

Acceptes el repte?



Imatge 1: Procedència dels residus alimentaris a la UE, Agència Europea del Medi Ambient¹

La imatge anterior ens mostra la gran quantitat de menjar que es malbarata.

Si ho relacionem amb altres xifres, veurem que **tota la gent que passa gana al món podria «escapar de la malnutrició amb menys de la quarta part del menjar que es malbarata als Estats Units, el Regne Unit i Europa!»**.² A tot el món, s'estima que hi ha 842 milions de persones que pateixen fam crònica. Això significa que aproximadament una de cada vuit persones no té accés als aliments suficients per mantenir una vida activa,³ mentre que a Europa tenim dues vegades més menjar del que necessitem d'acord amb les necessitats nutricionals de la nostra població.⁴

Malbaratament alimentari

No hi ha un consens en la definició de malbaratament alimentari. El projecte europeu FUSIONS defineix el malbaratament alimentari així:

*«Parlem de malbaratament alimentari per referir-nos a aquells aliments, així com aquelles parts no menjables d'aliments, que descartem de la cadena alimentària i que es recuperen o llencen (inclou: compostatge, collites sembrades/no recollides, digestió anaeròbica, producció de bioenergia, cogeneració, incineració, disposició a clavegueres, abocadors o rebutjats al mar)».*⁵

¹ Font: <http://www.eea.europa.eu/media/infographics/wasting-food-1/view#tab-related-news-and-articles>

² Font: www.feeding5k.org/food-waste-facts

³ FAO 2013: Informe sobre la inseguretat alimentària al món 2013. www.fao.org/publications/sofi

⁴ Font: www.feeding5k.org/food-waste-facts

⁵ Nova definició dels residus alimentaris proposada per FUSIONS. Font: <http://www.eu-fusions.org/press>

EL MALBARATAMENT ALIMENTARI
I EL SEU IMPACTE

El malbaratament alimentari es pot classificar en tres categories:

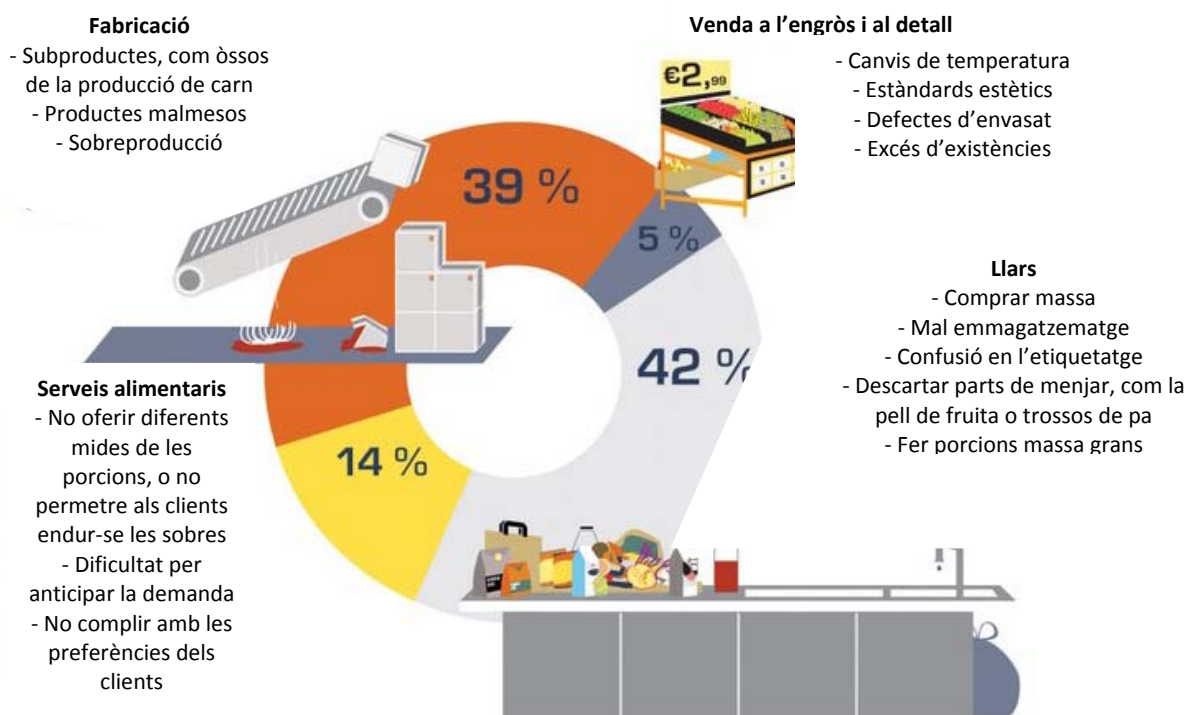
- Les pèrdues alimentàries són quan es perd menjar durant la fase de producció.
- Els residus alimentaris inevitables són els productes alimentaris que es perden durant la fase de consum (peles de plàtan, cors de les fruites, etc.).
- Els residus alimentaris evitables són els productes alimentaris que podrien haver-se consumit però que s'han perdut durant la fase de consum.

Les pèrdues alimentàries es produeixen durant la producció, la post-collita i les etapes de processament de la cadena de subministrament alimentari. Les pèrdues alimentàries que es produeixen al final de la cadena alimentària (comerços i consumidor final) s'anomenen «residus alimentaris» i estan provocats pel comportament dels detallistes i consumidors.⁶

L'**autocompostatge** o el compostatge comunitari es considera prevenció de residus ja que contribueix a reduir els residus abans que arribin a ser gestionats pels municipis. El compostatge centralitzat no entra dins la categoria de prevenció de residus.

Malbaratament alimentari

Una tercera part dels aliments que es produeixen mundialment es perd o es malbarata. El malbaratament és també una pèrdua substancial d'altres recursos: terra, aigua, energia i mà d'obra.



Imatge 2: Procedència dels residus alimentaris a la UE, Agència Europea del Medi Ambient⁷

⁶ FAO 2011, El malbaratament d'aliments a nivell mundial (p. 2) Font: www.fao.org

⁷ Font: <http://www.eea.europa.eu/media/infographics/wasting-food-1/view#tab-related-news-and-articles>



L'alimentació en dades

- S'estima que **89 milions de tones de menjar es malbaraten** cada any a la UE. Si no es prenen mesures s'espera que aquesta xifra augmenti fins als 126 milions de tones aproximadament cap a l'any 2020.
- Si reduïm la quantitat de residus alimentaris a les nostres llars podem arribar a **estalviar gairebé 600 € per any i llar**.⁸
- Segons la Comissió Europea **la cadena de valor dels aliments i begudes és responsable del 17% de les emissions directes de gasos d'efecte hivernacle i del 28% dels recursos materials**. La producció i el consum d'aliments a la UE generen entre un 20% i un 30% de tots els impactes mediambientals de la UE.
- Alguns productes tenen un impacte més profund en el medi ambient que d'altres. Per exemple, la vedella i el xai són les carns que tenen una major petjada de carboni.⁹
- El 2012, el Banc Europeu dels Aliments va distribuir 388.000 tones de menjar, l'equivalent a 776 milions d'àpats, a 5,4 milions de persones en col·laboració amb 32.000 organitzacions de beneficència i serveis socials.

Què podem fer per aturar el malbaratament alimentari?

- ✓ Tal com mostra clarament la imatge número 2, el **malbaratament alimentari** a la Unió Europea es produeix **en totes les etapes de la cadena de subministrament d'aliments**. Les mesures de prevenció del malbaratament alimentari s'han d'aplicar en totes les etapes: manufactura/producció, venda al detall i consum domèstic i en serveis de restauració.
- ✓ Els **consumidors** són els principals responsables del malbaratament alimentari a Europa: el 42% dels residus de menjar es generen en l'entorn domèstic! Això significa que els consumidors tenen a les seves mans un gran poder, i amb l'adopció de mesures quotidianes en tots els nivells poden reduir la quantitat total de residus alimentaris que es generen. Cal revisar els nostres hàbits a l'hora de comprar, conservar i cuinar els aliments.
- ✓ Així mateix, els consumidors poden i haurien d'utilitzar el seu poder com a tals per influir en els patrons de producció i comercialització a l'hora de prevenir el malbaratament alimentari. Els sondejos indiquen que els clients es mostren disposats a adquirir productes d'aspecte menys homogeni (amb imperfeccions) sempre que el gust no es vegi afectat. Els **consumidors** podrien fer **pressió a productors i majoristes** a través dels detallistes perquè no retirin les verdures i fruites amb imperfeccions i pressionar els **comerciants** perquè oblidin els seus estàndards estètics.

⁸ Concretament, 595 € per any. Segons estimacions de WRAP. Font: <http://www.eu-fusions.org/about-food-waste>

⁹ Environmental Working Group. Font: <http://www.ewg.org/meateatersguide/eat-smart/v>

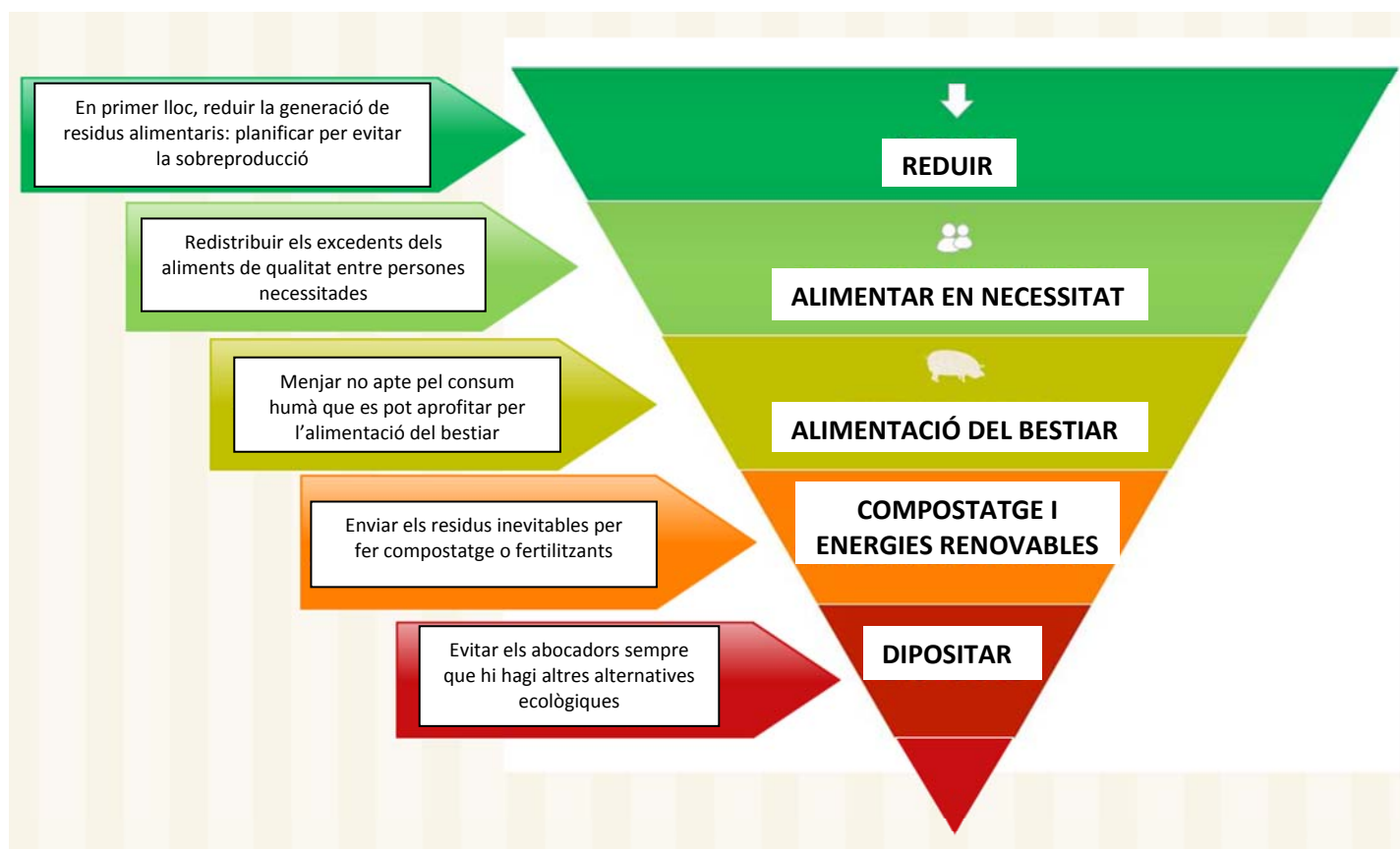


Amb el suport de
la Comissió Europea

www.ewwr.eu



Com aconseguir-ho?



Imatge 3: Piràmide del malbaratament alimentari a Londres
Dissenyada per Tristram Stuart amb la col·laboració del grup Feeding the 5000¹⁰

El propòsit general d'aquest gràfic és proporcionar un conjunt de possibilitats per evitar que els aliments es converteixin en residus i acabin als abocadors. La piràmide també mostra les opcions preferibles a l'hora d'evitar els residus alimentaris; la prioritat ha de ser sempre evitar la generació de residus alimentaris. Certament, proporcionar aliments a gent necessitada i alimentar el bestiar també són bones alternatives, però la prevenció és encara l'opció més adequada. Els residus alimentaris inevitables han de compostar-se, utilitzar-se per fabricar fertilitzants o energies renovables en comptes d'acabar als abocadors.

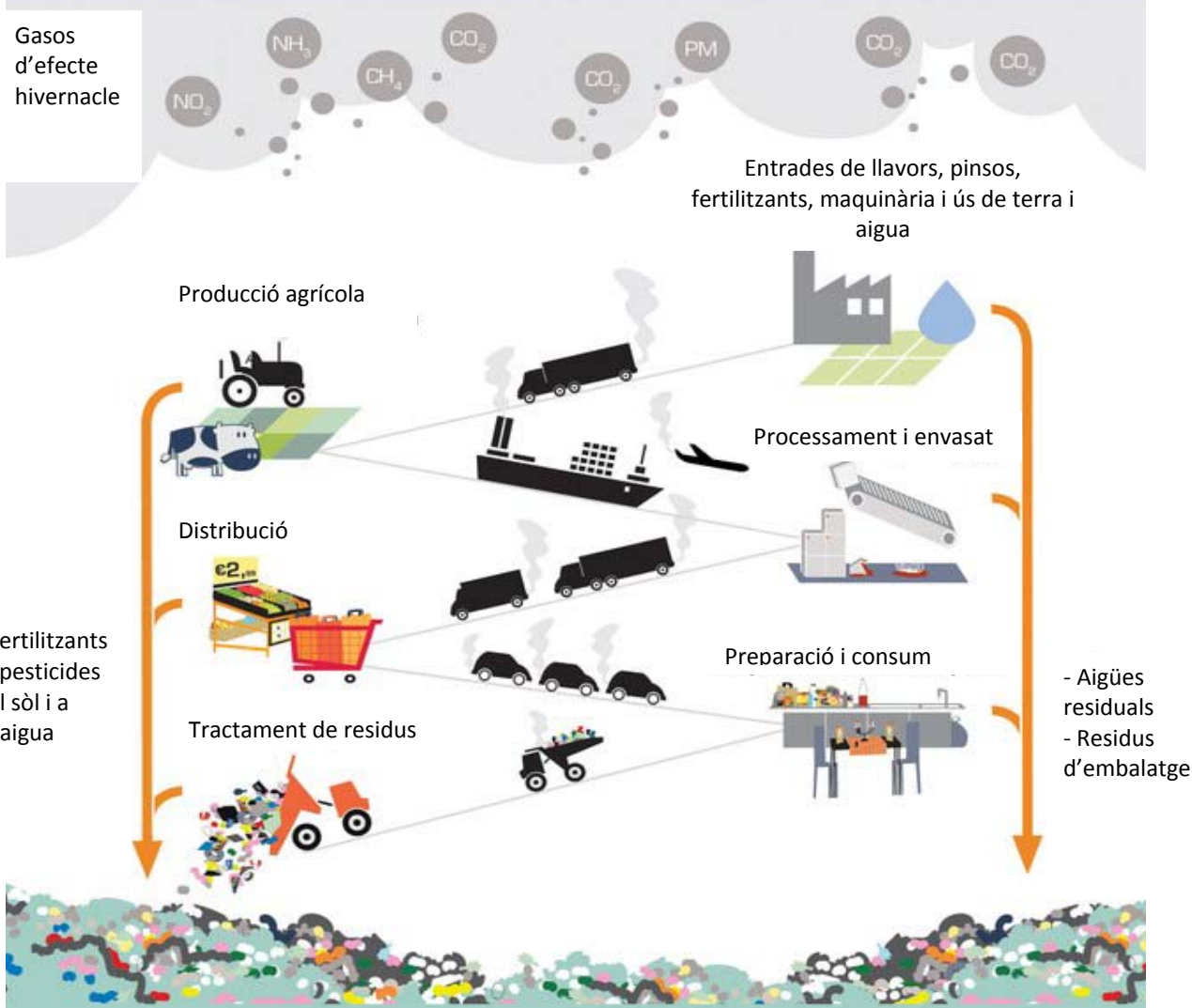
¹⁰ El grup directiu de Feeding the 5000 està integrat per l'equip de Mayor's Waste Strategy, London Food Board, Recycle for London, Friends of the Earth, WRAP i FareShare & FoodCycle. Font: <http://www.feeding5k.org/businesses+casestudies.php>. Cal tenir en compte que, en general, el compostatge domèstic i comunitari entra dins la prevenció de residus ja que contribueix a reduir els residus abans d'arribar a la gestió municipal, mentre que el compostatge centralitzat no es pot considerar una acció de prevenció de residus.

Impacte del malbaratament alimentari en el medi ambient

Com impacta en el medi ambient el menjar que comprem, mengem o no mengem?

Abans d'arribar als nostres plats, el menjar s'ha de produir, processar, envasar, transportar i distribuir. Cada etapa utilitza recursos i genera més residus i contaminació.

Gasos
d'efecte
hivernacle



A Europa, la producció agrícola de menjar, fibres i combustible comporta:

90 %	50-80 %	10 %
d'emissions d'amoníac (NH_3), impactant amb la qualitat de l'aire	de càrrega de nitrogen en aigua dolça, afectant la qualitat de l'aigua	d'emissions de gas d'efecte hivernacle, contribuint al canvi climàtic

Imatge 4: Impacte mediambiental, pàgina web de l'Agència Europea del Medi Ambient¹¹

¹¹ Font: <http://www.eea.europa.eu/signals/signals-2014/articles/from-production-to-waste-food-system>

Dinar de zero residus

El principal objectiu del «dinar de zero residus» és reduir dràsticament la quantitat tant de menjar com d'embalatges dipositats en abocadors o bé incinerats. Com que és difícil evitar completament la producció de quelcom que acaba anant a parar en abocadors o incineradores, l'objectiu del «dinar de zero residus» seria **reduir** aquesta quantitat tant com sigui possible.¹

Abans de dinar

- ✓ **Eviteu compres innecessàries** per al vostre dinar.

Feu un cop d'ull al rebost de casa o a la vostra nevera per veure si ja teniu una part dels aliments o de les

restes que us fan falta per

incorporar-los al vostre dinar.

- ✓ **Comprar a granel** evita generar residus d'embalatge innecessaris. Després sempre podeu separar els productes en racions individuals i emmagatzemar-les per separat en contenidors reutilitzables.



Crèdits de la foto: Lynn Gardner via Flickr



Crèdits de la foto: Midnight Maniac

¹ Hi ha altres accepcions de l'expressió «zero residus», però per a la EWWR s'aplicarà la descrita més amunt.

Feu servir bosses reutilitzables, carmanyoles, coberts d'acer inoxidable i towallons de roba

Durant el dinar

Feu servir una **bossa reutilitzable** per transportar els aliments. Escolliu **recipients de plàstic reutilitzables**, com ara carmanyoles, per evitar embolcalls de plàstic i paper d'alumini. A més, també podeu fer servir paquets de gel reutilitzables per mantenir els aliments frescos i evitar que es facin malbé.



Fotografia: Helena Peixoto via Flickr

Si heu de transportar líquids, els **termos** i les **cantimpleres reutilitzables** són una alternativa fantàstica a les ampolles de plàstic convencionals.

Feu servir **coberteria d'acer inoxidable** en comptes de coberts de plàstic d'un sol ús. Si ja teniu coberts

de plàstic, els podeu rentar i reutilitzar, per evitar llençar-los. Els towallons de paper són un objecte d'un sol ús que contribueix a augmentar la quantitat de residus de paper. **Els towallons de roba** es poden rentar fàcilment i són completament reutilitzables.

Després de dinar

Recolliu totes les restes, emmagatzemeu-les adequadament i aprofiteu-les en altres àpats.

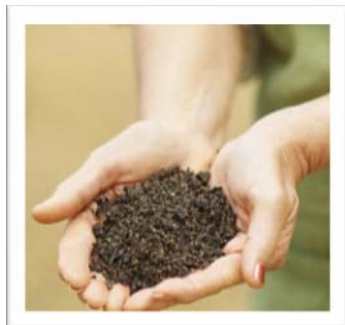
Les parts d'aliments no aptes per al consum humà, com ara el cor de les pomes, sempre es poden convertir en **compost**.

Algunes **peles de fruites o hortalisses**, com ara les peles de patata, es poden convertir fàcilment en **aperitiu**: renteu-les i assequeu-les, amaniu-les amb oli, sal i herbes aromàtiques i poseu-les aproximadament 20 minuts al forn, fins que estiguin cruixents i daurades.



Crèdits de la foto:
Bakevandsnacks.com

Autocompostatge i compostatge comunitari



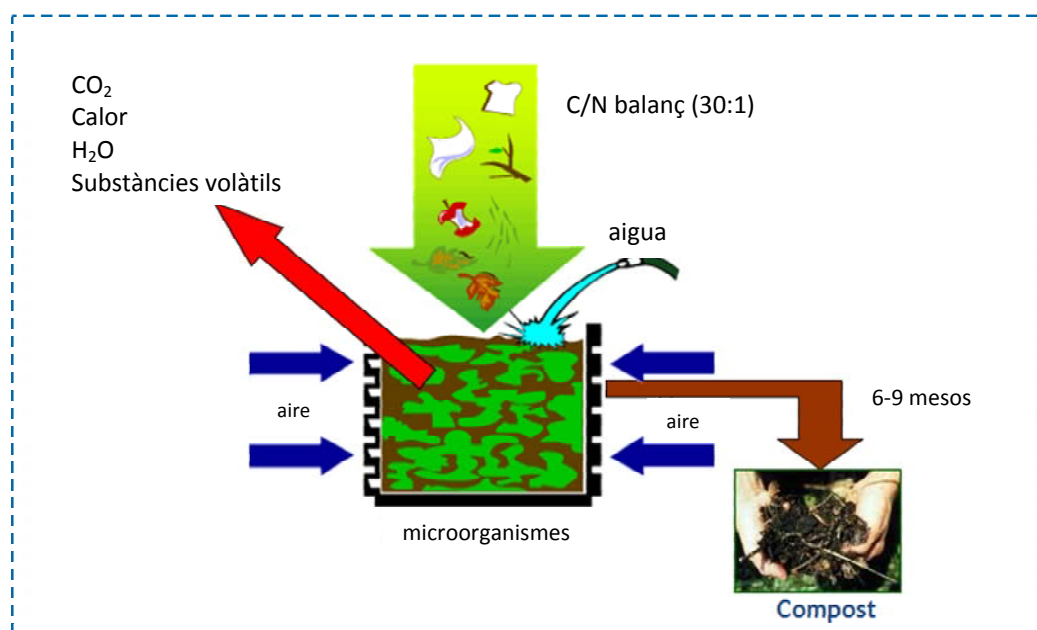
El compostatge és un procés de transformació natural que transforma els residus naturals en un adob amb molts nutrients. Per a un compostatge eficaç, es posen junts diferents materials que creen les condicions favorables per als bacteris, fongs, cucs de terra, centpeus i àcars.

Per a residus que no siguin de menjar (residus de cuina i de jardí), no es necessita res més que aigua i aire.¹

Els requisits bàsics per al compostatge són:

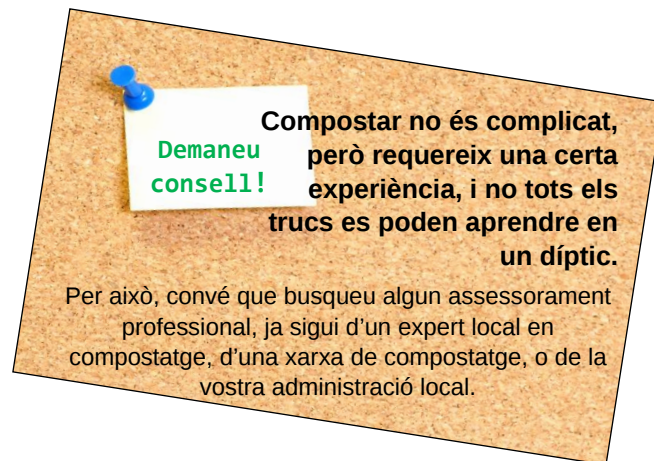
- El compost s'ha de generar de residus biològics **separats per tipus i sense components perillosos**;
- El material compostat ha de tenir una estructura que permeti una **ventilació suficient**;
- La barreja entre materials verds i marrons ha d'estar en la proporció adequada (vegeu-ho més avall).²

GUIA PRÀCTICA



¹ Vlado/OVAM: Backyard composting

² ACR+: Compostatge de residus orgànics



Compostatge 101

Compostar és barrejar i remenar

materials: verds i marrons

El compostatge òptim comença amb una **barreja adequada de materials «verds» i «marrons»**.



Fotografia: [szczel](#) via Flickr

Els materials verds són materials que tenen «poca estructura, però contenen diversos nutrients» (especialment nitrogen) «i generalment també tenen un alt contingut d'aigua. Els exemples típics són la gespa tallada, les restes de fruita i verdura i els fems animals».³

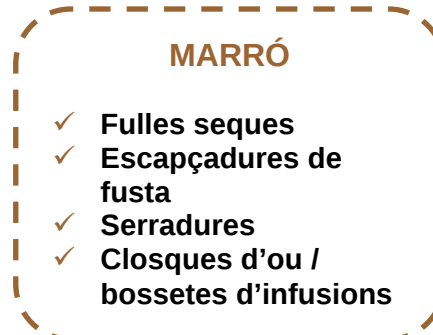


Fotografia: No dig Vegetable Garden.

Els materials marrons són materials solts, rígids i voluminosos que contenen menys nutrients però que són rics en carboni. En són exemples típics les fulles seques, les escapçadures de fusta, els branquillons secs, la palla i els farratges, o bé les serradures.⁴

Per establir una dieta equilibrada per als sapròfits, haureu de tenir prou materials marrons disponibles al costat de les vostres instal·lacions de compostatge... La proporció òptima és afegir com a mínim la mateixa quantitat de marrons o fins al doble de marrons que de verds dels residus de cuina o de gespa tallada.

La proporció pot ser entre **1:1 i 2:1 de materials marrons respecte de verds**. Aquesta proporció es pot aconseguir **alternant capes** de marrons i verds. També es recomana remenar regularment el compost, per tal d'airejar-lo i barrejar marrons i verds.⁵



³ Vlaco/OVAM: *Backyard composting*.

⁴ Vlaco/OVAM: *Backyard composting, Twinning Project: School Composting... A First Step In Waste Prevention!*

⁵ «Si intenteu compostar materials verds, us adonareu que el munt comença a fer pudor molt aviat. A causa de l'aglutinació de material, l'oxigen no pot penetrar a l'interior del munt. En aquest cas, parlem de condicions anaeròbiques (és a dir, sense aire), que són les causants de la mala olor. Aleshores, això ja no es pot considerar compostatge.» Vlaco/OVAM: *Backyard composting*. Per contra, si intenteu compostar només materials marrons, el compostatge funcionarà. Trigarà més temps a compostar que quan es barregen amb materials verds, però s'acabaran compostant i no faran mala olor.

Què es pot compostar? / QUÈ?⁶

SÍ

Fàcilment compostable a casa#



Peles de patata



Paper de cuina

Bossetes de te i infusions



Peles i restes de cítrics, fruites i verdures

Closques d'ou



Cafè molt i filtres de paper



Restes d'aliments i de pa



Closques de nous



Males herbes, gespa tallada i restes de bardisses



Escapçadures de fusta



Flors pansides



Palla i farratges

Fulles de pi



Serradures i retalls de fusta



Fems d'animals herbívors

No

O no compostable fàcilment a casa



Sòl i terra



Bolquers d'un sol ús

Llenya i retalls de fusta



Ossos i restes animals

Salses, greixos i olis



Excrement s de gats i gossos



Residus de l'aspiradora



Cendres de fogueres



Plàstics



Metalls i llaunes

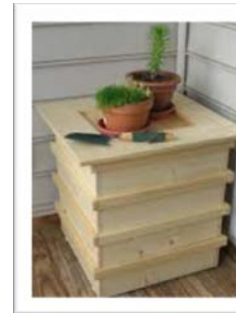
⁶ Vlaco/OVAM: Backyard composting

On? Seleccionar el sistema i la ubicació correctes

Sistemes de compostatge

Hi ha diferents sistemes de compostatge disponibles. La selecció depèn de l'abast de l'activitat de compostatge (autocompostatge/compostatge comunitari, quantitat) així com de la ubicació.

Vermicompostatge / contenidor de cucs de terra: si no teniu jardí i només composteu petites quantitats, el vermicompostatge és l'opció correcta.



Fotografia: Devaburger via Flickr

Fotografia: Ajuntament de Wakefield



Contenidor de compost: si la vostra instal·lació de compostatge s'ha d'instal·lar sobre formigó (per a blocs de pisos, edificis d'oficines, etc.), i no teniu gaire espai o si necessiteu un sistema tancat, o bé si teniu un jardí petit (200 - 400 m²), la millor manera de compostar és amb un contenidor de compostatge. Si preveieu obtenir grans quantitats de compost, també podeu instal·lar un segon o tercer contenidor. Si no teniu prou materials marrons disponibles, haureu d'aconseguir sacs de restes d'aquest tipus en algun lloc.

Caixa de compostatge: si teniu un jardí gran i el cultiveu de manera que genereu molts residus de jardí, és millor usar una o diverses caixes de compostatge, segons la quantitat de residus biològics. Però cal que tingueu present que el compostatge no funcionarà si només useu gespa tallada.



Fotografia: Wendell T. Webber via Thisholdhouse.com



Fotografia: wildlifearden.net

Pila de compostatge: si teniu un jardí gran i amb moltes plantes, i necessiteu molt compost, podeu fer una pila de compostatge cada any.⁷

Podeu trobar informació més detallada sobre tots aquests sistemes de compostatge aquí: [Vlaco/OVAM: Backyard composting](#).

⁷ Vlaco/OVAM: *Backyard composting*.

Ubicació

Abans de col·locar les caixes de compostatge, tingueu molt en compte que, un cop instal·lades, és difícil canviar-les de lloc. Evidentment, cada instal·lació és diferent i, per tant, cal avaluar cas per cas. Però podeu seguir alguns consells generals:⁸

- ✓ Un lloc adequat, de fàcil accés però també una mica amagat per raons estètiques i de seguretat.
- ✓ No col·loqueu les instal·lacions de compostatge al costat mateix d'una paret, ja que cal deixar una mica d'espai entremig per facilitar les tasques de neteja dels possibles vessaments.
- ✓ No ho col·loqueu a prop d'un gran contenidor d'escombraries, ja que sovint atrauen animals i fan pudor, fet que podria tenir uns efectes secundaris negatius en el compost.
- ✓ Caixes de compostatge:
 - S'han de situar per sobre del nivell de l'herba o el sòl per al drenatge.
 - Cal protegir l'àrea circumdant per evitar que s'enfangui amb el trànsit de vianants (amb l'ús de grava, encenalls de fusta o altres materials porosos).
- ✓ Les instal·lacions més grans amb major capacitat haurien de ser accessibles per a la maquinària per tal que els materials voluminosos es puguin lliurar i dipositar al costat de les caixes.

Què necessito? - Equips de compostatge⁹



⁸ Consells oferts per Vlaco/OVAM: *Backyard composting*

⁹ Font: Twinning Project: *School Composting*

Com he de compostar? - Tasques periòdiques

Compostatge domèstic

- ✓ Barregeu verds i marrons en una proporció de **2:1 a 1:1**
- ✓ Afegiu-hi aigua, si és necessari
- ✓ Airegeu el compost amb un pal
- ✓ Remeneu la pila de tant en tant (cada 3-4 mesos)



Imatge: Joal Morris



Fotografia: WRAP

Compostatge comunitari

- ✓ Recolliu verds i transporteu-los a les instal·lacions de compostatge (o deixeu que la gent els porti a les instal·lacions de compostatge, ja sigui amb un accés obert o restringit)
- ✓ Escampeu els verds i formeu-ne capes amb materials marrons
- ✓ Per als llocs d'accés obert: controleu els materials que la gent porta i posa al compost, i retireu-ne els plàstics i altres materials no compostables
- ✓ Aporteu material voluminós (fulles, encenalls, serradures, etc.)
- ✓ Reviseu les caixes i feu-ne el manteniment pertinent, reparant-les quan sigui necessari
- ✓ Gireu el munt quan la caixa estigui plena

Avaluació

Què necessito?



Prevenió de residus

Si voleu descobrir quants residus s'eviten amb el vostre compostatge, només necessiteu una balança i un tauler de notes amb fulls de registre o qualsevol altre sistema per anotar-hi les vostres mesures.

El que podeu fer per avaluar-ho és mesurar les quantitats de materials verds i marrons abocades al compost. Per tal de tenir una idea clara sobre els impactes directes i a llarg termini del vostre compostatge, haureu de mesurar diverses coses en diverses ocasions:

- o **Una setmana abans de la prova** (quan les instal·lacions de compostatge ja estiguin a punt i els participants estiguin registrats a la iniciativa): demaneu als participants de portar a les instal·lacions els seus residus de menjar de tot un dia.

o **Durant la prova:**

- Mesureu la quantitat de residus d'aliments portats pels participants. Així sabreu l'impacte directe i a curt termini de la vostra acció: la quantitat de residus de menjar compostats és igual a la quantitat de residus evitats
- Anoteu el nombre de participants
- Al final de la prova: demaneu als participants que tinguin previst iniciar el compostatge domèstic o comunitari que s'hi inscriguin
- Creeu una llista de contactes de tots els participants

o **Després de la prova:**

Dueu a terme diverses avaluacions complementàries després de la prova: al cap d'una setmana, d'un mes i de sis mesos, preguntant als participants (inscrits a la llista de contactes):

- Qui està compostant activament?
- Quines quantitats composten?

Els participants haurien de tornar a mesurar la quantitat de residus de menjar (per dia o per setmana) que porten a compostar en comptes de llençar-los a les escombraries. Així sabreu l'impacte de la vostra acció a mig i llarg termini: la quantitat de residus de menjar compostats és igual a la quantitat de residus no generats.

Control de qualitat

La qualitat final del compost està determinada pels materials que es processen. Com hem explicat més amunt, cal una **bona barreja de materials verds i marrons** per tal d'aconseguir un compost d'alta qualitat.

A part d'això, el compost s'hauria d'airejar, remenar, humitejar i cobrir de forma periòdica. Un producte final homogeni «té un pH neutre, conté poques llavors capaces de germinar (males herbes), té un contingut de sal no gaire elevat i un valor nutritiu equilibrat».¹⁰



Fotografia: WRAP

Hi ha altres proves força senzilles que podeu fer vosaltres mateixos i que us donaran una idea molt aproximada de la qualitat del vostre compost¹¹; avalueu

- o l'aspecte,
- o la temperatura i
- o els nutrients

del vostre compost (en trobareu més detalls a la pàgina següent).

¹⁰ Vlaco/OVAM: *Backyard composting*.

¹¹ Tingueu en compte que sempre convé agafar les mostres de l'interior del compost.

Aspecte?

Agafeu una mica de compost a la mà i observeu-ne:

- ✓ **Els components actius i vius:** cucs de terra, centpeus, àcars i ratlles de floridura blanca indiquen un procés de descomposició saludable.
- ✓ **Bona olor:** el compost bo i madur fa olor de sòl forestal. El compost amb olor desagradable mostra que no conté suficient oxigen per a un bon compostatge.
- ✓ **Homogeneïtat:** si conté un munt de fulles a mig digerir, grapats d'herba tallada o peles de patata cuites significa que no s'ha girat i airejat de forma adequada.
- ✓ **Textura/humitat:** en tancar la mà, el contacte ha de desprendre una mica d'humitat, però sense mullar gaire. Si és massa humit, afegiu-hi alguns materials secs; si és massa sec, afegiu-hi aigua. Amb el pas del temps, el compost pot adquirir un aspecte grumollós.

Temperatura?

«Una temperatura més elevada en el compost (després de remenar) que la temperatura exterior és un clar signe d'activitat (de digestió). Les temperatures superiors a 50°C proven el fet que s'han destruït les llavors de males herbes i els bacteris patògens (evidentment, només en aquells llocs en què la temperatura és tan elevada).»¹²



Fotografia:
redwormcomposting.com

Nutrients?



Fotografia: Whichford pottery

El compost madur d'alta qualitat està ple de nutrients. A diferència dels fertilitzants, l'avantatge del compost és que els nutrients s'alliberen molt lentament. El compost es manté altament nutritiu durant molt de temps i, per tant, és particularment recomanat per a la sembra i la plantació; feu-lo servir i ho comprovareu. Proveu-lo en una petita quantitat de llavors abans de fer-lo servir a més gran escala.

Informació del rendiment¹³

Quantitats mitjanes de compostatge:

- Compostatge domèstic:
50-162 kg/persona/any de residus biològics
- Compostatge comunitari:
22-73 kg/ persona/any de residus biològics

Costos per tona

- Compostatge domèstic:
26-38 €, costos mitjans 32 €/tona
- Compostatge comunitari:
54-145 €, costos mitjans 93 €/tona

¹² Vlaco/OVAM: *Backyard composting*.

¹³ ACR+: *Bio-waste composting. Management options for 6 composting strategies*.

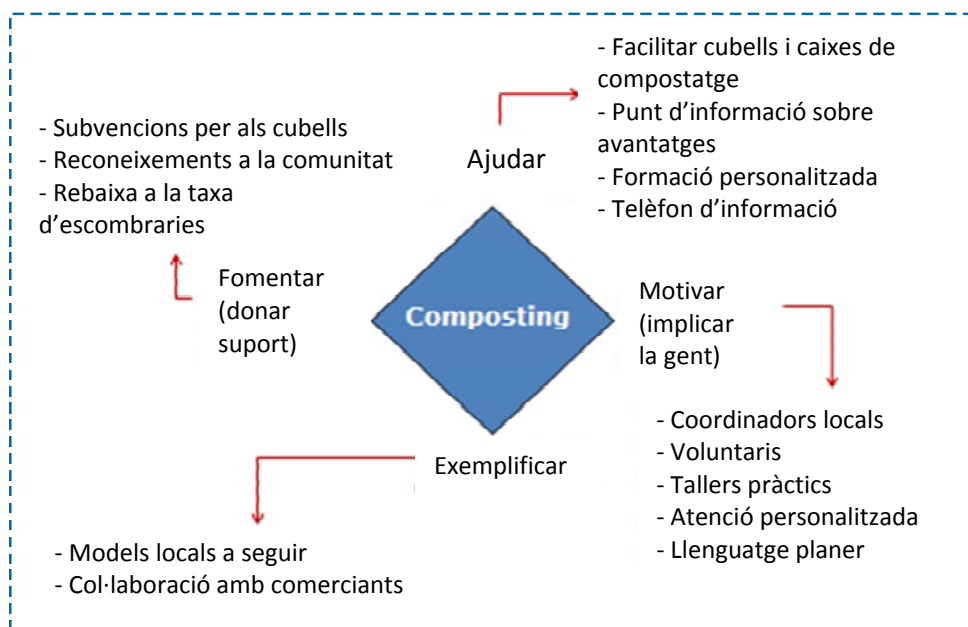
Descripció de l'estratègia per a autoritats locals

Hi ha mesures complementàries que les autoritats locals poden prendre per tal de fomentar el compostatge domèstic i comunitari a més gran escala al seu territori:

- ✓ **Compromís:** distribució de díptics i fullets informatius, producció de vídeos i falques de ràdio, i col·locació de pantalles informatives en celebracions locals, jardins públics o centres de jardineria.
- ✓ **Subvencions per al compostatge**
- ✓ **Tallers educatius d'informació** sobre com construir instal·lacions de compostatge amb malles de filferro, palets de fusta o altres materials.
- ✓ **Organitzar programes de compostatge**
- ✓ Establir **llocs de demostració** als barris i a les escoles
- ✓ **Programes divulgatius** a les escoles: llocs de demostració i formació sobre el compostatge a les escoles que ensenyin als infants uns coneixements que, al seu torn, transmetran a les seves famílies.
- ✓ **Reducció de la taxa d'escombraries** per als ciutadans que participen en programes de compostatge domèstic o comunitari.
- ✓ **Dedicar personal** a la promoció del compostatge, i
- ✓ Motivar i implicar **sectors de la societat civil i voluntaris:**



Fotografia: Lycée Français de Palma de Mallorca, EWWR 2011





Més informació:

- o Vlaco (Organització flamenca de compostatge) i OVAM (Agència Pública de Residus de Flandes): *Backyard composting*: [http://www.ewwr.eu/docs/PTD/VlacoOVAM - Backyard composting.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/PTD/VlacoOVAM_-_Backyard_composting.pdf)
- o [Twinning Project](#): *School Composting... A First Step In Waste Prevention! A manual for Romanian Schools*. www.twinning-waste-bacau.ro/waste-3/what-can-we-do/materials/school-composting-manual
- o [ACR+](#) (Associació de Ciutats i Regions per al Reciclatge i la Gestió Sostenible dels Recursos): *Organic Waste Composting. Technical Factsheet, Biological Waste Treatment*.
- o [ACR+](#) (Associació de Ciutats i Regions per al Reciclatge i la Gestió Sostenible dels Recursos): *Bio-waste composting. Management options for 6 composting strategies*.



Amb el suport de la
Comissió Europea

www.ewwr.eu

