

1. RESUM EXECUTIU

Objectius de la diagnosi

En aquest document es dimensiona el malbaratament alimentari a Catalunya, se n'identifiquen els causants i s'apunten unes propostes de treball que serveixin per mitigar-lo.

Així, en aquest trajecte es defineix el malbaratament alimentari, es quantifica, s'avaluen el seus impactes principals, es recull un seguit d'experiències existents per combatre'l, se n'assenyalen les causes principals i s'ofereixen instruments per prevenir-lo.

Context

L'estimació de la generació de residus municipals (l'anomenada bossa tipus) de Catalunya atorga a la matèria orgànica el 36% del pes dels residus municipals generats. És la porció més gran en termes quantitativus i és molt rellevant qualitativament, ja que barrejada amb altres fraccions complica molt la gestió dels residus.

D'aquest 36%, un 4 % correspon a la fracció vegetal (FV) i la part principal, el 32% correspon a restes alimentaris, l'anomenada fracció orgànica de residus municipals (FORM). Una bona part d'aquestes restes alimentaris són simplement menjar comestible desaprofitat.

La FORM es compon principalment de restes de menjar (32% del total de la bossa tipus), i una bona part d'aquestes restes són simplement menjar comestible desaprofitat.

Abast sectorial

Els sectors on s'ha estudiat específicament han estat les llars, la restauració i l'hostaleria, i la distribució al detall en totes les seves modalitats. També s'han fet incursions quantitatives sobre la producció agroalimentària, però de manera menys profunda. S'ha deixat fora de l'estudi la distribució al major, la producció agropecuària, la recol·lecció, la caça i la pesca esportiva.

Definició

Cal una definició del malbaratament alimentari en l'àmbit europeu que permeti als estats membres emprendre programes i accions homologables i comparables. Atesa la indefinició actual es creu convenient tractar el malbaratament de forma adaptativa als objectius de l'estudi. Així, s'opta per una mesura molt restrictiva en prendre dades quantitatives i s'ha estat més flexible en les anàlisis qualitatives i a l'hora de fer propostes de millora.

En termes quantitativus el càlcul del malbaratament s'ha cenyit al que hom pot trobar dins dels circuits de recollida selectiva de la FORM i la recollida de la fracció resta (aquella fracció que resta després de fer totes les recollides selectives) que generen les llars, la restauració i la distribució al detall. Dins d'aquests circuits, el malbaratament alimentari està format per: restes de menjar preparades o cuinades menjables, restes del plat o retornades de les taules menjables (amb les seves pells, ossos, closques i altres parts no separables), menjar fet malbé (en cas d'estar envasat s'ha considerat també el pes de l'envàs), així com menjar en bon estat (envasat o no envasat). En canvi, a l'hora de fer propostes de millora la diagnosi ha previst també el malbaratament que hom detecta en la distribució al detall, la indústria agroalimentària i la producció primària.

Unitats de mesura

Les unitats de mesura amb què expressem el malbaratament alimentari són les mateixes amb què expressem els aliments. Pes, volum, unitats o valor energètic són les més comunes, però també es poden traslladar a expressions del seu impacte ambiental, com la petjada ecològica o, fins i tot, es podria fer una anàlisi del cicle de vida per agregar-ne l'impacte ambiental.

Les mesures del malbaratament cal contextualitzar-les i relativitzar-les per tenir consciència de la seva dimensió. En aquest estudi s'ha optat per expressar-lo en el context de la generació de residus, però tampoc es renuncia a expressar-lo en funció de l'adquisició dels aliments sòlids.

Marc normatiu que afecta al malbaratament alimentari

A banda de la pròpia normativa general sobre residus, el marc normatiu que afecta els aliments i les seves implicacions per prevenir el malbaratament es fonamenta bàsicament des de tres vessants normatius: la regulació de les dates de durada dels aliments, la regulació sobre el transport d'aliments i la regulació sobre l'aprofitament dels residus alimentaris.

La regulació de la durada dels aliments estableix una data de durada mínima que té la missió d'informar el consumidor del període de «consum preferent». Més que una indicació de seguretat dels aliments és una indicació d'homogeneïtzació de les normes d'etiquetatge a escala europea. Només en el cas dels productes molt peribles la datació s'expressa en la forma de «data de caducitat», que s'ha de col·locar sobre els productes que puguin representar un perill per a la salut humana si se supera la data de durada mínima.

La normativa de transport d'aliments estableix un rang de temperatures per al transport d'aliments calents, refrigerats o congelats que s'han de mantenir.

La normativa sobre l'aprofitament dels residus alimentaris és molt variada. La que es refereix als productes carnis és la més extensa i rellevant. Aquesta ha de tenir en compte l'existència d'EET, les normes zoonosològiques aplicables a les carnis amb destinació humana i la reglamentació sobre els subproductes animals no destinats al consum humà.

Metodologia per a l'estimació del malbaratament alimentari

Les dades estadístiques de l'estudi usades fan referència a l'any 2010 i les caracteritzacions específicament fetes per a determinar el malbaratament d'una mostra de municipis s'han efectuat els mesos de juliol i setembre del 2011.

No s'han estudiat totes les tipologies de recollida de residus municipals per detectar el malbaratament alimentari. És suficient i efectiu limitar l'estudi als circuits de recollida de la fracció orgànica i la resta, ja que en els altres circuits de recollida de deixalles la presència de restes alimentàries són irrellevants.

El 2010 la recollida selectiva de la FORM ja cobria el 97% de la població i el 76% dels municipis estaven servits. L'Agència de Residus de Catalunya (ARC) fa el seguiment d'aquestes recollides mitjançant caracteritzacions trimestrals que n'avaluen la composició i la qualitat. L'estudi d'aquestes caracteritzacions, tot i que no tenen com a objectiu la detecció del malbaratament alimentari, ha permès la tria dels municipis sobre els quals es durien a terme caracteritzacions específiques per a la detecció del malbaratament. La selecció dels municipis sobre els quals es durien a terme caracteritzacions específiques sobre el malbaratament alimentari s'ha fet considerant que:

- Tenien una recollida de la FORM consolidada, amb uns resultats constants en els anys 2008 i 2009, i amb uns valors similars a la mitjana catalana.
- Tenien diferenciada la recollida de la FORM comercial de la FORM domèstica.

Per tal d'obtenir un espectre de municipis més variat s'han inclòs en la caracterització municipis petits, tot i que no complien el requisit de diferenciar les recollides de FORM comercial i domèstica.

Les caracteritzacions específiques de malbaratament alimentari han classificat els residus alimentaris atenent a dos criteris. El criteri principal ha estat el moment i el lloc on es genera el malbaratament i el secundari ha estat classificar els residus alimentaris depenent de la seva naturalesa.

La manipulació dels lots prèvia a caracteritzar no ha seguit estrictament els patrons dels protocols existents de caracterització de residus, basats en l'obtenció d'una mostra homogènia i representativa. Atès que interessa obtenir un major detall de la composició de la FORM, el procés d'esquarterament de la mostra ha estat menys invasiu, s'ha manipulat aquesta mostra amb menys intensitat i no s'han buidat bosses per homogeneïtzar el lot. Per contra, s'ha procedit a la tria aleatòria de bosses i de fraccions de lot per intentar que la quantitat de residus caracteritzats fossin, en la mesura del possible, els més representatius de la composició del lot.

A partir d'aquestes premisses s'han caracteritzat lots de recollida de circuits de les deixalles de la fracció resta i lots de circuits de la fracció orgànica. Amb les dades obtingudes de les caracteritzacions s'han calculat uns valors de fracció alimentària i malbaratament pels circuits de recollida de resta i de fracció orgànica que després s'han extrapolat al conjunt de municipis de Catalunya.

Per a l'estimació del malbaratament alimentari dels 250 municipis amb els seus 192.973 habitants no servits amb la recollida selectiva de la FORM s'han simulat els valors que s'obtidrien de la recollida conjunta de la FORM i de la resta en els municipis petits seleccionats per a les caracteritzacions. Així, s'assimilen a la recollida de fracció resta en els municipis que no tenen implantada la recollida de la FORM. Extrapolant els valors de les mostres s'ha obtingut el contingut de la fracció alimentària i el malbaratament en els municipis catalans que no tenen implantada la recollida de la FORM a Catalunya.

El valor total del malbaratament s'obté, doncs, de la suma del malbaratament que s'esdevé dins dels circuits de recollida de la FORM, el que s'esdevé en els circuits de la fracció resta en els municipis que tenen implantada la recollida de la FORM i el que s'esdevé en la recollida de fracció resta dels municipis que no tenen implantada la recollida de la FORM.

Metodologia per a l'assignació del malbaratament alimentari per generadors

L'assignació del malbaratament a diferents sectors de la societat s'ha fet a partir de dues hipòtesis:

- El consum alimentari dels productes sòlids està directament relacionat amb la generació de residus
- La generació de residus està directament relacionada amb la superfície per a determinats sectors productius i d'activitat econòmica.

Així el malbaratament de les famílies i el sector de la distribució, el del sector de la restauració i el de les institucions públiques s'ha inferit a partir dels seus consums d'aliments sòlids. En canvi, els subsectors dels mercats municipals, els supermercats i la resta del sector de la distribució s'ha inferit a

partir d'una ràtio de generació de residus per unitat de superfície extreta de les caracteritzacions de residus.

El resultat final ha pogut diferenciar el malbaratament de les llars, el dels supermercats, el dels mercats, el de la distribució al detall, el de la restauració i l'induït per les administracions públiques.

L'estudi presenta també dos subcapítols rellevants que indiquen l'estructura del malbaratament de les famílies i la restauració. A partir del seguiment efectuat a un grup de famílies, la majoria d'aquestes de Caldes de Montbui, s'ha detectat el seu perfil de malbaratament. Similarment, a partir de les caracteritzacions de residus efectuades en els restaurants de la Universitat Autònoma de Barcelona s'ha determinat un perfil de malbaratador d'aquests establiments que difereix del de les llars.

L'estudi s'ha complementat amb les dades bibliogràfiques i la realització d'un seguit d'entrevistes a actors rellevants del cicle alimentari. Així, s'ha entrevistat una empresa alimentària integrada que assumeix la gestió del menjar des de la producció fins a la distribució, dos mercats majoristes, dues cadenes de supermercats, dues empreses de càterring i restauració, una organització de consumidors, una entitat benèfica que reparteix menjar a persones desfavorides i dues empreses gestores de residus alimentaris.

Principals resultats

A Catalunya l'any 2010 es malbarataven 262.471 tones d'aliments dins de les 1.183.049 tones de residus alimentaris generats. Prop d'un 78% dels residus alimentaris eren inevitables, estaven íntimament lligats al procés d'elaboració i al consum del menjar.

Les 262.471 tones malbaratades pertanyen exclusivament de la demanda de les llars, la restauració i el càterring, el comerç al detall (supermercats, mercats i petit comerç) i la demanda de les administracions públiques. No s'inclou el malbaratament que s'esdevé en la gran distribució a l'engròs, en la indústria de transformació dels aliments o en les explotacions agropecuàries.

De l'estimació feta es conclou que cada català malbarata prop de 35 kg de menjar anualment, o 96 g diàriament. Aquestes xifres es poden formular afirmant que el 6,3% del total de residus municipals de Catalunya són aliments malbaratats. Per tant, un ús eficient dels aliments podria reduir un 6,3% els residus municipals, que al capdavall es podria llegir com el potencial de prevenció de residus atribuïble als residus alimentaris.

D'acord amb les dades de l'estudi, les famílies són les responsables principals del malbaratament amb un 58% del total; el comerç, de forma agregada, amb un 26%, i el sector de serveis a la restauració i el càterring es responsabilitza del 16% del malbaratament de Catalunya.

Dins del comerç es poden diferenciar els mercats municipals amb un 1%, els supermercats amb un 16% i el petit comerç amb un 9%, que conjuntament sumen el 26% del sector comercial. Per la seva banda, el sector de la restauració i el càterring es pot dividir en el càterring i la restauració privada (amb un 12%) i els serveis de càterring i restauració induïts per la demanda institucional (amb un 4%).

Considerant les limitacions del seguiment efectuat a un grup acotat de famílies i a la tipologia dels restaurants d'un centre universitari, hom conclou que les famílies tenen un espectre més ampli de causes de malbaratament que els restaurants. Així, les deixalles domèstiques tenen fallides importants a l'hora de conservar el menjar, ja que prop del 50% del menjar malbaratat pel grup estudiat és causa

d'un manteniment i una conservació deficientes de les provisions alimentàries a casa. També cal tenir en compte que el 25% del total malbaratat són restes del plat mengívoles sense acabar, el que apunta cap a una dosificació massa generosa, que pot tenir el seu origen en causes culturals que inciten a posar més menjar del necessari o a intencions voluntarioses en els àpats.

Els restaurants tenen un perfil de malbaratador que cal estudiar amb més deteniment. En concret, els restaurants d'autoservei estudiats en aquest document concentren el malbaratament en el menjar que elaboren i que no acaba sent servit, amb un 87% del total del malbaratament generat a les seves dependències. En una mesura molt més baixa el menjar malbaratat als restaurants universitaris es deu al pa retornat o sec (6%) i al menjar que s'ha fet malbé en els processos de conservació (5%).

A part de calcular el malbaratament dels diferents actors del sector de la distribució al detall i les famílies, també s'ha fet una aproximació del que pot significar el malbaratament de la indústria agroalimentària a Catalunya. El valor obtingut no respon a un treball de caracterització de les deixalles ni a un treball de camp, sinó que s'obté de la transposició directa a Catalunya dels valors que l'estudi de BioIntelligence (2010) assigna per a Espanya. Per tant, el valor s'ha de prendre amb prudència, ofereix un ordre de magnitud i no una xifra a partir de la qual es puguin fer agregacions o comparacions. Així doncs, tenint en consideració les salvaguardes esmentades a Catalunya el sector productiu agroalimentari malbarata al voltant de 375.619 tones anuals. El sector amb més pes dins d'aquesta indústria és el sector carni.

Impactes del malbaratament alimentari

El malbaratament alimentari té un impacte ambiental, social i econòmic evident. Tenint en consideració que el 7% dels aliments adquirits es malbaraten pels consumidors, els comerços i els restaurants, és fàcil traslladar aquest valor al nombre de dies equivalents en menjar que es llencen a les deixalles durant l'any. Així 25,5 dies de menjar cada any són llençats a les escombraries, aquest volum de menjar serviria per alimentar més de mig milió de persones durant un any. Aquesta xifra traslladada en termes econòmics significa 841 milions d'euros anuals, d'acord amb el preu mig dels aliments a Espanya segons el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

En termes de petjada ecològica, el malbaratament català atribuïble al consum, la distribució al menor i la restauració equival a la utilització de 234.022 hectàrees de terreny, el que es correspon a un 20% de tota la superfície agrària útil de Catalunya. Finalment, en termes potencials d'escalfament global, si es deixés totalment de malbaratar menjar les emissions de gasos amb efecte hivernacle es podrien reduir en 520.753 tCO₂eq. Aquesta reducció afectaria a totes les etapes de de la cadena de proveïment alimentària, però per contextualitzar aquesta xifra, si es concentrassin tots els estalvis d'emissions en el sector agrícola la reducció equivaldria a un 13% d'aquest sector. .

Causes del malbaratament alimentari

Les causes, l'arrel del problema del malbaratament alimentari, difereixen en funció del malbaratador. En el sector productiu algunes pèrdues alimentàries o malbarataments es donen per descomptades, com les minves intrínseques en els processos de producció, tot i que la millora de processos, la higiene i la informació als treballadors reduïxen aquestes minves. Les errades en les prospeccions de vendes, les errades de planificació, l'envasatge defectuós i uns controls de qualitat orientats a l'estandardització dels productes provoquen malbaratament en aquest sector.

En la distribució, les tendències del mercat s'orienten cap a productes refrigerats més exigents en requeriments de conservació. La peribilitat intrínseca també hi juga en contra, perquè davant

oscil·lacions de la demanda els béns causen baixa. I finalment també hi compten les errades de gestió i les fallides tècniques.

En el cas dels serveis de restauració i càtering la inadequació de l'oferta de menjar amb la demanda del consumidor, la imprevisió per conèixer la demanda futura, aspectes psicosocials i l'assumpció de possibles riscos per a la salut pública per a oferir els aliments sobrers a entitats benèfiques o, fins i tot, al mateix client, són les causes principals del malbaratament alimentari.

Els gestors de residus alimentaris tenen detectades barreres normatives que frenen l'aprofitament de determinats residus carnis com a ingredients de la indústria de l'alimentació animal; a més, també han reconegut fallides en la recollida selectiva de la distribució al detall que dificulten en extrem l'aprofitament dels residus orgànics que s'hi generen.

El sector de la beneficència coneix les dificultats per poder aprofitar els aliments frescos i l'aprofitament dels aliments elaborats. Fan esment a la necessitat de donar incentius fiscals a les empreses perquè donar els aliments sobrers sigui econòmicament més avantatjós que gestionar-los com a residus.

En el cas de les llars, hi ha multitud de factors. L'estructura familiar està relacionada amb el malbaratament, ja que les famílies extenses compren menys per persona que les famílies nuclears o monoparentals. El valor dels aliments ha baixat dins de la jerarquia de les despeses, atès que actualment signifiquen un 14% de les despeses familiars anuals quan fa 40 anys significaven al voltant d'un 35 %. Una menor ponderació de la despesa en aliments implica una davallada en l'atenció a l'optimització d'aquest recurs.

Les llars compren els aliments de forma més espaciada en el temps, fet que provoca que es dediqui més temps i espai a l'emmagatzematge d'aliments a casa, i que augmenti la probabilitat que aquests es facin malbé. El marcatge de les dates de consum preferent o de caducitat és confús i difícil de retenir pels consumidors, la qual cosa els incita a la renovació constant de l'estoc d'aliments a la llar.

Els supermercats transmeten eficaçment al consumidor la sensació d'una oferta il·limitada i constant, fet que provoca una pèrdua gradual de l'hàbit de planificar les compres.

Les convencions socials com ara racions generoses, el fet de no reaprofitar aliments d'àpat a àpat o la manca d'habilitats en la conservació també contribueixen al malbaratament d'aliments.

Hom ha detectat que el malbaratament alimentari encara no està a l'agenda dels diferents actors de la cadena alimentària i que, malgrat la presència creixent en els mitjans de comunicació, manquen campanyes institucionals per prevenir-lo.

Propostes per a la lluita contra el malbaratament alimentari

La lluita contra el malbaratament alimentari ha de ser abordada des d'una aproximació holística, considerant que actuacions específiques en cadascun dels esglaons de la cadena alimentària no poden frenar per si soles el problema. Cal una planificació coordinada de les accions que l'ataqui des de diverses aproximacions: econòmiques, ambientals, nutricionals, culturals... El malbaratament alimentari és un fenomen polièdric i és des d'aquesta multitud de cares que s'ha de combatre aquesta xacra.

És possible combatre el malbaratament alimentari. Cal fer-ho amb una estratègia fonamentada sobre dues premisses principals: recuperar el valor dels aliments i concebre les restes alimentàries com un recurs. Aquestes premisses han de ser assumides pels poder públics, els quals a la vegada, les hauran de promoure entre la societat amb l'objectiu que tots els actors socials s'impliquin en aquesta fita comuna.

Per fer-ho cal cobrir els aspectes clau per assegurar un canvi de comportament i d'actitud per part de tots els actors socials. Per tant, les accions hauran de facilitar el canvi, involucrar els agents socials, ser un exemple de coherència i motivar la societat.

Les accions que cal emprendre s'han de prioritzar seguint la jerarquia de la Directiva europea sobre els residus o la jerarquia per a la gestió dels residus orgànics proposada per l'Agència de Protecció Ambiental dels Estats Units d'Amèrica, que estableix una prelación d'estratègies en què la reducció en origen és la prioritària, i la segueixen l'alimentació de les persones necessitades, l'alimentació animal, els usos industrials, el compostatge i, en darrer lloc, els tractaments finalistes com ara la disposició en abocadors o la incineració. Fins i tot, aquestes accions són susceptibles de ser emmarcades en una estratègia d'ordre superior de lluita contra la fam.

El document recull prop de 60 iniciatives agrupades en 22 bones pràctiques que comprenen tot l'espectre d'actors sobre els quals cal incidir, i que van des de solucions estrictament tecnològiques, les organitzatives i de gestió, fins a les econòmiques, les normatives, les ambientals i les educatives i les de sensibilització. Aquestes pràctiques documentades es refereixen tant a experiències internacionals com del país i s'han considerat preferentment les pràctiques que tenien més aplicabilitat a la realitat catalana.

Cal incidir sobre tots els esglaons del cicle alimentari, de manera coordinada amb cadascun dels actors i amb una combinació d'instruments educatius, de sensibilització, tècnics, logístics, econòmics, legislatius i fiscals. En aquesta línia, el document proposa 23 accions que abracen tots els agents de la cadena alimentària, gestors de residus i l'Administració. D'aquesta manera es minimitza el risc de traspàs de malbaratament entre actors de la cadena de proveïment d'aliments, especialment si s'opta per treballar en xarxa i de forma col·laborativa.

Conclusió

No actuar contra el malbaratament alimentari té un cost econòmic, social i ambiental. Es pot ignorar o no, però el context present exigeix responsabilitat i que s'usin els recursos alimentaris disponibles amb seny. El document vol significar un primer pas per iniciar un treball continuat a favor de la prevenció del malbaratament alimentari. Amb prou feines s'ha quantificat el problema, se n'han analitzat les dimensions i s'han plantejant unes propostes d'actuació. L'empresa és dura, per això és millor, com suggereix la cita del Cohèlet que encapçala aquesta diagnosi, menjar quan és l'hora, per refer les forces i no per embriagar-se.