

IMPLEMENTACIÓ DE MESURES PER A MILLORAR ELS CIRCUITS D'APROFITAMENT D'EXCEDENTS ALIMENTARIS ALS CENTRES EDUCATIUS, HOSPITALS I RESTAURACIÓ

Fraccions a les quals incideix l'actuació

L'actuació té incidència en la fracció *matèria orgànica*.

Categoria i tipus d'actuació

L'actuació té incidència sobre la *prevenció*.



Justificació

Durant els darrers anys, diferents col·lectius i associacions han promogut iniciatives de canalització d'excedents alimentaris. La motivació per a tals iniciatives és l'increment de persones sense recursos com a conseqüència de la situació de crisi econòmica. En aquest context, l'informe *INSOCAT*, de la *Federació d'Entitats Catalanes d'Acció Social*, posa de manifest que entre el 2009 i el 2014 la privació material severa a Catalunya es va duplicar, passant d'un 3,1% a un 6,3% (s'entén per privació material severa no poder permetre's el pagament de quatre dels següents nou ítems: hipoteca; lloguer o pagaments a termini; manteniment de l'habitatge a una temperatura adequada; una setmana de vacances a l'any; un àpat de carn, pollastre o peix cada dos dies; telèfon; televisió; rentadora; cotxe; despeses imprevistes).

No obstant això, tot i les dificultats que tenen algunes famílies per comprar aliments frescos, molts d'aquests acaben esdevenint un residu. La *Diagnosi de malbaratament alimentari a Catalunya* xifra en 270.000 tones anuals els aliments malbaratats pels generadors més propers (comerços, restaurants, bars, càterings i llars), és a dir, 41 kg/hab/any. Cal, doncs, implementar mesures per tal d'aprofitar els excedents alimentaris i poder resoldre aquesta demanda social.



Descripció

Per millorar els circuits d'aprofitament d'excedents alimentaris als centres educatius, hospitals i restauració, cal detectar quins són aquests excedents i per quin motiu es decideix que desfer-se'n és la millor opció.

El temps i l'espai són dos factors clau per a l'aprofitament dels excedents alimentaris. El circuit d'aprofitament ha de fer possible que entre la generació de l'excedent alimentari i l'arribada a l'usuari final hi hagi un període de temps el màxim curt possible. Aquest factor permet fer possible l'aprofitament d'uns excedents que necessiten ser consumits ràpidament i, per l'altra, redueix les necessitats d'espai d'emmagatzematge del receptor final de l'excedent. Una distància curta entre el punt de generació i la distribució final permet fer els desplaçaments a peu o amb l'ús d'un vehicle no especialitzat. En el cas de productes congelats o frescos, per assegurar que no es trenca la cadena del fred, caldrà utilitzar dispositius de conservació isotèrmics. Ara bé, donat que la distància i el temps són curts, n'hi ha prou amb mitjans molt senzills, com ara contenidors o bosses isotèrmiques.

Des de l'ens local s'hauria de promoure un acord amb els centres educatius, hospitals i restauració per evitar el malbaratament alimentari, millorant els circuits d'aprofitament dels excedents alimentaris. L'acord a formalitzar s'hauria de basar en el fet que els centres educatius, hospitals i restauració es comprometessin a cedir a l'entitat local aquells aliments dels quals es volen despendre. L'entitat local podria donar sortida a aquests aliments, evitant així que esdevinguin un residu. Per altra banda, es pot impulsar la redacció d'una guia plantejant propostes per reduir el malbaratament alimentari als centres educatius, hospitals i restauració.

Zona d'implementació recomanada

L'actuació es pot desenvolupar en qualsevol tipus de municipi.

Mitjans necessaris

Es pot establir una col·laboració amb una entitat, essent aquesta qui s'encarrega de recollir els aliments (per exemple, en alguns municipis, es podrien buscar sinèrgies amb la *Fundació Banc dels Aliments* o entitats socials com *Càritas Diocesana*).



Municipis on s'ha implementat l'actuació

Aquesta actuació s'ha implementat en municipis com Lleida (138.144 habitants; Segrià), Badalona (215.634 habitants; Barcelonès), Reus (103.615 habitants; Baix Camp) i Torredembarra (15.460 habitants; Tarragonès). També destaquen les accions desenvolupades per l'entitat Andròmines a Montcada i Reixac (34.802 habitants; Vallès Occidental), recollint els excedents alimentaris dels restaurants i hotels de la població.

Bibliografia d'interès

- Aprofitem els excedents alimentaris. Guia per a la implantació d'iniciatives d'aprofitament d'excedents alimentaris en circuits curts. Fundació ENT – Espai Ambiental, 2013.
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista. Generalitat de Catalunya, 2013.
- Reglament 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, mitjançant el qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Un consum més responsable dels aliments. Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari. Agència de Residus de Catalunya, 2013.

