida en nuestros dos huertos y utilizar los productos que nos llegan a través de donaciones. Estamos adscritos a 5 de los 7 programas del Banc dels Aliments contra el desperdicio alimentario: dos de ellos son de recogida de verdura (Programa Serma y Programa Mercabarna) y los otros tres son el programa de frío, el de seco y otros programas financiados por la UE.



5.1 FERRER FOR FOOD

Entidades colaboradoras en 2021

Nuestras comidas diarias llegan a sus destinatarios a través de entidades sociales, comedores y parroquias que atienden a usuarios derivados desde Servicios Sociales o de entidades privadas.



¿Cómo las seleccionamos?

Para la captación de entidades, el equipo realiza una auditoría estricta (due diligence), a través de un protocolo interno de actuación que incluye evaluaciones, reuniones con los responsables de la entidad y una visita a las instalaciones.

Estas entidades:

- Deben disponer de una financiación procedente en su mayoría de fondos privados
- Demostrar una trayectoria sólida
- Disponer de un programa de acompañamiento social para las personas a las cuales atienden, ya que el objetivo es que los usuarios que ahora necesitan ayuda dejen de hacerlo pasado un tiempo y dispongan de herramientas para mejorar su situación

¿Cuáles son los colectivos beneficiarios?

- Personas sin hogar que duermen en la calle (o en situación similar, es decir, sin poder cocinar o sin derecho a cocina). Incluye personas con problemas de adicciones y/o enfermedades mentales
- Gente mayor que vive sola y no puede cocinar por varias razones, como limitaciones físicas/movilidad o enfermedades mentales, entre otras
- Familias monoparentales
- Nueva pobreza derivada de la situación de la Covid 19: adultos y menores de edad que se encuentran en riesgo de pobreza

¿Qué entidades han repartido nuestras comidas?

- Parròquia de Santa Anna
- Fundación Social Emmaús
- Parròquia de Sant Felix Africà
- Gimnàs Social Sant Pau
- Càritas (Pineda de Mar)
- Creu Roja El Masnou
- Misioneras Madre Teresa de Calcuta
- Asociación Ágape de Barcelona
- Parroquia de San Oleguer - Santa María Reina
- Iglesia Evangélica Cristo Vive
- Federación de Familias Monoparentales
- Centro Cristiano Pentecostés Elisama
- Parroquia Sant Joan Horta (Centre Caliu)
- Todo por la Vida
- San Egidio (Casa de la Solidaritat)

5.2 GREEN FOR GOOD

Green for Good: la agricultura regenerativa y su poder transformador.

Objetivos de Desarrollo Sostenible en los que estamos impactando



Green for Good busca la integración social de personas en situación de vulnerabilidad a través de la horticultura

Nuestra visión es la de una ciudad ecológica, sana, inclusiva, cohesionada, justa y resiliente, con colectivos comprometidos en la promoción de la agroregeneración y con personas en situación de vulnerabilidad implicadas en la gestión de los huertos.

¿Cómo lo hacemos?



Disponemos de un banco de semillas propio



Nos adaptamos a las necesidades, condicionantes y especificidades de cada entorno



Planteamos modelos escalables



Convertimos los retos en el ámbito de la sostenibilidad en oportunidades



Diseñamos desde la permacultura



Generamos posibilidades de negocio a proveedores que comparten nuestra misma filosofía.

Actualmente, la Fundació Ferrer Sustainability gestiona dos huertos en régimen de permacultura, los cuales abastecen la cocina social Ferrer for Food. Por un lado, un huerto de 10.000m², de carácter eco-industrial y de producción masiva ubicado en la Vall de Golinons (Sant

Pol de Mar) y, por otro, el Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina (Pedralbes), un huerto urbano de 4.000m² y origen del proyecto Green for Good.

Queremos generar el máximo impacto en beneficio de las personas, contribuir a mejorar su vida y su salud, mejorar las condiciones y posibilidades del entorno en el que viven y, a la vez, sumar fuerzas en la lucha por la equidad social y climática.

¿Qué es la permacultura?

La permacultura es una filosofía y manera de diseñar ecosistemas optimizados que resuelvan sus propias demandas de desarrollo y equilibrio a través de la viabilidad y aprovechamiento máximo de los recursos de los cuales dispone. En agricultura, entiende la tierra como un organismo complejo y vivo que debería alterarse lo más mínimo, puesto que ella misma proporciona a las plantas todo aquello que necesiten. Esta filosofía permite aproximarse a la producción vegetal de una manera limpia, respetuosa ecológica y sostenible.

5.2 GREEN FOR GOOD

Nuestra filosofía

Innovamos recordando y recuperando la cadena de valor de la agricultura. Celebramos la biodiversidad, trabajamos con un banco de semillas propio, generamos nuestro propio compost y diseñamos desde la permacultura. No utilizamos ningún tipo de maquinaria para desarrollar nuestra actividad.

El nuestro es un trabajo artesanal que tiene como consecuencia la potenciación de la biofilia, la sostenibilidad y la protección de la biodiversidad.

El Jardín comestible

Se trata del primer huerto del proyecto Green for Good. Es el Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina (Pedralbes).

En sus inicios, en 2020, el proyecto se vio apremiado por la situación de crisis sanitaria global (Covid19) acompañada de una necesidad urgente de generar comida de calidad para colectivos vulnerables. A pesar de la dificultad, en apenas unos meses llevamos a cabo la restauración arquitectónica del jardín y la intervención con vegetales comestibles.

En este espacio catalogado trabajamos 4.000m², donde cultivamos hortalizas y frutas en régimen de permacultura. Toda la producción del huerto se utiliza

íntegramente para elaborar las comidas diarias que Ferrer for Food entrega a entidades sociales.

En 2021 se produjeron 5 toneladas de hortalizas y



frutas ecológicas de alta calidad y se intervino el espacio con más de 25.000 plantas, en su mayoría de polinización abierta, y que responden a unas 200 referencias parietales.

EN 2021 SE PRODUJERON 5 TONELADAS DE HORTALIZAS Y FRUTAS ECOLÓGICAS DE ALTA CALIDAD Y SE INTERVINO EL ESPACIO CON MÁS DE 25.000 PLANTAS.



5.2 GREEN FOR GOOD

El huerto de la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar)

También estamos produciendo hortalizas en régimen ecológico en la zona del Maresme, en el pueblo de Sant Pol de Mar. Trabajamos un terreno de 10.000m² ubicado en la Vall de Golinons, donde cultivamos íntegramente para el aprovisionamiento de nuestra cocina social.

Durante 2021 se produjeron en este espacio 15 toneladas de hortalizas, sin haber completado un ciclo anual de cosechas, puesto que la primera se realizó en abril de 2021.



5.3 DE LA MANO DE LA CIENCIA

Objetivos de Desarrollo Sostenible en los que estamos impactando



Vamos de la mano de la ciencia en el desarrollo de nuestros proyectos agrícolas. Colaboramos de forma estrecha con la Universidad de Barcelona en estudios como ReGenSòl y MITOS, que apuestan por una alimentación más saludable y consciente a través de la agricultura ecológica y regenerativa y buscan proponer otras técnicas más sostenibles para la producción vegetal.

Igualmente, con la ayuda de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación queremos estudiar el contraste cualitativo vegetal en función de los modelos agrícolas utilizados en su cultivo, en concreto en lo referido a la producción de hortalizas en entornos urbanos.

Llevamos a cabo estos estudios con el Dr. Joan Romanyà, Doctor en Biología y responsable del Departamento de Edafología de la Facultad de Farmacia (UB), juntamente con la Dra. Maribel Trias Gay y Rosa Lamuela Raventós, entre otras personas de su equipo, la mayoría alumnos de doctorado.

ReGenSòl

Este estudio persigue llevar a cabo un ejercicio demostrativo de cómo se puede regenerar la tierra de cultivo destinada a huerto con biomasa vegetal local procedente de trabajos forestales y de la gestión de parques y jardines urbanos.

Es un proyecto que propone una solución para los restos vegetales generados en el entorno local de los espacios de cultivo y que promueve una agricultura basada en el carbono y un uso muy limitado de maquinaria pesada. Se podría decir que promueve una agricultura escalable, que fija más CO₂ del que se genera en el desarrollo de su actividad y que acompaña a la agricultura ecológica en la regeneración del suelo de cultivo.

ReGenSòl pretende demostrar que, con la fertilización con madera, se pueden obtener cultivos de forma continuada durante 10 años sin necesidad de labrar, fresar o remover la tierra. La duración del estudio es de dos años. El primer periodo es el más crítico y el de más dificultad técnica, por lo que las conclusiones del estudio dependerán de los resultados en esta primera fase.

Esperamos obtener los resultados del primer año a finales de octubre de 2022, una vez cosechadas las hortalizas del terreno de cultivo destinado al ensayo y después de realizar, posteriormente, una analítica de la tierra.

MITOS

Se trata de un proyecto basado en el cultivo del tomate y en el cual se estudian las materias activas que se generan en un tomate en función de las variedades y las técnicas de cultivo aplicadas. El objetivo es demostrar que las variedades tradicionales, de polinización abierta, cultivadas con criterios de producción ecológica, son más saludables y sabrosas que las variedades Filial1 (híbridos determinados) cultivadas con técnicas convencionales basadas en la síntesis química de laboratorio.

Mitos es un proyecto de tres años que arrancó a mediados de 2020. Ya se ha realizado una evaluación técnica de este primer año sobre 14 variedades de tomate y 4 tipos distintos de fertilización, y se han publicado los resultados del primer año. En noviembre de 2022 está prevista la publicación del segundo informe.

5.4 RETOS FUTUROS DE LA FUNDACIÓ

GREEN FOR GOOD: proyecto estratégico de ciudades más verdes, sostenibles y agroregenerativas

Después de consolidar en 2021 el Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina (Pedralbes) como huerto urbano adaptado al entorno, en 2022 nos planteamos ir más allá e impulsar un proyecto mucho más global que envuelve a toda el Área Metropolitana de Barcelona y alineado con nuestros objetivos de equidad social y justicia climática.

A través de Green for Good, proponemos e impulsamos un modelo de ciudad más verde, sostenible y agroregenerativa en el Área Metropolitana de Barcelona.

Ejemplificamos un modelo de agricultura regenerativa urbana que nos ayude a generar un impulso inspirador y transformador para una ciudad verde. Por eso queremos fomentar la agroecología y aumentar los metros de zona verde cultivable:

- Instalando huertos urbanos sociales en las ciudades
- Generando conciencia ecológica
- Poniendo en valor los beneficios sociales y el poder terapéutico, educativo e integrador de esta actividad

Y además, queremos poner en marcha un proyecto de formación e integración social para colectivos con diversidad funcional o en riesgo de exclusión social a través de una escuela taller destinada al acompañamiento y a la formación en horticultura y cocina.



5.4 RETOS FUTUROS DE LA FUNDACIÓ

Ciudades verdes y agroregenerativas. Las razones detrás del proyecto

El éxodo hacia los núcleos urbanos

Actualmente, más de la mitad de la población mundial (un 54%) vive en ciudades, la gran mayoría grises, no biofílicas, urbanísticamente no inclusivas con el verde y que no están planteadas para ser productivas y proveer de un entorno favorable y beneficioso para las personas que las habitan. Este porcentaje va en aumento y se prevé que en 2050 la población viviendo en núcleos urbanos represente dos tercios de la humanidad.

Es evidente que la vida en las ciudades es positiva y empoderadora para el desarrollo de las personas en cuanto a relaciones sociales y también por el impulso de la cultura, la economía, los negocios, la ciencia y comunicación, entre otros ámbitos. Sin embargo, este crecimiento urbano considerable y, al parecer, inevitable, también presenta importantes retos relacionados con el desarrollo sostenible, la contaminación, las infraestructuras y los recursos.

Nos encontramos ante modelos de desarrollo y coexistencia que priorizan el consumo ante la vida y que han llevado al planeta a vivir efectos climáticos adversos vinculados al modelo energético. Por su parte, la agricultura industrial es una de las principales responsables de estos cambios, así como la deforestación, el agotamiento del agua, la degradación del suelo y la pérdida de la biodiversidad.

En este sentido, el escenario plantea un reto importante para poder sustentar con éxito y en un futuro cercano a millones de personas en un entorno seguro, ecológico, sano y autosuficiente.



5.4 RETOS FUTUROS DE LA FUNDACIÓ

Una apuesta de futuro

A través de nuestro proyecto Green for Good damos respuesta a múltiples problemáticas actuales y generamos un cambio positivo. El modelo de ciudad que impulsamos tiene un impacto en:

Cuestiones sociales:

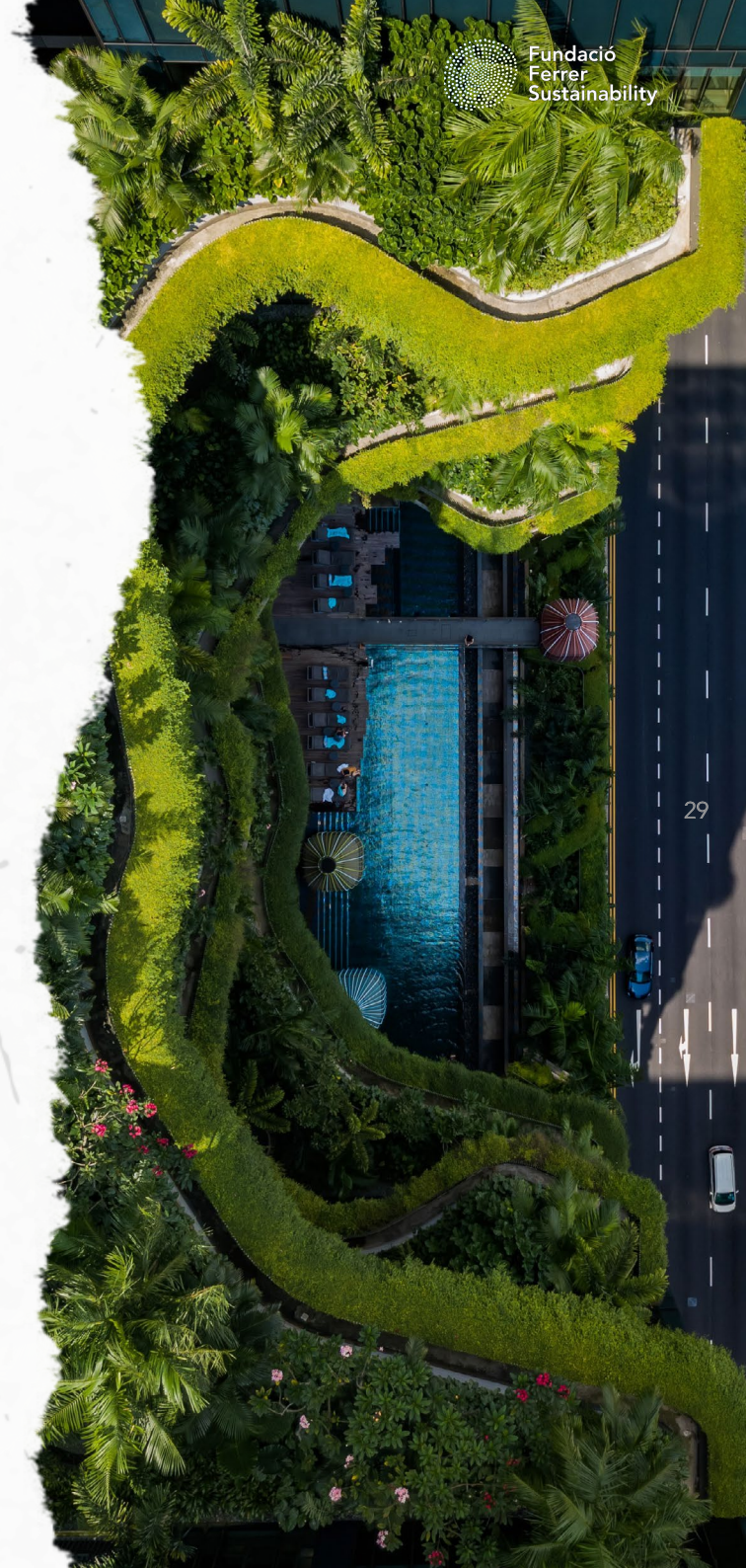
- Empoderamiento e integración de las personas, dado que se genera ocupación
- Mejora de calidad de vida al facilitar el acceso a la naturaleza a colectivos viviendo en entornos grises, carentes de zonas verdes
- Fomento de la biofilia

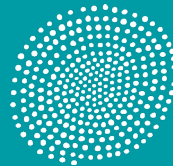
Cuestiones ecológicas:

- Lucha por la justicia climática: se reduce la emisión de gases de efecto invernadero gracias a la capacidad de absorción de CO₂ de las plantas. Además, se mejora la eficiencia energética de los edificios debido a un mejor aislamiento térmico por la vegetación
- Se reduce la contaminación atmosférica gracias a la gran capacidad que tienen las plantas de limpiar el aire de los 6 principales elementos contaminantes en las ciudades: partículas PM10 y PM2.5, el ozono troposférico, el óxido nitroso, el dióxido de azufre, el monóxido de carbono y el plomo
- km0: producción de alimentos de proximidad
- Se favorece la economía circular y el aprovechamiento de recursos

Cuestiones productivas:

- Se posibilita la autosuficiencia alimentaria entre los beneficiarios de esta actividad





Fundació
Ferrer
Sustainability