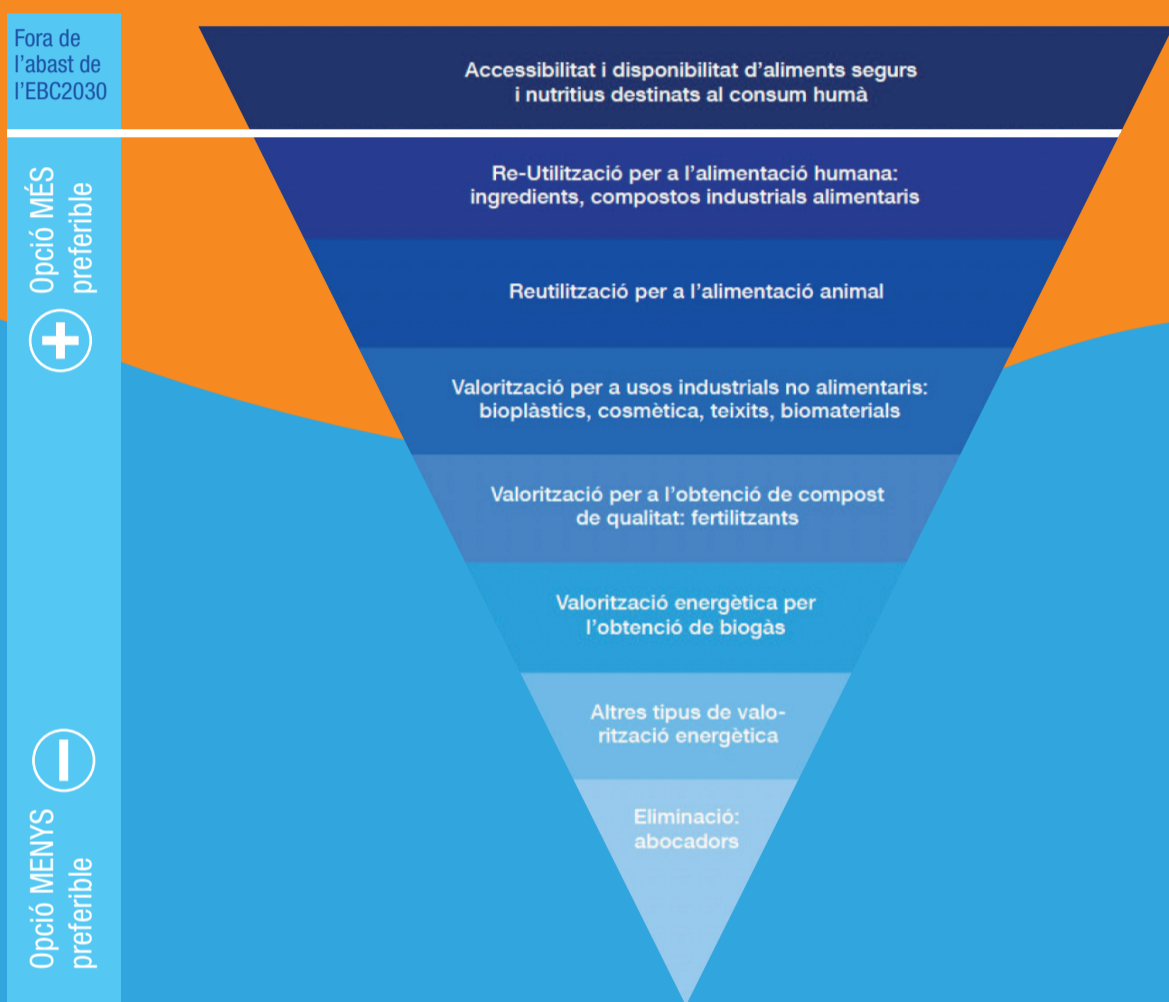


# Valorització de coproductes i subproductes de la cadena alimentària

## Jerarquia d'usos dels aliments



Font: Guia per a la implantació d'un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses agroalimentàries. CREDA-UPC-IRTA & DARP, 2019

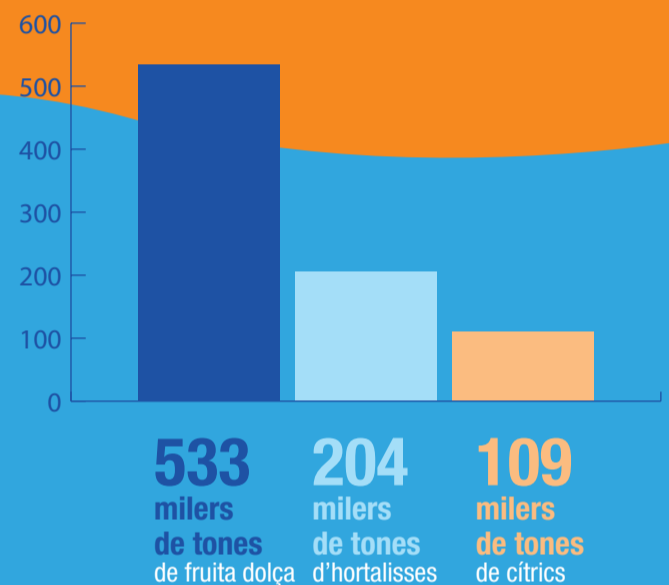
## OPORTUNITATS A TRAVÉS DE LA BIOECONOMIA

- Aprofitar el producte fresc descartat i en bon estat per a alimentació humana.
- Transformar en fresc per fer productes elaborats i obtenir diferents ingredients, que substitueixen complements dietètics sintètics o s'utilitzen com a suplementos funcionals.
- Transformar el producte fresc en productes destinats a l'alimentació animal.
- Extreure compostos actius que s'utilitzen en altres productes alimentaris i no alimentaris.
- Obtenir bioproductes d'alt valor afegit mitjançant biorefineries.
- Produir compost de qualitat i/o biogàs a partir de la digestió anaeròbia.

## Producció de productes vegetals, 2022

**2.900** milers de tones

(inclou cereals, lleguminoses, tubercles, hortalisses, cítrics, fruiters, vinya i olivera)



## Pèrdues i malbaratament alimentari de fruita dolça, 2020

**16** milers de tones de pomes

**11** milers de tones de peres

**32** milers de tones de préssec i nectarina

## Producció de productes d'origen animal, 2022

**2,5** milions de tones

de carn de totes les espècies

Catalunya s'ha consolidat com un dels centres de producció més importants del continent europeu.

Font: DACC



Descarrega't el Pla d'acció 2022-2024