



## NOTA DE PRENSA

### LA FAGEDA INICIARÀ L'ANY VINENT EL PROJECTE DE REDUCCIÓ DE LA SEVA EMPREMTA DE CARBONI

.....

**Barcelona, 8 d'octubre del 2021.**- Després de quatre dècades treballant per a la implementació de bones pràctiques en matèria de sostenibilitat, tant en l'àmbit social, econòmic com mediambiental, **La Fageda** posarà en marxa el projecte de reducció de la seva empremta de carboni, un índex del qual la fundació té previst disposar entre 2022 i 2023. Així ho ha anunciat la directora general adjunta de [La Fageda Fundació](#), **Sílvia Domènech**, en el transcurs del col·loqui 'Food&Sustainability' que s'ha desenvolupat aquest divendres en el marc de la segona edició del **Barcelona New Economy Week (BNEW)**.

Des d'una perspectiva global, Domènech ha assegurat que *'La Fageda és un projecte sostenible en essència'*: a nivell econòmic, els beneficis de l'activitat es reinverteixen íntegrament en nous projectes; a nivell mediambiental, sent pioners en la posada en marxa de pràctiques situades en un Parc Natural d'alt valor patrimonial i amb uns paràmetres de protecció i conservació molt exigents.

*'Estem preocupats i ocupats generant nous projectes i accions que ens permetin continuar avançant en matèria de sostenibilitat'*, ha assegurat Sílvia Domènech, bo i posant com a exemples el model integral de gestió dels residus generats per la seva activitat, la certificació de benestar animal de la seva granja o projectes incipients en matèria de reducció d'envasos, com ara els envasos de cartó de gran format o la venda a granel.

Juntament amb Jordi Barri (Teresa Carles Healthy Food), Mar Güell (Danone), Alina Puig (Mercadona) i Josep Maria Bonmatí (AECOC), Sílvia Domènech ha situat la sostenibilitat com a eix central de la fundació. De fet, el model de sostenibilitat de **La Fageda** ha estat objecte concret d'estudi en relació amb la seva contribució a l'Agenda 2030 i al compliment dels Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) promogut per part de la Secretaria General Iberoamericana i la Universitat Politècnica de Madrid. Tots dos organismes destaquen l'alt grau de compliment i l'impacte dels ODS, *'tant en termes d'extensió (88% de ODS aconseguits) com en termes de profunditat (importància de l'impacte)'*.

**La Fageda, projecte responsable i sostenible**

**La Fageda** neix per contribuir a crear un món més sostenible des de l'àmbit social i, en aquest sentit, els eixos de la seva política de sostenibilitat posen focus, entre altres aspectes, a aportar valor a la societat, amb bons productes i serveis, així com estar al dia de les innovacions que permetin una millora dels seus processos.

Un dels fronts vinculats a la sostenibilitat alimentària en els quals **La Fageda** ha desenvolupat accions decidides és la lluita contra el malbaratament alimentari, éssent pionera en aspectes com l'etiquetaje dels iogurts amb data de consum preferent, i no de caducitat, que es realitza ja des de l'any 2013. D'altra banda, **La Fageda** també comercialitza iogurt a granel des del 2020 i és proactiva en la venda de productes a empreses de distribució especialitzada en la gestió d'aliments amb data curta de consum, a més de mantenir una línia de donacions amb el Banc dels Aliments.

En aquest àmbit, la directora general adjunta de [La Fageda Fundació](#), ha apostat per abordar fórmules que permetin escurçar l'entrada dels aliments a les plataformes de distribució amb la finalitat de contribuir a l'ampliació del temps de consum, més enllà de la data de caducitat.

Durant el col·loqui, tots els participants han coincidit en la necessitat d'impulsar un canvi de paradigma alimentari: *'estem d'acord amb aquest objectiu, tenint en compte que primer cal garantir l'accés a una alimentació digna i assequible a aquelles persones que avui no poden fer-ho'*, ha assegurat Sílvia Domènech.

### **Sobre La Fageda**

**La Fageda** és un projecte social amb estructura empresarial, situat al cor del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). Ofereix un treball real i digne a persones en situació de vulnerabilitat a través de diverses activitats productives (làctics, gelats i mermelades) i prestació de serveis com la jardineria. L'organització, sense ànim de lucre, creada pel psicòleg Cristóbal Colón, complirà quaranta anys l'any vinent.

[www.fageda.com](http://www.fageda.com)

[Comunicacio@fageda.com](mailto:Comunicacio@fageda.com)