

[Internacional](#)

Supermercats contra el malbaratament alimentari, una nova tendència a Europa



07/10/2016

iWith.org

Autor/a: Rubén Escobar

Supermercats contra el malbaratament alimentari, una nova tendència a Europa

07/10/2016

Autor/a: Rubén Escobar

iWith.org



Resum:

Segons el PNUMA, un terç del menjar produït al món acaba a les escombraries. Al Regne Unit i a Dinamarca, dues ONG han proposat alternatives ètiques i responsables.

"Creiem que el **malbaratament alimentari** ha d'acabar i hem d'assegurar-nos que les properes generacions no pateixin la nostra ignorància". Així de contundents es mostren els fundadors de l'oenegé [The Real Junk Food Charitable Foundation](#), impulsora del **primer supermercat que ven menjar caducat al Regne Unit** i que ha nascut a un polígon industrial de Pudsey, a prop de Leeds. I com ho fan? Quan reben el menjar rebutjat de Bancs d'Aliments, restaurants, cafès o esdeveniments (normalment no col·laboren amb grans plataformes comercials), el voluntariat de l'ONG inspecciona el menjar amb la vista, l'olfacte i el gust. D'aquesta manera poden determinar si és **apte pel consum humà** i eviten que tones de menjar es llencin sense cap control.

Segons dades del PNUMA, el [Programa de les Nacions Unides pel Mediambient](#), **un terç de la producció mundial d'aliments és malbaratada** o desaprofitada. Això representa 1.3 bilions de tones, és a dir, la quantitat d'aliments necessària per nodrir a 2.000 milions de persones. Contra aquestes vergonyoses xifres també s'ha volgut rebel·lar l'organització danesa [DanChurchAid](#), que va crear l'any 2015 el primer supermercat del món que només venia menjar i altres productes amb petits defectes o a punt de caducar. [Wefood](#) és el seu nom, i de moment compten amb 80 voluntaris i voluntàries i només 2 persones en nòmina. Els seus productes provenen de petites botigues i supermercats, i també reaprofiten diaris o pa i a partir de les 15:00h els vénen a meitat de preu.

El pagament també és un tema que ha sabut treballar The Real Junk Food amb un mètode original. L'organització anglesa aplica un model innovador conegut com a **"Pay As You Feel"**, que en la seva traducció catalana vol dir: "Paga com Vulguis". Es pot pagar en diners, temps o amb tasques col·laborant amb l'ONG. En paraules de Per Bjerre, de DanChurchAid al mitjà [Npr](#), no volen posar l'etiqueta de supermercat social "perquè si la posem és difícil que vingui la gent". "A qui li agrada ser pobre?", afegeix, "ja que si volem parar amb el malbaratament alimentari, tothom hi ha de contribuir". Aquesta és una manera d'explicar que aquests supermercats estan pensats per a tothom, més enllà de la renda o de la seva situació socioeconòmica.

La legislació, una barrera difícil de superar

Sovint molts països tenen **legislacions restrictives** que impedeixen la posada en marxa d'aquestes iniciatives. Al Regne Unit, per exemple, no està acceptat vendre productes caducats. Supermercats com ASDA, Sainsbury's o Tesco rebaixen el preu dels seus productes fins a vendre'ls per cèntims quan s'apropa la data de caducitat.

Però el que fa realment The Real Junk Food no és vendre'ls, sinó sortejar astutament la llei i implementar aquest innovador sistema de pagament. A Dinamarca, WeFood també va trobar una escletxa, ja que una reforma legislativa del Govern danès permet comprar als supermercats que llencen el menjar sense més. Ells ho fan per 1€.

Potser el cas amb més ressò mediàtic és el [cas de França](#), on una nova legislació ha prohibit als supermercats llençar menjar a la brossa.

Espigoladors, un projecte similar a Catalunya

L'organització sense afany de lucre [Espigoladors](#) fundada per Mireia Barba recull **excedents de producció d'aliments** i els fan arribar, en un 95%, a organitzacions socials. L'objectiu és lluitar contra el malbaratament alimentari alhora que **empoderar persones en risc d'exclusió social** d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible. Per fer-ho, utilitzen la marca Es Im-perfect, la primera de tot l'Estat espanyol que comercialitza productes alimentaris d'alta qualitat a partir d'excedents o fruita i verdura imperfecta.

Etiquetes: [malbaratament alimentari](#), [consum responsable](#), [desenvolupament sostenible](#), [reciclatge i reutilització](#), [dinamarca](#), [regne unit](#)

URL d'origen: <https://xarxanet.org/internacional/noticies/supermercats-contra-el-malbaratament-alimentari-una-nova-tendencia-europa>