

# DOSSIER TÈCNIC

FORMACIÓ I ASSESSORAMENT AL SECTOR AGROALIMENTARI

N92

## LA LLUITA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI. APROFITAMENT DELS ALIMENTS

Juliol 2018

**P03** El valor dels aliments **P05** Què és el malbaratament alimentari? **P08** Origen de la lluita contra el malbaratament alimentari a Catalunya **P10** El malbaratament alimentari, un tema central de l'agenda global de sostenibilitat **P12** Posant fre al malbaratament alimentari: El paquet d'economia circular de la Unió Europea **P14** Junts per l'aprofitament dels aliments: Iniciatives de reducció del malbaratament alimentari **P18** Recerca i innovació per la reducció del malbaratament alimentari **P20** L'entrevista



**ruralCat**

La comunitat virtual agroalimentària  
i del món rural

<http://ruralcat.gencat.cat>



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**  
<http://agricultura.gencat.cat>





# PRESENTACIÓ



**Carmel Mòdol i Bresolí**  
Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

La funció principal del sector agroalimentari és nodrir i sustentar les persones. Els aliments ens proporcionen salut, energia i plaer i, anant més enllà, en la nostra cultura, generen espais per a les relacions familiars i socials. És clar que els aliments són molt valuosos.

Tot i això, la FAO diu que al món llencem un terç de tots els aliments produïts sense que compleixin la seva funció. En totes les fases del procés, tenim pèrdues d'aliments que suposen un malbaratament de feina, de diners i de recursos en un context on res d'això no sobra.

Quan ens acostem als productors i productores dels aliments detectem senyals d'alarma. Veiem com la falta de prestigi de les professions agràries i els entrebancs freqüents en la seva feina porten a la manca de relleu generacional. Les actuals polítiques agràries i alimentàries s'han mostrat insuficients per bastir relacions equilibrades entre el món rural i el món urbà o per vèncer les asimetries entre els diferents agents de la cadena alimentària.

Ahora, en parlar de producció, elaboració i comercialització dels aliments també estem parlant de la disponibilitat de sòls fèrtils, de l'accés a les llavors i a l'aigua i de l'ús de l'energia. Els recursos naturals són limitats. I impactes com el canvi climàtic i la generació de residus subratllen la necessitat de repensar els models de producció i consum per avançar cap a un sistema alimentari més sostenible, basat en els principis de la bioeconomia circular.

La paradoxa i la complexitat estan servides. Què ha passat en la nostra relació amb els aliments que hem arribat a banalitzar-los i a menystenir-ne els valors? Com hem arribat a descartar quanti-

tats tan importants quan sabem que "el menjar no es llença" i som força conscients de les seves conseqüències?

El sentit comú ens marca un camí que també reclamen ja les polítiques internacionals: reduir el malbaratament alimentari. És un repte col·lectiu que requereix sensibilitzar i implicar tots els agents de la cadena alimentària per revisar les polítiques alimentàries i redefinir els models de producció, distribució i consum cap a un model circular on reciclar i reaprofitar és fonamental i on la prevenció envers la gestió és la fita a assolir.

Necessitem avançar en la quantificació i la diagnòsi de les causes del malbaratament tenint en compte les estretes interrelacions que es produeixen entre les diferents baules de la cadena alimentària. I, sobretot, ens cal impulsar eines i instruments per reduir el malbaratament de forma efectiva.

Un d'aquests instruments és el Consell Català de l'Alimentació, creat recentment pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació amb l'objectiu d'obrir un espai de diàleg entre tots els agents involucrats per a la proposta i el debat de les polítiques alimentàries.

Destaca també la feina realitzada al Parlament de Catalunya per establir la Llei de reducció del malbaratament alimentari, un marc normatiu que remarca la importància del problema i la voluntat de fer-hi front i que articularà l'acció per a la reducció del malbaratament en els propers anys.

Aquest *Dossier Tècnic* vol reivindicar el valor dels aliments i la tasca que fa el sector agroalimentari i, alhora, recordar-nos que els recursos són limitats. Ens permetrà conèixer millor què és el malbaratament i quines causes l'origen, i ens aproximarà a experiències que ja treballen per reduir-lo a casa nostra.

El sector primari i la indústria agroalimentària, productors dels aliments que ens arriben a taula, tenim molt a aportar a aquest debat. Des d'aquí, us convidem a sumar-vos-hi.

Junts per l'aprofitament dels aliments!

**Dossier Tècnic. Núm. 92**  
**La lluita contra el malbaratament alimentari.**  
**Aprofitament dels aliments.**  
Juliol de 2018

**Edició**  
Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries.

**Consell de Redacció**  
Carmel Mòdol Bresolí, Jaume Sió Torres,  
Joan Gòdia Tresanchez, Joaquim Xifra Triadú,  
Agustí Fonts Cavestan (IRTA), Neus Ferrete Gracia,  
Laura Dalmau Pol, Joan S. Minguet Pla,  
Maria Josep de Ribot Porta, Maria Glòria Cugat Pujol  
i Joan Barniol Garriga.

**Coordinació**  
Maria Josep de Ribot Porta.

**Producció**  
Maria Josep de Ribot Porta, Annabel Teixidó  
Martínez, Corina de Herralde Traveria, Miriam  
González Domínguez i Clara Solé Carbonell.

**Correcció i assessorament lingüístic**  
Joan Ignasi Elias Cruz.  
Lluís Piqueres Pla.

**Grafisme i maquetació**  
Hands On.

**Impressió**  
Ediciones Gráficas Rey, S.L.  
Paper 50% reciclat i 50% ecològic.

**Dipòsit legal**  
B-16786-05.  
ISSN: 1699-5465.

El contingut dels articles és responsabilitat dels autors. DOSSIER TÈCNIC no s'hi identifica necessàriament. S'autoritza la reproducció total o parcial dels articles citant-ne la font i l'autor.

DOSSIER TÈCNIC es distribueix gratuïtament. En podeu demanar més exemplars a l'adreça: dossier@ruralcat.net.

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.  
Gran Via de les Corts Catalanes, 612, 4a planta  
08007 - Barcelona  
Tel. 93 304 67 45. Fax. 93 304 67 02  
e-mail: dossier@ruralcat.net

Més recursos, enllaços i versió electrònica al web de RuralCat:  
<http://ruralcat.gencat.cat>

**Foto portada:**  
Marta Echegaray Humet  
<http://www.creationeseditoriales.com>

**Foto interior portada:**  
Residus d'aliments a Merkabugati (Gipuzkoa)  
Autor: Javier Ansorena Miner



# EL VALOR DELS ALIMENTS



Figura 1. Estimem els aliments. Llitem contra el malbaratament alimentari. Autor: Samuel Faber

*Aprofito l'oferta de dues barres per un euro. Ja tinc pa a casa, però el preu és molt temptador.*

*L'endemà, les dues barres, pràcticament intactes, són com goma de pilota de tennis. Les llenço, no valen res. Total, només han costat un euro.*

*Exemple de malbaratament alimentari.*

## 01 És el preu del mercat el que val un aliment?

El preu dels aliments és una de les principals causes del malbaratament d'aliments. Hem desvalorat els aliments fins a tal punt que només els associem al seu valor econòmic.

Afirmar que els aliments són massa barats és absolutament impopular. Però és cert que tenen un preu inferior del que costa produir-los, mediambiental i econòmicament, i que hem de buscar solucions al menyspreu que a ve-



**El preu dels aliments és una de les principals causes del malbaratament d'aliments. Hem desvalorat els aliments fins a tal punt que només els associem al seu valor econòmic.**

gades reben. La solució definitiva és revalorar-los, retornar-los els seus valors.

## 02 Quins són els valors dels aliments?

Si a Internet cerquem el "valor dels aliments", només se n'esmenta el nutricional.

És cert que l'aliment és el que ens manté vius, i aquest és el seu valor primordial, però l'alimentació humana està farcida de significats. Mengem cultura. Mengem emocions. Men-

gem compromís.

Més enllà dels nutrients i el plaer que proporcionen, els aliments contenen tres valors fonamentals:

- *El valor de l'esforç.* Els que som lluny de la producció d'aliments pensem que són elaborats per màquines. Deshumanitzem els aliments i el fet que ho pugui fer una màquina els minva el seu valor. No associem el menjar a l'esforç de les persones que l'han elaborat.
- *El valor ètic i social.* No pensem que llencem allò que a d'altres els seria útil. Llencem aliments bons i nutritius que serien benvinguts en moltes famílies.
- *El valor de la il·lusió.* Tenir aliments exclusius de temporada durant tot l'any ha fet que ens n'avorrim, també ha fet que no els esperem amb il·lusió. Tenir-los a l'abast ens ha fet perdre el costum de preparar conserves amb l'excés per poder gaudir del seu sabor i nutrients durant la resta de l'any.



**És cert que l'aliment és el que ens manté vius, i aquest és el seu valor primordial, però l'alimentació humana està farcida de significats. Mengem cultura. Mengem emocions. Mengem compromís.**

Llençar aliments és una falta de respecte a les persones que han format part de l'elaboració.

### 03 Recuperem el valor dels aliments

És molt important que fem un esforç a recuperar, transmetre i inculcar el valor dels aliments, mitjançant campanyes de sensibilització entre la població.

Recordo fa molts anys que a les cuines professionals hi havia els aliments de primera, els nobles, i els altres. Els aliments nobles –proteïna animal principalment– formaven part de tots els plats del menú i els aliments de segona –vegetals, principalment– només tenien la funció de complementar el plat. En aquest escenari, va aparèixer un cuiner revolucionari, Ferran Adrià, que als anys 90 va canviar tots els paradigmes culinaris. Entre tots els canvis vull destacar que Adrià va considerar que tots els aliments són fonamentals a la cuina i per tant es mereixen tot el respecte i cura. I per fer-ho palès va triar l'aire de pastanaga, un dels seus plats celeberrims, per il·lustrar la portada del *New York Times* que el va catapultar a la fama mundial.

Seguint l'estela d'en Ferran, la comunicació i sensibilització ha d'anar enfocada a prestigiar l'austeritat i a considerar cada aliment com un element únic i, per tant, valuós.

Si tractem l'aliment amb la importància que es mereix i comprem només allò que sabem que



Figura 2. Ofertes d'aliments a un supermercat. Autor: P.M. Kamalakannan.



**Comprar de proximitat és el mètode fonamental per equilibrar el territori, tant a nivell mediambiental, com econòmic i social.**

menjarem, acabarem interessant-nos més per la procedència del producte i comprem, de ben segur, aliments produïts a prop, per persones de les quals en podrem saber la seva història i en valorarem l'esforç.

### 04 Per saber-ne més:

Sèrie de programes de TV3 "Collita pròpia": <http://www.ccma.cat/tv3/alacarta/collita-propia/fundacio-alicia/seccio/102940/>

COMITÈ ECONÒMIC I SOCIAL EUROPEU, 2017. "Contribució de la societat civil al desenvolupament d'una política alimentària integral a la UE." <https://www.eesc.europa.eu/es/node/53990>

"Pacte de política alimentària urbana de Milà" (2015): [http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/01/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-and-Framework-for-Action\\_SPA.pdf](http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/01/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-and-Framework-for-Action_SPA.pdf)

### 05 Autora:



**Ada Parellada i Garrell**  
Agitadora gastronòmica i xef del restaurant Semproniana  
parellada@semproniana.net

## QUÈ ÉS EL MALBARATAMENT ALIMENTARI?

Ras i curt, malbaratar aliments és llençar menjar. A partir d'aquí, podríem començar a parlar de per què es llença, qui en llença, on i què se'n fa d'aquests aliments. En el debat està la riquesa i és on començarem a comprendre aquest fenomen tan estès que ens envolta sense que, moltes vegades, ni tan sols ens n'adonem.

Per poder entendre la magnitud del problema, només cal donar un cop d'ull a les quantificacions fetes fins ara. D'acord amb les dades de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO), un terç dels aliments produïts anualment al món no són ingerits per ningú (FAO, 2011). Concretament a Europa, els aliments malbaratats al llarg de tota la cadena alimentària serien aproximadament 300 kg per persona i any. Al seu torn, el llibre *Malbaratament: l'escàndol global del menjar* mostra com de les 4.600 kcal de collita comestible disponibles per persona i dia arriben a taula unes 2.000 kcal: la diferència es perd pel camí entre el camp i el plat (Stuart, 2009). És veritat que són estimacions que cal anar millorant, però cada vegada són més els estudis en aquest àmbit que corroboren aquest esbós general.

Si bé ja hi ha alguns informes i iniciatives previs, va ser amb la publicació de l'informe "Pèrdues i malbaratament d'aliments al món" (FAO, 2011) que l'estudi del malbaratament alimentari va agafar embranzida. En l'última dècada, el malbaratament alimentari ha anat prenent protagonisme fins a fer-se present en totes les esferes de la societat. Així, s'estan desenvolupant polítiques públiques i també iniciatives des del sector privat per fer-hi front i hi ha ONG i plataformes que s'hi dediquen en exclusiva. Això no vol dir que abans no es llencessin aliments, sinó que la conscienciació sobre el fenomen ha crescut i continua fent-ho exponencialment.

Tot aquest recorregut no ha quedat exempt de controvèrsia. En aquest temps han sorgit estudis i iniciatives d'àmbits molt variats amb un bagatge i una visió del problema diferents. Avui dia conviuen enfocaments diversos. Així, veiem com els organismes internacionals han donat més rellevància o menys a les múltiples dimensions del malbaratament alimentari: la de residus, la de seguretat alimentària, la nutricional, l'ambiental o la d'accés a l'alimentació.



Figura 1. Comparativa de pomes rebutjades a un menjador col·lectiu. Autora: Julieth Sánchez.

Encara no hi ha una definició ni un vocabulari oficials consensuats, la qual cosa comporta que per referir-se al mateix fenomen es parli de malbaratament, pèrdues, residus, minves, excedents o sobreproducció. O que per un mateix terme, com el de malbaratament alimentari, coexisteixin definicions distintes. Per exemple, la FAO, que aborda el problema de la seguretat alimentària, distingint l'etapa on es produeixen els *residus* per anomenar-los o bé pèrdues (*food loss* en anglès) o bé malbaratament (*food waste* en anglès) i només considera els aliments, i les parts dels aliments, comestibles per a les persones. En canvi, a Europa, la Comissió s'hi aproxima des de la mirada de la gestió de residus i l'ús eficient dels recursos i està treballant amb una definició, encara no definitiva, que considera malbaratament alimentari (*food waste* en anglès) totes les parts dels aliments (comestibles o no) que *surten* de la cadena alimentària, excepte si es destinen a per fer pinsos per a animals o es reutilitzen per fer altres aliments o subproductes d'altres indústries.

El debat és obert i molt interessant. I és per això que resulta difícil fer una comparativa de les dades aportades fins al moment per diferents estudis tant a nivell geogràfic com temporal. Quantificar el malbaratament alimentari és molt important però comporta certes dificultats quant a definició, com hem vist, i quant a la metodologia escollida per dur-la a terme.

La Figura 1 mostra unes pomes fotografiades durant una quantificació del malbaratament alimentari en un restaurant. Es fa palès que hi ha certes dificultats en decidir quina poma sumaria al còmput del malbaratament i quina no es consideraria en la quantificació.

Queda, doncs, molta feina per fer per tenir xifres més acurades del malbaratament alimentari. No obstant això, el que és innegable és que es llença menjar. Només cal alçar la vista. Part del treball fet durant aquests darrers anys ha consistit a visibilitzar la problemàtica. La Figura 2 mostra el pa recollit en un únic comerç en una tarda pel col·lectiu Zero Waste Bcn. No és un cas aïllat, és el que passa al final del dia en molts comerços. Les causes són diverses i extrapolables a altres aliments i sectors. La fotografia, en què veiem la gran varietat de pa que ha estat disponible fins a última hora del dia, és un exemple de les dinàmiques comercials existents, la cultura alimentària o un mal funcionament de planificació.

A la resta de baules de la cadena agroalimentària també es llencen aliments perfectament comestibles, sans i nutritius. Les causes són múltiples i es donen a diferents escales. A escala global, hi ha models de producció i comercialització d'aliments que tendeixen a fomentar la sobreproducció. A més, certes regulacions i estàndards ja siguin estètics o de seguretat alimentària en propicien el mal-



**Quantificar el malbaratament alimentari és molt important però comporta certes dificultats quant a definició, com hem vist, i quant a la metodologia escollida per dur-la a terme.**

baratament. La relació entre agents de diferents etapes també ocasiona problemes. Una part del malbaratament és conseqüència d'un comportament erroni o un problema d'eficiència del procés. Decisions preses en una baula poden ocasionar malbaratament en altres baules allunyades operativament o físicament. Per tant, quan es fan estudis del malbaratament per baules, s'ha de tenir present que els volums de malbaratament no estan únicament lligats als agents d'aquella etapa, sinó que hi ha multitud de responsables en altres indrets.

De la mateixa manera, les solucions del malbaratament són diverses i sorgeixen des de diferents àmbits. S'ha de treballar per millorar certs comportaments incorrectes, però en el moment de definir polítiques de prevenció i reducció del malbaratament alimentari s'ha



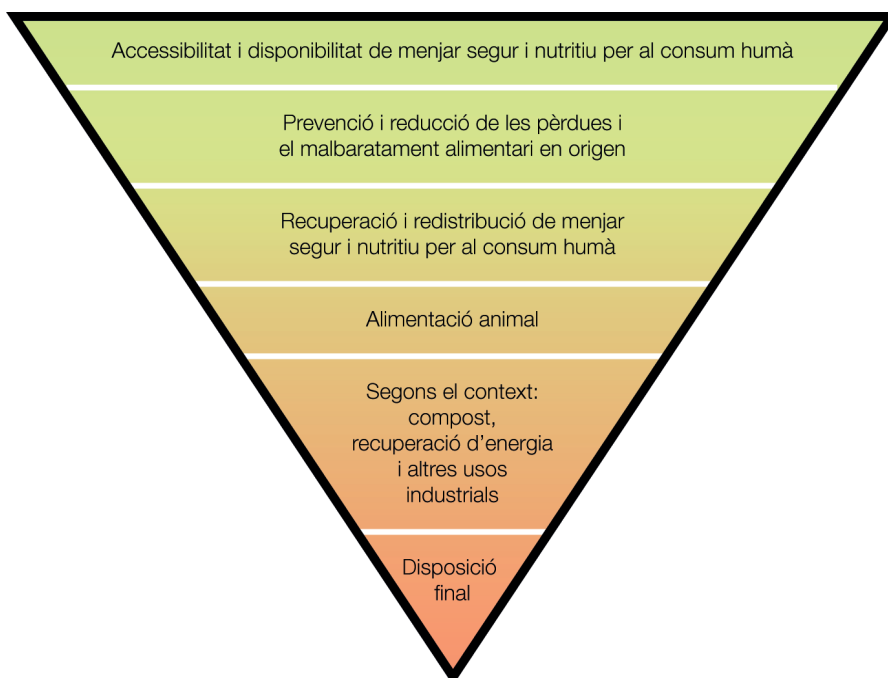
**Figura 2.** Pa espigolat en una botiga en un dia. Autora: Xènia Elias, col·lectiu Zero Waste Bcn.

de tenir present la complexitat del problema i la relació sistèmica entre agents, causes i solucions. La proposta de prioritització d'accions de la FAO que es mostra a la Figura 3 parteix de garantir l'accés a l'alimentació, i ampliar la mirada en la consideració de la prevenció i la reducció del malbaratament alimentari prioritant el consum humà, la prevenció del malba-

ratament i, per últim, la gestió dels residus de la millor manera.

Per prevenir el malbaratament alimentari sorgeixen diferents propostes al llarg de la cadena. Hi ha propostes que requereixen de la col·laboració de diferents agents, com seria la millora de la planificació de la producció o les vendes per anticipar el problema. També, es podrien obrir debats quant als estàndards estètics dels diferents actors. D'altra banda algunes es podrien abordar a nivell intern, com poden ser les mesures encaminades a millorar els processos i la conservació dels aliments. Millorar el coneixement sobre els volums de malbaratament alimentari generat i les conseqüències és també primordial en tots els àmbits. Finalment, en el cas que totes les mesures de prevenció s'hagin desenvolupat, encara resten tot un seguit d'iniciatives per poder redistribuir aquests aliments perquè no es llencin.

La Figura 4 mostra un exemple des de la sensibilització i l'aprofitament dels aliments. La fotografia mostra una de les "parades d'adopció" que munta la Plataforma Aprofitem els Aliments durant els seus dinars d'aprofitament populars i gratuïts. Totes les fruites i verdures de la imatge bé podrien estar a les nostres llars, però van ser descartades en un punt de la cadena alimentària i el seu destí eren les escombraries. La Plataforma, amb l'ajuda de



**Figura 3.** Piràmide de prioritització per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari. Font: adaptació al català de la proposta de la FAO a partir de CFS 41 i Bucataru, C. 2016.



Figura 4. Parada d'adopció de fruites, verdures i pa espigolat. Font: Plataforma Aprofitem els Aliments.



**S'ha de treballar per millorar certs comportaments incorrectes, però en el moment de definir polítiques de prevenció i reducció del malbaratament alimentari s'ha de tenir present la complexitat del problema i la relació sistèmica entre agents, causes i solucions.**

voluntaris, les espigola al camp, als majoristes i als comerços minuts abans que les vagin a trinxar o llençar al cubell dels residus. La "paradeta" aconsegueix donar visibilitat al malbaratament i fomentar els valors de l'alimentació en la ciutadania.

L'interès que suscita la lluita per l'aprofitament dels aliments en tots els àmbits de la cadena alimentària i les nombroses iniciatives que estan en curs mostren que té un gran impuls, molt necessari per fer el llarg recorregut que té per davant.

**01 Per saber-ne més:**

Web de la FAO sobre pèrdues i malbaratament dels aliments: <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>

Web de la Unió Europea sobre malbaratament dels aliments: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/)

Web de reducció del malbaratament alimentari del DARP: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/malbaratament-alimentari/>

Web de reducció del malbaratament alimentari de l'ARC: [http://residus.gencat.cat/ca/ambits\\_dactuacio/prevencio/malbaratament\\_alimentari/](http://residus.gencat.cat/ca/ambits_dactuacio/prevencio/malbaratament_alimentari/)

Web de reducció del malbaratament alimentari de l'ACSA: [http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat\\_alimentaria/seguretat\\_alimentaria\\_per\\_temes/donacio\\_i\\_reaprofitament\\_aliments/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/donacio_i_reaprofitament_aliments/)



**Quantificar el malbaratament alimentari és molt important però comporta certes dificultats quant a definició, com hem vist, i quant a la metodologia escollida per dur-la a terme.**

**02 Autora:**



**Raquel Díaz Ruiz**  
Investigadora del CREDA-UPC-IRTA  
[raquel.diaz.ruiz@upc.edu](mailto:raquel.diaz.ruiz@upc.edu)

# ORIGEN DE LA LLUITA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI A CATALUNYA



Figura 1. Dinar de sobrats a Barcelona. Font: Ajuntament de Barcelona ([www.barcelona.cat](http://www.barcelona.cat))

## 01 Introducció

Tots hem dit i hem sentit dir moltes vegades que “el menjar no es llença” i, en principi, ho tenim molt clar. Però alguna cosa no funciona bé quan aquesta convicció es contradueix amb el dia a dia i llencem aliments que són bons per al consum.

Al voltant de l'any 2010, l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO), la Unió Europea i Tristram Stuart amb el llibre *Malbaratament: l'escàndol global del menjar* alcen la veu d'alerta. El missatge és clar: al món es perd i es llença una gran quantitat d'aliments amb greus conseqüències socials, econòmiques i ambientals.

Les xifres i l'anàlisi del malbaratament arriben a Catalunya en un context de greu crisi econòmica. S'incrementen les desigualtats socials i la pèrdua de llocs de treball i la dificultat de cobrir altres necessitats bàsiques fan viure moltes persones en situacions de precarietat i per sota del llindar de la pobresa.

A Catalunya, les publicacions de la FAO i de la UE van ser el detonant per iniciar o intensificar

l'acció per reduir el malbaratament alimentari. Des de diferents àmbits van confluïr iniciatives per conèixer què estava passant, per sensibilitzar i crear consciència en la nostra societat i mobilitzar tots els sectors en la implantació d'actuacions concretes.

## 02 Comencem per quantificar els aliments que es malbaraten a Catalunya

L'Agència de Residus de Catalunya (ARC) és qui aborda la primera quantificació i anàlisi de les causes del malbaratament a Catalunya l'any 2011. Se centrà en els sectors de la distribució al detall, la restauració i les llars i ho va fer amb la col·laboració de la Universitat Autònoma de Barcelona, precursora d'aquests estudis en el seu propi campus.

Mercabarna, com a principal mercat majorista català, l'any 2016, també va avaluar els seus processos i posava xifres als aliments descartats, mentre l'ARC treballava per ampliar aquestes anàlisis a les fases de producció i transformació dels aliments, amb l'objectiu d'aconseguir dades de tota la cadena alimentària.

## 03 Arribem a un gran acord social per reduir el malbaratament alimentari

El Pacte de lluita contra la pobresa impulsat l'any 2014 per entitats del tercer sector social, entitats municipals, col·legis professionals i per la Generalitat de Catalunya va ser una altra fita a destacar. Entroncà amb aquesta altra lluita contra el malbaratament alimentari en la cobertura d'una de les necessitats més bàsiques: la garantia alimentària.

Ajuntaments, Bancs dels Aliments, nombroses organitzacions sense ànim de lucre i el sector agroalimentari van impulsar la redistribució d'excedents alimentaris frescos i cuinats, procedents del sector primari, d'empreses de transformació, de grans superfícies, mercats, menjadors escolars i hospitalaris.

En aquest context, destaca de forma rellevant la tasca de servei a la societat i al sector agroalimentari i d'impuls de la lluita contra el malbaratament alimentari que realitza el Banc dels Aliments a Catalunya des de la seva fundació com a iniciativa privada l'any 1987.

Eines existents, com el Servei de Regulació de Mercats Agroalimentaris del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), reforçaren la canalització de productes agraris frescos i transformats cap a l'aprofitament, posant en marxa un sistema pioner de col·laboració pública i d'aprofitament de les retirades previstes a la Política Agrària Comunitària.

Aquesta tasca comptà amb l'acompanyament de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), que va difondre pautes per garantir la seguretat alimentària en la donació dels aliments i va acompanyar el Banc dels Aliments, Càrites, Creu Roja i altres organitzacions sense ànim de lucre en l'elaboració d'una guia de bones pràctiques per a la donació segura dels aliments i en la formació als seus voluntaris sobre seguretat alimentària. Sense oblidar la tasca d'informació sobre la correcta interpretació de les dates de consum preferent i de caducitat dels aliments i els consells per reduir el malbaratament a les llars.

El Departament de Benestar i Família va regular els menjadors socials i des de l'Agència Catalana del Consum (ACC) es van promoure convenis de col·laboració entre les associacions d'empreses de distribució d'aliments i les organitzacions sense ànim de lucre per facilitar i promoure la donació d'aliments i l'aprofitament dels d'excedents, així com la divulgació i la formació per conscienciar els consumidors del problema.

La constitució de la Plataforma Aprofitem els Aliments, l'any 2014, va ser un pas més per promoure l'acord social aplegant organitzacions, entitats i persones compromeses en la reducció del malbaratament en base al manifest "Prou malbaratar aliments", que descriu les seves línies d'actuació.

#### 04 Seguim treballant per augmentar la consciència i trobar solucions de reducció

Donar a conèixer el problema i difondre alternatives i solucions és el tercer eix de treball d'aquests anys. Entre totes les iniciatives impulsades en aquest àmbit, destaca, d'una banda, la campanya "Som gent de profit", adreçada a la població en general amb l'objectiu de posar en valor els aliments, informar sobre el malbaratament i transmetre recomanacions i recursos per a reduir-lo, sobretot, a la llar.

D'altra banda, trobem els àpats populars d'aprofitament: el Gran Dinar, les festes dels aliments aprofitats o els dinars de sobrats o d'aprofitats celebrats en ciutats i pobles de Catalunya a partir de l'espigolament d'aliments descartats i la cuina de plats saborosos. Tots serveixen per fer-nos veure de primera mà la necessitat de reduir el malbaratament.

Finalment, cal remarcar la tramitació al Parlament de Catalunya de la Proposició de Llei sobre la reducció del malbaratament alimentari. Es tracta d'un instrument normatiu que, sumat al conjunt d'iniciatives en marxa, suposarà un impuls important per als objectius que es volen aconseguir: recuperar el valor dels aliments i implicar tots els sectors en la prevenció del malbaratament alimentari i l'aprofitament dels excedents.

#### 05 Per saber-ne més:

ARC-UAB (2012). *Un consum més responsable dels aliments: Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari*. [http://residus.gencat.cat/web/.content/home/lagencia/publicacions/centre\\_catala\\_del\\_reciclatge\\_ccr/guia\\_consum\\_responsable-FINAL.pdf](http://residus.gencat.cat/web/.content/home/lagencia/publicacions/centre_catala_del_reciclatge_ccr/guia_consum_responsable-FINAL.pdf)

Pla d'acció per a la lluita contra la pobresa i per a la inclusió social a Catalunya 2015-2016: [http://treballiaferssocials.gencat.cat/web/.content/03ambits\\_tematics/06pobresa\\_i\\_inclusio\\_social/lluita\\_contra\\_pobresa/pla\\_pobresa.pdf](http://treballiaferssocials.gencat.cat/web/.content/03ambits_tematics/06pobresa_i_inclusio_social/lluita_contra_pobresa/pla_pobresa.pdf)

Requisits de seguretat alimentària en la donació d'aliments: [http://acsa.gencat.cat/ca/eines\\_i\\_recursos/publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/documents-de-bones-practiques/requisits-de-seguretat-alimentaria-en-la-donacio-daliments-00001/](http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/documents-de-bones-practiques/requisits-de-seguretat-alimentaria-en-la-donacio-daliments-00001/)

Manifest "Prou malbaratar aliments": <http://aprofitemelsaliments.org/ca/signa-el-manifest-3/>

Campanya "Som gent de profit": <http://somentdeprofit.cat>

IGNASI ARAGAY "L'activisme contra el malbaratament alimentari perd Paco Muñoz". Ara.cat. Societat 31 de gener de 2018: <https://www.ara.cat/societat/Lactivisme-malbaratament-alimentari-Paco-Muoz>

noz\_0\_1953404676.html

#### 06 Autores:



##### Glòria Cugat Pujol

Sots-directora general d'Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació [gcugat@gencat.cat](mailto:gcugat@gencat.cat)



##### Miriam González Domínguez

Tècnica del Departament de Prevenció i Eficiència de Recursos. Agència de Residus de Catalunya [mgonzalezd@gencat.cat](mailto:mgonzalezd@gencat.cat)

#### IN MEMORIAM



Dediquem aquest article i el conjunt del *Dossier Tècnic* a Paco Muñoz. Tècnic, investigador, activista, instigador i inconformista va estar directament implicat en l'origen de la lluita contra el malbaratament alimentari a Catalunya i en bona part de les accions fetes fins ara. Ell és part responsable que moltes altres persones ens haguem unit en aquesta lluita. Moltes gràcies, Paco, per encomanar-nos el compromís i l'entusiasme!

# EL MALBARATAMENT ALIMENTARI, UN TEMA CENTRAL DE L'AGENDA GLOBAL DE SOSTENIBILITAT



Figura 1. Objectius globals de desenvolupament sostenible. Agenda Global 2030. Font: Programa de Desenvolupament de les Nacions Unides

L'any 2050, la població mundial superarà els 9.800 milions d'habitants, amb un increment del 32% respecte de l'any 2015 (principalment als països en vies de desenvolupament). D'acord amb les dades de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació, aquest creixement i l'augment de poder adquisitiu d'àmplies capes de la població (i el canvi de dieta que això pot comportar) fa preveure un increment del 60% en la demanda d'aliments a escala global.

Aquest fet, juntament amb la pressió que pot causar en uns recursos naturals cada cop més escassos i els impactes del canvi global sobre la producció agroalimentària, han dut moltes institucions internacionals a alertar sobre el risc d'una crisi alimentària mundial.

La preocupació per l'alimentació no és nova, sinó que ha centrat algunes de les principals conferències internacionals durant les darreres dècades. És el cas de la gran Cimera Mundial de l'Alimentació, que va tenir lloc a Roma l'any 1996, on es va acordar la definició de seguretat alimentària que actualment guia

les polítiques alimentàries de molts països: «hi ha seguretat alimentària quan tothom, en tot moment, té accés físic i econòmic a una alimentació suficient, innòcua i nutritiva d'acord amb les necessitats i preferències alimentàries per a una vida activa i saludable».

Quatre anys més tard, l'Assemblea General de les Nacions Unides aprovava els Objectius de Desenvolupament del Mil·lenni, entre els quals s'inclouia el compromís de reduir a la meitat el percentatge de població mundial que pateix gana, entre els anys 1990 i 2015.

Precisament l'any 2015, es va fer un pas endavant: l'aprovació de l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible, amb 17 objectius globals (els ODS - objectius de desenvolupament sostenible) a assolir de cara a l'any 2030.

Aquests ODS, interdependents, cobreixen un ampli ventall de temàtiques: la pobresa, la desigualtat, la salut, el consum i la producció sostenibles, el creixement econòmic, l'ocupació, les infraestructures, la gestió sostenible

dels recursos naturals, els oceans, el canvi climàtic, la igualtat de gènere, la pau, la inclusió social i l'accés a la justícia i les institucions responsables.

L'alimentació disposa d'un ODS propi (el número 2): posar fi a la fam, assolir la seguretat alimentària i millorar la nutrició i promoure l'agricultura sostenible. No és, però, l'únic ODS que tracta aquest àmbit: també ho fa el número 12, centrat en la producció i el consum responsable, que es marca com a fita "reduir a la meitat el malbaratament d'aliments per càpita mundial en la venda al detall i el consum, i també les pèrdues d'aliments a les cadenes de producció i distribució, incloses les pèrdues postcollita".

Catalunya ja té incorporada la fita del malbaratament en la seva planificació: el Programa general de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya 2020 estableix la voluntat de reduir en un 50% el malbaratament alimentari de cara a l'any 2020 (10 anys abans del que estableix l'Agenda 2030). Aquest és un dels compromisos que s'inclouran en el



**L'ODS 12.3 es marca com a fita reduir a la meitat el malbaratament d'aliments per càpita mundial en la venda al detall i el consum, i també les pèrdues d'aliments a les cadenes de producció i distribució, incloses les pèrdues postcollita per a l'any 2030.**

futur Pla nacional per a la implementació de l'Agenda 2030 a Catalunya, en fase d'elaboració i que té com un dels seus documents de referència l'informe "L'Agenda 2030: Transformar Catalunya, millorar el món", elaborat pel CADS l'any 2016.

En un món on un terç dels aliments que es produeixen per a consum humà (l'equivalent a 1.300 milions de tones anuals) es perd o es malbarata, compromisos com els de Catalunya, en el marc d'una agenda global, són importants per petits que semblin. Especialment, quan 870 milions de persones que pa-

teixen fam al planeta podrien ser alimentats amb una quarta part de tot el menjar no aprofitat. El repte és, per tant, urgent i ineludible.

### 01 Per saber-ne més:

NACIONS UNIDES. *Transformar el nostre món: l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible. Traducció al català per la Generalitat de Catalunya.* [http://cads.gencat.cat/web/.content/Documents/Publicacions/Col·leccio\\_Documents/DOCUMENTS\\_21\\_Resolucio\\_NNUU\\_AGENDA\\_2030.pdf](http://cads.gencat.cat/web/.content/Documents/Publicacions/Col·leccio_Documents/DOCUMENTS_21_Resolucio_NNUU_AGENDA_2030.pdf) [Consulta: 28 de febrer de 2018].

GENERALITAT DE CATALUNYA. CONSELL ASSESSOR PER AL DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE. *L'Agenda 2030: transformar Catalunya, millorar el món.* En línia a: [http://cads.gencat.cat/web/.content/Documents/Informes/2016/Agenda\\_2030\\_CAT/20160923\\_InformeAgenda2030\\_lliurat\\_vf.pdf](http://cads.gencat.cat/web/.content/Documents/Informes/2016/Agenda_2030_CAT/20160923_InformeAgenda2030_lliurat_vf.pdf) [Consulta: 28 de febrer de 2018].

ALEXANDRATOS, N.; BRUINSMA, J. (2012). *World agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision.* Document de treball de l'ESA núm. 12-03. Roma: FAO. En línia a: <http://www.fao.org/docrep/016/ap106e/ap106e.pdf> [Consulta: 15 març 2018].

### 02 Autors:



**Arnau Queralt i Bassa**  
 Director del Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible (CADS) i president de la Xarxa Europea de Consells Assessors en Medi Ambient i Desenvolupament Sostenible (EEAC).  
[arnau.queralt@gencat.cat](mailto:arnau.queralt@gencat.cat)



**Meritxell Rota i Claret**  
 Analista tècnica en polítiques de desenvolupament sostenible al CADS.  
[mrota@gencat.cat](mailto:mrota@gencat.cat)

El Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible (CADS) és l'òrgan d'assessorament estratègic del Govern de la Generalitat de Catalunya en l'àmbit de la sostenibilitat. Creat l'any 1998, està integrat per un president i 15 membres, persones de reconegut prestigi en l'àmbit acadèmic, institucional i empresarial, amb la voluntat de contribuir a fer de Catalunya un país més pròsper, més just i respectuós envers el medi ambient.

El CADS col·labora també en els esforços per assolir una Europa més sostenible a través de la Xarxa Europea de Consells Assessors en Medi Ambient i Desenvolupament Sostenible (EEAC) que presideix des de gener de 2015 i on participa en diversos grups de treball.

Web del Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible de la Generalitat de Catalunya: <http://cads.gencat.cat/ca/inici>

Web de la Xarxa Europea de Consells Assessors en Medi Ambient i Desenvolupament Sostenible (EEAC): [www.eeac.eu](http://www.eeac.eu)



la brossa al mínim, així com reutilitzar, reparar, redissenyar i reciclar els actuals productes i materials. Fer el gir cap a l'economia circular requereix modificar la normativa i revisar els objectius dels àmbits següents: la Directiva Marc de Residus, la Directiva d'Abocadors, la Directiva d'Envasos i les directives relatives als vehicles al final de la seva vida útil, a les bateries i acumuladors i als residus d'equips elèctrics i electrònics.

El canvi cap a l'economia circular inclou no-gensmenys millorar la gestió dels residus associats al sector primari i la indústria alimentària.

Es calcula que a la UE es malbaraten uns 89 milions de tones d'aliments anuals, que equival a uns 180 kg per habitant i any. Si no es prenen mesures s'estima que al 2020 poden ser 126 milions de tones d'aliments a l'any. L'àmbit domèstic és on es produeix la major part del malbaratament (42%), seguit de l'agricultura i el processament d'aliments (39%), els serveis d'alimentació i càterin (14%) i el comerç i distribució (5%). (Stenmarck et al., 2016. "Estimates of European Food Waste Levels". *Fusions*. Comissió Europea. <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>)



**A Catalunya, el 7% dels aliments adquirits es malbaraten pels consumidors, els comerços i els restaurants.**

La UE està contribuint a reduir el malbaratament alimentari de diverses maneres. Al "Full de ruta cap a una Europa eficient en recursos" (2011), la Comissió Europea (CE) ja establia fites de reducció del malbaratament i vies per limitar-lo a través de la cadena de producció alimentària. Sota la Directiva Marc de Residus els estats membres van ser requerits per desenvolupar plans de prevenció per a l'any 2013. La CE va desenvolupar un web que proporcionava informació de les causes del malbaratament alimentari, consells per prevenir-lo i informació sobre la quantitat i els impactes del malbaratament a la UE i globalment. El projecte *Fusions* va establir una plataforma

europea d'agents d'interès per generar una visió compartida de com evitar el malbaratament al llarg de la cadena alimentària. A escala nacional i des d'entitats públiques i privades s'han dut a terme diverses iniciatives.

## 02 Catalunya aposta per reduir el malbaratament alimentari

A Catalunya, el 7% dels aliments adquirits es malbaraten pels consumidors, els comerços i els restaurants, això equival a 25,5 dies de menjar cada any que són llençats a les escombraries, un volum de menjar que serviria per alimentar més de mig milió de persones durant un any. Aquesta xifra, traslladada en termes econòmics, significa 841 milions d'euros anuals.

El Govern de Catalunya, a través del Programa general de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya elaborat per l'Agència de Residus de Catalunya, fixa objectius i actuacions, per exemple, reduir en un 50% en pes el malbaratament alimentari en els àmbits de la distribució al detall, la restauració, el càterin i el domèstic respecte de l'any base 2010. També es proposa establir, abans de finalitzar el 2018, un objectiu de reducció del malbaratament alimentari en els sectors primari i agroalimentari, incloent-hi la distribució a l'engròs. També preveu col·laborar per a la realització de diagnòstics periòdics amb els sectors primari i agroalimentari i donar suport a les actuacions contra el malbaratament dutes a terme per entitats privades i la col·laboració amb entitats de distribució d'aliments, entre d'altres.

A Catalunya, l'economia circular s'orienta amb accions de reducció del malbaratament alimentari amb la participació al projecte europeu *Ecowaste 4 food* per identificar les millors maneres per reduir el malbaratament d'aliments entre els socis regionals que en formen part. La campanya "Som Gent de Profit", liderada amb l'Ajuntament de Barcelona i l'Àrea Metropolitana de Barcelona i la Setmana Europea de la Prevenció de Residus, són dos dels altres projectes que destaquen entre l'acció que duu a terme.

## 03 Per saber-ne més:

COMISSIÓ EUROPEA (2015). "Tancar el cercle: un pla d'acció de la UE per a l'economia circular": <http://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:8a8ef5e8-99>

a0-11e5-b3b7-01aa75ed71a1.0011.02/DOC\_1&format=PDF

Web de l'Agència de Residus de Catalunya: <http://residus.gencat.cat/ca/inici/>

## 04 Autor:



**Josep Maria Tost Borràs**  
Director de l'Agència de Residus de Catalunya  
[josepmaria.tost@gencat.cat](mailto:josepmaria.tost@gencat.cat)



**El Govern de Catalunya, a través del Programa general de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, fixa com un dels seus objectius, reduir per a l'any 2020 un 50% en pes el malbaratament alimentari en els àmbits de la distribució al detall, la restauració, el càterin i el domèstic respecte de l'any base 2010.**

# JUNTS PER L'APROFITAMENT DELS ALIMENTS: INICIATIVES DE REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

## 01 Prevenció del malbaratament

### INDULLEIDA, SA

<http://www.indulleida.com/ca>



Indulleida, SA va ser creada per 50 cooperatives fruiteres, SAT i grups comercials productors de fruita de Lleida i Osca, l'any 1980, per absorbir i valoritzar els excedents de la creixent producció de fruita. Actualment, els accionistes engloben més de 170 cooperatives i associacions de productors de fruita, verdures i hortalisses de l'àmbit geogràfic espanyol i el sud de França.

Amb la fruita i les verdures que no tenen una bona acceptació al mercat per motius estètics (defectes

de forma, color) o petits defectes de qualitat (tocs de pedra, cicatrius), s'elaboren productes transformats de qualitat: sucs, purés i concentrats.

Amb la filosofia de la valorització, l'empresa ha invertit en innovació i ha generat una gamma de productes a partir dels corrents secundaris del seu procés productiu com les aromes naturals, fibres de fruita, olis essencials de cítrics, bases de begudes, preparats de fruita per al món làctic, etc.

### BONÀREA AGRUPA

<https://www.bonarea.com/ca>



bonÀrea Agrupa està creant una línia productiva de vedells amb major vitalitat, menys mortalitat durant la fase lactant, i de proximitat, provinents de vaqueries locals. Pretén ser una via alternativa de producció per solucionar el repte del vedell lactant mascle considerat com a subproducte per les vaqueries. Aquesta consideració i l'organització productiva han contribuït a desatendre les condicions de cria fins al punt que en els últims anys s'ha registrat un increment de la

mortalitat, junt amb un augment de la incidència de patologies i l'ús d'antibiòtics, i d'un empitjorament de l'eficiència alimentària.

El projecte preveu reduir els dies en granja de cria dels vedells fins a l'escorxador, suposant una millora de l'eficiència productiva, incrementar el benestar animal i reduir-ne la mortalitat, així com fer minvar les emissions de metà i de producció de fem.

### EL ROSAL

<http://elrosal.cat>



El Rosal és un obrador artesà de galetes situat a Tàrraga. Forma part del projecte social de l'Associació Alba, entitat que treballa per a millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat i malaltia mental de l'Urgell i la Segarra oferint serveis i atenció integral en tots els àmbits de la seva vida.

El Rosal és un espai de treball inclusiu on es dona ocupació a persones amb dificultat i risc d'exclusió.

Precisament un dels seus treballadors és el creador dels famosos *arrugats*. La feina d'en Lluís consistia a fer neules, però en més d'una ocasió la pasta li quedava arrugada i no es podia comercialitzar. De seguida van considerar que no volien malbaratar aquesta pasta arrugada, però igualment saborosa i de qualitat. D'aquí va sorgir la idea de crear un nou producte, els *arrugats*, que en l'actualitat és el més popular de l'obrador.

### ROLER

<http://www.roler.es>



Roler és una companyia líder en l'elaboració de productes carnis frescos tant d'au com de boví i porc. Compta amb una gran varietat de productes com hamburgueses, carnis picades, salsitxes, mandonguilles, filets, etc.

L'empresa ha implantat un sistema per identificar i quantificar el malbaratament alimentari en el procés productiu per pèrdues durant la transformació del producte, incompliments de la caducitat a causa d'una formulació no adequada o bé per descart de producte no reprocessable a l'empresa.

Entre les accions de millora implantades destaquen realitzar una bona planificació de la demanda per prevenir l'excés de matèria primera, la caducitat o l'incompliment de les fitxes tècniques; incidir en la fase d'emalatge i empaquetatge per prevenir la ruptura i conservar les condicions de la carn venuda; o fer una gestió eficient de la logística per assegurar que els productes estan en la distribució en un temps inferior a 24 hores.

## 02 Aprofitament dels excedents

## ESPIGOLADORS

<http://www.espigoladors.cat>

Espigoladors neix amb el triple objectiu de reduir el malbaratament alimentari, procurar una alimentació saludable per a col·lectius vulnerables i generar oportunitats laborals per a aquests col·lectius, a través d'un model d'economia circular.

Per assolir-los, recupera una antiga activitat, que és la d'anar a espigolar: entrar al camp una vegada el pagès ha finalitzat la collita, seguint les seves instruccions, i recuperar aquelles fruites i verdures que, tot i no ser comercialitzables, són aptes per al consum.

Col·labora amb productors i entitats socials per recuperar verdures i fruites. Les canalitza cap a les entitats socials (90%) i la transformació en conserves (10%). Elabora producte alimentari artesanal i d'alta qualitat en el seu obrador, on ofereix oportunitats formatives i laborals a persones en situació de vulnerabilitat. Amb la venda del producte, sota la marca Es imperfect, procura la sostenibilitat econòmica del model.

## ART CERVESERS

<http://www.artcervesers.com>

Art Cervesers va iniciar en 2016 un projecte sobre l'elaboració de cervesa amb pa sobrer de les fleques, com ja es feia en altres països, a partir d'una proposta de la Plataforma d'Aprofitament dels Aliments (PAA).

Així va néixer la cervesa "9 hores", una cervesa de temporada elaborada amb l'objectiu de reaprofitar pa i de crear un procés productiu comercialment rendible per realitzar-lo a una escala superior.

L'escassa informació prèvia va requerir l'experimentació pròpia sobre mètodes d'extracció dels sucres del

pa i sistemes de filtratge, i la resolució de problemes tècnics i bioquímics concrets. El resultat va ser l'elaboració de la recepta i el protocol de treball a partir d'avaluar el tipus de maceració, el rendiment en sucres fermentables i l'aportació organolèptica del pa.

El primer lot produït, l'any 2017, d'aquesta cervesa agradable, satisfactòria i singular va tenir molt bona acollida. El 2018, la segona remesa en duplicarà la producció.

## SOBRES MESTRES



sObres mestres és un restaurant pop-up que cerca evitar el malbaratament alimentari d'una manera divertida i directa, tot realitzant trobades culinàries (sopars, càterings i tallers de cuina) i utilitzant aliments recuperats, frescos i de proximitat.

La proposta parteix del fet que molt del menjar que acaba a la brossa es troba en un estat òptim de consum, tot i que és descartat comercialment per raons de mida, forma o per acumulació d'excedents.

sObres mestres pretén conscienciar i introduir, d'una manera lúdica, a més gent en la lluita contra el malbaratament dels aliments.

La iniciativa col·labora amb altres entitats implicades en la reducció del malbaratament i és membre de la Plataforma Aprofitem els Aliments.

## BANC DELS ALIMENTS

<https://www.bancdelsaliments.org>

El Banc dels Aliments de Barcelona fa la recollida de minves per evitar el malbaratament alimentari i donar resposta a les mancances alimentàries de part de la població de Catalunya. Les minves són excedents alimentaris aptes per al consum però no comercialitzables (per data de caducitat pròxima, embolcall danyat, etc.) que generen les cadenes de distribució d'aliments tant des de les seves plataformes de logística com en les seves botigues.

Les minves són un producte de consum gairebé immediat. Per això, les mateixes entitats benèfiques receptors properes als establiments fan la recollida en nom del Banc dels Aliments i distribueixen els productes entre els seus usuaris. En el cas de les plataformes logístiques, els aliments passen pel magatzem del Banc dels Aliments i posteriorment es distribueixen entre les entitats homologades.

L'any 2017, aquest programa va permetre recuperar 1.253.498 quilos d'aliments.

## NUTRICIÓ SENSE FRONTERES

<http://www.nutricionsinfronteras.org/ca>



Nutrició Sense Fronteres (NSF) és una entitat conscient de la situació de crisi econòmica que afecta alguns sectors de la població. L'experiència en qüestions nutricionals i de seguretat alimentària del seu equip els ha permès desenvolupar el projecte "BCN comparteix el menjar", amb l'objectiu de protegir el dret a l'alimentació de la ciutadania en risc d'exclusió social i reduir el malbaratament alimentari a l'Àrea Metropolitana de Barcelona.

El projecte es basa en l'aprofitament de menjar cuinat excident, provinent de 23 grans hotels i 40 empreses alimentàries i escoles de la ciutat, per proveir d'aliments les entitats socials. Setmanalment, es recullen i es distribueixen els aliments des dels hotels o empreses alimentàries fins als 18 centres beneficiaris. Amb el control dels aliments i la formació de manipuladors/es dels menjadors socials, NSF garanteix les condicions òptimes d'higiene i de seguretat alimentària en tot el procés.

## PONT ALIMENTARI

<http://www.pontalimentari.org>



El projecte Pont Alimentari s'inicia amb la realització d'una diagnosi dels aliments que es llencen en empreses que provenen del sector de la distribució d'aliments al detall, el càtering i la restauració. S'identifiquen propostes de millora per reduir el malbaratament i, finalment, es crea una xarxa d'interacció (pont) entre aquestes empreses i entitats socials de suport a col·lectius vulnerables de Barcelona per aprofitar els aliments que estan en bon estat.

empreses com a la població general, amb l'objectiu de fomentar un canvi de comportament i d'actitud envers el malbaratament.

Del 2016 al 2017 s'ha triplicat el nombre d'establiments que participen en el projecte i, només durant l'any 2017, es van aprofitar més de 250.000 kg d'aliments.

De forma paral·lela, es desenvolupen accions de sensibilització dirigides tant als clients i al personal de les

Aquesta és una iniciativa de la Fundació Banc de Recursos (<http://www.bancderecursos.org>) i de Rezero (<http://www.rezero.org>).

## PROGRAMA GESTIÓ ALIMENTÀRIA

<http://www.reus.cat/serveis/gestio-alimentaria-responsable>



L'objectiu del Programa Gestió alimentària de l'Ajuntament de Reus és recuperar els aliments encara aptes per al consum humà, fer-ne el triatge i la distribució posterior a les persones amb pocs recursos econòmics, aportant aliments frescos a la seva dieta i minimitzant la generació de residus.

aquest aliments i els selecciona; i les entitats socials de la ciutat dins de la xarxa de distribució d'aliments, liderada per la Fundació Banc dels Aliments, els distribueix entre les famílies sense recursos econòmics que deriven els professionals de l'àmbit social (mitjançant programa informàtic eQualiment). Des de 2014 també es recullen aliments cuinats procedents de diversos càterings i de menjadors escolars. Tot aquest procés compta amb la cooperació de l'Agència de Salut Pública de Catalunya per a la Seguretat Alimentària.

Els supermercats i els paradistes del Mercat del Camp ofereixen els aliments frescos que no són aptes per al circuit comercial; el Taller Baix Camp (entitat sense ànim de lucre, que actua per a persones amb discapacitat intel·lectual adultes i els seus familiars) recull

## 03 Sensibilització de la cadena alimentària

**PLATAFORMA APROFITEM  
ELS ALIMENTS**<http://www.aprofitemelsaliments.org>

La Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA) és una entitat sense afany de lucre que treballa en xarxa amb persones i entitats que promouen una cultura de l'aprofitament dels aliments. El seu full de ruta està recollit al manifest "Prou Malbaratar Aliments!" (<http://aprofitemelsaliments.org/ca/manifest-prou-malbaratar-aliments-2/>).

**PLATAFORMA  
APROFITEM ELS  
ALIMENTS**

Treballen en la sensibilització social promovent la formació en totes les etapes de la cadena alimentària i a les llars. Promouen canvis normatius i mesures

econòmiques i fiscals orientades a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament segons la jerarquia de gestió de residus. Afavoreixen la transparència en la informació sobre l'ús dels aliments i dels residus alimentaris i l'espigolament i la donació d'aliments a les entitats d'acció social i als col·lectius desfavorits. La PAA és la impulsora de les Festes dels Aliments, àpats populars i gratuïts fets amb aliments rescatats per a reivindicar i celebrar el valor dels aliments arreu del territori català.

**AECOC**<https://www.aecoc.es>

AECOC, l'associació d'empreses de gran consum, lidera la iniciativa de col·laboració per reduir el malbaratament alimentari "La alimentación no tiene desperdicio" (<http://www.alimentacionsindesperdicio.com/>)

El projecte té tres objectius principals:

- Establir pràctiques de prevenció i eficiència al llarg de tota la cadena alimentària, que aconseguixin una reducció dels residus.
- Maximitzar l'aprofitament de l'excedent produït al llarg de les diferents fases de la cadena de valor (redistribució, reutilització i reciclatge).

- Sensibilitzar i conscienciar la societat sobre aquest problema i la necessitat de reduir el malbaratament alimentari.

La iniciativa compta amb el suport de més de 350 empreses fabricants i distribuïdores del sector del gran consum, operadors logístics i de transport, associacions empresarials, organitzacions de consumidors, institucions i està coordinada des d'AECOC. Aquesta campanya vol donar a conèixer els esforços que les empreses realitzen per evitar el malbaratament alimentari i impulsar millors pràctiques de col·laboració per tal d'anar disminuint el problema.

**SOM GENT DE PROFIT**<http://www.somgentdeprofit.cat>

L'Agència de Residus de Catalunya, l'Àrea Metropolitana de Barcelona i l'Ajuntament de Barcelona van llençar el 2014 "Som Gent de Profit", una campanya de comunicació adreçada a la ciutadania, amb l'objectiu de conscienciar la població que malbaratant aliments llencem els diners que ha costat produir-los, els recursos naturals invertits i desaprofitem un recurs molt valuós.

La campanya inclou diverses actuacions: una exposició itinerant on s'explica l'origen del malbaratament i

dóna dades i recomanacions sobre com podem evitar-lo; receptes i consells d'aprofitament; una sèrie de vídeos per aprendre trucs senzills per tal d'aprofitar tot el menjar que tenim a casa.

La campanya treballa per aconseguir un canvi de comportament i d'actitud encaminat a recuperar el valor dels aliments i a concebre les restes alimentàries com un recurs.

**PESA I PENSA**<http://www.pesaipensa.org>

Pesa i Pensa és un projecte educatiu per sensibilitzar sobre el problema del malbaratament alimentari als menjadors escolars per recuperar el valor dels aliments i canviar la mirada dels infants perquè siguin consumidors responsables en el futur. La metodologia fa responsables els nens i nenes de decisions com si cal repetir un plat sencer o bé agafar més pa o més fruita. Actualment, hi participen 31 escoles catalanes. El mètode Pesa i Pensa és concreta en 6 passos:

- 1) Separar en tres recipients (orgànic immenjable, orgànic menjable, aigua).
- 2) Pesar diàriament.
- 3) Registrar dades a través d'una App web.
- 4) Pensar: analitzar les dades en relació amb el residu generat.
- 5) Proposar: fixar els objectius a assolir amb els infants i els equips de monitors/cuina.
- 6) Donar valor: reaprofitament segur dels aliments a través d'iniciatives amb entitats socials i generació de compost per a horts escolars i de proximitat.

# RECERCA I INNOVACIÓ PER LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI



Figura 1. Projectes de recerca per a reduir el malbaratament alimentari: Projecte Fusions, Projecte Refresh, Projecte Interreg, Ecowaste 4 food i Projecte Effect.

En els darrers anys, la Unió Europea ha impulsat diversos projectes de recerca. L'abast i l'enfocament d'aquests projectes és divers, però tots convergeixen en el mateix objectiu: reduir el malbaratament alimentari. Per aconseguir-ho, s'aborden àmbits com la generació de coneixement, la sensibilització, el desenvolupament de plans d'acció i la creació de xarxes d'agents implicats en les diferents escales territorials.

## 01 Projecte FUSIONS

FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) desenvolupat entre 2012 i 2016, pretenia contribuir a fer una Europa més eficaç a través de la prevenció i reducció del malbaratament alimentari.

### 01.01 Quins van ser els objectius?

- Coordinar la quantificació i el monitoratge del malbaratament alimentari a la Unió Europea.
- Millorar el coneixement sobre innovacions socials que serveixin per reduir el malbaratament.
- Definir recomanacions per desenvolupar polítiques de prevenció del malbaratament per la UE-27.

FUSIONS va ser finançat pel Setè Programa Marc de la Unió Europea (UE) de Recerca i Desenvolupament Tecnològic.

### 01.02 Qui hi va participar?

FUSIONS va comptar amb la col·laboració de 21 socis de 13 països diferents, entre els quals: empreses, organitzacions de consumidors, universitats i instituts de recerca. Addicionalment, un gran nombre d'organitzacions de diferents sectors hi va donar suport i hi va col·laborar. El projecte va establir una plataforma europea d'agents implicats, amb més de 200 organitzacions adherides, per generar una visió i estratègia compartides en la pre-

venció i reducció del malbaratament al llarg de la cadena alimentària a través de la innovació social.

### 01.03 Resultats

- Formular recomanacions per a un marc comú de polítiques de malbaratament alimentari a Europa. <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/D3.5%20recommendations%20and%20guidelines%20food%20waste%20policy%20FINAL.pdf>
- Debatre i plantejar una definició de malbaratament alimentari.
- Estimar els nivells de malbaratament alimentari a Europa. <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>
- Avançar cap als objectius de la Comissió Europea de reduir el malbaratament alimentari al 50% per a l'any 2030 i els recursos utilitzats a la cadena alimentària un 20% per a l'any 2020.

Més informació a: <https://www.eu-fusions.org/index.php>

## 02 Projecte REFRESH

REFRESH (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain) és un projecte europeu que treballa en la reducció del malbaratament alimentari i que dona continuïtat al projecte FUSIONS i que es desenvoluparà entre 2015 i 2019. REFRESH està finançat pel Programa Marc de Recerca i Innovació de la Unió Europea (UE) (H2020).

### 02.01 Quin n'és l'objectiu?

REFRESH s'especialitza en la reducció dels residus evitables i en la revalorització dels residus alimentaris. El projecte contribuirà a una millor presa de decisions, tant a nivell d'empresa com a nivell individual, a través de la recerca en les causes del malbaratament.

El projecte té els objectius següents:

- Desenvolupar col·laboracions estratègiques en la reducció del malbaratament amb governs, empreses, agents i organitzacions locals en quatre països pilot (Espanya, Alemanya, Hongria i els Països Baixos).
- Formular recomanacions per desenvolupar polítiques europees i proporcionar suport nacional en la implementació de marcs legislatius en la reducció del malbaratament.
- Dissenyar i desenvolupar innovacions tecnològiques, millorar la valorització del malbaratament al llarg de la cadena agroalimentària, i de plataformes i eines basades en les TIC per tal de donar suport a solucions innovadores.

REFRESH està finançat pel Programa Marc de Recerca i Innovació de la Unió Europea (UE) (H2020).

### 02.02 Qui hi participa?

Compta amb la col·laboració de 26 socis de 12 països europeus i de la Xina, entre ells el Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA-UPC-IRTA), que treballen per assolir l'Objectiu de Desenvolupament Sostenible 12.3.

Més informació a: <http://eu-refresh.org/espanol>

## 03 Projecte Interreg Ecowaste 4 Food

Ecowaste 4 Food és un projecte desenvolupat dins el Programa Interreg de la Unió Europea durant el període 2017-2020 i que se centra en el nexa entre la seguretat alimentària, l'eficiència de recursos, l'economia circular i la governabilitat.

### 03.01 Quin n'és l'objectiu?

Amb Ecowaste 4 food es pretén ajudar les autoritats territorials a gestionar millor la reducció del malbaratament d'aliments al llarg de tota la

cadena alimentària mitjançant la incorporació d'eco-innovacions a les polítiques regionals i locals com a part d'una estratègia territorial més global per a la seguretat alimentària.

S'estructura en una primera fase d'aprenentatge i intercanvi d'experiències que culmina amb la redacció d'un pla d'acció i una segona fase d'implantació d'aquest pla.

### 03.02 Qui hi participa?

El projecte compta amb la participació de 7 socis de 6 regions i una ciutat europees coordinats pel Centre Internacional d'Estudis Agronòmics Superiors del Mediterrani – Institut Agronòmic Mediterrani de Montpeller (CIHEAM-IAMM). Entre els socis es troba l'Agència de Residus de Catalunya.

### 03.03 Resultats esperats

- Elaborar 7 plans regionals i locals. Redacció del Pla d'acció de reducció del malbaratament alimentari de Catalunya (2019-2020).
- Identificar més de 40 bones pràctiques d'eco-innovació.
- Articular 7 comitès estratègics regionals i locals incloent agents dels diferents sectors.
- Definir recomanacions polítiques per a una millor gestió del malbaratament d'aliments a la Unió Europea.

Més informació a: <https://www.interregeurope.eu/ecowaste4food/>

## 04 Projecte EFFECT

L'EFFECT (Europe Fights Food Waste Through Effective Consumer Training) és un projecte europeu (Erasmus plus) desenvolupat entre el 2015 i el 2017.

### 04.01 Quin n'és l'objectiu?

El seu objectiu és crear consciència entorn al malbaratament alimentari a partir de la posada en marxa d'una plataforma en línia amb contingut formatiu i educatiu.

El projecte s'ha orientat a la població adulta incidint en diferents temàtiques: estudi de l'impacte dels residus alimentaris, mesures quotidianes per minimitzar les conseqüències d'aquests residus i identificació de les millors maneres d'implicar i motivar altres persones en aquest camp.

### 04.02 Qui hi participa?

A EFFECT, hi han treballat diferents entitats europees: la Federació Polonesa dels Bancs d'Aliments (FBAP-PL), com a coordinadora general; el Banc d'Aliments d'Olsztyn Olsztynie (BAO-PL); l'Eurocrea Merchant (IT); la Feedback (UK); l'Avaca (GR) i la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).

En l'àmbit català, la UAB ha liderat aquest projecte a partir d'un treball entre l'Oficina de Medi Ambient i el Grup de Recerca Còmplex del Departament de Didàctica de la Matemàtica i les Ciències Experimentals, Facultat de Ciències de l'Educació amb expertesa en sostenibilitat, consum, malbaratament alimentari i

didàctica.

### 04.03 Quines accions s'han desenvolupat?

Per aconseguir que la ciutadania relacionem la gestió dels aliments i la sostenibilitat des d'una forma innovadora i rigorosa i adaptada a la diversitat de cada persona, s'han realitzat diferents accions:

- Estudi dels hàbits i el comportament de consumidors i consumidoras: Descripció dels comportaments en la compra o la preparació de menjar i la seva relació amb el malbaratament alimentari, així com consciència i sensibilització sobre aquesta problemàtica.
- Plataforma educativa multifuncional i interactiva: Recursos per aprendre i formar-se per a reduir el malbaratament: enllaços amb contingut en línia d'aprenentatge, consells, una televisió-web i un joc de taula (versió online i descarregable).
- Disco Soup: Acció de participació ciutadana on els assistents preparen conjuntament un àpat a partir de menjar descartat. En el territori català, es va organitzar a Sabadell amb la col·laboració de l'Ajuntament de Sabadell i la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA).

Més informació a: <http://foodwasteeffect.eu/>

## Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA)

<http://www.irta.cat/>

Al seu torn, l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA), vinculat al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, prioritza la recerca en la reducció del malbaratament alimentari des de tres enfocaments:

- Millora dels sistemes productius: Essent més eficients, podem minvar les pèrdues tant pel que fa la reducció de la generació de residus i contaminants com del malbaratament de recursos, i això no només tindrà importància des del punt de vista ambiental sinó també des del punt de vista econòmic, ambdós aspectes clarament lligats en una visió a mig-llarg termini. La majoria de projectes de recerca i desenvolupament tecnològic de l'IRTA s'inclouen en aquesta línia; se'n poden citar exemples tan diferents com la millora de les dietes alimentàries en el sector ramader o garantir la seguretat microbiològica i allargar

la vida útil de fruita i vegetals, i en definitiva avançar en la rendibilitat i competitivitat de les explotacions i de les empreses del sector agroramader.

- Un cop hem previngut la generació de residus i/o malbaratament des del punt de vista de l'eficiència, cal assumir la part de residus orgànics propis dels processos biològics, i és en aquest sentit que des del programa de gestió de residus orgànics, en particular, però en el marc de projectes específics d'altres programes s'aborda la millor gestió d'aquests residus. Destaquen les activitats de recerca destinades a una millor gestió del compostatge i de la producció de biogàs com a sistema de generació d'energies renovables, amb la conseqüent obtenció de productes fertilitzants orgànics que, correctament gestionats, actuaran no tan sols com aportadors de nutrients pels cultius sinó

també com millorants de les qualitats del sòl i potencial segrest de carboni. No cal, tampoc, oblidar la línia cada cop més emergent de l'obtenció de diferents productes alternatius a partir de residus orgànics tant per al sector alimentari: additius, aromatitzants, etc. com de biomaterials, per exemple nous plàstics.

- Finalment, des de l'IRTA es fa especial incidència en quantificar ambientalment les solucions proposades: cal estar segurs que les logístiques i els tractaments que apliquem són no només tècnicament apropiats, sinó també ambientalment més sostenibles, i per això utilitzem l'eina d'anàlisi de cicle de vida que ens permet una visió de conjunt de tota la cadena productiva i una avaluació dels diferents impactes ambientals. D'aquesta manera, podem assegurar que no externalitzem els problemes cap a altres parts de la cadena o entre categories d'impacte ambiental.



En aquesta entrevista parlem sobre el malbaratament alimentari amb el reconegut expert mundial Tristram Stuart, autor del best-seller "Waste: Global Uncovering the Food Scandal" i d'altres llibres, cursos i conferències. També hi intervén Carina Millstone, directora executiva de l'organització Feedback, fundada per Stuart el 2009, i que promou, entre d'altres campanyes internacionals, els àpats "Feeding the 5000" que també s'han celebrat a Catalunya.

**Tristram, el 2009, vas publicar el llibre *Waste: Global Uncovering the Food Scandal* (Despilfarro: el escàndalo global de la comida, Alianza Editorial, 2012), traient a la llum la qüestió del malbaratament d'aliments. Com creus que ha evolucionat la percepció del problema al llarg d'aquests anys?**

Tristram Stuart: Quan vaig publicar el llibre, simplement no es parlava de malbaratament a escala global i ara sí. Aquest canvi es deu en gran part a l'organització Feedback (<https://www.feedbackglobal.org>), que vaig fundar amb la meua col·lega Niki Charalampoulou, i al treball que hem realitzat per transformar quelcom que s'entenia com a una opció personal en un concepte àmpliament acceptat com a símptoma dels problemes relacionats amb el sistema alimentari. El meu llibre va destapar com el malbaratament és endèmic en l'actual cadena de subministrament d'aliments i el seu catastròfic impacte ambiental. En la mesura que, durant aquests anys, això ha anat calant, s'ha produït un moviment popular per revaloritzar els aliments que cultivem i escometre l'amenaça que suposa el malbaratament per als nostres ecosistemes i el nostre planeta. Està clar que ara els responsables polítics i econòmics són conscients de la necessitat de tractar aquest tema, el que no està tan clar és si s'estan fent prou accions davant la crisi climàtica a la qual ens enfrontem.

**Juntament amb l'organització Feedback heu impulsat els àpats "Feeding the 5000", que donen de menjar a unes 5000 persones aprofitant aliments que d'altra manera es desaprofitarien, i que també s'han celebrat a Catalunya. Què són i què voleu aconseguir amb aquests esdeveniments multitudinaris?**

## L'ENTREVISTA

### Tristram Stuart

Comunicador, activista i expert en malbaratament d'aliments i fundador de l'organització Feedback.

### Carina Millstone

Directora executiva de l'organització Feedback, escriptora i experta en sostenibilitat.

### "A CATALUNYA, TENIM EL PRIVILEGI DE TREBALLAR AMB ORGANITZACIONS MOLT DESENVOLUPADES I ACTIVES"

Extracte de l'entrevista publicada a <http://ruralcat.gencat.cat>

Tristram Stuart: Volem que la gent gaudeixi d'aliments deliciosos al mateix temps que alimentem el missatge que el malbaratament és un problema seriós. Aquest és un dels objectius bàsics del moviment construït per Feedback. Els àpats "Feeding the 5000", que van començar a Londres al 2009 i s'han estès arreu del món, no només són una jornada de celebració, també construeixen aliances i coalicions d'organitzacions locals que, un cop ha acabat l'últim mos, prenen el relleu contra el malbaratament. A Catalunya, tenim el privilegi de treballar amb organitzacions molt desenvolupades i actives que ara són abanderades d'aquest moviment.

**També heu creat una xarxa d'espigolament que involucra productors, voluntaris i entitats benèfiques. Quin paper penses que pot representar l'espigolament en la reducció del malbaratament d'aliments?**

Tristram Stuart: L'espigolament combina diferents elements de l'enfocament de Feedback sobre el malbaratament. Posa a la gent directament en contacte amb els aliments que conrea o menja, recalçant les causes sistèmiques del desaprofitament d'aliments, alhora que dóna oportunitat de crear accions pràctiques que contribueixen a un canvi més global. La xarxa d'espigolament porta voluntaris als camps i granges del Regne Unit per rescatar, per a una bona causa, els excedents que d'altra manera es perdrien. Sovint els aliments es malbaraten per les pràctiques comercials dels supermercats, per canvis d'última hora en les comandes, per previsions poc fiables de les quantitats que compraran o requisits estrictes pel que fa a la forma, la mida o el color dels productes. L'espigolament no només salva aliments frescos i de qualitat per a boques famolenques, sinó que també demostra dramàticament la dimensió del malbaratament en les explotacions, un fet que sovint s'amaga dels ulls del públic.

**L'ús dels recursos i la generació de malbaratament estan vinculats al model alimentari. Amb Feedback heu dissenyat un model per a un millor sistema alimentari. En què consisteix aquest model?**

Carina Millstone: El nostre model per a un sistema més sostenible es basa simplement en entendre que l'actual sistema és massa golafre i cobdiciós: utilitza massa recursos per produir aliments i, al

llarg de la cadena de subministrament, en desaprofita un terç. El malbaratament s'ha d'entendre, primer, com un problema de sobreproducció. Podem produir suficients aliments per a tothom, tot i reduint les quantitats que demana el sistema, i fer un model més circular que reaprofiti millor el que ara es considera un residu. De fet, un dels principis del nostre model circular és la valorització com a recurs del que abans es considerava una resta. El millor seria que aquests excedents complissin la funció per la qual van ser produïts, és a dir, si eren per a consum humà aquest hauria de ser el seu destí però, si no, també poden ser aliments per a la ramaderia o l'aqüicultura, fins i tot per a l'adobatge dels sòls. Tots els nivells del sistema alimentari (sòls, vegetals, bestiar i humans) necessiten alimentar-se i restablir-se per a crear un futur sostenible.

**Alguns països europeus han començat a legislar sobre el malbaratament alimentari. Considereu que la regulació pot ser una eina convenient en aquest àmbit? Sou partidaris d'una normativa que incideixi en l'aprofitament dels excedents o que també inclogui la prevenció? I mitjançant mesures de foment o incorporant mecanismes de control?**

Carina Millstone: En realitat, la prevenció de la sobreproducció i la promoció de la reutilització efectiva dels excedents són dues cares de la mateixa moneda. Moltes de les causes del malbaratament tenen origen en el desequilibri de poders en les estructures del mercat. Un clar exemple són els supermercats que exerceixen un poder desmesurat respecte als dels agricultors que proporcionen els productes. Tampoc no han d'assumir el cost, ja sigui econòmic o mediambiental, dels residus que generen les seves pràctiques a les explotacions, cosa que sí han de fer els proveïdors. Un enfocament voluntarista no ho solucionarà, sinó que també és necessària una legislació per fer front a les pràctiques comercials deslleials. Nosaltres donem suport a la legislació que s'està debatent a la Unió Europea per a regular les bones pràctiques comercials. En un mercat on es controlen les pràctiques nocives és més probable que un enfocament voluntari respecte a altres aspectes relacionats amb el malbaratament alimentari obtingui bons resultats.

