

Espanya va llençar el 2021 gairebé 1.250 milions de quilos d'aliments, un lleuger descens respecte al 2020 que podria ser degut a la inflació

# La causa del malbaratament: “No valorem el menjar”

JOSEP FITA Barcelona

A finals del mes passat, la comissió d'agricultura, pesca i alimentació del Congrés va aprovar el dictamen del projecte de llei de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. El text, remès al ple de la Cambra Baixa per continuar amb la seva tramitació, recull els objectius marcats per l'ONU per al 2030 que persegueixen, entre altres coses, una reducció ambiciosa respecte al 2020 d'un 50% dels residus alimentaris per càpita en el pla de la venda minorista i del consum. Sí, a les llars és on es continuen rebutjant més aliments, i les administracions volen posar-hi remei. Les dades d'Eurostat ho exemplifiquen. El 2020, els europeus van malgastar de mitjana per càpita 131 kg anuals (xifra que impugna a cada ciutadà totes les pèrdues registrades a les diferents fases de la cadena). D'aquests 131 kg, 78

són imputables al malbaratament a les llars, un 53% del total. Espanya està per sota d'aquesta mitjana: el total rebutjat és 90 quilos per càpita, dels quals 30 procedeixen de les llars (33%).

“El problema és important”, explica José María Gil, catedràtic de la UPC i director del CreDA (UPC-IRTA). “No valorem prou els aliments”.

Segons dades del panel de quantificació del malbaratament alimentari a les llars espanyoles, que elabora el Ministeri d'Agricultura, a la tardor-hivern 2018-2019 (després de diversos períodes d'una tendència general decreixent) es va arribar al valor més alt de la sèrie: 712,2 milions de kg de malbaratament. En total, el 2019 es van rebutjar 1.352,5 milions de kg, un 1% més que el 2018. El 2020 la xifra va tendir a estabilitzar-se, tot i que també va créixer: 1.364 milions de kg d'aliments van acabar a les escombraries. A favor dels ciutadans, cal dir que durant la pandèmia es va cuinar molt més a casa i, malgrat

això, el malbaratament va ser semblant al del 2019.

Després de l'estabilització de les xifres el 2020, un lleuger descens va arribar el 2021 (últim any del qual hi ha dades). El curs va tancar amb 1.246 milions de kg rebutjats (un 8,7% menys que el 2020). Va augmentar a més –subratllen al panel– “la consciència del malbaratament”: més d'1 de cada 4 llars no va rebutjar cap mena d'aliment (26%), mentre que el 2020 van ser un 24,7%. “No hi ha encara indicadors febaents, però sembla que el 2022, i sobretot el 2023, s'ha reduït bastant el malbaratament”, vaticina Gil. Tot i que es podria pensar que aquesta reducció respon a una conscienciació més gran, hi ha una variable que no pot passar desapercebuda. “L'efecte positiu més gran podria ser degut a l'increment dels preus”, assegura Gil. També el 2021, quan productes com la carn i el peix, així com l'arròs i la pasta, “van tenir un important augment de preu”, assevera el panel. “Funcionem per incentius”,



ANDREYPOPOV / GETTY

La major part del menjar rebutjat es llença a les llars

## “Hi hauria d'haver molta més col·laboració entre tots els agents de la cadena”, argüeix Gil

declara Gil. “Valorem el que és escàs, i els preus reflecteixen una mica l'escassetat”. De la mateixa manera ho veu Jordi Oliver, director executiu d'Inèdit, un estudi d'ecoinnovació estratègica nascut de la UAB. “No crec que de sobte la ciutadania sigui més conscient. Segur que hi ha una raó econòmica”.

Es fa difícil saber, segons Gil, si hi ha altres variables que podrien estar ajudant en la reducció del malbaratament i en quina mesura. I tot per la falta d'una acció conjunta, diu, per saber com procedir i quins resultats han obtingut les actuacions realitzades. “Hi hauria d'haver molta més col·laboració entre tots els agents de la cadena. Fins i tot replicar el que ha fet la UE, que ha creat una comissió d'experts per consensuar què es pot fer”.

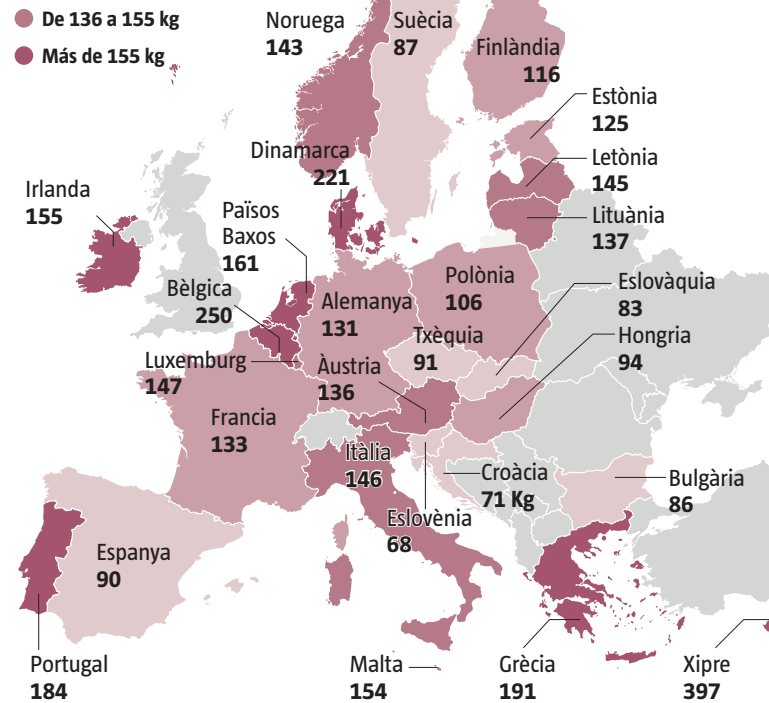
Al seu parer, la falta d'un consens es veu reflectit en les dades d'Eurostat. “Són molt heterogènies. No sabem si això es deu al fet que cada país té llibertat per establir el mètode de quantificació o que la situació és molt diferent en cada estat”. El que interessa –subratlla– “és la reducció”: “Si jo tinc una foto borrosa, però sempre tinc aquella foto borrosa, en podré veure més o menys l'evolució. Vull veure què passava al principi i també al final, no m'interessa tant la quantitat com la reducció”.

## MALBARATAMENT ALIMENTARI A EUROPA

Xifres en quilograms de malbarataments per càpita el 2020, incloent totes les etapes de la cadena: producció i consum

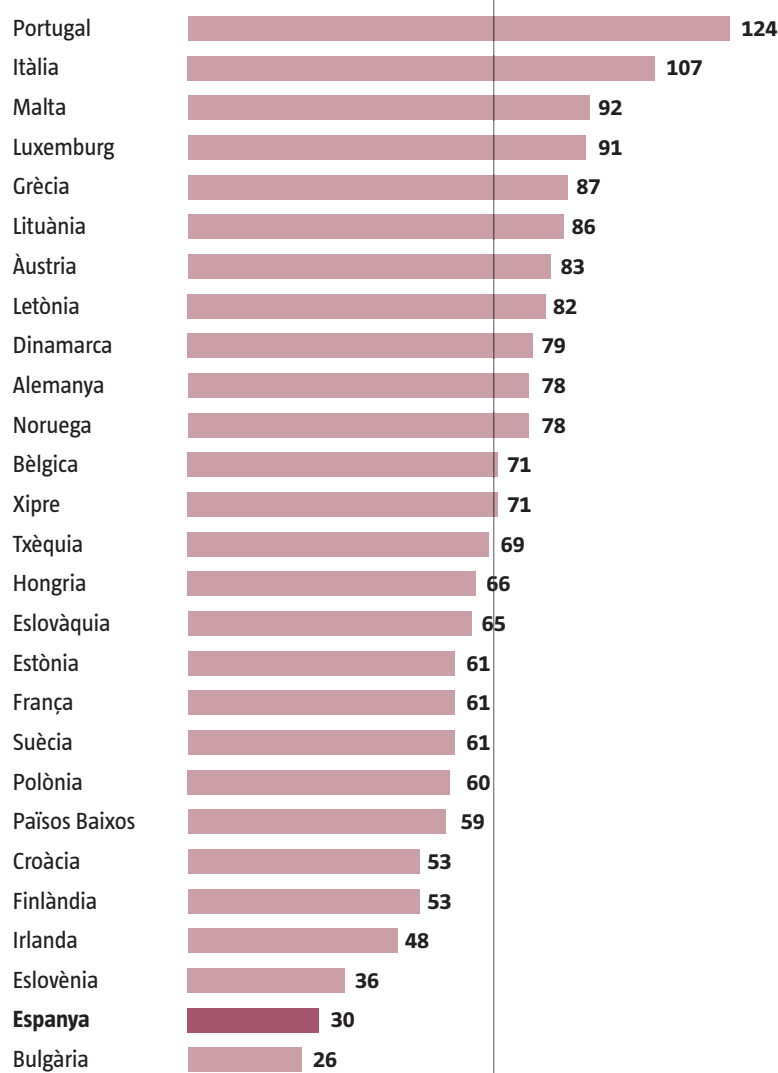
PER PAÍS

- Menos de 92 kg
- De 92 a 136 kg
- De 136 a 155 kg
- Más de 155 kg



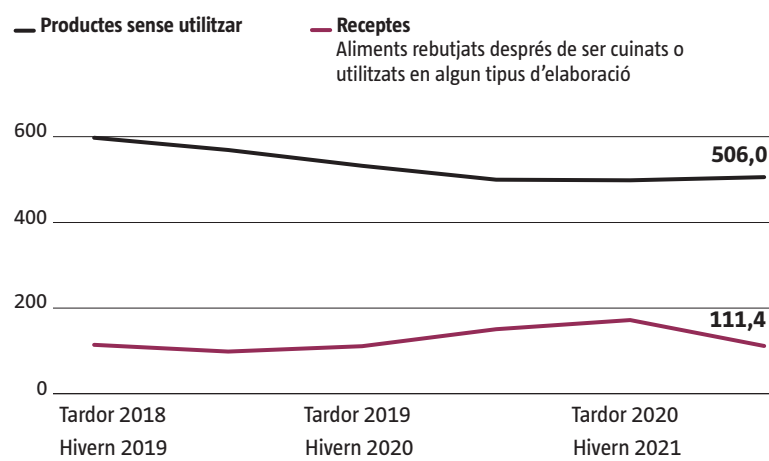
PER LLAR

Mitjana UE: 70 quilograms



## A LES LLARS ESPANYOLES

Volum total de malbarataments el 2021, en milers de tones



FONTS: Eurostat i Ministeri d'Agricultura

LA VANGUARDIA

## Primer consell: planificar la compra

■ José María Gil aconsella als ciutadans planificar les compres –“moltes vegades comprem de manera impulsiva, ens falta una mica anar-hi amb la llista”– i organitzar-nos millor: “Cuinar el que caducarà primer. És tornar a aquells hàbits que segur que tenien les nostres àvies”. En això hi està treballant Jordi Oliver i el seu equip. Concretament, en un projecte que

vol minimitzar la generació de malbaratament alimentari a les cuines escolars “a través de la planificació dels menús, de les compres o acords de col·laboració amb proveïdors”. “Quan parlem d'alimentació, ens fixem molt en l'origen (que sigui de proximitat), el tipus de cultiu (que sigui ecològic)... però la qüestió de la generació de residus no apareix a la foto”, conclou.