

EDITORIAL

Analitzar possibles canvis

El comitè de les Nacions Unides sobre la tortura va fer públic ahir l'informe que ha fet sobre Andorra. Tot i que constata millores i avenços en la lluita del país contra la tortura i per complir amb les exigències internacionals, també fan un seguit de recomanacions que ara s'hauran d'avaluar per tirar endavant possibles modificacions. D'aquesta manera, una de les constatacions que han palesat els experts és que la presó preventiva en alguns casos s'allarga massa temps i, en aquest sentit, posen en relleu que de vegades ha arribat als 8,5 mesos. Des de l'executiu s'argumenta que aquesta mesura s'allarga en aquells casos més greus i que en compta-

des ocasions les persones que han estat privades de llibertat a través d'aquesta mesura han estat alliberades dels delictes pels quals eren acusades. Això, però, no ha de servir com a excusa per no avaluar aquesta recomanació i, per tant, cal analitzar la durada d'aquestes presons preventives, malgrat que els inculpats tinguin al seu abast mesures com l'apel·lació en cas que sigui allargat el termini inicial. També caldria avaluar la possibilitat de crear un organisme que servís per revisar les actuacions policials, ja que això serviria per garantir el compliment dels drets i els deures en aquestes actuacions del cos de l'ordre.



TRIBUNA



El malbaratament alimentari

Si fem una mica de memòria, recordarem queenguany, la data del 5 de juny del 2013, Dia mundial del medi ambient, s'ha celebrat sota el lema *Pensa, menja, estalvia*, dedicat a la sensibilització envers el malbaratament alimentari. Aquest tema torna a prendre importància durant la cinquena edició de la Setmana europea de la prevenció de residus, que tindrà lloc entre el 16 i el 24 de novembre.

Malbaratar aliments és llençar a les escombraries menjar en bon estat i apte per al consum, no pas llençar restes que no són comestibles (ossos de la carn, espines de peix, closques, les pells de les verdures, etc.). ¿Per què és tan problemàtic? Doncs per moltes raons, però principalment per la magnitud del problema i perquè les seves derivades es manifesten tant en l'àmbit social com en l'ambiental i tant en l'esfera local com en la global. De fet, humanament és una tragèdia, ja que considerant les dades actuals, que estimen que cada un de nosaltres llença cada any 35 quilos de menjar en bon estat, el volum total de menjar llençat a les escombraries, segons Intermón Oxfam, serviria per pal·liar la fam a tot el món.

Alhora, en termes econòmics aquesta quantitat significa molts diners, aproximadament 100 bilions d'euros a l'any si considerem tot el menjar malbaratat a les llars de la Unió Europea, i també significa malgastar totes les matèries primeres i l'energia que s'ha invertit en la producció i distribució d'aquests

aliments. Així mateix, a la factura ambiental d'aquest malbaratament de recursos naturals s'hi han d'afegir les conseqüències no desitjades del fet que el menjar esdevingui un residu, com ara l'emissió a l'atmosfera de gasos d'efecte hivernacle procedents de la seva descomposició en abocadors (una quantitat no gens menyspreable, ja que s'estima que suposen el 14% del total de CO₂ emès).

La qüestió del malbaratament alimentari ja va ser molt present en l'edició del 2012 de la Setmana europea de la prevenció de residus, en què es van portar a terme accions com tallers de cuina de reaprofitament i activitats com el projecte pedagògic *¿Quant pa malbaratem?*, destinat als menjadors escolars i en què van participar vuit centres de tot el país i gairebé 1.700 alumnes. L'objectiu d'aquesta acció era augmentar la visibilitat i la conscienciació de la generació de residus alimentaris mitjançant un element tan important com és el pa, així com la necessitat de destacar i corregir certs hàbits de malbaratament i consum no responsable. La metodologia consistia a separar i pesar cada dia la quantitat de pa que es llençava a les escombraries als àpats del migdia al menjador de l'escola a fi de conèixer la quantitat diària de residu alimentari i l'evolució d'aquesta quantitat durant un temps determinat (una o dues setmanes, un mes, etc.) fent servir una gràfica en forma de pòster ben visible per tots els alumnes.

Durant la Setmana europea de la prevenció de

residus d'aquest 2013 s'organitzaran accions dedicades a la reducció del malbaratament alimentari, com per exemple el taller de cuina de reaprofitament que el xef Isma Prados impartirà gratuïtament la tarda del dissabte 16 de novembre al vestíbul de la sala Prat del Roure d'Escaldes-Engordany, ja que aquest dia ha estat escollit com a Dia europeu de la reutilització.

No obstant això, abans del reaprofitament a la cuina, es poden aplicar accions senzilles que redueixen el malbaratament d'aliments i que segueixen el lema *Pensa, menja, estalvia*. Es tracta d'aplicar criteris i hàbits de consum responsable que ens ajuden a dimensionar bé la compra i la quantitat de menjar que cuinem (per exemple, fer una llista de la compra), a racionalitzar el consum i la correcta conservació dels aliments (com per exemple tenir ben endreçada la nevera i controlar les dates de caducitat), etc.

En aquest sentit, trobareu més consells relacionats amb la prevenció del malbaratament alimentari (i d'altres categories de residus), així com tot el que cal saber sobre la Setmana europea de la prevenció de residus en el web del Centre Andorra Sostenible (www.sostenibilitat.ad) i a les seves xarxes socials: Facebook, Twitter, i, naturalment, en la postal animada de la Setmana europea de la prevenció de residus que trobareu al canal Youtube del centre i al web del departament de Medi Ambient (www.mediambient.ad).

ENQUESTA DE LA SETMANA

¿Ha encetat Andorra la recuperació econòmica, tal com afirma el ministre d'Economia?

Envia un SMS al 789 amb la teva resposta ENQ SI o bé ENQ NO

Cada dimarts el resultat de l'enquesta es publicarà en aquest espai i entre els participants se sortejarà un mòbil Samsung Galaxy Pocket.

Foto LED

Av. Meritxell, 40
Andorra la Vella
Tel. 825 720



Cartes al director

Envia les teves cartes al director o les teves opinions a l'adreça electrònica director@bondia.ad
Recorda que ens has de facilitar les teves dades, així com la parròquia de residència.

El diari no es responsabilitza de les opinions expressades pels col·laboradors de la secció de Tribuna. L'opinió del BONDIA es reflecteix en el seu editorial. Perquè les vostres cartes al director o les vostres opinions puguin ser publicades, cal que ens faciliteu les vostres dades: nom i cognoms, passaport, telèfon i parròquia de residència.