



“ACCIONS CONTRA LA PÈRDUA I EL DESAPROFITAMENT ALIMENTARI; UN NOU ESPAI DE PARTICIPACIÓ I OPORTUNITATS”

El 29 de Setembre és el Dia Internacional per a la Conscienciació de la Pèrdua i el Desaprofitament Alimentari. Un repte més que raonable que implica el coneixement i la implicació de diverses àrees de coneixement i una invitació a accions sota el marc del multilateralisme.

En aquest sentit, i en coherència amb les activitats i objectius del CEMAS sorgeix, entre altres accions i projectes, la necessitat d'organitzar un esdeveniment pocs dies abans d'aquesta important data, que connecte diversos actors implicats; Universitat, Societat Civil, Administracions locals, regionals i nacionals i especialment [el paper rellevant de FAO](#), en una jornada que genere continguts, visibilització i conscienciació. És per això que resulta especialment pertinent la participació de diverses veus autoritzades en tan apressant problema. A més, la implicació dels mitjans de comunicació resultarà decisiva a l'hora de difondre i orientar a l'opinió pública en bones pràctiques, dades, realitats i xicotets gestos que poden arribar a ser grans accions col·lectives.



FAO

Reducció, mesurament i polítiques de les pèrdues i desaprofitament d'aliments

La fam en el món està augmentant, no obstant això, aproximadament un terç de tots els aliments produïts a nivell mundial es perden o es malgasten. Tots tenim un paper que exercir en la reducció de la pèrdua i el desaprofitament d'aliments, no sols pel menjar sinó pels recursos que fan falta per a produir-los.

La FAO s'està associant amb governs, organitzacions internacionals, el sector privat i la societat civil per a crear consciència sobre els problemes i per a implementar accions per a abordar l'arrel del problema. La FAO també treballa amb els governs per a desenvolupar polítiques per a reduir la pèrdua i el desaprofitament d'aliments.

[Accés a la Base de dades de FAO sobre pèrdua i desaprofitament d'aliments.](#)

UNIÓ EUROPEA

A la Unió Europea (UE) es malgasten 87,6 milions de tones d'aliments a l'any, la qual cosa equival a 173 quilograms per persona, aproximadament, com recull en el seu informe: Food losses and food waste: assessment of progress made in implementing the Council conclusions adopted on 28 June 2016 – Information from the Presidency and the Commission. La major part del desaprofitament, segons aquestes dades, es concentra en les llars, seguits de l'elaboració d'aliments i la restauració.

El país pioner a la Unió Europea a elaborar una legislació específica per a combatre el desaprofitament d'aliments va ser França en 2016. Ho va fer amb la coneguda com a [Llei Garot](#), que prohibeix la destrucció o la deterioració d'aliments encara consumibles.

A més, com planeja fer Espanya, va establir que els supermercats de més de 400 metres quadrats [havien de donar els seus excedents](#) en bon estat a bancs d'aliments autoritzats o ONG per a la seua distribució.

No obstant això, en 2019, la prohibició es va ampliar a la restauració col·lectiva, tant pública com privada, i a la indústria agroalimentària. Si això no es compleix, la llei [imposa multes](#) de 3.750 euros per als infractors.

Així i tot, i com recull el Ministeri de la Transició Ecològica francès [en la seua pàgina web](#), al país es malgasten 10 milions de tones d'aliments a l'any, que té com a valor comercial 16.000 milions d'euros.

A l'estiu de 2021, l'Assemblea de la República portuguesa va aprovar dues noves lleis relacionades amb el desaprofitament d'aliments: la [Llei N ° 51/2021, de 30 de juliol de 2021](#) i la [Llei N ° 62/2021, de 19 d'agost de 2021](#).

La primera d'elles va determinar la realització d'una enquesta nacional a tots els agents implicats en la cadena alimentària sobre el desaprofitament d'aliments. Segons el Ministeri portugués: "Aquesta enquesta preveu la recopilació de dades que permeten obtenir un diagnòstic realista del nivell de pèrdues d'aliments a Portugal".



En la segona llei portuguesa s'especifica el marc legal sobre el qual es poden fer donacions d'aliments amb finalitats de solidaritat social, ja siga de grans superfícies com els supermercats, o de productors alimentaris. A més, [la llei recull](#) en el seu article 10 que hi haurà multes en el cas que no es complisca amb la donació dels aliments.

Abans d'aprovar una legislació específica contra el desaprofitament d'aliments, el Govern portugués va crear en 2016 la Comissió Nacional de Lluita contra el Desaprofitament Alimentari a través de la qual gestiona, [des de 2018](#), l'Estratègia Nacional per a Combatre el Desaprofitament d'Aliments (*ENCDA) i el Pla d'Acció per a Combatre el Desaprofitament d'Aliments (*PACDA), com afirmen des del Ministeri de Agricultura portugués.

La norma italiana incentiva la col·laboració i les donacions. La [lleï del 19 d'agost de 2016, n.166](#) té com a objectiu recuperar i donar productes alimentosos i farmacèutics amb finalitats de solidaritat social.

Des de la seua aprovació, el Govern italià ha plantejat diverses iniciatives, a més de la llei, per a treballar amb els agents implicats en la cadena alimentària, com recull el Ministeri de Transició Ecològica italià [en la seua pàgina web](#).

A Alemanya el grup parlamentari dels Verds [va proposar al gener de 2020](#) al parlament alemany la creació d'una llei anti-desaprofitament d'aliments. Ho van recollir en [forma de moció](#) i entre les seues propostes s'inclouia la de la donació d'aliments a ONG, o la d'eliminar la data de caducitat per als aliments que no la tenen.

Una altra iniciativa per a lluitar contra el desaprofitament d'aliments impulsada pel Govern federal alemany es va aprovar al febrer de 2019, a través de la seua [Estratègia Nacional](#). L'objectiu era reduir a la meitat el desaprofitament d'aliments per càpita a Alemanya a nivell minorista i de consum i reduir les pèrdues d'aliments al llarg de les cadenes de producció i subministrament. Com a data límit, el Govern alemany va establir el 2030, com confirmen des del Ministeri d'Alimentació i Agricultura del país.

A més, això es va traduir en mesures concretes com [Zu gut für die Tonne!](#) ('Massa bo per a malgastar-se'), una iniciativa, dotada amb diners públics, per a presentar projectes que reduïsquen el desaprofitament d'aliments.

Font dades Europa: Newtral.es



Desperdicio de alimentos de los países de la UE en 2021

Datos en kilos por unidad familiar

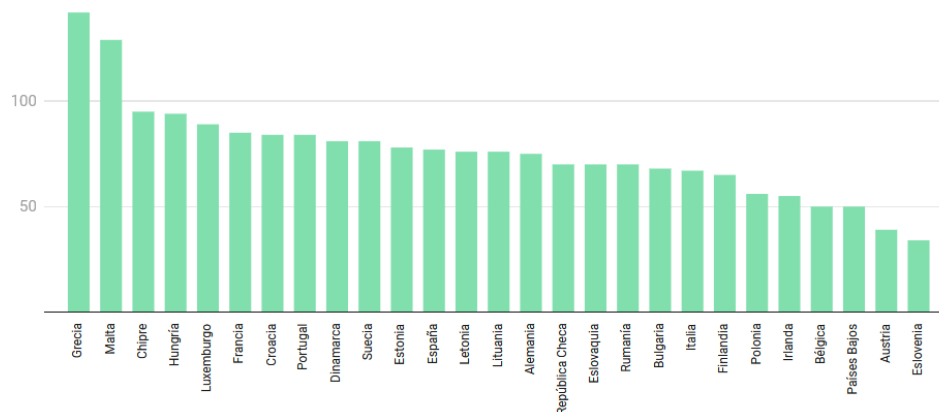


Gráfico: Newtral.es • Fuente: UNEP • Creado con Datawrapper

Fonts

- [Roda de premsa](#) posterior al Consell de Ministres del 11/10/2021
- [Avantprojecte de llei](#) sobre prevenció de pèrdues i desapropitaments alimentaris
- Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO)
- [Dades](#) malbaratament d'aliments Unió Europea
- [Llei n ° 2016-138 del 02/11/2016](#) de França
- [Dades](#) anuals de desapropitament d'aliments a França
- Norma portuguesa [N ° 51/2021, de 30 de juliol de 2021](#)
- [Llei N ° 62/2021, de 19 d'agost de 2021](#) de Portugal
- Itàlia: [Llei del 19 d'agost de 2016, n. 166](#)
- [Resolució del Consell de Ministres](#) portugués 46/2018
- [Proposta dels Verds alemanys](#) per a lluitar contra el desapropitament d'aliments
- [Moció dels Verds](#) amb la proposta de la creació d'una llei contra el desapropitament
- [Estratègia Nacional alemanya](#) contra el desapropitament d'aliments
- [Zu gut für die Tonne!](#)
- [Denmark Without Waste II](#)
- Iniciativa [Good Food](#) de Brussel·les
- [Nota de premsa](#) del Govern neerlandés del 20/03/2018
- [Conclusions](#) de la reunió dels ministres d'Agricultura sobre el desapropitament d'aliments del 16/11/2020



- El Consell [es pronuncia per primera vegada](#) sobre el desaprofitament d'aliments el 28/06/2016

ESPANYA

La web del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació publica en el seu web

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/>

abundant informació, dades i normativa relacionada a la lluita contra la pèrdua i desaprofitament alimentari.

El Consell de Ministres de 7 de juny de 2022 va aprovar una llei pionera contra el desaprofitament alimentari per a la seua tramitació parlamentària. La normativa fomenta actuacions per a evitar la pèrdua d'aliments en tota la cadena alimentària, des de la collita fins al consum

Les empreses de la cadena hauran de comptar amb un pla de prevenció perquè, a partir d'un autodiagnòstic, adopten mesures per a minimitzar les pèrdues conforme a una jerarquia d'usos en la qual tindrà prioritat el consum humà

L'avantprojecte s'ha sotmés al tràmit d'audiència pública i s'han realitzat quatre fòrums participatius dedicats a consumidors i ONGs, distribució i canal Horeca, indústria i sector primari

En 2020 les llars espanyoles van tirar al fem més de 1.300 milions de quilos d'aliments, una mitjana de 31 quilos per persona.



COMUNITAT VALENCIANA

La conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, a través de la direcció general de la PAC i amb la col·laboració de l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA), està impulsant un Pla d'Acció pioner a Espanya contra el desaprofitament alimentari en la Comunitat Valenciana.

Aquest estudi, emmarcat en el Pla Bon Profit, té per objecte avançar en el diagnòstic del problema de les pèrdues i del desaprofitament alimentari en el nostre territori i cerca avançar no sols en les xifres sinó també en les metodologies per a poder obtindre-les de la manera més fiable.

Concretament, s'han posat en marxa dos estudis en el 2021 en el marc del Pla Bon Profit.

La directora general de Política Agrària Comuna, Maite Cháfer, ha explicat que "el primer d'ells ha sigut dut a terme pel Doctor Héctor Barco, i està permetent establir les bases per a establir un diagnòstic rigorós de seguiment al llarg de tota la cadena alimentària, complint així, amb els requisits europeus i els inclosos en la llei estatal sobre el desaprofitament alimentari"

Amb aquesta investigació, que pren com a base els codis CNAE (Classificació Nacional de les Activitats Econòmiques), s'estan determinant quines empreses existeixen a la Comunitat Valenciana amb potencial generació de desaprofitament alimentari i on estan situades.

Aquest llistat permet fixar les actuacions a desenvolupar i en quines zones i quines activitats o sectors industrials cal donar una major preferència.

En aquest sentit, s'han determinat que en tot el territori de la Comunitat Valenciana existeixen més de 32.300 empreses amb potencial de generació de desaprofitament alimentari, de les quals un 61% pertanyen al sector de la restauració i consum fora de la llar, un 27% al sector de la distribució, el 6% al de la producció i el 5,4% al de la manufactura.

Aquesta distribució per sectors és el que realment marca la novetat i el caràcter pioner d'aquest treball, ja que a més d'identificar els sectors



de la cadena alimentària, es concreten quines són les activitats econòmiques a les quals pertanyen.

Tot això deriva en un diagnòstic rigorós que permet realitzar anàlisi, redactar recomanacions i prendre decisions específiques diferenciant territoris i subsectors econòmics.

D'altra banda, el segon dels estudis, impulsat pel Pla Bon Profit, consisteix a utilitzar els depòsits finals, o contenidors de residus, amb la finalitat d'obtenir dades del potencial desaprofitament alimentari generat per la ciutadania de la Comunitat Valenciana.

Font Agronewscomunitatvalenciana.com

El [Pla Bon Profit](#) de la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica desenvolupa tota una línia d'accions encaminades a la reducció de la pèrdua i desaprofitament alimentari. Enfoca un especial interès en l'educació i l'entorn escolar amb la finalitat de crear bons hàbits des de la infància. A més, recull la participació de tots els sectors implicats en la producció, distribució i venda de tota la cadena alimentària i estableix per primera vegada les bases d'un mapatge orientatiu i cerca una metodologia estandarditzada a l'hora d'obtenció de dades i presa de decisions a partir de big data.



CIUTAT DE VALÈNCIA

L'Ajuntament de València ha aprovat diverses actuacions encaminades a la lluita contra pèrdua i desapropitament alimentari. Mercavalencia, el major mercat de proveïment de la ciutat està desenvolupant projectes en diversos àmbits d'acció. Accions com el programa Aprofita València, o projectes amb el Departament de Matemàtica Pura i Aplicada de la Universitat de València per a l'anàlisi de big data i presa de decisions ajudarà a establir un protocol adequat. D'altra banda el Palau de Congressos va desenvolupar un projecte amb la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València amb l'objectiu de monitorar, datar i establir línies d'actuació basades en la lluita contra el desapropitament alimentari en esdeveniments, congressos i simposiums. Aquest projecte té l'objectiu de compartir dades i conclusions en tots els espais dedicats a aquesta mena d'activitats. A més, a través del CEMAS, ha impulsat campanyes informatives contra el desapropitament alimentari especialment en nadal ja que és l'època de l'any en què es produeix amb índexs més alts.

[APROFITA VLC](#) és el projecte que, impulsat pel Consell Alimentari de València, treballa per a l'aprofitament d'aliments a València i l'Horta. Diverses entitats participen en el [grup de treball](#) que, després de realitzar un diagnòstic al llarg de 2021 facilitat per la fundació Espigoladors defineix les seues prioritats per a 2022 així com el model d'espigolament que recomana implantar a l'Horta.

En aquest marc de definició es van establir quatre eixos de treball principals que es desenvoluparan en diferents fases.

1. Espigolament a l'Horta i Recuperació d'aliments en Mercavalencia
2. Transformació d'aliments
3. Sensibilització, formació
4. Incidència política responent a un context de desenvolupament legislatiu ([futura llei contra el desapropitament alimentari](#))



**AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA**

CEMAS

World
Sustainable
Urban Food
Centre of València

L'enfocament de Dret a l'Alimentació, així com la posada en valor d'una economia alimentària de proximitat són els eixos que guiaran les diferents accions. Com a eina de sensibilització donarem suport a la campanya PREUS JUSTOS ja que treballem en escenaris a llarg termini a través de l'acostament de les persones en el camp, la visibilització de la tasca del sector primari, la promoció del valor dels aliments, i la generació d'un moviment de persones compromeses amb models aliments sostenibles.