

## Mercabarna crea una càtedra universitària per lluitar contra el malbaratament alimentari

Mercabarna crea una càtedra universitària dedicada a estudiar com prevenir i reduir el malbaratament alimentari **en les baules de la producció i la distribució majorista i detallista de la cadena alimentària.**

La Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), a través de l'Escola d'Enginyeria Agroalimentària i Biosistemes de Barcelona (EABB), serà l'encarregada, conjuntament amb Mercabarna, **de dur a terme el projecte**, en haver guanyat el concurs convocat entre universitats públiques catalanes.

La càtedra, que rebrà el nom de 'Càtedra UPC-Mercabarna per la lluita contra el malbaratament alimentari', **tindrà un pressupost de 30.000€ anuals i una durada de 3 anys prorrogables.**

El director general de Mercabarna, Josep Tejero, afirma que "amb aquesta càtedra, Mercabarna fa un pas més en la lluita contra el malbaratament alimentari i es complementen la resta d'iniciatives que hem posat en marxa en els darrers anys".

### S'investigaran línies innovadores per combatre el malbaratament

Els seus objectius s'articulen en torn a 5 eixos estratègics:

**Diagnosi i Estudi** – S'identificaran i establiran indicadors que permetran quantificar les pèrdues i el malbaratament alimentari en les baules de la cadena alimentària de la producció i la distribució majorista i detallista. També s'investigaran línies innovadores per crear noves maneres de potenciar l'aprofitament alimentari.

**Bones pràctiques** – Es crearà un decàleg de bones pràctiques per a la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament en les baules esmentades de la cadena alimentària.

**Punt de trobada** – Es crearan sinèrgies, aliances i punts de trobada amb actors clau dels sectors implicats en la lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari.

**Formació i transferència** – Es transferirà coneixements i formació per assolir el màxim aprofitament alimentari possible.

**Comunicació i sensibilització** – Es divulgarà i sensibilitzarà sobre la prevenció i reducció de les pèrdues, el malbaratament i l'aprofitament alimentari.

### L'equip de la càtedra

Dins de la Universitat Politècnica de Catalunya, la càtedra recau en professors de l'Escola d'Enginyeria Agroalimentària i Biosistemes (EABB), amb què Mercabarna porta anys treballant conjuntament en diferents àmbits de la recerca i la formació. **La direcció de la càtedra correrà a càrrec del catedràtic, Josep Ma Gil, professor d'Economia Agrària de l'UPC i director del Centre de Recerca en Economia del Desenvolupament**

**Més informació:** Roser Lapuente, Cap de Mitjans de Comunicació  
T. 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat

**Agroalimentari UPC-IRTA (CREDA)**, que portarà l'Àrea de Recerca. La subdirecció de Formació recaurà en Anna Gras, doctora en Enginyeria Agrònoma i directora de l'EEABB. El professor Eduard Hernández, doctor enginyer agrònom i expert en Indústries Alimentàries, portarà la part de Tecnologia i recerca de solucions tecnològiques al malbaratament.

### **Mercabarna i la lluita contra el malbaratament alimentari**

Al 2015 Mercabarna va encarregar un estudi a la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), l'empresa Spora Synergies i la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA), les conclusions del qual li van permetre elaborar un 'Pla estratègic d'aprofitament alimentari'. Entre les accions més importants derivades d'aquest Pla destaquen les següents:

**2015-2019** - Aïllament tèrmic dels punts de venda del Mercat Central de Fruites i Hortalisses, per afavorir la conservació dels aliments

**2015** - Ampliació del magatzem del Banc dels Aliments situat a Mercabarna, el que permet que els majoristes de fruites i hortalisses puguin donar uns 1.300.000 Kg anuals d'aquests aliments, destinats a associacions d'ajuda social.

**2016** - Manifest per a l'aprofitament alimentari, signat per les principals associacions empresarials que operen al recinte de Mercabarna, assolint el compromís de lluitar contra el malbaratament d'aliments al mercat.

**2018** - Campanya de sensibilització adreçada als 7.500 empresaris i treballadors del recinte alimentari, amb molt bona resposta per part d'aquests col·lectius, i disseny dels continguts per promoure l'aprofitament alimentari entre els 12.000 infants que participen anualment en els programes escolars de Mercabarna, per afavorir hàbits d'alimentació saludables.

**2019** - Creació dels 1ers Premis Paco Muñoz, per promoure i reconèixer iniciatives que es duguin a terme contra el malbaratament alimentari, en l'esglauó de la producció, la distribució majorista i detallista i el consum.

**2020** – Durant aquest mes de setembre, s'inicia el procés d'optimització de la gestió de residus del Mercat Central de Fruites i Hortalisses, amb la prova pilot dels nous contenidors-compactadors, perquè les empreses del Mercat dipositin les restes de matèria orgànica. Aquests contenidors indicaran tant el pes del residu com el nom del dipositar, fet que afavorirà la reducció dels productes llençats.

**2021** - Per últim, al febrer de l'any vinent està previst acabar les obres de construcció del futur Centre d'Aprofitament Alimentari (CAA) de Mercabarna. Al nou recinte es podrà triar un major nombre de productes sobrants aptes per al consum, reduint així, encara més, el malbaratament al polígon alimentari. El CCA també permetrà l'estudi i la implementació de nous models de distribució i transformació dels aliments sobrants.