

Malbaratament de pa a Espanya

El malbaratament de pa a Espanya és un problema alimentari i ambiental causat per la sobrecompria i la manca de planificació, i reduir-lo és clau per avançar cap a l'ODS 2 de les Nacions Unides.



Malbaratament de pa a Espanya

Font: Newspa

El malbaratament de pa a Espanya és un problema alimentari i ambiental que afecta tant les llars com el sector comercial.

El pa és un dels aliments més consumits del país i forma part essencial de la dieta mediterrània. Tot i això, també és un dels productes que més sovint es llença. Cada any, una gran quantitat de pa acaba a les escombraries perquè s'ha endurit, s'ha comprat en excés o no s'ha planificat bé el seu consum.

Aquest fet contribueix al problema global del malbaratament alimentari i dificulta avançar cap a sistemes alimentaris més sostenibles. El malbaratament de pa no és només una qüestió domèstica.



El pa s'endureix i ja no es consumeix

Font: Ayuntamiento de Toledo

També es produeix en forns, supermercats, restaurants i hotels, on sovint es fabriquen o serveixen més peces de les que realment es consumeixen. Quan el pa es llença, no només es perd l'aliment, sinó també tots els recursos utilitzats per produir-lo: cereals, aigua, energia, transport i treball humà.

Aquest problema està relacionat amb la necessitat d'avançar cap a una producció i un consum responsables, especialment dins del marc de l'ODS 2

Causes del malbaratament de pa a Espanya

Les causes del malbaratament de pa a Espanya són diverses i estan relacionades amb factors socials, culturals, econòmics i també amb els hàbits de consum actuals.

Aquest problema no apareix de manera sobtada, sinó que és el resultat de pràctiques quotidianes que s'han normalitzat amb el temps.

Una de les causes principals és la sobrecompra habitual. El pa és un producte barat i molt present en els àpats diaris, fet que porta moltes famílies a comprar-ne més del necessari. Com que és un aliment fresc que s'endureix ràpidament, sovint es considera que ja no és adequat per consumir i es llença, tot i que encara es podria aprofitar.



Sobrecompra de pa

Font: El Confidencial

Una altra causa important és la manca de planificació alimentària. No calcular correctament les racions o no tenir en compte els àpats fora de casa provoca que sobri pa. A més, moltes persones no el conserven correctament ni el congelen quan veuen que no el consumiran a temps.

També influeix el funcionament del sector comercial i de restauració. Els forns produeixen grans quantitats per garantir varietat fins al final del dia, i els restaurants sovint serveixen pa automàticament encara que no sempre es consumeixi. Aquest excés estructural genera excedents que acaben convertint-se en residus.

Finalment, hi ha una pèrdua de la cultura d'aprofitament. Antigament, el pa dur s'utilitzava per fer sopes, molles, torrades o postres tradicionals. Actualment, aquesta pràctica s'ha reduït, i moltes persones desconeixen com reutilitzar-lo, fet que incrementa el malbaratament.

Conseqüències

Les conseqüències del malbaratament de pa són greus i afecten tant el medi ambient com l'economia i la societat en general.

Igual que les causes, aquestes conseqüències estan relacionades amb factors estructurals del sistema alimentari. Una de les principals conseqüències és l'impacte ambiental.

Per produir pa cal cultivar blat, utilitzar grans quantitats d'aigua per al reg, energia per a la transformació i la cocció, i combustible per al transport. Quan el pa es llença, tots aquests recursos també es malgasten. A més, els aliments que acaben als abocadors generen gasos d'efecte hivernacle durant la seva descomposició, contribuint al canvi climàtic.



Camps de blat per fer pa

Font: Pinterest

Una altra conseqüència important és la pèrdua econòmica. Les famílies gasten diners en un producte que no arriben a consumir. A escala estatal, el malbaratament alimentari representa milions d'euros perduts cada any en producció, distribució i venda. També hi ha una conseqüència social i ètica.

En un context on encara existeixen situacions de pobresa i inseguretat alimentària, llençar aliments com el pa posa en evidència una distribució desigual dels recursos. El malbaratament contribueix a mantenir un sistema poc eficient, on es produeix més del que es necessita mentre part de la població té dificultats per accedir a una alimentació adequada.

Finalment, el malbaratament reforça hàbits de consum irresponsable, perpetuant un model basat en l'excés i no en l'aprofitament.

Possibles vies d'actuació

Les possibles vies d'actuació per reduir el malbaratament de pa a Espanya requereixen la implicació de l'Estat, les empreses i la ciutadania.

Una de les mesures més importants és fomentar la planificació de la compra. Comprar només el pa necessari i conservar-lo correctament (per exemple, congelant-lo en porcions) pot reduir considerablement el malbaratament domèstic.



Planificació del consum de pa

Font: Cadena SER

També és fonamental promoure l'educació alimentària. Recuperar receptes tradicionals d'aprofitament del pa dur i conscienciar sobre el valor dels aliments pot ajudar a canviar hàbits.

En l'àmbit comercial, els establiments poden ajustar millor la producció diària, oferir descomptes en productes del dia anterior o establir acords amb entitats socials per donar excedents aptes per al consum.

Les administracions públiques també poden impulsar campanyes de sensibilització i reforçar les polítiques de reducció del malbaratament alimentari, promovent un model de producció i consum més sostenible.

Combatre el malbaratament de pa no és només reduir residus, sinó també optimitzar recursos, millorar l'eficiència del sistema alimentari i avançar cap a una societat més responsable.

Correlació amb l'ODS 2

Aquest tema està directament relacionat amb l'Objectiu de Desenvolupament Sostenible 2 (Fam Zero) de les Nacions Unides.

L'ODS 2 no només pretén eliminar la fam, sinó també garantir sistemes de producció alimentària sostenibles i millorar la gestió dels recursos. Reduir el malbaratament de pa contribueix a aprofitar millor els aliments produïts i a disminuir la pressió sobre el sistema agrícola.

En el cas d'Espanya, actuar contra el malbaratament de pa significa avançar cap a una alimentació més responsable, reduir l'impacte ambiental i millorar l'eficiència del sistema alimentari. Només amb la implicació conjunta de tota la societat serà possible reduir el malbaratament, optimitzar els recursos disponibles i avançar cap a l'objectiu de la fam zero, garantint un futur més sostenible i equitatiu.



Eslògan ODS 2, Font: *Nacions Unides*

References

Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. (2024). *Diagnosi del malbaratament alimentari al sector del pa a Catalunya*. Generalitat de Catalunya.

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/PMA-PA_RESUM-EXECUTIU_final.pdf

Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. (2024). *Diagnosi del malbaratament alimentari a les llars catalanes*. Generalitat de Catalunya.

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/Diagnosi_MA_Llars_2024_FINAL.pdf

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. (n.d.). *No malbaratis pa, cereals, pasta, arròs i llegums*. Generalitat de Catalunya.

https://acsa.gencat.cat/es/Publicacions/consells_recomanacions/consells_contra_el_malbaratament/no-malbaratis/contra-el-malbaratament-tu-hi-tens-molt-a-fer/no-malbaratis-pa-cereals-pasta-arros-i-llegums