

Aprofitament alimentari a centres educatius de Barcelona

29 de setembre de 2025



Pont Alimentari
Fundació Banc de Recursos

01

Benvinguda

Laura Reñaga i Tània Jiménez
Ajuntament de Barcelona



02

Presentació del projecte

Mariona Ortiz
Fundació Banc de Recursos





- Objectiu
- Qui som
- Marc normatiu de referència
- Funcionament dels circuits d'aprofitament
- Què oferim

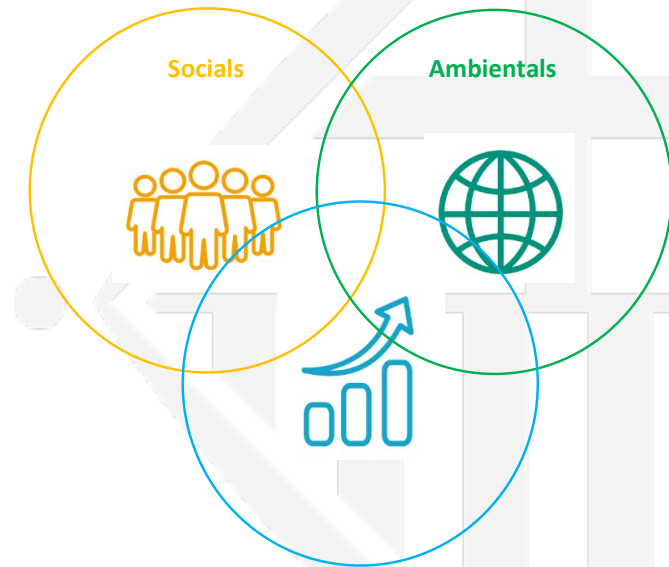


Objectiu

Reduir el malbaratament alimentari als centres educatius de Barcelona amb la implantació d'un circuit d'aprofitament d'excedents.



**Al món, cada any
es perden o malbaraten
1/3 dels aliments**





Qui som



**Ajuntament
de Barcelona**



**Fundació
Banc de Recursos**



Pont Alimentari

Aprofitament alimentari a les escoles



Marc normatiu de referència

- ✓ **A l'any 2020 es va aprovar la LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris que explicita una sèrie d'obligacions legals per reduir el malbaratament alimentari en les empreses alimentàries.**

Principals obligacions per als menjadors escolars (Articles 5 i 6):

- Disposar d'un Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari i aplicar-lo, en els termes que s'estableixin per reglament.*
- Reduir, mesurar i informar anualment sobre la quantificació del MA, en els termes que s'estableixin per reglament.*
- Comptabilitzar els productes alimentaris que es destinin a la distribució gratuïta.*
- Adoptar les mesures pertinents per aplicar la jerarquia de prioritats al MA.
- Promoure el consum de productes de temporada i de proximitat.
- Utilitzar envasos, per al trasllat dels aliments no consumits, que siguin aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.
- Establir programes d'educació en la reducció del MA (en col·laboració entre les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars i els centres educatius).

- ✓ **Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentarios.**

* excepte les microempreses



Com funciona el circuit d'aprofitament





Què oferim

- Assessorament i acompanyament necessaris
- Determinar quins aliments poden ser aprofitats i quins protocols i mesures s'han de complir per tal de garantir la seguretat alimentària
- Definir el circuit d'aprofitament conjuntament amb els centres
- Eines i recursos per afavorir la implicació de l'empresa de cuina i de les famílies o entitats beneficiàries
 - Envasos reutilitzables
 - Contingut comunicatiu
 - Sessions informatives per al personal i famílies

Resultats curs 2024-2025

- **10 escoles** participants i **7 empreses** de cuina
- **4.500 racions** de menjar cuinat aprofitades (810 kg de CO2 que no s'ha emès a l'atmosfera)
- **5.711 alumnes** sensibilitzats



03

Presentació de casos d'èxit

Marta Ortiz – Directora escola Diputació
Escola Diputació

Maria Sardà – ReCrea Gastronomia
La Rambleta del Clot

04

Presentació del catàleg de recursos pedagògics per treballar el malbaratament alimentari a l'escola

Mònica Candela

**Servei de Documentació d'educació ambiental
de l'Ajuntament de Barcelona**

sdea

SERVEI DE DOCUMENTACIÓ D'EDUCACIÓ AMBIENTAL

Què oferim?

[Llibres, contes i guies didàctiques](#)

[Maletes pedagògiques](#)

[Aparells de mesura i òptics](#)

[Jocs i kits](#)

Com contactar?

documentacioambiental@bcn.cat

93 256 25 92 / 695 806 385

[Sol·licitud de recursos de l'SDEA](#)

On som?

La Fàbrica del Sol, Pg. Salvat Papasseit1, 08003 Barcelona

Quan us podem atendre?

DI. a dv. 10-14h / DI. a dj. 15-18:30h





[Maleta pedagògica Ens ho mengem tot!](#) Ajuntament de Barcelona (2018). Material didàctic per explicar el concepte de malbaratament alimentari als més petits a través de contes i titelles. Per educació infantil i educació especial.

[Guia didàctica Ens ho mengem tot.](#) Ajuntament de Barcelona (2024). Guia de la formació d'Escoles + Sostenibles *Ens ho mengem tot* del curs 2024-2025. Per a educació primària. També accessible en [línia](#).



[Guia per evitar el malbaratament alimentari](#): pensa, compra, cuina, menja. Ajuntament de Barcelona (2011). Guia per promoure un canvi d'hàbits que permeti reduir el malbaratament alimentari a les nostres llars. També accessible en [línia](#).



[El menjar no es llença](#): el relat de les criatures sobre l'aprofitament alimentari. Barcelona: Pol·len edicions, 2020. Recull de contes de nois i noies presentats a la 5a edició del Premi #elmenjarnoesllença.

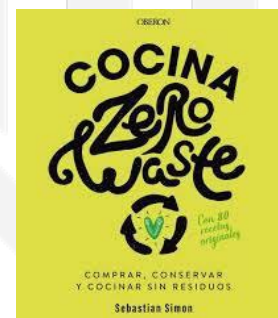


[Despilfarro: el escándalo global de la comida](#). Stuart, T. Madrid: Alianza, 2012. L'activista presenta un conjunt de solucions per combatre el malbaratament alimentari i millorar l'impacte econòmic i mediambiental ocasionat.



[Los tomates de verdad son feos](#). Brucas Bellido, M. Barcelona: l'autor, 2018. Llibre il·lustrat que denuncia el malbaratament alimentari i encoratja els lectors a revoltar-se contra aquesta realitat.

[Cocina zero waste](#). Simon, S. Madrid: Oberon, 2020. Guia per a comprar, conservar i cuinar sense residus, des de la compra responsable fins la neteja amb productes respectuosos amb el medi ambient.



05

Torn obert de preguntes



06

Següents passos i cloenda

Laura Reñaga i Tània Jiménez
Ajuntament de Barcelona

Si esteu interessats en participar-hi, envieu un mail a:

gestioderesidus@bcn.cat

Gràcies per la vostra col·laboració!



**Ajuntament
de Barcelona**