



TALLERES TEMÁTICOS

TALLER IV: Reducción del desperdicio de alimentos

Centro de Formación del Ayuntamiento de Valladolid

1 de febrero 2018

ACTAS

ORDEN DEL DÍA

- Bienvenida y presentación.
- Los residuos y la reducción de los restos de la alimentación.
- Los retos de la Estrategia Alimentaria en el ámbito de la minimización y tratamiento de los residuos.
- Líneas de acción y priorización.

PRESENTACIÓN

Santiago Campos, en su papel de facilitador, describe el contexto del taller en el marco del proceso de participación para la elaboración de la Estrategia Alimentaria de Valladolid: el trabajo realizado hasta la fecha y sus diferentes fases, así como los talleres que se están realizando, de los cuales éste es el cuarto taller temático celebrado hasta la fecha. Toda la información sobre el proceso se puede ir consultando en la web www.alimentavalladolid.info

El proceso llevado a cabo hasta la fecha alrededor de la Estrategia Alimentaria ha avanzado ya varios pasos. Su estructura general se fue definiendo en las reuniones participativas del Grupo Motor compuesto por unas 15-20 personas vinculadas a los distintos ámbitos de interés de la Estrategia. Posteriormente en el marco del proceso se han ido convocando una serie de talleres temáticos, abiertos a más personas, incorporando a personas y/o entidades ligadas especialmente al tema de cada taller. Estos espacios están destinados a definir las líneas de acción concretas que formarán parte de la Estrategia

Tras una ronda de presentación de todas las personas que asisten al taller, se describe la propuesta de trabajo para la sesión, que incluye tres presentaciones, la primera sobre una experiencia de la asociación Entrevecinos al cargo de José Andrés Herranz, seguidamente la experiencia piloto de compostaje vecinal del barrio de la Victoria y por último unas pinceladas sobre el sistema de gestión de residuos domiciliarios de Valladolid al cargo Javier Ruiz, técnico del Servicio de Limpieza del Ayuntamiento de Valladolid y responsable de la planta de Tratamiento de Residuos Urbanos.

Desperdicios, residuos y la reducción de los restos alimentarios: UNA VISIÓN GENERAL

El estudio realizado por la Universidad de Valladolid sobre el metabolismo alimentario, presenta algunos resultados de gran impacto, por ejemplo, que se desperdicia un tercio de los alimentos que entran en el sistema alimentario de la ciudad o que una de cada tres toneladas de alimentos desaparece en la

basura y que 1 de cada 5 alimentos en perfecto estado no llegan al plato y terminan en la basura. Este dato ha provocado muchos debates en el proceso de elaboración de esta estrategia para buscar alternativas que cambien estas cifras, que los restos orgánicos se reciclen y composten incorporándose a la tierra y los alimentos que se tiran en buen estado puedan ser aprovechados por otros canales.

Antes de pasar a analizar los retos que se han ido planteando en el proceso en relación a este tema, se realizan tres microponencias para abrir el tema e inspirar el resto de la dinámica del taller:

- **José Andrés Herranz, representante de la asociación Entrevecinos**, nos cuenta un proyecto social que se desarrolla en barrio España que consiste en mantener una despensa que permita vivir mejor a la población del barrio en situación de desempleo en búsqueda activa de empleo. Este proyecto ha llegado ya a 480 familias con tan solo una persona contratada y el resto de apoyo a través de voluntariado. Se creó una despensa y una moneda social en el barrio como vehículo para canjear por comida de la despensa solidaria. Existe un soporte comunitario muy importante con asociaciones y vecinas y vecinos para recopilar alimentación y productos higiénicos. Esta red de aportes voluntarios a la despensa es la que mejor ha funcionado desde 2011 y permite nutrir de continuo la despensa. También se recoge aquello que se va a ir a la basura pero está en condiciones para ser consumido, especialmente lo procedente del pequeño comercio del barrio. Cruz Roja también colabora con aportes de comida seca. Sin embargo el banco de alimentos nunca llegó a atender sus múltiples demandas y las grandes superficies tampoco pues cede esos restos al banco de alimento. Hay otras fuentes como grandes empresas de Valladolid, alguna de las cuales ha donado leche de forma abundante y periódica, OPAs etc..

Otra de las entradas de alimentos más interesantes es el huerto social de Barrio España, que es cuidado de forma voluntaria por el vecindario y se dedica íntegramente a la despensa solidaria con productos de temporada.

- **Santiago Campos, vecino de la Victoria. Experiencia descentralizada de gestión de compost**. Desde que nació la Hueta sin Puerta, una huerta vecinal autogestionada por la población del barrio, se puso en marcha un compostero, con los restos de la huerta, pero también se invitó a que los vecinos del entorno de la huerta depositaran los restos orgánicos en ese

compostero. Y sí que se llevaban bastantes residuos, aunque con el tiempo ese aporte ha ido bajando. Pero al hilo de esa experiencia y al amparo de un proyecto piloto que se va a poner en marcha en el barrio de la Victoria por parte del ayuntamiento, se van a poner en marcha composteras comunitarias para profundizar el sistema de auto organizarse en la gestión del compostero con sus basuras domésticas; algo muy extendido en algunas ciudades o incluso, como en algunos sitios del país vasco, son los agricultores los que gestionan una fracción de los residuos de las familias del entorno para evitar residuos en el sistema centralizado.

- Por último, **Javier Ruiz Técnico de Residuos del ayuntamiento de Valladolid**. Hace un repaso de cómo se gestionan los residuos, con especial hincapié en la fracción orgánica.

La recogida de materia orgánica a través de los contenedores suma unas 30.000 toneladas de las cuales la mitad no proceden del contenedor de orgánica, son de otros contenedores pero recuperadas a través de un sistema de separación en planta.

Otro flujo de entrada, además del domiciliario, es Mercaolid y el mercado del Val, que se instaló un sistema de recogida nuevo que está funcionando muy bien. Se va retirando selectivamente y por obligación el resto de los materiales y al final por lo que queda es la materia orgánica, con algo de contaminación, pero recuperable. Y está mucho menos contaminado que lo del contenedor. Otra fracción procede de las podas y siegas de los parques y jardines, es un compostaje bueno. Sin embargo, los residuos procedentes de la provincia no tienen separada la fracción orgánica ya que su sistema de gestión es diferente.

En estos momentos está pendiente un cambio en las ordenanzas de Valladolid que afecten a los residuos del comercio. Para los mercados habría que programar una la logística inversa: llevar las maderas y otros productos procedentes de embalajes a Mercaolid, que integraría en su sistema actual. El inorgánico de la tienda de frutas de barrio se integra en la recogida doméstica que es una red ya montada. Aunque en el horizonte 2020 va a tener que tener todo el mundo la red montada. Las grandes superficies funcionan muy bien en la gestión de residuos porque contratan a un gestor de residuos que se encarga de ello y tienen la

obligación de separar en tienda. Están sujetos a un sistema de gestión ambiental 14001.

LOS RETOS DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA

Tras un debate tras la presentación de las tres experiencias pasamos a la siguiente parte de la sesión que consistió en la definición de los retos a los que se enfrenta la Estrategia Alimentaria en el ámbito de los residuos y desechos de comida. Para ello, se han revisado desde la secretaría técnica las actas de las reuniones del grupo motor, los debates de los distintos foros donde se ha presentado este proceso y los diagnósticos social y metabólico. Se han agrupado los siguientes bloques. También se han recuperado medidas para alcanzar esos retos que ya ha ido saliendo en diferentes momentos del proceso:

| RETO | MEDIDAS |
|---|--|
| Reducción del desperdicio de alimento en origen y en tránsito: productos que no llegan a consumidor. | |
| Reducción del desperdicio a final de ciclo: en los hogares. | |
| Reducción envases | <ul style="list-style-type: none"> • Promoción y facilitación de venta a granel. • Priorizar la reutilización de envases • Coherencia en tiendas eco • Campaña: +cáscara –envoltorio |
| Recuperación de alimentos para grupos sociales de rentas bajas. | |
| Repensar los sistemas de separación, reciclaje y compostaje de residuos | • Redes de compostaje (en la línea de redes de consumo). Aprovechar los huertos urbanos comunitarios. |
| | • Mejorar los sistemas de compostaje de residuos orgánicos, valorar otras posibilidades. |
| | • Sustitución del sistemas de gestión integrado de ecoembes por un sistemas de deposito, devolución y retorno (SDDR) |
| Mejorar la sensibilización y colaboración ciudadana en la separación de residuos. La importancia de generar confianza en los sistemas de separación y reciclado de residuos. | • Campañas de comunicación y sensibilización para la promoción de una correcta separación de residuos |
| | • Sensibilización sobre cierre de ciclos y economía circular |
| | • Visitas al CTR. |

LÍNEAS DE ACCIÓN

A continuación se realiza una tormenta de ideas para abordar las acciones que se podrían poner en marcha para alcanzar los retos antes descritos. Todas las ideas son anotadas y reagrupadas. Se trata de aportar propuestas que pudieran desarrollarse desde la Estrategia y que den respuesta a la pregunta “¿Cómo mejorar la gestión de los desechos de comida y los residuos orgánicos?”. Se recogen sugerencias con dos premisas que se plantean al grupo: Todo vale, incluso las ideas más descabelladas y no vale la crítica ni enjuiciar las propuestas de los otros.

Las posibles acciones que se recogen son las siguientes:

- Evitar comprar plástico
- Promoción de envases biodegradables.
- Promover una alimentación rica en vegetales (con reducción de la carne) a través de talleres prácticos.
- Plan de educación en la planificación de la dieta como medida para comprar bien y reducir el desperdicio de comida.
- Idear una aplicación para el móvil para ayudar a planificar la dieta y mejorar la alimentación
- Derivar alimentos no comerciales pero aptos para consumo para comedores públicos desde la alimentación.
- Penalizar el deshecho de alimentos aptos para el consumo.
- Cocina móvil para difundir modelos de cocina sostenible y ética.
- Idear un modelo de carné ECO por puntos que actúe como refuerzo positivo en la segregación y gestión de los residuos.
- Estimular el control social de lo incívico.
- Establecer un proyecto piloto que permita acopiar toda la basura de una semana como herramienta de visibilización.
- Establecer medidas que permitan obligar a los establecimientos a mantener la cadena del frío de forma que se eviten desperdicios de comida
- Prohibir el exceso de envasados en los puntos de venta y máquinas dispensadores ubicados en edificios públicos y promover sistemas de alimentación más sostenibles.
- Incorporar el SDDR en supermercados, grandes superficies, mercados y el resto de la ciudad.

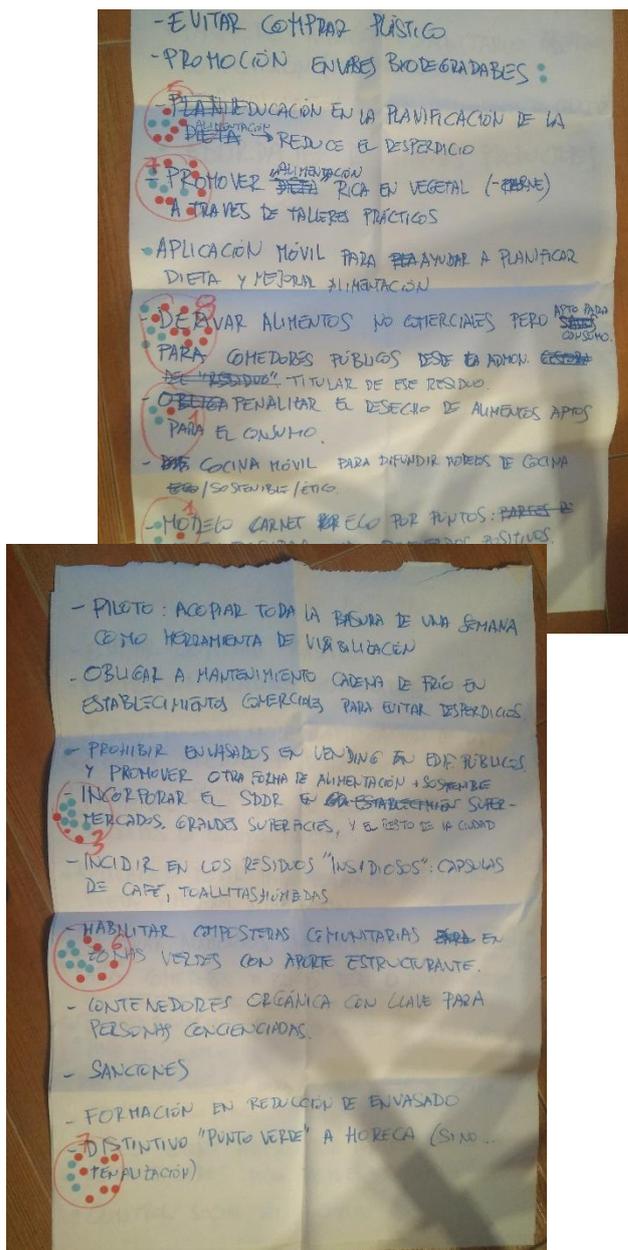
- Insistir en la reducción o eliminación de residuos insidiosos como cápsulas de café, toallitas húmedas, etc...
- Habilitar composteras comunitarias en las zonas verdes con aporte estructurante.
- Contenedores orgánicos con llave para las personas concienciadas.
- Establecer un plan de sanciones para las personas que no cumplen las normas de recogida y segregación de residuos.
- Establecer líneas formativas y de educación para la reducción de los envases.
- Establecer un distintivo “Punto Verde” a HORECA (HOteles, REstaurantes y Catering) y si no establecer un sistema de penalización.
- Implantar planes de formación para los productores, fabricantes y transformadores en la minimización de envases no biodegradables.
- Facilitar la venta de productos a granel en comercios a través de ordenanzas municipales.
- Campañas en medios de comunicación para llegar a toda la ciudadanía.
- Cambiar las bolsas de residuos por unas más pequeñas y transparentes.
- Valorar y prestigiar al personal que trabaja en la gestión de residuos.
- Articular acciones ejemplarizantes de la administración municipal.
- Incorporar la ganadería como “Gestores” de residuos orgánicos.
- Establecer de forma obligatoria que las fiestas de la ciudad sean “Fiestas sin Residuos”
- Adaptar las raciones en la hostelería y establecimientos públicos reduciéndolas y publicitando la posibilidad de repetir para reducir los residuos de comida.
- Fomentar la posibilidad de llevar a casa las sobras en la hostelería en una caja a casa “La caja del perro”
- Programas escolares, por ejemplo concurso del cole con residuos cero.
- Campaña “Almuerzo residuo cero” en los colegios.
- Campaña para que la hostelería ofrezca agua de grifo evitando envases y ganando en sostenibilidad.

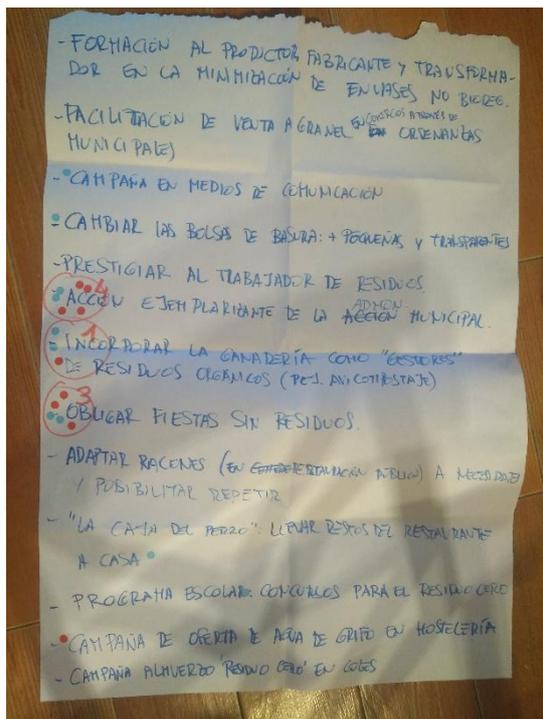
Tras esta primera aproximación, se procedió a priorizar las líneas de acción a partir de una batería de criterios acordada previamente. Los criterios establecidos para la priorización fueron:

- 1) Viabilidad estimada.
- 2) Diversidad de actores implicados.
- 3) Adecuación a los retos.

4) Contemplación ejes transversales (género, sostenibilidad, equidad e incidencia)

A partir de estos criterios, se distribuyeron tres gomets a cada participante para que seleccionaran las 3 acciones que les parecía mejor cumplían estos criterios y que se debían incorporar a la Estrategia Alimentaria. Las acciones seleccionadas fueron:





Priorización de acciones:

- Promover una alimentación rica en vegetales (con reducción de la carne) a través de talleres prácticos.
- Plan de educación en la planificación de la dieta como medida para comprar bien y reducir el desperdicio de comida.
- Idear un modelo de carné ECO por puntos que actúe como refuerzo positivo en la segregación y gestión de los residuos.
- Incorporar el SDDR en supermercados, grandes superficies, mercados y el resto de la ciudad.
- Habilitar composteras comunitarias en las zonas verdes con aporte estructurante.
- Establecer un distintivo "Punto Verde" a HORECA (HOTELES, RESTAURANTES Y CATERING) y si no establecer un sistema de penalización.
- Articular acciones ejemplarizantes de la administración municipal.
- Incorporar la ganadería como "Gestores" de residuos orgánicos.
- Establecer de forma obligatoria que las fiestas de la ciudad sean "Fiestas sin Residuos"

ASISTENTES

Juan Senovilla - CAECYL

Belén- Productora

Marina – Tienda de ecológico

Alberto- Productor de fruta

María José -FAPAVA

Julia - La tribu- colectivo de educación)

Jose Andrés- Entrevecinos

Diana – Colegio oficial de dietistas de cyl

Ruben – Experto agroecología.

Javier Ruíz- Ayuntamiento Valladolid

Cristina Raymundo- Ayuntamiento Valladolid

Joaquin Chamorro- CONFAPACYL

Jose – Experto cooperatismo

Ramón – Ayuntamiento de Tudela

Sara- Ecologistas en Acción

Javier Rodriguez- Ecomarketing.es

Juan Carlos Guerra- UVA

Santiago Campos – Fundación Entretantos

Yolanda Sampedro