

## Els grans posen fre a malbaratar aliments

La distribució vol evitar el fet que el 4,6% dels aliments que l'any passat es van comprar a l'Estat acabessin a la brossa i endega accions per reduir aquesta xifra



Prestatges d'un supermercat, amb tota mena de productes. BERNARD HERMANT / EVVO.

M. SARDÀ - BARCELONA

**La sobreoferta  
implica residus,  
rebuig alimentari i  
sobreexplotació de  
recursos naturals**

**PEP VALLS**

FUNDADOR D'EVVO

Malgrat que el percentatge minva any rere any, el 2019 encara es van llençar a la brossa de les llars de l'Estat més de 26 milions de quilos de menjar. I el rebuig que es produeix en els seus processos també preocupa la gran distribució. Tant és així, que el 71% dels fabricants alimentaris ja disposen d'una política d'aprofitament d'aliments, segons dades d'un estudi presentat per AECOC i el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació a finals de setembre. Cada vegada són més les empreses que intenten detectar l'origen del rebuig i com frenar-lo al llarg de la cadena alimentària, de tal manera que el 51,39% ja té en marxa accions que impliquen també els seus col·laboradors.

Les xifres espanten: vuit de cada deu llars de l'Estat llencen aliments a la brossa. Andalusia, Llevant i el nord-oest de la Península són les zones on les xifres de rebuig alimentari són més altes, i la tipologia de llar que participa més del malbaratament són aquelles formades per persones de menys de 50 anys, sobretot amb criatures petites o fills preadolescents, de classe social mitjana alta i alta.

A més del malbaratament que s'ocasiona a les llars, l'estudi també assenyala motius de la cadena alimentària. Aquí, els percentatges més grans de pèrdua estan relacionats amb la qualitat del producte (23%) i les minves en els processos productius (22,22%). Però també aporten pes al rebuig les dates de caducitat, les devolucions i les errades en la planificació de l'oferta i la demanda. La majoria d'aquest rebuig es destina a l'alimentació animal i el compostatge, però gairebé tots els aliments que es poden destinar a l'alimentació humana es distribueixen a ONG.

També el sector agrari vol contribuir a minimitzar aquesta situació, de manera que la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) ha arribat a un acord de col·laboració amb la Fundació Espigoladors per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari, amb l'objectiu d'aprofitar els aliments que queden sense collir als camps dels socis de la FCAC i atendre les necessitats de persones en situació vulnerable. Les cooperatives de fruita i horta són l'objectiu de la iniciativa, però animen altres sectors productius a sumar-s'hi.

“El conveni amb la Fundació Espigoladors ens permetrà donar una sortida útil als aliments que queden al camp després de la collita principal o de les collites sembrades no recollides. En aquest sentit, creiem que és molt rellevant l'aprovació recent de la guia per a l'espigolament segur, en l'elaboració de la qual hem participat”, diu Ramon Sarroca, president de la FCAC.

### En marxa una càtedra.

D'altra banda, Mercabarna va anunciar el setembre la creació d'una càtedra universitària que es dedicarà 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 de dur a terme el projecte, que tindrà un pressupost de 30.000 euros anuals i una durada de tres anys prorrogables.

Altres actors del sector, com la consultora igualadina Evvo, especialitzada en solucions per al *retail*, també han sumat el seu gra de sorra a la lluita contra el rebuig alimentari. El compromís que Evvo té amb la sostenibilitat del sector, la innovació i l'evolució cap a models més eficients –són els ideòlegs del SuperLab, el supermercat del futur, més sostenible, eficient, respectuós i responsable (<https://www.leconomic.cat/article/1462243-perque-omplir-la-cistella-tambe-sigui-agradable.html>)–, l'ha portat a fer l'*Estudi sobre acumulació d'aliments als punts de venda*, una anàlisi, segons Pep Valls, fundador i màxim responsable de la consultora, que fa reflexionar “sobre la sobreexplotació dels recursos naturals per a les grans produccions alimentàries, l'ús incontrolat de l'aigua i la desforestació”.

L'estudi ha pres com a model Igualada, una ciutat mitjana que té una trentena de supermercats amb gairebé 19.000 m<sup>2</sup>, i les capses de cereals a l'abast dels consumidors, exemple de producte que conté diversos materials d'embalatge que el fan candidat a ser més sostenible. La conclusió ha estat que a Igualada estan disponibles per al seu consum 15.105 caixes de cereals que, a un pes mitjà aproximat de 400 grams per envàs, suposen més de sis tones sempre a la venda. "Totes aquestes caixes posades en línia equivaldrien a tretze vegades l'alçada de la torre Eiffel", afirma Valls.

Extrapolant les dades, si es té en compte que a Catalunya hi ha prop de 3.800 supermercats, hipermercats i botigues d'autoservei, hi ha permanentment més de 2 milions de caixes de cereals disponibles, amb un pes de 810 tones. "Aquesta sobreoferta, sumada als estocs dels magatzems, implica una sobreexplotació dels recursos naturals i una important generació de residus. I hem d'afegir que és difícil donar sortida a tot aquest producte abans de la seva caducitat, contribuint al malbaratament", rebla Valls.

Tanmateix, el sector ja comença a donar símptomes de "dirigir-se cap a un nou model de venda que evitarà tenir un excés d'estoc permanent, en el qual els establiments presentaran espais més optimitzats i les grans marques podran servir de manera més sostenible i personalitzada els seus productes", afirma el fundador d'Evvo, ajudat pel fet que la compra en línia anirà guanyant terreny. El canvi de mentalitat del consumidor, diu Valls, "va acompanyat d'un gran component ètic". I això, el sector ho ha de tenir en compte.

#### **ENLLAÇOS RELACIONATS**

Canal: L'Econòmic - El setmanari

#### **PUBLICAT A**

L'ECONÒMIC 11-10-2020, Pàgina 31