

En l'article ['Reduïm els residus en els àpats de l'entitat'](#) (CRAJ), veiem algunes idees per tal de reduir els residus dels àpats que organitzem les entitats. En el següent article aprofundim amb una sèrie d'idees per reduir el malbaratament d'aliments en aquests mateixos àpats! I és que és prioritari lluitar contra el malbaratament alimentari, com una forma de fomentar la sostenibilitat ambiental en totes les etapes de la cadena alimentària. És necessari conscienciar sobre el fet que **un terç dels aliments produïts anualment al món es llencen**. I els consumidors som els principals responsables del malbaratament alimentari, per exemple a Europa el 42% dels residus de menjar es generen en l'entorn domèstic!

### Una bona planificació i previsió d'assistents i quantitats de menjar

Cal planificar i preveure què farem amb els excedents alimentaris dels actes, així com fer una bona previsió de persones assistents i quantitats de menjar. A més, també podem apostar políticament pel reaprofitament i reciclatge d'aliments, participant de les [Xarxes d'aliments](#) i/o convidant-les a col·laborar. A més d'evitar el malbaratament de recursos i de residus, aquestes xarxes fomenten la organització col·lectiva i horitzontal amb l'objectiu de satisfer una necessitat bàsica com és l'alimentació, mitjançant el suport mutu i la solidaritat. Algunes idees:

- Obtenir en part o la totalitat dels aliments de l'activitat reciclant en comerços del barri.
- Fer una bona previsió de persones assistents basant-se en les anteriors activitats similars organitzades i en l'abast de la difusió feta per xarxes socials.
- Fer un bon càlcul de les quantitats de menjar. Aquesta taula us pot ajudar, tot i que està enfocada a la intenció d'esplais i caus: [Com calcular les quantitats de menjar](#) (Espalac)
- Disposar l'organització de tappers i altres recipients i fomentar que les assistents en portin per tal de repartir-se el menjar sobrant al final de l'activitat.
- Si hi ha excessiu menjar es pot optar per congelar-lo i consumir el menjar més endavant en reunions o activitats internes de les associacions.
- Hi ha l'opció de posar-se en contacte amb algun menjador o entitat social, per veure si accepten el menjar, o directament si coneixem alguna persona que vulgui menjar podem portar-li.
- Existeixen projectes com [Nevera Solidària](#), que lluiten contra el malbaratament d'aliments i que podem impulsar en els nostres barris. No es tracta d'una iniciativa

assistencialista per la persona «necessitada», sinó d'un projecte polític de recuperació d'aliments que anirien a la brossa.

## Iniciatives per reduir el malbaratament alimentari

A continuació llistem un seguit d'iniciatives que lluiten contra el malbaratament alimentari, que aporten dades, idees, recursos pràctics... per seguir sensibilitzant i lluitant. Només en són algunes, en aquest mapa de la Plataforma Aprofitem els Aliments en podeu trobar moltes més: [Mapa d'iniciatives per l'aprofitament dels aliments](#).

- **Xarxes d'aliments:** Són grups autogestionats de persones que setmanalment recullen i reciclen aliments tant dels comerços com dels contenidors. Després es reparteixen entre els participants tots els aliments recuperats. Practicant el suport mutu, satisfan una necessitat bàsica com és l'alimentació, alhora que transmeten aquest missatge polític: El menjar no es llença.
- **Plataforma Aprofitem els Aliments:** és una entitat sense afany de lucre que treballa en xarxa amb persones i entitats que promouen una cultura de l'aprofitament dels aliments. Són un moviment social i de transformació cap a un model alimentari més responsable i sostenible.
- **De menjar no en llencem ni mica:** De menjar no en llencem ni mica va ser la 1a Campanya contra el malbaratament d'aliments de Catalunya. De la mà d'Espai Ambiental Cooperativa, dona idees i recursos per lluitar contra el malbaratament de menjar.
- **Nevera Solidària:** és un projecte de lluita contra el malbaratament alimentari, que consisteix en una xarxa de neveres que posen a disposició de les persones aliments que per altres suposen un excedent. Es tracta d'un projecte universalista, no caritatiu. A Barcelona actualment hi ha 4 neveres d'aquesta xarxa que va néixer al País Basc.
- **Remenja'mmm:** És una campanya de comunicació de [Pont Alimentari](#) que té per objectiu sensibilitzar, tant els consumidors com la indústria de restauració i hostaleria, en la prevenció del malbaratament alimentari tot oferint propostes i accions alternatives per a la seva reducció.
- **Too Good to Go:** és una aplicació mòbil que fa d'intermediari entre els restaurants i les botigues i els consumidors finals, posant a la venda productes o aliments que no s'han venut durant el servei als consumidors per a no malbaratar-los. L'aplicació està disponible a la majoria de països d'Europa.
- **Som Gent de profit:** Campanya de comunicació de l'Agència de Residus de Catalunya amb web que recull consells i eines per reduir el malbaratament alimentari. Per exemple una eina que ofereixen és un [receptari d'aprofitament](#), o una altra una

[calculadora de racions](#).

- **Espigoladors**: és una organització sense ànim de lucre que lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari. Recullen excedents dels camps tot empoderant persones en risc d'exclusió social d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible. Canalitzen els aliments recuperats cap a **entitats socials** per facilitar l'accés a una alimentació saludable de persones en situació vulnerable, i també elaboren productes amb aquests aliments recuperats.

Si teniu dubtes o necessiteu un cop de mà, poseu-vos en contacte amb nosaltres o demaneu-nos un assessorament gratuït escrivint a [info@crajbcn.cat](mailto:info@crajbcn.cat), trucant al **93 265 52 17** o per [Telegram](#) o [WhatsApp](#).