

El malbaratament alimentari, un problema del primer món

ECONOMIA
CIRCULAR

VALOR
DEL MENJAR

PETJADA
ECOLÒGICA

MALBARATAMENT

RECURSOS
NATURALS

Josep Maria Tost

Director de l'Agència de Residus de Catalunya

Els aliments en cap cas poden ser considerats residus. Però el 6,3% del total de residus municipals generats a Catalunya són aliments malbaratats, i la principal responsabilitat d'això la tenen les famílies. Aquest fet té notables impactes ambientals, socials i econòmics. L'autor explica les accions del Govern per a reduir el malbaratament alimentari i les iniciatives, com "Som gent de profit", per a recuperar el valor del menjar.

L'estudi *Global food waste* elaborat per l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) calcula en 1.300 milions de tones els aliments que es perden durant el procés de producció o que es malbaraten cada any al món, és a dir, l'equivalent a gairebé un terç de la producció d'aliments. El 54% d'aquest malbaratament es produeix en les etapes inicials de la producció, manipulació i emmagatzematge postcollita, i el 46% restant té lloc en les etapes de processament, distribució i consum dels aliments. Es constata que, com més tard es perd un producte alimentari al llarg de la cadena, més negatives són les conseqüències ambientals, ja que al cost inicial de producció cal sumar-hi els costos ambientals que es generen durant el processament, el transport, l'emmagatzematge i la preparació dels aliments.

Segons la FAO, només amb la meitat dels 1.300 milions de tones d'aliments que van a parar a les escombraries cada any es podria alimentar tota la població que passa gana al món, que a hores d'ara frega els 1.000 milions de persones. També avisa que els consumidors dels països rics malgasten la mateixa quantitat d'aliments, 222 milions de tones cada any, que la totalitat de la producció alimentària neta de l'Àfrica subsahariana, que se situa en uns 230 milions de tones.

Tenint en compte aquestes dades tan esferidores, els enormes desequilibris i els efectes devastadors que això suposa per al medi ambient, és necessari donar a conèixer l'impacte que tenen les nostres decisions alimentàries i poder prendre-les a partir d'una informació real, veraç i fonamentada. Els aliments constitueixen un recurs valuós que cal gestionar i consumir amb la màxima cura i responsabilitat. Cap aliment, per tant, no pot ser mai considerat un residu.

Des de l'any 2008 s'han desenvolupat diverses propostes, enfocades per diferents països: el Regne Unit va publicar un estudi sobre el malbaratament alimentari i va llançar la campanya "Love food, hate waste", que constitueix una de les experiències de referència contra el malbaratament alimentari a escala domèstica. Irlanda disposa d'un interessant programa adreçat al sector comercial. A Itàlia, més de quaranta ciutats van dur a terme l'experiència *Last Minute Market*, que relaciona productors i distribuïdors que disposen d'aliments no venuts i comercialitzables amb persones i organitzacions d'obres socials que els necessiten. Igualment, a Finlàndia, a França i a Portugal, s'han dut a terme diverses accions de sensibilització i informació del malbaratament alimentari.

A Catalunya, l'estudi elaborat per la UAB, per encàrrec de l'Agència de Residus, a



partir del qual es va presentar la guia *Un consum més responsable d'aliments*, ha posat xifres i ha calculat el malbaratament: del 1.183.049 tones de residus alimentaris generats a Catalunya l'any 2010, es malbarataren 262.471 tones d'aliments, que provenen exclusivament de la demanda de les llars, la restauració i el càtering, el comerç al detall (supermercats, mercats i petit comerç) i la demanda de les administracions públiques. No s'inclou el malbaratament que s'esdevé en la gran distribució al major, en la indústria de transformació dels aliments o en les explotacions agropecuàries.

Cada català malbarata prop de 35 quilos de menjar anualment, o 96 grams per dia.

Aquestes xifres es poden formular afirmant que el 6,3% del total de residus municipals de Catalunya són aliments malbaratats. Les famílies són les principals responsables del malbaratament, amb un 58% del total, el comerç de forma agregada ho és en un 26% i el sector de serveis a la restauració i el càtering es responsabilitza del 16% del malbaratament de Catalunya.

Dins del comerç es poden diferenciar els mercats municipals, amb un 1%, els supermercats, amb un 16%, i el petit comerç, amb un 9%, que conjuntament sumen el 26% del sector comercial. Per la seva banda, la restauració i el càtering es poden dividir entre el càtering i la restauració privada, amb un 12%, i els serveis de càtering i restauració induïts per la demanda institucional, amb un 4%.

El malbaratament alimentari té un impacte ambiental, social i econòmic evident. Prenent en consideració que el 7% dels aliments adquirits els malbaraten els consumidors, els comerços i els restaurants, és fàcil traslladar aquest valor al volum de dies de menjar que es llencen a les deixalles durant l'any. Així, 25,5 dies de menjar cada any són llençats a les escombraries. Aquest volum de menjar serviria per a alimentar més de mig milió de persones durant un any. Aquesta xifra traslladada en termes econòmics significa **841 milions d'euros anuals**.



Els aliments constitueixen un recurs

valuós que cal gestionar i consumir amb

la màxima cura i responsabilitat.



En termes de *petjada ecològica*, el malbaratament català equival a la utilització de 234.022 hectàrees de terreny, cosa que es correspon a un 20% de tota la superfície agrària útil de Catalunya. Finalment, en termes potencials d'escalfament global, equival a 520.753 tCO₂eq (0,89 ha per tona de residu), un 13% de les emissions de tot el sector agrícola.

IMPACTES DEL MALBARATAMENT

Social:

Amb el que llencem es podrien nodrir més de 500.000 persones durant un any i equival a llençar el menjar consumit durant 25,5 dies.

Pèrdua econòmica:

112 € per habitant i any.

Petjada ecològica:

0,89 ha per tona de residu, 520.700 tCO₂ eq.

L'Agència de Residus de Catalunya, des de l'any 2007, col·labora estretament amb la Fundació Banc dels Aliments de Barcelona, amb actuacions adreçades a la indústria agroalimentària i la gran distribució. Des de l'any 2004 s'han subvencionat diversos projectes d'ens locals i d'entitats sense ànim de lucre adreçats a la ciutadania, la distribució al menor, les institucions i el canal HORECA. L'any 2012 el Parlament de Catalunya va aprovar la creació de la Taula

d'Excedents Alimentaris. La darrera edició de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus va dedicar el dia temàtic de la prevenció al malbaratament alimentari, i es van organitzar a tot Catalunya activitats com tallers d'aprofitament de restes, auditories a les escoles, recollida d'excedents comestibles per a entitats socials, etc. També destaquem l'edició, per part de la Universitat Autònoma de Barcelona, de la guia *Aprofitem el menjar*, adreçada al sector de l'hostaleria, juntament amb la Fundació Alícia i el suport de l'Agència de Residus. Per altra banda, la col·laboració amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha donat com a resultat la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista* i un projecte adreçat a les famílies i als cicles d'educació infantil i primària, i a secundària, treballat junt amb el Departament d'Ensenyament. Des del sector privat (AECOC) hi ha el projecte *La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala*, al qual s'han adherit més de dues-centes empreses i operadors logístics i amb el qual col·labora també l'Agència de Residus de Catalunya.

Actuar per a reduir les dades del malbaratament alimentari demana considerar la qüestió des d'una perspectiva transversal que tingui en compte actuacions específiques en cadascun dels esllaons de la ca-

dena alimentària i que, de forma paral·lela, abordi altres aproximacions de caire econòmic, ambiental, nutricional, cultural... que influeixen sobre com es consumeixen els aliments socialment.

Avançar cap a una economia circular i baixa en carboni en la gestió dels residus a Catalunya

.....

La cultura del residu ha passat de ser una simple molèstia que perjudicava el medi ambient a una possibilitat d'obtenir nous recursos. Anem cap a una economia circular, contraposada a l'economia lineal, que consisteix a produir, utilitzar i llençar. Però els recursos del nostre planeta són limitats, per això aquest concepte lineal de l'economia s'està transformant cap al que s'anomena l'economia circular.

En aquest nou paradigma, els productes, al final de la seva vida útil, es consideren un recurs. Res no es perd, només es transforma, de la mateixa manera que passa a la natura. Els aliments constitueixen un recurs valuós que cal gestionar i consumir amb la màxima cura i responsabilitat. L'objectiu ha de ser aprofitar tota la capacitat nutritiva que poden oferir, al marge dels costums, convencions i hàbits socials de cada moment respecte a l'ús (racions massa generoses o desaprofitament d'aliments d'àpat a àpat, per exemple). Cap aliment, per tant, no pot ser mai considerat un residu. El malbaratament és, no obstant això, un problema característic de les societats desenvolupades, que cada any ocasiona la pèrdua de milers de tones d'aliments. Analitzar les característiques de la brossa domèstica i dels residus orgànics d'altres sectors permet conèixer-ne l'abast i aplicar les propostes correctores oportunes.

El Programa general de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya 2013-2020 (PRECAT20) té com a objectiu general determinar l'estratègia d'actuació de la Generalitat en matèria de prevenció i de gestió de residus fins a l'any 2020, sota la perspectiva de contribuir a l'obtenció i a l'ús eficient dels recursos i d'afavorir el desen-

volupament d'una economia circular i baixa en carboni.

La tendència a una major escassetat de recursos materials per una major taxa de consum de recursos, les dificultats creixents d'accés a determinats recursos –especialment els estratègics–, o la dependència d'alguns països a recursos estratègics no disponibles en llurs territoris constitueixen alguns dels reptes a què caldrà fer front per tal que les economies siguin plenament competitives i sostenibles en un futur més proper del que hom podria esperar.

La contraposició entre aquesta visió estratègica dels residus com a recursos i l'ús no sempre eficient que fem dels recursos marca sens dubte un canvi radical en el reconeixement de la necessitat d'utilitzar els recursos de la manera més eficient possible, de reduir tot tipus de malbaratament de recursos i de modificar les pautes de producció, consum i gestió de residus per tal de contribuir veritablement a una economia circular.

Dins de la nova planificació de residus 2013-2020 (PRECAT20) s'inclou un **Pla d'acció contra el malbaratament alimentari a Catalunya**, assumint així la nova filosofia plantejada a escala de la Unió Europea "de la gestió dels residus a la gestió dels recursos". És un nou repte que forma part de l'Estratègia Europa 20, basada en el creixement intel·ligent, sostenible i inclusiu.

Així doncs, l'objectiu que ens marca el PRECAT20 és reduir en un 50% el malbaratament alimentari l'any 2020 respecte dels nivells existents l'any 2010, en els àmbits de la distribució al detall, la restauració, el càtering i el domèstic. Per aconseguir-ho es preveuen un seguit d'actuacions futures, com, per exemple, el desenvolupament d'acords amb sindicats agraris, ramaders i pesquers per a introduir bones pràctiques de prevenció del malbaratament alimentari; la realització de diagnòstics periòdics sobre el malbaratament en els sectors primari i agroalimentari; el disseny d'una estratègia comunicativa per a informar i sensibilitzar



Anem cap a una economia circular, contraposada a l'economia lineal, que consisteix a produir, utilitzar i llençar.





tots els agents implicats, buscant la coordinació amb la resta de departaments de la Generalitat; el suport a les actuacions contra el malbaratament alimentari dutes a terme per entitats privades, i la col·laboració amb entitats de distribució d'aliments.

Recuperem el valor del menjar

La comunicació i la sensibilització ciutadana és un aspecte molt important perquè el ciutadà entengui que tot allò que ell llença pot tenir una segona vida, per tant, que els residus són recursos. A Catalunya, per a donar visibilitat al tema del malbaratament alimentari, s'organitzen a tot el territori activitats de diferents tipus, com tallers d'aprofitament de sobres, auditories a les escoles, recollida d'excedents comestibles per a entitats socials, etc.

La Generalitat, a través de l'Agència de Residus de Catalunya, en col·laboració amb l'Ajuntament de Barcelona i l'Àrea Metropolitana de Barcelona van engegar a finals del 2014 la campanya "Som gent de profit", 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.

És, de fet, un canvi de comportament i d'actitud encaminat a recuperar el valor dels aliments i a concebre les restes alimentàries com un recurs. La campanya ofereix consells i reflexions sobre aquest malbaratament adaptats a cada sector i a cada circumstància, per tal que el productor, els restauradors, els venedors i els consumidors tinguin una guia de bones pràctiques i es redueixi al màxim la pèrdua d'aliments i alhora per tornar a posar en valor aquest bé preuat. Aquest tipus de campanyes són molt necessàries al que anomenem primer món, embafat de tota mena de capricis associats amb l'alimentació que l'han empès a perdre de vista el valor real de cada aliment, i on les convencions socials ens dicten que l'abundància de menjar a taula és sinònim de gentilesa i bones maneres.

"Som gent de profit" és un moviment de gent compromesa amb el nostre entorn, gent que es posiciona en contra del malbaratament alimentari. La gent de profit és conscient a l'hora de comprar, cuinar, conservar, menjar i llençar els residus, i volem fer-ho de manera responsable. És, doncs, una actitud d'implicació i de canvi. Us convido a sumar-vos-hi a través de la pàgina web <www.somgentdeprofit.cat>. ●



La gent de profit és

conscient a l'hora

de comprar, cuinar,

conservar, menjar i

llençar els residus.



**VALOR
DEL MENJAR**