



Objectiu 4

Prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentari



Per què és important aquest objectiu estratègic?

- Amb l'adhesió a la Good Food Declaration, Barcelona es va comprometre a reduir la pèrdua i el malbaratament d'aliments en un 50% l'any 2030 respecte a la línia de base del 2015.
- L'elevat nivell de pèrdues i malbaratament alimentari és una de les debilitats del sistema alimentari a nivell català, estatal i global i la seva reducció és una de les fites (la 12.3) dels Objectius de Desenvolupament Sostenible. El malbaratament es produeix el llarg de tota la cadena alimentària.
- S'estima que a Europa es malbaraten més de 87 milions de tones d'aliments anualment al llarg de tota la cadena alimentària, el que correspon a 173kg per persona i any. El més sever és el cas de les fruites i verdures, de les quals se'n descarta entre un 41% i un 46% i representen el 46% del malbaratament generat a Europa.
- Recentment s'ha aprovat la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i del malbaratament alimentari.



Quines són les línies de treball?

1. Aprofitar les potencialitats de la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i del malbaratament alimentari

2. Mesurar, avaluar i fer seguiment de les pèrdues i malbaratament alimentari



Quines propostes de projectes o accions concretes ens poden permetre aplicar aquestes línies de treball?

- Participació en els espais de governança contemplats a la Llei (per exemple, el Consell Català de l'Alimentació)
 - Fer un seguiment de l'aplicació de la Llei des de l'espai de governança que es creï com a resultat del procés d'elaboració de l'Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030
 - Difusió de les mesures que contempla la Llei 3/2020
 - Facilitació d'eines i bones pràctiques per a les organitzacions que, segons contempla la Llei, han d'elaborar Plans de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari
-
- Elaboració d'una diagnosi acurada i actualitzada que permeti conèixer el detall de les causes d'aquesta problemàtica, per poder establir solucions efectives i transformadores



Objectiu 4

Prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentari



Quines són les línies de treball?

2. Mesurar, avaluar i fer seguiment de les pèrdues i malbaratament alimentari

3. Promoure els models i projectes existents que contribueixen a la prevenció de les pèrdues i malbaratament alimentari

4. Fomentar nous models innovadors d'aprofitament alimentari



Quines propostes de projectes o accions concretes ens poden permetre aplicar aquestes línies de treball?

- Desenvolupar sistemes de mesura del malbaratament segons àmbits (en compra pública, supermercats, mercats, centres educatius, centres sanitaris, restauració i hosteleria, llars)
- Establiment d'eines i indicadors comuns per poder realitzar un seguiment periòdic compartit (aprofitant, per exemple, programes europeus que avancen en aquest sentit)
- Inversió de recursos a la difusió, finançament i establiment de sinergies dels projectes ja existents
- Promoció d'activitats com ara els tallers de cuina comunitària i aprofitament alimentari
- Difusió de les guies existents de compra i cuina d'aprofitament
- Conscienciació de les pràctiques quotidianes que col·laboren en la reducció del malbaratament tals com evitar les ofertes 2x1, la preparació de porcions alimentàries regulables, endur-se les sobres en restauració, etc.
- Promoció de la simbiosi industrial i els processos circulars, especialment en les empreses de transformació alimentària
- Promoció dels obradors col·lectius
- Creació de programes i incubadores de projectes emprenedors amb models innovadors d'aprofitament alimentari des de l'Economia Social i Solidària
- Promoció de la inserció sociolaboral de persones en situació de vulnerabilitat dins dels nous models innovadors
- Creació de nous projectes compartits a comerços i mercats



Objectiu 4

Prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentari



Quines són les línies de treball?

5. Realitzar campanyes de formació i sensibilització que generin un relat, des de l'incentiu (i no del càstig) i les dades rigoroses a tots els agents del sistema alimentari



Quines propostes de projectes o accions concretes ens poden permetre aplicar aquestes línies de treball?

- Facilitació de l'accés a eines de compra i cuina d'aprofitament
- Realització de campanyes a mitjans de comunicació consensuades per part de tots els agents del sistema alimentari
- Aprofitament del creixement mediàtic de la gastronomia i foment de la cuina de reaprofitament en l'alta gastronomia
- Realització de campanyes específiques a col·lectivitats



Quins agents clau cal mobilitzar?

- Administració pública
- Agents de les diferents baules de la cadena alimentària
- Ciutadania i organitzacions de l'àmbit civil
- Entitats, Tercer sector i Economia Social i Solidària
- Professionals de l'educació



Quines alertes hem de considerar?

- Desestigmatitzar i canviar la concepció sobre l'aprofitament (la qual en certs entorns es percep com una pràctica poc atractiva i reservada a col·lectius vulnerables), tot normalitzant la condició nutricional dels aliments que es poden percebre com a poc aptes per la seva aparença
- Recordar la distinció entre pèrdues i malbaratament alimentari
- Evitar que l'impacte positiu de la reducció del malbaratament s'associï únicament a la redistribució d'aliments
- Recordar la distinció entre els volums generats a cada fase de la cadena i la responsabilitat d'aquesta generació (la qual es pot trobar en altres fases de la cadena)
- Tenir en compte que un major consum de vegetals pot afavorir l'optimització i millor planificació de la producció agrícola i, per tant, una reducció de les pèrdues alimentàries