



espigoladors

“
Que gran
cantidad de
alimento
acabe en la
basura es
fruto de un
problema
estructural
”

Cataluña
Desperdicio alimentario
Inserción laboral
Producción local




Espigoladors

El nombre parte de la idea de espigar, una actividad con orígenes milenarios que se basa en recoger del campo todo lo que los agricultores no han cogido. Hoy en día esto tiene que ver con cómo funciona el sistema alimentario. Muchos productos no tienen salida comercial, por razones estéticas o porque las bajadas de precio hacen que al agricultor no le salga a cuenta la cosecha. La Fundación Espigoladors trabaja para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario y fomentar el acceso a una alimentación saludable a colectivos en situación de vulnerabilidad.

Dirección:
El Prat de Llobregat

Teléfono:
+34 935 256 214

Web:
www.espigoladors.com


@espigoladors


@espigoladors


@espigoladors



Espigoladors

Anna Gras

Directora de
comunicación

1. ¿De qué valores partís?

Espigoladors nació en 2014 de la mano de 3 personas emprendedoras a raíz de la crisis de 2008. En 2014 aún se veían algunos de los efectos de aquella crisis en el ámbito social, desempleo, colas en los comedores sociales, etc. Era habitual ver gente por la ciudad rebuscando por los contenedores comida que otras personas habían descartado, como una imagen del espigador urbano.

En contraste se evidenciaba que grandes cantidades de alimento acaba en la basura fruto de un problema estructural.

Así es como nace Espigoladors, planteando 3 retos: Luchar contra las pérdidas y el desperdicio alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y ofrecer inserción laboral a las personas en riesgo de exclusión social.

2. ¿Qué acciones emprendéis para seguir estos valores?

Nosotros firmamos convenios con el sector primario para que esta actividad se haga de forma regulada y profesionalizada. Recogemos estos alimentos que al final se destinan a entidades sociales que trabajan por el derecho a una alimentación saludable: bancos de alimentos, Cruz Roja, ... Por otro lado tenemos un obrador donde elaboramos las conservas *es im-perfect*, una gama de mermeladas, patés vegetales, salsas hechas a partir de frutas y verduras imperfectos o de excedentes. La producción se hace con personas en riesgo de exclusión social.

Aparte, tenemos un área de sensibilización sobre la problemática del despilfarro. Trabajamos con escuelas y hacemos campañas con municipios para poder concienciar a la población y hacer incidencia política.

3. ¿Qué supone aplicar estas acciones, cuál es el retorno?

Ahora mismo somos unas 30 personas, contando el área de oficina y obrador y movemos unos 2.000 voluntarios. A raíz de la Covid ha aumentado muchísimo, la gente se ha volcado. Cuando estalló la pandemia se hizo evidente el problema de muchas personas que necesitaban ayuda, según el banco de alimentos la demanda subió un 40%.

También, en el ámbito de la recogida sólo la semana pasada recuperamos unas 15 Tn de fruta y verdura. Hablamos de volúmenes cada vez más elevados. Todo ello se destina a entidades sociales, dado que es una donación que hace el productor.

La población está más concienciada con el tema del desperdicio, somos muchas las iniciativas que remamos en la misma dirección, hay un avance en positivo que se ha visto en la aprobación de la *Llei de Malbaratament* en Cataluña. La ley también es un reflejo de esta demanda de la sociedad.

4. ¿Cómo imaginas el futuro?

La frase es típica, pero el futuro de Espigoladors sería desaparecer. Esto querría decir que no existiría ni necesidad alimentaria, ni desperdicio. Pero sabemos que es una utopía.

Consolidar un modelo como el nuestro, en todo el territorio catalán e incluso español. Esta es nuestra idea ahora mismo, replicar el modelo para tener un mayor impacto social y ambiental.



Rezero es una fundación sin ánimo de lucro que anhela una sociedad que valora los recursos que proveen los sistemas naturales e integra todos los materiales en procesos cíclicos, sin materias tóxicas, ni productos que queden sin uso.

Esta campaña pretende visibilizar las iniciativas y empresas que llevan a la práctica acciones inspiradoras y referentes en la prevención de residuos y el consumo responsable, sea desde el ecodiseño, la producción local y ecológica, la reparación, la reutilización, el reciclaje, la gestión preventiva de los residuos o cualquier otra actividad que permita avanzar hacia un modelo económico circular basado en el residuo cero.

rezero.cat / info@rezero.cat / [@rezerocat](https://twitter.com/rezerocat)