

La Universitat d'Estiu de Mercabarna posa en valor la lluita contra el malbaratament alimentari

- **El Departament d'Agricultura presenta una guia pionera per prevenir i reduir el malbaratament**
- **Es presenten els primers guardons per premiar les iniciatives d'aprofitament al llarg de tota la cadena alimentària**

Barcelona, 3 de juliol de 2019.- Mercabarna ha finalitzat avui la segona Universitat d'Estiu, dedicada enguany al "Malbaratament Alimentari". Una problemàtica que ha centrat les ponències i debats al polígon alimentari durant tres dies, de l'1 al 3 de juliol, i que ha reunit unes 200 persones entre representants institucionals, experts en la matèria, professionals del sector agroalimentari i estudiants.

Una Guia pionera per no malbaratar

La consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARP), Teresa Jordà, va inaugurar les jornades. El DARP va presentar com a primícia, durant l'acte, la **Guia per a l'elaboració d'un Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les indústries agroalimentàries**. Es tracta d'un pla de treball voluntari, el primer d'aquestes característiques que s'elabora a Espanya, que permet quantificar el que s'està llençant i identificar on s'està produint aquest malbaratament. La guia dóna eines i recomanacions a totes aquelles empreses del sector de l'alimentació que vulguin afavorir l'aprofitament d'aliments, amb l'objectiu d'ajudar-les a reduir el malbaratament un 50 % en un any. Unes recomanacions que arriben just quatre mesos després de l'aprovació pel part del Parlament de Catalunya de l'avantprojecte de Llei per reduir el malbaratament, una proposició pionera a l'Estat que s'alinea amb el compromís europeu en aquest àmbit.

Precisament, la Universitat d'Estiu de Mercabarna ha analitzat aquesta proposició a partir de dues lleis de 2016 referents a Europa contra el malbaratament alimentari: la Llei Gadda italiana, analitzada per l'agrònom Matteo Guidi, i la Llei Garot francesa, que ha abordat la sociòloga i experta en residus zero Marie Mourad. La diferència entre aquestes normatives i l'avantprojecte de Llei català està sobretot en que aquest últim se centri molt més en la prevenció per evitar el malbaratament alimentari.

Iniciatives de Mercabarna

En el marc d'aquestes jornades de formació, Mercabarna ha anunciat la convocatòria dels 1ers guardons espanyols sobre malbaratament alimentari, '**Premis Mercabarna 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 els consumidors. El termini d'admissió de projectes és fins al 15 d'octubre.

Per a més informació i gestió d'entrevistes:

Roser Lapuente, Cap de Mitjans de Comunicació

TI: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat

A més, Mercabarna està treballant en crear una càtedra universitària sobre alimentació sostenible.

Com alimentar tothom al 2050 sense produir més

L'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), que també va estar present a les jornades a través de Rosa Rolle, responsable de desenvolupament empresarial d'aquesta organització, alerta que al món es malbaraten un terç de tots els aliments produïts per al consum humà. Segons Rolle, **“el repte més difícil que hem d'afrontar al món d'avui és garantir que els gairebé 10 bilions de persones que viuran en aquest planeta el 2050 tinguin accés a subministraments suficients d'aliments segurs i nutritius sense produir més, perquè el nostre planeta està ja sobreexplotat”**.

El que tenim davant és una greu problemàtica que es tradueix amb 180 quilograms d'aliments per habitant que es perden cada any a Europa i 35 a Catalunya. Davant d'aquestes xifres alarmants, la Universitat d'Estiu de Mercabarna ha volgut compartir diverses iniciatives a escala europea que pretenen revaloritzar els productes, amb l'objectiu de reduir-ne o prevenir-ne el malbaratament. Així, al llarg de les jornades s'han presentat projectes com “Refresh” –que mesura i avalua el desaprofitament dels agents implicats a la cadena alimentària per donar solucions-; “Ecowaste4food” –que dóna suport a la innovació ecològica per reduir la pèrdua de producte- o la campanya “Feedback Global”, de l'activista britànic Tristram Stuart, que treballa per a la regeneració del planeta a través de la transformació del nostre sistema d'alimentació. Així mateix, s'han exposat iniciatives que tenen la tecnologia com a centre per combatre el malbaratament.

També s'han posat en evidència les problemàtiques de la pagesia. Així representants del Parc Agrari del Baix Llobregat, la Unió de Pagesos o la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, han explicat que **gran part del malbaratament al camp es produeix a causa de les inclemències climàtiques i per la importància que el consumidor atorga a l'estètica dels aliments**.

En l'àmbit de la distribució, s'han abordat accions de majoristes i detallistes per solucionar les pèrdues alimentàries. Des d'exemples per valoritzar el producte fresc de segona categoria o amb imperfeccions, com ara la campanya “Ningú no és perfecte”, de l'empresa hortofructícola Nufri, fins a les innovacions de Condis Supermercats per controlar els estocs de forma permanent o de Veritas per reaprofitar el producte fresc a través del projecte “La cuina de Veritas”. Així mateix, s'han compartit les iniciatives que estan duent a terme els Mercats Municipals de Barcelona i d'altres indrets de Catalunya com el de Sants (tallers de cuina per a infants perquè aprenguin aprofitar el menjar), el de Manlleu (“Dinar de llençats”, cuina d'aprofitament), o el Mercado de Travesas de Vigo (a través de la millora de la separació de residus).

Per a més informació i gestió d'entrevistes:

Roser Lapuente, Cap de Mitjans de Comunicació

TI: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat

Cal ser més eficients des de casa

Poca planificació de les compres, mala conservació, confusió amb les dates de consum dels productes, no saber com re-cuinar les sobres o congelar a temps són alguns dels motius del malbaratament alimentari a les llars, segons Victòria Castell, cap del Servei de Planificació, Auditoria i Avaluació del Risc de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), que també ha participat a la Universitat d'Estiu de Mercabarna. Castell afirma que **molts aliments es podrien consumir encara que hagi passat la data de caducitat que marca l'etiqueta del seu envàs, perquè són aliments estables microbiològicament, però com que el consumidor no ho sap els llença**. Per això aconsella consultar la "Taula d'Extensió dels Aliments" publicada per ACSA, que indica les dates en què molts aliments continuen segurs i saludables.

Així mateix, els xefs Felipe Celis, del CETT, i Ada Parellada, del restaurant Semproniana, han donat eines pràctiques per aconseguir un aprofitament total a la cuina i per fer un bon batch-cooking, és a dir, una correcta planificació dels menús de la setmana des de casa. Parellada, a més, ha tancat la Universitat d'Estiu cuinant un dinar d'aprofitament per a tots els assistents a la formació a partir d'aliments de Mercabarna descartats per a la venda però en estat òptim per al consum.