

*“Els aliments són un tresor, els hem de retornar el seu valor.
Aquesta és la base per no malbaratar.”*

Resum de les intervencions de la taula rodona ‘Prou malbaratar aliments’.



L'[Associació d'Amics](#) de la Universitat Autònoma de Barcelona va organitzar el debat '**Prou malbaratar aliments**' el dijous 29 de gener a la Biblioteca Municipal Mestre Martí Tauler de Rubí.

Els ponents de la jornada van ser **Dani Giménez**, membre de Nutrició sense Fronteres; **Ana Belén González Reyes**, cap de l'àrea de Responsabilitat Social Corporativa i Medi Ambient a Caprabo; **Paco Muñoz-Gutiérrez**, tècnic de l'Oficina de Medi Ambient de la UAB i **Artur Xavier Roig**, professor i director del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la UAB. **Manel Sabés**, vicerector de Relacions Institucionals i Territori de la UAB va presentar i moderar l'acte.

Ana Belén González començava la seva intervenció explicant el pla de reducció de malbaratament alimentari que realitzen els supermercats Caprabo. L'empresa treballa en un programa de microdonacions, és a dir, petites quantitats de productes no comercials, però aptes per al consum, que Caprabo entrega regularment a 250 entitats socials properes als establiments.



El programa va començar el 2009 amb una prova pilot, i a finals del 2010 es va implantar als 360 establiments Caprabo. Hi estan implicats el personal i la gran majoria de departaments. El

fet de fer les donacions a entitats properes facilita que el producte arribi de manera més ràpida a la persona receptora final, i permet l'ampliació de productes aptes per a la donació, inclosos els aliments frescos, refrigerats i congelats, ja que el procés és molt més ràpid.

El resultat d'aquest programa el 2013 era la generació de 9,5 milions d'àpats i la reducció de residus generats.

Dani Giménez va començar amb algunes dades. Segons la [Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya](#) realitzada per l'Agència de Residus de Catalunya es calcula que anualment es malbaraten 262.471 tones d'aliments a Catalunya, on un 22% de la població viu per sota del llindar de pobresa.

Va explicar a les persones assistents el projecte '[Barcelona comparteix el menjar](#)', una xarxa de persones que treballa per a l'aprofitament d'aliments excedents del sector hotelier a Barcelona. Un total de 12 hotels de luxe cedeixen el seu excedent a l'entitat **Nutrició sense Fronteres** per a la seva donació.



Els objectius de la iniciativa són reduir aquest malbaratament, reduir la vulnerabilitat de les persones en risc de pobresa i exclusió social, així com l'impacte mediambiental causat pel malbaratament i finalment sensibilitzar al sector de l'hoteleria, restauració i càterings (HORECA) de la importància de la prevenció.

Al programa hi participen els 12 hotels, 13 empreses alimentàries i s'aconsegueixen recollir 58 tones d'aliments que es destinen a 15 centres socials amb un total de 52.000 persones beneficiàries cada any. A banda d'això, es realitzen sessions formatives per a les persones beneficiàries i per als participants del projecte, ja que un dels objectius és també la millora de la seguretat alimentària de les persones amb risc d'exclusió social i una millora també dels coneixements per mantenir una alimentació saludable. El projecte ha aconseguit també una reducció del malbaratament al sector HORECA.

Giménez va voler recordar que a la xarxa hi ha disponible la '[Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista](#)' i la guia '[Un consum més responsable dels aliments](#)'.

Paco Muñoz-Gutiérrez va començar en primer lloc explicant la difícil definició del concepte de malbaratament alimentari. A banda, del que s'entén normalment per malbaratar aliments,



també es podria incloure en el concepte aquells productes de conreu que no arriben mai a comercialitzar-se a causa de petites tares, que no alteren el gust del producte, o aquells aliments d'origen animal que s'utilitzen en dietes amb excés de proteïnes animals, o el recursos alimentaris produïts per generar sobrepès o obesitat.

El malbaratament es dóna en totes les etapes de la cadena d'aprovisionament d'aliments: producció agrícola, emmagatzematge, processament, distribució i consum, però amb un pes més elevat en els dos extrems de la cadena. Té lloc també a totes les zones geogràfiques, però especialment a Europa, Amèrica del Nord, Oceania i a l'Àsia industrialitzada.

Els efectes ambientals del malbaratament alimentari es poden contemplar en diferents dimensions: escalfament global, esgotament de recursos hidràulics, ocupació del territori conreable i pèrdues de biodiversitat. Hi ha més de 1.400 milions d'hectàrees de terres destinades a produir aliments que es malbaraten. En un sentit monetari, el cost del malbaratament mundial és de 750 mil milions de dòlars.

Les conclusions que s'extreuen de l'informe de la FAO sobre la petjada ecològica del malbaratament alimentari ('[Global Food losses and food waste](#)', FAO, 2011) són que s'haurien de prendre una sèrie de mesures com l'increment del consum de patates i altres tubercles a l'Àsia enlloc d'arròs, la limitació de la producció i el consum de carn a Occident i Amèrica Llatina, la reducció del malbaratament per part dels consumidors occidentals, la reducció de la producció de fruita i verdures a l'Àsia i Amèrica Llatina i de fruita a Europa.

Els aliments són un recurs estratègic que, a conseqüència d'un model globalitzat d'aprovisionament mundial, creen tensions i conflictes armats, per exemple, els pirates somalis o les crisis alimentàries d'abast transnacional: les vaques boges, la soja germinada, etc.

La indústria dels aliments provoca també la toxificació alimentària, la híperhormonació de la ramaderia, la medicació preventiva i l'estrès animal.

Muñoz-Gutiérrez va acabar la intervenció amb unes propostes: reclamar major informació sobre els aliments malbaratats en totes les etapes de la cadena alimentària, un increment de les campanyes de conscienciació i més informació sobre com mantenir una dieta menys malbaratadora. A més, va afegir: “Els aliments són un tresor, hem de retornar el valor dels aliments, aquesta és la base per no malbaratar. No és suficient amb l'estalvi de casa, cal accions col·lectives com aquest acte d'avui. No podem deixar als que vénen un món que no els pertoca”.

Artur Xavier Roig és especialista en seguretat alimentària i treballa sobre la innocuïtat dels aliments: “Són una petita bomba de rellotgeria”. Conjuntament amb el **Paco Muñoz-Gutiérrez** van endegar un projecte per reduir el malbaratament dels establiments de restauració de la UAB: “La llei és molt restrictiva, sobretot amb els aliments que ja han sigut preparats, però aplicant els coneixements científics, no cal complir-la en el sentit estricte, es pot donar un marge de confiança més llarg al menjar, sense sobrepassar uns paràmetres mínims de compliment i, per tant, sense posar el perill la innocuïtat”. Totes les recomanacions estan recollides a la



[‘Guia breu d’informació alimentària en relació amb els establiments de restauració’](#) de l’[Agència catalana de seguretat alimentària](#) i també a [‘Aprofitem el menjar! Una guia per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector de l’hoteleria, la restauració i el càtering’](#), realitzat per l’Oficina de Medi Ambient de la UAB i la [Fundació Alicia](#).

Cal tenir en compte que hi ha aliments que poden ser més fàcilment donats, com els aliments envasats, sempre que l’envàs es mantingui íntegre. Els aliments preparats, per contra, són d’especial risc, cal assegurar que han superat una certa temperatura al preparar-los que hauria destruït els agents patògens, i també assegurar-se que prèviament s’han conservat a una bona temperatura, uns 6 graus centígrads, una temperatura òptima per a mantenir tots els organismes.

De totes maneres, aquests productes no poden ser consumits un cop passades 24 hores des de la seva preparació. En tots els casos, cal observar que les característiques del producte (color, olor...) siguin les correctes. I afegeix: “Evidentment tot això ha d’anar acompanyat d’unes bones mesures higièniques i d’una manipulació adequada”.

Cal tenir en compte també que les persones tenen diferents resistències als aliments: “Hi sectors de població amb predisposició, persones amb malalties, persones grans amb les defenses afectades. Amb aquesta gent cal extremar les mesures”.

Per acabar, va explicar que és important tenir en compte que si les limitacions que s’exigeixen per donar productes són molt elevades, és contraproductiu, ja que es restringeix la donació. Per contra, Roig proposa promoure l’educació, una guia de bones pràctiques, per donar idees bàsiques sobre com actuar davant d’aliments destinats a la donació per tal de donar garanties als seus destinataris: “No deixen de ser mesures que nosaltres ja acostumem a aplicar a casa en la nostra vida quotidiana, en tenim experiència”, va concloure.

Després de les ponències, la jornada va acabar, com és habitual, amb una ronda de preguntes de les persones assistents. Aquestes jornades s’emmarquen dins les activitats de [‘La Universitat Opina’](#), uns debats que l’Associació organitza diverses vegades durant l’any sobre temes que preocupen la ciutadania amb la voluntat sempre d’oferir una plataforma de reflexió i d’enfortir el nexa d’unió entre la Universitat i la societat. És per aquest motiu que a les jornades hi participen com a ponents acadèmics de diverses universitats, així com experts en la matèria.

Totes les jornades es transcriuen i se’n penja el contingut íntegre a la web de l’Associació d’Amics de la UAB. Podreu trobar, doncs, la transcripció de l’acte ben aviat a: www.amicsuab.cat.

[Més informació, fotografies i vídeo de l’acte](#)