
“Som gent de profit”, nova campanya contra el malbaratament alimentari

- Generalitat, Ajuntament de Barcelona i Àrea Metropolitana de Barcelona impulsen la iniciativa, que es presenta avui coincidint amb el Dia Temàtic de la Prevenció del Malbaratament Alimentari, en el marc de la Setmana Europea de Prevenció de Residus
- Durant el que queda de 2014 i al llarg de 2015 es duran a terme diferents accions, amb l'objectiu de conscienciar els catalans del problema que suposa el malbaratament alimentari, tant a nivell ambiental com econòmic
- S'ha creat una aplicació mòbil que ajudarà els ciutadans a ser més curosos amb les compres, amb un comptador del que tenen a la nevera i consells de les racions que s'han de comprar, així com un web específic i accions a xarxa social.
- Un dels elements representatius serà una exposició itinerant amb un taller per tal d'explicar i conscienciar sobre el malbaratament alimentari.
- A Catalunya es llencen cada any 260.000 tones de menjar en bon estat, és a dir, que cada català malbarata 35 quilos d'aliments, que representa el menjar consumit durant uns 25 dies

El Departament de Territori i Sostenibilitat, l'Ajuntament de Barcelona i l'Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB) han unit esforços per a desenvolupar una campanya de conscienciació ciutadana per evitar el malbaratament alimentari, que a Catalunya suposa llençar cada any 260.000 de tones de menjar en bon estat. Durant el que queda de 2014 i al llarg de 2015 es duran a terme diferents accions es duran a terme un seguit d'accions, entre les quals hi ha una exposició itinerant on s'explica l'origen del malbaratament i com evitar-lo, una aplicació mòbil per ser més curosos amb el menjar que comprem, informacions a premsa, ràdio i televisió i altres accions a les xarxes socials.

La campanya “Som gent de profit”, que es presenta avui coincidint amb el Dia Temàtic de Prevenció del Malbaratament Alimentari, emmarcat en la sisena edició de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus, va dirigida a tots els ciutadans que en algun moment de la cadena de producció, venda, consum i

■ Comunicat de premsa ■

rebuig de productes poden canviar els seus hàbits per evitar llençar el menjar. Les accions que es duran a terme durant aquests pròxims mesos, són:

- Exposició itinerant, més un taller participatiu: per conscienciar sobre la importància de no llençar els aliments i motivar la ciutadania a canviar el seu comportament amb accions que es poden fer en el moment de la compra, emmagatzematge i preparació dels menjars.
- APP: també s'ha elaborat una aplicació mòbil que conté tres punts clau: La compra (ajudarà a fer la llista de la compra d'una manera intuïtiva i visual); la calculadora de racions (ajudarà a comprar en funció de la gent que menjarà i els plats que es volen cuinar); i la cuina (proposarà receptes en funció dels aliments que tenim a la nevera i que estan a punt de fer-se malbé). Estarà disponible els propers dies a l'app store i la play Store.
- Web: s'ha creat un lloc web específic de la campanya (www.somgentdeprofit.cat). Conté una calculadora de racions per ajudar a comprar en funció de la gent que menjarà i els plats que es volen cuinar i informació i consells pràctics per conservar millor els aliments i prevenir el malbaratament alimentari, entre altres.
- Instagram: a través d'aquesta xarxa social (@somgentdeprofit) es presentaran animacions de 15 segons il·lustrant consells i actituds contra el malbaratament.
- Videoclip: el grup VeryPomelo ha realitzat una cançó expressament per a la campanya buscant connectar amb la franja més jove de la població. Es podrà veure a les xarxes socials (youtube: https://www.youtube.com/channel/UC_9e4i9w6ss7GXu8_8JYU0Q) i escoltar a les ràdios.
- Accions a premsa, ràdio i televisió

El malbaratament alimentari a Catalunya

A Catalunya es malbaraten anualment més de 260.000 tones d'aliments, xifra que correspon al 7% del que adquireixen les famílies, els restaurants i els comerços, segons l'estudi *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*, elaborat l'any 2011 per la Universitat Autònoma de Barcelona per encàrrec de l'Agència de Residus de Catalunya. Aquestes 260.000 tones suposen que cada català llença cada any uns 35 quilos d'aliments que es poden aprofitar,

■ Comunicat de premsa ■

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, l'estudi 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 l'estudi 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



■ **Comunicat de premsa** ■

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

22 de novembre de 2014