

DINAMITZACIÓ SESSIONS “REDUIR EL
MALBARATAMENT, ALIMENTAR EL
PLANETA”, EN EL MARC DE LA
CONVOCATÒRIA DE PROJECTES DE
REFLEXIÓ DEL PALAU MACAYA

JUNY 2019



ENTORNa3
projectes socioambientals

ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ	3
2. SESSIÓ 1 - EL PAPER DE LES ADMINISTRACIONS EN LA LLUITA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI	3
2.1.PONÈNCIES REALITZADES	3
2.2.CAUSES DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI.....	4
2.3.FITXES DE LES ACCIONS.....	6
2.3.1. Manipuladors i distribuïdors.....	7
2.3.2. Entitats hoteleres i del sector restauració.....	8
2.3.3. Consumidors	9
2.3.4. Entitats d'acció social	9
2.3.5. Administracions públiques	10
2.4.IMATGES	14
2.5.ALTRES PROPOSTES	14
3. SESSIÓ 2 – EL REpte DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN EL SECTOR ALIMENTARI: UNA VISIÓ MULTISECTORIAL	15
3.1.PONÈNCIES REALITZADES	15
3.2.CAUSES DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI.....	15
3.3.FITXES DE LES ACCIONS.....	18
3.3.1. Productors i fabricants.....	19
3.3.2. Manipuladors i distribuïdors.....	21
3.3.3. Entitats hoteleres i del sector de la restauració.....	24
3.3.4. Consumidors	25
3.3.5. Entitats d'acció social	26
3.3.6. Administracions públiques.....	27
3.4.IMATGES	27
4. SESSIÓ 3 – REDUIR EL MALBARTAMENT ALIMENTARI A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓ EN LA PREVENCIÓ I EL REAPROFITAMENT	28
4.1.PONÈNCIES REALITZADES	28
4.2.CAUSES DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI.....	28
4.3.FITXES DE LES ACCIONS.....	32
4.3.1. Entitats hoteleres i del sector de la restauració.....	32
4.3.2. Consumidors	33
4.3.3. Entitats d'acció social	35
4.3.4. Adminstracions públiques.....	39
4.4.IMATGES	39

5. SESSIÓ 4 - REDUIR EL MALBARATAMENT, ALIMENTAR EL PLANETA.....	40
5.1.SESSIÓ OBERTA.....	40
5.2.NETWORKING: CUINANT XARXES.....	41
6. CONCLUSIONS	42
6.1.RESUM DELS ASSISTENTS A LES SESSIONS	42
6.2.PRINCIPALS CAUSES IDENTIFICADES DE MALBARATAMENT ALIMENTARI.....	42
6.3.RESUM DE LES FITXES ELABORADES	43

1. INTRODUCCIÓ

En aquest document es recullen totes les aportacions fetes al llarg del cicle "Reduir el Malbaratament, alimentar el planeta", organitzat per Nutrició Sense Fronteres, Fundació Ban de Recursos i Rezero al Palau Macaya i en el marc de les subvencions atorgades per la Fundació Obra Social la Caixa.

Aquest cicle ha constat de 3 sessions de treball a porta tancada destinades a diferents agents de la cadena alimentària amb l'objectiu de compartir experiències i d'aprofundir en les causes del malbaratament alimentari i treballar en els deures marcats a la "Proposició de Llei de reducció de malbaratament alimentari a Catalunya", actualment en tramitació al Parlament de Catalunya. La cloenda del cicle va constar d'una sessió oberta al públic on es van presentar les conclusions de les sessions de treball i es va realitzar una taula rodona.

2. SESSIÓ 1 - EL PAPER DE LES ADMINISTRACIONS EN LA LLUITA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Aquesta primera sessió estava dirigida a l'Administració pública i va comptar amb un total de 30 participants.

2.1. PONÈNCIES REALITZADES

A continuació es relacionen les ponències fetes al llarg de la jornada, especificant-ne la temàtica i les persones encarregades de portar-les a terme:

- 1. Pla d'Acció de reducció del malbaratament alimentari a Catalunya.**
Josep Ma Tost, Director de l'Agència de Residus de Catalunya
- 2. Guia per a la implantació d'un Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses agroalimentàries.**
Glòria Cugat, Sub-directora General de la Inspecció i Control Agroalimentari (DARP)
Clara Solé, Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari (DARP)
Chema Gil, Director del CREDA Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari
- 3. Proposició de llei de reducció del malbaratament alimentari a Catalunya.**
Raúl Moreno, Diputat del PSC al Parlament de Catalunya
- 4. Extensió de les dates de consum dels aliments.**
Raquel Arpa, Responsable de coordinació interadministrativa, Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya
- 5. Cap a un model agroalimentari sostenible a Barcelona.**
Álvaro Porro, Comissionat Economia Social, Desenvolupament Local i Consum. Ajuntament de Barcelona

6. Carta Alimentària Metropolitana.

Oriol Estela, Coordinador General del Pla Estratègic Metropolità de Barcelona

7. Programa estratègia de reducció del malbaratament alimentari de la ciutat de Bruges.

Minou Esquenet, Regidora de Clima, Energia, Política Ambiental, Smart City i Gestió d'equipaments de l'Ajuntament de Bruges

2.2. CAUSES DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Posteriorment a les ponències, les persones assistents es divideixen en 3 grups de treball, d'unes 10 persones aproximadament cada un. La primera part de la dinàmica consisteix en la identificació, a nivell individual, de 2 o 3 causes que generin malbaratament alimentari per part dels diferents agents de la cadena alimentària.

Els agents de la cadena alimentària són els mateixos que es descriuen a la proposició de llei de reducció de malbaratament alimentari a Catalunya:

- Productors i fabricants
- Manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris
- Entitats hoteleres i del sector de la restauració
- Consumidors
- Entitats d'acció social
- Administracions públiques

Es comparteixen i debaten en grup les causes identificades, tot enganxant-les i format un panell visible per a tothom. Les idees sorgides en aquesta dinàmica i recollides en els 3 panells són les següents:

PRODUCTORS I FABRICANTS

- **Processos productius i lògica econòmica:**
 - ◆ Excés de producció i / o preus massa baixos.
 - ◆ Per fabricar un producte alimentari l'empresa necessita fabricar un determinat nombre d'unitats perquè li resulti rendible, i no necessàriament totes es vendran.
 - ◆ Producció sota paràmetres estètics.
 - ◆ Errors en la maquinària.
 - ◆ Errors en els processos de manipulació.
- **Característiques rígides de funcionament del sector:**
 - ◆ Sistemes de producció industrial, existència de produccions mínimes.
 - ◆ Supeditar la producció agrària al sistema econòmic.
 - ◆ Relacions desiguals entre els agents de la cadena alimentària.
 - ◆ Anul·lacions de comandes (a nivell comercial).
 - ◆ Demanda de promocions (a nivell comercial).
- **Excedent d'estocs degut a “vetos” agraris.**

MANIPULADORS I DISTRIBUÏDORS DE PRODUCTES ALIMENTARIS

- **Envasat dels productes:**
 - ◆ Distribució de productes en envasos familiars.
 - ◆ Dificultat de disposar de productes envasats individualment.
 - ◆ Comprar a granel.

- **Cadena de distribució massa llarga (també inclou fase de producció i fabricació).**
- **Mala planificació de les comandes.**
- **Selecció dels productes en funció de paràmetres estètics.**
- **Manca de sensibilitat i desconeixement dels conceptes de "data de consum preferent" i "data de caducitat".**

ENTITATS HOTELERES I DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

- **Mida de les racions:**
 - ◆ Racions no adaptades als diferents tipus de consumidor.
 - ◆ Racions sobredimensionades.
 - ◆ Manca de planificacions que comporta un excés de racions.
 - ◆ Sobreproducció de racions com a hàbit.
- **Manca d'eines per aprofitar els aliments sobrers.**
- **En el sector de la restauració assistencial:**
 - ◆ Falta revisar els menús dels pacients ingressats.
 - ◆ Dificultats en ajustar racions.
 - ◆ Fer comandes de massa menjar (no ser precisos) en equipaments i serveis.
- **En els menjadors escolars:**
 - ◆ Manca d'autogestió de la gana
- **En el sector de la restauració:**
 - ◆ Voluntat de satisfer els consumidors que "no tenen mesura".
 - ◆ Dificultat per a dimensionar les racions que es serviran.

CONSUMIDORS

- **Manca d'informació sobre les dates de consum preferent:**
 - ◆ Els consumidors no estan suficientment informats sobre les dates de consum dels aliments.
 - ◆ Desconeixement de la diferència entre la data de consum preferent i la data de caducitat.
 - ◆ Manca de sensibilització pel que fa a desestimar productes en funció de la data de consum preferent.
 - ◆ Descartar productes amb data de consum preferent abans (als supermercats) i vençuda la data (els consumidors).
- **Manca de previsió i planificació en la compra:**
 - ◆ Manca de planificació: envasos familiars, procés de compra...
 - ◆ Falta de previsió sobre el consum real (acumulació de productes).
 - ◆ Manca de planificació en la compra.
 - ◆ Manca de planificació dels àpats.
 - ◆ Promocions que fomenten comprar més, per exemple 2x1.
 - ◆ Oblit de la gestió dels aliments comprats.
- **Mode de vida:**
 - ◆ Estil de vida ràpid amb presses.
 - ◆ L'alimentació no és la prioritat.
 - ◆ Es dona poc valor als aliments.
 - ◆ Es confon el preu amb el valor.
 - ◆ Estil de vida "fast food", desconexió entre món urbà i rural.
 - ◆ Molta facilitat d'accés als aliments i a un baix cost
- **Selecció dels productes en funció de paràmetres estètics.**
- **Manca de consciència sobre el malbaratament alimentari:**

- ◆ Falta de dades quantitatives.
- ◆ El poc valor que es dona als aliments.

ENTITATS D'ACCIÓ SOCIAL

- **Aspectes logístics:**
 - ◆ Dificultat en la conservació dels aliments.
 - ◆ Circuits de transport llargs (distància entre la producció i el consum).
 - ◆ Logística, transport i canalització.
 - ◆ Manca de capacitat per redistribuir els aliments.
- **Manca d'adaptació de les racions segons destinatari.**
- **Poca formació dels voluntaris/es en matèria de prevenció de malbaratament alimentari.**

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

- **Regulació que no afavoreix el reaprofitament d'aliments aptes per al consum.**
- **Manca de treball cap a la conscienciació sobre el malbaratament.**
- **Concursos públics:**
 - ◆ No promoure clàusules o requeriments en els concursos públics sobre prevenció del malbaratament.
 - ◆ Criteris de compra i contractació pública.
- **Manca de regulació i massa tard.**
- **En l'organització de càterings:**
 - ◆ Falta de cultura sobre aprofitament dels aliments.
 - ◆ A nivell general no es realitza aprofitament del menjar sobrant dels càterings.

TEMES TRANSVERSALS

- **Externalitats i desequilibri del sistema alimentari (PAC, preus...).**
- **Manca de conscienciació sobre malbaratament.**
- **Preu del producte (els preus baixos són un menyspreu al producte i d'on vénen els productes).**
- **Estètica dels aliments:**
 - ◆ Descartar productes pel seu aspecte (no només per la imatge, és que estan subjectes a normativa)
 - ◆ Productes “no bonics”
 - ◆ Estètica de fruites i verdures: el mercat descarta (abans que arribin al consumidor) fruites i verdures que no compleixen estàndards (estètica, forma, color, etc.)
 - ◆ Criteris erronis en l'estètica del producte (mida, forma, etc.).
- **Falta de coneixement i quantificació del malbaratament en cada fase de la cadena:**
 - ◆ Manca de dades quantitatives.

2.3. FITXES DE LES ACCIONS

Per a la segona part de la dinàmica cada un dels grups es divideix en dos, donant lloc a un total de 6 grups que treballaran de forma conjunta els deures marcats a la proposició de llei. Per a cada un dels deures tractats, sempre emmarcats en els diferents agents de la cadena alimentària, s'ompliran unes fitxes on s'identificarà:

- Títol del deure (el mateix que a la proposició de llei)
- Agents implicats
- Recursos necessaris

- Accions necessàries per a portar-lo a terme
- Dificultats que es detecten
- Possibles solucions
- Experiències similars / Bones pràctiques
- Altres comentaris

El contingut de les fitxes elaborades per a cada agent de la cadena va ser el següent:

2.3.1. MANIPULADORS I DISTRIBUÏDORS

Reduir als supermercats la generació de residus amb la data de consum preferent superada, així com de residus alimentaris procedents de producte fresc.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Consumidors • Supermercats 	<ul style="list-style-type: none"> • Canvis legislatius. • Eliminar la data de consum preferent. • Posar preus reduïts als aliments frescos al final del dia.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Rebaixar els preus dels productes amb data de consum preferent o caducitat uns dies abans d'aquesta data, també als productes frescos. • Col·locar-los a llocs visibles del centre comercial. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Obsessió dels consumidors per les dates. • Aquí no es permet vendre aliments que ja hagin assolit la data de consum preferent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Canviar la llei per la venda de productes de consum preferent.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Altres països europeus sí que permeten la venda de productes amb data de consum preferent superada. 	
Altres comentaris	
<ul style="list-style-type: none"> • S'hauria de ser curós amb les dates de consum preferent perquè provoquen confusió als consumidors. • Pensar treure la “data de consum preferent” que a vegades té més un caràcter comercial. 	

Els productes amb data consum preferent que es retirin de la venda no es podran destinar directament a residu. Les empreses manipuladores i distribuïdores hauran d'impulsar convenis i acords amb altres empreses o entitats per donar compliment a la prioritització establerta a l'article 13 de la present llei.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris. Productors, entitats i administracions. 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa i procediments clars per conèixer les diferències entre els diferents termes. Material per a sensibilització.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Difusió. Educació. Focus en els establiments que ho facin servir. Donar visibilitat. Posar-ho en valor. Avaluació de resultats (malbaratament, economia, petjada ecològica...). 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Abolir falsos mites. 	<ul style="list-style-type: none"> Mostrar els beneficis ecològics i mediambientals que es poden donar a llarg termini.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> França. 	

2.3.2. ENTITATS HOTELERES I DEL SECTOR RESTAURACIÓ

Reduir la quantitat de menjar procedent de les restes de les racions emplatades i del que no pot ser reutilitzat en cuina per evitar que sigui malbaratat.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Restauració 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Oferir racions adaptades a la necessitat del client. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Resistències del sector. 	<ul style="list-style-type: none">
Experiències similars / Bones pràctiques	

2.3.3. CONSUMIDORS

Valorar els comerços, hipermercats i supermercats que tinguin implantades bones pràctiques pel que fa al tractament i manipulació dels aliments.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Consumidors Grans superfícies Petits comerços Entitats expertes 	<ul style="list-style-type: none"> Coneixement. Formació, informació i difusió.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Disposar de reconeixement per les bones pràctiques. Elaborar models per difondre bones pràctiques. Sensibilitzar i educar als consumidors. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Complexitat d'implementació d'un model conegut i reconegut per la població (consumidors). 	<ul style="list-style-type: none"> Destinar recursos i planificar un model a llarg termini.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Reaprofitament d'aliments: Espigoladors. Donació d'aliments de grans superfícies cap a entitats socials. 	

2.3.4. ENTITATS D'ACCIÓ SOCIAL

(No) utilitzar els excedents alimentaris per a la seva venda o revenda, amb l'excepció d'allò contingut en la Disposició addicional setena.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Consumidors Administracions públiques Productors Entitats 	<ul style="list-style-type: none"> Procediment de prevenció de riscos. Envasat. Establiments de venda, botigues especialitzades.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Consens entre les parts per fer el procediment. Difusió dels punts de venda. Avaluació de resultats (malbaratament, economia, petjada ecològica...). 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Econòmiques: conflicte d'interessos econòmics. Riscos alimentaris. 	<ul style="list-style-type: none"> Bona difusió i explicació que es tracta de dos mercats diferenciats. Formació sobre manipulació d'aliments.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Recooperem - Euskadi 	
Altres comentaris	
<ul style="list-style-type: none"> El grup desenvolupa el repte de la proposició de llei en positiu, ja que no els hi sembla encertat no fer ús dels excedents alimentaris per a revendre'ls per tal de no estigmatitzar i generar economia. 	

Formar els seus associats envers estratègies per a la reducció del malbaratament alimentari, així com a les persones a les quals es distribueixen els aliments.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Treballadors i voluntaris de l'entitat social. Direcció de les entitats. Persones a les quals es distribueixen els aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> Econòmics.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Sessions de formació (ambiental, social, salut...). Campanyes de sensibilització. Línies de subvencions. Visites a altres entitats que ja hi treballin i ho facin bé. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Assistència (despertar l'interès). Recursos econòmics (desplaçaments, formadors...). Rotació del personal. 	<ul style="list-style-type: none"> Desenvolupar formacions digitals. Formació dels formadors de manera periòdica. Fomentar formacions per part de l'Administració Pública. Generar fitxes, protocols...
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Formació de l'ACSA al Banc d'Aliments en matèria de seguretat alimentària. 	

2.3.5. ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Facilitar la creació d'espai de distribució d'excedents alimentaris per a la seva distribució per part de les entitats d'acció social.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Administració pública Operadors de la cadena Entitats d'acció social 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Elaboració d'un mapa d'excedents alimentaris (operadors i receptors): <ul style="list-style-type: none"> Creació de xarxa. Quantificació de l'excedent alimentari. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Variabilitat de l'excedent alimentari. Atomització de la xarxa. 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma online per a receptors i donants.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> 	

Facilitar la creació d'espai de distribució d'excedents alimentaris per a la seva distribució per part de les entitats d'acció social

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administracions públiques • Empreses amb excedents alimentaris • Entitats socials • Persones beneficiàries 	<ul style="list-style-type: none"> • Materials: espais, instal·lacions... • Humans: voluntaris, empreses d'inserció. • Econòmics: materials i personal.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar l'oportunitat dels agents generadors d'excedents. • Informar del projecte. • Arribar a un acord per signar un conveni o contracte. • Posada en marxa i difusió del projecte. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Nexe que hi ha entre pobresa i malbaratament. • Ús excessiu de voluntariat. • Pressupost destinat al projecte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obrir el projecte a tota la societat, no només a nivell de benestar social. • Contractar empreses de servei. • Disposar de partides pressupostàries.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Wefood • La Nevera Solidària. • Projectes d'aprofitament d'excedents d'aliments a menjadors col·lectius. 	

Dotar de recursos econòmics a les entitats socials que es dediquen a la recuperació i canalització de recursos per lluitar contra el malbaratament alimentari, i a la contractació de professionals per aquesta finalitat.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administració pública • Entitats i / o emprenedoria social • Consumidors 	<ul style="list-style-type: none"> • Subvencions organismes socials. • Polítiques socials que redueixen la sobreproducció i el malbaratament.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • S'han d'incentivar les polítiques, no només de finançament a entitats socials, sinó també aportant recursos i training als voluntaris. • Promoure la reinserció social en comerços de reaprofitament. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de finançament. • Venta d'aliments que provenen de reaprofitament alimentari que permeten vendre'ls a gent amb manca de recursos o altres consumidors. 	<ul style="list-style-type: none"> • Canvi de la llei. • Trobar finançament.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Wefood (Dinamarca) • Kaba (Brugges) • Komosie (Flandes) 	

Dotar de recursos econòmics a les entitats socials que es dediquen a la recuperació i canalització de recursos per lluitar contra el malbaratament alimentari, i a la contractació de professionals per aquesta finalitat.

Altres comentaris

- El repte hauria d'incloure no només la donació dels aliments a entitats socials sinó que es permetés la seva venda al consumidor a uns preus raonables que promoguessin l'evitament del malbaratament alimentari i la creació de llocs de treball per persones en risc d'exclusió.

Dotar de recursos econòmics a les entitats socials que es dediquen a la recuperació i canalització de recursos per lluitar contra el malbaratament alimentari, i a la contractació de professionals per aquesta finalitat.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administracions públiques (diferents nivells) • Entitats socials • Experts per garantir la seguretat alimentària 	<ul style="list-style-type: none"> • Dotació pressupostària (habilitació de partides concretes). • Possibilitat de comercialitzar els aliments rebuts en donació.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Habilitar partides pressupostàries concretes. • Fer i impulsar acords i convenis de col·laboració amb entitats i sector privat. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • La prioritat en els pressupostos. • Legislació restrictiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modificar prioritats.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Projecte merc@punt (Sabadell) • Projecte Pont Alimentari (Rezero/Banc de Recursos – Hospital Germans Trias i Pujol) 	

Totes les administracions públiques o empreses participades per a qualsevol administració autonòmica o local, incorporaran clàusules, prescripcions tècniques o requeriments per lluitar contra el malbaratament alimentari en processos de contractació pública o convenis de gestió de serveis que incloguin la gestió d'aliments.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administracions públiques • Proveïdors: empreses, entitats socials... 	<ul style="list-style-type: none"> • Guia per incorporar aquestes clàusules administratives als Plec de Condicions que reculi també bones pràctiques.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar la guia. • Creació d'una oficina d'assessorament d'àmbit supramunicipal per a incorporar aquests requeriments en els plecs administratius. 	

Totes les administracions públiques o empreses participades per a qualsevol administració autonòmica o local, incorporaran clàusules, prescripcions tècniques o requeriments per lluitar contra el malbaratament alimentari en processos de contractació pública o convenis de gestió de serveis que incloguin la gestió d'aliments.

- Formació del personal encarregat de fer els plecs.
- Coordinació amb els diferents departaments.

Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Desconeixement. • Falta de temps. • Falta de recursos per implementar les accions. • Manca de coordinació entre departaments. • Manca de proveïdors que compleixin amb els requeriments. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es corresponen amb les accions necessàries detallades anteriorment.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • ASDE, Diputació de Barcelona. • Guies per a la incorporació de criteris ambientals i socials en la contractació pública de l'Ajuntament de Barcelona. • Reportament d'assessorament per la incorporació de requeriments socials en la contractació pública de Barcelona Activa. 	
Altres comentaris	
<ul style="list-style-type: none"> • Com aplicaria a la contractació de contractes menors? 	

Totes les administracions públiques o empreses participades per a qualsevol administració autonòmica o local, incorporaran clàusules, prescripcions tècniques o requeriments per lluitar contra el malbaratament alimentari en processos de contractació pública o convenis de gestió de serveis que incloguin la gestió d'aliments.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administracions públiques • Empreses participades 	<ul style="list-style-type: none"> • Llistat de condicions necessàries per a poder participar. • Crear un procediment replicable.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Formació al personal dels serveis de contractació. • Difusió i informació. • Avaluació de resultats (malbaratament, economia, petjada ecològica...). 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • S'han de tenir moltes coses en compte: criteris socials, culturals... • Tractament / gestió de productes peribles. • Resistència al canvi dels serveis de producció. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fer-ho fàcil. • Formació amb material visual, infografia. • Sensibilització a la població i a les persones que ho portaran a terme. • Visibilització d'experiències d'èxit.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Donar a conèixer, en un futur, el Roller BCN 2019. 	

2.4. IMATGES



Grups de treball i sessió plenària de la sessió del 19 de març

2.5. ALTRES PROPOSTES

A continuació es recull de forma literal la proposta feta arribar per correu electrònic per una de les persones assistents a la sessió:

“Idea/proposta per la Llei: que la data de consum preferent quedi referenciada únicament en relació a la data de caducitat. És a dir, que la única data amb dia/mes/any que pugui sortir a l'envàs sigui la de caducitat (amb la mida de lletra i condicions que es determinin) i que la data de consum preferent s'expressi en format text a sota de la caducitat.

Per exemple:

Data de caducitat: 3/juliol/2022

El consum preferent és de 12 mesos abans de la seva caducitat.

A aquesta frase se li poden donar diversos formats i sintaxis però la idea és que el que destaquï sigui la caducitat i que el client hagi de fer una senzilla resta per obtenir el consum preferent. D'aquesta manera crec que es podrien acontentar (almenys formalment) els lobbies comercials, posant la mateixa informació que actualment, però d'una manera més clara (sense donar peu a confusió per falta de coneixement) i fent servir una mica de psicologia de la comunicació potser es podria capgirar la balança per reduir el malbaratament alimentari.”*

3. SESSIÓ 2 – EL REpte DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN EL SECTOR ALIMENTARI: UNA VISIÓ MULTISECTORIAL

Aquesta segona sessió estava dirigida a empreses i entitats col·laboradores i va comptar amb un total de 33 participants.

3.1. PONÈNCIES REALITZADES

A continuació es relacionen les ponències fetes al llarg de la jornada, especificant-ne la temàtica i les persones encarregades de portar-les a terme:

- 1. Experiències per evitar les pèrdues i el malbaratament alimentari al sector primari.**
Jordi Balari, Director de la Cooperativa MANS
Jaume Magrans, agricultor de la Cooperativa MANS
- 2. AGRIMAX: Agrifood waste valorisation project**
Dra. Ingrid Aguiló, Investigadora al Programa de Postcollita del IRTA Fruitcentre de Lleida a la unitat de Fruites i Hortalisses Processades
- 3. MERCABARNA: el Pla en la lluita contra el malbaratament alimentari**
Josep Tejero, Director de Mercabarna
- 4. AECOC: una asociación al Servicio de la competitividad empresarial**
David Esteller, AECCOC i responsable del projecte contra el malbaratament alimentari
- 5. Projecte BCN comparteix el menjar**
Jordi Sala, Director de recursos humans al Ritz Carlton, Hotel Arts Barcelona
Víctor Martín, Coordinador del projecte BCN comparteix el menjar
- 6. El malbaratament alimentari i les seves emissions**
Laura Batlle, Investigadora de la Càtedra UNESCO del cicle de vida i canvi climàtic
- 7. Pla d'acció per a la prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya (2019-2020) i Proposició de llei de reducció del malbaratament alimentari**
Elena Bagaria, Departament de Prevenció i Eficiència de Recursos de l'Agència de Residus de Catalunya

3.2. CAUSES DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

De la mateixa manera que en la Sessió 1, posteriorment a les ponències, les persones assistents es divideixen en 3 grups de treball, d'unes 10 persones aproximadament cada un. La primera part de la dinàmica consisteix en la identificació, a nivell individual, de 2 o 3 causes que generin malbaratament alimentari per part dels diferents agents de la cadena alimentària.

Els agents de la cadena alimentària són els mateixos que es descriuen a la proposició de llei de reducció de malbaratament alimentari a Catalunya:

- Productors i fabricants

- Manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris
- Entitats hoteleres i del sector de la restauració
- Consumidors
- Entitats d'acció social
- Administracions públiques

Es comparteixen i debaten en grup les causes identificades, tot enganxant-les i format un panell visible per a tothom. Les idees sorgides en aquesta dinàmica i recollides en els 3 panells són les següents:

PRODUCTORS I FABRICANTS

- **Processos productius i lògica econòmica:**
 - ◆ Producció sota paràmetres estètics (mida i imatge del producte).
 - ◆ Aliments de temporada i km zero.
 - ◆ Sobreproducció.
 - ◆ Excés de producció per complir amb els estàndards.
 - ◆ Produccions intensives.
 - ◆ No ajustar l'oferta amb la demanda.
 - ◆ Produccions no ajustades a les comandes.
 - ◆ Criteris estètics del mercat i la normativa europea que fa que es descartin fruites i verdures per no tenir mida, color i forma estàndard, tot i tenir gran qualitat nutricional.
 - ◆ És la baula més feble de la cadena i no té capacitat per a fixar preus.
- **Factors externs:**
 - ◆ Producció lligada a factors meteorològics (sequeres, gelades, pedregades, etc.); dificultats d'ajustar la producció a la demanda.
 - ◆ Fenòmens meteorològics.
 - ◆ Raons climàtiques.
- **Data de consum preferent i/o caducitat.**

MANIPULADORS I DISTRIBUÏDORS DE PRODUCTES ALIMENTARIS

- **Envasat dels productes:**
 - ◆ Dificultat de disposar d'envasos que s'ajustin a la quantitat que necessiten els consumidors.
 - ◆ Dificultat que els envasos més petits (que es poden ajustar més a les necessitats d'alguns consumidors), incrementin la quantitat de residus si no són biodegradables o reutilitzables.
 - ◆ Embalatges i/o estàndards de fabricació no fomenten la compra de la quantitat de producte exacte que es vol o necessita.
- **El subministrament requereix de gran diversitat i quantitat de productes.**
- **Data de caducitat/consum preferent:**
 - ◆ Manca d'eficàcia per part dels distribuïdors durant el procés d'estiba (col·locació i distribució) dels productes i en la gestió de les dates de caducitat.
 - ◆ Retirada dels productes molt abans de la seva data de consum preferent en els supermercats.
- **Criteris estètics:**
 - ◆ No compliment dels estàndards comercials (mida, forma...).
 - ◆ Exigència del mercat enfocada a la perfecció estètica i no al sabor del producte.
- **Relacions comercials desiguals en la cadena de comercialització (ex: preus massa baixos).**

ENTITATS HOTELERES I DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

- **Logística:**
 - ◆ Dificultats en la gestió d'estocs (FIFO) per manca de temps o personal qualificat.
- **Càtering i esdeveniments:**
 - ◆ Dificultats en ajustar bé les previsions d'assistents.
 - ◆ Dificultats en ajustar bé les quantitats per assistent.
- **En el sector de la restauració:**
 - ◆ Els buffets lliures (cultura all-you-can-eat) propicien que s'omplin els plats de manera descontrolada i que no s'acabin menjant.
 - ◆ Escandalls excessius; no cal menjar tant però el client li agrada veure el plat ben ple.
 - ◆ El client vol una gran varietat de plats però això dificulta calcular bé quins plats tindran més sortida.
 - ◆ Dificultats de planificació de les racions.
 - ◆ Racions massa abundants.
- **La por a donar aliments que surtin de l'establiment.**

CONSUMIDORS

- **Mode de vida / model de consum:**
 - ◆ Es dona poc valor als aliments.
 - ◆ Baix preu d'alguns productes (facilitat d'accés als aliments i a un baix cost).
 - ◆ Compra compulsiva.
 - ◆ El consumidor vol que sempre hi hagi oferta i varietat.
 - ◆ Pocs hàbits de cuina (cultura de reciclar els aliments).
 - ◆ Manca de cultura de l'aprofitament.
 - ◆ Estil de vida apressat: comprar més del que necessitem (sense llista), no controlar els aliments que tenim a casa, etc.
 - ◆ Manca d'educació en el valor real dels aliments i els costos per obtenir-los.
- **Manca de previsió i planificació en la compra:**
 - ◆ Es compra més del que es necessita.
 - ◆ Falta planificació en la dieta familiar.
- **Data de caducitat: els consumidors llicen el producte per la manca d'informació sobre la seva durabilitat.**
- **Es valoren els aliments per la seva imatge, descartant els productes "lletjos".**

ENTITATS D'ACCIÓ SOCIAL

- **Manca de formació:**
 - ◆ Falta d'educació sobre el consum d'aliments.
 - ◆ Manca de formació sobre consum i conservació d'aliments, i manca de mitjans.
- **Manca de suport en el transport dels excedents.**

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

- **Manca de regulació:**
 - ◆ Falta tramitar l'aprovació de la llei
 - ◆ No es regula adequadament, i ho fa tard (a remolc del que passa).
 - ◆ Falta legislació que ajudi a l'aprofitament d'aliments en aquest aspecte.
 - ◆ Cal canvis en la normativa que afecta a la fruita i la verdura.
- **Caducitat vs consum preferent:**

- ◆ No potencia la formació en el consum i l’aprofitament (dates de caducitat i consum preferent).
- ◆ Producte amb poca vida útil no comercialitzable.

TEMES TRANSVERSALS

- **Manca de conscienciació sobre malbaratament.**
- **No hi ha prou alternatives ni coneixement del reaprofitament.**
- **Els costos associats que tenen especialment els productors i fabricants, els manipuladors i distribuïdors, i les entitats hoteleres i de restauració.**
- **Estil de vida**
 - ◆ Cultura de l’abundància i de la velocitat.
- **Manca d’informació i formació**
 - ◆ Manca de formació en el personal d’empreses i entitats.
 - ◆ Manca informació i formació a tots els nivells.
 - ◆ Manca d’educació alimentària des de les grans superfícies per evitar llençar.
- **Processos productius ineficients que afecten tant a productors, com a manipuladors i distribuïdors.**
- **Cal una millora de la gestió per part de tots els actors de la cadena, des dels productors primaris fins als consumidors.**

Altres propostes

- ◆ Que les grans superfícies tinguin un apartat de productes a un preu més econòmic.
- ◆ Incorporació de projectes socials amb enfoc alimentari, i fer difusió dels mateixos.
- ◆ Que les entitats socials no puguin vendre els productes amb ànim de lucre, només per cobrir costos o inserció de personal en risc social.
- ◆ No parlar de malbaratament en el sector de la producció, parlar de “pèrdues”.

3.3. FITXES DE LES ACCIONS

Per a la segona part de la dinàmica cada un dels grups es divideix en dos, donant lloc a un total de 6 grups que treballaran de forma conjunta els deures marcats a la proposició de llei. Per a cada un dels deures tractats, sempre emmarcats en els diferents agents de la cadena alimentària, s’ompliran unes fitxes on s’identificarà:

- Títol del deure (el mateix que a la proposició de llei)
- Agents implicats
- Recursos necessaris
- Accions necessàries per a portar-lo a terme
- Dificultats que es detecten
- Possibles solucions
- Experiències similars / Bones pràctiques
- Altres comentaris

El contingut de les fitxes elaborades per a cada agent de la cadena va ser el següent:

3.3.1. PRODUCTORS I FABRICANTS

Adoptar mesures per reduir el malbaratament alimentari, inclòs aquest concepte en les estratègies de responsabilitat social corporativa.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Productors i fabricants 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Fomentar la compra/venda de productes a granel. Ús d'envasos més petits i sostenibles. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Conscienciació del consumidor per a que porti els recipients per a la compra a granel. 	<ul style="list-style-type: none"> Campanyes de sensibilització.

Adoptar mesures per reduir el malbaratament alimentari, inclòs aquest concepte en les estratègies de responsabilitat social corporativa

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Productors i fabricants Administració Consumidors 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Canvi de model. Adaptar la producció a la demanda. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Model alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> Promoure productes de temporada i proximitat. Paper de l'Administració com a catalitzadors del canvi. Tenir en compte la petjada ecològica.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Recooperem (Consell Comarcal del Vallès Occidental). 	

Adoptar mesures per reduir el malbaratament alimentari, inclòs aquest concepte en les estratègies de responsabilitat social corporativa.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Productors i fabricants 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Buscar canals per comercialitzar el que no es pot comercialitzar pel canal estàndard. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Sempre hi ha d'haver més producció prevista per poder subministrar la que realment es 	<ul style="list-style-type: none"> Crear supermercats per a productes "lletjos" o no comercialitzables.

Adoptar mesures per reduir el malbaratament alimentari, inclòs aquest concepte en les estratègies de responsabilitat social corporativa.

sol·licita.	<ul style="list-style-type: none"> Comercialitzar online creant una xarxa de distribució.
Experiències similars / Bones pràctiques	
•	
Altres comentaris	
<ul style="list-style-type: none"> Revisar la obligatorietat de posar data de caducitat a determinats productes. No es pot posar al mateix sac tots els productors i fabricants (per exemple, hi ha diferències entre peixaters i agricultors). L'Administració hauria d'intervenir per tal que els majoristes o comercialitzadors no puguin fixar els estàndards de compra (gramatge, calibre, etc.) amb tanta rigidesa. 	

Desenvolupar iniciatives de reducció de residus, en especial dels orgànics, en la indústria alimentària.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Productors i fabricants 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
•	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Sobreproducció deguda a la lògica de mercat que fa que una empresa necessiti produir una quantitat de producció perquè li sigui rendible, encara que potser no el vendrà tot. 	<ul style="list-style-type: none"> Redissenyar el procés productiu, amb un model d'economia circular, per fer flexibles els processos productius. Adaptació de la maquinària per aprofitar els subproductes, prevenció d'envasos, etc. eliminant el concepte de residu. Si es genera un subproducte que no pot aprofitar l'empresa, el pot vendre a una altra.
Experiències similars / Bones pràctiques	
•	

Desenvolupar iniciatives de reducció de residus, en especial dels orgànics, en la indústria alimentària.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Productors Fabricants 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
•	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Aquest sector no té poder de decisió. 	<ul style="list-style-type: none">

Desenvolupar iniciatives de reducció de residus, en especial dels orgànics, en la indústria alimentària.	
Experiències similars / Bones pràctiques	
•	
Altres comentaris	
<ul style="list-style-type: none"> Aquest grup de treball s'oposa a que al sector productor se li imposi aquest deure donat que no té el control per a poder-lo elaborar, depèn de factors adversos externs que no pot controlar (climatologia, exigències del mercat, preus...). 	

3.3.2. MANIPULADORS I DISTRIBUÏDORS

Orientar la marca del supermercat cap a la responsabilitat ambiental i social. Informar el consumidor sobre hàbits de consum més responsables.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris. 	•
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Certificació i segells de qualitat. El "racó de les oportunitats" (productes a punt de caducar). Receptari/tallers amb restes alimentàries. Reaprofitament d'excedents en apartaments turístics. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Canvi d'hàbits. Xarxa de certificacions. Econòmiques: cal destinar personal a aquestes accions. 	<ul style="list-style-type: none"> Formació i comunicació.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Supermercats La Sirena ofereix receptes per cuinar els seus productes. Ja existeix el racó de les oportunitats en mobles (Ikea). Als albergs ja es comparteix el menjar; els alberguistes que marxen ho deixen als que arriben. 	

Els establiments comercials superiors a 400 m² no podran destinar a residu aquells aliments que hagin superat la data de consum preferent.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris Administracions Entitats socials 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa Procediments Informació Formació Infraestructura
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Desenvolupar un model de negoci sostenible. Desenvolupar normatives i procediments. Formació d'entitats. Subvenció i esponsorització. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Logística. No compliment de les condicions sanitàries de les entitats. Accés a la informació. 	<ul style="list-style-type: none"> Sostenibilitat econòmica del sistema (esponsorització). Normativa. Distintius de qualitat ambiental als establiments comercials. Ajuts a les entitats.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> No es coneixen. 	

Disposar d'un Pla Estratègic de Lluita contra el Malbaratament Alimentari en els termes que estableix el Consell Català de l'Administració.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Manipuladors i distribuïdors Administració Pública 	<ul style="list-style-type: none"> Formació i assessoria. Dotació pressupostària.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Formar el personal. Tenir un full de ruta generat per l'Administració en consens amb l'agent implicat. Fixar terminis. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> En què ha de consistir el pla. Període de temps per aplicar-lo. Eines per fer-lo. Dificultats monetàries. 	<ul style="list-style-type: none"> Especificar full de ruta per part de l'Administració. Formació i acompanyament. Dotació pressupostària.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> No es coneixen. 	

Els productes amb data de consum preferent que es retirin de la venda no es podran destinar directament a residu. Les empreses manipuladores i distribuïdores hauran d'impulsar convenis i acords amb altres empreses o entitats per donar compliment a la prioritització establerta a l'article 13 de la present llei.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Distribuïdors i manipuladors • Consumidors • Administració Pública 	<ul style="list-style-type: none"> • Més recerca (IRTA). • Mitjans econòmics. • Campanyes de conscienciació.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Canviar la regulació de la data de consum preferent involucrant tots els actors de la cadena, des de l'elaborador fins al consumidor final. • Impulsar projectes de recerca. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Manca de regulació. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les descrites a l'apartat “d'accions”.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • En altres països es valora més l'aliment i el productor, es dona més valor al territori. 	

En el cas dels supermercats, hipermercats i mercats, els productes amb data de consum preferent seran exposats per a la venda al públic en espais separats de la resta quinze dies abans del seu venciment, tot promovent la seva venda amb una reducció del preu de venda al públic.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris. 	<ul style="list-style-type: none"> •
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Controlar dates dels productes al lineal per crear espai diferenciat. • Comunicar al públic. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Desconeixement generalitzat sobre les dates de consum preferent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilitzar des de les empreses, distribuïdors i administracions als consumidors sobre la qualitat i aptitud per al consum humà.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • A França està molt estès. 	
Altres comentaris	
<ul style="list-style-type: none"> • Proposta que la Llei permeti vendre productes un cop vençuda la seva data de consum preferent, amb informació al consumidor. • Reflexió i qüestionar la necessitat de la data de consum preferent. 	

Reduir als supermercats la generació de residus amb la data de consum preferent superada, així com de residus alimentaris procedents de producte fresc.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Manipuladors Fabricants Consumidors 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Reduir el preu dels productes que estan a prop de caducar. Informar de la data de consum preferent. Elaborar suc, fruita i verdura tallada. Reprocessar el producte. Venda a granel. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Cost afegit i més personal per reprocessar el producte. La Llei no permet vendre productes passada la data de consum preferent. 	<ul style="list-style-type: none"> Venda a granel. Més formació i informació sobre el consum preferent.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> 	

3.3.3. ENTITATS HOTELERES I DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

Reduir la quantitat de menjar procedent de les restes de les racions emplatades i del que no pot ser reutilitzat en cuina per evitar que sigui malbaratat.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Entitats hoteleres Restaurants 	<ul style="list-style-type: none">
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Reduir escandalls. Ampliar l'oferta, per ex. mig menú o mitges racions. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Conscienciació client 	<ul style="list-style-type: none"> Campanyes de sensibilització
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> En alguns establiments es cobra no pel que es menja sinó pel que es deixa al plat; el que no t'acabes, penalitza. 	

Càterings de més de 100 comensals, hauran d'acomplir el que indiquen els punts d i e.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administració • Restauració • Consumidors • Proveïdors d'envasos • Distribuïdors 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa • Procediments • Envasos adequats • Informació • Formació
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Informació al client per part dels restauradors. • Desenvolupar procediments. • Subvencionar els envasos (esponsoritzar). • Envasos sostenibles. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Manca de coneixement. • Vergonya. • Preu dels envasos. • Logística. 	<ul style="list-style-type: none"> • Campanyes d'informació. • Subvencions. • Normativa.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • França, Itàlia. 	

3.3.4. CONSUMIDORS

Adoptar hàbits de compra i de consum més sostenibles, afavorint el consum de productes de temporada i de proximitat.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administració Pública • Consumidors • Distribuïdors 	<ul style="list-style-type: none"> • Campanyes informatives.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Comunicació: anuncis, campanyes... • Etiqueta clara. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • L'interès del consumidor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fer una comunicació fàcil.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Campanya de prevenció d'accidents de trànsit. 	

3.3.5. ENTITATS D'ACCIÓ SOCIAL

No utilitzar els excedents alimentaris per a la seva venda o revenda, amb l'excepció d'allò contingut en la Disposició addicional setena.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Productors i fabricants Distribuïdors i manipuladors Restauració Entitats socials 	<ul style="list-style-type: none"> Protocol per regular la transacció de la venda o revenda dels excedents procedents de donació.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Afegir al deure b.) la possibilitat de vendre aliments provinents de donacions, si l'empresa donant ho autoritza i subjecte a projectes socials, per tal de donar sortida a tots els excedents alimentaris que si no serien descartats. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Necessitat de regular la transacció amb protocols. 	<ul style="list-style-type: none">
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Amb la roba, les empreses tèxtils donen roba a entitats que la venen a preus assequibles, per exemple Roba Amiga, Formació i Treball, etc. We Food a Dinamanrca, The Real Junk Food al Regne Unit i altres països, etc. 	
Altres comentaris	
<ul style="list-style-type: none"> Per fer viable projectes com la botiga Debonprofit. 	

Formar els seus associats envers estratègies per a la reducció del malbaratament alimentari, així com a les persones a les quals es distribueixen els aliments.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Entitats d'acció social 	<ul style="list-style-type: none"> Locals Personal Professionals de cuina i restauració.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Opció de que puguin tastar els productes in situ. Elaboració in situ del producte amb un cuiner. Elaboracions senzilles i que es puguin fer amb els productes que es troben al rebost. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Estructura i voluntaris. Participació dels usuaris. 	<ul style="list-style-type: none"> Motivació i formació.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> 	

3.3.6. ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Facilitar la creació d'espais de distribució d'excedents alimentaris per a la seva distribució per part de les entitats d'acció social.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Entitats socials sense ànim de lucre Administracions Públiques 	<ul style="list-style-type: none"> Diners Talent Normativa
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Millorar la transparència, més control d'inspecció per guanyar la confiança del ciutadà. Recursos per fer seguiment d'inspeccions. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Excés d'imatge que no lliga amb l'acció social. 	<ul style="list-style-type: none"> Les descrites a l'apartat "accions".
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> 	

3.4. IMATGES



Grups de treball i sessió plenària de la sessió del 25 d'abril

4. SESSIÓ 3 – REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓ EN LA PREVENCIÓ I EL REAPROFITAMENT

Aquesta tercera sessió estava dirigida a entitats d'acció social i va comptar amb un total de 32 participants.

4.1. PONÈNCIES REALITZADES

A continuació es relacionen les ponències fetes al llarg de la jornada, especificant-ne la temàtica i les persones encarregades de portar-les a terme:

- 1. La Magrana Vallesana**
Agustí Corominas
- 2. Gente bonita come fruta feia**
Isabel Soares, Fruta Feia
- 3. “Boroume (“We Can”): the easiest way to save & donate food**
Alexander Theodoridis, Boroume
- 4. Cuida el planeta y tu economía**
Jordi Piferrer, Soy Comida Perfecta
- 5. Menos desperdicios, más beneficios**
Daniel Jorge, We Save Eat
- 6. El model econòmic circular per liderar el canvi necessari**
Miquel Vidal, Responsable d'economia circular de Formació i Treball – Projectes d'INS
- 7. Pla d'acció per a la prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya (2019-2020) i Proposició de llei de reducció del malbaratament alimentari**
Míriam González, Departament de Prevenció i Eficiència de Recursos de l'Agència de Residus de Catalunya

4.2. CAUSES DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

De la mateixa manera que en les sessions anteriors, posteriorment a les ponències, les persones assistents es divideixen en 3 grups de treball, d'unes 10 persones aproximadament cada un. La primera part de la dinàmica consisteix en la identificació, a nivell individual, de 2 o 3 causes que generin malbaratament alimentari per part dels diferents agents de la cadena alimentària.

Els agents de la cadena alimentària són els mateixos que es descriuen a la proposició de llei de reducció de malbaratament alimentari a Catalunya:

- Productors i fabricants
- Manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris
- Entitats hoteleres i del sector de la restauració
- Consumidors

- Entitats d'acció social
- Administracions públiques

Es comparteixen i debaten en grup les causes identificades, tot enganxant-les i format un panell visible per a tothom. Les idees sorgides en aquesta dinàmica i recollides en els 3 panells són les següents:

PRODUCTORS I FABRICANTS

- **Processos productius i funcionament del mercat:**
 - ◆ Producció intensiva.
 - ◆ Preus massa baixos.
 - ◆ Sistema productiu que genera estoc i que sigui rendible.
 - ◆ Gran capacitat productiva, model econòmic més competitiu que col·laboratiu.
 - ◆ Model alimentari de producció intensiva.
 - ◆ Massa producció.
 - ◆ Sistemes de producció que generen excedents (fàbrica).
 - ◆ Previsions de producció superiors a les possibilitats de venda, per raó de cercar major quota de mercat, més beneficis.
 - ◆ Canvis en les ofertes i demandes degudes a moviments de mercats, necessitat de disposar sempre d'estocs que superin la demanda.
 - ◆ A nivell europeu es premia la superproducció.
 - ◆ Pràctiques deslleials i especulació.
 - ◆ Dificultat en els canvis de processos, molt consolidats i cars de modificar.
- **Error en la previsió de vendes:**
 - ◆ Producció de productes "innovadors" que no acaben tenint una bona acollida al mercat
 - ◆ Desviacions de les expectatives de venda.
- **Preus baixos deguts a:**
 - ◆ Preus als productors.
 - ◆ Excés de producció.
 - ◆ Danys per incidències meteorològiques.
 - ◆ Polítiques d'altres sectors.
- **Error en la fabricació i/o l'etiquetatge que fan que el producte es desestimi.**

MANIPULADORS I DISTRIBUÏDORS DE PRODUCTES ALIMENTARIS

- **Relacions comercials:**
 - ◆ Males pràctiques de majoristes: compra de grans estocs per assegurar preus baixos i disponibilitat del producte.
 - ◆ Relacions comercials desiguals a la cadena alimentària (poder desigual durant la distribució, hi ha agents que tenen més força).
- **Logística productors-consumidors:**
 - ◆ Distància als productors: grans pèrdues durant el transport i emmagatzematge.
 - ◆ Llunyania entre la producció i el consum: la cadena de distribució és massa llarga.
- **Error en els processos:**
 - ◆ Errors que afectin la seguretat alimentària durant el transcurs de la cadena de distribució.
 - ◆ Error en la fabricació i/o l'etiquetatge que fan que el producte es desestimi.

ENTITATS HOTELERES I DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

- **Falta d'informació i conscienciació:**
 - ◆ Poca conscienciació/sensibilització tant d'hotels/restaurants com dels seus clients.
 - ◆ Desinformació i desconeixement sobre com es pot recuperar-
- **Manca de capacitat d'autogestionar la gana (p.ex. menjadors escolars amb racions predeterminades).**
- **Dificultats en la previsió de les racions a servir:**
 - ◆ Marge de seguretat molt elevat (causat per no tenir clar el número de comensals que atendran).
 - ◆ El client no és el comensal, desconeixement del número final de comensals (càterings per esdeveniments).
 - ◆ Manca de previsió i quantificació en la producció vs venda.

CONSUMIDORS

- **Valor dels aliments:**
 - ◆ Manca de conscienciació als consumidors.
 - ◆ Insuficient educació respecte a: el valor dels aliments, el cost del malbaratament i mala interpretació de les dates de caducitat i de consum preferent.
 - ◆ Poc valor als aliments.
 - ◆ Estar disposat a pagar preus molt barats pels aliments.
 - ◆ Poc valor del producte que genera poc respecte pel mateix, fent augmentar el malbaratament.
- **Manca d'informació:**
 - ◆ Desconeixement de les conseqüències del malbaratament.
 - ◆ Desconeixement de l'origen i l'esforç del cultiu d'aliments.
- **Vergonya en el moment de demanar el que no s'han acabat als restaurants.**
- **Mode de vida:**
 - ◆ Poca consciència del valor dels aliments i la necessitat de pagar un preu just als agricultors.
 - ◆ Poca creativitat i voluntat de cuinar amb excedents o sobres del dia anterior.
 - ◆ Compra compulsiva i sense previsió.
 - ◆ Pocs hàbits de cuina (cultura de reciclar els aliments).
 - ◆ Poca cultura del consum de proximitat i de temporada.
 - ◆ Consum impulsiu segons prestigi i modes (marketing) i producció innecessària.
- **Data de consum preferent vs data de caducitat:**
 - ◆ Desconeixement de les diferències entre aquests dos conceptes.
 - ◆ No es consumeixen productes amb data de consum preferent proper.
 - ◆ Es podria modificar el concepte de "data de consum preferent" per no crear confusió.
- **Desconfiança dels aliments rebuts per donacions per part de les persones beneficiàries de les mateixes.**

ENTITATS D'ACCIÓ SOCIAL

- **Contradiccions del sistema:**
 - ◆ L'acció de les entitats socials acaba suposant un pedaç a les mancances generades pel mateix sistema.
 - ◆ La donació acaba donant cobertura a un sistema que no contribueix a donar valor als productes malbaratats.

- **Mancances en logística, estructura, intermediació i treball en xarxa.**
 - ◆ Impossibilitat d'assumir els costos per a una bona logística.
 - ◆ Manca d'infraestructures.
 - ◆ Insuficiència econòmica i de recursos (magatzems, etc.).
 - ◆ Manca de recursos per emmagatzematge i transport.
- **Gestió dels estocs i les donacions rebudes:**
 - ◆ Ineficient gestió d'estocs (per data de caducitat, etc.).
 - ◆ No poder negar-se a rebre més producte / donacions per no quedar malament (tot i que es tracti d'aliment amb poc contingut nutricional).
- **Excessiva fragmentació de les entitats i necessitat de major col·laboració.**

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

- **Marc legal:**
 - ◆ Insuficient: poca protecció als donants d'aliments
 - ◆ Manca de normativa.
 - ◆ Falta de legislació que promou la prevenció i l'aprofitament.
 - ◆ Normativa molt estricta que no ha previst la generació de malbaratament alimentari (com a efecte secundari de la pròpia normativa).
 - ◆ Mal ús de l'etiquetatge referent a les dates de caducitat i consum preferent.
- **Manca d'incentius i de creació de noves oportunitats:**
 - ◆ Hauria de propiciar la creació de noves oportunitats laborals a col·lectius vulnerables.
 - ◆ Manca d'incentius per les bones pràctiques, de forma efectiva (incentius inicials no necessàriament dineraris, sinó de reconeixement, etc.). Manca de penalització per les males pràctiques.
 - ◆ En els concursos públics es podria valorar més el consum responsable.
- **Manca de comunicació, informació i difusió:**
 - ◆ Endogàmia i poca comunicació fora dels cercles ja conscienciats.
 - ◆ Poca informació que dona lloc a confusió sobre la legislació aplicable.
 - ◆ Poques campanyes de comunicació (caldrà fer-ne de l'estil de les que s'han fet per fomentar el reciclatge).
 - ◆ Falta diàleg entre diferents estaments de l'administració en plans d'acció.
- **Manca de sensibilització per una part dels treballadors "de carrer".**

TEMES TRANSVERSALS

- **Estil de vida i de consum:**
 - ◆ Dictadura de l'estètica.
 - ◆ Programes que estimulen la compra compulsiva de productes "bonics" i en quantitats superiors a les necessàries.
 - ◆ Model de consum i baixa conscienciació.
 - ◆ Models de vida i de consum.
 - ◆ Constant moviment i horaris abusius "el dia a dia de l'home i la dona del s. XXI", turisme i feina global.
 - ◆ Estil de vida, manca de temps.
 - ◆ Orientació al comportament del consumidor.
 - ◆ Nutrició
 - ◆ Excés d'estocs.
- **Manc de formació i conscienciació.**
 - ◆ Poca consciència (consum no conscient)

- ◆ Confusió sobre l'ús de la data de consum preferent i la data de caducitat.
- **Disposar d'eines (per ex. coneixements) per transformar els aliments en risc de malbaratament.**
- **Factors econòmics:**
 - ◆ No penalització econòmica traduïda al malbaratament alimentari en tots els agents.
 - ◆ Despeses de recuperar els aliments.

4.3. FITXES DE LES ACCIONS

Per a la segona part de la dinàmica cada un dels grups es divideix en dos, donant lloc a un total de 6 grups que treballaran de forma conjunta els deures marcats a la proposició de llei. Per a cada un dels deures tractats, sempre emmarcats en els diferents agents de la cadena alimentària, s'ompliran unes fitxes on s'identificarà:

- Títol del deure (el mateix que a la proposició de llei)
- Agents implicats
- Recursos necessaris
- Accions necessàries per a portar-lo a terme
- Dificultats que es detecten
- Possibles solucions
- Experiències similars / Bones pràctiques
- Altres comentaris

El contingut de les fitxes elaborades per a cada agent de la cadena va ser el següent:

4.3.1. ENTITATS HOTELERES I DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

Segregar de la fracció orgànica, detectant aquells recursos que tenen encara potencial d'aprofitament.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants • Comerços 	<ul style="list-style-type: none"> • Envasos • Formació • Canals de distribució
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Start ups tecnològiques (We save eat). • Certificacions. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Conscienciació. • Sensibilització. • Xarxa de proximitat. • Transparència malbaratament. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formació a minoristes.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • We save eat. • BCN comparteix el menjar. • Bancs d'aliments. • Remenja'm. • Lean Paz. • Reccoperem. 	

Reduir la quantitat de menjar procedent de les restes de les racions emplatades i del que no pot ser reutilitzat en cuina per evitar que sigui malbaratat.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Restauradors • Clients / comensals • Col·lectivitats a les quals pertanyen / estan ubicats els serveis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formació / sensibilització als agents restauradors i als clients. • Reforçar coneixements. • Eines / elements de comunicació. • Disponibilitat de contenidors per endur-s'ho. • Bàscula / software per quantificar el malbaratament.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Menús més visibles. • Comunicar / informar al comensal sobre la problemàtica. • Incentivar a servir-se amb consciència (segons capacitat). • Visibilitzar amb noves tecnologies el que es malbarata cada dia en un menjador col·lectiu. • Potenciar packaging compostable per endur-se el que no s'acabi del plat. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Hàbits dels consumidors / restauradors. • Poca consciència del valor dels aliments. • Manca de coneixement. • Poca visibilitat de la totalitat dels ingredients del plat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posar molt en valor l'aliment i la seva procedència. • Oferir diferents mides de plat / fórmules més adaptables a la gana del comensal. • Millorar la comunicació entre l'administració i la cuina. • Penalització del client “si no s'ho acaba”. • Bones condicions de conservació dels aliments.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Escola del barri de Gràcia on des dels 2 anys ensenyen als nens a aprendre a servir-se el menjar en funció del que tenen capacitat de consumir. 	

4.3.2. CONSUMIDORS

Separar les restes orgàniques perquè puguin ser tractades adequadament.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Consumidors • Administració • Entitats que facin formació i educació. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formació • Educació • Comunicació i difusió de bones pràctiques.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Formació i foment de la cultura d'aprofitament. • Coneixement sobre les opcions de canalització (per ex. nevera solidària) i per produir nous productes. • Fer una bona separació en origen. 	

Separar les restes orgàniques perquè puguin ser tractades adequadament.	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Manca de coneixement. • Manca de cultura d'aprofitament. • Manca de la consciència de la importància de la bona separació per fer subproductes de bona qualitat. • Com arribar a la gent menys conscienciada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formació • Educació a les escoles. • Difusió de bones pràctiques.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Alexander (Boroume) ha explicat que en el seu projecte col·laboren xefs coneguts que ensenyen a cuinar amb sobres i parts dels aliments que no es menjarien. 	

Tenir més coneixements sobre el tractament i la conservació dels aliments més adequats per perllongar-ne la vida útil.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Consumidors • Escoles/Universitats • Administracions • Distribuïdors • Cuiners 	<ul style="list-style-type: none"> • Formació • Campanyes publicitàries. • Etiquetatge
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Formació en cuina. • Formació escolar. • Campanyes. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Hàbits i noves mirades . 	<ul style="list-style-type: none"> • Treball i campanyes. • Estímuls.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • No llencem ni mica. • Gent de profit. 	

4.3.3. ENTITATS D'ACCIÓ SOCIAL

Disposar dels elements i infraestructures necessàries per poder conservar, manipular i distribuir els aliments en condicions òptimes, especialment pel que fa al producte fresc.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Entitats acció social Distribuidors Consumidors 	<ul style="list-style-type: none"> Existència d'un pla de traçabilitat. Reglament que desenvolupi el procés. Treball en xarxa i col·laboratiu. Infraestructura pròpia o cedida.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Formació. Professionalització de les entitats d'acció social. Proveïment dels recursos. Espais de relació. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> La disponibilitat dels recursos. Excés de zel en el marc legal. 	<ul style="list-style-type: none"> Creació de xarxes i entorns. Marc normatiu més flexible.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Fruta feia. Banc dels Aliments. Banc de recursos. 	

Rebutjar els excedents alimentaris que no compleixen amb la normativa de seguretat alimentària.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Administració. Entitats. 	<ul style="list-style-type: none"> Informació sobre la normativa vigent. Capacitat de transformació i emmagatzematge.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Simplificar i comunicar la llei de forma fàcil. Facilitar recursos per millorar logística i transformació d'aliments. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Manca de logística i transformació per complir amb la normativa Productors que utilitzen malament dates de caducitat i consum preferent i això limita la donació. Manca de recursos econòmics per assumir els costos. 	<ul style="list-style-type: none"> Redactat més simple de les lleis. Apropar donants i receptors. Fomentar xarxa locals /supermercats i famílies.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Re-food (Portugal). 	

Distribuir els aliments segons el què estableix la normativa vigent.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administració • Entitats d'acció social 	<ul style="list-style-type: none"> • Formació
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Informar / formar als voluntaris o treballadors de les entitats socials. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Voluntaris desinformatos o no sensibilitzats i receptius a canvis. • Festivals entorn la donació, etc.: no canvien el model. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formacions amb la col·laboració de Sanitat o d'altres entitats.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • 	
Altres comentaris	
El tema de la data de consum preferent s'hauria de replantejar.	

No utilitzar els excedents alimentaris per a la seva venda o revenda, amb l'excepció d'allò contingut en la Disposició addicional setena.	
Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Productors i fabricants • Entitats d'acció social • Administració pública 	<ul style="list-style-type: none"> • Donar el vistiplau al marc més col·laboratiu i no tant restrictiu. Assaig de prova i error.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Crear una plataforma per gestionar l'economia necessària. Una entitat sola no pot donar resposta a tot això i no ha de ser així. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Les dificultats seran els lobbys que tindran moltes reticències a crear projectes que ho treballin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que el Tercer Sector treballi un marc únic.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • We Food (Dinamarca), Fruta Feia (Portugal), etc. 	

Fomentar la contractació de recursos humans professionalitzats i la participació dels beneficiaris de les donacions en programes de reducció del malbaratament.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Administració • Entitats • Donants 	<ul style="list-style-type: none"> • Administració (diners). • Donacions privades dirigides a contractació de personal logístic.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
•	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de recursos econòmics. • Falta de professionals de logística. • Identificar els perfils necessaris. • Els sous que es poden pagar són baixos.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Facilitar projectes que permetin la sostenibilitat no lucrativa a través de la venda de productes. • Bonificacions de la Seguretat Social i/o subvencions per contractacions.
Experiències similars / Bones pràctiques	
• Roba amiga, Imperfect (d'espigoladors).	

Fomentar la contractació de recursos humans professionalitzats i la participació dels beneficiaris de les donacions en programes de reducció del malbaratament.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Entitats • Experts en la matèria, per exemple Universitats. 	<ul style="list-style-type: none"> • Materials adaptats als beneficiaris. • Persones per fer les formacions. • Recursos econòmics per els materials.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Educació i formació dels voluntaris de les entitats socials. • Educació i formació dels beneficiaris (apoderament). • Processos d'inserció laboral. • Producció de materials dirigits a cada col·lectiu. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Formar als voluntaris • Creació de continguts i material específic per cada col·lectiu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar la sinèrgia entre entitats (entre elles mateixes) i amb els agents implicats.
Experiències similars / Bones pràctiques	
• Banc dels aliments.	

Formar els seus associats envers estratègies per a la reducció del malbaratament alimentari, així com a les persones a les quals es distribueixen els aliments.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Usuaris • Donants • Treballadors i voluntaris de les entitats. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formadors externs. • Continguts formatius àgils i adaptats als voluntaris.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Establir protocols amb els donants. • Traspàs continuat dels coneixements a tots els agents. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Una estructura molt minsa de l'entitat i el divers compromís del voluntariat. • Falta de temps i de recursos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduir el tema del malbaratament en el pla d'acollida dels voluntaris. • Realitzar formacions compartides de diverses entitats.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Símil a la formació en prevenció de riscos laborals. 	

Garantir la bona conservació dels aliments.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> • Entitats socials • Administració de Salut Pública • Empreses de transport • Manipuladors • Sistema de conservació • Donants • Receptors 	<ul style="list-style-type: none"> • Vehicles refrigerats. • Etiquetatge. • Aplicació de la normativa. • Formació a manipuladors. • Sensibilització. • Altres infraestructures. • Capacitat frigorífica.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacitat de reacció / Recursos humans. • Treball de proximitat. • Organització i planificació amb temps. • Segell de confiança / proximitat del producte. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> • Manca de recursos / infraestructures. • Manca de sensibilització. • Manca de formació. • Hàbits de consum / estil de vida “accelerat”. • Manca de temps per organització / planificació. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nevera Solidària. • Diagnòs actualitzades per buscar solucions. • Reforçar el treball en xarxa. • Promoure sinèrgies. • Borsa de gent disponible (programes de prescripció social, incloure aquests tipus d'activitats).
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Nevera Solidària. 	

4.3.4. ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

Dotar de recursos econòmics a les entitats socials que es dediquen a la recuperació i canalització de recursos per lluitar contra el malbaratament alimentari, i a la contractació de professionals per aquesta finalitat.

Agents implicats	Recursos necessaris
<ul style="list-style-type: none"> Entitats socials Administracions públiques 	<ul style="list-style-type: none"> Reglamentació molt específica.
Accions necessàries per portar-lo a terme	
<ul style="list-style-type: none"> Críteris de compra pública. Compartir recursos. 	
Dificultats que es detecten	Possibles solucions
<ul style="list-style-type: none"> Una Administració lenta i diversificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Que la llei contempli que els ingressos repercuteixin en les entitats que treballen el tema. Que els acords entre les entitats i les administracions tinguin una durada superior a 1 any.
Experiències similars / Bones pràctiques	
<ul style="list-style-type: none"> Programa de compensació de gasos d'efecte hivernacle. 	

4.4. IMATGES



Grups de treball i sessió plenària de la sessió del 30 de maig

5. SESSIÓ 4 - REDUIR EL MALBARATAMENT, ALIMENTAR EL PLANETA

5.1. SESSIÓ OBERTA

La primera part del matí va constar d'una sessió oberta al públic realitzada a la sala d'actes del Palau Macaya, que va aplegar un total de 71 persones (sense comptar els ponents i membres de l'organització).

L'acte es va centrar en l'explicació de les conclusions extretes de les tres sessions de treball anteriors, la conferència d'un ponent italià de referència en l'àmbit del malbaratament alimentari i les ciutats Andrea Calori, i una taula rodona amb participació dels diferents agents de la cadena alimentària, presidida per Lluís Serra, president de Nutrició Sense Fronteres.

L'escaleta i les persones que van intervenir en l'acte són les que es citen a continuació:

10h - 10:10h Benvinguda a càrrec del Director del Palau Macaya

10:10h - 10:40h Conclusions de les sessions de treball

- Rosa Garcia, Rezero
- Mercè Vidal, Nutrició Sense Fronteres
- Mariona Ortiz, Fundació Banc de Recursos

10:40h - 11:15h Conferència Andrea Calori (President de l'Està)

11:15h - 11:30h Pausa Cafè

11:30h - 13h Taula rodona i torn obert de paraules

- Albert Alberich, Director General de Formació i Treball
- Leonie van der Wiele, Manager del restaurant Instock, Den Haag
- Alberto Alcañiz, Tècnic de Política Agrària de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya
- Anna Badia, Responsable de sostenibilitat de Veritas
- Andrea Calori, President de l'Està
- Moderador: Lluís Serra Majem, Catedràtic de Medicina Preventiva i Salut Pública. President de Nutrició Sense Fronteres



Taula rodona i sessió plenària del 17 de juny

5.2. NETWORKING: CUINANT XARXES

Finalment, el cicle es va tancar amb una sessió de networking a porta tancada realitzada de 13h a 15h en la qual hi van participar assistents de les 3 primeres sessions de treball anteriors en representació dels diferents agents de la cadena alimentària.

El networking va comptar amb 28 persones que van poder compartir experiències i saber-ne més dels projectes de totes les entitats i empreses que hi participaven per mitjà de les fitxes explicatives que es trobaven a les parets.



Networking del 17 de juny

6. CONCLUSIONS

6.1. RESUM DELS ASSISTENTS A LES SESSIONS

A continuació es detalla el total d'assistents que hi va haver a les 3 sessions de treball i a la sessió plenària:

- 19 de març: El paper de les Administracions Públiques en al lluita contra el malbaratament alimentari, 30 persones.
- 25 d'abril: El repte del malbaratament en el sector alimentari: una visió multisectorial, 33 persones.
- 30 de maig: Reduir el malbaratament alimentari a través de la innovació en la prevenció i el reaprofitament, 32 persones.
- Sessió plenària (17 de juny): Reduir el malbaratament, alimentar el planeta, 71 persones.
- Networking (17 de juny): Cuiant xarxes, 28 persones.

Això ha comportat un total de **95 persones a les sessions de treball** a porta tancada i **XX persones a la sessió final** i oberta al públic.

6.2. PRINCIPALS CAUSES IDENTIFICADES DE MALBARATAMENT ALIMENTARI

PRODUCTORS I FABRICANTS

- Tipologia dels processos productius i lògica econòmica del mercat: molt poca capacitat d'influència en aspectes com els baixos preus fixats i la predominança dels criteris estètics per damunt d'altres criteris.
- Factors meteorològics i climàtics externs: incontrolables i que donen lloc a pèrdues, no a malbaratament.
- Dificultats en la previsió i gestió d'estocs: excés de producció, errors en la previsió de vendes, etc.

MANIPULADORS I DISTRIBUÏDORS DE PRODUCTES ALIMENTARIS

- Selecció de productes en funció de paràmetres estètics per sobre d'altres paràmetres de qualitat.
- Tipologia d'envasat: fomenten una compra compulsiva i de més aliment del que realment es necessita (paquets familiars i poca oferta de racions individuals).
- Cadena de distribució: massa llarga degut a la gran llunyania entre els productors i els comercialitzadors/distribuïdors.

ENTITATS HOTELERES I DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

- Mida i varietat de les racions: molta oferta de tipologia de menjar i nul·la capacitat d'adaptar les racions a la gana del consumidor final.
- Dificultat en la gestió d'estocs: previsió de les racions que es serviran (especialment en serveis on el consumidor final no és el client del servei: hospitals, càterings...).
- Manca d'informació i comunicació: fer saber la possibilitat d'emportar-se el menjar que sobre, treure l'estigma a demanar el menjar que ens sobra d'una ració, informar sobre si es realitzen donacions d'excedent alimentari, etc.

CONSUMIDORS

- Mode i estil de vida: poca disponibilitat de temps, manca de previsió i planificació de la compra, compra compulsiva, pèrdua de coneixement en relació a com gestionar i conservar els aliments, etc.
- Confusió i falta de coneixement dels conceptes “data de caducitat” i “data de consum preferent”.
- Valor dels aliments: criteris estètics per sobre d’altres paràmetres de qualitat, desconeixement del “cost/esforç” de produir-los i de la seva procedència, conseqüències del malbaratament, etc.

ENTITATS D’ACCIÓ SOCIAL

- Dificultats en aspectes logístics: conservació dels aliments, transport en condicions òptimes, etc.
- Manca de formació als voluntaris sobre consum, conservació dels aliments i com evitar el malbaratament alimentari.
- Poca adaptació de les racions i tipologia d’aliment segons els destinataris.

ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES

- Marc legal: insuficient, no propicia l’aprofitament d’aliments, molt estricte, data de caducitat/consum preferent.
- Poca difusió: no hi ha campanyes massives de comunicació i informació.
- Concursos públics sense criteris específics o incentius per aquells que ho estan fent bé.

TRANSVERSALS

- Estil de vida i pautes de consum.
- Manca de coneixement a nivell de dades i de difusió d’aquestes dades per crear consciència.
- Necessitat de millora de la gestió de tota la cadena alimentària i de tots els agents implicats.

6.3. RESUM DE LES FITXES ELABORADES

Al llarg de les 3 sessions de treball s’han elaborat un total de 40 fitxes de treball amb les quals s’han desenvolupat els deures de la proposició de llei de reducció del malbaratament alimentari a Catalunya. El repartiment d’aquestes fitxes en funció dels agents de la cadena ha sigut:

- 5 fitxes de productors i fabricants
- 8 fitxes de manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris
- 5 fitxes d’entitats hoteleres i del sector de la restauració
- 4 fitxes de consumidors
- 10 fitxes d’entitats d’acció social
- 8 fitxes d’Administracions Públiques

Les **principals conclusions** extretes d’aquestes fitxes són les que es mostren a continuació:

- Tendència clara a la necessitat que per a posar en pràctica els deures hi intervinguin més d’un agent de la cadena alimentària, i no només l’agent sobre el que recau el deure.
- Paper clau de les administracions públiques, especialment pel que fa a la necessitat de normativa nova i més adaptada a l’actualitat.
- En la majoria dels casos es determinen els recursos econòmics i l’alta “segmentació/atomitació” dels agents de la cadena com dues de les principals dificultats a l’hora de portar a terme els deures.

- Hi ha experiències a nivell autonòmic i europeu que poden servir com a punt de partida per desenvolupar molts dels deures que marca la proposició de llei.
- Entre les **possibles solucions** destaquen:
 - ◆ Increment de formació i informació tant de les persones implicades en posar en pràctica el deure com dels consumidors/es en general.
 - ◆ Disposar de més dades quantitatives que permetin prendre decisions.
 - ◆ Treballar en xarxa.
 - ◆ Implicació del sector privat en les diferents iniciatives de reaprofitament.
 - ◆ Normativa específica (especialment en relació a la data de consum preferent).
 - ◆ Treballar per crear consciència per un nou model de consum que posi de manifest el valor real dels aliments.
- Algunes de les **propostes d'acció** sorgides del treball en grup i l'elaboració de les fitxes han sigut:
 - ◆ Buscar canals per comercialitzar el producte que queda fora dels canals estàndards.
 - ◆ Rebaixar el preu dels productes amb data de consum preferent o data de caducitat propera i posar-los a un lloc visible, també per productes frescos peribles.
 - ◆ Donar visibilitat als establiments que portin a terme accions per disminuir el malbaratament alimentari, com fomentar la compra a granel o amb envasats sostenible si de racions petites.
 - ◆ En restauració i menjadors (escolars, hospitals, etc.) oferir racions adaptades a la gana dels clients i no racions estàndard.
 - ◆ Crear xarxa d'entitats d'acció social per compartir coneixement i explorar sinèrgies per portar a terme projectes conjunts que puguin assumir un major volum d'aliment recuperat.
 - ◆ Incentivar polítiques per part de l'Administració, no només de finançament a entitats socials, sinó també aportant recursos i formació als voluntaris/es.
 - ◆ Realitzar campanyes i altres activitats per fomentar la compra responsable a nivell ambiental, millorar les pautes de consum i passar del model més generalitzat de compra compulsiva a un model que prioritzi la prevenció i no generació de malbaratament i de residus.
 - ◆ Crear una oficina d'assessorament d'àmbit supramunicipal per a incorporar requeriments i clàusules als plecs tècnics per lluitar contra el malbaratament alimentari.

DINAMITZACIÓ SESSIONS "REDUIR EL MALBARATAMENT, ALIMENTAR EL PLANETA", EN EL MARC DE LA CONVOCATÒRIA DE PROJECTES DE REFLEXIÓ DEL PALAU MACAYA

