

Cada català llença cada any 35 quilos d'aliments que es poden aprofitar

- La pèrdua econòmica és de 112€ per persona i any, 841 milions d'euros a tot Catalunya
- El 58% del malbaratament es produeix a les llars
- L'Agència de Residus de Catalunya presenta una guia per prevenir i evitar el malbaratament alimentari

El director de l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), Josep Maria Tost, ha presentat avui la guia *Un consum + responsable dels aliments*, un conjunt de propostes per prevenir i evitar el malbaratament alimentari. La guia és un resum de la *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*, elaborat per la Universitat Autònoma de Barcelona per encàrrec de l'ARC.



La diagnosi

Segons la diagnosi, a Catalunya es malbaraten anualment més de 260.000 tones d'aliments, que es correspon al 7% del que adquireixen les famílies, els restaurants i els comerços. És a dir, cada català llença cada any uns 35 quilos d'aliments que es poden aprofitar, dada que equival a llençar el menjar consumit durant uns 25 dies o alimentar més de mig milió de persones. En

termes econòmics, la pèrdua és de 112€ per habitant i any. A Catalunya, la xifra representa 841 milions d'euros anuals. La major part d'aquest malbaratament (el 58%) es produeix a les llars, seguit dels supermercats (16%), la hostaleria (12%), comerç al detall (9%), càtering (4%) i mercats municipals (1%).

A més de retratar la situació actual del malbaratament al nostre país, la guia analitza les causes de la pèrdua d'aquests aliments i les accions que es poden dur a terme per prevenir-la.

Les causes

En l'àmbit domèstic, els principals factors que influeixen en el malbaratament són la pèrdua de consciència sobre la importància del que es llença, la poca planificació de les compres, les actituds culturals que no valoren l'aprofitament de les restes de menjar, la manca de coneixement sobre les tècniques d'emmagatzematge, la confusió sobre les dates de caducitat i de consum preferent, i els formats de les racions que es poden adquirir als supermercats.

En la distribució, els problemes es detecten en la demanda creixent dels productes refrigerats, les restriccions naturals –estacionalitat de la demanda, durada dels productes frescos- i els tipus de gestió –errades de la comunicació i de prediccions de la demanda-.

Finalment, els serveis de restauració i de càtering podrien aprofitar millor els aliments dimensionant les racions adequant-les a les demandes reals dels clients, millorant la planificació dels serveis, internalitzant i coneixent el problema, i afavorint el canvi en els hàbits i actituds dels ciutadans per estendre la pràctica d'emportar-se les sobres.

Les accions de prevenció

La reducció d'aquest malbaratament passa per recuperar el valor dels aliments, coneixent la importància econòmica, social i ambiental que n'implica l'obtenció. També cal prendre consciència que les restes són un recurs, tot i que la normativa les consideri un residu.

És per això que la guia proposa un seguit d'accions que poden afavorir la consecució d'aquests reptes, des de la creació de clubs ambientals de negocis per a la reducció de residus, a la formació dels treballadors, la millora de la gestió dels productes en els supermercats, el canvi d'hàbits en la gestió dels productes amb la data de caducitat a punt de vèncer, la implicació dels treballadors dels establiments comercials, una bona segregació en origen dels residus alimentaris, la normalització del costum d'endur-se el menjar que sobra en els restaurants, l'adequació de les racions a la demanda, l'impuls del consum dels productes locals i de temporada, el canvi d'hàbits de compra i de



■ **Comunicat de premsa** ■

consum, el redescobriment de la cuina com un element de valor, o la recuperació dels espigoladors en els camps de cultiu un cop realitzada la collita.

La Guia, a més, conté un apartat dedicat a les experiències que s'han desenvolupat a nivell internacional, de l'Estat i de Catalunya, per aprendre més sobre les possibilitats d'actuar en aquest camp.

5 de febrer de 2012