Pla Estratègic per a la Prevenció de les Pèrdues i Malbaratament Alimentari de Catalunya

PEPPMAC 2026 - 2030

Jornada PATT
En línia, 26 de març del 2025

Generalitat de Catalunya

Presentació de la jornada

Glòria Cugat
Subdirectora General Transferència i Innovació Agroalimentària de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Agenda de la sessió

12:00h a 12:10h	Presentació de la Jornada PATT
12:10h a 12:30h	Presentació del PEPPMAC: per què, com i quan participar?
12:40h - 12:50h	Pèrdues i malbaratament alimentari
12:50h- 13:15h	Precs, preguntes i properes passes

Presentació del PEPPMAC. Aspiració del procés

Objectiu	Establir un full de ruta participat i consensuat amb l'ecosistema, donant resposta al mandat legal de la Llei 3/2020 de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari i a l'Estratègia d'Alimentació de Catalunya 2025-30.
Enfocament	• El context actual és propici per l'elaboració del Pla donat l'impuls dels darrers anys en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari i el grau de maduresa de l'ecosistema • El Pla ha de permetre establir un full de ruta compartit per tot l'ecosistema, posar en valor els agents i les iniciatives existents, sumar nous agents i avançar en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari mitjançant grans projectes conjunts • La voluntat és trobar un equilibri entre un Pla prou realista però alhora prou ambiciós, en coherència amb els reptes a abordar • El resultat del Pla és important, però també ho és el procés, el qual ha de garantir que s'incorporen les característiques singulars del territori • Donat el fort component participatiu del procés, s'han establert espais de participació diferenciats i amb objectius i funcions concretes

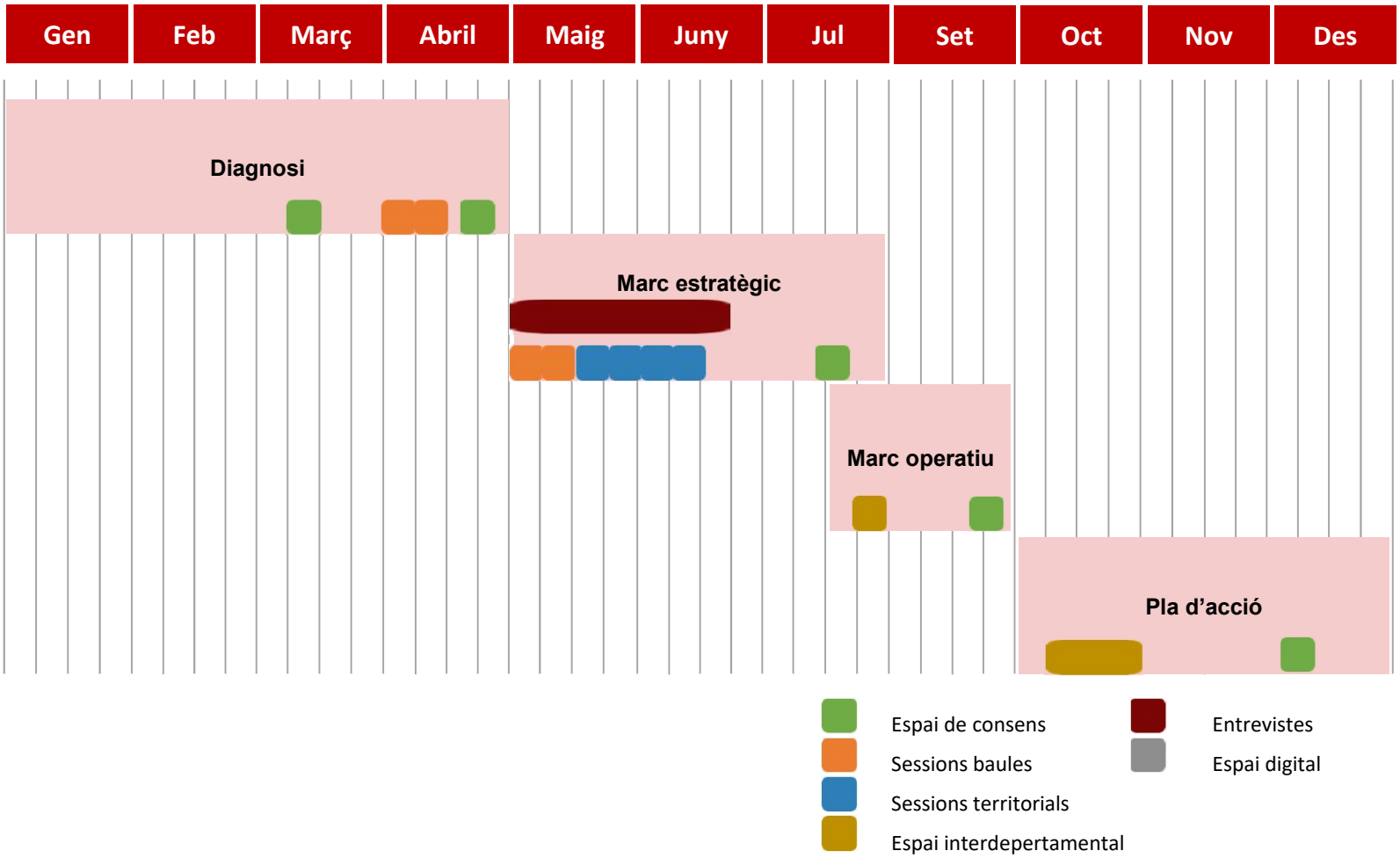
Presentació del PEPPMAC. Espais de participació

Espai	Objectiu	Participants
Coordinació	**Vetllar per la correcta execució i impacte del procés**	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i alimentació (DARPA) i Oficina tècnica
Espai de consens	**Contrastar els principals avenços del pla i arribar a un consens amb el sector agroalimentari**	Consell Català de l'Alimentació (Comissió 1), entitats de segon nivell i entitats representatives del sector agroalimentari
Espai interdepartamental	**Garantitzar una visió transversal dins la Generalitat i aterrar les accions concretes de les línies i reptes detectats**	Departaments de la Generalitat de Catalunya
Espai de recollida de visions	**Enriquir i alimentar el procés a partir de la recollida de les visions del sector segons els debats de pèrdues i malbaratament alimentari (PMA) i segons territori**	Espai obert a la participació d'entitats i ciutadania en sessions virtuals i presencials durant el procés que vulguin aportar en el procés a partir de la seva visió des de la baula, sector o territori
Espai digital	**Garantir la transparència del procés**	Espai obert a la participació de totes les persones

Presentació del PEPPMAC. Enfocament de l'Espai de Consens

Objectiu	Contrastar els principals avenços del pla per tal d'**assolir un consens** entre els agents sobre els grans reptes a treballar en els propers anys.
Configuració	• S'ha elaborat una llista d'entitats a partir de les següents fonts: el Consell Català de l'Alimentació, el Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya, l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible a Barcelona 2030 i El Comitè Bon Profit. • D'aquests, uns 60 agents han estat convidats i 49 d'ells han confirmat la seva participació. • La configuració a la que s'arriba es considera suficientment representativa de les baules de la cadena alimentària i la quàdruple hèlix.
Condicions de participació	• Participació a través d'una persona representant per organització per tal de garantizar una participació de qualitat a totes les persones assistents. • Possibilitat per part de les organitzacions de participar també de les sessions per baules i/o territorials.
Format	Es preveu la realització de **6 sessions de treball** durant tot el procés on es combinaran **sessions virtuals i presencials**.

Presentació del PEPPMAC. Cronograma



Presentació del PEPPMAC. Cronograma

Fase	Espai de participació	Objectiu
Diagnosi (març-abril)	**Espai de consens**	Exposició del procés i metodologia d'elaboració del PEPPMAC
	Sessions per baula (6)	Contribuir a la diagnosi tècnica en el debat dels grans reptes de pèrdues i malbaratament en els diferents moment de les baules de la cadena alimentària
	Espai de consens	Validació dels principals reptes i definició de la visió compartida en els reptes de futur
Marc estratègic (maig-juliol)	**Sessions per baula (6)**	Concreció de les palanques, les línies de treball i els grans projectes dels diferents reptes
	Sessions territorials (10)	Enriquir el marc estratègic desde la perspectiva dels diferents territoris de Catalunya
	Entrevistes (10)	Enriquir el marc estratègic des de la visió de persones referents en el sector
	Espai de consens	Validació de les línies estratègiques i les principals accions proposades
Marc operatiu (juliol-setembre)	**Espai de consens**	Concreció de les accions proposades en el marc estratègic
	Espai interdepartamental	Enriquiment i apropiació de les accions apuntades en el marc estratègic
	Espai de consens	Validació del marc operatiu
Pla d'acció (setembre-desembre)	**Sessions de treball amb Departaments**	Aterratge de les accions amb els Departaments de la Generalitat implicats en el procés
	Espai de consens	Socialització dels resultats del procés
	Tots els espais	Socialització del procés amb totes les persones participants en plenari
Totes les fases	**Espai digital**	Informar del procés, rebre consultes, complementar les sessions aportant transparència al procés.

Presentació del PEPPMAC. Sessions per baula

Es duran a terme 6 sessions per baula en format virtual.
Participació d'agents de qualsevol hèlix i baula interessats en aportar als reptes de cada baula:

Format	2 sessions de treball per baula de 2h cadascuna en format virtual a través de Zoom

Sessions per baula

Baula	Primera sessió
Producció	Dc 9 d'abril de 15h a 17h
Transformació	Dm 8 d'abril de 15h a 17h
Distribució i venta al detall	Dm 1 d'abril de 15h a 17h
Restauració col·lectiva	Dc 2 d'abril de 9h a 11h
Restauració comercial	Dv 11 d'abril de 9h a 11h
Llars	Dc 2 d'abril de 15h a 17h

Sessions participatives per territori. Distribució de les sessions

Es duran a terme 11 sessions per territori en format **presencial**. Participació d'agents de qualsevol hélix, administración local, societat civil organitzada i ciutadania

	Territori	Dates (provisional)
Sessions per territori	Barcelona	20 de maig de 2025
	Alt Pirineu i Aran	21 de maig de 2025
	Girona	22 de maig de 2025
	Manresa	27 de maig de 2025
	Lleida	29 de maig de 2025
	Baix Llobregat	3 de juny de 2025
	Terres de l'Ebre	4 de juny de 2025
	Maresme	5 de juny de 2025
	Vic	10 de juny de 2025
	Penedès	11 de juny de 2025
	Tarragona	12 de juny de 2025

Pèrdues i malbaratament alimentari. Diagnosi tècnica

Àmbit	Normativa o Estratègia
Internacional	Fita 12.3 de l'Agenda 2030 de l'ONU
Unió Europea	Directiva (UE) 2018/851 del Parlament Europeu i del Consell, del 30 de maig
	Decisió Delegada (UE) 2019/1597, del 3 de maig de 2019
	Proposta de revisió específica de la Directiva marc de residus
Estat Espanyol	Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular
	Llei estatal sobre la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris (aprovada 20/03/25, pendent BOE)
Catalunya	Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris
	Pla d'acció per a la prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya (2019-20)
	Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya (2021-2026)
	Estratègia Alimentària de Catalunya 2025-2028

Al món

1.300 M de tones de PMA (un terç del total)

A la Unió Europea

59 M tones de residus alimentaris (132 Kg/hab.)

A l'Estat Espanyol

1.200 M tones malbaratats (dins i fora les llars)

A Catalunya

262.471 tones d'aliments (llars i restauració)

Pèrdues i malbaratament alimentari. Diagnosi tècnica

Baules

Producció primària
Restauració comercial

Transformació
Restauració col·lectiva

Distribució
Llars

Xifres per sector i baula a Catalunya

Causes

Exemples de causes en agricultura

Operatives	**Degudes al maneig**	Incorrecta/insuficient aplicació de fitosanitaris o realització d'altres tasques culturals Error de càlcul en el moment de la collita Inadequada col·locació de palots/contenidors en el transport Incorrecta/escassa formació/supervisió del personal Varietats no adequades Baixa qualitat de les llavors
	Degudes a la maquinària/ instal·lacions	Incorrecta/insuficient protecció dels cultius Maquinària defectuosa/insuficient Instal·lacions/maquinària inadequada Inadequat manteniment de la maquinària/instal·lacions
Comercials	**Degudes al mercat/ regulacions**	Volatilitat dels preus Sobreoferta Escassa informació sobre els requeriments dels clients Requeriments molt elevats Inestabilitat dels contractes Regulacions sobre qualitat i altres

Exemples de causes en el sector del comerç a l'engròs

Operatives	**Degudes al maneig**	Incorrecta gestió d'estocs Incorrecta traçabilitat Incorrecta planificació Incorrecta formació/supervisió del personal Escàs/incorrecte assessorament a proveïdors Incorrecta elecció de contenidors/envasos Incorrecte disseny d'envasos o productes
	Degudes a la maquinària/ instal·lacions	Maquinària defectuosa/insuficient Instal·lacions/maquinària inadequats Inadequat manteniment de maquinària/instal·lacions Deficiència/inexistència de sistemes de refrigeració en l'emmagatzematge
Comercials	**Degudes al mercat/ regulacions**	Inadequació oferta-demanda Inestabilitat dels contractes Requeriments molt elevats Retard en les duanes

Pèrdues i malbaratament alimentari. Diagnosi tècnica

Producció primària

Grup alimentari	Producte	Causa principal	Causes secundàries
Hortalisses 4-26%	Tomàquet	Comercial	Alts requeriments estètics i preus sota el cost de producció
	Carxofa		
	Carbassó		
Fruita 2-15%	Poma	Comercial / Sanitària	Preus baixos / malalties i plagues
	Pera	Sanitària	Malalties i plagues
	Préssec / Nectarina	Comercial/ Sanitària	Preus baixos / malalties i plagues
	Taronja / Mandarina	Agroclimàtiques	Danys per gelades i vent
Làctics 1%	Llet fresca	Sanitària	Contaminació per aflatoxines
Carn <1%	Porc	Sanitària	Afectacions per malalties
Peix 2%	Lluç/Llucet	Comercial	Falta de calibre i caiguda de preus
	Seitó		

Referències: (CREDA-UPC-IRTA 2020-2023), (Tonini et al. 2022), (Espigoladors, 2021)

Pèrdues i malbaratament alimentari. Diagnosi tècnica

Transformació

Producte	Subproducte	Causa principal	Causa secundària
Fruita 1-3%	Poma	Sanitària	Fruita minvada de les centrals (especialment podridures)
	Pera		
	Préssec/ Nectarina		
	Taronja/ Mandarin	Operativa	Suc i polpa que es perd en el procés de tall i processat
Làctics 0,5-2%	Llet crua		
	Llet fresca	Operatives	Fraccions de lots de llet envasats per a analítiques
	Llet UHT		
	Iogurt		
Carn <1%	Porc	Operatives	Manipulació d'operaris, falles en la cinta de maquinària, i etiquetatge incorrecte

Referències: (CREDA-UPC-IRTA, 2020-2023)

Pèrdues i malbaratament alimentari. Diagnosi tècnica

Distribució

Distribució i venda a l'engròs

- **Hortalisses: 1-4%**
- **Fruita 2-4%**
- **Làctics: 0-2%**
- **Peix: 1-3%**

Mercabarna FH → 0-0,5,%

Causes comercials

Requeriments estètics i una inadequació entre oferta i demanda.

Causes operatives

Incorrecta gestió d'estoc i manipulació.

Distribució i venda al detall

- **Comerç detall 2012**
- **Llet**
- **Lluç**
- **Mercats Municipals**
- **Sant Joan Despí- botigues**

Causes comercials

Peribilitat intrínseca dels aliments que a vegades juga en contra quan baixa la demanda.

Causes operatives

Conservació inadequada i possibles errades de gestió o fallades de maquinaria.

Distribució gratuïta d'aliments

- **Hortalisses: 1-4%**
- **Fruita 1-4%**

Causes comercials

Manca d'infraestructura per una distribució eficient dels aliments.

Causes externes

Arribada de la fruita minvada d'altres baules.

Referències: (CREDA-UPC-IRTA 2020-2024), (UAB,Spora Sinergies, PAA., 2015), (REZERO i Ajuntament de Sant Joan Despí, 2024)

Pèrdues i malbaratament alimentari. Diagnosi tècnica

Restauració col·lectiva

Centre educatiu	Municipi	Malbaratament (alumne/dia)
4 escoles (2016)	Barcelona/Badalona/Esplugues	80 g
4 escoles (2017)	Barcelona	60 g
4 escoles (2019)	Esplugues de Llobregat/Badalona/Barcelona	43 g - 50 g
11 escoles (2022)	El Prat de Llobregat/Barcelona/Cervera/Reus	22 g -62 g
1 escola (2022)	Gavà	80 g
3 escoles (2023)	Barcelona	42 g – 64 g
2 escoles (2023)	Viladecans	47 g – 67 g
Diverses escoles	Diverses (C.E.)	120 g

Causes comercials	Causes operatives	Causes externes
Impossibilitat de conèixer la demanda real (nombre de comensals i quantitat).	Organització i normativa del servei.	Característiques organolèptiques dels àpats i el seu nivell d'acceptació.

Referències: (Derqui, B. i Agustín, A., 2016); (Derqui, B. i Fernández, V.,2017); (CREDA-UPC-IRTA, 2019); (Fundació Espigoladors, 2022); URBACT BioCanteens (Ajuntament de Gavà, 2022); (XAMEC i Fundació Espigoladors, 2023); (Ajuntament de Viladecans i Espigoladors, 2023)

Pèrdues i malbaratament alimentari. Diagnosi tècnica

Restauració comercial

Causes comercials	Causes sanitàries	Causes externes
Desajust entre l'oferta de menjar i la demanda dels consumidors, i dificultat per preveure la demanda futura.	Por a assumir riscos per a la salut pública a l'hora d'oferir aliments sobrants a entitats benèfiques o la clientela.	Aspectes psicosocials

Referències: (ARC-UAB, 2012)

Pèrdues i malbaratament alimentari. Diagnosi tècnica

Llars

- **151.000 tones → 58% dels 35 kg/hab/any - 20 kg/pers/any 2012**
- **173,96 milers de tones 21,56 kg/hab/any 2024**
  - 74% dels aliments malbaratats son no cuinats (sobretot fruita i verdura)
  - 16% plats cuinats
  - 10% cuinats de la nevera.

En relació a les **causes**, s'identifica que:

- El 63,7% son **operatives**, és a dir, degudes a una mala gestió dels aliments o a hàbits de compra.
- El 17,75% son deguts a **requeriments estètics** del producte.
- El 13,6% son degudes a **factors culturals i socials** (per exemple, menjar fora amb més freqüència que l'esperat, qüestions hedòniques de sabor, dieta o religió).
- El 6,95% es classifica com a causes no determinades

Causes comercials	Causes operatives
• Baixada de la ponderació de l'alimentació en la despesa mensual • Marcatge confús de les dates de consum preferent o caducitat.	• Compra d'aliments més espaiada en el temps, • Manteniment i una conservació deficients • Restes del plat mengívoles sense acabar.

Referències: (ARC-UAB, 2012), (CREDA-UPC-IRTA 2024)

Precs, preguntes i properes passes

1 **Primera ronda de les altres sessions per baules** (primera quinzena del mes d'abril)

Producció	Dc 9 d'abril de 15h a 17h
Transformació	Dm 8 d'abril de 15h a 17h
Distribució i venta al detall	Dm 1 d'abril de 15h a 17h
Restauració col·lectiva	Dc 2 d'abril de 9h a 11h
Restauració comercial	Dv 11 d'abril de 9h a 11h
Llars	Dc 2 d'abril de 15h a 17h

2 **Aportacions al portal Participa Gencat** (finals d'abril)

3 **Segona ronda de les 6 sessions per baules** (primera quinzena del mes de maig)

4 **Sessions territorials** (segona quinzena maig - primera quinzena juny)

Inscripció a les sessions per baula

Enllaç: https://tinyurl.com/PEPPMAC

Codi QR:

Generalitat de Catalunya