



espigoladors

“
Que gran
quantitat
d'aliment
acabi a les
escombres-
ries és fruit
d'un
problema
estructural
”

Catalunya
Malbaratament alimentari
Inserció laboral
Producció local



Espigoladors

El nom parteix de la idea d'espigolar, una activitat amb orígens mil·lenaris que es basa en recollir del camp tot allò que els agricultors no han agafat. Avui dia això té a veure en com funciona el sistema alimentari. Molts productes no tenen sortida comercial, per raons estètiques o perquè les baixades de preu fan que a l'agricultor no li surti a compte la collita. La Fundació Espigoladors treballa per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari i fomentar l'accés a una alimentació saludable a col·lectius en situació de vulnerabilitat.

Adreça:
El Prat de Llobregat

Telèfon:
+34 935 256 214

Web:
www.espigoladors.com


@espigoladors


@espigoladors


@espigoladors



Espigoladors

Anna Gras

Cap de comunicació

1. De quins valors partiu?

Espigoladors va néixer el 2014 de la mà de 3 persones emprenedores arran de la crisi del 2008. El 2014 encara es veien alguns dels efectes d'aquella crisi en l'àmbit social, atur, cues als menjadors socials, etc. Era habitual gent per la ciutat rebuscant pels contenidors menjar que altres persones havien descartat, com una imatge de l'espigolador urbà.

En contrast s'evidenciava que grans quantitats d'aliment acaba a les escombraries fruit d'un problema estructural. Així és com Espigoladors neix, plantejant 3 reptes: Lluitar contra les pèrdues i el malbaratament alimentari, garantir el dret a una alimentació saludable i oferir inserció laboral a les persones en risc d'exclusió social.

2. Quines accions heu incorporat per seguir aquests valors?

Nosaltres signem convenis amb el sector primari perquè aquesta activitat es faci de forma regulada i professionalitzada. Recollim aquests aliments que al final es destinen a entitats socials que treballen pel dret a una alimentació saludable: bancs d'aliments, Creu Roja, Càritas...

D'altra banda tenim un obrador on elaborem les conserves és im-perfect, una gamma de mermelades, patés vegetals, salses fetes a partir de fruites i verdures imperfectes o d'excedents. La producció es fa amb persones en risc d'exclusió social.

Apart, tenim una àrea de sensibilització sobre la problemàtica del malbaratament. Treballem amb escoles i fem campanyes amb municipis per tal de poder conscienciar a la població i fer incidència política.

3. Què suposa aplicar aquestes accions, quin és el retorn?

Ara mateix som unes 30 persones, comptant l'àrea d'oficina i d'obrador i movem uns 2000 voluntaris. Arran de la Covid ha augmentat moltíssim, la gent s'hi ha bolcat. Quan va esclatar la pandèmia es va fer evident el problema de moltes persones que necessitaven ajuda, segons el banc d'aliments la demanda va pujar un 40%.

També, en l'àmbit d'espigolament només la setmana passada, vàrem recuperar unes 15 Tn de fruita i verdura. Parlem de volums cada cop més elevats. Tot això es destina a entitats socials, donat que és una donació que fa el productor.

La població està més conscienciada amb el tema malbaratament, som moltes les iniciatives que remem en la mateixa direcció, hi ha un avanç en positiu que s'ha vist en l'aprovació de la Llei de Malbaratament a Catalunya. La llei també és un reflex d'aquesta demanda de la societat.

4. Com imagines el futur?

La frase és típica, però el futur d'Espigoladors seria desaparèixer. Això voldria dir que no existiria ni necessitat alimentària, ni malbaratament. Però sabem que és una utopia.

Consolidar l'espigolament, un model com el nostre, a tot el territori català i fins i tot espanyol. Aquesta és la nostra idea ara mateix, replicar el model per tenir un major impacte social i ambiental.

Fundació prevenció
residus i consum

Rezero

Rezero és una fundació sense ànim de lucre que anhela una societat que valori els recursos que proveeixen els sistemes naturals i integra tots els materials en processos cíclics, sense matèries tòxiques, ni productes que quedin sense ús.

Aquesta campanya pretén visibilitzar les iniciatives i empreses balears que duen a la pràctica accions inspiradores i referents en la **prevenció de residus** i el **consum responsable**, sigui des de l'ecodisseny, la producció local i ecològica, la reparació, la reutilització, el reciclatge, la gestió preventiva dels residus o qualsevol altra activitat que permeti avançar cap a un model econòmic circular basat en el residu zero.

rezero.cat / info@rezero.cat / @rezerocat