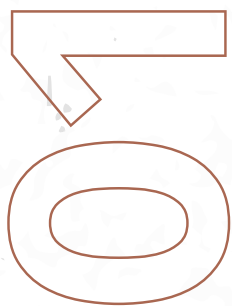




INFORME ANUAL 2021

Activistes de l'equitat social i la justícia climàtica





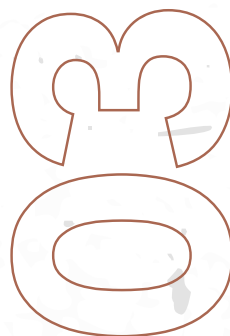
CARTA DEL PRESIDENT

Salutació de Sergi
Ferrer-Salat, president
de la Fundació Ferrer
Sustainability



MISSATGE DE LA DIRECTORA

Missatge d'Estefania Rico,
directora de la Fundació Ferrer
Sustainability



LA FUNDACIÓ

3.1 El propòsit que ens guia

3.2 El nostre treball

3.3 Les nostres persones, les
nostres mans

3.4 ONG amb què col·laborem

3.5 Comunicar per multiplicar
el nostre impacte

3.6 Mesurem la nostra petjada
de carboni



SEMBREM IMPACTE POSITIU



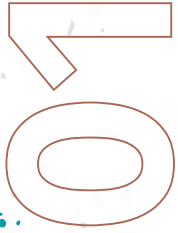
PROJECTES EN EL 2021

5.1 Ferrer for Food: de la llavor
al plat

5.2 Green for Good: l'agricultura
regenerativa i el seu poder
transformador

5.3 Sota el guiatge de la ciència

5.4 Reptes futurs de la Fundació



CARTA DEL **PRESIDENT**

A Ferrer tenim tres pilars: *Great People*, *Social Justice* i *Liveable Planet*. Aquests tres elements es fusionen en particular harmonia a través de l'activitat de la Fundació Ferrer Sustainability, com explica en el seu missatge la nostra directora, Estefania Rico. En aquest sentit, no cal afegir res més.

No obstant això, sí que vull destacar la increïble tasca que han realitzat totes les persones que han fet possible els èxits de la fundació durant el 2021 i vull expressar la meua admiració i agraïment a tots aquests activistes compromesos for good amb el treball diari per aconseguir una societat més equitativa i justa.

Davant de tant i tan insofrible *green-washing*, *social-washing* i *philanthro-washing*, seguim entregats al nostre activisme no només amb paraules, sinó amb fets, fets i més fets. Cal aprofundir en les nostres accions diàries i, si pot ser, amb més vehemència, per

aconseguir una redistribució molt més equitativa de la riquesa, molta més justícia socioclimàtica, molta més igualtat d'oportunitats sense submissió a l'absolutisme d'una meritocràcia que només genera supèrbia i insolidaritat d'una banda, i humiliació, ressentiment i ira, de l'altra. Fem-ho no a través de textos impresos en un paper que sempre ho aguanta tot i que creen encara més escepticisme i afartament en l'opinió pública, sinó amb les nostres accions, concretes i sistèmiques. Les llavors de la revolta social estan germinant per tot arreu: així que afanyem-nos a tornar a la feina. No hi ha temps per perdre.

SERGI FERRER-SALAT

President de la Fundació
Ferrer Sustainability





MISSATGE DE LA **DIRECTORA**

L'any 2021 ha suposat la consolidació del propòsit que portem a terme des de la Fundació Ferrer Sustainability.

El nostre objectiu principal és transformar vides i treballar per una societat més equitativa i justa, amb la visió d'una ciutat ecològica, sana, inclusiva i cohesionada. Aquest és el nostre plantejament de desenvolupament sostenible, que treballem a través de tres pilars estratègics: la cohesió social, el progrés econòmic i la preservació del medi ambient.

Per fer-ho realitat, tenim un hort a Barcelona i un altre a Sant Pol de Mar, onenguany hem collit un total de 15 tones de producte i que s'integren dins del nostre projecte Green for Good i la cuina social de Ferrer for Food, on hem preparat 180.274 àpats que s'han distribuït a persones vulnerables gràcies a la col·laboració amb 15 entitats socials de Barcelona i del Maresme.

També hem comptat amb l'ajut essencial de més de 100 voluntaris a l'hort i 50 voluntaris en les tasques de suport a la cuina, així com condonacions de 71.817 kg d'aliments que, en comptes de desapropitar-los, complementen els que produïm i comprem i compleixen la funció per a la qual es van produir, ja que formen part dels nostres àpats.

Enguany, el nostre equip també ha augmentat i ja hi participen 17 persones, homes i dones amb diferents nacionalitats, edats i capacitats, que posen les seves mans i la seva il·lusió al servei de la nostra causa.

És un orgull presentar aquest primer informe anual de la Fundació, on hem recopilat tots els detalls que constitueixen el nostre primer any complet d'activitat i que, segurament, serà només el principi d'un llarg camí de lluita per l'equitat social i la justícia climàtica.

Per al proper any 2022, seguirem treballant per incrementar encara més el nombre d'àpats que elaborem, augmentar la varietat dels nostres plats, valorar la implementació de carn halal i adaptar els nostres horts a les necessitats de les nostres receptes.

Només em resta des d'aquí donar les gràcies a totes les persones que ens han ajudat en aquests mesos difícils a aconseguir els èxits que recopilem en aquesta memòria i que han fet possible que la nostra tasca arribi cada dia en forma d'àpat saludable a les persones que més ho necessiten.



ESTEFANIA RICO

Directora de la Fundació
Ferrer Sustainability



La Fundació

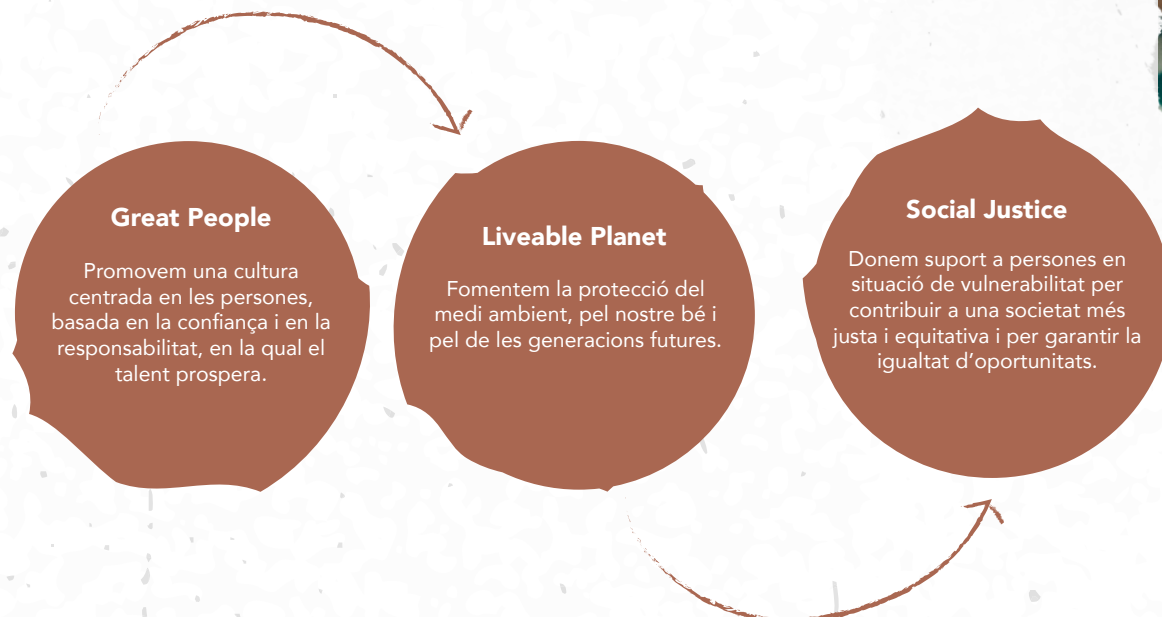


3.1 EL PROPÒSIT QUE ENS GUIA

La companyia farmacèutica Ferrer és la impulsora de la Fundació Ferrer Sustainability i fa possible la tasca que portem a terme.

Per a Ferrer, el negoci farmacèutic no és un fi en si mateix, sinó un mitjà per generar canvis socials substancials. La companyia treballa per aconseguir un nivell mínim de rendibilitat econòmica que garanteixi la sostenibilitat de l'empresa i d'aquesta manera poder reinvertir gran part dels beneficis de l'activitat dels laboratoris en iniciatives d'impacte social i mediambiental.

Des de la Fundació compartim aquest propòsit i treballem cada dia per fer-lo realitat cada dia. L'estratègia d'actuació està integrada per tres eixos "For Good" que defineixen allò que volem i ens proposem aconseguir amb totes les accions que duem a terme:



Per tant, la Fundació Ferrer Sustainability funciona com a catalitzador de l'impacte positiu de Ferrer per ajudar persones en situació de vulnerabilitat, contribuir a la igualtat d'oportunitats i afavorir els àmbits d'ocupabilitat, accés a la salut, alimentació i educació, que guien l'actuació de la companyia en l'àmbit social.

3.2 EL NOSTRE TREBALL

La Fundació Ferrer Sustainability es va crear l'any 2020, durant els moments més difícils de la pandèmia de covid-19, per donar resposta a situacions de necessitat social i urgència alimentària que ja existien, però que es van agreujar per la crisi sanitària.

L'objectiu de transformar vides i treballar per una societat més justa i equitativa, a través de tres pilars estratègics: la cohesió social, el progrés econòmic i la preservació del medi ambient.

Durant els primers mesos de la pandèmia, vam començar a repartir cada dia àpats a entitats socials que atenen i acompanyen col·lectius en situació de vulnerabilitat. D'aquella experiència inicial van néixer dos grans projectes amb un clar compromís amb l'equitat social i la justícia climàtica, Ferrer for Food i Green for Good, les nostres eines per contribuir a la transformació de la comunitat, del nostre entorn i del planeta, mitjançant el suport a persones en situació de vulnerabilitat i l'impuls a un model de ciutat més verda, sostenible, productiva i agroregenerativa.

Ferrer for Food és una cuina social des d'on vam iniciar el camí amb una acció molt concreta: elaborar i lliurar àpats saludables i de màxima qualitat per contribuir a una alimentació digna i saludable de les persones que més ho necessiten.

Tenim dos horts amb els quals proveïm la nostra cuina i que ens permeten oferir els estàndards de qualitat i salut més exigents.

HORT URBÀ

El nostre primer hort és el Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina (Pedralbes) i és un exemple d'agricultura urbana adaptada al seu entorn. Ubicat en un espai catalogat, és un jardí comestible de 4.000 m² en règim de permacultura on practiquem agricultura regenerativa i recuperem tota la cadena de valor d'aquesta activitat. És la llavor del nostre segon projecte, Green for Good, a través del qual fomentem l'agroecologia i treballem per reverdir i transformar l'Àrea Metropolitana de Barcelona mitjançant la instal·lació d'hortos urbans socials.

HORT ECOINDUSTRIAL

L'altre hort és el de la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar), de 10.000 m², de caràcter ecoindustrial i producció massiva, on treballem seguint la mateixa filosofia. Entenem la terra com un organisme complex i viu que s'hauria d'alterar el mínim possible perquè ella mateixa proporciona a les plantes tot el que necessiten. Aquesta filosofia permet aproximar-se a la producció vegetal d'una manera neta, respectuosa, ecològica i sostenible.



3.3 LES NOSTRES PERSONES, LES NOSTRES MANS

La tasca que duem a terme no seria possible sense el suport d'un Patronat integrat per persones de conviccions fermes, un equip de treball molt compromès i nombrosos voluntaris inconformistes, que posen el seu temps i esforç a disposició de la Fundació.

El nostre Patronat



Sergi Ferrer-Salat
President de Ferrer
i 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 LES NOSTRES PERSONES, LES NOSTRES MANS

Equip de Direcció

L'EQIP DE LA FUNDACIÓ ESTÀ FORMAT PER PERSONES ENTUSIASTES I COMPROMESSES AMB UNA SOCIETAT MÉS JUSTA I EQUITATIVA, QUE TREBALLEN AMB AFANY A FAVOR DE LA COHESIÓ SOCIAL I LA PRESERVACIÓ DEL MEDI AMBIENT.



Estefania Rico
Directora de la Fundació
Ferrer Sustainability



Nacho Peres
Responsable de Permacultura



Davinia Ventura
Project Manager



Michael Soria
Responsable de producció
Ferrer for Food



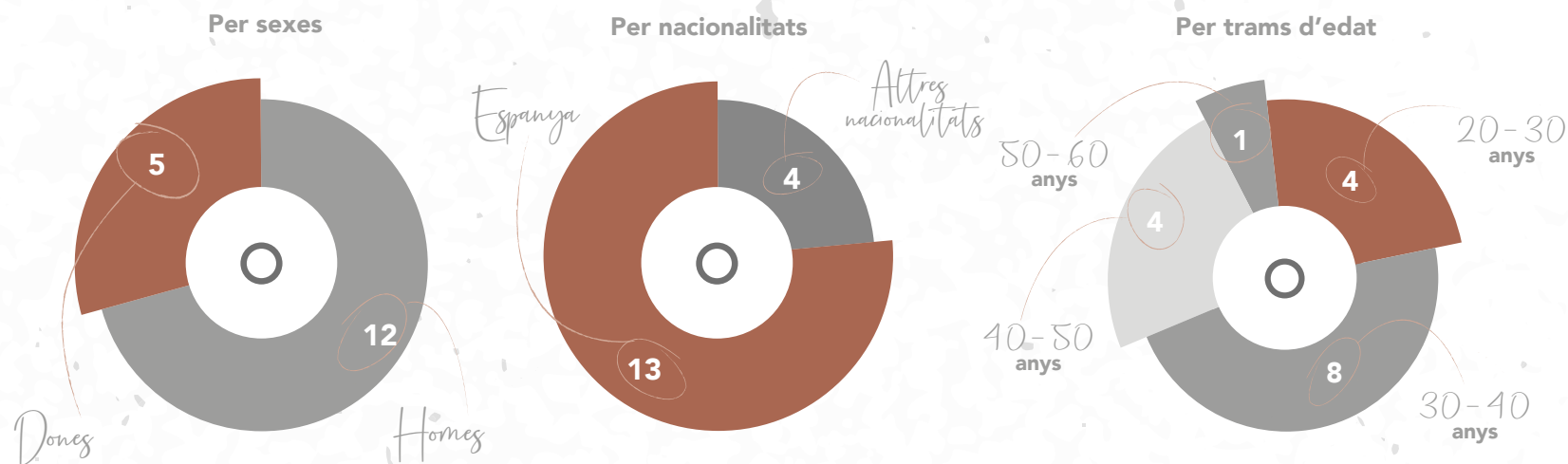
Ariadna Julián
Responsable de cuina
Ferrer for Food

3.3 LES NOSTRES PERSONES, LES NOSTRES MANS

El nostre Equip

Som un equip de 17 persones, orgulloses de promoure l'impacte positiu i de formar part del canvi. Donem suport a la diversitat d'edats, gènere, origen i capacitats, tant en els nostres col·laboradors estables com en voluntaris i persones de suport eventuais.

Estructura de l'equip:



Incorporacions al
nostre equip el
2021



1 Persona amb
discapacitat
(equivalent al 6 % del total).



2 Persones estrangeres
sense permís de treball
a les quals oferim el seu primer contracte
laboral i regularitzem la seva situació a
Espanya.



1 Persona en situació
de vulnerabilitat

3.3 LES NOSTRES PERSONES, LES NOSTRES MANS

Els nostres voluntaris

Comptem amb un equip de voluntaris que donen suport tant a les tasques de la cuina com dels horts, als quals se suma el suport de Ferrer en matèria d'administració i gestió. Tots els nostres voluntaris compten amb una assegurança d'accidents i els facilitem la formació necessària per desenvolupar la seva tasca, incloent-hi, si escau, el curs d'obtenció del carnet de manipulador d'aliments.



Durant el 2021 van
passar per la cuina
Ferrer for Food
gairebé

50
persones voluntàries.

D'altra banda, facilitem pràctiques a estudiants gràcies a la coordinació amb l'Ajuntament de Vilassar de Dalt i col·laborem amb l'INS Jaume Almera i l'Escola Sant Jordi, situats en aquesta localitat. Durant el 2021, cinc joves d'aquests centres han treballat a la nostra cuina per portar a terme el seu programa de pràctiques en empreses.

També treballem amb l'àrea d'execució de mesures del Departament de Justícia de la Generalitat de Catalunya, des d'on proposen persones per complir hores de servei a la comunitat donant suport a la cuina Ferrer for Food. Durant el 2021 vam rebre un total de 5 persones.

Per acabar, col·laborem amb Somesqueix, una associació sense ànim de lucre i un espai de formació i inserció laboral en l'àmbit de l'agricultura ecològica. El 2021 vam incorporar dues persones procedents d'aquesta entitat, una com a part de l'equip de cuina i l'altra en l'equip d'horticultura de la Vall de Golinons.



3.4 ONG AMB QUÈ COL·LABOREM

A la Fundació Ferrer Sustainability som conscients de la dificultat d'aconseguir el nostre objectiu sols. Per això treballem amb ONG molt reconegudes, amb les quals compartim valors i interessos per tal d'aconseguir multiplicar entre tots l'impacte positiu.

La missió d'Oxfam és combatre la desigualtat per acabar amb la pobresa i la injustícia. En els últims 15 anys han aconseguit reduir la pobresa extrema a la meitat. El treball està orientat a acabar amb les desigualtats socials i econòmiques, que són l'origen del problema. La pobresa és inacceptable. I evitable.

WWF Espanya forma part de la xarxa WWF, l'organització internacional independent més gran dedicada a la defensa de la naturalesa i el medi ambient.

La missió de WWF és construir un futur en el qual les persones visquin en harmonia amb la naturalesa. És una organització civil apolítica basada en la ciència, que treballa per conservar i restaurar la biodiversitat, la xarxa que sustenta tota la vida a la Terra, per reduir la petjada ecològica de la humanitat i per assegurar l'ús sostenible dels recursos de cara a les generacions actuals i futures.

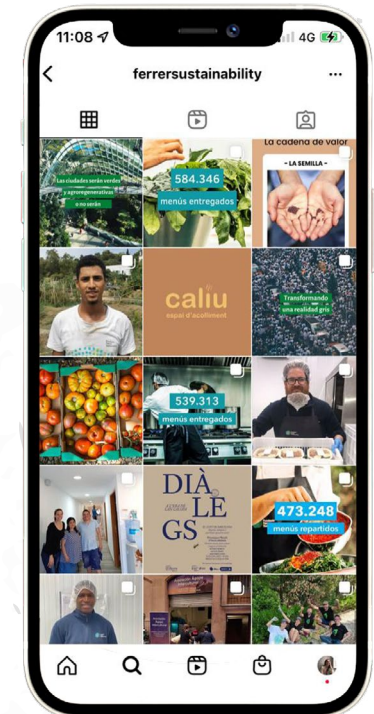
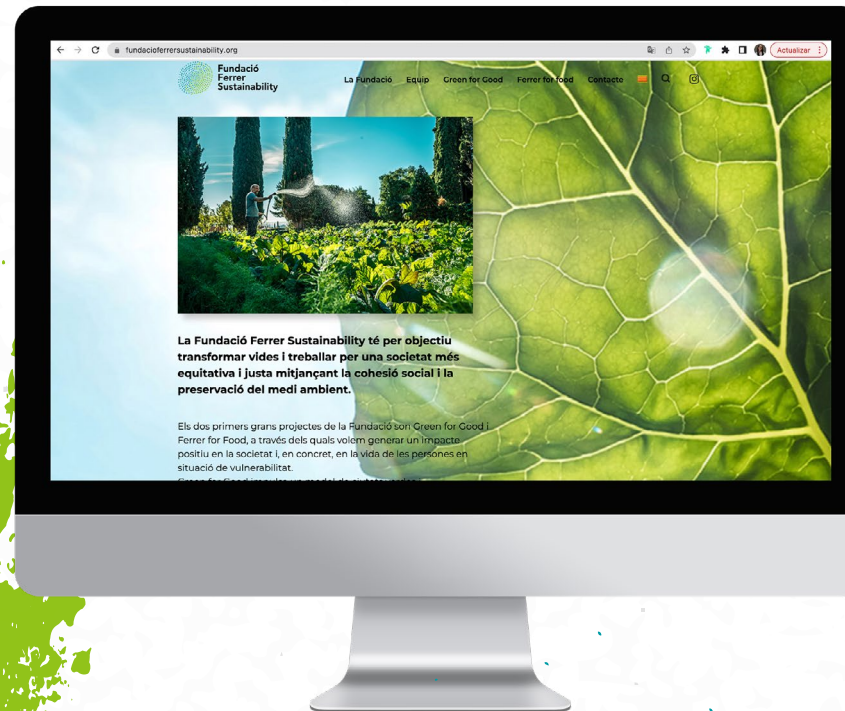


3.5 COMUNICAR PER MULTIPLICAR EL NOSTRE IMPACTE

El juliol del 2021 vam llançar la nostra pàgina web corporativa www.fundacioferrersustainability.org, essencial per donar a conèixer els nostres projectes de la Fundació i arribar als nostres públics, i també per generar sinèrgies amb altres organitzacions i crear comunitat, per donar a conèixer la nostra tasca dins del tercer sector.

L'octubre del 2021 vam obrir el perfil corporatiu @ferrersustainability a Instagram, l'única xarxa social on tenim presència.

Amb el web i el compte d'Instagram volèm donar a conèixer la nostra raó de ser, els nostres projectes, els nostres col·laboradors i els valors que ens identifiquen, amb el propòsit de construir aliances transformadores. Pretenem inspirar i generar consciència sobre la importància de la cohesió social i la preservació del medi ambient.

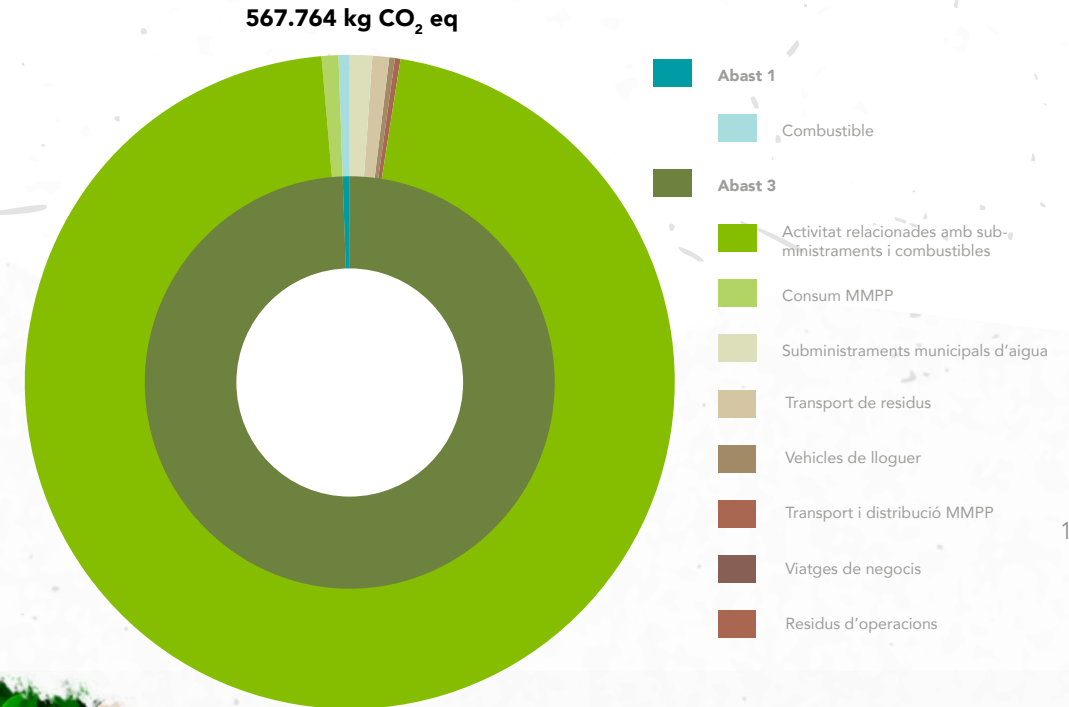


3.6 MESUREM LA NOSTRA PETJADA DE CARBONI

Com a part de Ferrer, des de la Fundació tenim el ferm compromís de desenvolupar la nostra activitat amb el menor impacte ambiental possible, per tant, mesurem la nostra petjada de carboni i posem en marxa mesures que ens permetin millorar.

Les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle (GEH) derivades de les activitats de la Fundació el 2021 han ascendit a 567,76 tones equivalents de CO₂. La major part (96 %) correspon a les emissions indirectes associades a les matèries primeres consumides per a l'elaboració dels nostres àpats, no produïdes als nostres horts. Atès que comptem amb garantia d'origen renovable per al 100 % del subministrament d'electricitat, el consum energètic més rellevant durant el 2021 ha estat el de la caldera de propà emprada per escalfar les instal·lacions de la nostra cuina, ubicada a Vilassar de Dalt, que amb prou feines suposa l'1,17 % de les emissions analitzades.

Petjada de carboni de la Fundació el 2021



4 Sembram impacte positiu



SEMBREM IMPACTE POSITIU

Afavorim l'economia circular i l'aprofitament de recursos.



Produïm aliments de proximitat, tot reduint distàncies en el transport, eliminant intermediaris i permetent que els agricultors tinguin més control i beneficis més justos sobre la seva producció.



Reduïm la contaminació atmosfèrica, perquè les plantes absorbeixen els principals elements contaminants a les ciutats.



Millorem l'eficiència energètica dels edificis, gràcies al millor aïllament tèrmic que ofereix la vegetació.



Reduïm l'emissió de gasos amb efecte d'hivernacle gràcies a la capacitat d'absorció de CO₂ que tenen les plantes.



...ELS NOSTRES RESULTATS...

AMB EL NOSTRE ESFORÇ DE CADA DIA

4.000 m² cultivats a Barcelona
10.000 m² cultivats a la Vall de Golinons
+50 voluntaris el 2021

17 PERSONES dedicades al nostre equip

3.13 M€ donacions rebudes de Grupo Ferrer i altres entitats col·laboradores

40.356 kg d'aliments comprats a productors ecosostenibles locals

ACORDS

amb institucions públiques per a la captació de voluntaris i amb organitzacions del tercer sector, per a la distribució d'àpats

19.544 kg de producte recol·lectat als nostres horts



71.817 kg d'aliments recuperats per evitar el malbaratament alimentari

180.274 àpats lliurats a 15 entitats socials a Barcelona i el Maresme



Integració laboral
2 persones estrangeres regularitzades
1 persona amb discapacitat
1 persona en situació de vulnerabilitat

... I IMPULSEM LA TRANSFORMACIÓ ECONÒMICA, SOCIAL I AMBIENTAL AL NOSTRE ENTORN.

Fem possible l'autosuficiència alimentària.



Empoderem i integrem les persones amb la generació de llocs de treball.



Fomentem la biofilia



Millorem la qualitat de vida perquè facilitem el contacte amb la naturalesa.



Garantim una alimentació sana, equilibrada i ecològica.





Els projectes



5.1 FERRER FOR FOOD

“Ferrer for Food és un dels principals projectes de la Fundació pensats per promoure la salut de tothom i la igualtat d’oportunitats, avui i en el futur”.

Ferrer for Food: de la llavor al plat

Objectius de Desenvolupament Sostenible en els quals tenim impacte



Ferrer for Food és un projecte de cuina social que dona suport a persones en situació de vulnerabilitat amb el lliurament d’àpats diaris mitjançant entitats socials, menjadors i parròquies. Tenir un plat a taula cada dia suposa una oportunitat perquè els usuaris, un cop asseguts a taula, creïn comunitat i puguin rebre l’acompanyament i les eines necessàries per empoderar-se.

Som un model disruptiu únic que exemplifica el nostre poder transformador i que trenca els models de superespecialització, tant en el sector de la producció agrària com en el sector de l’alimentació.

Com fem les coses?



Cobrim tota la cadena de valor de l’alimentació.



Controlem i tenim cura de tot el procés, des que plantem la llavor fins a la preparació del plat i el lliurament a l’usuari final que ho necessita.



Preparem els nostres àpats amb hortalisses dels nostres horts, aliments que comprem a productors ecosostenibles i de proximitat, i aliments reaprofitats procedents de donacions.



Contribuïm a reduir el malbaratament alimentari.



Posem tot el nostre esforç en oferir àpats amb la qualitat més alta, amb la intenció de contribuir a una alimentació digna i saludable per a les persones que, més ho necessiten.

5.1 FERRER FOR FOOD

XIFRES DEL

2021



180.274

àpats lliurats

a 15 entitats socials a
Barcelona i el Maresme



71.817 kg

d'aliments recuperats procedents de
donacions per evitar el malbaratament
alimentari



40.356

d'aliments comprats a productors ecosos-
tenibles locals

Enguany hem treballat per cobrir la necessitat d'aliments a la ciutat de Barcelona i alguns municipis del Maresme, i el nostre objectiu és ampliar territori l'any vinent (cobrir part del Barcelonès). Repartim a les entitats socials tres dies a la setmana (dilluns, dimecres i divendres) i cobrim els dinars i sopars de tots els dies de la setmana.

El nostre objectiu és arribar a oferir un milió d'àpats l'any.



5.1 FERRER FOR FOOD

Proveïdors ecològics i de proximitat

ECOLÒGICS

Can Galderic



La Klosca



Petit Banè



DE PROXIMITAT

Cal Tomás



Disterri



La Selvatana



Mas Claperol



Natural Fruits



Ovochef



Ramaders del Berguedà



ENTITATS DONANTS

Aneto



Banc dels Aliments



Espigoladors



Mercabarna



Mercadona



Som Esqueix



5.1 FERRER FOR FOOD

Àpats equilibrats

Elaborem plats nutricionalment complets (d'entre 450 i 600 kcal) i oferim àpats setmanals equilibrats.

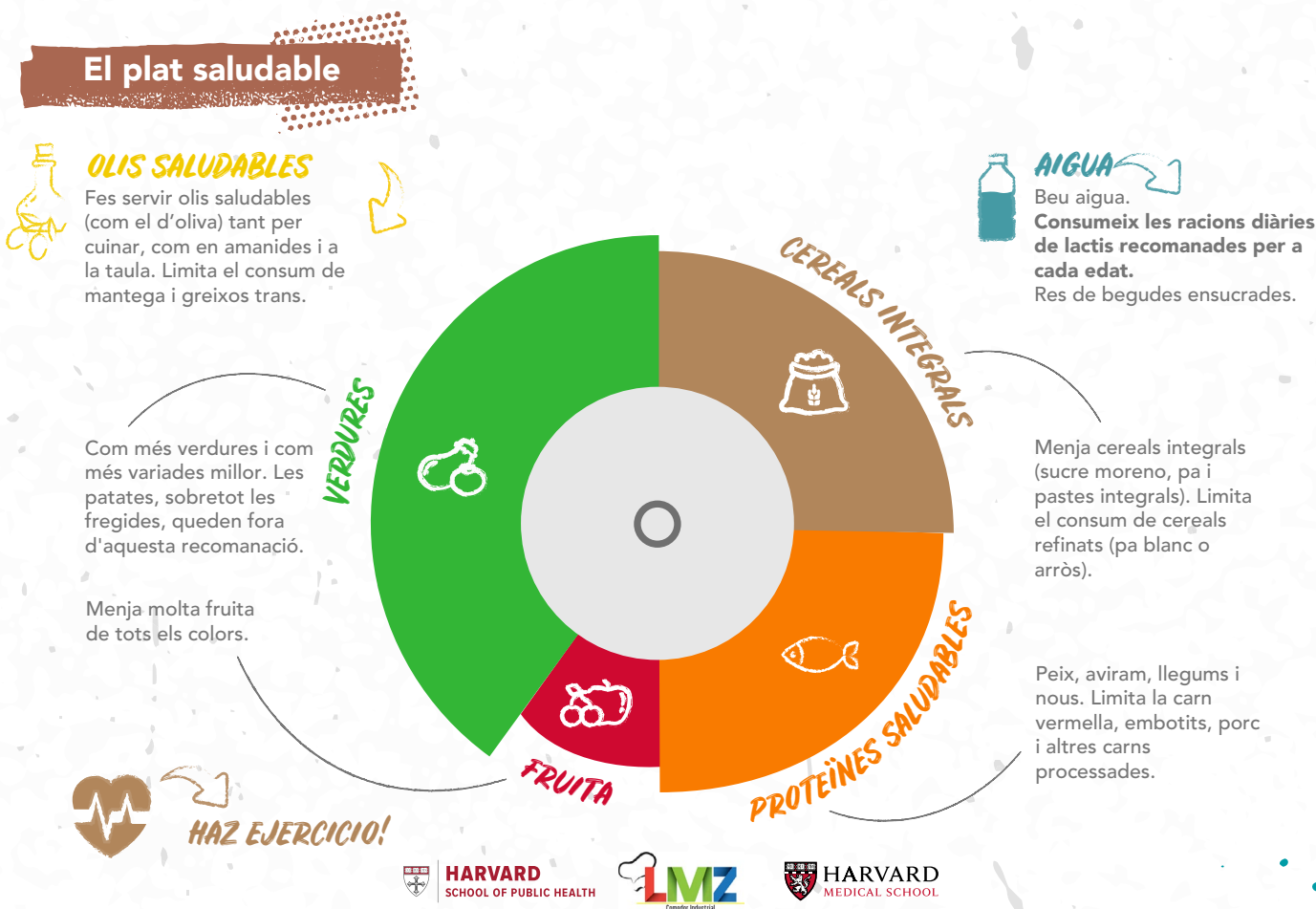
Ens basem en el model de "plat saludable de Harvard" a l'hora de distribuir les quantitats dels quatre grups d'aliments bàsics, i també de greixos i olis. Aquest model para especial atenció a la qualitat dels aliments, tot apostant per l'equilibri entre els grans grups de macronutrients (proteïnes, greixos i hidrats de carboni). No només busca cobrir les necessitats diàries de vitamines i minerals, sinó que, a més, aposta per la sostenibilitat, perquè recomana el consum de productes frescos, de temporada i de proximitat.

Formats i política per evitar el malbaratament alimentari

Com no podria ser d'una altra manera, els envàsos amb que servim els àpats són reciclables.

Repartim àpats en format individual amb un envàs de material semicompostable termosegellat. A més, el nostre compromís amb la sostenibilitat s'estén també a les entitats amb què col·laborem i treballem, que també han d'estar compromeses amb la circularitat de residus.

La nostra acció contra el malbaratament alimentari i la nostra política d'aprofitament de producte és ferma. La nostra prioritat és utilitzar sempre tota la verdura produïda als nostres horts i fer servir els productes que ens arriben a través de donacions. Estem adscrits a 5 dels 7 programes del Banc dels Aliments contra el malbaratament alimentari: dos són de recollida de verdura (Programa Serma i Programa Mercabarna) i els altres tres són el programa de fred, el de sec i altres programes finançats per la UE.



5.1 FERRER FOR FOOD

Entitats col·laboradores el 2021

Els nostres àpats diaris arriben als seus destinataris a través d'entitats socials, menjadors i parròquies que atenen els usuaris derivats des de Serveis Socials o des d'entitats privades.



Com les seleccionem?

Per a la captació d'entitats, l'equip fa una auditoria estricta (due diligence) a través d'un protocol intern d'actuació que inclou avaluacions, reunions amb els responsables de l'entitat i una visita a les instal·lacions.

Aquestes entitats:

- Han de disposar d'un finançament procedent principalment de fons privats.
- Han de demostrar una trajectòria sòlida.
- Han de disposar d'un programa d'acompanyament social per a les persones que atenen, perquè l'objectiu és que els usuaris que ara necessiten ajut deixin de necessitar-lo passat un temps i que disposin d'eines per millorar la seva situació.

Quins són els col·lectius beneficiaris?

- Persones sense llar que dormen al carrer (o que es troben en una situació similar; és a dir, sense poder cuinar o sense dret a cuina). Inclou persones amb problemes d'addiccions o malalties mentals.
- Persones grans que viuen soles o que no poden cuinar per diversos motius, com ara limitacions físiques o de mobilitat, o malalties mentals, entre d'altres.
- Famílies monoparentals.
- Nova pobresa derivada de la situació de la covid-19: adults i menors d'edat que es troben en risc de pobresa.

Quines entitats han repartit els nostres àpats?

- Parròquia de Santa Anna
- Fundació Social Emmaús
- Parròquia de Sant Felix Africà
- Gimnàs Social Sant Pau
- Càritas (Pineda de Mar)
- Creu Roja El Masnou
- Missioneres de la Mare Teresa de Calcuta
- Associació Àgape de Barcelona
- Parròquia de Sant Oleguer - Santa Maria Reina
- Església evangèlica Cristó Vive
- Federació de Famílies Monoparentals
- Centre Cristià Pentecosta Elisama
- Parròquia Sant Joan Horta (Centre Caliu)
- Todo por la Vida
- Sant Egidi (Casa de la Solidaritat)

5.2 GREEN FOR GOOD

Green for Good: l'agricultura regenerativa i el seu poder transformador.

Objectius de Desenvolupament Sostenible en els quals tenim impacte



Green for Good busca la integració social de persones en situació de vulnerabilitat a través de l'horticultura.

La nostra visió és la d'una ciutat ecològica, sana, inclusiva, cohesionada, justa i resilient, amb col·lectius compromesos amb la promoció de l'agroregeneració i amb persones en situació de vulnerabilitat implicades en la gestió dels horts.

Com ho fem?



Disposem d'un banc de llavors propi.



Ens adaptem a les necessitats, els condicionants i les especificitats de cada entorn.



Plantegem models escalables.



Convertim els reptes en l'àmbit de la sostenibilitat en oportunitats.



Dissenyem des de la permacultura.



Generem possibilitats de negoci a proveïdors que comparteixen la nostra filosofia.

Actualment, la Fundació Ferrer Sustainability gestiona dos horts en règim de permacultura que proveeixen la cuina social Ferrer for Food. D'una banda, un hort de 10.000 m², de caràcter ecoindustrial i de producció massiva ubicat a la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar) i,

d'altra banda, el Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina (Pedralbes), un hort urbà de 4.000 m² i origen del projecte Green for Good.

Volem generar el màxim impacte en benefici de les persones, contribuir a millorar la seva vida i salut, millorar les condicions i possibilitats de l'entorn on viuen i, alhora, sumar forces en la lluita per l'equitat social i climàtica.

Què és la permacultura?

La permacultura és una filosofia i manera de dissenyar ecosistemes optimitzats que resolguin les seves pròpies demandes de desenvolupament i equilibri a través de la viabilitat i l'aprofitament màxim dels recursos dels quals disposa. En agricultura, entén la terra com un organisme complex i viu que s'hauria d'alterar el mínim possible, perquè ella mateixa proporciona a les plantes tot el que necessiten. Aquesta filosofia permet aproximar-se a la producció vegetal d'una manera neta, respectuosa, ecològica i sostenible.

5.2 GREEN FOR GOOD

La nostra filosofia

Innovem recordant i recuperant la cadena de valor de l'agricultura. Celebrem la biodiversitat, treballem amb un banc de llavors propi, generem el nostre compost i dissenyem des de la permacultura. No fem servir cap tipus de maquinària per desenvolupar la nostra activitat.

La nostra feina és artesanal i té com a objectiu potenciar la biofília, la sostenibilitat i la protecció de la biodiversitat.

El jardí comestible

És el primer hort del projecte Green for Good. És el Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina (Pedralbes).

En els seus inicis, el 2020, el projecte corria pressa a causa de la situació de crisi sanitària global (covid-19) i de la necessitat urgent de generar àpats de qualitat per a col·lectius vulnerables. Malgrat la dificultat, en pocs mesos vam dur a terme la restauració arquitectònica del jardí i la intervenció amb vegetals comestibles.

En aquest espai catalogat treballem 4.000 m², on cultivem hortalisses i fruita en règim de permacultura. Tota la producció de l'hort s'utilitza íntegrament per

elaborar els àpats diaris que Ferrer for Food lliura a entitats socials.

El 2021 es van produir 5 tones d'hortalisses i fruita ecològiques d'alta qualitat i es va intervenir l'espai amb més de 25.000 plantes, principalment de pol·linització oberta i corresponents a 200 referències parietals aproximadament.



EL 2021 ES VAN PRODUIR 5 TONES D'HORTALISSES I FRUITA ECOLÒGIQUES D'ALTA QUALITAT I ES VA INTERVENIR L'ESPAI AMB MÉS DE 25.000 PLANTES.



5.2 GREEN FOR GOOD

L'hort de la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar)

També produïm hortalisses en règim ecològic a la zona del Maresme, al poble de Sant Pol de Mar. Treballem un terreny de 10.000 m² ubicat a la Vall de Golinons, on cultivem íntegrament per a l'aprovisionament de la nostra cuina social.

Durant el 2021 es van produir en aquest espai 15 tones d'hortalisses, sense haver completat un cicle anual de collites, perquè la primera es va fer l'abril del 2021.



5.3 SOTA EL GUIATGE DE LA CIÈNCIA

Objectius de Desenvolupament Sostenible en els quals tenim impacte



Per al desenvolupament dels nostres projectes agrícoles ens guiem per la ciència. Col·laborem estretament amb la Universitat de Barcelona en estudis com ara ReGenSòl i MITOS, que aposten per una alimentació més saludable i conscient a través de l'agricultura ecològica i regenerativa, i busquen proposar altres tècniques més sostenibles per a la producció vegetal.

De la mateixa manera, amb l'ajut de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació volem estudiar el contrast qualitatiu vegetal segons els models agrícoles emprats en el conreu, concretament pel que fa a la producció d'hortalisses en entorns urbans.

Portem a terme aquests estudis amb el doctor Joan Romanyà, doctor en Biologia i responsable del Departament d'Edafologia de la Facultat de Farmàcia (UB), juntament amb la doctora Maribel Trias Gay i Rosa Lamuela Raventós, entre d'altres persones del seu equip, on la majoria dels integrants són alumnes de doctorat.

ReGenSòl

L'objectiu d'aquest estudi és realitzar un exercici demostratiu sobre com es pot regenerar la terra de conreu destinada a hort amb biomassa vegetal local procedent de treballs forestals i de la gestió de parcs i jardins urbans.

És un projecte que proposa una solució per a les restes vegetals generades en l'entorn local dels espais de conreu i que promou una agricultura basada en el carboni i un ús molt limitat de maquinària pesant. Es podria dir que promou una agricultura escalable, que fixa més CO₂ del que es genera en el desenvolupament de la seva activitat i que acompanya l'agricultura ecològica en la regeneració del sòl de conreu.

ReGenSòl pretén demostrar que, amb la fertilització amb fusta, es poden obtenir conreus de forma continuada durant 10 anys sense haver de llaurar, fresar o remoure la terra. La durada de l'estudi és de dos anys. El primer període és el més crític i el que té més dificultat tècnica, per això les conclusions de l'estudi dependran dels resultats en aquesta primera fase.

Esperem obtenir els resultats del primer any a la darrereria d'octubre del 2022, un cop hàgim collit les hortalisses del terreny de conreu destinat a l'assaig i després de fer una analítica posterior de la terra.

MITOS

És un projecte basat en el conreu del tomàquet i en el qual s'estudien les matèries actives que es generen en un tomàquet en funció de les varietats i les tècniques de conreu aplicades. L'objectiu és demostrar que les varietats tradicionals, de pol·linització oberta, conreades amb criteris de producció ecològica, són més saludables i saboroses que les varietats Filial1 (híbrids determinats) conreades amb tècniques convencionals basades en la síntesi química de laboratori.

Mitos és un projecte de tres anys que va començar a mitjan l'any 2020. Ja s'ha fet una avaluació tècnica d'aquest primer any sobre 14 varietats de tomàquet i 4 tipus diferents de fertilització, i s'han publicat els resultats del primer any. El novembre del 2022 està prevista la publicació del segon informe.

5.4 REPTES FUTURS DE LA FUNDACIÓ

GREEN FOR GOOD: projecte estratègic de ciutats més verdes, sostenibles i agroregeneratives

Després de consolidar el 2021 el Jardí comestible de Rubió i Tudurí a la Torre de Santa Caterina (Pedralbes) com a hort urbà adaptat a l'entorn, el 2022 tenim pensat anar més enllà i impulsar un projecte molt més global que abasti tota l'Àrea Metropolitana de Barcelona i que estigui alineat amb els nostres objectius d'equitat social i justícia climàtica.

A través de Green for Good proposem i impulem un model de ciutat més verda, sostenible i agroregenerativa a l'Àrea Metropolitana de Barcelona.

Exemplifiquem un model d'agricultura regenerativa urbana que ens ajudi a generar un impuls inspirador i transformador per aconseguir una ciutat verda. Per això volem fomentar l'agroecologia i augmentar els metres de zona verda cultivable mitjançant:

- A instal·lació d'horts urbans socials a les ciutats
- La generació de consciència ecològica
- La posada en valor dels beneficis socials i el poder terapèutic, educatiu i integrador d'aquesta activitat

I, a més, volem posar en marxa un projecte de formació i integració social per a col·lectius amb diversitat funcional o en risc d'exclusió social a través d'una escola taller destinada a l'acompanyament i a la formació en horticultura i cuina.



5.4 REPTES FUTURS DE LA FUNDACIÓ

Ciutats verdes i agroregeneratives. Les raons que hi ha darrere del projecte

L'èxode cap als nuclis urbans

Actualment, més de la meitat de la població mundial (un 54%) viu a ciutats, la gran majoria grises, no biofíliques, urbanísticament no inclusives amb el verd i no plantejades amb el fi de ser productives i proveir d'un entorn favorable i beneficiós per a les persones que hi viuen. Aquest percentatge va en augment i es preveu que pel 2050 la població vivint en nuclis urbans representi dos terços de la humanitat.

És evident que la vida a les ciutats és positiva i empoderadora per al desenvolupament de les persones pel que fa a relacions socials i també per l'impuls de la cultura, l'economia, els negocis, la ciència i comunicació, entre d'altres àmbits. No obstant, aquest creixement urbà considerable i, pel que sembla, inevitable, també presenta problemes importants de desenvolupament sostenible, contaminació, infraestructures i recursos.

Ens trobem davant models de desenvolupament i coexistència que prioritzen el consum davant la vida i que han dut al planeta a viure sobtats efectes climàtics vinculats al canvi energètic. Per la seva banda, l'agricultura industrial és una de les principals responsables d'aquests canvis, així com la desforestació, l'esgotament de l'aigua, la degradació del sòl i la pèrdua de la biodiversitat.

En aquest sentit, l'escenari planteja un repte important per poder sustentar amb èxit i en un futur proper a milions de persones en un entorn segur, ecològic, sa i autosuficient.



5.4 REPTES FUTURS DE LA FUNDACIÓ

Una aposta de futur

A través del nostre projecte donem resposta a múltiples problemàtiques actuals i generem un canvi a positiu.

El model de ciutat que impulem té un impacte en:

Qüestions socials:

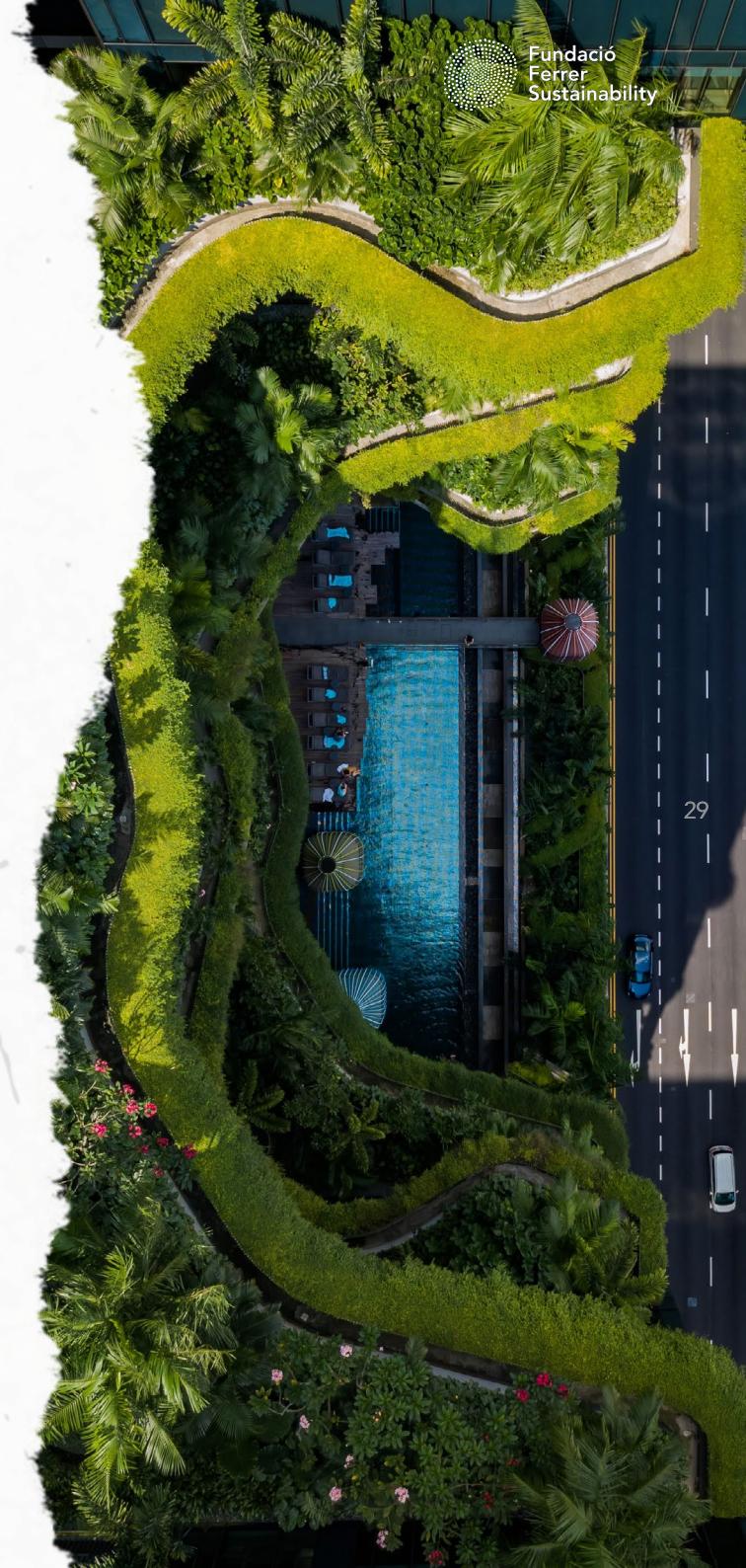
- Empoderament i integració de les persones, atès que es genera ocupació
- Millora de qualitat de vida al facilitar l'accés a la natura a col·lectius vivint en entorns grisos
- Foment de la biofilia

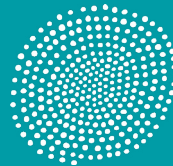
Qüestions ecològiques:

- Lluita per la justícia climàtica: es redueix l'emissió de gasos d'efecte hivernacle gràcies a la capacitat d'absorció de CO2 de les plantes. A més, es millora l'eficiència energètica dels edificis degut a un millor aïllament tèrmic per la vegetació
- Es redueix la contaminació atmosfèrica gràcies a la gran capacitat que tenen les plantes de netejar l'aire dels 6 principals elements contaminants a les ciutats: matèria particulada pm10 i pm 2.5, l'ozó a nivell de terra, l'òxid nítrics, el diòxid de sofre, el monòxid de carboni i el plom
- Km0: producció d'aliments de proximitat
- S'afavoreix l'economia circular i l'aprofitament de recursos

Qüestions productives:

- Es possibilita l'autosuficiència alimentària entre els beneficiaris d'aquesta activitat





Fundació
Ferrer
Sustainability