

Els europeus llencem 89 milions de tones de menjar a l'any

Albert Punsola (/autor/albert-punsola-44)
Sostenible.cat

25/11/2011



La IX jornada de Prevenció dels Residus Municipal, organitzada per l'Agència de Residus de Catalunya a Barcelona, ha posat en relleu els grans costos econòmics i ambientals del malbaratament alimentari. Al mateix temps, s'han definit els mètodes de prevenció com un instrument clau per mitigar aquest problema, sense oblidar altres polítiques i estratègies complementàries. També s'ha posat de manifest la paradoxa que representa la coexistència del malbaratament i la fam.

La dimensió d'un problema

Patrice Gruszkowski, membre de la [direcció general de Medi Ambient](http://ec.europa.eu/dgs/environment/index_en.htm) (http://ec.europa.eu/dgs/environment/index_en.htm) de la Comissió Europea (CE) ha posat damunt la taula unes xifres impactants, provinents de l'estudi *Food Waste in the EU*

(http://www.bruxellesenvironnement.be/uploadedFiles/Contenu_du_site/Professionnels/Formations_et_s%C3%A9minaires/Conf%C3%A9rence_Pre-waste_2011_%28actes%29/4a1-PatriceGruszkowski_Food%20Waste.pdf). Segons aquesta font, cada any a la Unió Europea es llencen 89 milions de tones de menjar. Això representa uns 180 kg anuals per persona.

D'altra banda, la major part d'aquest menjar procedeix de les llars, amb un 42% del total. La repercussió del malbaratament alimentari per a l'economia domèstica és el 25% del valor de les compres que fan les persones. Gruszkowski ha subratllat que un 60% d'aquest malbaratament es podria evitar. Ha afegit també que les dades de l'estudi estan fetes a partir d'estimacions i no d'estadístiques.

El director de l'Agència de Residus de Catalunya, Josep Maria Tost, ha situat Catalunya en aquest conjunt amb la dada de 35kg per persona a l'any. I ha subratllat que "la responsabilitat del malbaratament alimentari la té sobretot el ciutadà". Un 58% dels aliments llençats al nostre país prové de les llars.

Instruments de lluita

Tristram Stuart, escriptor i investigador associat de la Universitat de Sussex (Anglaterra) ha dit que "produïm més aliments dels que la humanitat necessita i en canvi hi ha fam". Ha destacat dues causes per aquesta situació: la distribució i el malbaratament en els països rics.

Stuart és activista contra el malbaratament alimentari i ha adquirit fama mundial amb el llibre *Waste: Uncovering the Global Food Scandal* (<https://www.ft.com/cms/s/0/87a89020-66a1-11de-a034-00144feabdc0.html>), traduït al castellà com *Despilfarro: el escándalo global de la comida*. Ha explicat en la seva intervenció el paper negatiu de la gran distribució alimentària i ha proposat la transparència com a instrument de lluita per exposar les males pràctiques a l'opinió pública. "Si aconseguim que la societat ho faci inacceptable, ja hauré entrat en la solució del problema", ha manifestat.

Tots els participants han estat d'acord en fer èmfasi en la prevenció a diferents escales. Paco Muñoz, tècnic de l'Oficina de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), tot referint-se a un estudi fet en aquesta universitat, ha incidit en la importància de fer prendre consciència sobre la fracció orgànica. "Una fracció oblidada", ha dit. A la UAB, Un 42% d'aquesta fracció està composta per aliments. Muñoz ha proposat fer millors diagnòstics per conèixer més a fons el problema i integrar el tema en les polítiques de responsabilitat social corporativa de la UAB i de les empreses concessionàries de serveis que operen en el recinte universitari.

Alfred Vara cap del departament de Prevenció de l'Agència de Residus de Catalunya ha afirmat que els Plans locals de prevenció de residus (http://www20.gencat.cat/docs/arc/Home/LA Agencia/Publicacions/Centre%20cata%20del%20reciclatge%20%28CCR%29/guia_elaboraplanslocals.pdf) son la "primera eina" per lluitar contra el problema en discussió en aquesta jornada. Actualment n'hi ha 22 d'aprovats en diversos municipis que representen un 34% de la població de Catalunya.

La veu dels agents

La jornada ha inclòs un viu debat protagonitzat per diversos agents relacionats amb el món de l'alimentació. Hi han participat Francesc Giró, adjunt a direcció de l'Agència de Residus de Catalunya; Santiago Olivares, enginyer de packaging de Nestlé; Rafael G. Herrero, responsable de gestió de residus de Carrefour; Josep Maria Torres, director de qualitat i assessorament tècnic en la restauració del Gremi de Restauració de Barcelona; i Sònia Nuñez, coordinadora de l'organització Caliu, espai d'acollida. De manera no prevista s'ha incorporat al debat la coneguda restauradora Ada Parellada, que ha aportat l'experiència de la pràctica quotidiana a la cuina d'un establiment. El debat ha estat moderat pel periodista de TVC, especialitzat en economia, Albert Ciosas.

Els representants de les multinacionals han explicat la seva política corporativa en relació al malbaratament tot defensant que és un objectiu que cal evitar, si bé han destacat la necessitat de servir els productes "en les millors condicions per als clients". Un objectiu que, segons ells, implica prioritzar sempre la seguretat alimentària i, davant del dubte, retirar estoc per eliminar qualsevol problema per a la salut.

Sònia Nuñez, des del punt de vista d'una organització que ajuda a les persones en dificultats, ha posat el contrapunt recordant l'augment del risc de pobresa alimentària a Barcelona "que s'ha duplicat entre el 2006 i el 2010". Nuñez, en un moment del debat, ha interpellat les empreses: "per què no ens ajudeu?". Les grans distribuïdores col·laboren només amb grans organitzacions com el Banc dels Aliments. La principal crítica que reben les companyies és que tenen un concepte de seguretat massa estricte.

Un altre tema del debat ha estat com establir protocols de relació entre les organitzacions d'ajut amb botigues i supermercats més petits, fet que multiplicaria les possibilitats de menjar sobrant i en bon estat en benefici dels necessitats. Des del públic s'han apuntat possibilitats com, per exemple l'ús d'eines TIC, preferentment google maps o twitter.

Els restauradors han parlat de l'esforç que fan els establiments per aprofitar el millor possible el menjar però no han amagat que això té limitacions. Ada Parellada ha proposat una idea i una reflexió. La idea: **fer diferents mides de plats amb quantitats adaptades a la gana del consumidor i no una mida estàndard, per evitar el fenomen de les sobres**. La reflexió ha tocat l'aspecte cultural del malbaratament: "hem passat de la postguerra a la sobreabundància".

Algunes iniciatives

La jornada ha permès conèixer **experiències concretes orientades a minimitzar el malbaratament**. **Montserrat Gil de Bernabè**, directora general de Mercabarna, ha explicat que el 20% del menjar del Banc dels Aliments prové del gran mercat central de Barcelona i de la implicació de les empreses que hi treballen en aquest proveïment. Per la seva banda, **Carlos Vázquez**, cap de gestió de residus de l'Ajuntament de Barcelona ha parlat de la introducció, com a vector important, del malbaratament alimentari en el Pla de prevenció de residus de la ciutat. **Lourdes Oliveras**, consellera de Medi Ambient del Consell Comarcal de l'Anoia ha explicat la campanya [Recicla't a la cuina](http://www.reciclatacuina.cat/quant-a/) (<http://www.reciclatacuina.cat/quant-a/>).

Hilke Bos Brouwers, de la Universitat de Wageningen, als Països Baixos, ha descrit a grans trets el pla de prevenció de residus alimentaris en aquell país que té com a objectiu una reducció del 20% en un termini relativament curt: el 2015. **Dimitra Rappou**, responsable de l'oficina de prevenció de residus de North London Waste Authority, per la seva banda, ha detallat els elements principals de la campanya [Love Food Hate Waste](http://www.lovefoodhatewaste.com/) (<http://www.lovefoodhatewaste.com/>) que s'ha desplegat a Londres per tots els mitjans: activitats, festes, visites casa per casa, xarxes socials, i que ha assolit, segons els últims resultats, un 59% de reducció dels residus alimentaris provinents del malbaratament. La Gran Bretanya ocupa el primer lloc a Europa del rànquing de països que més menjar llencen.

La jornada es va cloure amb l'enrenou d'aliments, un taller de cuina animat per **Isma Prados**, destinat a adquirir habilitats en la preparació de plats a partir de restes.

Més informació:

Especial de Sostenible.cat sobre la Setmana Europea de Prevenció de Residus ([../web/noticies/sos_noticies_web.php?cod_idioma=1&seccio=11&num_noticia=23](http://www.sostenible.cat/web/noticies/sos_noticies_web.php?cod_idioma=1&seccio=11&num_noticia=23))

Etiquetes: [Residus](#) (/etiquetes/residus)
[Unió Europea](#) (/etiquetes/unio-europea)

Adjunt	Mida
 desperdicio_alimentos_350.jpg (https://www.sostenible.cat/sites/sostenible.cat/files/public/migraciodes/imag/nov11/desperdicio_alimentos_350.jpg)	43.75 KB
Share 0	Tuit
(https://plus.google.com/share?url=https%3A//www.sostenible.cat/noticia/els-europeus-llencem-89-milions-de-tones-de-menjar-a-lany-0)	
 (https://www.sostenible.cat/print/noticia/els-europeus-llencem-89-milions-de-tones-de-menjar-a-lany-0)	

Relacionats

Notícia

Arriba la quarta edició de la campanya "La Bossa o la vida" a Santa Coloma de Gramenet (/noticia/arriba-la-quarta-edicio-de-la-campanya-la-bossa-o-la-vida-a-santa-coloma-de-gramenet)



(/noticia/arriba-la-quarta-edicio-de-la-campanya-la-bossa-o-la-vida-a-santa-coloma-de-gramenet) Els dies 3 i 6 de febrer els Mercats Municipals del Sagarra i Singuerlín a Santa Coloma de Gramenet estan acollint, respectivament, la quarta edició

de la campanya "La bossa o la vida", en horari de 8:30 a 13:30 h. El propòsit final és la sensibilització tant a comerciants com a ciutadania del consum excessiu de bosses de plàstic i les nefastes conseqüències pel Medi Ambient.

Butlletí

Correu electrònic *

Subscriu

[Enviaments anteriors](#) (/newsletter/sostenible)

(/)



Revista de la **xarxa** de ciutats
i pobles cap a la sostenibilitat

(<http://www.diba.cat>)



Diputació
Barcelona

[Arxiu \(/arxiu\)](#)[Continguts per categoria \(/tagclouds/chunk/3\)](#)[Continguts per etiqueta \(/tagclouds/chunk/1\)](#)[Continguts per municipi \(/tagclouds/chunk/2\)](#)[Avis legal \(http://www.diba.cat/avislegal\)](http://www.diba.cat/avislegal)[Contacte \(/formulari/contacte\)](#)[RSS \(https://www.sostenible.cat/pagina/rss#overlay-context=\)](https://www.sostenible.cat/pagina/rss#overlay-context=) [\(https://www.facebook.com/Sosteniblecat-146513494888\)](https://www.facebook.com/Sosteniblecat-146513494888) [\(http://www.twitter.com/xarxasost\)](http://www.twitter.com/xarxasost) [\(http://youtube.com/xarxasost\)](http://youtube.com/xarxasost) [\(rss.xml\)](#)