

Guia per a la implantació d'un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses agroalimentàries



1. Introducció

Des que l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) va notificar l'any 2011 que les pèrdues i el malbaratament alimentari (PMA) representaven un terç del menjar que era produït per al consum humà anualment, les PMA han cobrat una gran rellevància internacional.

Tot i que el debat sobre les PMA s'ha incorporat a l'agenda política i pública en els darrers anys i que hi ha certes discrepàncies, existeix un clar consens en la importància i urgència de prevenir i reduir les PMA al llarg de la cadena agroalimentària. Així, l'any 2015, l'Agenda 2030 de l'Organització de les Nacions Unides (ONU) va incorporar la fita 12.3 en els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) per "reduir a la meitat el malbaratament alimentari per càpita mundial en la venda al detall i pel que fa al consum, i també reduir les pèrdues d'aliments a les cadenes de producció i distribució, incloses les pèrdues postcollita".

Així mateix, la Comissió Europea (CE) ha començat a mobilitzar les eines al seu abast per fomentar que tots els agents de la cadena agroalimentària integrin la prevenció i reducció de les PMA en la seva activitat. Recentment, en la Directiva (UE) 2018/851 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig, per la qual es modifica la Directiva 2008/98/CE, sobre els residus, s'acaba de consensuar una definició oficial del terme *residu alimentari*. A més, aquesta Directiva determina que per a l'any 2019 la CE publicarà unes pautes generals de com reportar els residus alimentaris i per a l'any 2023 els estats membres hauran de reportar les dades i començar a incorporar mesures concretes per prevenir-los i reduir-los.

A Catalunya, el Programa general de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya 2020 (PRECAT20) planteja l'objectiu de reduir en un 50% el malbaratament alimentari respecte de 2010 per a les últimes etapes de la cadena, a la vegada que es proposa establir un objectiu quantitatiu de reducció de les PMA en els sectors primari i agroalimentari, incloent-hi la distribució a l'engròs.

En aquest context, no seria estrany que en els pròxims anys la prevenció i reducció de les PMA tingui caràcter obligatori. En qualsevol cas, la prevenció i reducció de les PMA esdevindrà un objectiu clau per a les empreses de la cadena agroalimentària.

2. Què són les pèrdues i el malbaratament alimentari?

Actualment, no hi ha una definició oficial i consensuada de *pèrdues i malbaratament alimentari*. Aquesta Guia n'ofereix una proposta, considerant que les empreses podreu fer adaptacions a l'espera que aquests conceptes siguin definits pels organismes competents.

En aquesta Guia, us proposem una definició de PMA alineada amb la definició de *residu alimentari* (*food waste*, en anglès) recentment aprovada a Europa en la Directiva (UE) 2018/851 i les discussions a escala internacional en els ODS i la FAO.



Per poder definir pèrdues i malbaratament alimentari s'han tingut en compte les possibles destinacions dels aliments produïts per a consum humà.

A Aliments consumits per persones

A1 Cadena comercial

A2 Distribució gratuïta / enretirades

B Pinsos per a animals

C Aliments no consumits (ni per persones ni per animals)

C1 Collita que es queda a l'explotació mateixa

C2 Gestionats com a residus

Residus alimentaris

Tots els aliments, tal com es defineixen en l'article 2 del Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, que han esdevingut residus.

Aliments parts comestibles

Plantes i parts no comestibles

Aliments parts comestibles

Plantes i parts no comestibles

Pèrdues alimentàries

Les parts comestibles dels aliments que queden a l'explotació mateixa, ja siguin reincorporades al sòl o utilitzades per fer compostatge in situ.

Malbaratament alimentari

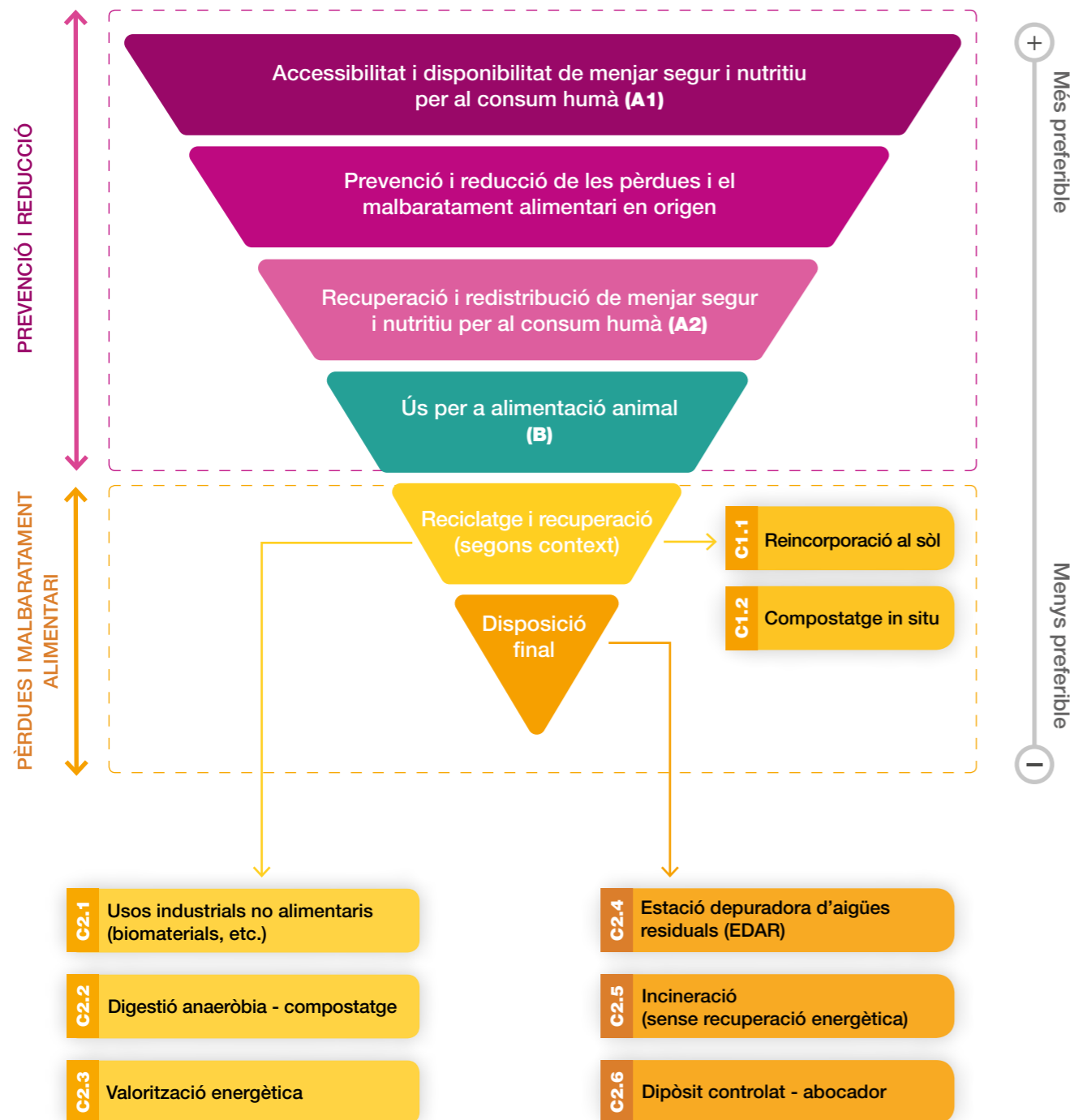
Les parts comestibles dels residus alimentaris.

Així, l'abast de les PMA és la cadena de producció alimentària (vegetals, animals i fongs) destinada al consum humà. En resten exclosos els cultius intencionadament cultivats per a bioenergia, pinsos, llavors o altres usos industrials no alimentaris. Es comença a aplicar una vegada la producció ha esdevingut aliment (segons el Reglament (CE) 178/2002).



3. Què és la jerarquia d'usos dels aliments?

La jerarquia d'usos dels aliments proposada en aquesta Guia prioritza les destinacions per als aliments produïts per a consum humà.



4. Què és la prevenció i reducció de les pèrdues i malbaratament alimentari?

La prevenció i reducció de les PMA és la reducció del volum de les PMA generades, ja sigui perquè se n'ha evitat la generació en primer terme (prevenció i reducció en origen) o perquè s'han buscat destinacions alternatives no considerades PMA com ara la distribució gratuïta d'aliments (A2) i l'alimentació animal (B).

És important destacar el paper que juga la innovació tecnològica, la innovació no tecnològica i la innovació social a buscar solucions per a la prevenció i reducció de les PMA. Allargar la vida útil dels productes, la cerca de nous ingredients alimentaris o de mercats de comercialització alternatius, la inversió en el disseny del procés productiu o la creació de noves col·laboracions amb els agents de la cadena alimentària són alguns exemples de com la innovació contribueix a la prevenció i reducció de les PMA.

5. Què és un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i malbaratament alimentari?

El pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (PPRPMA) és un document on l'empresa:

- ✓ Manifesta el COMPROMÍS amb la prevenció i reducció de les PMA.
- ✓ Exposa les dades obtingudes en la QUANTIFICACIÓ de les PMA i la seva evolució al llarg dels anys.
- ✓ Identifica les principals CAUSES de les PMA i defineix les accions de prevenció i reducció.
- ✓ Identifica els PUNTS CRÍTICS de generació de les PMA i defineix les mesures correctores.
- ✓ Defineix l'estratègia de SENSIBILITZACIÓ I FORMACIÓ del personal.
- ✓ Defineix l'estratègia de COMUNICACIÓ de les dades i els resultats assolits.

Partim de la base que qualsevol activitat empresarial o de producció agroalimentària té com a objectiu principal millorar l'eficiència dels seus procediments. En aquest sentit, les empreses del sector agroalimentari ja desenvolupen de manera habitual moltes accions de prevenció i reducció de les PMA a les vostres instal·lacions i explotacions. No obstant, sempre que una empresa desenvolupa un procés d'anàlisi exhaustiva dels seus procediments pot identificar marges de millora que no s'havien detectat prèviament.

Cal tenir en compte també que les PMA no són només una problemàtica d'eficiència interna de cada empresa; en moltes ocasions, les PMA que es produeixen en una baula de la cadena tenen la seva arrel en una baula anterior o posterior, o en causes alienes a la responsabilitat de l'empresa. En aquest sentit, el PPRPMA serveix per reflexionar sobre l'efecte de les accions de cada empresa, tant dintre com fora de la seva instal·lació o explotació; igualment, serveix per donar visibilitat als efectes creuats de les accions de la resta d'agents de la cadena alimentària.

6. Beneficis d'implementar un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari



Legals

El PPRPMA permet començar a treballar en les accions de prevenció i reducció de les PMA o a donar-los visibilitat i estar preparat en cas que sigui un requeriment legal en el futur.

Econòmics

La prevenció i reducció de les PMA implica ser més eficient en l'ús dels recursos econòmics i, per tant, una reducció dels costos derivats de la producció i eliminació dels productes.

Socials

Cada vegada més, els consumidors i clients comencen a exigir a les empreses agroalimentàries que tinguin en compte la vessant social i que facin esforços per prevenir i reduir les PMA.

Ambientals

La prevenció i reducció de les PMA implica ser més eficient en l'ús de recursos naturals i, per tant, una reducció dels impactes ambientals derivats de la producció i eliminació dels productes.

7. Objectius de la Guia

L'objectiu d'aquesta Guia és oferir recomanacions i eines perquè les empreses interessades a començar a treballar en les accions de prevenció i reducció de les PMA o a donar-los visibilitat pugueu desenvolupar un PPRPMA de manera senzilla. Tenir un PPRPMA és una decisió voluntària. Igualment, seguir les recomanacions d'aquesta Guia també és una decisió voluntària.

8. A qui va dirigida la Guia

La Guia va dirigida a empreses del sector agroalimentari que produeixen o comercialitzen aliments per al consum humà i ofereix recomanacions específiques per a les baules de producció primària, comerç a l'engròs i transformació.

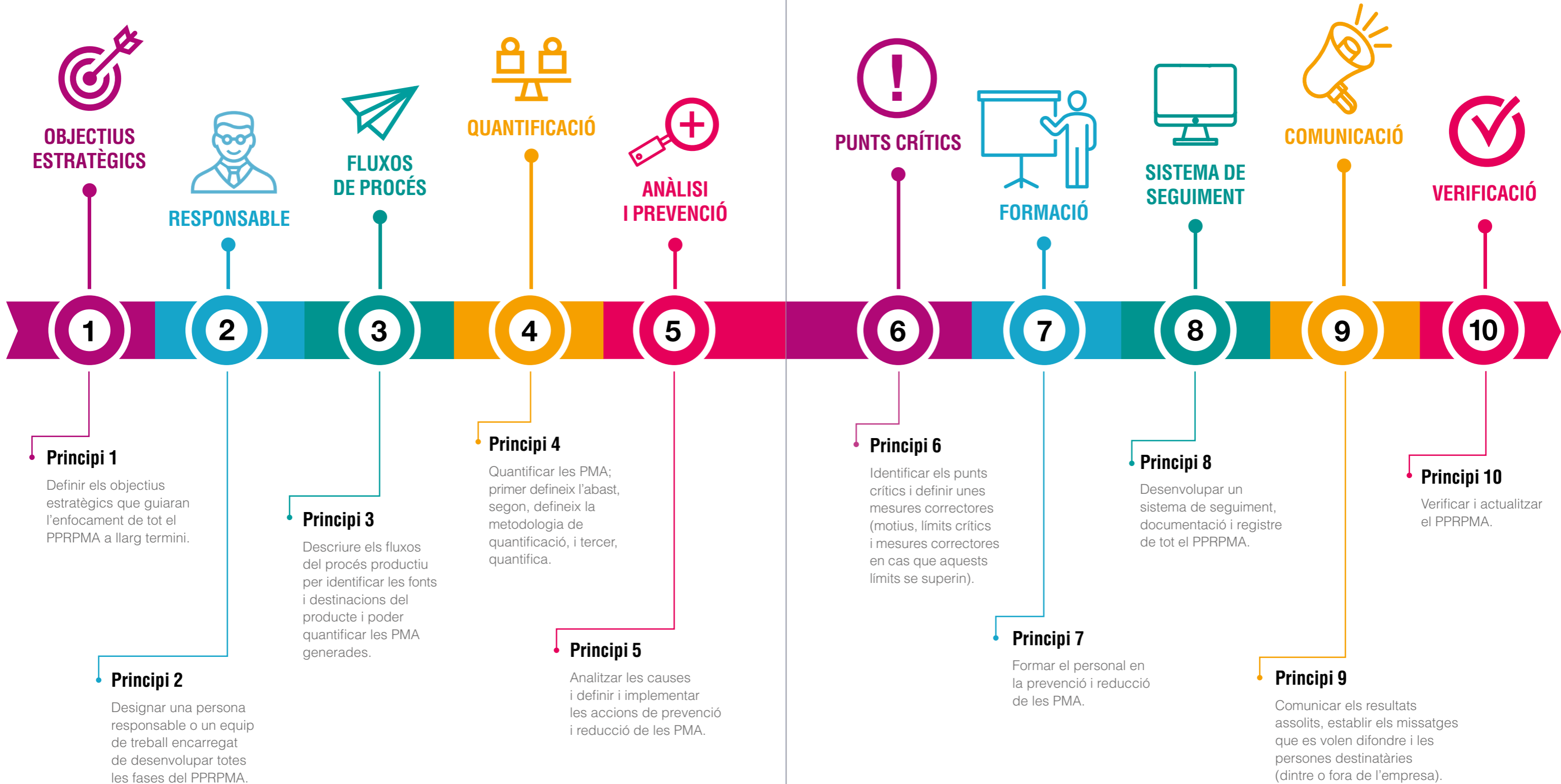
9. Estructura de la Guia

La Guia s'estructura en tres grans blocs d'informació:



10. Els 10 principis per elaborar i implementar

un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari





Junts, per l'aprofitament dels aliments

Amb la col·laboració de:



AECOC

