



Gestióalimentària

ACTITUD RESPONSABLE

REUS

**Programa per a la recuperació d'aliments frescos i cuïnats
per a persones sense recursos econòmics a Reus**



AJUNTAMENT DE REUS



FUNDACIO BANC DELS
ALIMENTS
Comarques de Tarragona



Diputació Tarragona



Agència de
Residus de
Catalunya



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública
de Catalunya



Càritas
Interparroquial de
Reus

Col·labora



PRESENTACIÓ

Missió del programa:

En el context actual de crisi econòmica, Reus esdevé una ciutat capdavantera en l'àmbit de la gestió alimentària amb un programa innovador que incideix de manera positiva en l'àmbit social i ambiental.

Objectiu del programa:

Recuperar els aliments que encara són aptes pel consum humà, fer el seu triatge i la distribució posterior a les persones amb pocs recursos econòmics, tot aportant així aliments frescos a aquestes persones i minimitzant la generació de residus.

Origen del programa

Aquest programa té l'origen en un projecte que l'Anna Puigdomènech i el Jordi Baldirà van treballar durant dos anys en el marc d'un màster en MBA (gestió i direcció d'empreses) de la Universitat Rovira i Virgili.

Lideratge i finançament

La implementació d'aquest programa és a càrrec l'**Àrea de Benestar Social de l'Ajuntament de Reus** amb la implicació directa de la **Fundació Banc dels Aliments**, del **Taller Baix Camp**, de l'**Agència de Salut Pública de Catalunya**, i de **Càritas Interparroquial de Reus**.

El programa ha estat possible gràcies a la col·laboració de diverses entitats públiques i privades que han participat en el seu finançament: Premi Integra BBVA, Agència de Residus de la Generalitat, Diputació de Tarragona, Fundació Pere Mata, Fundació Privada Reddis, Rotary Reus, Cargill i el propi Ajuntament.

Els aliments són distribuïts a través de **la Xarxa de distribució d'aliments i el Menjador Social de Càritas Interparroquial de Reus**.

La **Xarxa de distribució d'aliments** està impulsada i coordinada pel **Pla Local d'Inclusió Social de l'Àrea de Benestar Social (PLIS)**.

PRIMERA LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC

PROCÉS

Descripció general

Els supermercats, el Mercat del Camp i altres establiment alimentaris ofereixen els aliments frescos que són retirats del circuit comercial; el Taller Baix Camp recull aquests aliments frescos i en fa la tria; les entitats socials de la ciutat que formen part de la Xarxa de distribució d'aliments, distribueixen aquests aliments entre les famílies sense recursos econòmics. El Banc d'Aliments es qui recull al Mercat del Camp paradista per paradista i fa una primera tria que es la que recull Taller Baix Camp.

Fases del procés: recollida, triatge i distribució dels aliments frescos



PARADES COL-LABORADORES DEL MERCAT DEL CAMP	Hermanos Fernández López (1, 2, 3, 23 i 24) Fruites Cambrils (4, 5 i 25) Frutas Hermanos López-Sánchez Vilaseca (6, 7, 8, 21, 22, 43, 44b i 44c) Recio Fruits (9, 11, 32 i 33) Fruites Ayxendri (10) Fruites Pàmies (12 i 13) Domènech Esteve Butillé Ferré (14 i 15) Frutas Xatrux (16) Fruites Cabré (17 i 42) Josep Martorell Reig (18) J. Salvadó (20) Fruites Civit (26, 27, 28 i 29) Lluís Civit Ramon (30) Carlos Valdepeñas Brea (31) Fruites Mas (34, 35 i 36) Bernat Fruits (37 i 38) Albert Cabré Mulet (39 i 40) Fruites López Cosita Buena (41)
 Són les parades del Mercat del Camp que col·laborem amb la donació de fruita i verdura.	

RECOLLIDA, TRIATGE I DISTRIBUCIÓ DELS ALIMENTS FRESCOS	
El Taller Baix Camp, una entitat sense ànim de lucre amb seu a Reus que actua per a totes les persones adultes amb discapacitat intel·lectual i les seves famílies, s'encarrega de fer la recollida dels aliments frescos als diferents establiments alimentaris, la tria i la classificació a les instal·lacions ubicades al Taller Baix Camp i la distribució a les entitats de la xarxa de distribució. El procés de recollida i primer triatge dels aliments procedents del Mercat del Camp es realitza per part de persones voluntàries del Banc d'Aliments. Tot aquest procés compta amb la cooperació de l'Agència de Salut Pública de Catalunya pel que fa a la seguretat alimentària i es manté en tot moment la cadena de fred.	  FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS Comarques de Tarragona
	

CENTRES DE DISTRIBUCIÓ I BENEFICIARIS DEL PROGRAMA



Un dels objectius del programa és que totes les entitats que formen part de la Xarxa de distribució d'aliments, i que ara distribueixen producte sec, distribueixin també producte fresc.

La Xarxa de distribució d'aliments és un projecte de ciutat impulsat pel **Pla Local d'Inclusió Social de l'Àrea de Benestar Social (PLIS)**, que consisteix en el treball en xarxa entre l'Administració local i les entitats socials per tal de donar cobertura a les necessitats bàsiques de les persones i la seva promoció social.

La Xarxa d'aliments permet coordinar, a través d'un aplicatiu informàtic, les dades sobre les persones i famílies que reben ajudes d'aliments de què disposen les entitats i els Serveis Socials de l'Ajuntament. La gestió coordinada dels recursos alimentaris entre les entitats i el sector públic afavoreix una prestació més eficaç d'aquesta ajuda.

Fins ara, aquesta Xarxa de distribució d'aliments només oferia aliments secs. Actualment, amb la implementació d'aquest programa, també subministra producte fresc. D'aquesta manera, completa i millora la piràmide nutricional i les necessitats alimentàries de les persones beneficiàries.

Càritas

Societat de Sant Vicenç de Paül

Fundació Mossèn Frederic Bara

Centre d'Ajuda al Pres i al Necessitat

Església Evangèlica Rios de Vida

Associació Cultural Amistad y Raíces

Creu Roja

Agència Adventista para el Desarrollo y Recursos Asistenciales (ADRA)

Església Evangèlica Pentacostal Misionera

TALLERS DE CUINA

Organitzat pel Pla Local Inclusió Social (PLIS) i amb la col·laboració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Objectiu general: evitar el malbaratament

Dirigit a:

« Personal voluntari dels centres distribuïdors i famílies beneficiàries

Continguts:

- « Elaboració de receptes per l'aprofitament del menjar.
- « Conservació i manipulació dels aliments frescos de curta durada.
- « Dieta saludable i equilibrada.

Des de l'any 2013 i fins ara s'han realitzat 39 tallers de 3 sessions cadascú, en 13 entitats, on hi

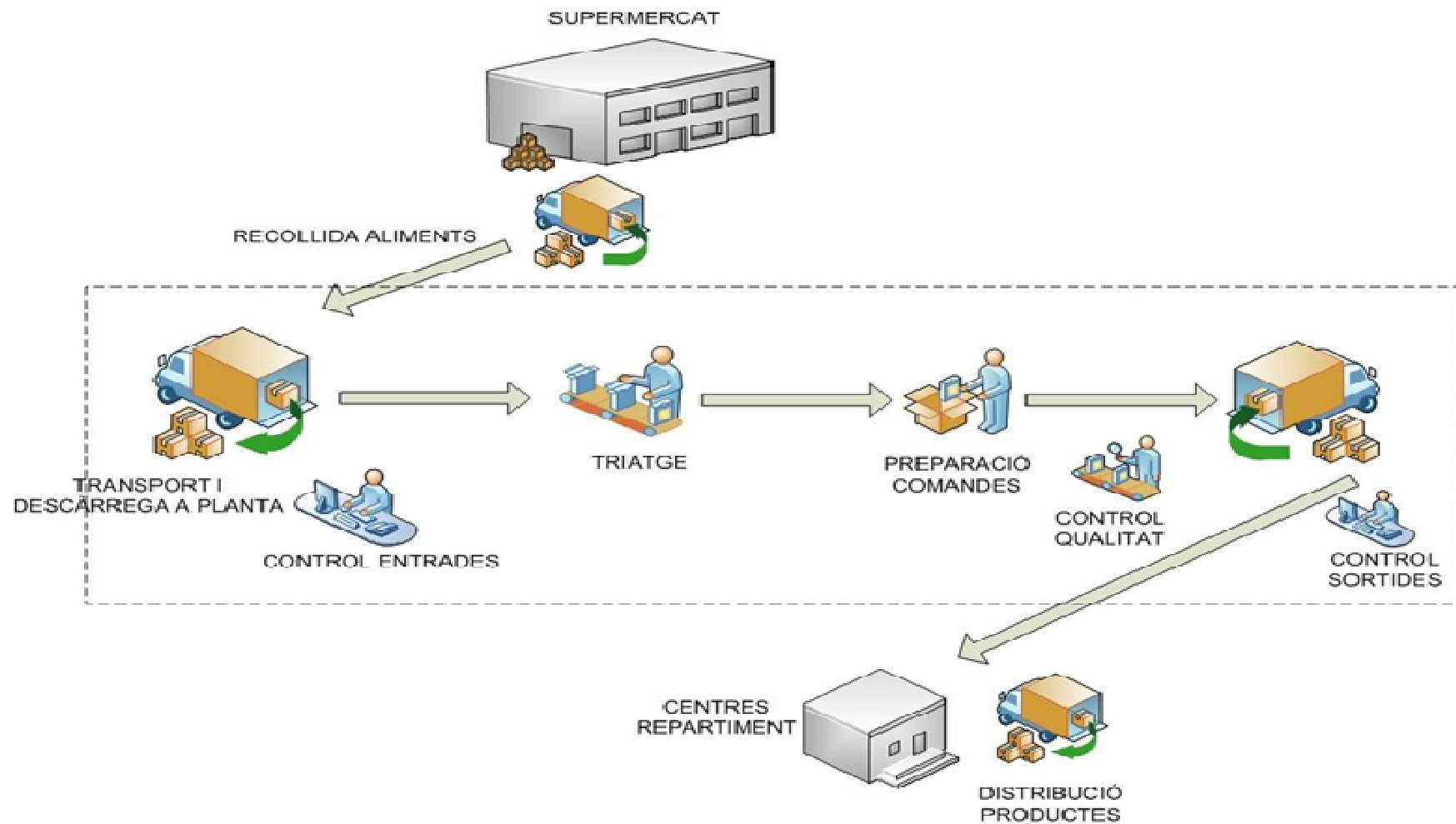


ha participat una mitjana de 10 persones per taller.	
--	--

ALIMENTS FRESCOS BEN CONSERVATS I APTES PER AL CONSUM: COOPERACIÓ DE L'AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA	
Tot aquest procés compta amb la cooperació de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) pel que fa a la seguretat alimentària. L'ASPCAT té com a finalitat aconseguir el màxim grau de seguretat alimentària a Catalunya. Un dels objectius d'aquest programa és tenir molta cura que els aliments frescos que s'ofereixen als beneficiaris estiguin en bon estat i siguin aptes per al consum humà. No es lliura cap aliment caducat.	 Generalitat de Catalunya Agència de Salut Pública de Catalunya

BENEFICIS AMBIENTALS DEL PROGRAMA: L'AGÈNCIA DE RESIDUS DE CATALUNYA	
Un dels objectius d'aquest programa és reduir l'impacte mediambiental dels residus, és a dir, evitar que aliments aptes per al consum humà es converteixin en residus. Per això, compta amb la col·laboració de l'Agència de Residus de Catalunya, una empresa pública adscrita al Departament Territori i Sostenibilitat que té com a finalitat aconseguir millorar la qualitat de vida dels ciutadans de Catalunya en l'àmbit de la prevenció i la gestió dels residus. Cal destacar que aquest programa ha estat escollit per l'Agència de Residus de Catalunya com a projecte pilot per veure la seva aplicabilitat en altres territoris.	 Agència de Residus de Catalunya

En aquest diagrama de flux es mostren esquemàticament les parts del procés:



PROTOCOL DE FUNCIONAMENT DE LA RECOLLIDA DELS ALIMENTS

1. Recollida diària d'aliments frescos als diferents establiments alimentaris de la ciutat:

- Aquesta tasca es realitza pel Taller Baix Camp amb un vehicle frigorífic que manté els aliments frescos en les condicions adequades, assegurant la cadena de fred.



2. Trasllat dels aliments a la planta de triatge, ubicada al Taller Baix Camp.

3. Triage i classificació d'aquells aliments aptes per al consum i preparació de comandes.

- Ho fa el mateix Taller Baix Camp.
- Disposa instal·lacions adequades: entrada directa des del carrer, recepció, cambra de fred per a triatge i classificació i cambra frigorífica per mantenir el fred i guardar els aliments frescos. Els centres que entreguen aliments poden visitar les instal·lacions per tal de conèixer de primera mà el procés de tractament dels aliments que reparteixen.



4. Repartiment per part del Taller Baix Camp a les diferents entitats distribuïdores amb el vehicle frigorífic.

- Es fa diàriament de dilluns a divendres.
- Les entitats distribuïdores formen part de la ja comentada Xarxa de distribució d'aliments.
- Actualment tenim a la Xarxa 16 entitats, 8 d'elles parròquies de Càritas Interparroquial.
- Les entitats reparteixen els aliments que reben de la Unió Europea i de la Fundació Banc dels Aliments un cop a la setmana.
- L'objectiu és que totes les entitats estiguin inscrites al Registre d'entitats, serveis i establiments de Serveis Socials (RESES) del Departament de Benestar Social i Família de la Generalitat de Catalunya.



**SEGONA LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC I CUINAT:
MENJADORS SOCIALS (ÀPATS PRESENCIALS I CARMANYOLES)**

Els dos menjadors socials, el del Cr. Sant Francesc Bartrina al centre de la ciutat i l'altre al barri Sant Josep Obrer, ofereixen dues modalitats de menús: els presencials i els per emportar. És a dir, hi ha persones que van als menjadors i dinen allí mateix, i hi ha famílies que van cada dia a recollir els menús que s'emporten i es mengen a casa seva. Aquestes persones i famílies són derivades per les treballadores socials de Càrites i de Serveis Socials de l'Ajuntament de Reus.

El menjador del centre de la ciutat, com que té cuina pròpia, elabora cada dia els àpats que s'ofereixen a persones en situació de vulnerabilitat de la nostra ciutat.

L'activitat que desenvolupa és possible gràcies a l'ajuda de molts voluntaris/àries i a la subvenció econòmica de l'Ajuntament de Reus.

El menjar necessari per elaborar els menús diaris provenen de dos supermercats Mercadona de Reus, del Banc d'Aliments, de pagesos, d'una fleca i d'altres establiments alimentaris. Tanmateix recullen menjar cuinat de l'empresa de menjars per emportar Nostrum de Reus, d'empreses de càtering com Cuina i Gestió i Boris 45 i de menjadors escolars com el de l'Escola Puigcerver i el de l'Escola Montsant (en aquest darrer cas, a través de l'empresa Appel Catering). També compten amb el suport del Taller Baix Camp en temes logístics i d'entrega d'aliments al menjador social.

El transport d'aquests aliments es realitza a través d'un vehicle frigorífic per tal de conservar la cadena de fred dels aliments frescos i que aquests arribin en bon estat.

L'Agència de Salut Pública de Catalunya supervisa i orienta per garantir la seguretat alimentària en tot el procés de recepció, tria i elaboració dels aliments.

Els menjadors socials formen part de la segona línia del programa "Gestió Alimentària".

Els aliments frescos procedents de dos supermercast Mercadona i els cuinats procedents de les empreses de càtering són els aliments que es consideren com aliments recuperats, ja que són aliments que surten del circuit comercial però encara són aptes pel consum humà.

Aquesta segona línia de recuperació d'aliments també promou la reducció de residus de la ciutat. Per això, l'Agència de Residus de Catalunya reconeix aquest Programa de Gestió Alimentària com una bona pràctica.



Balanç actual del programa de Gestió alimentària de recuperació d'aliments frescs

El 27 d'agost de 2012, Reus va iniciar la implementació del projecte de recuperació d'aliments frescs per a persones sense recursos econòmics a la ciutat. **En total, s'han recuperat, fins al 31 de desembre 2015, 614.011 kg d'aliments frescos**, que s'han fet arribar aproximadament a **890 famílies** de la ciutat a través de les diferents entitats distribuïdores.

Eficiència econòmica

La mitjana de despeses mensuals del programa és de 5.161€ i s'han recuperat 614.011 tones en 40 mesos. Per tant, **el quilo d'aliment recuperat surt a 0,336€/kg**. Així doncs, un càlcul aproximat del que hagués costat comprar a preu de mercat tot l'aliment recuperat, surt un total de 1,38€/kg. Per tant, l'estalvi econòmic per quilo és de 1,044€. Tenint en compte que s'han recuperat 614.011 kg, el **Programa ha suposat un estalvi econòmic de 641.028€**.

Amb aquestes xifres, queda demostrada la rendibilitat econòmica d'aquest Programa, ja que tot i que aquest procés de recuperació de producte fresc i gestió alimentària responsable té unes despeses fixes (personal, mitjans tècnics, instal·lacions, etc.) és més rentable que comprar els aliments per oferir-los a aquestes famílies.

Balanç seguretat alimentària

La participació de l'Agència de Salut Pública de Catalunya ha estat clau en aquest programa, ja que garanteix la seguretat alimentària dels aliments que es donen a les famílies sense recursos. Aquesta garantia ha estat treballada a través de formació i supervisió de tots els processos i agents que intervenen en el programa

El balanç, per tant, és positiu. Per això, ara, el repte principal del programa és aconseguir la implicació de més establiments alimentaris, per tal que el número d'aliments frescos repartits augmenti. I per això, cal que la ciutadania, en tant que consumidors, també s'impliqui amb el programa, triant els establiments col·laboradors.

Balanç impacte ambiental

Els resultats mostren millores ambientals, ja que amb aquest Programa s'ha evitat tractar una gran quantitat de residus orgànics, reduint costos econòmics i ambientals.

El programa de Gestió Alimentària de Reus, escollit l'any passat per l'Agència de Residus de Catalunya com a projecte pilot, ha superat les expectatives pel que fa a l'impacte ambiental i el malbaratament alimentari. Des de l'inici del programa s'ha convertit en residu només el 16% el total de tones recollides.

Càlcul de l'estalvi d'emissions CO2 eq. (gas d'efecte hivernacle).

Per a calcular l'estalvi d'emissions de CO2 eq. vinculat a la recuperació dels aliments, s'han utilitzat les dades extretes de l'estudi de Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya realitzat l'any 2012 per la oficina de Medi Ambient de la UAB.

Aquest estudi exposa que el malbaratament de 759.000 tones d'aliments anuals a Catalunya, generen unes emissions totals de 1.100.000 tones de CO2 eq. anuals. Això en donaria un rati d'emissions d'1,45 t CO2 eq. per cada tona d'aliment malbaratat.

Per tant podem calcular, que des de setembre de 2012 a desembre de 2015, i tenint en compte les 614,01 tones d'aliment recuperat, l'estalvi d'emissions seria:

$1,45 \text{ t CO2 eq.} \times 614,01 \text{ tones d'aliments recuperats} = \mathbf{890,31 \text{ t CO2 eq. estalviades.}}$

Càlcul de la petjada ecològica.

En termes de petjada ecològica, és a dir la superfície de terreny utilitzada per poder produir una quantitat determinada d'aliments, podem utilitzar també els valors que reflecteix l'estudi de Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya.

En aquest cas sabem que una tona d'aliments utilitza 0,89 ha per poder ser produïda. Això voldria dir que la recuperació de 614,01 tones d'aliments que no han anat a parar als residus orgànics recollits pels serveis municipals, ens donarien un impacte positiu quant a la petjada ecològica de:

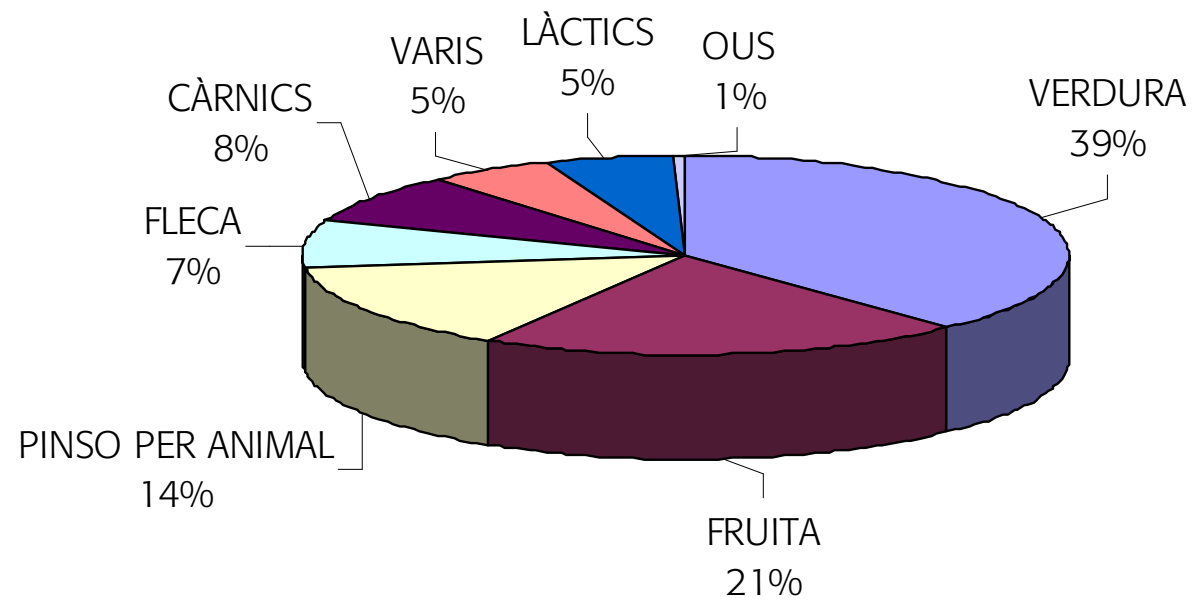
$0,89 \text{ Ha/t} \times 614,01 \text{ tones d'aliments recuperats} = \mathbf{546,47 \text{ ha. de terreny.}}$

RESULTATS (en quilograms) DE LA RECUPERACIÓ D'ALIMENTS DEL PROGRAMA (de setembre de 2012 a desembre de 2015)

PROVEÏDOR	Total 2012 (des de Set)	Total 2013	Total 2014	Total 2015	ACUMULAT	
1a LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC – ENTITATS XARXA D'ALIMENTS						
MERCAT DEL CAMP	27.874	110.802	127.702	87.170	353.548	49,78%
CAN VICENÇ	---	46.712	46.857	36.365	129.934	18,29%
BON PREU	3.702	10.493	12.912	13.070	40.177	5,66%
CARREFOUR	2.258	8.476	11.038	10.126	31.898	4,49%
CAPRABO	---	10.584	13.671	6.239	30.493	4,29%
CONSUM	---	4.748	10.700	11.580	25.863	3,64%
GERMANS CRUSELLS	---	7.518	5.664	8.344	21.525	3,03%
CRUSVI	416	4.246	9.622	3.805	19.253	2,71%
LIDL	---	3.831	7.230	8.756	19.816	2,79%
IQUODRIVE	---	---	3.255	13.037	16.292	2,29%
SIMPLY	404	7.673	2.533	2.609	13.219	1,86%
SUMA	208	6.040	0	0	6.248	0,88%
NOVUS	---	---	---	1.376	1.376	0,19%
KOMKAL	---	540	0	0	540	0,08%
TOTAL RECOLLIT	34.921	221.664	251.184	202.474	710.243	100%
RECUPERAT	24.590	179.611	222.511	163.414	590.126	
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	10.332	42.054	28.672	39.060	120.118	
% RECUPERACIÓ	70%	81%	89%	81%	83%	
2a LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC – MENJADOR SOCIAL						
MERCADONA (menjar per cuinar)	---	---	---	21.028	21.028	88,04%
MENJAR CUINAT	---	---	---	2.857	2.857	11,96%
TOTAL RECOLLIT	---	---	---	23.885	23.885	100%

RECUPERAT	---	---	---	23.885	23.885
% RECUPERACIÓ	---	---	---	100%	100%
TOTAL RECOLLIT	34.921	221.664	251.184	226.359	734.128
RECUPERAT	24.590	179.611	222.511	187.299	614.011
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	10.332	42.054	28.672	39.060	120.118
% RECUPERACIÓ	70%	81%	89%	83%	84%

TIPUS ALIMENT RECUPERAT	Total 2012 (des de Set)	Total 2013	Total 2014	Total 2015	ACUMULAT	
VERDURA	11.615	71.439	82.370	68.578	234.002	38,11 %
FRUITA	10.845	34.314	53.361	27.280	125.800	20,49 %
PINSO PER ANIMAL	0	31.082	31.936	25.858	88.876	14,47 %
FLECA	131	17.448	14.931	12.688	45.198	7,36%
CÀRNICS	757	9.233	19.186	21.917	51.092	8,32%
VARIS	623	8.207	10.017	13.884	32.731	5,33%
LÀCTICS	445	7.570	9.986	14.740	32.741	5,33%
OUS	175	317	725	2.353	3.570	0,58%
TOTAL	24.590	179.611	222.511	187.299	614.011	100%



DIFUSIÓ DEL PROJECTE I BONES PRÀCTIQUES

- Sessió dia 26 de febrer de 2013 a Reus sobre [Aspectes solidaris i riscos sanitaris en la recuperació d'aliments per a persones sense recursos](#), organitzat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Servei Regional al Camp de Tarragona).
- Sessions, 13 i 20 de setembre de 2012 a Reus, del curs de formació per als voluntaris encarregats de la distribució dels aliments frescos, impartit per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Servei Regional al Camp de Tarragona).
- Participació en la Jornada "Aquí no es llença res", taula rodona d'experiències de prevenció del malbaratament d'aliments. 3 de juny de 2013, Barcelona.
- Participació de la Jornada "El malbaratament d'aliments i la Seguretat Alimentària", 17 de juny de 2013, Barcelona.
- Visites d'altres administracions públiques i entitats que volen innovar en l'àmbit de la gestió alimentària per conèixer el funcionament del nostre programa, considerat un bon exemple i una experiència puntera a Catalunya:
 - Ajuntament de Palleja.
 - Ajuntament de Sitges.
 - Mestra d'infantil i primària de Santa Coloma de Gramanet.
 - GFT IT Consulting, S.L.U, de Sant Cugat.
 - Fundació M2 assessores.es, ubicats a la zona del Maresme i altres àmbits territorials.
 - Ajuntament de Sant Celoni.
 - Fundació Baix Montseny.
 - Grup d'experts, Fundació Banc dels Aliments i Universitat de Sevilla.
 - Agència d'Ecologia Urbana de Barcelona.
 - Ajuntament de Cambrils.
 - Ajuntament de Móra d'Ebre.
 - Agència de Residus de la Generalitat.
 - Agència de Salut Pública de Catalunya.
 - Diputació de Tarragona.
 - Ajuntament de Sant Boi del Llobregat

Visites de mitjans de comunicació i altres: RTVE, TV3 i diversos mitjans de comunicació locals, supermercats implicats...

ANNEX. Difusió del Programa per a la recuperació d'aliments frescos per a persones sense recursos econòmics a Reus

1. Notes de premsa publicades al web de l'Ajuntament de Reus

TOTES

http://www.reus.cat/ajuntament/notes-de-premsa?title=Aliments+frescos&field_not_tax1_tid=All&field_noticia_fecha_value%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=&field_noticia_fecha_value_1%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=&=Aplica

16.01.2015 – [Dos centres educatius de la ciutat se sumen al programa de gestió alimentària de Reus oferint el menjar sobrant dels menjadors escolars](http://www.reus.cat/noticia/dos-centres-educatius-de-la-ciutat-se-sumen-al-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus)

<http://www.reus.cat/noticia/dos-centres-educatius-de-la-ciutat-se-sumen-al-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus>

18.07.2012 – [Reus posa en marxa un Programa de Recuperació d'Aliments Frescos amb més de 6.000 beneficiaris](http://www.reus.cat/noticia/reus-posa-en-marxa-un-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-amb-m%C3%A9s-de-6000-beneficiaris)

[http://www.reus.cat/noticia/reus-posa-en-marxa-un-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-amb-m%C3%A9s-de-6000](http://www.reus.cat/noticia/reus-posa-en-marxa-un-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-amb-m%C3%A9s-de-6000-beneficiaris)

21.09.2012 - [Curs de formació per als voluntaris del Programa de Recuperació d'Aliments Frescos](http://www.reus.cat/noticia/curs-de-formaci%C3%B3-als-voluntaris-del-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos)

<http://www.reus.cat/noticia/curs-de-formaci%C3%B3-als-voluntaris-del-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos>

05.10.2012 - [El Mercat del Camp s'afegeix al Programa de Recuperació d'Aliments Frescos](http://www.reus.cat/noticia/el-mercat-del-camp-s%E2%80%99afegeix-al-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos)

<http://www.reus.cat/noticia/el-mercat-del-camp-s%E2%80%99afegeix-al-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos>

09.10.2012 - [Signatura d'un conveni amb Rotary Reus per col·laborar en el projecte de Recuperació i distribució d'aliments frescos](http://www.reus.cat/noticia/signatura-dun-conveni-amb-rotary-reus-per-col-laborar-en-el-projecte-de-recuperaci%C3%B3-i-distribuci%C3%B3-daliments-frescos)

[http://www.reus.cat/noticia/signatura-dun-conveni-amb-rotary-reus-per-col-laborar-en-el-projecte-de-recuperaci%C3%B3-i](http://www.reus.cat/noticia/signatura-dun-conveni-amb-rotary-reus-per-col-laborar-en-el-projecte-de-recuperaci%C3%B3-i-distribuci%C3%B3-daliments-frescos)

17.10.2012 - [La Fundació Pere Mata signa un conveni per col·laborar en el projecte de Recuperació i distribució d'aliments frescos](http://www.reus.cat/noticia/la-fundaci%C3%B3-pere-mata-signa-un-conveni-per-col-laborar-en-el-projecte-de-recuperaci%C3%B3-i-distribuci%C3%B3-daliments-frescos)

[http://www.reus.cat/noticia/la-fundaci%C3%B3-pere-mata-signa-un-conveni-per-col-laborar-en-el-projecte-de-recuperaci%C3%B3-i](http://www.reus.cat/noticia/la-fundaci%C3%B3-pere-mata-signa-un-conveni-per-col-laborar-en-el-projecte-de-recuperaci%C3%B3-i-distribuci%C3%B3-daliments-frescos)

23.10.2012 - [El programa de recuperació d'aliments frescos reparteix prop de 8.000 kg entre 375 famílies durant el primer mes i mig](http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-reparteix-prop-de-8000-kg-entre-375-fam%C3%A9lies-durant-el-primer-mes-i-mig)

[http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-reparteix-prop-de-8000-kg-entre-375-fam%C3%A9lies](http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-reparteix-prop-de-8000-kg-entre-375-fam%C3%A9lies-durant-el-primer-mes-i-mig)

12.11.2012 - [El programa de recuperació d'aliments frescos de l'Ajuntament de Reus, projecte pilot de l'Agència de Residus](http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-de-l-ajuntament-de-reus-projecte-pilot-de-l-agencia-de-residus)

[http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-de-l-ajuntament-de-reus-projecte-pilot-de-l](http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-recuperaci%C3%B3-d%E2%80%99aliments-frescos-de-l-ajuntament-de-reus-projecte-pilot-de-l-agencia-de-residus)

29.11.2012 - [El Programa de recuperació i distribució d'aliments frescos rep 6.000 euros de l'empresa Cargill](#)

http://www.reus.cat/ajuntament/notes-de-premsa?title=Aliments+frescos&field_not_tax1_tid=All&field_noticia_fecha_value%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=&field_noticia_fecha_value_1%5Bvalue%5D%5Bdate%5D=&=Aplica

16.10.2013 - [Primer any del programa de gestió alimentària com a projecte pilot de l'Agència de Residus](#)

<http://www.reus.cat/noticia/primer-any-del-programa-de-gestio-alimentaria-com-projecte-pilot-de-lagencia-de-residus>

18.10.2013 - [Balanc del primer any de funcionament del programa de gestió alimentària de Reus](#)

<http://www.reus.cat/noticia/balanc-del-primer-any-de-funcionament-del-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus>

14.10.2014 - [Balanc dels dos anys de funcionament del programa de gestió alimentària de Reus](#)

<http://www.reus.cat/noticia/el-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus-recull-350000-quilos-en-dos-anys-i-arriba-890>

Entrevista 3/24:

<http://www.tv3.cat/3alacarta/#/videos/4334310>

<http://www.tv3.cat/3alacarta/-/videos/4334310>

Notícia Canal Reus TV:

<http://canalreustv.xiptv.cat/canal-reus-noticies/capitol/el-programa-de-recuperacio-daliments-frescos-ja-ha-repartit-prop-de-8-000-quilos>

<http://canalreustv.xiptv.cat/canal-reus-noticies/capitol/el-programa-de-recuperacio-daliments-frescos-ja-ha-repartit-prop-de-8-000-quilos>

<http://canalreustv.cat/new/3500-persones-beneficiades-pel-programa-de-gestio-alimentaria>

Reportatge del programa "Repor" de Televisió Espanyola:

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/rep/rep-comida-sobras/1607642/>

Reportatge de La Sexta Noticias:

http://www.lasexta.com/noticias/sociedad/ayuntamiento-reus-recoge-140-toneladas-comida-abastecer-familias-necesitadas_2013092800087.html

3. Notícies publicades als mitjans de comunicació

3.1. Mitjans de comunicació digitals:

18.07.2012 – Reusdigital.cat – “Més de 6.000 persones es beneficiaran del Programa de Recuperació d'Aliments Frescos”

http://www.reusdigital.cat/index.php?command=show_news&news_id=26741

21.09.2012 – REUSdirecte.cat – "El Programa de Recuperació d'Aliments Frescos forma a 40 voluntaris"

http://www.reusdirecte.cat/cat/notices/2012/09/el_programa_de_recuperacio_d_aliments_frescos_forma_a_40_voluntaris_21847.php

21.09.2012 – Reusdigital.cat – "Quaranta voluntaris participen al programa de recuperació d'aliments frescos"

http://www.reusdigital.cat/index.php?command=show_news&news_id=27900

05.10.2012 – Reusdigital.cat - "El Mercat del Camp s'afegeix al Programa de Recuperació d'Aliments Frescos"

http://www.reusdigital.cat/index.php?command=show_news&news_id=28197

05.10.2012 – REUSdirecte.cat – "L'excedent dels aliments frescos del Mercat del Camp també s'aprofitaran"

http://www.reusdirecte.cat/cat/notices/2012/10/l_excedent_dels_aliments_frescos_del_mercat_del_camp_tambe_s_aprofitaran_22391.php

09.10.2012 – Reusdigital.cat – "Rotary Reus aporta 2.000 euros al projecte de recuperació d'aliments frescos"

http://www.reusdigital.cat/index.php?command=show_news&news_id=28282

17.10.2012 – Reusdigital.cat - "La Fundació Pere Mata aporta 5.000 euros al projecte de recuperació d'aliments frescos"

http://www.reusdirecte.cat/cat/notices/2012/10/la_fundacio_pere_mata_aporta_5_000_euros_al_projecte_de_recuperacio_d_aliments_frescos_22801.php

23.10.2012 – REUSdirecte.cat – "Carles Pellicer: Necessitem que els supermercats i les empreses s'hi apuntin"

http://www.reusdirecte.cat/cat/notices/2012/10/carles_pellicer_necessitem_que_els_supermercats_i_les_empreses_s_hi_apuntin_23021.php

23.10.2012 – NW La revista de Reus – "El programa de recuperació d'aliments frescos arriba a 375 famílies reusenques en un mes i mig"

<http://www.nwrevistadereus.cat/noticia.php?id=693>

23.10.2012 – Reusdigital.cat – "El programa de recuperació d'aliments frescos reparteix 8.000 quilos en un mes i mig"

http://www.reusdigital.cat/index.php?command=show_news&news_id=28592

23.10.2012 – Agència Catalana de Notícies (ACN) – "Quatre supermercats de Reus donen prop de 8.000 quilos d'aliments en un mes i mig"

<http://www.acn.cat/acn/689568/Noticia/text/noticia.html>

23.10.2012 – Delcamp.cat - "Reus recupera prop de 8.000 quilos de menjar abans de ser llençats"

<http://www.naciodigital.cat/delcamp/noticia/24358/reus/recupera/prop/8000/quilos/menjar/abans/ser/llencats>

23.10.2012 – La Vanguardia – "Quatre supermercats de Reus donen prop de 8.000 quilos d'aliments en un mes i mig"

<http://www.lavanguardia.com/local/tarragona/20121023/54353819961/quatre-supermercats-de-reus-donen-prop-de-8-000-quilos-d-aliments-en-un-mes-i-mig.html>

12.11.2012 – Reusdigital.cat – “L'Agència de Residus pren com a model el projecte de recuperació d'aliments de Reus”

http://www.reusdigital.cat/index.php?command=show_news&news_id=28908

12.11.2012 – REUSdirecte.cat – “L'Agència de Residus estudia exportar el programa de recuperació d'aliments frescos de Reus”

http://www.reusdirecte.cat/cat/notices/2012/11/l_agencia_de_residus_estudia_exportar_el_programa_de_recuperacio_d_aliments_frescos_de_reus_23698.php

02.12.2012 – REUSdirecte.cat – “El Programa de recuperació i distribució d'aliments frescos rep 6.000 euros de l'empresa Cargill”

http://www.reusdirecte.cat/cat/notices/2012/12/el_programa_de_recuperacio_i_distribucio_d_aliments_frescos_rep_6_000_euros_de_l_empresa_cargill_24379.php

06.10.2014 – ReusDiari.cat – “Virginias dona 34.380 barres de torró al programa de gestió alimentària”

<http://www.naciodigital.cat/delcamp/reusdiari/noticia/7992/es/renova/programa/gestio/alimentaria/responsable/reus>

06.10.2014 – l'InfoMakis – “El programa de gestió alimentària de Reus rep 34.380 barres de torrons donades per l'empresa Virginias”

<http://www.naciodigital.cat/delcamp/reusdiari/noticia/7992/es/renova/programa/gestio/alimentaria/responsable/reus>

08.10.2014 – ReusDiari.cat – “Es renova el Programa de Gestió Alimentària Responsable de Reus”

<http://www.naciodigital.cat/delcamp/reusdiari/noticia/7992/es/renova/programa/gestio/alimentaria/responsable/reus>

14.10.2014 – Reusdigital.cat – “El programa de gestió alimentària de Reus arriba a 890 famílies”

<http://reusdigital.cat/noticies/el-programa-de-gestio-alimentaria-de-reus-arriba-890-families>

16.01.2015 – Reusdigital.cat – “Les escoles Montsant i Puigcerver s'incorporen al programa de gestió d'aliments”

<http://reusdigital.cat/noticies/reus/les-escoles-montsant-i-puigcerver-sincorporen-al-programa-de-gestio-daliments>

26.01.2015 - Sostenible- "Dos centres educatius se sumen al programa de Gestió alimentària Responsable de Reus"

http://www.sostenible.cat/sostenible/web/noticies/sos_noticies_web.php?cod_idioma=1&seccio=6&num_noticia=446597

3.2. Mitjans de comunicació escrits:

19.07.2012 – Diari de Tarragona – “Un programa recuperarà alimentos frescos que tiran los supermercados”.

19.07.2012 – Diari Més – “Reus recuperarà 500 tones d'aliments frescos dels seus supermercats”.

19.07.2012 – Diari Més – “Programa de recuperació d'aliments frescos” (Editorial).

06.10.2012 – Diari de Tarragona – “El Mercat del Camp, en la red para recuperar alimentos frescos”.

08.10.2012 – Diari Més – “El Mercat del Camp s’integra a la Xarxa d’Aliments Frescos”.

18.10.2012 – Diari Més – La Fundació Pere Mata col·laborarà en el programa de distribució d’aliments”.

24.10.2012 – Diari de Tarragona – “Ocho mil kilos de alimentos para los necesitados”

24.10.2012 – Diari de Tarragona – “El programa para recuperar alimentos reparte 8.000 kilos en un mes y medio”.

24.10.2012 – Diari Més – “El programa de recuperació d’aliments frescos arriba a 375 famílies de Reus”(Portada).

24.10.2012 – Diari Més – “Quatre supermercats recuperen 8.000 quilos de productes frescos”.

24.10.2012 – La Vanguardia – “La solidaritat que no es passa”.

13.11.2012 – Diari de Tarragona – “El programa para recuperar comida aprovecha un 68% de los alimentos”.

13.11.2012 – Diari Més – “La recuperació d’aliments, projecte pilot de l’Agència Catalana de Residus”.

04.12.2012 – La Vanguardia – “Quatre supermercats de Reus donen prop de 8.000 quilos d’aliments en un mes i mig”.

19.10.2013 – Diari de Tarragona – “La segona vida dels aliments”.

07.11.2013 – El Periódico de Catalunya – “Reus aconsegueix rescatar i donar tones de menjar fresc”.

15.10.2014 – Diari de Tarragona– “Tres escuelas cederán su comida sobrante a las familias necesitadas”.

15.10.2014 – El Punt Avui– “890 famílies de Reus reben aliments de l’Ajuntament”

15.10.2014 – La Vanguardia– “Reus aprofita en dos anys unes 350 tones d’aliments sobrants dels supermercats”

15.10.2014 – Diari Més–“Reus recupera 350 tones de menjar sobrant de súpers per a 890 famílies”

15.01.2015 – Diari Més–“L’Escola Montsant i la Puigcerver se sumen al reaprofitament alimentari”