

**Campanya insular
de sensibilització
ciutadana contra
el malbaratament
alimentari.**

L'Agència Menorca Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca dóna inici a la campanya “Producte Fora de Sèrie”, que contempla accions de sensibilització ciutadana contra el malbaratament alimentari, instant el sector de la producció, els comerços i els consumidors a aprofitar el màxim els aliments abans de rebutjar-los.

Context i justificació

OBJECTIU DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE 12.3

Atendre el problema del malbaratament alimentari és un dels elements protagonistes dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de l'Organització de les Nacions Unides (ONU) que 193 països van adoptar el setembre de 2015 per transformar el món. Actualment, multitud d'iniciatives nacionals, regionals i locals donen visibilitat a la crida internacional de l'Agenda 2030 de Desenvolupament Sostenible de fer front al problema del malbaratament alimentari amb la intenció de proposar mesures més decisives que millorin la seguretat alimentària i redueixin la petjada mediambiental dels sistemes alimentaris.

QUÈ ÉS EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

De forma genèrica, es pot dir que el malbaratament alimentari fa referència al menjar destinat al consum humà que llencem al llarg de tot el circuit alimentari i que s'hauria pogut prevenir o bé aprofitar perquè els aliments encara mantenen el valor nutricional. Però en realitat, no existeix una única manera de definir el malbaratament alimentari. L'evolució constant del concepte al llarg del temps, amb l'adopció de diferents significats, probablement reflecteixi la complexitat del problema que envolta aquest fenomen. L'Organització de les Nacions unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) definia el 2011 el malbaratament alimentari com la disminució de la quantitat dels aliments comestibles destinats al consum humà al llarg de la cadena alimentària. L'informe del 2019 de la mateixa organització, El estado mundial de la agricultura y la alimentación, reuneix el consens de diversos experts en la matèria que distingeixen entre “pèrdues d'aliments”, per referir-se a les produïdes des del cultiu, sacrifici o captura fins el nivell minorista (però sense incloure'l), i “malbaratament alimentari”, per referir-se a aquell produït en els nivells de la venda al detall i el consum.

DESAPROFITEM MILERS DE TONES D'ALIMENTS CADA ANY

Tampoc no hi ha hagut fins a dia d'avui harmonització sobre les metodologies de mostreig de malbaratament alimentari per a diferents àmbits. La falta de dades robustes sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari és encara una realitat; la majoria de les estimacions mundials estan basades en l'extrapolació de dades poc actualitzades provinents d'un petit nombre de països, que compliquen el diagnòstic i les comparacions geogràfiques i temporals. A nivell global, els estudis més recents han utilitzat les dades recopilades per a l'informe de la FAO del 2011, *Global food losses and food waste*, segons el qual, quasi una tercera part dels aliments que es produïen a nivell mundial per al consum humà (aproximadament 1.300 milions de tones anuals) es perdien o malbarataven. L'any 2021 es publica el primer informe sobre l'Índex de malbaratament alimentari del Programa de les Nacions Unides per al Medi Ambient (PNUMA) amb la intenció de proporcionar informació sobre la magnitud del malbaratament alimentari i una metodologia de mostreig que permeti fer el seguiment de l'ODS 12.3. L'informe estima que l'any 2019 es van generar 931 milions de tones de malbaratament alimentari, la qual cosa suggereix que es malbarata el 17% de la producció mundial total dels aliments.

ELS IMPACTES

Sigui com sigui, qualsevol definició que s'adopti i qualsevol xifra disponible comparteixen una connotació moral negativa. Provocar la producció, la venda i la compra de quatre pomes quan només en són necessàries tres, suposa un alt cost econòmic, però també ètic, social i mediambiental, sense oblidar l'impacte que se'n deriva sobre la dieta i la salut de les persones. Alhora que llencem aliments, 690 milions de persones en el món han passat gana al llarg de l'any 2019 (FAO, 2019), 3.000 milions de persones no es poden permetre una dieta saludable (FAO, 2020), i quasi dos bilions d'adults i 41 milions d'infants menors de 5 anys en el món tenen excés de pes corporal (WHO, 2016). Desaprofitar aliments suposa desaprofitar recursos naturals com l'aigua, l'energia i el sòl prèviament invertits en la seva producció, manipulació, transport, emmagatzematge o transformació; dels quals depèn la producció futura d'aliments, perpetuant d'aquesta manera l'impacte sobre la seguretat alimentària. Perdre o malbaratar aliments també implica contaminar: eliminar els residus orgànics aprofitables genera emissions de gasos d'efecte hivernacle sense cap motiu que els justifiqui. S'estima que entre el 8 i el 10 per cent de les emissions globals de gasos d'efecte hivernacle estan associats amb aliments comestibles que no es consumeixen.

RESPONSABILITAT COMPARTIDA

Les xifres apunten que la major part de malbaratament alimentari es produeix a les llars. En l'informe del PNUMA (2021) es reconeix que el 61% del malbaratament alimentari generat el 2019 –quasi 570 milions de tones– es produeix a nivell domèstic. Caldria preguntar-se, emperò, si la responsabilitat d'aquest volum de residus orgànics desaprofitats ha de recaure únicament en les famílies i resta d'unitats de consum. Respostes afirmatives deixarien fora de l'equació causes i aspectes essencials de la problemàtica que també depenen de la resta d'agents del cycle alimentari. No s'hauria de confondre el lloc on es produeix un desaprofitament alimentari amb la seva causa.

Una part important del malbaratament alimentari generat diàriament és deguda al menyspreu cap a alguns productes agroalimentaris degut a la seva mida, forma o color. Molts aliments d'horta són rebutjats pels propis productors, pels grans distribuïdors comercials i pels consumidors perquè són petits, perquè tenen formes i colors peculiars o bé perquè tenen alguna taca o algun cop. També se subestimen alguns aliments perquè s'acosten a la data de caducitat o de consum preferent. Tots aquests productes mantenen intacta la seva qualitat nutricional, però en la majoria del casos no tenen accés als circuits de venda i s'acaben perdent a les finques de producció o bé desaprofitant a les prestatgeries dels comerços i als rebosts de casa, contribuint a la generació de malbaratament alimentari.

Davant aquest escenari, és necessari recuperar el valor dels aliments i avançar cap a un sistema alimentari eficient, just, més responsable i sostenible. Tenim al davant el repte urgent i transcendent de no desestimar cap factor generador de malbaratament alimentari i trobar solucions compartides entre tots els agents de la cadena alimentària, des de les persones productores a les consumidores, passant per les distribuïdores, comercialitzadores i restauradores. Cada actor ha d'acceptar la seva responsabilitat i adoptar accions resolutives de forma particular i col·lectiva.

L'ESTRATÈGIA ALIMENTÀRIA DE MENORCA CONTEMPLA ACCIONS CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

L'any 2017 s'aprova l'adhesió del Consell Insular de Menorca (Cime) al conjunt de ciutats signatàries del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà, que compromet a les signants treballar per desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles, inclusivament, resilents, segurs i diversificats que garanteixin una alimentació saludable i accessible a tota la societat. Des de llavors, l'Agència Menorca Reserva de Biosfera treballa en col·laboració amb l'ONG Justícia Alimentària i la Fundació Daniel i Nina Carasso per consolidar i desenvolupar una Estratègia Alimentària insular, transversal i coordinada de polítiques alimentàries basades en els objectius de la sobirania alimentària.

El 2018, el Cime publica l'Estudi del Potencial de Producció i Fluxos Alimentaris a l'illa de Menorca, que aporta informació sobre la quantitat d'aliments que es produeixen i comercialitzen a Menorca. L'estudi també mostra resultats sobre el malbaratament alimentari: s'apunta que del total de consum a l'illa, acaben desaprofitades 11.785 tones.

L'any 2019, també com a proposta de l'Estratègia Alimentària de Menorca i amb el suport de la Fundació Daniel i Nina Carasso i la col·laboració de Justícia Alimentària, es publica la Guia per prevenir i reduir el malbaratament alimentari, que inclou mesures destinades a diversos sectors de la cadena alimentària, fugint de la idea generalitzada de sobre-responsabilitzar únicament les famílies i unitats de consum pel que fa a la generació de residus orgànics aprofitables; instant a la responsabilitat i acció compartides de tots els agents del sistema alimentari. La podeu descarregar en el següent enllaç: <http://www.biosferamenorca.org/documents/documents/4397doc12.pdf>

Al llarg del 2021, l'Agència Menorca Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca donarà continuïtat a la tasca realitzada fins ara en matèria de malbaratament alimentari, amb els objectius d'apropar la Guia i els respectius decàlegs d'accions als diversos sectors de la cadena alimentària i instar-los a la seva aplicació; i d'apoderar especialment els agents dels espais de venda de producte d'horta, els propis productors i els consumidors, perquè entre tots retornem el valor al "Producte Fora de Sèrie" i l'aprofitem al màxim. Ho farà mitjançant una campanya de sensibilització en col·laboració amb Justícia Alimentària.

Definició de la campanya de sensibilització

OBJECTIU DE LA CAMPANYA

La campanya persegueix l'objectiu general de sensibilitzar la població contra el malbaratament alimentari, especialment els consumidors, el sector de la producció agroalimentària i espais comercials de poble de l'Illa de Menorca, posant èmfasi en les pèrdues que es produeixen degudes a la imposició d'estàndards de qualitat de forma, mida i color sobre els productes d'horta; per instar els agents dels tres sectors a posar en pràctica mesures correctives proposades a la Guia de mesures per prevenir i reduir el malbaratament alimentari que contribueixin a millorar l'acceptabilitat dels consumidors cap als productes "Fora de Sèrie".

MARCA VERBAL I VISUAL DE LA CAMPANYA



ORGANITZACIÓ DE LA CAMPANYA

INICI

La campanya es donarà a conèixer de forma pública la darrera setmana d'abril del 2021, mitjançant una roda premsa dirigida per la consellera de Medi Ambient i Reserva de Biosfera, Maite Salord, i que tindrà lloc al mercat municipal de Maó. Les accions planificades es desenvoluparan al llarg dels propers mesos fins a finals d'any.

ESTRUCTURA DE LA CAMPANYA

INICI	Roda de premsa (Abril '21)	
CAMPANYA	ACCIONS TRANVERSALS <ul style="list-style-type: none"> · Campanya virtual (xarxes, blog i premsa) · Accions amb el sector de la producció · Accions amb espais comercials de poble 	ACCIONS PUNTUALS <ul style="list-style-type: none"> · Accions puntuals (8 municipis diferents)
FINAL	Avaluació i tancament (Des. '21)	

Accions de la campanya

ACCIONS TRANSVERSALS

1. Campanya virtual a través de xarxes socials.

El nom virtual és @menorca.biosfera. Mitjançant publicacions periòdiques, aquesta acció busca:

- informar sobre la problemàtica actual, global i local, entorn el malbaratament alimentari
- donar a conèixer la Guia de mesures per prevenir el malbaratament alimentari,
- oferir eines i estratègies per prevenir la generació de pèrdues i malbaratament alimentàries
- difondre l'agenda de les diverses accions de la campanya
- motivar a tots els sectors de la cadena alimentària per prendre mesures correctores decisòries

2. Plataforma virtual en forma de blog adjunt a la pàgina web de la Reserva de Biosfera de Menorca, per:

- aglutinar i posar a disposició de tota la població la construcció i implementació de la campanya
- tractar amb major profunditat els diversos tipus de publicacions a les xarxes socials
- generar un espai de consulta de materials de màxima actualitat en relació al malbaratament
- recull de les publicacions en premsa.

3. Per implicar el sector de la producció agroalimentària local, a part de les intervencions puntuals específiques per aquest sector que adopti cada municipi, es contempla:

- Elaborar una plantilla que facilita la recollida sistemàtica de dades sobre la generació de qualsevol quantitat i tipus de pèrdues alimentàries a cada finca. L'objectiu d'aquesta acció no és tenir un mostreig exhaustiu de pèrdues alimentàries, però sí generar dades sobre què es perd, quant, quan i per què, amb la intenció de detectar millor les principals necessitats del sector i poder definir un pla d'acció adaptat al nostre context;
- Elaborar recursos gràfics que suggereixin noves possibilitats de canalitzar els excedents alimentaris i el producte "lleig" que no tenen sortida mitjançant les actuals vies de distribució.

4. Accions en coordinació amb espais de comercialització de productes d'horta -de forma prioritària, amb botigues de poble, mercats municipals, mercats de pagès i artesans que comercialitzen el seu producte en les seves finques directament als consumidors. La intervenció amb aquest sector és oferir un acompanyament per aplicar les mesures correctives contra el malbaratament alimentari especificades en el Decàleg per a comerços de la Guia. L'Agència Menorca Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca facilitarà cartellera per a mostradors de botigues (“Aquí tenim producte Fora de Sèrie”) i per a prestatgeries, caixes o espais destinats exclusivament a prevenir i reduir el malbaratament alimentari (“Som un producte Fora de Sèrie”)

ACCIONS PUNTUALS

La campanya està pensada perquè sigui adoptada per cada ajuntament de l'illa i la pugui adaptar a les seves necessitat i possibilitats, segons els propòsits en matèria de malbaratament alimentari i les agendes culturals de cada municipi. En aquest sentit, s'ha facilitat a cada ajuntament un catàleg de possibles accions que es podran desenvolupar amb l'acompanyament de les persones executores de la campanya i que en qualsevol cas estaran recolzades per recursos impresos com cartells, tríptics i roll-up's.

5. Som un mercat Fora de Sèrie. Es tracta d'aprofitar els mercats agroalimentaris de cada municipi per motivar les pageses i pagesos a que mostrin i comercialitzin de forma destacada l'excedent alimentari i el producte “lleig” (entenent per “lleig” aquell que de forma habitual queda fora del circuit comercial perquè no compleix els estàndards de qualitat quant a mida, forma o color, i perquè té alguna taca o algun cop).

6. Concurs de Producte Fora de Sèrie. Es tracta d'organitzar un concurs entre el sector productor d'aliments d'horta de la zona, sobre qui ha produït el “Millor producte Fora de Sèrie”. L'acció es pot complementar amb la participació de l'equip de cuina d'algun restaurant del municipi, que s'ofereixi per cuinar el producte guanyador.

7. Dia de la Tapa Fora de Sèrie, en coordinació amb el sector de la restauració i la producció del municipi, per aprofitar el producte Fora de Sèrie i possibles excedents puntuals de productes d'horta.

8. Exposició sobre el malbaratament alimentari. Es tracta d'una exposició itinerant i a l'aire lliure (a un carrer o plaça dels pobles). Aquesta acció pretén donar a conèixer les dades actuals sobre la generació de malbaratament i els impactes que se'n deriven, i fer una proposta de possibles mesures correctores. L'exposició es complementarà

9. Creació i difusió de material de merchandising entre els ciutadans del poble, aprofitant qualsevol de les anteriors accions (per exemple, imprimir talaquets amb el lema “Jo compro producte Fora de Sèrie”).

Contacte

**Agència Menorca Reserva de Biosfera
del Consell Insular de Menorca:**
Irene Estaún i Miquel Truyol

Justícia Alimentària:
Núria Llabrés i Noemí Garcia

menorca@justiciaalimentaria.org

T.666 018 254



biosferamenorca.org