

# Espigado



El 39 % de todas las pérdidas de alimentos se producen ya en la fase de **producción y procesamiento** (más información en la [hoja de información sobre desperdicio de alimentos](#)). Aparte de la producción de subproductos, como los huesos en el procesamiento de carne (= pérdida inevitable), las principales razones de estas pérdidas son que se tiran **las frutas o verduras deformes** o la comida dañada (en ocasiones con daños muy leves) o que hay una **sobreproducción**<sup>1</sup> de comida (= pérdidas de comida evitables). Aquí es donde entra en juego el espigado como acción para evitar el desperdicio de alimentos.

La idea del espigado es acudir a las granjas y **recolectar aquellas frutas y verduras** que no son aptas para la venta debido a una sobreproducción o porque están deformes, ligeramente dañadas o simplemente no tienen el tamaño adecuado<sup>2</sup>. Los granjeros de toda Europa no tienen otra opción que dejarlas sin recolectar porque no cumplen las estrictas normas sobre cosméticos de los establecimientos o debido a la sobreproducción. En lugar de desperdiciar alimentos frescos y nutritivos, los voluntarios se encargan de recolectarlos y trasladarlos a bancos de alimentos, o bien se utilizan en el "[Feeding the 5000](#)" o eventos similares. Por lo tanto, comida que ya estaba destinada a ser desechada tiene un nuevo propósito, que es el de alimentar a personas que no pueden permitirse una alimentación decente. Para ello, el encargado de la acción deberá coordinar entre el granjero, los voluntarios y las organizaciones benéficas de redistribución de alimentos para organizar el día del espigado. Además del espigado propiamente dicho, los participantes en las acciones se conciencian acerca del desperdicio de alimentos y reciben consejos sobre cómo reducirlo en el hogar.

## Objetivos

- ▶ Aumentar la concienciación entre los participantes acerca de la cantidad de alimentos que se desperdicia debido a la sobreproducción y las estrictas normas sobre cosméticos
- ▶ Introducir el concepto del espigado a un público más amplio y concienciarlos sobre la gran cantidad de oportunidades para reducir el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero mediante el espigado en temporadas de cosecha
- ▶ Fomentar el establecimiento de una red de espigado que realice estas actividades de manera habitual
- ▶ Concienciar a los ciudadanos europeos de que las medidas para reducir el desperdicio de alimentos pueden adoptarse a diario
- ▶ Aumentar la concienciación entre los participantes acerca de los buenos hábitos para la reducción del desperdicio de alimentos
- ▶ Establecer relaciones entre granjeros, voluntarios y bancos de alimentos, y fomentar la colaboración continua (en temporada de cosecha)

<sup>1</sup> O que los precios pagados por los productos son muy bajos

<sup>2</sup> Como, por ejemplo, patatas pequeñas que se dejan en el campo porque los equipos de recolección no recogen patatas de ese tamaño.



## Lo que se necesita

- ▶ Un granjero que esté dispuesto a participar en esta acción
- ▶ Infórmese sobre las épocas de cosecha. Consulte al granjero qué tipo de alimentos puede espigar durante la SERR o antes
- ▶ Un **banco de alimentos** local donde pueda llevar la comida recolectada (como alternativa, puede organizar su propio evento de "[Feeding the 5000](#)")
- ▶ Un **transportista** para el día de la acción, que cumpla con las condiciones de almacenamiento e higiene
- ▶ **Material de comunicación e información:** Publicite su acción de espigado colocando carteles promocionales en puntos estratégicos o a través de otros medios de comunicación. Informe al granjero, los voluntarios y el banco de alimentos acerca de la acción y distribuya información sobre [por qué es importante prevenir el desperdicio de alimentos](#) a granjeros y voluntarios antes del evento.

## Preparación de la acción

### Antes de la SERR (al menos un mes antes)

- ▶ Decida cuál va a ser su público objetivo: ¿A quiénes desea captar como voluntarios para esta acción de espigado? ¿Alumnos, empleados, vecinos, público general?
- ▶ Compruebe si puede combinar su acción de espigado con un evento "[Feeding the xxx](#)" o algo similar
- ▶ Prepare un cartel para promocionar su acción de espigado o utilice los carteles de la SERR ([descargar aquí](#))
- ▶ Envíe la información sobre su acción y la [ficha técnica de la SERR acerca del desperdicio de alimentos](#) por correo a su grupo objetivo o imprímala para entregársela en mano
- ▶ Invite a gente para que participe en su evento

### Previo a la SERR (una o dos semanas antes)

- ▶ Fomente la publicidad de su evento, recuérdesele a la gente e invítelos de nuevo a participar
- ▶ Aclare los detalles de la acción con el
  - granjero: ¿cuándo vendrá a recolectar las frutas y verduras? ¿El granjero facilitará todas las herramientas necesarias o deberá llevar algo usted (cajas, bolsas reutilizables, etc.)?
  - Banco de alimentos: Asegúrese de que esté disponible para recibir la comida el día en que realice el espigado
- ▶ Imprima material de información para distribuirlo durante la acción

## Implementación de la acción = ¡día de la acción!

- ▶ Lleve a cabo su acción de espigado
- ▶ Aproveche el evento para informar acerca de la problemática del desperdicio de alimentos y dé consejos y trucos a los participantes para reducirlo en la vida diaria, y distribuya material de información
- ▶ Tome fotografías y grabe vídeos
- ▶ **Realice una revisión de basura de residuos de alimentos** ([food waste calculator de la SERR](#)) para calcular la cantidad de alimentos cosechados y redirigidos a los bancos de alimentos. De este modo, podrá calcular la cantidad de desperdicio evitado
- ▶ ¡Comunique los resultados de la revisión de residuos de alimentos a los participantes!





## Evaluación y feedback

### Después de la SERR

- ▶ Entregue el feedback a su coordinador: número de participantes, cantidad de residuos evitados, etc.
- ▶ Envíe imágenes y vídeos de su acción a su coordinador
- ▶ Ayude a establecer una red de espigado y/o una colaboración continua entre el granjero y el banco de alimentos: Convenza al granjero para que esta colaboración sea continua y estudie cómo organizarla

## Más información

- ▶ Material de información
  - Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
  - Tips to reduce food waste:
    - [Shopping & Planning](#)
    - [Storing](#)
    - [Cooking & Eating](#)
    - [Use-by / best-before dates](#)
- ▶ Contacto/sitio Web del coordinador de la SERR: [www.ewwr.eu/list-organisers](http://www.ewwr.eu/list-organisers)
- ▶ Semana europea para la reducción de residuos: [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu) [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)
- ▶ Partes implicadas relevantes:
  - Gleaning Network (UK): [www.feeding5k.org/gleaning.php](http://www.feeding5k.org/gleaning.php)
  - Disco Soupe (FR) : [discosoupe.org](http://discosoupe.org)
  - Feeding the 5000: [www.feeding5k.org](http://www.feeding5k.org)
  - FoodCycle [foodcycle.org.uk/about-us/our-story](http://foodcycle.org.uk/about-us/our-story)
  - Fareshare [www.fareshare.org.uk](http://www.fareshare.org.uk)
  - Plan Zheroes [www.planzheroes.org](http://www.planzheroes.org)
  - Food AWARE [www.foodawarecic.org.uk](http://www.foodawarecic.org.uk)
- ▶ Enlaces de interés
  - European Commission: [Stop Food Waste](#)
  - [European Environment Agency](#) (EEA)
  - [European Environmental Bureau](#) (EEB)
  - [Every Crumb Counts](#)
  - [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
  - IGD: [Food redistribution](#)
  - [Love Food Hate Waste](#)
  - Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
  - OECD [Food Chain Network](#)
  - [SAVE FOOD initiative](#)
  - [Slow Food Movement](#)
  - [Think.Eat.Save.](#)

