

# #PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

Distingit/ida senyor/a,

El 30 de juny del 2022 el Consell General va aprovar per assentiment la Llei d'economia circular (LEC), la qual es va publicar al *Butlletí Oficial del Principat d'Andorra* en data 20 de juliol del 2022. En el marc de la campanya de comunicació d'economia circular us informem de les noves disposicions i obligacions que estableix la LEC per al vostre sector.

Aquesta nova Llei té l'objectiu d'avançar cap a una economia circular, passant d'un model lineal a un model econòmic més eficient i sostenible, que fonamenta l'ús eficient dels recursos naturals, minimitza els impactes ambientals, fomenta l'eficàcia en aconseguir que tant productes com recursos mantinguin el seu valor i la seva utilitat tant de temps com sigui possible i evita emissions i pèrdues de materials. Aquest nou model promou un consum responsable i eficient per tal de minimitzar la producció de residus optimitzant-ne la gestió i augmentant-ne la reutilització i el reciclatge, així com reduint les opcions de gestió de residus menys eficients. D'altra banda, promou i fomenta la sensibilització de la societat en els principis de l'economia circular.

La nova política d'economia circular requereix canvis fonamentals tant de la ciutadania com dels principals sectors socioeconòmics. El sector de la restauració col·lectiva és un sector important per posar fre al malbaratament alimentari, per aconseguir hàbits de consum més sostenibles i per minimitzar la generació de residus.

En aquest sentit, dins la LEC trobem els articles 13, 15 i 18, que afecten el sector de la restauració col·lectiva (establiments educatius, per a la gent gran, centre hospitalari, centres sociosanitaris i similars). Els aspectes principals que cal destacar són els següents:

- S'ha de **respectar la jerarquia per a la prevenció del malbaratament alimentari**, segons el que està establert a l'article 13 de la LEC.
- S'ha de **promoure el consum de productes de proximitat i de temporada**.
- S'ha de **formar, sensibilitzar i implicar els treballadors** del sector perquè actuïn de manera activa en la **prevenció del malbaratament alimentari**.
- La **promoció d'una alimentació més ecològica** i coherent amb **l'agricultura sostenible** adoptant **hàbits de compra** i de **consum més sostenibles** i afavorint el consum de **productes de temporada i de proximitat**.
- **Servir**, en la mesura que sigui possible, **productes locals d'Andorra almenys un cop al mes** i incorporar **aliments** obtinguts per procediments de **producció certificada**.
- **Adaptar les racions** per **prevenir el malbaratament alimentari**.
- La presentació d'un **inventari anual de malbaratament** amb mesures per prevenir-lo.

 Si m'imprimeixes,  
fes que tingui **una segona vida!**

   @circularandorra



**Govern d'Andorra**

# #PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

L'elaboració del desenvolupament normatiu, si escau, relacionat amb les accions anteriors es durà a terme en estreta col·laboració amb el sector.

Així mateix, us informem que un dels objectius bàsics de la LEC és augmentar el percentatge d'empreses basades en l'economia circular (segons s'estableix en l'article 6.3). En aquest sentit, i per tal de donar un impuls a la transició cap a l'economia circular, la LEC estableix en l'article 23 un programa **d'ajuts a la promoció de l'economia circular** destinats a empreses privades i agrupacions o associacions empresarials, col·legis professionals o associacions en general. Està previst que durant el mes d'agost es publiquin el reglament i la convocatòria d'ajuts, que per a l'any 2022 disposen d'una partida pressupostària de 150.000 €.

Us adjuntem, a continuació, els articles esmentats anteriorment, així com l'enllaç on us podeu descarregar el text complet de la Llei i informació complementària sobre l'economia circular: <https://www.mediambient.ad/pensacircular>.

Per a qualsevol consulta o dubte, us podeu adreçar al Departament de Medi Ambient i Sostenibilitat.

 Si m'imprimeixes,  
fes que tingui **una segona vida!**

   @circularandorra



**Govern d'Andorra**

# #PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

Article 13.

## Jerarquia per a la prevenció del malbaratament alimentari i la gestió dels residus alimentaris

1. Els criteris jeràrquics d'opcions per a la prevenció del malbaratament alimentari, i la gestió dels residus alimentaris sempre que es tingui en compte una gestió ambiental eficient i sostenible dels excedents alimentaris, són, en aquest ordre:

- Prevenició de la generació de residus alimentaris, principalment amb la reducció d'excedents.
- Utilització dels excedents alimentaris per a l'alimentació humana mitjançant la donació o la transformació.
- Utilització dels excedents alimentaris per a l'alimentació animal, d'acord amb la normativa vigent.
- Valorització de materials, incloent la preparació per la reutilització, el reciclatge i el compostatge.
- Valorització energètica.
- Eliminació.

2. La normativa de desenvolupament de la Llei i l'Estratègia d'economia circular han de promoure aquesta jerarquia i afavorir-ne la implantació progressiva.

Article 15.

## Actors implicats en la prevenció del malbaratament alimentari

1. Es consideren actors implicats en la prevenció del malbaratament alimentari els productors, manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris, inclosos els del sector hotelier i de la restauració i la restauració col·lectiva.

2. Tots els actors han de respectar la jerarquia per a la prevenció del malbaratament alimentari.

3. Tots els actors han de desenvolupar iniciatives de reducció de residus alimentaris, en les seves tasques.

4. Tots els actors han de formar, sensibilitzar i implicar els seus treballadors perquè actuïn de manera activa en la prevenció del malbaratament alimentari en els processos dels quals s'encarreguen.

5. Tots els actors han de promoure el consum de productes de proximitat i de temporada.

6. El conjunt de la ciutadania i l'Administració pública han de prendre les mesures necessàries per prevenir la generació de residus alimentaris i aplicar les opcions de la jerarquia per a la prevenció del malbaratament.

Article 18.

## Sector de la restauració col·lectiva

Tots els gestors de serveis de restauració col·lectiva en els establiments educatius i per a la gent gran estan subjectes a les obligacions següents:

- Promoure una alimentació més respectuosa amb l'equilibri ecològic i més coherent amb els models agrícoles sostenibles adoptant hàbits de compra i de consum més sostenibles i afavorint el consum de productes de temporada i de proximitat sense encarrir el cost dels àpats i sense renunciar a la qualitat organolèptica ni al correcte balanç nutricional dels menús.

# #PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

- b) En la mesura que sigui possible, servir productes locals d'Andorra almenys un cop al mes i incorporar aliments que s'hagin obtingut per procediments de producció certificada que siguin respectuosos amb el medi ambient.
- c) Adaptar les racions perquè es redueixi la quantitat de menjar procedent de les restes servides i que no poden ser reutilitzades a la cuina, per prevenir el malbaratament alimentari.
- d) Presentar un inventari anual de malbaratament d'aliments amb mesures per prevenir-lo.

 Si m'imprimeixes,  
fes que tingui **una segona vida!**

   @circularandorra



**Govern d'Andorra**