

Fitxa tècnica d'actuació

Iniciatives locals per a la prevenció de residus orgànics

Fraccions	Fracció orgànica	Tipus d'actuació	Prevenció
Categoria	Prevenció	Zona d'implementació	Tot tipus de municipis

Aspectes clau

-  Les accions adreçades a la ciutadania i als sectors professionals (llars, restauració i comerç) són essencials per reduir el malbaratament alimentari abans que es generi el residu.
-  Els projectes que recuperen aliments o recursos alimentaris urbans permeten evitar residus i, alhora, donar resposta a necessitats socials, reforçant l'economia circular i la cohesió comunitària.
-  Tallers, compostatge comunitari i accions formatives faciliten la implicació directa de la ciutadania i l'adopció de nous hàbits.

Context

La reducció dels residus orgànics és un element clau per avançar cap a sistemes de gestió més sostenibles i eficients, especialment en l'àmbit municipal. Les iniciatives locals contra el malbaratament alimentari tenen un paper central en aquest repte, ja que permeten actuar des de la prevenció, fomentar nous hàbits i reforçar la implicació social en la gestió dels recursos.

Accions com el **compostatge comunitari**, l'**aprofitament alimentari** o les mesures de **prevenció en establiments de restauració i comerç** mostren com és possible reduir la generació de residus orgànics a partir de la proximitat i la participació del teixit local. Aquestes experiències evidencien la importància de la col·laboració entre administracions, entitats, comerços i ciutadania per assolir resultats tangibles.

Aquest tipus d'iniciatives generen **beneficis ambientals**, com la reducció de residus i d'emissions; **beneficis socials**, vinculats a la cohesió comunitària, l'educació ambiental i la inclusió; i **beneficis econòmics**, derivats de l'estalvi en la gestió de residus i de l'optimització dels recursos.



Compostatge comunitari a Barcelona



Barcelona disposa d'un sistema ampli de recollida selectiva que inclou la fracció orgànica. Tanmateix, diverses comunitats han optat per gestionar directament els seus residus orgànics mitjançant el compostatge comunitari, un model senzill i participatiu en què les persones usuàries aporten la matèria orgànica, fan el seguiment del procés i, al cap d'uns mesos, obtenen compost de qualitat per millorar el sòl i les plantes.

Al districte de Ciutat Vella n'hi ha dos exemples destacats: un compostador comunitari situat al Parc de la Barceloneta, davant de la Fàbrica del Sol, i un altre a la plaça de Josep M. Folch i Torres. Aquests espais estan oberts a la ciutadania i permeten la participació directa de les famílies del barri en la gestió de les seves restes orgàniques.

L'Aula Ambiental de Ciutat Vella complementa el projecte amb activitats i xerrades demostratives per donar a conèixer el funcionament dels compostadors i fomentar la participació. Aquestes accions formatives i lúdiques contribueixen a reforçar el coneixement, la confiança i el compromís de la ciutadania amb el compostatge comunitari.

A destacar

- Ubicació de compostadors en espais públics accessibles.
- Gestió comunitària amb suport municipal.
- Acompanyament tècnic i activitats de sensibilització per garantir la continuïtat del projecte.

Compostatge comunitari a Viladecans



Font: web de l'Ajuntament de Viladecans

El compostatge comunitari es va implantar a Viladecans l'any 2021 amb la instal·lació de compostadors a diversos barris de la ciutat. Cinc anys després, l'Ajuntament ha impulsat una nova fase del projecte orientada a captar nous usuaris i a consolidar el sistema existent -especialment als barris del Mas Ratés i de Sant Jordi-Gabrielistes, on ja hi ha compostadors instal·lats- reforçant així el paper de la comunitat en la gestió dels residus orgànics.

La campanya de captació ha inclòs accions informatives de proximitat, com punts d'informació a les portes del Mercat Municipal o a la Casa de les Abelles. Per participar en el compostatge comunitari, només cal aportar les restes orgàniques domèstiques al compostador corresponent. El procés genera compost que posteriorment es distribueix en una acció comunitària.

A més, les persones participants obtenen un 20 % de descompte en la nova taxa de residus a partir de 2026 com a incentiu a la implicació continuada. Des de l'inici del projecte, hi han participat 50 llars, fet que ha permès evitar que 4,5 tones de matèria orgànica acabessin a l'abocador i reduir les emissions de CO₂ en més de 2.000 kg.

A destacar

- Reforç de sistemes ja implantats i campanyes de captació focalitzades en barris concrets.
- Incentius econòmics vinculats a la participació.
- Retorn del compost com a recurs comunitari i element de cohesió social.

Melmelada urbana dels tarongers de Santa Rosa de Mollet del Vallès



Font: web de l'Ajuntament de Mollet del Vallès



Les taronges amargues dels tarongers del carrer de Santa Rosa, que habitualment no es destinen al consum humà, es recullen i es transformen en melmelada per donar-los una segona vida. La iniciativa s'impulsa en el marc de la Festa Verda i de la Biodiversitat i compta amb la participació de persones voluntàries de diverses entitats socials de la ciutat, així com amb la implicació de diferents serveis municipals i del Consorci de Gallecs.

L'Associació Agroecològica de Gallecs s'encarrega de transformar aquesta fruita urbana en melmelada. Cada any se'n produeixen aproximadament 300 pots, que es lliuren al Banc dels Aliments de Mollet per fer-los arribar a famílies en situació de precarietat alimentària. De manera puntual, el projecte incorpora accions de divulgació i tastos oberts a la ciutadania per donar a conèixer la iniciativa.

A destacar

- Aprofitament d'aliments urbans no destinats habitualment al consum.
- Col·laboració amb entitats socials i agroecològiques locals.
- Destinació del producte final a xarxes de suport alimentari

Reducció del malbaratament alimentari a Mataró



Font: web de l'Ajuntament de Mataró



El Pla Local de Prevenció de Residus de Mataró 2023–2030 incorpora una línia específica de reducció del malbaratament alimentari, orientada a disminuir les pèrdues d'aliments a les llars i a la restauració col·lectiva, fomentar el consum responsable i establir canals d'aprofitament de proximitat dels excedents. En aquest marc el 2025 s'han impulsat diferents accions de sensibilització i prevenció adreçades tant a la ciutadania com als sectors professionals.

- **Punt informatiu itinerant als mercats:** durant dos mesos es va desplegar un espai informatiu als mercats dels diferents barris per conscienciar sobre el malbaratament alimentari i oferir consells pràctics per reduir-lo a la llar. L'espai va facilitar l'intercanvi de receptes i consells d'aprofitament per millorar la gestió dels aliments al rebost i a la nevera.
- **Tallers de cuina d'aprofitament:** es van realitzar tallers pràctics a l'Espai Àgora del Mercat Municipal de la Plaça de Cuba, centrats en la conservació dels aliments, la cuina d'aprofitament i la normalització de l'hàbit d'endur-se el menjar sobrant dels àpats fora de casa. Els tallers, impartits per la Fundació Espigoladors, van incloure recursos d'organització dels àpats i de conservació i aprofitament dels aliments aplicables de forma pràctica i fàcil a casa.
- **Formació i assessorament a la restauració col·lectiva i al comerç:** s'han dut a terme cinc sessions formatives adreçades a gestors de menjadors escolars, establiments de restauració comercial i comerços d'alimentació. Les formacions han abordat el problema del malbaratament alimentari, la normativa vigent i eines pràctiques per reduir les pèrdues, amb un enfocament adaptat a les necessitats de cada sector. Les sessions s'han desenvolupat amb la col·laboració de la FAGEM, el Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme i la Fundació Espigoladors.

A destacar

- Combinació d'accions de sensibilització ciutadana i formació professional.
- Enfocament pràctic i adaptat a cada col·lectiu.
- Col·laboració amb entitats especialitzades en aprofitament alimentari.



El taller *Receptes d'aprofitament* té com a objectius sensibilitzar sobre el malbaratament alimentari i combina coneixements teòrics amb l'elaboració pràctica de dues receptes, abordant conceptes com l'alimentació completa i equilibrada, l'aprofitament alimentari i l'ús eficient de l'energia en la cuina. L'activitat posa l'accent en la reflexió sobre els impactes socials i ambientals dels hàbits alimentaris quotidians.

El taller es planteja com un espai comunitari i participatiu, on totes les persones assistents tenen un rol actiu. Es fomenta l'intercanvi de coneixements, experiències i inquietuds, recuperant la cultura de l'aprofitament alimentari des d'una perspectiva pràctica i propera.

L'activitat, que té una durada d'entre 1,5 i 2 hores, s'adapta al perfil del grup participant (públic familiar, adult o jove), amb o sense coneixements previs en cuina o alimentació sostenible.

A destacar

- Taller pràctic adaptable a diferents públics.
- Metodologia participativa i vivencial.

Conclusions

- El malbaratament alimentari és un repte ambiental, social i econòmic que requereix estratègies diverses i complementàries, adaptades a cada context local.
- La col·laboració entre administracions, entitats socials i sectors professionals és clau per generar impacte real.
- Incorporar incentius i retorns tangibles reforça la implicació ciutadana i la continuïtat dels projectes.

Enllaços d'interès

[Biblioteca d'informació sobre malbaratament alimentari de la Càtedra UPC-Mercabarna](#)

[Dossier Tècnic. Núm. 92 La lluita contra el malbaratament alimentari. Aprofitament dels aliments.](#)

[Taller Receptes d'aprofitament](#)
