

# Continua la lluita contra el malbaratament alimentari

*La Generalitat enllesteix el Pla d'acció de prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya, amb 133 projectes en dos anys.*

El director de l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), Josep Maria Tost, ha presentat a Barcelona el [Pla d'acció de prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya \(2019-2020\)](#) per reduir aquest malbaratament en totes les seves fases, des del sector primari a les persones consumidores, passant per la indústria agroalimentària, el transport, la distribució i la comercialització, la manipulació i la restauració. El pla, que parteix d'un model de governança compartida, recull projectes de 47 organitzacions catalanes implicades com a impulsores, i planteja implementar 133 projectes que incideixen en tots els sectors de la cadena alimentària, distribuïts per tot el territori.

## Base per a l'acció futura

Les diferents actuacions serviran per incrementar el coneixement en aquest àmbit, sensibilitzar i mobilitzar tots els sectors implicats, impulsar projectes concrets per prevenir en origen el malbaratament i per aprofitar els aliments, articular òrgans de governança i definir els instruments normatius que ho facilitin. El pla pot esdevenir la base per a l'acció futura a Catalunya en aquest àmbit i també una valuosa aportació al debat sobre les futures prioritats dels Fons Europeus de Desenvolupament Regional que es tractarà aquest 2019.

El document pretén assolir aquestes fites a partir d'un marc de treball comú que incorpori les actuacions que es duen a terme des de tots els sectors de la cadena alimentària amb un model de governança compartida.

## L'Ecowaste4food

El Pla s'ha elaborat en el marc del projecte [Ecowaste4food](#), "Suport a la innovació ecològica per reduir el malbaratament alimentari i promoció d'una economia eficient en el consum de recursos», un projecte europeu Interreg de quatre anys de durada (2017-2020). Els dos primers anys del projecte han servit per a què totes les regions participants intercanviessin bones pràctiques i debatessin sobre diferents opcions de reducció del malbaratament. Aquest coneixement ha donat com a resultat un pla d'acció fet a mida per a cadascuna de les regions.

A l'Ecowaste4food hi participen autoritats locals i regionals de set països europeus: Catalunya, a través de l'Agència de Residus de Catalunya (ARC); Région Sud (França); Devon County (Regne Unit), Wielkopolska (Polònia), Ciutat de Ferrara (Itàlia), Western Macedonia (Grècia) i South Ostrobothnia (Finlàndia). El projecte vol fer front a la pèrdua recurrent d'aliments que no es consumeixen i, alhora, demostrar que els residus d'aliments poden gestionar-se per contribuir a una economia eficient i respectuosa amb el medi ambient.

El comitè estratègic català del projecte Ecowaste4food està format per 47 organitzacions que han contribuït a l'elaboració del Pla d'Acció. Provenen de tots els sectors i baules de la cadena alimentària i han aportat les seves experiències, reflexions i opinions sobre el fenomen del malbaratament alimentari. A causa de la seva visió propera del sector, la seva experiència i els diferents punts de vista associats a cada esglaó en la cadena alimentària, la implicació dels agents d'interès en l'elaboració d'aquest document ha estat un element clau. Els integrants del Comitè estratègic seran a més, els responsables d'implementar el Pla d'Acció durant el 2019 i 2020.

---

## **Les cases de colònies i albergs també hi estan implicats**

L'Associació de Cases de Colònies i Albergs de Catalunya (ACCAC) té clar que per aconseguir el repte de reduir el malbaratament d'aliments, la millora de la gestió dels residus i, per tant, l'eficiència en l'ús dels recursos, cal augmentar l'aprofitament segur del menjar per aconseguir efectes positius d'una economia circular en el medi ambient, el clima, la salut pública. Per això, la implicació de les instal·lacions juvenils, com a peça de la cadena alimentària, és clau.

En aquest sentit, l'Associació i Serhs van organitzar el 12 de desembre la Jornada Serhs sobre la importància de l'aprofitament dels aliments i les estratègies per fer més eficients els menjadors de les instal·lacions juvenils.