

L'ARC selecciona un programa de l'ajuntament de Reus com a projecte pilot per a la lluita contra el malbaratament alimentari

- **En els dos primers mesos de funcionament del programa, s'han aconseguit recuperar 13 tones d'aliments frescos per a persones sense recursos i s'han aprofitat el 68% dels aliments que abans es llençaven**

El director de l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), Josep Maria Tost, ha visitat l'ajuntament de Reus per conèixer i donar suport al projecte de recuperació d'aliments frescos per a persones sense recursos econòmics que està duent a terme des de fa més de dos mesos la capital del Baix Camp, a través d'una iniciativa de la regidoria de Serveis Socials de l'Ajuntament de Reus, amb el suport del Taller Baix Camp, taller de treball social. Es tracta d'un pla pilot de l'Agència de Residus per recuperar els aliments frescos dels establiments que ja no es poden posar a la venda perquè se'ls acaba la data de caducitat. El Taller Baix Camp fa la tria d'aquests aliments, que es recuperen i es lliuren a les entitats socials perquè els reparteixi entre les persones sense recursos.

Durant els primers dos mesos de funcionament d'aquest projecte, s'han recollit més de 19 tones d'aliments, de les quals se n'han pogut recuperar unes 13 tones. En total, s'ha aconseguit recuperar per al consum el 68% dels aliments que abans es llençaven. Una bona dada si es té en compte que l'objectiu era assolir una recuperació del voltant del 38%, segons les previsions d'un estudi de camp previ.

Les entitats col·laboradores en el projecte són Mercat del Camp, Carrefour, Caprabo, Bon Preu i Simply.

Cada català llença prop de 35 kg de menjar a l'any

Segons dades de l'estudi "Diagnosi del Malbaratament Alimentari a Catalunya", de la UAB, corresponents a l'any 2010, cada català malbarata prop de 35 kg de menjar a l'any, 96 grams diàriament. El 6,3% del total de residus municipals de Catalunya són aliments que es llencen. Per tant, un ús eficient dels aliments podria reduir un 6,3% la quantitat de residus municipals.

Catalunya ja fa molts anys que aposta per una gestió de residus que prima la reducció de la generació, potenciant al màxim la recuperació. Generar residus innecessaris és sempre una mala opció. En el cas dels aliments, a més del factor de prevenció de residus, hi ha una qüestió ètica i social. El 7% dels aliments adquirits pels consumidors, els comerços i els restaurants es malbaraten. Aquest volum de menjar serviria per alimentar més de mig milió de persones durant un any. Si ho traslладem a termes econòmics, correspon a 841 milions d'euros anual.

Consells per evitar el malbaratament

Per aconseguir generar menys residus, és fonamental que tots els ciutadans ens impliquem. Petites actuacions o canvi d'hàbits per part de la ciutadania han de permetre reduir la generació de residus orgànics i/o millorar la seva gestió:

Compra i consum responsable

- Optimitzar la compra de productes alimentaris adequant-la a les necessitats
- Fer la llista de la compra per evitar adquirir productes que ja tenim
- Evitar la compra compulsiva
- Prestar atenció a les dates de caducitat
- Conservar bé els aliments (treure la fruita malmesa per evitar que contamina la bona)

Recuperar les receptes d'estalvi i aprofitament

- Cuinar les quantitats de menjar adequades
- Aprofitar els aliments sobrants per elaborar altres plats

D'altres gestos que poden fer reduir la generació de residus poden ser consumir envasos grans de suc enlloc de petits (pot comportar un estalvi de fins a 6 kg de residus per llar a l'any), comprar els aliments a granel enlloc d'envasats en safates (pot reduir els residus anuals d'una llar en 43 kg), consumir productes reciclats, com el paper higiènic o alguns consumibles d'oficina (pot comportar un estalvi econòmic de fins el 10% respecte els seus equivalents verges, i un estalvi evident de recursos naturals).

12 de novembre de 2012