

Lliurament dels III Premis Mercabarna contra el malbaratament alimentari

Ametller Origen i els veïns del barri de Sant Antoni guardonats per Mercabarna pels seus projectes contra el malbaratament

Avui, a Mercabarna s'han lliurat els **'III Premis Mercabarna Paco Muñoz'**, creats per Mercabarna per promoure i reconèixer iniciatives que es duen a terme contra el malbaratament alimentari.

Enguany s'han presentat als guardons 7 entitats i empreses. La dotació és de 5.000€ per als guanyadors de cadascuna de les categories següents: Prevenició del Malbaratament Alimentari i Innovació Social. La categoria d'Innovació Tecnològica contra el Malbaratament ha quedat deserta.

Per a la selecció dels projectes premiats s'ha valorat: l'impacte positiu social, ambiental i econòmic; el nombre d'actors implicats en les diferents baules de la cadena alimentària, la quantificació dels aliments malbaratats reduïts i la replicabilitat, escalabilitat i viabilitat econòmica dels projectes.

Els guanyadors han estat:

Premi a la millor iniciativa de la categoria Prevenició del Malbaratament Alimentari

Un exemple d'aprofitament alimentari al llarg de tota la cadena alimentària

Ametller Origen Grup ha guanyat el premi d'aquesta categoria pel seu projecte integral que aborda la problemàtica del malbaratament alimentari des de l'origen al camp, passant per la transformació i la distribució dels aliments, arribant, fins i tot, a la conscienciació dels seus treballadors i clients.

Amb el programa 'Fem Camí' i l'objectiu '0% Malbaratament', iniciat al 2020, comencen al camp, aprofitant les fruites i hortalisses sense valor comercial per elaborar sucs, plats, etc. als obradors de les seves botigues i restaurants. També col·laboren amb la **Fundació Espigoladors Barcelona**, que recull directament dels camps els productes fruit d'una sobreproducció o aquells que han perdut valor comercial, però encara són aptes per al consum humà. Així mateix, venen, amb descomptes de fins al 40% a les botigues de la cadena, les fruites i hortalisses amb defectes morfològics però amb totes les qualitats nutritives i organolèptiques.

La fruita i hortalissa excedentària en els seus magatzem de logística és portada al Foodback de Mercabarna, per ser distribuïda entre entitats socials que la fan arribar a persones vulnerables.

Pel que fa a la venda al detall, els productes propers a la seva data de caducitat s'identifiquen amb etiquetes morades i es venen amb un 25% de descompte a les botigues del grup, o bé a través del programa **'Too Good To Go'**, mitjançant el qual els consumidors poden adquirir packs sorpresa de productes, a un terç del preu de venda, als comerços que participen en la iniciativa.

A més, **Ametller ha format part de la seva plantilla de treballadors en sostenibilitat, malbaratament d'aliments i gestió de residus** i realitza periòdicament campanyes de conscienciació social i tallers entre els seus clients.

Durant el 2022, la companyia ha donat 1.162.139 kg de productes a entitats socials, ha salvat 275.556 packs d'aliments i ha contribuït a la reducció de 1.872.880 kg de CO2 a l'atmosfera.

Premi a la millor iniciativa de la categoria d'Innovació Social

Veïns, entitats i comerços de Sant Antoni, junts contra el malbaratament d'aliments

La **Federació d'entitats Calàbria 66**, ha guanyat el premi d'aquesta categoria amb 'Aprofita'm', un **projecte dissenyat conjuntament entre el teixit associatiu del barri de Sant Antoni de Barcelona** (Federació d'Entitats Calàbria, 66); **el Servei de Rehabilitació Comunitària de l'Esquerra de Eixample** (SRC-EE), que depèn del departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i treballa amb persones diagnosticades de malaltia mental; i **l'ONG de Veí a Veí** (banc d'aliments del barri).

'Aprofita'm' és un bon exemple de com des d'un moviment veïnal i associatiu és poden buscar fórmules per resoldre els principals problemes de l'entorn més proper, en aquest cas les necessitats alimentàries de persones en risc d'exclusió social, posant el focus en el malbaratament alimentari i arribant, fins i tot, a l'elaboració i distribució dels aliments.

El projecte es va iniciar al 2020, els seus protagonistes són les persones usuàries del SRC-EE i els voluntaris del barri, que es troben a l'espai veïnal Calàbria 66 i realitzen les tasques següents:

- **Recollida d'aliments** descartats per estètica, problemes d'estoc o proximitat a la data de consum preferent **als tres comerços col·laboradors del barri** (FoodCoop, Molsa-Ceres Naturals i IdoniCoop) i **els donatius rebuts per l'ONG de Veí a Veí**.
- **Elaboració dels menús**, tria i selecció dels aliments, neteja, desinfecció i preparació.
- **Cuinat** de les racions, **envasat i etiquetat a la Cuina Comunitària** de l'Espai Veïnal Sant Antoni.
- **Trasllat dels aliments a l'ONG de Veí a Veí i a Calàbria 66 per ser refrigerats i repartits.**

Els receptors d'aquests aliments **són 51 famílies vulnerables** (74 dones, 55 homes i 45 infants i adolescents) i **55 persones sense llar del barri de Sant Antoni** i el seu radi d'influència.

Durant el 2022, Calàbria 66 ha elaborat 2.572 racions d'aliments, ha distribuït 615 kg de productes i **ha contribuït a la reducció de 938kg de CO2 a l'atmosfera.**

Un jurat format per experts

El jurat dels premis està format per experts de diferents institucions i entitats:

- **Pilar Chiva**, directora de l'Àrea d'Economia Circular de l'Agència de Residus de Catalunya.
- **Glòria Cugat**, subdirectora de Transferència i Innovació Agroalimentària de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del DACC.

- **Laura García-Herrero**, Policy Officer, Joint Research Centre at ISPRA (Istituto Italiano de Protección e Investigación Medioambiental).
- **Eduard Hernández**, responsable de l'Àrea de Tecnologia de la Càtedra UPC- Mercabarna contra el Malbaratament Alimentari. Professor de l'Escola d'Enginyeria Agroalimentària i Bio sistemes de Barcelona (Universitat Politècnica de Catalunya, UPC).
- **Fernando Ortega**, president de la Comissió d'Indústries Agroalimentàries del Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya.
- **Nuria Pedraza**, directora de Comunicació i Relacions Institucionals d' AECOC (Associació de Fabricants i distribuïdors del sector alimentari).

La denominació d'aquests guardons és **un homenatge pòstum a Paco Muñoz** per la seva llarga trajectòria professional en l'àmbit de la lluita contra el malbaratament alimentari, tant des de la Universitat Autònoma de Barcelona com des de la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA).

Més informació: Roser Lapuente, cap de Mitjans de Comunicació
T. 93 556 35 08/ 93 556 30 00/ 610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat