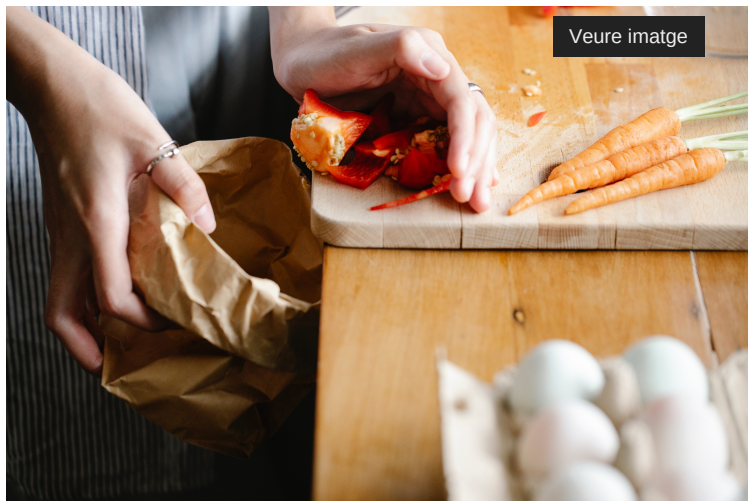


Malbaratament alimentari

17/09/2022

Què és el malbaratament alimentari?

El malbaratament alimentari fa referència a la quantitat



Veure imatge

Coneix què és el malbaratament alimentari, quin és el seu impacte i fes-te amb les recomanacions per reduir el residu alimentari i convertir-te en un consumidor responsable.

d'aliments destinats al consum humà que es perden en l'àmbit del consumidor, supermercats i venda al detall. En el cas de la pèrdua d'aliments, correspon als aliments que es perden durant la cadena de producció i transport.

Aquest malbaratament pot ser causat per moltes raons; per dates de caducitat primerenques, per comprar més del compte, per envasos massa grans que es posen dolents abans de consumir-los, per utilitzar mètodes de conservació erronis.

Conseqüències de la producció d'aliments en el medi ambient

És important conscienciar a tota la població sobre l'impacte negatiu mediambiental, econòmic i social que suposa la pèrdua i el desaprofitament de tones d'aliments comestibles.

Pèrdua de recursos

La pèrdua i el malbaratament d'aliments suposa també una pèrdua de recursos naturals, perquè durant la seva producció agrícola s'haurà malgastat aigua, energia, hores de treball, inversió, els usos del sòl, la biodiversitat i tots aquells recursos emprats durant l'elaboració i el transport.

Canvi climàtic

Una altra de les problemàtiques és l'increment de les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle que generen tots aquests aliments que no es consumeixen i es perden o malgasten en totes les baules de la cadena, no sols en les llars espanyoles. Segons l'ONU, la pèrdua i el malbaratament d'aliments causa un 10% de les emissions totals que afecten negativament el medi ambient, sent partícip de la crisi climàtica actual.

Caprabo en la seva lluita contra el malbaratament alimentari i el canvi climàtic ha iniciat un procés de [recollida d'excedents de carn, de peix i xarcuteria](#) [/shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00447.xml] en els seus supermercats per a la seva reutilització. Aquests residus orgànics es guarden en una nova plataforma, situada en la ZAL Port del Prat de Llobregat, i es preparen per donar-los una segona vida útil.

Aquest projecte de Caprabo per gestionar de manera sostenible el residu orgànic, va estar reconegut l'any passat com a Millor Iniciativa del Sector Privat en els [Premis Mercabarna 'Paco Muñoz'](#), [https://www.mercabarna.es/responsabilitat-social/es_premis-contra-el-malbaratament/] que es concedeixen cada dos anys.

Recomanacions per evitar el malbaratament dels aliments

Ser conscients de la problemàtica que suposa el malbaratament d'aliments a escala global, ens facilitarà les claus per posar-li solució des de casa.

Planificar el menú setmanal

Una bona manera de no malgastar menjar ni comprar de més és planificar un menú setmanal. D'aquesta manera la llista de la compra serà més petita, reduïrem les unitats i no emmagatzemarem menjar en el rebost ni en la nevera.

Una altra forma per gestionar bé la cistella de la compra i evitar la improvisació és posar en pràctica el [batch cooking](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00010.xml].

Conservar els aliments

El primer és posar-li ordre d'arribada als productes, col·locant els nous en la part posterior, tant en el rebost com en el frigorífic. Així, inconscientment, consumirem els productes més antics primer.

A més, hauríem de tenir present el temps de vida útil dels aliments i conèixer els mètodes més fiables per augmentar la seva durabilitat. Com per exemple utilitzar tàpers hermètics per guardar el menjar començat o la [congelació](#) [/shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00002.xml], que seria un dels mètodes més efectius per a evitar la deterioració dels aliments.

Mesurar les racions

Si només cuinem les racions necessàries per plat, evitem que sobri menjar. En cas de no ser així, hauríem de valorar les sobres; si és possible, podem guardar-les per a aquesta mateixa nit, per menjar l'endemà o congelar-les, si no fos possible, podem fer compost amb elles.

Utilitzar la creativitat per reutilitzar aliments

A l'hora d'elaborar un menjar pots reinventar-te creant un nou plat [reutilitzant](#) [</shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00011.xml>] ingredients sobrants d'un altre menjar.

Si la creativitat no t'acompanya, pots trobar diverses receptes d'aprofitament en la pàgina de Chef Caprabo com, per exemple, les [molles amb pernil serrà i raïm](#) [</shared/.content/recetas/319-Migas-con-jamon-serrano-y-uvas.html>]. A més, segons calendari, l'espai gastronòmic de Chef Caprabo ofereix un [showcooking d'aprofitament alimentós](#) [</shared/.content/talleres/SHOWCOOKING-APROVECHAMIENTO-ALIMENTICIO.xml>], per aprendre a treure-li profit als retalls i parts no utilitzades dels ingredients amb la finalitat de no tirar els aliments a les escombraries.

Quant menjar es tira en el món?

Els aliments que es tiren a casa, bars i restaurants més els que es perden durant la cadena de subministrament des de la producció fins al supermercat, segons la FAO, [Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura](#) [<http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/es/>], ascendeixen a un terç de tots els aliments produïts a escala mundial.

Si parlem del malbaratament d'aliments en les llars espanyoles en xifres, en [2021 segons la direcció general de la Indústria Alimentària](#) [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/07052022_desperdicio_alimentario_2021_v2_tcm30-6], es van llançar a les escombraries un total de 1.245,88 milions de kg/l d'aliments i begudes, un 8,6% menys que en 2020. Això correspon a un 3,8% del total d'aliments que comprem.

Segons el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, Luis Planas, [avancem pel bon camí en la reducció del malbaratament alimentari](#) [<https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/luis-planas-vamos-por-el-buen-camino.-los-hogares-espa%C3%91>], ja que l'informe atribueix un canvi d'hàbits en les llars espanyoles que afavoreixen la planificació i l'aprofitament.

Caprabo contra el malbaratament alimentari

Caprabo, conscients del % elevat de les pèrdues d'aliments en els supermercats, duen a terme diverses iniciatives de responsabilitat social per reduir els residus i evitar el malbaratament alimentari. Un dels programes específics per combatre-ho és el projecte solidari més important: el [programa de microdonacions](#) [<https://www.microdonacionscaprabo.cat/es/>], en col·laboració amb els Bancs d'aliments, Creu Roja i Càritas entre altres, projecte en el qual es donen regularment productes, sobretot frescos, no comercialitzables però aptes per al consum.

A més cada setembre des de 2018 se sumi a la [Setmana contra el Desaprofitament Alimentari coordinada per AECOC](#) [</shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00451.xml>], l'Associació d'Empreses del Gran Consum. D'aquesta manera, amb motiu del "Dia Internacional de Conscienciació sobre la Pèrdua i el desaprofitament d'Aliments", des de Caprabo es treballa amb el Programa de microdonacions i diverses iniciatives de conscienciació per evitar el desaprofitament dels aliments.