



El malbaratament alimentari engloba tots els aliments aptes per al consum humà que, per diverses raons, des de la producció i distribució fins al consum domèstic, es tiren a les escombraries. L'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) estima que aproximadament un terç dels aliments produïts al món es perd o es malbarata cada any, amb impactes ambientals i econòmics molt significatius. A Espanya, els sectors on més aliments es malbaraten són el consum domèstic, la restauració i la distribució comercial.

Segons informes recents, les llars espanyoles llencen més de 450.000 tones d'aliments cada any, principalment fruites, verdures i productes frescos. Aquesta xifra suposa que cada persona llença de mitjana 23 kg d'aliments anualment, afectant tant l'economia familiar com el medi ambient. Els supermercats i restaurants també contribueixen al problema: els excedents, dates de caducitat estrictes i la mala gestió del magatzematge provoquen que centenars de milers de tones més acabin desaprofitades.



ODS 2: Fam zero

Font: Llengua bromera

Aquest malbaratament no només representa una pèrdua econòmica, sinó que també té conseqüències socials i ambientals. A nivell social, els aliments

desaprofitats podrien haver cobert les necessitats de milers de persones en situació de vulnerabilitat. A nivell ambiental, el desaprofitament contribueix a emissions de gasos d'efecte hivernacle, ja que els aliments llençats als abocadors generen metà i altres residus contaminants.

Per combatre aquest problema, el govern espanyol ha aprovat la Llei 1/2025 de reducció del malbaratament alimentari, que obliga a establir protocols de donació d'aliments, una millor gestió dels excedents i campanyes de conscienciació entre consumidors i empreses. A més, organitzacions com "Too Good To Go" i "Banc dels Aliments" treballen per redistribuir els excedents i sensibilitzar la població sobre la importància de no llençar aliments aptes per al consum.

Reduir el malbaratament és essencial per aconseguir l'ODS 2. Cada tona d'aliment aprofitada representa una contribució directa a la seguretat alimentària, augmentant la disponibilitat d'aliments i reduint la pressió sobre els recursos naturals. Experts assenyalen que si Espanya reduís el malbaratament domèstic i comercial en un 50%, es podrien alimentar més de 3 milions de persones que actualment tenen dificultats per accedir a aliments nutritius.

Finalment, el malbaratament alimentari és un repte social, econòmic i ambiental que requereix una acció coordinada de governs, empreses i ciutadans. Tot i els avanços legislatius i les iniciatives privades, encara queda molt camí per recórrer per garantir que tots els aliments produïts arribin a qui els necessita i que Espanya contribueixi de manera efectiva al compliment de l'Objectiu De Sostenibilitat 2.

*El Prat de Llobregat, 17 de febrer de 2026*

## REFERENCES

Cadena SER. (2024, octubre 22). *Catalunya destina l'equivalent al consum d'aigua de tot un mes a produir aliments que es llencen*. Retrieved February 17, 2026, from <https://cadenaser.com/cataluna/2024/10/22/catalunya-destina-lequivalent-al-consum-daigua-de-tot-un-mes-a-produir-aliments-que-es-llencen-sercat/>

Cadena SER. (2024, setembre 19). *Más de 50 restaurantes participarán en la campaña para combatir el desperdicio alimentario*. Retrieved February 17, 2026, from <https://cadenaser.com/cataluna/2024/09/19/mes-de-50-restaurantes-participaran-a-la-nova-campanya-aprofitem-els-aliments-per-combatre-el-malbaratament-sercat/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2023). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2023*. FAO. Retrieved February 17, 2026, from <https://www.fao.org/publications/fao-flagship-publications/the-state-of-food-and-agriculture/es>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (s. d.). *Desperdicio alimentario*. Gobierno de España. Retrieved February 17, 2026, from <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/>