



Nota de premsa, 31 de març 2022

Un pas més en la lluita contra el malbaratament alimentari

Mercabarna inaugura el Foodback, un centre pioner en aprofitament alimentari

- **Un projecte de gran impacte social i un exemple col·laboratiu**
- **Bio economia circular, Lluita contra el canvi climàtic, Aprofitament alimentari i Inserció laboral**
- **Mercabarna redueix un 69% el malbaratament alimentari en 5 anys**

Avui s'ha inaugurat el Foodback, el nou centre d'aprofitament alimentari de Mercabarna, a les instal·lacions del polígon alimentari. A l'acte hi ha assistit l'alcaldessa de Barcelona, **Ada Colau**; la consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, **Teresa Jordà**; la regidora de Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona i presidenta de Mercabarna, **Montserrat Ballarín**; el president del Banc dels Aliments de Barcelona, **Lluís Fatjó-Vilas**; la directora de l'Àrea de Relacions amb Entitats Socials de la Fundació "la Caixa", **Joana Prats**; el director de Planificació i Estratègia de Mercasa, **Agustín García-Cabo** i els representants de la resta d'entitats que col·laboren en el projecte (Formació i Treball Empresa d'Inserció SLU; ASSOCOME-Associació d'Empreses Majoristes de Mercabarna, Càritas Diocesana de Barcelona, Creu Roja de Catalunya i Alimenta).

El Foodback és un projecte pioner de bio economia circular que **té com a objectiu incrementar l'aprofitament de fruites i hortalisses no comercialitzables, però que són aptes per al consum humà**. El projecte, que és possible gràcies a la col·laboració i implicació 10 entitats i de les gairebé 600 empreses ubicades a Mercabarna, **pretén multiplicar per 2,5 l'aprofitament alimentari a Mercabarna en 5 anys, passant de les 1.000-1.500 tones de productes recuperats actualment a les 3.000-4.000 tones**. El Foodback és un dels llegats del projecte de Barcelona Capital Mundial de la Alimentació Sostenible, com d'altres de diferents que estan sent presentats durant 2022.

Ada Colau ha afirmat *"És un projecte col·laboratiu que garanteix que els aliments saludables arribin a les persones que més ho necessiten. El Foodback respon a la lluita contra la crisi climàtica i al dret a l'alimentació i a la justícia social. Cal destacar l'esperit solidari i la sensibilitat de les empreses de Mercabarna en l'aprofitament alimentari al llarg d'aquests darrers anys"*.

Teresa Jordà ha subratllat durant la seva intervenció la necessitat de reduir el malbaratament alimentari. La consellera ha destacat la importància de prioritzar un model circular on reciclar i reaprofitar siguin l'element clau i on la prevenció sigui la fita a assolir. *"Que puguem comptar amb projectes com el Foodback, i que en fem ressò des de les administracions"*



públiques, ens ajuda a sensibilitzar i educar a la ciutadania sobre aquest greu problema. I aquest és el primer pas per evitar el malbaratament”, ha dit Jordà.

Montserrat Ballarín ha dit “aquest és un equipament pioner, innovador, de bioeconomia circular, que ens fa estar al capdavant en matèria de sostenibilitat i lluita contra el malbaratament” però ha recordat que “tan de bo el Foodback no hagués de ser necessari perquè això significaria que cada aliment produït es consumeix i que tota la ciutadania té accés a una alimentació sana, variada i equilibrada. Però crec sincerament que estem en el camí correcte: el de la sostenibilitat, la responsabilitat social i el respecte pel nostre entorn”.

Lluís Fatjó-Vilas ha manifestat “Foodback és un clar exemple de bona pràctica de col·laboració entre entitats de caràcter social, empreses públiques i privades, així com d’institucions públiques, per impulsar un projecte pioner d’aprofitament d’aliments, evitant la seva destrucció, i de potenciar la creació de llocs de treball d’inserció laboral”.

Joana Prats ha declarat “La inserció laboral i la lluita contra la pobresa són dos dels eixos principals de l’acció de la Fundació “la Caixa”, amb l’objectiu de construir una societat més justa i donar suport als que més ho necessiten. Per això és tan important per a nosaltres recolzar projectes com Foodback, que demostra l’impacte social que es pot aconseguir a través de la suma d’esforços”.

El Foodback és l’equipament clau en el nou sistema de gestió de matèria orgànica de Mercabarna, on es fa el triatge de fruites i hortalisses excedentàries aportades per les empreses majoristes del gran mercat per donar-los una segona vida. Després d’aquest cribatge, el producte aprofitable per al consum humà es distribueix a entitats socials de tot Catalunya perquè arribi a les persones que més ho necessiten. Paral·lelament a la distribució directa de les fruites i hortalisses, des del Foodback s’engegaran iniciatives de transformació dels aliments per aprofitar al màxim els excedents, com per exemple l’elaboració d’àpats per a menjadors socials.

Aquest centre d’aprofitament alimentari respon a un dels objectius estratègics del gran mercat, la lluita contra el malbaratament Alimentari. Mercabarna treballa per l’aprofitament alimentari des de fa 20 anys, des que al 2002 va cedir un magatzem al Banc dels Aliments de Barcelona dins del seu recinte, perquè els majoristes poguessin lliurar els aliments excedentaris. En els últims anys, després d’un procés de triatge, en aquest magatzem, ja es recuperaven unes 1.500 tones que es repartien entre persones vulnerables, a través d’entitats socials.

Ara amb el Foodback es pretén ampliar l’aprofitament alimentari i distribuir els aliments sobrants entre moltes més persones vulnerables.

La col·laboració entre 10 entitats i 600 empreses el fan possible

El Foodback està **gestionat per Mercabarna** juntament amb actors de l’Economia Social com la **Fundació Banc dels Aliments de Barcelona** i **Formació i Treball Empresa d’Inserció SLU**, i compta amb la col·laboració d’**Assocom** (Associació d’Empreses de Mercabarna), **Càritas Diocesana de Barcelona**, **Creu Roja de Catalunya**, el programa **Alimenta** impulsat per l’**Ajuntament de Barcelona**, el **departament d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural** de la **Generalitat de Catalunya** i la **Fundació “la Caixa”**.



Per una banda, **Formació i Treball és la responsable d'implementar la inserció sociolaboral de persones en situació de vulnerabilitat** que fan el triatge de les fruites i hortalisses aportades pels empresaris de Mercabarna, separant les que són aptes per al consum humà i les que aniran per a matèria orgànica.

Per l'altra, la **Fundació Banc dels Aliments de Barcelona és qui actua de coordinador general** de la instal·lació i **també qui organitza la distribució dels aliments triats** entre totes les entitats socials.

Sens dubte, **és un projecte pioner, exemple de la suma d'esforços i aliances públics i privats** (ODS 17), que contribueix amb l'Agenda 2030 dels Objectius de Desenvolupament Sostenibles.

Claus per multiplicar per 2,5 l'aprofitament alimentari

S'estima que el malbaratament alimentari és la segona font d'emissions del sistema alimentari i, per tant, és la causa d'un terç de les emissions provocades per la nostra alimentació. Per tant, qualsevol estratègia per fer front al canvi climàtic des del sistema alimentari ha d'incloure mesures per reduir el malbaratament.

El Feedback ocupa un magatzem de nova construcció de 900 m² situat al costat del Punt Verd de Mercabarna, fet que facilita la gestió dels residus als empresaris majoristes del Mercat.

Els factors fonamentals que faran multiplicar per 2,5 l'aprofitament alimentari són els següents:

- **La recepció centralitzada de productes destinats tant al Feedback com al Punt Verd**, perquè permet que personal de Mercabarna format per aquesta tasca decideixi quins aliments poden ser aprofitables per al consum humà i, per tant, han d'anar al Feedback, i quins directament al Punt Verd, per ser revaloritzats com a compostatge.
- **La professionalització del personal del Feedback** permet poder assolir la recepció dels quilograms anuals d'aliments previstos i distribuir-ne, en 5 anys, unes 3.000-4.000 tones en estat òptim, després del procés de triatge efectuat.
- A més del Banc dels Aliments, la participació de **Càritas, Creu Roja** i el programa **Alimenta impulsat per l'Ajuntament de Barcelona** permeten fer arribar els aliments aprofitats a **moltes més persones vulnerables**.
- **La suma d'esforços** entre sector públic, privat i entitats socials **permet portar a terme el projecte i finançar-lo**.

Inversió i Pressupost

La inversió, realitzada per Mercabarna, ha estat d'1 milió d'euros: 800.000€ en la construcció de l'edifici i la resta en adaptacions diverses de la nau i la càmera frigorífica. L'Ajuntament de Barcelona s'ha fet càrrec d'algunes d'aquestes inversions (mobiliari, bàscules, balances per les taules de triatge...).

El pressupost anual de despeses d'explotació s'ha calculat en quasi **400.000 euros**, entre el personal involucrat en la recepció, el triatge i la distribució dels productes; els vehicles, els consums; les iniciatives de transformació dels aliments; amortitzacions, etc. Aquestes despeses

seran assumides per la Fundació “la Caixa”, el departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya i Mercabarna.

Estudi: Mercabarna disminueix el malbaratament 6.400 tones en 5 anys

Al setembre de 2020 Mercabarna va crear la Càtedra UPC–Mercabarna per lluitar contra el malbaratament alimentari. Una de les tasques inicials de la Càtedra ha estat l'actualització de l'estudi de **2015** encarregat per Mercabarna a la Universitat Autònoma de Barcelona, Spora Synergies i la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA). Aquest estudi va estimar que **el malbaratament alimentari a Mercabarna representava un 0,5%** sobre el total d'aliments que entraven al gran mercat.

L'estudi de la Càtedra UPC-Mercabarna, **realitzat durant la segona meitat de 2021**, ha xifrat el malbaratament que es produeix al polígon alimentari actualment en un **0,14%**. Per tant, **en 5 anys (2016-2021) Mercabarna ha aconseguit reduir el malbaratament alimentari un 69%, passant de les 9.400 tones el 2015 a les prop de 3.000 tones de l'any 2021**. Una disminució molt important si tenim en compte que el gran mercat comercialitza uns 2.300.000 milions de tones d'aliments a l'any.

Les raons per les quals Mercabarna ha aconseguit reduir el malbaratament alimentari són les següents: **la refrigeració dels punts de venda dels 7 pavellons del Mercat Central de Fruites i Hortalisses** que ha fet que no es malmetin tants aliments, sobretot a l'estiu; **la millor gestió dels estocs per part de les empreses majoristes**; les **campanyes de sensibilització** dutes a terme per Mercabarna, dins del seu recinte, i la **bona resposta dels empresaris** del polígon alimentari, que han anat augmentant les aportacions d'aliments excedentaris al magatzem del Banc dels Aliments situat a Mercabarna.

L'**objectiu** de Mercabarna és seguir lluitant per un **malbaratament Zero**, ja que Mercabarna treballa conjuntament amb les empreses situades al seu recinte perquè aquests excedents es redueixin el màxim possible.

A banda, cal seguir treballant, en l'àmbit del malbaratament, en polítiques més integrals enfocades en la prevenció i en la necessària transformació del sistema alimentari cap a models més sostenibles que malbaratin menys en tots els punts de la cadena. Perquè el malbaratament, més enllà de les males pràctiques, és un problema estructural relacionat amb un sistema alimentari globalitzat

Evolució del malbaratament i l'aprofitament alimentari a Mercabarna

	2015	2021	2026
Malbaratament	9.400 tones	3.000 tones	Tendir a residu Zero
Aprofitament/Recuperació	800-1.000 tones	1.000-1.500 tones	Entre 3.000 i 4.000 tones

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



Estratègia
d'Alimentació Sostenible
Barcelona
2030

feedback

Centre d'aprofitament alimentari
mercabarna



mercabarna