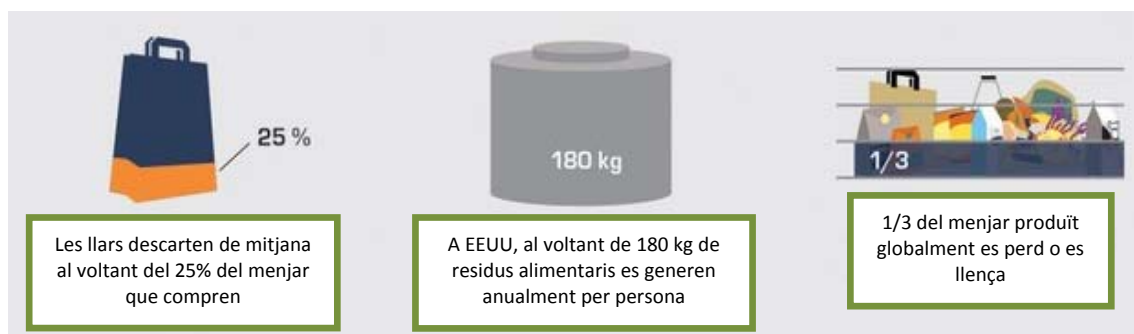


## Acceptes el repte?



Imatge 1: Procedència dels residus alimentaris a la UE, Agència Europea del Medi Ambient<sup>1</sup>

La imatge anterior ens mostra la gran quantitat de menjar que es malbarata.

Si ho relacionem amb altres xifres, veurem que **tota la gent que passa gana al món podria «escapar de la malnutrició amb menys de la quarta part del menjar que es malbarata als Estats Units, el Regne Unit i Europa!»**.<sup>2</sup> A tot el món, s'estima que hi ha 842 milions de persones que pateixen fam crònica. Això significa que aproximadament una de cada vuit persones no té accés als aliments suficients per mantenir una vida activa,<sup>3</sup> mentre que a Europa tenim dues vegades més menjar del que necessitem d'acord amb les necessitats nutricionals de la nostra població.<sup>4</sup>

### Malbaratament alimentari

**No hi ha un consens en la definició de malbaratament alimentari.** El projecte europeu FUSIONS defineix el malbaratament alimentari així:

*«Parlem de malbaratament alimentari per referir-nos a aquells aliments, així com aquelles parts no menjables d'aliments, que descartem de la cadena alimentària i que es recuperen o llencen (inclou: compostatge, collites sembrades/no recollides, digestió anaeròbica, producció de bioenergia, cogeneració, incineració, disposició a clavegueres, abocadors o rebutjats al mar)».*<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Font: <http://www.eea.europa.eu/media/infographics/wasting-food-1/view#tab-related-news-and-articles>

<sup>2</sup> Font: [www.feeding5k.org/food-waste-facts](http://www.feeding5k.org/food-waste-facts)

<sup>3</sup> FAO 2013: Informe sobre la inseguretats alimentària al món 2013. [www.fao.org/publications/sofi](http://www.fao.org/publications/sofi)

<sup>4</sup> Font: [www.feeding5k.org/food-waste-facts](http://www.feeding5k.org/food-waste-facts)

<sup>5</sup> Nova definició dels residus alimentaris proposada per FUSIONS. Font: <http://www.eu-fusions.org/press>

EL MALBARATAMENT ALIMENTARI  
I EL SEU IMPACTE



El malbaratament alimentari es pot classificar en tres categories:

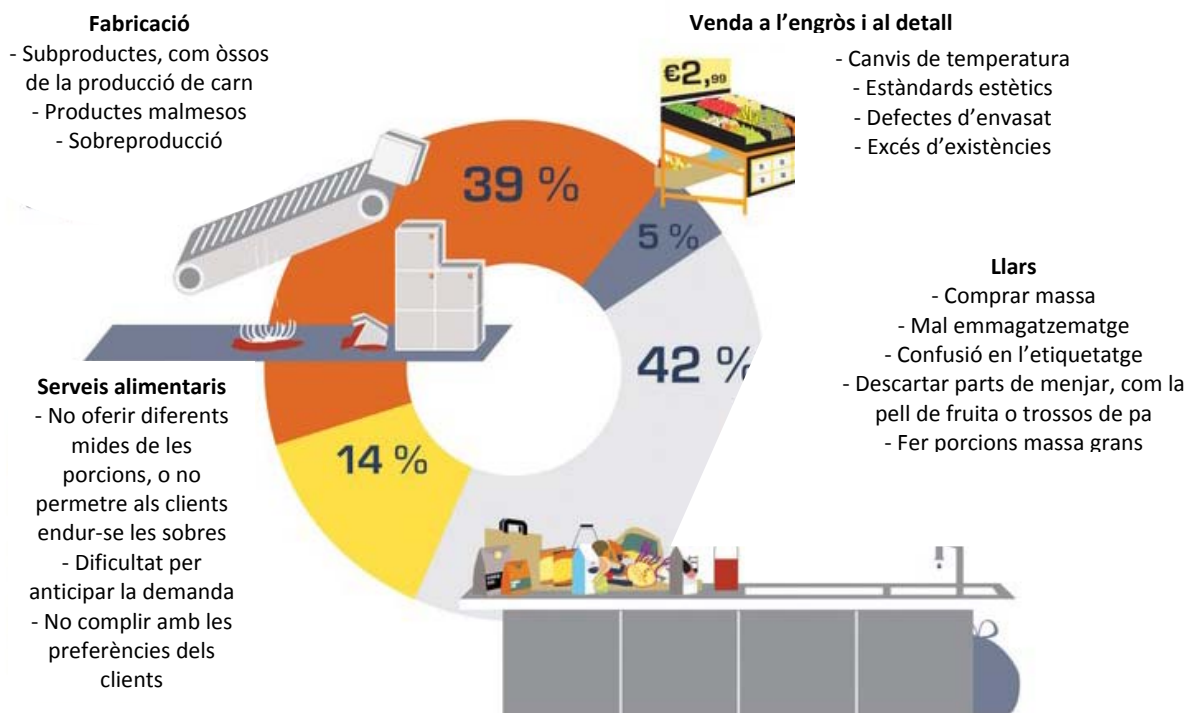
- Les pèrdues alimentàries són quan es perd menjar durant la fase de producció.
- Els residus alimentaris inevitables són els productes alimentaris que es perden durant la fase de consum (peles de plàtan, cors de les fruites, etc.).
- Els residus alimentaris evitables són els productes alimentaris que podrien haver-se consumit però que s'han perdut durant la fase de consum.

Les pèrdues alimentàries es produeixen durant la producció, la post-collita i les etapes de processament de la cadena de subministrament alimentari. Les pèrdues alimentàries que es produeixen al final de la cadena alimentària (comerços i consumidor final) s'anomenen «residus alimentaris» i estan provocats pel comportament dels detallistes i consumidors.<sup>6</sup>

L'**autocompostatge** o el compostatge comunitari es considera prevenció de residus ja que contribueix a reduir els residus abans que arribin a ser gestionats pels municipis. El compostatge centralitzat no entra dins la categoria de prevenció de residus.

## Malbaratament alimentari

Una tercera part dels aliments que es produeixen mundialment es perd o es malbarata. El malbaratament és també una pèrdua substancial d'altres recursos: terra, aigua, energia i mà d'obra.



Imatge 2: Procedència dels residus alimentaris a la UE, Agència Europea del Medi Ambient<sup>7</sup>

<sup>6</sup> FAO 2011, El malbaratament d'aliments a nivell mundial (p. 2) Font: [www.fao.org](http://www.fao.org)

<sup>7</sup> Font: <http://www.eea.europa.eu/media/infographics/wasting-food-1/view#tab-related-news-and-articles>





## L'alimentació en dades

- S'estima que **89 milions de tones de menjar es malbaraten** cada any a la UE. Si no es prenen mesures s'espera que aquesta xifra augmenti fins als 126 milions de tones aproximadament cap a l'any 2020.
- Si reduïm la quantitat de residus alimentaris a les nostres llars podem arribar a **estalviar gairebé 600 € per any i llar.**<sup>8</sup>
- Segons la Comissió Europea **la cadena de valor dels aliments i begudes és responsable del 17% de les emissions directes de gasos d'efecte hivernacle i del 28% dels recursos materials.** La producció i el consum d'aliments a la UE generen entre un 20% i un 30% de tots els impactes mediambientals de la UE.
- Alguns productes tenen un impacte més profund en el medi ambient que d'altres. Per exemple, la vedella i el xai són les carns que tenen una major petjada de carboni.<sup>9</sup>
- El 2012, el Banc Europeu dels Aliments va distribuir 388.000 tones de menjar, l'equivalent a 776 milions d'àpats, a 5,4 milions de persones en col·laboració amb 32.000 organitzacions de beneficència i serveis socials.

## Què podem fer per aturar el malbaratament alimentari?

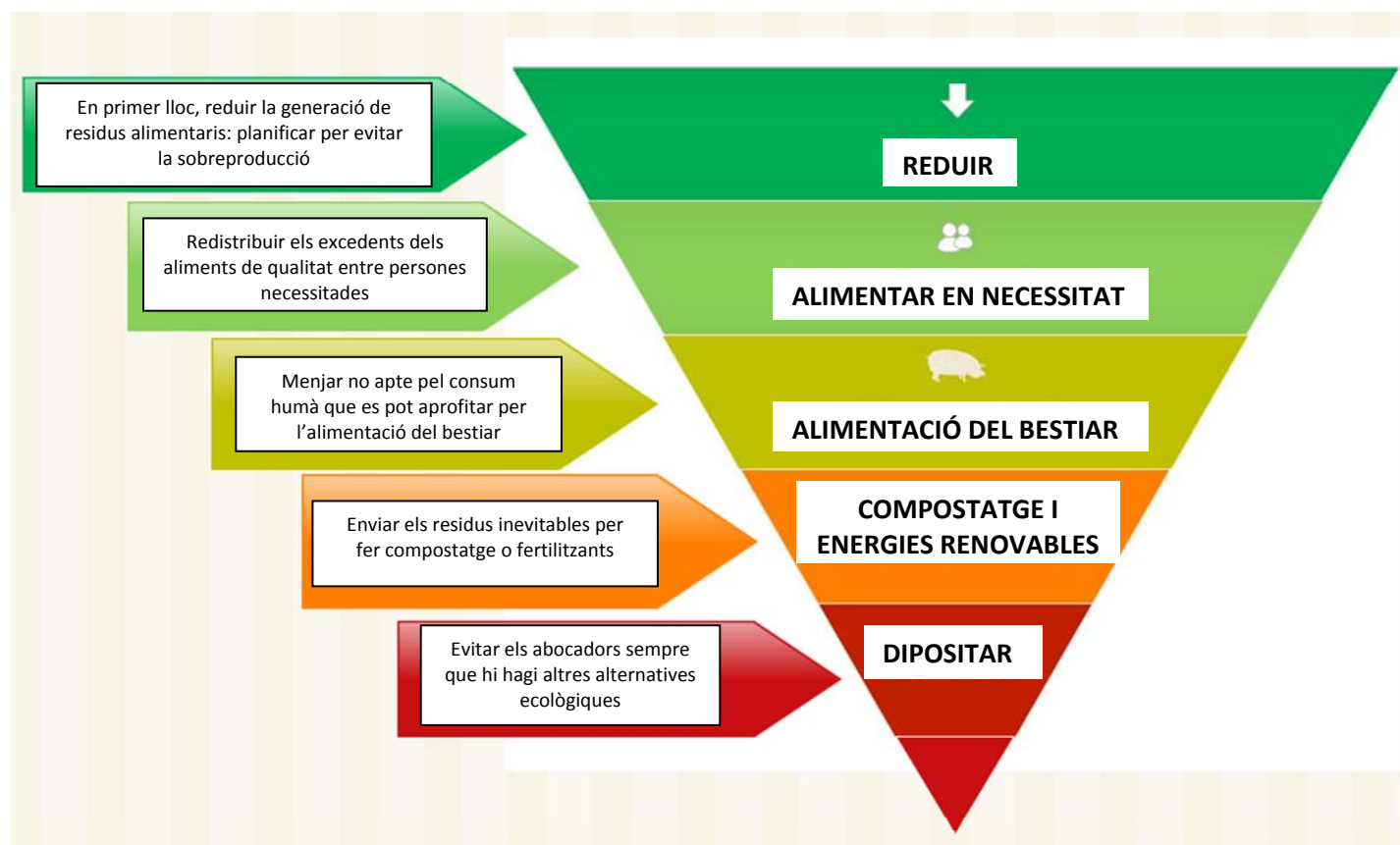
- ✓ Tal com mostra clarament la imatge número 2, el **malbaratament alimentari** a la Unió Europea es produeix **en totes les etapes de la cadena de subministrament d'aliments**. Les mesures de prevenció del malbaratament alimentari s'han d'aplicar en totes les etapes: manufactura/producció, venda al detall i consum domèstic i en serveis de restauració.
- ✓ Els **consumidors** són els principals responsables del malbaratament alimentari a Europa: el 42% dels residus de menjar es generen en l'entorn domèstic! Això significa que els consumidors tenen a les seves mans un gran poder, i amb l'adopció de mesures quotidianes en tots els nivells poden reduir la quantitat total de residus alimentaris que es generen. Cal revisar els nostres hàbits a l'hora de comprar, conservar i cuinar els aliments.
- ✓ Així mateix, els consumidors poden i haurien d'utilitzar el seu poder com a tals per influir en els patrons de producció i comercialització a l'hora de prevenir el malbaratament alimentari. Els sondejos indiquen que els clients es mostren disposats a adquirir productes d'aspecte menys homogeni (amb imperfeccions) sempre que el gust no es vegi afectat. Els **consumidors** podrien fer **pressió a productors i majoristes** a través dels detallistes perquè no retirin les verdures i fruites amb imperfeccions i pressionar els **comerciants** perquè oblidin els seus estàndards estètics.

<sup>8</sup> Concretament, 595 € per any. Segons estimacions de WRAP. Font: <http://www.eu-fusions.org/about-food-waste>

<sup>9</sup> Environmental Working Group. Font: <http://www.ewg.org/meateatersguide/eat-smart/v>



## Com aconseguir-ho?



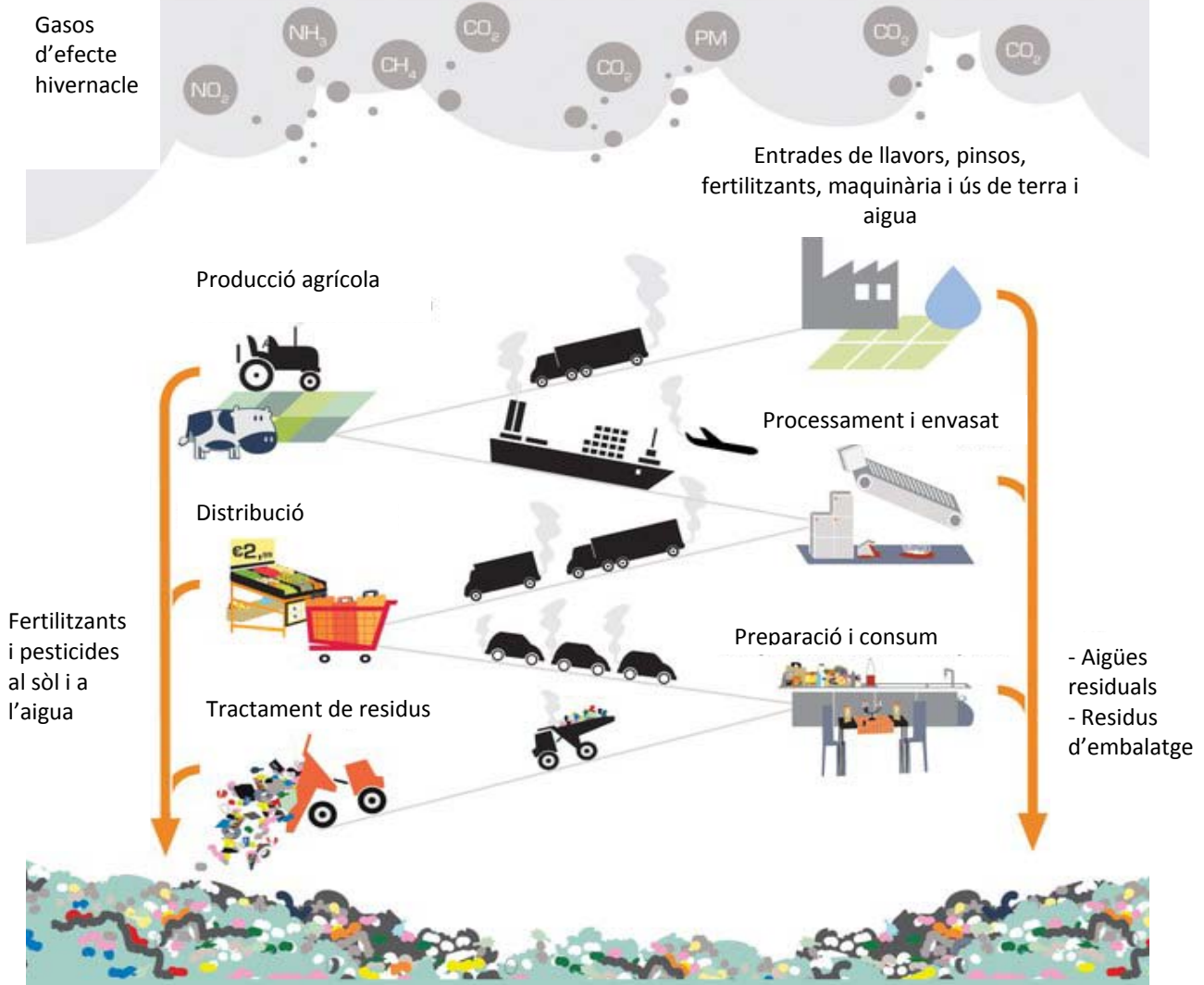
Imatge 3: Piràmide del malbaratament alimentari a Londres  
Dissenyada per Tristram Stuart amb la col·laboració del grup Feeding the 5000 <sup>10</sup>

El propòsit general d'aquest gràfic és proporcionar un conjunt de possibilitats per evitar que els aliments es converteixin en residus i acabin als abocadors. La piràmide també mostra les opcions preferibles a l'hora d'evitar els residus alimentaris; la prioritat ha de ser sempre evitar la generació de residus alimentaris. Certament, proporcionar aliments a gent necessitada i alimentar el bestiar també són bones alternatives, però la prevenció és encara l'opció més adequada. Els residus alimentaris inevitables han de compostar-se, utilitzar-se per fabricar fertilitzants o energies renovables en comptes d'acabar als abocadors.

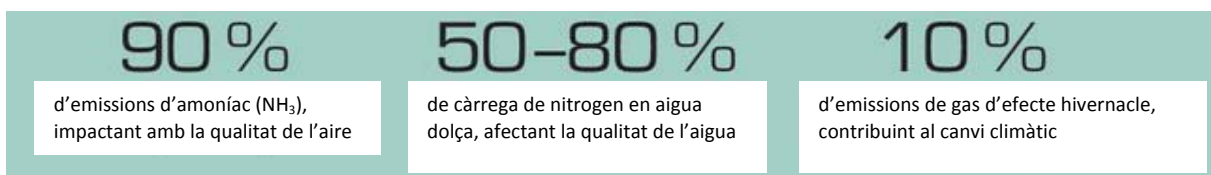
<sup>10</sup> El grup directiu de Feeding the 5000 està integrat per l'equip de Mayor's Waste Strategy, London Food Board, Recycle for London, Friends of the Earth, WRAP i FareShare & FoodCycle. Font: <http://www.feeding5k.org/businesses+casestudies.php>. Cal tenir en compte que, en general, el compostatge domèstic i comunitari entra dins la prevenció de residus ja que contribueix a reduir els residus abans d'arribar a la gestió municipal, mentre que el compostatge centralitzat no es pot considerar una acció de prevenció de residus.

## Impacte del malbaratament alimentari en el medi ambient

**Com impacta en el medi ambient el menjar que comprem, mengem o no mengem?**  
Abans d'arribar als nostres plats, el menjar s'ha de produir, processar, envasar, transportar i distribuir. Cada etapa utilitza recursos i genera més residus i contaminació.



A Europa, la producció agrícola de menjar, fibres i combustible comporta:



Imatge 4: Impacte mediambiental, pàgina web de l'Agència Europea del Medi Ambient<sup>11</sup>

<sup>11</sup> Font: <http://www.eea.europa.eu/signals/signals-2014/articles/from-production-to-waste-food-system>