



NOTA DE PRENSA

LA FAGEDA INICIARÁ EN EL 2022 EL PROYECTO DE REDUCCIÓN DE SU HUELLA DE CARBONO

.....

Barcelona, 8 de octubre del 2021.- Tras cuatro décadas trabajando para la implementación de buenas prácticas en materia de sostenibilidad, tanto en el ámbito social, económico como medioambiental, **La Fageda** se pone manos a la obra en el proyecto de reducción de su huella de carbono, un índice del que la fundación tiene previsto disponer entre 2022 y 2023. Así lo ha anunciado la directora general adjunta de [La Fageda Fundació](#), Sílvia Domènech, en el transcurso del coloquio 'Food&Sustainability' que se ha desarrollado este viernes en el marco de la segunda edición del Barcelona New Economy Week (BNEW).

Desde una perspectiva global, Domènech ha asegurado que *'La Fageda es un proyecto sostenible en esencia'*: a nivel económico, los beneficios de la actividad se reinvierten íntegramente en nuevos proyectos; a nivel medioambiental, siendo pioneros en la puesta en marcha de prácticas ubicadas en un Parque Natural de alto valor patrimonial y con unos parámetros de protección y conservación muy exigentes.

'Estamos preocupados y ocupados generando nuevos proyectos y acciones que nos permitan seguir avanzando en materia de sostenibilidad', ha asegurado Sílvia Domènech quien ha concretado un modelo integral de gestión de los residuos generados por su actividad, la certificación de bienestar animal de su granja o proyectos incipientes en materia de reducción de envases, como los envases de cartón de gran formato o la venta a granel.

Junto a Jordi Barri (Teresa Carles Healthy Food), Mar Güell (Danone), Alina Puig (Mercadona) y Josep Ma Bonmatí (AECOC), Sílvia Domènech ha situado la sostenibilidad como eje central de la fundación. De hecho, el modelo de sostenibilidad de **La Fageda** ha sido objeto concreto de estudio en relación con su contribución a la Agenda 2030 y al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible que promueve por parte de la Secretaría General Iberoamericana y la Universidad Politécnica de Madrid. Ambos organismos destacan el alto grado de cumplimiento y el impacto de los ODS, *'tanto en términos de extensión (88% de ODS alcanzados) como en términos de profundidad (importancia del impacto)'*.

La Fageda como proyecto responsable y sostenible

La Fageda nace para contribuir a crear un mundo más sostenible desde el ámbito social y, en ese sentido, las líneas de la política de sostenibilidad ponen foco, entre otros aspectos, en aportar valor a la sociedad, con buenos productos y servicios, así como estar al día de las innovaciones que permitan una mejora de sus procesos.

Uno de los frentes vinculados a la sostenibilidad alimentaria en los que **La Fageda** ha desarrollado acciones decididas es la lucha contra el derroche alimentario, siendo pionera en aspectos como el etiquetaje de los yogures con fecha de consumo preferente, y no de caducidad, que se realiza ya desde el año 2013. En otro orden de cosas, **La Fageda** también comercializa yogur a granel desde 2020 y es proactiva en la venta de productos a empresas de distribución especializada en gestionar alimentos con fecha corta de consumo, además de mantener una línea de donaciones con el Banco de los Alimentos.

En este ámbito, la directora general adjunta de [La Fageda Fundació](#), ha apostado por abordar fórmulas que permitan acortar la entrada de los alimentos en las plataformas de distribución con la finalidad de contribuir a ampliar el tiempo de consumo, más allá de la fecha de caducidad.

Durante el coloquio, todos los participantes han coincidido en la necesidad de impulsar un cambio de paradigma alimentario: *‘estamos de acuerdo con este objetivo, teniendo en cuenta que primero hay que garantizar el acceso a una alimentación digna y asequible a aquellas personas que hoy no pueden hacerlo’.*

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, ubicado en el coru del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Ofrece un trabajo real y digno a personas en situación de vulnerabilidad a través de varias actividades productivas (lácticos, helados y mermeladas) y prestación de servicios como jardinería. La organización, sin ánimo de lucro, creada por el psicólogo Cristóbal Colón, cumplirá cuarenta años el próximo año.

www.fageda.com

comunicacio@fageda.com