

El projecte del no malbaratament alimentari a Mercabarna

XXXI Jornada d'Agricultura a Prada

Prada, 20 d'agost 2016

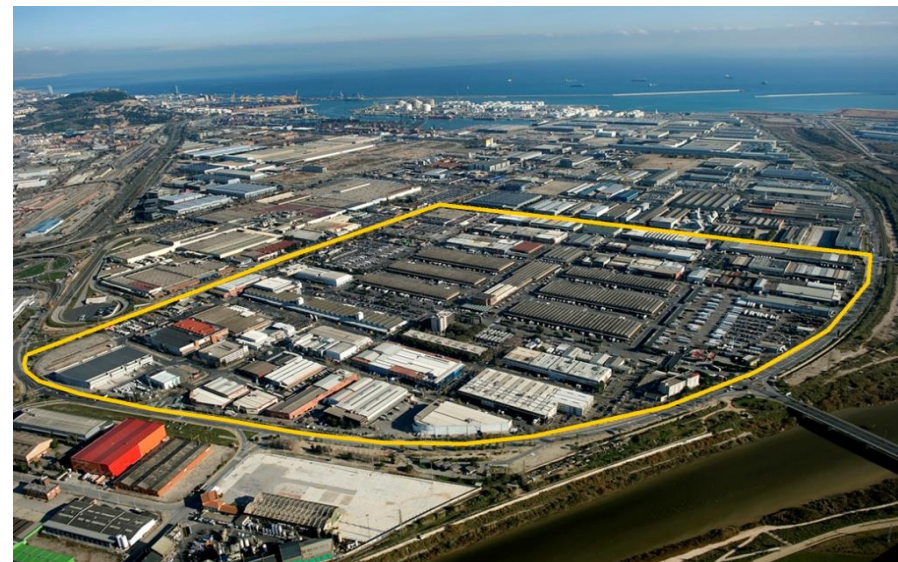
- Xifres de Mercabarna
- Dades malbaratament al món
- Projecte per al no malbaratament alimentari 2002-2015
- Projecte d'optimització del malbaratament alimentari 2016-2018

SOBRE MERCABARNA



Mercabarna en xifres

- ✓ Superfície: **90 hectàrees**
- ✓ **700 empreses**
- ✓ **10 milions de consumidors**
- ✓ Facturació anual empreses: **5.000 milions €**
- ✓ La major concentració de fred d'Espanya: **800.000 m³**
- ✓ El primer mercat de fruites i hortalisses d'Europa
- ✓ **30.000 tones anuals** de residus comercials i industrials
- ✓ **72%** de reciclatge
- ✓ **0'5%** de malbaratament
- ✓ **1 milió** de kg. donats al Banc dels Aliments al 2015



Sectors d'activitat

MERCAT CENTRAL DE FRUITES I HORTALISSES



Inauguració: 1971

Superfície: 170.000 m²

Empreses: 160

Comercialització: 1,1 milió de tn/any

MERCAT CENTRAL DEL PEIX



Inauguració: 1983

Superfície: 24.000 m²

Empreses: 52

Comercialització: 75.000 tn/any

MERCABARNA-FLOR

Inauguració: 2008

Superfície: 44.000 m²

Empreses: 45

Comercialització: 14 milions d'unitats



ZONA D'ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES (ZAC)



Superfície: 351.000 m²
Empreses: 350
Comercialització: 750.000 tn/any



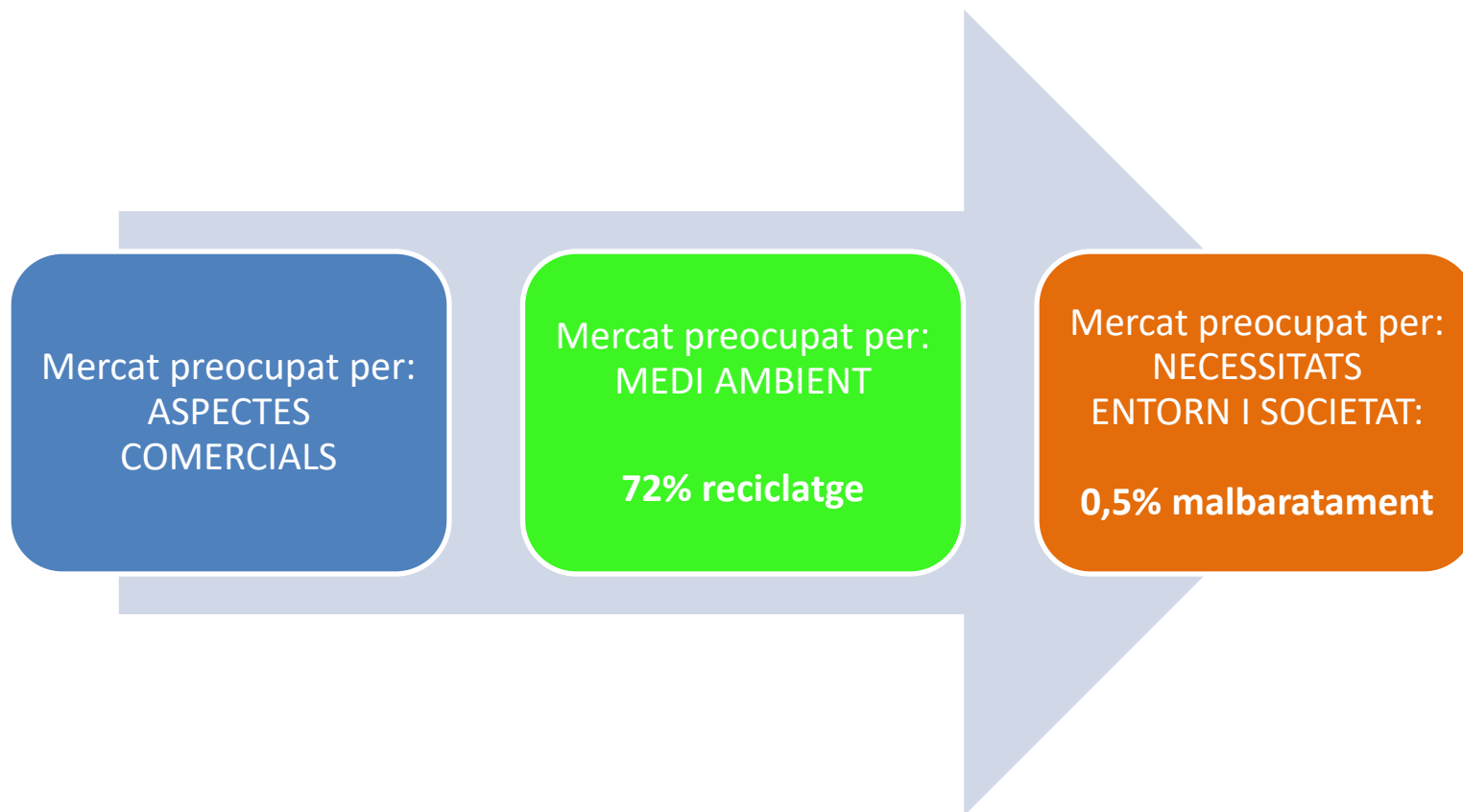
ESCORXADOR



Inauguració: 1979
Superfície: 30.000 m²
Volum sacrifici: 25.000 tn/any

Comercialització de Mercabarna 2015

Comercialització 2015	Tones
Mercat Central de Fruites i Hortalisses	1.100.000
Mercat Central del Peix	75.000
Escorxador	25.000
Zona d'Activitats Complementàries	750.000
Total	1.950.000



FLASH DE DADES SOBRE EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Malbaratament alimentari al món

mercabarna



Conversión de sobras alimentarias de Lidl en pienso para animales en la empresa Promic, en Les Masies de Voltregà (Barcelona). J. VERNÉ SIMONZ

Los restos también contaminan

Los miles de kilos que no se consumen y se pudren, también contaminan. Según la FAO, si sumáramos todos estos desperdicios tendríamos al tercer país más contaminante del planeta, detrás de Estados Unidos y China.

Los restos alimentarios emiten durante su descomposición metano, un gas de efecto invernadero que contamina 23 veces más que la misma cantidad de dióxido de carbono (aunque hay 200 veces más CO₂ en el planeta). Además, durante la producción de estos alimentos se consume mucha agua y energías fósiles que también tienen su impacto en el cambio climático.

En España la producción de comida emite 41,7 millones de toneladas de CO₂, según VSF. Todo lo que se desperdicia, contamina.

La distribución española carece de una norma para frenar los desperdicios como la aprobada en Francia, que obliga a los supermercados a donar alimentos

El despilfarro de comida no tiene coto en España

Cada día los productores descartan 100.000 kilos de pepinos. El ministerio está estudiando medidas para poner freno al desperdicio. Recytrans convierte ahora en biogas miles de litros de Coca-Cola caducada

En España no hay una norma que ponga coto a los desperdicios de ciudadanos que apoyaron la iniciativa de Guillaume Garot, exministro delegado de Agricultura, el pasado 9 de diciembre los diputados acordaron por unanimidad una normativa que obliga a los supermercados de más de 400 metros cuadrados a donar la comida que descartan para bancos de alimentos, alimentación animal o abonos. La ministra Segolène Royale tuvo duras negociaciones con el sector y amenazó con publicar el nombre de quienes no se comprometeran a sumarse a la iniciativa. "Y no creo que les haga buena publicidad", comentó. El objetivo final de Francia es reducir en 2025 a la mitad las sobras.

Cifras del despilfarro de alimentos

Comida a la basura. Se calcula que hasta un tercio de toda la comida que produce el planeta se desperdicia.

España, derrochadora. España desecha 7,7 millones de toneladas de alimentos, siendo el séptimo país más derrochador de la Unión Europea.

Lo que se tira por cabeza. Los españoles consumimos unos 654 kilos por persona. Ase calcula que tiramos 167 kilos cada uno de nosotros.

Los hogares, un pozo. El escalón más derrochador de la cadena alimentaria son los hogares, responsables del 42% de lo desperdiciado. La industria alimentaria tira el 39%. Restaurantes y servicios alimentarios, el 14%. Y comercios y distribución, el 5%.

Los restos alimentarios emiten durante su descomposición metano, un gas de efecto invernadero que contamina 23 veces más que la misma cantidad de dióxido de carbono (aunque hay 200 veces más CO₂ en el planeta). Además, durante la producción de estos alimentos se consume mucha agua y energías fósiles que también tienen su impacto en el cambio climático.

En España la producción de comida emite 41,7 millones de toneladas de CO₂, según VSF. Todo lo que se desperdicia, contamina.

Lo que se tira por cabeza. Los españoles consumimos unos 654 kilos por persona. Ase calcula que tiramos 167 kilos cada uno de nosotros.

Los hogares, un pozo. El escalón más derrochador de la cadena alimentaria son los hogares, responsables del 42% de lo desperdiciado. La industria alimentaria tira el 39%. Restaurantes y servicios alimentarios, el 14%. Y comercios y distribución, el 5%.

El sistema de reciclaje, que le viene marcado desde Alemania. Muchos de los alimentos que llegan para su reciclaje ya hacen envueltos en el típico pack. Desde Recytrans, una de las principales del sector, cuentan que están probando maquinaria que facilite separar el alimento del plástico, pero que actualmente lo siguen haciendo a mano. La empresa estima que así está convirtiendo en biogas miles de litros de Coca-Cola cada día que habitan quedado en las plantas que la multinacional cerró hace poco.

Un cambio en el sistema. Reciclar nuestros alimentos no es la solución para el problema, dicen desde Ecologistas en Acción, que afirma que para reducir las sobras de nuestros sistemas tendríamos que cambiarlo. "Habría que abrir circuitos cortos de comercialización, potenciar las cooperativas entre consumidores y productores cercanos y apoyar a los grupos de consumo", dice Chano Morán, del grupo ecologista. "Y en casa tendríamos que organizar el menú semanal antes de hacer la compra y esforzarnos por ajustarnos a lo previsto, sin dejarnos llevar por ofertas que hacen que llenemos el carro sin tener claro el momento de consumo, y dar a nuestra alimentación la importancia que tiene".

En el barrio madrileño de Carabanchel la asamblea que nació durante el 15-M, intentó aprovechar los restos de Mercadorn para ayudar a comer a algunas familias del grupo. El gran centro de alimentos acabó echándose, así que ahora reciben los restos de frutas y dos panaderías del barrio. Olivia Palente, de 55 años, monitora de un comedor escolar como marido ha estado años en el paro (hasta hace tres semanas), es una de las beneficiarias. "Participamos por necesidad y porque nos da pena que se tire un plato", dice. "Lo que más nos dan son tomates. Nos hinchamos de plato".

hay una norma a los desperdicios

despicio os

isura. Se calcula que un tercio de toda la comida que produce el planeta se desperdicia.

hadora. España tira millones de alimentos, siendo más derrochadora que Europa.

Lo que se tira por cabeza. Los españoles consumimos unos 654 kilos por persona. Ase calcula que tiramos 167 kilos cada uno de nosotros.

Los hogares, un pozo. El escalón más derrochador de la cadena alimentaria son los hogares, responsables del 42% de lo desperdiciado. La industria alimentaria tira el 39%. Restaurantes y servicios alimentarios, el 14%. Y comercios y distribución, el 5%.

Eso es lo que se hace con los desperdicios en uno de los escalones de la cadena alimenticia. En los países ricos, un tercio de los alimentos acaban desechados y el reparto en su generación es el siguiente: hogares (42%), industria alimentaria (39%), restaurantes y servicios alimentarios (14%) y comercios y distribución (5%).

España genera 7,7 millones de toneladas de residuos al año, según un estudio de 2010 de la Comisión Europea. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente está en estos momentos terminando un informe sobre cuánto tiramos para identificar medidas que pongan freno a este despilfarro, aunque no dan pistas de qué línea seguirán ni en qué parte de la cadena se aplicarán.

Francia lleva ventaja en este asunto. Gracias a las 200.000 fir-

cios. Solo nueve r prabo, Consum C rán, Día, E. Lech po El Corte Ingla dona. "Nuestra o algunos super adoptado medid ce Rubén Sánch Facua. Y creem ría de los super han querido co gestion en su se protocolo". EL Pi cuatro de las ma dieron a enseña de sus deshecho animales, compa cadona, DIA, Er uno, Lidl, ha acc

quienes no se co sumarse a la ir creo que les hag dad", comentó. I de Francia es red mitad las sobras.

En España no iva que ponga co

Cifras de aliment

Comida a la ba la que hasta un la comida que p ta se desperdici

España, derrox ña desecha 7,7 i toneladas de ali el séptimo país i dor de la Unión

AECOC

Estudio Shopper View

LOS CONSUMIDORES JÓVENES Y LOS HOGARES UNIPERSONALES SON LOS QUE MÁS ALIMENTOS DESPERDICIAN



El primer estudio sobre hábitos de aprovechamiento de alimentación de los españoles elaborado por AECOC muestra que son los consumidores jóvenes los que más alimentos tiran a la basura en su hogar. En concreto, el 20% de los jóvenes de entre 25 y 34 años afirma desperdiciar "bastante" o "mucho", mientras que ese porcentaje se va reduciendo a medida que aumenta la edad del consumidor hasta llegar a solo el 8% en el caso de las personas que se encuentran en la franja de edad superior, entre 55 y 65 años. Además, son los hogares unipersonales los que más alimentos desperdician, al contrario de aquellos formados por una pareja con hijos.

En total, el 5% de la población asegura tirar grandes cantidades de alimentos y solo el 15% dice no desperdiciar ninguno de los productos que adquiere para su consumo.

Los hogares españoles tiran actualmente 2.9 millones de toneladas de alimentos al año, por lo que AECOC trabaja para dar a conocer los hábitos de aprovechamiento alimentario e impulsar buenas prácticas entre consumidores, fabricantes y empresas.

Para más información **Xavier Cros**
93 252 39 00 / xcros@aecoc.es

la obligatoriedad de hacer constar la información nutricional se aplazó con el objetivo de que las empresas tuvieran tiempo de recopilar la información necesaria y adaptar sus etiquetas de producto a los nuevos requerimientos normativos.

Aquellas empresas, voluntaria, ya la información, de al Reglamento, las en ban esta info hasta el 13 de señalar que, templa produ de declarar d quisito afecti productos en

La informac atributo cad consultado especialmente ocupados pr más saludabl

Con el objet tamente a a necesiten, AE de sus socie tos para conc relacionados tricional rec 1169/2011.

Para más información sobre el calendario y las inscripciones a los webinars, se puede contactar con Xavi Pera, Responsable de Seguridad Alimentaria. Las plazas son limitadas.

Para más información **Xavi Pera**
93 252 39 00 / xpera@aecoc.es

El primer estudio sobre hábitos de aprovechamiento de alimentación de los españoles elaborado por AECOC muestra que son los consumidores jóvenes los que más alimentos tiran a la basura en su hogar. En concreto, el 20% de los jóvenes de entre 25 y 34 años afirma desperdiciar "bastante" o "mucho", mientras que ese porcentaje se va reduciendo a medida que aumenta la edad del consumidor hasta llegar a solo el 8% en el caso de las personas que se encuentran en la franja de edad superior, entre 55 y 65 años. Además, son los hogares unipersonales los que más alimentos desperdician, al contrario de aquellos formados por una pareja con hijos.

En total, el 5% de la tiran grandes cantidades solo el 15% dice no de los productos que consumo.

Los hogares españoles 2.9 millones de toneladas al año, por lo que AECOC a conocer los hábitos to alimentario e impu cas entre consumid empresas.

Para más información
93 252 39 00 / xcros@

ALIMENTACIÓN DEBATE MULTISECTORIAL SOBRE LOS DESPERDICIOS

CADA ESPAÑOL TIRA MEDIO KILO DE COMIDA A LA SEMANA

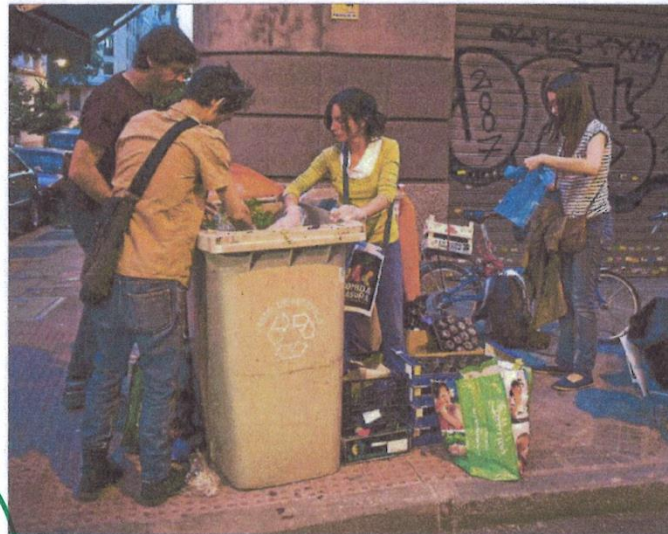
Todos los agentes implicados en la cadena alimentaria coinciden en señalar al consumidor como el mayor responsable de los productos que acaban en la basura

ISABEL F. LANTIGUA MADRID

Por no planificar bien la compra, por olvidarse de congelar los productos, por servir raciones exageradas, por fechas de caducidad cortas, por adquirir envases de comida muy grandes, por aprovechar las ofertas 3x2 sin necesitarlas, por excedentes en la producción, por comprar más con los ojos que con la cabeza... Los factores son múltiples pero juntos dan un dato que todos los sectores implicados en la cadena alimentaria consideran «alarmante»: en España se desperdician 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año.

La cifra, llevada a lo doméstico, implica que en cada hogar se tiran anualmente 1,36 millones de toneladas de comida apta para su consumo, 25,5 millones de kilos de fruta, pan, carne, pescado y lácteos que van a la basura a la semana. Más al detalle, cada español desperdicia más de medio kilo cada siete días.

«La magnitud del problema es enorme», reconoció ayer Fernando Burgaz, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio



Miembros del colectivo Comida Basura cogen comida de los contenedores de los supermercados. ALBERTO DI LOLLÍ

Ambiente, durante el primer debate multisectorial sobre el asunto, organizado por la OCU. Entre un 30% y un 50% de los alimentos comestibles acaban desechados. Y para Burgaz, un dato relevante es que «en el 80% de los hogares españoles, los alimentos se tiran sin procesar, es decir, tal cual han llegado del supermercado acaban en la basura. Tan sólo en dos

de cada 10 casas la comida que se tira es porque ha sobrado en el plato».

Frutas, verduras y pan fresco son los alimentos más desechados. Lo que se desperdicia en las casas supone el 42% del total de los desperdicios, mientras que en la fase de fabricación se desecha el 39%, en la restauración el 14% y en la distribución el 5%. No obstante, entre tanta cifra

abrumadora hay una positiva. «España ha reducido en un 2,4% el desperdicio de alimentos en un año», afirmó Burgaz, que, sin embargo, insistió en que «queda mucho trabajo por hacer» y apeló a todos los agentes involucrados porque «todos po-

los ojos que con la cabeza... Los factores son múltiples pero juntos dan un dato que todos los sectores implicados en la cadena alimentaria consideran «alarmante»: en España se desperdician 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año.

La cifra, llevada a lo doméstico, implica que en cada hogar se tiran anualmente 1,36 millones de toneladas de comida apta para su consumo, 25,5 millones de kilos de fruta, pan, carne, pescado y lácteos que van a la basura a la semana. Más al detalle, cada español desperdicia más de medio kilo cada siete días.

«La magnitud del problema es enorme», reconoció ayer Fernando Burgaz, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio

no que se los damos a nuestro productor de helados de limón o pasa a las ruta de las salsas o los alimentos preparados... O los donamos. El requisito estético no puede ser una excusa para tirar comida», concluyó Torres.

Comparado con sus vecinos, España es el séptimo país de la UE que más comida tira, después de Reino Unido, Alemania, Holanda, Francia, Polonia e Italia.

ESPAÑA ES EL SÉPTIMO PAÍS DE LA UE QUE MÁS COMIDA TIRA: AL AÑO, 7,7 MILLONES DE TONELADAS



Miembros de

Ambiente, durante el primer debate multisectorial s... nizado por la C... un 50% de los a... acaban desech... un dato releva... de los hogares... tos se tiran sin... cual han llegad... acaban en la ba

Malbaratament alimentari a Catalunya. 2010

	Malbaratament total (t)	Malbaratament total (%)
MERCATS	3.671	1,4%
SUPERMERCATS	42.987	16,4%
COMERCIAL ALIMENTARI ALTRES	23.391	8,9%
RESTAURACIÓ	30.976	11,8%
INSTITUCIONS	9.574	3,6%
LLARS	151.872	57,9%
TOTAL	262.471	100 %

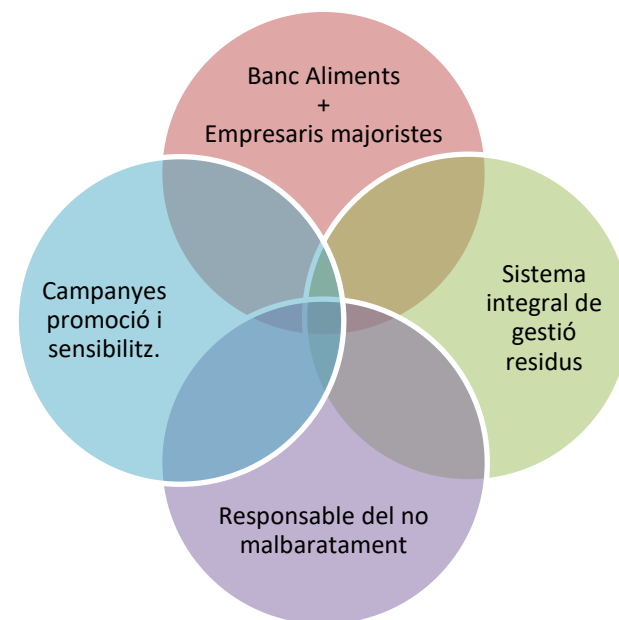
Font: Muñoz-Gutiérrez et al. (2011) Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya. Situació actual i propostes de treball. ARC

PROJECTE DE MERCABARNA PER AL NO MALBARATAMENT ALIMENTARI (2002-2015)



Palanques dinamitzadors de Mercabarna en la lluita contra el malbaratament:

1. La relació de partners entre Mercabarna i el Banc dels Aliments
2. La conscienciació i sensibilització de les empreses majoristes del recinte
3. Les infraestructures al servei dels usuaris
4. La creació de la figura del 'Responsable de vetllar pel no malbaratament alimentari'



1. La relació de partners entre Mercabarna i el Banc dels Aliments

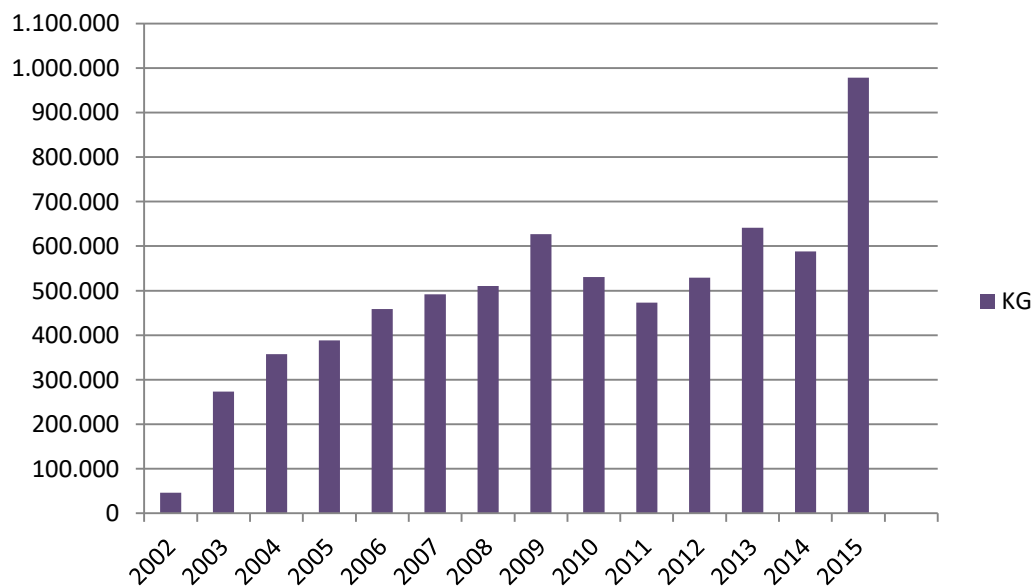
- Cessió de magatzem de 175m2 des del 2002
- Cessió d'oficina des de 2011
- Ampliació del magatzem en 250 m² al 2015 (superfície total de 425m2)

Mercabarna-Banc Aliments	2002	2015	% Dif.
Empreses donants (nº)	43	210	+388%
Donacions al Banc (tn)	110	978	+789%
Magatzem (m2)	175	450	+157%

2. La conscienciació i sensibilització de les empreses majoristes

Donacions al Banc dels Aliments 2002-2015 (kg)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
KG	46.161	273.621	357.752	388.130	458.903	491.618	510.110	627.140	530.481	472.891	528.971	641.412	588.161	977.902



(*) Fins a juliol de 2016, 752.264 kg.

3. Les infraestructures al servei dels usuaris

- Contenedors-compactadors a tots els pavellons dels Mercats (tant del Mercat Central de Fruites i Hortalisses com Mercat Central del Peix)
- Construcció d'un Punt Verd

RESIDUS			Tones
Comercials	Orgànics	De fruites i hortalisses	8.536
		De peix	842
		Total orgànics	9.378
	Inorgànics	Rebuig	6.010
		Fusta	3.716
		Cartró	2.642
		Plàstic	465
		Altres	232
		Total inorgànics	13.065
	Total residus comercials		22.443
Industrials	Residus d'Escorxador (no aptes consum humà)		6.416

4. Creació figura 'Responsable de vetllar pel no malbaratament aliment'

- Un directiu amb aquesta responsabilitat
- Des de 2014
- Objectiu: fomentar les tasques de reducció del malbaratament a Mercabarna
- Mesura pionera entre els mercats majoristes

PROJECTE D'OPTIMITZACIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI A MERCABARNA (2015-2018)

- El 2015, assolida la xifra del 0,5% de malbaratament alimentari, Mercabarna va encarregar a la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) i a la Plataforma Aprofitem els Aliments, la realització d'un estudi.
- Objectiu: diagnosticar el malbaratament alimentari produït per l'activitat dels operadors que conflueixen a Mercabarna -productors, majoristes i compradors (detallistes, distribuïdors, restauradors, etc.)- per:
 - ✓ Dimensionar-lo
 - ✓ Analitzar-ne les seves causes
 - ✓ Explorar la percepció dels actors que hi participen
 - ✓ Elaborar propostes concretes d'intervenció per tal de reduir el malbaratament alimentari i millorar l'operativa de gestió dels residus orgànics.
- En aquest treball hi va participar l'Oficina de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB); l'empresa Spora Synergies, *spin off* de la UAB especialitzada en consultoria social; i la Plataforma Aprofitem els Aliments (PPA).

Fases del projecte

■ 1ª Fase: Quantificació

- ✓ Dimensionar quantitativament el malbaratament alimentari.
- ✓ Caracteritzar el malbaratament alimentari.
- ✓ Analitzar l'operativa global de gestió de residus de Mercabarna.

■ 2ª Fase: Recerca social

- ✓ Analitzar els coneixements, les actituds i les pràctiques dels operadors de Mercabarna en relació a la gestió de residus i el malbaratament alimentari.

■ 3ª Fase: Propostes

Es van fer tres tipus de propostes amb la finalitat última d'aconseguir reduir l'índex de malbaratament del 0,5% actual al 0%. **Això significaria aprofitar les 9.378 tones d'aliments que actualment encara es malbaraten.**

- Propostes d'intervenció per millorar el coneixement, les actituds i consolidar bones pràctiques.
- Propostes sobre noves funcions i operativa del Punt Verd per convertir-lo en un centre d'aprofitament alimentari.
- Propostes de variació de processos i noves eines, instal·lacions i maquinària

RECOPIACIÓ DE DADES

- ESTUDI DE LES ESTADÍSTIQUES DE MB
- METEOCAT .Taules de dades de la xarxa d'estacions meteorològiques.
- Explotació de dades d'entrades i sortides de productes del Banc d'Aliments.
- Agència de Residus de Catalunya.- Declaracions anuals de residus de MB i empreses del seu recinte.

TREBALL DE CAMP

-En tots els punts de recollida, amb seguiment total de 45TM de residus.

ENTREVISTES A AGENTS CLAUS

-Amb diferents sectors i actors entrevistats.

Principals resultats obtinguts:

- El principal motiu d'abocament d'aliments als contenidors és l'excés d'oferta (excedents), seguit de les minves.
- Hi ha una correlació directe (del 0,73) entre la generació de residus i la temperatura ambient. En aquest sentit, durant els mesos d'estiu, es malmet més producte.
- Un 25% dels residus orgànics recollits al Punt Verd provenen de minves i restes d'aliments de les empreses elaboradores i transformadores.
- Un 21% dels residus orgànics són fruita de temporada.
- Un 17% dels residus recollits al Punt Verd i un 40% dels recollits als contenidors del Mercat de Fruites i Hortalisses es podrien aprofitar per al consum humà per la seva qualitat. Això representen un total de 2.063 tones.
- Hi ha un alt percentatge d'enquestats (70%) que afirma que els preocupa bastant o molt el tema del malbaratament. Aquesta dada és important perquè significa que a Mercabarna hi ha una massa crítica de persones sensibles i conscienciades amb aquesta problemàtica.

■ Objectius principals

- ✓ Reduir l'índex de malbaratament del 0,5% actual al 0%
- ✓ De la voluntat d'un màxim reciclatge a l'objectiu primari i prioritari de no malbaratament i, després i també, màxim reciclatge.

■ Objectius específics

- ✓ Incrementar el coneixement i la sensibilització sobre el malbaratament alimentari, evidentment dintre de l'Unitat Alimentaria, però també en altres àmbits.
- ✓ Incentivar conductes de prevenció i aprofitament.
- ✓ Augmentar el grau d'aprofitament dels aliments descartats.
- ✓ Millorar la col·laboració amb les entitats d'aprofitament.
- ✓ Vincular la imatge de Mercabarna amb l'aprofitament alimentari.
- ✓ Mides per mantenir els aliments a temperatura adequada de conservació als mercats per reduir el malbaratament.

■ Objectiu complementari

- ✓ Aprofitar la presència de 12.000 escolars per introduir un clar missatge de no malbaratament.

Accions

Acció	Descripció acció	Quan
A1	Integració d'uns primers missatges a la campanya infantil '5 al dia' de missatges sobre malbaratament alimentari	Febrer 2016
A2	Signatura d'un acord formal amb totes les associacions empresarials per a la reducció del malbaratament alimentari a Mercabarna	Setembre 2016
A3	Integració total a les campanyes infantils ('5 al dia' i 'Creix amb el peix') de missatges sobre malbaratament alimentari	Inici campanya (nou curs escolar). Octubre 2016
A4	Optimització del procés de gestió de residus al Mercat Central de Fruites i Hortalisses	Gener 2017
A5	Pla de comunicació interna sobre malbaratament alimentari (treballadors i empreses)	Octubre/Desembre 2016

Acció	Descripció acció	Quan
A6	Pla de comunicació externa sobre malbaratament alimentari (mitjans de comunicació i promoció d'activitats de RSC d'entitats vinculades al malbaratament alimentari)	Octubre/Novembre 2016
A7	Creació d'un Centre d'Aprofitament d'Aliments, CAA, que substitueix l'actual Punt Verd (inclou obres i noves instal·lacions)	Octubre 2017
A8	Integració espacial i logística de les entitats socials al CAA	Octubre 2017
A9	Integració al CAA d'altres iniciatives d'aprofitament alimentari diferent a l'ús humà sense transformació	Gener 2018
A10	Climatització de les parades del MCFH i del MCP	D'acord amb les obres del mercat



mercabarna
Hub alimentari del
Mediterrani - Barcelona®