

MALBARATAMENT ALIMENTARI

APROFITAR ALIMENTS, PREVENIR RESIDUS

Guia d'acció local.

L'experiència de la Botiga Solidària de Cornellà de Llobregat



Direcció

Secció de prevenció de residus de l'Àrea Metropolitana de Barcelona

Elaboració de l'estudi base d'aquesta publicació

Agència d'Ecologia Urbana de Barcelona

Redacció i edició

Antoni París · Socioambiental.cat

Col·laboració

Ajuntament de Cornellà de Llobregat

Novembre de 2014

CONTINGUTS

PRESENTACIÓ	
Repensar la cadena alimentària per a un consum més responsable i baix en residus	3
1 - DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI A L'APROFITAMENT DELS EXCEDENTS	4
1.1 Una aproximació al malbaratament alimentari	4
- Les xifres i les causes del malbaratament	
- Les derivades ambientals	
1.2 L'aprofitament dels excedents alimentaris	7
- Els avantatges de la prevenció	
- Els condicionants normatius	
2 - L'EXPERIÈNCIA DE LA BOTIGA SOLIDÀRIA DE CORNELLÀ DE LLOBREGAT	9
2.1 "Cornellà aprofita els aliments"	9
- L'impuls del projecte	
- La Botiga Solidària	
- Els actors implicats	
- Els resultats de l'acció	
2.2 Diagnosi del potencial d'aprofitament total	12
- Les fonts dels excedents alimentaris	
- El potencial de recollida	
2.3 Anàlisi ambiental del projecte	14
- La variable energètica i les emissions	
- Els costos de la gestió de residus	
2.4 Les propostes d'actuació	15
- Sobre les fonts dels excedents alimentaris	
- Sobre les instal·lacions i la logística	
- Altres actuacions complementàries	
3 - RECOMANACIONS PER IMPULSAR UN PROJECTE LOCAL	17
3.1 Els reptes de partida	17
- Contextualitzar el procés	
- Vincular la xarxa social i econòmica	
- Prevenir els residus orgànics	
- Garantir la seguretat alimentària	
3.2 El desenvolupament del projecte	19
- La coordinació de l'equip	
- Les etapes de treball	
- El local i els equips	
3.3 La comunicació	23
- El valor del coneixement	
- Els canals i les accions	
Recursos	24

PRESENTACIÓ

Repensar la cadena alimentària per a un consum més responsable i baix en residus

Aquesta guia té com a objectiu **donar idees i plantejar propostes per reduir el malbaratament alimentari i la càrrega de residus que se'n deriva, i contribuir així a l'aprofitament dels excedents per part dels col·lectius econòmics més desfavorits.**

El malbaratament alimentari és un fenomen característic de les societats desenvolupades d'arreu del món, on els sistemes de producció, la logística de la distribució i els condicionants normatius ocasionen cada any la pèrdua de milers de tones d'aliments que podien haver estat aprofitats.

Diversos estudis han avançat en el seu **coneixement i la quantificació de les xifres que representa**, sobretot en un context social i econòmic de crisi que ha fet augmentar el nombre de ciutadans que es veuen abocats a la pobresa alimentària. En tot cas, el malbaratament és una qüestió d'índole ètica que exigeix aplicar totes aquelles fórmules i mesures que siguin necessàries per **reintroduir en el cicle de consum els productes que poden ser aprofitats com a aliment, i evitar alhora que esdevinguin un residu.**

El principal objectiu de les polítiques de prevenció del malbaratament alimentari ha de ser, per tant, reduir-lo al llarg de tot el cicle alimentari, des del camp fins a la taula del consumidor. En aquest sentit, és fonamental actuar en dos àmbits principals: **recuperar el valor de l'aliment i conèixer la importància econòmica, social i ambiental que n'implica l'obtenció, i prendre consciència que les restes alimentàries són un recurs, malgrat que la normativa les consideri en alguns casos un residu orgànic.**

Impulsar projectes solidaris d'aprofitament dels excedents alimentaris que es produeixen en mercats, supermercats, comerços i establiments de restauració és una de les vies per reduir aquest malbaratament i, alhora, satisfer les necessitats d'una part de la població que té dificultats econòmiques per accedir als aliments.

La **Botiga Solidària de Cornellà de Llobregat**, impulsada arran de l'Acord Social 2012-2016, i el **projecte d'aprofitament d'excedents alimentaris** procedents del sector de la distribució i la restauració, nascut en el marc del Pla de prevenció de residus, n'és un exemple reeixit que pot ser reproduït en altres municipis, en la línia del que han vingut fent altres poblacions.

L'Àrea Metropolitana de Barcelona, amb la **voluntat de difondre aquesta actuació i facilitar-ne l'aplicació en altres municipis**, ha promogut un estudi d'ampliació del projecte que ha estat elaborat per l'Agència d'Ecologia Urbana de Barcelona. El resultat és el document que es presenta a continuació, en el qual, a més de fer un breu apunt sobre el concepte i les dades del malbaratament alimentari a Catalunya, descriu la iniciativa realitzada a Cornellà i dóna orientacions a l'hora de plantejar un projecte d'aquestes característiques, ja que **darrera de la voluntat solidària de les persones han d'existir també uns procediments de treball sòlids que en reforcin la imatge i en garanteixin la viabilitat a llarg termini.**

Cadascun dels tres capítols del document, ha estat plantejat i desenvolupat perquè pugui ser llegit de forma independent, si bé se'n recomana la lectura completa per a tenir un coneixement més ampli del fenomen i del potencial d'actuació col·lectiu amb relació al malbaratament alimentari.

1 - DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI A L'APROFITAMENT DELS EXCEDENTS

1.1 - Una aproximació al malbaratament alimentari

Les xifres i les causes del malbaratament

Un estudi elaborat l'any 2010 per la Universitat Autònoma de Barcelona¹ va caracteritzar prop de sis tones de residus de la fracció resta² i de la fracció orgànica de residus municipals³ procedents de tot Catalunya, corresponents als sectors de la distribució, la restauració i el càtering, però no a la producció. L'estudi va determinar també el perfil del malbaratament en el cas de les llars i la restauració, fent un seguiment a un grup de famílies i analitzant els residus dels restaurants de la universitat per tal de determinar-ne les diferències.

En aquesta diagnosi, en parlar de malbaratament alimentari, es feia referència a totes les restes d'aliments preparats o cuinats menjables, restes del plat o retornades de les taules menjables (amb les pells, ossos, closques i altres parts no separables), menjar fet malbé, així com menjar en bon estat (envasat o no), que es troben dins dels circuits de recollida selectiva de la matèria orgànica i la recollida de la fracció resta que generen les llars, la restauració i la distribució al detall.

D'acord amb les conclusions de l'estudi, el malbaratament es produeix en totes les fases de la cadena alimentària: al sector primari, amb les restes de les collites, producció excessiva i partides no venudes; a la indústria agroalimentària, amb partides no venudes, amb pèrdues associades al processament i procés de producció; al transport i la distribució a l'engròs, on el malbaratament es dona en els aliments mal conservats; als comerços de distribució, on es produeix per la retirada de productes per motius estètics, per la caducitat o per problemes en la conservació; a la restauració, càterings, escoles, residències i hospitals, amb pèrdues per aliments no consumits o productes mal conservats; a les llars, per una mala planificació de les compres, restes del menjar cuinat, desconeixement i/o mala interpretació de les dates de caducitat i consum preferent; i al plat, quan hi queden aliments o restes aprofitables.

A Catalunya, cada any es consumeixen uns 3,74 milions de tones d'aliments sòlids (499 kg/hab./any), dels quals se n'ingereixen 2,56 milions i se'n descarten 1,18 milions en forma de residu alimentari. D'aquests 1,18 milions, unes 920.577 tones no es poden evitar, ja que corresponen a restes alimentàries que no es mengen habitualment (les peles i pells d'hortalisses, verdures i fruites, el marro de fer el cafè i les restes d'infusions, els pinyols, els ossos, les espines de peix i les closques, etc.).

Dels 1,18 milions de tones de residus alimentaris, el malbaratament ha estat avaluat, doncs, en més de 262.000 tones anuals. Això vol dir que cada català malbarata, de mitjana, uns 39,4 kg d'aliments a l'any.

El 58% d'aquests aliments correspon a les llars, el 26% al comerç —un 1% als mercats municipals, un 9% al petit comerç i un 16% als supermercats—, i un 16% al sector de serveis de restauració i càtering. En termes econòmics, aquesta quantitat equival a uns 841 milions d'euros anuals, que equivalen a 112 euros anuals per habitant.

¹ "Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya. Situació actual i propostes de treball". UAB - Agència de Residus de Catalunya. 2011

² Fracció residual dels residus municipals, un cop efectuades les recollides selectives, i que encara pot contenir materials valoritzables.

³ Fracció orgànica procedent de la recollida selectiva dels residus municipals. Es tracta de residus orgànics biodegradables d'origen vegetal i/o animal constituïts fonamentalment per restes de la preparació del menjar, restes sobrants de menjar i aliments en mal estat, i restes vegetals. L'estimació de la generació de residus municipals a Catalunya atorga a la matèria orgànica el 36% del pes dels generats, un 4% corresponent a la fracció vegetal i la part principal, el 32%, a restes alimentàries.

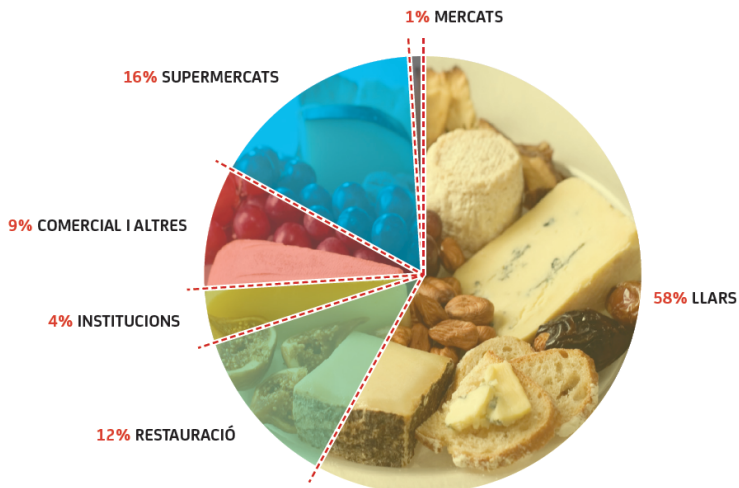
EL CONCEPTE DE MALBARATAMENT ALIMENTARI

Segons la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació), la pèrdua o el malbaratament alimentari és "qualsevol canvi en la disponibilitat, la capacitat per ser consumit, les característiques sanitàries o la qualitat del menjar, que el privi de ser consumit per les persones. També defineix el malbaratament alimentari i les pèrdues alimentàries com "les piles d'aliments perduts o malbaratats dins de la cadena de proveïment alimentari orientada cap a producció de productes comestibles per a l'alimentació humana".

L'EPA (Agència de Protecció Ambiental dels Estats Units) defineix les pèrdues o el malbaratament alimentari com "qualsevol substància alimentària, en cru o cuinada, que és llençada o descartada o que es té intenció de llençar o descartar". Els residus alimentaris són els "residus orgànics generats per la manipulació, l'emmagatzematge, la venda, la preparació, la cocció i el servei del menjar".



■ LES FONTS DEL MALBARATAMENT A CATALUNYA (2010)



Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*.
Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011

Les derivades ambientals

A més d'una qüestió de tipus ètic, hi hagi o no pobresa alimentària, el malbaratament alimentari constitueix també un problema ambiental relacionat amb la gestió de residus, les emissions contaminants, el canvi climàtic i la petjada ecològica col·lectiva.

Amb relació als residus, cal tenir en compte que els aliments malbaratats finalitzen el seu cicle de vida com a brossa de tipus orgànic⁴, la qual cosa suposa un increment de la càrrega final de residus, tant si s'aboquen al contenidor de resta com al de recollida selectiva. Per aquest motiu, han de ser gestionats d'acord al model de gestió de residus municipals actualment vigent a Catalunya, motiu pel qual han de ser recollits, transportats i tractats adequadament per a minimitzar-ne l'impacte ambiental i, en la mesura que sigui possible, ser reaprofitats, reutilitzats o reincorporats al cicle natural o productiu.

Això suposa, per tant, uns costos energètics i econòmics molt significatius, a més d'un efecte negatiu derivat a causa de les emissions contaminants dels vehicles (si bé els canvis en les flotes de vehicles i en les tecnologies de tractament de les plantes han comportat una reducció d'aquests compostos).

Si s'avaluen les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle procedents de les diferents etapes del cicle de vida dels productes alimentaris malbaratats, des de la producció a la recollida i el tractament com a residus, la generació d'emissions supera les 520.000 t anuals de CO_{2eq}.

MALBARATAMENT I PETJADA ECOLÒGICA

Si s'aplica el concepte de petjada ecològica⁵ a l'hora d'avaluar l'impacte del malbaratament alimentari, a Catalunya representa al voltant d'unes 0,89 ha per tona de residu.

Les 262.471 tones d'aliments malbaratats anualment equivalen, doncs, a la utilització de més 234.000 hectàrees de sòl productiu, o el que és el mateix, un 20% de la superfície agrària útil de Catalunya, segons dades de l'estudi *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*⁶.



⁴ D'acord amb la bossa tipus de residus municipals del PRO-GREMIC i PMGRM, el percentatge de la matèria orgànica representa aproximadament el 36%.

⁵ Àrea de territori ecològicament productiu —conreus, pastures, boscos o ecosistema aquàtic—, necessària per a produir els recursos utilitzats i per a assimilar els residus produïts per una població definida amb un nivell de vida determinat.

⁶ Agència de Residus de Catalunya i Universitat Autònoma de Barcelona, 2011

1.2 - L'aprofitament dels excedents alimentaris

Els avantatges de la prevenció

Evitar el malbaratament alimentari és un objectiu complex a causa de la naturalesa del propi fenomen i els agents que intervenen en el cicle productiu i la cadena alimentària. En tot cas, qualsevol actuació preventiva suposa, per definició, múltiples beneficis, ja que evita els impactes i les conseqüències que se'n puguin derivar.

En el cas concret del malbaratament, la prevenció té a veure amb el reaprofitament dels aliments que conserven les seves propietats organolèptiques i uns nivells de qualitat òptims per a un consum saludable. Tenint en compte la quantitat d'aliments en bones condicions que es desestimen cada any, implantar mecanismes o procediments per reaprofitar-los suposa un benefici social directe, ja que contribueixen a pal·liar la pobresa alimentària d'un gran nombre de ciutadans que no disposen de recursos econòmics suficients.

AVANTATGES DE L'APROFITAMENT D'EXCEDENTS

- Reintroduir els productes en la cadena alimentària.
- Reforçar la solidaritat amb els col·lectius socials més desfavorits.
- Minimitzar la càrrega final de residus orgànics i municipals totals.
- Reduir el consum d'energia, les emissions contaminants i els gasos amb efecte d'hivernacle associats al transport i el tractament dels residus.
- Estalvi de diners.

Aprofitar els excedents alimentaris i, per tant, evitar que els aliments —principalment els frescos— finalitzin el seu cicle de vida com a residus orgànics, suposa també disminuir els costos energètics i econòmics associats a la gestió d'aquest volum de residus, benefici que redueix les emissions contaminants dels vehicles de transport i dels processos de tractament, així com els gasos amb efecte d'hivernacle.

En termes econòmics, considerant que la despesa anual en productes alimentaris sòlids a Catalunya és d'uns 1.600 € per persona i any⁷, i que el malbaratament representa al voltant del 7%, la pèrdua final és d'uns 112 € per persona i any.

⁷ Guia *Un consum + responsable dels aliments. Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari*. Agència de Residus de Catalunya, 2012

Els condicionants normatius

El malbaratament alimentari està present en totes les etapes de la cadena alimentària, des de la producció primària fins al punt de consum, tot passant pel transport i la distribució. Això permet plantejar nombroses mesures que poden incidir en el potencial d'aprofitament dels excedents de cada àmbit, si bé la major part tenen a veure amb la introducció de canvis en els hàbits dels ciutadans.

Actualment, les tendències del mercat pel que fa a la comercialització, envasament i etiquetatge de productes⁸, o la mida i quantitat de les racions que es serveixen als restaurants i serveis de càtering, fa que molts aliments siguin desestimats quan encara estan en condicions de ser consumits. Modificant el comportament a l'hora de comprar i consumir, es poden afavorir canvis en aquestes tendències, així com en la quantitat d'aliments que es malbarata a les llars.

La normativa és, no obstant, un dels factors que més condiciona les possibilitats d'aprofitament dels excedents alimentaris. No hi ha cap llei actual que el prohibeixi o reguli els actes de donació d'aliments, però aquest aprofitament s'ha de fer amb responsabilitat per aconseguir un equilibri entre seguretat alimentària⁹ i la salubritat; és a dir, en bones condicions d'higiene i sense risc per la salut. Un altre dels aspectes clau és la traçabilitat¹⁰ de l'aliment i el manteniment de la cadena de fred¹¹.

En tot cas, és fonamental que hi hagi confiança entre donants i entitats receptores, per la qual cosa es recomana a les organitzacions que estiguin registrades al registre d'entitats de serveis socials (RESES) de l'Institut Català d'Assistència i Serveis Socials (ICASS) de la Generalitat de Catalunya. Aquest aspecte és imprescindible si es vol optar a recollir de fonts que treballen amb el Banc dels Aliments.

⁸ Per exemple, el consum creixent d'aliments refrigerats o envasats frescos, o les estratègies de màrqueting comercial relacionades amb la data de caducitat o de consum preferent i l'oferta de productes sobredimensionats.

⁹ Segons la FAO, existeix seguretat alimentària quan totes les persones tenen en tot moment accés físic i econòmic a una quantitat suficient d'aliments innocus i nutritius per satisfer les seves necessitats alimentàries i les seves preferències quant als aliments per tal de portar una vida activa i sana.

¹⁰ La traçabilitat és el camí que recorre un aliment des del punt de donació fins al beneficiari final. És especialment important a l'hora de garantir que no s'ha trencat la cadena de fred durant el procés de recollida, tria, emmagatzematge i lliurament final.

¹¹ Procediments de transport, emmagatzematge, etc. que garanteixen el manteniment a baixa temperatura d'un producte des de l'origen fins al moment del consum final.

ELS REGLAMENTS APLICABLES

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha publicat una guia que clarifica aquestes normes bàsiques. Es considera la donació com a una forma de comercialització, per la qual cosa s'hi pot aplicar el Reglament (CE) 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària.

El Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels aliments, estableix que s'ha de crear, aplicar i mantenir un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC). El Reglament preveu que, com a procediment d'autocontrol, es pugui utilitzar una guia de pràctiques correctes d'higiene que hagi estat elaborada pel sector i declarada idònia per l'autoritat competent.

L'Agència de Seguretat Alimentària va publicar l'any 2013 la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista*, que clarifica en gran mesura aquestes normes bàsiques i que, com ja s'ha apuntat, considera la donació com a una forma de comercialització.



Reglament 852/2004, del Parlament Europeu, relatiu a la higiene dels aliments.

Reglament 178/2002, del Parlament Europeu, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària.



2 - L'EXPERIÈNCIA DE LA BOTIGA SOLIDÀRIA DE CORNELLÀ DE LLOBREGAT

2.1 - "Cornellà aprofita els aliments"

L'impuls del projecte

L'any 2011, en el marc dels treballs de definició i desenvolupament del Pla local de prevenció de residus municipals, l'Ajuntament de Cornellà de Llobregat va impulsar un estudi sobre el malbaratament alimentari a la ciutat.

Arran d'aquest treball, l'any següent es va iniciar la campanya "Cornellà aprofita els aliments", un projecte per evitar el malbaratament fomentant l'aprofitament d'excedents alimentaris i la prevenció en origen.

Les accions estaven centrades en dos eixos principals: la sensibilització dels ciutadans sobre el malbaratament a la llar, i la creació d'una xarxa de comerços donants i la canalització dels excedents alimentaris. De retruc, es volia donar resposta a l'augment de la demanda d'ajudes alimentàries a conseqüència de la crisi econòmica, així com reduir els residus generats.

L'Ajuntament de Cornellà també va signar un Acord social de lluita contra la crisi 2012-2016, compartit amb una trentena d'entitats, agents socials de la ciutat i partits polítics, que incloïa l'acció "Sensibilitzar empreses i comerços per tal d'evitar el malbaratament d'aliments i fer-ne donacions a les entitats que en fan la distribució".

En el marc d'aquesta política social, es va dissenyar un Pla d'aprofitament d'excedents alimentaris procedents del sector de la distribució i la restauració. Aquest projecte pretenia establir els procediments necessaris per augmentar la quantitat d'aliments comestibles, però no comercialitzables, canalitzats i recuperats per al seu aprofitament, aconseguint alhora que no acabessin convertits en un residu orgànic municipal. El Mercat Centre va ser el primer equipament on es va implantar el Pla, el juny de 2012.

OBJECTIUS DEL PLA D'APROFITAMENT DELS EXCEDENTS ALIMENTARIS DE CORNELLÀ

- Detectar la quantitat i tipologia d'aliments no comercialitzables però consumibles generats en el sector de la distribució i el comerç al detall.
 - Detectar les necessitats alimentàries actuals i futures de la població en risc d'exclusió social i més afectada per la crisi econòmica.
 - Aprofundir en el coneixement de les logístiques existents de distribució d'aliments i altres productes, així com en la xarxa d'entitats locals vinculades o no al Banc dels Aliments.
 - Plantejar propostes concretes d'ampliació del model de gestió per a l'aprofitament dels excedents alimentaris i les tasques necessàries per posar-lo en marxa.
-

La Botiga Solidària

Inicialment, els aliments procedents del Mercat Centre es canalitzaven per mitjà d'una entitat benèfica de la zona anomenada Ajuda Fraternal, però posteriorment, i com a iniciativa ciutadana recolzada per l'Ajuntament, es va impulsar la creació de la Botiga Solidària.

La Botiga va entrar en funcionament el desembre del 2012 i es troba ubicada en un local cedit per l'Ajuntament a l'edifici municipal Can Bagaria. Està gestionada per l'Associació Botiga Solidària, la qual agrupa una trentena d'entitats locals i funciona gràcies a la col·laboració d'un centenar de voluntaris que hi treballen sota la supervisió del propi Ajuntament.

Aquesta associació recull l'excedent d'aliments frescos de diversos equipaments comercials del municipi, així com els procedents de la Unió Europea, les donacions i els recaptats que es realitzen periòdicament. Un cop els aliments arriben a la Botiga, l'associació s'encarrega de gestionar-los, d'organitzar els espais, de manipular els productes, de garantir la conservació dels frescos en neveres i, finalment, de distribuir-los a les famílies.

La Botiga obre dues tardes a la setmana i compta amb un centenar de voluntaris que realitzen les tasques de recollida, emmagatzematge, organització de les cistelles i gestió del lliurament.

EL CONTEXT SOCIAL, ECONÒMIC I AMBIENTAL DE CORNELLÀ

Estudis elaborats pel Banc dels Aliments, assenyalen que un 4% de la població catalana es troba en situació de pobresa alimentària. D'altra banda, i segons dades de l'Institut d'Estadística de Catalunya, un 33% dels ciutadans no poden consumir carn o peix amb regularitat, almenys cada dos dies, mentre que un 19% està en situació de risc de pobresa.

Aplicant aquesta ràtio al municipi de Cornellà, i tenint en compte que té una població d'uns 86.700 habitants, s'estima que unes 3.500 persones necessiten ajuda alimentària. La renda familiar disponible a Cornellà és de 14,5 milers d'euros, xifra inferior a la mitjana catalana, que és de 16,9 milers.

El municipi genera anualment unes 33.500 tones de residus (1,05 kg/hab./dia), de les quals se'n recicla prop d'un 32%.

Els actors implicats

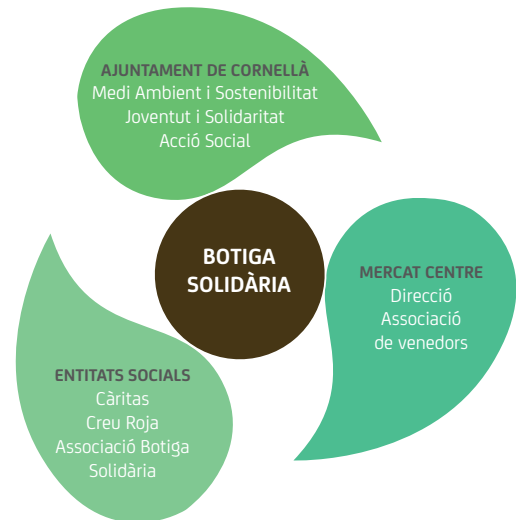
La naturalesa transversal del projecte fa que hi hagi implicats diferents agents. L'Ajuntament de Cornellà de Llobregat, en qualitat d'impulsor i dinamitzador, està implicat per mitjà del Departament de Medi Ambient i Sostenibilitat, el Departament d'Acció Social i el Departament de Joventut i Solidaritat i

L'Àrea d'Acció Social col·labora amb Càritas per avaluar les necessitats de les persones i famílies amb dificultats i derivar-les cap a les ajudes corresponents. Quan se les adreça a la Botiga Solidària, se'ls atorga un nombre determinat de punts, en funció dels membres de la família, amb els quals obtenen els productes que els corresponen.

La Creu Roja és l'agent que canalitza els aliments procedents de la Unió Europea cap a la Botiga, i s'ocupa també de transportar els aliments frescos des del Mercat Centre tots els dimecres. L'ajuda europea arriba tres cop l'any i consta de productes envasats i de llarga durada.

El director del Mercat Centre i l'Associació de venedors i venedores tenen també un paper destacat pel que fa a l'organització i el seguiment del procés de recollida de l'excedent d'aliment fresc en aquest equipament. Actualment, hi participen una dotzena de parades.

ELS ACTORS DEL PROJECTE BOTIGA SOLIDÀRIA



PRODUCTES LLIURATS PER LA BOTIGA A CADA FAMÍLIA SEGONS EL NOMBRE DE MEMBRES

PRODUCTE/NOMBRE	1	2	3	4
Tomàquet fregit, 500 g	2	4	4	5
Oli d'oliva, 1 l	1	1	1	1
Tonyina, 120 g	1	1	2	2
Sucre, 1 kg	1	1	1	1
Llet, 1 l	3	4	5	6
Suc, 1 l	1	1	1	2
Brou pollastre, 1 l	1	2	2	2
Pasta sopa, 500 g	1	2	2	2
Macarrons, 500 g	2	3	4	4
Arròs, 1 kg	1	1	2	2
Sal, 1 kg	0	1	1	1
Cigrons secs, 1 kg	1	1	2	2
Mongetes seques, 1 kg	1	1	1	2
Farina de blat, 1 kg	1	1	1	2
Cacau soluble, 400 g	1	1	1	1
Galetes, 500 g	1	1	2	2
Cereals naturals, 500 g	1	1	1	1

Productes lliurats mensualment

Els resultats de l'acció

Els beneficiaris actuals de la Botiga Solidària representen un 2% de la població total del municipi, percentatge inferior al 4% que plantegen les estimacions del Banc dels Aliments.

El termini de la prescripció d'aliments és de tres mesos, amb un màxim de sis de servei a l'any. Una vegada completats aquests sis mesos, els beneficiaris deixen de rebre aquesta ajuda alimentària per passar a rebre un altre tipus d'ajuda a fi de garantir una rotació i equitat entre totes les persones amb necessitats: ajuda econòmica de 400 € mensuals, menjador social per adults i gent gran, beques per pagar el menjador escolar d'infants i joves, o àpats que es serveixen a domicili.

Durant el 2013 la Botiga Solidària va atendre 1.016 famílies, amb un total de 2.650 persones. Pel que fa a la tipologia de famílies i usuaris, la proporció d'homes i dones és molt similar, cosa que contrasta amb el fet que en els menjadors socials a Catalunya el 80% dels usuaris són homes. Per grups d'edat, la franja majoritària és la de 25 a 64 anys, i els nens entre 2 i 12 anys.

Si es tenen en compte tots els mecanismes d'ajudes alimentàries que ofereix l'Ajuntament, el nombre total de persones ateses en aquest mateix període va superar les 3.000, un 3% de la població.

Data	<input type="text"/>
ALBARÀ DE RECEPCIÓ D'ALIMENTS A LA BOTIGA SOLIDÀRIA	
Hem rebut del Mercat Municipal Mercat Centre de Cornellà de Llobregat els productes indicats a continuació en les següents quantitats (dades en kg):	
FRUITA/VERDURA	<input type="text"/>
CARN	<input type="text"/>
PEIX	<input type="text"/>
MENJAR ELABORAT FRESC (pasta fresca, carn elaborada, pizza, etc)	<input type="text"/>
PRODUCTES LACTIS	<input type="text"/>
FORN I PASTISSERIA	<input type="text"/>
RESTA D'ALIMENTS	<input type="text"/>
TOTAL QUILOS REBUTS	<input type="text"/>
TOTAL QUILOS DESCARTATS	<input type="text"/>
	Tipus d'aliment i motiu: _____
La entitat es responsabilitza de la correcta conservació dels productes rebuts, en particular del manteniment dels mateixos a les temperatures de conservació requerides.	
Segell de la Botiga Solidària <input type="text"/>	

Albarà de recepció dels aliments de la Botiga Solidària

2.2 - Diagnosi del potencial d'aprofitament total

Les fonts dels excedents alimentaris

Arran de l'estudi del potencial d'aprofitament dels excedents alimentaris de Cornellà, s'han detectat altres fonts d'aliments que es poden afegir a les que actualment ja participen en la xarxa de recollida de la Botiga Solidària.

- **Mercat Centre i comerços propers:** l'objectiu és introduir canvis en el model actual de donació i influir en la percepció dels donants perquè vegin el projecte com una alternativa per gestionar l'excedent alimentari amb finalitats solidàries i, alhora, reduir la càrrega final de residus. Actualment, la recollida d'aliments es realitza un dia per setmana, parada per parada i també en alguns comerços propers, i permet obtenir una mitjana setmanal que supera la trentena de quilograms.
- **Mercat Sant Ildefons:** aquest mercat és una de les potencials fonts de recollida d'excedents més important del municipi, ja que compta amb 91 parades de tot tipus de gènere alimentari. Una pràctica habitual que s'aplica per donar sortida als estocs és la baixada de preus i les ofertes de determinats productes a última hora del dia, si bé continua havent-hi un excedent que no s'acaba venent. Actualment, però, ja es fa donació dels excedents a persones que pidolen i, fins i tot, a clients habituals. El potencial de participació d'aquest mercat és elevat, ja que les enquestes realitzades assenyalen que un 71% de les parades es mostren disposades a participar en una recollida setmanal. Extrapolant les dades de recollida del Mercat Centre (12 parades i 3 activitats econòmiques del voltant), s'ha calculat que (60 parades disposades a implicar-s'hi) la quantitat recollida se situaria al voltant dels 120-130 kg setmanals.
- **Mercat Marsans:** tercer mercat municipal de Cornellà de Llobregat, amb 24 parades de gènere alimentari apte per a la recollida d'excedent. Extrapolant les dades obtingudes de recollida del Mercat Centre, i suposant que la disposició a la participació de les parades fos del 65% (promig entre els altres dos mercats municipals), la recollida setmanal seria d'uns 35-40 kg.
- **Mercats ambulants:** les ordenances municipals de Cornellà no permeten vendre productes alimentaris en els mercats ambulants, per la qual cosa la recollida d'excedents queda descartada, tot i que es pot valorar com una font interessant en el cas dels municipis que ho permetin.

- **Supermercats:** s'han contemplat 14 supermercats del municipi en l'estudi, quatre dels quals han tingut una resposta favorable i han arribat a un acord amb la Botiga Solidària. En aquests quatre supermercats s'ha realitzat una primera prova pilot per comprovar quina hauria de ser la logística i el funcionament de la recollida. La quantitat total d'aliment vehiculada cap a la Botiga Solidària ha estat de 45 kg setmanals, tant d'aliment fresc com d'aliment sec de llarga durada. Al municipi ja hi ha 8 supermercats més que donen excedents a altres entitats acreditades pel Banc dels Aliments i amb els quals també s'ha contactat per valorar si aquests establiments estarien disposats a incrementar els seus dies de donació d'excedent i fer-ne la recollida per mitjà de la Botiga Solidària.
- **Banc dels Aliments:** un cop la Botiga Solidària s'acrediti amb aquesta entitat, se li atorgarà també una quantitat determinada d'aliment i una periodicitat de recollida, segons el nombre de persones ateses.
- **Restaurants:** s'han realitzat enquestes en 16 restaurants del municipi, a partir de les quals s'ha decidit deixar de banda de moment aquest sector, ja que en cap dels establiments s'ha obtingut una resposta positiva. Tots els enquestats van manifestar la poca o nul·la generació d'excedents dels seus establiments, gràcies a la planificació que fan de la compra i al posterior aprofitament dels productes que no han tingut sortida durant el dia. En tot cas, és un sector en el qual caldria incidir per aconseguir una col·laboració més activa en el futur.



El potencial de recollida

A l'hora de calcular el potencial màxim d'aliments que es podria recollir amb l'ampliació del Pla d'aprofitament dels excedents alimentaris, s'ha plantejat el supòsit que es realitzarien recollides als tres mercats municipals i als quatre supermercats que han respost de forma favorable. Cal tenir en compte, però, que en la recollida del Mercat Centre també s'hi comptabilitza la d'un d'aquests supermercats.

El càlcul s'ha realitzat tenint en compte les dades de recollida actual i extrapolant-les a les característiques i la disposició a participar de les noves fonts d'aliments. També s'han fet servir les dades de l'experiència realitzada a Reus, atès que compta amb el millor registre de recollides a supermercats.

Segons tota aquesta informació, el potencial màxim de recollida estaria al voltant dels 370 kg setmanals, 250 kg corresponents als tres mercats i els 120 restants als supermercats (uns 30 per establiment). Amb aquest potencial total de recollida, i tenint en compte el preu mitjà dels aliments al mercat, el valor de l'excedent alimentari que es repartiria s'ha avaluat en uns 4,45 €/kg (1.649 € els 370 kg).

■ POTENCIAL MÀXIM SETMANAL DE RECOLLIDA D'ALGUNES FONTS D'ALIMENTS ANALITZADES

FONT	POTENCIAL MÀXIM
Mercat Centre i proximitats	80 kg
Supermercats	120 kg
Mercat Sant Ildefons	130 kg
Mercat Marsans	40 kg
Total	370 kg

Si bé s'han analitzat diverses fonts d'aliments, aquestes són les que tenen més potencial de canalització.



2.3 – Anàlisi ambiental del projecte

A l'hora de fer el balanç ambiental del projecte d'aprofitament d'excedents alimentaris, s'han tingut en compte dos tipus de costos:

- els de produir l'aliment que finalment no es consumeix;
- els de la seva recollida, gestió i tractament, un cop ha esdevingut un residu.

La variable energètica i les emissions

Amb relació al primer punt, i si s'analitzen en primer lloc els aspectes energètics associats, la inversió d'energia varia en funció de diferents aspectes, com el model productiu aplicat, el tipus i la procedència de l'aliment, el sistema de transport, l'emalatge utilitzat, el processament, etc. En aquest projecte no ha estat possible calcular el consum concret corresponent als quilograms d'excedent alimentari, atès que no es disposa de les dades de partida necessàries per fer-ho amb precisió. En tot cas, segons dades de la FAO i d'estudis realitzats a Catalunya, la producció agrícola pot tenir uns requeriments energètics que oscil·len entre 2 i 40 MJ.

La producció d'aliments té associada també l'emissió de gasos amb efecte d'hivernacle, tant en forma de CO₂ per la utilització de combustibles d'origen fòssil, com de metà i òxid nítrós, entre d'altres, sobretot per l'aplicació de fertilitzants. Per determinar amb exactitud aquestes emissions també cal conèixer amb més profunditat les característiques de l'aliment recollit, si bé existeixen estudis més genèrics que assignen unes determinades emissions de CO₂ al malbaratament alimentari. Per exemple, s'estima que un 20% de les emissions del sector agroalimentari a Europa corresponen a menjar malbaratat o perdut, i que la petjada de carboni associada (sense tenir en compte l'impacte sobre l'ús del sòl) és d'uns 3.300 milions de tones de CO_{2eq} anuals.

Correlacionant aquests dos valors —i salvant les distàncies que hi puguin haver entre països, tipologies d'aliments i formes de producció, etapa de la cadena alimentària on es produeix, etc.—, s'obté una ràtio de 2,06 kg de CO₂ per tona d'aliment malbaratat. Així, i reconeixent la simplificació del càlcul, l'ordre de magnitud respecte de les emissions estalviades en el projecte seria d'unes 40 t/any. Si es prenen com a referència les dades de l'estudi sobre el malbaratament a Catalunya¹², les emissions serien d'1,98 kg de CO₂/kg per tona d'aliment, valor semblant al de la FAO.

¹² "Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya. Situació actual i propostes de treball". UAB - Agència de Residus de Catalunya. 2011

Els costos de la gestió dels residus

Quant als costos potencials de la gestió dels excedents com a residus orgànics, s'han plantejat dues anàlisis, una corresponent als quilograms recollits durant l'any de funcionament de la Botiga Solidària, i una altra corresponent al potencial màxim de recollida estimat després de l'ampliació. L'avaluació de l'impacte ambiental de la gestió dels residus és diferent segons la seva destinació final (tractament en ecoparc, compostatge o disposició final). A l'hora de realitzar els càlculs, s'ha aplicat un simulador que permet fer una anàlisi ambiental completa de totes les etapes¹³.

Per a l'elaboració de l'escenari de simulació, no més s'ha tingut en compte l'etapa de tractament i disposició final dels residus de FORM que s'obtidrien arran del no aprofitament dels excedents alimentaris, ja que s'ha considerat que la seva generació i recollida, juntament amb la resta de fracció orgànica, no suposaria modificacions dels serveis. La planta de tractament simulada correspon a un ecoparc on es tracta la FORM mitjançant un procés mecànic de selecció i posterior digestió dels residus orgànics. Els rebuigs resultants del procés, on encara hi queda una petita proporció de matèria orgànica, es destinen a un dipòsit controlat.

Si es considera la dada relativa al potencial màxim de recollida estimat, que se situa al voltant de les 4,4 tones anuals, el fet de no haver-les de gestionar com a residus estalviaria al voltant de 460 kg CO_{2eq}/t, així com uns 240 MJ/t d'energia.



¹³ Les taules amb l'anàlisi completa de les dades dels costos es poden consultar a l'Estudi per a l'ampliació del pla d'aprofitament d'excedents alimentaris del sector de distribució i restauració de Cornellà de Llobregat. Àrea Metropolitana de Barcelona. Ajuntament de Cornellà de Llobregat, Agència d'Ecologia Urbana de Barcelona. 2013

2.4 – Les propostes d'actuació

El principal objectiu de l'estudi de Cornellà és plantejar actuacions que ajudin a consolidar el projecte d'aprofitament dels excedents alimentaris amb finalitats socials, tot prevenint alhora la generació de residus orgànics.

Així, les 10 mesures proposades contempen diversos àmbits que tenen a veure tant amb l'ampliació de les fonts d'aliments, com amb la millora de la logística de recollida, la formació dels voluntaris o l'adequació dels espais i les instal·lacions de la Botiga per optimitzar-ne el funcionament i la conservació i distribució dels aliments.

Les diferents mesures proposades són el resultat del treball de camp realitzat al municipi, de la recerca bibliogràfica sobre aspectes relacionats amb l'aprofitament alimentari, la nutrició, la seguretat alimentària i la prevenció de residus i, finalment, de les trobades i reunions amb experts en aquests camps i amb els agents locals involucrats.

Sobre les fonts dels excedents alimentaris

P1 - Augmentar la quantitat d'excedents recollits al Mercat Centre

Objectiu

Incrementar el nombre de parades participants en la recollida i conscienciar els comerciants que el que es recull és un excedent i no una donació. Per aconseguir-ho es proposa realitzar una campanya informativa i fer una visita guiada per la Botiga Solidària.

P2 - Implantar la recollida d'excedent alimentari al Mercat Sant Ildefons

Objectiu

Iniciar la recollida setmanal en aquest mercat i centrar els esforços logístics per garantir la qualitat nutricional dels aliments frescos. Es proposa fer un treball conjunt entre la direcció del mercat, els responsables de la Botiga Solidària i els diferents agents implicats, així com una campanya informativa dirigida als comerciants.

P3 - Incrementar la recollida d'excedent alimentari als supermercats

Objectiu

Establir contacte amb els supermercats que van respondre positivament a l'enquesta realitzada durant el treball de camp, i definir la logística de recollida més adequada.

P4 - Col·laborar amb el Banc dels Aliments

Objectiu

Ampliar la cistella d'aliment sec que reben actualment els beneficiaris de la Botiga, ja que les quantitats aportades no són suficients per cobrir la demanda, i són també insuficients per cobrir les recomanacions nutricionals d'una dieta equilibrada. Per poder-hi col·laborar, l'Associació Botiga Solidària s'ha donat d'alta al RESES (Registre d'Entitats, Serveis i Establiments Socials).

Sobre les instal·lacions i la logística

P5 - Realitzar millores al local de la Botiga Solidària

Objectiu

Continuar millorant la manipulació i l'emmagatzematge dels aliments per complir tots els condicionants legals en matèria de seguretat i higiene. Garantir també que el personal voluntari disposi d'un equipament de treball segur i ergonòmic, i que tingui la formació necessària per realitzar totes les tasques de forma segura.

P6 - Millorar la logística de la recepció dels excedents

Objectiu

Modificar les logístiques de recepció a les instal·lacions de la Botiga per a poder ampliar la quantitat d'excedent d'aliment fresc. És fonamental mantenir la cadena de fred en tot moment, tant a l'hora de transportar els aliments com durant el període d'emmagatzematge a la Botiga.

P7 - Optimitzar la logística del repartiment dels aliments

Objectiu

Modificar el calendari de distribució dels excedents a les famílies per adaptar els dies de repartiment als de recollida dels excedents d'aliments frescos. En tot cas, la principal limitació és la disponibilitat de prous voluntaris per a la recollida, tria i distribució de l'aliment recollit.

Altres actuacions complementàries

P8 - Millorar la formació dels voluntaris

Objectiu

Formar el personal voluntari perquè manipuli de forma correcta els aliments i realitzi també adequadament la resta de tasques encomanades. La formació també ha de contemplar tots aquells aspectes que tenen a veure amb la bona gestió dels residus orgànics a fi de garantir que siguin tractats com a fracció selectiva i no com a residu municipal genèric.

P9 - Realitzar autocontrols periòdics de la Botiga

Objectiu

Els autocontrols serveixen per prevenir els riscos sanitaris relacionats amb la manipulació dels aliments. Són d'obligat compliment per part dels establiments d'alimentació, però no per activitats com la de la Botiga Solidària, que es troben al marge del sector econòmic. No obstant això, amb aquests autocontrols es vol realitzar un bon seguiment de la neteja i higiene de les instal·lacions i el personal que manipula els aliments, així com el control de la temperatura d'emmagatzematge, la traçabilitat de l'aliment i la formació del voluntariat.

En l'estudi es proposa un protocol d'autocontrol de la Botiga on s'especifiquen tots els aspectes que els responsables hauran de comprovar diàriament, i també un registre amb diferents taules a omplir per a portar un seguiment exhaustiu de les tasques de control.

P10 - Introduir bonificacions fiscals per als donant

Així mateix, per a fomentar el grau de participació dels establiments donants, es proposa valorar la possibilitat d'introduir bonificacions fiscals en la taxa municipal de recollida de residus comercials/industrials. Tenint en compte que es portarà un registre de les quantitats aportades en cada cas, aquesta bonificació també quedaria recolzada normativament.

P11 - Portar a terme accions comunicatives

Objectiu

Es proposa portar a terme accions comunicatives dirigides a difondre els valors afegits del projecte i l'aportació total d'excedents alimentaris amb finalitats solidàries (cartells informatius als mercats sobre les quantitats recollides, distintius identificatius a les parades i establiments col·laboradors, difusió per mitjà dels canals de comunicació municipals...).

■ DECÀLEG DE PROPOSTES DE MILLORA DE LA BOTIGA SOLIDÀRIA

PROPOSTES

Sobre les fonts d'excedents alimentaris

- 1 - Augmentar la quantitat d'excedents recollits al Mercat Centre
- 2 - Implantar la recollida d'excedent alimentari al Mercat Sant Ildefons
- 3 - Introduir la recollida d'excedent alimentari als supermercats
- 4 - Col·laborar amb el Banc dels Aliments

Sobre les instal·lacions i la logística

- 5 - Realitzar millores al local de la Botiga Solidària
- 6 - Millorar la logística de la recepció dels excedents
- 7 - Optimitzar la logística del repartiment dels aliments

Actuacions complementàries

- 8 - Millorar la formació dels voluntaris
- 9 - Realitzar autocontrols periòdics de la Botiga
- 10 - Introduir bonificacions fiscals per als donants
- 11 - Portar a terme accions comunicatives

3 - RECOMANACIONS PER IMPULSAR UN PROJECTE LOCAL

3.1 - Els reptes de partida

Contextualitzar el procés

El context socioeconòmic dels darrers anys i l'augment del nombre de persones i famílies en risc d'exclusió o que han entrat en situació de pobresa que se n'ha derivat, així com la menor disponibilitat de recursos econòmics municipals per a l'ajuda social, ha fet que molts ajuntaments hagin hagut d'imaginar i impulsar nous projectes i actuacions per atendre i satisfer les necessitats d'aquest sector creixent de la població.

L'aprofitament dels excedents alimentaris dels mercats, comerços i establiments de restauració és una via que ha començat a ser explorada en diverses poblacions —com el Prat de Llobregat, Reus...—, ja que contribueix a obtenir nous recursos i, alhora, crea una xarxa de col·laboració entre administració local, entitats socials i teixit comercial que pot ser estesa a altres àmbits de la realitat local. Conèixer experiències de característiques similars que portin a terme altres municipis pot ajudar també a definir millor i enriquir el projecte.

Vincular les xarxes social i econòmica

Enrolar en el procés tots els actors que poden contribuir a consolidar un projecte d'aquest tipus és un altre repte a assumir. Si bé l'agent impulsor acostuma a ser l'administració local, moltes iniciatives solidàries i ambientals tenen origen en l'acció voluntària del teixit associatiu, esforç al qual l'ajuntament ha de donar suport per contribuir a garantir-ne la continuïtat.

És important crear un equip interdepartamental dins de l'ajuntament que treballi de forma coordinada i en el qual hi estiguin representades totes les àrees amb capacitat d'intervenir de forma activa en algun dels àmbits relacionats: acció social, solidaritat, medi ambient i sostenibilitat, sanitat i salut pública. Aquest equip ha de tenir cura de les organitzacions socials i assistencials que actuen en el municipi, ja que tenen contacte directe amb alguns dels sectors més desfavorits de la població. Així, poden canalitzar millor algunes de les ajudes i els recursos, a més d'aportar la seva experiència i coneixement de primera mà. No obstant això, cada població ha de trobar la fórmula més adequada a la seva realitat social. Comptar amb experts externs dels àmbits ambiental, social, sanitari, pedagògic o econòmic, per exemple, pot ajudar a enriquir el projecte i millorar els resultats.

L'esforç ha d'anar dirigit també a crear i consolidar vincles amb el teixit empresarial i comercial, atès que és el principal proveïdor dels excedents alimentaris (mercats, supermercats, comerços, restaurants...), i la seva implicació activa permetrà avançar i donar continuïtat a la iniciativa. Reportar periòdicament els resultats d'aquest treball col·lectiu ajudarà a visualitzar la feina de tots els agents i l'encert dels criteris i procediments aplicats, així com a reforçar-ne la imatge i el respecte ciutadà.

En tot cas, el repte comú de tots els actors protagonistes ha de ser, a més d'aconseguir recollir la màxima quantitat d'excedents alimentaris amb finalitats solidàries, garantir el repartiment equitatiu de les ajudes, evitant les dobles donacions o la donació a persones que excedeixin els límits establerts per a la prescripció.



Prevenir els residus orgànics

A més dels aspectes socials inherents a un projecte d'aquestes característiques, no s'han d'oblidar els aspectes ambientals, relacionats fonamentalment amb la prevenció i gestió dels residus orgànics.

Els excedents alimentaris, sobretot els frescos, acaben el seu cicle de vida com a residus orgànics (FORM), per la qual cosa són gestionats com a residus municipals, si bé el tipus de tractament aplicat en condiciona l'impacte ambiental o el resultat final (compostatge, metanització, disposició final).

Evitar que aquests aliments esdevinguin un residu ajuda a reduir la càrrega que el sistema ha de gestionar (recollir, transportar i tractar) i, com a conseqüència, els impactes i costos energètics, econòmics i ambientals que se'n deriven. El benefici més immediat és una disminució del consum de combustibles d'origen fòssil, de les emissions contaminants (sobretot NO_x i partícules) i dels gasos amb efecte d'hivernacle, cosa que afavoreix la consegüent reducció de la petjada de carboni del conjunt del procés.

Garantir la seguretat alimentària

Un altre aspecte que cal tenir en compte és la seguretat i salubritat dels aliments donats perquè es compleixin en tot moment les exigències de la normativa vigent. El repte és mantenir en bon estat i aprofitar la màxima quantitat possible d'aliments, incloent-hi aquells productes que, malgrat no presentar un bon aspecte, continuen essent frescos i tenint un valor nutritiu.

Per això, la formació de les persones encarregades de la recollida, triatge, manipulació i distribució dels aliments, és clau perquè tinguin criteri a l'hora de seleccionar-los i realitzin aquestes tasques amb la màxima higiene i seguretat. Disposar d'uns procediments d'actuació acurats i d'equips de refrigeració que mantinguin la cadena de fred facilitarà el treball del personal.



■ ELS REPTES DE PARTIDA DEL PROJECTE

REPTES

Crear un equip interdepartamental municipal de coordinació i supervisió.

Implicar tots els agents socials, assistencials, econòmics i ambientals relacionats.

Aconseguir la major quantitat d'excedents alimentaris i garantir l'equitat en el repartiment dels aliments.

Capacitar les persones que han de recollir, manipular i distribuir els aliments.

Garantir la seguretat i la salubritat alimentària, així com la higiene de les instal·lacions.

Fer una bona gestió dels residus orgànics, implantant mesures de prevenció, recollida selectiva i reutilització.

3.2 - El desenvolupament del projecte

La coordinació de l'equip

Una vegada creat l'equip de treball i definides les tasques, competències i responsabilitats de cada actor, l'impuls d'un projecte local ha de comptar amb el suport d'uns protocols i procediments d'actuació que garanteixin una coordinació efectiva de totes les parts.

La bona predisposició i l'esforç voluntari de les persones, a títol individual o en representació d'una organització o col·lectiu, és sempre fonamental però no suficient per fer possible aquest tipus d'accions, ja que la seva complexitat exigeix aplicar criteris tècnics i mètodes de treball molt acurats. Per això es recomana, quan sigui possible, treballar amb entitats professionals, semi-professionals o amb una àmplia experiència (Creu Roja, Càritas...).

La diversitat d'agents que intervenen en un projecte d'aquestes característiques fa que hi hagi també un gran nombre de persones implicades. Resulta, per tant, necessari comptar també amb la figura d'un/una coordinador/a que assumeixi tasques i responsabilitats de gestió, informació, interlocució amb tots els actors, etc. Aquesta persona ha de fer el seguiment del pla de treball, detectar els punts febles i les millores a realitzar, indicar els resultats aconseguits, fer difusió de la informació...

Les etapes de treball

Un cop creada l'estructura organitzativa i pactades les directrius a seguir, les etapes de desenvolupament del projecte es poden resumir en els punts següents:

E1 Identificar la població del municipi que pateix carències alimentàries, quina rep ajudes socials i quines són aquestes ajudes.

- Quins tipus d'ajudes alimentàries ofereixen els serveis municipals (menjadors socials, menjadors escolars, tiquet restaurant, lots alimentaris, donacions econòmiques, etc.), i quants usuaris se'n beneficien.
- Quin és el perfil i les característiques del teixit associatiu del municipi, quines entitats ofereixen ajudes alimentàries i quantes ho fan en col·laboració amb l'Ajuntament.
- Quins criteris s'apliquen i quantes persones atenen.

E2 Identificar les actuacions de prevenció del malbaratament d'excedents alimentaris que s'estan portant a terme.

- Campanyes i actuacions realitzades (difusió de bones pràctiques a l'hora de comprar i emmagatzemar els aliments, divulgació de receptes d'aprofitament, tallers per evitar el

malbaratament als mercats, recollides puntuals d'excedents, etc.) i resultats obtinguts.

- Quines són les fonts d'aliments que aporten menjar per conèixer si provenen de donacions o bé d'aprofitament d'excedents.

E3 Identificar les activitats econòmiques que poden convertir-se en potencials fonts d'aliments.

- Quants mercats municipals fixes i setmanals d'alimentació hi ha al municipi i quins tipus de parades hi ha (nombre i tipologia).
- Quines altres activitats econòmiques treballen amb aliments al municipi i com s'hi pot actuar (supermercats, comerços minoristes i restaurants). En cas de no poder abastar-les totes, es recomana donar prioritat als mercats municipals per la varietat i riquesa nutricional dels seus excedents.

E4 Realitzar el treball de camp per a avaluar i dimensionar la predisposició dels possibles donants d'aliments.

- Qüestionari a totes les fonts per conèixer el potencial d'aprofitament de cadascuna i la disposició i disponibilitat per participar en el projecte, així com les característiques de les instal·lacions (capacitat d'emmagatzematge en espai refrigerat dels aliments fins el moment de la recollida, organització general del mercat, personal disponible, etc.). Pel que fa als supermercats, esbrinar quins tenen conveni amb el Banc dels Aliments i com operen els seus centres de decisió.
- Anàlisi de les dades obtingudes i plantejament d'una proposta de recollida a les fonts que hagin respost afirmativament.

E5 Establir quines organitzacions i entitats públiques hi poden col·laborar.

- En la recollida, el transport, la manipulació i/o l'emmagatzematge dels aliments.
- En la logística de la distribució.

E6 Definir els procediments de treball i els requisits mínims pel que fa a les instal·lacions, els equips i el personal.

- Recollida i transport fins al lloc de distribució: temperatura de l'aliment recollit (lector de temperatura en el cas que estigui guardat en cambra frigorífica o nevera, termòmetre de punxó), cadena de fred durant el transport (furgoneta i caixes isotèrmiques, recorregut curt i ràpid...).
- Pesatge i registre del pes de tots els aliments recollits, tot diferenciant-los per tipologia.
- Manipulació i triatge: mesures per evitar la contaminació creuada (taules diferents en funció del tipus d'aliment o neteja de la superfície i estris cada vegada que es canviï de grup

d'aliments manipulats); respecte de les dates de caducitat i consum preferent, capacitat de destriar els aliments en funció del seu aspecte, manteniment de la cadena de fred durant la manipulació.

- Emmagatzematge: manteniment de la cadena de fred fins al moment de la distribució (cambra frigorífica o nevera), mesures per evitar la contaminació creuada al lloc d'emmagatzematge (correcta separació dels aliments).

- Distribució als usuaris: donació de l'aliment en condicions òptimes (no donar llaunes obertes ni paquets d'aliment refrigerat que hagin estat oberts), capacitació dels responsables de la distribució sobre mesures de seguretat i higiene alimentària.

- Higiene dels espais i del personal: vestuari del personal, productes de neteja autoritzats per a la utilització en la indústria alimentària, superfícies de treball (sempre metàl·liques i mai de fusta).

E7 Fer una previsió dels costos econòmics del projecte, així com dels beneficis ambientals i socials.

- Pressupost de les instal·lacions (si cal millorar-les o s'ha de llogar/comprar un espai nou), de les infraestructures necessàries (cambra frigorífica o neveres, taules metàl·liques, aire condicionat o espai refrigerat per a la manipulació, etc), i del material que s'hagi d'adquirir (productes de neteja adequats, barrets, bates...).
- Pressupost general per engegar el projecte, incloent-hi les despeses de transport, tant si cal adquirir un vehicle com el cost dels desplaçaments.

■ **LES ETAPES ORIENTATIVES DEL PROJECTE**

IDENTIFICAR					DEFINIR	PREVEURE
Població local amb carències alimentàries	Actuacions de prevenció i aprofitament d'excedents alimentaris	Possibles fonts d'excedents alimentaris	Potencial de recollida d'aliments	Possibles entitats públiques i privades a implicar	Procediments de treball i necessitats	Costos econòmics i beneficis socials i ambientals



■ EXEMPLE DE PROTOCOL D'ACTUACIÓ

PROTOCOL DE CANALITZACIÓ DELS ALIMENTS DEL MERCAT CENTRE DE CORNELLA I COMERÇOS PROPERA A LA BOTIGA SOLIDÀRIA

ALIMENTS QUE SERAN LLIURATS

- Han d'estar en bon estat per al consum i que avui es podrien vendre però demà ja no.
- En cap cas es recolliran productes caducats, malmesos o amb l'envàs trencat que puguin fer malbé la resta de productes.

FORMA DE LLIURAMENT

- Cal lliurar els productes de manera que puguin ser transportats fàcilment (en caixes o bosses).
- Es demanarà als paradistes que divideixin al màxim el producte lliurat per tal de facilitar la distribució final entre els destinataris.

RECOLLIDA PER LES DIFERENTS PARADES

- Cada dimecres el mosso passarà a recollir les caixes i/o bosses per les parades entre les 12 i 13 h.
- També es considera la possibilitat que, per iniciativa pròpia del comerciant, es doni aliment fresc la resta de dies de la setmana, per tal que es pugui congelar i lliurar el dimecres.

EMMAGATZEMATGE

- El mosso emmagatzemarà els aliments recollits a les càmeres frigorífiques distribuïts en diferents caixes isotèrmiques segons les següents tipologies d'aliment: carn, peix (2 caixes), fruita i verdura, menjar elaborat fresc, productes làctics, forn i pastisseria, resta d'aliments.
- Fora de les caixes isotèrmiques, en caixes de cartró o bosses, s'agruparan els aliments envasats, ous, aliments secs, pa, etc.
- El director del mercat marcarà amb una creu els tipus d'aliments lliurats pel mercat a la Creu Roja en l'imprès de recollida.

ENTREGA DELS ALIMENTS A LA CREU ROJA

- Els voluntaris de la Creu Roja aniran a buscar l'aliment a les 16:30 h.
- Els voluntaris posaran un segell a l'imprès de recollida i el portaran a la Botiga Solidària.

PESATGE I ENVIAMENT DE L'IMPRÈS

Els voluntaris de la Botiga Solidària faran el pesatge dels aliments que lliuri la Creu Roja i l'anotaran a l'albarà. Els impresos complimentats els enviaran per correu electrònic a l'Ajuntament.

RETORN DELS CONTENIDORS AL MERCAT

Els voluntaris de la Botiga Solidària retornaran els contenidors buits al mercat tan aviat com sigui possible i sempre abans del dimecres de la setmana següent i la neteja la realitzarà el mosso del Mercat.

INTERRUPCIÓ DE LA RECOLLIDA

Durant el mes d'agost no es realitzarà recollida d'excedents alimentaris.

El local i els equips

Les necessitats d'emmagatzematge dels aliments, la logística de recollida i distribució, i els requeriments higiènics i de salubritat que exigeix la llei, demanen comptar amb unes instal·lacions que permetin realitzar el projecte en les millors condicions.

Pel que fa a les característiques del local, els espais amb què hauria de comptar serien els següents:

- Recepció i sala d'espera per als usuaris.
- Oficina amb els llocs i equips de treball del personal responsable.
- Sala d'emmagatzematge i manipulació dels aliments secs i empaquetats, dels productes envasats i dels productes frescos. L'espai ha d'estar condicionat amb neveres i/o cambres frigorífiques que garanteixin el manteniment de la cadena de fred.
- Zona de donació de la cistella d'aliments.



Pel que fa als equips interiors de treball, cal disposar de superfícies per a la manipulació dels aliments crus i dels que han de ser cuinats, les quals han de ser desinfectades regularment per evitar el contacte entre diferents tipologies de productes. És necessari també tenir una pica amb aigua calenta i freda per rentar els estris i, en cas necessari, els aliments. Els productes de neteja i desinfecció han de ser aptes i estar autoritzats per ser utilitzats a la indústria alimentària.

Els voluntaris manipuladors d'aliments han de portar barret i bata obligatòriament. En general, ja no es recomana l'ús de guants, sinó mantenir una bona higiene de les mans quan es manipulen diferents grups d'aliments.

A banda de complir amb totes les exigències legals —locals i supramunicipals— que es demanen a un local d'aquestes característiques, l'espai ha d'estar també ben ubicat i integrat en l'entorn urbà i social més immediat. L'objectiu ha de ser garantir la discreció de les donacions i la privacitat i dignitat de les persones que reben les ajudes. En aquest sentit, és important fer un treball previ de comunicació i sensibilització de les persones que viuen a prop del local a fi d'evitar possibles conflictes o desconfiances que puguin afectar la imatge del projecte.



■ REQUISITS D'HIGIENE I MANIPULACIÓ

CONSELLS PRÀCTICS A L'HORA DE PREPARAR ELS ALIMENTS PER DONAR-LOS ALS BENEFICIARIS

REQUISITS D'HIGIENE

- Cal rentar-se les mans amb sabó líquid, aigua calenta, esbandir-se amb aigua abundant i eixugar-se amb paper d'un sol ús. Cal fer-ho quan comencem la feina i cada vegada que l'interropelem per fer una altra cosa.
- Les ungles han de mantenir-se curtes. No s'han de portar joies.
- Els cabells han d'estar recollits i coberts. Cal portar obligatòriament bata i barret.
- Els guants d'un sol ús no són necessaris, excepte en cas de tenir algun tall, infecció a la pell, etc.
- Mentre es realitza la manipulació s'ha de procurar: no tossir o esternudar sobre els aliments; no pentinar-se o maquillar-se sobre els aliments; i no menjar o mastegar xiclet.
- Si es produeix una ferida a les mans mentre es treballa s'ha de curar i després utilitzar un apòsit impermeable que s'ha de mantenir sempre.
- En cas de malaltia, és molt important notificar-ho i abstenir-se de manipular els aliments.

REQUISITS DE MANIPULACIÓ

- És altament recomanable mesurar la temperatura dels aliments que arriben i comprovar que no superen els valors recomanats per a cada tipus.
- Cal assegurar-se que els aliments estan en bon estat i en el cas dels aliments envasats, amb la data de caducitat no superada. Cal conèixer la diferència entre data de caducitat i data de consum preferent.
- Tenir cura amb les llaunes amb bonyos o rovellades. Pot ser que el producte no estigui en condicions.
- Es pot acceptar un paquet que s'hagi trencat si el producte que conté després s'ha de coure per menjar (exemple: paquet d'arròs amb un forat). Si el producte no s'ha de coure és millor desestimar-lo.
- Cal tenir molta cura amb els envasos que s'hagin pogut mullar, això pot fer que el producte de l'interior s'hagi florit.
- La preparació dels aliments s'ha de fer per tipus i ordenada en el temps (per exemple, primer la carn, després el peix, etc.). Mai preparar dos tipus a la vegada. La superfície s'ha de netejar cada vegada que es manipula un nou grup d'aliments.
- La manipulació s'ha de fer el més ràpidament possible i tornar a guardar els aliments a la nevera o cambra frigorífica fins al moment de la distribució.
- No es poden trossejar els aliments.
- Les racions de cada tipus d'aliment es col·locaran en bosses de plàstic o envasos de plàstic que s'entregaran tancats als beneficiaris.

Veure "Els reglaments aplicables" - pàgina 8 d'aquesta guia

3.3 - La comunicació

El valor del coneixement

L'aprofitament d'excedents en benefici de la població amb carències alimentàries constitueix una actuació solidària que implica al conjunt de la societat, més enllà de les organitzacions i entitats que participen de forma directa en la donació, recollida i distribució dels aliments.

Si bé tot el procés cal conduir-lo amb discreció i prudència, atès que es tracta de persones amb dificultats econòmiques, donar a conèixer i difondre aquest tipus d'iniciatives entre la ciutadania contribueix a consolidar-les i incrementar la sensibilitat col·lectiva per un problema social que ha anat a més en els darrers anys de crisi econòmica.

És, precisament, des del coneixement i la sensibilitat que el conjunt dels ciutadans poden optar per participar activament en la donació d'aliments o, fins i tot, en el treball voluntari per garantir la viabilitat del projecte. Això ajuda a vèncer les possibles reticències que puguin aparèixer, sobretot entre les persones que viuen en l'entorn més immediat dels locals on es realitza l'emmagatzematge i distribució dels aliments. Informar també la ciutadania sobre els vincles entre malbaratament alimentari i generació de residus orgànics, la fa més sensible, cosa que afavoreix un millor aprofitament dels aliments al sector domèstic.

L'experiència assolida per l'equip de treball durant la posada en marxa i el desenvolupament del projecte constitueix una altra font de coneixement que cal posar en valor, ja que pot ser de gran utilitat per a altres poblacions que es plantegin reproduir una acció similar. Recollir aquesta informació en una aplicació oberta a tots els sectors i municipis interessats seria de gran utilitat a l'hora d'impulsar-la amb més garanties d'èxit.

Els canals i les accions

Es recomana crear canals de comunicació que difonguin els valors i avantatges d'aquestes actuacions, així com també els resultats que es vagin aconseguint, tant pel que fa a la implicació de noves empreses, comerços, institucions, entitats, etc., com a les quantitats d'aliments recollides i a la població que se'n beneficia. L'administració local, en col·laboració amb la resta d'organitzacions implicades, pot dissenyar una estratègia comunicativa que permeti traslladar a la ciutadania les idees i els avantatges socials, econòmics i ambientals de l'aprofitament dels excedents alimentaris.

L'edició d'elements divulgatius amb la informació bàsica del projecte, la realització de memòries periòdiques amb el balanç socioeconòmic o la participació en les xarxes socials són algunes de les alternatives més immediates amb què es comptaria per dur a terme aquesta tasca comunicativa. Cal valorar igualment l'opció de realitzar visites de descoberta a les instal·lacions on es fa el repartiment dels aliments, dirigides tant al conjunt dels ciutadans com als donants, amb els quals es visualitzi la solidesa de la iniciativa i el rigor dels procediments de treball.



RECURSOS

AGÈNCIA CATALANA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

www.gencat.cat/salut/acsa

✂ Malbaratament d'aliments

AGÈNCIA DE RESIDUS DE CATALUNYA

www.arc-cat.net

✂ Prevenció. Malbaratament alimentari

AJUNTAMENT DE BARCELONA

www.bcn.cat

✂ Malbaratament alimentari

AJUNTAMENT DE CORNELLÀ DE LLOBREGAT

www.cornella.cat/ca/Cornellaaprofitaelsaliments.asp

✂ Campanya "Cornellà aprofita els aliments"

AJUNTAMENT DEL PRAT DE LLOBREGAT

www.elprat.cat

✂ Projecte Punt Solidari

AJUNTAMENT DE REUS

www.reus.cat

✂ Gestió alimentària responsable

ÀREA METROPOLITANA DE BARCELONA

www.amb.cat

✂ Residus. Prevenció

FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS

<https://www.bancdelsaliments.org>

