

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

Dinars d'aprofitament organitzats per la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA)

Descripció

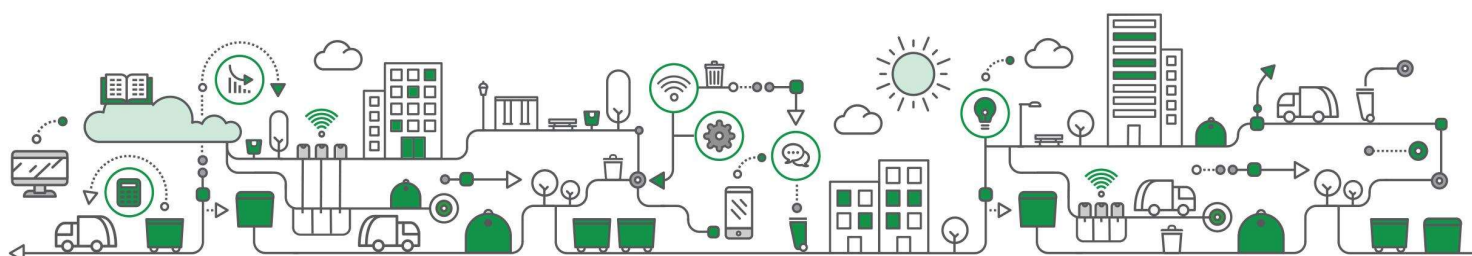
La Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA) és una entitat sense ànim de lucre que treballa en xarxa amb persones i entitats que promouen una cultura d'aprofitament dels aliments. Es tracta d'un moviment social i de transformació cap a un model alimentari més responsable i sostenible.

L'activitat de la PAA va començar l'any 2014, inspirada en el model anglès "*Feeding the 5k. The feedback Global*"¹. El seu àmbit d'acció és a nivell català però amb visió àmplia i aglutinadora també de la resta d'accions de l'Estat espanyol i del món.



Figura 1. Logotip de la Plataforma Aprofitem els Aliments. Font: Plataforma Aprofitem Els Aliments, 2023.

¹ *Feeding the 5K. The feedback Global* [Feeding the 5000 - Feedback \(feedbackglobal.org\)](https://feedbackglobal.org/)



Els objectius principals de la Plataforma Aprofitem els Aliments són:

- Contribuir de manera efectiva a la reducció del malbaratament en tot el cicle alimentari (durant la producció, distribució, consum i gestió dels residus) des de la transversalitat de perspectives sostenibles: ambiental, social i econòmica.
- Promoure i facilitar el treball en xarxa per l'articulació d'un moviment de transformació de model alimentari i de consum més responsable i sostenible; en el context de la cultura de l'aprofitament i l'Estratègia Residu Zero.
- Contribuir amb els objectius del Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya (PEAC) 2021-2026², amb el Compromís ciutadà per la sostenibilitat 2021-2022³ i les Estratègies d'Impuls de la Política Alimentària i de Consum Responsable 2016-2019⁴ impulsats per l'Ajuntament de Barcelona, així com seguir treballant en el marc de la Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari⁵.

La iniciativa 'Àpats d'aprofitament' consta de jornades festives, populars i familiars, on l'acció principal és un àpat gratuït fet amb aliments recuperats que han quedat fora del circuit comercial i on també es realitzen mercats d'experiències, tallers o 'showcooking's'.

Concretament, són àpats a peu de carrer per a reivindicar i celebrar el valor dels aliments arreu del territori català. Aquesta iniciativa neix de la necessitat de reduir el malbaratament alimentari, donat que només amb la meitat de les pèrdues alimentàries actuals es podria nodrir tota la població que actualment passa gana al món i té l'objectiu de sensibilitzar tota la ciutadania sobre aquesta problemàtica. Per aquest motiu, es bàsic plantejar-ho com projecte de ciutat i cal mobilitzar tothom, involucrant des de les administracions públiques fins el teixit social de la població o ciutat.

² Pla estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026 (PEAC). [Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya. Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural \(gencat.cat\)](https://gencat.cat/ajuntament-barcelona/pla-estrategic-de-l-alimentacio-de-catalunya)

³ Compromís ciutadà per la sostenibilitat 2021-2022.
<https://ajuntament.barcelona.cat/joves/sites/default/files/compromiscitadasostenibilitat.pdf>

⁴ Estratègies d'impuls de la Política Alimentària i de Consum Responsable 2016-2019.
https://bcnroc.ajuntament.barcelona.cat/jspui/bitstream/11703/112690/1/estrategia_impus_politica_alimentaria.pdf

⁵ Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari. [LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbara \(gencat.cat\)](https://gencat.cat/ajuntament-barcelona/lei-de-prevencio-de-les-perdudes-i-el-malbarata)

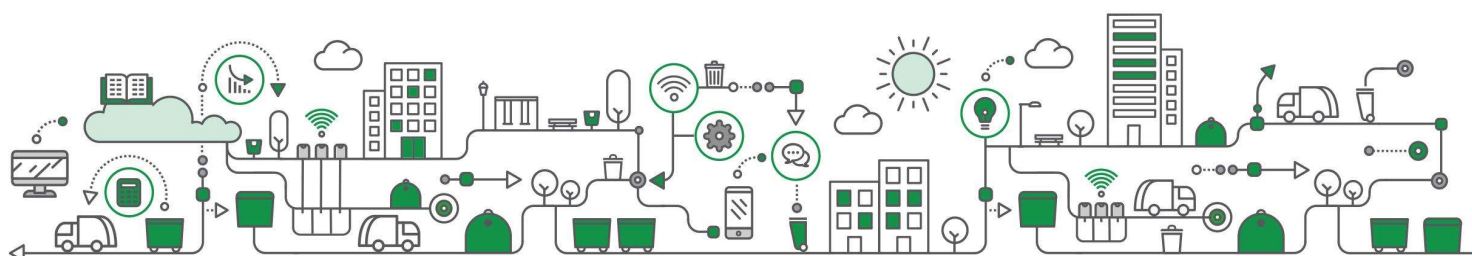




Figura 2. Àpats d'aprofitament al carrer. Font: Plataforma Aprofitem els Aliments, 2023.

Les activitats i iniciatives organitzades per la Plataforma Aprofitem els Aliments s'estructuren segons àmbits i sectors:

Àmbits	Sectors
Local	Entitats socials
Regional	Escoles i centres educatius
Estatl	Consumidor Final
Internacional	Restauració, càterin i hostaleria
	Indústria
	Distribució a l'engròs i detall
	General

Els àpats d'aprofitament s'emmarquen dins de l'àmbit local, i en alguns casos a nivell regional, així com en el sector del consumidor final. La font de procedència dels aliments fets servir als dinars d'aprofitament organitzats per la Plataforma Aprofitem els Aliments són:

- A través de l'**espigolada rural**: recollició de productes al camp per part dels voluntaris amb la col·laboració d'espigoladors que són qui exploren els camps susceptibles a ser espigolats i contacten amb els productors per poder fer efectiva la recollida d'aliments.
- A través de l'**espigolada urbana**: recollició de productes de diferents comerços de barri, mercats o supermercats, segons dimensió. En alguns casos, l'entitat contacta amb cooperatives, grups de consum o empreses especialitzades en venda d'aliments imperfectes, així com també contacta amb productors per poder obtenir productes que no compleixen amb les mesures estètiques dels aliments. Generalment, no s'acostuma a recollir aliments de centres educatius, hospitals o restaurants.

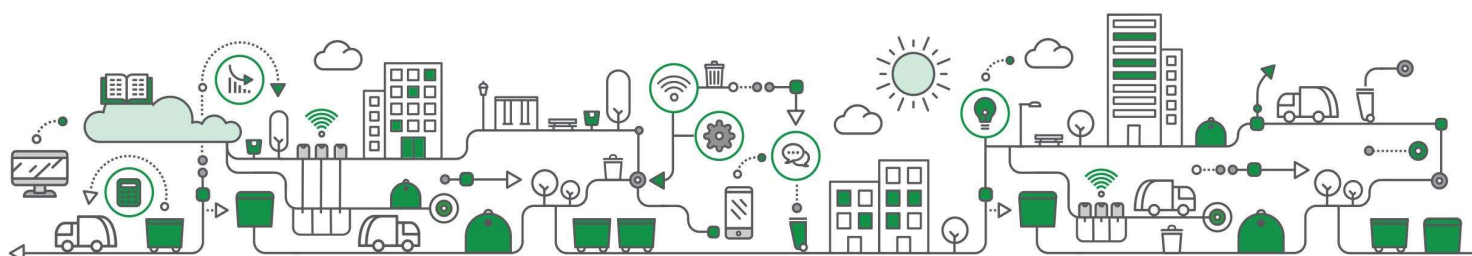




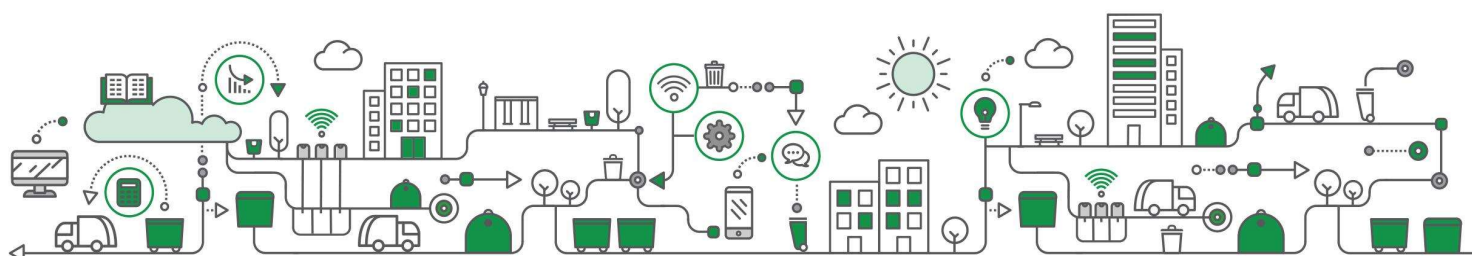
Figura 3. Espigolada rural per part de voluntaris de la Plataforma Aprofitem els Aliments. Font: Plataforma Aprofitem els Aliments, 2023.

Durant els àpats d'aprofitament només es cuina amb fruita, verdura, pa recuperat i ous com a font exclusiva de proteïna animal. Per contra, no es cuina amb proteïna animal com carn o peix, amb l'objectiu de minimitzar riscos associats a la seguretat alimentària.

El procediment fet servir per obtenir els aliments a les espigolades comença amb el contacte amb els comerços, seguit d'una posterior visita on es demana si es pot guardar tot aquell aliment que no és venut i que es retirarà en els propers dies de les botigues i comerços. L'entitat informa als comerços d'una data de recollida amb un equip de voluntaris.

Un cop recuperat tot l'aliment durant les espigolades rurals i urbanes, voluntaris i voluntàries organitzen els dinars d'aprofitament, incloent el desplegament dels mitjans necessaris per fer efectiva la seva consecució:

- Personal voluntari qualificat en manipulació d'aliments i professionals voluntaris del món culinari.
- Persones voluntàries (donades d'alta a través de la web) per al desplegament d'infraestructura i organització dels dinars d'aprofitament: taules, cadires, utensilis necessaris, reserva d'espais públics.
- Ajuts econòmics, materials i no materials per part d'entitats i socis de la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA): sufragar el cost econòmic de diferents despeses econòmiques generades durant els dinars d'aprofitament, préstec de material i infraestructura com utensilis de cuina, espais habilitats per cuinar els aliments i utensilis.



Resultats

Les dades obtingudes durant els àpats d'aprofitament realitzats des de l'any 2014 han sigut:



Figura 4. Dades relatives als àpats solidaris duts a terme des de 2014. Font: Plataforma Aprofitem els Aliments, 2023.

S'espera que els valors referents a tones d'aliments recuperats, racions gratuïtes servides, persones voluntàries compromeses, kg de CO₂ evitats, litres d'aigua estalviats i euros d'estalvi econòmic augmentin amb el transcurs dels diferents àpats solidaris que organitza l'entitat.

Durant el 2023, s'han organitzat 2 dinars d'aprofitament:

- 10 de Juny: Àpat d'Aprofitament a Viladecans.
- 7 d'Octubre (per confirmar): Àpat d'Aprofitament a Tarragona.

Des de la Plataforma Aprofitem els Aliments es preveu seguir duent a terme diferents àpats d'aprofitament per tot el territori català, sempre que s'observi una necessitat o hi hagi un encàrrec a nivell municipal per tal de potenciar diferents mesures relatives a la reducció del malbaratament alimentari.

Per poder oferir àpats d'aprofitament de forma gratuïta cal un desplegament de recursos, infraestructura i personal voluntari ben coordinat, suposant grans volums de feina i molt d'esforç. Per això la iniciativa incentiva a tothom que vulgui i pugui ajudar de forma voluntària a la consecució d'aquestes activitats.

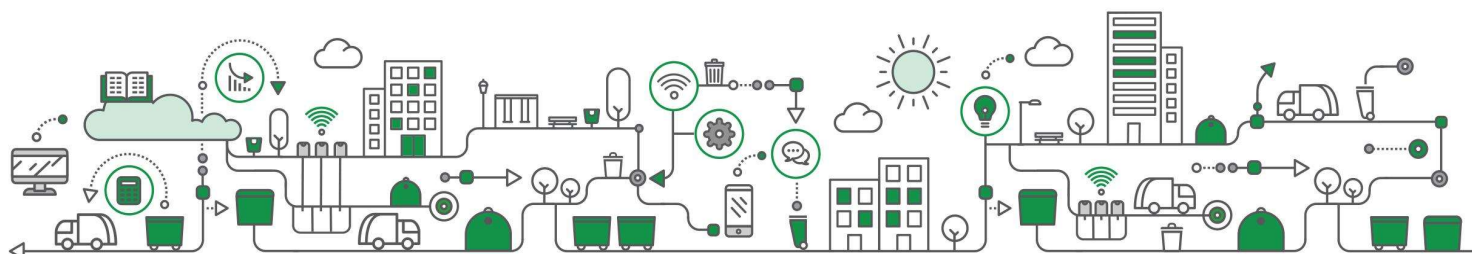




Figura 5. Cuina i elaboració de racions als dinars d'aprofitament. Font: Plataforma Aprofitem els Aliments, 2023.

Bibliografia d'interès

- Plataforma aprofitem els aliments, 2023. <https://aprofitemelsaliments.org/es/inicio/>
- Àpats Zero Food Waste. Plataforma Aprofitem els Aliments, 2022. <https://aprofitemelsaliments.org/project/apats-zero-food-waste/>
- Dinar d'aprofitament a Lleida. Voluntariat Ambiental a Catalunya, 2022. <https://voluntariatambiental.cat/activitat/dinar-daprofitament-a-lleida/>

Més informació

Plataforma Aprofitem els Aliments
Persona de contacte: Gaby Susana
Contacte: paa@aprofitemelsaliments.org

