

BonProfit

Pla d'acció
Contra el Malbaratament Alimentari a la
Comunitat Valenciana.





Coordina:
DG Desenvolupament Rural i Política Agrària

Participen:
DG Canvi Climàtic i Qualitat Ambiental,
DG Prevenció d'Incendis Forestals

Gener 2019

El problema del malbaratament alimentari

El malbaratament d'aliments és un tema de gran importància i s'ha convertit en un dels reptes globals que s'ha d'abordar en l'àmbit mundial amb la implicació de tota la societat. Directament relacionat amb la producció i la seguretat alimentària, es tracta d'un problema amb un impacte econòmic, social i mediambiental molt rellevant.

La primera reflexió global sobre aquest problema es va iniciar en 2011 quan la FAO va presentar l'informe "Pèrdues i malbaratament d'aliments en el món"; des de llavors són moltes les iniciatives que van sorgir per a tractar de conèixer, quantificar i minimitzar la pèrdua d'aliments. En 2015 el Parlament Europeu el va introduir dins del seu "Pla d'acció per a l'economia circular". En aqueix mateix any aquest tema es va contemplar de manera específica en els Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides, en què s'assenyala que cal reduir els actuals nivells de malbaratament alimentari en un 50% per a 2030.

El malbaratament alimentari, per tant, és una qüestió present en totes les agendes governamentals, inclosa la de la Comunitat Valenciana on s'inicia el seu abordatge amb el següent Pla d'acció.



DATES IMPORTANTS SOBRE EL DESAPROFITAMENT ALIMENTARI

Diferents estudis assenyalen que entre un terç i la meitat dels aliments produïts al món no arriben a consumir-se, una xifra que varia en funció del país i el tipus d'aliment. Les primeres dades de la FAO estimaren que poden perdre's 1.300 milions de tones d'aliments a l'any (1). En un altre estudi posterior referit a la Unió Europea, es va quantificar un malbaratament de 173 kg per persona i any computant totes les pèrdues al llarg de la cadena, d'aquests s'atribueix que el 53% s'origina en les llars, el 19% en la fase de processament i l'11% en l'etapa de producció (2).

Habitualment als països industrialitzats es malgasten molts més aliments per capita que als països en desenvolupament. En aquests últims les causes de la pèrdua d'aliments es relacionen amb les limitacions econòmiques, tecnològiques i de gestió que tenen disponible, ja que solen tindre instal·lacions amb deficientes condicions d'emmagatzematge i refrigeració. No obstant això, als països desenvolupats els majors problemes es donen pel comportament del consumidor, que pot tindre una actitud despreocupada i la idea que poden permetre's malgastar menjar. Altres aspectes importants són la falta de coordinació entre els diferents agents de la cadena de valor, i el fet que primen estàndards de qualitat que no admeten productes amb una forma o aparença imperfecta.

1) FAO (2011). Global food losses and food. Extent, causes and prevention

2) Project Fusions (2016). Estimates of European food waste levels



2011

2011: FAO: "Pèrdua i malbaratament d'aliments al món"



2012

Parlament de la UE, Resolució 19 Ena 2012 sobre com evitar el malbaratament d'aliments: estratègies per a millorar l'eficiència de la cadena alimentària a la UE



2013

Ministeri d'Agricultura espanyol: "Estratègia més aliment menys malbaratament, període 2013-2017"



2015

Parlament de la UE: Introducció de la qüestió del malbaratament alimentari en el "Pla d'acció per a l'Economia Circular"



2015

FAO - Nacions Unides: "Objectius de Desenvolupament Sostenible"
Objectiu 12.3: Es proposa reduir en un 50% el malbaratament per habitant, per a l'any 2030



2016

Parlament de la UE: Es crea la "Plataforma de la UE per a les pèrdues i el malbaratament alimentari"



2017

Ministeri d'Agricultura espanyol: "Estratègia més aliment menys malbaratament, període 2017-2020"



2018

Generalitat Valenciana: "Pla contra el malbaratament alimentari en la Comunitat Valenciana: BonProfit"

En els objectius de l'ONU per a un desenvolupament sostenible s'aspira a reduir el malbaratament alimentari actual en un 50% per a 2030

Tots els aliments que finalment es rebutgen han usat recursos naturals (la terra o l'aigua) i consumit gran diversitat d'inputs (adobs, fitosanitaris, mà d'obra, energia, etc.), per això tirar-los al fem representa una clara ineficiència del procés productiu. Però a més, amb aquestes pèrdues es generen residus i problemes mediambientals que necessiten ser corregits. Un planeta que lluita contra els efectes del canvi climàtic no es pot permetre malbaratar els recursos ni generar més impactes ambientals, i està en mans de la ciutadania i dels agents de la cadena de valor agroalimentari evitar-los.

Es malgasten aliments en totes les fases de la cadena alimentària, des de la producció agrícola al consum final. Les xifres majors de malbaratament es donen en les llars i en altres formes de consum (restauració), alhora que en l'etapa del processament dels aliments.

Com a dada orientativa pot dir-se que Espanya és el seté país de l'Europa comunitària que més aliments tira al fem, 25 milions de quilos cada setmana, i d'aquests entre 2 i 3 milions són atribuïbles a la Comunitat Valenciana. Les xifres finals animen a prendre una actitud proactiva enfront del problema del malbaratament alimentari, i la seua reducció pot ser interpretada en terme d'estalvi de costos econòmics, com una qüestió ètica, de respecte cap als qui no tenen menjar, o una actitud positiva sobre la cura del medi ambient.

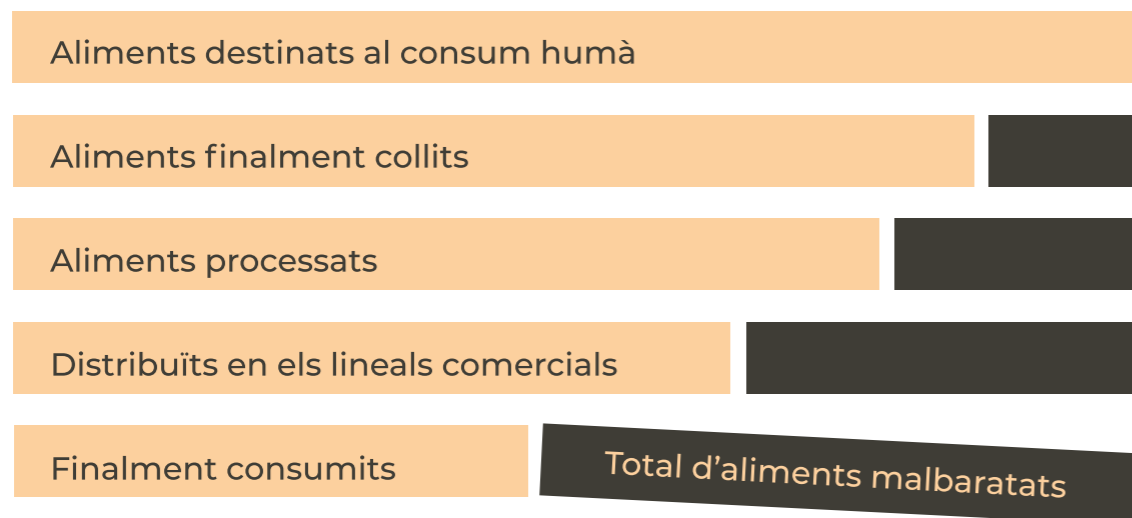
Fomentar uns sistemes productius i un consum responsable amb els quals es genere menys malbaratament de menjar és pensar en un futur millor per a les generacions futures



Aprofitar des de l'origen



El malbaratament alimentari és un problema transversal que afecta la producció, la indústria, el comerç i el consum. El seu abordatge exigeix per tant la implicació de tota la ciutadania



Cal conèixer l'origen i els motius que originen el malbaratament alimentari com a primera mesura per a combatre aquest problema, però la quantificació del malbaratament alimentari no és una tasca fàcil. No és sol que no hi ha mecanismes ni estadístiques que computen aquestes pèrdues, tampoc hi ha un acord global, per la qual cosa existeixen nombrosos posicionaments a l'hora de definir els termes, la qual cosa també condiciona la interpretació que els diferents agents en fan. Aquest debat ha arribat a la comunitat acadèmica i científica, i s'està tractant, sobretot afavorit per les administracions europees, arribar a un consens que permeta una quantificació més uniforme i rigorosa de quants aliments es perden al llarg de tota la cadena.


Tampoc hi ha una denominació consensuada, amb la qual referir-se al malbaratament alimentari, en cada país s'utilitzen nombroses formes per a al·ludir als aliments que es descarten. Per exemple el terme anglosaxó "food loss" es vincula en valencià al concepte de "rebuig d'aliments", i s'associa especialment a la fracció d'aliments rebutjats en les primeres fases de la cadena. Una vegada que l'aliment està transitant els lineals comercials o ha arribat al consum i acaba perdent-se, s'al·ludeix al "food waste" que es vincula més al concepte de "malbaratament d'aliments". Siga com siga aquest serà un dels temes a consensuar a curt termini, igual que caldrà homologar les metodologies que quantifiquen aquestes pèrdues, amb la finalitat d'obtenir xifres que posteriorment puguin comparar-se entre països o regions, entre baules de la cadena i entre els diferents tipus de productes.



Qualsevol malbaratament d'aliments és símptoma d'un funcionament ineficient de la cadena productiva i comercial, són molts els beneficis que es podrien derivar de la lluita contra aquest problema. En essència es tracta d'una qüestió d'educació, consciència i ètica, realment la societat no pot permetre's produir aliments per a simplement tirar-los al fem al mateix temps que hi ha gent que passa fam.



Més que combatre el malbaratament alimentari cal previndre'l intentant que no es produïska, i per a això cal tindre consciència del problema



S'utilitzen més eficientment l'aigua, els sòls, la mà d'obra i la resta d'inputs.

Augmenta la seguretat alimentària: més possibilitats d'alimentar la població.

Milloren les opcions econòmiques de tots els agents de la cadena: tirar aliments és tirar diners.

ALGUNS BENEFICIS DE REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

És una qüestió d'ètica social: no es poden desaprofitar aliments mentre hi haja persones en el món que passen fam.

Es redueixen els residus i altres impactes ambientals, en aprofitar-se millor els recursos emprats.

La lluita contra el malbaratament alimentari és la resposta d'una ciutadania conscienciada a lluitar contra el canvi climàtic i que aspira a tindre una sobirania alimentària i un desenvolupament sostenible.

El tipus de producte condiona en gran manera les xifres finals. Les fruites i hortalisses són els aliments que tenen una proporció de malbaratament major a Espanya, s'estima que fins al 42% del total produït finalment no es consumeix. Aquestes precisament són dues categories fonamentals en l'estructura agrària de la Comunitat Valenciana.

De tot l'anterior es deriva una urgent necessitat d'abordar la problemàtica del malbaratament d'aliments, i fer-ho d'una manera integral i col·lectiva, des de la perspectiva de maximitzar l'aprofitament d'allò que s'ha produït, i fomentant un canvi de conductes que es traduïsquen en una reducció de la pèrdua al llarg de tota la cadena alimentària.

En aquest document es presenta l'estructura del “Pla d'acció contra el malbaratament alimentari a la Comunitat Valenciana: BonProfit”. Es tracta d'un Pla obert i dinàmic, que pretén créixer i retroalimentar-se segons les aportacions que faça el sector agroalimentari, juntament amb altres d'altres àmbits transversals que tinguen relació amb l'alimentació i el consum conscient i responsable.

Objectius del Pla BonProfit

- 👉 **CONÉIXER** la situació del malbaratament alimentari a la Comunitat Valenciana.
- 👉 **IDENTIFICAR** reptes i oportunitats davant aquesta situació, que permeten concretar accions sostenibles adaptades al nostre territori.
- 👉 **ESTABLIR MECANISMES** de coordinació entre les administracions públiques i agents de la cadena per a establir estratègies conjuntes àgils, dinàmiques i fluides a curt i mitjà termini.
- 👉 **REALITZAR ACCIONS** de conscienciació, sensibilització i visibilització d'aquesta problemàtica, amb la finalitat d'implicar tota la ciutadania en un canvi d'hàbits que facilite la minimització del malbaratament alimentari.

Estructura i desenvolupament del Pla BonProfit

L'enfocament del Pla d'acció contra el malbaratament alimentari "BonProfit" s'estableix donant prioritats a les recomanacions i acords voluntaris per damunt de les iniciatives que impliquen obligacions. Es dona per fet que són els mateixos agents de la cadena els que s'han d'autoregular i assumir una sèrie de compromisos en aquesta matèria. Per tant, l'èxit del Pla dependrà en gran manera del nivell d'implicació assumit pel sector agroalimentari, al qual hauran de sumar-se altres sectors i àmbits de treball, com l'investigador i acadèmic, que igualment han de participar-hi.

Atés que el malbaratament alimentari s'origina en totes les baules de la cadena, des de la producció en camp i fins que els aliments arriben i es consumeixen en les llars, es tracta, d'un Pla multidisciplinari, amb el qual cal traslladar al conjunt de la ciutadania la necessitat d'un canvi d'hàbits, perquè aquests siguin molt més concordes amb els actuals reptes emmarcats en el desenvolupament sostenible i l'economia circular.

BonProfit és un Pla estructurat basant-se en un grup de Mesures, que són les que configuren les principals línies o àrees de treball a abordar. Cada mesura s'estructura al seu torn en un conjunt d'Accions, que són les propostes inicialment fixades per a abordar els objectius del Pla. Les accions s'aniran cobrint a través de diferents tasques o Actuacions, que són les que amb el temps ompliran de contingut final al Pla.



***La proposta amb les quals
s'inicia el Pla BonProfit
inclou 4 grans eixos
de treball i un total
de 14 accions.***



MESURA 1

Diagnòstic del malbaratament alimentari
i desplegament normatiu

MESURA 2

Conscienciació

MESURA 3

Investigació i innovació

MESURA 4

Iniciatives i projectes que inspiren sinergies

MESURA 1

Diagnòstic del malbaratament alimentari i desplegament normatiu

Es tracta del primer gran eix de treball, amb el qual es pretén identificar la situació de partida i les possibles normatives a impulsar per a reduir el malbaratament alimentari a la Comunitat Valenciana. Juntament amb els aspectes millorables des d'una perspectiva legal, també es fomentaran un altre tipus d'iniciatives, com ara estudis sobre el malbaratament al llarg de la cadena alimentària, tot això amb el fi detectar els aspectes que haurien de millorar-se en cada etapa.

OBJECTIUS

Incidir de forma positiva i inclusiva, tant en les regulacions com en els plans d'actuació que, en l'àmbit de la Comunitat Valenciana, hi haja sobre la cadena alimentària. Bàsicament es tracta de la implementació de nous desplegaments normatius que faciliten i incentiven la reducció en la pèrdua d'aliment al llarg de la cadena productiva, i tinguen com a essència aconseguir un canvi d'hàbits en la ciutadania entorn del maneig que fa dels aliments.

ACCIONS

1.1. Coordinar els treballs i reunions prèvies que donaran contingut al Pla BonProfit.

S'iniciarà amb un procés participatiu integrant representants de totes les baules de la cadena agrària, les entitats públiques i privades, o qualsevol col·lectiu que vulguen aportar la seua visió sobre com reduir el malbaratament.

1.2. Creació d'una Comissió autonòmica contra el malbaratament alimentari.

Tindrà la finalitat de donar sentit d'Estat a aquest problema, incentivar a la participació de la cerca de solucions i connectar les empreses i entitats que tinguen alguna relació amb la problemàtica del malbaratament alimentari.

1.3. Redacció i millora de normativa, coordinació de plans de treball i estudis específics.

Tant les diferents propostes normatives que puguen promoure's, com els estudis que s'impulsen, han de servir per a identificar de forma parcial o integral les causes d'aquest problema a la Comunitat Valenciana.

1.4. Redactar un protocol tècnic jurídic contra el malbaratament alimentari en l'Administració.

Es tracta d'incorporar tant en l'Administració autonòmica com en la local els conceptes abordats dins de la problemàtica del malbaratament alimentari. Han de ser mesures que tinguen raó d'estar en els diferents procediments administratius i que ajuden a visualitzar, conscienciar i atallar aquest problema.

1.5. Revisió del Pla integral de residus (PIR).

Els tipus de producció i processos industrials són molt diversos en el sector agroalimentari, i en moltes ocasions la generació de residus és inevitable. Pertocarà per tant una revisió del PIR i serà prioritari centrar els esforços a previndre la generació del malbaratament i reduir la fracció orgànica procedent d'aliments que arriba fins als punts de reciclatge.

MESURA 2

Conscienciació

Amb aquest segon eix de treball s'impulsa un dels pilars fonamentals per a reduir el malbaratament alimentari: la sensibilització ciutadana sobre aquesta problemàtica. Serà una mesura fonamentada en campanyes de conscienciació i accions de formació, en les quals es posarà en evidència la importància del problema alhora que es motiva al compromís col·lectiu.

OBJECTIUS

Generar consciència sobre un consum responsable, els impactes negatius que es deriven de la pèrdua d'aliments, i els beneficis econòmics, socials i ambientals que poden aconseguir-se minimitzant el malbaratament alimentari.

ACCIONS

2.1. Campanyes de conscienciació dirigides a diferents col·lectius.

Juntament amb les campanyes de conscienciació es prioritzarà el desenvolupament de jornades, xarrades i seminaris sobre aquesta matèria en entorns acadèmics, cursos oficials, fires o un altre tipus de fòrums. El públic objectiu d'aquestes campanyes de sensibilització serà per endavant:

- a) Comerç, restauració col·lectiva, i consumidors
- b) Agents de la cadena productiva
- c) Centres educatius

2.2. Formació i tallers informatius.

A més de sensibilitzar davant la problemàtica del malbaratament amb campanyes de conscienciació, cal preparar de manera més específica les persones que poden tindre una relació directa amb la cadena alimentària, per a això estan previstes diferents accions amb:

- a) Agents que intervenen directament en els processos productius i comercials
- b) Personal d'institucions tècniques i universitàries
- c) Un altre personal (empreses de comerç d'aliments, professorat de primària i secundària, etc.)
- d) Personal que manipula, prepara i gestiona els aliments en el canal HORECA (Hotels, restauració i cafeteries)

2.3. Concursos, premis, exposicions, etc.

Per a donar a conèixer idees creatives que ajuden a conscienciar sobre aquest problema.

MESURA 3

Investigació innovació

En aquest tercer eix de treball es pretén promoure els avanços en la investigació i sobretot la transferència d'aquesta en forma d'innovació a les empreses. En les universitats i centres de tecnològics hi ha grups que estan desenvolupant idees noves que poden contribuir a minimitzar el problema del malbaratament. Es fomentaran els punts de trobada d'aquests organismes amb les empreses privades per a tractar que es concreten aquests avanços en propostes específiques. Amb freqüència les innovacions procedeixen de les solucions tècniques o organitzatives dels processos, alhora que de la implementació de diferents eines que faciliten la presa de decisions en les empreses a l'hora d'enfrontar-se al problema del malbaratament alimentari. Aquests avanços sorgeixen també promoguts per les propostes que en matèria de desenvolupament sostenible i economia circular s'estan impulsant per part de les institucions europees.

OBJECTIUS

Promocionar la generació de coneixement aplicable a la reducció del malbaratament alimentari i fomentar-ne la transferència a les empreses i societat en el seu conjunt. Incrementar la professionalització dels agents que juguen un paper rellevant en la cadena agroalimentària ajudant al fet que tinguin una actuació més directa i coordinada sobre aquest problema.

ACCIONS

3.1. Analitzar la situació actual i estat dels coneixements sobre el malbaratament alimentari.

Cal revisar els estudis, publicacions científiques o un altre tipus d'iniciatives que s'han realitzat o s'estan realitzant en matèria de malbaratament alimentari, tant en un context mundial com nacional, amb la finalitat de detectar aquelles que podrien tindre interès per a la seua aplicació a la Comunitat Valenciana.

3.2. Impulsar aquesta àrea temàtica des de la investigació i experimentació.

Fomentar i coordinar treballs de recerca que ajuden a quantificar el malbaratament alimentari a la Comunitat Valenciana, així com conèixer quina percepció i grau d'implicació té la societat en aquest problema. Impulsar experiències pilots reals sobre economia circular en la cadena de producció d'aliments, de les quals sorgisquen propostes viables per a reduir la pèrdua en el sector agroalimentari des de l'origen.

En els casos on és inevitable generar un malbaratament, fomentar la generació i transferència de coneixement sobre les opcions sostenibles que s'associen al compostatge, i les finalitats que aquest pot tindre, bé com a fertilitzant natural o altres usos.

3.3. Impulsar la reutilització de residus procedents del malbaratament alimentari amb altres finalitats diferents del compostatge.

Foment d'altres activitats emmarcades dins de l'economia circular i que puguen donar una eixida als residus orgànics procedents del malbaratament alimentari amb unes finalitats diferents de l'agrocompostatge.

MESURA 4

Iniciatives i projectes que inspiren sinergies

El quart eix del Pla BonProfit es fixa amb una mirada global en la societat. Cal que hi haja una col·laboració transversal no solament entre els diferents agents que tenen actuació directa en la cadena agroalimentària, sinó en com s'integren i relacionen amb la resta d'empreses i la ciutadania els qui han de fer les mesures i coneixement que ajuden a reduir el malbaratament. D'altra banda, atés que són moltes les organitzacions (ONG, banc d'aliments o un altre tipus d'associacions socials), que podrien ser destinatàries de part les produccions agroalimentàries que es rebutgen ara sense donar-li un ús alimentari, s'entén que la creació d'una xarxa de treball conjunt que fomenti aquests intercanvis suposaria una labor social amb clars beneficis ètics, econòmics i ambientals.

OBJETIUS

Identificar i donar visibilitat a projectes que puguen servir de motivació per a fomentar la col·laboració entre diferents agents de la cadena; impulsar iniciatives per a connectar organitzacions i grups socials, amb la finalitat de generar una consciència global que ajude a minimitzar el malbaratament alimentari en la societat valenciana.

ACCIONS

4.1. Catàleg d'iniciatives per a reduir el malbaratament alimentari.

Recopilar les activitats puntuals i diverses que servisquen com a inspiració per a contribuir a millorar aquest problema, posant l'accent principalment en aquelles que puguen tindre millor acceptació per la ciutadania de la Comunitat Valenciana.

4.2. Xarxa de treball sobre el malbaratament alimentari a la Comunitat Valenciana.

Fomentar les reunions de treball, el debat i que sorgisquen acords entre empreses productores d'aliments, distribuïdores, comercialitzadores i entitats socials, amb la finalitat que es faça un ús més eficient i socialment responsable dels aliments.

4.3. Divulgació de casos d'èxit.

Es tracta també de motivar les empreses i organitzacions que fan alguna labor relacionada amb la minimització del malbaratament alimentari a tindre un cert protagonisme i vulguen compartir el seu aprenentatge. Aprendre dels qui tenen experiència i el foment d'una xarxa de sinergies col·lectives en aquesta matèria és clau per a avançar en el total d'objectius proposats.

