

SEPARAR RESIDUS, CONVERTIR-LOS EN RECURSOS I ALLARGAR-NE LA VIDA ÚTIL



La separació selectiva dels residus facilita el tractament i la recuperació d'aquells recursos a què encara queda vida útil i que poden ser reincorporats al cicle de consum.

La matèria orgànica procedent dels residus alimentaris, separada en origen, esdevé un nou recurs que es pot transformar per destinar-lo a altres usos, com ara d'adob per a jardineria i agricultura.

Això també representa avantatges econòmics i ambientals col·lectius, ja que s'estalvia el procés de separació de la brossa i se'n millora la qualitat final.

QUANTA MATÈRIA ORGÀNICA ES GENERA A BARCELONA?

La matèria orgànica representa al voltant d'un 36% dels residus municipals que es generen cada any, i està formada principalment per restes de menjar. És el residu més abundant (en pes), el més fàcil de tractar i, en canvi, el que menys separem. A Barcelona, de les 250.000 tones generades se'n recuperen de manera selectiva unes 117.000 tones.



La recollida en eixos comercials i mercats es fa mitjançant bujols que els mateixos comerciants treuen al carrer. Quan són petites quantitats es poden depositar als contenidors de color marró.

A QUINS USOS ES DESTINA?

El més lògic, eficient i respectuós per a la natura és transformar la matèria orgànica en compost i utilitzar-lo com a adob en l'agricultura o la jardineria. Per garantir aquest ús és clau separar bé la matèria orgànica a casa i als comerços.

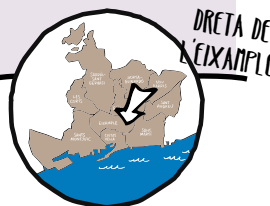
Quan conté elements impropis que impedeixen que el compost sigui de qualitat, l'impacte ambiental augmenta. En aquests casos es pot fer servir, per exemple, com a material de base en la reconstrucció de sòls o com a font d'energia, ja que la descomposició de la matèria orgànica genera biogàs.





UN EXEMPLE

Sophie
Taller de Pizza
Carrer Aragó, 309
Barri de la Dreta de l'Eixample
Districte de l'Eixample



El **Taller de Pizza** és un bar restaurant especialitzat en pasta i pizza que ofereix la possibilitat de menjar al mateix local o endur-se els productes. Aquest comerç fomenta entre els clients la separació dels residus orgànics procedents dels aliments, del paper, el vidre i els envasos lleugers.

Sofie, quins criteris de sostenibilitat apliqueu?

Des del primer dia vam voler que fos un negoci sostenible i ètic en tots els aspectes, tant pel que fa a la compra dels aliments i productes, com a la gestió de les persones que hi treballem. Respecte als residus, els separem des de l'inici. També convidem els clients a fer-ho, a més de sensibilitzar-los sobre aquesta qüestió. En el meu cas, ho faig a l'empresa però també a casa.

Com ho perceben els clients?

A molts els agrada, i més de la meitat ho practiquen. Els que no ho fan ho deixen a la taula i és el personal que hi treballa qui fa la tria. També n'hi ha que venen des de fa temps i que no separen els residus. Nosaltres simplement els convidem a fer-ho.

I pel que fa als aliments?

En la mesura del possible comprem productes de proximitat i de temporada, com la verdura, els ous, els formatges, els embotits... Alguns els portem des d'Itàlia perquè aquí no els trobem, però estem fent proves amb productes locals alternatius, com és el cas de les farines o les sèmoles.

Recomanaries fer el mateix a altres restaurants?

Convido tots els emprenedors a fer la seva empresa sostenible en tots els aspectes. Cal ser responsables amb el planeta i no costa gens.

RECOMANACIONS

- Separar les restes de menjar i vegetals és senzill. En zones comercials i mercats municipals hi ha recollida comercial de matèria orgànica. Si no és el cas, la podeu dipositar al contenidor marró o, si disposeu de prou espai al vostre comerç, fins i tot podeu tenir un compostador per convertir aquest residu en un nou recurs orgànic.
- Reduir i separar la resta de fraccions també és important perquè es puguin reciclar i així s'eviti que acabin en abocadors o incineradores. En zones comercials també hi ha recollida comercial de paper, cartró, vidre i rebuig. Si no n'hi ha, el paper i cartró es dipositen al contenidor blau, els envasos lleugers al contenidor groc i el vidre al contenidor verd.
- Podeu obtenir més informació sobre aquest tema per mitjà del web de les institucions que gestionen el cicle dels residus o de les entitats que treballen en prevenció i estratègia de residu zero. També podeu contactar amb altres comerços que ja duguin a terme aquesta pràctica.

Per a més informació:

- **Recollida residus comerços i altres grans generadors, Ajuntament de Barcelona**
- **Compostatge domèstic, Àrea Metropolitana de Barcelona**
- **Matèria orgànica, Agència de Residus de Catalunya**
- **Rezero, Fundació Prevenció de Residus i Consum Responsable**

 **Accés directe a totes les adreces web d'interès:**
<http://ameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/ca/node/11208>

 **Més iniciatives dels comerços a:**
<http://ameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/ca/node/11208>

Rezero
Fundació prevenció
residus i consum

Comerç verd
<http://comercverd.rezero.cat/>
info@rezero.cat
936 686 107

 **Ajuntament de Barcelona**

Comerç + Sostenible
<http://barcelona.cat/comercsostenible>
acciosostenible@bcn.cat
932 562 593