Xarxa de Ciutats i Pobles cap a la Sostenibilitat

Seminari de preparació de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus 2014

Informe de conclusions del Taller: Horts i malbarataments alimentari

Xarxa de Ciutats i Pobles cap a la Sostenibilitat

Diputació Barcelona

SETMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓ DE RESIDUS

INTRODUCCIÓ

El 23 de setembre del 2014 es va celebrar el Seminari de presentació de l'edició 2014 de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus per part de l'Agència de Residus, l'Àrea Metropolitana de Barcelona, la Diputació de Barcelona, la Fundació Banc dels Aliments i el Col·legi d'Ambientòlegs de Catalunya sota la coordinació de la Xarxa de Ciutats i Pobles cap a la Sostenibilitat.

La sisena edició de la Setmana Europea de la prevenció de residus se celebrarà del 22 al 30 de novembre del 2014. El dia 22 de novembre estarà dedicat a activitats contra el malbaratament alimentari: tindran lloc a tot Catalunya activitats per promoure aquest gran objectiu, dir prou al Malbaratament Alimentari. Amb tallers d'aprofitament de sobrats, ecoauditories a les escoles, recollida d'excedents comestibles per entitats socials, etc. En breu publicarem tot el material per poder promocionar, organitzar i quantificar el que podem evitar malbaratar en un dia.

La Setmana és un moment òptim per reflexionar sobre els nostres hàbits de consum i producció de cara a reduir la generació de residus i, entre altres beneficis, per tenir consciència del paper primordial que la prevenció de residus juga en el canvi climàtic.

El Seminari de presentació de la Setmana va tenir com a objectius, doncs, mobilitzar el teixit socioeconòmic català per promoure la seva participació en la VI edició de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus (del 22 al 30 de novembre de 2014); presentar l'acció comuna a Europa, la celebració del Dia Temàtic de la Prevenció 2014: Prou Malbaratament Alimentari; i presentar recursos disponibles, experiències i casos pràctics en prevenció del malbaratament alimentari en diferents sectors.

Fotos: Gonçal Luna

Redacció: Secretaria Tècnica de la Xarxa de Ciutats i Pobles cap a la Sostenibilitat

Barcelona, Octubre del 2014

En el marc del Seminari es van celebrar diversos Tallers sobre activitats que es poden organitzar pel Dia Temàtic de la Prevenció 2014: Prou Malbaratament Alimentari :

1. Eco Restaurants i menjadors.

2. Menjars de sobrats.

3. Horts solidaris.

Aquest informe recull les conclusions del Taller sobre horts solidaris, que tenia com a objectiu identificar les sinèrgies entre la promoció i existència d'horts municipals, escolars, socials, etc... a molts municipis i les accions a dur a terme vinculades a la Setmana.

Quina relació hi ha entre els horts i la prevenció del malbaratament alimentari ?

Com a introducció al Taller, des de la Xarxa de Ciutats i Pobles cap a la Sostenibilitat es va crear l'any 2013, la Comissió d'Horts, la qual ha treballat de forma continuada diversos aspectes vinculats a la promoció i gestió dels horts municipals i han permès classificar les experiències en horts escolars, municipals, socials i professionals.

Com a primera part del Taller, els assistents van respondre a tres preguntes clau per diagnosticar si existeix una relació entre ambdós conceptes:

Hi ha excedents de producció als horts ?

Sabem què se'n fa ?

Pot haver-hi malbaratament d'aliments ?

- Es detecta que als **Horts escolars** tenen problemes d'excedents de producció o pèrdua de la collita un cop s'acaba el curs escolar i ningú es fa càrrec de l'hort.

  Això dóna mala imatge del projecte i, clarament, un malbaratament d'aliments i recursos.

  Un solució passar per promoure un hort d'hivern, on les collites estiguin vinculades al curs escolar.

  També es proposa vincular el projecte a un casal d'avis o l'AMPA de l'Escola de manera que un adult o grup es faci càrrec de l'hort durant l'estiu.

S'explica un cas on la collita de l'hort escolar es recull i es "ven" com a producte entre les mares i pares de l'escola i els diners es fan servir per alguna activitat de l'AMPA o dels nens i nenes, de manera que no queda res sense collir.

En algun altre municipi, s'utilitza part de la producció de l'hort escolar per al menjador escolar, però hi ha força debat sobre els requeriments sanitaris i legals per poder-ho fer. Alternativament, es proposa fer Tallers de cuina a final de curs per aprofitar tota la collita.

En conclusió, es destaca que cal un seguiment d'aquest tipus de projecte i un responsable durant l'estiu per prevenir el malbaratament d'aliments.

- Respecte els **horts municipals**, generalment formats per un conjunt de parcel·les individuals, tot i que no hi ha dades concretes, diversos assistents confirmen que hi ha excedents de producció i no es coneix ben bé que passa amb ells.

  S'analitzen les causes de l'aparició d'aquests excedents de producció, en tant que l'hort municipal cedit a un persona té una funció lúdica i social, d'autoconsum, i com a concepte no hi hauria d'haver excedents.

  Es considera que un primer factor clau per explicar els excedents és la mida de la parcel·la individual. Alguns municipis ofereixen parcel·les de 20 a 50 metres quadrats, però també hi ha casos amb parcel·les de mida superior.

  La capacitat de producció doncs anirà lligada a la mida de la parcel·la i, per tant, els objectius del projecte d'horts han de tenir en compte aquests factor: si l'objectiu és lúdic, social, productiu etc...

  Per exemple, si l'hort només té una finalitat lúdica, la mida de parcel·la pot ser molt ajustada; en canvi, si ha de cobrir part de les necessitats d'una família o entitat social, la mida de parcel·la ha de ser superior. En tot cas, cal dissenyar els horts per tal que no hi hagi excedents de producció o estiguin ajustats.

  Es destaca que la majoria d'ajuntaments disposen de reglaments municipals que regulen determinades pràctiques, però encara cal incorporar aspectes d'agricultura ecològica a molts reglaments. Es proposa que els hortalans coneguin unes normes i compromisos bàsics que es vinculin amb la formació necessària.

  El reglament municipal dels horts hauria de vincular la gestió de la producció o possibles excedents a finalitats concretes.

  Es constata també que la distribució en parcel·les individuals pot reforçar l'ús de l'hort en un sentit productiu i "competir" o esforçar-se per produir més, quan de fet l'usuari potser no en té necessitat.

  Com a solucions es proposen diverses possibles accions. En primer lloc, promoure l'intercanvi de productes i coneixements entre els propis hortalans i, fins i tot, la creació d'una associació d'hortalans. Hi ha experiències de municipis que els horts

funcionen a través d'una associació o que es genera un sentit col·lectiu a través de dinars de germanor periòdics amb la collita dels horts, per exemple a Manlleu. Cal una gestió comunitària del grup i promoure que cooperin entre ells.

Un altra sortida a aquests excedents es derivar-los com al Banc dels aliments o entitat o rebost local amb finalitats socials. Es destaca el fet que aquestes entitats necessiten d'aliments frescos, ja que la majoria d'aliments que arriben de donacions i col·lectes són envasats.

També cal formació prèvia als hortalans per conèixer les necessitats de conreu i capacitats de producció, millorar el dimensionament del que es planta i saber com treballar l'hort amb criteris ecològics. Aquesta formació ha d'anar acompanyada d'un seguiment, tutoria i promoció de la rotació i varietats de cultius.

O es proposa formació complementària en receptes o preparació de conserves per aprofitar millor la collita. S'han perdut coneixements sobre què fer amb determinats productes i la transmissió d'aquest coneixement es valora com a important.

Per altra banda, es proposa la creació d'un punt d'intercanvi de productes excedents i també estar exempt de pagar la taxa o cànon com a usuari de l'hort si es destina part de la collita a finalitats socials o una entitat concreta.

Una darrera acció és la promoció del compostatge als horts, però es recorda que seguint la piràmide dels aliments potser abans de llençar certs excedents a compostar es pot donar com a aliment per a animals – fora de l'àmbit dels propis horts -.

- Un altre tema que es va exposar és la relació amb els **aspecte sanitaris** de l'aprofitament de la producció dels horts més enllà de l'autoconsum dels propis usuaris / hortalans.

  És evident que els productes collits en els horts municipals tenen un certs riscos per manca de control, podem no saber exactament el tipus d'abobs o tractaments fitosanitaris aplicats.

  Si el producte és per autoconsum, el propi hortalà ja es preocupa pel seu propi interès, però si és per tercers – i tenint en compte que la comercialització d'aquests productes està prohibida – es pot basar en criteris de coneixença i confiança (amics, familiars...); però si el destí de la producció o possibles excedents de producció té una finalitat social cal parar més compte.

  En aquests casos, es proposa una coordinació entre els departaments de Benestar social, Salut pública i Medi Ambient. S'exposen exemples concrets de projecte on tots aquests àmbits es troben vinculats com per exemple a Vilafranca del Penedès.

  També cal coordinar-se amb les entitats de donació d'aliments.

Com a **activitats a celebrar el 22 de novembre** del 2014 - Dia temàtic de la prevenció de residus: Prou Malbaratament Alimentari; per vincular la gestió dels horts municipals a la prevenció del malbaratament alimentari es proposen diverses possibles accions:

- Vincular els horts escolars amb la cuina; organitzar tallers de cuina amb la producció de l'hort escolar.
- Tallers de cuina de reaprofitament / restes d'aliments a casa i preparació de conserves, com i durant quan conservar els aliments a la nevera.
- Organització d'un dinar d'aprofitament als horts.
- Sempre: formació des de l'inici.
- Jornada d'intercanvi de productes i coneixements, receptes, idees de conservació. Més a llarg termini i per anar repetint, compartir coneixements de les verdures de cada temporada.
- Difusió de consells de prevenció del malbaratament mitjançant la web municipal.
- Taller de compostatge amb els residus orgànics no aprofitables.
- Amanida d'escarola de germanor amb crema de carbassa.
- Taller de productes fitosanitaris naturals pels horts.
- Concurs de cuina: concurs de truites amb els excedents, etc.
- Concurs de fotografies: imatges o bones pràctiques i passejada urbana amb fotografies, amb l'objectiu de conèixer la problemàtica.
- Muntar una espigolada oberta organitzada.
- Organitzar una jornada d'hortes obertes i presentació conjunta amb el Banc dels Aliments o entitats socials locals.
- Concurs de receptes ecològiques amb productes de l'hort (a l'estil del concurs #CONAMAChef).

En conclusió, es proposen accions als horts municipis que actuïn des del propi maneig i gestió de l'hort en la prevenció de residus i la prevenció del malbaratament d'aliments.

Les accions de vinculació amb agents externs (entitats socials, etc...) haurien de ser puntuals o no recurrents, ja que podrien acabar convertint els horts en un rebost d'aliments frescos del banc dels aliments i en tot cas, si aquest no era l'objectiu inicial cal replantejar el projecte d'horts.

També la dependència amb el sistema de recollida i gestió de residus municipal hauria de ser mínim i limitat als residus orgànics no aprofitables per cap altra via.

Secretaria tècnica:
Diputació de Barcelona. Àrea de Medi Ambient
Carrer del Compte d'Urgell, 187. Edifici del rellotge, 2n. 08036 Barcelona
Tel. 934 022 222 Fax 934 022 493 xarxasost@diba.es www.diba.es/xarxasost