

Prevenició de les pèrdues i malbaratament alimentari en l'àmbit local

“El malbaratament alimentari és una qüestió de prevenició i estratègia, i els ens locals hi tenen un paper clau per transformar dades en accions concretes al territori.” – Pilar Chiva

Moderació i ponents:

- **Pilar Chiva**, directora de l'Àrea d'Economia Circular. Agència de Residus de Catalunya.
- **Elena Bagaria**. Tècnica del Departament de Prevenició i Eficiència dels Recursos. Agència de Residus de Catalunya.
- **Jordi Benito**. Tècnic Observatori de Residus i de Perspectiva de Gènere. Agència de Residus de Catalunya.
- **Carles Guirado**. Cap de l'Àrea de l'Alimentació Sostenible i Aprofitament dels Aliments. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
- **Víctor Mitjans**. Cap del Servei de Planificació i Prevenició. Àrea Metropolitana de Barcelona.
- **Maria Calvo**. Tècnica del Servei de residus, Neteja i Economia circular. Ajuntament de Mataró.
- **Nérida Rodríguez**. Tècnica de projectes de sostenibilitat alimentària de l'Àrea de Drets Socials. Consell Comarcal del Vallès Occidental.

Aspectes destacats de la jornada:

- La jornada se centra en la **prevenició de les pèrdues i el malbaratament alimentari en l'àmbit local**, reforçant el paper dels ens locals en el disseny i desplegament d'accions al territori.
- S'expliquen els **conceptes clau sobre residus alimentaris** i l'origen de les dades de l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), procedents de les **declaracions de residus industrials** i les **caracteritzacions de la fracció orgànica municipal**.
- Es presenten **eines d'anàlisi de dades** que permeten als ens locals identificar tendències i planificar actuacions.
- Es posen en valor les **eines del Departament d'Agricultura**, especialment l'estratègia **Aprofitem els Aliments**, així com el **Pla estratègic de prevenició del malbaratament alimentari de Catalunya 2026-2030**.
- Es destaca la **Guia per l'elaboració d'un Pla local de prevenició de l'AMB** per a l'elaboració de plans locals, que facilita la **diagnosi i actuació** sobre el malbaratament en tota la cadena alimentària.
- **Experiències destacades:**
 - **Mataró**: integració del malbaratament alimentari en l'estratègia **Mataró Circular** i el Pla de residus del municipi, amb accions de **sensibilització** i mesures de **taxa justa**.

- **Vallès Occidental – Recooperem:** programa consolidat de **recuperació i redistribució d'excedents alimentaris**, basat en el **treball en xarxa** entre administracions, entitats i empreses.

Descripció ampliada:

La Jornada en línia 47 se centra en la **prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari en l'àmbit local**, amb l'objectiu de reforçar el paper dels ens locals en el disseny i aplicació d'accions al territori. Durant la sessió es destaca que la prevenció va més enllà de la gestió dels residus i implica **planificació, diagnosi i estratègia**.

S'expliquen els **conceptes clau sobre residus alimentaris** i l'origen de les dades que gestiona l'ARC, procedents principalment de les declaracions de residus industrials i de les caracteritzacions de la fracció orgànica municipal. També es presenten eines que permeten als ens locals **analitzar dades, detectar tendències i planificar actuacions**. Tot plegat s'emmarca en el marc normatiu vigent, amb la Llei 3/2020 de Catalunya i la Llei 1/2025 d'àmbit estatal.

La sessió posa també el focus en les eines de prevenció impulsades pel Departament d'Agricultura, especialment l'estratègia **Aprofitem els Aliments**, que combina generació de coneixement, sensibilització, desenvolupament de guies, regulació i governança compartida. En aquest marc, es presenta el **Pla estratègic de prevenció del malbaratament alimentari de Catalunya 2026-2030**.

També es destaca la importància de la planificació local, amb la presentació de la **Guia per l'elaboració d'un Pla local de prevenció** de l'AMB per elaborar plans municipals. Aquesta eina ofereix una metodologia clara per diagnosticar i actuar sobre el malbaratament alimentari en tots els àmbits de la cadena (agricultura, indústria, comerç, llars, restauració, etc.), facilitant l'adaptació a cada realitat local.

Experiències pràctiques

- Es presenta el cas de **Mataró**, on la prevenció del malbaratament alimentari s'integra dins de l'estratègia municipal Mataró Circular i del Pla local de prevenció de residus. Es posa en valor la incorporació d'accions específiques de sensibilització i l'ús d'instruments de fiscalitat i taxa justa com a eines per incentivar la reducció del malbaratament, especialment en el sector de la restauració.
- Es dona a conèixer l'experiència del **Vallès Occidental**, amb l'entitat [Recooperem](#), d'àmbit supramunicipal, que destaca per la seva trajectòria consolidada en la prevenció del malbaratament alimentari. Es presenten projectes orientats a la recuperació i redistribució

d'excedents alimentaris, tant d'àpats cuinats com de productes frescos no comercialitzables però aptes per al consum, i es posa en valor el treball en xarxa entre administracions, entitats socials, empreses i ciutadania com a element clau per a l'èxit de les iniciatives.