

IMPLEMENTACIÓ DE MESURES PER A MILLORAR ELS CIRCUITS D'APROFITAMENT D'EXCEDENTS ALIMENTARIS ALS MERCATS I ALS SUPERMERCATS

Fraccions a les quals incideix l'actuació

L'actuació té incidència en la fracció *matèria orgànica*.

Categoria i tipus d'actuació

L'actuació té incidència sobre la *prevenció*.



Justificació

Durant els darrers anys, diferents col·lectius i associacions han promogut iniciatives de canalització d'excedents alimentaris. La motivació per a tals iniciatives és l'increment de persones sense recursos com a conseqüència de la situació de crisi econòmica. En aquest context, l'informe *INSOCAT*, de la *Federació d'Entitats Catalanes d'Acció Social*, posa de manifest que entre el 2009 i el 2014 la privació material severa a Catalunya es va duplicar, passant d'un 3,1% a un 6,3% (s'entén per privació material severa no poder permetre's el pagament de quatre dels següents nou ítems: hipoteca; lloguer o pagaments a termini; manteniment de l'habitatge a una temperatura adequada; una setmana de vacances a l'any; un àpat de carn, pollastre o peix cada dos dies; telèfon; televisió; rentadora; cotxe; despeses imprevistes).

No obstant això, tot i les dificultats que tenen algunes famílies per comprar aliments frescos, molts d'aquests acaben esdevenint un residu. La *Diagnosi de malbaratament alimentari a Catalunya* xifra en 270.000 tones anuals els aliments malbaratats pels generadors més propers (comerços, restaurants, bars, càterings i llars), és a dir, 41 kg/hab/any. Cal, doncs, implementar mesures per tal d'aprofitar els excedents alimentaris i poder resoldre aquesta demanda social.



Descripció

Per millorar els circuits d'aprofitament d'excedents alimentaris als mercats i als supermercats, cal detectar quins són aquests excedents i per quin motiu es decideix que desfer-se'n és la millor opció. Els productes que s'acaben llençant es poden classificar en tres categories:

- **Productes frescos**, ja sigui perquè tenen algun defecte visual o perquè arriben a les dates properes a fer-se malbé.
- **Productes envasats**, amb la data de caducitat molt propera o amb algun defecte a l'envàs que no afecta el contingut.
- **Productes cuinats** que hagin estat ben mantinguts però que els establiments no els hi hagin trobat sortida.

El temps i l'espai són dos factors clau per a l'aprofitament dels excedents alimentaris. El circuit d'aprofitament ha de fer possible que entre la generació de l'excedent alimentari i l'arribada a l'usuari final hi hagi un període de temps el màxim curt possible. Pels productes frescos, en la majoria dels casos, l'objectiu és que aquest temps no superi un dia; els excedents s'han de recollir pel matí, per tal que arribin al destí final a la tarda, o bé, que es recullin a última hora del dia i arribin al receptor final l'endemà. Aquest factor permet fer possible l'aprofitament d'uns excedents que necessiten ser consumits ràpidament i, per l'altra, redueix les necessitats d'espai d'emmagatzematge del receptor final de l'excedent.

Una distància curta entre el punt de generació i la distribució final permet fer els desplaçaments a peu o amb l'ús d'un vehicle no especialitzat. En el cas de productes congelats o frescos, per assegurar que no es trenca la cadena del fred, caldrà utilitzar dispositius de conservació isotèrmics. Ara bé, donat que la distància i el temps són curts, n'hi ha prou amb mitjans molt senzills, com ara contenidors o bosses isotèrmiques.

Des de l'ens local s'hauria de promoure un acord amb els mercats i supermercats del municipi per evitar el malbaratament alimentari, millorant els circuits d'aprofitament dels excedents alimentaris. L'acord a formalitzar s'hauria de basar en el fet que els mercats i supermercats es comprometessin a cedir a l'entitat local aquells aliments dels quals es volen dependre (productes frescos amb algun defecte visual, productes amb la data de caducitat molt propera, etc.). L'entitat local, a través d'una botiga solidària, podria donar sortida a aquests aliments, evitant així que esdevinguin un residu. Per altra banda, es pot impulsar la redacció d'una guia plantejant propostes per reduir el malbaratament alimentari als mercats i supermercats.



Zona d'implementació recomanada

L'actuació es pot desenvolupar en qualsevol tipus de municipi.

Mitjans necessaris

Si es decideix obrir una botiga solidària, l'ens local hauria d'habilitar un espai on emmagatzemar els aliments cedits pels mercats i supermercats. Una altra alternativa és establir una col·laboració amb una entitat, essent aquesta qui s'encarrega d'habilitar un espai amb aquesta finalitat (per exemple, en alguns municipis, es podrien buscar sinèrgies amb la *Fundació Banc dels Aliments* o entitats socials com *Càritas Diocesana*).

Beneficis i resultats potencials

Amb la implementació d'accions per millorar els circuits d'aprofitament dels excedents alimentaris hi surten guanyant tots els actors que formen part d'aquest circuit. Els establiments comercials, com els mercats i els supermercats, donen sortida a productes que, d'altra manera, haurien hagut de llençar. Per altra banda, el consumidor, sigui o no una persona amb problemes econòmics, es pot beneficiar d'uns aliments que en cas contrari haurien esdevingut un residu a gestionar. D'aquesta forma, amb la implementació d'accions com aquesta es pot reduir el malbaratament alimentari, un dels problemes endèmics de la nostra societat.

L'any 2016 a Cornellà de Llobregat es van recollir 8,6 tones d'excedents alimentaris per ser aprofitats a la Botiga Solidària (0,1 kg/hab/any).

Amenaces

En el cas que es decideixi obrir una botiga solidària, és indispensable mantenir la cadena de fred i la traçabilitat dels aliments, vetllant per la seguretat alimentària. En aquest sentit, s'han de complir les disposicions establertes al Reglament 852/2004 i al Reglament 178/2002.



Costos

Algunes experiències que actualment s'estan portant a terme per recuperar els aliments frescos per a persones sense recursos econòmics tenen un cost mensual d'entre 5.000-6.000 euros, com per exemple el programa per a la recuperació d'aliments frescos per a persones sense recursos econòmics de Reus.

Fonts de finançament

Aquesta actuació s'hauria de finançar a través de fonts propis de l'Ajuntament. No obstant això, l'Agència de Residus de Catalunya ha subvencionat actuacions d'aquest tipus.

Indicador de seguiment

- Quantitat d'aliments que han sigut aprofitats gràcies a les accions aplicades (unitats: tones).

Municipis on s'ha implementat l'actuació

Aquesta actuació s'ha implementat en municipis com Cornellà de Llobregat (86.072 habitants; Baix Llobregat), Reus (103.615 habitants; Baix Camp), El Prat de Llobregat (63.457 habitants; Baix Llobregat) o Vic (43.287 habitants; Osona), mitjançant l'obertura d'una botiga solidària. També destaquen les accions desenvolupades per l'entitat Espai Ambiental: realització d'una campanya on-line de consells i receptes, recollides d'excedents del camp, així com organització de dinars d'aprofitament on els àpats estan elaborats a partir d'aliments a punt de caducar o que per estètica els comerços i productors descarten.

Bibliografia d'interès

- Aprofitem els excedents alimentaris. Guia per a la implantació d'iniciatives d'aprofitament d'excedents alimentaris en circuits curts. Fundació ENT - Espai Ambiental, 2013.



- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista. Generalitat de Catalunya, 2013.
- Reglament 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, mitjançant el qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Un consum més responsable dels aliments. Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari. Agència de Residus de Catalunya, 2013.

