



# Treballem per l'aprofitament dels aliments 2020

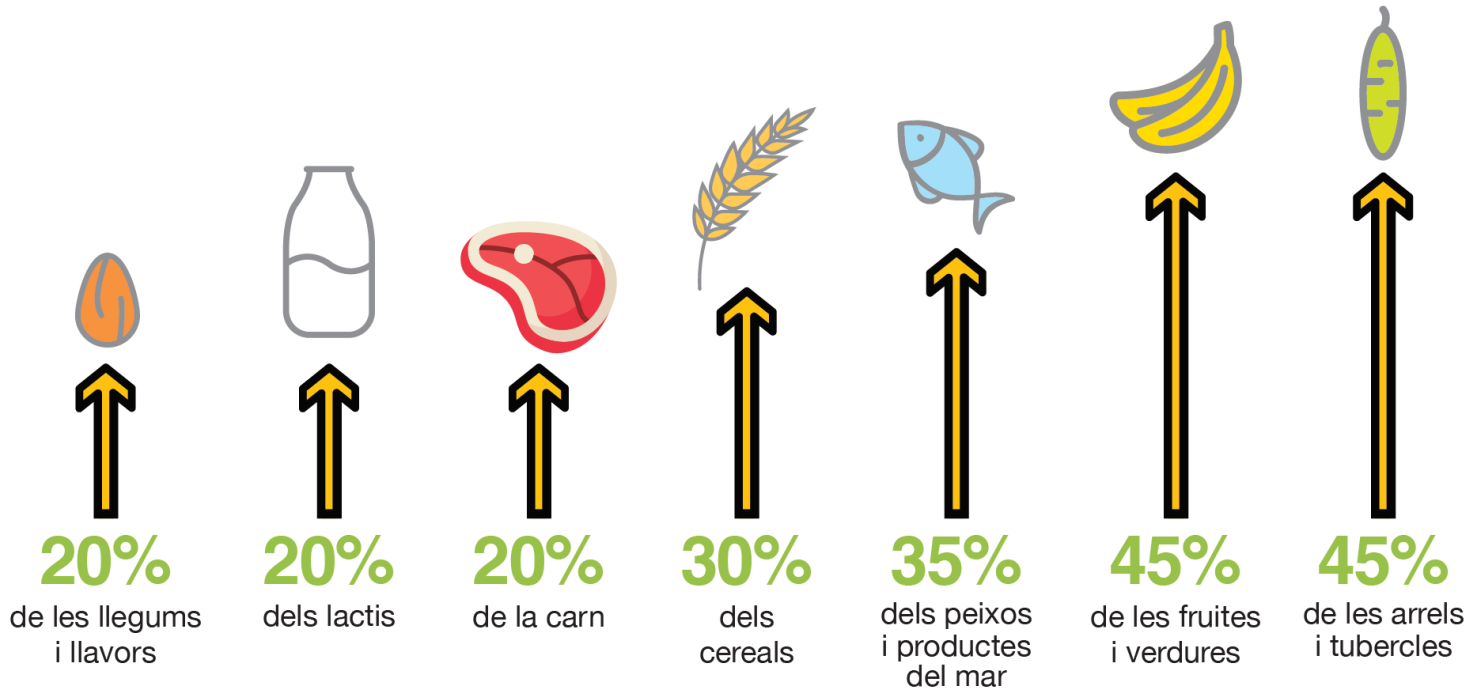
Lluitem contra les pèrdues  
i el malbaratament alimentaris



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

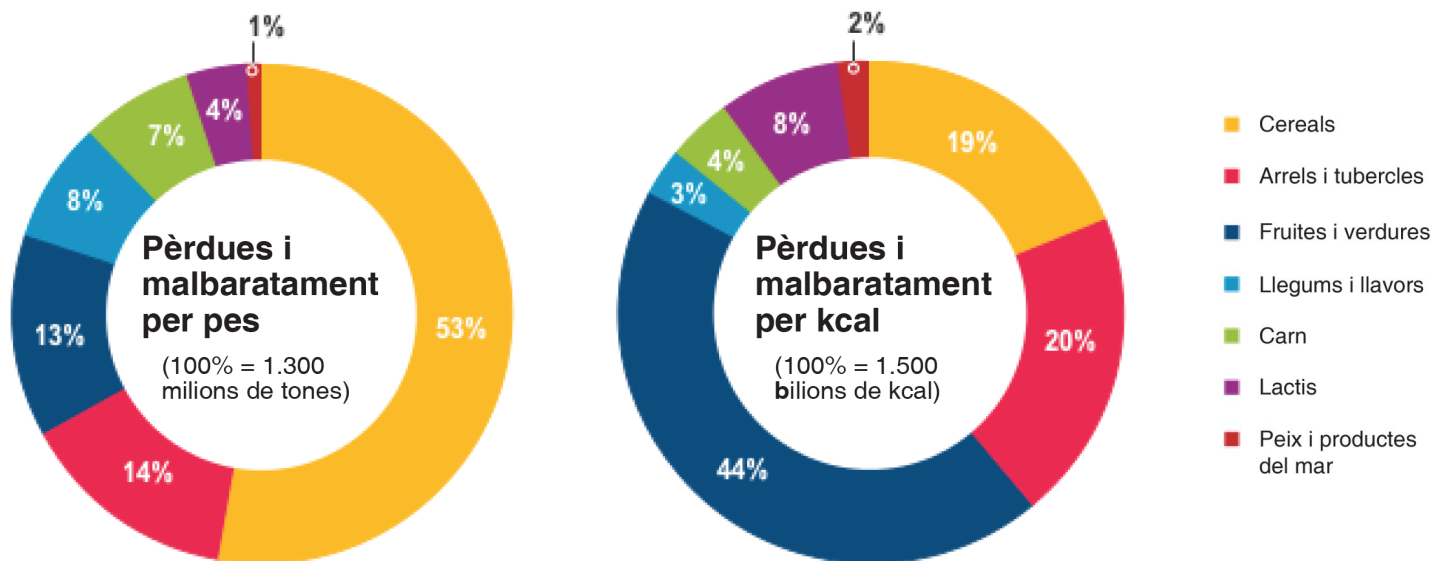


# Al món, cada any es perden o malbaraten 1/3 dels aliments



Font: *Global food losses & food waste - Extent, causes & prevention*. FAO (2011).

Equivalentents a **1.300** milions de tones d'aliments produïts al món per a consum humà que suposen una pèrdua del **25%** de les calories produïdes.



Font: Anàlisi de WRI que pren com a base l'informe de la FAO (2011) *Global food losses & food waste - Extent, causes & prevention*.

# L'impacte de les pèrdues i el malbaratament alimentari al món

## Impacte ambiental

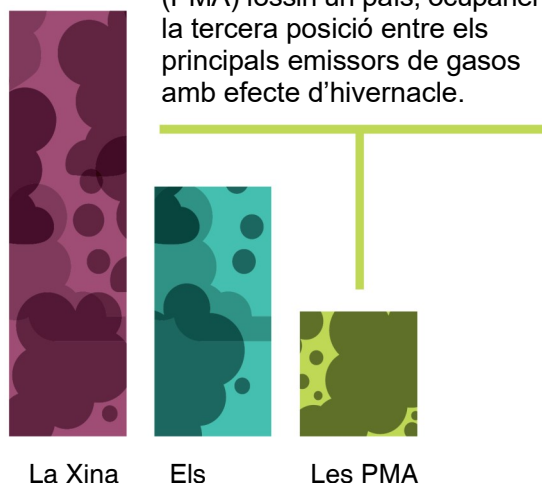
**1.300** milions de tones

**3.300** milions de tones de CO<sub>2</sub>eq alliberat anualment  
= **8%** de les emissions globals.

**250** km<sup>3</sup> d'aigua utilitzada anualment  
= volum del riu Volga a Rússia

**1.400** milions d'hectàrees  
= **28%** de la superfície agrícola del món

Si les pèrdues i el malbaratament alimentari (PMA) fossin un país, ocuparien la tercera posició entre els principals emissors de gasos amb efecte d'hivernacle.



Font: Informe de la FAO *Food waste footprint. Impact on natural resources* (2013).

## Impacte econòmic

Les pèrdues i el malbaratament alimentari tenen un cost de **936.000** milions d'USD per a l'economia mundial.



Font: Informe de la FAO *Food waste footprint. Full-cost accounting* (2014).

## Impacte social

Amb la reducció d'un **25%** de les pèrdues i el malbaratament alimentari al món, n'hi hauria prou per acabar amb la malnutrició de tot el planeta.



Font: FAO.

# El malbaratament a Catalunya



**A Catalunya**, segons dades de 2010, el malbaratament alimentari a les llars, comerços al detall i la restauració va ser de

**262.471** tones anuals

= **7%** dels aliments adquirits



## Impacte econòmic

Pèrdua de **841 M€** anuals  
= **112 €** per persona i any



## Impacte ambiental

### Petjada ecològica

= Utilització de **234.022** hectàrees de terreny

= **20%** de la superfície agrària útil



### Emissions de gasos amb efecte d'hivernacle

(procedents de les diferents fases del cicle de vida dels productes alimentaris malbaratats)

+ **520.753** de tones de CO<sub>2</sub>eq

= **20.300** automòbils al llarg de tota la vida útil.

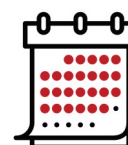


## Impacte social

= menjar consumit durant **25,5** dies

= menjar per a més de **500.000** persones en un any

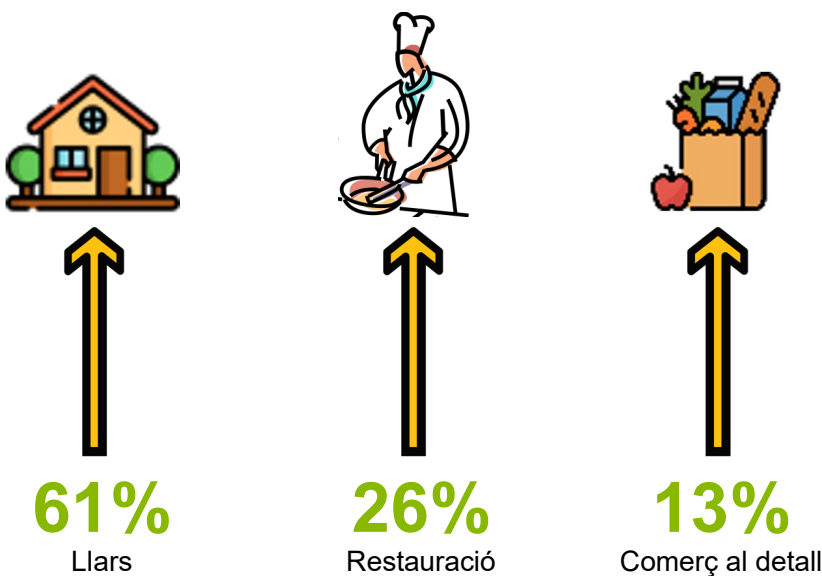
El **20%** de la població viu per sota del llindar de la pobresa



# L'any 2019, al món s'han malbaratat 931 milions de tones de residus alimentaris

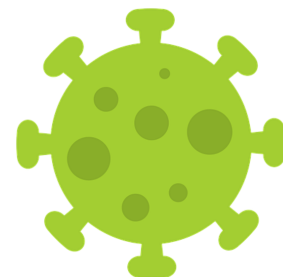
Font: Food Waste Index (2021)

## Distribució dels residus alimentaris per baula



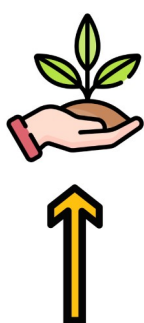
- L'Informe *Food Waste Index 2021* estableix **diversos mètodes per quantificar** a escala global el malbaratament alimentari en les etapes de restauració, comerç al detall i llars, i continuar avançant en l'assoliment de l'**Objectiu de Desenvolupament Sostenible (ODS) 12.3**.
- El **malbaratament alimentari a les llars** s'estima en **570 milions de tones** a escala global, que equivalen a **74 kg de residus alimentaris per càpita**, molt similar en països amb un alt i un baix nivell d'ingressos.
- Segons estimacions de la **FAO, l'any 2011**, el malbaratament alimentari a les llars en països industrialitzats va ser de **222 milions de tones**. Aquestes dades equivalen a una mitjana entre **95 i 115 kg de malbaratament alimentari** per als consumidors d'Europa i l'Amèrica del Nord, mentre que per als consumidors de països amb baix nivell d'ingressos es va estimar un malbaratament de **6-11 kg** per càpita.
- L'estudi conclou que el **malbaratament alimentari** en la restauració, el comerç minorista i els consumidors **podria ser més del doble del que la FAO va estimar l'any 2011** per a aquestes baules.

# Les pèrdues i el malbaratament alimentaris durant la crisi per la pandèmia de la COVID-19



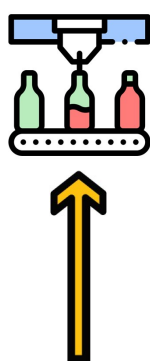
## • Impacte de la COVID-19 en la cadena alimentària

Percepció subjectiva de l'impacte que ha tingut el COVID-19 en una escala del 0 al 10 (0 implica gens d'impacte i 10 màxim impacte).



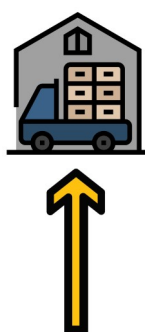
**5,7%**

Sector agrícola i ramader



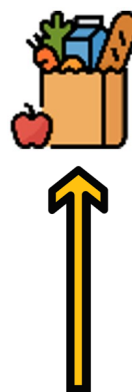
**6,9%**

Transformació



**6,5%**

Comerç majorista



**8,2%**

Comerç minorista

## • Motius per a la generació de pèrdues i malbaratament alimentaris al llarg de la cadena alimentària

Tancament d'alguns canals de comercialització, concretament del canal HORECA, cancel·lació de comandes i manca de clients.

## • Impacte de la COVID-19 sobre el malbaratament alimentari a les llars



- La majoria de persones enquestades (79%) no ha modificat la quantitat de malbaratament alimentari a la seva llar.
- D'altra banda, el 18% ha reduït el total d'aliments malbaratats a les seves llars, especialment en llars amb més de 3 persones o llars amb infants menors de 6 anys.
- Finalment, el 3% dels enquestats ha indicat haver incrementat el seu volum de malbaratament alimentari.

Font: *Impacte de la COVID-19 sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari a Catalunya* (CREDA-UPC-IRTA, 2020).

# PMA al sector dels cítrics

## Pèrdues i malbaratament alimentaris

A Catalunya, durant la campanya 2019-2020, es van generar entre un **0,73%** i un **5,5%** de pèrdues i malbaratament alimentaris (PMA) de cítrics al sector primari, l'agroindústria i la distribució a l'engròs i la distribució gratuïta, equivalents a **21.965** tones, igual al volum que ocuparien **1.156** camions de **19 t** cadascun.

Total PMA: 21.965 t



De Tarragona a Reus  
d'anada i tornada



## Impacte econòmic

Per calcular l'impacte econòmic de les PMA, s'ha emprat el mètode de valoració a preu de venda al consumidor. En valor econòmic, la collita que queda al camp (CQC) s'ha estimat en **12.457.662,5 €**, mentre que els residus alimentaris dins de la producció primària, el comerç a l'engròs, l'agroindústria i la distribució gratuïta s'han valorat en **21.848.090,4 €**.

## Impacte ambiental

L'impacte ambiental de les pèrdues i el malbaratament alimentaris de la campanya 2019-2020 de cítrics:

- **Consum d'aigua:** han consumit més de 4 milions de m<sup>3</sup> d'aigua, cosa que equival a més de **1.000 piscines olímpiques**
- **Canvi climàtic:** han generat **5.190 tones de CO<sub>2</sub>**, cosa que equival a fer més de **quatre voltes al món amb un avió** carregat amb **88 passatgers**.
- **Sòl agrícola:** han consumit **732 hectàrees** de sòl agrícola, cosa que equival a **732 camps de futbol** d'una hectàrea.



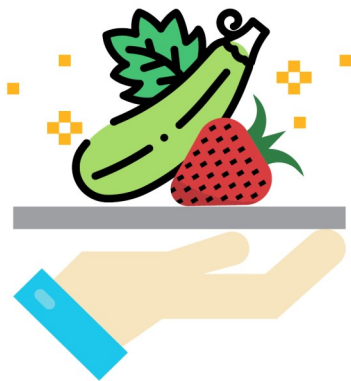
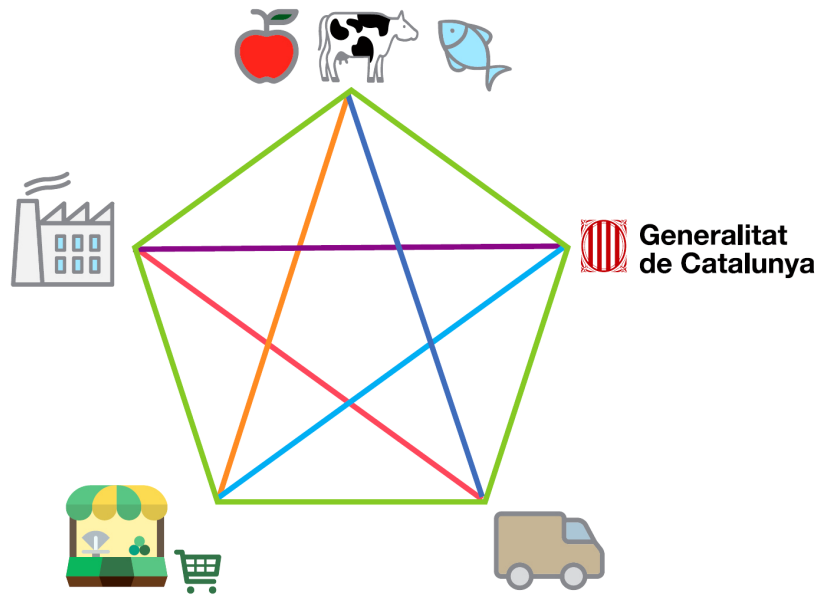
Font: *Diagnosi de les pèrdues i el malbaratament alimentaris al sector dels cítrics: quantificació, impacte ambiental i econòmic* (CREDA-UPC-IRTA i IRTA, 2020).

# Què fem?

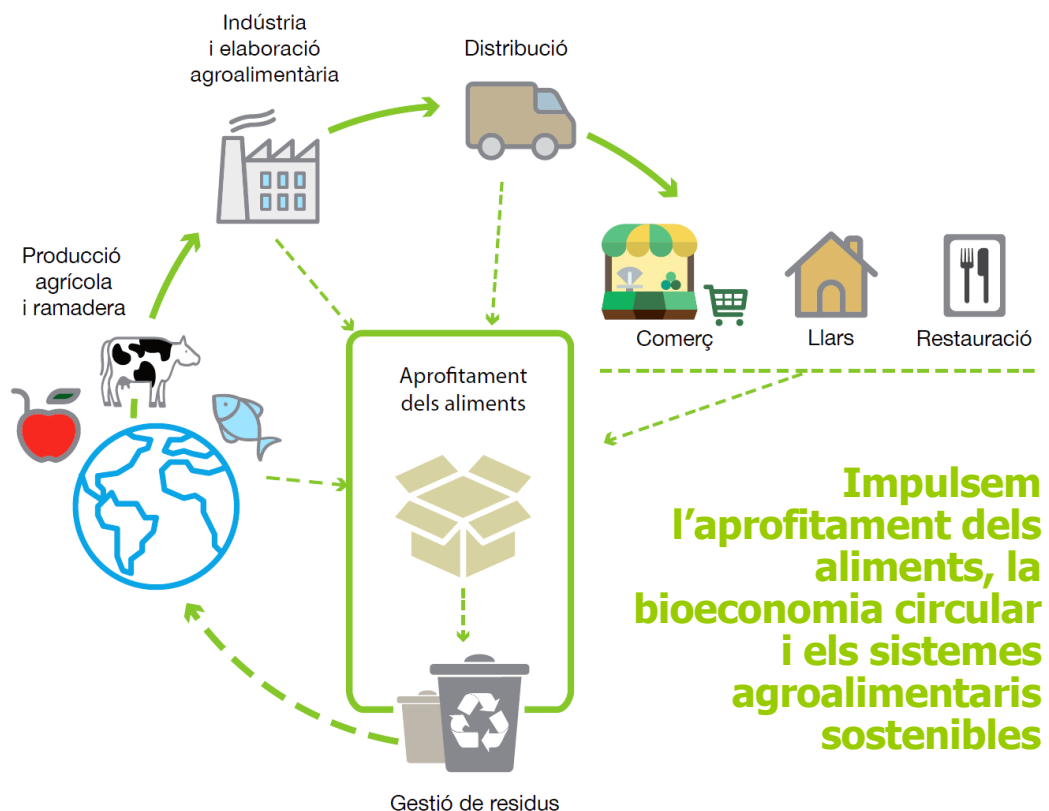
## Els nostres objectius

### Treballem amb el sector agroalimentari per aconseguir els objectius de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari

L'objectiu del Programa general de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya (PRECAT20) és reduir per a l'any 2020 un 50% el malbaratament alimentari respecte dels nivells de 2010.



### Recuperem els valors dels aliments en la societat



**Impulsem l'aprofitament dels aliments, la bioeconomia circular i els sistemes agroalimentaris sostenibles**



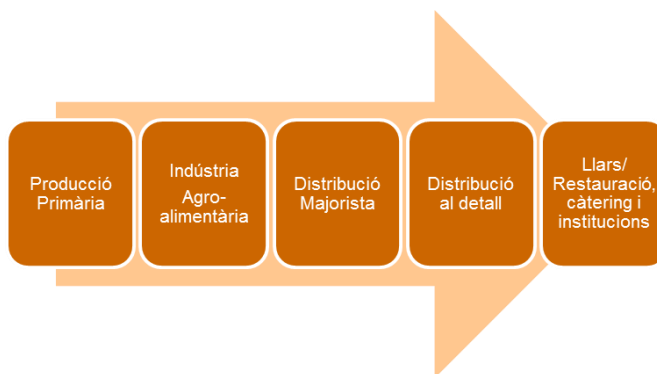
# Per què ho fem?

## La nostra visió

**Apostem per un sector agroalimentari sostenible**



**Treballem amb una visió integral de la cadena alimentària**



**Contribuïm a assolir els objectius de desenvolupament sostenible (ODS) en el sector agroalimentari**

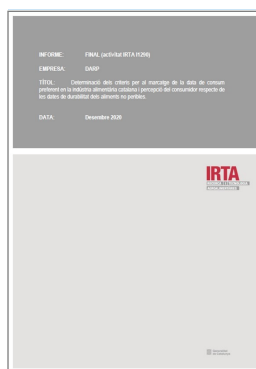
# Com ho fem?



## 1. Generem coneixement

### Elaborem estudis per quantificar i analitzar les causes de les pèrdues i el malbaratament alimentaris

- *Diagnosi de les pèrdues i el malbaratament alimentari al sector dels cítrics: quantificació, impacte ambiental i econòmic* (CREDA-UPC-IRTA i DARP amb la col·laboració de l'ARC).
- *Estudi per a la Determinació dels criteris per al marcatge de la data de consum preferent en la indústria alimentària catalana i percepció del consumidor respecte de les dates de durabilitat dels aliments no peribles* (IRTA i DARP).
- *Informe sobre l'impacte de la COVID-19 sobre el malbaratament alimentari a Catalunya* (CREDA-UPC-IRTA i DARP).



- *Estudi Prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari: fitxes sobre oportunitats d'aprofitament en el sector de les fruites i hortalisses. Carxofa, cítrics i préssec-nectarina* (IRTA, CREDA-UPC-IRTA i DARP amb la col·laboració de l'ARC).



Fitxa sobre oportunitats d'aprofitament del préssec i la nectarina a Catalunya  
Prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari  
Desembre 2020

## Participem en projectes europeus que promouen la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i l'economia circular



Participació a la 8a sessió de treball del Comitè Estratègic Català del projecte ECOWASTE4FOOD



Participació en la sessió de presentació: *Estratègies d'economia circular i prevenció del malbaratament i dels residus alimentaris al sector de les begudes*



FIT4FOOD2030 Participació al webinar *Towards sustainable food systems through Research and Innovation*



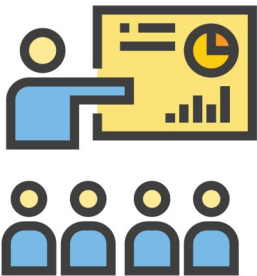
Participació en la jornada de tancament del projecte



Participació a la 9a trobada plenària de la Plataforma Europea de Pèrdues i Malbaratament Alimentari



Socis a la trobada virtual *Testing and demonstrating systemic innovations in support of the Farm-to-Fork Strategy*



## 2. Sensibilitzem

### Promovem accions de sensibilització sobre l'aprofitament dels aliments

- Organització de jornades PATT per l'aprofitament dels aliments i la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

### Oportunitats d'aprofitament en els principals sectors agroalimentaris de Catalunya

Taller: **10 principis bàsics per implementar un Pla de prevenció de malbaratament alimentari a les indústries agroalimentàries**

Presentació de l'estudi de **Diagnosi de les pèrdues i el malbaratament alimentari al sector fruiter: quantificació, impacte ambiental i econòmic**

Presentació de la **Guia de bones pràctiques per a un espigolament segur.**

**10 principis bàsics per implementar un Pla de prevenció del malbaratament alimentari a les indústries agroalimentàries**  
Jornada tècnica en línia  
Dijous 21 de maig de 2020

**Presentació**  
La llegenda comença sobre mides mitjanes de l'estat mentre a nivell regional del projecte de malbaratament alimentari, en un punt que quantifica i respon al nivell de generació dels residus alimentaris a partir del 2020.  
A Catalunya la llei 20/2020, de 11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, obliga els agents de la cadena alimentària a reduir el nivell de pèrdues i el malbaratament alimentari.  
El Centre per a les polítiques de creïença, el sector agroalimentari, de publicar una Guia per ajudar a les empreses agroalimentàries a millorar els seus processos.  
La presentació es farà a través d'un taller de 10 principis bàsics per elaborar un Pla de prevenció de malbaratament alimentari a les indústries agroalimentàries que produïen aliments destinats al consum humà.

**Organització**  
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació  
**AECOC**

**Col·laboradors**  
primus, CITA, IRTA, IRTA, IRTA

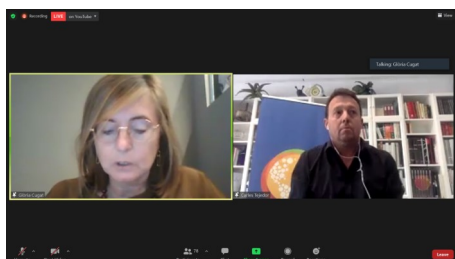
**Introducció**  
La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de RuraCat: [industrial@ruracat.cat](mailto:industrial@ruracat.cat)  
Per a més informació podeu contactar amb la Sra. Clara Solà: [iv@industrial.cat](mailto:iv@industrial.cat)

**Twitter**  
@RuraCat

**PLA ANUAL 2020**  
de recursos humans i tecnològics

# Com ho fem?

- 4a Jornada per a l'Aprofitament dels Aliments i la prevenció de les pèrdues i el malbaratament. Dia Mundial de l'Alimentació



- Participació en altres jornades:
  - Novetats en les normatives de residus i economia circular. Curs organitzat per Col·legi d'Ambientòlegs de Catalunya (COAMB). Ponència sobre l'estat de la Llei de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari
  - Presentació de l'estudi preliminar de l'Observatori del Sistema Alimentari Metropolità de Barcelona
  - Presentació de la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments, ACSA
  - II i III Sessió del Grup de Treball per al disseny de la creació d'un protocol de reutilització impulsat per REZERO
  - Jornada en línia per a la presentació de la *Red Sin Desperdicio* i els resultats del sondeig sobre hàbits alimentaris
  - Jornada en línia: Taller VEGIVALUE, valorització de coproductes i excedents hortofructícoles. A càrrec de l'IRTA Fruitcentre.

- Publicació d'11 números del butlletí #AprofitaelsAliments



- Segona edició de la Hackaton Pagesa a les Escoles Agràries de Monells, Vallfogona de Balaguer i el Solsonès. Els alumnes de Paisatgisme i Medi Rural de l'Escola Agrària del Solsonès, amb el projecte *Recuperem la poma rallada, el remei natural de les nostres àvies* van ser els guanyadors de l'edició d'enguany





### 3. Promovem accions de prevenció

#### Fomentem el desenvolupament d'iniciatives que contribueixen a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris

- Identificació de **Bones Pràctiques en prevenció i reducció de les PMA** al llarg de la cadena alimentària. Elaboració d'una fitxa sobre iniciatives de prevenció i aprofitament dels aliments dins l'apartat Eines per a la reducció.
- Presentació de la *Guia de Bones Pràctiques per a un espigolament segur*.



- Donem suport a les entitats socials i al sector agroalimentari en la **transformació d'aliments per distribuir entre col·lectius de risc d'exclusió social** mitjançant els Serveis de Regulació de Mercats Agroalimentaris (SERMA).
  - 129.999,88 € al Banc d'Aliments de Catalunya per a la transformació de fruita d'estiu
  - Transformació de fruita de pinyol en suc de préssec, 166.270 kg de nectarina i 166.893 kg de paraguaians retirats del mercat per organitzacions de productors de fruites i hortalisses (OPFH) de Catalunya = 337.662 litres de suc per a la distribució gratuïta a través dels Bancs dels Aliments.
- La Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentàries ha donat **ajuts a productors agraris per compensar la pèrdua d'ingressos derivada de la manca de funcionament de determinats canals de comercialització com a conseqüència de la crisi sanitària de la COVID-19**.
- La Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentàries dona ajuts, dins del **Programa de desenvolupament rural (PDR)**, a les indústries alimentàries per lluitar contra el canvi climàtic i fomentar l'economia circular i, en particular, a la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris mitjançant el Servei d'Indústries Agroalimentàries.
- En el marc de la crisi econòmica derivada de l'emergència sanitària de la COVID-19, s'ha creat el **#Marketplace Aprofita els Aliments. Emergència alimentària i COVID-19**.



Per difondre la vostra iniciativa solidària ompliu el "Formulari d'iniciatives solidàries"

Formulari de retorn dels aliments donats

Si voleu més informació contacteu amb el correu electrònic





## 4. Regulem

### Analitzem aspectes normatius per a la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris

- S'ha aprovat la **Llei 3/2020, d'11 de març, de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris**.
- La Llei té l'objectiu d'establir accions de prevenció per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris i accions de foment per augmentar l'aprofitament i la valorització dels aliments al llarg de la cadena alimentària.
- En el marc de la Comissió Interdepartamental, s'ha preparat la **consulta pública prèvia al desplegament reglamentari** de la Llei, que s'ha publicat al portal [participa.gencat.cat](http://participa.gencat.cat) el 3 de novembre de 2020 i ha estat activa fins al 6 de febrer de 2021. El DARP s'ha reunit 3 vegades amb la Comissió Interdepartamental durant l'any 2020.

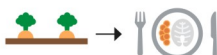
## LLEI 3/2020, DE L'11 DE MARÇ DE PREVENCIÓ DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

### Perquè és una LLEI PIONERA?

Prioritza la **prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari en origen** davant la redistribució d'excedents.



Aborda **tota la cadena alimentària**, del camp a la taula.



### Què implica per als agents de LA CADENA ALIMENTÀRIA?



Disposar i aplicar el **pla de prevenció** de les pèrdues i el malbaratament alimentari.



Reduir, mesurar i informar anualment sobre la **quantificació de les pèrdues i malbaratament d'aliments**.



Comptabilitzar els productes alimentaris que es destinin a la **distribució gratuïta** o a l'**alimentació animal**.



Adoptar les mesures pertinents per aplicar la **jerarquia de prioritats** que estableix la llei.



El sector de la **restauració i l'hosteleria** ha de facilitar que el consumidor es pugui **endur els aliments** que no hagi consumit en envasos reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.

**RECUPEREM EL VALOR  
DELS ALIMENTS!**



### Què implica per a L'ADMINISTRACIÓ PÚBLICA?



Elaborar el **Pla estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris**.



Incorporar en els contractes **públics i els convenis de gestió de serveis** relacionats amb la gestió d'aliments, clàusules per a prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



Crear un **sistema d'informació** per a recollir i analitzar les dades resultants de la quantificació de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

Podeu consultar les mesures completes que preveu la Llei 3/2020 al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC)

#AprofitaelsAliments #SomGentdeProfit



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



---

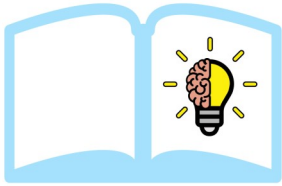
## 5. Fomentem la governança compartida

### Treballem amb un model de governança compartida amb els diferents agents de la cadena alimentària

Per aconseguir aquests objectius, el DARP **treballa amb els diferents agents implicats en el repte de la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris**, cosa que inclou altres departaments de la Generalitat de Catalunya, altres administracions i organismes públics, el sector agroalimentari, fundacions, ONG, associacions, entitats socials, universitats i centres d'investigació i recerca.

- El DARP coordina la **Comissió Interdepartamental de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris** que s'encarrega del desplegament reglamentari de la Llei 3/2020, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- El DARP va presentar l'estat de la Llei de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris a la Comissió de Coordinació Interdepartamental - Interadministrativa del Departament de Salut.

# Amb qui ho fem



Universitats  
i centres d'investigació  
i recerca



**Generalitat  
de Catalunya**

Departaments  
de la Generalitat  
de Catalunya



Fundacions, ONG,  
associacions,  
entitats socials...



Altres administracions  
i organismes públics



Sector agroalimentari

## Junts per l'aprofitament dels aliments!