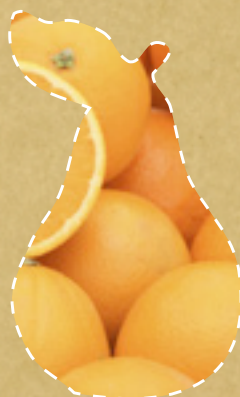
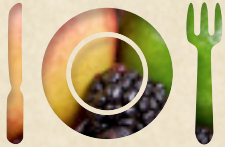


**Un consum +
responsable dels aliments**



**Propostes per a prevenir i evitar
el malbaratament alimentari**





CONTINGUTS

PRESENTACIÓ: els aliments mai no poden esdevenir un residu	3
EL CONEIXEMENT DEL PROBLEMA	4
El concepte: què s'entén per malbaratament alimentari?	5
La metodologia: com s'ha determinat el malbaratament?	7
L'abast: quant de malbaratament es produeix a Catalunya?	11
Les causes: per què es produeix el malbaratament?	15
Els efectes: quins són els impactes del malbaratament?	19
ACCIONS PER A LA PREVENCIÓ	20
Els reptes	21
Les accions dels productors i dels fabricants	22
Les accions de la distribució i comercialització	23
Les accions dels càterings i de la restauració	25
Les accions del ciutadà	27
Altres accions	28
EXEMPLES PER A APRENDRE'N	30
Experiències internacionals	30
Experiències a Catalunya i a Espanya	36

PRESENTACIÓ

Els aliments mai no poden esdevenir un residu

Els aliments constitueixen un **recurs valuós que cal gestionar i consumir amb la màxima cura i responsabilitat**. L'objectiu n'ha de ser aprofitar tota la capacitat nutritiva que poden oferir, al marge dels costums, convencions i hàbits socials de cada moment respecte a l'ús (racions massa generoses o desaprofitament d'aliments d'àpat a àpat, per exemple). Cap aliment, per tant, no pot ser mai considerat un residu.

El **malbaratament** és, no obstant, un problema característic de les societats desenvolupades, que cada any ocasiona la **pèrdua de milers de tones d'aliments**. Analitzar les característiques de la brossa domèstica i dels residus orgànics d'altres sectors permet conèixer-ne l'abast i aplicar-hi les propostes correctores oportunes.

A fi de determinar les característiques del **malbaratament alimentari a Catalunya**, l'estudi elaborat per la Universitat Autònoma de Barcelona ha caracteritzat prop de sis tones de residus de la fracció RESTA¹ i de l'anomenada **fracció orgànica de residus municipals** (o FORM)² procedents de tot el territori, corresponents a les llars i els sectors de la distribució, la restauració i el càtering. En el cas del sector productiu, en canvi, s'ha fet una estimació a partir de les dades europees. Les conclusions d'aquest document fan referència, per tant, a distribució, restauració i sector domèstic, però no en considera pas la producció. L'estudi determina també el perfil del malbaratament en el cas de les llars i la restauració, ja que s'ha fet un seguiment a un grup de famílies i s'han analitzat els residus dels restaurants de la mateixa Universitat per tal de determinar-ne les diferències.

L'estimació de la generació de residus municipals de Catalunya atorga a la matèria orgànica el 36% del pes dels residus municipals generats. És la porció més gran en termes quantitius i molt rellevant qualitativament, ja que, barrejada amb altres fraccions, en dificulta la gestió. D'aquest 36%, un 4% correspon a la fracció vegetal i la part principal, el 32%, a restes alimentàries, l'anomenada **fracció orgànica de residus municipals** (o FORM). Una de les principals contribucions de l'estudi ha estat posar xifres i dimensionar aquest fenomen del malbaratament, el qual ha estat avaluat a Catalunya en unes 262.000 tones anuals.

Actuar per reduir aquestes dades de malbaratament demana considerar la qüestió des d'una perspectiva transversal i polièdrica que consideri actuacions específiques en cadascun dels esllaons de la cadena alimentària i, de forma paral·lela, abordi altres aproximacions de caire econòmic, ambiental, nutricional, cultural... que influeixen sobre com es consumeixen els aliments socialment.

En aquest escenari, cal, doncs, introduir un canvi de comportament i d'actitud per part de tots els actors socials, encaminat a **recuperar el valor dels aliments i concebre les restes alimentàries com un recurs**.

1. RESTA. Fracció residual dels residus municipals, un cop efectuades les recollides selectives, i que encara pot contenir materials valoritzables.

2. FORM. Fracció orgànica procedent de la recollida selectiva dels residus municipals. Es tracta de residus orgànics biodegradables d'origen vegetal i/o animal, susceptibles de biodegradar-se, constituïts fonamentalment per: restes de la preparació del menjar, restes sobrants de menjar i aliments en mal estat, i per restes vegetals de mida petita i tipus no llenyós (gespa, fullaraca, rams de flors, etc.). A Catalunya, aquesta recollida selectiva s'ha estès de manera molt majoritària.

EL CONEIXEMENT DEL PROBLEMA



EL CONCEPTE

Què s'entén per malbaratament alimentari?

Els aliments que es desaprofiten, tot i tenir encara valor com a recurs nutritiu per a les persones, constitueixen el **malbaratament alimentari**. La responsabilitat del malbaratament alimentari està repartida entre tots els actors de la cadena de proveïment: des dels productors als consumidors, tot passant pels distribuïdors, comercialitzadors i restauradors.

El concepte de **cadena alimentària** té una component lineal, ja que s'inicia en la producció agrícola i finalitza a la llar o al restaurant. Ara bé, la presència d'altres agents en la gestió dels aliments, dels seus subproductes i dels residus alimentaris –com ara els recuperadors i recicladors, les indústries agroalimentàries o les plantes de tractament de residus–, així com de la mateixa natura, que proveeix d'aliments directament mitjançant la recol·lecció, la caça o la pesca, fa que sigui més convenient parlar de **cicle alimentari**.

En aquesta diagnosi, quan es parla de malbaratament alimentari, s'està fent referència a totes aquelles **restes d'aliments preparats o cuinats menjables, restes del plat o retornades de les taules menjables** (amb les pells, ossos, closques i altres parts no separables), **menjar fet malbé**, així com **menjar en bon estat** (envasat o no) que hom pot trobar dins dels circuits de recollida selectiva de la FORM i la recollida de la fracció resta que generen les llars, la restauració i la distribució al detall.

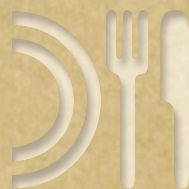


COM SE'N DIU POPULARMENT DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI?

A nivell col·loquial, la riquesa lèxica per a referir-se a allò que sobra del menjar és molt àmplia. Des dels mots amb unes accepcions més generalistes, com **rampoines, retalls, sobres, restes, restolines, resquícies, desferres o escorrialles**, a termes més específics explícitament dedicats al menjar sobrer, com **engrunes, sobralles, refetons, relleus, escurets, rescalfalls, rescalfadures, recufalles, aprofitadures...**

Aquesta varietat lèxica és un indicador de la mirada que teníem sobre allò que deixàvem al plat. Actualment, si preguntem a una persona a l'atzar com anomena el menjar que deixa al plat sense acabar-s'ho amb prou feines n'esmentarà sobres i restes... i dir un tercer mot seria molt sorprenent.

ALTRES DEFINICIONS RELACIONADES



LES DEFINICIONS D'ORGANISMES OFICIALS:

Segons la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació), la pèrdua o malbaratament alimentari és “qualsevol canvi en la disponibilitat, la capacitat per a ser consumit, les característiques sanitàries o la qualitat del menjar, que el privi de ser consumit per les persones. També defineix el malbaratament alimentari i les pèrdues alimentàries com “les piles d'aliments perduts o malbaratats dins de la cadena de proveïment alimentari orientada cap a producció de productes comestibles per a l'alimentació humana”.

L'EPA (Agència de Protecció Ambiental dels Estats Units) defineix les pèrdues alimentàries com els aliments no menjats i residus de la preparació de menjar de les llars i dels establiments comercials com supermercats, restaurants i llocs de comestibles, serveis de restauració càterings d'entitats públiques, i els menjadors dels empleats del sector industrial. Per altra banda, defineix els residus de la transformació dels aliments com aquells que es produeixen en les pràctiques agrícoles o en els processos industrials.

Segons el document elaborat per la consultora Bio Intelligence, encarregat per la Comissió Europea el 2010, “els residus alimentaris, que componen una bona part dels residus orgànics, són residus que provenen de materials alimentaris crus o cuinats descartats en qualsevol moment des de l'explotació agrària fins a la taula. A les llars, fan referència als residus de menjar generats abans, durant o després de la preparació, com les peles de les fruites i verdures, retalls de carn o menjar sobrer o fet malbé. El residus alimentaris poden ser evitables o inevitables, tot i que aquesta consideració és, de vegades, estrictament cultural”.

LA METODOLOGIA

Com s'ha determinat el malbaratament?

Per determinar les xifres del malbaratament alimentari, s'han analitzat els **circuits de recollida selectiva de la fracció orgànica i de la recollida de la resta**, ja que en els altres circuits de recollida selectiva de vidre, paper i envasos, la presència de restes alimentàries és irrellevant. Les dades estadístiques de l'estudi usades fan referència a l'any 2010 i les caracteritzacions específicament fetes per determinar el malbaratament d'una mostra de municipis s'han efectuat els mesos de juliol i setembre del 2011. L'estudi ha caracteritzat prop de 6 t de residus de fracció resta i de fracció orgànica de tot Catalunya. S'han inclòs en la caracterització alguns municipis petits per obtenir un espectre més variat, tot i no complir el requisit inicial de diferenciar les recollides de fracció orgànica, comercial i domèstica.

Les **caracteritzacions específiques de malbaratament** han analitzat residus alimentaris de diverses procedències (llars, comerços, etc.), i els han agrupats segons la naturalesa. Així, a partir de la classificació que utilitza l'Agència de Residus de Catalunya (ARC) per a la determinació dels residus impropis trobats a la FORM, s'ha desenvolupat una taula de classificació que detalla el contingut dels residus orgànics fermentables (ROF) en diversos grups, de tal manera que el malbaratament es pugui identificar correctament. Amb les dades obtingudes, s'han calculat uns valors determinats de fracció alimentària i malbaratament pels circuits de recollida de resta i de fracció orgànica que, posteriorment, s'han extrapolat al conjunt de municipis catalans.

El **valor total del malbaratament** s'ha obtingut així a partir de la suma dels factors següents:

- el malbaratament dels circuits de recollida de la fracció orgànica,
- el malbaratament dels circuits de la fracció resta als municipis que tenen implantada la recollida selectiva de la FORM,
- el malbaratament de la recollida de fracció resta dels municipis que no tenen implantada la recollida selectiva de la FORM.

D'altra banda, l'assignació del malbaratament als diferents sectors de la societat s'ha fet a partir de dues hipòtesis: el consum alimentari dels productes sòlids està directament relacionat amb la generació de residus, i la generació de residus està directament relacionada amb la superfície de determinats sectors productius i d'activitat econòmica.

El malbaratament de les famílies i del sector de la distribució, el del sector de la restauració i el de les institucions públiques, s'ha deduït a partir dels consums d'aliments sòlids. En canvi, el dels subsectors dels mercats municipals, els supermercats i la resta del sector de la distribució, s'ha inferit a partir d'una ràtio de generació de residus per unitat de superfície extreta de les caracteritzacions de residus. D'aquesta manera, el resultat final ha pogut diferenciar el malbaratament de les llars, el dels supermercats, el dels mercats, el de la distribució al detall, el de la restauració i l'induït per les administracions públiques.



TAULA DE CLASSIFICACIÓ DELS RESIDUS MUNICIPALS UTILITZADA EN L'ESTUDI³

ROF	1.	Residus fermentables.
	1.1	Residus alimentaris de FORM.
	1.1.1	Restes alimentàries de la preparació del menjar no emplatables.
	1.1.2	Restes de menjar preparades o cuinades i comestibles però que no han arribat a ser servides.
	1.1.3	Restes alimentàries de plat i aliments retornats de taula no comestibles (peles de fruita pelades a taula, closques, ossos...).
	1.1.4	Restes alimentàries de plat i aliments retornats de taula comestibles (trossos de carn, peix i verdures cuinades, rebosteria encetada...) amb les peles, ossos, cloques i parts no separables.
	1.1.5	Restes alimentàries fetes malbé en els processos de conservació i emmagatzematge previs a l'elaboració.
	1.1.5.1	Restes alimentàries no envasades fetes malbé en els processos de conservació i emmagatzematge previs a l'elaboració.
	1.1.5.2	Restes alimentàries a l'envàs original fetes malbé en els processos de conservació i emmagatzematge previs a l'elaboració.
FORM	1.1.6	Menjar en bon estat.
	1.1.6.1	Menjar en bon estat no envasat.
	1.1.6.2	Menjar en bon estat a l'envàs original.
	1.1.7	Altres restes alimentàries no classificables en els grups anteriors.
	1.2	Restes de jardineria.
	1.2.1	Restes vegetals de petites dimensions (rams de flors pansits, males herbes, gespa, branques d'esporga petites, fullaraca...).
	1.2.2	Petit material de fusta natural (palets de gelats, escuradents, palets xinesos de tapes).
	1.3	Paper de cuina brut i tovallons.
	1.4	Suro i fustes usades en menjars o en preparació o envasat de menjars.
	1.5	Excrements d'animals sense llits ni sorres absorbents.
	1.6	Altres materials compostables (vaixella, bosses, embolcalls...).
FV	1.8	Restes de jardineria i poda (de major dimensió i de tipus més llenyós). Materials de fusta natural (culleres, cullerots, corcons, masses de morter o de colador xinès...).
ALTRES ROF	1.9	Animals morts no alimentaris (rosegadors, mascotes mortes...).
	2.	Paper.
	2.1	Paper no associat als serveis de menjar.
Paper	2.2	Tovallons de paper, paper alimentari brut (associat a la pastisseria, paper vegetal per a FORM...).
	2.3	Paper i cartró utilitzat en els serveis de menjars. Tovallons de paper, paper alimentari brut (associat a la pastisseria, paper vegetal per a forn...).
	3.	Cartró.
	3.1	Cartró de servir menjars preparats (cartró de pizzes i embolcalls de cartró de menjar ràpid).
Cartró	3.2	Cartró de paqueteria alimentària.
	3.3	Cartró de paqueteria no alimentària.
	3.4	Altres tipus de cartró. Cartró no paqueteria.
	4.	Vidre.
Vidre	4.1	Ampolles i vidre alimentari.
	4.2	Vidre pla i vidre no d'envàs.

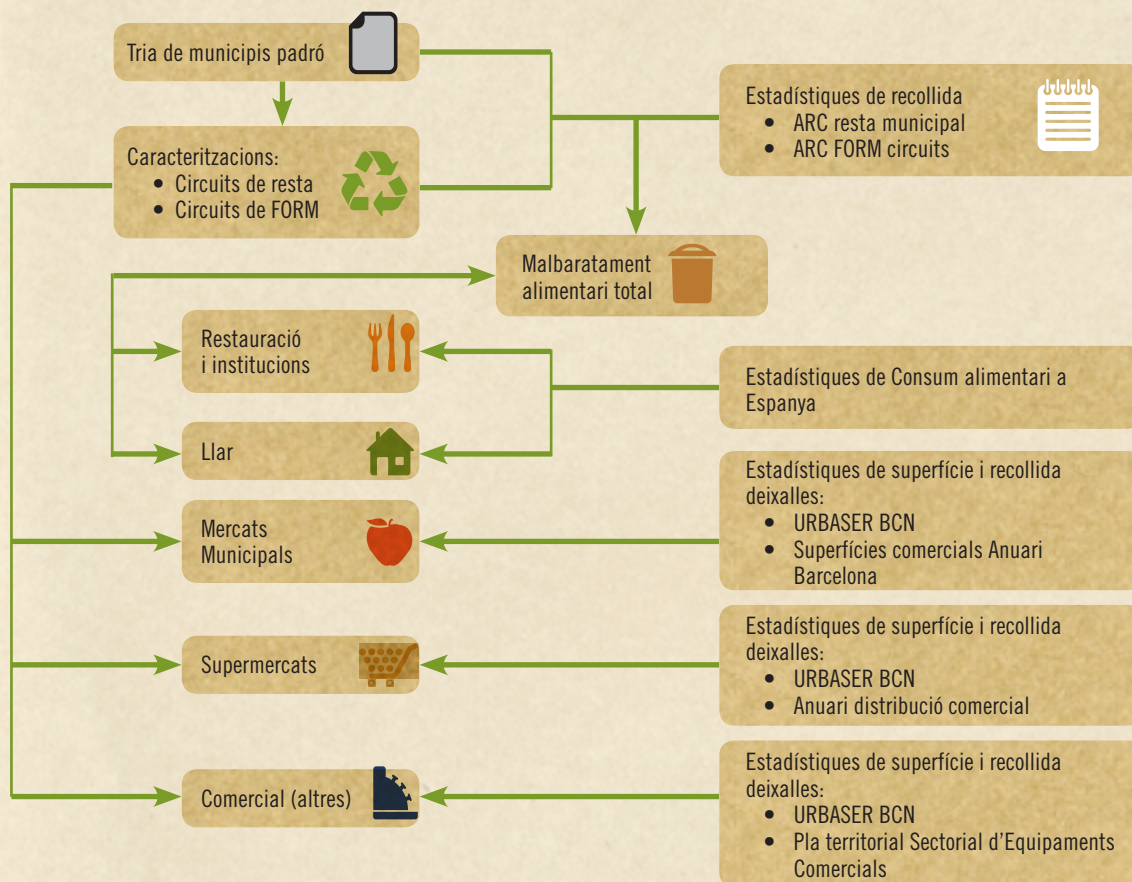
3. Acolorit en verd es presenten els grups que configuren el malbaratament alimentari.

	5	Envasos compostos (mixtos).
	5.1	Envasos mixtos fets de cel·lulosa, plàstic i alumini per a begudes.
	5.2	Envasos mixtos per a aliments sòlids.
	5.3	Gots de cel·lulosa amb altres components (parafines, films...).
	5.4	Resta d'envasos compostos.
	6.	Plàstics.
	6.1	Films.
	6.1.1	Films alimentaris.
	6.1.2	Films no alimentaris.
Plàstics mixtos i films	6.1.5	Altres films no inclosos en els grups anteriors.
	6.2	Ampolles i pots de plàstic dur (PP, PET, PEHD, PEBD, PVC...).
	6.2.1	Plàstics de begudes i líquids alimentaris (llet, oli, aigua...).
	6.2.2	Plàstics de begudes i líquids no alimentaris (detergents, cosmètica, bricolatge...).
	6.2.3	Pots i estris de plàstic alimentaris.
	6.2.4	Pots i estris de plàstic no alimentaris.
	6.2.5	Gots de plàstic monomaterial.
	6.3	Altres objectes de plàstic (PE, PP, PS, PVC, PA, etc.).
	6.4	Altres plàstics de qualsevol mena.
Bosses de plàstic	7.	Bosses de plàstic (no compostables) d'escombraries, tipus samarreta, de supermercat o "shopper".
	8.	Metalls.
	8.1	Envasos de metall fèrric.
	8.1.1	Llaunes d'aliments sòlids.
	8.1.2	Envasos metàl·lics de begudes.
	8.1.3	Envasos metàl·lics no alimentaris.
	8.2	Envasos de metall no fèrric.
Metalls fèrrics + Metalls no fèrrics	8.2.1	Llaunes d'aliments sòlids.
	8.2.2	Envasos metàl·lics de begudes.
	8.2.3	Envasos metàl·lics no alimentaris.
	8.2.4	Paper d'alumini.
	8.3	Altres de metàl·lics.
	8.3.1	Altres metalls fèrrics.
	8.3.2	Altres metalls no fèrrics.
Tèxtil	9.	Material tèxtil i calçat.
Tèxtil sanitari	10.	Sanitaris. Bolquers, compreses i, en general, material procedent de cures, benes d'ús domèstic o assimilable a domèstic.
Especials	11.	Residus domèstics especials.
Voluminosos	12.	Voluminosos.
Altres	13.	Terres, runes, sacs de ciment i altres àrids.
	14.	Líquids.
	14.1	Líquids de begudes i de menjars (no salses) de llurs envasos originals no desprecintats.
	14.2	Oli vegetal líquid de llurs envasos originals no desprecintats.
	14.3	Líquids de productes digeribles i aigua d'envasos no considerats en l'apartat 14.1.
	14.4	Líquids d'envasos no alimentaris.
	15.	Altres.

Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011.



PROCEDIMENT DE RECOLLIDA DE LA INFORMACIÓ I ORIGEN DE LES DADES DE L'ESTUDI



Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011.

L'ABAST

Quant de malbaratament es produeix a Catalunya?

A Catalunya es consumeixen uns **3,74 milions de tones d'aliments sòlids (499 kg/hab./any)**, dels quals se n'ingereixen 2,56 milions i se'n descarta **1,18 milió en forma de residus alimentaris**.

D'aquest 1,18 milió de tones, unes 920.577 tones no es poden evitar, ja que estan intrínsecament lligades al consum d'aliments i procedeixen de restes alimentàries que no ens mengem habitualment (les peles i pells d'hortalisses, verdures i fruites, el marro de fer el cafè i les restes d'infusions, els pinyols, els ossos, les espines de peix i les closques, etc.).

La resta d'aliments que es llencen a les escombraries, les **262.471 tones**, són el que en aquesta diagnosi s'ha qualificat com el **malbaratament alimentari**, que es troba en els residus de la recollida municipal. No es considera aquí el malbaratament de la distribució a l'engròs, el de la indústria agroalimentària i la del sector primari.

Del total de les disponibilitats alimentàries sòlides que adquireixen les famílies, els restaurants i els comerços al detall de Catalunya, **es malbarata el 7% (34,9 kg/hab. i any)**, xifra que equival a llençar el menjar consumit durant 25,5 dies o a nodrir més de 500.000 persones durant un any.

L'anàlisi dels diferents àmbits d'estudi posa de manifest que el **58% del malbaratament es produeix a les llars** (151.800 tones). Els supermercats són responsables d'un 16%. Els bars i restaurants, establiments amb uns patrons de malbaratament específics associats a la planificació de les compres i de la cuina o a la mida de les racions, entre d'altres factors, són responsables del 12%. El sector del comerç de productes alimentaris al detall (fruiteries, carnisseries i peixateries, forns de pa, etc.) en representa un 9% del total, amb una superfície total de venda similar a la dels supermercats. Els serveis de càtering i restauració de les institucions en representen un 4%, mentre que els mercats municipals són el sector amb un menor percentatge de malbaratament, de només l'1%.



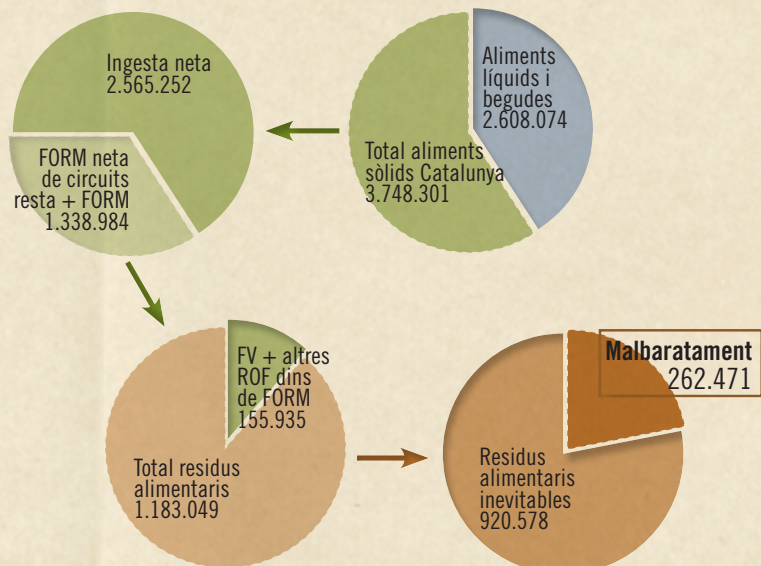
**262.471 TONES DE
MALBARATAMENT
ALIMENTARI**

**34,9 KG PER
PERSONA I ANY**

CONSUM ALIMENTARI A CATALUNYA, PER SECTORS (2010)⁴

Sector	Total alimentació t	Ponderació aliments sòlids Espanya	Total aliments sòlids Catalunya t	Repartiment per sectors del consum alimentari Catalunya
Llars	4.979.963	64%	3.167.515	84,5%
H/R	1.175.472	38%	442.127	11,8%
Institucions	200.938	68%	136.649	3,6%
Total alimentació	6.356.357		3.748.301	100%

Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011, a partir de dades del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient (MAGRAMA).



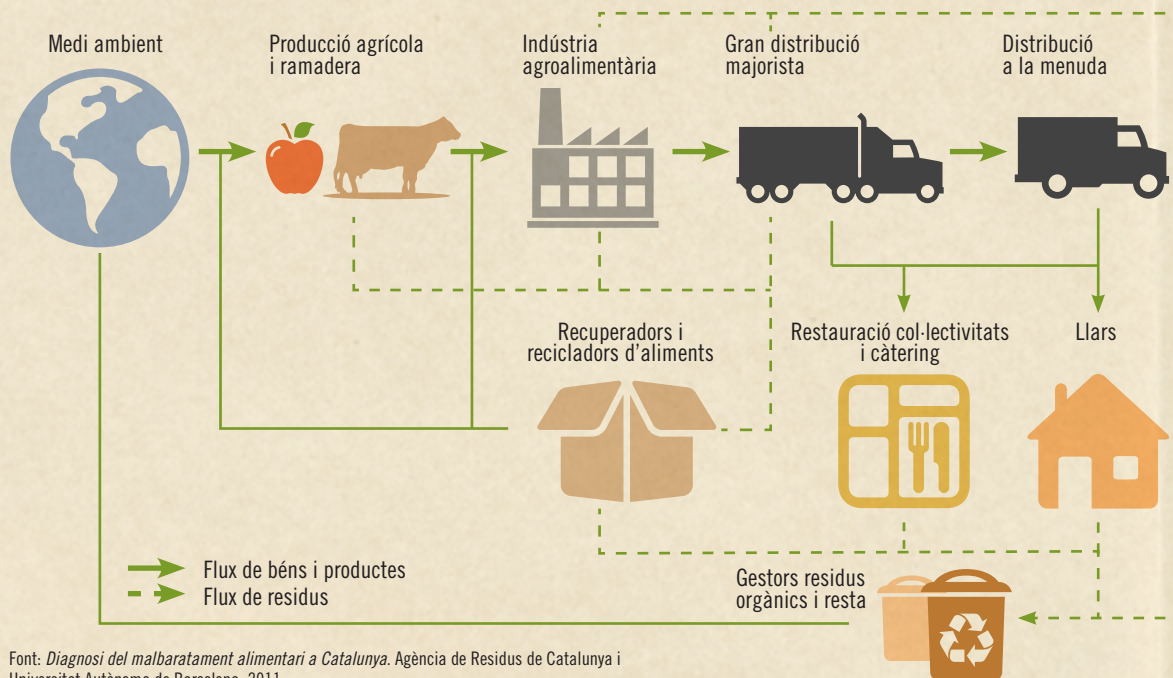
Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011.

LES XIFRES DEL MALBARATAMENT A CATALUNYA (2010)



4. L'estudi sobre la composició dels residus domèstics, elaborat per l'Agència de Residus de Catalunya l'any 2006, assenyala que un 36% de la brossa correspon a matèria orgànica, de la qual un 32% és fracció alimentària i el 4% restant, fracció verda.

EL SISTEMA PRODUCTIU D'ALIMENTS I LA GESTIÓ DELS RESIDUS



Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011.

ON ES PRODUUEIX EL MALBARATAMENT ALIMENTARI?



Al plat: aliments no ingerits, restes aprofitables o aliments caducats.



A les llars: mala planificació de les compres, restes de la preparació i cuinat dels aliments, interpretació errònia de les dates de caducitat o consum preferent.



A la restauració, càterings i col·lectius (escoles, residències, hospitals, etc.): aliments no consumits o productes mal conservats.



Als comerços de distribució: menjar retirat per l'aspecte o productes caducats o mal conservats (o propers a la data de caducitat o de consum preferent).



Al transport i la distribució a l'engròs: aliments degradats o mal conservats, en alguns casos per trencament de la cadena del fred.



A la indústria agroalimentària: pèrdues associades al processament i procés de producció i recursos que han perdut valor alimentari (retalls, etc.).

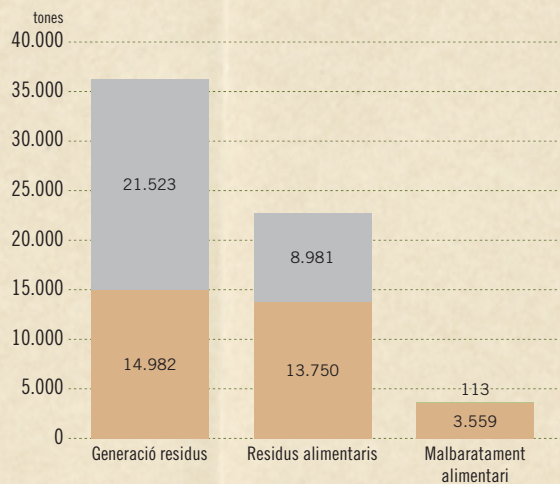


Al sector primari: restes de collites, producció excessiva d'aliments d'origen animal, partides no venudes.

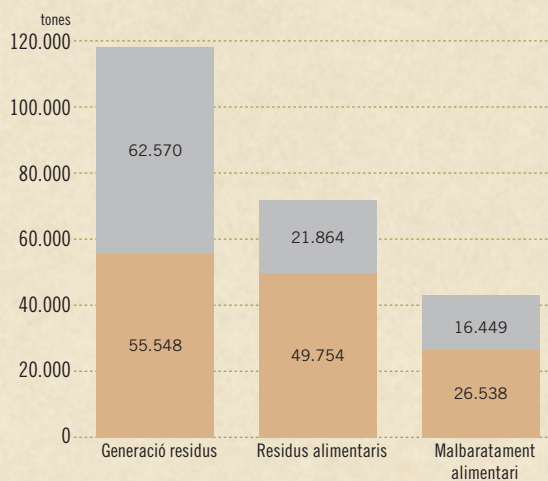
EL MALBARATAMENT ALS MERCATS, SUPERMERCATS I COMERÇOS ALIMENTARIS A CATALUNYA (2010)



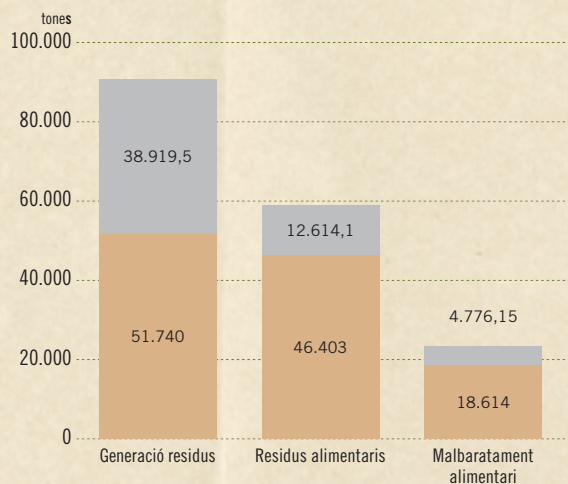
Mercats municipals



Els supermercats



El comerç alimentari



Resta


FORM

Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011.

LES CAUSES

Per què es produeix el malbaratament alimentari?

Per generar consciència col·lectiva sobre el malbaratament i crear una demanda social favorable en totes les etapes de la cadena alimentària, és necessari, d'una banda, aprofundir en el coneixement del problema en totes les escales territorials, i de l'altra, desenvolupar canals i instruments de comunicació que permetin transmetre'n els resultats a tots els públics. El primer pas per aconseguir una reducció eficaç del malbaratament és, doncs, **conèixer on, com i per què es genera.**

 En la **DISTRIBUCIÓ**. Inclou el transport dels aliments des del productor fins al comerç o supermercat. S'hi identifiquen tres causes principals responsables del malbaratament:

- Les **grans tendències de mercat**: la demanda creixent de producte refrigerat (pasta fresca, amanides preparades envasades, suc de fruita frescos, etc.) altera la gestió i la durada de l'estoc.
- **Restriccions naturals**: l'estacionalitat de la demanda, la durada dels productes frescos, la fluctuació del temps meteorològic, etc.
- **Els tipus de gestió**: errades de comunicació i de prediccions de demanda, etc.

D'aquestes tres grans causes, tan sols la tercera és deguda al factor humà i, per tant, amb possibilitats de millorar per aconseguir reduir el malbaratament alimentari. L'error humà que causa el malbaratament alimentari a la distribució es pot concretar en:

Les causes del malbaratament són diverses i poden ser comunes en empreses i llars, en referència a factors com la grandària de les racions, els problemes derivats de l'embalatge i l'emmagatzematge, entre d'altres. El malbaratament alimentari, a més, està **present en totes les etapes del procés de la cadena alimentària**, des de la producció primària fins al plat.

Les **principals causes** del malbaratament, per sectors, són les següents:

- La manca d'una comunicació eficaç entre els diferents actors del cicle alimentari. Si no s'estableix un sistema de comunicació pràctic per conèixer les necessitats dels actors de la cadena de proveïment, es poden generar pèrdues de producte fàcilment.
- Les dificultats de predicció de les vendes dels supermercats. Tot i que molts ja en disposen d'un sistema informàtic, la targeta client, que recull els hàbits i les tendències de compra dels clients, sempre es fa difícil predir exactament el que succeirà. Aquest factor és molt més important encara per al sector sotmès a l'estacionalitat (turisme de neu, de platja, etc.).
- El control de la cadena del fred durant el transport. La gestió d'aquest circuit és un punt crític per als aliments que necessiten ser transportats a una determinada temperatura. Si no es realitza correctament, ocasiona pèrdues d'aliments.





- Les deficiències en l'empaquetatge dels aliments, ja que, en funció del tipus emprat, els productes poden tenir una vida més curta o més llarga.
- La formació dels treballadors, atès que no sempre segueixen els procediments establerts, sobretot en períodes de punta de demanda, on es contracten nous treballadors de manera temporal, i que sovint no han estat adequadament formats.
- El control de qualitat dels productes per part de les empreses i les polítiques d'eliminació prematura de productes propers a la data de durada mínima. Cada empresa disposa del seu propi mètode de control i descarten més o menys productes en funció de com l'apliquen. La majoria de les vegades, obeeixen a criteris estètics que no afecten la qualitat higienico-sanitària de l'aliment.
- Les responsabilitats en la gestió dels residus. Les empreses que tenen clarament identificada la figura del gestor de residus, i que en fan una correcta selecció i recuperació, generen menys quantitat que les que no en disposen. A Espanya, les empreses no conceben pas la gestió dels residus com un element important de la gestió empresarial, per la qual cosa es produeixen deficiències en el control dels residus orgànics i es malbaraten recursos alimentaris. Els autors suggereixen que la sensibilitat dels gestors a Espanya és diferent a la del Regne Unit, per les campanyes realitzades des de l'Administració.

Per altra banda, a partir de les entrevistes realitzades a membres del sector per aquesta diagnosi, s'han detectat **altres causes complementàries**:

- Algunes cadenes de distribució disposen de clàusules amb els seus proveïdors perquè el menjar no venut sigui retirat uns dies abans que superi la data de durada mínima. Aquest criteri té a veure també amb la imatge de qualitat que els supermercats volen transmetre, per la qual cosa els productes retirats ja no poden ser rebaixats de preu en funció de la data de caducitat o de consum preferent.
- Estratègies de mercat per traspasar excedents des dels distribuïdors als consumidors (2x1), les quals inciten els consumidors a comprar més producte del necessari, que en desemboca sovint en el malbaratament d'una part.
- Els distribuïdors tendeixen a mantenir les prestatgeries plenes d'aliments fins a la darrera hora d'obertura del comerç perquè entenen que els clients es malficien dels comerços d'alimentació amb els prestatges buits. Això provoca un estoc d'aliments als expositors en condicions menys favorables que als magatzems.





En els **SERVEIS DE RESTAURACIÓ I CÀTERING**. Un estudi recent realitzat a la Gran Bretanya assenyala que dues terceres parts del menjar que es llença en els serveis de restauració i càtering es podria haver menjat si hagués estat millor gestionat, emmagatzemat i/o preparat, i servit en la proporció justa. Aquest sector presenta, doncs, una gran oportunitat de reduir el malbaratament si actua sobre els factors següents:

- La **mida de les racions** i l'oferta de menús. El sistema de menús tancats, sense possibilitat de tria entre plats i, en ocasions, els plats sobredimensionats generen menjar adquirit pels clients quan aquests, potser, no el desitgen.
- La **logística i planificació dels serveis** (reserves i bufets) perquè no sobri menjar, a causa de la variabilitat en el nombre de consumidors que poden haver-hi en un moment determinat.
- Els **hàbits i actituds dels ciutadans**, atès que encara no està gens estesa la pràctica d'emportar-se el menjar que sobra del plat servit en un restaurant per evitar que es malbarati.
- El **coneixement del problema per part del sector**. Les empreses de restauració i càtering no tenen encara integrat el concepte ni la necessitat de reduir el malbaratament alimentari.



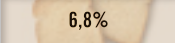
A les **LLARS**. La magnitud del malbaratament a les llars, afegit al gran nombre de nuclis familiars que hi ha, fa que qualsevol petita acció d'estalvi i comportament responsable tingui un efecte positiu multiplicador. Els factors que influeixen sobre el malbaratament en el sector domèstic són els següents:

- La **consciència del que es menja i es llença**. S'està perdent el valor que es donava als aliments en temps pretèrits, fet al qual s'afegeix la manca de consciència sobre allò que es llença. Malgrat que ha augmentat la preocupació sobre les qüestions ambientals, el malbaratament alimentari no ha estat considerat com un problema de la societat actual fins a fa poc.
- Les **condicions socioeconòmiques de les persones**. Les llars monoparentals o unipersonals generen més restes alimentàries per càpita que una família nuclear de quatre persones, ja que les racions dels supermercats no estan pensades per a les primeres. També es detecta que el jovent tendeix a consumir més fora de casa i compra productes de quarta i cinquena gamma (de la bossa al plat o del paquet al microones i al plat), uns tipus de menjar que trasllada el possible malbaratament a estadis anteriors del cicle alimentari.
- L'**escassa planificació a l'hora d'anar a comprar**: el costum de trobar sempre allò que es desitja, afegit al fet que cada vegada es planifiquen menys les compres, fa que s'adquireixi un excés d'aliments i de productes que no combinen prou bé, per la qual cosa es queden al rebost i poden fer-se malbé amb més facilitat.
- Les **actituds culturals**. Hi ha diverses raons psicosocials, que s'expliquen com a "cultura", que afavoreixin el malbaratament, com, per exemple, el fet que no estigui ben vist aprofitar el menjar d'un àpat per a un altre, o el de posar més menjar del que poden ingerir els convidats, per "quedar bé". S'hi afegeix també la pèrdua de la cultura culinària de generació en generació, així com algunes receptes que aprofiten les restes d'altres menjars.
- La **manca d'informació i coneixement**. No es coneixen prou bé les tècniques d'emmagatzematge dels aliments per afavorir-ne la durada. Tampoc no es disposa de prou informació sobre les etiquetes ni sobre la diferència entre "les dates de caducitat" i les dates de "consum preferent".

EL MALBARATAMENT A LES LLARS EN FUNCIÓ DE LA TIPOLOGIA (2010)

% en pes de malbaratament sobre orgànic

Tipus orgànic

	Restes alimentàries fetes malbé o caducades en els processos de conservació i emmagatzematge previs a l'elaboració: menjar envasat caducat, menjar florit o podrit no comestible.
48,6%	
	Restes de menjar preparades o cuinades i comestibles, però que no han arribat a ser servides al plat: amanides de la safata, restes de cuinats no servits...
15,9%	
	Restes alimentàries de plat i aliments retornats de taula comestibles (trossos de carn, peix i verdures cuinades, rebosteria encetada...) amb les seves peles, ossos, closques i parts no separables.
25,0%	
	Menjar en bon estat que no s'ha encetat, sigui empaquetat o no.
3,7%	
	Pa, sigui sec o trossos de pa deixats de la taula, sencer o rosegat.
6,8%	

Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011.

QUÈ DIU EXACTAMENT LA DATA DE CADUCITAT?

La regulació de la durada dels aliments estableix una data de durada mínima que té la missió d'informar-ne el consumidor del període de "consum preferent". Més que no pas una indicació de seguretat dels aliments, és una indicació d'homogeneïtzació de les normes d'etiquetatge a escala europea. La data de consum preferent no imposa una obligatorietat de consumir el producte en les dates indicades, sinó que es tracta senzillament d'una recomanació.

Només en el cas dels productes peribles a curt termini, que, si es fan malbé, poden representar un risc per a la salut humana, la datació s'expressa en la forma de "data de caducitat".

En tot cas, les indicacions de la data de caducitat i la data de consum preferent es basen, principalment, en assajos de la qualitat dels aliments i són potestat del fabricant. No hi ha unes normes oficials que determinin els assajos que s'han de realitzar, ni la metodologia que s'ha d'emprar per avaluar les dates de consum preferent o la data de caducitat.

Per tant, les dates de consum preferent o la data de caducitat és informació del fabricant al consumidor. No és una data marcada per cap norma ni legislació; no està sotmesa a validacions per part de l'administració ni per qualsevol entitat col·laboradora de l'administració. El marcatge d'aquesta data és en poder del fabricant envasador i l'Administració no en desenvolupa cap paper en la determinació, tret de la supervisió de l'existència a l'etiqueta. Així, el consum d'un producte alimentari més enllà de les dates de durada mínima, sigui la data de consum preferent o la data de caducitat, pot ser apte si s'ha mantingut en les condicions de conservació adequades.



ELS EFECTES

Quins són els impactes del malbaratament?

El fet de produir, distribuir i consumir els aliments té associada una sèrie de **repercussions ambientals, socials i econòmiques**. Qüestions com les tècniques de producció, els mecanismes de distribució i comercialització o els hàbits dels consumidors, entre d'altres, són factors que condicionen l'impacte del cycle alimentari.

En un context de crisi econòmica com l'actual, i en un escenari global on prop de mil milions de persones pateixen gana, el malbaratament alimentari suposa un **impacte social i ètic** de primera magnitud. En **termes econòmics**, la despesa anual en productes alimentaris sòlids a Catalunya s'estima en 1.599 € per persona i any. Atès que el malbaratament en suposa el 7,0%, la pèrdua econòmica és de 112 € per persona i any.

A Catalunya, aquestes xifres representen uns **841 milions d'euros anuals**, l'equivalent aproximat a la desena part de les despeses del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya de l'any 2012.

Des del punt de vista ambiental, i aplicant el concepte de **petjada ecològica** (àrea de territori ecològicament productiu –conreus, pastures, boscos o ecosistema aquàtic–, necessària per a produir els recursos utilitzats i per a assimilar els residus produïts per una població definida

amb un nivell de vida determinat), l'impacte del malbaratament alimentari representa el **0,89 ha per tona de residu**. Les 262.471 tones d'aliments malbaratats anualment equivalen, doncs, a la utilització de 234.022 hectàrees, o el que és el mateix, un 20% de tota la superfície agrària útil de Catalunya.

En relació a les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle procedents de les diferents fases del cycle de vida dels productes alimentaris malbaratats, des de la producció a la gestió d'aquests aliments com a residus, la generació d'emissions va superar les **520.700 t de CO_{2eq}** l'any 2010, l'equivalent aproximat a les emissions d'uns 20.300 automòbils al llarg de tota la vida útil⁵.

ESTIMACIÓ DEL COST DEL CONSUM I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI A CATALUNYA (2010)

Sector	Consum alimentari sòlid	Malbaratament alimentari
Cost (€)	12.012.595.000 €	841.171.000 €
Cost per habitant (€/hab)	1.1.599 €/hab	112 €/hab

Font: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



PÈRDUA ECONÒMICA EN MALBARATAMENT: 112 € PER HABITANT (2010)

5. Segons l'estàndard Euro 4, un vehicle emet aproximadament 170 gCO_{2eq}/km, i la vida mitjana n'és d'uns 150.000 km.

ACCIONS PER A LA PREVENCIÓ



Els reptes

El principal objectiu de les polítiques de prevenció de la fracció orgànica ha de ser reduir el malbaratament al llarg de tot el cicle alimentari, des del camp fins a la taula del consumidor. El Parlament Europeu apunta que les accions concretes a emprendre que persegueixin aquest objectiu han de fonamentar-se en dos reptes claus que es consideren transversals:

Recuperar **el valor de l'aliment** i conèixer la importància econòmica, social i ambiental que n'implica l'obtenció.

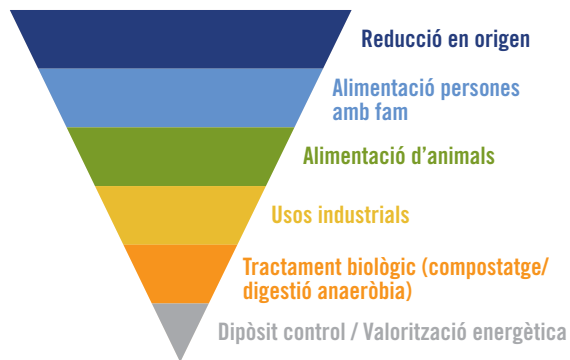
- L'increment del benestar econòmic, la facilitat d'accedir a qualsevol tipus de producte i, fins i tot, el desconeixement de l'esforç real que implica la producció, ha fet que l'aliment hagi anat perdent valor real, més enllà del monetari.
- El pes de l'alimentació sobre l'estructura de la despesa de les famílies ha anat també davallant en paral·lel a la major productivitat de l'agricultura i la indústria alimentària, i a la globalització del mercat d'aliments. El fet que la cadena alimentària s'hagi anat engrandint i diversificant dificulta que l'usuari final conegui la complexitat del procés i els requeriments energètics, socials i ambientals que això implica, i que habitualment no solen estar reflectits en el preu.

Prendre consciència que **les restes alimentàries són un recurs**, malgrat que la normativa les consideri un residu.

- La diferència amb la gestió d'altres tipus de residus rau en el fet que els orgànics disposen d'un ampli ventall d'opcions de gestió abans d'arribar-ne al dipòsit controlat. Establir programes de donació d'excedents de menjar per als més necessitats o reprocessar el menjar sobrer per fabricar aliment per a animals és preferible a destinar-lo a tractament finalista.



JERARQUIA PER A LA GESTIÓ DELS RESIDUS ORGÀNICS



Font: US Environmental Protection Agency (USEPA).



Les accions

DE PREVENCIÓ DELS PRODUCTORS I DELS FABRICANTS

La producció engloba tot el sector primari, és a dir, l'agricultura, la ramaderia i la pesca. La fabricació es refereix als transformadors d'aliments.

P1 - Clubs ambientals de negocis per a la reducció de residus

OBJECTIU

Desenvolupar iniciatives de reducció de residus en la indústria alimentària per mitjà d'un programa de formació i d'intercanvi d'experiències dirigit als membres d'un club de negocis.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

Constituir un club ambiental de negocis (semblant als que ja existeixen al Regne Unit) que impulsi un programa de formació específic per a la indústria alimentària i que treballi en la reducció dels residus, en especial els orgànics. Es tracta de crear un punt de trobada que permeti compartir reflexions i experiències, i generi sinergies positives entre els membres.

P2 - Reduir el malbaratament com a acció prioritària de responsabilitat social corporativa

OBJECTIU

Estimular les empreses del sector agroalimentari perquè adoptin mesures per reduir el malbaratament alimentari, incloent aquest concepte en les estratègies de responsabilitat social corporativa.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

La Responsabilitat Social Corporativa (RSC) és la forma de conduir els negocis de les empreses, que es caracteritza per actuar de manera activa i voluntària en la millora de la qualitat de vida dels seus treballadors, de les comunitats en què opera i de la societat en general, així com també en la minimització dels impactes ambientals que se'n poden derivar. La reducció del malbaratament alimentari és un aspecte que encaixa perfectament en la definició d'RSC, ja que abasta aspectes ambientals, socials i econòmics, a més de revertir en un estalvi de recursos per part de les empreses i en una millora de la competitivitat.



Les accions

DE PREVENCIÓ DE LA DISTRIBUCIÓ I COMERCIALIZACIÓ

P3 - La formació dels treballadors per a prevenir el malbaratament alimentari

OBJECTIU

Capacitar els treballadors dels sectors agrari i agroalimentari perquè actuïn de manera activa en la reducció del malbaratament alimentari en els processos productius.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

En el marc de les polítiques de responsabilitat social en l'empresa, implicar els treballadors és un element clau per aconseguir l'èxit de les accions plantejades. En aquest sentit, donar a conèixer el problema del malbaratament alimentari –a nivell general, i també a nivell particular dins de l'organització–, identificar i implantar bones pràctiques de prevenció, i establir procediments per separar correctament els residus, són mesures que contribueixen a crear consciència sobre l'aprofitament dels aliments.

P4 - Mesures per a millorar la gestió del producte dels supermercats

OBJECTIU

Reduir, als supermercats, la generació de residus alimentaris caducats i amb la data de consum preferent superada, així com els residus alimentaris procedents de producte fresc.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

El malbaratament alimentari en el sector de la distribució està sovint vinculat a la gestió dels estocs i a les estratègies de màrqueting, per a les quals, l'aspecte dels aliments o els defectes als embalatges poden fer que un producte es desestimi.

Actualment, molts supermercats ja han introduït millores en la cadena de distribució per ajustar el lliurament de productes a la demanda estimada, i s'hi comencen a aplicar també altres mesures, com ara instal·lar lleixes intel·ligents al magatzem o al centre logístic que indiquin l'estoc de producte i les dates de caducitat; o millorar la preparació de comandes per facilitar la tasca de l'operari i instal·lar sistemes de control d'errors de preparació.

Pel que fa a la distribució minorista, es pot assegurar una correcta gestió del producte fent un control visual dels aliments frescos per retirar-ne els fets malbé i evitar que la descomposició se'n propagui a la resta, i reduir-ne el preu quan s'apropa la data de caducitat o impulsar campanyes innovadores de consum.

P5 - Canvi d'hàbits en la gestió dels productes amb la data de caducitat a punt de vèncer

OBJECTIU

Orientar la marca del supermercat cap a la responsabilitat ambiental i social promovent accions per reduir el malbaratament alimentari i informar el consumidor sobre hàbits de consum més responsables.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

El producte que és a punt de caducar és percebut per molts supermercats com un factor de mala imatge cap al client. Això repercuteix directament en el malbaratament, perquè moltes botigues retiren els productes uns dies abans de la data de caducitat o de consum preferent i els gestionen com a residu.

Els consumidors també s'han educat en una cultura de l'abundància i perceben els espais buits a les lleixes i els productes amb data de durada mínima molt properes com a trets de degradació de la imatge del supermercat, per la qual cosa es tendeix a omplir les lleixes per donar una visió d'oferta il·limitada.

Per canviar els hàbits dels clients, cal treballar els aspectes logístics i d'organització dels espais d'exposició aplicant accions de màrqueting verd, com ara realitzar campanyes per informar del significat i les propietats dels aliments en referència a les dates de caducitat, instal·lar lleixes retràctils per adaptar l'estoc exposat a la demanda, instal·lar també lineals d'ompliment per evitar la sensació de buit en prestatges amb pocs productes, organitzar xerrades amb experts en seguretat alimentària i malbaratament, i ajustar/modular els preus d'un producte en funció de la proximitat a la data de caducitat i de consum preferent.

P6 - Implicar els treballadors dels establiments comercials per prevenir el malbaratament

OBJECTIU

Implicar els treballadors dels establiments en l'acció contra el malbaratament, ja que són els responsables de l'activitat comercial i del contacte directe amb el consumidor.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

Comptar amb treballadors ben formats en matèria de segregació i prevenció del residu alimentari en origen (és a dir, als centres logístics i als establiments comercials) contribueix a reduir-ne el malbaratament. Els treballadors dels establiments d'alimentació són el nexa del consumidor amb la cadena alimentària, per la qual cosa són uns immillorables transmissors de la informació, creadors de consciència social i ambiental i difusors de coneixement.

En aquest sentit, cal realitzar un treball conjunt entre les direccions dels establiments, els equips de campanya de prevenció dins de l'empresa i els treballadors, per tal d'impulsar programes de formació sobre la qüestió i aprendre així a diferenciar els residus d'origen vegetal dels d'origen animal, a realitzar una correcta gestió de l'envàs, i el coneixement de bones pràctiques de prevenció.



Les accions

DE PREVENCIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING I RESTAURACIÓ

P7 - Una correcta segregació en origen del residu alimentari

OBJECTIU

Millorar la segregació de la fracció orgànica als establiments comercials permet diferenciar aquells recursos que tenen encara potencial d'aprofitament.

DESCRIPCIÓ DE L'ACTUACIÓ

La barreja dels diferents tipus de residus comporta un increment dels impactes ambientals i dels costos econòmics de la recollida i la gestió, així com una clara pèrdua d'oportunitats de negoci per als sectors de recuperació de subproductes i residus alimentaris. La principal causa n'és la incorrecta o deficient segregació en origen, que impedeix l'ús com a matèria primera per a elaborar pinso d'engreix o el tractament per a fer compost.

Cal, per tant, evitar que la gestió del residu alimentari es vehiculi conjuntament amb la recollida domèstica del rebuig municipal, fet que es pot evitar impulsant una ordenança municipal perquè tota la recollida comercial sigui segregada i es realitzi mitjançant un gestor de residus autoritzat. Es tracta, a més, d'una mesura que incentiva el sector de la recuperació i redueix el cost del tractament dels residus municipals.

P8 - Normalitzar l'acció d'endur-se el menjar sobrer dels establiments de restauració

OBJECTIU

Reduir la quantitat de menjar procedent de les restes de les racions emplatades i del que no pot ser reutilitzat en cuina per evitar que sigui malbaratat.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

En molts països, endur-se a casa el menjar que no ha estat consumit al restaurant és una acció molt estesa i socialment acceptada. Així, l'establiment facilita al client un recipient en cas que aquest el requereixi. Es tracta d'una iniciativa que ajuda a conscienciar la ciutadania sobre el problema del malbaratament alimentari, a superar el prejudici social que associa la demanda del menjar sobrer a una pràctica vetusta o vergonyant, i a donar valor als aliments per se (també en reconeixement i agraïment a la feina dels cuiners) i pel cost econòmic associat.

P9 - Adequar la ració a la demanda del client

OBJECTIU

Reduir la quantitat de menjar procedent de les racions emplatades i del que no pot ser reutilitzat en cuina per evitar que sigui malbaratat.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

El sistema de menús tancats i amb plats sobredimensionats sol comportar l'elaboració d'excessives quantitats de menjar que, sovint, acaben malbaratant-se i que tenen un cost afegit per als clients. Hi ha, però, alternatives, com ara el mig menú, la mitja ració o el menú infantil, que minimitzen el problema, si bé no es tracta encara de pràctiques prou esteses. Repensar les racions per tal que es redueixi la quantitat de menjar emplatat, adquirir el menjar a pes (amanides, talls de carn, etc.) o dissenyar plats equilibrats són altres accions que ajuden a prevenir el malbaratament en l'àmbit de la restauració.

En el cas del menjar a pes, aquest es tarifa per quantitat i tipologia, i s'abandona així el preu fix habitual dels bufets lliures, el qual afavoreix que els plats s'omplin sovint amb un excés d'aliments. Això modifica el comportament del client, ja que la compra s'ajusta exactament al gust, a la gana i al pressupost del consumidor, fet que redueix de manera dràstica el nivell de malbaratament.

P10 - Diagnosticar el nivell de malbaratament alimentari als restaurants

OBJECTIU

Elaborar una diagnosi orientada a reduir el malbaratament alimentari a l'establiment de restauració. S'identifiquen així les causes de la generació dels residus, cosa que permet focalitzar l'actuació a realitzar i, alhora, fer prendre consciència als treballadors sobre el problema.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

El primer pas per a reduir el malbaratament als establiments de restauració és conèixer què, com i per què es genera. Un sistema per a determinar l'origen del problema consisteix a pesar, correctament i periòdica, totes les restes orgàniques que es generen a la cuina, identificant el lloc on s'han produït i els motius que les han originades. L'anàlisi de les dades obtingudes permet quantificar-ne el nivell de malbaratament i trobar opcions per reduir-lo. Perquè això sigui possible, cal comptar amb la participació activa dels treballadors, tant a l'hora de diagnosticar el problema com de plantejar possibles solucions.

P11 - Consum de productes locals i de temporada

OBJECTIU

Promoure el consum de productes de proximitat geogràfica (productes locals i de temporada) i els avantatges mitjançant campanyes i accions de sensibilització i informació.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

El consum de productes locals i de temporada té molts beneficis ambientals i per a la salut de les persones, ja que acostumen a ser més rics en nutrients, són més frescos, i estalvien costos econòmics i energia associada al transport i l'emmagatzematge. Alhora, contribueixen també a prevenir el malbaratament, perquè n'hi ha una millor regulació entre l'oferta i la demanda als centres de venda, i hi ha menys probabilitats de trencar la cadena del fred i que els productes, per tant, s'acabin fent malbé. Impulsar campanyes de sensibilització adreçades tant als ciutadans com als responsables dels establiments de restauració i els supermercats potencia l'economia local, dóna suport al sector primari i redueix el malbaratament d'aliments.



Les accions

DE PREVENCIÓ DEL CIUTADÀ

P12 - Canvi d'hàbits de compra i consum

OBJECTIU

Impulsar, amb el suport dels agents socials, campanyes d'informació i sensibilització dirigides als consumidors perquè tinguin un millor coneixement del problema del malbaratament i introdueixin canvis en els seus hàbits de consum per a prevenir-lo.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

Prevenir el malbaratament en les diverses etapes de la cadena alimentària demana un canvi de mentalitat de tots els agents implicats, però especialment del conjunt dels ciutadans. Posar en valor l'aliment, més enllà del cost i l'aportació nutricional, i tenir ple coneixement del que es menja i del que es llença, és el primer pas per a reduir el malbaratament a la llar. Per aquesta raó, cal actuar de forma preferent en aquells àmbits directament relacionats amb el consumidor, fomentant l'adopció d'hàbits de compra i de consum més sostenibles.

Als comerços i supermercats:

- Planificar la compra a casa per evitar adquirir un excés d'aliments o aliments innecessaris, especialment de productes frescos.
- Escollir aquells formats que s'ajustin millor al consum i racions previstes, ja que, quan tenim una quantitat d'aliment superior a la nostra capacitat de consum, el risc de malbaratament augmenta. També cal evitar la compra d'envasos petits o monodosi, ja que, quan la nostra demanda de producte és superior, es generen més residus d'envàs.

- Conèixer millor l'etiquetatge i la garantia de qualitat dels productes, segons si tenen una data de caducitat o bé tenen una data de consum preferent.
- Valorar els comerços i supermercats que tinguin implantades bones pràctiques pel que fa al tractament i manipulació dels aliments.
- Consumir productes locals i de temporada, ja que, per la proximitat, permeten una millor regulació de l'oferta i la demanda; n'hi ha menys probabilitat de trencar la cadena del fred i, per tant, es minimitzen les possibilitats que el producte es faci malbé durant el transport. Tenen també una major qualitat, així com una menor càrrega energètica i ambiental associada al transport i emmagatzematge.

A casa:

- Tenir més coneixements sobre el tractament i la conservació dels aliments més adequats per perllongar-ne la vida útil.
- Tenir en compte les dates de caducitat i de consum preferent a l'hora de fer una gestió acurada de les entrades i sortides d'aliments a la nevera i al rebost.
- Planificar els menús i les quantitats d'aliments necessàries.
- Guardar i reaprofitar adequadament (aliments en pots i carmanyoles tancades, etc.) el menjar sobrer.
- Separar millor les restes orgàniques perquè puguin ser tractades adequadament.

Als establiments de restauració:

- Demanar la quantitat d'aliment que s'ajusta a la gana i a les necessitats de cada moment.
- Endur-se a casa els aliments emplatats que no s'han menjat per evitar que es malbaratin.



Altres accions

P13 - Considerar la cuina com un element de valor

OBJECTIU

Redescobrir el plaer de la bona cuina feta a casa amb aliments frescos, de proximitat i de temporada. Donar valor a la cuina és donar valor al que es menja i, per tant, als aliments.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

L'estil de vida actual fa que s'hagi anat perdent el plaer de cuinar. Tot i que hi ha molts programes i activitats per ensenyar a cuinar, cada cop menys famílies ho fan quotidianament, per la qual cosa es va perdent la cuina pròpia de la cultura mediterrània. La premissa "només es té cura d'allò que s'estima, i només s'estima allò que es coneix" també es pot aplicar al malbaratament alimentari, ja que donar valor als aliments influeix sobre el seu bon ús i consum.

És necessari, per tant, recuperar la cuina tradicional, treballar amb les entitats socials i introduir la cuina en el currículum escolar, no sols com a assignatura, sinó com a aspecte relacionat amb altres matèries (química i física, ciències socials, ciències naturals...).

P14 - Recuperar els espigoladors per mitjà de programes de reinserció socio-laboral

OBJECTIU

Reduir el malbaratament d'aliments en el sector primari.

DESCRIPCIÓ DE L'ACTUACIÓ

Malgrat que les màquines recol·lectores són cada cop més productives, una petita part de la collita es queda al camp sense recollir. La recol·lecció manual és més eficaç, però té uns costos més elevats. A part de la collita mecanitzada, altres causes que expliquen el malbaratament d'aliments són les fruites amb taques o cops, o les que no tenen els calibres desitjats per a la comercialització.

Tot aquest aliment es podria aprofitar recuperant la figura de l'espigolador, el qual resseguia antigament els camps de cultiu un cop la collita s'havia realitzat. Això s'aconseguiria, per exemple, establint acords voluntaris entre propietaris i entitats sense afany de lucre que tinguin per objectiu la inserció sociolaboral de persones amb risc d'exclusió. Els béns recollits es podrien destinar a empreses agroalimentàries d'inserció sociolaboral o a entitats de beneficència social, com el Banc dels Aliments, de tal manera que no s'influï en els preus del mercat dels productes recol·lectats de manera estandarditzada.

P15 - Campanya d'informació per modificar la gestió actual dels subproductes animals no destinats al consum humà de categoria 3

OBJECTIU

Reduir la quantitat de residus alimentaris que es tracten en plantes de compostatge o en abocadors, prioritzant-ne la gestió com a subproducte animal per a la fabricació de pinsos.

DESCRIPCIÓ DE LA PROPOSTA

Segons els gestors de residus entrevistats, la major part de les empreses destinen els residus alimentaris a compostatge o disposició controlada, i es perd l'oportunitat de produir menjar per a animals. Per això, es proposa realitzar una campanya d'informació dirigida als empresaris per impulsar un canvi en la gestió dels subproductes animals no destinats al consum humà (els anomenats SANDACH 3: cossos sencers o parts d'animals, o productes d'origen animal, inclosa la llet crua, que no es destinen al consum per motius sanitaris o comercials), els quals es generen en explotacions ramaderes, escorxadors, empreses alimentàries, establiments minoristes o en zoològics, entre d'altres.

Els productes SANDACH 3 poden ser utilitzats com a matèries primeres per a la producció de pinsos, sempre que se sotmetin als tractaments adequats i es prohibeixi alimentar animals amb productes derivats de la mateixa espècie i utilitzar residus procedents de cuines.

P16 - Incloure la reducció del malbaratament alimentari en la contractació pública dels serveis de restauració de l'Administració

OBJECTIU

Donar exemple de reducció del malbaratament alimentari a l'administració mitjançant la incorporació d'aquesta acció en la contractació pública de serveis de restauració i proveïdors d'aliments.

DESCRIPCIÓ DE L'ACTUACIÓ

L'Acord de Govern de mesures en matèria de contractació pública, de desembre de 2009, proposa elaborar guies que ajudin a introduir criteris d'ambientalització en els contractes dels departaments i empreses públiques. Reduir el malbaratament alimentari és un dels criteris ambientals que es pot incloure als plecs com a condició especial d'execució de determinats contractes (per exemple, als menjadors col·lectius), la qual cosa es traduiria en accions concretes, com ara aplicar mesures per evitar el malbaratament a les cuines, adaptar les racions a la demanda dels usuaris, i realitzar la recollida selectiva de la fracció orgànica amb un gestor de residus autoritzat, de manera segregada a la recollida municipal.

EXEMPLES PER APRENDRE'N



EXPERIÈNCIES internacionals

E1

Estudi de reducció de residus en la indústria agroalimentària
UNIVERSITAT D'HERTFORDSHIRE
Regne Unit – 2001

Amb l'objectiu de desenvolupar iniciatives de reducció de residus en la indústria alimentària, el Departament de Ciències Ambientals de la Universitat d'Hertfordshire va realitzar una recerca partint de la premissa que la reducció de residus implica reduir els costos econòmics i ambientals i millorar-ne l'eficiència. Es van aconseguir resultats molt significatius en els àmbits de la reducció de residus i el del malbaratament alimentari: millora de la taxa de reutilització dels aliments, millores en el disseny dels embalatges per a reduir la generació de residus, i millores en la logística de càrrega i transport.

E2

Campanya “Compra'n un i te'n regalem un altre... més tard”
EMPRESA TESCO
Regne Unit – 2010

La campanya “Buy one, get one free later” consisteix a promocionar els productes mitjançant el “dos per un”, donant l'opció de quedar-te el segon producte en una propera compra. Aquesta oferta només és vàlida per a productes peribles, i es realitza donant al consumidor un tiquet bescanviable en la propera compra, que té una data de caducitat per a assegurar que encara existeix el producte en estoc. Tesco és una de les cadenes més importants de supermercats de la Gran Bretanya. Disposa del web greener living, en el qual s'explica les diverses actuacions que realitza la cadena per ser més respectuosa amb l'entorn.

TESCO greener living:

<http://www.tesco.com/greenerliving>

“Buy one get one free – Later”:

http://www.tesco.com/greenerliving/greener_tesco/what_tesco_is_doing/new_tesco_initiatives.page

E3

Campanya “Més sabor amb menys residus”
SUPERMERCATS MORRISONS
Regne Unit – 2010

La campanya “Great taste, Less Waste” planteja diferents elements per ajudar els clients a prevenir els residus i alhora gaudir del menjar que compren als seus supermercats:

“More meals for your money” (més menjar pels teus diners) ofereix idees de receptes nutritives i simples elaborades amb menjar sobrer. Les receptes es divulguen per mitjà de la revista de la cadena, a les botigues, al web i a la pàgina del Facebook.

Les etiquetes Best Kept (conservant millor) s'han introduït als envasos de productes frescos per informar sobre quina és la millor manera de conservar-los.

La cadena de supermercats Morrisons és la quarta més important del Regne Unit. Actua per reduir l'impacte ambiental que genera la seva activitat i, indirectament, la dels seus consumidors amb els productes comprats al seu supermercat. Té una línia de treball enfocada a reduir concretament els residus alimentaris.

“Making the most of our food”

www.morrisons.co.uk/Documents/

[Morrisons Corporate Responsibility Review 2011.pdf](#)

E4

Outlet de menjar SUPERMERCAT ON-LINE APPROVED FOOD Regne Unit – 2003

Approved Food és el supermercat on-line de productes de menjar i begudes més gran del Regne Unit, que ofereix productes amb la data de caducitat o la data de consum preferent a punt de vèncer, o fins i tot ja passada, però que encara són en bon estat. En alguns casos, se suprimeix la marca del producte per evitar la “mala imatge” que pot suposar vendre’l. Tenen una durada de, màxim, dos o tres dies i uns preus molt més baixos que els dels supermercats tradicionals.

Approved Food: www.approvedfood.co.uk/bargains

E5

Sistema automatitzat de control dels residus alimentaris ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ Estats Units – 2009

La metodologia LeanPath consisteix a pesar tots els residus orgànics abans de ser llençats al contenidor d’orgànic o al compostador. Les pesades es realitzen en una balança ValuWaste, que registra la pesada i permet determinar d’on prové el residu i qui l’ha produït. Tota aquesta informació s’envia a un programari que analitza la informació i permet visualitzar els resultats al final del dia.

L’any 2009, la metodologia de LeanPath es va aplicar a dos establiments d’Intel Café a Oregon, als Estats Units, els quals servien aproximadament 12.000 menús per setmana. Abans d’implantar la metodologia, els dos cafès produïen setmanalment uns 1.300 kg de residus alimentaris, principalment per sobreproducció, per l’expiració de la data de caducitat, per menjar fet malbé o per les minves de producció. L’aplicació de la metodologia va permetre reduir el 47% en pes dels residus alimentaris generats durant el període de l’estudi.

Leanpath: www.leanpath.com

Food Waste Prevention Case Study: Intel Corporation’s Cafés:

[http://www.leanpath.com/docs/](http://www.leanpath.com/docs/FoodWastePrevention_DEQ.pdf)

[FoodWastePrevention_DEQ.pdf](http://www.leanpath.com/docs/FoodWastePrevention_DEQ.pdf)

E6

Campanya “Menú Dose Certa” ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ I GESTOR DE RESIDUS LIPOR Portugal – 2008

Campanya dirigida a generar consciència pública sobre el malbaratament alimentari en el sector de la restauració i a reduir-lo per mitjà de la promoció de racions equilibrades i amb quantitats d’aliments raonables. La iniciativa es va impulsar en un primer restaurant a la ciutat d’Espinho, i va tenir un gran ressò tant a nivell regional com nacional. Es va estendre a altres restaurants mitjançant la creació d’una competició per a produir la millor recepta pel Menú Dose Certa, que considera la mida de la ració i el valor nutricional.

La iniciativa ha generat una disminució del malbaratament alimentari en restaurants i un increment del coneixement de les persones sobre la qüestió, alhora que ha suposat la promoció d’una dieta més equilibrada. El gestor de residus Lipor es va marcar com a objectiu reduir 100 kg/persona/any el residu en aquesta zona, on la generació de residus era d’uns 500 kg/persona/any.

LIPOR lloc web: www.lipor.pt

Zero Resíduos Portugal: Zero Residus Portugal

E7

Menú a la carta en un hospital

HOSPITAL HVIDOVRE

Dinamarca – 2005

La baixa ingesta d'aliments als hospitals pels pacients hospitalitzats és un fet molt freqüent i suposa un malbaratament alimentari significatiu, amb la conseqüent generació de residus associada. L'hospital Hvidovre va plantejar una reorganització en el sistema de restauració per donar solució a aquest problema. La cuina de l'hospital funciona com un restaurant convencional i els pacients poden seleccionar, d'una carta, els plats a consumir. La petició es realitza des de l'habitació per telèfon. Aquests canvis en el servei de càtering ha comportat una davallada en les quantitats de menjar cuinat (35%), així com del rebuig final (72%).

Hospital Hvidovre: www.hvidovrehospital.dk

E8

Auditories de malbaratament alimentari i experiències de prevenció UNIVERSITATS (MENJADORS COL·LECTIUS)

Estats Units – 2008

Les universitats americanes disposen de menjadors col·lectius de tipus càtering que presenten en gairebé tots els centres unes característiques comunes. En la seva majoria són autoserveis a un preu tancat. S'hi ha detectat que es malbaraten grans quantitats de menjar, tant a nivell de les cuines –sovint treballen sota la premissa que el primer client ha de disposar de les mateixes opcions de menú que l'últim–, com d'usuaris.

Per aquest motiu, diverses universitats han realitzat auditories de residus per caracteritzar les fraccions generades – especialment, l'orgànica–, incidint sobretot en aquella part que constitueix el malbaratament alimentari. Hi han estat impulsades també algunes accions de prevenció, com ara campanyes de sensibilització amb vídeos que comparen el consum als països desenvolupats amb el de països amb problemes de malnutrició. També s'hi han realitzat proves pilots, com la limitació de les racions lliures.

Universitat d'Ohio (Office of Sustainability): www.ohio.edu/sustainability/foodwasteaudits.htm

National wildlife federation: www.nwf.org/campusEcology/climateedu/articleView.cfm?ArticleID=18

University Business: www.universitybusiness.com/article/colleges-reducing-food-waste-and-greening-earth

Michigan State University (vídeo de l'experiència): www.youtube.com/watch?v=FtiGt3LTsTQ

E9

Doggy bag

ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ

Estats Units, Austràlia i altres països

Una de les principals fonts de malbaratament alimentari als restaurants és el menjar sobrer un cop els aliments han estat emplatats. En alguns països, s'han introduït sistemes perquè el client pugui endur-se el menjar que li ha sobrat, com les carmanyoles o les bosses de paper, conegudes popularment com a Doggy bag. El més important d'aquesta pràctica és que cal un canvi de mentalitat tant en restauradors com usuaris. La legislació no obliga els restaurants a proporcionar aquests envasos, si bé els clients poden portar el seu recipient de casa si ho consideren oportú. És responsabilitat del consumidor emmagatzemar i manipular aquests aliments prenent les màximes precaucions en matèria de seguretat alimentària.

NSW Food Authority:

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-business-issues/doggy-bags>

E10

Campanya “Restaurante por kilo” ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ

Brasil i Portugal – 2000

Iniciativa que té per objectiu oferir un sistema de restauració alternatiu que permeti al consumidor adquirir només la quantitat de menjar que vol consumir, de manera que el menú no respongui a un preu fix. Es tracta de restaurants que solen tenir una important varietat d'aliments i que solen ser de baix cost, sempre d'autoservei, i que es caracteritzen perquè els clients paguen després de rebre el seu plat ple i tarat.

<http://gobrazil.about.com/od/fooddrinkglossary/g/kilorest.htm>

<http://riotimesonline.com/brazil-news/rio-entertainment/rios-por-kilo-restaurant-phenomenon>

<http://www.easyexpat.com/es/rio-de-janeiro/ocios/restaurantes-pubs.htm>

E11

Campanya “Love Food, Hate Waste” EMPRESA PÚBLICA WRAP

Regne Unit – 2008

La campanya, impulsada per Waste and Resources Action Plan, mostra com es poden desaprofitar menys aliments a partir de senzilles pràctiques quotidianes. Segons un estudi elaborat també per WRAP, les llars del Regne Unit llenquen 6,7 milions de tones d'aliments cada any, aproximadament una tercera part del que compren. Això representa un cost d'uns 10£ bilions anuals. La campanya consisteix principalment en una pàgina web que ofereix informació pràctica al consumidor, entre la qual s'hi inclou un sistema de planificació de l'alimentació i una calculadora de proporcions, consells per emmagatzemar correctament el menjar i receptes per a cuinar a partir de les restes alimentàries.

WRAP: www.wrap.org.uk

Campanya de Love food hate waste:
www.lovefoodhatewaste.com

E12

Campanya i estudi “Save food” EMPRESA ALBAL

Europa – 2011

Campanya per a sensibilitzar i animar els consumidors europeus a actuar més conscientment amb el menjar, i estudi de diagnosi elaborat en set països de la Unió Europea. Es va detectar que les causes més comunes del malbaratament són una planificació i un emmagatzematge incorrectes, per la qual cosa molts aliments es fan malbé abans d'hora.

La iniciativa es desenvolupa principalment mitjançant Internet (Facebook). Ofereix informació als usuaris sobre la qüestió, i serveix com a plataforma oberta de debat i d'intercanvi d'opinions, així com per a compartir coneixement, experiències i iniciatives que puguin ser d'interès. Albal és una empresa que ofereix solucions per mantenir frescos, preparar i emmagatzemar, els aliments a la cuina.

Save Food: <http://es-es.facebook.com/albal.es>

E13

Experiència pilot en escoles municipals

MUNICIPI D'HALMSTAD

Suècia – 2009

Segons una diagnosi realitzada en onze escoles de primària i secundària, l'any 2008 es llençaven a les escombraries 1,6 tones de menjar cada setmana. En el marc del projecte “Interreg IV C Pre-Waste”, es va portar a terme una experiència pilot que va consistir a pesar tot el menjar que es llençava en períodes de 2-3 setmanes. Els resultats es van presentar en forma de pòsters i es va impulsar la campanya “Eat well, feel well: Eat more vegetables and don't throw away food” (Menja bé i estigues millor: menja més verdures i no llencis menjar). Pesant els residus i informant el personal i l'alumnat dels resultats obtinguts es va aconseguir reduir els residus en un 11%.

Appetite For Action:

<http://schools.appetiteforaction.org.uk/how-to-get-started/>

Recurs educatiu per a escoles, adreçat a nens d'entre 8 i 10 anys:

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/IF_Ecoles_prof_GA8-10_Gaspillage_alimentaire_FR.pdf

E14

Moviment ciutadà “Stop wasting food”

ORGANITZACIÓ DE CONSUMIDORS STOP SPILD AF MAD

Dinamarca – 2008

Stop spild af mad és una organització de consumidors sense afany de lucre que actua en l'àmbit de la prevenció del malbaratament alimentari. Per mitjà del seu web i Facebook, ofereix consells pràctics als ciutadans i proposa actuacions adreçades a altres actors de la cadena alimentària (supermercats, distribuïdors, etc.). Han publicat el llibre Stop spild af mad en kogeboog med mere (Para de llençar menjar, un llibre de cuina i més), en el qual han participat cuiners de prestigi i que dóna receptes, idees i mètodes per reaprofitar tot el menjar de casa, incloent-hi les restes. Compta amb el suport de més de 60 mitjans de comunicació i ha servit d'inspiració a la cadena de supermercats Rema, amb més de 200 botigues, per a implementar estratègies de reducció de residus orgànics.

Stop Spild af Mad: www.stopspildafmad.dk/

E15

Moviment cívic “Freeganisme”

Estats Units i Regne Unit, principalment – 2003

La paraula freegan deriva de “free” (lliure) i “vegan” (vegetarià). El moviment del freeganisme es tradueix en diferents activitats, entre les quals n'hi ha de relacionades amb el malbaratament alimentari. Es tracta de la recol·lecció urbana o “dumpster diving”, que consisteix a buscar els béns abandonats per majoristes, empreses, residències, oficines, etc., i recuperar-los per a la reutilització. La recol·lecció no es limita a béns no peribles, sinó també als aliments. Existeixen grups com els Food not Bombs que recuperen menjar que, d'una altra manera, seria malbaratat i l'utilitzen per preparar menjars que comparteixen en llocs públics amb tots els que hi volen participar.

A taste of freedom: www.atasteoffreedom.org.uk/about.html

Feeding 5000: www.feeding5k.org/

Freegan Info: <http://freegan.info>

“Programa Creix”, d'Intermon Oxfam:

www.intermonoxfam.org/ca/campanas/proyectos/creix

E16

Guia de bones pràctiques per a restaurants i càterings

UCM ENVIRONNEMENT I FED HO.RE.CA WALLONIE ASBL

Bèlgica – 2009

La UCM és una organització interprofessional de la regió valona que assessora el teixit empresarial. Si bé, tradicionalment, s'ha centrat a informar sobre les obligacions ambientals i els mecanismes d'adaptació, també vol anar més enllà i plantejar millores ambientals que, des del camp de la voluntariat, puguin ser una oportunitat per al progrés empresarial. La recopilació de bones pràctiques adreçada al sector de la restauració s'ha dut a terme en col·laboració amb la Federació d'Hoteleria i Restauració de la Regió Valona (FED Ho.Re.Ca Wallonie Asbl). Les experiències recollides provenen de casos reals aplicats a restaurants que pertanyen a l'associació. L'edició de la guia de bones pràctiques té un doble objectiu: d'una banda, sensibilitzar el sector de la restauració de la importància de prevenir el malbaratament alimentari, i de l'altra, difondre mesures concretes per fer-ho. Les mesures proposades s'agrupen en 3 tipus: qualitat i frescor dels productes, posar en valor les matèries primeres, i organitzar bufets lliures:

UCM Medi Ambient:

www.ucm.be/ucm/ewcm.nsf

E17

Lleis del “Bon samarità”

GOVERNS I PARLaments NACIONALS

Estats Units d'Amèrica i Itàlia – 2009

Sovint, les empreses que treballen amb menjar perible fresc o cuinat no fan donacions d'aliments perquè temen que una manipulació o conservació deficientes del menjar que aporten a les entitats d'acció social pugui produir una intoxicació alimentària. Això repercutiria sobre la imatge de l'empresa i podria ser objecte de denúncia davant dels tribunals de justícia, basada en la legislació de salut pública i seguretat alimentària. L'objectiu de les lleis del “Bon Samarità” és facilitar les donacions d'aliments frescos, especialment els peribles, per part de les empreses a les entitats socials que distribueixen el menjar entre la població necessitada, tot eximint de responsabilitat al donador davant de possibles accions legals en contra seva.

Als EUA i Itàlia, els requeriments legals de transport i de conservació varien en funció dels objectius socials i del tipus d'acord entre el donador i el receptor. Els acords de beneficència, concretament, s'aixopluguen sota aquest tipus de normativa. D'aquesta manera, les entitats de beneficència es troben amb donats menys temorosos i més confiats a donar menjar. En el cas italià, les garanties legals per al donant són plenes si dona els aliments dins de les seves instal·lacions. L'entitat de beneficència hauria de complir la normativa de conservació, transport, emmagatzematge i manipulació equiparable a la d'un consumidor final. El donant només ha de garantir que en el moment de la donació els aliments compleixen la normativa.

www.gpo.gov/fdsys/pkg/PLAW-104publ210/pdf/PLAW-104publ210.pdf

www.amiat.it/leg_amb/Legge%20155_2003buonSamaritano.pdf

E18

Banc dels aliments FUNDACIÓ BANC D'ALIMENTS

Barcelona – 1987

El concepte de Banc dels Aliments neix a Phoenix, Arizona (EUA) al 1966, gràcies a John van Engel. El 1984, el projecte s'introdueix a Europa mitjançant el Banc dels Aliments de París i el 1987 es funda el primer Banc dels Aliments a Espanya, amb seu a Barcelona. Actualment, a Espanya, hi ha 52 bancs d'aliments, un a cada província, agrupats en la Federació Espanyola (Federación Española de Bancos de Alimentos).

Des de la seva constitució, la Fundació ha recuperat, gestionat i distribuït de manera justa aliments no comercialitzables, però encara consumibles, en perfectes condicions, la qual cosa suposa per a les empreses donants un servei de gestió dels seus excedents i per als destinataris un benefici social evident.

Durant l'any 2011, es van recollir 5.415 t d'aliments entre tots els sectors implicats (indústria agroalimentària, hotels, cadenes de distribució, fires i altres activitats empresarials i particulars), que van arribar a gairebé 115.000 beneficiaris.

Banc dels Aliments de Barcelona:

www.bancdelsaliments.org

Federación española de Bancos de Alimentos (FESBAL):

<http://fesbal.org>

Federació Europea de Bancs d'Aliments:

www.eurofoodbank.org

Xarxa Global de Bancs dels Aliments:

www.foodbanking.org

E19

Campanya de sensibilització dels consumidors

CADENA DE SUPERMERCATS BONPREU

Barcelona – actualment

La cadena de supermercats Bonpreu ha desenvolupat l'Espai del Consum, un punt de trobada per als clients. Amb la col·laboració de productors i experts en diversos temes, es treballa per a la millora dels diferents aspectes relacionats amb el consum i l'alimentació (fabricants, productes, establiments, hàbits de consum, etc.). En aquest sentit, serveix d'espai d'intercanvi d'informació i de plataforma de sensibilització dels consumidors.

S'hi han impulsat diverses accions de conscienciació que contribueixen a reduir el malbaratament, tant a nivell dels mateixos supermercats (sobretot en referència a la gestió de l'estoc), com dels clients (bosses isotèrmiques, informació als consumidors, etc.). Entre totes les iniciatives implementades, destaca la campanya "Mengem bé", ja que està estretament lligada a la prevenció del malbaratament alimentari, i amb la qual s'assumeix el compromís de treballar per un consum sa, responsable i de qualitat.

Bonpreu – Espai de Consum (Mengem bé):

www.bonpreu.cat/pag1.php?idF=4&idSubF=158

E20

Campanya "Del menjar, no en llençem ni una mica!"

ASSOCIACIÓ ESPAI AMBIENTAL

Barcelona – 2011

L'entitat Espai Ambiental SCCL va engegar la campanya *De menjar, no en llençem ni mica!*, com a activitat a l'Aula Ambiental de la Sagrada Família, amb el discurs: "Creus que llençes molt de menjar a les escombraries? Es calcula que, de mitjana, cada persona en llença 30 kg l'any. Mitjançant bones pràctiques a l'hora de comprar i cuinar, bona part d'aquest malbaratament es podria evitar. Compartirem trucs i consells per fer-ho."

En aquest context, s'ha dissenyat una sèrie de tallers, entre els quals destaca el mateix "De menjar, no en llençem ni mica!", així com d'altres de cuina d'aprofitament d'aliments. El taller està organitzat en dues sessions: hàbits de consum i planificació de compres, i conservació dels aliments i cuina sense excessos. Així mateix, disposa d'una pàgina al Facebook, un compte de twitter i un bloc amb el mateix nom, que serveix de plataforma per a difondre'n coneixement i notícies, així com per a debatre qüestions relacionades amb el malbaratament alimentari.

Bloc: <http://nollencemmica.wordpress.com>

Facebook de la campanya:

www.facebook.com/nollencemmica#!/nollencemmica

Twitter: @nollencemmica

E21

Campanya “Recicla’t a la cuina, aprofitem-ho tot!”

CONSELL COMARCAL DE L’ANOIA I AJUNTAMENT DE CAPELLADES

Comarca de l’Anoia – 2001 i 2011

El Consell Comarcal de l’Anoia, amb l’Ajuntament de Capellades, va impulsar uns tallers de cuina d’aprofitament amb l’objectiu d’elaborar el llibre Cuina d’aprofitament de l’Anoia. Els ciutadans hi van poder participar tant mitjançant els tallers com enviant les receptes al bloc www.reciclatacuina.cat. La campanya, sota el nom “Recicla’t a la cuina, aprofitem-ho tot!”, tenia com a objectiu difondre un tipus de cuina sostenible, de baix impacte ambiental, i econòmica, que contribuís a la prevenció de residus a la cuina i fomentés la recollida selectiva dels residus domèstics a les llars de la comarca, tot potenciant la participació ciutadana. Hi van participar 19 municipis de la comarca, i es van dur a terme tallers de cuina oberts a tota la ciutadania per donar a conèixer la cuina d’aprofitament.

Consell Comarcal de l’Anoia:

<http://anoia.cat/actualitat/170-finalitzen-els-tallers-de-cuina-de-la-campanyareciclat-a-la-cuina-aprofitem-ho-tot>

E 22

Gestió de subproductes

GESTORS DE SUBPRODUCTES I RESIDUS

Agramunt i Les Masies de Voltregà – 1995 i 1998

Les empreses Copiral i Promic són pioneres en el reciclatge de matèries tradicionals no valoritzades: subproductes del procés de producció d’aliments per a humans, que són recuperats per a l’elaboració de matèries primeres per a l’alimentació animal. L’actual marc legal associat és complex per les restriccions existents al voltant de l’ús de la proteïna animal en la generació de pinsos per a engreix i la utilització per elaborar petfood.

L’activitat contribueix a la mitigació del malbaratament alimentari, ja que recicla els tipus de productes següents: productes caducats que han estat retirats de les cadenes de distribució i venda; productes no caducats, però que es volen retirar del mercat per estratègies de màrqueting de les empreses distribuïdores; i productes procedents directament de fàbrica i que no han passat els corresponents controls de qualitat.

COPIRAL, SL: www.copiral.com

PROMIC: www.promic.es

E23

Optimització de les operacions del centre de distribució

SUPERMERCATS DIA

Espanya – 2010

Els centres de distribució dels supermercats DIA realitzen diverses operacions que poden comportar errors humans, els quals, traslladats al final de la cadena, poden implicar també un malbaratament alimentari. És per això que DIA ha implantat, en aquests centres, unes millores tecnològiques i de procediment en la gestió de les operacions, per tal de millorar el servei a les botigues en qualitat de preparació de les comandes i temps de lliurament. L’objectiu de la mesura no és prevenir el malbaratament i, per tant, no es disposa pas de dades concretes, però és evident que qualsevol mesura que millora l’eficàcia d’un procés i evita errors acaba reduint també el malbaratament.

DIA: www.diacorporate.com

