

Guia de bones
pràctiques

per a un espigolament segur



**Generalitat
de Catalunya**

Crèdits

© Generalitat de Catalunya
Primera edició, juliol de 2020

Autors/es

Mireia Barba Cuscó, Muriel Palma Lömker, Marc Farrés Jansà,
Berta Claramunt Serra i Alba Cánovas Creus
Fundació Espigoladors

Coordinació

Glòria Cugat Pujol i Clara Solé Carbonell
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Edició, disseny i maquetació

Nomon Design

Fotografia

Arxiu Espigoladors, Adobe Stock, Jordi Flores, Pexels, Pixabay, Marina Balagué i Rafael Coelho

Dipòsit legal

B 12864-2020. Guia de bones pràctiques per a un espigolament segur



Amb la col·laboració de:



Guia de bones
pràctiques

**per a un
espigolament
segur**

Presentació

L'estratègia “**De la Granja a la Taula**”, recentment publicada per la Comissió Europea (2020), identifica la lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentaris com un element clau per assolir la **sostenibilitat del sistema agroalimentari**. Dins d'aquest àmbit i en línia amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides, la Comissió Europea proposarà objectius jurídicament vinculants per reduir els residus alimentaris en tota la Unió Europea i es compromet a investigar les **pèrdues alimentàries a la producció primària** i estudiar-ne mesures de prevenció. Aquestes actuacions es reforçaran amb les actuacions i les recomanacions que publiqui la Plataforma Europea sobre les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari (Comissió Europea, 2019). D'altra banda, cal recordar que aquests compromisos estan alineats amb la nova PAC (Comissió Europea, 2020) que demana als Estats Membres una producció més **sostenible** i **eficient** dels aliments.

A Catalunya, la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris estableix una sèrie d'accions de prevenció per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris i d'accions de foment per **augmentar l'aprofitament** i la valorització dels aliments al llarg de la cadena alimentària. És en aquesta llei on es defineix i es regula per primera vegada l'**espigolament**, una pràctica que consisteix en “recollir els aliments que han quedat al camp després de la collita principal o de les collites sembrades no recollides, amb l'autorització prèvia del titular de l'explotació”. Dins la Llei 3/2020, l'espigolament es presenta com una **activitat complementària i sense ànim de lucre** per a la prevenció de les pèrdues alimentàries a la producció primària, una regulació que s'haurà de desplegar per Reglament.

En línia amb els aspectes mínims de regulació de l'espigolament que preveu la Llei 3/2020, aquesta Guia, de **caràcter voluntari**, és un **document viu** que té com a objectiu proporcionar les bases i bones pràctiques per garantir un **espigolament segur** a totes les parts implicades. Esperem que aquesta Guia sigui útil per fomentar l'aprofitament dels aliments, contribuint a reduir les pèrdues al sector primari alhora que doni seguretat jurídica i protegeixi els interessos legítims dels productors/es i el respecte als cultius.

D'altra banda, la pràctica de l'espigolament, com a activitat complementària i sense ànim de lucre, sovint és realitzada per **voluntaris/es** i està vinculada a iniciatives que promouen l'**ocupació de persones en risc d'exclusió social**, valors que amb aquesta Guia volem promoure, garantint la seguretat de les persones voluntàries i treballadores que participen en l'espigolament.

Acostar-nos al camp i ser conscients de la feina i recursos que hi ha darrere de la producció primària ens fa a tots i totes més conscients del valor dels aliments.

Junts per l'aprofitament dels aliments! Recuperem el valor dels aliments!



Chakir el Homrani
Conseller de Treball, Afers Socials i Famílies
Generalitat de Catalunya



Teresa Jordà i Roura
Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Generalitat de Catalunya

Índex

Pròleg	9
<hr/>	
1. Introducció	11
<hr/>	
1.1 Antecedents	13
1.2 Objectiu	14
1.3 A qui va dirigida?	15
1.4 Abast	15
1.5 Estructura i contingut	16
Glossari	17
<hr/>	
2. Pèrdues alimentàries i context agroalimentari actual	19
<hr/>	
2.1 Les pèrdues alimentàries al sector primari: context	20
2.2 Corrents en els quals s'inscriu l'espigolament	25
3. Què és espigolar?	29
<hr/>	
3.1 Marc històric i evolució del significat d' <i>espigolar</i>	30
3.2 Experiències actuals i definició d' <i>espigolar</i> en aquesta Guia	31
4. La figura de l'espigolador/a	33
<hr/>	

5. Per què cal espigolar?	37
<hr/>	
5.1 Resposta a la prevenció de les pèrdues alimentàries	38
5.2 Beneficis de l'espigolament	38
6. Com s'ha d'espigolar? Pautes i elements per a un espigolament segur	43
<hr/>	
6.1 Documentació prèvia referent a l'activitat	44
6.2 Contactes amb la pagesia	46
6.3 Contactes amb els SDA	47
6.4 Preparació de materials	49
6.5 Crida de voluntariat	50
6.6 L'espigolada	51
6.7 Destinació del producte espigolat	54
6.8 Control de la traçabilitat	55
Bibliografia	58
<hr/>	
Annex 1. Condicions de treball i seguretat	63
Annex 2. Fitxes per tipus de cultiu	67
Annex 3. Casos d'èxit i bones pràctiques	83

Índex d'acrònims i sigles

AMB: Àrea Metropolitana de Barcelona
CBPC: Codi de Bones Pràctiques Comercials
DARP: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
EPE: Entitat que realitza la pràctica de l'espigolament
PMA: Pèrdues i Malbaratament Alimentari
SDA: Servei de Distribució d'Aliments



Pròleg

L'espigolament es presenta com a una acció més que contribueix a la lluita contra les pèrdues alimentàries al sector primari i com a eina de sensibilització per recuperar el valor dels aliments en la societat. En cap cas es tracta de la solució a una problemàtica que és molt més profunda i que té causes estructurals i sistèmiques molt arrelades, on les pràctiques deslleials de la cadena alimentària hi juguen un paper important.

Hem de ser conscients d'aquestes causes i s'han de visibilitzar. Les pèrdues alimentàries al sector primari tan sols són la punta d'un iceberg, la conseqüència última d'un sistema agroalimentari que tenim actualment i que afecta, malauradament, la pagesia, la qual no té responsabilitat ni control sobre aquestes.

L'espigolament no pot evitar en cap cas les pèrdues econòmiques de la pagesia, i la problemàtica continua existint. Per tant, s'ha d'anar més enllà i treballar per tornar a donar, als aliments i a la tasca del sector primari, el valor que es mereixen. Mentrestant, s'han de seguir teixint i construint accions per tal d'arribar a sistemes agroalimentaris més justos i sostenibles.



1. Introducció

*Antecedents / Objectiu /
A qui va dirigida? / Abast /
Estructura i contingut*

1.1 Antecedents

En els darrers anys, la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari ha començat a ser una prioritat a nivell mundial, europeu i català, tenint en compte la seva rellevància tant pel seu impacte social com ambiental i econòmic.

Les pèrdues alimentàries tenen lloc a la producció primària i són probablement les més difícils de quantificar. No obstant això, les causes que generen aquestes pèrdues d'aliments sovint es troben en altres baules de la cadena.

La prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari ha començat a ser una prioritat a nivell mundial, europeu i català.

Diferents estudis mostren com aquestes pèrdues alimentàries es produeixen de manera generalitzada i tenen un cost econòmic, ambiental i social molt elevat. Malgrat tot, en alguns casos, es pot considerar que les pèrdues alimentàries poden contribuir al manteniment i millora de la biodiversitat i a la millora dels nivells de matèria orgànica del sòl.

Fa pocs anys que sentim parlar d'un nou fenomen que ha tornat a activar-se: l'acció d'espigolar. Aquesta activitat té la virtut d'aprofitar, per a l'alimentació humana, els aliments que han quedat al camp després de la collita principal o de les collites sembrades no recollides, fet que contribueix a prevenir la generació de pèrdues alimentàries.

Al món hi ha diferents organitzacions que treballen per promoure aquesta activitat, i una d'elles es troba a Catalunya. Degut al caràcter innovador d'aquesta activitat en el context socioeconòmic actual, s'ha detectat la necessitat de definir les metodologies i condicions de l'espigolament per tal de donar plena confiança al sector primari.

En aquest context d'esdeveniments també cal situar-hi la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, la qual contempla la regulació de l'espigolament com una eina més per fer front a aquesta problemàtica.

Aquesta Guia, de caràcter voluntari, té com a objectiu proporcionar un seguit de bones pràctiques per tal que l'activitat de l'espigolament es realitzi d'una manera controlada i rigorosa, a la vegada que garanteixi la màxima seguretat a totes les parts implicades. És, per tant, un document viu que podrà ser modificat al llarg del temps en funció de com evolucioni el marc normatiu corresponent.

Així mateix, aquesta Guia esdevé un instrument clau per donar a conèixer la pràctica de l'espigolament com una acció més de prevenció de les pèrdues alimentàries a la producció primària.

Aquesta Guia proporciona bones pràctiques per dur a terme l'activitat de l'espigolament de manera controlada, rigorosa i segura.

1.2 Objectiu

Objectiu general

Proporcionar a tots els agents involucrats i/o interessats en la pràctica de l'espigolament les bases i bones pràctiques per tal de garantir un espigolament segur per a totes les parts implicades.

Objectius específics

1. Tenir informació sobre les potencialitats i abast de la pràctica de l'espigolament.
2. Donar a conèixer la pràctica de l'espigolament com una acció més que contribueix a la prevenció de les pèrdues alimentàries a la producció primària.
3. Donar garanties i protecció a la pagesia respecte tot el que implica aquesta activitat.



1.3 A qui va dirigida?

La *Guia de bones pràctiques per a un espigolament segur* s'adreça als públics i agents d'interès següents:

- Pagesia
- Serveis de Distribució d'Aliments (SDA)
- Entitats que realitzen o són susceptibles de realitzar la pràctica de l'espigolament (EPE)
- Públic en general i voluntariat

1.4 Abast

Arreu es poden trobar diferents maneres d'espigolar que segueixen models i funcionaments diversos. Alhora, el marc històric, legal i cultural determina que l'espigolament tingui lloc de certa manera en un indret concret.

En aquesta Guia es tractarà l'espigolament dins d'uns criteris determinats que el defineixen com una activitat que presenta les característiques següents:

- Té lloc a la baula de producció primària destinada a produir aliments per a consum humà. En aquesta Guia, parlarem de l'espigolament centrat en l'**àmbit de l'agricultura**.
- El producte espigolat té com a destinació ésser **canalitzat cap a un SDA**.
- Es duu a terme de manera **organitzada** (per part d'entitats, col·lectius, etc.) o **formal**.

Queden fora de l'abast d'aquesta Guia altres formes d'espigolament al marge dels criteris anteriors. Per tant, tot allò exposat no és aplicable a:

- Altres espigolaments en diversos punts de la cadena alimentària, com ara comerços, majoristes i distribució.
- Productes espigolats no destinats a donació per a consum humà.
- Espigolaments organitzats de manera informal, individual o mitjançant un tracte de paraula.

Per altra banda, en aquesta Guia s'utilitzaran alguns conceptes que es reuneixen a continuació amb la seva definició (veure apartat *Glossari*).

Aquesta Guia se centra en l'espigolament dut a terme en l'àmbit de l'agricultura i de manera organitzada o formal, i en el qual el producte espigolat és canalitzat cap a un SDA.

1.5 Estructura i contingut

Aquesta Guia, de caràcter voluntari, està estructurada en 6 capítols i 3 annexos. És un document que, prioritzant la síntesi, té com a objectiu ser una lectura fàcil i ràpida. Cal puntualitzar que es tracta d'un document viu que es podrà modificar al llarg del temps en funció de com evolucioni el marc normatiu corresponent.

El **capítol 1** d'aquesta Guia és una introducció que la situa amb uns antecedents, se n'exposen els objectius i abast, i se'n presenta l'estructura i continguts.

El **capítol 2** posa en context l'activitat d'espigolar dins d'un marc teòric on hi entren no només les pèrdues alimentàries, sinó conceptes en els quals s'emmarquen, com ara l'economia circular i els Objectius de Desenvolupament Sostenible.

Al **capítol 3** es presenta el propi concepte d'*espigolar*, la seva evolució al llarg de la història i una proposta de definició per a aquesta Guia.

Al **capítol 4** es descriuen breument els perfils de les persones espigoladores, per tal d'entendre els seus orígens i motivacions.

Els beneficis de l'espigolament es recullen al **capítol 5**, classificats per tipus d'agent al qual beneficia i també englobant els beneficis generals, que són transversals i poden ser objectiu comú de totes les parts implicades.

El **capítol 6** és el més extens i desenvolupa tot el que fa referència a les pautes i elements per a un espigolament segur. Recull tot el que s'hauria de tenir en compte i els passos que cal seguir per tal de dur a terme l'activitat d'espigolar.

Als **annexos** es poden consultar les condicions de treball i seguretat per espigolar; unes fitxes informatives sobre grups de tipus de cultiu i com espigolar-los; i unes fitxes de casos d'èxit d'espigolament arreu del món que utilitzen aquesta bona pràctica a nivell internacional.



Glossari

Espigolar: Acció de recol·lectar els aliments que han quedat al camp després de la collita principal o de les collites sembrades no recollides, amb l'autorització prèvia de la persona titular de l'explotació.*

Entitat que realitza la pràctica de l'espigolament (EPE): entitat sense ànim de lucre que organitza i dinamitza la pràctica de l'espigolament.

Pagesia: col·lectiu de productors i productores que treballen en l'àmbit agrícola o ramader.

Pèrdues alimentàries: les parts comestibles dels aliments que queden a l'explotació mateixa, ja siguin reincorporades al sòl o utilitzades per fer compostatge *in situ*.*

Malbaratament alimentari: els aliments destinats al consum humà, en un estat apte per ser ingerits o no, que es retiren de la cadena de producció o de subministrament per a ésser descartats en les fases de la producció primària, la transformació, la fabricació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i el consumidor final, amb l'excepció de les pèrdues de la producció primària.*

PMA (pèrdues i malbaratament alimentari): és la suma d'aquests dos conceptes.

Persona titular de l'explotació: referent a l'explotació agrària, persona que arrenda, té cessió d'ús o té propietat d'un terreny agrari sobre el qual hi desenvolupa una activitat econòmica agrària pròpia.

Persones receptores: persones en situació de pobresa alimentària que acudeixen als SDA per recollir aliments de manera gratuïta (usuaris dels SDA) més el respectiu nucli familiar que rep aliments de manera indirecta.

Producció primària: referent a la primera baula de la cadena alimentària (agricultura, pesca, ramaderia). En aquesta Guia, parlarem de l'espigolament centrat en l'àmbit de l'agricultura.

Producte espigolat: aliment collit mitjançant la pràctica de l'espigolament, i que s'aprofitarà posteriorment per a donació gratuïta en un servei de distribució d'aliments.

Servei de Distribució d'Aliments (SDA): entitats del tercer sector social que distribueixen aliments a les persones usuàries d'aquestes.

Voluntariat: conjunt de persones que, independentment de la seva procedència, realitzen la pràctica de l'espigolament de manera voluntària a través d'una EPE.

* Definicions segons la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



2. Pèrdues alimentàries i context agroalimentari actual

**Les pèrdues alimentàries al sector
primari: context / Corrents en els
quals s'inscriu l'espigolament**

2.1 Les pèrdues alimentàries al sector primari: context

2.1.1 Xifres a Catalunya

A Catalunya, actualment es disposa de dades de malbaratament alimentari a les llars, comerços al detall i restauració, les últimes etapes de la cadena alimentària. Malauradament, **encara manquen dades de les pèrdues alimentàries a la producció primària en un sentit global**, és a dir, quantificant totes les tipologies d'aliments i en tota l'àrea geogràfica.

L'any 2018, però, es van generar dades a partir d'un **estudi de PMA a Catalunya sobre el cas dels préssecs i les nectarines**, un cultiu específic

(CREDA-IRTA-UPC *et al.*, 2018). Aquest va revelar que, l'any 2017, any especialment difícil per al sector, les PMA que engloben el sector primari, l'agroindústria i la distribució a l'engròs de préssecs i nectarines, van resultar un total de 53.317 tones, equivalent al volum que ocuparien 2.800 camions de 19 tones cadascun. Al sector primari, les pèrdues alimentàries respecte el total de la producció de préssecs i nectarines representen el 8,6% (d'un total de 406.525 tones produïdes, es perden 34.961 tones).

2.1.2 Causes identificades de les pèrdues al sector primari

Les causes que deriven a les pèrdues alimentàries al sector primari són, en primera instància, estructurals del sistema agroalimentari, si s'analitza de manera àmplia i global. Per tant, es tracta d'una problemàtica més complexa del que s'imagina on les diverses causes també estan interrelacionades i sovint són difícils d'analitzar de manera aïllada. Sent així, s'ha de mantenir aquesta visió global i abandonar l'antiga lògica d'analitzar cada una de les causes de manera aïllada, així com l'antiga visió de responsabilitzar cada baula de les seves pèrdues.

Les causes de les pèrdues alimentàries poden ser classificades en tres nivells, per tal de poder distingir entre causes estructurals i circumstancials:

- **micro** (pròpies d'una mateixa baula)
- **meso** (influenciades per les accions dels agents en una altra baula)
- **macro** (estructurals de les dinàmiques dels sistemes agroalimentaris)

En un estudi recent (Diaz-Ruiz *et al.*, 2018) sobre les causes de les pèrdues alimentàries de la baula de producció primària a la regió metropolitana de Barcelona (AMB), s'identifiquen les principals causes com a meso o macro i no se'n qualifica cap com a micro. A continuació se'n destaquen algunes.

Causes “meso”

- Cancellacions d'última hora per part de les empreses de venda al detall (supermercats).
- Criteris estètics molt exigents pel que fa a la mida i aspecte.
- Necessitat d'assegurar sempre la disponibilitat de l'estoc per part de la venda al detall.
- “Llei del pèndol”, és a dir, planificació basada en els preus de venda de l'any anterior, que fa que es decideixin uns cultius o uns altres per a l'any següent.
- Falta d'alternatives o difícil accés a la transformació d'aliments (normes sanitàries molt estrictes i infraestructura molt cara, a part d'una forta competència).
- Dificultat per trobar canals alternatius quan els tradicionals col·lapsen (particular de l'AMB).

Causes “macro”

- Oferta i demanda desiguals de producte fresc (sobreproducció).
- Preus de venda per sota dels de cost.
- Dificultats de planificació (variabilitat de preus, mercat global p. ex: veto rus, i cancel·lacions).
- Competitivitat del mercat.
- Models de producció de grans volums.
- Dificultats a l'hora d'introduir productes madurs al mercat (o a punt de fer-se malbé).
- Regulacions que promouen l'aparença perfecta i la frescor excessiva.
- Regulacions sanitàries molt exigents.
- Desconeixement de l'impacte econòmic de les pèrdues alimentàries.



En un estudi més específic a Catalunya (CRE-DA-IRTA-UPC *et al.*, 2018), mostra que la principal causa de les PMA en el sector del préssec i la nectarina el 2017 ha estat la **situació de sobreoferta**, en totes les baules de la cadena. A la producció primària, aquesta situació de sobreoferta genera una davallada de preu. A més, s'hi troben altres causes amb significativament menor impacte: una és la mala gestió de la collita i l'altra són les incidències meteorològiques.

Aquestes causes no són úniques ni a l'AMB ni a Catalunya. En l'**informe del projecte europeu REFRESH** (REFRESH, 2019) que parla de causes de les pèrdues alimentàries al sector primari, es nombren també algunes de les causes que corresponen a **pràctiques comercials deslleials**. S'entenen com a pràctiques comercials deslleials, les pràctiques que d'alguna manera provoquen que

en el context comercial es carreguin els riscos en una de les parts, o que no s'obtinguin beneficis en les mateixes condicions que l'altra part, o que els contractes entre les dues parts siguin fets en condicions desiguals. Com explica aquest article, les relacions de poder desigual fan que aquestes pràctiques siguin habituals. El sector primari és particularment susceptible a aquesta situació, ja que és un sector amb un nombre d'operadors molt major que el de la distribució i la venda al detall, i molt menys organitzat, fet que el col·loca en una posició més dèbil per defensar els seus interessos. De fet, tal i com es menciona a l'informe, en els últims 20 anys la renda de la pagesia no ha parat de disminuir mentre que els beneficis de les distribuïdores i grans cadenes de venda al detall no han parat d'augmentar.

Causes degudes a pràctiques comercials deslleials

- Falta de contractes formals, o canvis unilaterals en els contractes.
- Aplicació de controls de qualitat de manera flexible segons la relació entre l'oferta i la demanda (molt producte, controls més estrictes que permeten rebutjar el producte servit i retornar-lo).
- No compartir la previsió de compra detallada, per part de les cadenes, de manera que la pagesia pot planificar menys i sovint ho fa a l'alça.
- Degut al fet que la proporció de cadenes de venda al detall en relació a la pagesia és molt menor, per por que una cadena pugui buscar un altre proveïdor es genera la tendència de produir més del compte per no córrer el risc de no tenir prou producció.

Altres causes

Un altre informe que reuneix causes de les pèrdues alimentàries al sector primari al Regne Unit (Feedback, 2018), n'enumera les següents:

- Especificacions estètiques de producte.
- Sobreproducció i pèrdues normalitzades, com a mecanisme per assegurar les vendes i la sostenibilitat econòmica de la pagesia.
- Incapacitat dels supermercats per vendre producte de temporada quan hi ha excedents per raons climàtiques.
- Comandes i encàrrecs anul·lats o modificats per part dels mercats.
- Concentració de poder en la gran distribució. Això deixa poc marge per vendre excedents en altres mercats.

Per tant, queda palès que les causes de les pèrdues alimentàries al sector primari són, per una banda, estructurals del propi sistema agroalimentari o bé influenciades per actors d'altres baules de la cadena alimentària i, per l'altra, es reproduïxen de manera semblant en diferents àmbits geogràfics.

Actualment, existeixen alguns **mecanismes per tal d'evitar les males pràctiques comercials o les pràctiques deslleials** al territori català.

Per una banda, hi ha el **Codi de Bones Pràctiques Comercials (CBPC)** (DARP, 2011) al llarg de la cadena alimentària a Catalunya, signat el juliol de 2011 i impulsat pel DARP. Hi consten actualment 17 agents rellevants de la cadena al territori i té com a objectius millorar les relacions entre els diversos actors de la cadena alimentària, millorar la transparència en les relacions comercials, posar en valor els productes agroalimentaris de qualitat, millorar el desenvolupament tecnològic del sector agroalimentari, i millorar l'eficiència en totes les baules, identificant-ne pràctiques o processos que hi contribueixin, entre d'altres.

Un dels preàmbuls que menciona el CBPC és que l'eficiència i la competitivitat ha de ser compatible amb la sostenibilitat dels sectors que componen la cadena, sobretot de la producció primària. Per tant, s'ha de permetre uns nivells de rendibilitat adequats per a tots els sectors.

Dins del compromís de la millora de les pràctiques comercials, hi consta la necessitat de formalitzar les negociacions per escrit, que aquests acords siguin específics i clars, i que hi constin tots els costos i despeses. Així doncs, amb la millora de les relacions comercials entre els agents de la cadena alimentària a través del compromís de bones pràctiques, es podria impactar positivament i de manera molt directa en la reducció de les pèrdues agroalimentàries que tenen lloc al sector primari degut a les pràctiques deslleials comercials derivades d'altres baules de la cadena alimentària.

Així, la Llei 12/2013, de 2 d'agost de mesures per millorar el funcionament de la cadena alimentària o altrament anomenada "**Llei de la cadena**", presenta una sèrie de mesures de regulació i autoregulació voluntària per aconseguir un major equilibri i transparència, i una competència més justa en les relacions comercials dels operadors que intervenen al llarg de la cadena alimentària.

Les mesures d'obligat compliment pretenen protegir l'operador més feble (sovint el sector productiu) així com dotar de més seguretat i equitat en les relacions comercials entre operadors. També es plantegen en últim terme en benefici dels consumidors finals.

Aquesta llei regula el règim de contractació i les pràctiques comercials abusives. S'estableix una sèrie de mínims que han de constar al contracte. La llei també controla, a banda dels requisits mínims dels contractes, les pràctiques comercials abusives i el compliment dels terminis de pagament, entre d'altres. Existeixen sancions per a tota infracció comesa per part d'un operador que no sigui productor/a primari, ni PIME o que no depengui econòmicament d'un altre operador.

Les causes de les pèrdues alimentàries al sector primari són estructurals del propi sistema agroalimentari o bé influenciades per actors d'altres baules de la cadena alimentària, i es reproduïxen de manera semblant en diferents àmbits geogràfics.



2.2 Corrents en els quals s'inscriu l'espigolament

2.2.1 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)

Els **Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)** van ser dissenyats per part de les Nacions Unides el 2015 per tal d'assolir metes a nivell global que fossin comunes en tots els països, de cara a aconseguir una sostenibilitat mundial des d'una vessant multidisciplinària. Aquests **17 objectius** es desglossen en metes més concretes.

En particular, la pràctica de l'espigolament i tot el que se'n deriva, té impacte en diversos dels ODS, específicament en els següents:

2. Fam zero. La meta 2.1. proposa “posar fi a la fam i garantir l'accés a alimentació segura, nutritiva i suficient tot l'any per a tota la població, especialment els col·lectius en situació vulnerable i de pobresa, incloent-hi infants”. Dins d'aquesta meta, un dels conceptes que es menciona és el vincle entre alimentació nutritiva i saludable.

3. Salut i benestar. Per al 2030, la meta 3.4. específica “reduir a un terç la mortalitat prematu-

ra per malalties no transmissibles mitjançant la prevenció i el tractament i promoure la salut mental i el benestar”.

12. Producció i consum responsables. La meta específica 12.3 tracta sobre PMA, i l'objectiu que es proposa és “al 2030, reduir a la meitat el malbaratament alimentari mundial a nivell de distribució i consum, així com les pèrdues alimentàries al llarg de les cadenes de producció, incloent-hi les pèrdues post-collita”.

13. Acció pel clima. El que es busca amb aquest objectiu és enfortir sistemes resilientts al canvi climàtic, així com la capacitat d'adaptació als riscos relacionats amb el clima, incorporar mesures a nivell governamental i millorar l'educació, sensibilització i capacitats humanes respecte a la mitigació del canvi climàtic, la seva adaptació, la reducció dels seus efectes.

La pràctica de l'espigolament té un impacte directe en 4 dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible.



2.2.2 Economia circular

L'economia circular (Ellen Macarthur Foundation, s.d.) és un nou canvi de paradigma que trenca amb el model tradicional d'economia lineal: busca mantenir els materials, els productes i els seus components en processos que puguin ser reintegrats en la cadena de valor una vegada acabada la seva vida útil, maximitzant l'aprofitament dels recursos i minimitzant la generació de residus no aprofitables.

L'economia circular proposa un canvi de paradigma en què es busca allargar la vida útil dels productes i reduir la generació de residus.

La Comissió Europea enfoca la reducció del malbaratament alimentari des de la normativa de la gestió de residus i l'eficiència en l'ús dels recursos. Com a part del canvi cap a una economia circular, va aprovar el **Paquet d'Economia Circu-**

lar format per quatre propostes legislatives, en les quals s'aborda el malbaratament alimentari i s'estableix com a objectiu una reducció del 30% al 2025 i del 50% al 2030 al conjunt dels 27 estats membres (A. Queralt i Bassa, M. Rota i Claret, 2018). Per tant, l'economia circular es presenta com una gran oportunitat per millorar la sostenibilitat del sector agroalimentari.

En aquest marc teòric, hi sorgeix el concepte de **bioeconomia circular**, fusió del concepte de *bioeconomia* i *economia circular*, donant lloc a un focus en materials amigables amb la natura, renovables i sostenibles, alhora que obtenint un residu mínim, que permeti que es converteixi en nova matèria primera, millorant l'eficiència i l'optimització de recursos i disminuint les emissions de carboni. Aquest concepte sorgeix l'any 2018 arran d'un pla d'acció impulsat per la Comissió Europea per desenvolupar una bioeconomia sostenible i circular com a eix per a reduir l'impacte sobre el medi ambient.



2.2.3 Sobirania alimentària

El concepte de *sobirania alimentària* va ser desenvolupat per La Via Campesina (La Via Campesina, 2013) com "el dret de cada poble a definir la seva política agrària i alimentària, sense *dumping* cap a tercers països". Això inclou, entre d'altres, **prioritzar els cultius locals propis**, tenint en compte la diversitat cultural i productiva. També implica **autonomia i control dels recursos productius** per part de les comunitats (tenir accés a la terra, a l'aigua, a les llavors, als canals de distribució) per tal de poder decidir què conrear, com distribuir-ho i què consumir. Però no només inclou la capacitat de decisió d'un mateix poble sobre els fluxos interns d'aliments, sinó també externs envers altres pobles. És un paradigma que entén l'alimentació com un dret, i no com una mercaderia, permetent garantir així aquest dret a tota la població tenint com a base la sos-

tenibilitat social i econòmica de les comunitats camperoles, des d'una perspectiva solidària i democràtica dins els pobles i entre els mateixos.

En la línia de promoure sistemes alimentaris més sostenibles, avui en dia s'estan promovent polítiques a nivell mundial com el **Pacte de Milà** (2015), amb el suport de la FAO, per tal de generar Polítiques Alimentàries Municipals que reforcin el vincle entre el camp i la ciutat de manera positiva per al món rural i la pagesia.

La sobirania alimentària és el dret de cada poble a definir la seva política agrària i alimentària.





3. Què és espigolar?

Marc històric i evolució del significat
d'*espigolar* / Experiències actuals i
definició d'*espigolar* en aquesta Guia

3.1 Marc històric i evolució del significat d'*espigolar*

Espigolar és la pràctica universal de ‘Collir els fruits que han quedat en el camp després de la collita general’ (*Gran Diccionari de la Llengua Catalana*).

S’ha tractat històricament d’una activitat de subsistència exercida per les persones més desafavorides de la societat que, sense eines i amb molta paciència, han rescatat dels camps ja collits aquelles restes de cereals, fruites i verdures descartades per la propietat dels camps, les anomenades *espigolalles* o *espigoladures*.

Existeixen referències a espigolar a les llengües més antigues com el sànscrit o a textos religiosos com la Bíblia, que ens parlen de la vessant més solidària de les comunitats humanes.

Les arts plàstiques, la música i la poesia també en deixen constància des de l’antiguitat i ens confirmen que espigolar ha estat, i és també avui en dia, una pràctica essencial dins del món agrícola.

Específicament a Catalunya es troben referències d’espigoladors a nombrosos textos legals des de l’Edat Mitjana que donen suport o limiten les espigolades segons el moment històric i els posicionaments polítics però, independentment dels drets legals, espigolar de forma més o menys formal és una pràctica estesa arreu del nostre territori amb les seves especificitats a cada regió segons tipus de conreu.

Actualment el Codi Civil de Catalunya (Llei 3/2017, del 15 de febrer) especifica al seu Article 623-9, *Ús i costum de bon pagès*, que “És una obligació derivada del contracte de conreu la de conrear segons ús i costum de bon pagès de la comarca, fins i tot, on escaigui, pel que fa als drets d’espigolar i de rostoll, d’acord amb les bones pràctiques agràries i les limitacions específiques a què estiguin sotmeses determinades zones del territori en funció de la normativa en vigor, encara que no hagi estat pactada expressament.”



Les espigoladores (Títol original: *Des glaneuses*), Jean-François Millet, 1857

3.2 Experiències actuals i definició d'*espigolar* en aquesta Guia

Actualment a Catalunya hi conviuen la pràctica tradicional de l’espigolament més local i menys organitzada amb una nova iniciativa moderna nascuda arran de l’actual presa de consciència sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari a nivell mundial: la **Fundació Espigoladors**¹.

Hi ha també nombroses associacions, fundacions i grups de persones organitzades en xarxa principalment als Estats Units i Regne Unit però també entitats vives i creixents a països tan diversos com Grècia, República Txeca, Israel, Austràlia o França. Als annexos d’aquesta Guia es poden trobar les principals EPEs arreu del món.

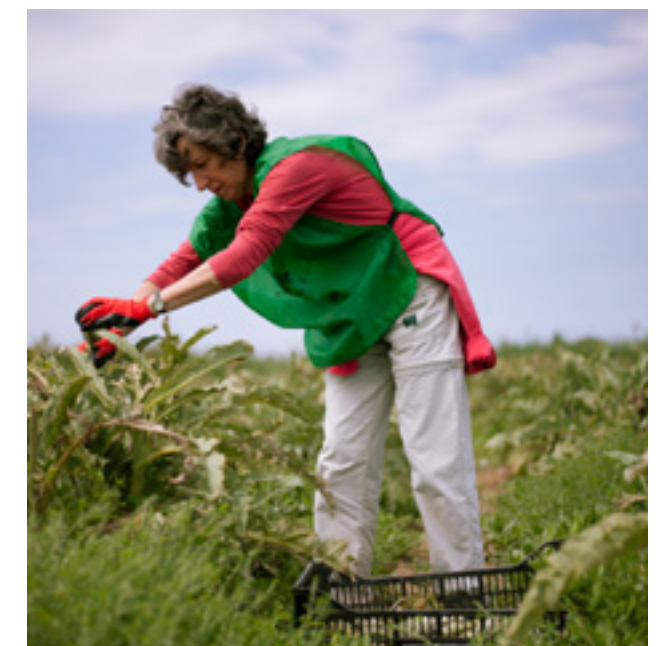
En tots els casos la pràctica és semblant a la que descriu aquesta Guia, tot i que a cada país i regió geogràfica es duen a terme tipus d’espigolament específics segons quins siguin els conreus més

habituals, el tipus de temporalitat de les collites i la legislació vigent.

No existeix, per ara, una definició oficial d’aquesta pràctica; les diferents organitzacions han optat per diferents definicions d’espigolament. En aquesta Guia se’n proposa una que parteix de la manera en què s’entén aquesta pràctica a escala mundial, i que pot reflectir una realitat emmarcada en un espai i temps concrets però que pot evolucionar, tal com s’ha vist que ha canviat històricament fins avui en dia. Aquesta definició és la que recull la Llei 3/2020, de l’11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris: acció de recollir els aliments que han quedat al camp després de la collita principal o de les collites sembrades no recollides, amb l’autorització prèvia de la persona titular de l’explotació.

1. Per a més informació, podeu visitar el seu lloc web (www.espigoladors.com) o consultar l’Annex 3 de la Guia.

Espigolar és l’acció de recollir els aliments que han quedat al camp després de la collita principal o de les collites sembrades no recollides, amb l’autorització prèvia de la persona titular de l’explotació.



Voluntària de la Fundació Espigoladors durant una espigolada (Font: Fundació Espigoladors, 2018).



4. La figura de l'espigolador/a



Tot i que no hi ha un únic perfil de “persones espigoladores”, en aquesta Guia aquest col·lectiu fa referència a **voluntariat**, tal com s’ha definit al *Glossari*.

Val la pena citar que si bé no tot el voluntariat s’apropa al camp en primera instància degut a la seva sensibilitat amb les PMA o la connexió amb el territori al que viuen, sí que acaba esdevenint sensibilitzat i més connectat amb el territori.

El voluntariat espigola per motius molt diversos i és per això que es poden trobar perfils de totes les franges socials, àmbits professionals, edats i sexe.

Els perfils es podrien descriure en base a diversos criteris, com la motivació i la disponibilitat horària.



Voluntari de la Fundació Espigoladors
(Font: Fundació Espigoladors, 2019).

Segons motivació

- Activitat física a l'aire lliure.
- Acció de voluntariat social, física i transformadora amb resultats immediats i mesurables (ex. famílies amb infants, voluntaris/es per compte propi).
- Lluita contra les PMA.
- Obtenció de fruites i verdures fresques per a consum propi (ex. persones usuàries dels SDA).
- Obligtorietat de treball social (ex. persones en tercer grau penitenciari).
- Educació ambiental, educació en valors i sensibilització per les PMA (ex. infants i adolescents en educació obligatòria).
- Activitat d'equip alternativa associada a la protecció del medi ambient (ex. voluntariat corporatiu).
- Activitat social integradora (ex. col·lectius i persones en situació de vulnerabilitat emocional, social o econòmica; espigolar en grup ens ajuda a sentir-nos part d'un tot i recolzats per una comunitat amb uns interessos comuns i aportant beneficis concrets i visibles per la societat i el territori).
- Formació agrícola i botànica.

Segons disponibilitat horària

- Persones treballadores per compte propi.
- Persones treballadores per compte aliè.
- Persones en atur.
- Persones jubilades.
- Famílies amb infants (caps de setmana).

5. Per què cal espigolar?



Prevenió de les pèrdues alimentàries
/ Beneficis de l'espigolament

5.1 Prevenció de les pèrdues alimentàries

La principal raó de ser de l'espigolament és la de realitzar una acció directa: **collir i redistribuir producte alimentari que d'altra manera s'hagués descartat**, prevenint per tant la generació d'aquestes pèrdues. En segon lloc i en l'àmbit de prevenció pròpiament dita, es relaciona de manera indirecta amb un canvi de consciència a la societat, ja que l'acció pretén **recuperar el valor dels aliments**. A la vegada, permet visibilitzar la

problemàtica de les pèrdues alimentàries al sector primari, amb un gran potencial per convertir-se en un altaveu de sensibilització respecte les causes estructurals de les mateixes. Per últim, l'espigolament permet recollir informació sobre les causes així com generar dades objectives que contribueixen a la quantificació de les pèrdues al sector.



5.2 Beneficis de l'espigolament

L'activitat d'espigolar implica una inversió de recursos reduïda en comparació als grans beneficis que s'obtenen per part de tots els agents implicats: pagesia, voluntariat, SDA, l'administració pública i el territori en general (Bardi, 2015).

Aquesta acció mostra el poder transformador de la ciutadania i l'enorme capacitat dels agents agrícoles, socials i econòmics quan treballen en xarxa a nivell local, regional i internacional (Woolley *et al.*, 2015).

5.2.1 Per a la pagesia

La pagesia es beneficia de l'espigolament ja que el voluntariat es converteix en el seu aliat natural.

D'una banda l'espigolament és un mitjà per **donar veu a la pagesia i a la producció local**, ja que visibilitza la seva feina i les dificultats diàries a les quals s'enfronten. Conèixer de primera mà la feina del camp porta a valorar-la en profunditat i modifica els hàbits de compra dels consumidors finals, fent-los més sostenibles.

També obre una porta a la pagesia per **canalitzar la seva generositat cap a les persones menys afavorides de la societat**.

5.2.2 Per als serveis de distribució d'aliments

Els productes espigolats aporten varietat i opcions saludables als menús i cistelles dels serveis de distribució d'aliments, reduint el percentatge de productes envasats i processats i **fomentant un canvi d'hàbits de consum més saludable**.

Els SDA reben d'aquesta manera producte fresc directament dels camps del seu entorn sense que travesi tota la cadena de distribució, i les quantitats són prou grans per assegurar que els lots donats als seus usuaris siguin més homogenis.



Responsable d'un SDA recollint el producte espigolat (Font: Fundació Espigoladors, 2018).

5.2.3 Per al voluntariat

S'ha comprovat que les persones que formen part del voluntariat gaudeixen sentint-se una part més activa de la seva comunitat mentre **es connecten amb la pagesia i les formes de producció de la pròpia alimentació**. D'aquesta forma aprenen i s'empoderen en l'àmbit del malbaratament i la sostenibilitat alimentàries i es converteixen en divulgadors i prescriptors als seus àmbits d'acció quotidiana.

D'altra banda, l'acció pròpia d'espigolar és percebuda positivament, ja que és un **exercici a l'aire lliure² mentre es fa una funció social**.



Voluntari de la Fundació Espigoladors (Font: Fundació Espigoladors, 2019).

2. L'activitat d'espigolar es podria assimilar a la de fer de pagès, que segons la *Guia de prescripció d'exercici físic per a la salut (PEFS)* (Calbó et al. 2007) té un consum d'entre 290 i 412 kcal/h.

5.2.4 Per a l'administració pública i ciutadania

Les EPEs actuen com a aliades de l'administració pública en la seva feina de **lluita contra les pèrdues alimentàries** i en recuperar el valor dels aliments en la societat i cohesionar les parts rurals i urbanes el territori. En realitzar aquesta tasca tenen la capacitat de proposar i impulsar noves normatives i fer evolucionar, d'aquesta manera, el marc polític.

Alhora es tracta d'una xarxa de recopilació d'informació i dades que posa de manifest la quantitat d'aliments que d'altra banda s'haguessin desaprofitats.

D'altra banda, la feina de les EPEs i del voluntariat ajuda a **garantir una alimentació més saludable i variada** per a la part de la població amb

menys recursos econòmics. Les persones voluntàries també es converteixen en prescriptores contra les pèrdues alimentàries i alhora s'aproximen al camp. Una forta xarxa de l'espigolament al territori pot contribuir a **millorar la salut general de la població** amb la reducció derivada de despesa sanitària: tal com recorda la Organització Mundial de la Salut regularment, augmentar el consum de fruites i verdures fresques és un element imprescindible per reduir el risc de patir malalties no transmissibles com cardiopaties, diabetis, obesitat i determinats tipus de càncer o malalties mentals, ja que són una font rica de vitamines, minerals i fibra (FAO, 2003).

5.2.5 Per al territori i la comunitat

Per al territori, l'espigolament **visibilitza l'agricultura local**, acostava la ciutat al camp tot donant a conèixer la pagesia i el paper clau que té per la sostenibilitat territorial. Per tant, en primera instància, espigolar és una **eina de sensibilització** potent de cara al voluntariat, que sovint pot ser població urbana que s'acosta al camp.

Tots aquests beneficis parteixen de la pròpia comunitat i, per tant, es generen en una relació paral·lela i menys jeràrquica, alhora que sentida com a pròpia i no imposada des de dalt.

Participar en un espigolament impacta al voluntariat en la mesura que **sensibilitza entorn la problemàtica de les PMA**. Alhora, posa en valor tant els espais agraris com l'alimentació sana i saludable, promovent valors tals com el valor dels aliments, el consum de producte local, de proximitat i de temporada³. D'aquesta manera,

permet involucrar les persones amb el seu sistema alimentari local alhora que uneix i teixeix comunitats dins d'un territori.

En definitiva, una xarxa d'espigolament viva i present a tot el territori ajuda a aconseguir un **territori més sa, connectat i sostenible** que compleixi els objectius europeus marcats al Resource Efficient Europe (European Commission - Environment, 2011).

Per al medi ambient, espigolar significa **optimitzar recursos naturals** com és l'aigua dolça i el sòl fèrtil i, per altra banda, també implica **prevenir l'impacte ambiental** associat a aquestes pèrdues alimentàries. No obstant això, en alguns casos, les pèrdues alimentàries podrien contribuir al manteniment i millora de la biodiversitat i a la millora dels nivells de matèria orgànica quan s'incorporen al sòl.

3. Per a més informació sobre els impactes de l'espigolament per al voluntariat consulteu l'informe de resultats *Tornar a espigolar: l'espigolament, una eina amb potencial transformador?* [en línia] (Fundació Espigoladors, 2019). <https://issuu.com/espigoladors/docs/informe_tornem_a_espigolar>

Beneficis de l'espigolament



Pagesia

- Visibilització de la producció local
- Acció social i solidària



SDA

- Accés a producte fresc
- Foment d'una alimentació saludable



Voluntariat

- Sensibilització sobre les PMA
- Connexió amb la pagesia
- Exercici a l'aire lliure
- Acció social



Administració pública i ciutadania

- Quantificació i reducció de les PMA
- Cohesió món rural-urbà
- Foment d'una alimentació saludable i variada i millora general de la salut de la població



Territori i comunitat

- Visibilització de l'agricultura local
- Sensibilització sobre les PMA
- Revalorització dels espais agraris i del producte de proximitat



6. Com s'ha d'espigolar?

**Pautes i elements per
a un espigolament segur**

**Documentació prèvia referent a
l'activitat / Contactes amb la pagesia /
Contactes amb els SDA /
Preparació de materials /
Crida de voluntariat / L'espigolada /
Destinació del producte espigolat /
Control de la traçabilitat**

6.1 Documentació prèvia referent a l'activitat

Tal com s'ha establert a l'inici, aquesta guia posa el focus a l'activitat d'espigolar per part d'EPEs. Així doncs, en cas d'altres tipus d'espigolament, com ara per part de particulars o com a activitat informal, és possible que no tots els ítems plantejats a continuació s'hi escaiguin.

Per tal de garantir un espigolament segur cal que es treballi dins un marc formal i administrativament ben definit en relació a tots els agents implicats: voluntariat, pagesia, EPEs, SDAs i persones usuàries dels SDA, receptores del producte espigolat.

6.1.1 Formalització d'un Pla de Voluntariat

La nova **Llei del Voluntariat 25/2015 del 30 de juliol** ha regulat aquesta pràctica per assegurar que totes les entitats o organitzacions implicades, així com el voluntariat, coneguin bé els seus drets i deures. En aquest sentit és tasca pròpia de l'EPE informar al voluntariat de l'existència de la llei i elaborar un Pla de Voluntariat.

Per això caldrà tenir en compte que tot el voluntariat haurà d'inscriure's prèviament a l'activitat per tal de tramitar la corresponent assegurança i poder complir els requisits de la llei.



Voluntariat de la Fundació Espigoladors en finalitzar una acció d'espigolament (Font: Fundació Espigoladors, 2019).

6.1.2 Formalització d'un conveni amb el productor/a

Per assegurar la comunicació fluida entre l'EPE i el productor/a és important signar un **conveni** que delimiti el marc d'acció de les espigolades, fixi la destinació del producte i protegeixi els conreus i les instal·lacions.

Aquest conveni haurà d'incloure idealment els elements següents:

L'EPE es compromet a:

- collir dels camps de la pagesia només allò que aquesta indiqui i en l'horari que es pacti prèviament;
- facilitar l'arribada del voluntariat i aportar el material necessari per dur a terme l'activitat, incloses eines, caixes i vehicle de transport;
- vetllar perquè el voluntariat vagi degudament identificat com a tal i compleixi amb totes les obligacions derivades de la Llei 25/2015 del 30 de juliol, del voluntariat i de foment de l'associacionisme, disposant de la corresponent assegurança de riscos derivats de l'activitat i dels danys que puguin causar a tercers;

- destinar els productes recuperats a les finalitats fundacionals, entre elles donacions a punts de distribució social d'aliments. En cap cas els productes recuperats seran destinats a la seva venda directa com a producte fresc;

- eximir a la persona titular de l'explotació de tota responsabilitat per possibles accidents del voluntariat.

La persona titular de l'explotació certificarà que:

- els productes espigolats són aptes per al consum i compleixen amb la normativa vigent en matèria d'innocuitat, seguretat alimentària i fitosanitària.

En paral·lel al conveni signat amb la persona titular de l'explotació, l'EPE contractarà una **pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil** que cobrirà tots els possibles danys en cas que el voluntariat malmeti alguna part de la collita, del camp o les instal·lacions de forma involuntària.

És imprescindible formalitzar un conveni, entre l'EPE i el productor/a, que delimiti el marc d'acció de les espigolades, fixi la destinació del producte i protegeixi els conreus i les instal·lacions.

6.1.3 Contractació d'una pòlissa d'assegurança

Tot i implementar una correcta prevenció de riscos és essencial que tot el voluntariat compti amb una assegurança d'accidents que habitualment gestionarà l'EPE.

6.2 Contactes amb la pagesia

La bona relació entre la propietat dels camps i les EPEs és clau per assegurar el bon funcionament de l'activitat i la col·laboració a llarg termini entre ambdues parts. És important que aquesta relació es mantingui al llarg de tot l'any perquè els millors espigoladors són aquells que coneixen bé les necessitats dels agricultors i les agricultores i s'hi adapten.

Es recorda que sempre serà la persona titular de l'explotació qui decidirà què, quan, qui i com s'espigola al seu camp i és per tant molt important que la comunicació sigui clara i fluida.

6.2.1 Determinació i localització del cultiu que s'espigolarà

La sol·licitud d'espigolar un camp pot sorgir de la propietat que n'informa a l'EPE quan preveu un excedent o bé fruit del seguiment de l'EPE al productor/a. S'inicia així una relació de confiança per la qual és convenient que les persones titulars de l'explotació tinguin una única persona de

contacte a l'EPE que assegurarà una comunicació el més àgil possible. En un primer contacte la persona titular de l'explotació indicarà de quin tipus de conreu es tracta, on es troba i quants arbres o hectàrees de camp hi ha per espigolar, i es fixarà una cita per visitar el camp.

6.2.2 Visita al camp

La visita al camp és important per fixar clarament els límits del producte espigolable i evitar sorpreses el mateix dia de l'espigolada un cop hi sigui el voluntariat.

1. La persona titular de l'explotació mostra quin és el camp a espigolar i quins són els límits dels cultius disponibles; idealment es recorre conjuntament el terreny per assegurar que s'han entès bé els límits d'allò espigolable.
2. L'EPE avalua si té capacitat per espigolar tot el terreny ofert. Aquest càlcul es basa principalment en l'experiència d'espigolades anteriors, però hi ha una sèrie d'indicadors que poden facilitar l'estimació, com ara la velocitat de collir cadascun dels cultius i els quilos

per caps aproximats (veure les fitxes de productes a l'Annex 2).

3. Es signa el conveni entre la persona titular de l'explotació i l'EPE que té com a objectiu principal delimitar els drets i obligacions de les parts implicades.
4. Es pacta dia i hora de l'espigolada i la quantitat aproximada de voluntariat que hi anirà.
5. Es determina conjuntament on s'aparcaran els vehicles el dia de l'espigolada tot i que sempre es procurarà que el voluntariat comparteixi cotxe per tal de reduir l'impacte ambiental i, alhora, el nombre de vehicles als camps; o bé que utilitzin altres vehicles no contaminants com ara la bicicleta.

6.3 Contactes amb els SDA

Un cop fet el contacte amb la pagesia, l'EPE consultarà a possibles SDA si disposen de capacitat per rebre el producte espigolat en la quantitat prevista i a la data pactada.

Un element clau de la pràctica de l'espigolament és la coordinació entre tots els agents implicats en la cadena alimentària i els SDA són un dels elements essencials.

El diàleg amb els SDA haurà de ser constant al llarg de tot l'any per conèixer bé les seves necessitats i les possibilitats reals de canalització i emmagatzematge del producte espigolat per

tal d'evitar les PMA en aquest darrer punt de la cadena.

Per tant, abans d'organitzar una espigolada l'EPE haurà de contactar amb les entitats receptores i coordinar:

- tipus de producte, punt de maduració i quantitat aproximada;
- data i lloc de recollida o entrega del producte espigolat;
- qui aporta les caixes i com es farà el retorn en el cas que les porti l'EPE.

Cal un diàleg constant amb els SDA per conèixer bé les seves necessitats i les possibilitats reals de canalització i emmagatzematge del producte espigolat.



Voluntaris de la Fundació Espigoladors ajuden a carregar el producte espigolat a la furgoneta d'un SDA (Font: Fundació Espigoladors, 2018).

6.4 Preparació de materials

És important controlar que es disposa del material necessari per l'espigolada abans de començar. Per fer-ho pot ser convenient emprar un formulari i assegurar d'aquesta manera que no s'oblida res.

Identificació visual

És imprescindible que l'EPE vetlli per la correcta identificació del voluntariat (pitralls, samarretes, etc.) perquè qualsevol passant (pagesia, veïns i veïnes, persones excursionistes...) vegi clarament que la seva presència al camp és autoritzada. D'aquesta manera es dona un doble missatge: per una banda, s'evidencia que no es poden agafar aliments dels camps sense autorització i, per altra banda, es visibilitza l'activitat d'espigolar d'una manera organitzada.

Caixes

L'EPE o els SDA seran qui aportin les caixes i és bo que siguin capses sòlides i apilables per aprofitar eficientment l'espai a les furgonetes. En cap cas s'agafaran capses que puguin trobar-se als camps sense el permís explícit de la propietat.

Vehicles

Els productes espigolats es retiraran del camp amb els vehicles de l'EPE i/o dels SDA que vinguin a recollir directament el producte espigolat al camp. Els vehicles haurien d'anar identificats amb el nom de l'entitat.

Eines

Una de les característiques pròpies de la pràctica d'espigolar és que és una activitat no mecanitzada i es realitza majoritàriament amb les mans, que són alhora símbol de cura i amor pel detall. Les hàbils mans humanes asseguren que s'arribarà a tots els fruits que les màquines podrien haver deixat enrere. Depenent del cultiu caldran algunes eines com pot ser un ganivet esmolat o navalla, carretons, aixada (xada) o xapo, que aportarà l'EPE. Per veure eines amb més detall, es poden consultar les fitxes a l'*Annex 2*.

Farmaciola

Cal disposar d'una farmaciola completa per atendre les primeres cures en cas de ferida lleu. Es poden consultar els productes a l'*Annex 1*.

També s'hauran de tenir molt presents els requisits d'aigua i vestuari essencials per a una bona prevenció de riscos (veure l'apartat 6.6.2.).

Documentació física

L'EPE haurà de portar a cada espigolada una carpeta on hi tingui diferents documents físics:

- L'assegurança
- Protocol en cas d'accident
- Conveni amb el productor/a signat
- Full de signatures del voluntariat



6.5 Crida de voluntariat

L'espigolada en grup és una activitat d'una certa complexitat organitzativa que requereix una estructura eficient, flexible i ben coordinada per assegurar una òptima experiència de tots els agents implicats.

Les espigolades actuals depenen en gran mesura del voluntariat que està disposat a dedicar part del seu temps a lluitar contra les pèrdues alimentàries que es generen a la seva zona geogràfica de referència. En principi **no es requereix cap experiència prèvia**, ja que el voluntariat rebrà una formació per dur a terme l'activitat d'espigolar.

No hi ha un nombre màxim o mínim de participants en una espigolada i el nombre de voluntaris i voluntàries que es necessiti en cada cas estarà molt lligat a la mida del camp, la velocitat de collir cada tipus de cultiu i el temps disponible per fer-ho. És per això que el voluntariat haurà de ser informat que **cal una certa flexibilitat a l'hora de planejar la participació a una espigolada**.

Antigament el so d'una campana alertava de l'obertura dels camps a les persones que realitzaven la pràctica de l'espigolament. Avui en dia són les eines digitals les que ens serveixen per avisar al voluntariat que hi ha un camp que ja es pot anar a espigolar.

El sistema que s'escull per anunciar una espigolada haurà de ser molt ràpid i senzill donat que la pròpia naturalesa dels espigolaments comporta que es pacti amb la pagesia amb molt poca antelació i s'hagi de trobar al voluntariat molt ràpidament.

En aquesta primera difusió s'informarà del producte que s'espigolarà, la localitat i l'horari de l'espigolada.

Resposta a la crida

Un cop difosa l'activitat, el voluntariat confirmarà la seva participació. En aquest moment l'EPE els informarà de la localització exacta del camp i vetllarà perquè es comparteixin al màxim els vehicles per accedir-hi.

Així mateix, es recordarà la importància de ser puntuals, els principals elements de prevenció de riscos (vestuari, calçat, barret, etc.) i la necessitat de mantenir-se flexibles a possibles canvis de darrera hora degut a imprevistos climàtics o de maduració de la fruita i verdura que s'espigolarà.



Voluntària de la Fundació Espigoladors
(Font: Fundació Espigoladors, 2020).

6.6 L'espigolada

6.6.1 Acollida

En el moment d'arribada del voluntariat s'indicarà on poden aparcar sense molestar ni fer malbé les instal·lacions. A mesura que vagi arribant, es donarà la benvinguda al voluntariat repartint els pitralls identificatius i se'ls anirà reunint en un punt per tal de donar pas a la formació prèvia i a l'inici de l'activitat.

6.6.2 Formació prèvia

Tenint en compte que el voluntariat d'una espigolada no són professionals de l'agricultura i en molts casos no han tingut tampoc mai relació amb les feines del camp, serà essencial que l'EPE imparteixi una **formació a tot el voluntariat abans d'iniciar l'activitat** amb els objectius principals de:

- **Protegir i respectar l'entorn.** Un cop al camp, s'indicarà clarament que cal:
 - caminar amb cura per no fer malbé plantes i arbres, solcs, marges, instal·lacions de reg, accessos, etc.;
 - recollir totes les escombraries que es generen;
 - no fumar al camp per evitar incendis (poden haver-hi herbes seques o algun bidó de producte inflamable);
 - no manipular cap material o maquinària agrícola que s'hi pugui trobar.
- **Protegir-se un mateix.** S'instruirà exhaustivament en totes les prevencions que s'han de prendre per evitar qualsevol accident o malaltia derivada de l'activitat i es demanarà que els/les participants prenguin consciència de les seves limitacions físiques, no excedeixin

mai les seves possibilitats i tinguin cura de les altres persones del grup de voluntariat. En l'*Annex 1* es pot trobar un recull d'informació sobre prevenció de riscos al camp.

- **Fer una collita responsable, eficient i útil.** Amb aquesta finalitat:
 - s'indicarà molt clarament, mitjançant un passeig pel terreny, quina és l'àrea a espigolar (solcs i/o arbres) i quins en són els límits;
 - es mostrarà en quin ordre els voluntaris i les voluntàries es podran moure pels cultius i com aquests s'agruparan per fer la feina més eficient;
 - les persones dinamitzadores de l'espigolada mostraran de forma pràctica com collir cada tipus de cultiu per no fer malbé ni el producte collit ni les plantes o arbres d'on es cullin;
 - es mostrarà com encaixar el producte en cada cas per aprofitar al màxim l'espai, que no es faci malbé el producte i que es puguin apilar les caixes còmodament dins els vehicles de transport i eventual emmagatzematge;

- s'aclariran els criteris que porten a determinar quin producte es cull i quin es descarta (López Camelo, 2003) segons:
 - Grau de maduresa fisiològica mínima per al consum segur (seguint criteris diversos segons producte: mida, color, fermesa, desenvolupament de les llavors, caiguda de la fulla, etc.).
 - Grau de maduresa màxima per al consum segur (seguint criteris diversos segons producte: color, fermesa, desenvolupament de les llavors, signes de podridura, floració, allargament, lignificació, etc.).
 - Distinció entre fruits climatèrics (continuarà madurant un cop collit; p. ex.: tomàquet, préssec, etc.) i no climatèrics (no madurarà més un cop collit; p. ex.: cítrics, maduixa, etc.).
- Aparença estètica: aprendre a no tenir en compte criteris comercials estàndards com, per exemple, mides no convencionals, variacions morfològiques (p. ex.: ramificacions de les pastanagues, patates irregulars, etc.) i fisiològiques (p. ex.: vores negres a les fulles d'enciam) o petits cops, sinó guiar-nos únicament per les propietats nutricionals del producte.

Guió d'exemple de formació

1. Què és espigolar?
2. Recordem els beneficis socials, ecològics i personals d'espigolar.
3. Qui rebrà allò que espigolem avui?
4. Presa de consciència que som a casa d'algú que ens ha obert les seves portes i hem de tenir cura de l'espai i tot allò que hi trobem (sistemes de reg per degoteig, arbres i arbustos, marges, no agafar res que no ens pertany, etc.).
5. Recordem instruccions de prevenció de riscos, sobretot d'ergonomia i hidratació.
6. Recordem l'horari previst de finalització i les pauses conjuntes.
7. Expliquem com es cull el producte en concret de l'espigolada d'avui, quines coses hem d'evitar per no fer malbé res al camp, quines caixes fem servir i com col·loquem el producte a les caixes per aprofitar millor l'espai i poder-les apilar a la furgoneta.
8. Indiquem clarament quina és la part del camp que espigolarem i l'ordre en què ho farem.
9. En acabar la formació, s'entreguen tots els materials necessaris: pitralls (si no s'ha fet a l'inici) i eines tals com navalles, guants (o d'altres, si escau) i caixes i es dona pas a l'inici de l'activitat. Es comunica que es tingui cura de tot el material perquè aquest serà compartit i reutilitzat.

6.6.3 Dinamització de l'activitat

La persona dinamitzadora de l'activitat haurà de ser un perfil amb formació agrícola i amb gran capacitat organitzativa, bones dots comunicatives i molta flexibilitat, donats els constants imprevistos que implica una espigolada (canvis constants en funció de condicions atmosfèriques, les disponibilitats de les persones voluntàries, les disponibilitats de camps per collir, etc.).

- Durant l'espigolada les persones dinamitzadores de l'activitat estaran constantment pendents del voluntariat per comprovar que

hagin entès bé les indicacions i faran recordatoris sobre prevenció de riscos i la necessitat de fer pauses regularment.

- Caldrà vetllar pel bon funcionament i ritme de l'activitat, perquè tothom tingui clar quin n'és l'objectiu, resoldre dubtes que puguin sorgir, formar equips que treballin en col·laboració si s'escau, procurar que s'acabi a temps amb l'objectiu assolit, així com que tota l'activitat es dugui a terme segons les pautes definides en la formació inicial.

6.6.4 Clausura

En aquest moment es recolliran tots els materials emprats, inclosos tots els pitralls identificatius. Es recordarà al voluntariat que haver espigolat en aquest camp ha estat possible gràcies al permís exprés donat per la persona titular de l'explotació, però que aquest deixa de tenir validesa en aquest moment. Encara que hagi quedat producte per collir al camp, a partir d'aquest moment es deixa de tenir dret a espigolar-ne més i no s'està autoritzat a tornar-hi de forma particular exceptuant que s'acordi una nova espigolada formal amb el o la titular de l'explotació.



6.7 Destinació del producte espigolat

El producte espigolat es tractarà com a donatiu als SDA i aquests no tindran dret a revendre'l. Cal recordar que l'entrega dels aliments s'haurà de fer sempre al més aviat possible per tal d'assegurar-ne la frescor.

6.7.1 Entrega del producte als SDA

En uns casos serà l'EPE qui distribueixi els aliments als SDA i en altres casos seran els SDA qui recolliran els aliments directament al camp en finalitzar l'espigolada, depenent de les possibilitats logístiques i l'acord que s'hagi preestablert.

Els aliments aniran acompanyats d'un albarà d'entrega al qual constarà l'origen del producte, el tipus d'aliment i la quantitat de quilos d'aliment espigolats o bé el SDA emetrà un albarà de recepció del producte donat amb les mateixes dades de l'anterior.

6.7.2 Condicions de transport i emmagatzematge

El transport de producte fresc és un repte en general i en el cas del producte espigolat ho és encara més ja que sovint es troba en un grau de maduració avançat en el moment de collir-lo. Per tant, s'ha de tenir especial cura durant el seu transport i maneig.

Elements claus del transport

- **Temps:** s'intentarà escurçar el màxim possible el temps entre l'espigolada i l'entrega al destinatari final; idealment seran els SDA qui recolliran els productes directament al camp al final de l'espigolada.
- **Maneig:** cal manipular aquests productes amb cura al llarg de tot el procés per evitar cops que els puguin malmetre.
- **Encaix:** les caixes rígides i airejades protegeixen millor la fruita i la verdura durant la distribució. Sempre hauran de ser apilables i de la mateixa mida per evitar que es tombin durant els trajectes.
- **Vehicles:** es procurarà disposar de vehicles amb els quals es pugui apilar caixes amb facilitat; no cal que es tracti d'un vehicle refrigerat perquè amb fruites i verdures que venen directament del camp no hi ha risc de trencar la cadena del fred, però cal assegurar en tot moment que els vehicles estiguin nets i el producte collit quedi aïllat de productes de neteja, altres productes químics, roba bruta o rebuig de qualsevol mena.
- **Higiene i sanitat:** les fruites i verdures impliquen menys riscos microbiològics (virus, bacteries, etc.) que la carn o altres aliments, però en ser consumides sovint sense cap tipus de cocció s'han de complir les normes de seguretat alimentària de forma estricta.

- **Control constant:** s'ha de controlar constantment el producte per anar eliminant la fruita o verdura amb inicis de floridura que podria fer malbé la resta.
- **Emmagatzematge:** s'intentarà evitar la ne-

cessitat d'emmagatzematge, però en el cas d'haver de fer-ho, s'haurà de disposar de cambres de fred positiu, entre +4°C i 8°C, i sempre netes, que mantinguin les fruites i verdures en condicions òptimes.

6.7.3 Quantificació del producte donat

Un cop finalitzada l'activitat es farà un **càlcul de la quantitat de producte espigolat** perquè tots els agents implicats sàpiguen quant producte s'ha rescatat al camp en cada ocasió. Aquesta acció pot fer-se abans de la donació o recollida cap al SDA o bé un cop al SDA, mitjançant un sistema de pesatge.

Aquesta dada és important perquè possibilita:

- visibilitzar les pèrdues alimentàries per identificar causes i implementar accions de prevenció;
- posar en valor la donació en espècies que ha fet la persona titular de l'explotació i la feina feta pel voluntariat i les EPEs;
- elaborar un albarà de recepció vers la persona titular de l'explotació;
- elaborar un albarà d'entrega vers el SDA;
- assegurar la traçabilitat de tot el producte al llarg de la cadena.



6.8 Control de la traçabilitat

Poder monitorar i fer un seguiment de qualsevol producte alimentari és essencial i d'això no se n'ha de fer excepció quan es tracta d'un producte espigolat.

L'EPE haurà de vetllar per mantenir un control de traçabilitat⁴ mitjançant un registre exhaustiu que inclogui les dades següents:

- **Detall del camp espigolat:** localització exac-

ta, nom del propietari, data i horari de collida, qualificació del camp (intensiu, extensiu o ecològic).

- **Producte espigolat:** tipus de cultiu, quantitat de quilos recuperats i valor de mercat.
- **Destinatari:** SDA i, si s'escau, el nombre de persones usuàries.
- **Voluntariat:** nombre de persones participants.

4. Per a més informació sobre traçabilitat, vegeu «Importància de la traçabilitat en els productes hortofructícoles» (Consorci Parc Agrari del Baix Llobregat, 2005) i «Traçabilitat alimentària: Per què és tan important?» (SAIA, 2017).

Pautes i elements per a un espigolament segur



Documentació prèvia

- Pla de Voluntariat
- Conveni amb el productor/a
- Pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil



Contacte amb la pagesia

1. Localització del cultiu que s'espigolarà
2. Visita al camp per definir:
 - Límits d'allò espigolable
 - Capacitat d'espigolar per part de l'EPE
 - Signatura de conveni
 - Dia, hora i nombre de voluntaris/es
 - Ubicació aparcament dels vehicles



Contacte amb els SDA

1. Anunciar tipus de producte, punt de maduració i quantitat aproximada.
2. Fixar data i lloc d'entrega o recollida.
3. Acordar gestió i/o retorn de les caixes.



Preparació dels materials

- Identificació visual (pitralls, samarretes...)
- Eines
- Vehicles (identificats amb el nom de l'EPE o de l'SDA)
- Caixes
- Farmaciola
- Documentació física



Crida de voluntariat

1. Definició del nombre de persones necessàries segons la mida del camp, etc.
2. Difusió al voluntariat mitjançant eines digitals (xarxes socials, *mailing*...)
3. Resposta a la crida per part dels voluntaris/es i confirmació de les persones participants



L'espigolada

1. Acollida (assegurança, presentació drets i deures del voluntariat...)
2. Formació prèvia al voluntariat abans d'iniciar l'activitat
3. Dinamització de l'activitat
4. Clausura



Destinació del producte espigolat

1. Entrega als SDA
2. Definició de condicions de transport i emmagatzematge
3. Quantificació



Control de la traçabilitat

- Registre que inclogui:
- Detalls del camp espigolat
 - Producte espigolat
 - Destinatari
 - Voluntariat participant

Bibliografia

BARDI, U. «Gleaning: an Ancient Custom that May Return in the Future» [en línia], 2015. <<https://www.resilience.org/stories/2015-07-24/gleaning-an-ancient-custom-that-may-eturn-in-the-future/>> [Consulta: març 2020]

BEYRANEVAND, L. J.; LEASURE-EARNHARDT; SCRUFARI, C. *Models for Success: A Set of Case Studies Examining Gleaning Efforts Across the United States*. South Royalton: The National Gleaning Project, Center for Agriculture and Food Systems, Vermont Law School, 2017.

COMISSIÓ EUROPEA. *Estrategia «De la Granja a la Mesa» para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente* [en línia], 2020. <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:52020DC0381>> [Consulta: juny 2020]

COMISSIÓ EUROPEA. Document de treball: *Lligams entre la reforma de la PAC i el Pacte verd* [en línia], 2020. <https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/sustainability_and_natural_resources/documents/analysis-of-links-between-cap-and-green-deal_en.pdf> [Consulta: juny 2020]

COMISSIÓ EUROPEA. «Plataforma Europea sobre les Pèrdues i Malbaratament Alimentari» [en línia], 2019. <https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en> [Consulta: juny 2020]

CONSORCI PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT. *Jornada tècnica: Importància de la traçabilitat en els productes hortofructícoles* [en línia], 2005. <https://ruralcat.gencat.cat/migracio_resources/620287_tracabilitat.pdf> [Consulta: març 2020]

CREDA-IRTA-UPC; AGÈNCIA DE RESIDUS DE CATALUNYA; DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ. *Diagnosi de les pèrdues i del malbaratament alimentari de préssecs i nectarines al sector primari, l'agroindústria i la distribució a l'engròs l'any 2017*, novembre 2018.

DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ. «Codi de Bones Pràctiques Comercials (CBPC)» [en línia], 2019. <<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/>> [Consulta: març 2020]

DIAZ-RUIZ, R.; COSTA-FONT, M.; LÓPEZ-I-GELATS, F.; GIL, J. M. «A Sum of Incidental or a Structural Problem? The True Nature of Food Waste in the Metropolitan Region of Barcelona» [en línia]. *Sustainability*, núm. 10 (octubre 2018), 3730. <<https://doi.org/10.3390/su10103730>> [Consulta: març 2020]

ELLEN MACARTHUR FOUNDATION. «Economía Circular» [en línia]. <<https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/economia-circular/concepto>> [Consulta: març 2020]

EUROPEAN COMMISSION - ENVIRONMENT. «The Roadmap to a Resource Efficient Europe» [en línia], 2011. <http://ec.europa.eu/environment/resource_efficiency/about/roadmap/index_en.htm> [Consulta: març 2020]

EUROPEAN ENVIRONMENT AGENCY. «A resource-efficient Europe» [en línia]. <<https://www.eea.europa.eu/policy-documents/a-resource-efficient-europe>> [Consulta: març 2020]

FAO. «Prioridad mundial al consumo de fruta y hortalizas» [en línia], 2003. <<http://www.fao.org/spanish/newsroom/focus/2003/fruitveg1.htm>> [Consulta: març 2020]

FEEDBACK. *Farmers talk food waste: supermarket's role in crop waste on UK farmers* [en línia]. Londres, 2018. <https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2018/08/Farm_waste_report_.pdf> [Consulta: març 2020]

FUNDACIÓ ESPIGOLADORS. *Tornar a espigolar: l'espigolament, una eina amb potencial transformador?* [en línia]. El Prat de Llobregat, 2019. <https://issuu.com/espigoladors/docs/informe_tornem_a_espigolar> [Consulta: març 2020]

GENERALITAT DE CATALUNYA. «El treball en ambients calurosos» [en línia]. *Quaderns de prevenció*. <http://treball.gencat.cat/web/.content/09_-_seguretat_i_salut_laboral/publicacions/imatges/ambients_calorosos.pdf> [Consulta: març 2020]

—. «El treball i la calor: més prevenció a l'estiu» [en línia]. *Quaderns de prevenció*. <http://treball.gencat.cat/web/.content/09_-_seguretat_i_salut_laboral/publicacions/imatges/treball_calor_cat.pdf> [Consulta: març 2020]

—. «La manipulació i l'envasament de fruita» [en línia]. *Quaderns de prevenció*, 2010. <http://treball.gencat.cat/web/.content/09_-_seguretat_i_salut_laboral/publicacions/imatges/manip_pqp.pdf> [Consulta: març 2020]

—. «La recol·lecció de la fruita» [en línia]. *Quaderns de prevenció*, 2010. <http://treball.gencat.cat/web/.content/09_-_seguretat_i_salut_laboral/publicacions/imatges/recol_pqp.pdf> [Consulta: març 2020]

LA VIA CAMPESINA. «¿Qué significa soberanía alimentaria?» [en línia], 2003. <<https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/>> [Consulta: març 2020]

LÓPEZ CAMELO, A. F. «Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado» [en línia]. *Boletín de servicios agrícolas de la FAO*. Roma: FAO, 2003. <<http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893soo.htm#Contents>> [Consulta: març 2020]

«Llei 3/2017, del 15 de febrer, del llibre sisè del Codi civil de Catalunya, relatiu a les obligacions i els contractes, i de modificació dels llibres primer, segon, tercer, quart i cinquè» [en línia]. *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, núm. 7314 (febrer 2017). <https://portaljuridic.gencat.cat/ca/pjur_ocults/pjur_resultats_fitxa?documentId=777422&action=fitxa> [Consulta: març 2020]

«Llei 25/2015, del 30 de juliol, del voluntariat i de foment de l'associacionisme» [en línia]. *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, núm. 6930 (agost 2015). <https://dogc.gencat.cat/ca/pdogc_canals_interns/pdogc_resultats_fitxa/?action=fitxa&documentId=700159&language=ca_ES> [Consulta: març 2020]

«Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris» [en línia]. *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, núm. 8084 (març 2020). <<https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/8084/1789127.pdf>> [Consulta: març 2020]

MARCET, X.; MARCET, M.; VERGÉS, F. «Què és l'economia circular i per què és important per al territori» [en línia]. *Papers del Pacte Industrial*, núm. 4 (febrer 2018). Associació Pacte Industrial de la Regió Metropolitana de Barcelona. <http://www.pacteindustrial.org/public/docs/papers_publicacions/f8156f6503f241f26b7f42681fd48a32.pdf> [Consulta: març 2020]

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. «Llei 12/2013, de 2 d'agost, de mesures per millorar el funcionament de la cadena alimentària» [en línia] (agost 2013). <<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/cadena-alimentaria/control-contractes-alimentaris/introduccio/>> [Consulta: març 2020]

MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL. «Enfermedades profesionales de los agricultores: lo que debes saber» [en línia] (octubre 2008). <<https://www.insst.es/InshtWeb/Contenidos/Instituto/Comision/GruposTrabajo/ficheros/trip%20enfermedades.pdf>> [Consulta: març 2020]

«Pacte de política alimentària urbana de Milà» [en línia], 2015. <http://www.foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2015/10/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-_SPA.pdf> [Consulta: març 2020]

QUERALT I BASSA, A.; ROTA I CLARET, M. «El malbaratament alimentari, un tema central de l'agenda global de sostenibilitat». *Dossier tècnic: La lluita contra el malbaratament alimentari. Aprofitament dels aliments*, núm. 92 (juliol 2018), p. 10-11.

REFRESH. «Regulating the role of Unfair Trading Practices in food waste generation» [en línia], 2019. <https://eu-refresh.org/sites/default/files/REFRESH%20Policy%20Brief%20on%20UTPs_2019_FINAL.pdf> [Consulta: març 2020]

SAIA. «Traçabilitat alimentària: Per què és tan important?» [en línia], 2017. <<https://saia.es/ca/tracabilitat-aliments/>> [Consulta: març 2020]

VALLBONA CALBÓ, C.; ROURE CUSPINEIRA, E.; VIOLAN FORS, M. *Guia de prescripció d'exercici físic per a la salut (PEFS)* [en línia]. Direcció General de Salut Pública (Departament de Salut), Secretaria General de l'Esport (Departament de la Vicepresidència), 2007. <http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/sobre_lagencia/Plans_estrategics/PAFES/arxius/guia_de_prescripcio_d_exercici_fisic_per_a_la_salut__pefs_.pdf> [Consulta: març 2020]

WOOLLEY, D.; MARTIN, E.; CHARLESWORTH, E. «Gleaning Network EU» [en línia]. *Fusions*, 2015. <<https://www.eu-fusions.org/phocadownload/feasibility-studies/Gleaning/Fusions%20Gleaning%20Network.pdf>> [Consulta: març 2020]



Annex 1. Condicions de treball i seguretat

El treball agrícola comporta uns riscos derivats de la seva especificitat d'entorn a l'aire lliure i utilització del cos que es poden prevenir. A continuació els enumerem.

Malalties musculars i òssies

Les postures forçades, els moviments repetitius i la càrrega de pesos poden ocasionar trastorns musculars i ossis com mal d'esquena, inflamació dels tendons a espatlles, colzes o canells. L'excés de cansament també pot incrementar els riscos d'accident.

Prevenió general: modificar regularment la postura del cos i de les mans i fer descansos i estiraments.

Prevenió específica en manipulació de caixes:

- Limitar la manipulació de caixes al mínim.
- No omplir les caixes en excés (això també és important per poder apilar-les posteriorment dins la furgoneta).
- Establir distàncies mínimes de càrrega de caixes.
- Fer descansos periòdics amb estiraments
- Carregar les caixes plenes entre dues persones.
- Evitar desnivells durant la càrrega.
- Evitar girs del tronc mentre es manipula la càrrega.
- Evitar manipulacions de càrrega per part

d'embarassades o persones amb patologies dorsolumbars.

- Tenir en compte que les persones amb sobrepès tenen més riscos de patir problemes a la zona lumbar.

Prevenió específica en l'ús d'escales o capses quan collim d'arbres:

- Recolzar les caixes sobre bases sòlides (mai sobre pedres o forats).
- No adoptar postures forçades quan s'està sobre l'escala (no allargar el cos excessivament).
- Pujar i baixar sempre de cara a l'escala.

Prevenió específica de caigudes i cops al mateix nivell:

- Portar calçat ben agafat al peu i que el cobreixi completament, amb sola gruixuda i protecció dels turmells (les lesions més habituals es produeixen als peus manipulant les caixes).
- Córrer i caminar aixecant bé els peus.

Malalties de la pell

Una pell sana i intacta constitueix una barrera eficaç contra el desenvolupament de malalties de la pell. Les dermatosis es poden produir per agents químics, biològics i físics. Les substàncies químiques que entren en contacte amb la pell poden tenir un efecte local a nivell cutani o poden absorbir-se, penetrar a l'organisme i arribar a altres òrgans interns. També es poden originar infeccions cutànies per l'ingrés d'agents patògens a través d'una ferida (mossegada, tall o picada)

o a través de la superfície de la pell sana. Agents físics com la calor, el fred o el sol, i agents mecànics com la fricció o la pressió també poden produir malalties.

Prevenió: portar la pell tapada; guants, màniga llarga, pantalons llargs i sabata tancada amb protecció dels turmells. Protegir els ulls amb ulleres de seguretat quan es cull a arbres fruiters per evitar talls amb les branques.

Treballar en ambients calorosos i assolellats

L'excés de calor augmenta la circulació de la sang cap a la pell per facilitar la pèrdua de calor cap a l'exterior del cos i incrementa la sudoració. L'excés de calor disminueix la concentració, incrementa la irritabilitat i redueix el rendiment físic i mental.

Prevenió:

- Vestir roba ampla, de colors clars i transpirable que cobreixi la pell per protegir dels rajos solars.
- Emprar cremes solars a la cara i zones descobertes.
- Cobrir el cap amb barrets transpirables i de color clar.

- Beure un got d'aigua fresca (no freda) abans de començar la feina, cada 20 minuts aproximadament durant la feina (sense esperar a tenir sensació de set) i continuar la hidratació durant la resta del dia.
- Descansar a punts d'ombra (sota arbres o al costat de la furgoneta però mai a sota).
- Estar atents a signes físics que denotin deshidratació i pèrdua de sal, com rampes o mal de cap, alteracions digestives (nàusees o vòmits), alteracions cardiovasculars (pallidesa, visió borrosa, mareig, desmai o palpitations) o alteracions neurològiques (desorientació, confusió o vertigen).
- Adaptar el ritme de treball a la pròpia tolerància a la calor.

Malalties infeccioses i parasitàries

Aquestes es produeixen per contacte amb animals o ambients contaminats. Pot donar-se per contacte directe de mans o mucoses amb animals o amb matèries i substàncies derivades, vectors, per inhalació en ambients contaminats (estables, sitges...) o per menjar productes contaminats.

Les fruites i verdures estan brutes a causa d'agents externs (insectes, pols, tractaments químics amb fitosanitaris, etc.).

Prevenió: portar la pell tapada i productes anti-insectes. No portar les mans a la boca després de manipular la fruita o verdura, no tocar menjar amb les mans sense rentar i no menjar fruita o verdura que no hagi estat rentada.

Al·lèrgies

Els elements més comuns d'allèrgies al camp són:

- Api
- Cereals que continguin gluten
- Soja
- Diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10 mg/kg

Prevenió: dur guants, màniga llarga i turmells tapats.



Annex 2.

Fitxes per tipus de cultiu

Cítrics

Exemples

Mandarina, taronja, llimona

Temporada de cultiu

Novembre - Abril

Material necessari

Pitrall, guants, alicates de tall amb punta rodona, escala o banqueta

Tècnica de recol·lecció

- Agafar la fruita amb la mà i girar sobre si mateixa fins que es desprengui del pecíol. També es poden usar tisores per tallar el pecíol a la distància mínima de la fruita.
- Cal evitar estirar del fruit per no fer malbé les branques i no trencar la pell de la fruita, evitant l'entrada de microorganismes o insectes.
- Per accedir a les parts més elevades de l'arbre, s'utilitzarà una banqueta, escala de tres peus o plataforma.
- Segons el port arbori i la poda, es recomana començar a collir de fora cap a dins i de baix cap a dalt, per tal de no malmetre els fruits. La fruita sol madurar primer a les parts superiors de l'arbre.
- Es recomana disposar d'un sac anterior penjat del coll/esquena amb boca superior permanentment oberta i boca inferior tancada que es pot obrir fàcilment per deixar caure la fruita directament a la caixa o palot.

Velocitat de collita

Mitjana, variable segons la densitat de fruit restant a l'arbre. 50-100 kg/persona/hora

Tècnica d'encaixat

En rotació i en qualsevol ordre, evitant la presència de fulles o branques que poden fer malbé la fruita. Cal acompanyar la fruita fins als recipients (caixes o palots), els quals han de ser apilables.

Mida caixa recomanada

En tots els casos: 600 x 400 x 290 mm;
pes aproximat 12-15 kg/caixa

Prevenció de riscos

- Caigudes a diferent nivell, degut a l'ús d'escales o banquetes. Caigudes al mateix nivell per obstacles o irregularitats del terreny
- Lesions als ulls o a la pell degut a branques o elements punxants. Es recomana l'ús de guants.
- Riscos associats a la manipulació de càrregues.
- Atrapament amb les parts mòbils de les maquinàries.

Fruita dolça / pinyol

Exemples

Préssec, albercoc, pruna, cirera, nectarina

Temporada de cultiu

Juny - Setembre

Material necessari

Pitrall, guants, escala o banqueta

Tècnica de recol·lecció

- Agafar la fruita amb la mà sencera suaument empenyent cap al pecíol. Donar un inici de torsió deixant que es desprengui de la branca de manera que el pecíol quedi adherit a la fruita (molt important en les cireres).
- Cal evitar estirar del fruit per no fer malbé les branques i no trencar la pell de la fruita, evitant l'entrada de microorganismes o insectes.
- Per accedir a les parts més elevades de l'arbre, s'utilitzarà una banqueta, escala de tres peus o plataforma.
- Segons el port arbori i la poda, es recomana començar a collir de fora cap a dins i de baix cap a dalt, per tal de no malmetre els fruits. La fruita sol madurar primer a les parts superiors de l'arbre i als extrems de les branques.
- Idealment disposem d'un contenidor petit que puguem portar a sobre. Per a cireres o prunes es recomana un davantal o galleda amb ganxo.

Velocitat de collita

Préssec, nectarina: mitjana, variable segons la densitat de fruit restant a l'arbre. 50-100 kg/persona/hora

Pruna, cirera: lenta, variable segons la densitat de fruit restant a l'arbre. 5-20 kg/persona/hora

Tècnica d'encaixat

En rotació i en qualsevol ordre, evitant la presència de fulles o branques. Cal acompanyar la fruita fins als recipients (caixes o palots), els quals han de ser apilables.

Mida caixa recomanada

Préssec, nectarina: 600 x 400 x 290 mm;
pes aproximat 12-15 kg

Pruna, cirera: 500 x 300 x 110 mm;
pes aproximat 4-6 kg

Prevenió de riscos

- Caigudes a diferent nivell, degut a l'ús d'escales o banquetes. Caigudes al mateix nivell per obstacles o irregularitats del terreny.
- Lesions als ulls o a la pell degut a branques o elements punxants.
- Riscos associats a la manipulació de càrregues.
- Atrapament amb les parts mòbils de les maquinàries.
- Possibles reaccions al·lèrgiques a la pell.
- Riscos derivats de l'exposició prolongada al sol: es recomana cobrir-se el cap amb una gorra, dur roba fresca de colors clars i preferiblement màniga llarga, posar-se crema solar i beure aigua freqüentment.

Fruita dolça / llavor

Exemples

Poma, pera, figa, codony

Temporada de cultiu

Generalment, de juny a novembre

Material necessari

Pitrall, guants, escala o banqueta

Tècnica de recol·lecció

- Agafar la fruita amb la mà sencera suaument empenyant cap al pecíol. Donar un inici de torsió deixant que es desprengui de la branca de manera que el pecíol quedi adherit a la fruita.
- Cal evitar estirar del fruit per no fer malbé les branques i no trencar la pell de la fruita, evitant l'entrada de microorganismes o insectes.
- Per accedir a les parts més elevades de l'arbre, s'utilitzarà una banqueta, escala de tres peus o plataforma.
- Segons el port arbori i la poda, es recomana començar a collir de dins cap a fora i de baix cap a dalt, per tal de no malmetre els fruits. La fruita sol madurar primer a les parts superiors de l'arbre i als extrems de les branques.

Velocitat de collita

Poma, pera: 50-100 kg/persona/hora

Figa: 5-10 kg/persona/hora

Tècnica d'encaixat

Poma, pera: en caixes o palots per rotació.

Figa: estesa en una única capa.

Mida caixa recomanada

Poma, pera: 600 x 400 x 290 mm;

pes aproximat 12-15 kg

Figa: 500 x 300 x 110 mm; pes aproximat 2-3 kg

Prevenició de riscos

- Caigudes a diferent nivell, degut a l'ús d'escales o banquetes. Caigudes al mateix nivell per obstacles o irregularitats del terreny.
- Lesions als ulls o a la pell degut a branques o elements punxants. Es recomana l'ús de guants.
- Riscos associats a la manipulació de càrregues.
- Atrapament amb les parts mòbils de les maquinàries.
- Possibles reaccions al·lèrgiques i picades d'insectes, sobertot en el cas de la figa.
- Riscos derivats de l'exposició prolongada al sol: es recomana cobrir-se el cap amb una gorra, dur roba fresca de colors clars i preferiblement màniga llarga, posar-se crema solar i beure aigua freqüentment.

Horta / fulla

Exemples

Enciam, bleda, espinacs, api, col

Temporada de cultiu

Anual

Material necessari

Pitrall, guants, ganivet, gomes elàstiques

Tècnica de recol·lecció

- S'utilitza un ganivet per tallar la base llenyosa arran de terra i posteriorment separar les fulles exteriors. Si es vol accelerar el procediment, es busca directament l'ull de la planta realitzant una incisió central deixant al camp únicament la base llenyosa i les fulles exteriors.

Velocitat de collita

Alta en tots els casos.

Els espinacs demanen major inversió de temps en relació als quilos obtinguts, degut al seu baix pes.

Tècnica d'encaixat

Bleda i api: les capiculem horitzontalment dins la caixa.

Espinacs: en formem manats amb gomes elàstiques.

Enciam: cap per avall dins la caixa.

Es recomana optimitzar l'espai per tal de minimitzar-ne el volum.

Mida caixa recomanada

En tots els casos: 560 x 400 x 290 mm;
pes aproximat 8-10 kg

Prevenció de riscos

- Caigudes al mateix nivell per obstacles o irregularitats del terreny.
- Lesions als ulls o a la pell degut a branques o elements punxants. Es recomana l'ús de guants.
- Riscos associats a la manipulació de càrregues.
- Atrapament amb les parts mòbils de les maquinàries
- Possibles reaccions al·lèrgiques i picades d'insectes, sobertot en el cas de la figa.
- Riscos derivats de l'exposició prolongada al sol: es recomana cobrir-se el cap amb una gorra, dur roba fresca de colors clars i preferiblement màniga llarga, posar-se crema solar i beure aigua freqüentment.

Horta / fruit-llavor

Exemples

Tomàquet, maduixa, carbassa, carbassó, pebrot, albergínia, síndria, meló, cogombre, fava

Temporada de cultiu

Anual

Material necessari

Pitrall, guants, ganivet

Tècnica de recol·lecció

- Tomàquet i maduixa: agafar el fruit delicadament, donant un inici de torsió per tal que es desprengui manualment de la branca. Segons la varietat, s'usen tisores per tallar la branca o el pecíol, de manera que quedi adherit.
- Carbassó, carbassa, síndria, meló, pebrot i albergínia: emprar ganivet o tisores per tallar el pecíol.

Velocitat de collita

Carbassa, carbassó, síndria, meló: molt alta, degut a l'elevat pes i volum per unitat. 80-120 kg/persona/hora

Pebrot, albergínia, tomàquet: alta, segons la densitat de fruit restant a la planta. 30-60 kg/persona/hora

Fava: baixa, segons la densitat de fruit restant a la planta.

Tècnica d'encaixat

Capiculant els fruits de forma allargada com carbassons i albergínies per aprofitar bé l'espai.

Maduixa i tomàquet per rotació, evitant omplir en excés les caixes per evitar malmetre el producte.

Mida caixa recomanada

Carbassa, carbassó, síndria, meló: 600 x 400 x 290; pes aproximat 15-20 kg

Pebrot, albergínia, tomàquet: 500 x 300 x 230; pes aproximat 10-12 kg

Prevenició de riscos

- Caigudes al mateix nivell per obstacles o irregularitats del terreny.
- Lesions a la pell degut a elements punxants, possibles reaccions al·lèrgiques i picades d'insectes. Es recomana l'ús de guants.
- Riscos associats a la manipulació de càrregues i a l'ergonomia del treball.
- Atrapament amb les parts mòbils de les maquinàries.
- Riscos derivats de l'exposició prolongada al sol: es recomana cobrir-se el cap amb una gorra, dur roba fresca de colors clars i preferiblement màniga llarga, posar-se crema solar i beure aigua freqüentment.

Horta / tubercles, bulbs, arrels

Exemples

Pastanaga, remolatxa, patata, rave, ceba, porro, calçot

Temporada de cultiu

Anual

Material necessari

Pitrall, guants, aixada

Tècnica de recol·lecció

- Per extracció mitjançant mètodes manuals o emprant eines que remoguin la terra, segons el grau d'humitat del terreny i la tècnica de cultiu.
- Es recomana procedir a un rentat previ a l'encaixat per tal d'eliminar l'excés de terra adherida.

Velocitat de collita

Alt, variable segons la densitat de producte restant al camp. 50-100 kg/persona/hora

Tècnica d'encaixat

Es poden fer manats o es pot encaixar capiculat, segons el cas. La patata directament a caixa o palot per rotació.

Mida caixa recomanada

En tots els casos, 500 x 300 x 290 mm; pes aproximat 15 kg

Prevenció de riscos

- Caigudes al mateix nivell per obstacles o irregularitats del terreny.
- Lesions a la pell degut a elements punxants, possibles reaccions al·lèrgiques i picades d'insectes. Es recomana l'ús de guants.
- Riscos associats a la manipulació de càrregues i a l'ergonomia del treball.
- Atrapament amb les parts mòbils de les maquinàries.
- Riscos derivats de l'exposició prolongada al sol: es recomana cobrir-se el cap amb una gorra, dur roba fresca de colors clars i preferiblement màniga llarga, posar-se crema solar i beure aigua freqüentment.

Horta / flor

Exemples

Coliflor, bròquil, brècoli, carxofa

Temporada de cultiu

Generalment, de novembre a maig

Material necessari

Pitrall, guants, ganivet

Tècnica de recol·lecció

- Coliflor, bròquil i brècoli: es talla la tija just per sota dels sèpals, deixant algunes fulles exteriors per afavorir la conservació del producte.
- Carxofa: es talla la tija una distància de 10-15 cm.

Velocitat de collita

Carxofa: mitja, permet collites successòries. 15-20 kg/persona/hora

Coliflor, bròquil i brècoli: alta, degut a l'elevat pes i volum per unitat. 70-90 kg/persona/hora

Tècnica d'encaixat

Col, coliflor i bròquil: poques unitats per caixa intentant combinar les mides per tal d'aprofitar bé l'espai.
Carxofa: es pot recolocar dins la caixa, alineant-la horitzontalment.

Mida caixa recomanada

En tots els casos, 600 x 400 x 290 mm;
pes aproximat 10-12 kg

Prevenició de riscos

- Caigudes al mateix nivell per obstacles o irregularitats del terreny.
- Lesions a la pell degut a elements punxants, possibles reaccions al·lèrgiques i picades d'insectes. Es recomana l'ús de guants.
- Riscos associats a la manipulació de càrregues i a l'ergonomia del treball.
- Atrapament amb les parts mòbils de les maquinàries.

*** Els rendiments són orientatius i molt variables segons l'estat del cultiu, època de l'any, tècnica de recol·lecció, encaixat i càrrega així com la capacitat de treball del grup.**

Annex 3. Casos d'èxit i bones pràctiques



Fundació Espigoladors



Continent	País	Localitat
Europa	Catalunya	El Prat de Llobregat
Web	Contacte	Any de fundació
espigoladors.com	espigoladors@espigoladors.com	2014

Accions habituals

Espigolades regulars tot l'any, donació, transformació verdures i fruites, activitats i projectes de sensibilització.

Objectius fundacionals

Espigoladors és una organització sense ànim de lucre que lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari alhora que empodera persones en risc d'exclusió social d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible.

Re-Bon



Continent	País	Localitat
Europa	França	Nantes
Web	Contacte	Any de fundació
re-bon.wixsite.com/re-bon	rebon.info@gmail.com	2012 (inici accions), 2014 (constitució formal)

Accions habituals

Espigolades

Objectius fundacionals

- Espigolaments a camp.
- Entrega a SDA's (Disco Soupes, Banquets ciutadans - Banquet dels 5.000).
- Sensibilització sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari a través de l'organització d'espigolades amb tot tipus d'entitats socials.

Zachran Jídlo*

("estalviar/salvar menjar")



Continent	País	Localitat
Europa	República Txeca	Praga
Web	Contacte	Any de fundació
zachranjidlo.cz/en	info@zachranjidlo.cz	2013 - 2015

Accions habituals

Espigolaments a camp i urbans, accions de visibilització de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Objectius fundacionals

Lluitar contra les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Boroume



Continent	País	Localitat
Europa	Grècia	Atenes
Web	Contacte	Any de fundació
boroume.gr/en/	info@boroume.gr	2011

Accions habituals

Espigolades rurals i urbanes, cursos de cuina, dinars populars.

Objectius fundacionals

Missió: reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari i lluitar contra la malnutrició a Grècia.

Feedback



Continent	País	Localitat
Europa	Regne Unit	Londres
Web	Contacte	Any de fundació
feedbackglobal.org	hello@feedbackglobal.org	2012-2016

Accions habituals

Espigolades, investigacions, actes populars participatius, programes pilot per millorar el sistema alimentari.

Objectius fundacionals

Regenerar la natura mitjançant la transformació del nostre sistema alimentari.

Grow Sheffield - Abundance Network

Continent	País	Localitat
Europa	Regne Unit	Sheffield
Web	Contacte	Any de fundació
growsheffield.com/abundance-2/	abundancelucy@gmail.com	2007

Accions habituals

Organitzen espigolades a la seva zona i han generat altres projectes similars (treballen en xarxa). Fomenten espigolades sobretot urbanes i d'arbres fruiters.

Objectius fundacionals

Una organització de voluntariat que rescata, comparteix, cuina i processa fruita que d'altra manera es perdria; a tota la regió de Sheffield.

Leket Israel



Continent	País	Localitat
Àsia	Israel	Raanana
Web	Contacte	Any de fundació
leket.org/en/	info@leket.org	2003

Accions habituals

Espigolades i recuperació d'aliments.

Objectius fundacionals

Leket Israel, el Banc d'Aliments Nacional, té l'objectiu de rescatar aliments sobrants i saludables i donar-los a aquells que ho necessiten a través d'organitzacions aliades.

Society of St. Andrew



Continent	País	Localitat
Amèrica del Nord	Estats Units	Virginia
Web	Contacte	Any de fundació
endhunger.org/gleaning-network/	Info@EndHunger.org	1979

Accions habituals

Espigolades i recuperació d'aliments.

Objectius fundacionals

Espigolar i recuperar aliments per alimentar les persones que pateixen fam.

Harvest Against Hunger - Rotary First Harvest



Continent	País	Localitat
Amèrica del Nord	Estats Units	Seattle
Web	Contacte	Any de fundació
firstharvest.org	chris@firstharvest.org	Inici activitats: 1982. Fundació entitat actual: 2009

Accions habituals

Espigolades i recuperació d'aliments.

Objectius fundacionals

- Implicar socis de Rotary Club a Rotary First Harvest.
- Implicar la comunitat en reduir la fam.
- Servir de facilitador per trobar solucions a la fam i a les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Food Forward



Continent	País	Localitat
Amèrica del Nord	Estats Units	North Hollywood, Califòrnia
Web	Contacte	Any de fundació
foodforward.org	info@foodforward.org	2008

Accions habituals

Espigolen i recuperen fruites i verdures d'arbres fruiters a jardins privats, espais públics, mercats setmanals i el Los Angeles Wholesale Product Market.

Objectius fundacionals

Combatre la fam i evitar les pèrdues i el malbaratament alimentari rescatant producte sobrant, connectant aquesta abundància amb les persones desfavorides i inspirar altres a fer el mateix.

Junts per l'aprofitament dels aliments



**Generalitat
de Catalunya**