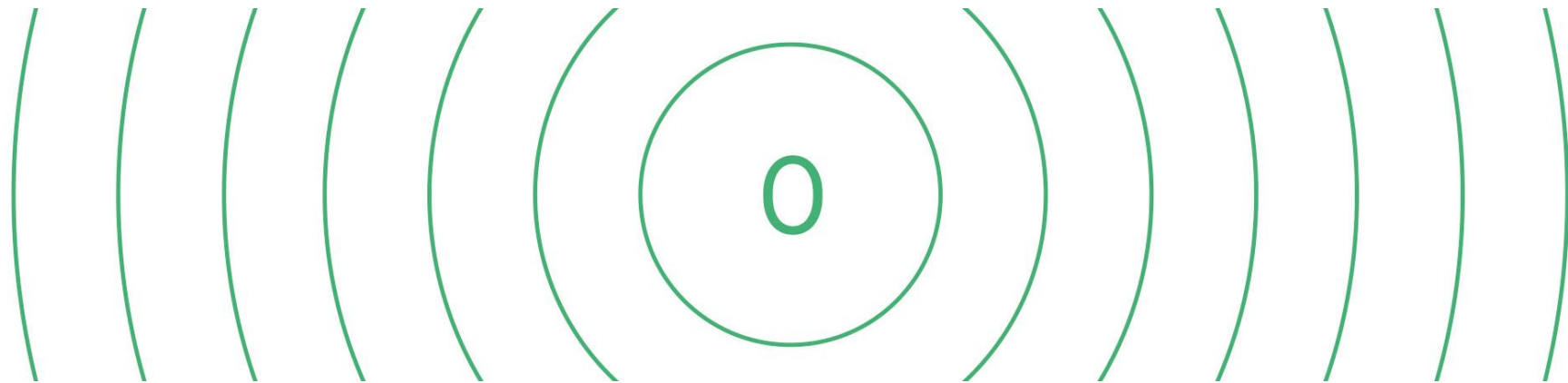
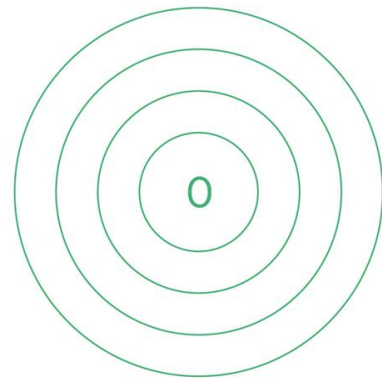


Aprofitem els aliments



BioCanteens, bones pràctiques en la restauració escolar col·lectiva

Àngels Gras Riu, Tècnica d'Economia Circular
de l'Ajuntament de Gavà.





PROJECŢE EUROPEU BIOCANTEENS#2

15 de març de 2023





La Xarxa de Transferència BioCanteens intenta garantir la distribució de menjars escolars sostenibles com a palanca clau per al desenvolupament d'un enfocament agroalimentari local integrat, que protegeixi tant la salut dels ciutadans com el medi ambient.

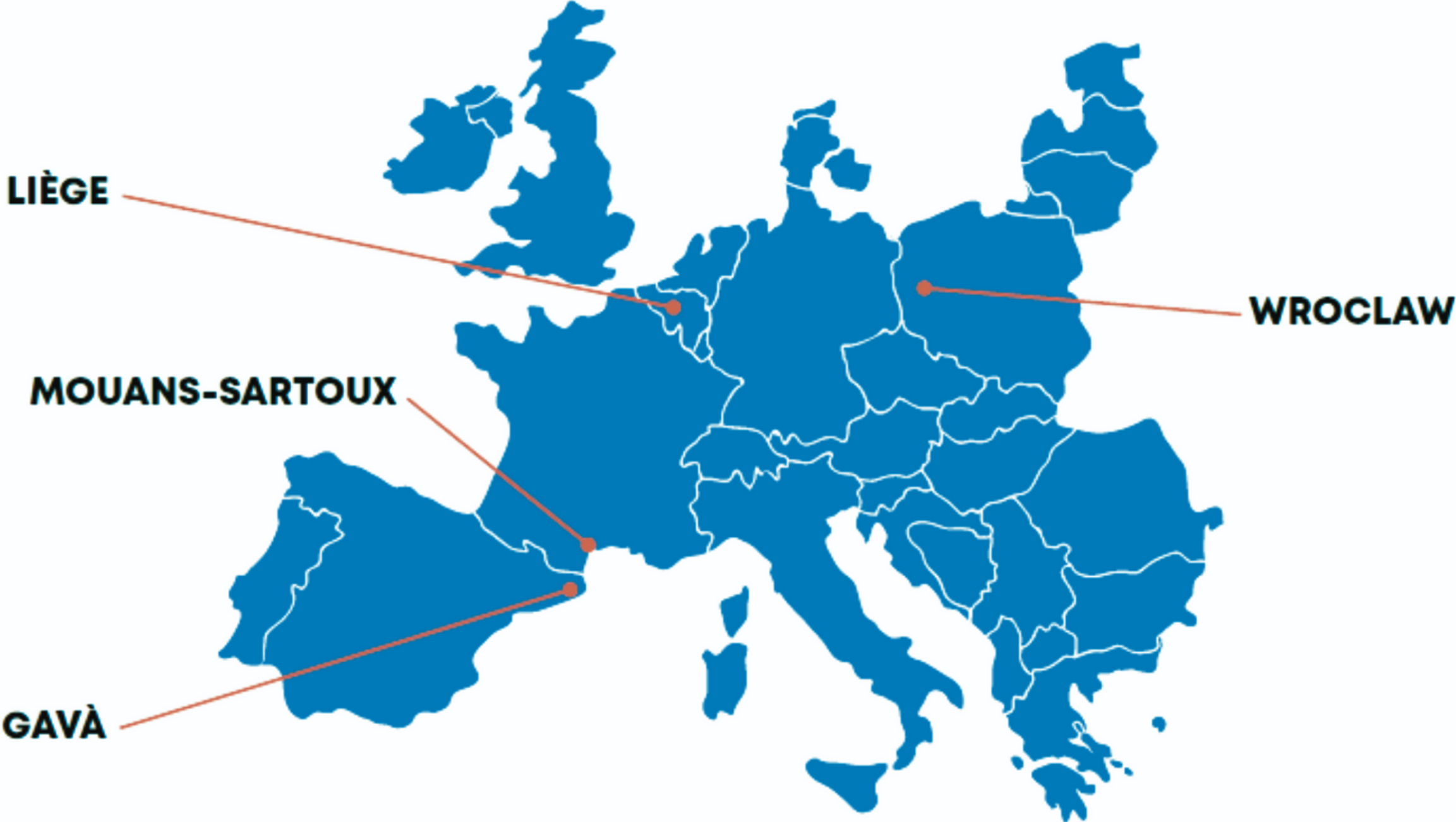
OBJECTIU PRINCIPAL

Transferir les bones pràctiques de Mouans-Sartoux a l'àmbit de la restauració escolar col·lectiva a altres ciutats compromeses de tot Europa, entre elles Gavà.

DURADA

01-06-2021 fins el 31-12-2022

BioCanteens: partenariat





Reunions transnacionals o transnational meetings (TNM): periòdicament s'han realitzat trobades politicotècniques de tots els partners a cadascuna de les ciutats participants durant 4 dies per tal de treballar una temàtica concreta del projecte.

És també una oportunitat per intercanviar experiències, a més de conèixer la realitat de cada ciutat i les accions desenvolupades durant el projecte.

BioCanteens: agents implicats



Els agents implicats han participat a través de l'**URBACT LOCAL GROUP (ULG)**, el grup motor del projecte format per agents socioeconòmics de la ciutat vinculats a l'alimentació: polítics, pagesos, personal de les escoles, nutricionistes, organitzacions sense ànim de lucre, etc.

L'objectiu principal de l'**ULG** és reunir els diferents interessos i les diferents perspectives per emmarcar els problemes i acordar les prioritats polítiques i dissenyar solucions concretes per abordar aquests problemes de la manera més eficient.



Bones pràctiques a les escoles de GAVÀ per reduir el malbaratament alimentari



1. PROVA PILOT

- Durant dues setmanes es va dur a terme una prova pilot de malbaratament alimentari a l'escola pública Jacme March (Gavà)
 - Setmana 1: hi van participar els monitors amb el suport tècnic proporcionat per l'Ajuntament
 - Setmana 2: només hi van participar els monitors de manera autònoma
- La prova va anar acompanyada d'una diagnosi que indica les oportunitats per reduir el malbaratament alimentari a les escoles.
- A partir d'aquesta prova pilot es va dissenyar el "kit contra el malbaratament"

2. KIT CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

- Des de l'Ajuntament hem creat el "Kit contra el malbaratament" en el qual hem inclòs:
 - 1 guia de prevenció del malbaratament alimentari als menjadors
 - 4 galledes per llençar els aliments malbaratats
 - 1 bàscula per pesar els aliments
 - 2 pissarres
 - 1 per presentar el menú diari
 - 1 per visualitzar la quantitat de menjar malbaratat
 - 2 cartells de sensibilització
 - Instruccions per construir un mesurador del pa malbaratat i un adhesiu per enganxar en el mesurador de pa
- Es repartirà un kit per cada escola





GUIA DE PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI ALS MENJADORS



- Dins la guia hi ha la metodologia per quantificar el malbaratament alimentari, així com casos d'èxit i recursos.
- L'objectiu és ajudar els menjadors escolars a disposar d'un instrument perquè facin una anàlisi, detectin els marges de millora i puguin incorporar la prevenció del malbaratament dintre dels seus procediments.
- També pretén facilitar un full de ruta per crear un programa educatiu de sensibilització per impulsar la cultura de la prevenció del MA al centre escolar.



3. CICLE DE TALLERS SOBRE ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

- Cicle de 3 tallers de cuina gratuïts en el marc del programa local Escola de Famílies
- Dirigits per dues nutricionistes on el públic eren famílies de Gavà en els quals els nens també hi han participat
- Cada taller contenia una primera part teòrica relacionada amb l'alimentació sostenible:
 - Productes de proximitat
 - Plat Harvard (equilibri)
 - Malbaratament alimentari
- Durant l'últim taller els participants van confeccionar un berenar a base de productes susceptibles a ser malbaratats
- Donat l'èxit de la iniciativa es repetirà aquesta oferta de tallers



PUNTS FORTS

- Les 3 accions vinculades al malbaratament alimentari han tingut bona acollida
- Agents implicats motivats, bona acollida i ganes de millorar
- Hem aconseguit empoderar als actors implicats
- S'ha consolidat un grup motor format per les AFAS de Gavà en el marc de la qual es tracten preocupacions i iniciatives relacionades amb els menjadors
- A través de les eines que hem creat les escoles i famílies podran continuar aquest camí cap a un menjador més sa i sostenible

PUNTS FEBLES

- El projecte ha tingut una evolució positiva, tot i que el procés de canvi és lent
- Falta sensibilització vers al producte de temporada i proximitat
- Manca d'informació sobre "què ocorre" menjar escolars
- El preu per menú està molt ajustat
- Incompatibilitat entre la logística del petit productor i el sistema de comandes a les escoles





Gràcies per la vostra atenció



<https://twitter.com/bcanteens>

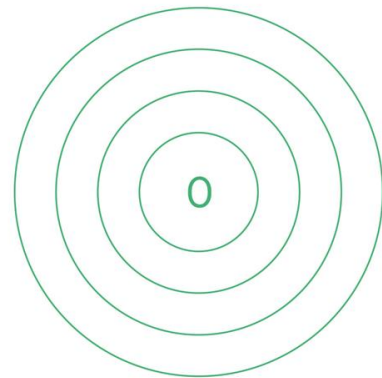
<https://urbact.eu/biocanteens>

Contacto:
ods@gava.cat



Simbiosi P(0)MA, aprofitament alimentari en indústries agroalimentàries

Neus Zurro, tècnica de projectes d'Espigoladors





Impulsa:



espigoladors

Amb el suport de:



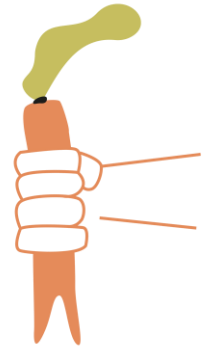
Un projecte de la Fundació Espigoladors

Som una entitat sense ànim de lucre dedicada a la reducció i prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari i a la defensa del dret a una alimentació saludable i sostenible.

Impulsem accions i projectes des de diverses vessants i amb una mirada transversal, innovadora i inclusiva, a la vegada que empoderem col·lectius en situació de vulnerabilitat.



Sobre Espigoladors: àrees d'acció



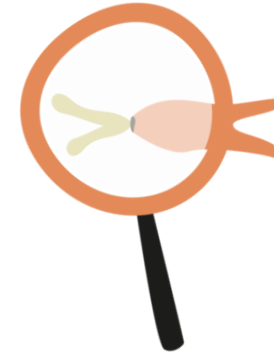
Espigolaments i aprofitament alimentari

Mitjançant acords amb productors i productores, organitzem espigolades amb voluntariat als camps per recollir fruites i verdures que són descartades del circuit comercial per diversos motius, com ara una reducció dels preus, un excés d'oferta o per qüestions estètiques, entre d'altres.



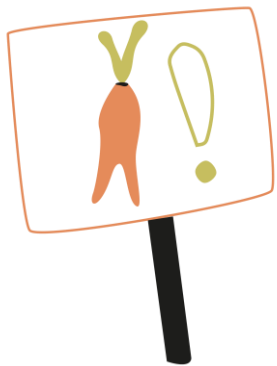
Garantia del dret a l'alimentació saludable i sostenible

Treballem en xarxa amb entitats socials i serveis de distribució gratuïta d'aliments (SDA) per distribuir la fruita i verdura espigolada, alhora que impulsem projectes per transformar el paradigma d'ajuda alimentària actual cap a models més participatius i empoderadors.



Coneixement i recerca

Mitjançant un enfocament de treball de recerca dirigida a l'acció i metodologies innovadores i participatives, impulsem la generació de coneixement sobre sistemes agroalimentaris sostenibles, sobirania alimentària i aprofitament alimentari.



Educació i sensibilització

Creiem que l'educació és l'eina de transformació social més potent, i que els i les joves són el motor de canvi de la nostra societat. Impulsem projectes educatius (ApS, tallers, formació a docents) i activitats de sensibilització per a la ciutadania sobre pèrdues i malbaratament alimentari i cuina d'aprofitament.



Transformació alimentària i inserció laboral

Recuperem excedents i fruita i verdura descartada per raons estètiques i les transformem en les conserves 100% vegetals i naturals es im-perfect®. A la vegada, al nostre obrador oferim oportunitats laborals a persones en risc d'exclusió social.



Comunicació i incidència

Promoure un canvi de consciència social és imprescindible per construir un món millor i afrontar reptes globals com les pèrdues i el malbaratament alimentari. Volem recuperar entre la ciutadania la cultura de l'aprofitament alimentari i, a la vegada, denunciar i visibilitzar les injustícies del sistema alimentari actual.

El projecte Simbiosi P(0)MA

L'objectiu general del projecte simbiosi P(0)MA és testejar un nou sistema de simbiosi industrial entre empreses i indústries del sector agro-industrial de fruites i verdures de Catalunya, per tal de prevenir i reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris i revaloritzar les minves.



Empreses participants



es
im-
perfect



Objectius qualitius

- Prototipar un projecte demostratiu de simbiosi industrial per l'aprofitament alimentari.
- Dissenyar i desenvolupar un Hub d'aprofitament alimentari.
- Implementar accions d'aprofitament alimentari.
- Generar noves activitats per l'aprofitament alimentari entre les empreses agroindustrials de fruites i hortalisses, generant noves oportunitats de negoci.
- Posar de manifest la importància de la prevenció dels residus alimentaris i el malbaratament alimentari.
- Establir els criteris quantitius d'eficiència de les possibilitats d'aprofitament alimentari del projecte Simbiosi P(0)MA en funció del rati de resultats obtinguts per recursos utilitzats.
- Definir el model de negoci per la continuïtat del projecte Simbiosi P(0)MA.

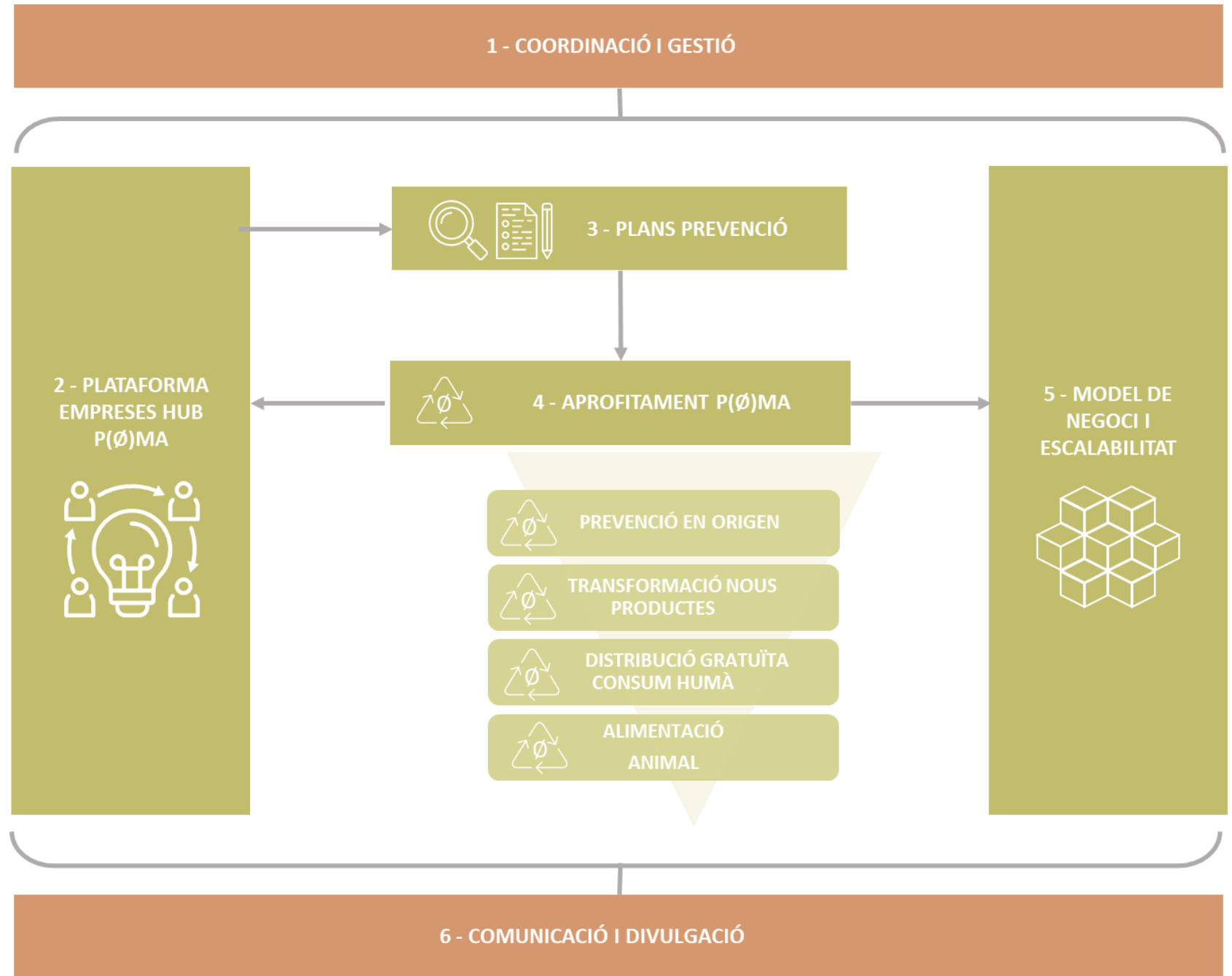


Objectius quantitius

- Reduir el malbaratament alimentari
- Reduir el residus alimentaris
- Generar intercanvi d'alliments
- Transformar en nous productes
- Canalitzar cap a donació gratuïta
- Canalitzar cap a alimentació animal
- Incorporar 5 empreses del sector agroindustrial
- Crear Pla de Prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari

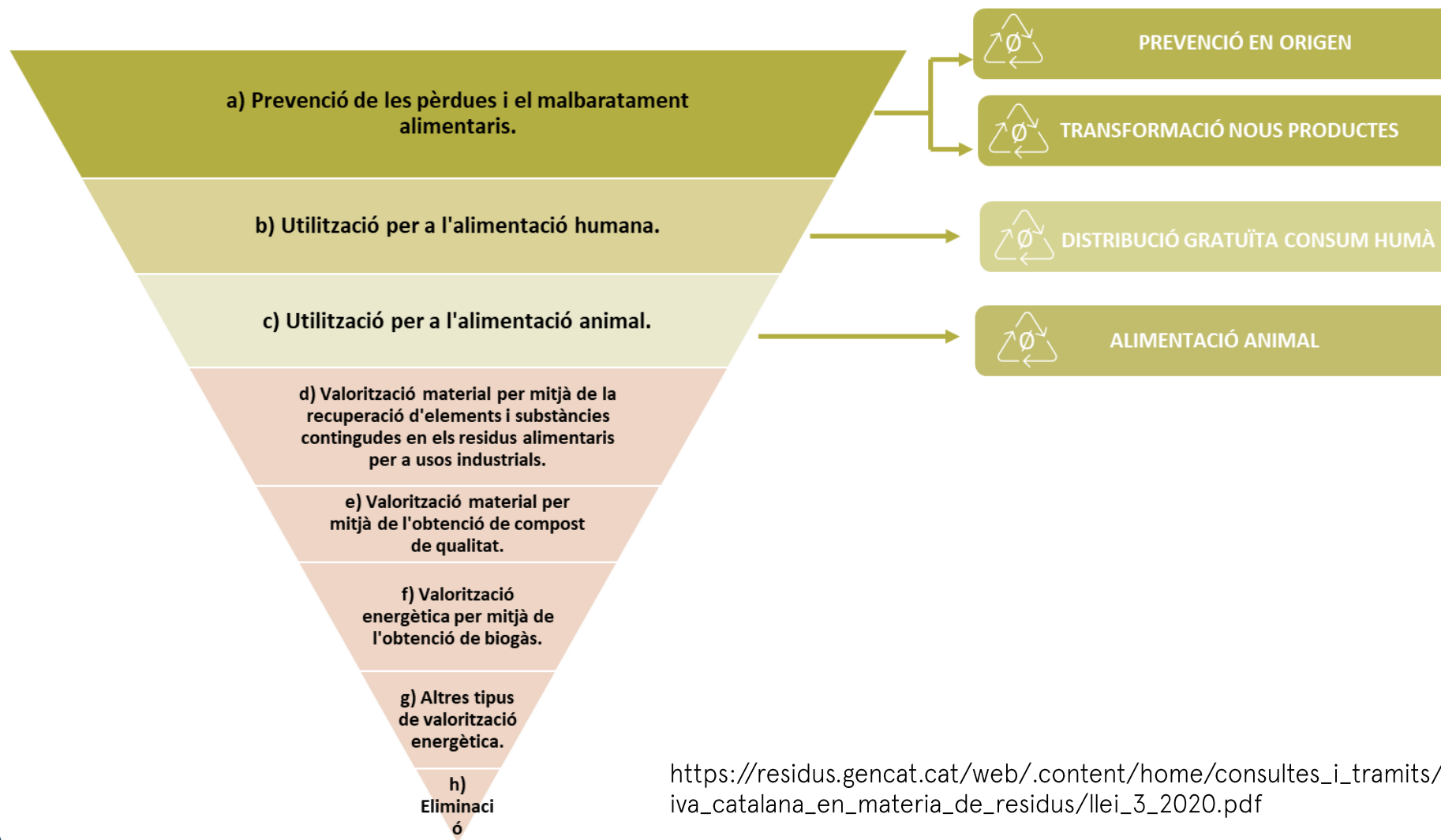


Diagrama del projecte





Art. 11. Jerarquia de prioritats dels agents



https://residus.gencat.cat/web/.content/home/consultes_i_tramits/normativa/normativa_catalana_en_materia_de_residus/llei_3_2020.pdf

Accions demostratives per l'aprofitament alimentari

- Prevenció en origen: acompanyament en la implementació de les accions definides en els plans de prevenció.
- Transformació nous productes: transformació a l'obrador es imperfect®. Sofregit de tomàquet, melmelada de tomàquet.
- Distribució gratuïta per consum humà: potenciat la canalització a entitats socials que treballen amb col·lectius en situació de vulnerabilitat social.
- Alimentació animal: en els casos en què els aliments no són aptes pel consum humà, em buscat alternatives de comercialització a empreses ramaderes o de producció de pinsos.
- Exploració noves vies i col·laboracions amb altres projectes i iniciatives: si hi ha aspectes que no es poden treballar dins la plataforma web (biorefineries, indústria tèxtil) es treballaran directament amb les entitats interessades.

LIMITACIONS

- Normativa
- Logística
- Volums i recurrència dels excedents
- Vida útil del producte

FORTALESES

- Dinamització
- Innovador: necessitat identificada i no coberta de implementar mesures per la prevenció i reducció del MA
- Canvi cultural
- Promou el valor dels aliments com un recurs
- Noves línies de negoci
- Impacte ambiental, social i econòmic



CONTACTE

Neus Zurro Sánchez

T. 935 256 214

projectes@espigoladors.com

Impulsa:



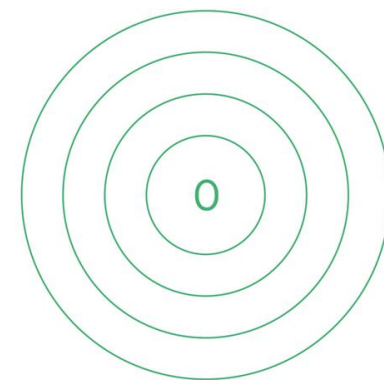
espigoladors

Amb el suport de:



Feedback, centre d'aprofitament alimentari de Mercabarna

Georgina Cepas, cap de Medi Ambient de Mercabarna





JORNADA “FEM CAMÍ CAP AL RESIDU ZERO”
Experiències d'èxit de prevenció de residus
Aprofitem els aliments

15 DE MARÇ DE 2023





SOBRE MERCABARNA

Mercabarna és un dels principals mercats majoristes d'aliments frescos d'Europa.

Funciona les 24 hores del dia com una 'ciutat alimentària' amb l'objectiu de garantir l'aprovisionament de fruites i hortalisses, peix i marisc i productes carnis als ciutadans.

En el seu recinte concentra empreses especialitzades en la distribució, logística, elaboració, importació i exportació de productes frescos i congelats.

Ecosistema Agroalimentari de Barcelona

DE MERCAT MAJORISTA A ECOSISTEMA AGROALIMENTARI



01. Pol empresarial i logistic



02. Punt de connexió entre el món rural i l'urbà



03. Dinamitzador del comerç i la restauració locals



04. Centre d'innovació



05. Espai de difusió gastronòmica



06. Campus de formació alimentària

Mercabarna en xifres



Mercabarna en xifres

DURANT UN ANY D'ACTIVITAT



1 0 milions
de consumidors
àmbit d'influència



+ 2 , 3 milions
tones de productes
comercialitzats



7 3 %
revalorització de
residus



0 , 0 7 %
malbaratament
d'aliments



1 milió de kg
d'aliments
recuperats



14.000
vehicles al dia
entren a MB

MERCABARNA SOSTENIBLE

**MEDIAMBIENTAL
SOCIAL
ECONÒMICA**

ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

Producció de proximitat
Producció ecològica
Producte de temporada
Varietats locals

**PRODUCCIÓ
SOSTENIBLE**

**RESIDU
ZERO**

Bioeconomia circular
Lluita contra el malbaratament
Gestió de residus
Gestió d'envasos

Transició energètica
Ecomobilitat
Reducció petjada de carboni

**DISTRIBUCIÓ
SOSTENIBLE**

**HÀBITS
ALIMENTARIS
SALUDABLES I
SOSTENIBLES**

Campanyes infantils
Accions formatives
Sensibilització

Dret a l'alimentació
Accés universal
Consum conscient i responsable

**CONSUM
SOSTENIBLE**

**SUPERVISIÓ I
CONTROL**

Organismes de control (Salut Pública)
Organismes de certificació (CCPAE)

Inici:
1 Febrer 2022



CENTRE D'APROFITAMENT ALIMENTARI

FOODBACK

En aquest equipament, de 900 m², es fa el triatge de totes les fruites i hortalisses excedentàries per a donar-los una segona vida i distribuir-les entre persones en situació de vulnerabilitat.

Banc dels Aliments coordina la distribució d'aliments, Formació i Treball aporta l'experiència en inserció sociolaboral i Mercabarna és la connexió amb les empreses majoristes que aporten el producte.

El projecte també compta amb el suport de: Assocom, Càritas, Creu Roja, Alimenta i Fundació "la Caixa", el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona.

Principis del **feedback**



- ∞ Bioeconomia circular
- ∞ Aprofitament alimentari
- ∞ Innovació social
- ∞ Inserció laboral
- ∞ Treball en xarxa - aliances
- ∞ Innovació tecnològica

Integració a l'ecosistema d'iniciatives per la lluita
contra el malbaratament alimentari

Òrgans de gestió

COMISSIÓ OPERATIVA



RECEPCIÓ



TRIATGE



DISTRIBUCIÓ
I COORD GRAL.

COMISSIÓ ESTRATÈGICA



Un projecte de cogovernança en aliança públic-privat-social
de valor compartit

Objectius del **feedback**

- Maximitzar la **reducció de residus orgànics vegetals i l'aprofitament alimentari** a través d'un **sistema integrat de gestió de residus** a la Unitat Alimentària.
- **Implicar les empreses majoristes** en la lluita conjunta contra el malbaratament alimentari.
- **Garantir la distribució dels aliments recuperats** en benefici de les persones en situació de vulnerabilitat, a través de tot l'entramat de entitats socials.
- Garantir la **traçabilitat** de la gestió dels productes excedentaris (des de la recepció fins la distribució) i la **seguretat alimentària**.
- **Professionalitzar el triatge i afavorir la inserció socio-laboral**.



1 Reptes inicials del **feedback**

Maximització de la reducció del malbaratament alimentari

Nou sistema de gestió de residus a Mercabarna



Combatre l'emergència climàtica i la crisi d'extinció

2 Reptes inicials del **foodback**

Professionalització de l'operativa

Creació d'un model operatiu governat basat en l'especialització

Amb la col·laboració de

Enginyers
Industrials de Catalunya

Recepció



Triatge



Distribució



**Formació
i Treball**
La Fundació amiga



3 Reptes prioritaris del **feedback**

Conèixer el nivell de malbaratament alimentari a Mercabarna


Diagnosi a la Unitat Alimentària

Càtedra
UPC-Mercabarna
per la Lluita contra
el Malbaratament Alimentari



Excedent del **producte vegetal malbaratat a la Unitat Alimentària**, respecte al volum de tones comercialitzades
(aprofitable per consum humà, no recuperat)

0,07% RATI MALBARATAMENT

2022  **1.672,8** Tm MALBARATADES

Segons l'estudi elaborat en 2022 per la Càtedra Mercabarna-UPC pel la lluita contra el malbaratament alimentari.

Prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentari

4 Reptes prioritaris del **feedback**

Maximització de l'impacte social
Accés a l'alimentació saludable

Distribució del producte aprofitat



**BIOECONOMI
A CIRCULAR**

**INNOVACIÓ
SOCIAL**

Lluita contra el
malbaratament
alimentari

Accés a la
alimentació
saludable

Seguretat
alimentària

Inserció socio
laboral

**Promoure i defensar
l'accés universal a dietes
saludables i sostenibles
per totes les persones**

**Compartit amb l'ecosistema orientat a la lluita
contra el malbaratament alimentari**

Feedback en xifres

DURANT 1r ANY D'ACTIVITAT (de febrer a desembre)



1.060,36 Tm
Matèria orgànica
recepcionada al
Foodback



806,58 Tm
Matèria orgànica
recuperada al
Foodback



105 empreses
diferents
Número
d'empreses
aportadores



4 itinerants
complets
Número de
persones
d'inserció laboral



91.368 persones
Persones
beneficiaries
d'aquest producte

Comparativa dades sistema recollida matèria orgànica vegetal històriques

	2018	2019	2020	2021	Mitjana del 2018 al 2021	2022	
Gestió matèria orgànica (compostatge)	11.382,16	11.285,09	11.644,28	10.746,76	11.264,57	9.551,54	
Gestió Foodback	1.118,93	1.554,93	1.747,80	1.247,55	1.417,30	1.114,87	
					12.681,88	10.666,41	-16%

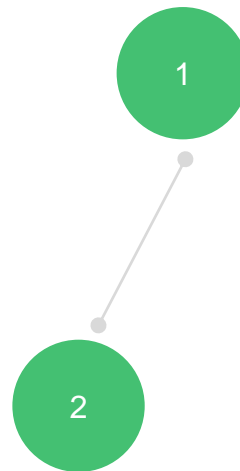
Reducció del 16% del
sistema de recollida de MO

Producte transformat

5.763Kg TRANSFORMATS
0,54% del producte

Menjador Formació I treball

Producte de 2a classificació o monoprodacte de 1a



Im-perfect

Producte de 2a classificació o monoprodacte de 1a





feedback



Gràcies

