



Pèrdues alimentàries al sector hortícola català

On és el problema i com podem gestionar-lo?

- Reduir la pèrdua d'aliments en el sector hortícola és clau per assolir objectius polítics i donar suport a la transició cap a una agricultura i uns hàbits alimentaris més sostenibles.
- Hem quantificat les pèrdues alimentàries en el sector hortícola català per a l'any 2020 i hem estimat el seu valor econòmic, així com els principals productes que hi contribueixen.
- La pèrdua anual d'aliments equival a 19 milions €, els quals deriven dels productes sense collir evitables (61%), la classificació per qualitat (21%) i les pèrdues inevitables (17%).
- Es necessiten solucions a curt i llarg termini per a controlar, planificar i invertir en cultius, solucions de mercat i suport financer als productors.

Quin és el problema?

La pèrdua d'aliments és un problema crític en crisi com la climàtica i socioeconòmica. Els **productes descartats en la fase de producció** poden reduir la quantitat d'aliments disponibles pels consumidors i augmentar els costos econòmics dels productors. A més, els cultius utilitzen recursos naturals limitats com l'aigua, el sòl i l'energia, de manera que part d'aquests recursos no s'aprofiten de manera eficaç. En el sector hortícola, reduir la pèrdua d'aliments és clau tant per **assolir els objectius de polítiques nacionals i internacionals** que pretenen reduir a la meitat el malbaratament d'aliments l'any 2030[1] com per **satisfer la creixent demanda d'hortalisses** deguda a la promoció de dietes més saludables i sostenibles. Catalunya és un excel·lent exemple de noves normatives sobre pèrdues alimentàries[2] i d'un extens sistema hortícola sota estrès. Per aquest motiu, cal mesurar on es produeix la pèrdua d'aliments, estimar-ne l'impacte socioeconòmic i identificar mesures per minimitzar la pèrdua d'aliments i per adaptar-se a un clima canviant.

Què hem fet? Quantificació de pèrdues alimentàries a Catalunya

Hem quantificat les pèrdues alimentàries a Catalunya per a l'any 2020. Per fer-ho, hem realitzat entrevistes a representants d'organitzacions de productors i hem utilitzat les dades disponibles a la literatura i a les bases de dades del Ministeri d'Agricultura, Pesca, Ramaderia i Medi Ambient. Ens hem centrat en agricultors que utilitzen mètodes de producció tradicionals (en sòl, amb productes sense valor afegit) que comercialitzen els seus productes en llargues cadenes de subministrament, representant així el sistema hortícola predominant a Catalunya. El valor econòmic de la pèrdua d'aliments es calcula multiplicant la quantitat d'aliments perduts pel seu valor econòmic al mercat. Per tal d'identificar les fonts de pèrdua d'aliments i per fer recomanacions específiques, hem considerat **les causes de la seva generació**:



Pèrdues evitables
(productes sense collir)



Pèrdues possiblement evitables
(classificació per qualitat)

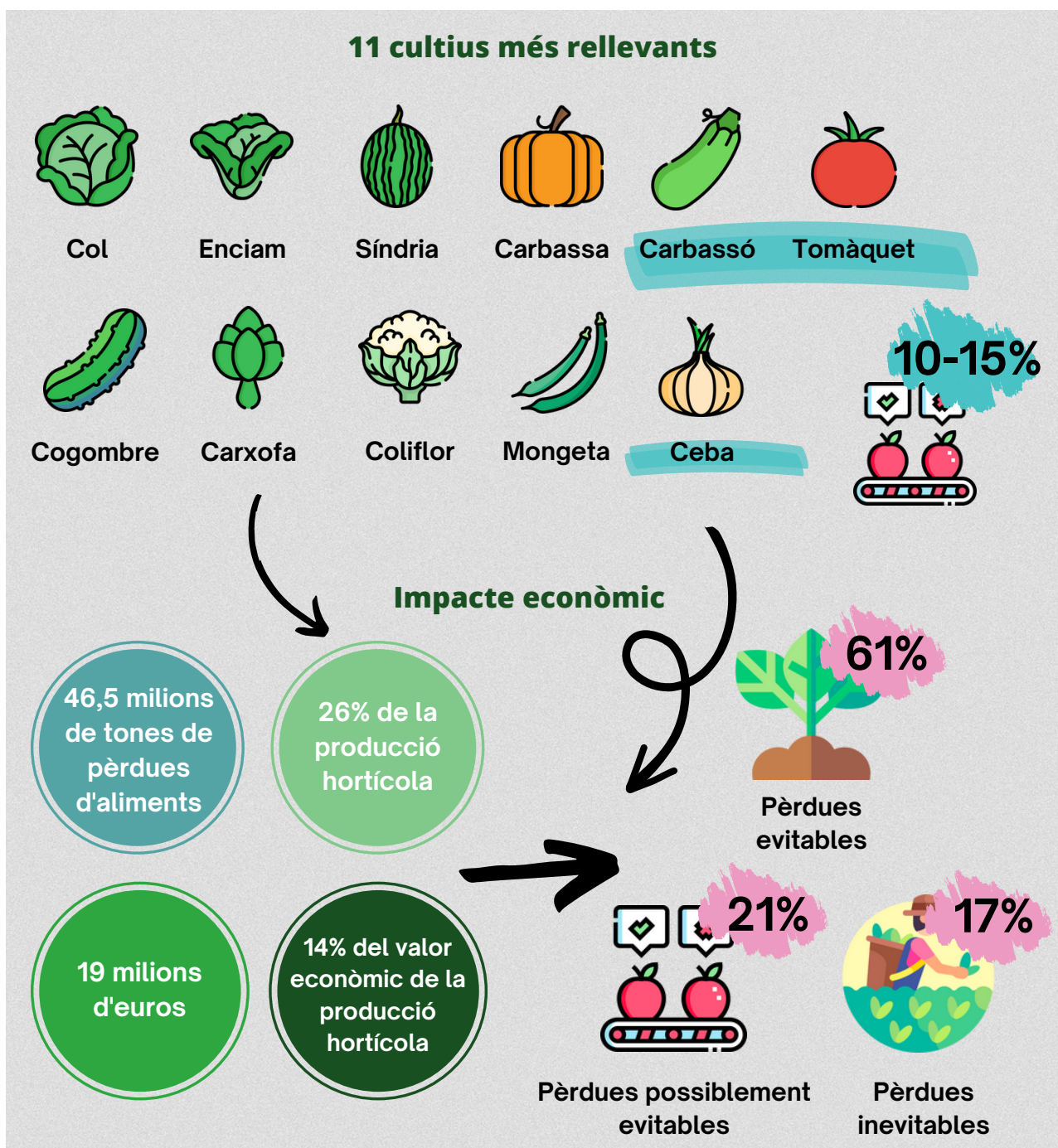


Pèrdues inevitables
(problemes tècnics)



Principals resultats: Pèrdues alimentàries en xifres

Entre tots els cultius produïts a Catalunya, **11 productes** constitueixen aproximadament **un 80% de la producció hortícola (excloent la patata)** i són, per tant, clau en la gestió de les pèrdues alimentàries. Aquests cultius van generar **46,5 milions de tones** de pèrdues d'aliments l'any 2020, que equivalen al 26% de la producció hortícola. En termes monetaris, les pèrdues ascendeixen a **19 milions d'euros**, les quals s'associen principalment a **pèrdues evitables (61%)** que provenen, majoritàriament, de cultius de **síndria, enciam i coliflor**. Pel que fa a la qualitat, **el carbassó, el tomàquet i la ceba són rellevants perquè es descarta un 10-15% del producte comercialitzable**, ja que es fan malbé aviat i, si estan danyats, no són aptes per a llargs períodes d'emmagatzematge. **Només el 17% del valor perdut no es pot evitar.**





Què podeu fer? Algunes recomanacions

El nostre estudi proposa solucions a curt termini, com ara la venda local de productes "lletjos", i subratlla la necessitat d'estratègies a llarg termini per abordar problemes sistèmics. L'objectiu és beneficiar tant els consumidors com els agricultors, assegurant un enfocament de benefici mutu (*win-win*), així com estratègies integrals de reducció de la pèrdua d'aliments.



Recomanacions per agricultor/es



Planificar els cultius anuals mitjançant models predictius basats en **sensors remots** agronòmics i meteorològics, així com dades històriques de producció.



Diversificar la producció d'hortalisses a través de productes locals de valor afegit i venent-los a través de **múltiples canals** de distribució.



Invertir en sistemes de processament per convertir els excedents en productes de **major valor** i allargar la vida útil.



Recomanacions per a l'administració pública



Encoratjar els/les agricultor/es a redistribuir els productes excedents amb **incentius fiscals** i ajudar-los a complir els requisits legals i d'higiene.



Promoure els sistemes de distribució de **cadena curta**, animant els **consumidors** a comprar productes de **temporada** i no comercials.



Protegir l'agricultura de pràctiques comercials deslleials, com ara **rebutjar la devolució** de productes no venuts i evitar comissions com la comercialització a majoristes que redueixen els marges econòmics.

Limitacions del nostre estudi

Les pèrdues alimentàries no s'han calculat mitjançant entrevistes detallades, cosa que podria introduir biaixos. Per obtenir una estimació més precisa, es pot augmentar el nombre d'entrevistats i aplicar un enfocament més detallat en productes específics. No s'han considerat les variacions en els canals de distribució (per exemple, llargs i curts), els sistemes de producció (per exemple, alta vs. baixa tecnificació) o els tipus de productes (per exemple, cultius amb o sense valor afegit), tot i que aquests factors poden influir en la quantitat d'excedent d'aliments produïts.



Fonts

[1] SDG 12 HUB (2023) Target 12.3 Food loss & waste. Disponible a:

<https://sdg12hub.org/sdg-12-hub/see-progress-on-sdg-12-by-target/123-food-loss-waste>

[2] Parlament de Catalunya (2020) LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris. DOGC 8084. Disponible a:

https://residus.gencat.cat/web/.content/home/consultes_i_tramits/normativa/normativa_catalana_en_materia_de_residus/llei_3_2020.pdf

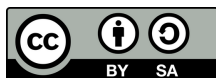
AVÍS LEGAL

Aquest policy brief està basat en el següent article, el qual pot ser consultat per obtenir més informació sobre els mètodes i els resultats:

Tonini, P.; Muñoz Odina, P.; Orsini, F., and Gabarrell Durany, X. (2022) **Economic benefit and social impact derived by a food loss prevention strategy in the vegetable sector: A spatial and temporal analysis at the regional level.** *Frontiers in Sustainable Food Systems* 6:1043591. doi: [10.3389/fsufs.2022.1043591](https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.1043591) (CC BY)

Cal citar aquest policy brief com:

Tonini, P. & Petit-Boix, A. (2023) **Pèrdues alimentàries al sector hortícola català. On és el problema i com podem gestionar-lo?** Sostenipra Policy Brief Collections, Setembre 2023. <https://ddd.uab.cat/record/281978>



Aquesta obra està subjecta a una llicència de [Reconeixement-CompartirIgual 4.0 Internacional de Creative Commons \(CC BY-SA 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Image credit: Icones realitzades per Freepik de www.flaticon.com i dissenys Canva



2021 SGR 00734