

## Espigolar



El 39 % de totes les pèrdues d'aliments ja tenen lloc a la fase de **producció i processament d'aliments** (trobareu més informació al [full informatiu sobre malbaratament alimentari](#)). A més a més de la producció de rebuig com per exemples ossos en la producció de carn (= pèrdua inevitable), els principals motius d'aquestes pèrdues són que es **fan malbé les fruites i verdures** o els aliments danyats (alguns cops només es fan malbé una mica) es llencen o existeix una **sobreproducció**<sup>1</sup> d'aliments (= pèrdues inevitables d'aliments). Aquí és on té lloc l'acció d'espigolar, una recollida per tal d'evitar el malbaratament d'aliments.

La idea de l'espigolador és anar a les granges i **collir aquelles fruites i verdures** que són comestibles però que no es poden vendre degut a la sobreproducció, que s'han deformat, s'han fet una mica malbé o simplement que no tenen la mida correcta<sup>2</sup>. Els agricultors de tota Europa no tenen més remei que deixar-les sense collir perquè no compleixen les normes estrictes d'aspecte dels minoristes o degut a la sobreproducció. En lloc de desaprofitar aquests aliments frescos i nutritius, els voluntaris els cullen en aquesta acció d'espigolar i són traslladats a bancs d'aliments o utilitzats per a l'esdeveniment "[Feeding the 5000](#)" o similars. Per tant, els aliments que havien de llençar-se adquireixen un nou propòsit i alimentaran aquelles persones que no es poden permetre seguir una dieta normal. Per tal de fer-ho, el responsable de l'acció haurà de coordinar-ho entre l'agricultor, els voluntaris i les fundacions benèfiques de redistribució d'aliments per tal d'organitzar el dia de la recollida. A més a més de la pròpia acció d'espigolar, els participants aprenen tot allò relacionat amb el malbaratament alimentari i obtenen consells sobre com prevenir el malbaratament alimentari a la llar.

### Objectius

- ▶ Feu que els participants prenguin consciència de la quantitat d'aliments que es desaprofiten degut a l'excés de producció i a les estrictes normes d'aspecte
- ▶ Introduïu el concepte d'espigolar a un públic ampli i feu que prenguin consciència sobre les àmplies oportunitats per reduir el malbaratament alimentari i estalviar diners a través de l'acció d'espigolar a les èpoques de collites.
- ▶ Fomenteu la creació d'una xarxa d'espigoladors que dugui a terme activitats de recollida de forma regular
- ▶ Consciencieu als ciutadans europeus que les accions per prevenir el malbaratament alimentari poden dur-se a terme diàriament
- ▶ Consciencieu als participants sobre els hàbits correctes per a la prevenció del malbaratament alimentari
- ▶ Establiu relacions entre els agricultors, voluntaris i bancs d'aliments i fomenteu la col·laboració de forma regular (a l'època de collites)

### Què necessiteu

- ▶ Un agricultor que estigui disposat a participar en aquesta acció
- ▶ Conèixer l'època de la collita. Que l'agricultor us informi sobre quins aliments poden collir-se durant l' EWWR o abans

<sup>1</sup> O bé que els preus que es paguen per a aquests productes són massa baixos\*

<sup>2</sup> Per exemple, les patates de mida petita que es deixen al camp perquè l'equip de recollida no pot agafar patates d'aquesta mida.



# Dia Temàtic de la Prevenció 2014 | Prou malbaratament alimentari

- ▶ Un **banc d'aliments** local on es puguin portar els aliments collits (o bé, podeu organitzar el vostre propi esdeveniment "[Feeding the 5000](#)")
- ▶ Un **transportista** per al dia de l'acció, tenint en compte les normes d'emmagatzematge i higiene
- ▶ **Material informatiu:** Anuncieu la vostra acció penjant cartells informatius sobre els punts estratègics o a través d'altres mitjans de comunicació. Informeu de l'acció a l'agricultor, voluntaris i banc d'aliments repartint informació sobre [la importància de prevenció del malbaratament alimentari](#) a agricultors i voluntaris abans que tingui lloc l'esdeveniment.

## Prepareu l'acció

### Abans de la EWWR (com a mínim amb un mes d'antelació)

- ▶ Decidiu quin és el vostre públic objectiu: A qui voleu arribar com a voluntaris amb aquesta acció? A alumnes, treballadors, veïns, al públic general?
- ▶ Comproveu si podeu combinar la vostra acció d'espigolar amb un esdeveniment "[Feeding xxx](#)" o alguna cosa semblant
- ▶ Prepareu un cartell per anunciar la vostra acció o feu servir els cartells d' EWWR ([descarregueu-los aquí](#))
- ▶ Envieu la informació de la vostra acció i el [full informatiu d'EWWR sobre malbaratament alimentari](#) per correu electrònic al vostre grup objectiu o imprimiu-la i repartiu-la
- ▶ Convideu al vostre esdeveniment a la gent perquè hi participin

### Pre-EWWR (amb una o dues setmanes d'antelació)

- ▶ Milloreu la publicitat del vostre esdeveniment, torneu a recordar a la gent que participi en l'esdeveniment
- ▶ Aclariu els detalls de l'acció amb
  - L'agricultor: Quan anireu a collir les fruites i verdures? L'agricultor us deixarà totes les eines que calguin o haureu de portar alguna cosa (caixes, bosses reutilitzables, etc.)?
  - Banc d'aliments: Assegureu-vos que hi siguin quan aneu a portar el menjar el dia de l'acció d'espigolar
- ▶ Imprimiu material informatiu per distribuir-lo durant l'acció

## Implementació de l'acció = dia de l'acció!

- ▶ Implementeu la vostra acció d'espigolar
- ▶ Aproveiteu l'esdeveniment per informar sobre la problemàtica del malbaratament alimentari i aconselleu als participants sobre com prevenir-lo a la vida diària; repartiu material informatiu
- ▶ Feu fotos i graveu vídeos
- ▶ **Realitzeu una auditoria sobre el malbaratament alimentari** ([food waste calculator de EWWR](#)) per avaluar la quantitat de menjar collit i redirigit als bancs d'aliments. A partir d'això, podreu avaluar la quantitat de residus que s'han evitat
- ▶ Comuniqueu als participants els resultats de l'auditoria del malbaratament alimentari

## Avaluació i comentaris

### Després de la EWWR

- ▶ Informeu al vostre Coordinador nombre de participants, quantitat de residus evitats, etc.
- ▶ Envieu fotos i vídeos de l'acció al vostre Coordinador
- ▶ Establiu una xarxa de recollida i/o col·laboració de forma regular entre l'agricultor i el banc d'aliments: Convenceu l'agricultor perquè ho estableixi com una pràctica habitual i comproveu com podria organitzar-se



With the financial support  
of the European Commission



Generalitat de Catalunya  
Departament de Territori  
i Sostenibilitat





# Dia Temàtic de la Prevenció 2014 | Prou malbaratament alimentari

## Més informació

### ► Material d'informació

- Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
- Tips to reduce food waste:
  - [Shopping & Planning](#)
  - [Storing](#)
  - [Cooking & Eating](#)
  - [Use-by / best-before dates](#)

► Web dels coordinadors de la EWWR/contacte: [www.ewwr.eu/list-organisers](http://www.ewwr.eu/list-organisers)

► Setmana Europea de la Prevenció de Residus: [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu) [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)

### ► Parts interessades rellevants

- Gleaning Network (UK): [www.feeding5k.org/gleaning.php](http://www.feeding5k.org/gleaning.php)
- Disco Soupe (FR) : [discosoupe.org](http://discosoupe.org)
- Feeding the 5000: [www.feeding5k.org](http://www.feeding5k.org)
- FoodCycle [foodcycle.org.uk/about-us/our-story](http://foodcycle.org.uk/about-us/our-story)
- Fareshare [www.fareshare.org.uk](http://www.fareshare.org.uk)
- Plan Zheroes [www.planzheroes.org](http://www.planzheroes.org)
- Food AWARE [www.foodawarecic.org.uk](http://www.foodawarecic.org.uk)

### ► Enllaços interessants

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- [Every Crumb Counts](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- IGD: [Food redistribution](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Slow Food Movement](#)
- [Think.Eat.Save.](#)



With the financial support  
of the European Commission

