

ACCIONS PER LA SOSTENIBILITAT

Com contribuïm a una Barcelona més sostenible?

1. DADES DE L'ORGANITZACIÓ

Nom: Nutrició Sense Fronteres

Breu descripció:

Nutrició Sense Fronteres és una ONG que té la missió de contribuir a la disminució de les desigualtats en matèria nutricional en el món, des de la perspectiva de la cooperació, formació i la capacitat, promovent l'ús equilibrat dels recursos alimentaris i la solidaritat entre els pobles.

Dades de contacte:

Tel: (+34) 934 334 541

e-mail: info@nutricionsinfronteres.org

Web: www.nutriciosensefronteres.org

Data de signatura del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat 2012-2022: 06/06/2013

2. ACTUACIONS DESTACADES

Llistat de les actuacions i relació amb els objectius del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#).

Nom de l'actuació	Objectiu CCS
1. BCN COMPARTEIX EL MENJAR	5, 6 i 9
2. La Nevera Solidària contra el malbaratament alimentari	5.1, 5.3, 5.7, 5.8, 9.3, 9.9
3. Campanya "Remenja'mmm, massa bo per llençar-ho"	5.1, 5.3, 5.7, 5.8, 9.3, 9.9

1. BCN COMPARTEIX EL MENJAR

Breu descripció:

És un projecte d'aprofitament de recursos alimentaris i treball en xarxa que contribueix a reduir la situació de pobresa a la ciutat de Barcelona. L'objectiu és protegir el dret universal a l'alimentació dels ciutadans de Barcelona en situació de pobresa i alhora conscienciar del malbaratament.

Aquest projecte pioner consisteix a aprofitar els excedents alimentaris de restaurants i hotels de la ciutat de Barcelona per a diferents entitats com ONG o menjadors socials. A més s'instrueix a les entitats beneficiàries en nutrició, perquè facin un ús equilibrat dels aliments que reben.

BCN comparteix el menjar vol convertir-se en marca i referència de ciutat sostenible i solidària, d'una ciutat que s'organitza per compartir i optimitzar els seus recursos alimentaris.



www.nutricionsinfronteras.org/bcncomparteixelmenjar/
www.facebook.com/BcnComparteixElMenjar

Beneficis:

Ambientals Socials Econòmics

Vigència de l'actuació: Continuada

Objectius i línies d'acció del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat:

- 5.3 Millorar la informació pel consumidor amb una educació cap al consum responsable
- 5.7 Treballar per a suprimir el malbaratament alimentari
- 6.1 Perfeccionar l'aprofitament i gestió dels recursos
- 9.1 Impulsar la cultura de la sostenibilitat

2. LA NEVERA SOLIDÀRIA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Breu descripció:

L'Ateneu Harmonia de Sant Andreu acull la primera Nevera Solidària a Catalunya, un frigorífic en què tothom pot deixar o agafar menjar lliurement.

La iniciativa, promoguda per diverses entitats de la ciutat, vol ser una eina més en la lluita contra el malbaratament alimentari i un exemple pràctic d'aprofitament i de solidaritat.

La Nevera Solidària de L'Harmonia s'emmarca dins la xarxa de Neveres Solidàries que va començar a Galdakao (Biscaia) el 2015 a iniciativa de GBGE (l'Associació Humanitària de Voluntaris de Galdakao) i s'ha anat estenent per tota la península. Actualment funcionen satisfactòriament més de 10 neveres solidàries, seguint uns mateixos criteris de funcionament per dipositar i retirar els aliments.

A Barcelona, el projecte ha estat impulsat per [Rezero](#), la [Fundació Banc de Recursos](#), [Nutrició Sense Fronteres](#) i compta amb el vist-i-plau de tècnics de [L'Harmonia](#) i el

col·lectiu STAP Social, que acollirà i tindrà cura del manteniment de la nevera.

Menjar sense necessitat de comprar i donar el que s'hagi de rebutjar. Aquests són els dos pilars fonamentals de la **nevera solidària**. El frigorífic és el rebost de tots aquells aliments que en comptes d'acabar a les escombraries la gent prefereix deixar al seu interior. Després, qualsevol altra persona se'ls pot endur. Sense cap límit i de forma independent a la seva situació socioeconòmica.

Un frigorífic crític amb el sistema, a l'ànima de la iniciativa hi ha el profund rebuig a la quantitat ingent de menjar que es llença als contenidors, un terç dels aliments que es produeixen al món. Cada català llença **una mitjana de 35 quilos d'aliments** entre el que sobra dels càterings, les olles dels restaurants o del seu rebost.

Perquè un plat de menjar arribi a taula es requereix tot un esforç humà, una despesa en aigua i energia i un cost econòmic afegit. L'**impacte mediambiental i econòmic** que genera aquest malbaratament, amb la nevera, el que es pretén és que aquest cost no acabi al contenidor, sinó a la taula d'una segona persona.

L'opció compta amb **la garantia de l'Agència de Salut Pública** de la Generalitat, per tenir controlat el menjar que conté la nevera, **s'han format voluntaris** perquè supervisin cada matí l'interior del frigorífic.



Beneficis:

Ambientals Socials Econòmics

Vigència de l'actuació: inici el 13 de desembre de 2016

Objectius i línies d'acció del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat:

- 5.1 Desacoblar el desenvolupament econòmic del consum de recursos i la generació de residus. Desmaterialitzar el consum pensant en clau d'usuari enlloc de propietari.
- 5.3 Millorar la informació pel consumidor amb una educació cap al consum responsable
- 5.7 Treballar per a suprimir el malbaratament alimentari
- 5.8 Implantar models de gestió per avançar cap al residu zero.
- 9.3 Impulsar continuadament l'educació per la sostenibilitat en l'educació no formal i informal.
- 9.9 Refermar el treball en xarxa per desenvolupar projectes comuns: sumar les iniciatives aïllades en una acció conjunta i crear sinèrgies.

3. Campanya "Remenja'mmm, massa bo per llençar-ho"

Descripció de la iniciativa:

La campanya "Remenja'mmm, massa bo per llençar-ho" té per objectiu sensibilitzar, tant als consumidors com a la indústria de restauració i hostaleria, en la prevenció del malbaratament alimentari tot oferint propostes i accions alternatives per a la seva reducció. La campanya es centra en oferir una solució pràctica (un envàs especialment dissenyat i atractiu) per recuperar l'excedent que es genera per part dels comensals a les taules dels restaurants.

La campanya ha estat impulsada per les entitats Rezero, Nutrició Sense Fronteres i Banc de Recursos, així com el grup GSR, els quals han fet possible aquesta iniciativa de reducció del malbaratament alimentari gràcies al seu compromís i expertesa professional.

S'ha creat una imatge i un missatge per a la campanya, que compta amb la connivència dels restauradors, per comunicar la campanya amb un to divertit, proper, atractiu i emocional.

"Remenja'mmm" pretén normalitzar, a la nostra ciutat, l'hàbit per part dels clients/es d'emportar-se a casa el menjar sobrant als establiments de restauració.



www.pontalimentari.org

Beneficis:

Ambientals **Socials** **Econòmics**

Objectius i línies d'acció del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat: 5.1, 5.3, 5.7, 5.8, 9.3, 9.9