



Gestióalimentària

ACTITUD RESPONSABLE

REUS

**Programa per a la recuperació d'aliments frescos i cuinats
per a persones sense recursos econòmics a Reus**



AJUNTAMENT DE REUS



FUNDACIO BANC DELS
ALIMENTS
Comarques de Tarragona



Diputació Tarragona



Agència de
Residus de
Catalunya



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública
de Catalunya



Càritas
Interparroquial de
Reus

Col·labora



PRESENTACIÓ

Missió del programa:

En el context actual de crisi econòmica, Reus esdevé una ciutat capdavantera en l'àmbit de la gestió alimentària amb un programa innovador que incideix de manera positiva en l'àmbit social i ambiental.

Objectiu del programa:

Recuperar els aliments que encara són aptes pel consum humà, fer el seu triatge i la distribució posterior a les persones amb pocs recursos econòmics, tot aportant així aliments frescos a aquestes persones i minimitzant la generació de residus.

Origen del programa

Aquest programa té l'origen en un projecte que l'Anna Puigdomènech i el Jordi Baldirà van treballar durant dos anys en el marc d'un màster en MBA (gestió i direcció d'empreses) de la Universitat Rovira i Virgili.

Lideratge i finançament

La implementació d'aquest programa és a càrrec l'**Àrea de Benestar Social de l'Ajuntament de Reus** amb la implicació directa de la **Fundació Banc dels Aliments**, del **Taller Baix Camp**, de l'**Agència de Salut Pública de Catalunya**, i de **Càritas Interparroquial de Reus**.

El programa ha estat possible gràcies a la col·laboració de diverses entitats públiques i privades que han participat en el seu finançament: Premi Integra BBVA, Agència de Residus de la Generalitat, Diputació de Tarragona, Fundació Pere Mata, Fundació Privada Reddis, Rotary Reus, Cargill i l'Ajuntament de Reus.

Els aliments són distribuïts a través de **la Xarxa de distribució d'aliments i dels dos menjadors social gestionats per Càritas Interparroquial de Reus**.

La **Xarxa de distribució d'aliments** està impulsada i coordinada pel **Pla Local d'Inclusió Social de l'Àrea de Benestar Social (PLIS)**.

PRIMERA LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC

PROCÉS

Descripció general

Els supermercats, el Mercat del Camp i altres establiment alimentaris ofereixen els aliments frescos que són retirats del circuit comercial; el Taller Baix Camp recull aquests aliments frescos i en fa la tria; les entitats socials de la ciutat que formen part de la Xarxa de distribució d'aliments, distribueixen aquests aliments entre les famílies sense recursos econòmics. El Banc d'Aliments es qui fa la recollida al Mercat del Camp paradista per paradista i fa una primera tria que després recull el Taller Baix Camp.

Fases del procés: recollida, triatge i distribució dels aliments frescos

CENTRES DE RECOLLIDA



GERMANS CRUSELLS



<p>PARADES COL-LABORADORES DEL MERCAT DEL CAMP</p>	<p>Hermanos Fernández López Cambrils Civit Lopez Sanchez Recio Paco Serhs Bernad Hortavella Mansour Butillé July Cabré Martorell Cosita buena Salvado Ghalmi</p>
<div data-bbox="296 338 560 539" data-label="Image"> </div> <p>Parades del Mercat del Camp que col·laborem amb la donació de fruita i verdura.</p>	

RECOLLIDA, TRIATGE I DISTRIBUCIÓ DELS ALIMENTS FRESCOS

El Taller Baix Camp, una entitat sense ànim de lucre amb seu a Reus que actua per a totes les persones adultes amb discapacitat intel·lectual i les seves famílies, s'encarrega de **fer la recollida dels aliments frescos** als diferents establiments alimentaris, **la tria i la classificació** a les instal·lacions ubicades al Taller Baix Camp i **la distribució** a les entitats de la xarxa de distribució.

El procés de recollida i primer triatge dels aliments procedents del Mercat del Camp es realitzar per part de persones voluntàries del Banc d'Aliments.

Tot aquest procés compta amb la cooperació de l'Agència de Salut Pública de Catalunya pel que fa a la seguretat alimentària i es manté en tot moment la cadena de fred.

FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS
 Comarques de Tarragona



CENTRES DE DISTRIBUCIÓ I BENEFICIARIS DEL PROGRAMA

Un dels objectius del programa és que totes les entitats que formen part de la Xarxa d'entitats de distribució d'aliments de Reus, que fa temps que distribueixen producte sec, distribueixin també producte fresc.

La Xarxa de distribució d'aliments de Reus és un projecte de ciutat impulsat pel **Pla Local d'Inclusió Social de l'Àrea de Benestar Social (PLIS)**, que consisteix en el treball en xarxa entre l'Administració local i les entitats socials per tal de donar cobertura a les necessitats bàsiques de les persones i la seva promoció social.

Aquesta Xarxa permet coordinar, a través d'un aplicatiu informàtic, les dades sobre les persones i famílies que reben ajudes d'aliments de què disposen les entitats i els Serveis Socials de l'Ajuntament. La gestió coordinada dels recursos alimentaris entre les entitats i el sector públic afavoreix una prestació més eficaç d'aquesta ajuda.

Fins ara, aquesta Xarxa només ofería aliments secs. En l'actualitat, amb la implementació d'aquest programa, també subministra producte fresc. D'aquesta manera, es completa i millora la piràmide nutricional i les necessitats alimentàries de les persones beneficiàries.

Càritas

Societat de Sant Vicenç de Paül

Fundació Mossèn Frederic Bara

Centre d'Ajuda al Pres i al Necessitat

Església Evangèlica Rios de Vida

Associació Cultural Amistad y Raíces

Creu Roja

Agència Adventista para el Desarrollo y Recursos Asistenciales (ADRA)

Església Evangèlica Pentecostal Misionera

TALLERS DE CUINA

Organitzat pel Pla Local Inclusió Social (PLIS) i amb la col·laboració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Objectiu general: evitar el malbaratament

Dirigit a:

◁ Personal voluntari dels centres distribuïdors i famílies beneficiàries

Continguts:

◁ Elaboració de receptes per l'aprofitament del menjar.

◁ Conservació i manipulació dels aliments frescos de curta durada.

◁ Dieta saludable i equilibrada.

Des de l'any 2013 i fins ara s'han realitzat 39 tallers de 3 sessions cadascú, en 13 entitats, on hi ha participat una mitjana de 10 persones per taller.



ALIMENTS FRESCOS BEN CONSERVATS I APTES PER AL CONSUM: COOPERACIÓ DE L'AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA

Tot aquest procés compta amb la cooperació de l'**Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)** pel que fa a la seguretat alimentària. L'ASPCAT té com a finalitat aconseguir el màxim grau de seguretat alimentària a Catalunya.

Un dels objectius d'aquest programa és **tenir molta cura que els aliments frescos que s'ofereixen als beneficiaris estiguin en bon estat i siguin aptes per al consum humà**. No es lliura cap aliment caducat.



Generalitat de Catalunya
**Agència de Salut Pública
de Catalunya**

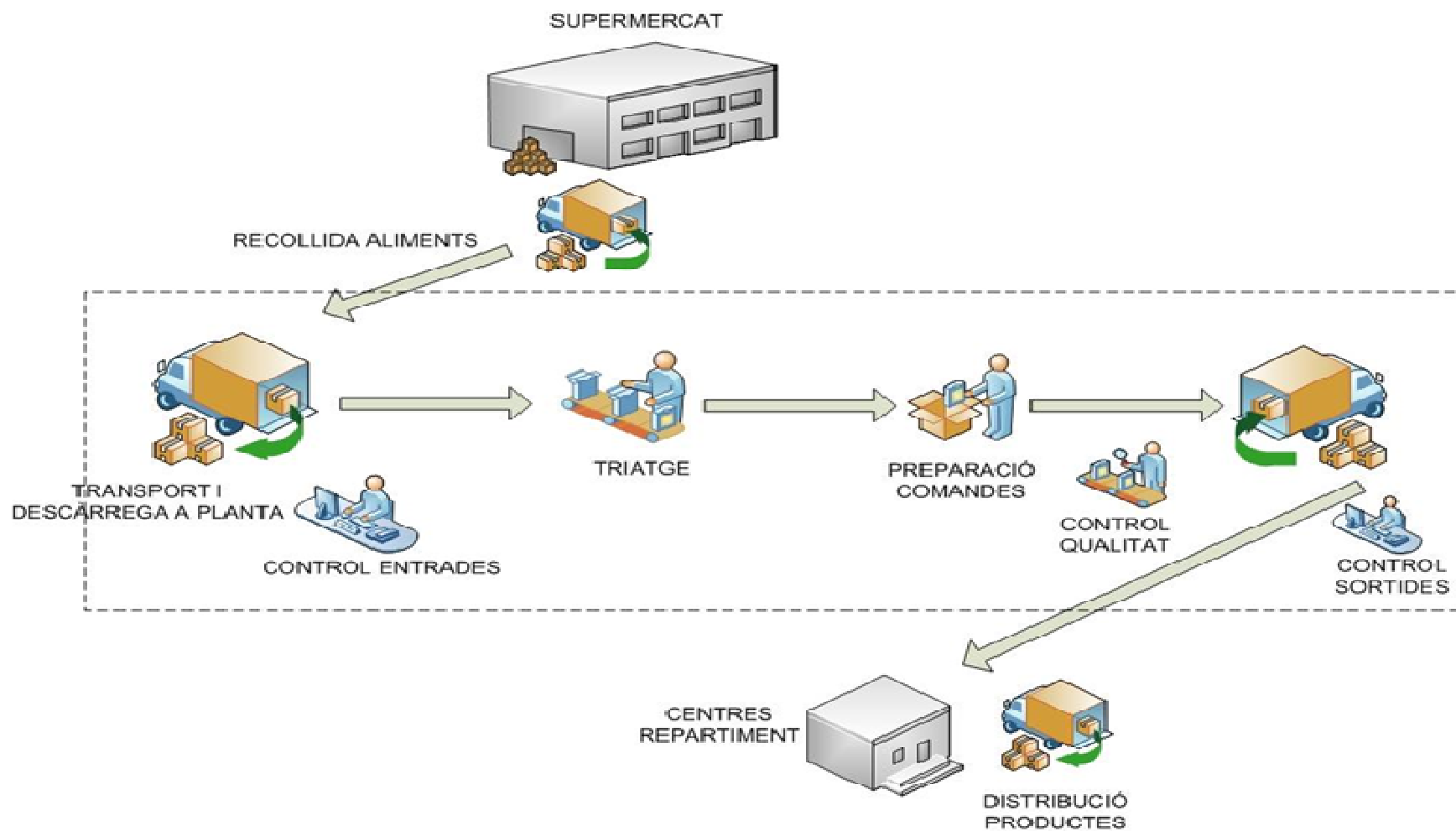
BENEFICIS AMBIENTALS DEL PROGRAMA: L'AGÈNCIA DE RESIDUS DE CATALUNYA

Un dels objectius d'aquest programa és **reduir l'impacte mediambiental dels residus, és a dir, evitar que aliments aptes per al consum humà es converteixin en residus**. Per això, compta amb la col·laboració de l'**Agència de Residus de Catalunya**, una empresa pública adscrita al Departament Territori i Sostenibilitat que té com a finalitat aconseguir millorar la qualitat de vida dels ciutadans de Catalunya en l'àmbit de la prevenció i la gestió dels residus. Cal destacar que aquest programa ha estat escollit per l'Agència de Residus de Catalunya com a projecte pilot per veure la seva aplicabilitat en altres territoris.



**Agència de
Residus de
Catalunya**

En aquest diagrama de flux es mostren esquemàticament les parts del procés:



PROTOCOL DE FUNCIONAMENT DE LA RECOLLIDA DELS ALIMENTS

1. Recollida diària d'aliments als diferents establiments alimentaris de la ciutat.

- En principi, es fa recollida d'aliments frescos, tot i que també es poden recollir altres aliments i productes.
- Aquesta tasca es realitza pel Taller Baix Camp amb un vehicle frigorífic que manté els aliments frescos en les condicions adequades, assegurant la cadena de fred.



2. Trasllat dels aliments a al planta de triatge, Taller Baix Camp.

3. Triage i classificació d'aquells aliments aptes per al consum i preparació de comandes.

- Ho fa el mateix Taller Baix Camp.
- Disposa d'instal·lacions adequades: entrada directa des del carrer, recepció, cambra de fred per a triatge i classificació i cambra frigorífica per mantenir el fred i guardar els aliments frescos. Els centres que entreguen aliments poden visitar les instal·lacions per tal de conèixer de primera mà el procés de tractament dels aliments que reparteixen.



4. Repartiment per part del Taller Baix Camp a les diferents entitats distribuïdores amb el vehicle frigorífic.

- Es fa diàriament de dilluns a divendres.
- Les entitats distribuïdores formen part de la **Xarxa d'entitats de distribució d'aliments**. En l'actualitat són 16 entitats, 8 d'elles parròquies de Càritas Interparroquial.
- Les entitats reparteixen els aliments que reben de la Unió Europea i de la Fundació Banc dels Aliments un cop a la setmana.
- L'objectiu és que totes les entitats estiguin inscrites al Registre d'entitats, serveis i establiments de Serveis Socials (RESES) del Departament de Treball, Afers Socials i Famílies.



SEGONA LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC I CUINAT: MENJADORS SOCIALS (ÀPATS PRESENCIALS I CARMANYOLES)

Els dos menjadors socials, el del carrer Francesc Bartrina al centre de la ciutat i l'altre al barri Sant Josep Obrer, ofereixen dues modalitats de menús: els presencials i els per emportar. És a dir, hi ha persones que van als menjadors i dinen allí mateix, i hi ha famílies que van cada dia a recollir els menús que s'emporten i es mengen a casa seva. Aquestes persones i famílies són derivades per les treballadores socials de Càrites i de Serveis Socials de l'Ajuntament de Reus.

El menjador del centre de la ciutat té cuina pròpia i és on s'elaboren cada dia els àpats que s'ofereixen a les persones en situació de vulnerabilitat de la nostra ciutat.

L'activitat que realitzen és possible gràcies a l'ajuda de molts voluntaris/àries i a la subvenció econòmica de l'Ajuntament de Reus.

El menjar necessari per elaborar els menús diaris provenen d'un supermercat Mercadona de Reus, del Banc d'Aliments, de pagesos, d'una fleca i d'altres establiments alimentaris. Tanmateix recollim menjar cuinat, de l'empresa de menjars per emportar Nostrum de Reus, d'empreses de càtering com Cuina i Gestió i Boris 45, i de menjadors escolars com són el de l'Escola Puigcerver i de l'Escola Montsant a través de l'empresa Appel Catering. Els dos menjadors socials reben el suport del Taller Baix Camp en temes logístics i d'entrega d'aliments al menjador social.

El transport d'aquests aliments es realitza a través d'un vehicle frigorífic per tal de conservar la cadena de fred dels aliments frescos i que aquests arribin en bon estat. L'Agència de Salut Pública de Catalunya supervisa i orienta per garantir la seguretat alimentària en tot el procés de recepció, tria i elaboració dels aliments.

Els menjadors socials formen part de la segona línia del programa "Gestió Alimentària". Els aliments frescos procedents del supermercat Mercadona i els cuinats procedents de les empreses de càtering són els aliments que considerem com aliments recuperats, ja que són aliments que surten del circuit comercial i encara són aptes pel consum humà.

Aquesta segona línia de recuperació d'aliments també promou la reducció de residus de la ciutat. Per això, l'Agència de Residus de Catalunya la com una bona pràctica.



MERCADONA
SUPERMERCADOS DE CONFIANZA



nostrum

Balanç actual del programa de Gestió alimentària de recuperació d'aliments frescs

El 27 d'agost de 2012, Reus va iniciar la implementació del projecte de recuperació d'aliments frescos per a persones sense recursos econòmics a la ciutat. **En total, s'han recuperat, fins al 28 de febrer de 2017, 847.455 kg d'aliments frescos**, que s'han fet arribar a través de les diferents entitats distribuïdores d'aliments de la ciutat.

Eficiència econòmica

Tenint en compte que la mitjana de despeses mensuals del programa és 5.161€ i que s'han recuperat **847,46** tones en 54mesos, **el quilo d'aliment recuperat surt a 0,330€/kg**. Si fem un càlcul aproximat del que hagués costat comprar a preu de mercat tot l'aliment recuperat, surt un total aproximat de 1,38€/kg. Així doncs, l'estalvi econòmic per quilo és de 1,05€. Com que s'han recuperat **847.455** kg, el **Programa ha suposat un estalvi econòmic de 889.828€**.

Amb aquestes xifres, queda demostrada la rendibilitat econòmica d'aquest Programa, ja que tot i que aquest procés de recuperació de producte fresc i gestió alimentària responsable té unes despeses fixes (personal, mitjans tècnics, instal·lacions, etc.) és més rentable que comprar els aliments per oferir-los a les famílies que ho necessiten.

Balanç seguretat alimentària

La participació de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha estat clau en aquest programa, ja que garanteix la seguretat alimentària dels aliments que es donen a les famílies sense recursos. Aquesta garantia ha estat treballada a través de formació i supervisió de tots els processos i agents que intervenen en el programa

El balanç, per tant, és positiu. Per això, ara, el repte principal del programa és aconseguir la implicació de més establiments alimentaris, per tal que el número d'aliments frescos repartits augmenti. I per això, cal que la ciutadania, en tant que consumidors, també s'impliqui amb el programa, triant els establiments col·laboradors.

Balanç impacte ambiental

Els resultats de la valoració ambiental del programa mostren millores ambientals, ja que s'ha evitat tractar una gran quantitat de residus orgànics, la qual cosa suposa reduir importants costos econòmics i ambientals.).

Així doncs, el programa de Gestió Alimentària de Reus, escollit l'any passat per l'Agència de Residus de Catalunya com a projecte pilot, ha superat les expectatives pel que fa a l'impacte ambiental i el malbaratament alimentari. Des de l'inici del programa s'ha convertit en residu només el 16% el total de tones recollides.

Càlcul de l'estalvi d'emissions CO2 eq. (gas d'efecte hivernacle).

Per a calcular l'estalvi d'emissions de CO2 eq. vinculat a la recuperació dels aliments, s'han utilitzat les dades extretes de l'estudi de Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya realitzat l'any 2012 per la oficina de Medi Ambient de la UAB.

Aquest estudi exposa que el malbaratament de 759.000 tones d'aliments anuals a Catalunya, generen unes emissions totals de 1.100.000 tones de CO2 eq. anuals. Això en donaria un rati d'emissions d'1,45 t CO2 eq. per cada tona d'aliment malbaratat.

Per tant podem calcular que des de setembre de 2012 a febrer de 2017, amb 847,46 tones d'aliment recuperat, l'estalvi d'emissions del programa seria:

$1,45 \text{ t CO2 eq.} \times 847,46 \text{ tones d'aliments recuperats} = \mathbf{1.228,82t \text{ CO2 eq. estalviades.}}$

Càlcul de la petjada ecològica.

En termes de petjada ecològica, és a dir, la superfície de terreny que es fa servir per poder produir una quantitat determinada d'aliments, s'han utilitzat també els valors que reflecteix l'estudi de Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya.

Segons aquest estudi, una tona d'aliments utilitza 0,89 ha per poder ser produïda. Això voldria dir que la recuperació de 847,46 tones d'aliments que no han anat a parar als residus orgànics recollits pels serveis municipals, ens donarien un impacte positiu quant a la petjada ecològica de:

$0,89 \text{ Ha/t} \times 847,46 \text{ tones d'aliments recuperats} = \mathbf{754,24 \text{ ha. de terreny.}}$

Càlcul de l'estalvi de les despeses de gestió de residus orgànics.

L'aprofitament dels aliments orgànics recollits a través del Programa de Gestió Alimentària suposa un estalvi en la gestió en la recollida comercial de residus orgànics. Tenint en compte les dades de l'any 2015 facilitades per la Regidoria de Medi Ambient i Ocupació de l'Ajuntament, es calcula que una tona de fracció orgànica del residu municipal (FORM) de recollida comercial equival a una despesa de 125€ dedicats al transport fins a la planta de tractament de residus orgànics.

Per altra banda, el tractament de la fracció orgànica del residu municipal (FORM) a través de la planta de compostatge té un cost de 59,24€ la tona de residus.

D'aquesta forma, podem calcular que una tona d'aliments orgànics recuperats suposa un estalvi de 184,24€. Per tant, podem calcular que amb les 847,46 tones d'aliments que s'han recuperat des de l'inici del programa fins a juny de 2016, l'estalvi en gestió de residus orgànics seria:

$184,24\text{€} \times 847,46 \text{ tones d'aliments recuperats} = \mathbf{156.136\text{€.}}$

RESULTATS (en quilograms) DE LA RECUPERACIÓ D'ALIMENTS DEL PROGRAMA DURANT EL 2017

PROVEÏDOR	Gener 2017	Febrer 2017	ACUMULAT	
-----------	------------	-------------	----------	--

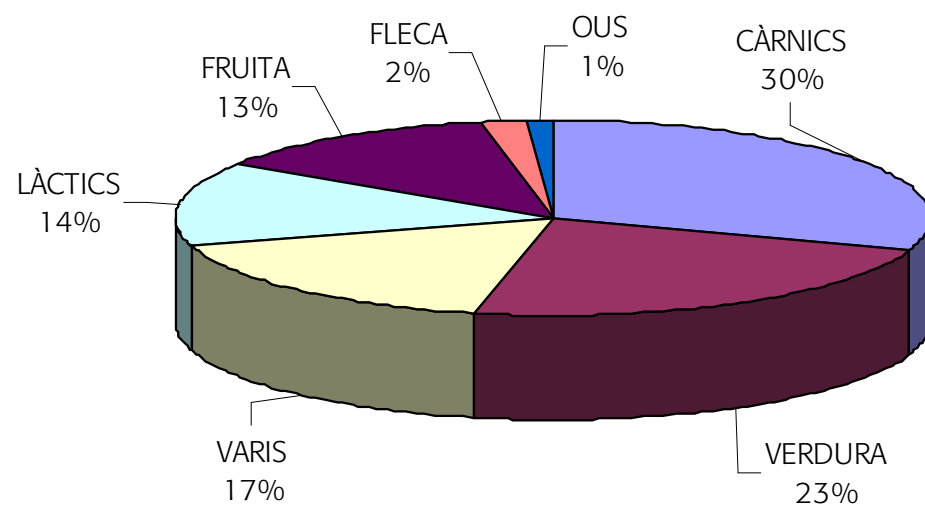
1a LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC – ENTITATS XARXA D'ALIMENTS

MERCAT DEL CAMP	3.565	4.035	7.600	24%
POLLASTRES CRUSVI	2.693	1.711	4.404	14%
IQUODRIVE	1.992	1.923	3.915	13%
CARREFOUR GAVARRES	1.414	1.709	3.123	10%
BON PREU	1.166	1.143	2.309	7%
CARREFOUR	855	1.436	2.291	7%
CONSUM	1.175	758	1.933	6%
CRUSVI	670	623	1.293	4%
CAPRABO	682	529	1.211	4%
GERMANS CRUSELLS	0	1.198	1.198	4%
VERITAS	570	611	1.181	4%
NOVUS	135	108	243	0,8%
LIDL	120	51	171	0,5%
SIMPLY	56	62	118	0,4%
CARREFOUR MARKET	120	0	120	0,4%
TOTAL RECOLLIT	15.213	15.897	31.110	100%
RECUPERAT	13.215	12.961	26.175	
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	1.998	2.936	4.935	
% RECUPERACIÓ	87%	82%	84%	

2 LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC – MENJADOR SOCIAL

MERCADONA (menjar per cuinar)	4.148	3.013	7.161	93%
MENJAR CUINAT	228	296	524	7%
TOTAL RECOLLIT	4.376	3.309	7.685	100%
% RECUPERACIÓ	4.376	3.309	7.685	
TOTAL RECOLLIT	19.589	19.206	38.795	
RECUPERAT	17.591	16.270	33.861	
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	1.998	2.936	4.934	
% RECUPERACIÓ	90%	85%	87%	

TIPUS ALIMENT RECUPERAT	Gener 2017	Febrer 2017	ACUMULAT	
CÀRNICS	5.442	4.620	10.062	31%
VERDURA	3.471	4.420	7.891	23%
VARIS	2.906	2.832	5.738	17%
LÀCTICS	2.578	2.128	4.706	14%
FRUITA	2.479	1.851	4.330	13%
FLECA	532	277	809	2%
OUS	183	142	325	1%
TOTAL	17.591	16.271	33.861	100%



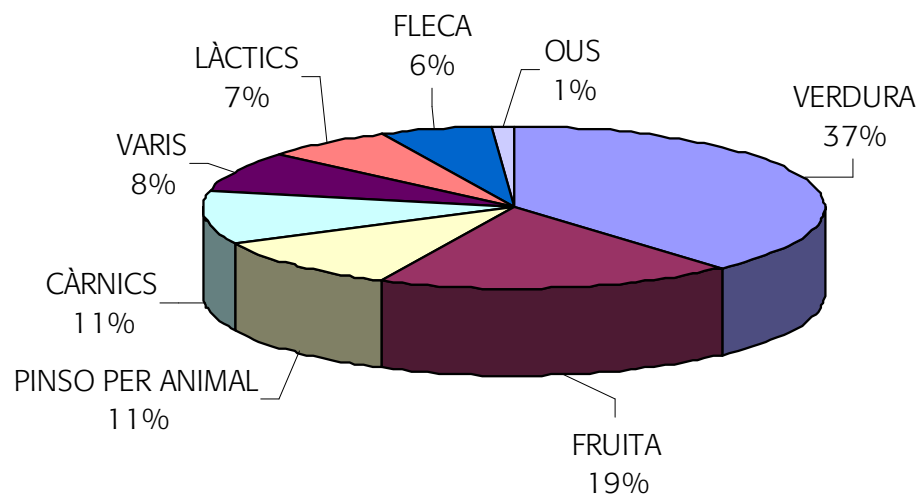
RESULTATS (en quilograms) DE LA RECUPERACIÓ D'ALIMENTS DEL PROGRAMA FINS FEBRER 2017

PROVEÏDOR	Total 2012 (des de set)	Total 2013	Total 2014	Total 2015	Total 2016	Total 2017	ACUMULAT	
1a LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC – ENTITATS XARXA D'ALIMENTS								
MERCAT DEL CAMP	27.874	110.802	127.702	87.170	73.032	7.600	434.180	47%
CAN VICENÇ	---	46.712	46.857	36.365	6.566	---	136.500	15%
BON PREU	3.702	10.493	12.912	13.070	14.245	2.309	56.731	6%
CARREFOUR	2.258	8.476	11.038	10.126	13.722	2.291	47.911	5%
CONSUM	---	4.748	10.700	11.580	13.282	1.933	42.243	4%
GERMANS CRUSELLS	---	7.518	5.664	8.344	14.930	1.198	37.654	4%
CAPRABO	---	10.584	13.671	6.239	4.787	1.211	36.492	4%
IQUODRIVE	---	---	3.255	13.037	16.026	3.915	36.233	4%
CRUSVI	416	4.246	9.622	3.805	8.823	1.293	28.205	3%
LIDL	---	3.831	7.230	8.756	5.651	171	25.639	3%
CARREFOUR GAVARRES	---	---	---	---	20.026	3.123	23.149	2%
SIMPLY	404	7.673	2.533	2.609	1.959	118	15.296	2%
SUMA	208	6.040	---	---	---	---	6.248	0,7%
POLLASTRES CRUSVI	---	---	---	---	---	4.404	4.404	0,3%
NOVUS	---	---	---	1.376	1.488	243	3.107	0,3%
KOMKAL	---	540	---	---	1.091	---	1.631	0,2%
LLEGUMS CUITS MENJADOR SOC.	---	---	---	---	1.401	---	1.401	0,2%
VERITAS	---	---	---	---	---	1.181	1.181	0,2%
CARREFOUR MARKET	---	---	---	---	---	120	120	2%
TOTAL RECOLLIT	34.921	221.663	251.184	202.477	197.029	31.110	938.384	100%
RECUPERAT	24.590	179.611	222.512	163.417	158.902	26.175	775.207	
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	10.331	42.054	28.672	39.060	38.113	4.935	163.165	
% RECUPERACIÓ	70%	81%	89%	81%	81%	84%	83%	
2 LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC I CUINAT – MENJADOR SOCIAL								
MERCADONA (menjar per cuinar)	---	---	---	21.028	36.588	7.161	64.777	89%
MENJAR CUINAT	---	---	---	2.857	4.096	524	7.477	11%
TOTAL RECOLLIT	---	---	---	23.885	40.681	7.685	72.251	100%
% RECUPERACIÓ	---	---	---	100%	100%	100%	100%	

TOTAL DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC I CUINAT

TOTAL RECOLLIT	34.922	221.665	251.184	226.362	237.698	38.795	1.010.626
RECUPERAT	24.590	179.611	222.511	187.299	199.583	33.861	847.455
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	10.332	42.054	28.672	39.060	38.116	4.934	163.168
% RECUPERACIÓ	70%	81%	89%	83%	84%	87%	84%

TIPUS ALIMENT RECUPERAT	Total 2012 (des de Set)	Total 2013	Total 2014	Total 2015	Total 2016	Total 2017	ACUMULAT	
VERDURA	11.615	71.439	82.370	68.578	81.392	7.891	323.285	39%
FRUITA	10.845	34.314	53.361	27.280	27.075	4.330	157.205	19%
PINSO PER ANIMAL	0	31.082	31.936	25.858	6.130	0	95.006	11%
CÀRNICS	757	9.233	19.186	21.917	32.654	10.062	93.809	11%
VARIS	623	8.207	10.017	13.884	27.075	5.738	65.544	8%
LÀCTICS	445	7.570	9.986	14.740	18.314	4.706	55.761	7%
FLECA	131	17.448	14.931	12.688	6.051	809	52.058	6%
OUS	175	317	725	2.353	2.124	325	6.019	1%
TOTAL	24.590	179.611	222.511	187.299	199.583	33.861	847.455	



DIFUSIÓ DEL PROJECTE I BONES PRÀCTIQUES

- Sessió dia 26 de febrer de 2013 a Reus sobre [Aspectes solidaris i riscos sanitaris en la recuperació d'aliments per a persones sense recursos](#), organitzat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Servei Regional al Camp de Tarragona).
- Sessions, 13 i 20 de setembre de 2012 a Reus, del curs de formació per als voluntaris encarregats de la distribució dels aliments frescos, impartit per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Servei Regional al Camp de Tarragona).
- Participació en la Jornada "Aquí no es llença res", taula rodona d'experiències de prevenció del malbaratament d'aliments. 3 de juny de 2013, Barcelona.
- Participació de la Jornada "El malbaratament d'aliments i la Seguretat Alimentària", 17 de juny de 2013, Barcelona.
- Participació en el seminari de Formació PREVOC (Prevenció de Residus del Vallès Occidental), 12 de gener de 2017, Vacarisses.
- Visites d'altres administracions públiques i entitats que volen innovar en l'àmbit de la gestió alimentària per conèixer el funcionament del nostre programa, considerat un bon exemple i una experiència puntera a Catalunya:
 - Ajuntament de Palleja.
 - Ajuntament de Sitges.
 - Mestra d'infantil i primària de Santa Coloma de Gramanet.
 - GFT IT Consulting, S.L.U, de Sant Cugat.
 - Fundació M2 assessores.es, ubicats a la zona del Maresme i altres àmbits territorials.
 - Ajuntament de Sant Celoni.
 - Fundació Baix Montseny.
 - Grup d'experts, Fundació Banc dels Aliments i Universitat de Sevilla.
 - Agència d'Ecologia Urbana de Barcelona.
 - Ajuntament de Cambrils.
 - Ajuntament de Móra d'Ebre.
 - Agència de Residus de la Generalitat.
 - Agència de Salut Pública de Catalunya.
 - Diputació de Tarragona.
 - Ajuntament de Sant Boi del Llobregat.
 - Plataforma d'Aprofitem els Aliments (PAA).

Visites de mitjans de comunicació i altres: RTVE, TV3 i diversos mitjans de comunicació locals, supermercats implicats...

ANNEX. Difusió del Programa per a la recuperació d'aliments frescos per a persones sense recursos econòmics a Reus

1. Notes de premsa de l'Ajuntament de Reus:

1.1 Recerca general:

Paraula clau: Aliments frescos

http://www.reus.cat/ajuntament/notes-de-premsa?title=Aliments+frescos&field_not_tax1_tid=All&field_noticia_fecha_value%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=&field_noticia_fecha_value_1%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=&=Aplica

Paraula clau: Gestió alimentària

http://www.reus.cat/ajuntament/notes-de-premsa?title=Gesti%C3%B3+aliment%C3%A0ria&field_not_tax1_tid=All&field_noticia_fecha_value%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=&field_noticia_fecha_value_1%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=

Paraula clau: Gestió alimentària

http://www.reus.cat/ajuntament/notes-de-premsa?title=Aliments&field_not_tax1_tid=All&field_noticia_fecha_value%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=&field_noticia_fecha_value_1%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=

1.2 Recerca concreta:

18.07.2012 – Reus posa en marxa un Programa de Recuperació d'Aliments Frescos amb més de 6.000 beneficiaris

<http://www.reus.cat/noticia/reus-posa-en-marxa-un-programa-de-recuperacio-d-aliments-frescos-amb-mes-de-6000>

21.09.2012 - Curs de formació per als voluntaris del Programa de Recuperació d'Aliments Frescos

<http://www.reus.cat/noticia/curs-de-formacio-als-voluntaris-del-programa-de-recuperacio-d-aliments-frescos>

05.10.2012 - El Mercat del Camp s'afegeix al Programa de Recuperació d'Aliments Frescos

<http://www.reus.cat/noticia/el-mercat-del-camp-s-afegeix-al-programa-de-recuperacio-d-aliments-frescos>

09.10.2012 - Signatura d'un conveni amb Rotary Reus per col·laborar en el projecte de Recuperació i distribució d'aliments frescos

<http://www.reus.cat/noticia/signatura-dun-conveni-amb-rotary-reus-col-laborar-en-el-projecte-de-recuperacio-i>

17.10.2012 - La Fundació Pere Mata signa un conveni per col·laborar en el projecte de Recuperació i distribució d'aliments frescos

<http://www.reus.cat/noticia/la-fundacio-pere-mata-signa-un-conveni-col-laborar-en-el-projecte-de-recuperacio-i>

23.10.2012 - El programa de recuperació d'aliments frescos reparteix prop de 8.000 kg entre 375 famílies durant el primer mes i mig
<http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-recuperacio-d-aliments-frescos-reparteix-prop-de-8000-kg-entre-375-families>

12.11.2012 - El programa de recuperació d'aliments frescos de l'Ajuntament de Reus, projecte pilot de l'Agència de Residus
<http://www.reus.cat/noticia/primer-any-del-programa-de-gestio-alimentaria-com-projecte-pilot-de-lagencia-de-residus>

29.11.2012 - El Programa de recuperació i distribució d'aliments frescos rep 6.000 euros de l'empresa Cargill
<http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-recuperacio-i-distribucio-d-aliments-frescos-rep-6000-euros-de-lempresa>

16.10.2013 - Primer any del programa de gestió alimentària com a projecte pilot de l'Agència de Residus
<http://www.reus.cat/noticia/primer-any-del-programa-de-gestio-alimentaria-com-projecte-pilot-de-lagencia-de-residus>

18.10.2013 - Balanç del primer any de funcionament del programa de gestió alimentària de Reus
<http://www.reus.cat/noticia/balanc-del-primer-any-de-funcionament-del-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus>

14.10.2014 - Balanç dels dos anys de funcionament del programa de gestió alimentària de Reus
<http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus-recull-350000-quilos-en-dos-anys-i-arriba-890>

16.01.2015 – Dos centres educatius de la ciutat se sumen al programa de gestió alimentària de Reus oferint el menjar sobrant dels menjadors escolars
<http://www.reus.cat/noticia/dos-centres-educatius-de-la-ciutat-se-sumen-al-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus>

2. Mitjans de comunicació:

2.1. Audiovisuals:

2.1.1 TV3:

<http://www.ccma.cat/tv3/alcarta/programa/entrevista-del-324-antoni-garcia-i-josep-ramon-nogues-projecte-solidari-de-recollida-daliments-a-reus/video/4334310/>

<http://www.ccma.cat/tv3/alcarta/programa/les-escoles-de-reus-tambe-participen-en-el-programa-de-gestio-alimentaria-per-no-malbaratar-els-aliments-/video/5625593/>

2.1.2 Canal Reus TV:

23.10.2012 – <http://canalreustv.xiptv.cat/canal-reus-noticies/capitol/el-programa-de-recuperacio-daliments-frescos-ja-ha-repartit-prop-de-8-000-quilos>

14.10.2014 – <http://canalreustv.cat/new/3500-persones-beneficiades-pel-programa-de-gestio-alimentaria>

25.02.2016 – <http://www.canalreustv.cat/noticies/gestio-alimentaria-tindra-una-aportacio-extraordinaria>

29.07.2016 – <http://www.canalreustv.cat/noticies/la-gestio-alimentaria-reus-model-catalunya>

09.09.2016 – <http://www.canalreustv.cat/noticies/laprofitament-daliments-tindra-la-seva-festa-reus>

17.10.2016 – <http://www.canalreustv.cat/noticies/la-festa-aprofitem-els-aliments-rescata-1300-euros-les-escombraries>

2.1.3 Altres televisions:

Reportatge del programa "Repór" de Televisió Espanyola:

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/repór/repór-comida-sobras/1607642/>

Reportatge de La Sexta Noticias:

http://www.lasexta.com/noticias/sociedad/ayuntamiento-reus-recoge-140-toneladas-comida-abastecer-familias-necesitadas_2013092800087.html

2.2. Digitals:

18.07.2012 – Reusdigital.cat – "Més de 6.000 persones es beneficiaran del Programa de Recuperació d'Aliments Frescos"

<http://reusdigital.cat/noticies/m-s-de-6000-persones-es-beneficiaran-del-programa-de-recuperaci-daliments-frescos>

21.09.2012 – Reusdigital.cat – "Quaranta voluntaris participen al programa de recuperació d'aliments frescos"

<http://reusdigital.cat/noticies/quaranta-voluntaris-participen-al-programa-de-recuperaci-daliments-frescos>

05.10.2012 – Reusdigital.cat - "El Mercat del Camp s'afegeix al Programa de Recuperació d'Aliments Frescos"

<http://reusdigital.cat/noticies/el-mercat-del-camp-safegeix-al-programa-de-recuperaci-daliments-frescos>

09.10.2012 – Reusdigital.cat – "Rotary Reus aporta 2.000 euros al projecte de recuperació d'aliments frescos"

<http://reusdigital.cat/noticies/rotary-reus-aporta-2000-euros-al-projecte-de-recuperaci-daliments-frescos>

17.10.2012 – Reusdigital.cat - "La Fundació Pere Mata aporta 5.000 euros al projecte de recuperació d'aliments frescos"

http://www.reusdirecte.cat/cat/notices/2012/10/la_fundacio_pere_mata_aporta_5_000_euros_al_proj_ecte_de_recuperacio_d_aliments_frescos_22801.php

23.10.2012 – NW La revista de Reus – "El programa de recuperació d'aliments frescos arriba a 375 famílies reusenques en un mes i mig"

<http://www.nwrevistadereus.cat/noticia.php?id=693>

23.10.2012 – Agència Catalana de Notícies (ACN) – “Quatre supermercats de Reus donen prop de 8.000 quilos d'aliments en un mes i mig”
<http://www.ccma.cat/324/quatre-supermercats-de-reus-donen-prop-de-8-000-quilos-daliments-en-un-mes-i-mig/noticia/1943012/>

23.10.2012 – La Vanguardia – “Quatre supermercats de Reus donen prop de 8.000 quilos d'aliments en un mes i mig”
<http://www.lavanguardia.com/local/tarragona/20121023/54353819961/quatre-supermercats-de-reus-donen-prop-de-8-000-quilos-d-aliments-en-un-mes-i-mig.html>

02.12.2012 – Reusdigital.cat – “Els treballadors de Cargill donen 6.000 euros per al programa de distribució d'aliments”
<http://reusdigital.cat/noticies/els-treballadors-de-cargill-donen-6000-euros-al-programa-de-distribucio-daliments>

06.10.2014 – Reusdigital.cat – “Virginias dona 34.380 barres de torrons al programa de gestió alimentària de Reus”
<http://reusdigital.cat/noticies/virginias-dona-34380-barres-de-torrons-al-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus>

08.10.2014 – Naciódigital – “Es renova el Programa de Gestió Alimentària Responsable de Reus”
<http://www.naciodigital.cat/delcamp/reusdiari/noticia/7992/es/renova/programa/gestio/alimentaria/responsable/reus>

14.10.2014 – Reusdigital.cat – “El programa de gestió alimentària de Reus arriba a 890 famílies”
<http://reusdigital.cat/noticies/el-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus-arriba-890-families>

16.01.2015 – Reusdigital.cat – “Les escoles Montsant i Puigcerver s'incorporen al programa de gestió d'aliments”
<http://reusdigital.cat/noticies/reus/les-escoles-montsant-i-puigcerver-sincorporen-al-programa-de-gestio-daliments>

13.08.2015 – Reusdigital.cat – “[Garanteixen a Reus el programa de gestió alimentària responsable a l'agost](#)”
<http://reusdigital.cat/noticies/reus/garanteixen-reus-el-programa-de-gestio-alimentaria-responsable-lagost>

13.08.2015 – Naciódigital.cat – “[L'Ajuntament de Reus assegura menjar durant l'agost als més necessitats](#)”
<http://www.naciodigital.cat/reus/noticia/13456/ajuntament/reus/assegura/menjar/durant/agost/necessitats>

[01.02.2016 – Reusdigital.cat – “El programa de gestió alimentària recupera 600 tones d'aliments per a famílies sense recursos”](#)
<http://reusdigital.cat/noticies/reus/el-programa-de-gestio-alimentaria-recupera-6-tones-daliments-families-sense-recursos-0>

01.02.2016 – Naciódigital.cat – “El programa de gestió alimentària recupera 6 tones d'aliments per a famílies sense recursos”
<http://www.naciodigital.cat/reus/noticia/16602/menjadors/socials/recuperen/sis/tones/menjar/necessitats>

24.02.2016 – Reus Digital – “L'Ajuntament de Reus compra aliments rics en proteïnes per als més desfavorits”
<http://reusdigital.cat/noticies/reus/lajuntament-de-reus-compra-aliments-rics-en-proteines-als-mes-desfavorits>

24.02.2016 – Naciódigital.cat – "Més de 12.000 euros extra per al programa de gestió alimentària"

<http://www.naciodigital.cat/reus/noticia/17053/12000/euros/extra/al/programa/gestio/alimentaria>

05.04.2016 – Reusdigital.cat – "El Programa de Gestió Alimentària de Reus inspira una guia sobre aprofitament segur del menjar"

<http://reusdigital.cat/noticies/reus/el-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus-inspira-una-guia-sobre-aprofitament-segur>

18.05.2016 – ReusDiari.cat – "El programa de Gestió Alimentària Responsable de Reus, referència per altres ajuntaments "

<http://delcamp.cat/reusdiari/noticia/1558/el-programa-de-gestio-alimentaria-responsable-de-reus-referencia-per-altres-ajuntaments>

13.06.2016 – ReusDiari.cat – "Diverses entitats visiten el Programa de Gestió Alimentària de Reus"

<http://delcamp.cat/reusdiari/noticia/2167/diverses-entitats-visiten-el-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus>

13.06.2016 – Reusdigital.cat – "1.900 famílies sense recursos s'han beneficiat del programa de gestió alimentària de Reus"

<http://reusdigital.cat/noticies/reus/1900-families-sense-recursos-shan-beneficiat-del-programa-de-gestio-alimentaria-reus>

16.06.2016 – Sostenible – "Reus promou una alimentació saludable i per l'aprofitament d'aliments"

<http://sostenible.cat/noticia/reus-promou-una-alimentacio-saludable-i-per-laprofitament-daliments>

Juny 2016 – eQuàliment, Gestió de Programes d'Aliments Solidaris- Entrevista amb Alfred Vara, Cap del departament de Prevenció de l'Agència de Residus de Catalunya:

http://www.equaliment.org/presentacio3_1/_5G1ICS7tAW4om86ZIALJ_1w17lxd2jYIVrqZBaSe5d8S_rLq7GedJPt3jnHBYVWv_

08.09.2016 – Reusdigital.cat – "Reus organitza una festa per conscienciar la ciutadania sobre el malbaratament dels aliments"

<http://reusdigital.cat/noticies/reus/reus-organitza-una-festa-conscienciar-la-ciutadania-sobre-el-malbaratament-dels>

28.09.2016 – ReusDiari.cat – "Reus prepara la primera festa «Aprofitem els Aliments»"

<http://delcamp.cat/reusdiari/noticia/5189/reus-prepara-la-primera-festa-aprofitem-els-aliments>

14.10.2016 – Reusdigital.cat – "Un centenar de voluntaris participaran a la Festa Aprofitem els Aliments"

<http://reusdigital.cat/noticies/reus/un-centenar-de-voluntaris-participaran-la-festa-aprofitem-els-aliments>

15.10.2016 – VilaWeb – "Reus serveix 600 menús amb aliments aptes pel consum que ja no eren comercialitzables en establiments"

<http://www.vilaweb.cat/noticies/reus-serveix-600-menus-amb-aliments-aptos-pel-consum-que-ja-no-eren-comercialitzables-en-establiments/>

15.10.2016 – Delcamp.cat – "La festa Aprofitem els aliments reparteix 600 racions de menjar recuperat"

<http://delcamp.cat/reusdiari/noticia/6200/la-festa-aprofitem-els-aliments-reparteix-600-racions-de-menjar-recuperat>

16.10.2016 – Reusdigital.cat – "La festa dels Aliments serveix 600 menús de menjar recuperat"

<http://reusdigital.cat/noticies/reus/la-festa-dels-aliments-serveix-600-menus-de-menjar-recuperat>

16.10.2016 – Delcamp.cat– “Les imatges de la festa Aprofitem els aliments a Reus”
<http://delcamp.cat/reusdiari/galeria/758/1/festa-afitem-els-aliments-a-reus>

2.3. Escrits:

19.07.2012 – Diari de Tarragona – “Un programa recuperarà alimentos frescos que tiran los supermercados”.

19.07.2012 – Diari Més – “Reus recuperarà 500 tones d'aliments frescos dels seus supermercats”.

19.07.2012 – Diari Més – “Programa de recuperació d'aliments frescos” (Editorial).

06.10.2012 – Diari de Tarragona – “El Mercat del Camp, en la red para recuperar alimentos frescos”.

08.10.2012 – Diari Més – “El Mercat del Camp s'integra a la Xarxa d'Aliments Frescos”.

18.10.2012 – Diari Més – La Fundació Pere Mata col·laborarà en el programa de distribució d'aliments”.

24.10.2012 – Diari de Tarragona – “Ocho mil kilos de alimentos para los necesitados”

24.10.2012 – Diari de Tarragona – “El programa para recuperar alimentos reparte 8.000 kilos en un mes y medio”.

24.10.2012 – Diari Més – “El programa de recuperació d'aliments frescos arriba a 375 famílies de Reus”(Portada).

24.10.2012 – Diari Més – “Quatre supermercats recuperen 8.000 quilos de productes frescos”.

24.10.2012 – La Vanguardia – “La solidaritat que no es passa”.

13.11.2012 – Diari de Tarragona – “El programa para recuperar comida aprovecha un 68% de los alimentos”.

13.11.2012 – Diari Més – “La recuperació d'aliments, projecte pilot de l'Agència Catalana de Residus”.

04.12.2012 – La Vanguardia – “Quatre supermercats de Reus donen prop de 8.000 quilos d'aliments en un mes i mig”.

19.10.2013 – Diari de Tarragona – “La segona vida dels aliments”.

07.11.2013 – El Periódico – “Reus aconseguix rescatat i donar tones de menjar fresc”.

15.10.2014 – Diari de Tarragona– “Tres escuelas cederán su comida sobrante a las familias necesitadas”.

15.10.2014 – El Punt Avui– “890 famílies de Reus reben aliments de l'Ajuntament”

15.10.2014 – La Vanguardia– “Reus aprofita en dos anys unes 350 tones d'aliments sobrants dels supermercats”

15.10.2014 – Diari Més–"Reus recupera 350 tones de menjar sobrant de súpers per a 890 famílies"

15.01.2015 – Diari Més–"L'Escola Montsant i la Puigcerver se sumen al reaprofitament alimentari"

18.06.2015 – Diari Més–"Reus tornarà a garantir atenció i àpats a infants durant les vacances"

14.08.2015 – Diari de Tarragona–"La distribució d'aliments al menjador social no tanca a l'agost"

14.08.2015 – Diari Més–"L'Ajuntament mantindrà durant l'agost el programa de gestió alimentària"

02.02.2016 – El Punt Avui–"El programa de gestió alimentària recupera sis tones de menjar a Reus"

02.02.2016 – Diari de Tarragona–"Reus recupera 654 toneladas de comida para los necesitados"

02.02.2016 – Diari Més–"Reus cuina l'excés de lleties del Banc d'Aliments i reparteix 200 àpats al dia"

23.02.2016 – Diari Més–"Reus compra farina i sucre per sumar a la dieta de persones necessitades"

25.02.2016 – Diari de Tarragona–"12.000 euros extra para comprar alimentos ricos en proteínas"

01.03.2016 – Diari Més–"Prop de 4.300 persones es beneficien a la ciutat del Programa de Gestió Alimentària"

06.04.2016 – Diari Més–"El programa municipal per aprofitar menjar inspira una guia"

14.06.2016 – Diari de Tarragona–"L'Agència de Residus s'interessa pel Programa de Gestió Alimentària"

14.06.2016 – Diari Més–"El Programa de Gestió Alimentària es converteix en un punt de referència"

09.09.2016 – Diari Més–"Més de 742.000 quilos d'aliments recuperats en el programa de Gestió"

09.09.2016 – Diari de Tarragona–"La Llibertat acollirà la festa «Aprofitem els Aliments»"

16.10.2016 – Diari de Tarragona–"El valor dels aliments"

17.10.2016 – Diari Més–"Fins a 600 menús recuperats en la Festa dels Aliments"