

# MEMÒRIA D'ACTIVITATS

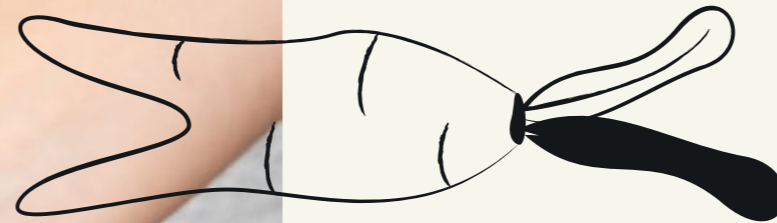
# 2022

FUNDACIÓ ESPIGOLADORS



espigoladors

# Índex



**06**

Per què existim?

**18**

Qui som i què fem?

**32**

Cap a un sistema alimentari més sostenible i just

**36**

Amb qui i per a qui ho fem?

**38**

Premis i reconeixements

**39**

El 2022 en xifres

**46**

Espigolament i garantia del dret a l'alimentació

**64**

Coneixement i recerca

**72**

Educació i sensibilització

**88**

es im-perfect®: transformació alimentària i inserció laboral

**100**

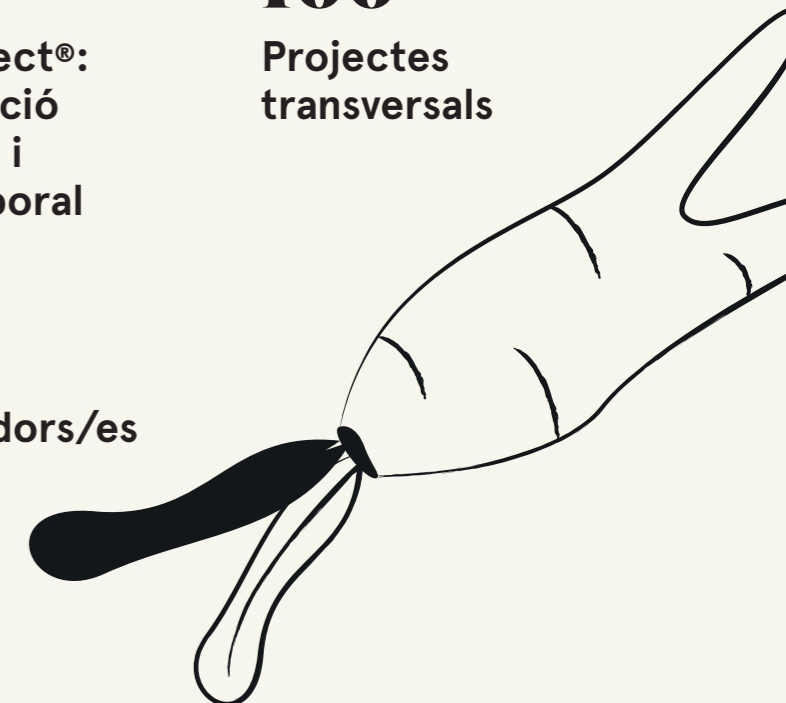
Projectes transversals

**106**

Balanç econòmic

**108**

Col·laboradors/es



Fundació Espigoladors. Memòria 2022

Fotografia: Àrea de Comunicació - Fundació Espigoladors

Text: Àrea de Comunicació - Fundació Espigoladors

Il·lustracions, disseny gràfic i maquetació: Àrea de Comunicació - Fundació Espigoladors

espigoladors.com  
@espigoladors

Contacte:  
comunicacio@espigoladors.com



# Per què existim?

Una tercera part dels aliments que es produeixen al món acaben a les escombraries. A la vegada, a Catalunya i a la resta de l'estat espanyol prop d'un 25% de la població viu en situació de risc de pobresa\*, amb dificultats per accedir a una alimentació saludable i a oportunitats laborals.

Des d'Espigoladors volem capgirar aquesta situació paradoxal amb un model de triple impacte, compromès amb la **sostenibilitat ambiental** i la **justícia social**.

\* Un 24,7% a Catalunya (taxa AROPE, Idescat, 2022)  
i un 26% a l'estat espanyol (taxa AROPE, INE, 2022)



# Les pèrdues i el malbaratament alimentari

En termes generals, s'entén per pèrdues i malbaratament alimentari els **aliments aptes per al consum humà que són descartats de la cadena agroalimentària** per motius diversos, que generalment tenen l'arrel en dinàmiques de l'actual sistema agroalimentari i de la societat de consum.

Les pèrdues i el malbaratament d'aliments és una problemàtica global amb implicacions i conseqüències econòmiques, mediambientals i socials molt severes.

# 1/3

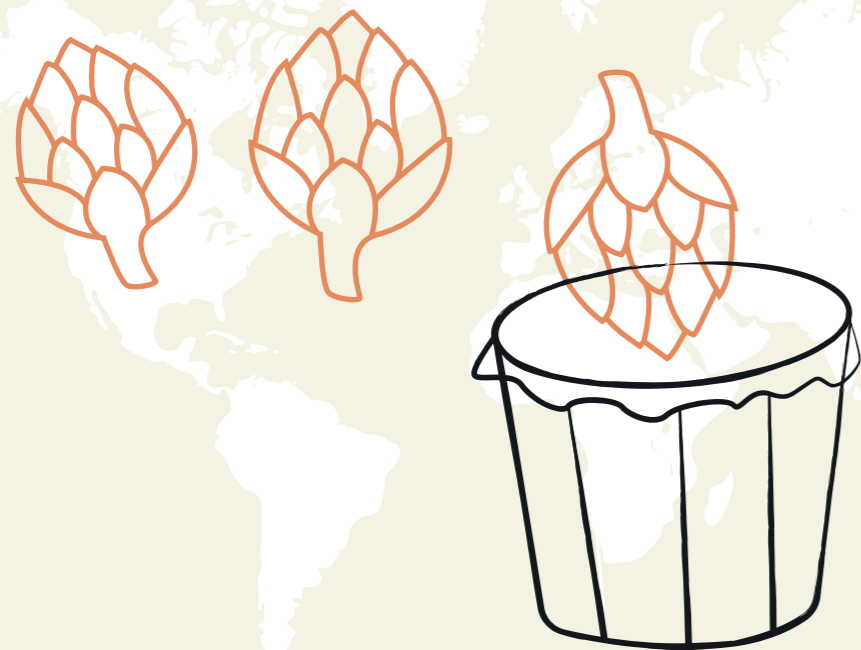
de la producció mundial d'aliments es perd o es malbarata

Font: FAO (2011)

=

# 1.300

milions de tones d'aliments



Amb aquests aliments podríem erradicar la fam al món 4 vegades



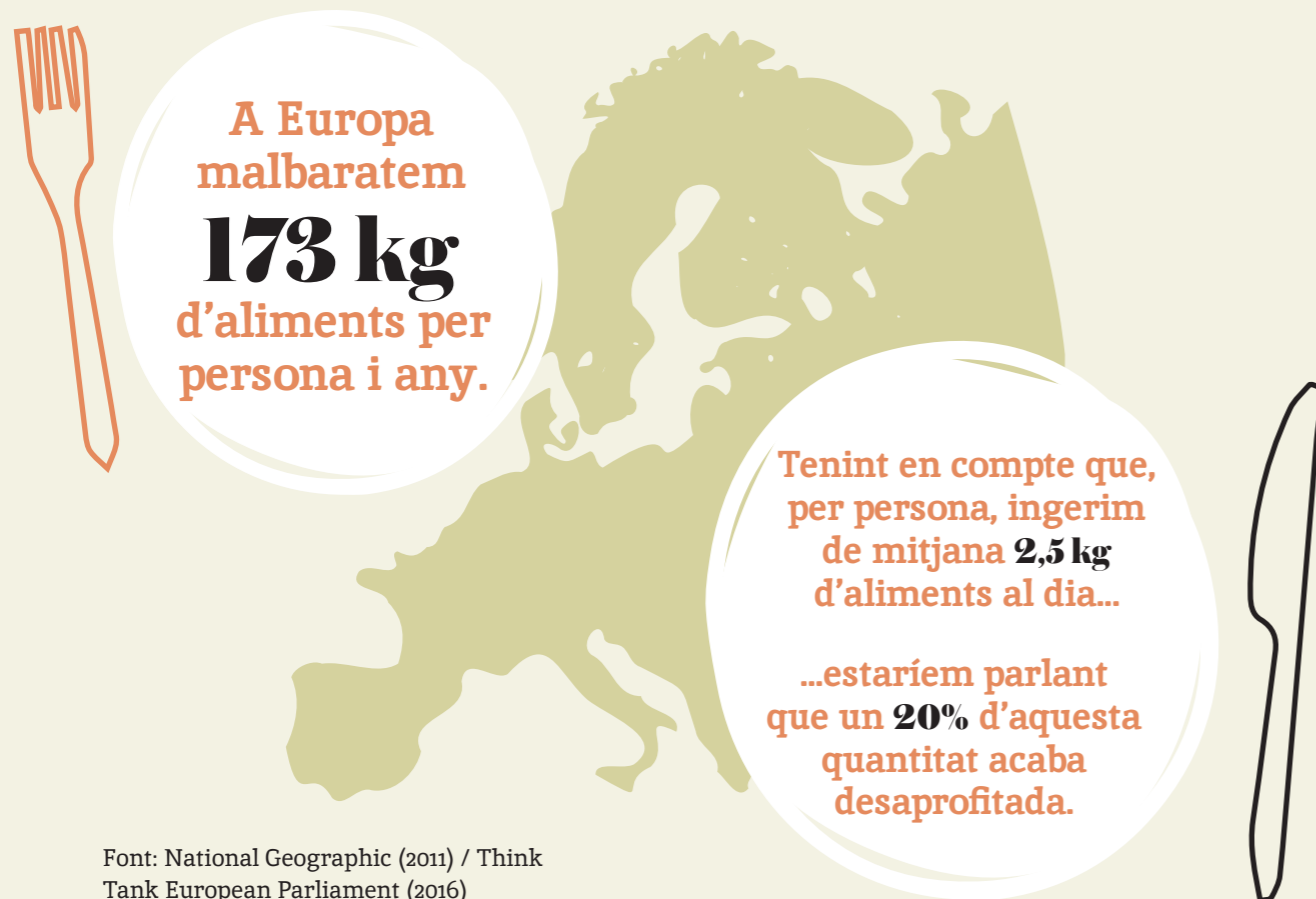
PER QUÈ EXISTIM? | LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI



## Dades que posen l'alerta

L'estudi "Driven to waste: global food loss on farms" dut a terme per WWF (2021) estima que les pèrdues i el malbaratament a nivell global són d'un 40%, superant el 33% que indicava la FAO en l'estudi "Global Food Losses and Food Waste" (2011).





A Europa, el **45%** de la fruita i verdura disponible a l'inici de la cadena acaba esdevenint residu en el camí del camp a la taula.

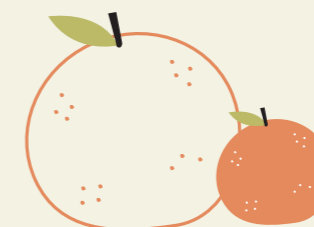
Font: European Commission (2020)

## Les pèrdues alimentàries al sector primari

Al sector primari, fruites i verdures queden descartades del circuit comercial per raons diverses relacionades amb **criteris estètics** o derivades de **dinàmiques de l'actual model agroalimentari**. Una situació que, a banda de suposar el malbaratament de recursos, condueix a una precarització de la pagesia.



Formes diverses



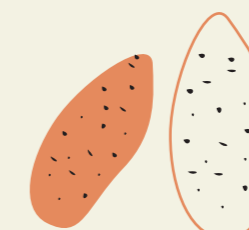
Massa grans o massa petites



Massa madures



Taques i marques

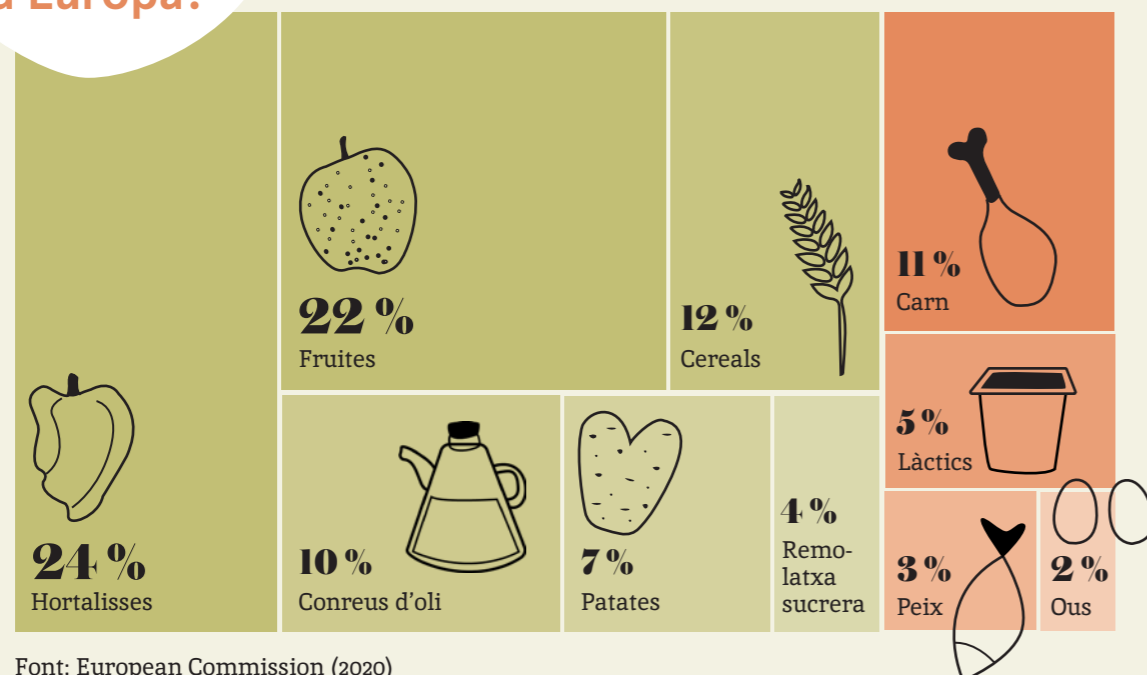


Excedents

Quan el preu del mercat cau per sota dels costos de producció i recol·lecció, obliga a productors i productores a deixar la collita al camp.

**Quins aliments es perden o es malbaraten a Europa?**

Dades en relació al percentatge total de menjar malbaratat.



Font: European Commission (2020)

El citat estudi de la WWF (2021) apunta que a nivell mundial les pèrdues que es donen al camp serien d'un **15,3%** dels aliments produïts: una xifra que posa en relleu la importància d'analitzar les dades de la problemàtica en la primera baula de la cadena.

# Reduir el malbaratament alimentari es planteja com una de les solucions amb més força per reduir el canvi climàtic.

Font: Drawdown Project (2020)

FOOD WASTE IS A CLIMATE ISSUE!

Es malbaraten, com a mínim, el **30%** dels recursos productius.

Recursos emprats en la producció d'aliments que acabaran sent malbaratats.



**250 km<sup>3</sup>**  
d'aigua utilitzada



Cabal del riu Volga a Rússia



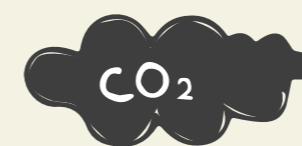
**28%**  
superfície agrícola utilitzada



2 vegades la selva amazònica



**38%**  
del consum total d'energia destinada a la producció alimentària



**3.300**  
milions de tones de CO<sub>2</sub> alliberades



Contaminació de l'aigua dolça disponible (aqüífers i rius)

Degradació de sòls per l'ús de fertilitzants, pesticides...

Degradació d'hàbitats, ecosistemes i pèrdua de la biodiversitat per l'ús de la terra agrícola.

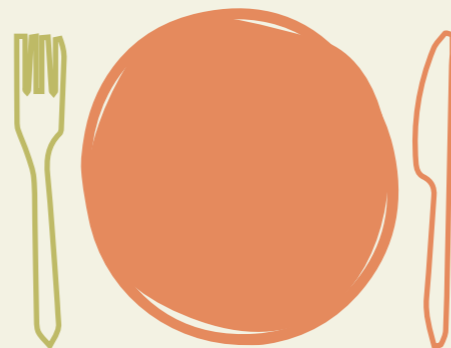
Si el malbaratament alimentari fos un país seria el 3r en emissions de CO<sub>2</sub> (8%).

Reduir el 8 % de gasos d'efecte hivernacle mantindria l'escalfament global per sota dels 2 graus, tal com es demana a l'Acord de París (Drawdown Project, 2020).

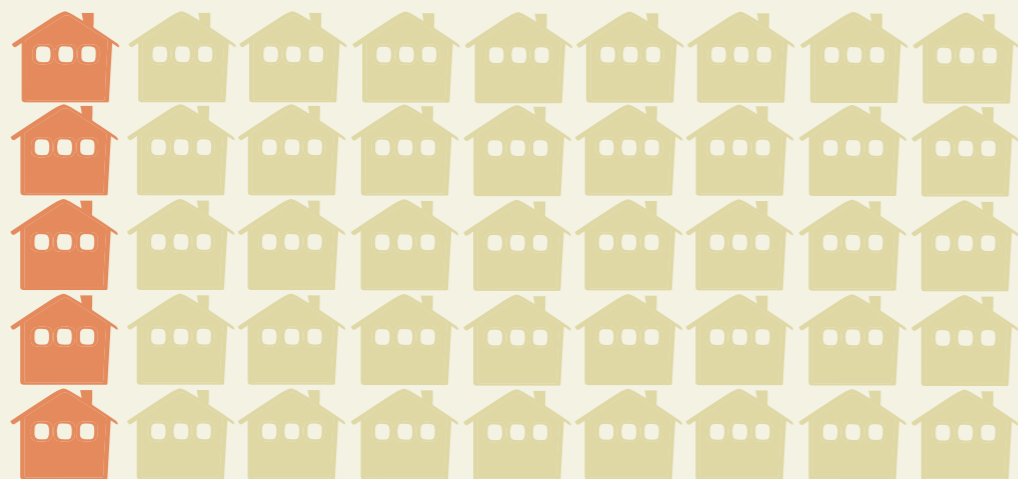
# El dret a l'alimentació saludable i sostenible

El 26% de la població espanyola es troba en risc de pobresa o exclusió social<sup>(1)</sup>, situació que afecta prop de 12 milions d'habitants. La crisi econòmica i financera de 2008 va generar importants desigualtats socials i una situació d'emergència social. El 2020, l'esclat de la pandèmia de la COVID-19 va impactar de nou en els col·lectius més vulnerables.

A casa nostra, bona part de la població pateix serioses dificultats per cobrir les seves necessitats bàsiques: tenir accés a una alimentació adequada i saludable n'és una d'elles. Actualment, doncs, **el dret a l'alimentació, tot i ser un dret fonamental i universal, queda molt lluny d'estar garantit per a tota la població.** La distribució desigual de riquesa i el propi funcionament de l'actual model agroalimentari són dos dels factors que ho impedeixen.



2020/  
2021



**El 13,3% de les llars espanyoles van experimentar inseguretats alimentària entre el juliol del 2020 i el del 2021, xifra que abans de la COVID-19 era de l'11,9%<sup>(2)</sup>.**

(1) Taxa de risc de pobresa o exclusió social AROPE. Font: INE (2022)  
(2) Font: "Alimentando un futuro sostenible" (Moragues-Faus, 2021)

# Què entenem per dret a l'alimentació?

El concepte de dret a l'alimentació no fa només referència a la ingesta de calories, sinó que té en compte altres dimensions com la capacitat de poder accedir lliurement als aliments a través de mitjans propis i de poder escollir de què alimentar-se.

**Els elements constitutius del dret a l'alimentació**

## Disponibilitat

Accés universal als aliments garantint-ne la quantitat i qualitat suficients.

## Sostenibilitat

Garantir l'accessibilitat i disponibilitat alimentària a llarg termini i seguint criteris de respecte al territori, les economies locals i el planeta.

## Adequació

Aliments segurs per al consum i adequats a nivell nutricional i cultural per assolir una vida digna, sana i activa.

## Accessibilitat

Aliments assequibles tant físicament com econòmicament.

## Participació

Les polítiques de foment del dret a l'alimentació s'han de generar seguint els principis de la sobirania alimentària.



## Els canvis en els models d'ajuda alimentària: una oportunitat per apostar per models més integrals i per la compra pública responsable

Els debats al voltant dels models d'ajuda alimentària i la necessitat de transformar-los han crescut en els darrers anys. També el Fons Social Europeu ha reorientat les seves polítiques d'ajudes, reorientar-les cap a models d'acompanyament integral que promoguin, a banda de la cobertura de les necessitats bàsiques, la dignitat de les persones.

Uns canvis que també brinden una oportunitat a les administracions i programes de gestió d'ajuda alimentària perquè apostin, també, per la compra pública responsable. L'objectiu, vetllar per una alimentació més sostenible i saludable per a les persones que atenen.





**“El dret a l'alimentació és el dret a tenir accés a una alimentació quantitativa i qualitativament adequada, alhora que suficient i amb els mitjans necessaris per produir-la (terra, aigua), els quals corresponguin amb les tradicions culturals de cada població i que garanteixi una vida física i psíquica satisfactòria i digna.”**

Jean Ziegler, Relator Especial sobre el Dret a l'Alimentació de les Nacions Unides (2001)



# Qui som i què fem?

Espigoladors és una fundació sense ànim de lucre que treballa per l'**aprofitament alimentari i el dret a l'alimentació**, alhora que **empodera persones en risc d'exclusió social** d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible.



# Espigolar



v. tr. Pràctica universal de collir els fruits que han quedat al camp després de la collita general.

(Gran Diccionari de la Llengua Catalana)

Espigolar era una activitat tradicional que es realitzava antigament als camps i que ha anat desapareixent progressivament, principalment en les societats més urbanitzades i industrialitzades. Persones amb pocs recursos, sobretot dones i nens, recollen als camps dels agricultors els excedents: espigues de blat, fruita seca o olives, entre altres productes, que quedaven als camps, els arbres i els horts una vegada feta la collita.

Actualment, agreujat per la crisi econòmica, podem trobar altres espigoladors i espigoladores. Persones en situació vulnerable que remenen els contenidors en busca dels excedents de la societat de consum. Ambdòs busquen, d'una manera o altra, millorar la seva situació personal, sovint sota la mirada estigmatitzadora de la societat.

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

Creació de l'Associació a partir de les tres persones sòcies fundadores i prova pilot del model en totes les seves fases.

2014

Fase de creixement i increment de l'impacte social, ambiental i econòmic.

2016

Consolidació del model, posada en marxa de l'obrador, impuls de la marca es im-perfect®.

2018

2015

Inici de les activitats i primer any de funcionament de l'organització.

2017

Construcció de l'obrador propi al Prat de Llobregat. Es completa el cercle del model.

Davant la crisi social derivada de la pandèmia de la COVID-19, seguim fidels al nostre propòsit i treballem perquè el dret a l'alimentació quedi garantit per a tothom.

2020

Enfortim la delegació del Camp de Tarragona i terres de l'Ebre i la nostra àrea de recerca. Consolidem línies d'acció amb la cuina com a eina de sensibilització i dinamització ciutadana. Llitem per una llei estatal contra les PMA de la mà del Colectivo Ley Sin Desperdicio.

2022

2019

El nostre propòsit i les persones són el centre de la nostra organització. Defensem la nostra pagesia.

2021

Consolidem l'espigolament a les zones del Camp de Tarragona i de l'Alt Maresme, i l'impulsem a d'altres comunitats autònomes. L'obrador esdevé empresa d'inserció.

QUI SOM I QUÈ FEM? | ON SOM I D'ON VENIM?



Les nostres oficines, obrador i centre logístic estan ubicats al barri de Sant Cosme del **Prat de Llobregat (Barcelona)**, una localització estratègica, que ens permet estar molt a prop del sector primari al Parc Agrari del Baix Llobregat, a només 10 km de la ciutat de Barcelona i a 2 km de Mercabarna, el mercat majorista de Barcelona.

La nostra presència arreu del territori ha augmentat durant els darrers anys: hem consolidat la nostra àrea d'actuació mitjançant espigolades i altres accions de sensibilització a la zona l'**Alt Maresme**, el **Camp de Tarragona** i les **Terres de l'Ebre**, on comptem amb una xarxa consolidada de voluntariat local i de productors i productores col·laboradors.

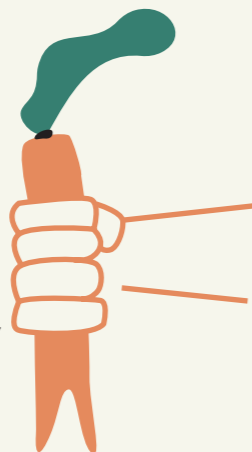


# Àrees d'acció

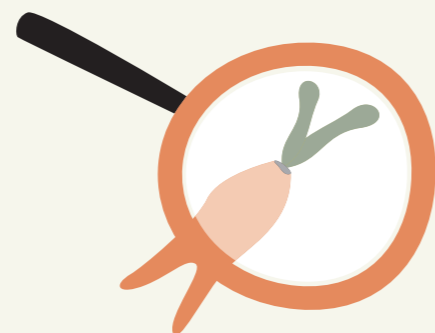
## Espigolaments i aprofitament alimentari

Mitjançant acords amb productors i productores, organitzem **espigolades amb voluntariat** als camps per recollir fruites i verdures que són descartades del circuit comercial per diversos motius, com ara una reducció dels preus, un excés d'oferta o per qüestions estètiques, entre d'altres.

Treballem en xarxa amb **entitats socials i serveis de distribució gratuïta d'aliments (SDA)** per canalitzar la fruita i verdura espigolada. Així, fomentem la presència de producte fresc als punts de donació d'aliments i, per tant, una dieta més equilibrada i saludable a col·lectius en situació de vulnerabilitat.



## Coneixement i recerca



Mitjançant un enfocament de treball de **recerca dirigida a l'acció** i metodologies innovadores i participatives, impulsem la generació de coneixement sobre sistemes agroalimentaris sostenibles, sobirania alimentària i pèrdues i malbaratament alimentari.

## Educació i sensibilització

Creiem que l'educació és l'eina de transformació social més potent, i que els i les joves són el motor de canvi de la nostra societat. Duem a terme diversos **projectes educatius**: tallers de sensibilització sobre el malbaratament alimentari a escoles i instituts, programes d'ApS i formació a agents educatius. A més, impulsem línies d'acció amb la **cuina d'aprofitament** com a eix.



## Transformació alimentària i inserció laboral

Recuperem excedents i fruita i verdura descartada per raons estètiques i les transformem en les conserves 100% vegetals i naturals **es im-perfect®**. A la vegada, al nostre obrador oferim oportunitats laborals a persones en risc d'exclusió social.



## Comunicació i incidència



Promoure un **canvi de consciència social** és imprescindible per construir un món millor i afrontar reptes globals com el malbaratament alimentari. Volem recuperar entre la ciutadania la cultura de l'aprofitament alimentari i, a la vegada, denunciar i visibilitzar les injustícies del sistema alimentari actual.

La nostra mirada

Inclusió, empoderament, sostenibilitat, innovació, transformació social i participació: paraules que ens defineixen i que descriuen la mirada que traslladem als nostres projectes i accions.

# L'equip

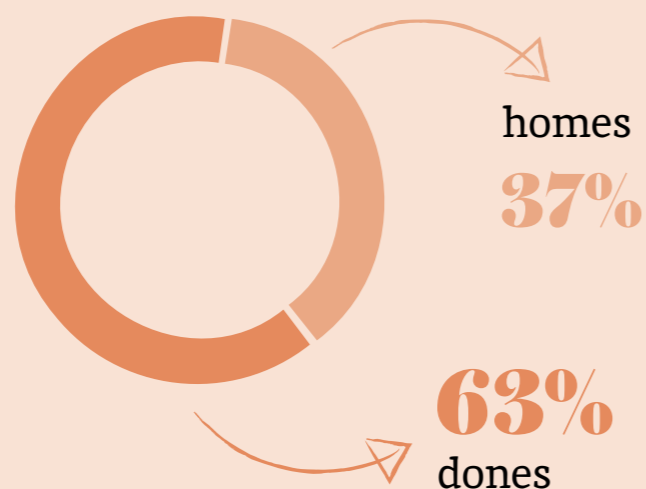
Comptem amb un equip multidisciplinar, versàtil i divers, especialitzat en diversos àmbits: **educació i sensibilització, recerca i divulgació, comercial, espigolaments i voluntariat, comunicació i disseny, administració i comptabilitat, producció i logística.**



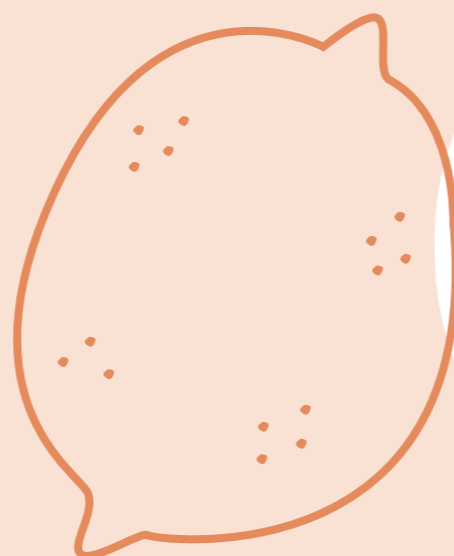
## Espigolaments i aprofitament alimentari

Marc Farrés Jansà  
Maialen Urbina Gabiña  
Irena Casals Lladó  
Carles Barba Giró  
Daniel Martínez Aller  
Ariel Solomianski  
Felix Kwame Agyemang  
Hamza Benchrif  
Abdelaziz Mokhtar

**19**  
persones  
treballadores  
(2022)



Han format part de l'equip durant el 2022:



## Coneixement i sensibilització

Raquel Díaz Ruiz	Pau Farreny Jiménez
Anna Cornudella Giral	Anna Garcia Rovira
Núria Casas Bartolí	Océane Legatelois
Berta Vidal Monés	Neus Zurro Sánchez
Cèlia Vendrell Prades	Júlia Mestres
Alejandro García Díaz	Mariona Vallhonrat
Mar Calvet Nogués	



## Comptabilitat i recursos humans

Isabel Barba Cuscó  
Veronica Vico Murillo  
Karla Silva Pinto

## Direcció

Mireia Barba Cuscó  
Raquel Díaz Ruiz

## Comunicació i disseny

Anna Gras Brugulat  
Albert Picola Vives  
Marc Batllori Albiol  
Maria Martínez Deulofeu



## Comercial

Gabriel Pejo Méndez



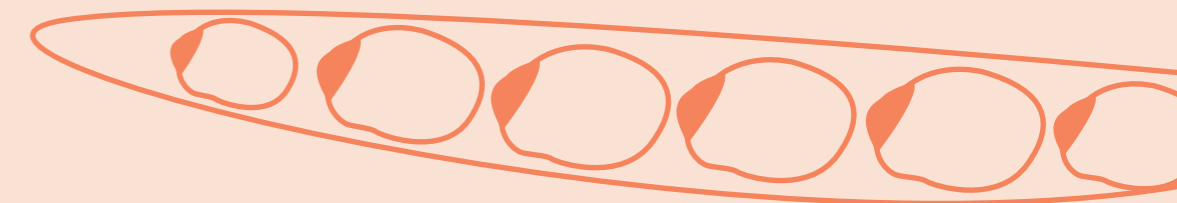
es im-perfect

\* Per conèixer l'equip de l'empresa d'inserció E.I. ES IM-PERFECT FOOD, podeu consultar la seva **Memòria de sostenibilitat 2022** (disponible al web [esimperfect.com](http://esimperfect.com)).



QUI SOM I QUÈ FEM? | L'EQUIP

QUI SOM I QUÈ FEM? | L'EQUIP



“Aquell somni s’ha convertit en Espigoladors: un projecte verd, circular, social i coherent.”

Mireia Barba,  
cofundadora  
i presidenta



# El patronat



**Mireia Barba**  
Presidenta



**Jaume Oller  
(Tandem Social)**  
Secretari



**Jordi Bruna**  
Tresorer



**Ada Parellada**  
Vocal



**Marina Pons**  
Vocal





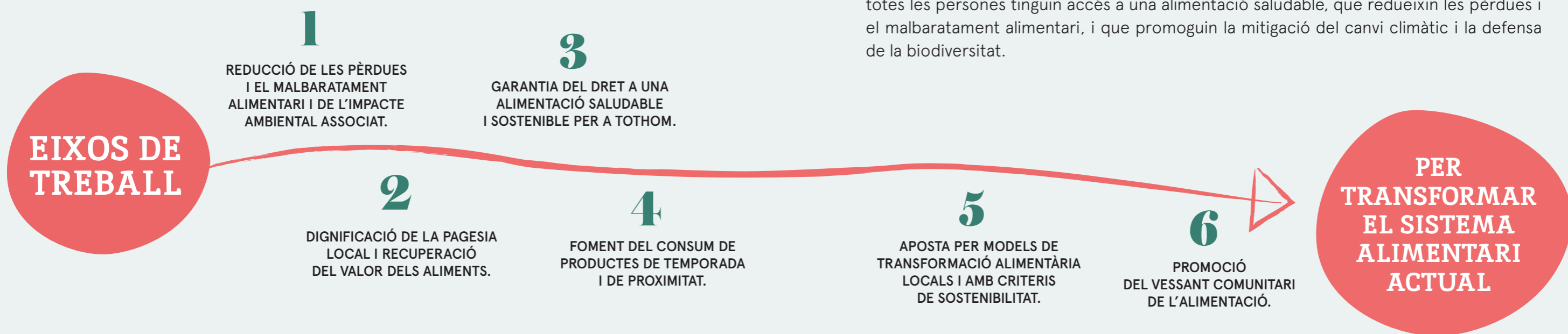
# Cap a un sistema alimentari més sostenible i just

CAP A UN SISTEMA ALIMENTARI MÉS SOSTENIBLE I JUST

CAP A UN SISTEMA ALIMENTARI MÉS SOSTENIBLE I JUST

L'emergència climàtica i la crisi social accentuada per la COVID-19 han fet evident la necessitat d'una **transformació del sistema alimentari actual** per avançar cap a un model més just socialment i sostenible ambientalment. A nivell mundial i europeu, i també a Catalunya i a la resta de l'estat espanyol, s'estan impulsant polítiques i campanyes que promouen una alimentació saludable i sostenible, busquen solucions per garantir el dret a l'alimentació o defensen la sobirania alimentària com a via per promoure l'agricultura local. La lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentari també es troba en el punt de mira i s'alinea amb l'estratègia contra el canvi climàtic.

Des de la Fundació Espigoladors reivindiquem la nostra tasca de reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari i de foment de l'alimentació saludable, que tants punts en comú té amb aquest context social i polític. És per això que establim sis eixos o punts que, per a nosaltres, defineixen l'alimentació saludable i sostenible. Aquests es troben sempre presents en totes les accions que realitzem, i treballen en la mateixa línia que el **Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà**, fins a dia d'avui firmat per 210 ciutats d'arreu del món, un document que vol promoure el compromís de les administracions d'avançar cap a sistemes alimentaris sostenibles, resilents i inclusius, que assegurin que totes les persones tinguin accés a una alimentació saludable, que redueixin les pèrdues i el malbaratament alimentari, i que promoguin la mitigació del canvi climàtic i la defensa de la biodiversitat.



## En línia amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible

Les nostres accions i eixos de treball es troben alineades amb 6 dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible establerts per Nacions Unides de cara el 2030.



## tic, tac, tic, tac...

Reduir a la meitat les pèrdues i el malbaratament alimentari per càpita mundial forma part d'un dels Objectius de Desenvolupament Sostenible acordats per les Nacions Unides de cara el 2030.

# Alimentació i sostenibilitat

## DOS EIXOS IMPRESCINDIBLES EN EL CONTEXT POLÍTIIC ACTUAL

CAP A UN SISTEMA ALIMENTARI MÉS SOSTENIBLE I JUST

CAP A UN SISTEMA ALIMENTARI MÉS SOSTENIBLE I JUST



### Marc polític internacional

- FAO: Dia Internacional per la Conscienciació Sobre les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari (29 setembre)
- 7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà (2021, Barcelona)
- L'Agenda 2030 i els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)

Un dels objectius de l'Agenda 2030 inclou reduir a la meitat les pèrdues i el malbaratament alimentari per càpita a nivell mundial.

### Marc polític europeu

- Estratègia "De la granja a la taula" (EU Green Deal)

### Marc polític espanyol

- Projecte de Ley contra el Desperdicio Alimentario (2022)

### Marc polític català

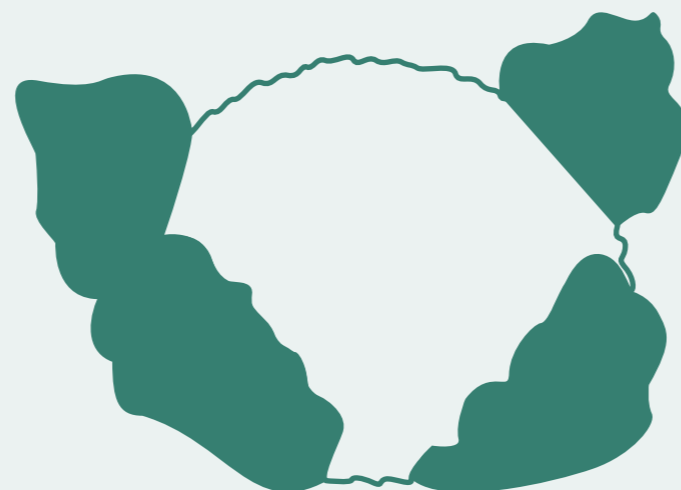
- Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris

De manera pionera a tota Europa, s'inclou la regulació de l'espigolament.

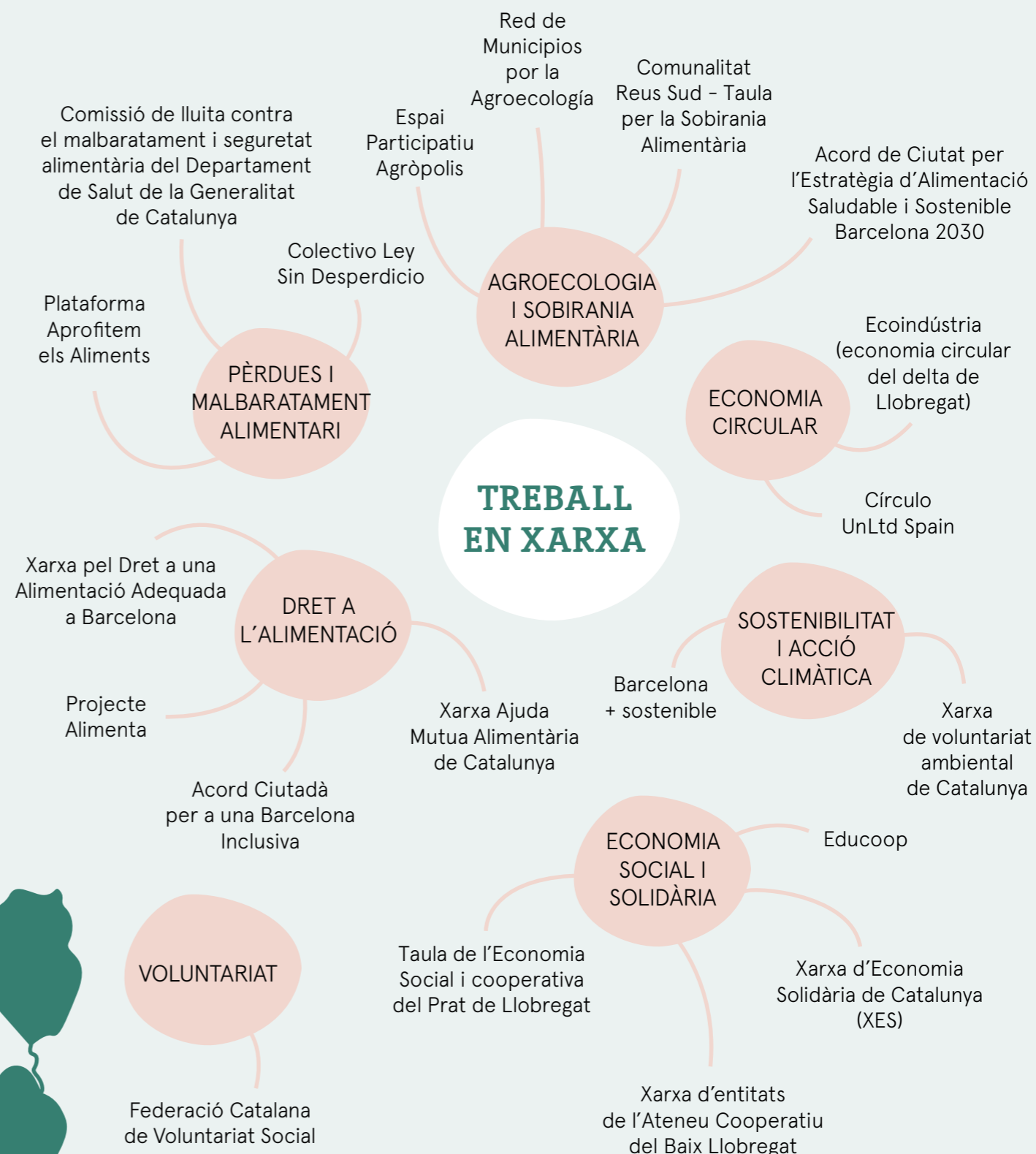
# Amb qui i per a qui ho fem?

Formem part de diverses xarxes i plataformes, tant d'àmbit local com estatal i europeu, amb l'objectiu de treballar conjuntament en diferents àmbits relacionats amb la nostra raó de ser: les pèrdues i el malbaratament alimentari, la sostenibilitat, l'economia circular, la inclusió social, la dinamització del voluntariat, l'economia social i solidària i l'agroecologia, entre d'altres.

AMB QUI I PER A QUI HO FEM?



AMB QUI I PER A QUI HO FEM?



# Premis i reconeixements

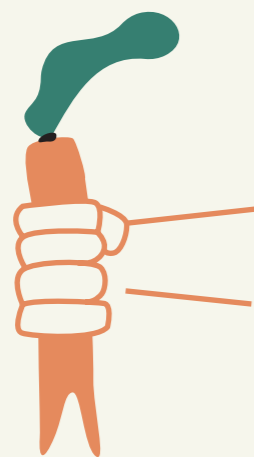
- **Premi Solidaritat** de l'Institut de Drets Humans de Catalunya (2022)
- **Premis La Confederació.** Reconeixement a iniciatives innovadores del Tercer Sector Social davant la COVID-19 (2021)
- **1r premi Tierra de Mujeres** España de la Fundación Yves Rocher (2021)
- Seleccionats/des com un dels "101 Ejemplos empresariales de acciones #PorElClima"
- Guanyadors/es dels **Premis Barcelona Sustainable Tourism (BST)** de l'Ajuntament de Barcelona. Categoria "Reinventar-se" (2020)
- Finalistes del XI **Premi Europeu de Prevenció de Residus** (2020)
- Finalistes dels **Premis Mañana Empieza Hoy** (2020)
- **Premi Voluntariat** de la Generalitat de Catalunya (2019)
- **Premis Mercabarna - Paco Muñoz** en la categoria de "Millor iniciativa de treball en xarxa" (2019)
- **Premi del Diari El Llobregat** en la Categoria Afluent Verd (2019)
- **Premis Francesc Roca-Galès:** guanyadors/es del Premi Albert Pérez-Bastardas sobre la protecció del mediambient, l'educació ambiental i la sostenibilitat (2019)
- Menció especial als **Premis La Confederació** (2019)
- Guanyadors/es del **#Movethedate contest - food category** (The Global Footprint Network) (2019)
- **Premi CCNIEC Marc Viader** a la millor innovació en productes alimentaris (2019)
- **Premi Medi Ambient** de la Generalitat de Catalunya (2018)
- Finalistes del **premi Europeu EU Social Innovation Competition** (2018)
- **Premi Horts Educatius Ecològics** de la Fundació Triodos en la categoria Agricultura Social (2017)
- **Premi Luis Fernández Noé** de la Fundació Alimerka en la categoria "Acció contra el hambre" (2016)
- **Premi Eres Impulso** de Font Vella adreçat a projectes socials liderats per dones emprenedores (2016)
- **Premi Fundació Daniel y Nina Carasso Proyecto #desafíos** (2015)
- **Premi Pinyol** d'Acció Solidària Contra l'Atur per a la iniciativa més innovadora de l'any (2015)



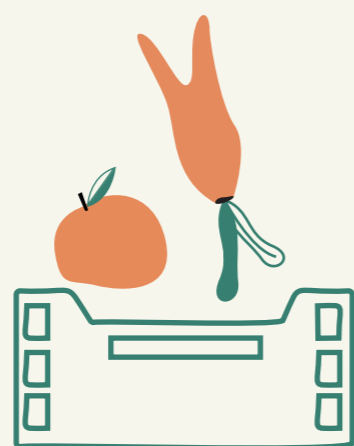
# 2022

## EL NOSTRE IMPACTE

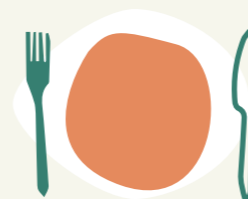
ESPIGOLAMENT I GARANTIA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ



**265**  
espigolades



**422.303**  
kg de fruita i verdura recuperada i distribuïda



**1.337.293**  
racions d'aliments saludables servides (300 g)

Cobrim l'equivalent a l'ingesta anual recomanada de fruita i verdura de

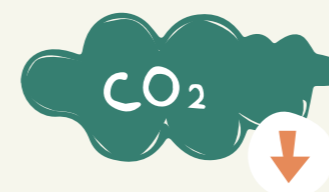


**3.857**  
persones



**3.034**  
persones participants en jornades d'espigolament

**IMPACTE AMBIENTAL I SOCIAL**



**268**  
tones d'emissions de CO<sub>2</sub> evitades



**40**  
voltes al món en cotxe



**271**  
milions de litres d'aigua estalviats



**108**  
piscines olímpiques

IMPACTE ACUMULAT (DES DEL 2015)

**1.264**  
espigolades

**2.928.450**  
kg de fruita i verdura recuperada i distribuïda

**14.944**  
persones participants en accions d'espigolament

**2.000**  
tones d'emissions de CO<sub>2</sub> evitades

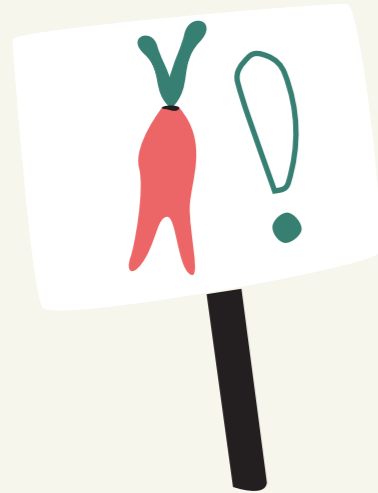
**9.273.424**  
racions d'aliments saludables servides (300 g)

**1.880**  
milions de litres d'aigua estalviats

# 2022

## EL NOSTRE IMPACTE

EDUCACIÓ I SENSIBILITZACIÓ



# 254

activitats de sensibilització



# 3.962

persones participants en activitats de sensibilització

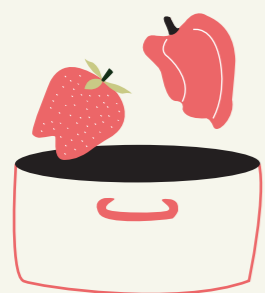


# 2022

## EL NOSTRE IMPACTE



EMPRESA D'INSERCIÓ ES IM-PERFECT



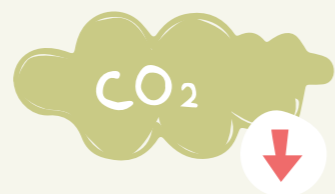
### 109.824

kg de fruita i verdura recuperada i transformada en conserves es im-perfect®

 **70,5**  
milions de litres d'aigua estalviats



**28** piscines olímpiques



### 93.170

kg d'emissions de CO<sub>2</sub> evitades



**14** voltes al món en cotxe



### 19

oportunitats laborals i formatives per a persones en situació de risc d'exclusió social



CONSERVES que cuiden

### 260.000

compotes distribuïdes a entitats socials per a col·lectius en situació vulnerable



# Espigolament

i garantia del dret  
a l'alimentació



**Recuperem l'activitat mil·lenària de l'espigolament per fomentar l'aprofitament dels aliments al sector primari i facilitar l'accés a una alimentació saludable a tota la població. A la vegada, apropem la ciutadania al camp i visibilitzem la tasca de la pagesia i el producte de proximitat.**





## Com ho fem?

El treball al camp constitueix una part molt important de la nostra activitat. Quan rebem l'avís d'un productor per anar a espigolar un camp, ràpidament activem el nostre protocol d'actuació. Visita sobre el terreny per determinar la magnitud de la feina a fer, preparació de material, difusió i mobilització del nostre voluntariat, contacte amb entitats socials i Serveis de Distribució d'Aliments (SDA), que vindran a recollir el producte *in situ*, per repartir-lo posteriorment. Un engranatge que funciona a la perfecció i que permet recuperar grans quantitats d'aliments, alhora que apropa la ciutadania a la pràctica agrícola i a les seves problemàtiques d'una manera absolutament vivencial.

Espigolem varies vegades per setmana i durant tot l'any en diverses zones agrícoles del territori: el Parc Agrari del Baix Llobregat, el Camp de Tarragona, les Terres de l'Ebre i l'Espai Agrari de la Baixa Tordera són les nostres àrees d'actuació principals, tot i que també espigolem ocasionalment a d'altres punts, com ara l'Espai Rural Gallecs, al Vallès.

L'activitat sol tenir entre 3 i 4 hores de durada, temps suficient per adonar-se del **gran poder transformador i educatiu** que comporta, tant pel que fa a l'aprofitament dels aliments com al foment del consum de producte local i de temporada.

L'espigolament permet visibilitzar la punta de l'iceberg d'un sistema agroalimentari insostenible i que condueix a la precarització de la pagesia.

## Espigolar... per què?

Defensem l'espigolament no només com a activitat per **aprofitar els excedents i les pèrdues** que es produeixen al sector primari, sinó com una eina molt potent per **investigar i recollir dades sobre el terreny** en relació amb aquestes pèrdues, així com sensibilitzar la ciutadania sobre aquesta problemàtica. En aquest sentit, l'espigolament permet visibilitzar la punta de l'iceberg d'un sistema agroalimentari insostenible i que condueix a la precarització de la pagesia.

Contribuïm a reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari i l'impacte ambiental associat.

Recollim dades sobre el terreny sobre les pèrdues alimentàries al camp.

Apropem la ciutadania al camp i sensibilitzem sobre el valor i l'origen dels aliments.

Generem un canvi de consciència que promou un consum conscient, de temporada i de proximitat.

Facilem l'accés a una alimentació saludable de persones en situació vulnerable.

Donem visibilitat a l'agricultura local i a la tasca i les dificultats de la pagesia.

Creem un moviment ciutadà inclusiu, empoderador i solidari.



## Fomentem el dret a l'alimentació saludable

El dret a l'alimentació és un dret universal que hauria d'estar garantit per a tothom. Malauradament la realitat a casa nostra no és aquesta: la precarietat econòmica en la qual viuen moltes persones fa que no puguin tenir accés a una alimentació adequada i saludable.

Des d'Espigoladors proposem un model d'accés d'aquests col·lectius a una alimentació digna i saludable centrat en l'empoderament, la dignificació, l'autonomia, l'enfortiment de les xarxes comunitàries i la participació.

## Impulsem i participem en projectes d'apoderament alimentari

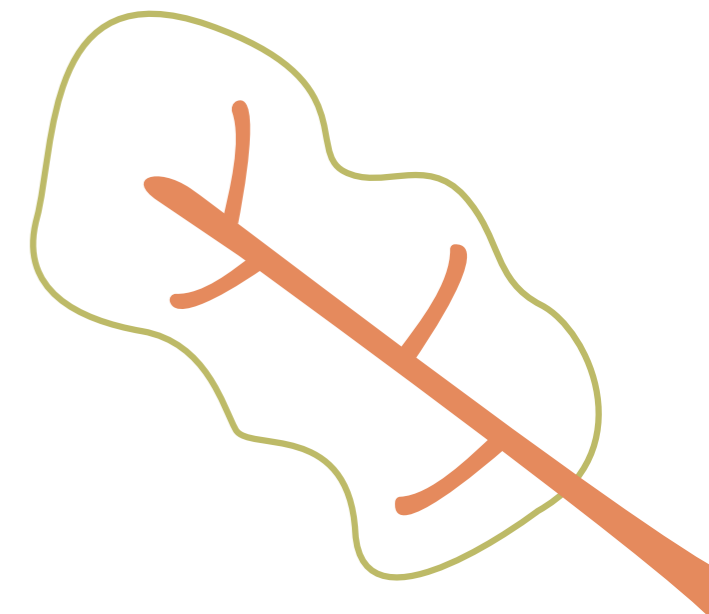
Paral·lelament, duem a terme projectes d'empoderament de les persones usuàries dels SDA en relació a hàbits alimentaris i cultura gastronòmica, i promovem la seva participació en l'espigolament. Participem, també, en xarxes i iniciatives que treballen per generar canvis en el sistema actual d'ajuda alimentària cap a models menys assistencialistes i estigmatitzadors: des del 2021 hem fet un salt endavant en la nostra aposta pel foment del dret a l'alimentació saludable i sostenible formant part del nou projecte de garantia alimentària del Prat de Llobregat, **La Botiga**.

## Treballem en xarxa amb les entitats i els SDA locals

Treballem directament amb els **Serveis de Distribució d'Aliments (SDA)**, pertanyents tant a entitats socials sense ànim de lucre com a l'administració pública, per canalitzar fruita i verdura.

Activem els SDA més propers al camp on es farà l'espigolament, sent ells mateixos els qui es desplacen fins al punt exacte i carreguen el producte. A mesura que ampliem el nostre radi d'acció, també anem creant més xarxa i sinèrgies amb els diferents SDA.

Lluitem per facilitar l'accés de productes frescos a persones en situació de risc d'exclusió social i per un model de suport alimentari més participatiu.



# El mapa de l'espigolament

ENFORTINT UNA XARXA DE PERSONES COMPROMESSES ARREU DEL TERRITORI

(dades del 2022)

**2.759**  
voluntaris  
i voluntàries

Antigament, a les viles medievals el so d'una campana avisava de l'obertura dels camps a les persones que realitzaven la pràctica de l'espigolament. Avui en dia, les eines digitals són les que ens permeten avisar al voluntariat que hi ha un camp per espigolar.

Espigolem amb equips de **voluntaris i voluntàries de perfils molt diversos**, tant a nivell d'edat, gènere, origen o professió. Això converteix l'espigolament en una activitat molt enriquidora i amb un gran potencial de dinamització social.

També hi participen **entitats socials**, que troben en l'espigolament una activitat de sensibilització i treball en equip molt potent. Hem treballat amb col·lectius diversos, com joves en risc d'exclusió social, persones migrades o col·lectius amb discapacitat intel·lectual.

**233**  
productors  
i productores

## #pagesiacompromesa

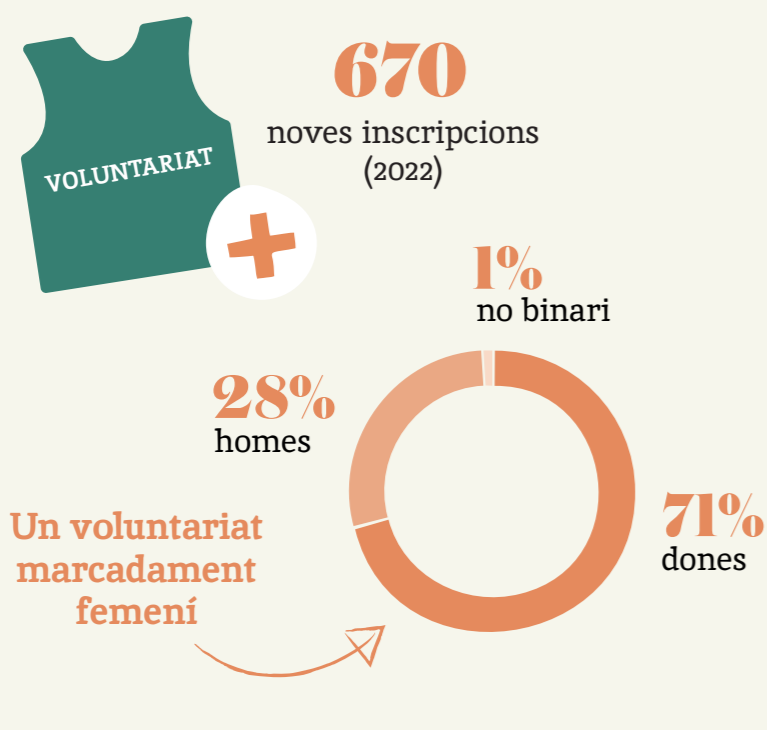
Tenim una xarxa de productors i productores col·laboradores, amb els quals firmem un conveni que possibilita l'accés als camps de manera regulada.

El 2020 vam signar un conveni de col·laboració amb els **sindicats agraris Unió de Pagesos i la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya** per fomentar l'espigolament entre els seus afiliats. S'evidencia així el compromís ferm de la pagesia amb el dret a l'alimentació saludable i l'aprofitament alimentari.

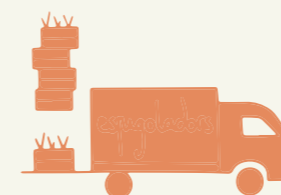


ESPIGOLAMENT I GARANTIA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ

ESPIGOLAMENT I GARANTIA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ



**93**  
entitats  
socials  
receptores



**El nostre objectiu: fer créixer l'espigolament arreu del territori.**

Els nostres programes d'espigolament es desenvolupen gràcies a un conveni anual amb el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i, per les accions al Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre, projectes finançats per l'Ajuntament de Reus i la Diputació de Tarragona.

**2022**  
Consolidem les espigolades a les zones del **Camp de Tarragona, Terres de l'Ebre i l'Espai Agrari de la Baixa Tordera** (Alt Maresme).

**2023**  
Encarem un nou repte de cara el 2023: obrir una nova delegació a **Terres de Lleida** per desenvolupar-hi una xarxa de voluntariat, pagesia i entitats compromeses.

“Espigolar t’obre els ulls.  
Entre tots i totes podem  
treballar perquè el dia de  
demà les coses canviïn.”

Irene Royo, voluntària



## Celebrem la 2a edició de la Marató #joespigolo per l'aprofitament alimentari

En el marc del Dia Mundial de l'Alimentació, i per segon any consecutiu, vam organitzar espigolades simultànies a diferents localitzacions del territori català, per tal d'impulsar i visibilitzar aquesta activitat. La **2a Marató #joespigolo per l'aprofitament alimentari** va tenir lloc el 16 d'octubre a les zones agrícoles del Parc Agrari del Baix Llobregat, l'Espai Agrari de la Baixa Tordera i del Camp de Tarragona, i va comptar amb la participació de més d'un **centenar de voluntaris i voluntàries**.

En total s'hi van espigolar **6.000 kg de fruita i verdura**: tomàquets, pebrots vermells, pomes i carbasses que havien quedat sense sortida comercial per diversos motius i que van ser distribuïdes a entitats socials del territori.

Amb el suport de: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

ESPIGOLAMENT I GARANTIA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ



**4**  
espigolades simultànies

**130**  
voluntaris i voluntàries

**6.000**  
kg de fruita i verdura recuperada

## La cuina d'aprofitament, eix central de la 3a edició del Premi per al Voluntariat d'Espigoladors

Impulsem la 3a edició del Premi per a Voluntariat d'Espigoladors sota el nom d'**Espigoplat per l'aprofitament alimentari**: un concurs de receptes en format escrit i/o audiovisual amb l'aprofitament alimentari de fruites i verdures com a temàtica central.

El jurat va reconèixer tres receptes com a guanyadores, les quals també posaven en valor la promoció del producte de temporada i proximitat i altres criteris de cuina sostenible.

L'entrega de premis es va dur a terme durant la VI Jornada per l'aprofitament alimentari i sistemes agroalimentaris més sostenibles, organitzada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

Amb el suport de: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Entrega de Premis de la mà de la Consellera Teresa Jordà.



ESPIGOLAMENT I GARANTIA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ

## Generem espais de participació per al voluntariat: enquesta i grups de discussió

El setembre del 2022 vam llançar una **enquesta** al nostre voluntariat amb l'objectiu de conèixer la seva opinió i tenir en compte propostes de cara a millorar el funcionament de la nostra tasca. Hi van participar **377 persones**.

Posteriorment, vam organitzar **grups de discussió** al Camp de Tarragona, a l'Àrea Metropolitana de Barcelona i al Maresme per tal de promoure espais de trobada dels nostres voluntaris i voluntàries i millorar la seva connexió i sentiment de pertinença a l'entitat.

Amb el suport de: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural



**377**  
participants a l'enquesta

## Enfortim la nostra xarxa i presència al Camp de Tarragona i a les Terres de l'Ebre

Mitjançant el treball en xarxa amb entitats, col·lectius i institucions del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre hem pogut **consolidar i incrementar les nostres accions i impacte al territori**. Des del 2021 treballem de la mà del Programa de Gestió Alimentària de l'Ajuntament de Reus i amb el suport de la Diputació de Tarragona per fer arribar fruites i verdures espigolades a entitats socials locals que treballen per garantir el dret a l'alimentació a tota la província. Aquest 2022, hem pogut recuperar i distribuir més de 70.300 kg d'aliments.

També ha estat un any marcat per la incorporació de **nous productors i productores** a la nostra xarxa, especialment de les Terres de l'Ebre on, a més de les ja habituals espigolades de cítrics, hem començat també a treballar amb cultius d'horta. Per altra banda, s'ha consolidat un **nucli de voluntaris i voluntàries** que participen regularment a les jornades d'espigolament, en les quals també s'ha promogut la participació de **persones usuàries d'entitats socials**.

Finalment, per seguir promovent la cultura de l'aprofitament entre la ciutadania del territori s'han dut a terme **altres accions de sensibilització** més enllà dels camps: tallers de cuina, showcookings, xerrades i tallers educatius amb l'objectiu de generar espais de reflexió, aprenentatge i debat per fer front a la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari i als altres impactes socials i ambientals del sistema agroalimentari.

ESPIGOLAMENT I GARANTIA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ



## Registrem sobre el terreny les xifres i les causes de les pèrdues alimentàries al camp

A nivell català i estatal, hi ha pocs estudis que posin xifres a aquesta problemàtica de les pèrdues alimentàries al sector primari: quantificar-les i conèixer-ne les causes és un pas imprescindible per prevenir-les. El 2022 hem publicat el treball tècnic **"Diagnosi de les pèrdues alimentàries de les fruites i hortalisses al sector primari: causes i protocol de quantificació"**\*, fruit d'entrevistes i enquestes a productors i productores i enregistrament dels volums i les causes de pèrdues d'una seixantena d'espigolades.

Més enllà dels resultats, l'estudi erigeix l'espigolament com a eina amb un gran potencial per entendre, analitzar i prevenir les pèrdues alimentàries, i ha tingut continuïtat durant el 2022 amb la **recollida de noves dades sobre terreny** a partir de 185 espigolades.

\*Més informació sobre l'estudi a l'apartat "Coneixement i recerca".  
Amb el suport de: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural



ESPIGOLAMENT I GARANTIA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ

## L'espigolament com a eina d'inserció sociolaboral al sector primari

Empoderar i oferir **oportunitats formatives i laborals** a persones en situació de risc d'exclusió social és un objectiu principal de la nostra entitat.

En aquesta línia, el 2022 hem engegat una prova pilot per tal d'explorar possibilitats d'**inserció sociolaboral al sector agrari i/o agroalimentari** mitjançant l'aprenentatge adquirit en la pràctica i realització de l'espigolament.

Tres persones joves migrades han participat de programes d'inserció, desenvolupant tasques de suport en l'àrea d'espigolaments.



**3** oportunitats laborals a persones migrades

Amb el suport de: Fundació AGBAR i Programa de treball i formació (línia ACOL) del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

## Apropem persones usuàries dels SDA al camp i a la cultura de l'aprofitament...

Impulsem els projectes "Trencamp" i "Espigolar, cuidar, cuinar" amb l'objectiu de **promoure l'alimentació saludable i sostenible entre les persones usuàries dels serveis de distribució d'aliments (SDA)** de la ciutat de Barcelona, el Prat de Llobregat i Sant Boi de Llobregat, respectivament.

A través de la seva participació en **espigolades** es vol trencar amb els models més tradicionals i assistencialistes de garantia alimentària i fomentar un rol més actiu en el procés d'obtenció dels seus aliments. També, hem dut a terme amb les participants **tallers sobre alimentació saludable i cuina d'aprofitament**, amb una mirada que té en compte la diversitat d'herències culinàries.

## ...i reflexionem sobre la necessitat de transformar els models de garantia alimentària

Les accions desenvolupades en el marc d'aquests projectes també han posat el focus en **generar espais de reflexió i debat** al voltant dels models de garantia alimentària imperants i, alhora, **visibilitzar iniciatives o entitats** que estan introduint accions per fomentar l'empoderament dels col·lectius amb els quals treballen.

En aquesta línia, "Espigolar, cuidar, cuinar" va culminar amb una **jornada tècnica en línia** on persones tècniques de 26 municipis van poder conèixer l'experiència i els impactes d'aquest projecte i d'altres models pioners, com el de la Botiga del Prat i la Botiga Solidària de Sant Boi.

Amb el suport de: Ajuntament de Barcelona (projecte "Trencamp") i Diputació de Barcelona (projecte "Espigolar, cuidar, cuinar")



252  
participants

18  
espigolades

11  
tallers



## #YoungGlean: joves per l'aprofitament alimentari

Durant el 2022 hem impulsat el projecte #YoungGlean, amb l'objectiu de generar un moviment juvenil compromès amb la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Han estat 60 els i les joves que ens han acompanyat al llarg del camí, formant-se a partir de dinàmiques i reflexions sobre els impactes que aquesta problemàtica genera tant a nivell econòmic, com a nivell social i ambiental. Un cop entesa la teoria, han estat part de la solució a través de la participació en jornades d'espigolament realitzades arreu del territori.

Acció desenvolupada en el marc del projecte #1Planet4All, una iniciativa de Ayuda en Acció amb el finançament de la Unió Europea.



1  
Sessió  
Hackaton

5  
espigolades

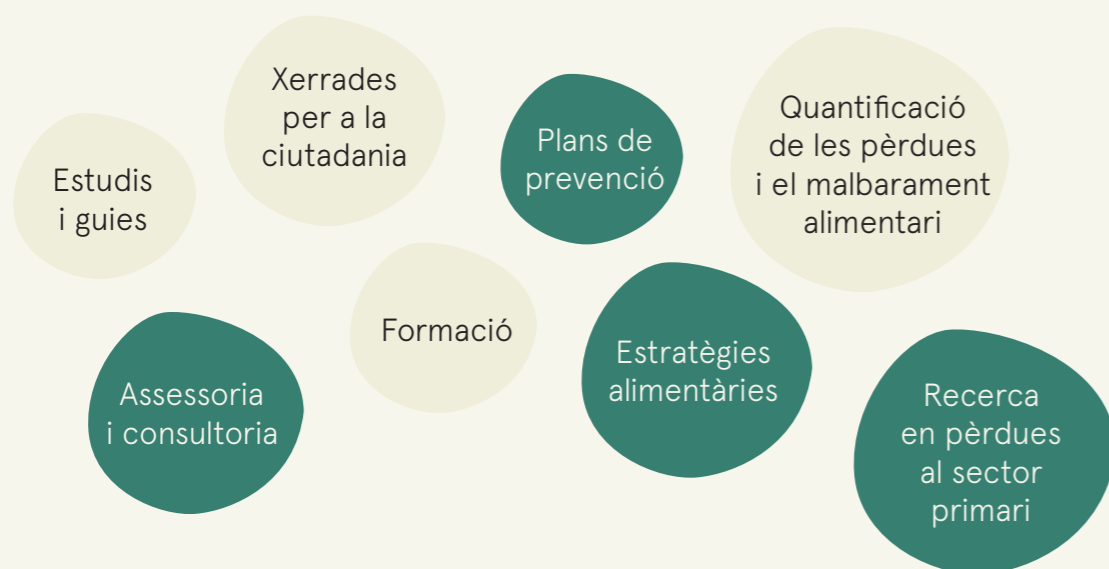
60  
participants





# Coneixement i recerca

Impulsem projectes amb una mirada transversal, un enfocament de treball de recerca dirigida a l'acció i implementant metodologies innovadores i participatives. Generem coneixement i el compartim per promoure el canvi de mirada necessari per construir sistemes agroalimentaris sostenibles.



## (r9)Alimenta: promovem la reducció de les PMA en les organitzacions del sector agroalimentari

(r9)Alimenta té com a objectiu brindar les competències necessàries en matèria d'**economia circular i prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (PMA)** a persones treballadores d'empreses agroalimentàries, entitats socials o administracions per promoure la sostenibilitat i l'economia verda a la seva activitat laboral.

Durant el 2021 el projecte va proporcionar 20 hores de **formació teòrica** a distància a una trentena de professionals de les comunitats d'**Andalusia i Murcia**. La segona part del projecte s'ha desenvolupat durant el 2022: els i les participants han rebut **assessorament personalitzat** de part de l'equip d'expertes d'Espigoladors per a la implementació d'un repte a la seva organització, posant en pràctica els coneixements teòrics adquirits.

Amb el suport de: Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica, convocatòria Empleaverde



**33**  
professionals  
participants

## Neix el Grupo Operativo PDApp: avancem cap al disseny d'eines digitals per a la prevenció de les PMA



Un projecte d'abast estatal iniciat el 2022 i que es desenvoluparà fins el 2025, amb l'objectiu de reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari al sector hortofructícola mitjançant **eines digitals basades en l'economia circular i la bioeconomia**, amb criteris de sostenibilitat, traçabilitat i transparència. A més, es crearà una **plataforma d'intercanvi d'excedents** entre empreses del sector agroalimentari, ONGs, sector ramader, etc.

En consorci amb: Centro Tecnológico de la Energía y del Medio Ambiente (CETENMA), Centro Tecnológico EnergyLab, Oreka Circular Economy, Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), Kiwi Atlántico, Jimbofresh i Cooperativa Agrícola Conca de la Tordera.

Un projecte cofinançat pel Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural-Feader i el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Membres col·laboradors: Galinsect, Trasdeza Natur, E.I. ES IM-PERFECT FOOD, la Cooperativa Agrícola Levante Sur i Newen.

**P(0)MA:**  
Simbiosi  
industrial per  
l'aprofitament  
alimentari



**5**  
plans de  
prevenció  
dissenyats

Posem en marxa el projecte **Simbiosi P(0)MA** per testejar solucions de prevenció i revaloració de les minves que es produeixen a **empreses del sector agroalimentari** que treballen a la transformació de fruites i verdures.

Una iniciativa que tindrà continuïtat el 2023 i que acompanyarà cinc empreses pioneres en la implementació d'un **pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**, a més de generar sinergies amb altres agents del sector.

Amb el suport de: Agència de Residus de Catalunya

Empreses participants: E.I. ES IM-PERFECT FOOD, GUZMÁN GASTRONOMÍA, S.L., HORTEC®, CONCA DE LA TORDERA, SCCL, KOPGAVÀ Service Trade S.L.

**160.381**  
kg de residus  
alimentaris evitats  
dins de les empreses

## Desenvolupem l'Estratègia Alimentària del Prat de la mà d'agents del territori

El 2021 vam assessorar l'Ajuntament del Prat de Llobregat en la creació d'una Estratègia Alimentària pel municipi amb l'objectiu de promoure un sistema agroalimentari més just, sostenible i resilient.

El procés, que finalitzarà el 2024, pren continuïtat amb l'**obertura de l'Estratègia a la ciutadania local i als agents** que tenen relació amb el sistema agroalimentari, a partir de diverses accions participatives.

Amb el suport de: Ajuntament del Prat de Llobregat i Fundació Daniel y Nina Carasso



Som part, també, de l'equip tècnic encarregat d'elaborar l'**Estratègia Alimentària Barcelona 2030**, juntament amb Tandem Social.

## Acompanyem municipis en la transformació dels seus programes de garantia alimentària

Durant el 2022 i el 2023, acompanyem quatre ajuntaments de la Diputació de Barcelona que volen transformar el seus programes de garantia alimentària amb una **perspectiva de dret a l'alimentació i dinamització comunitària**. Abrera, Vacarisses, Sant Andreu de la Barca i Cubelles paten necessitats diverses de replantejament dels seus serveis en un context canviant per la transformació del pla d'ajuda alimentària derivada dels fons FEAD, fet que implica redefinir horitzons adaptats a la nova realitat.

Amb el suport de: Diputació de Barcelona

## Elaborem una guia per prevenir el malbaratament als menjadors escolars de la Comunitat Valenciana

A partir de sessions de treball amb agents del sector, s'ha treballat en el disseny i implementació de plans de prevenció i reducció del malbaratament alimentari als menjadors escolars. El resultat d'aquest procés és una **guia dirigida a les escoles i empreses de restauració col·lectiva**, que es publicarà durant el 2023.

Amb el suport de: IVIA (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias)

## Publiquem una diagnosi de les causes de pèrdues alimentàries de les fruites i hortalisses a Catalunya

La "**Diagnosi de les pèrdues alimentàries de les fruites i hortalisses al sector primari: causes i protocol de quantificació**" és un treball tècnic pioner que desgrana l'arrel de les pèrdues alimentàries al sector primari. A partir d'entrevistes en profunditat i enquestes a productors i productores de diverses zones agrícoles de Catalunya, així com dades registrades sobre terreny en una seixantena d'espigolades, vam poder dibuixar quines són les causes principals per les quals es produeix aquesta problemàtica i, a més, dissenyar un protocol que té l'objectiu d'esdevenir una eina de quantificació amb gran potencial de rèplica.

Amb el suport de: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural



## Nous reptes de cara el 2023: mesurar les pèrdues alimentàries a Europa

Continuem fent recerca aplicada en aquest àmbit pioner. Fins el 2026, participarem en el **projecte europeu FOLOU**, liderat pel Centre Tecnològic BETA de la Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya (UVic-UCC) i on també participen com a socis el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i l'Agència de Residus de Catalunya.

Des d'Espigoladors liderarem el paquet de treball per desenvolupar la **metodologia de medicació de les pèrdues alimentàries** a la producció primària a Europa.

El projecte HORIZON FOLOU - Bringing knowledge and consensus to prevent and reduce Food Loss at the primary production stage compta amb el finançament de l'European Research Executive Agency.



# Educació

i sensibilització

Creiem que promoure un canvi de consciència social és imprescindible per construir un món millor i afrontar els reptes globals com les pèrdues i el malbaratament alimentari, la sostenibilitat del sistema agroalimentari i el dret a una alimentació sostenible i saludable.



“Els infants estimen la natura, estimen la Terra i, si entenen que cuidar què i com mengem també és cuidar el planeta, no s’ho pensen dues vegades”.

Àrea d'educació i sensibilització de la Fundació Espigoladors



## Fem créixer el moviment #jonollenço!

Mobilitzem i involucrem la ciutadania des dels camps de la pagesia, la cuina, la incidència política i l'educació a infants i joves, creant escenaris i espais de reflexió i empoderament en la lluita contra el malbaratament alimentari i la transició cap a una alimentació més sostenible i justa.

Gràcies a un equip versàtil i multidisciplinar duem a terme projectes, iniciatives i accions de sensibilització per recuperar la **cultura de l'aprofitament alimentari** i prendre consciència dels **impactes socials i ambientals del nostre model de producció i consum**, tal que cada vegada siguin més les persones que aposten per un model sostenible i transformador.

**Mobilitzem la ciutadania creant espais de reflexió i empoderament en la lluita contra el malbaratament alimentari.**

## La cuina, eina per l'empoderament de la ciutadania

Desenvolupem diversos projectes i línies d'acció que tenen la cuina d'aprofitament com a eix vertebrador: tallers, projectes de dinamització comunitària, formacions i demostracions culinàries dirigides a diversos sectors de la població, en especial a col·lectius en situació de vulnerabilitat.

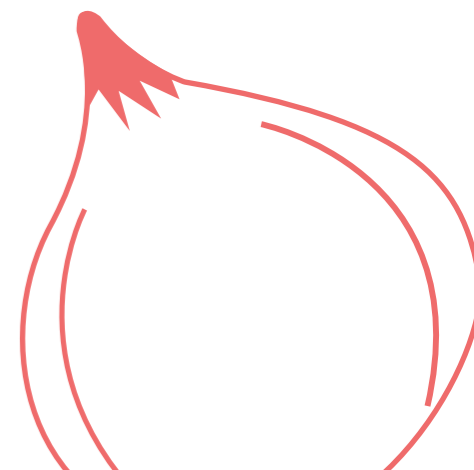
## Educació per l'aprofitament alimentari i l'alimentació sostenible

Creiem que l'educació és l'eina de transformació social més potent, i que els i les joves són el motor de canvi de la nostra societat.

En el moment d'emergència climàtica en què ens trobem, l'aparició i incidència dels nous moviments juvenils d'activisme ambiental demostra la necessitat de comptar amb aquestes "generacions del futur" a l'hora d'adoptar noves solucions, perspectives i idees per fer front als reptes socials i ambientals.

Per aquest motiu, duem a terme diversos **projectes en l'àmbit educatiu**, com ara tallers de sensibilització sobre el malbaratament alimentari a escoles i instituts, programes d'ApS (Aprentatge - Servei), formació a docents per donar-los eines per tractar la problemàtica a l'aula i elaboració de material i recursos educatius.

**Els i les joves són el motor de canvi de la nostra societat: hem de dedicar temps a escoltar les seves idees.**



## Aprentatge i Servei per l'aprofitament alimentari: transformació social des de l'acció local i comunitària

Impulsem projectes d'**Aprentatge i Servei (ApS)** a centres educatius amb l'objectiu de formar als i les joves sobre l'impacte ambiental i les desigualtats socioeconòmiques derivades de les pèrdues i el malbaratament alimentari i del sistema agroalimentari actual, i empoderar-los a cercar solucions per fer-hi front.

En tots els projectes, es contempla una fase de descoberta del problema seguida d'una investigació participativa de la situació a nivell local. Amb les problemàtiques i necessitats detectades, l'alumnat cerca i implementa solucions de manera col·lectiva, participativa, transformadora i perdurable en el temps a partir de la col·laboració amb altres agents de l'entorn del municipi o barri.

Aquesta metodologia de treball es basa en la **vivència** i la **reflexió**. En especial, el fet que els serveis realitzats parteixin de les necessitats que el mateix alumnat detecta en interacció directa amb diferents agents i sorgeixin del seu propi procés d'ideació i disseny, facilita la seva implicació emocional amb els projectes impulsats. De la mateixa manera, l'alumnat s'empodera en viure de primera mà com poden aportar solucions en la construcció de realitats més sostenibles.

Durant els cursos 2021-22 i 2022-23 hem desenvolupat o iniciat **3 projectes d'ApS a centres de l'Àrea Metropolitana de Barcelona.**

1 Projecte d'Aprentatge Servei compactat per a Itinerari Formatiu Específic (IFE) en un centre educatiu del Prat de Llobregat

Amb el suport de: Ajuntament del Prat

"Som part de la solució al malbaratament alimentari: Enfoquem la problemàtica a través de la Justícia Global": 2 projectes d'ApS per a joves en formació professional en els àmbits social i agroalimentari. Curs 2022-23

Amb el suport de: Ajuntament de Barcelona - Programa d'Educació per a la Justícia Global 2022



**3**  
grups-classe  
participants en  
projectes d'ApS  
(curs 2021-22 i 2022-23)

## Disseny de jocs i tallers de cuina per al veïnat del barri, dues propostes de serveis dels ApS d'enguany



Els i les alumnes de l'**Institut Ferran Tallada** van dissenyar i produir una sèrie de jocs lúdics i cooperatius per oferir a 10 entitats de Barcelona. Des d'escoles, agrupaments escoltes, casals d'infants i de barri, fins a centres oberts han estat les receptores d'aquests recursos. Els jocs han facilitat una raó i un espai als monitors i monitores pertinents per introduir la problemàtica de les PMA, actuant així com a recurs pedagògic.

Els i les alumnes de l'**Institut Rubió i Tudurí** van planificar i executar un taller de cuina d'aprofitament -titulat "Proteïna vegetal per la justícia global"- per al grup de Residu Zero del Casal de la Font d'en Fargues. Posteriorment, aquest grup va traslladar el coneixement rebut en una activitat oberta al barri en el marc de la festa major.





## Avancem cap a menjadors escolars malbaratament zero

Continuem el projecte "Al menjador de l'escola #jonollenço" amb l'objectiu de reduir el malbaratament alimentari als menjadors escolars de Catalunya convertint al professorat i els equips de monitoratge en agents de canvi. Durant el 2022 els onze centres participants han rebut una formació sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari i un assessorament i acompanyament per quantificar el malbaratament post-consum als seus menjadors, co-crear accions de prevenció, aplicar-les i mesurar-ne l'impacte.

Amb el suport de: Agència de Residus de Catalunya i Ajuntament de Barcelona

AL MENJADOR  
DE L'ESCOLA  
#jonollenço



**11**  
centres educatius  
participants

**67**  
agents  
educatius

## Sensibilitzem sobre els impactes del malbaratament alimentari a les aules de Primària i Secundària

Viatgem a les aules d'escoles i instituts del territori per compartir amb infants i joves la problemàtica del malbaratament alimentari.

Mitjançant dinàmiques, jocs de rol i espais de debat aprenem a mirar la imperfecció dels aliments amb uns altres ulls, reflexionem sobre la importància de recuperar la cultura de l'aprofitament alimentari i esdevenim conscients dels impactes ambientals i socials del malbaratament i d'altres aspectes del model alimentari actual.

El 2022 hem dut a terme aquests tallers gràcies al suport de: Ajuntament del Prat, Consell Comarcal del Berguedà i Ajuntament de Mont-roig del Camp



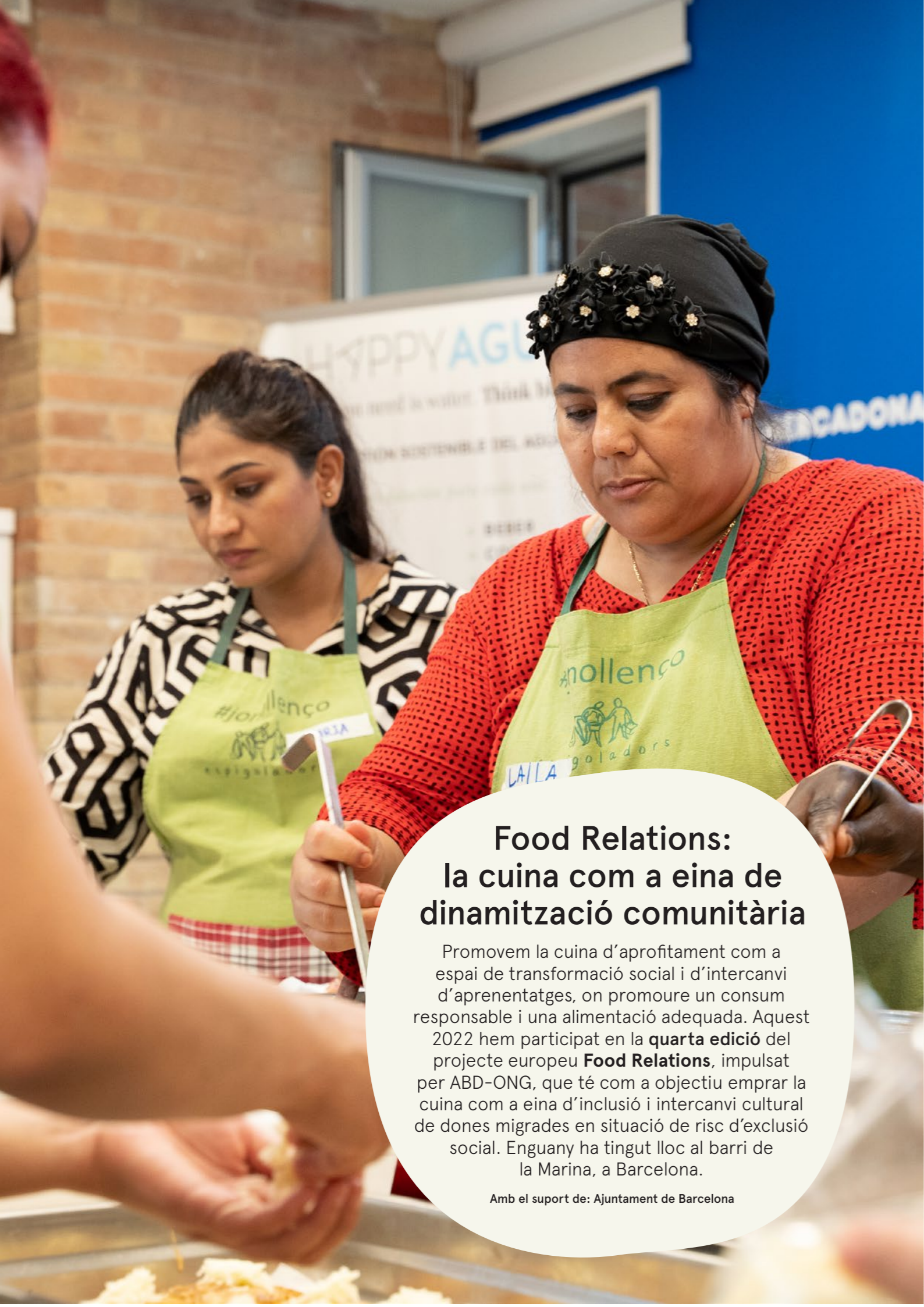
**1.014**  
alumnes  
participants  
als tallers

## Disseny de maletes pedagògiques per a Primària i Secundària

Elaborem i dissenyem dues maletes pedagògiques amb l'objectiu de treballar l'aprofitament alimentari a l'aula a través del joc i la reflexió. Un projecte nascut amb l'objectiu que els agents educatius de la Diputació de Barcelona puguin tenir el coneixement teòric i les eines necessàries per sensibilitzar sobre la prevenció del malbaratament.

Amb el suport de: Diputació de Barcelona





## Food Relations: la cuina com a eina de dinamització comunitària

Promovem la cuina d'aprofitament com a espai de transformació social i d'intercanvi d'aprenentatges, on promoure un consum responsable i una alimentació adequada. Aquest 2022 hem participat en la **quarta edició** del projecte europeu **Food Relations**, impulsat per ABD-ONG, que té com a objectiu emprar la cuina com a eina d'inclusió i intercanvi cultural de dones migrades en situació de risc d'exclusió social. Enguany ha tingut lloc al barri de la Marina, a Barcelona.

Amb el suport de: Ajuntament de Barcelona



**14**  
dones  
participants

**9**  
tallers  
de cuina

**20**  
comensals  
al dinar  
grupal



### Un menú fusió amb receptes d'aprofitament d'arreu del món!

- Birwat de Peix (Marroc)
- Amanida Albanesa (Albania)
- Yasa amb verdures (Senegal)
- Aborrajados de plàtan madur (Colòmbia)
- Sarmale (Romania)
- Halwa Suji (Índia i Paquistàn)

## Formem i involucrem col·lectius en situació de vulnerabilitat en cuina d'aprofitament i alimentació sostenible

A través del projecte "Aprofitem els aliments amb totes i per a totes" hem col·laborat amb entitats socials de les comarques del Baix Llobregat, el Barcelonès, el Baix Camp i el Tarragonès per implicar en la cultura de l'aprofitament les persones usuàries de serveis de distribució d'aliments i altres col·lectius en situació de vulnerabilitat.

Al llarg de sis mesos s'han desenvolupat tallers de sensibilització i de cuina sobre aprofitament alimentari, alimentació saludable i sostenible i cuina eficient.

Amb el suport de: Generalitat de Catalunya. Departament de Treball, Afers socials i Famílies



11 entitats

180 participants

## Tallers de cuina per empoderar veïns i veïnes del barri de la Mina

Duem a terme tallers de cuina i alimentació sostenible al **Menjador Solidari Gregal**, un centre d'acollida per a persones sense llar situat al barri de la Mina, a Sant Adrià del Besòs.

L'objectiu, poder capacitar a les persones assistents entorn la cuina d'aprofitament, l'alimentació saludable i sostenible, la cuina eficient i en l'ús d'equipament, maquinària i utensilis de la restauració professional.

Amb el suport de: Menjador Solidari Gregal i projecte Alimenta (Ajuntament de Barcelona).



40 participants

## Del Camp al Barri: cicle d'activitats per a una alimentació saludable i sostenible al barri de la Marina

"Del Camp al Barri: saludable, sostenible, de proximitat i per a totes!" és un projecte impulsat per Unió de Pagesos i la Fundació Espigoladors que, amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona, treballa per **promoure l'alimentació saludable i sostenible, i el consum crític al barri de la Marina**, del districte de Sants-Monjuïc de Barcelona.

D'un procés de diagnosi participativa sobre dietes i entorns alimentaris feta amb veïnes del barri, i un de co-creació dut a terme amb un grup de les seves entitats, van sorgir **vuit accions** relacionades amb la promoció d'un model alimentari més just i sostenible: tallers de cuina, visites a productors del Parc Agrari del Baix Llobregat i xerrades obertes que van comptar amb la participació de més de 280 veïns i veïnes.

Amb el suport de: Ajuntament de Barcelona

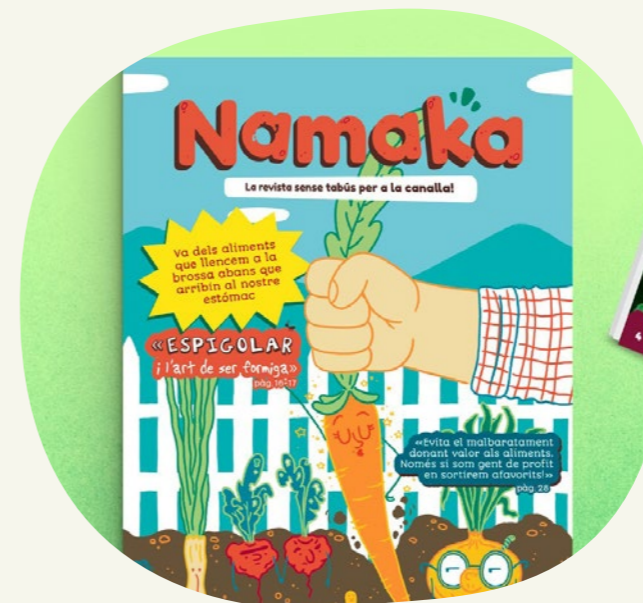


284 participants

## Col·laborem amb la Revista Namaka per explicar el malbaratament alimentari als infants

Assesorem en l'edició dels continguts del número 32 de la Revista infantil Namaka, publicat el mes de juliol.

Una publicació centrada en explicar la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari i les seves causes i conseqüències, així com la relació que té amb el canvi climàtic o l'accés a una alimentació saludable i sostenible. Com no podria ser d'una altra manera, hi ha un apartat dedicat a l'espigolament!



## Plantem-nos: acompanyant i formant joves amb ganes de plantar-se davant del sistema alimentari actual

Com podem crear un moviment ciutadà i juvenil compromès amb un canvi en l'actual model agroalimentari?

Aquesta qüestió és el punt de partida del programa formatiu **"Plantem-nos: líders comunitàries per la sobirania alimentària i l'aprofitament alimentari"**, que hem impulsat el 2022 juntament amb Tandem Social i CEHDA-GHANA i amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona.

Durant quatre mesos, **15 joves d'entre 18 i 35 anys** han participat del programa, que ha comptat amb diverses **sessions formatives** en sobirania alimentària, pèrdues i malbaratament alimentari i justícia global. En una segona fase, se'ls ha format i acompanyat en la **ideació i implemtació d'intervencions** comunitàries per apropar una alimentació sostenible, justa i resilient a la ciutadania.

De la iniciativa, en van sorgir tres grups de treball que, des del prisma de la justícia social, ambiental i econòmica, van treballat en el desenvolupament d'accions de sensibilització, comunicació, educació i dinamització.

EDUCACIÓ I SENSIBILITZACIÓ



### "Plantem-nos: la festa de les fruites i les verdures"

El grup format per la Berta, la Cristina, la Paula, la Claudia i la Valeria van idear una jornada sociocultural, al barri de Sants de Barcelona. Un esdeveniment amb tallers, teatre i animació infantil per apropar al públic més jove la importància d'un consum responsable i conscient dels aliments.

### Producció del documental "Humus: les vides darrere el que mengem"

La Laila, la Claudia, la Julia i l'Ignasi van produir i realitzar el documental "Humus: les vides darrere el que mengem": una peça audiovisual que busca visibilitzar les problemàtiques del sistema agroalimentari a partir de diversos testimonis.



EDUCACIÓ I SENSIBILITZACIÓ



### "Experiència multisensorial a l'origen dels aliments"

La Júlia, la Diana, la Guadalupe, la Marina i la Cristina van dur a terme, a l'espai FoodCultura de Barcelona, una activitat amb l'objectiu de conduir els i les participants a un viatge a través dels sentits per visibilitzar els impactes ambientals i socials de la nostra dieta.

es im-perfect<sup>®</sup>

Transformació alimentària  
i inserció laboral

El nostre obrador, situat al barri de Sant Cosme del Prat de Llobregat, és tant un laboratori d'innovació per a l'aprofitament alimentari com un espai de formació i d'empoderament per a persones en situació de vulnerabilitat.



## L'obrador de les segones oportunitats

L'any 2018 vam inaugurar l'obrador de la marca es im-perfect® al **barri de Sant Cosme del Prat de Llobregat**. Així, a pocs quilòmetres del Parc Agrari del Baix Llobregat –conegut com “el rebost de la regió metropolitana de Barcelona”–, naixia un espai d'inserció sociolaboral i d'innovació per l'aprofitament alimentari que consolidava el model circular d'Espigoladors.

A l'obrador oferim **oportunitats laborals i formatives** per a persones en situació de risc d'exclusió social, que hi troben un espai transformador i segur per desenvolupar les seves competències i habilitats laborals.

## Un model de bioeconomia circular

Apostem per l'**economia circular** com l'únic paradigma de producció sostenible possible. Per aquest motiu, hem alineat el nostre procés productiu a aquest model: recuperem aliments descartats del circuit comercial i els transformem en productes d'alta qualitat evitant la pèrdua d'aquests i dels recursos emprats en la seva producció.

# 384.415

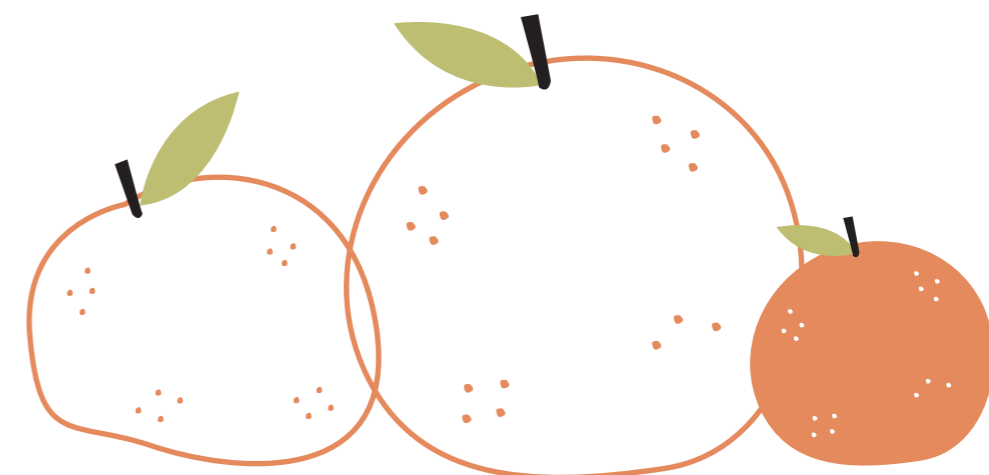
kg de fruita i verdura recuperada i transformada


Des de la inauguració de l'obrador el 2018

## Som empresa d'inserció

L'abril de 2021 l'obrador esdevé una empresa d'inserció sota el nom **E.I. ES IM-PERFECT FOOD**. Un salt endavant per reforçar un dels nostres objectius fundacionals: generar oportunitats per a col·lectius en situació de vulnerabilitat.

**I si... fruites i verdures lletges i (im)perfectes donessin oportunitats a persones en situació de risc d'exclusió social i viceversa?**



A woman wearing a blue surgical cap and a light blue face mask is focused on her work. She is wearing a grey long-sleeved shirt and a black apron. Her hands are wearing blue nitrile gloves and are positioned over a large stainless steel metal bucket. The background is a clean, bright laboratory or industrial setting with white walls and some yellow containers visible in the distance.

“Per a mi, és molt important que la meva feina tingui un impacte al món”.

Sana Bourbaa, creadora de segones oportunitats



## La marca es im-perfect®

Som una marca de conserves vegetals compromesa amb la **sostenibilitat ambiental** i la **justícia social**. Recuperem fruites i verdures descartades del circuit comercial per raons estètiques o que provenen d'excedents i les transformem en les conserves es im-perfect®: melmelades, patés, compotes i salses 100% naturals i vegetals. El nostre obrador és un laboratori d'innovació per l'aprofitament alimentari amb capacitat d'elaborar diferents gammes de productes.



Sofregit de tomàquet

Compotes

900 punts de venda

Patés vegetals

Melmelades de fruites i verdures



## Donem suport al sector agrícola per donar sortida als seus excedents

Al nostre obrador elaborem també producte per a tercers. Una opció per a productors/es, organitzacions i empreses que volen fomentar l'aprofitament alimentari mitjançant la comercialització de conserves amb impacte social i ambiental positiu.



**5.050**

kg de fruita i verdura transformada

**8.840**

conserves elaborades

## Col·laborem amb el Foodback, el nou centre d'aprofitament alimentari de Mercabarna

Rebem i transformem en conserves part dels aliments que arriben al Foodback, nou punt d'aprofitament alimentari on arriba tota la matèria orgànica vegetal excedentària, però aprofitable de Mercabarna.

Melmelades de pera, de poma i de mango, cremes de carbassa i sofregit de tomàquet són alguns dels productes que hem elaborat i que han anat destinats a entitats socials.



**5.530**

kg de fruita i verdura transformada

**11.125**

conserves elaborades



## Avancem en la prevenció de les pèrdues

Formem part del projecte **Simbiosi P(O)MA** (veure apartat "Coneixement i recerca"), un projecte que va començar el 2022 i tindrà continuïtat el 2023, i que ens ofereix la possibilitat de ser una empresa pionera en la implementació d'un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, a més de generar sinergies amb altres agents del sector.



## Comencem les obres del nou centre de producció

Vam néixer per capgirar la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari amb un model sostenible i socialment just. Comencem les obres del nou obrador. Fem un pas gegant per construir un nou futur amb més espai que mai perquè persones boniques a les quals la societat ha donat l'esquena, puguin transformar en conserves boníssimes fruites i verdures imperfectes.

Una nau, cedida per l'Ajuntament del Prat, per innovar i crear nous productes basats en l'aprofitament d'excedents del sector primari amb una visió d'economia circular.

Amb el suport de Projectes Singulares per al foment de l'economia social i del cooperativisme. Promou la Direcció General d'Economia Social i Solidària i finança el Ministeri de Treball i Economia Social.

Amb la col·laboració de: Cooperativa Conca de la Tordera, Cooperativa Agrícola del Prat i Hortec Sccl

# Projectes

transversals

## Transformem el model de garantia alimentària des de La Botiga del Prat

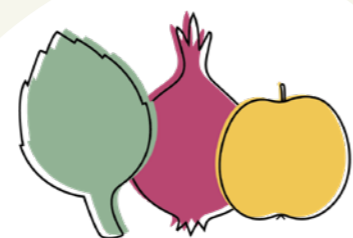
Des de la seva inauguració l'any 2021, participem de la gestió de **La Botiga**, el projecte de garantia alimentària del Prat de Llobregat, juntament amb ABD-ONG i amb el suport de l'Ajuntament del Prat de Llobregat.

El projecte treballa amb la voluntat de promoure un model d'ajuda alimentària més empoderador, participatiu, inclusiu i transformador, amb l'**alimentació sostenible i saludable** com a eix central.

Des d'Espigoladors hem participat, especialment, en el disseny de l'**estratègia alimentària** de La Botiga per promoure la seva aposta per la sobirania alimentària, la dinamització de l'economia local agrària i l'aprofitament alimentari.

Entre d'altres accions, s'ha replantejat el model de distribució alimentària del model anterior a un de més empoderador, en què les persones puguin escollir els aliments que s'emporten a través d'un sistema de punts. Alhora, s'han establert uns criteris de compra pública més sostenible i saludable.

Per altra banda, col·laborem amb **La Botiga** des d'altres línies d'acció, com ara les espigolades amb persones usuàries o els tallers de cuina i alimentació sostenible i d'aprofitament.



**LA BOTIGA**  
alimenta • cuida • transforma

Des de l'equip de comunicació d'Espigoladors, vam dissenyar la imatge gràfica del projecte.

## Reivindiquem una llei contra les pèrdues i el malbaratament alimentari valenta i ambiciosa

En motiu del tràmit parlamentari del projecte de Llei estatal per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari, un conjunt d'activistes i organitzacions ens aglutinem sota el **Colectivo #LeySinDesperdicio**. La nostra reivindicació: lluitar per una llei que sigui capaç d'abordar aquest repte ambiental, ètic i econòmic de manera valenta i realment transformadora. Unes propostes que s'han traslladat a la ciutadania i als grups polítics mitjançant una campanya d'incidència.

El 29 de setembre, coincidint amb el Dia Mundial contra les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari, vam fer sentir la nostra veu davant del Congrés dels Diputats. Una **conserva-denúncia** elaborada al nostre obrador va ser lliurada als parlamentaris com a símbol de les reivindicacions del Colectivo.

[leysin desperdicio.org](https://leysin desperdicio.org)



## Espigolem i transformem taronja amarga de carrer a la ciutat de Barcelona

La ciutat de Barcelona té més de 3.300 tarongers, que representen aproximadament un 1,5% dels 202.000 arbres que poblen places, parcs i carrers de la ciutat. El districte amb més tarongers de taronja amarga és Sant Andreu, amb un 35% del total de la ciutat, i aquí és on es va iniciar el projecte el 2021.

Juntament amb l'Ajuntament de Barcelona i amb la col·laboració de Parcs i Jardins, impulem aquesta iniciativa a **cinc districtes** de la ciutat amb l'objectiu de promoure l'aprofitament dels aliments, per promoure un model de ciutat més sostenible i impulsar iniciatives d'economia circular i verda que fomentin la participació ciutadana.

L'objectiu és que les taronges amargues de la ciutat deixin de ser residus per donar-los una segona vida: les espigolem amb les entitats i el veïnat, i les convertim en **melmelada de taronja amarga**, batejada com La Marga, que és distribuïda posteriorment a entitats i col·lectius dels barris.

Per altra banda, el projecte també compta amb **accions de sensibilització** més enllà de les espigolades: tallers a centres educatius i entitats dels districtes per compartir amb els infants, joves i ciutadania en general la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari i intercanviar reflexions al voltant del dret a una alimentació saludable i sostenible.

Una iniciativa de l'Ajuntament de Barcelona. Amb la participació de: Districte de Sant Andreu, Districte de Gràcia, Districte de Ciutat Vella, Districte de les Corts i Districte de Sant Martí.

PROJECTES TRANSVERSALS



**160**

participants en les espigolades

**250**

participants en els tallers

**2.639**

kg de taronja amarga espigolada i transformada

**11.400**

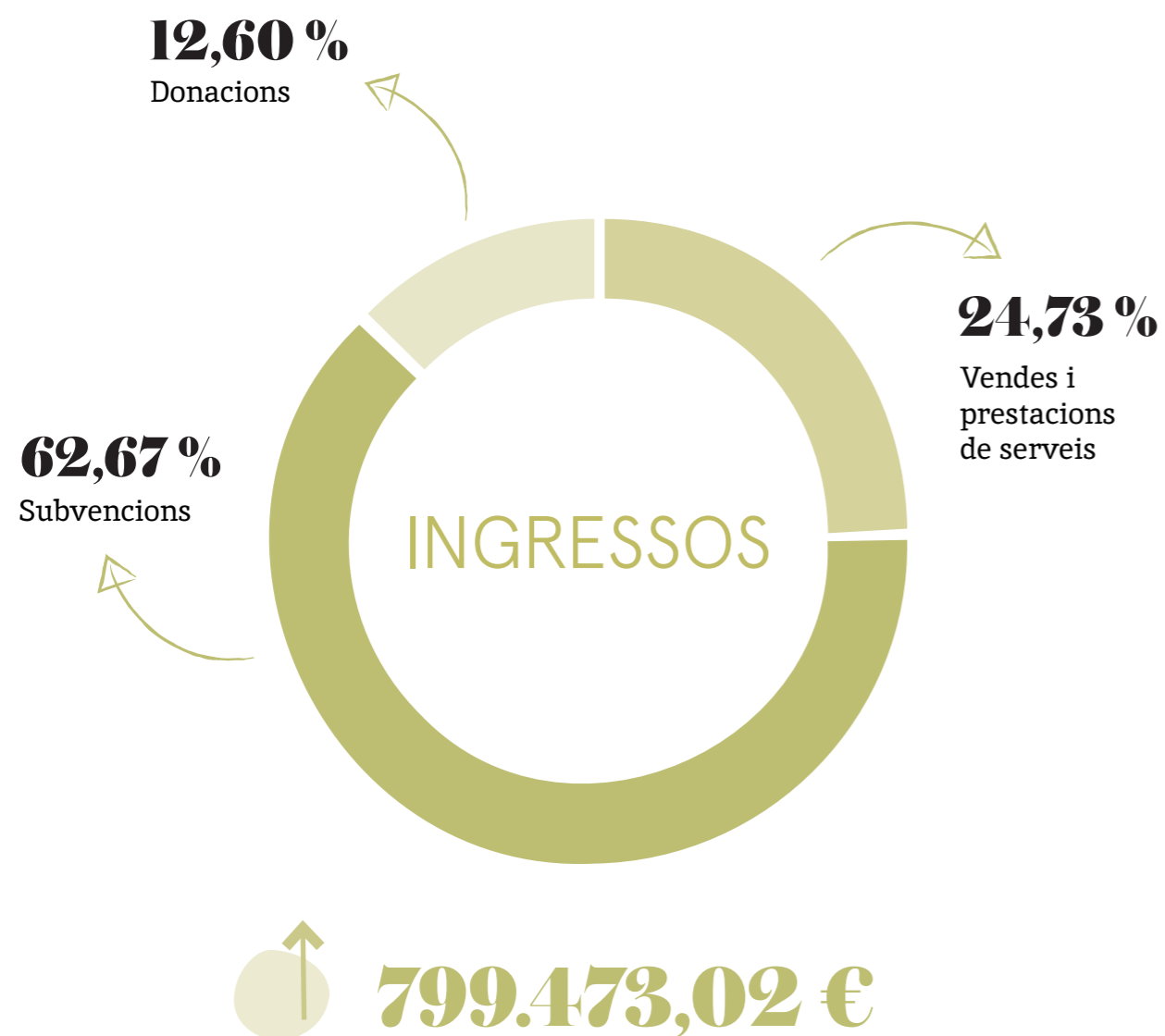
unitats de "La Marga" elaborades i repartides



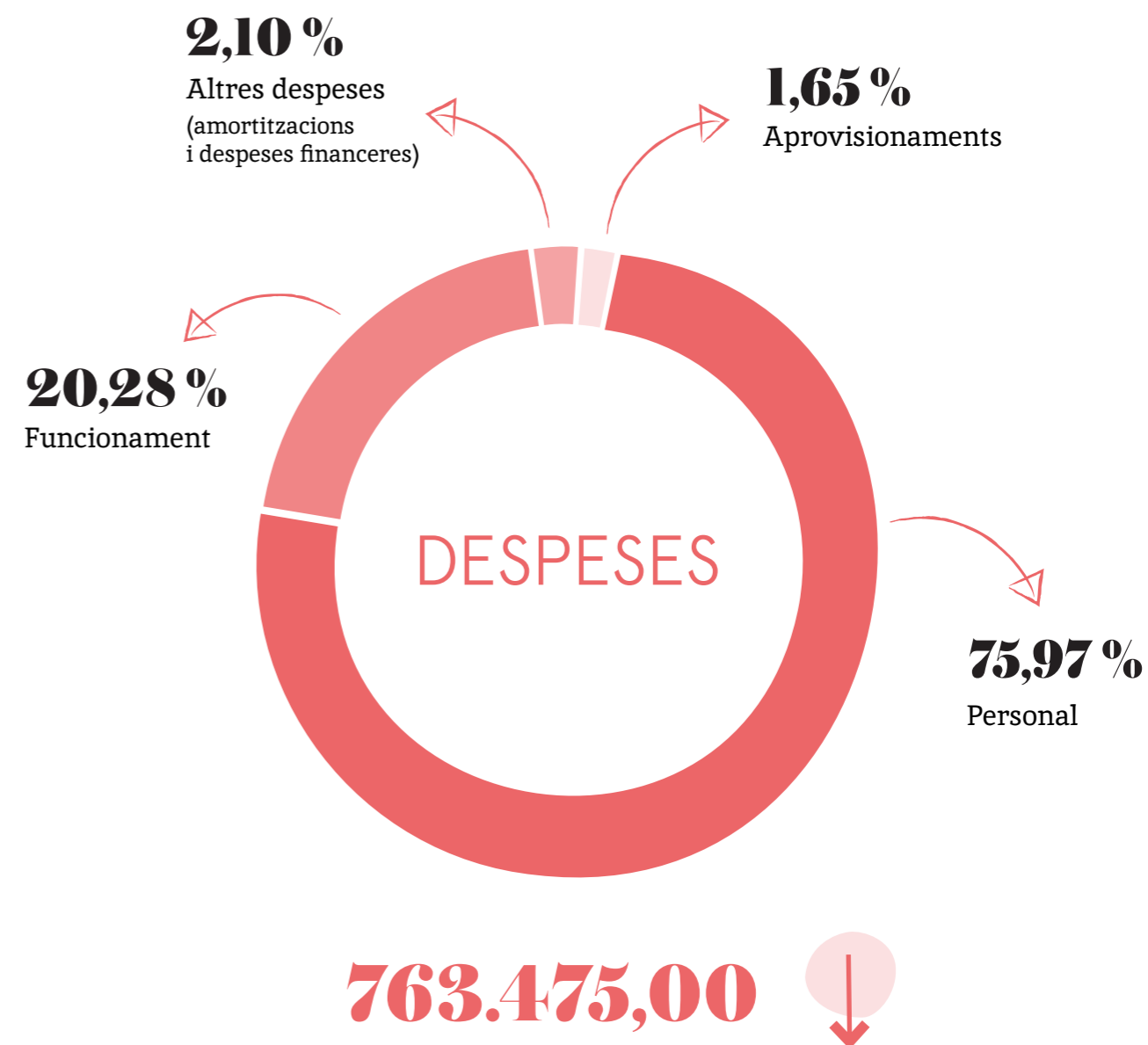
# Balanc econòmic

\* Per conèixer el balanç econòmic de l'empresa d'inserció E.I. ES IM-PERFECT FOOD, podeu consultar la seva **Memòria de sostenibilitat 2022** (disponible al web [esimperfect.com](http://esimperfect.com)).

BALANÇ ECONÒMIC



BALANÇ ECONÒMIC



# Col·laboradors/es

## INSTITUCIONS

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural  
 Agència de Residus de Catalunya  
 Diputació de Barcelona  
 Àrea Metropolitana de Barcelona  
 Unió Europea - Fons Social Europeu  
 Servei d'Ocupació de Catalunya  
 Departament de Treball, Afers Socials i Famílies  
 Diputació de Tarragona  
 Ministerio de Trabajo y Economía Social - Servicio Público de Empleo Estatal  
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
 Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural-Feader

Fundación Biodiversidad - Ministerio para la Transición Ecológica  
 European Research Executive Agency

### Ajuntaments:

Barcelona  
 El Prat de Llobregat  
 Sant Boi de Llobregat  
 Reus  
 Mont-roig del Camp

### Consells comarcals:

Baix Camp  
 Berguedà

## SECTOR AGRÍCOLA

Cooperativa Agrícola del Prat  
 Cooperativa Agrària Santboiana  
 Cooperativa Agrícola de Viladecans  
 Cooperativa Agropecuària de Gavà  
 Cooperativa Agrària de Sant Vicenç dels Horts  
 Unió de Pagesos de Catalunya  
 Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya  
 Hortec SCCL  
 Cooperativa Conca de la Tordera  
 Guzman Gastronomía  
 Somos Bidfood  
 COAG  
 Poma de Girona

Gavà Grup  
 Cooperativa d'Artesa  
 Parc Agrari del Baix Llobregat  
 Espai Agrari de la Baixa Tordera  
 Cooperativa Progrés-Garbí  
 Associació de Productors de Préssec d'Ordal  
 Federació Selmar  
 Agrícola Catalana l'Aldea  
 Exportadora d'Agris d'Alcana  
 Soldebre  
 Southgreen  
 Soublim  
 Sabasun  
 Hortalisses Blanch  
 Staay Food Group

...i 233 productors i productores de tota Catalunya que participen als programes d'espigolament.

## ENTITATS SOCIALS DE SUPORT ALIMENTARI

Fundació Banc dels Aliments	Rebost Terrassa
Creu Roja Catalunya	Centre Social el Roser
Càritas Catalunya	Fundació Santa Teresa
Fundació Àurea	Taula Amiga (Formació i Treball)
Banc dels Aliments Girona	Xarxa Ajuda Mútua Alimentària
Banc dels Aliments Tarragona	Plataforma Afectados por la Crisis (PAC)
Taller Baix Camp	Badalona
La Botiga del Prat de Llobregat	Centre de Suport Alimentari l'Entorn
Aliments Solidaris Sant Boi	Fundació el Xiprer
Fundació Roure	Fundació Banc de Recursos
Associació de famílies monoparentals de Barcelona	Nutrició Sense Fronteres
Rebost Solidari de Gràcia	Metzineres
Cottolengo Padre Alegre	El Rebost de Sant Vicenç dels Horts
Fundació Ferrer Sustainability	Fundació Pare Manel

## ALTRES ENTITATS COL·LABORADORES

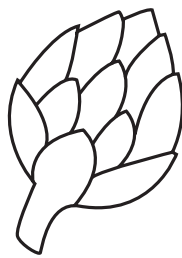
Ateneu Cooperatiu Terres de l'Ebre	Fundación Ayuda en Acción
CoopCamp, Ateneu Cooperatiu del Camp de Tarragona	Fundación Daniel y Nina Carasso
Voluntariat Blanenc	Tandem Social
Fundació Rubricatus	Semproniana
ABD-ONG	5 Media
Fundació Marianao	Fundació Agbar
Fundació Arrels	Aigües del Prat
Plataforma Aprofitem els Aliments	Port de Tarragona
Federació Catalana de Voluntariat Social	Oreka Circular Economy
Fundació Alícia	Kiwi Atlántico
Fundesplai	JimboFresh International

## UNIVERSITATS I CENTRES DE RECERCA

IRTA - Recerca i tecnologia agroalimentàries	Beta Tech Center - Universitat de Vic
CETT - Universitat de Barcelona	CETENMA - Centro Tecnológico de la Energía y del Medio Ambiente
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias	Centro Tecnológico EnergyLab







Visita'ns a  
**espigoladors.com**

I segueix-nos!



espigoladors