

Campanya de prevenció del Malbaratament Alimentari: estratègies per millorar l'eficiència de la Cadena alimentària.
“Som allò que llencem”

Per recomanació del Parlament Europeu

El malbaratament d'aliments ha adquirit unes dimensions tals, que ha de considerar-se un problema d'abast mundial que afecta a totes les baules de la cadena agroalimentària, des del camp fins a la taula dels consumidors. La producció d'aliments que no consumim comporta un alt cost en termes ambientals, des de la utilització d'energia i recursos naturals i representa un escàndol en temps de crisi. La lluita contra el malbaratament d'aliments és en una prioritat en el pla de treball polític europeu. Els Consell Europeu i els Estats membres han d'elaborar estratègies i mesures concretes per reduir a la meitat el malbaratament d'aliments al llarg de tota la cadena alimentària per tal de, millorar l'eficiència del sector i sensibilitzar a l'opinió pública

És necessari que els ciutadans siguin informats no solament de les causes i conseqüències del malbaratament, sinó també de les maneres de reduir-ho. Cal promoure una cultura científica i civil orientada als principis de sostenibilitat i solidaritat a fi d'estimular millors comportaments. L'experiència demostra que iniciatives espontànies d'associacions, tant de voluntariat com de professionals, encaminades a difondre i materialitzar una cultura contrària al malbaratament, han tingut un gran èxit als territoris en els quals s'han dut a terme. **Es per això que la Comissió Europea ha proclamat el 2014 “Any Europeu contra el Malbaratament d'Aliments”, com un important instrument d'informació i sensibilització.**

Tres objectius bàsics, especialment en temps de crisi

A.- Prevenir el malbaratament en la cadena alimentària: (despilfarro)

És el conjunt de productes alimentaris descartats de la cadena agroalimentària per raons econòmiques o estètiques o per la proximitat de la data de caducitat. Segueixen sent perfectament comestibles i adequats per al consum humà i que, mancant possibles usos alternatius, acaben eliminats com a residus, la qual cosa genera externalitats negatives en el medi ambient, amb costos econòmics per a la seva destrucció i pèrdua de beneficis per a les empreses. Cal poder-los traspassar als més necessitats

B.- Reduir els excedents alimentaris

Són aquells aliments frescos o elaborats que no poden ser distribuïts per falta de demanda, especialment estacional, com és el cas de les produccions de fruites i hortalisses en què les situacions climàtiques determinen un excés de producció en dates determinades. L'estacionalitat també existeix en els productes elaborats (aliments d'estiu, aliments d'hivern, aliments per a nadal,) i són de difícil previsió. És la millor font de subministrament dels bancs d'aliments.

C.- Informar sobre com gestionar els aliments a les llars i sobre les dates de consum: (caducitat i consum preferent)

Les dates de consum establertes per la legislació vigent representen una prevenció sanitària o de qualitat. En diverses legislacions es prohibeix expressament la seva distribució una vegada passada la data (fins i tot de consum preferent) com és el cas de Catalunya.

Data de caducitat és aplicada a productes elaborats en la qual es preveu el seu ineptitud al consum, que poden ser causa perjudicis a la salut. Iogurt, llet fresca, pasta fresca, formatges.

Data de consum preferent és aplicada a aliments elaborats, en els quals a partir d'una data determinada no guarden les seves característiques òptimes de consum, encara que poden ser consumits amb la prevenció d'un maneig adequat. A nivell europeu s'autoritza la seva distribució, però pràcticament no es realitza en els supermercats.

El Malbaratament alimentari a Catalunya

L'Agència de Residus de Catalunya ha realitzat un excel·lent estudi, per tal de dimensionar el malbaratament alimentari a Catalunya, identificar-ne els causants i proposar unes accions per mitigar-lo.

Principals resultats:

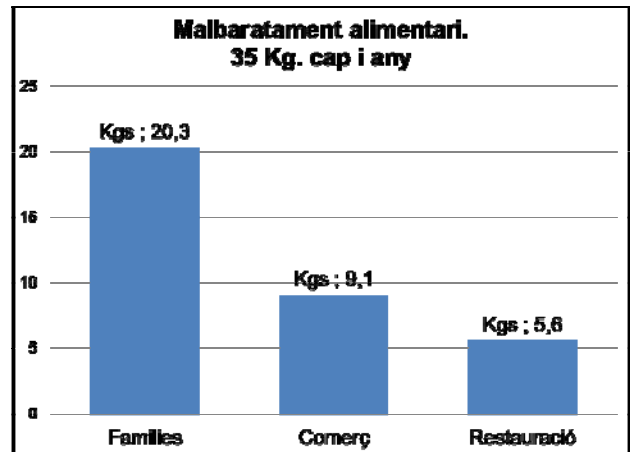
1.- A Catalunya l'any 2010 es malbarataren: **35 kg per habitant i any**

- 262.471 tones d'aliments
- amb un valor de 841 milions de Euros
- Representen el 7% dels aliments consumit

2.- Qui malbarata?

- 20,3 kg corresponen a famílies.
- 9,2 kg al Comerç
- 5,6% a la restauració.

Nota: No s'inclou el malbaratament que s'esdevé en la gran distribució a l'engròs, en la indústria de transformació dels aliments o en les explotacions agropecuàries.



3.- Participació en el malbaratament.

El comerç, de forma agregada, un 26%.

Els mercats municipals amb un 1%,

Els supermercats amb un 16%

El petit comerç amb un 9%.

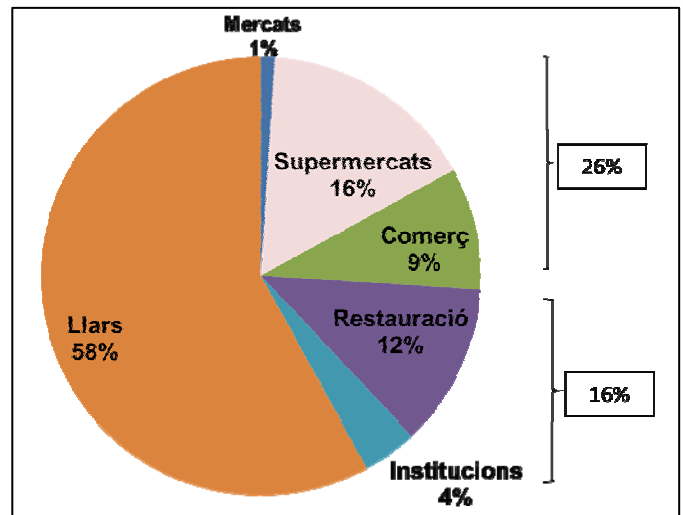
Les famílies un 58% del total;

Prop del 50% del menjar malbaratat és causa d'un manteniment i una conservació deficients de les provisions alimentàries a casa.

El 25% del total malbaratat són restes del plat sense acabar,

El sector de serveis a la restauració i el càtering es responsabilitza del 16%

- privada (amb un 12%)
- demanda institucional (amb un 4%).
-



S'ha de recuperar el valor dels aliments i concebre les restes alimentàries com un recurs. Cal incidir sobre tots els esglaons del cicle alimentari, de manera coordinada amb cadascun dels actors i amb una combinació d'instruments educatius, de sensibilització, tècnics, logístics, econòmics, legislatius i fiscals.

Resum del context global del projecte

1.- Reducció dels excedents en la producció, transformació, distribució d'aliments i restauració.

La millor opció és disposar de sistemes de control de qualitat que disminueixin els residus de la producció. **Catalunya és el Primer clúster agroalimentari d'Europa i a més el 2012, en temps de crisi, ha pujat un 14,3% les seves exportacions.**

En els casos de productes “consumibles però ja no vendibles” la millor opció és la de trametre'ls al Banc dels Aliments. Es tracta de recuperar tots els aliments “consumibles però no comercialitzables” per redistribuir-los als grups de ciutadans que es troben per sota del llindar d'ingressos mínims i manquen de poder adquisitiu. Recuperar els aliments mitjançant accions de proximitat, mitjançant “xarxes solidàries,” reduint la petjada ecològica produïda pels transports innecessaris.

2.- Reducció del malbaratament d'aliments en les llars.

El Missatge: “Som allò que llencem” proposa una crida a totes les llars a que participin personalment en la lluita contra el malbaratament, reduint els aliments que tirem, fomentant noves actituds dels ciutadans per participar en la lluita contra el malbaratament.

3.- Promoure el compostatge de les deixalles.

La generació d'una proposta de compostatge en la pròpia llar, només es pot proposar en un habitat dispers, aquí ve dificultada per la baixa superfície útil dels apartaments. La generació de CO₂ per unitat de superfície és una de les més altes d'Europa.

4.- Fomentar una política d'informació i comunicació

El seu objectiu principal és el de divulgar informació, ara i aquí, per fomentar la sensibilització entorn dels problemes mediambientals, que centrem en la lluita contra el malbaratament al llarg de tota la cadena alimentària, actuant directament en els centres de base, tant en les facultats, les escoles, com en centres cívics i en els mitjans de comunicació per alertar de la urgència de la situació i consolidar actituds positives de canvi, especialment en les llars. Mantenir una presència activa en els mitjans de comunicació mitjançant notícies i consells continus a la població, especialment aquells relacionats amb la compra, la cuina i el rebost. Informar clarament sobre un problema major per falta de formació: data de caducitat i data de consum preferent.

Elaborar “Manuals de bones pràctiques” i una bona divulgació, per a cada interval d'edats i sector afectat. Responsabilitzar a tots els actors de la cadena alimentària, per millorar la seva gestió i reduir els aliments no comercialitzats. Aprofundir i discutir sobre la problemàtica del malbaratament d'aliments mitjançant la realització de conferències tècniques i científiques, amb l'objectiu d'assenyalar els punts d'especial actuació promovent un sistema de vida i uns hàbits alimentaris definits per l'anomenada “Dieta Mediterrània”.

5.- Denunciar les conseqüències del malbaratament alimentari en relació al medi ambient i a la pobresa.

Sensibilitzar la societat i conscienciar a la població i als actors de la cadena alimentària per reduir l'impacte ambiental dels residus orgànics que permeten restringir la producció de CO₂, que incideixen en el canvi climàtic que els afecta directament.

6.- Col·laborar amb les Administracions responsables:

Municipis, Àrea Metropolitana, Agència de Residus de Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentària, aconseguint sinergies per optimitzar els resultats.

El Parlament Europeu demana als Estats membres la creació d'incentius econòmics (desgravacions) destinats a limitar el desaprofitament d'aliments

Primer esquema d'actuacions

Accions	Que?	Com?	On?	Quan?
Comunicació	Som allò que llencem	Actualització constant	Medis	Variable
WEB	Presència activa	Proposar accions	La Xarxa	Permanent
Bloc	Propostes acció	Diàleg	Web	Renovació
Notícies	Estadístiques, resultats	Servei premsa	Medis	Renovació
Objectius de la lluita	Consignes	Segons acció	Medis	Quinzenal
Pòsters i fulletons	Grans objectius	Col·laboració amb Administracions	Arreu	Permanent
Consells bàsics	Mètodes lluita	Divulgació	Arreu	Renovació
TV cuinar restes	Aprofitar restes	Recordar tradicions	TV, premsa	Programes cuina
Vídeo	Visualitzar acció	Divulgació	La Xarxa	Renovació anual
Formació divulgació	Que?	Com?	On?	Quan?
Visites eco Parks	Impacte directe	Acció directe	Lliçó in situ	Períodes lectius
Visites Banc Aliments	Impacte directe	Acció directe	Lliçó in situ	Períodes lectius
Formació de formadors	Formar agents	Seminari	Universitat	Primer període
Formació escoles	Formar ciutadans	Classes i accions	Escoles (220)	Períodes lectius
Universitat Barcelona	Formar dirigents	15 conferències	15 Facultats	Períodes lectius
Elaborar material divulgació	Manual bones pràctiques	Equip	Segons grup	Primer període
Divulgació popular	Formar societat	Conferències, accions	Centres cívics	Tot l'any

Sectorials	Que?	Com?	On?	Quan?
Conveni indústries..... alimentàries	Responsabilitzar sector	Acords públics	amb el sector	Inici acció
Convenis supermercats	Responsabilitzar sector	Acords públics	amb el sector	Inici acció
Acord gremi..... restauració	Responsabilitzar sector	Acords públics	amb el sector	Inici acció
Acord Mercabarna	Responsabilitzar sector	Acords públics	amb el sector	Inici acció
Acord mercats..... municipals	Responsabilitzar sector	Acords públics	amb el sector	Inici acció
Actes científics	Que?	Com?	On?	Quan?
Acte Acadèmic	Presentació accions	Discussió	Universitat Barcelona	Març 2013
Conferències	Divulgar accions	Debat	Facultats	Durant tot el pla
Seminari tècnic	Valorar accions	Noves propostes	Universitat BCN	Novembre 2013
Congrés internacional	Situació actual	Presentació	Universitat BCN	Octubre 2014

“Som allò que llencem”

“Somos aquello que tiramos”

“We are what we waste”

Contacte: malbaratament@bancdelsaliments.org