



Informe SAM 2012

La seguretat
alimentària
als mitjans
de comunicació



Generalitat de Catalunya
**Agència de Salut Pública
de Catalunya**



**Universitat
Pompeu Fabra
Barcelona**

occ

Observatori de la
Comunicació Científica

Presentació

L'INFORME SAM (Seguretat Alimentària i Mitjans de Comunicació) és el resultat de la monitorització i anàlisi anual de la cobertura periodística que han rebut les qüestions de seguretat alimentària a la premsa catalana. El seu objectiu és fer-ne el seguiment i analitzar la informació que en aquest àmbit arriba a la ciutadania, per tal de contribuir a la seva millora. Aquesta iniciativa es va posar en marxa l'any 2007, i forma part del conjunt d'activitats que duu a terme la Plataforma SAM, que impulsen l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i l'Observatori de la Comunicació Científica de la Universitat Pompeu Fabra (OCC-UPF).

Des de fa uns anys, l'INFORME SAM ha observat els efectes de la crisi econòmica en l'alimentació entre els tòpics més destacats pels mitjans de comunicació. Però en aquesta edició el nombre de textos que aborden aquesta qüestió s'ha incrementat de manera molt significativa a causa de l'agreujament de la crisi, –que ha disminuït el poder adquisitiu de moltes famílies–, el que ha generat un increment de la demanda d'aliments bàsics i de les campanyes de solidaritat. La situació contrasta amb el malbaratament d'aliments a escala mundial, un fet que ha provocat la posada en marxa d'un pla d'acció a la UE i que ha estat objecte de denúncia als mitjans.

Tots aquests aspectes són objecte d'anàlisi en profunditat en aquest informe, i han plantejat altres qüestions, com la necessitat de revisar el concepte de caducitat dels aliments i millorar la informació sobre com s'han de conservar, així com fomentar un consum més responsable i sostenible. Per contribuir a aconseguir-ho, aquest treball facilita l'accés a diversos documents d'interès en aquest àmbit editats per diverses entitats i organismes reconeguts, nacionals i internacionals.

En aquesta edició, i per primer cop, s'ha incorporat a l'INFORME l'anàlisi d'un nou mitjà digital: el canal temàtic de seguretat alimentària d'Eroski Consumer. Aquesta iniciativa ha permès fer el seguiment de la informació sobre seguretat alimentària que circula per Internet, i observar el seu impacte i evolució a les xarxes socials. Es tracta d'una realitat que ha revolucionat el món de la comunicació social, i que no es pot ignorar si volem analitzar els fluxos d'informació que sobre aquest tema arriben als ciutadans.

Amb aquesta anàlisi esperem contribuir a fomentar la reflexió, millorar la comunicació en seguretat alimentària i instar accions en aquest àmbit que redundin en benefici de tots els ciutadans, que és, en definitiva, la seva principal finalitat.

Alfons Vilarrasa
Director de l'ACSA

Vladimir de Semir
Director de l'OCC

Sumari

1. Introducció	5
1.1. Temes més freqüents	6
1.2. Material i mètodes	7
2. Resultats generals	9
2.1. Descripció general	9
2.1.1. Anàlisi quantitativa	9
2.1.2. Distribució dels textos segons els mesos	10
2.1.3. Distribució de textos per diari i per mes	10
2.1.4. Portades	11
2.2. Els temes	13
2.2.1. Les notícies de l'any: evolució cronològica	13
3. Anàlisi de casos	32
3.1. L'auge de la carmanyola	32
3.2. Malbaratament d'aliments	40
3.3. El canal de seguretat alimentària de la revista Eroski Consumer (edició digital)	49
4. Conclusions generals	59

1 Introducció

L'INFORME DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ és una anàlisi anual de la cobertura periodística sobre temes relacionats amb la seguretat alimentària. El projecte es va iniciar l'any 2007 i s'elabora a partir de la monitorització d'una mostra representativa de la premsa diària que es llegeix a Catalunya. El seu objectiu és fer-ne el seguiment i analitzar la qualitat i la intencionalitat de la informació que en aquest àmbit arriba a la ciutadania, per tal de reflexionar sobre el seu impacte social i contribuir a la seva millora.

En aquesta nova edició, corresponent a l'anàlisi del 2012, la mostra s'ha centrat en tres diaris: *La Vanguardia*, *Segre* i *20 Minutos* (respectivament, el diari de més difusió a Catalunya, el que conté proporcionalment més informació sobre alimentació i l'únic diari generalista gratuït). A més, s'ha incorporat un nou mitjà: el canal temàtic www.consumer/seguridad-alimentaria d'Eroski Consumer, per tal de fer el seguiment de la informació sobre seguretat alimentària que circula per Internet i observar el seu impacte i evolució a les xarxes socials. Es tracta d'un canal especialitzat de lliure accés i adreçat als consumidors, que inclou tant aspectes normatius i notícies d'actualitat com consells pràctics i recomanacions, i compta amb un nombre elevat de seguidors –rep més de 150.000 visites mensuals, de mitjana–. A més, comptabilitza l'impacte de la informació publicada a Twitter i Facebook, un aspecte que fa possible conèixer quins temes tenen més ressò entre els ciutadans, així com les reaccions i els comentaris que generen, qüestions que s'analitzen en aquest INFORME.

El nombre de registres de premsa durant el 2012 ha estat significatiu: 1.415. La raó que ho explica, en gran part, és l'increment global de textos vinculats als efectes de la crisi econòmica, que s'ha agreujat, el que ha provocat una disminució del poder adquisitiu d'una part important de la població i, per tant, una major demanda d'aliments bàsics i, alhora, de campanyes de suport i solidaritat. Aquesta situació contrasta amb el malbaratament d'aliments, un tema que ha guanyat protagonisme als mitjans, cosa que no és d'estranyar arran de les xifres que es fan servir –segons un Informe de la UE¹ cada ciutadà llença a les escombraries 179 kg d'aliments a l'any, i, a tot Europa, la xifra d'aliments malbaratats arriba a les 89 tones anuals–. Aquest fet ha mobilitzat l'Eurocambra, que va anunciar la posada en marxa d'un pla per millorar l'eficàcia de la cadena alimentària, juntament amb d'altres mesures, com revisar els formats i l'etiquetatge, obligar la indústria a pagar una taxa per cada producte que acabi a les escombraries o impulsar els mercats locals. Aquest tema ha plantejat també la revisió del concepte de caducitat per a alguns productes, així com la necessitat de reforçar els coneixements que la població té en matèria de conservació i vida útil dels aliments, aspectes sobre els quals encara hi ha molta confusió per part del ciutadà.

En aquest INFORME s'analitzen a fons tots aquests conceptes i es faciliten algunes guies pràctiques i web-sites d'organismes reconeguts i institucions que ofereixen informació d'interès per als consumidors. Esperem que aquestes eines, així com les dades i les conclusions que aporta l'INFORME, siguin d'utilitat, tant per als ciutadans en general, com per a tots els actors que hi tenen un paper clau, així com per millorar la informació sobre seguretat alimentària.

1 Informe de la Comissió d'Agricultura i Desenvolupament Rural sobre com evitar el malbaratament d'aliments: estratègies per millorar l'eficàcia de la cadena alimentària a la UE (2011/2175 [INI]).

1.1 Temes més freqüents

En la figura 1.1 podem observar quins van ser els temes més freqüents en els textos recollits. La mida de les esferes correspon a la freqüència d'aparició dels corresponents tòpics a la mostra de diaris monitoritzada.

La majoria dels tòpics periodístics més freqüents coincideixen amb els descrits a l'Informe SAM 2011, però aquest any destaca especialment la qüestió de com afecta la crisi econòmica a l'alimentació, que ocupa la segona posició, mentre que l'any passat se situava a la novena. Aquest fet s'explica per l'agreujament de la crisi econòmica durant el 2012, que ha disminuït el poder adquisitiu de moltes famílies, especialment a Espanya, a causa de la pèrdua de llocs de treball i a l'increment incessant de l'atur, el que ha augmentat el nombre de persones que viuen en el llindar de la pobresa i la petició d'ajudes i d'aliments bàsics, una realitat que els mitjans de comunicació han denunciat. Aquesta realitat, al seu torn, també ha tingut conseqüències en els hàbits de compra i consum d'aliments i en la dieta –com confirma l'auge en l'ús de la carmanyola, que ha estat objecte d'anàlisi en aquest informe– i ha disparat algunes veus d'alarma, ja que podria agreujar els problemes de desnutrició, sobrepès i obesitat infantil que ja existeixen, raó per la qual el tòpic “*alimentació equilibrada*” també guanya posicions i ha passat a ocupar el tercer lloc.

El tòpic denominat “*sector agroalimentari*” es manté, com en edicions anteriors, en primera posició, a causa, entre d'altres raons, de l'àmplia cobertura al diari *Segre*. Recordem que a Lleida, aquest sector és una peça clau en l'economia local i regional. Sota aquest tòpic s'inclouen qüestions que porten temps sense resoldre's, com els problemes d'adaptació de les produccions a la normativa europea per millorar el benestar dels animals de granja, la reforma de la PAC, la pujada en els preus del pinso, la crisi del sector de la llet i d'altres aspectes puntuals que han tingut un fort impacte, com la greu sequera i els episodis repetitius de pedregades que van fer malbé molts cultius a la zona del Segrià.

Altres tòpics que tenen un pes destacat són el preu dels aliments (que engloba temes com el preu de la cistella de la compra, els daltabaixos en el cost d'alguns productes en funció de les collites), de l'aigua i del mercat alimentari, que comprèn, entre d'altres

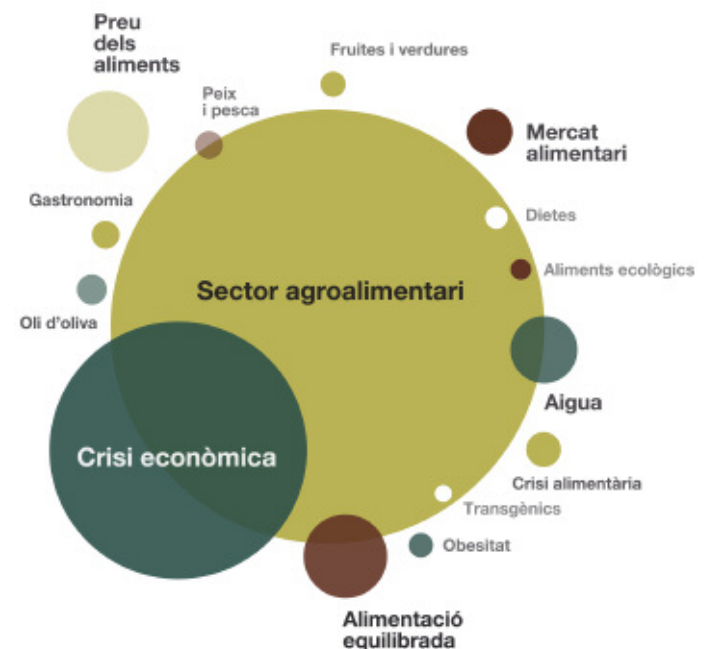
qüestions, acords comercials internacionals, canvis normatius i moviments de mercaderies (importacions, exportacions, etc.).

Pel que fa a l'epígraf “*crisi alimentària*”, inclou temes que fan referència de manera específica a la fam que pateixen molts països de l'Àfrica, les campanyes de solidaritat i ajuts internacionals que tracten de pal·liar el problema i les veus que denuncien aquesta situació, com la del filantrop Bill Gates, que és una de les figures més mediàtiques que destina fons a aquesta causa.

Cal destacar també l'aparició de l'oli d'oliva entre els tòpics. La raó és l'ampli ressò que van tenir a la premsa regional les protestes dels productors d'oli catalans a causa de la sequera i la baixada dels preus en origen d'aquest producte, que va comportar-los importants pèrdues econòmiques. Segons el sindicat Unió de Pagesos, la campanya 2011-2012 es va tancar amb una producció de 13.249 tones, un 63% inferior que la mitjana de les campanyes que van des del 2008-2010.

L'escalada en el preu dels cereals, el creixement de la producció ecològica, els acords comercials, d'altres notícies vinculades al mercat alimentari i el problema de la fam que es manté a molts països de Sud-àfrica, així com el rebuig social als transgènics, són altres temes que han copsat l'atenció de la premsa.

Figura 1.1. Tòpics més freqüents



1.2. Material i mètodes

Tal com hem avançat a la introducció, l'informe d'aquest any inclou, per primer cop, la monitorització d'un mitjà de comunicació electrònic i específic en l'àmbit de la seguretat alimentària: el canal temàtic www.consumer.es/seguridad-alimentaria d'EROSKI CONSUMER. La introducció d'aquest mitjà respon a la voluntat d'oferir una visió més àmplia sobre la informació que, en aquest àmbit, arriba a la ciutadania, com a conseqüència de l'ús massiu d'Internet com a font d'informació i l'expansió de les xarxes socials, que han revolucionat la comunicació social.

Les dades de l'EGM Baròmetre Catalunya, publicades el 4 de juliol del 2013² (un estudi multimèdia d'audiències elaborat per la Fundació Audiències de la Comunicació i la Cultura), ho confirmen: del total d'una mostra de més de 6 milions de persones, 3.597.000 individus (58,3% del total) utilitzen Internet, mentre que el nombre de persones que afirmen llegir els diaris és de 2.232.000 (un 36,2%). I, dels que es connecten a Internet, prop d'un 20% ho fan per informar-se de l'actualitat, i un 35,4% són actius a les xarxes socials.

Per fer el seguiment de les notícies publicades, al canal de seguretat alimentària d'EROSKI CONSUMER es va elaborar una base de dades específica, que recull de manera automàtica totes les notícies que aquest canal va difondre al llarg del 2012 a través del servei de sindicació de continguts o RSS (Really Simple Syndication) mitjançant el mòdul Feeds.

Es tracta d'una aplicació web al cloud de Recerca, accessible des de qualsevol dispositiu i navegador. La solució està basada en el gestor de contingut Drupal (drupal.org), un CMS de codi lliure basat en tecnologia PHP/MYSQL, que porta molts anys i que té una gran comunitat de desenvolupadors al darrere, disposant d'actualitzacions i noves funcionalitats constantment. Aquesta solució no té una limitació en el nombre d'entrades i els requeriments són molt bàsics: disposar d'un hosting web amb menys d'1 GB d'espai de disc.

L'eina ha estat el resultat d'un projecte que ha desenvolupat la Unitat d'Informàtica del campus del Poblenou de la Universitat Pompeu Fabra. Permet accedir directament a la pàgina web original on surt la notícia a través d'un enllaç, visualitzar de manera gràfica i general els tòpics més destacats o alertes que s'han produït al llarg de l'any (de manera global o mensual), recollir les imat-

ges i creuar informació a través d'un sistema de filtratge, entre d'altres opcions. No obstant això, l'anàlisi i la classificació d'aquesta informació ha estat una tasca que ha desenvolupat l'equip que ha participat en l'elaboració de l'INFORME, tant en la recollida de dades com en la interpretació dels seus continguts.

A la figura 1.2 podem observar un exemple de la fitxa tècnica que s'ha fet servir per enregistrar i classificar les notícies a la base de dades del canal de seguretat alimentària d'EROSKI CONSUMER.

Figura 1.2.

Informe SAM (Seguretat Alimentària i Mitjans de Comunicació)	
Resum de la notícia EROSKI CONSUMER	
Base de dades	
Alimentos y plomo	
Datos: 03/10/2012 - 16:45 Link: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-temas/2012/10/03/1645... La concentración de plomo en los alimentos ha disminuido un 25% entre 2009 y 2010, según la EFSA	
	
Sociol: Ciencia y tecnología de los alimentos Autor: SANTIAGO GONZÁLEZ MORATO Twitter Count: 0 Facebook Count: 0 Género periodístico/formato: INFORMACIÓN Subgénero periodístico: INFO-ARTICLE Fuente d'informació: 1	
Font: 1 Font_Nom: AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA) Font_Institución: AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA) Font_Tipo: AD-ORGANISMOS OFICIALES DE SEGUIMIENTO ALIMENTARIO	
Resumen n°: 4	
Enllaç 1 Enllaç Concepte: PLOM Enllaç URL: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-temas/2012/10/03/1645...	
Enllaç 2 Enllaç Concepte: QUÍMICOS Enllaç URL: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-temas/2012/10/03/1645...	
Enllaç 3 Enllaç Concepte: VERDEALES Enllaç URL: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-temas/2012/10/03/1645...	
Área temática: PERILOS QUÍMICOS CADENA ALIMENTARIA Tópico periodístico: CONTAMINACIÓN ALIMENTOS Parámetros clave: PLOM SEGURIDAD ALIMENTARIA METALES PESANTES CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	
Enfocamiento periodístico: SALUD Tratamiento del riesgo: SI Beneficio: NO Alerta sanitaria: NO Recomendación: SI Índice global beneficio-riesgo: POSITIVO Registro introducido por: 3 Alt Impacte twitter: No Alt Impacte facebook: No Observaciones: D: 03/10/2012 T: 31 F: 63	

² EGM-Baròmetre Catalunya, d'octubre del 2012 a maig del 2013.

Selecció de diaris

Pel que fa a la monitorització de la premsa, i segons les dades dels anteriors informes SAM (2007-2011), la mostra de diaris analitzada s'ha concentrat en els tres que habitualment recullen més informació en l'àmbit de la seguretat alimentària a Catalunya: *La Vanguardia*, de gran difusió i tirada a escala autonòmica; el *Segre*, que dóna veu a una part representativa del sector agroalimentari català, i *20 Minutos* (edició digital de Barcelona), l'únic diari gratuït d'àmplia difusió que es manté, ja que l'*ADN* ja no es publica (l'últim número va sortir el 23 de desembre del 2011).

En la taula 1.1 podem observar la fitxa tècnica dels diaris monitoritzats durant l'any 2012 i el nombre de textos sobre alimentació i seguretat alimentària. Els textos es recullen en una base de dades utilitzant el programa File Maker (vegeu la figura 1.3) i després s'analitzen amb el programa Excel. Cada registre és una peça informativa i inclou un total de 58 variables o camps que permeten recollir la informació de cada notícia sobre el contingut temàtic del text, la seva ubicació al diari, les fonts d'informació utilitzades, si es tracta o no explícitament del risc, quin tipus d'enfocament es dóna de la notícia, etc.

Figura 1.3. Model de registre per a la recollida de dades

Taula 1.1. Diaris monitoritzats i textos inclosos a l'Informe SAM 2012 (fitxa tècnica)

Fitxa tècnica	
Període analitzat	De l'1-1-2012 al 31-12-2012
Diaris revisats	<i>La Vanguardia</i> <i>Segre</i> <i>20 minutos</i>
Nombre de diaris revisats	985
Nombre de textos sobre seguretat alimentària	1.415

2 Resultats generals

2.1. Descripció general

2.1.1. Anàlisi quantitativa

L'any 2012 s'han publicat un total de 1.415 textos sobre temes de seguretat alimentària en els tres diaris analitzats, un fet que confirma la presència destacada d'aquest tòpic en la informació diària.

A diferència d'edicions anteriors, aquest any no s'ha produït cap situació d'alerta alimentària destacada. No obstant això, el nombre de registres al 2012 és significatiu: 1.415 davant dels 2.214 registrats en l'edició del 2011, en què es van monitoritzar quatre diaris més. La raó que ho explica, en part, és l'increment global de textos vinculats als efectes de la crisi econòmica, que s'ha agreujat i que ha tingut una incidència directa en la capacitat adquisitiva de la població. Aquest fet ha provocat canvis en els hàbits de compra i consum dels ciutadans –com mostra l'auge que ha experimentat l'ús de la carmanyola– i ha creat dificultats per poder adquirir alguns productes i mantenir una dieta equilibrada a algunes famílies, el que ha originat una major demanda d'ajudes als serveis socials i ONG, així com problemes de desnutrició infantil, especialment en països com Espanya i Grècia.

Un altre aspecte que explica l'elevat índex de registres ha estat l'aparició de diverses notícies de patró agut, és a dir, que apareixen i desapareixen en un període curt de temps, com ara les fortes pedregades, que van provocar danys als cultius de panís, vinyes i fruiters a Lleida i importants pèrdues econòmiques als agricultors; la crisi del sector lacti, provocada per l'encariment del pinso i la caiguda del preu de la llet o les plagues de conills. Tots aquests temes han tingut un bon ressò al diari *Segre*, on el sector agroalimentari té un pes important en l'economia local.

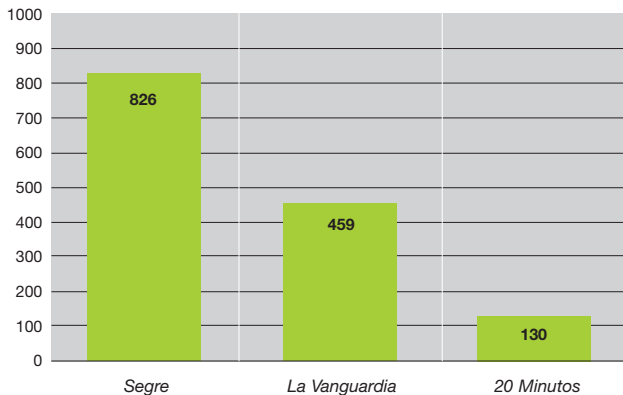
Unes altres notícies de patró agut van ser els assalts a alguns supermercats andalusos per obtenir aliments bàsics o destinats a nens de famílies necessitades (com, per exemple, arròs o bolquers), o la proposta d'eliminar el berenar als reclusos, suggerida per la Generalitat, que va captar l'interès social per la seva singularitat.

La detecció del virus *Smallerberg* en algunes granges d'Europa, inclosa Espanya, també va ser notícia, però de manera puntual i sense crear cap alarma, ja que no va tenir cap conseqüència en la cadena alimentària. Aquesta patologia, de recent descobriment, forma part de les malalties que poden afectar el bestiar, i s'està estudiant el desenvolupament d'una vacuna per prevenir-la, però es considera molt improbable que pugui infectar els éssers humans.

Des del punt de vista normatiu s'han introduït novetats, com han estat la creació d'un distintiu gràfic per als aliments destinats als celíacs, un nou logotip per a la producció ecològica i l'aprovació de la nova llei per a l'equilibri de la cadena alimentària.

El malbaratament d'aliments, que ja hem esmentat a la introducció i que és un dels casos d'anàlisi d'aquest **INFORME**, el rebuig social als transgènics a Europa, les dificultats en l'adaptació a la normativa de la UE sobre benestar animal –que va obligar a tancar moltes granges catalanes–; la reforma de la PAC; la pujada de l'IVA; les oscil·lacions en el preu dels aliments; l'aigua com a recurs escàs, i l'augment de l'obesitat infantil són d'altres temes que van ser destacats per la premsa analitzada del 2012.

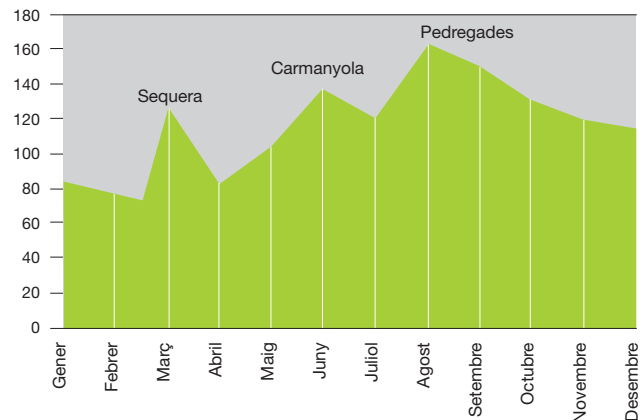
Per nombre de textos publicats, el diari *Segre* se situa al capdavant, amb 826 registres. La segona posició és per a *La Vanguardia*, amb 459 textos, i la tercera per al diari *20 Minutos*, amb 130 registres.

Fig. 2.1. Nombre de textos sobre seguretat alimentària publicats al 2012 als tres diaris monitoritzats

Com en edicions anteriors, amb alguna excepció puntual –com va ser la de l'any 2011, en què *La Vanguardia* el va superar–, el *Segre* concentra la major part dels textos recollits, un fet que s'explica perquè és un diari regional localitzat en un àmbit en què el sector agroalimentari té un pes significatiu en l'economia local, com ja hem indicat abans.

2.1.2. Distribució de textos segons els mesos de l'any 2012

La mitjana de textos publicats cada mes per al conjunt de la mostra és de 117,9 registres, un resultat elevat encara que inferior al d'anys anteriors, que girava al voltant dels 180. En la figura 2.2 es pot observar l'evolució en el nombre de textos publicats al llarg de l'any 2012. Destaquen especialment els mesos de març, de juny i d'agost, com evidencien els pics del gràfic, que s'expliquen per l'impacte de la sequera a Catalunya (març), l'agreuiment de la crisi econòmica, la regulació de l'ús de les carmanyoles a les escoles i les crítiques per la proposta d'haver de pagar per fer ús d'aquest servei als centres escolars (juny), els danys causats per les fortes pedregades als cultius, l'especulació en el preu dels cereals i la crisi del sector lacti (juliol i agost).

Fig. 2.2. Nombre de textos sobre seguretat alimentària publicats mensualment durant l'any 2012 en el conjunt de diaris que conformen la mostra d'anàlisi.

2.1.3. Distribució de textos per diari segons els mesos de l'any 2012

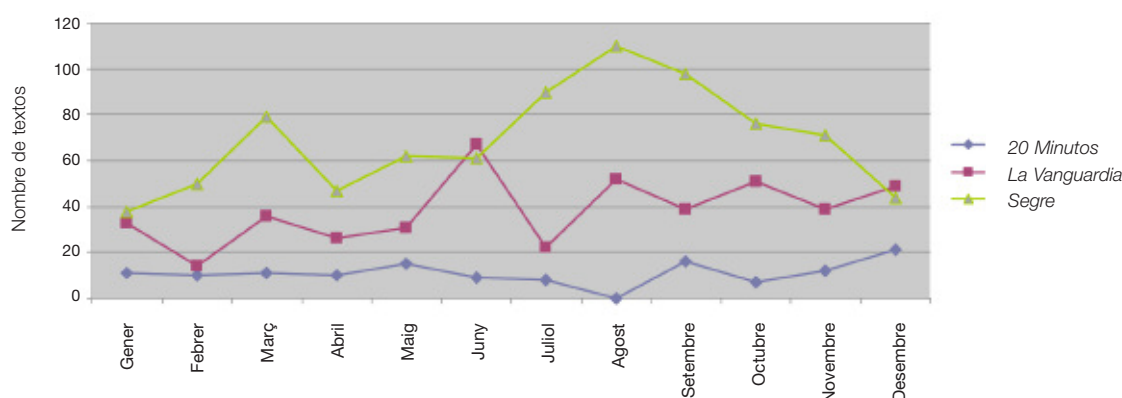
A la figura 2.3 s'observa l'evolució de nombre de textos sobre seguretat alimentària publicats per diari durant l'any 2012. En general, l'evolució de cada diari per separat és similar a la línia de tendència conjunta, tot i que l'al·lau de registres sobre alguns temes en alguns mesos concrets és molt més significatiu en alguns diaris que en d'altres. El tema de la regulació de la carmanyola en els centres escolars i de l'alimentació equilibrada, per exemple, tenen més continuïtat i ressò a *La Vanguardia* que als altres dos diaris analitzats, especialment entre els mesos de juny i d'agost, abans de les vacances d'estiu, que coincideix amb el període en què hi ha un interès més gran per cuidar la línia, raó que explica l'increment en el volum de notícies que es poden veure al gràfic. En canvi, les notícies que fan referència a la crisi del sector lacti, els danys causats per les pedregades, els efectes de la sequera, la pujada del cànon de l'aigua o els dalta-baixos que experimenten els preus dels aliments són temes que tenen un ampli ressò en el *Segre*, un fet que reflecteix el gràfic, i que evidencien els pics als mesos de març (sequera), juliol (pedregades i petició d'ajuts), agost i setembre (crisi del sector lacti i guerra de preus).

El diari *20 Minutos* manté una línia bastant igualada pel que fa a la mitjana de registres mensual, que no supera els 20.

El màxim nombre de textos per mes i per diari el trobem al *Segre*, amb 110 registres al mes d'agost, que fan referència a diversos temes, com els danys provocats per les pedregades i la demanda d'ajudes per aquesta causa, els efectes de la sequera en els cultius (tant la que

va afectar Catalunya, com Rússia i els Estats Units); la pujada del preu dels cereals a Europa, la crisi del sector lacti i l'expropiació d'alguns supermercats per donar aliments als més necessitats, que va tenir un gran impacte en els mitjans. Per contra, el mínim de textos mensuals per diari es correspon amb el diari *20 Minutos*, que mostra una disminució significativa als mesos d'estiu, en què el nombre de registres mensual se situa per sota de 10.

Fig. 2.3. Evolució del nombre de textos sobre seguretat alimentària, per mes i per diari.



2.1.4. Portades

Les portades dels diaris reflecteixen els temes d'actualitat que els mitjans destaquen per la seva rellevància social, política, econòmica o, fins i tot, cultural i/o esportiva. La sequera, les pedregades, l'assalt a supermercats andalusos, els efectes de la crisi econòmica i el malbaratament, la desnutrició que afecta alguns països de l'Àfrica i l'obesitat infantil han estat destacats a la portada. Als suplement, que normalment s'ocupen de temes més intemporals, val a dir que aquest any s'han abordat alguns temes relacionats amb l'actualitat del moment, com ha estat el cas de *La Vanguardia*, que ha ofert alguns reportatges sobre com mantenir un bon equilibri dietètic fent ús de la carmanyola.

Les notícies en portada les dividim en 'portada' i 'anunci de portada'. La 'portada' és la notícia central i que ocupa un paper rellevant en la primera pàgina i 'l'anunci de portada' és quan el text apareix anunciat en un espai determinat. En els suplement no fem aquesta distinció i totes les notícies en portada són 'portada de suplement'.

L'any 2012, 204 notícies relacionades amb la seguretat alimentària van ser publicades en portada (una xifra que suposa el 14,4% del total de textos analitzats). Aquests 402 textos es reparteixen en: 47 portades de diaris, 114 anuncis de portada i 43 portades de suplement. La Taula 1 mostra alguns exemples concrets de temes destacats a portada de diari.

Taula. 1. Exemples de temes de portada de diari relatius a temes de seguretat alimentària publicats al 2012

Títol	Diaris	Data
"Pèrdues de fins a 1.400 euros per hectàrea en cereal de secà si no plou en unes setmanes"	<i>Segre</i>	5/3/2012
"Un terç dels nens pesa massa"	<i>20 Minutos</i>	4/7/2012
"Mas anuncia crèdits tous i plans de reconversió per la pedregada"	<i>Segre</i>	10/7/2012
"La cistella de la compra s'encarirà fins a 600 euros a l'any per família"	<i>Segre</i>	12/7/2012
"Mano dura de Interior por el asalto a los súper andaluces"	<i>La Vanguardia</i>	9/8/2012
"El 24% dels menors viuen en llars pobres i poden heretar l'exclusió"	<i>20 Minutos</i>	6/9/2012
"Primer el totxo, ara els aliments"	<i>Segre</i>	16/9/2012
"Los súper tiran al año 50.000 toneladas de comida fresca que no pueden donar"	<i>20 Minutos</i>	24/9/2012
"La Generalitat reivindica la interconnexió de la conca de l'Ebre amb Barcelona"	<i>Segre</i>	6/11/2012
"La fiesta de la solidaridad"	<i>La Vanguardia</i>	1/12/2012
"La pobresa s'estén i afecta ja el doble de ciutadans"	<i>20 Minutos</i>	13/12/2012

13

Sector agroalimentari

La reducció en el nombre de pagesos al sector agrari, les pèrdues originades per la sequera i la baixada en els preus d'origen en l'olivera, la petició de la regionalització dels ajuts i les crítiques a la proposta "verda" de la política agrària comunitària (PAC) són alguns dels temes destacats. La premsa també informa de la detecció a Holanda i a Bèlgica de l'anomenat virus de Schmallenberg, que causa malformacions a vedells i corders.

Un nou virus ataca vedells i corders

BRUSSEL·LES | Un nou virus batjat com a Schmallenberg, que produeix malformacions congènites en corders i vedells i provoca febre, diarrea severa i avortaments en el bestiar, s'ha estès d'Holanda a Bèlgica, on ha estat detectat en 27 i 9 granges, respectivament, segons va informar ahir l'Agència Federal per a la Seguretat de la Cadena Alimentària de Bèlgica.

Segre, 4/1/2012

FEBRER (74 textos)

Tòpic predominant: Sector agroalimentari

Sector agroalimentari

La sequera i la necessitat d'optimitzar l'aigua de reg, la defensa dels interessos d'Espanya en la reforma de la PAC, la plaga de conills que ha danyat alguns cultius, el pla de desenvolupament rural (PDR) i la proposta de l'emmagatzematge privat de l'oli d'oliva per recuperar els preus d'origen són algunes de les notícies destacades dins d'aquest

Espanya mantendrá las ayudas agrícolas en la reforma de la PAC

MADRID Agencia

El comisario europeo de Agricultura, Dacian Cioloș, manifestó ayer que España mantiene el presupuesto para los ayudas agrícolas directas en la propuesta de reforma de la Política Agrícola Común (PAC), que negocia la Unión Europea (UE) y que entrará en vigor en 2014. Cioloș ha comparecido en rueda de prensa con el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente,

Miguel Arias Cañete, quien ha cuestionado la idea de Cioloș y ha mostrado su preocupación porque, según sus cálculos, en el reparto de las subvenciones el pago real para el productor español podría ser "muy inferior".

El comisario se ha reunido con el ministro para escuchar las demandas del gobierno español sobre la reforma de la PAC, propuesta por la CEE. Según Cioloș, en el proyecto de Bruselas "que critica el Gobierno, comunidades au-

tónomas y el sector" "los intereses de España están mucho más representados de lo que se ha dicho". En este sentido, ha remarcado que entre los países "occidentales" de la UE, "España es el único que no reducirá su sobre financiación para pagos directos".

Además, ha criticado al punto de críticas específicas a aspectos de la reforma como el cambio del sistema de distribución de subvenciones, que ahora se basa en criterios "históricos" de las explotaciones y que Bruselas quiere transformar en pago directo, conocido como "prima fija", con mayor igualdad entre los países. A su juicio, esta modificación "no es ninguna sorpresa" y la reforma de reglas al Gobierno para que decida los criterios específicos de reparto de las subvenciones según las zonas.

La Vanguardia, 4/2/2012

Benestar animal

La Comissió Europea obre un expedient sancionador a Espanya perquè incompleix les normes d'adequació de les gàbies per millorar el benestar de les gallines ponedores. El termini establert era l'1 de gener del 2012.

Expedient per les gàbies de gallines ponedores

BRUSSEL·LES | La Comissió Europea notificarà avui a Espanya l'obertura d'un expedient sancionador per incomplir les noves normes per a gallines ponedores, que des de l'1 de gener obliguen a adequar les gàbies amb noves exigències per millorar el benestar d'aquests animals.

Segre, 26/1/2012

Mercat alimentari

L'escalada en el preu dels cereals a Europa per l'onada de fred i la sequera, l'acord agrícola entre la UE i el Marroc -malgrat l'oposició d'Espanya-, i l'ampli diferencial entre origen i destinació en el preu dels productes agraris i ramaders són temes destacats.

Malbaratament

Un estudi per a l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura, FAO, estima en 1.300 milions de tones a l'any el nombre d'aliments que es perden o que finalment no es consumeixen per problemes de transport, processament o emmagatzematge, entre d'altres causes. Aquesta xifra representa una tercera part de la producció mundial anual. Reduir aquestes pèrdues es planteja com una opció per disminuir la fam mundial i incrementar la sostenibilitat alimentària del planeta en un futur sense explotar més els recursos naturals.

SECTORES

Los límites del agua

La agricultura consume el 70% del consumo de agua, por lo que el futuro de esta actividad depende de la gestión de los recursos hídricos. La FAO estima que se necesitan 4.000 millones de metros cúbicos de agua para producir los alimentos que se consumen en el mundo.

El reto es comer hoy y en el 2050

La FAO revisa a la baja las necesidades de crecimiento de la producción agrícola

El reto de la agricultura es producir más alimentos con menos agua y menos tierra. La FAO estima que se necesitan 4.000 millones de metros cúbicos de agua para producir los alimentos que se consumen en el mundo.

Cosecha local y libre comercio

El comercio de alimentos es clave para la seguridad alimentaria. La FAO estima que se necesitan 4.000 millones de metros cúbicos de agua para producir los alimentos que se consumen en el mundo.

Política y presupuesto

La política agrícola es clave para la seguridad alimentaria. La FAO estima que se necesitan 4.000 millones de metros cúbicos de agua para producir los alimentos que se consumen en el mundo.

La Vanguardia, 12/2/2012

Fam i ajuda internacional

El Parlament europeu aprova prorrogar fins al 2014 el programa d'aliments, del qual es beneficien 18 milions de persones, i el milionari nord-americà Bill Gates critica la ineficàcia de les agències d'alimentació de les Nacions Unides i insta els seus líders a introduir més tecnologia per aconseguir millores en l'àmbit de la cooperació i l'ajuda internacional.

Segre, 24/2/2012

Desnutrició a Grècia

La premsa es fa ressò de la mesura adoptada pel Ministeri d'Educació grec, que repartirà vals escolars per menjar de franc davant dels creixents casos de desnutrició en alguns col·legis. Els vals poden ser bescanviats per llet, cereals, galetes, fruita o entrepans, i el projecte es finançarà amb la col·laboració de l'Església, els ajuntaments i les empreses privades, ja que el pressupost d'Educació ha estat reduït un 60%.

Gastronomia

La Fundació Institut Català de la Cuina (FICC) posa en marxa una campanya per promoure el reconeixement de la cuina catalana com a Patrimoni de la Humanitat que atorga

La cuina catalana aspira a ser Patrimoni de la Humanitat

Amb molts ingredients i els beneficis de la dieta mediterrània, la gastronomia tradicional de Catalunya intentarà obtenir el reconeixement que dona la UNESCO

Un plat amb molta història

Tot i que, com indica Julia Farió, «les persones joves i els seus pares ja no mengen els plats tradicionals de la cuina catalana», ella insisteix a mantenir-los i a transmetre'ls a les noves generacions.

Beneficència per a la salut

Per la seva banda, el dietista Jordi Serra destaca la salut dels plats tradicionals catalans, especialment els de la cuina mediterrània, que són rics en fibra i nutrients.

«És el mínim que podem fer»

Pilar Senja, presidenta de la FICC, afirma que la cuina catalana és un patrimoni que cal protegir i promoure.

COOPERACIÓ ALIMENTÀRIA

Gates aposta per una "revolució" contra la fam

Crítica que les agències d'alimentació de l'ONU són ineficients i s'han de coordinar

El fundador de Microsoft, Bill Gates, ha criticat la ineficàcia de les agències d'alimentació de l'ONU i ha instat a una "revolució" per acabar amb la fam.

AGRICULTURA

El sector agrícola ha estat afectat per la crisi econòmica i la sequera.

MARÇ (126 textos)

Tòpic predominant: Sector agroalimentari

Sequera i acord històric per a la reforma de la PAC

L'agreujament de la sequera a Catalunya, que afecta especialment els conreus de cereal i l'olivera; els ajuts a la innovació que preveu el pla de desenvolupament rural, i l'acord entre la Conselleria d'Agricultura i el sector agrari català sobre la reforma de la política agrària comuna (PAC) centren l'interès de la premsa en aquest tòpic.

La Vanguardia, 6/3/2012

Transgènics

La proposta de delegar als estats de la UE la decisió de cultivar o no organismes genèticament modificats (OGM) no és acceptada per la majoria dels països membres.

Desacord entre els Vint-i-set pels transgènics

[BRUSSEL·LES] Els Vint-i-set no van aconseguir ahir arribar a un acord per permetre que cada país decideixi si restringeix o prohibeix el cultiu de transgènics al seu territori a causa de l'oposició d'alguns països, entre els quals Espanya, que va assegurar que hi votarà a favor si la decisió s'ajorna fins al juny.

Segre, 10/3/2012

La Vanguardia, 10/3/2012

Aigua

Amb motiu de la celebració del Dia Mundial de l'Aigua, els diaris denuncien el grau de sequera en què es troben les conques hidrogràfiques al món, així com la contaminació d'aquest recurs i les dificultats per disposar d'aigua potable, un problema que afecta prop de 800 milions de persones actualment, i que podria agreujar-se al 2025.

8 20 ACTUALITAT
DIVENDRES 23 DE MARÇ DEL 2012

SITUACIÓN DE LAS CUENCAS HIDROGRÁFICAS EN EL MUNDO

El agua, un derecho escaso

Más de 783 millones de personas no tienen acceso a agua potable. En 2025, dos tercios de la población vivirá en zonas donde haya escasez

LAS EPIDEMIAS Y EL MUNDO DESARROLLADO

Un informe de Acción Contra el Hambre resalta algunos de las enfermedades que más castigan a los países pobres, provocadas por consumo de agua contaminado, falta de higiene y de saneamiento.

DIARREA • Mata anualmente a 2,7 millones de personas. De ellas, más de un millón son menores de 5 años.

MALNUTRICIÓN • Cada día provoca la muerte de 10.000 niños. La organización recuerda que el agua de calidad es clave para absorber los nutrientes de los alimentos.

CÓLERA • Una de las epidemias más comunes en los asentamientos de población. Capaz de destruirse a una persona en pocas horas.

POLIOMELITIS • Destruye músculo y afecta de manera grave al sistema nervioso. Sus mayores víctimas, niños de 5 a 10 años.

HEPATITIS A • Afecta cada año a casi 1,5 millones de personas.

FIEMRE TIFOIDEA • Provoca cada año más de 500.000 muertes.

Las recomendaciones pasan por producir con menos agua y proteger los recursos con la agricultura de conservación, además de adaptarse al cambio climático. «Estamos mejor que ayer, trabajamos juntos. Pero queda camino», resume Naeira.

En el mundo desarrollado, la sequía es un tema actual y preocupante. Así lo ven el 85% de los españoles, que aseguran que es un problema grave, según una encuesta publicada por el Eurobarómetro. Pero seis de cada diez europeos no se sienten suficientemente informados sobre las cuestiones relacionadas con este tema.

En el otro mundo —el subdesarrollado—, las estadísticas son muy distintas. Los datos de Unicef apuntan a que en los países del África subsahariana, existe de media tres hogares sin agua. Las mujeres o las niñas se encargan mayoritariamente de ir a buscarla. Se estima que todas las mujeres de esas zonas pasan de media 30 minutos de ida y vuelta para conseguir agua potable. Los hombres, 6 millones y las niñas, 4 millones. Así están las cosas en un planeta de 7.000 millones de habitantes, y que en 2050 se estima que sean 9.000 millones.

Zonas con escasez

De cara a ese futuro, las estimaciones apuntan a que en 2025 dos tercios de los habitantes del planeta vivirán en zonas con escasez de agua. Ante las mayores necesidades, se concienciará a la población. «Mucha comida se tira, y por tanto también agua. Y esta, junto a la agricultura y la alimentación, será la clave de la sostenibilidad del planeta. Cuando la gente tira alimentos lo está haciendo mucho más difícil», apunta Naeira.

«Para 2030 necesitamos al menos un 50% más de comida, un 45% más de energía y un 50% más de agua», según previsiones de la ONU. Unos cálculos que hacen necesari-

Hay dos cosas: la que está a tiro de grifo y la que queda kilómetros de distancia. La de los países ricos y la del mundo pobre. A pesar de celebrarse el Día del Agua en un mundo donde 783 millones de personas —más del 10% de la población— no tienen acceso a agua potable y donde esta es «cada vez más escasa», según la ONU. Un organismo que hace poco menos de un año reconoció de manera explícita el derecho humano al agua y al saneamiento.

Eso sí, el día estuvo marcado por el tema Agua y Seguridad Alimentaria y por numerosos «desplazamientos» de alimentos para todos, pero 805 millones de personas pasan hambre, según Joséfa Naeira, directora de la oficina de la ONU para el Agua en España, con sede en Zaragoza.

Las cifras no dejan de plantear desafíos. Actualmente, el 70% de las reservas de agua se destinan a la agricultura. Algo que hace que este recurso sea básico para la alimentación. Una persona necesita beber entre dos y cuatro litros al día, pero se necesitan entre 4.000 y 5.000 litros para producir los alimentos que come a diario. Es decir, «Comeremos agua». Es lo que técnicamente se conoce como huella hídrica: la cantidad de líquido elemento utilizada para producir un bien (ver gráfico). Traducido, una copa de vino, 120 y una manzana, 30.

Y aquí vienen los deberes. «Para 2030 necesitamos al menos un 50% más de comida, un 45% más de energía y un 50% más de agua», según previsiones de la ONU. Unos cálculos que hacen necesari-

Los datos de la ONU para el Agua en España, con sede en Zaragoza.

Las cifras no dejan de plantear desafíos. Actualmente, el 70% de las reservas de agua se destinan a la agricultura. Algo que hace que este recurso sea básico para la alimentación. Una persona necesita beber entre dos y cuatro litros al día, pero se necesitan entre 4.000 y 5.000 litros para producir los alimentos que come a diario. Es decir, «Comeremos agua». Es lo que técnicamente se conoce como huella hídrica: la cantidad de líquido elemento utilizada para producir un bien (ver gráfico). Traducido, una copa de vino, 120 y una manzana, 30.

Y aquí vienen los deberes. «Para 2030 necesitamos al menos un 50% más de comida, un 45% más de energía y un 50% más de agua», según previsiones de la ONU. Unos cálculos que hacen necesari-

20 Minutos, 22/3/2012

Acord sobre la carn hormonada

La UE mantindrà el veto a la importació de carn de boví hormonada procedent dels EUA i del Canadà a canvi que aquests països puguin exportar més carn de boví de qualitat.

Regulació en l'ús de les carmanyoles

Els retards en el pagament de les ajudes a les beques dels menjadors per part de la Conselleria d'Ensenyament i la demanda d'una regulació en l'ús de les carmanyoles als menjadors escolars per part de la Federació d'Associacions de Pares d'Alumnes de Catalunya (FAPAC) són notícies destacades.

EDUCACIÓ

Els pares volen que es reguli l'ús de carmanyoles als menjadors

[LLEIDA] La Federació d'Associacions de Pares (Fapac) reclama a la Generalitat que reguli la possibilitat que els alumnes portin carmanyoles amb menjar a l'escola en lloc de consumir els plats que s'hi serveixen. El portaveu de la Fapac a Lleida, Ismael Alfaro, va explicar que han rebut alguna consulta sobre aquesta qüestió, però que no hi ha cap conflicte. Al no haver-hi una normativa en aquest sentit, cada inspector decideix si ho autoritza. «Creiem que ha de ser una decisió del centre i que fa falta una normativa homogènia», va explicar Alfaro. A més, va denunciar l'escassetat de pressupost per a beques de menjador. A Barcelona, s'han prohibit les carmanyoles en algunes escoles.

Segre, 6/3/2012

Benestar animal

Els diaris alerten de la disminució en l'oferta d'ous a causa de la reducció del parc de gallines ponedores per ordre de la directiva de la UE, que obliga a ampliar l'espai a les gàbies.

[illegible]

Segre, 11/3/2012

El virus de Schmallenberg, també a Espanya

Les autoritats andaluses informen de la presència del virus de Schmallenberg en una explotació ramadera de Còrdova (Espanya). Amb aquest fet, ja són set les granges on s'ha detectat aquest virus. Rússia imposa el veto a la importació de carn de boví procedent de la UE, un fet que els països membres critiquen. A banda, es detecta un brot de grip aviar en una granja de Limburg (Països Baixos).

SANITAT ANIMAL

Detecten un cas del virus de Schmallenberg a Andalusia

15/04/14 Els serveis veterinaris de la conselleria d'Agricultura d'Andalusia han confirmat la presència del virus de Schmallenberg —malaltia que afecta remugants i es transmet per mosquits o per via transplacentària— en una explotació mixta de bestiar oví i caprí a la comarca d'Hinojosa del Duque (Còrdova).

L'aparició de la malaltia, que va ser diagnosticada per primera vegada a Alemanya a l'estiu del 2011, no genera restriccions al moviment d'animals dins del territori de la UE, encara que Rússia ja ha anunciat que vetarà la cam europea a partir de dimarts que ve.

Segre, 13/3/2012

ABRIL (83 textos)

Tòpic predominant: Sector agroalimentari

Sector agroalimentari

La plaga de conills al Segrià, l'obertura d'una línia d'ajudes dirigides a les granges de porcí per adaptar-se a la normativa europea de benestar animal, el nou pla per impulsar el sector en cinc anys (2012-2016) i la querella presentada per la Generalitat contra una empresa importadora d'espècies exòtiques amb motiu de la plaga del cargol poma són temes destacats.

[illegible]

La Vanguardia, 7/4/2012

Pla per impulsar el sector agroalimentari en cinc anys

Segre, 11/4/2012

Crisi econòmica

L'Organització per a l'Alimentació de les Nacions Unides (FAO) alerta que l'agreujament de la crisi podria comportar problemes de nutrició als països més afectats, com ara Espanya, Portugal i Grècia. D'altra banda, alguns supermercats blinden productes per evitar els furtus, que són cada cop més freqüents, i augmenten els horts urbans des- tinats al consum comunitari o l'autoconsum.

BELL-LLOC D'URGELL
Huerto para dar de comer a 20.000 personas.
La empresa Llavors Batlle del Pla d'Urgell cultivarà un gran huerto de 10.000 metros cuadrados con el fin de generar alimentos para 20.000 personas de Cáritas.

20 Minutos, 9/4/2012

Sanitat animal

Els països de la UE aproven l'ús de noves vacunes contra la febre catarral ovina o llengua blava, que afecta el bestiar boví, oví i cabrum.

"Vending" de carn fresca

S'obre a Vic el primer establiment de Catalunya de venda automàtica de carn fresca, embotits i productes de proximitat.

Equilibri nutricional

L'ONG Corporate Accountability International, que ha dut a terme nombroses campanyes en defensa de la salut pública, la democràcia i el medi ambient davant dels abusos de les multinacionals, critica que la cadena de menjar ràpid McDonald's gestioni el servei de restaurant de 27 hospitals dels EUA, perquè transmet la imatge que els aliments que ofereix són saludables.

20 Minutos, 13/4/2012

Menú de McDonalds en 27 hospitales de EE UU

PARCE MENTIRA Y NO LO ES Una ONG de consumidores lo rechaza. El debate se ha abierto en EE UU. ¿Puede gestionar y administrar el restaurante de un hospital una empresa de comida rápida? En EE UU sí, donde McDonalds lleva el menú de las cafeterías de 27 centros hospitalarios. Debido a la presión mediática, McDonalds ha introducido últimamente ingredientes «más sanos» en el menú, como rebanadas de manzana, yogur y ensaladas. Pero eso no ha evitado que la presión crezca. Corporate Accountability

La red de huertos de Barcelona

El Ayuntamiento de Barcelona dispone de una red de huertos distribuidos por la ciudad para que los usuarios de los mismos puedan cultivar hortalizas. En la imagen, el huerto de Santa Maria del Mar, en el barrio de Sant Martí.

Hortalizas urbanas y ecológicas

Los balcones y terrazas pueden albergar pequeños huertos para autoconsumo

RESEÑA DE CRISA

CÓMO HACER COMPOST EN UN PISO

El compostaje es un proceso natural que permite transformar los residuos orgánicos en un abono natural. En este artículo se explica cómo hacerlo en un piso.

Si se dispone de poco espacio y de poca luz, es mejor optar por las hortalizas pasaderas y de ciclo corto

Las hortalizas pasaderas son aquellas que se pueden cultivar en un espacio reducido y en poco tiempo. Son ideales para quienes viven en pisos o apartamentos.

La Vanguardia, 1/4/2012

Preu dels aliments

Les males collites i l'augment de la demanda han provocat una escalada en el preu dels cereals, que preocupa els ramaders per l'encariment dels pinsos. A banda, la indústria càrnica critica el veto a l'ús de farines d'origen animal, arran de les malalties associades al seu consum a causa dels fraus comercials provocats per alguns distribuïdors.

MAIG (108 textos)

Tòpic predominant: Crisi econòmica

Crisi econòmica

Els efectes de la crisi econòmica en la població, que afecta cada cop més famílies i comporta problemes de desnutrició en nens, les campanyes per recollir aliments i les mesures contra el malbaratament són notícia de manera permanent a la premsa diària. Un estudi de mercat de l'empresa NIELSEN revela un canvi en els hàbits de compra orientat cap als aliments més bàsics. Creixen les xarxes de voluntariat per dur a terme tasques assistencials i intercanviar serveis, així com altres mesures per afrontar la crisi, com el "social farming".

INFÀNCIA CRISI

Un de cada quatre nens espanyols és pobre

Dos milions viuen per sota del llindar de la pobresa || Unicef revela que és el col·lectiu més afectat per la crisi

AGÈNCIES
[MADRID] El 26 per cent dels menors (2.200.000 nens) viuen en llars que estan per sota del llindar de la pobresa, de manera que per primera vegada se situen com el col·lectiu més pobre d'Espanya. Així es desprèn de l'últim informe sobre la infància l'impacte de la crisi en els nens, realitzat per Unicef, que destaca que en dos anys hi ha gairebé 205.000 nens més que viuen en llars amb uns ingressos que són inferiors a 16.000 euros anuals per a una unitat familiar de dos adults i dos nens. Destaca que el nombre de llars amb nens amb tots els membres adults sense feina ha crescut un 120% entre el 2007 i el 2010, percentatge que, segons aquesta organització, demostra que l'impacte de la crisi és més fort en les famílies amb menors que en aquells nuclis en què no hi ha nens. A més, les dades d'Unicef Espanya posen en relleu que s'ha intensificat la vulnerabilitat en aquelles llars que ja patien una situació de pobresa crònica —aquelles que s'han mantingut tres dels quatre últims anys sota el llindar de la pobresa—. "La pobresa té rostre de nen", va assenyalar la directora d'Unicef Espanya, Paloma Escudero,

LA DADA

Llars sense recursos
■ En dos anys gairebé 205.000 nens més viuen en llars els ingressos anuals de les quals són inferiors a 16.000 euros per a una unitat familiar de dos adults i dos nens.

Pares aturats
■ El nombre de llars amb nens amb tots els membres adults amb feina ha crescut un 120 per cent entre el 2007 i el 2010. Un índex més alt que en llars sense nens.

que va alertar, durant la presentació de l'informe, que els nens pateixen la crisi especialment en aquelles llars que s'han vist obligades a reduir les despeses en productes de primera necessitat, com l'alimentació, l'atenció mèdica o el material escolar.

Unicef va reclamar al Govern que posi els nens i les seues famílies en el "nucli de les decisions polítiques" perquè passen de ser "un col·lectiu invisible a un col·lectiu amb futur". "Hi ha més nens pobres i són més pobres", va assenyalar la responsable d'Unicef, que va explicar que la intensitat de la pobresa a Espanya és molt alta. Espanya té el percentatge de menors de 18 anys que viuen en llars amb pobresa alta (ingressos per sota d'uns 11.000 euros per a quatre membres), més elevada de tots els països de la UE-15 i només el superen Romania i Bulgària a l'Europa dels 27.

Segre, 22/5/2012

Més atenció als celíacs

L'Associació de Celíacs de Catalunya reclama bonificacions per sufragar els 1.500 euros de cost afegit que suposa la compra d'aliments específics, i la Generalitat presenta un nou distintiu gràfic per facilitar la identificació dels productes sense gluten destinats a aquest col·lectiu.

Fam a l'Àfrica

El Comitè Català d'Ajut Humanitari d'Emergència presenta una exposició fotogràfica per conscienciar la societat sobre la inseguretat alimentària que afecta a més de 13 milions de persones a diversos països de l'Àfrica, com ara Somàlia, Kenya i Mauritània. La premsa es fa ressò de la mostra i denuncia la situació d'aquests països 'oblidats'.

MIÉRCOLES, 16 MAYO 2012 TENDENCIAS

Sólo se destina a desnutrición un 1% de los fondos necesarios

La ayuda no siempre se dirige a los países con más déficit alimentario

ROSA M. BOSCH
Barcelona

Actualmente, la Ayuda Oficial al Desarrollo (AOD) destina 93 millones de euros a programas para paliar la desnutrición infantil, cifra que sólo representa el 1% de los fondos necesarios para poder combatir este problema que azota especialmente a África y Asia. Esta es una de las conclusiones del informe *AID for nutrition*, elaborado por Acción contra el Hambre (ACH).

Esta ONG se ha analizado qué cantidad de la AOD se dedica exclusivamente a establecer mecanismos para reducir los niveles de malnutrición de los niños menores de cinco años y de las madres gestantes de los países del Sur. Cada año se deberían invertir unos 9.300 millones de euros en este concepto, pero en la práctica se ha verificado que sólo se han desembolsado 93 millones.

Otro dato preocupante y que invita a la reflexión es que, según ACH, la AOD "no se dirige necesariamente a los países con mayor índice de desnutrición". "En el caso de, por ejemplo, España vemos que otorgan más fondos a países de América Latina que al Sahel o a Asia, donde los índices de desnutrición son más elevados", apunta Amador Gómez, director técnico de ACH. Ante estas cifras la pregunta es si la gestión de la AOD es eficaz. Gómez subraya que sólo el 2% de la ayuda se concreta en intervenciones directas para reducir la desnutrición (suplementación con micronutrientes, etcétera), mientras que el restante 98% se dedica a acciones indirectas, como el fomento de la agricultura. Ambas líneas son necesarias para atacar el hambre, "pero el balance es muy desproporcionado".

Otra de las conclusiones es que buena parte de los programas de nutrición responden a emergencias, más que a una planificación de desarrollo a largo plazo. "No sólo se debe actuar cuando se declara una hambruna, pero la mayor parte de la ayuda de los países de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) va dirigida a programas nutricionales de emergencias, y lo que hay que hacer es invertir los recursos en los países

Un informe de Acción contra el Hambre considera que se puede mejorar en eficacia y transparencia

con un mayor índice de desnutrición", añade Gómez.

Cada año se producen alrededor de 4,5 millones de muertes relacionadas con la malnutrición, según ACH, que insiste en la necesidad de que los recursos vayan a los países con un mayor número de niños afectados por patologías relacionadas con una ingesta insuficiente de alimentos. En los primeros lugares de la lista están India, Indonesia, Nigeria, Bangladesh, Pakistán, Etiopía y la RD de Congo.

Gómez explica que con 40 euros se puede tratar la desnutrición aguda y remarca que, para evitar que el niño sufra secuelas a lo largo de su vida, el tratamiento debe aplicarse antes de que el pequeño cumpla los dos años.

ACH insta a todos los donantes, tanto públicos como privados, a que "cumplan los principios de transparencia", para lo cual es necesario que notifiquen con celeridad los fondos desembolsados y poder así tener actualizada la base de datos que maneja la OCDE. Actualmente, este registro acumula un retraso de dos años, lo que impide analizar con precisión la evolución de la ayuda, determinar su eficacia y cambiar políticas para mejorarla.

Una cooperante tratando a un niño en Etiopía



SARAH PROUST/ACH / ACH

La Vanguardia, 16/5/2012

Gestió d'alertes alimentàries

El Segre denuncia l'incompliment del compromís d'elaborar una proposta d'acció per millorar els sistemes d'alerta i gestió d'alertes alimentàries a la UE que va assumir la Comissió Europea arran de la crisi de l'E. coli a Alemanya, tot just quan es compleix un any de la seva irrupció.

JUNY (137 textos)

Tòpic predominant: Sector agroalimentari

Crisi de preus

La crisi de preus i el descens en el consum de fruita, la petició d'ajuts per als cultius de regadiu i de préstecs bonificats per adequar les granges de porcí a les directrius de la UE, la modificació dels requisits per a la vacunació contra la llengua brava d'acord amb la normativa europea i la polèmica sobre la conservació del parc agrari del Baix Llobregat, arran de la construcció del projecte Eurovegas a Catalunya són temes destacats dins d'aquest apartat.

Alimentació equilibrada

Augmenten les notícies sobre diverses iniciatives que aposten per millorar la dieta i els hàbits a l'hora de menjar, especialment entre els nens i els adolescents. La premsa denuncia l'incompliment de la venda de rebosteria industrial i begudes refrescants als instituts, com estava previst, i es fa ressò del veto a la venda de grans envasos de begudes refrescants a Nova York i de la supressió de la publicitat de fast-food per part de Disney.



La Vanguardia, 6/6/2012



La Vanguardia, 1/6/2012

Carmanyoles a les escoles

El Departament d'Ensenyament anuncia que regularà l'ús de les carmanyoles a les escoles a partir del proper curs, sempre que així ho acordi el consell escolar. La Federació d'Associacions de Pares d'Alumnes (FAPAC) demana que aquesta iniciativa no vagi en detriment de les beques de menjador.

MIÉRCOLES, 6 JUNIO 2012

TENDENCIAS

El Departament d'Ensenyament establecerà unas reglas para que los alumnos puedan quedarse a comer en los centros sin usar el comedor

Fiambreras en el cole

BARCELONA Redacción

Las negociaciones entre la Fapaes (federación de asociaciones de madres y padres de alumnos de enseñanza secundaria) y el Departament d'Ensenyament para regular las situaciones de los alumnos que se quedan a comer en el colegio sin usar los servicios del comedor desembocará en un protocolo. La intención de la Generalitat es fijar una serie de recomendaciones con miras al próximo curso que serían válidas tanto para la primaria (especialmente de los últimos cursos) como para la secundaria.

La idea es que aquellos alumnos que se lleven la comida de casa en fiambreras o tápers dispongan de un espacio distinto del del comedor para poder almorzar tranquilamente. Con la crisis se ha detectado que cierto número de familias que no disponen de beca de comedor dan a sus hijos un bocadillo para comer a mediodía o les facilitan una fiambrella con comida que han de comer

de neveras y microondas que deberán adquirir los centros para permitir que los alumnos guarden los alimentos o puedan calentárselos. Y finalmente deberá habilitarse un espacio diferenciado del comedor. Queda pendiente saber quién vigilará a estos niños en este espacio, pero el protocolo pre-

La Fapaes propuso las nuevas medidas ante un posible aumento de niños que no vayan al comedor escolar

vé que sea un monitor o un miembro del ampa.

El Departament de Salut enviará a los centros un documento orientativo con las medidas mínimas de higiene para colegios y familias, así como los alimentos necesarios de la dieta mediterránea y aquellos más recomendables para usar en tápers.

Esta iniciativa se planteó por primera vez hace dos años cuando se detectó en Tarragona que algunos alumnos se quedaban a comer en los parques o en otros espacios cercanos a los institutos. Las familias se pusieron en contacto con la dirección de los centros para negociar la cesión de espacios destinados a este fin.

Ante el aumento de los precios del comedor (unos 150 euros mensuales de media) en el último año han crecido las familias que han optado por esta solución. Esta fórmula es más utilizada en el caso de los alumnos que acuden en autocar a los centros porque viven más lejos y que, por tanto, no tienen tiempo de ir a comer a casa.

Por otro lado, la consellera de Ensenyament, Irene Rigau, ha anunciado que ampliará las becas de comedor con parte del sueldo recortado a los maestros y profesores que han hecho huelga durante los últimos meses, tal como habían solicitado los propios docentes.●



Los centros deberán reservar un espacio para los alumnos con fiambrella al margen del comedor

La Vanguardia, 6/6/2012

Crisi econòmica

El nombre de famílies que es troba en el llindar de la pobresa continua en augment i és notícia constantment als mitjans, que alerten sobre la vulnerabilitat de la gent gran i els nens que es veuen afectats per aquesta situació.

Nou distintiu ecològic

La premsa anuncia que a partir de l'1 de juliol canvia el logotip de la producció ecològica a la UE. A Catalunya, tot producte agroalimentari ecològic comercialitzat haurà de fer constar en l'etiqueta el nou segell europeu anomenat l'eurofull, acompanyat del segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). La introducció d'aquesta mesura pretén facilitar la seva identificació als consumidors, incrementar els nivells d'exigència i donar més força i valor competitiu a aquest tipus de producció.

ADMINISTRACIÓ Canvia el logotip de la producció ecològica

[BARCELONA] L'antiga identificació europea de producció ecològica deixarà d'utilitzar-se a partir de l'1 de juliol, de manera que tot producte elaborat, envasat i etiquetat des d'aquell moment haurà de portar el nou logotip, l'Eurofulla, segons va informar ahir la Generalitat. D'aquesta manera finalitza el període d'adaptació de dos anys per a les etiquetes del material envasat abans del juliol del 2010 amb la identificació antiga. En vins ecològics, el nou logotip de la UE entrarà en vigor l'1 d'agost.

Segre, 26/6/2012

Pesca sostenible

Els 193 països participants a la cimera de Río + 20 reconeixen en una declaració la necessitat d'assegurar l'accés als recursos pesquers per part dels pescadors artesanals i de petita escala.



La Vanguardia, 22/6/2012

JULIOL (120 textos)

Tòpic predominant: Sector agroalimentari

Pedregades i pujada de l'IVA

Dues fortes tempestes de pedra arrassen els camps de Lleida i provoquen danys als cultius. La Generalitat anuncia crèdits tous i plans de reconversió perquè els agricultors recuperin part del cost de la producció. Competència planteja eliminar la regulació de la venda a pèrdues i el sector agrari protesta contra la pujada de l'IVA. El foc bacterià afecta els fruiters de la zona d'Altorricó i s'estén a àrees d'altres comunitats autònomes, com ara Aragó.



Segre, 8/7/2012

Crisi econòmica

Els súper redueixen l'oferta de productes davant del descens del consum. S'anuncia la creació d'un banc d'aliments per a persones desnonades i s'elimina el berenar a els menús especials als reclusos de Catalunya per estalviar, una mesura que té un gran impacte mediàtic per la seva singularitat. L'Ajuntament de Barcelona i altres entitats ofereixen beques per poder donar menjar durant l'estiu als nens de famílies amb pocs recursos. A banda, es planteja si l'opció de portar la carmanyola a l'escola a partir del proper curs escolar pot comportar una dieta de pitjor qualitat.

Cautela ante la opción de llevar la fiambra de casa a la escuela

BARCELONA Redacción. Los niños podrán llevar su comida en fiambra a la escuela el próximo curso, en las escuelas de Barcelona que se levanta a cabo el curso que viene, trabajando con 4.000 niños de tres y cuatro de primaria y con sus familias. En principio, la dieta y la calidad de los alimentos en los comedores escolares está garantizada, mientras que puede haber familias que no combinen bien la variedad de los alimentos.

Los comedores escolares. Este asunto surgió ayer en la presentación de un nuevo programa contra la obesidad infantil en 107 escuelas de Barcelona que se levanta a cabo el curso que viene, trabajando con 4.000 niños de tres y cuatro de primaria y con sus familias. En principio, la dieta y la calidad de los alimentos en los comedores escolares está garantizada, mientras que puede haber familias que no combinen bien la variedad de los alimentos.

este programa, dijo que lo "desconocible" es que los niños coman del comedor, pero que si llevan fiambra, lo hacen en las mejores condiciones. "Como en la escuela la es un factor protector que no queremos perder", puntualizó Ariza.

LA ALIMENTACIÓN
Niños obesos en España
El programa municipal pondrá a las familias actual sobre la actividad física de los niños, su dieta y las horas que dedican a diferentes actividades (video, televisión, ordenador, etc.). En Barcelona, ciudad se ha calculado sobrepeso en un 20,7% de los niños, y otro 10,6% de obesidad, a partir de un estudio hecho con 2.400 niños y niñas de 8 y 9 años. Es una proporción inferior a la del resto de Cataluña y de España, pero no deja de preocupar.

Una de las tendencias que se apuntan a partir de los registros obtenidos en este estudio es que hay más obesidad en los niveles sociales más desfavorecidos. Así, hay un 27% de obesidad en el nivel socioeconómico bajo, mientras que en el nivel socioeconómico alto, el porcentaje de obesidad es del 10,6%.

La Vanguardia, 4/7/2012

Preu dels aliments

Competència investiga i obre un expedient a la indústria làctia per possibles pràctiques anticompetitives en l'aprovisionament de llet de vaca crua i sospita d'un possible repartiment de mercat. L'OCU anuncia que la pujada de l'IVA encarrirà la cistella de la compra anual entre 416 i 600 euros.

La cistella de la compra s'encarrirà fins a 600 euros a l'any per família

A Lleida podria pujar una cent miler || Les cooperatives agràries de la província catalana la repercutiran en els seus cistells en més de 210 milions

Segre, 12/7/2012

Competència obre expedient a diverses làcties, com Copirineo i Lactalis, per pactar preus

També inclou Danone, Puleva, Leche Pascual, Nestlé, el grup d'indústria de Catalunya i l'associació de làctics de Galícia || Investigació i actuacions en un cas que es repartia el mercat



La Generalitat de Catalunya ha obert un expedient de sanció a diverses empreses del sector làctiu per sospitar que pactaven preus i repartien el mercat. Les empreses afectades són Copirineo, Lactalis, Danone, Puleva, Leche Pascual, Nestlé i el grup d'indústria de Catalunya. L'expedient s'ha obert després d'una denúncia de la competència de Galícia.

La investigació s'ha centrat en el sector de la llet de vaca crua i en els productes derivats. Les empreses acusades s'acusaven de pactar preus i de repartir el mercat, cosa que és una pràctica anticompetitiva. La Generalitat ha anunciat que si s'acaba de demostrar que les empreses han pactat preus, podrien pagar multes de fins a 600 milions d'euros.

La cistella de la compra s'encarrirà fins a 600 euros a l'any per família. A Lleida podria pujar una cent miler || Les cooperatives agràries de la província catalana la repercutiran en els seus cistells en més de 210 milions.

Segre, 25/7/2012

Puja el cànon de l'aigua

La Generalitat confirma una altra pujada del cànon de l'aigua a Catalunya a causa de la fallida de les empreses que la gestionen.

Benestar animal

El JARC demana a la Generalitat agilitat en la concessió de les ajudes per a les inversions per adaptar les seves explotacions a la normativa europea.

"El 20 per cent de granges de porcí no podran complir el benestar animal"

Demana agilitat en la concessió de les ajudes per a les inversions



El JARC demana a la Generalitat agilitat en la concessió de les ajudes per a les inversions per adaptar les seves explotacions a la normativa europea. La Generalitat ha anunciat que si s'acaba de demostrar que les empreses han pactat preus, podrien pagar multes de fins a 600 milions d'euros.

Segre, 12/7/2012

AGOST (162 textos)

Tòpic predominant: Sector agroalimentari

Sequera i petició d'ajut a la UE

La sequera i les fortes pedregades fan malbé gran part de les collites de cereals i els cultius de fruiters. La renda agrària torna a caure a Catalunya al 2011 i l'increment en el preu de les matèries primeres preocupa els agricultors. El sector de la llet denuncia els elevats costos de producció. Davant d'aquesta situació, Espanya demana a la UE la possibilitat d'utilitzar una part dels fons destinats al desenvolupament rural.

CERELS PRODUCCIÓ

Catalunya ha perdut 400.000 tones de cereals per la sequera i els incendis

[BARCELONA] La presidenta d'Asaja, Rosa Pruna, va explicar ahir que la sequera i els focs als camps han provocat pèrdues de 400.000 tones de cereals a Catalunya, amb un valor de més d'un milió d'euros entre blat, ordi i palla.

Segons va informar Asaja, la collita ha sigut d'1,4 milions de

tones, una xifra un 5,5% inferior a la de l'any passat. Pruna va manifestar que la sequera ha afectat especialment Lleida, la principal zona productora de cereal, en alguns camps de 1.000 quilos per hectàrea, pèrdues que s'han vist compensades a Barcelona i Girona, on hi

ha hagut rendiments d'entre 6.000 i 9.000 quilos.

Asaja ha demanat a la Comissió Europea una regulació de mercat per combatre l'especulació en els cereals. "L'agricultor hauria de tenir un bon preu de venda de cereal i el ramader, de compes, cosa que no passa", va destacar Pruna.

Segre, 3/8/2012

Crisi del sector lacti

Els elevats costos de producció i la guerra de preus en el sector de la llet provoca una crisi que fa necessària la intervenció de l'Administració per tal de buscar una sortida.

La CE descarta intervenir en el sector lacti tot i la crisi

Admet que els marges dels manufacturadors han baixat, però diu que estan per sobre dels del 2011 || El sector, disposat a mobilitzar-se



La Comissió Europea ha descartat intervenir en el sector lacti tot i la crisi. Admet que els marges dels manufacturadors han baixat, però diu que estan per sobre dels del 2011. El sector, disposat a mobilitzar-se.

La Comissió Europea ha descartat intervenir en el sector lacti tot i la crisi. Admet que els marges dels manufacturadors han baixat, però diu que estan per sobre dels del 2011. El sector, disposat a mobilitzar-se.

Segre, 30/8/2012

Crisi econòmica

Continuen amb èxit les campanyes de solidaritat per a la recollida d'aliments, i algunes multinacionals redueixen la mida dels envasos dels seus productes per adaptar-se a la demanda dels consumidors. Ensenyament estableix una taxa de fins a 3 euros per poder fer ús de la infraestructura necessària per menjar de carmanyola a les escoles, una mesura que és criticada per les famílies, ja que disminueix l'estalvi que es vol aconseguir. Les persones que busquen menjar als contenidors seran reconduïdes als 'economats'

Menjar de carmanyola als instituts costarà fins a tres euros cada dia

Les famílies només s'estalviarien la meitat del cost del menjador, tot i que el preu dependrà de cada centre | Ensenyament diu que han de pagar per la infraestructura

AGENCIAS/EH

Les famílies que decideixen optar perquè els seus fills s'omportin el dinar a l'institut, o excepcionalment a l'escola, o carmanyola pagaran un mínim de tres euros al dia pel cost d'usar la infraestructura del menjador i el servei de monitor, de manera que només s'estalviaran la meitat del que costa el menjador (un mínim de 6,2 euros). La direcció general d'Ensenyament a la Família i l'Ensenyament, Manuel Ruiz, va explicar que cada centre escolar decidirà si ofereix aquest servei i el preu que tindrà per als alumnes que optin per portar la carmanyola de casa, però va assegurar que en cap cas no superarà la meitat del preu del menjador normal. Aquesta quantitat dependrà del nombre d'alumnes que tingui aquest menjar i servirà per finançar la compra de les neveres i els contenidors, el seu ús per conservar i escalfar els aliments

els monitor que vigila els dipòsits i la neteja i adequació dels contenidors. El preu que es farà el primer any, en què la Generalitat autoritzarà l'ús regulat de la carmanyola en centres d'ensenyament, no portarà a la secundària, va indicar Ruiz. La responsabilitat sobre el menjar que portin els seus fills recau en les famílies i per això tindrà informació sobre el tema, la Generalitat ha editat una guia d'alimentació saludable.

Organitzacions de pares, com Crepes i Concepto, van criticar que el principal cost del menjador són els monitors i que implantar les carmanyoles suposa una inversió important per a cada centre. A més, va indicar que de moment no han detectat demanda d'aquest servei i va alertar que



Imatge d'ús d'un menjador escolar de Lleida.

pot perjudicar els menjers que venen més joves d'alumnes. El director de l'Agència de Salut Pública, Antoni Mateu, va destacar que més del 85% dels menjers escolars compleixen les recomanacions per a un menjar

sa i saludable, segons un estudi elaborat durant els últims sis anys. No obstant, a Catalunya, quatre de cada deu menús d'entre 6 i 10 anys tenen un excés de pes a causa dels continguts sedentaris i els mals hàbits alimentaris.

Segre, 3/8/2012

Expropiació al supermercat

Un diputat d'IU assalta un supermercat per repartir el menjar entre els necessitats. La iniciativa, que vol simbolitzar una acció de protesta contra la crisi i la situació de pobresa que viuen moltes famílies, té un ampli impacte mediàtic i social, tot i que és sancionada.

Mano dura de Interior por el asalto a los súper andaluces

► El ministro ordena detenciones por la acción liderada por Sánchez González
► Discrepancias en IU y versiones en el Gobierno andaluz por los robos

El Gobierno no tiene intención de tolerar la apropiación indebida de los alimentos que se repartían en los supermercados de la zona de Sevilla, según el ministro del Interior, Jorge Fernández Díaz, en una declaración a los medios de comunicación de la zona andaluza.

El ministro del Interior, Jorge Fernández Díaz, ha ordenado la detenció de les persones que s'han apropiat dels aliments que es repartien als supermercats de la zona de Sevilla, segons ha anunciat el Govern andaluz.

La Vanguardia, 7/8/2012

Regulació de la venda de proximitat

Es presenta un decret per regular la venda de productes de proximitat dels productes agroalimentaris catalans, amb l'objectiu de defensar el valor afegit del productor i respondre a l'interès dels consumidors, que ho demanen des de fa temps. L'adhesió al sistema es farà a través de la Declaració Única Agrària (DUN) i es distingirà amb un logotip específic.

Alimentació equilibrada

Salut i Ensenyament publiquen una guia d'alimentació saludable en l'etapa escolar que reuneix les últimes recomanacions consensuades i que aposta per la recuperació dels llegums.

La Vanguardia

18 MARÇ 2012

Tendencias

Hacia una nutrición más equilibrada

Más lentejas y menos carne

Salut i Ensenyament publican una guia d'alimentació saludable

Buenos comensales. Los especialistas recomiendan seguir las pautas de las recomendaciones de buena alimentación de los expertos, entre ellas en las cantidades de verduras, legumbres, fruta y pescado azul, se recomienda en la carne.

Los expertos defienden el plato único

El plato único, una dieta equilibrada, saludable que defienden los expertos de la Agencia de Salud Pública de la Generalitat de Catalunya. En la guía de alimentación saludable se propone un plato único que permita la variedad de alimentos para llevar a la práctica. El plato único, una dieta equilibrada, saludable que defienden los expertos de la Agencia de Salud Pública de la Generalitat de Catalunya. En la guía de alimentación saludable se propone un plato único que permita la variedad de alimentos para llevar a la práctica. El plato único, una dieta equilibrada, saludable que defienden los expertos de la Agencia de Salud Pública de la Generalitat de Catalunya. En la guía de alimentación saludable se propone un plato único que permita la variedad de alimentos para llevar a la práctica.

La Vanguardia, 3/8/2012

Preu dels aliments

La greu sequera que afecta els EUA i Rússia dispara el preu d'alguns cereals, un problema que preocupa per l'efecte que pot tenir per l'increment dels productes bàsics, com denuncien les oenegés.

La Vanguardia, 14/8/2012

Radiació a Fukushima

La premsa es fa ressò d'un comunicat que informa sobre la detecció d'alts nivells de cesi radioactiu -380 vegades per sobre del límit permès- en alguns peixos com a conseqüència de la fuga que es va produir el març del 2011 a la central nuclear de Fukushima, després del terratrèmol que va sacsejar aquesta àrea.

Troben peixos amb alta radiació a Fukushima

「TÔQUIO」 Tepco, operadora de la central de Fukushima, epicentre de la crisi nuclear al Japó, ha detectat peixos amb un nivell de cesi radioactiu fins a 380 vegades més alt que el límit permès per al consum, segons va informar ahir la cadena NHK.

Segre, 23/8/2012

SETEMBRE (153 textos)

Tòpic predominant: Sector agroalimentari

Sector agroalimentari

Les solucions als danys provocats per la pedra i els senglars, les queixes dels productors de la llet davant del defensor del poble per la manca d'un marc de referència de preus, els ajuts a l'oli de la UE, la bombolla que afecta les matèries primeres, les esmenes catalanes a la PAC i la voluntat d'integrar els productors agrícoles i ramaders són alguns dels principals temes que són objecte d'interès a la premsa.

Agricultura alerta d'una nova bombolla amb els preus dels aliments bàsics

Matèries primeres | El cost dels aliments bàsics s'ha disparat 16% més que l'any passat, i s'ha tornat a disparar 16% més aquest mes.

Segre, 16/9/2012

RAMADERIA CRISI Cañete negocia amb la UE ajudes per al sector lacti

Segre, 13/9/2012

Crisi econòmica

A l'assalt a un supermercat per part de Juan Manuel Sánchez Gordillo, del Sindicat Andalús de Treballadors, segueixen d'altres protagonitzats per membres de la Plataforma d'Afectats per la Hipoteca (PAH). A banda, la tasca solidària del Banc dels Aliments és distingida amb el Premi Príncep d'Astúries.

Premi a la solidaritat

El Príncep d'Astúries de la concòrdia, per a la Federació Espanyola de Bancs d'Aliments, de la qual forma part el de Lleida | A Ponent s'ha repartit 4 milions de quilos des que va néixer el 2006



Fotografia: El Banc d'Aliments de Lleida. A l'esquerra, un dels voluntaris repartint els aliments.

20 Minutos, 13/9/2012

Malbaratament

La situació de crisi actual facilita l'obertura d'un debat sobre la conservació dels aliments i el concepte de caducitat. L'Eurocàmera ha proposat que el 2014 sigui proclamat any europeu contra el malbaratament d'aliments.



La Vanguardia, 8/9/2012

Tàper i equilibri nutricional

La introducció de l'ús de la carmanyola a les escoles com a alternativa al servei de menjador planteja com assegurar l'equilibri nutricional de la dieta infantil i o juvenil. Els diaris ofereixen consells d'experts per tal d'evitar possibles desequilibris i es fan ressò del cost de l'oferta de serveis complementaris a les escoles a canvi de diners. La introducció de taxes sobre alguns aliments per prevenir l'obesitat és un altre tema destacat pels mitjans.



La Vanguardia, 8/9/2012



20 Minutos, 11/9/2012

Formatges amb listèria

L'Agència espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició del Ministeri de Sanitat alerta de la presència del bacteri *Listeria monocytogenes* en diverses marques comercials de formatges frescos procedents de Portugal.

Agricultura ecològica

Espanya és, per tercer any consecutiu, el primer estat de la UE en nombre d'hectàrees dedicades a l'agricultura ecològica, que s'ha incrementat un 3% el 2011 respecte al 2010.

Espanya, líder en agricultura ecológica

[MADRID] Espanya és, per tercer any consecutiu, el primer Estat de la UE en nombre d'hectàrees dedicades a l'agricultura ecològica, que s'ha incrementat un 3 per cent el 2010, respecte al 2009, segons dades del ministeri d'Agricultura. A més, ha augmentat el consum de fertilitzants per hectàrea en un 35,6 per cent en el mateix període.

Segre, 4/9/2012

Pagar per collir bolets

La Generalitat inicia un pla pilot per regular la collita de bolets en terrenys de la seva propietat i limítrofes amb la província de Lleida. Aquesta prova tindrà una durada de dos anys i té com a objectiu desenvolupar una normativa que es pugui aplicar posteriorment en àrees forestals públiques i privades de tot Catalunya.

Alcohol adulterat

19 persones moren a la República Txeca pel consum de vodka i rom adulterat, que contenia metanol verinós.



La Vanguardia, 19/9/2012

Nova normativa: equilibri en la cadena alimentària

El Ministeri d'Agricultura anuncia l'elaboració d'un nou decret llei que entrarà a les Corts a l'octubre per afavorir l'equilibri de les relacions comercials entre els diferents actors de la cadena alimentària.

Segre, 16/9/2012

Nova llei d'equilibri de la cadena alimentària

[SEVILLA] El ministeri d'Agricultura, Miguel Arias Cañete, ha anunciat que el projecte de llei per a l'equilibri a la cadena alimentària entrarà a les Corts "al llarg del mes d'octubre". Després de visitar diverses empreses i cooperatives andaluses divendres, Cañete va assenyalar, en relació amb les manifestacions del sector ramader davant dels baixos preus al sector lacti, que cal fer que "no es jugui amb la llei com a producte reclam". A més, va dir que a la llei s'inclourà l'obligació que hi hagi contractes escrits i s'incentivarà la concentració de productors. "La llei estimularà això perquè cal aconseguir una oferta més concentrada que estigui en igualtat amb la gran distribució", va destacar.

OCTUBRE (134 textos)

Tòpic predominant: Sector agroalimentari

Sector agroalimentari

El tancament d'algunes granges per les dificultats per assumir els costos de producció, la defensa de les al·legacions catalanes en la reforma de la PAC, el preu a l'alça de la terra, l'estudi de la nova llei de la cadena alimentària, la denúncia d'un sabotatge per estendre el cargol poma al delta de l'Ebre i la detecció de listèria en formatges procedents de Portugal són alguns dels principals temes destacats.

Crisi econòmica i equilibri nutricional

Les mostres de solidaritat en la recollida d'aliments, la situació de pobresa en què es troba part de la població catalana i els canvis en els hàbits alimentaris per aquesta causa són temes d'interès.

La crisi deteriora els hàbits alimentaris dels catalans

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

El 69,2% prima el preu dels aliments per damunt de la qualitat, segons els infermers. El consum de congelats creix un 20% i cau en picat la inversió en oci

Estalviar en llum i gas

Gas Natural i Enxana i les altres estan desenvolupant una aplicació mòbil, que podria arribar al mercat a principis del 2013, per tal d'afavorir els consumidors informats i actualitzats sobre el consum energètic de la llar i que pugui aplicar mesures per estalviar fins a 250 euros, com ja ha passat en els 10 habitatges de participació oficial de Sant Cugat del Vallès que van participar en un programa pilot europeu.

pesa econòmica en oci i està directament suposant que s'incrementi l'oci en la població. Concretament, el 69% inverteix en oci durant l'octubre.

Més congelats

L'estudi, realitzat entre grups de focus de l'usuari d'un barri de Barcelona, revela que el consum de congelats ha augmentat un 20%, especialment el de peix (51,4%) i de verdures (35,3%). Tot i així, s'ha reduït el consum de menjar preparat i congelat un 3% de la població en preu.

20 Minutos, 23/10/2012

La premsa alerta de l'existència de bolets tòxics que creixen a les zones urbanes i als boscos catalans, i recomana prudència arran d'alguns casos d'intoxicació per desconeixement.



Investigadors de Nova Zelanda utilitzen tècniques de manipulació genètica per aconseguir que una vaca produeixi llet sense la proteïna BLG, responsable de la gran part de les reaccions d'al·lèrgia a la llet de vaca que afecten a nens durant la primera infància.

L'Agència de Medicaments i Aliments dels EUA (FDA) investiga la relació entre la mort per arítmia d'una jove de 14 anys i el consum d'una beguda energètica rica en cafeïna de la companyia MonsterBeverage Corp.

Tòpic predominant: Crisi econòmica

La premsa denuncia la desnutrició que afecta nens i gent gran amb pocs recursos i es fa ressò de la demanda d'ajuts per les beques menjador no cobertes. Com cada any, el Gran Recapte que organitza el Banc dels Aliments és notícia destacada.



S'incrementen els casos de furt d'aliments. La majoria, però, no es denuncien, ja que són habituals i protagonitzats per veïns de la zona que es troben en una situació econòmica precària, raó per la qual els comerciants fan la "vista grossa". Oli i llegums són els productes més demandats.

La reducció en la dependència dels fons d'ajut de la PAC, el tancament d'explotacions de granges de verres pels alts costos, la petició de preus més equitatius per la llet, l'estalvi d'un 25% de l'aigua imposat per Brussel·les per obtenir el suport de la UE en obres de modernització dels recs, el descens en la collita d'oli, la resolució dels ajuts sol·licitats pels danys causats per la pedra, el superàvit comercial del sector agrari i pesquer i la moció per impulsar l'agricultura ecològica i els ajuts per a la reconversió de nous productors cap a aquesta opció són algunes de les notícies incloses dins d'aquest tòpic.)

L'Agència Catalana de l'Aigua reivindica la interconnexió de conques, i la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre s'hi oposa.

El malbaratament, el concepte de caducitat dels aliments i la fam que afecta alguns països de l'Àfrica continuen sent notícia destacada a la premsa.

Les bondats nutricionals de l'oli d'oliva i dels fruits secs, el problema del sobrepès i de l'obesitat, la pèrdua de la dieta mediterrània.

DESEMBRE (114 textos)

Tòpic predominant: Crisi econòmica

Èxit de recaptació

El Gran Recapte supera totes les previsions i dobla les xifres aconseguides l'any anterior, amb més de 2.200 tones d'aliments. Càritas anuncia que ha duplicat les ajudes respecte a l'inici de la crisi el 2007. TMB de Barcelona posa en marxa una campanya solidària per proporcionar menjar als nens necessitats. Es multipliquen les notícies sobre l'èxit de les campanyes de recaptació d'aliments i la solidaritat que mostren els ciutadans.



La Vanguardia, 6/12/2012

La pobresa s'estén i afecta ja al doble de ciutadans

Càritas ha duplicat enguany les ajudes respecte a l'inici de la crisi el 2007 i ha atès 260.000 persones desfavorides. **Creixen les necessitats d'habitatge**

PUR CARO
 2012/12/13 10:00h
 2012/12/13 10:00h

La pobresa s'estén i afecta ja al doble de ciutadans. Càritas ha duplicat enguany les ajudes respecte a l'inici de la crisi el 2007 i ha atès 260.000 persones desfavorides. Creixen les necessitats d'habitatge.

Un 72% torna a demanar suport

Moltes famílies sol·liciten ajuts socials per pagar el lloguer de la casa, el gas i el llum. La situació d'atur és dramàtica i molts ciutadans no poden pagar les factures de la casa.

Més menors i gent sola. La crisi econòmica ha afectat a molts menors i a molta gent sola. La crisi econòmica ha afectat a molts menors i a molta gent sola.

ment, amb el consegüent augment de la demanda d'ajuts socials. La crisi econòmica ha afectat a molts menors i a molta gent sola. La crisi econòmica ha afectat a molts menors i a molta gent sola.

Canvi d'hàbits i despesa en alimentació

La crisi econòmica fa canviar els hàbits de compra i consum i també provoca variacions en els menús nadalencs, que aposten per aliments de menys cost, com el lluç i els canelons. S'incrementa la compra de productes de marca blanca. La despesa en alimentació per habitant arriba a 653 € de mitjana, un 2,2% més que al 2010.

Consum i caducitat

Un estudi del Ministeri d'Agricultura revela que el 75% dels espanyols donen suport a la proposta d'ampliar la data de caducitat d'alguns productes, impulsada pel Parlament europeu. Segons que revela l'estudi, a Espanya, una quarta part de la població (20%) menja productes caducats si no han passat molts dies des de la data indicada. Un 59,2% els llença i un 19% pren la decisió de consumir-los o llençar-los en funció del tipus de producte. Els que menys recel generen són els iogurts, l'arròs i la pasta. No obstant això, el 41% dels ciutadans ha reduït el nombre de productes que llenquen a les escombraries.

38 LA VANGUARDIA

TENDENCIAS

M

CRISTINA SEN
 Barcelona

El 55% de los ciudadanos compraría productos con inminente fecha de caducidad si los comercios los vendiesen más baratos

¿Quién se come un yogur caducado?



La UE quiere reducir a la mitad el desperdicio de alimentos

La UE quiere reducir a la mitad el desperdicio de alimentos. La UE quiere reducir a la mitad el desperdicio de alimentos. La UE quiere reducir a la mitad el desperdicio de alimentos.

20% los consume en una fecha corta, y un 19% toma la decisión en función del tipo de alimento que es. Los productos que menos reparo despierta ingerir son los yogures, las pastas y arroces... después se distinguirá entre fecha de caducidad y de consumo preferente... y, entre otros, la leche y los lácteos. Como es obvio, son la carne, el pescado y las verduras, o sea, los alimentos frescos, los que no se comen una vez ha pasado la fecha indicada.

En una visión general, una muy amplia mayoría de ciudadanos (el 85%) comprueba las fechas cuando va a la compra, y un 77% también controla los límites en casa. Pero hay cierta confusión a la hora de distinguir entre la caducidad y el consumo preferente. Un 65% de los encuestados conoce la diferencia, especialmente los ciudadanos más jóvenes, entendiendo que el consumo preferente se refiere a los alimentos que siguen siendo aptos para ingerir tras la fecha recomendada - productos de larga duración - pero que con el paso del tiempo pierden valor nutricional. O sea, arroz, pasta seca, legumbres... Un 35% desconoce, así, esta diferencia.

La Vanguardia, 12/12/2012

Preu dels aliments

L'escalada de les cotitzacions dels cereals ha situat els preus del blat i de l'ordi en el punt més alt en els últims quatre anys, un fet que pressiona tant els productors de pinsos com els ramaders. A més de fer-se ressò d'aquest fet, la premsa denuncia també l'especulació financera sobre les matèries primeres.

3 Anàlisi de casos

3.1.L'auge de la carmanyola

Cada dia són més els que canvien el menú diari en un restaurant pel menjar cuinat a casa i portat amb cura a la feina dins d'una carmanyola. El context actual de crisi ha motivat que una part de la població activa o escolar hagi recuperat aquest utensili en el seu dia a dia, tot pensant especialment en la butxaca. La premsa s'ha fet ressò d'aquesta tendència al llarg de l'any 2012 i l'ha presentada, en general, des d'una òptica favorable, amb expressions i vocabulari de connotacions positives. Així es parla del “florecer de las fiambreras” o de la “punta de lanza de nuevos hábitos urbanos que se abren camino” (La Vanguardia, 16/3/2012) i se'n remarquen els efectes positius que permeten “ahorrarse unas monedas”, “aprovechar la pausa de la comida para relajarse y comer ricamente sentada al sol” (La Vanguardia, 16/3/2012), així com “controlar el origen, la cantidad y la condimentación de los alimentos” e incluso “utilizar excedentes que quizá acabarían tirados” (La Vanguardia, 13/9/2012).

L'elecció d'aquest tema com a cas d'anàlisi en aquest informe ve justificada per diverses raons: l'impacte que ha tingut a la premsa i el fet que es tracta d'un fenomen de gran importància, ja que introdueix dos temes clau en l'àmbit de la seguretat alimentària: en primer lloc, preocupa els especialistes perquè planteja la necessitat de tenir uns bons coneixements per fer menús equilibrats “de tupper”, especialment en el cas dels nens, i en segon lloc, perquè comporta tot un seguit de mesures per garantir un bon ús i evitar possibles problemes de contaminació i de conservació.

Malgrat que el nombre total de registres que van abordar aquest tema no va superar els 30, i, per tant, no és una xifra gaire elevada -com passa amb els episodis de crisis alimentàries-, és interessant observar



La Vanguardia 16/3/2012

com el fenomen va atreure l'atenció mediàtica de manera destacada i puntual durant tres mesos a tota la premsa analitzada. A més, va fomentar el debat sobre d'altres temes que hi estaven vinculats -i que van ser objecte de reportatges, cartes dels lectors i articles de consulta a experts en nutrició-, com ara l'alimentació infantil (13 registres), el retard en el pagament de les beques menjador (11 registres), la taxa de copagament de la carmanyola (9 registres), la seguretat alimentària derivada de l'ús de la carmanyola (9 registres) o la cultura nutricional general de la població (7 registres).

En les pàgines que segueixen, abordem aquest cas fent referència a diversos aspectes, que hem ordenat en diferents apartats.

Diferents nomenclatures

La 'modernitat' de la tendència ha provocat certa divergència en referència a la terminologia lingüística emprada en els tres mitjans analitzats (*La Vanguardia*, *Segre* i *20 Minutos*). En català predomina la paraula "carmanyola" per referir-se a aquesta capsa de llauna, de plàstic, etc., per portar vianda, generalment cuïta¹. El *Segre*, però, recorre en ocasions al manlleu no normatiu "tàper". En castellà, *La Vanguardia* utilitza les formes "fiambrrera" i "tartera" al costat del manlleu no normatiu "táper". Per la seva banda, *20 Minutos* segueix en la línia dels neologismes i aposta pel "tupper". Malgrat que les formes del manlleu són lleugerament diferents, totes tenen l'origen en la marca americana registrada i patentada tupperware.

Al mal temps, nou negoci

Aprofitant el ressorgiment de la carmanyola, una onada de nous establiments que ofereixen menjar preparat per emportar ha sacsejat la ciutat de Barcelona. Aquests comerços, ja siguin botigues de queviures tradicionals o cadenes de franquícies modernes, venen la idea de menjar de qualitat, acabat de fer i a partir de productes frescos.

La premsa n'ha ofert una visió positiva recollint nombrosos testimonis d'aquests emprenedors que han sabut trobar una oportunitat de negoci en els actuals temps de vicissituds (*La Vanguardia*, 28/1/2012). "Nosotros, en realidad, lo que vendemos es tiempo, tiempo que te ahorras en la cocina, en el restaurante", explica la companyia Nostrum (*La Vanguardia*, 16/3/2012). El pressupost dels usuaris és cada vegada més ajustat, però en canvi el nombre de clients no para de créixer cada dia. La gent que no té temps per preparar-se la carmanyola a casa, troba en aquests establiments una opció a un preu molt assequible en comparació, per exemple, als "1.500 euros anuals" que es gastarien en menús, segons que indica *La Vanguardia* (16/3/2012).

La carmanyola a l'escola

Una de les notícies que ha tingut més impacte a la premsa ha estat la proposta d'estendre l'ús de la carmanyola als centres educatius del país de manera generalitzada, circumstància que ha encetat el debat públic sobre la seva implantació i les conseqüències que se'n podrien derivar.

1. El desencadenant

Tal com recullen els informes de la Federació d'Entitats d'Atenció i Educació a la Infància i l'Adolescència (FEDAIA)² i d'UNICEF,³ publicats al maig i divulgats a la premsa escrita del país, els infants són el col·lectiu social que surt més malparat de la crisi econòmica. Gairebé un de cada quatre nens catalans viu per sota el llindar de la pobresa, segons FEDAIA i UNICEF (*20 Minutos*, 23/5/2012), és a dir, que un de cada quatre nens espanyols és pobre (*Segre*, 22/5/2012). UNICEF destaca que el nombre de llars amb tots els membres a l'atur ha crescut un 120% en el període 2007-2010, i FEDAIA remarca el fet que aquests infants tenen dificultats per menjar carn, peix i verdura frescos cada dos dies. Sens dubte, "la pobresa té rostre de nen", tal com assenyala Paloma Escudero, directora d'UNICEF Espanya (*Segre*, 22/5/2012).

La situació s'ha vist agreujada encara més pels nombrosos retards en el cobrament de les beques de menjador, retards que han estat denunciats en els titulars de la premsa: "Els pares no han cobrat les beques de menjador del desembre" (*Segre*, 16/3/2012).

Concretament, però, el fet que ha motivat més registres (16 d'un total de 51) ha estat la dràstica reducció del pressupost per a beques de menjador: "Las ayudas para comedor han bajado hasta un 50% en dos años" (*La Vanguardia*, 20/9/2012). Davant la possibilitat que això pogués comportar casos de desnutrició s'ha estès l'alarma a la premsa: "Hem començat a veure nens que van a l'escola sense esmorzar" (*20 Minutos*, 23/5/2012), "gràcies a les peces repartides al centre, alguns nens han pogut esmorzar. Si no hi havia fruita, no hi havia res per esmorzar" (*Segre*, 29/3/2012), "Vales a escolares griegos para comida, ante los crecientes casos de desnutrición" (*20 Minutos*, 1/2/2012).

Des de fa tres anys el pressupost per a beques s'ha mantingut intacte en algunes administracions públi-

¹ Definició extreta del diccionari de la llengua catalana de l'Institut d'Estudis Catalans.

² L'informe de FEDAIA es pot consultar a la pàgina web:

www.fedaia.org/sites/fedaia/files/uploads/informes-fedaia/informes-destacats/informe-pobresa-infantil-cat.pdf

³ L'informe d'UNICEF es pot consultar a la pàgina web:

old.unicef.es/infancia-espana/infancia-espana-2012-2013.htm

ques, o bé en d'altres s'ha reduït, mentre que el nombre de famílies que sol·liciten la beca de menjador ha augmentat exponencialment. Això ha comportat que gran part de les famílies que la rebien en quedessin excloses, ja que els llindars que es requereixen han baixat fins a mínims insospitables fa uns cursos. *"Hasta hace unos años los beneficiarios de esos programas en Badalona eran familias de cuatro miembros con unos ingresos de unos dos mil quinientos euros al mes. Hoy día estas familias están fuera de estos programas. Ni tan siquiera las que tienen una nómina de mil euros al mes las consiguen"* (La Vanguardia, 6/10/2012), *"La demanda de becas comedor creció pero la partida dedicada a estas ayudas, en cambio, disminuyó. El presupuesto para becas comedor de Enseñament fue de 29,7 millones de euros, el mismo desde hace tres cursos"* (La Vanguardia, 9/8/2012).

Per cobrir el finançament de les beques, diverses administracions públiques han decidit contribuir-hi: *"El Ayuntamiento destinará 2,5 millones para becas comedor. Con este dinero se complementa el fondo de la Generalitat para las necesidades de las 15.000 peticiones presentadas este año"* (La Vanguardia, 18/1/2012), *"Consell Comarcal hará una aportación económica para cubrir la financiación de las becas comedor en el Baix Llobregat"* (La Vanguardia, 17/5/2012). Algunes organitzacions socials com Càritas i la Creu Roja han volgut col·laborar i han creat programes d'emergència de suport a l'alimentació infantil: *"se trata de crear becas a escolares que han quedado fuera de las ayudas públicas"* (La Vanguardia, 6/10/2012). També hi ha hagut associacions empresarials que han volgut implicar-se amb iniciatives com la d'Afrucat, que ha repartit gratuïtament fruita en col·legis (Segre, 29/3/2012).

Malgrat tot, sembla que les aportacions no han estat suficients. Moltes famílies no han estat capaces d'assumir el cost del menjador, un cost que pot oscil·lar dels *"80 euros mensuals"* (Segre, 31/7/2012) fins als *"150 euros mensuals"* (La Vanguardia, 6/6/2012) i han decidit abandonar el menjador escolar: *"L'empitjorament de la crisi provoca un descens d'entre un 10 i un 45% dels alumnes que es queden a dinar al col·legi"* (Segre, 20/11/2012). En molts d'aquests casos els pares han optat per la carmanyola com a mesura d'estalvi: *"Con la crisis se ha detectado que*

cierto número de familias que no disponen de beca de comedor dan a sus hijos un bocadillo o les facilitan una fiambra con comida" (La Vanguardia, 6/6/2012).

2. Les conseqüències

La iniciativa de la carmanyola escolar va començar a agafar embranzida a finals del curs 2011-2012, quan va protagonitzar nombrosos articles i reportatges a la premsa. Ben aviat, però, associacions de pares, responsables públics i experts en nutrició van començar a denunciar algunes conseqüències negatives que la irrupció de la carmanyola podria comportar.

2.1. Riscos nutricionals

Tot i els avantatges econòmics que, a priori, suposaria per als pares la implantació de la carmanyola als col·legis, també s'han posat damunt la taula un reguitzell de possibles efectes secundaris. La premsa analitzada en aquest informe ha estat conservadora davant la nova situació i ha optat per titulars que criden a la prudència: *"Cautela ante la opción de llevar la fiambra de casa a la escuela"* (La Vanguardia, 4/7/2012), i en alguns casos ha recorregut a titulars sensacionalistes que se centren en els efectes nocius de la carmanyola: *"Comer de fiambra puede favorecer la obesidad infantil"* (La Vanguardia, 19/9/2012) o *"El tupper puede favorecer la malnutrición de los niños"* (20 Minutos, 12/11/2012).

Els articles prenen com a fonts a experts, com ara nutricionistes, cuiners i institucions públiques, que coincideixen a alertar sobre les possibles carències nutritives que poden patir els infants si la preparació del menjar no es duu a terme correctament. La cuinera Ada Parellada, per exemple, adverteix que *"los padres pueden acabar hartos de preparar el almuerzo y la cena a diario, no tener tiempo o no tener los conocimientos necesarios para elaborar menús equilibrados"* (20 Minutos, 12/11/2012).

L'Institut Europeu de l'Obesitat (IMEO) també posa l'accent en la *"falta de cultura nutricional"* de les famílies, i recorda que la responsabilitat d'educar els infants en la tasca de menjar sanament i equilibradament recau en els pares, també a l'hora de preparar la carmanyola (La Vanguardia, 19/9/2012). La sociòloga Cristina Sánchez Miret afirma que *"se ha perdido el hábito de asegurar una dieta equilibrada y variada para los*

más pequeños. En las casas, de un tiempo a esta parte, ha entrado la cocina de El Bulli, pero hace mucho más que ha salido la cocina de la abuela" (*La Vanguardia*, 10/6/2012). En la mateixa línia, la Federació Espanyola de Nutrició i l'Agència de Salut Pública de Catalunya subratllen la necessitat que els pares elaborin uns menús equilibrats, que evitin la monotonia, que tinguin en compte que quan els aliments es reescalfen hi ha pèrdues nutricionals i que vigilin els aspectes higiènics com ara: "*limpiar bien los alimentos, cocinarlos con suficiente antelación para enfriarlos convenientemente, mantener la fiambarrera en la nevera hasta el último minuto y asegurarse de cómo se conservará en la escuela*" (*La Vanguardia*, 29/9/2012). Per la seva banda, la nutricionista Magda Carlas recalca la importància de mantenir una planificació de menús i controlar les quantitats. En aquest sentit, la carmanyola pot jugar un paper clau en nens amb excés de pes, ja que permet vigilar l'origen, la quantitat ingerida i la condimentació dels aliments (*La Vanguardia*, 13/9/2012).

La Taula 2 mostra el perfil dels experts citats a la premsa escrita, així com els aspectes sobre els quals han informat.

2.2. Requeriments als centres per garantir la seguretat alimentària

L'ús de la carmanyola obliga els centres educatius a estar degudament equipats per atendre les necessitats que aquesta nova situació genera. Així n'han informat els diaris, que han explicat els elements necessaris per assegurar la seguretat alimentària al llarg de tot el procés, des que els aliments són cuinats a casa fins que són menjats a l'escola.

En primer lloc, els col·legis hauran de disposar de neveres i de microones per permetre conservar i escalfar els aliments. Aquests estaran subjectes a inspeccions periòdiques per part de l'Agència Catalana de Salut Pública de Catalunya (*Segre*, 31/7/2012). La premsa dóna a conèixer la importància d'aquests equips amb titulars clars i contundents com: "*La fiambarrera pide una nevera*" (*La Vanguardia*, 9/9/2012). Avalat per experts com la nutricionista Gemma Salvador, aquest article adverteix de possibles riscos i ofereix recomanacions per cuinar i conservar els aliments en una carmanyola (*La Vanguardia*, 9/9/2012). La majoria dels consells formen part de la guia Alimentació saludable en l'etapa escolar⁴ de la qual es fa ressò el mateix article.

Taula 2. Experts citats per la premsa escrita i temes abordats, en cada cas.

Nom	Formació	Aspecte destacat	Data i diari
Paloma Escudero	Directora d'UNICEF Espanya	Pobresa infantil	<i>Segre</i> , 22/5/2012
Cristina Sánchez Miret	Sociòloga	Cultura nutricional	<i>La Vanguardia</i> , 10/6/2012
Gregorio Varela	Catedràtic de Nutrició i Bromatologia	Cultura nutricional, alimentació infantil	<i>La Vanguardia</i> , 4/7/2012
Antoni Mateu	Director de l'Agència de Salut Pública	Nutrició infantil als menjadors escolars	<i>Segre</i> , 3/8/2012
Jordi Vives Xiol	Enginyer agrònom i director de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya	Preus dels aliments	<i>Segre</i> , 25/8/2012
Ada Parellada	Divulgadora i cuinera	Cultura nutricional	<i>20 Minutos</i> , 12/9/2012
Gemma Salvador	Nutricionista de l'Agència de Salut Pública	Seguretat alimentària, nutrició infantil	<i>La Vanguardia</i> , 9/9/2012
Magda Carlas	Metge nutricionista	Nutrició infantil	<i>La Vanguardia</i> , 13/9/2012
Instituto Médico Europeo de la Obesidad		Nutrició infantil, cultura nutricional	<i>La Vanguardia</i> , 19/9/2012
Montserrat Romaguera	Membre de la Societat Catalana de Medicina Familiar i Comunitària	Malnutrició infantil	<i>La Vanguardia</i> , 6/10/2012

En segon lloc, els centres requeriran d'un espai diferenciati del menjador, un espai habilitat especialment per a aquesta finalitat (Segre, 31/7/2012). Tot això sota l'assistència i la vigilància contínua de monitors que assegurin el correcte desenvolupament del servei de menjador on es faci ús de carmanyoles.

2.3. Polèmica copagament de la carmanyola

Aquests equipaments i aquest personal comportaran unes despeses que hauran d'assumir les famílies. La creació de la taxa per la carmanyola ha generat un gran rebuig i protesta social, que els diaris han recollit àmpliament. Tant les associacions de pares com la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos (CEAPA) i la Confederación Católica Nacional de Padres de Familia y Padres de Alumnos (CONCAPA) han utilitzat l'altaveu dels mitjans de comunicació per criticar el preu d'aquesta taxa fixada pel Departament d'Ensenyament, ja que el consideren excessiu (Segre, 3/8/2012). La Confederación de Padres de Alumnos (COFAPA) també considera "*una barbaritat*" la iniciativa i afirma que és "*un abus que llastrarà encara més les famílies amb diversos fills i recursos*" (Segre, 3/8/2012). La Federació d'Associacions de Pares d'Alumnes d'Ensenyament Secundari de Catalunya (FAPAES) manifesta el seu desacord amb la taxa de fins a tres euros al dia per la carmanyola i la qualifica d'import "*exagerat i absurd*" (Segre, 4/8/2012). Sens dubte, però, una de les protestes més sonades va ser el llançament d'una carmanyola, per part d'una mare, contra la llavors presidenta de la Comunitat de Madrid, Esperanza Aguirre, en l'obertura oficial del curs 2012-2013, que els mitjans van explicar i difondre (Segre, 11/9/2012).

La premsa també recull la disconformitat d'alguns partits polítics com Unión Progreso y Democracia (UPyD), que han proposat debatre la prohibició de cobrar per portar la carmanyola al ple del Congrés (Segre, 20/8/2012).



La Vanguardia, 9/9/2012

Com a conseqüència de l'agitació social provocada per la creació de la taxa o complement de carmanyola, s'han endegat algunes iniciatives municipals que la premsa barcelonina va explicar en diversos titulars: *"Beques carmanyola per als estudiants barcelonins"* (20 Minutos, 26/9/2012), *"Barcelona se planteja becar la fiambrera escolar"* (La Vanguardia, 26/9/2012). Aquestes ajudes es concedirien amb criteris com les beques de menjador, és a dir, amb barems d'ingressos familiars.

4 Agència de Salut Pública de Catalunya. L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Barcelona, 2012.
La guia es pot consultar a la pàgina web:
http://www10.gencat.net/gencat/binaris/quia_alimentacio_escola_tcm32-25805.pdf

Carmanyoles de pagament

Ho van anunciar directius de les conselleries d'Ensenyament i de Salut en un acte per informar sobre la millora de l'alimentació i, a falta de més concrecions, van deixar clar que els alumnes catalans que s'emportin la carmanyola de casa hauran de pagar la meitat del menú que se subministri a les escoles, que té un cost màxim fixat en 6,20 euros. És a dir, que els estudiants que s'emportin el dinar de casa perquè les seues famílies no poden pagar el menú del col·legi, perquè no els agrada o per les raons que siguin, hauran de pagar 3 euros cada dia, encara que la responsable de la conselleria d'Educació va aclarir que el cost definitiu el fixarà cada centre en funció dels costos que hagi d'assumir i dels alumnes que optin per aquest sistema alternatiu al menjador convencional. Per a què es destinaran aquests 3 euros diaris per cada alumne que s'emporti el dinar de casa? Segons la direcció general de l'Atenció a la Família i Comunitat Educativa del departament d'Ensenyament, serviran per cobrir els costos dels microones, de les neveres específiques per separar el dinar, dels monitors especialitzats i dels serveis de neteja dels espais habilitats als centres educatius. Multiplicant els 3 euros diaris pels milers d'alumnes que hi ha a Catalunya podran comprar-se molts microones i moltes neveres, perquè se suposa que la neteja ja s'havia de fer amb els menjadors convencionals i que, tenint en compte que la iniciativa es dirigeix als alumnes de secundària, els monitors especialitzats no haurien de tindre gaire feina. El mal és que els nostres governants semblen no haver entès que si els estudiants, o els treballadors, opten per la carmanyola és per estalviar costos respecte als menús que s'han fixat. Crear unes taxes del 50 per cent per uns serveis que ja existeixen, com la disposició d'un lloc habilitat per menjar o la neteja, sembla un abús que il·lustrarà encara més les famílies amb diversos fills i pocs recursos i que ja ha provocat que la Confederació de Pares d'Alumnes consideri una barbaritat la iniciativa. I el pitjor és que tot apunta que Catalunya ha obert el camí, perquè aïr des de les autonomies de València i Madrid valoraven positivament la notícia i deixaven entreveure que també cobririen perquè els alumnes mengessin als centres educatius el dinar que s'emportin de casa.

Segre, 3/08/2012

2.4. Establiment d'un protocol regulador

Des del mes de març, els diaris ja recullen el prec dels pares per crear un protocol regulador de l'ús de la carmanyola als centres educatius: *"Els pares volen que es reguli l'ús de carmanyoles als menjadors"* (Segre, 6/4/2012). Ismael Alfaro, portaveu de la Federació d'Associacions de Mares i Pares d'Alumnes de Catalunya (FaPaC), reclamava a la Generalitat que regulés la situació i lamentava la manca d'una normativa homogènia, perquè *"en no haver-hi una normativa cada inspector decideix si s'autoritza"* (Segre, 6/4/2012).

Davant les peticions de les associacions de pares, el Departament d'Ensenyament, va decidir establir una normativa⁵ per regular l'ús de la carmanyola als centres educatius de cara a l'inici del curs següent. El Segre detalla en el seu article titulat *"Carmanyoles amb instruccions"* (31/7/2012) totes les indicacions marcades. El document especifica que les directrius són específicament per a centres de secundària i que en cap cas no suposarà cap augment de la dotació de despeses de funcionament o d'inversió per al centre. Caldrà el vistiplau del consell escolar, que haurà d'aprovar prè-

Comer de fiambarrera en el cole también paga servicios

Madrid, Valencia y Galicia abren la vía táper para reducir gasto familiar

ANA MACPHERSON / CRISTÓ LÓPEZ
Barcelona / Madrid

Comer de fiambarrera en una aparcada que los comedores escolares han planteado extender, sobre todo pensando en los alumnos nuevos de la primaria y las de secundarias. Pero aún no sabemos cuál será finalmente la decisión, explica la directora general de Atención a la Familia y Comunitat Educativa, María José Ruiz. "Si se toma esta opción para reducir el gasto de comedores escolares, hay que tener en cuenta que también se habrá de pagar, porque habrá gastos de inversión y mantenimiento, de monitores de comedor, de limpieza. Y por la experiencia de colegios que ya lo tienen implantado, más costar al menos la mitad del servicio clásico de comedor".

El nuevo fiscal dependiente de la cantidad de alumnos que adopten este sistema en la escuela y de la inversión inicial que haya que hacer para garantizar que con comedores que vienen de casa se conserven y se reanuncian correctamente. En las escuelas públicas, el precio del comedor es de 6,20 euros, como mínimo, por lo que al servicio con fiamberras podría costar unos 2 euros al día.

El caso para los alumnos de Madrid, una de las comunidades que junto con Valencia y Galicia han autorizado que los menores puedan llevar la comida de casa a los colegios, no está definido, a la espera de una nueva orden que regule el uso de los comedores colectivos escolares. Según fuentes del Gobierno madrileño, el principal objetivo de la medida es " paliar" los problemas económicos de las familias en zonas marginales de crisis, y más ahora que se han reanunciado las huchas de comedor. En Cataluña se autoriza el transporte de bocas. De todas formas, serán los propios centros los que decidan. Las ordenes, sin embargo, dejan-

ción en uno de los centros escolares la posibilidad de que puedan acogerse a no a esta iniciativa, aunque en el departamento de la conselleria Leticia Figueira convalida de que la mayoría de los 791 colegios públicos de la región no dadas en permitir esta opción.

Se pondrá en marcha en la ciudad alimentaria que se ha conseguido en los comedores escolares? " Ningún gobierno controla la que se comen en casa, y así comida vendrá de casa", afirma Martínez Ruiz. " Pero si el colegio observa que hay niños que siempre traen bocadillos, intervendrán, como ya lo ha-



La fiambarrera debe guardarse en frío

con con los desperdicios del plato", asegura.

La Agencia de Salud Pública de Catalunya ha subvencionado acciones para preparar una fiamberra segura. Las cuatro reglas básicas consisten en limpiar los alimentos y el recipiente, seguir en círculos distintos la creación de la comida, lavar minuciosamente los alimentos, sobre todo la carne, el pollo, las bacterias, y el personal encargado se mantendrá no llevar puesto al colegio porque deja virus al colatorario. Y, por último, enfriar rápidamente después de prepararlos. Hay que procurar de seguir con huchas frescas y listas.

La Vanguardia, 3/08/2012

viament un *"pla d'ús de la carmanyola que inclogui el disseny del circuit que seguirà des que arriba al centre fins que en surt, el sistema de vigilància, el de neteja dels espais on es prestarà el servei, el manteniment dels mitjans de refrigeració i escalfament i el sistema de finançament del servei"*.

La nova normativa destaca que el director del centre públic o el titular en el cas dels centres concertats no és responsable de l'estat dels aliments que cada alumne porti. La responsabilitat és únicament de la família.

Per la seva banda, segons *La Vanguardia*, l'Agència de Salut Pública de Catalunya també ha fet arribar als centres *"un documento orientativo con las medidas mínimas de higiene para colegios y familias, así como los alimentos necesarios de la dieta mediterránea y aquellos más recomendables para usar en tápers"* (*La Vanguardia*, 6/6/2012). El document⁶ ofereix recomana-

⁵ Les indicacions es poden consultar a la pàgina web: http://www.fapac.cat/webfm_send/2024.

⁶ El document íntegre es pot consultar a la pàgina web: <http://bit.ly/QqUaFQ>

cions a les famílies per preparar àpats equilibrats, adequats a cada estació de l'any. També es donen consells per garantir la seguretat dels aliments a l'hora de preparar-los, com ara: rentar-se les mans, rentar els aliments, coure'ls suficientment, quallar bé l'ou de les truites o altres productes elaborats amb ou cru, cuinar amb prou antelació perquè els aliments es refredin convenientment, evitar postres casolans a base de nata, ou i cremes i refrigerar els menjars al més aviat possible.

Pel que fa a les recomanacions durant el transport fins al centre educatiu, s'aconsella no treure la carmanyola del frigorífic fins a l'últim moment, col·locar-la en una bossa isoterma, guardar-la al frigorífic del centre tan bon punt s'hi arribi, assegurar-se que està identificada amb les dades de l'alumne, i comprovar que de tornada a casa es rebutgen els aliments o les restes que no s'han menjat.

Conclusions

Després d'analitzar la cobertura que els mitjans de premsa escrita han fet del fenomen de la carmanyola, podem establir les conclusions següents:

- Els mitjans de comunicació escrita han estat un element clau de denúncia de la situació de crisi econòmica i social que viu la societat, en especial els infants, i que ha estat detonant del retorn de la carmanyola a l'hora de dinar. Els diaris analitzats (Segre, *La Vanguardia* i *20 Minutos*) també han estat espai de protesta contra les retallades en beques de menjador per part de les administracions públiques i contra la instauració de la taxa per carmanyola.
- La premsa també ha contribuït de manera positiva a garantir un bon ús de la carmanyola, ja que ha divulgat àmpliament les recomanacions establertes per les administracions públiques a fi d'assegurar la conservació dels aliments, així com també els consells pràctics de nutricionistes, receptes, idees i trucs per a la cuina de carmanyola.
- S'observa una clara diferenciació d'enfocament i de fonts d'informació segons l'àmbit d'implantació de la carmanyola. Quan es tracta de l'ús de la carmanyola en adults se n'exalten els aspectes positius i es presenta el fenomen com una nova tendència, senyal d'actualitat i modernitat. Els testimonis aportats són de joves emprenedors, treballadors d'oficines, advocats, enginyers informàtics, estudiants universitaris, que lloen els avantatges de la carmanyola. En canvi, quan es parla de la carmanyola als centres educatius, el plantejament fa un gir de 180 graus i els articles se centren en les possibles conseqüències negatives que comporta: riscos en l'equilibri nutricional dels infants, despeses en equipaments i instal·lacions als centres, instauració d'una taxa complementària, possible perill de contaminació biològica per una manipulació i una conservació inadequades dels aliments, mancances d'higiene, dificultats en el transport, etc. Per tractar les conseqüències de la carmanyola als col·legis els diaris recorren a experts nutricionistes, cuiners, sociòlegs i informes oficials d'institucions públiques.

- Pel que fa a l'ús de la carmanyola als col·legis, la premsa ha utilitzat un llenguatge amb connotacions negatives i de caire sensacionalista en molts dels titulars, avanttítols, subtítols o entradetes, fet que ha pogut contribuir a crear desconfiança social al seu voltant. Es parla de “*malnutrició, carències nutricionals, obesitat, mancança d'higiene, riscos en la seguretat alimentària...*”. Aquest plantejament té per objectiu captar l'interès del lector; però s'ha d'anar amb compte, perquè és una qüestió que pot crear alarma innecessària si tothom assumeix la responsabilitat que li pertoca (pares, alumnes i centres) i les escoles disposen de l'equipament adient.
- No obstant això, la premsa també ha contribuït activament en fer-se ressò del protocol d'ús de la carmanyola als centres d'educació secundària que el Departament d'Ensenyament ha confeccionat per esvair la preocupació social derivada del possible mal ús, un fet que confirma la importància que s'estableixi una bona coordinació i flux informatiu entre les administracions i els mitjans de comunicació a l'hora de fer difusió de temes de seguretat alimentària i salut pública. Aquest document detalla els equipaments que els centres hauran de tenir, els espais habilitats i la necessitat que monitors vigilin els nens. Les indicacions han de garantir el compliment d'un conjunt de normes preventives d'higiene, així com una correcta manipulació, transport i conservació dels aliments per evitar-ne el deteriorament.
- El protocol també remarca que queda sota la responsabilitat de la família l'estat dels aliments que cada alumne porta i, per tant, el director del centre no se'n fa responsable. Per aquest motiu, es constata en molts dels articles analitzats una voluntat de conscienciació sobre la responsabilitat dels pares en l'alimentació dels seus fills. S'alerta del deteriorament dels hàbits culinaris de les famílies i es recalca la importància de confeccionar uns menús equilibrats i variats, pensats per ser conservats en una carmanyola. Aquest aspecte és important perquè fomenta el reforç dels coneixements dietètics i les bones pràctiques.
- Les informacions publicades han fet èmfasi en la conscienciació de les famílies, dels centres escolars i dels organismes oficials com a coresponsables de l'alimentació dels alumnes i de continuar vetllant pel compliment de la normativa i pel bon estat de les instal·lacions ofertes en el servei de menjador.
- De tot aquest cas se'n deriva la **necessitat de reforçar i de millorar la cultura nutricional de la població**, ja que segons el que es pot interpretar pels registres analitzats, actualment no és suficient. Es destaca la importància que les autoritats públiques continuïn treballant per dotar la societat d'eines informatives. En aquest sentit, cal remarcar la tasca duta a terme pel Departament de Salut, mitjançant el portal d'Internet Canal Salut, que ofereix un apartat dedicat al “*Menjar a l'escola*”⁷, així com també la secció “*Salut a l'escola*” del portal d'Internet del Departament d'Ensenyament⁸ on es proposen orientacions per a l'alimentació en l'àmbit escolar.

7 S'hi pot accedir a través de l'enllaç següent: <http://bit.ly/1bfnwLn>.

8 S'hi pot accedir a través de l'enllaç següent: <http://bit.ly/1dPF4FF>

3.2 Malbaratament d'aliments

Als informes SAM d'anys anteriors ja havíem detectat un creixent interès de la premsa pel problema del malbaratament d'aliments. Un problema que, en un marc de crisi i de pobresa, no fa més que augmentar les desigualtats al món. Al 2012, el malbaratament dels aliments es converteix realment en el tema estrella, centrant l'atenció dels mitjans de comunicació i, consegüentment, convertint-se en una qüestió present a "l'arena pública" (és a dir, un tema que comença a preocupar la ciutadania i sobre el qual es comença a tenir opinió).

En concret, aquesta temàtica és tractada en 24 textos dels publicats al 2012 en la mostra analitzada (xifra que es correspon amb un 1,69% del total d'articles publicats sobre qüestions relacionades amb els aliments). No deixa de sorprendre aquesta xifra, donat que el tema és força específic i realment no s'ha produït cap incident o esdeveniment crític puntual. L'explicació a aquesta presència continuada, tal com veurem més endavant, la tenim en l'esforç de comunicació fet durant el 2012 per part d'organismes i d'administracions, iniciatives ciutadanes i empreses, un esforç articulat en accions estratègiques de comunicació organitzades entorn a campanyes de divulgació, publicació de guies o actuacions dirigides a millorar la regulació i a combatre el malbaratament des de diversos fronts.

Primera notícia de l'any

La primera notícia relacionada amb aquesta qüestió la trobem ja al mes de gener. En concret, es tracta d'una informació sobre les accions empreses per part d'Europa per combatre aquest greu problema: "La UE llança un plan de acción contra el despilfarro alimentario" (*La Vanguardia*, 20/1/2012). La notícia fa referència a la crida que fa l'Eurocambrà¹ a la reducció del malbaratament d'aliments i la proposta d'un conjunt d'estratègies per millorar l'eficiència de la cadena alimentària. El pla d'acció sorgeix arran del context de malbaratament en contraposició al problema fonamental d'abastiment d'aliments i dels següents motius principals:

- A Europa es generen 89 milions de tones de residus alimentaris, és a dir, 179 per habitant.

- A la UE hi ha 79 milions de persones que viuen en la pobresa.
- Les xifres publicades per la FAO sobre el risc de desnutrició i sobre malbaratament.²

La proposta demana al Consell, a la Comissió i als estats membres que abordin urgentment el problema, i destaca que el malbaratament té causes diverses: l'excés de producció, el mal condicionament del producte (mida o format mal concebuts), deteriorament de l'envàs, normes de comercialització i mala gestió d'existències o estratègies comercials inadequades. El pla de la UE exposa la preocupació dels eurodiputats i proposa mesures com ara reduir el preu dels aliments quan estiguin a prop de la data de caducitat, amb la finalitat de reduir també la quantitat d'aliments no venuts que es llencen a les escombraries.

El Parlament Europeu demana als estats membres que estimulin i que donin suport a les iniciatives orientades a incentivar la producció sostenible i que emetin recomanacions i mesures que puguin fer minvar el malbaratament d'aliments en els primers passos de la cadena, com ara l'etiquetatge amb doble data ("consumiu preferentment abans de", "data de caducitat") per disminuir la incertesa del consumidor. El pla de la UE també preveu les iniciatives de recuperació dels aliments no venuts per redistribuir-los entre els ciutadans necessitats. Una altra mesura és l'optimització dels envasos: diversificar la mida dels envasos per ajudar el consumidor a adquirir les quantitats necessàries.

Les dades, els punts dins la cadena alimentària i les accions de sensibilització

Un dels temes que ha provocat una de les portades més representatives és el fet que els supermercats llencen milers de tones de menjar per la impossibilitat de fer-ne donació segons la legislació vigent. La llei no ho permet perquè les entitats no compten amb la infraestructura necessària per al seu manteniment i distribució: furgonetes i càmeres d'emmagatzematge: en portada "Comida a toneladas acaba en la basura por no

poderse donar" i "*Los súper tiran al año 50.000 toneladas de comida fresca que no pueden donar*" (20 Minutos, 24/9/2012). Aquest article fa un resum de les dades del Ministeri d'Agricultura i la Federació de Bancs d'Aliments.³

L'article se centra sobretot en la dramàtica paradoxa d'uns establiments que no saben què fer amb els aliments que ja no es poden vendre però que encara serien aptes per al consum humà. En general, es tracta d'aliments frescos que no es podrien comercialitzar l'endemà perquè haurien perdut part de les seves propietats. Segons l'article, el problema radicaria en què els supermercats, donades les lleis actuals, no poden donar aquests productes a associacions o a organitzacions, que els podrien redistribuir entre els més necessitats. Segons 20 Minutos, només el 20% dels establiments donen regularment aquest tipus de productes.

Els supermercats, per tant, llencen directament els aliments als contenidors i és allà on es produeix la situació més dramàtica. Els veïns amb més necessitats i fins i tot grups més organitzats remenaran entre les escombraries buscant aquests aliments que encara es poden menjar; però, òbviament, en no haver-hi control en aquest "*nou ús de les escombraries*", les condicions en les quals es fa aquest acte són d'alt risc sanitari i sovint s'acompanyen de baralles entre els candidats al repartiment i de protestes veïnals.

La imatge dels veïns remenant i repartint-se el menjar davant dels contenidors d'escombraries -a vegades sense una mínima protecció o envàs- ocupa la meitat de l'espai d'aquest article. Una imatge, d'altra banda, que no és nova d'aquest any 2012, sinó que malauradament ja comencem a estar acostumats a veure-la als mitjans de comunicació des dels últims dos anys.

Val a dir que, malgrat la bona voluntat i fins i tot la complicitat del diari amb els organismes que estan darrere d'aquesta informació en la seva aposta per sensibilitzar i transmetre la preocupació per aquest problema, l'article conté també alguns elements que no s'acaben d'entendre. En concret, sorprèn que men-

tre en el titular i en la imatge que il·lustra el tema ocupant un gran espai es fa referència al paper dels supermercats, a l'hora de donar les xifres dels diversos "*culpables*", el mateix article diu que en realitat els supermercats representen una part petita d'aquest problema, i que els principals escenaris on es llença el menjar són les llars, seguides de la indústria alimentària i dels restaurants.

Comida a toneladas acaba en la basura al no poderse donar

● Los supermercados tiran al año 50.000 toneladas de comida fresca porque Sanidad prohíbe donarla a asociaciones sin infraestructura para conservarla ● Con esos productos frescos se podrían alimentar 43.000 familias ● Además se despilfarran al año otras 357.000 toneladas de productos no frescos. ●

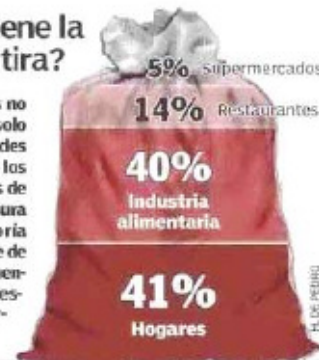


22.30 H: BUSCANDO EN LOS CONTENEDORES Los alimentos a punto de caducar que acaban de sacar los empleados de los súper y de otras tiendas de alimentación. La escena de la foto (Madrid) se repite cada noche a las puertas de miles de establecimientos de toda España.

20 Minutos 24/9/2012

¿De dónde proviene la comida que se tira?

El despilfarro de alimentos no es, ni mucho menos, culpa solo de los supermercados y grandes superficies. En realidad, de los nueve millones de toneladas de comida que se tiran a la basura al año en España, la mayoría (41%) procede directamente de los hogares. La industria alimentaria desecha otro 40%, los restaurantes el 14% y los supermercados el 5%.



1 <http://bit.ly/z0ZHQk>

2 www.fao.org/nr/sustainability/despilfarro-de-alimentos/es/

3 www.bancodealimentos.es/

És a dir, encara que a l'estudi que citen tots aquests nivells de la cadena semblen tenir més responsabilitat en el problema global que el corresponent als súper, l'article dóna a entendre amb les seves imatges i el titular cridaner que són aquests els "culpables". Òbviament, no cal fer un gran esforç analític per sospitar que aquesta contradicció entre les dades i les imatges o els símbols de prioritat de la informació pot provocar algunes confusions entre els lectors.

En la mateixa línia trobem dades sobre la quantitat d'aliments que llencen els restaurants. Per exemple, en el següent article de *La Vanguardia*: "Cada restaurante tira al año más de media tonelada de comida en España" (*La Vanguardia*, 13/11/2012).

Aquest article dóna a conèixer les dades de malbaratament dels restaurants a Espanya segons la Federació Espanyola d'Hosteleria i Restauració (FEHR), que és d'un total de 63.000 tones a l'any. També destaca que l'FEHR, conjuntament amb l'empresa Unilever Food Solutions, van presentar una guia -Trabaje de manera inteligente: abra los ojos ante los desperdicios-,⁴ amb eines i consells per desenvolupar una cuina més eficient. Segons Unilever, el 60% dels aliments desaprovechats es reduiria amb més previsió a l'hora de comprar. Una vegada més, aquest article es publica com a conseqüència d'una campanya, d'un esforç per part d'administracions i d'organitzacions per tal de sensibilitzar la població davant d'aquest problema.

Analitzant els textos publicats, veiem que els lectors responen a aquesta campanya de sensibilització. En concret, es publicaran al llarg de l'any diverses cartes - "Alimentos tirados" (*La Vanguardia*, 22/1/2012)- i imat-

Alimentos tirados

La cifra de 83 millones de toneladas es la que se baraja como la cantidad de alimentos que arrojan a la basura que todavía pueden ser consumidos, aunque no vendidos. Los supermercados y otros establecimientos arrojan a los contenedores todos aquellos alimentos a punto de caducar que no pueden vender, pero que podrían ser consumidos sin ningún peligro.

La picaresca es grande y si se permite su aprovechamiento se abre la puerta a una espantosa reventa. Pero deberíamos ser capaces de hacer trabajar nuestra maltrucha inteligencia y permitir el desvío de esos alimentos hacia canales seguros de distribución, para que pudieran llegar a manos necesitadas sin infringir ninguna normativa, sin alterar el orden establecido.

Arrojar a los contenedores públicos de la calle alimentos que pueden ser consumidos resulta aberrante, un verdadero insulto a tantas familias que nos oyen hablar de solidaridad.

ISABEL ESTEBAN GÜELL
Barcelona

LA FOTO DEL LECTOR

COMIDA TIRADA. Foto tomada por August López a última hora de un día de septiembre en Canovelles, carretera de Granollers con paseo de las Oliveras. "O no estamos todavía en plena crisis o, de verdad, hay gente que tiene una inconsciencia que da pánico", señala.



Los lectores pueden enviar sus fotos sobre a carta @lvanguardia.es. Se les facilitará que vayan firmadas con nombre y apellidos y deberá constar la dirección, el teléfono y el DNI o el pasaporte. La Vanguardia se reserva el derecho de publicar aquellas que considere oportuno.

ges aportades pels lectors -"Comida tirada"- (La foto del lector, *La Vanguardia*, 26/9/2012), indignats per l'aberració que suposa llençar aliments aptes per al consum, especialment quan al món hi ha tanta manca (fins i tot en l'entorn més proper).

Un altre nivell de la cadena alimentària recollit a la premsa és el malbaratament d'aliments abans de ser venuts: "Peces arrojados por la borda" (*La Vanguardia*, 10/7/2012), on es denuncia el fet que el 40% de les captures es llença per la borda, un comportament habitual per part d'algunes grans flotes pesqueres europees, que decideixen tornar a l'aigua els peixos (ja morts) que no són interessants comercialment, mentre que els oceans resten sobreexplotats. Segons l'article, el tipus de pesca que més peixos rebutja és el d'arrossegament, amb un 42% de mitjana. En el punt d'accions i de conseqüències que vénen més endavant, parlarem de com la CE ha intervingut en aquest cas.

Impacte de les campanyes i de les noves mesures

A mida que va avançant l'any 2012, ens trobem amb més organismes que decideixen sumar-se a les accions de sensibilització. La petició de la declaració oficial de l'any 2013 com a Any Europeu Contra el Malbaratament d'Aliments contribueix a multiplicar la difusió d'aquestes campanyes, el grau d'adhesió per part dels mitjans i de coneixement per part dels ciutadans. *La Vanguardia* dedica un reportatge de tres pàgi-

nes a aquest tema -“*Alimentos no tan caducos*”- (8/8/2012), on s'exposen les dades sobre aliments llençats en el moment de caducar. Segons l'informe del Parlament Europeu⁴, de final del 2011, un 20% dels aliments es llencen degut als dubtes relacionats amb la data de caducitat.

El Senat espanyol també ha volgut adherir-se a les iniciatives europees, i trobem el registre “*Llum verda al senat per una moció que evita el malbaratament d'aliments*” (Segre, 8/5/2012).⁵ La moció basa els seus arguments en les recomanacions següents:

1. Estudiar la legislació espanyola relacionada amb la conservació i la gestió alimentària.
2. Fomentar una relació directa entre productors i consumidors i impulsar els mercats de proximitat.
3. Incidir en els aspectes relacionats amb embalatges i etiquetatges.
4. Estudiar mesures de control i sanció per a les empreses que no compleixin els principis de preservació i aprofitament dels aliments.
5. Facilitar la distribució d'aliments en menjadors socials i bancs d'aliments.
6. Impulsar la cultura contra el desapropietament i fer pedagogia a les escoles.

Aquesta actitud de contribuir a la sensibilització pública i de recollir les noves recomanacions proposades per la UE, les administracions i les diverses organitzacions que estan al capdavant de la lluita davant d'aquest problema és la tònica general que hem pogut veure a la majoria d'articles analitzats. No obstant això, en algunes ocasions també els mitjans han estat crítics davant d'algunes de les mesures preses en aquest sentit.

La mesura que més controvèrsia ha causat, d'entre totes les del pla d'actuació de la UE, és la de la revisió de la caducitat dels productes. Alguns dels països membres s'han pres aquestes mesures d'una manera dràstica, com a Grècia. on es va formular un decret ministerial per permetre la venda de productes passada la data de caducitat a un preu rebaixat (a excepció de la carn i els làctics). Aquest fet és objecte de reflexió en el bloc del nutricionista Juan Revenga, on explica que

es tracta d'una mesura controvertida que crea incertesa entre els consumidors i té connotacions socials: “*Grecia: ¿Alimentos caducados legalmente a la venta?*” (20 Minutos 22/10/2012).

A Espanya, i precisament sobre aquest tema, volem fer referència en aquest informe a les declaracions⁶ que va fer el ministre d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient (MAGRAMA), Miguel Arias Cañete, en una entrevista al programa *El día menos pensado*, de Radio Nacional de España, RNE (10/1/2013).

Tot i que aquestes declaracions es van produir al 2013, les hem inclòs en aquest INFORME del 2012 per l'àmplia repercussió social i mediàtica que van tenir i perquè ajuden a comprendre les particularitats de la comunicació en aquest cas, ja que són un clar exemple de “*mala estratègia*” de comunicació en casos de seguretat alimentària, com ja hem comentat en informes anteriors.

Concretament, i en resposta a una pregunta sobre la necessitat de posar fre al malbaratament dels aliments, el ministre va explicar que el Govern volia maximitzar l'eficàcia de la cadena alimentària i que, per aquest motiu, s'estaven revisant les dates de caducitat dels aliments, perquè n'hi ha molts que, “*malgrat que s'hagi modificat el seu aspecte o gust, es poden menjar perfectament*”; i, per reafirmar aquesta màxima, va declarar que ell es menjava els iogurts caducats sense cap problema: “*Yo veo un yogur con una fecha y me lo como cinco días más tarde, y nunca me ha sentido mal*”. És més, va afegir que “*es barallava amb els seus fill per menjar-se'l*”. Aquestes declaracions va ser àmpliament difoses pels mitjans de comunicació per l'aspecte anecdòtic i, fins i tot, van ser objecte de crítica per part d'alguns columnistes, com Quim Monzó (“*El monstruo de las galletas*”, *La Vanguardia*, 18/1/2013) i diaris digitals com The Huffington Post: “*Arias Cañete: yo veo un yogur en la nevera y ya puede poner la fecha que quiera que yo me lo voy a comer*”, (The Huffington Post, 10/1/2013).

Com ja hem indicat en informes anteriors (vegeu l'INFORME SAM 2011, pàg. 52), hi ha molts antecedents de polèmiques que, davant d'una situació de crisi en seguretat alimentària, inclouen entre les seves accions de comunicació una demostració de la inexistència del risc exposant-s'hi públicament. Aquestes accions, en

4. Informe Parlament Europeu, 2011: <http://bit.ly/z0ZHQk>

5. Diari de Sessions del Senat (<http://bit.ly/18Kf11x>)

6. Àudio de les declaracions (minut 16:50).
http://www.huffingtonpost.es/2013/01/10/arias-canete-veo-un-yogur_n_2445938.html

teoria, pretenen reforçar la credibilitat dels missatges que transmet l'Administració; però a la pràctica poden ser contraproductius, i anar en contra de la credibilitat i la confiança que inspira el polític en qüestió.

Com ja hem indicat en informes anteriors (vegeu l'INFORME SAM 2011, pàg. 52), hi ha molts antecedents de polítics que, davant d'una situació de crisi en seguretat alimentària, inclouen entre les seves accions de comunicació una demostració de la inexistència del risc exposant-s'hi públicament. Aquestes accions, en teoria, pretenen reforçar la credibilitat dels missatges que transmet l'Administració; però a la pràctica poden ser contraproductius, i anar en contra de la credibilitat i la confiança que inspira el polític en qüestió.

Si hi ha aliments que són aptes per al consum després de la data de caducitat, per què llavors se n'escurça la vida útil? I si el consumidor experimenta incertesa davant d'un producte que només inclou una recomanació de consum preferent, per què no es canvia aquesta etiqueta per una altra que especifiqui millor aquest concepte? El que els ciutadans reclamen i és necessari en aquests casos és que el Govern ofereixi informació clara sobre això i que estableixi, si escau, una nova normativa o etiquetatge, en comptes de fer declaracions que incrementen la confusió, especialment si tenim en compte que l'exemple dels iogurts és un cas excepcional, en ser un producte que, per les seves característiques -es tracta d'un aliment fermentat-, pot tenir, potencialment, una vida més llarga de la que indica la data de caducitat, però que no és extensible a d'altres productes amb data de caducitat.

Posteriorment, i per tal de posar ordre en aquest punt, el Govern va decidir eliminar la data de caducitat dels iogurts (establerta en 28 dies a partir de la seva fabricació), i canviar-la per una de consum preferent, determinada per cada fabricant. *“El Gobierno elimina la fecha de caducidad de los yogures” (La Vanguardia, 2/4/2013).*

De manera un tant paral·lela a la preocupació pel malbaratament, es presenta també durant el 2012 una investigació que busca aportar solucions per conservar la fruita durant més temps. En concret, es tracta d'una solució que no sorgeix de les institucions públiques, sinó d'una iniciativa emprenedora privada desenvolupada amb la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), i que consisteix a congelar fruita per conservar-

la fins a tres anys.⁷ La idea de congelar fruita fresca era fins ara inviable, perquè la congelació en fragmentava l'estructura. El procediment que ha ideat l'empresa Nice Fruit amb la UPC es basa en la deshidratació en fred prèvia al procés de congelació. Els impulsors asseguren que aquesta innovació permet congelar el producte en el seu lloc d'origen i en el punt òptim de maduració. Les accions empreses en contra d'aquest problema -a les quals hauriem d'afegir-hi el greu context de crisi econòmica espanyol- podrien estar al darrere del titular següent: *“Menys menjar a la brossa per la crisi i més reutilització” (Segre, 12/12/2012).* Aquesta breu entrada explica que el 13% dels consumidors reutilitzen més productes i fins a un 41% haurien reduït la quantitat d'aliments que llencen a les escombraries. Les dades provenen d'un estudi presentat pel Baròmetre del clima de confiança del sector agroalimentari del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient, l'objectiu del qual és recollir informació sobre el nivell de satisfacció i el clima de confiança dels diferents agents que conformen la cadena de comercialització alimentària. El Monogràfic d'Aliments⁸ caducats presenta les dades obtingudes, a partir d'entrevistes fetes a una mostra de 1.500 ciutadans durant els mesos de maig i de juny del 2012.

Les conclusions principals d'aquest estudi en relació amb la crisi econòmica són les següents:

- Un 12% dels consumidors espanyols aprofita més els aliments caducats que abans.
- Un 13,7% reutilitza més alguns productes, com per exemple, passa amb el cas de l'oli.
- El 41,3% manifesta haver disminuït la quantitat d'aliments que llença a les escombraries.
- El 67,4% coneix la diferència entre data de caducitat i el consum preferent.
- La idea d'adquirir aliments a preu inferior quan s'acosta la data de caducitat és acceptada per un 54,6% dels consumidors.
- Un 75% dels consumidors considera encertada la idea plantejada pel Parlament Europeu d'ampliar la data de caducitat d'alguns aliments per reduir el nombre de tones d'aliments llençats cada any.

7. <http://www.upc.edu/saladeprensa/al-dia/mes-noticies/nice-fruit-frutes-i-hortalisses-congelades>

8. http://www.magrama.gob.es/gl/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/caducados_dic12.2_tcm10-234717.pdf

El malbaratament i la necessitat creixent de recollir aliments: una gran paradoxa

Sens dubte, és contradictori que es llencin milers de tones d'aliments aptes per al consum quan, alhora, hi ha també milers de famílies que no poden cobrir les seves necessitats alimentàries bàsiques. Aquesta dramàtica paradoxa ha estat present en bona part dels textos periodístics publicats sobre el tema. La premsa s'ha tornat a fer ressò de la funció que en aquest àmbit està desenvolupant el Banc dels Aliments i altres iniciatives solidàries per respondre al problema. Com en el cas del malbaratament, els registres que fan referència a bancs d'aliments van començar fa uns dos anys, però al 2012 han adquirit encara més presència als mitjans de comunicació.

En concret, entre els textos que parlen de la recollida d'aliments, hi trobem tres focus d'atenció periodística: les iniciatives ciutadanes i els projectes d'empreses, el Banc dels Aliments, i les guies de bones pràctiques a l'hora de distribuir els aliments.

La primera entrada sobre aquest tema parla de la creació d'una associació per implicar els agents locals per obtenir recursos i aliments. *"Implicats a ajudar a cobrir les necessitats més bàsiques"* (20 Minutos, 25/1/2012).

El mateix dia, i també a 20 Minutos, trobem una segona notícia sobre com s'organitzen els veïns del barri d'Horta de Barcelona: *"Cadena solidària contra la crisi"*.

Cadena solidària contra la crisi

Dentista gratuït, àpat amb excedents del mercat, estalvis conjunts per poder-se fer préstecs... els veïns s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos

HORA BONTICANT
El barri d'Horta de Barcelona és un dels més pobres de la ciutat. Els seus habitants, però, estan organitzats per fer front a la crisi. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

SOLUCIONS A LA PRECARIETAT
A l'Horta de Barcelona, la cadena solidària és una iniciativa que s'organitza al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

ALIMENTACIÓ
A l'Horta de Barcelona, la cadena solidària és una iniciativa que s'organitza al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

TRANSPORT
A l'Horta de Barcelona, la cadena solidària és una iniciativa que s'organitza al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

Gestió d'equipaments
A l'Horta de Barcelona, la cadena solidària és una iniciativa que s'organitza al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

20 minutos, 25/1/2012

Implicats en ajudar a cobrir les necessitats més bàsiques

Són solidaris amb els agents locals per obtenir recursos a través del voluntariat, de cooperatives i després de rebre els aliments

«He après a valorar-me»
Les dones que passen per l'hort d'Horta de Barcelona són persones que, en general, són pobres i que, a més, són solistes. Aquesta és la realitat que viu Carmen Cortés, una dona de 45 anys que viu sola amb dos fills a l'Horta de Barcelona. Carmen és una dona que ha après a valorar-se a través de la cadena solidària. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

«He après a valorar-me»
Les dones que passen per l'hort d'Horta de Barcelona són persones que, en general, són pobres i que, a més, són solistes. Aquesta és la realitat que viu Carmen Cortés, una dona de 45 anys que viu sola amb dos fills a l'Horta de Barcelona. Carmen és una dona que ha après a valorar-se a través de la cadena solidària. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

«He après a valorar-me»
Les dones que passen per l'hort d'Horta de Barcelona són persones que, en general, són pobres i que, a més, són solistes. Aquesta és la realitat que viu Carmen Cortés, una dona de 45 anys que viu sola amb dos fills a l'Horta de Barcelona. Carmen és una dona que ha après a valorar-se a través de la cadena solidària. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

«He après a valorar-me»
Les dones que passen per l'hort d'Horta de Barcelona són persones que, en general, són pobres i que, a més, són solistes. Aquesta és la realitat que viu Carmen Cortés, una dona de 45 anys que viu sola amb dos fills a l'Horta de Barcelona. Carmen és una dona que ha après a valorar-se a través de la cadena solidària. A través de la cadena solidària, els veïns s'ajuden entre ells. Un grup de persones s'organitzen al marge de les institucions per fer front a l'escassetat de recursos.

20 minutos, 25/1/2012

Al mes de març, s'informa sobre un projecte d'una empresa que, juntament amb Càritas, vol crear un hort solidari a l'Urgell -*"Semillas Batlle produirà aliments per a necessitats"* (Segre, 31/3/2012)-. La iniciativa és una manera d'ajudar les famílies en una situació difícil. Fins i tot han posat en marxa un grup a Facebook (www.facebook.com/huertosolidario).

El primer registre sobre el Banc dels Aliments el trobem al maig -*"Aliments per una bona causa"*- (Segre, 3/5/2012). L'article se'n fa ressò d'una campanya impulsada pel Banc dels Aliments de Lleida amb l'objectiu de recollir 35 tones de menjar per a les més de 36.000 persones que són beneficiàries d'aquest servei (a través de 120 entitats). *"El doble que abans que comencés la crisi"*, explica de manera explícita el text.



Segre, 3/5/2012

El mateix dia, també al diari *Segre*, s'informa de la col·laboració de la Federació de Comerç de Lleida amb La Marató per la Pobresa: *"Els comerciants, amb la Marató per la Pobresa"* i de la creació del banc de llet per a nadons -*"Vuit nadons alimentats i vint-i-cinc donants en el primer any del banc de llet"*-. Aquesta iniciativa està pensada per a nadons prematurs, les mares dels quals no tenen llet.

En aquesta mateixa línia trobem una portada -*"Un supermercado benéfico para miles de familias sin recursos"* (20 Minutos, 25/9/2012)- sobre el Banc dels Aliments de Madrid, que ofereix ajuda a 60.000 persones cada dia.

Barcelona també promou una recollida d'excedents de menjar per abastir menjadors socials. *"Barcelona crearà una mesa de excedente alimentarios para los más necesitados"* (20 Minutos, 23/9/2012). Aquesta iniciativa planteja la coordinació de les dues xarxes que actualment treballen en la distribució d'aliments socials: la privada, establerta a través de convenis amb empreses i supermercats, i la pública, formada per menjadors socials i serveis alimentaris, per gestionar aquestes activitats, es proposa la creació d'una taula integrada per la Creu Roja, el Banc dels Aliments i Càritas.¹⁰

No obstant això, en una altra notícia recollida pel mateix diari uns dies més tard, el 27 de setembre, *"Sobres de restaurants i hotels recollides pels menjadors socials"* (20 Minutos, 27/9/2012), la responsable del Programa de Minves i Microrecollides del Banc dels Aliments, Cristina Heredia, afirma que malgrat el suport creixent per part de les cadenes comercials, des del juliol han recollit 134,7 tones de menjar, una quantitat que *"resulta insuficient per poder cobrir les necessitats dels més de milió i mig de persones que a Catalunya tenen mancances alimentàries"*. Per aquest motiu, anuncia que posaran en marxa al novembre la campanya del Gran Recapte, amb què esperen incrementar en molt la recaptació obtinguda fins ara.

Justament el mateix mes de setembre, la Federació Espanyola de Bancs d'Aliments rep el Premi Príncep d'Astúries a la Concòrdia¹¹, perquè és un exponent d'esforç internacional que constitueix un exemple decisiu en l'ajut als altres.

Recomanacions pràctiques

Per tal de conscienciar els consumidors del problema del malbaratament d'aliments i fomentar un consum més responsable i sostenible, diferents organismes internacionals (com la FAO o la UE) i institucions públiques i privades (Ministeri de Consum, l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, etc.) han posat en marxa diverses campanyes informatives i d'altres iniciatives que tenen com a objectiu començar a posar fre a aquesta situació, deixar clar que la normativa sanitària no prohibeix la donació d'aliments en bon estat sempre que es faci en correctes condicions d'higiene, i posar a disposició dels ciutadans informació útil i un conjunt de recomanacions pràctiques per resoldre possibles dubtes en relació amb la vida útil dels aliments i la seva conservació i correcta manipulació. A la Taula 3 podem veure alguns exemples indicatius d'aquesta tasca de difusió informativa i conscienciació

9. http://www.magrama.gob.es/es/prensa/12.07.18%20A%20Ca%C3%B1ete%20presentaci%C3%B3n%20Plan%20ayuda%20alimentaria_tcm7-216690.pdf

10. Vegeu l'enllaç: http://www.tribunamunicipal.es/actualidad-municipios/882_28096/barcelona-crea-una-mesa-de-excedentes-alimentarios.html#.UnEE2nAyKgs

11. Vegeu l'enllaç https://www.bancdelsaliments.org/es/noticias/la-federacion-espanola-de-bancos-de-alimentos-ha-sido-reconocida-con-el-premio-principe-de-asturias-de-la-concordia-2012/_noticia:140/

social que ha adoptat diverses fórmules i formats -tríp-tics, pàgines web, vídeos educatius, guies i manuals, etc.) i s'ha adreçat tant a empreses com als consumi-

dors, en general per tal d'aconseguir que tots els sectors de la societat actuïn i es converteixin en actors en la lluita contra el malbaratament

Taula 3. Exemples de recursos i estratègies d'acció per conscienciar a la població i posar fre al malbaratament

Títol	Font	Format	Context	Enllaç
¿Qué puedo hacer cada día para generar menos residuos alimentarios?	Comissió Europea	Document	Document de la campanya de la Comissió Europea contra el malbaratament.	http://bit.ly/OcCY1v
Piensa. Aliméntate. Ahorra	Nacions Unides, FAO i Messe Düsseldorf, i suport de Reto del Hambre Cero	Web	La campanya pretén sensibilitzar i aconseguir que tots els sectors de la societat es converteixin en actors contra el malbaratament.	http://bit.ly/HsMI9B
Estrategia: más alimento, menos desperdicio	Ministeri d'Agricultura, Educació i Medi Ambient	Document	Estratègia d'acció que pretén fomentar la coordinació entre els agents de la cadena alimentària i les administracions públiques.	http://bit.ly/16lbdzf
Prou malbaratar aliments: campanya per no llençar cap aliment en bon estat	Generalitat de Catalunya i Comissió Europea	Web (diversos recursos)	La Generalitat de Catalunya se suma a la campanya impulsada per la Comissió Europea per fomentar la sostenibilitat ambiental de la cadena alimentària.	http://bit.ly/1931FtN
Què pots fer tu per aprofitar el menjar?	Generalitat de Catalunya (Agència de Salut Pública de Catalunya, ACSA, PAAS) i Creu Roja	Llista de consells i gràfics divulgatius	Una sèrie de consells per aprofitar el menjar i menjar sa presentats en forma de llista i gràfics.	http://bit.ly/11HibaO
Un consum responsable dels aliments	Elaborat per la Universitat Autònoma de Barcelona per encàrrec de l'Agència de Residus de Catalunya	Document	Resum de l'estudi Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya (estudi del problema i les causes, amb propostes d'actuació).	http://bit.ly/UMelHC
Malbaratament alimentari. Proposta didàctica	Generalitat de Catalunya	Web	Proposta formativa sobre com educar els fills per fer un consum responsable i evitar el malbaratament alimentari.	http://bit.ly/17om7Ho
Consells d'un expert	Generalitat de Catalunya	Video	Vídeo dirigit a la sensibilització i l'educació en l'àmbit familiar.	http://bit.ly/12AQ4MF
Aprofitem el menjar!	Toni Massanés, Fundació Alicia. Universitat Autònoma de Barcelona	Document	Aquesta guia "és una eina per als qui vulguin avançar-se al canvi".	http://bit.ly/13GDG08
Plan de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario	Asociación de Empresas de Gran Consumo	Document	Un pla que encoratja bones pràctiques des de les empreses.	http://bit.ly/1hplsWK
Abra los ojos con las sobras	Unilever Food Solutions	Document web	Llista de consells que insta a l'aprofitament de les restes de menjar, a vigilar les compres a ser creatiu.	http://bit.ly/u1i0N4

Conclusions

L'estudi d'aquest cas ens mostra que estem, en línies generals, davant d'un bon exemple d'actuació en comunicació en l'àmbit de la seguretat alimentària. El problema a priori no és fàcil d'explicar, ja que conté elements paradoxals: per una banda, un malbaratament massiu d'aliments, mentre que per una altra es produeix un augment del nombre de famílies que requereix ajuda solidària per obtenir el mínim necessari en qüestió alimentària. A més, algunes de les mesures proposades són difícils d'assumir i comprendre i fins i tot canvien en certa mesura alguns elements culturals molt arrelats al voltant dels aliments, la data d'aprofitament, etc.

En concret, podem concloure que es tracta d'un exemple de bones pràctiques en el camp de la comunicació per les raons següents:

- Els mitjans de comunicació han demostrat en aquest cas que poden constituir un element de vital importància a l'hora de sensibilitzar la població respecte a problemes de tant interès social com el que hem recollit en aquestes pàgines i, consegüentment, augmentar l'interès per aquest tema, prendre partit (escrivint cartes al director o enviant fotografies-denúncia) i, finalment, augmentant la motivació per canviar actituds i hàbits.
- Excepte en alguns casos, els mitjans analitzats han donat una àmplia cobertura a les principals campanyes i actuacions posades en marxa a finals del 2011 i durant el 2012 per lluitar contra el problema del malbaratament d'aliments, publicant dades, explicant i il·lustrant el problema en un llenguatge comprensible i, finalment, difonent recomanacions.
- Els mitjans no només han recollit les iniciatives procedents de l'Administració -sigui local, nacional, europea, internacional-, sinó que també s'han fet ressò d'altres iniciatives que estan adquirint cada vegada més importància (organitzacions sense ànim de lucre, iniciatives ciutadanes, actuacions d'empreses i entitats privades, etc.). Aquesta pluralitat de fonts és fruit de la pluralitat d'actors que estan intervenint en la lluita davant d'aquest problema.
- Entre tots els textos analitzats, només trobem un que no ha acabat de ser comprensible, ja que la informació presentada en titulars i en la il·lustració que l'acompanya no es correspon amb les dades que aporta, fet que pot provocar una confusió entre els lectors.
- Conforme ha anat avançant l'any 2012, ens trobem amb més organismes que decideixen sumar-se a les accions de sensibilització. La proposta de la declaració oficial de l'any 2013 com a Any Europeu Contra el Malbaratament d'Aliments ha contribuït, sens dubte, a multiplicar la difusió d'aquestes campanyes, el grau d'adhesió per part dels mitjans de comunicació i de coneixement per part dels ciutadans.

3.3 El canal de seguretat alimentària d'EROSKI CONSUMER

En l'actualitat els ciutadans s'adrecen a la xarxa per informar-se sobre els temes que els interessin, i la seguretat alimentària és un d'ells, ja que està vinculat molt estretament a la qualitat dels productes que mengem i a la salut. Fent cerques bàsiques a la xarxa sota la denominació de *seguretat alimentària* trobem organismes públics que se centren a vetllar per aquesta fita, com l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) i les corresponents a escala europea o internacional, així com un ampli repertori de consultories privades, societats i associacions relacionades amb el sector. Als mitjans de comunicació tradicionals, la informació sobre aquest tema es troba habitualment dispersa dins de seccions més genèriques, com ara salut, tendències, gastronomia i també economia.

La decisió d'incloure el canal temàtic de seguretat alimentària d'EROSKI CONSUMER dins de l'anàlisi de casos de l'INFORME SAM és deguda a la necessitat d'ampliar la perspectiva i conèixer de primera mà la informació que sobre aquest tòpic circula per Internet, quins temes són objecte de debat o preocupen, i quines reaccions desperten a través de l'avaluació del seu impacte a les xarxes socials i fòrums o xats, uns canals on la informació circula sense filtres i els ciutadans expressen obertament la seva opinió.

L'elecció d'aquest canal respon a diverses raons: en primer lloc es tracta d'un cas clar de periodisme de marca amb una llarga trajectòria. El projecte informatiu de la Fundació EROSKI es materialitza amb la revista impresa EROSKI CONSUMER, que es publica des de fa més de vint anys, i el portal consumer.es, que va néixer l'any 1998. Els continguts publicats tant a la revista com a la pàgina web n'han fet un mitjà de comunicació de referència en l'àmbit del consum. El seu objectiu és, segons que s'especifica textualment al website: "*Mantener informado al consumidor en el día a día a través de información útil y práctica*". És per això, que classifica els seus continguts en diverses categories: normativa legal, societat i consum, ciència i tecnologia dels aliments, aliments, riscos.

La major part de la informació que s'ofereix al canal es presenta en format d'article, però també es facilita en d'altres formats, com ara entrevistes, vídeos, infografies, monogràfics i guies. Actualment els seus continguts es complementen amb una selecció molt acurada de notícies de mitjans de comunicació generalistes i d'agències de comunicació externes. Segons les dades facilitades per EROSKI CONSUMER, el perfil del seguidor d'aquest canal és el de ciutadans que, com a consumidors, busquen informació de caràcter divulgatiu, així com professionals amb un nivell de coneixements més ampli i específic en matèria de seguretat alimentària.

Difusió i seguidors

Al llarg del 2012, el canal de seguretat alimentària presenta unes dades significatives quant al nombre de visites, que va ser de 280.000 pàgines vistes al mes, de mitjana.

La difusió dels seus continguts es fa mitjançant les xarxes socials, en què EROSKI CONSUMER està present: Twitter, Facebook i Youtube. Per tal de fer-se una idea orientativa de l'impacte que té aquest mitjà a cada un d'aquests canals hem recollit algunes xifres (a data de 10/9/2013):

- **Twitter:** l'edició digital de la revista té 25.022 seguidors en el seu compte de Twitter, amb el qual s'han publicat 5.697 tuits.
- **Facebook:** la pàgina de Facebook, oberta el 5 d'octubre del 2010, acumula 21.725 m'agrada.
- **Youtube:** el seu canal de vídeos a Youtube té 5.427 subscriptors i els seus vídeos s'han visualitzat 5.801.373 cops.
- Disposen d'un perfil a la pàgina de fotografies **Flickr**, però actualment la seva activitat és testimonial.

Per la seva presència a les xarxes, la seva activitat com a creador i difusor de continguts i la seva audiència, podem dir que té l'interès i pes suficient per ser objecte d'estudi en aquesta anàlisi. A més, disposa d'un **butlletí setmanal** (newsletter) **exclusiu de seguretat alimentària** que, a data de 31 de desembre del 2012, tenia **73.362 subscriptors**.

La base de dades

S'ha fet el seguiment del canal de Seguretat Alimentària d'EROSKI CONSUMER de l'1 de gener al 31 de desembre del 2012, fent un recull de les notícies publicades mitjançant el servei RSS. La totalitat de la informació es va emmagatzemar en una base de dades elaborada específicament per a aquesta finalitat, que recull de manera automàtica totes les notícies que aquest canal va difondre en el període indicat a través del servei de sindicació de continguts o RSS (*Really Simple Syndication*) mitjançant el mòdul Feeds.

Cada registre és una peça informativa, que a la base de dades s'analitza i es classifica en una fitxa que inclou el títol, la data de publicació, l'enllaç directe a la pàgina original de la web d'Eroski on es publica, la imatge (quan la incorpora) i el seu impacte a Twitter i a Facebook, així com un conjunt de més de vint camps que aporten informació sobre d'altres aspectes més específics: l'autor, el gènere periodístic, l'àrea temàtica, el tòpic, algunes paraules clau, l'enfocament periodístic, si s'ha notificat o no l'alerta sanitària, el tractament del risc, si inclou recomanacions, el balanç global del benefici-risc que implica, el nom i la tipologia de les fonts que cita i els enllaços als quals remet per ampliar la informació, entre d'altres.

Els prop de 289 registres creats en aquest període es poden consultar en format de calendari anual, mensual, setmanal i diari. La base de dades també ofereix una eina de filtratge útil per fer cerques específiques en cadascun dels camps amb els quals s'ha codificat la informació.

Resultats generals

Anàlisi dels continguts del canal

El canal de Seguretat Alimentària d'EROSKI CONSUMER va publicar 289 notícies durant el 2012. Pràcticament totes les notícies van ser de caràcter informatiu. Un 82% de les peces es van publicar entre els mesos de gener i de juliol, amb una mitjana de més d'una notícia diària al mes (33,85 notícies/mes). La segona part de l'any mostra un clar descens, on el canal va oferir de mitjana tan sols una notícia cada tres dies (10,4 notícies/mes de mitjana). Aquest canvi de comportament en el ritme de publicació va ser deguda a una disminució en el nombre de persones encarregades d'escriure els continguts. Per completar aquest buit d'informació, la plataforma ha habilitat per als lectors del canal una selecció de notícies relacionades amb la seguretat alimentària publicades en mitjans de comunicació generalistes, com ara El País o El Mundo, agències de notícies, com l'agència SINC de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECyT) i EFE Agro, la branca de l'agència EFE especialitzada en el sector agroalimentari.

Temes més freqüents

Les àrees temàtiques que predominen en els continguts del canal són "*alimentació i salut*", que concentra un 17,30% de les informacions, i "*sanitat, alimentació i benestar animal i sanitat vegetal*", que representen un 21,45%.

Un 31,49% de peces no s'han pogut classificar en cap de les grans àrees temàtiques pel seu caràcter transversal.

Els perills de la cadena alimentària d'origen biològic o químic estan presents en un 9% i en un 7,3% de les notícies, respectivament, i els temes relacionats amb l'autocontrol, l'APPCC, la traçabilitat i el GPCH, en un 7,27%.

Àrees menys destacades, però amb cert impacte, són "*etiquetatge, presentació i publicitat*" dels aliments, que surt en un 2,42% de les notícies, les intoleràncies alimentàries i els transgènics, amb un percentatge que no supera l' 1%. (Vegeu la taula 4)

Taula 4. Àrees temàtiques predominants al canal en relació amb el nombre d'articles publicats

Principals àrees temàtiques	Articles publicats (%)
Informació de caràcter transversal	34,26%
Sanitat, benestar animal i sanitat vegetal	21,45%
Alimentació i salut	17,30%
Perill biològics de la cadena alimentària	9,00 %
Perills químics de la cadena alimentària	7,27%
Autocontrol: APPCC, traçabilitat i GPCH	7,26%
Etiquetatge, presentació i publicitat	2,42%
Intoleràncies alimentàries	0,69%
Transgènics	0,35%

Un aspecte important que cal destacar és que en gran part de la informació que aporta aquest canal s'inclouen recomanacions pràctiques sobre els temes que s'aborden. Es pot dir que durant el 2012, gairebé 3 de cada 10 notícies contenien algun tipus de recomanació (28,4%). Aquest fet respon a la voluntat de servei i d'orientació al consumidor que caracteritza aquest mitjà de comunicació, que vol aportar informació d'interès d'una manera pràctica i més útil i propera als seus seguidors. No obstant això, aquesta dada s'ha d'interpretar amb cautela perquè el canvi d'orientació de la informació que ofereix el canal -de més actual a més pràctica a partir del segon semestre- també va incrementar el pes d'aquestes recomanacions en els últims mesos. Així, si fins al juny el canal oferia un 20,25% de notícies amb consells, de l'agost ençà -i tot i la reducció en el nombre de notícies publicades-, aquest percentatge es va incrementar fins a un 65,38%.

Finalment, val a dir també que tòpics com la fam, el comerç just, el menjar ràpid o el preu dels aliments no estan presents en la informació recollida pel canal durant el 2012.

Evolució en el temps

Fent una anàlisi dels temes abordats mensualment, es veu una tendència força homogènia i representativa de les dades totals anuals. Les notes relacionades amb patògens i virus es concentren en les estacions de tardor i d'hivern, seguint molt de prop l'actualitat de la llengua blava, el virus de *Schmallenberg* o el norovirus (responsable de gran part dels brots de gastroenteritis), informes de la European Food Safety Authority (EFSA) o nous processos productius per evitar la presència de patògens en els aliments.

La innovació, la ciència i la tecnologia dels aliments, i el sector agroalimentari són temes que compten amb una cobertura bastant predominant durant tot l'any. D'una manera molt més irregular ha estat el tractament de la conservació i la contaminació dels aliments, que es concentra en els mesos de maig, juliol, agost, octubre i novembre. Dins d'aquest tòpic s'engloben notícies que fan referència a informes de les agències de seguretat alimentària sobre la contaminació d'aliments, com ara les que informaven sobre el contingut de plom a la carn de caça i les posteriors recomanacions d'abstinència per als sectors "vulnerables" de la població, així com estudis científics sobre millores en la conservació d'aliments o la detecció de contaminants, com el que feia referència als baixos nivells de cesi provinents de Fukushima detectats en tonyines capturades als Estats Units, per citar-ne alguns exemples.

Cal destacar que una de les dues infografies publicades al 2012 estava dedicada als bacteris des del punt de vista de la manipulació d'aliments a les llars, tot just a l'inici de l'estiu, en què s'incrementen les possibilitats de contaminació per l'augment de les temperatures.

Seguiment de l'actualitat

El canvi en el volum de notícies publicades mensualment també va afectar les qüestions tractades, ja que en el període de disminució es pot observar com aquestes són de temàtica més diversa i no tan centrada en les àrees abans esmentades.

En els primers set mesos de l'any, les informacions seguien molt de prop l'actualitat, com pot ser la legislació en matèria de seguretat alimentària que es dictava des d'Europa. Algun dels casos podrien ser l'expedient

que la Comissió Europea tenia previst obrir a Espanya i 14 països de la Unió Europea per no adaptar la normativa de benestar animal de gallines ponedores, i que finalment va tancar quatre mesos després, o la sol·licitació per part de les mateixes autoritats de l'adaptació d'aquesta al ramat porcí, així com les mesures d'urgència que prendria la Comissió Europea per combatre la plaga del caragol poma a la zona del delta de l'Ebre.

En el camp dels additius alimentaris la Unió Europea va aprovar la creació d'un llistat únic per a tot el territori europeu, donat que les normatives nacionals eren divergents. D'altra banda, també es van tractar temes d'actualitat relacionats amb la detecció de virus i patògens en els sectors primari i secundari. En aquest àmbit, val la pena destacar l'ampli seguiment que van fer fins al juny del 2012 sobre el virus de *Schmallenberg* (des del pla de vigilància europeu del 27 de gener, passant per les peces publicades cada cop que es detectava per als diversos països d'Europa, fins que es va declarar el primer cas a Espanya, el 14 de març), així com de les polítiques europees plantejades respecte al cas, i el suport sonat de l'EFSA a les decisions preses per les autoritats de la UE (18/6/2012). Aquest seguiment tan proper de l'actualitat en seguretat alimentària i, fins a cert punt, més aviat àrid, es compaginava, un o dos cops per setmana, amb algun article dirigit directament als consumidors donant-los consells per tenir cura del bon estat dels aliments i de la salut.

També se seguien de manera continuada i exhaustiva els projectes de R + D desenvolupats als centres d'investigació, universitats i empreses, un fet que possiblement estaria relacionat amb la informació que aquestes entitats faciliten amb certa regularitat als mitjans.

El perfil de la informació de l'elaboració pròpia que ofereix el canal va canviar diametralment del juny del 2012 ençà, quan no només hi ha una disminució de les notícies publicades sinó que la temàtica canvia totalment. El seguiment de l'actualitat es delega en altres entitats que ofereixen informació a través d'enllaços i les peces que es publiquen des de la redacció d'EROSKI van dirigides a donar consells pràctics als consumidors, com podrien ser normes d'higiene, prevenció de riscos de contaminació, consells de conservació i manipulació d'aliments. Això no obstant, i gairebé amb periodicitat setmanal, es publica una notícia informativa sobre virus i

patògens sense connexió amb l'actualitat informativa com ara el *Campylobacter*, l'*Escherichia coli* o la *Listeria monocytogenes*, tot i que sí que n'apareix algun relacionat amb l'estacionalitat com ara consells de manipulació del marisc durant els mesos d'estiu. No obstant això, i en general, no s'ha detectat una variació estacional dels continguts en cap de les dues èpoques de publicació.

Enfocament i tractament del risc

En el tractament de les notícies, predominen l'enfocament científic (un 33% dels casos) o relacionat amb la salut (un 26%), mentre que les notícies que s'enfoquen des d'un punt de vista polític, empresarial o de consum queden en un segon pla, i l'ambiental o cultural apareixen de manera testimonial.

El concepte de risc, en canvi, és un element que està implícit en molts articles, encara que es planteja sense crear alarma i des d'un punt de vista preventiu o de millorar les mesures de seguretat i control. Aquest any no s'ha produït cap situació d'alerta alimentària. L'única excepció va ser la detecció d'un brot de grip aviària a Holanda (19/3/2012), que va obligar les autoritats holandeses a sacrificar prop de 47.000 paons d'una granja del país i aturar-ne el transport. Les autoritats belgues van esperar que es confirmés la virulència de la soca, per la gran proximitat amb la seva frontera. Tot i que en el text de la notícia no es parla d'"alerta alimentària", a la base de dades sí que es va classificar com a tal, per tal de fer-ne el seguiment de l'evolució posterior.

Balanç entre benefici i risc

Pel que fa al balanç entre benefici i risc en les informacions, hi ha un empat entre les notícies que tenen un to neutre o ambivalent i les que destaquen el benefici, mentre que tan sols un 7% es decanten per un posicionament negatiu. Entre les que adopten aquest to negatiu s'inclouen: tots els registres que fan el seguiment del virus de Schmallenberg, i les que fan referència a la incidència que la crisi té en l'augment del risc i els possibles desequilibris alimentaris a les llars; però no es deixa el consumidor vulnerable davant d'aquesta informació i s'acompanya amb una llista de recomanacions per evitar aquests riscos sense deixar d'estalviar.

Entre els casos amb un balanç positiu podem citar la distribució gratuïta als ramaders de les noves vacu-

nes contra la llengua blava, o la informació que feia referència a la possibilitat de portar menjar de carmanyola a les escoles catalanes, un tema que es va acompanyar d'un conjunt de recomanacions per tal d'evitar els possibles riscos de contaminació.

Entre les que no es posicionen predominen temes relacionats amb la conservació dels aliments o les innovacions incorporades en aquests processos. La informació relativa a aliments que no es poden congelar, l'ús correcte del paper d'alumini, el significat de la lletra Q –una certificació voluntària que proporciona informació sobre el recorregut que segueix la llet des que es produeix fins que arriba al punt on s'envasa–, o l'aclariment del concepte de data de caducitat i de consum preferent són alguns aspectes que adopten aquest to ambivalent entre el risc i el benefici.

Fonts d'informació

A més d'influir en la credibilitat, condicionen l'enfocament de la informació. Sobre un total de 289 notícies s'han registrat 385 fonts, el que implica que en un 90% de les notícies se cita almenys una font, un 35% n'inclouen dues i en un 7% s'esmenten fins a tres fonts.

En un 50% dels casos es tracta de fonts d'origen científic, principalment personal investigador, i, en segon terme, organismes i comitès científics reconeguts. Pel que fa al personal investigador, procedeix d'universitats o centres tecnològics de tota la geografia espanyola i també puntualment de la resta del món. Les fonts més recurrents provenen de l'Institut d'Investigació i Tecnologia Agroalimentàries de Catalunya (IRTA), la Universitat Politècnica de València, el centre tecnològic AINIA, els diversos centres de recerca del CSIC, l'IMIDA murcià i la Universitat Politècnica de Madrid. Les fonts d'origen administratiu estan presents en un 25% de les notícies, i són els organismes oficials de seguretat alimentària els més consultats. L'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) és, amb diferència, la més citada, seguida per l'Organització Mundial de la Salut (OMS). Altres entitats citades sovint com a font són l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO), l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) i el Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC). Puntualment se citen d'al-

tres organismes, com l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) o la Fundació Basca Erika, així com agències de seguretat alimentària dels països membres de la UE.

Les fonts de l'esfera política estan presents en un 17% dels registres, la meitat són personalitats de fora de Catalunya, concretament de comunitats autònomes de l'estat espanyol, i cal destacar que en cap notícia es fa referència a fonts del govern de Catalunya.

En segon lloc s'esmenten fonts governamentals d'origen europeu, principalment procedents d'alguna comissió europea o especificant el comissari europeu en cada cas. John Dalli, comissari europeu de salut i política de consumidors, és el més citat. En tercer lloc, destaquen fonts procedents del govern espanyol.

Les fonts d'origen industrial o del món empresarial representen un 7% i la presència d'entitats de la societat civil és pràcticament inexistent, a excepció d'alguna fundació i associacions, com ara Descubre i Vivo Sano, l'Associació Nacional de Defensa dels Animals (ANDA) i l'ONG Internacional PAN Europe (Pesticide Action Network).

Pel que fa als enllaços dins del cos de les notícies, dirigeixen a d'altres pàgines del mateix canal que amplien la informació, aclareixen alguns termes o són un recull de totes les notícies que contenen aquella paraula clau.

Impacte a les xarxes socials

Actualment s'està treballant molt per tal de definir quins són els indicadors més adients per mesurar l'impacte de la informació a les diverses xarxes socials. Hi ha multitud d'eines de pagament i gratuïtes a les quals es pot accedir a través de la xarxa. Entre aquestes últimes destaquen Sharedcount, Twentyfeet, Klout, Crowdbooster, How sociable, Social Mention i MentioMapps, per citar-ne alguns exemples. Però és complicat establir unes directrius per determinar si l'impacte que té una pàgina o una informació és superior a una altra sense tenir en compte altres aspectes, com ara els canals que té de difusió, a qui va adreçada o fins a quin punt les persones que tenen accés a aquesta informació són usuaris actius en xarxes socials.

No obstant això, en aquest apartat hem intentat fer una valoració de l'impacte que han tingut els continguts oferts a partir de les dades facilitades pel mateix mitjà i que queden registrades de manera automàtica en la pàgina corresponent.

Independentment de la feina que EROSKI CONSUMER fa per difondre els seus continguts en cadascun dels seus perfils a les xarxes, els seguidors d'aquest canal, un cop han llegit una notícia, tenen la possibilitat de compartir la informació amb d'altres persones a través de Facebook, Twitter, Google+, Tuenti i Meneame mitjançant unes pestanyes situades a l'entradeta del cos de la informació. No obstant això, a la base de dades que hem elaborat s'ha registrat només el nombre de còpies que s'ha compartit cada informació o notícia des del canal a Facebook i Twitter, mesurada a partir del nombre de vegades que s'ha fet un clic de "m'agrada" a Facebook i el nombre de tuits a Twitter.

Fent una anàlisi global de les notícies publicades, es pot dir que tot i que, en general, el seu impacte és moderat, algunes van generar una difusió molt superior. Per poder fer-ne una valoració de conjunt, es va fer un seguiment de l'impacte de cadascuna i es va establir una mitjana. Al llarg de l'any, cada notícia va ser objecte de 22,72 tuits i de 28,65 "m'agrada" de mitjana. Algunes de elles, però, van sobrepassar de manera significativa aquests valors. El valor absolut màxim observat de la seva difusió està situat en els 166 tuits i en els 642 "m'agrada" en la notícia més compartida, que especifiquem una mica més endavant.

Com a valor orientatiu, i per tal d'establir un barem, es va estimar que una notícia tenia "alt impacte en xarxes" en relació amb el conjunt si, de manera independent, superava els 150 "m'agrada" a Facebook o els 100 tuits a Twitter. Tenint en compte aquest límit, 18 van aconseguir superar els 100 "m'agrada" a Facebook i, d'aquestes 18, un total de 8 van situar-se per sobre dels 150.

A Twitter, l'impacte de les notícies emeses va ser, en general, inferior a 100. Se situa en els 50 tuits de mitjana, una xifra que també denota un impacte significatiu.

En general, com es pot veure a la taula, les notícies que tenen un alt impacte a Facebook també acostumen a tenir un impacte més elevat de tuits. Tenint en compte els valors prèviament establerts, podem dir que de les 289 notícies emeses, només dues van aconseguir tenir un impacte elevat a les dues xarxes socials¹:

- **"Els vegetals més contaminats"** (22/6/2012). Segons un estudi de l'ONG PAN Europe (Pesticide Action Network), a partir de les dades publicades per l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA), es van trobar fins a 30 tipus de compostos tòxics que actuen com a disruptors endocrins (ECD) en vegetals de consum habitual (com enciam, tomàquets, cogombres, pomes i porros). Aquesta notícia va ser la més tuitejada, amb 166 tuits, i la que va aconseguir també més impacte a Facebook, amb 642 "m'agrada".
- **"Aliments no indicats per congelar"** (17/1/2012) Partint de la base que certs aliments no es poden congelar i que d'altres necessiten fer-ho d'una manera més acurada, l'article dóna informació, indicacions i recomanacions per a la millor conservació i correcta congelació dels aliments. La notícia va rebre 296 "m'agrada" i és la segona amb més impacte Twitter, amb 103 tuits.

Però si només tenim en compte l'impacte a Facebook, la segona posició correspon a una altra notícia, que supera els 500 "m'agrada":

- **Semillas que pueden ser venenosas** (19/12/2012) L'article informa sobre els compostos tòxics que estan presents en les llavors d'alguns aliments de consum habitual (com ara pomes, peres o préssecs) i indica que en dosis molt superiors a les habituals podrien suposar un risc per a la salut. Ha rebut 507 "m'agrada" a Facebook i ha estat objecte de 62 tuits.

Possiblement, aquesta última resulta interessant perquè no es parla sovint d'aquest tema, però el titular és més sensacionalista que informatiu, i pot crear

1 Les dades d'impacte a les xarxes de les notícies que consten a la base de dades poden haver-se incrementat, ja que corresponen al moment en què van ser incorporades a la base de dades (octubre del 2012-gener del 2013).

Taula 5. Notícies del canal de Seguretat Alimentària d'EROSKI CONSUMER amb un impacte més elevat a xarxes socials (Facebook i Twitter)

Títols de notícies	Impacte a Facebook	Impacte a Twitter	Dia	Mes
Los vegetales más contaminados	642	166	22	6
Semillas que pueden ser venenosas	507	62	18	12
Contaminantes químicos y obesidad	310	70	13	6
Alimentos no indicados para congelar	296	103	17	1
Desperdiciar alimentos, un hábito contaminante	272	90	29	5
Alergias alimentarias	175	89	24	4
Aceite de mayor calidad	169	47	20	4
¿Qué significa la Letra Q en los alimentos?	162	66	25	5
El colorante de caramelo	157	40	21	3
Alimentos que no caducan	143	52	10	1
Cómo organizar los alimentos en la nevera	136	82	14	8
Bacterias	135	33	6	6
Ajo en la lucha contra Campylobacter	133	34	14	5
De cáscara de huevo a envase alimentario	124	35	23	4
Bebidas frías sin nevera	122	50	29	2
Una nueva wiki de seguridad alimentaria	119	62	11	1
Comer pescado sin riesgo	118	26	27	7
Brote de Salmonella Stanley en Europa	113	50	11	10
Una lata de conserva casi eterna	107	46	15	2

una alarma innecessària, ja que es tracta de llavors que no s'acostumen a ingerir (com la del préssec o la de l'albercoc) i que, en el cas de la poma o la pera, en la quantitat que habitualment es poden consumir no representen cap risc. La part positiva és que posteriorment la notícia ofereix alguns consells pràctics per evitar la ingestió de substàncies tòxiques que estan presents en alguns aliments: recomana llençar l'aigua de bullir dels espinacs i les bledes pel seu contingut en àcid oxàlic, i no fer servir les patates amb brots o amb un to verdós a la pell, que indica una major concentració de solanina.

La notícia que ocupa la quarta posició en impacte elevat a Facebook planteja el mateix tema que la primera, un fet que confirma la preocupació que la presència de contaminants químics en alguns aliments desperta entre els ciutadans:

- “**Contaminants químics i obesitat**” (13/6/2012)
Segons un estudi del CIBERObn, els químics disruptius endocrins (EDC) detectats en aliments podrien causar obesitat en les persones. Va tenir 310 “m’agrada” a Facebook, i un impacte més discret a Twitter, amb 70 tuits (ocupa la setena posició en impacte a aquesta xarxa).

Si mirem què tenen en comú totes les notícies analitzades, podem dir que totes “**alerten**” el consumidor davant de possibles riscos per a la salut associats al consum d'aliments en mal estat o que inclouen substàncies potencialment tòxiques per a l'organisme en la seva composició.

Altres temes que han tingut un impacte destacat a les xarxes són el problema del malbaratament: “**Desperdiciar alimentos, un hábito contaminante**” (29/5/2012) i el con-

cepte de “la caducitat” dels aliments, “*Alimentos que no caducan*” (10/1/2012), que també va tenir un ressò important a la premsa escrita al 2012. No obstant això, val a dir que en aquest cas, així com en el de dues notícies més que, sobre aquest tema, figuren a la taula 2: “*Bebidas frías sin nevera*” i “*Una lata casi eterna*”, l’elevat impacte s’explica més per l’aspecte anecdòtic de la notícia que per la informació d’interès que puguin aportar sobre aquest concepte, ja que fan referència a avenços tecnològics que permeten allargar sorprenentment en el temps la vida útil dels aliments. En el cas dels “*Alimentos que no caduquen*”, per exemple, es parla d’un “sandwich” que hipotèticament podria mantenir-se en bon estat fins a dos anys, gràcies a una tècnica d’envasament al buit que elimina la presència d’aire i d’oxigen, desenvolupada en el Centre de Recerca, Desenvolupament i Enginyeria pels soldats de Natic (Massachusetts). En la notícia de les begudes refrescants que no necessiten nevera, es tracta d’una empresa privada que ha desenvolupat un sistema d’autorefrigeració per a una beguda energètica que no especifica. I en l’últim cas, l’anècdota és que s’ha comprovat que una llauna de mantega de porc envasada durant la II Guerra Mundial es conservava, 60 anys més tard, en bon estat i era apta per al consum.

Una altra notícia que va tenir un ressò important a les xarxes és “*Comer pescado sin riesgo*”, que indica les recomanacions de l’Agència Francesa per a l’Alimentació, Salut Ambiental i Ocupacional (ANSES) sobre el consum de peix per optimitzar la ingesta de nutrients i limitar l’exposició a certs contaminants químics presents en algunes espècies, com metalmercuri o cadmi.

Evolució i tendències

Si intentem traçar una tendència de l’impacte a xarxes dels continguts del canal, sembla que d’ençà del canvi de política de publicació hi ha més impacte a la xarxa, però en realitat no és així. En els primers mesos hi ha notícies amb els impactes més alts, però el gràfic estableix un valor mig d’impacte mensual per tal de mostrar la línia de tendència, i, per tant, aquests impactes elevats queden diluïts en una gran quantitat de notícies sense tant impacte, que serien les que segueixen l’actualitat de prop. En canvi, a la segona part de l’any les

notícies amb un impacte superior són menys; però com que també hi ha menys notícies, les que tenen més impacte del mes esbiaixen el resultat mensual.

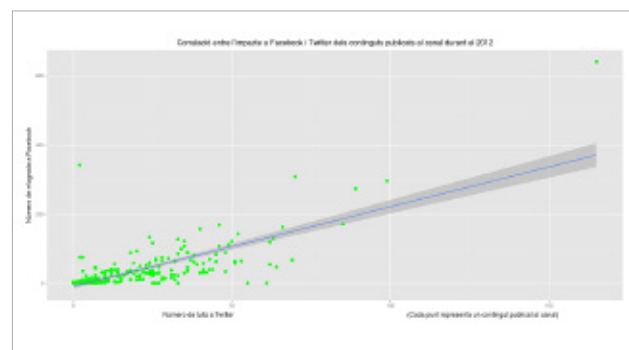
La dinàmica de les xarxes socials depèn molt dels individus, fet que determina que segons el seu estrat social, nivell d’estudis, edat, entre altres factors, certes informacions es difonguin millor en unes xarxes o en altres.

Fent una correlació¹ entre els tuits i els “*m’agrada*” de cadascuna de les 289 notícies publicades durant el 2012 (vegeu la figura 3 sobre el gràfic de núvol de punts), es pot veure que amb un coeficient de correlació del 0,76, aquesta és significativament positiva ($p\text{-val} = 2,2\text{e-}16$). $p = 0,76$ és el valor de la correlació de Pearson², que calcula quina relació hi ha entre dues variables. Les correlacions tenen un rang que va de -1 a +1. Com més proper a -1 vol dir que tenen correlació però negativa (quan un augmenta l’altre disminueix); quan és proper a +1 la correlació és positiva (quan un augmenta l’altre també); quan es proper a 0 vol dir que no hi ha cap correlació.

D’altra banda, $p\text{-val}$ és el p valor; és el que ens diu si aquesta correlació és significativa (significativament diferent de l’esperat per atzar). El p valor o valor de p com més proper a 0 vol dir que és molt significativa.

Per tant, amb els dos valors podem dir que hi ha una correlació positiva i significativa entre l’impacte que una notícia té a Twitter o a Facebook (aquesta correlació és de 0,76 i amb un valor de $p < 2.2\text{e-}16$). Aquest sistema permet comparar cada notícia internament una a una, i eliminar el biaix que hi pot haver en nombre de notícies mensual.

Figura 3. Correlació entre l’impacte a Facebook i Twitter dels continguts del canal



2. Per ampliar la informació sobre aquesta fórmula de correlació, consulteu: <http://www.statisticshowto.com/?s=Pearson>.

Anàlisi de la notícia amb més impacte a les xarxes socials

El 22 de juny del 2012 es va publicar la notícia “*Els vegetals més contaminats*”, basada en un estudi de l'ONG PAN Europe (Pesticide Action Network), que posa de manifest la presència de contaminants químics en una sèrie de vegetals. Es va voler fer una anàlisi més detallada de l'impacte generat a les xarxes, però degut a la volatilitat d'aquestes no s'ha obtingut un perfil dels usuaris i dels comentaris generats per poder fer-ne un seguiment. D'altra banda, per respecte a la privacitat dels subscriptors del canal tampoc no s'ha accedit a saber quins dels subscriptors tenen presència a les dues xarxes estudiades.

La notícia rastrejada a la web es pot trobar a diversos blocs personals i fòrums, on apareix com a tema principal de la notícia o referenciada per tenir més informació sobre el tema.

La pàgina de Facebook de [l'Hort ecològic de Catarroja](#) comparteix aquesta notícia entre els seus seguidors, de la mateixa manera que també se'n fa referència a un grup de Yahoo sobre ecologia i medi ambient i al perfil de Google+ de [Natur Futura](#), una enginyeria ambiental. També podem destacar-ne la difusió a través d'[El Blog Alternativo](#), un bloc temàtic sobre ecologia, biocultura, consum responsable i sostenibilitat, entre d'altres temes, amb més de 3.700 seguidors a Twitter.

Per fer un seguiment més complet de l'impacte i el debat que aquesta notícia va suscitar a la xarxa, hem analitzat el contingut dels 31 comentaris que consten a la pàgina d'EROSKI CONSUMER on es va publicar: tots van ser escrits per usuaris anònims que no ofereixen cap enllaç a dades personals, raó per la qual no podem disposar d'un perfil de seguidor. L'únic que s'identifica és [Conexión Verde](#), un bloc que aposta pel consum responsable.

En general, els comentaris valoren de manera molt positiva que el canal ofereixi aquest tipus d'informació, però critiquen el fet que l'article no doni cap mena de recomanació pràctica, com, per exemple, si convé netejar més la fruita amb aigua o utilitzar algun tipus de producte que permeti eliminar més a fons les restes de plaguicides. Com a possibles solucions, els mateixos participants en el fòrum suggereixen l'ús

d'aigua ozonitzada per rentar els vegetals o bé incorporar a l'aigua amb què els renten un tipus de lleixiu especial que es fa servir de manera específica per desinfectar l'aigua de beure.

Al final de la notícia s'explica que, degut a la presència d'aquests contaminants, es recomana que la població més susceptible, com els nens o la gent gran, consumeixin productes de producció ecològica, lliures de l'ús de pesticides, per evitar els possibles riscos que se'n deriven. I s'apunta la necessitat que la UE estableixi un marc legal més estricte sobre això.

Aquest fet i els possibles avantatges dels productes ecològics són uns altres dels temes comentats al fòrum, un fet que deriva a exigir una major presència d'aliments procedents de l'agricultura ecològica als supermercats, en general, i als de la cadena Eroski, en concret (s'observa en aquest sentit que part dels seguidors del canal també són clients d'Eroski).

Al fòrum també es critica l'elevat cost dels productes ecològics i es qüestiona la normativa que regula l'ús dels plaguicides indicant que aquestes substàncies - que contenen disruptors endocrins- estan presents també en les aigües de rec. També es demana que s'introdueixin mesures de suport als agricultors que els permetin oferir els seus productes a uns preus més assequibles i es critica la falta de suport administratiu, en general, cap al sector que impulsa aquesta via.

El tema deriva finalment en abordar un altre problema: el de la sostenibilitat ambiental i productiva, i es planteja la importància d'ensenyar a les escoles el valor d'una alimentació saludable per tal d'incrementar la conscienciació social sobre aquesta qüestió, i fomentar una societat més exigent amb els productes que consumeix.

Conclusions

- L'anàlisi del canal de seguretat alimentària de CONSUMER EROSKI revela que aquest tema és objecte de seguiment per part d'un nombre significatiu de ciutadans interessats en una alimentació saludable que va més enllà de l'equilibri nutricional i dels aspectes dietètics, i que exigeix transparència informativa i el bon funcionament dels mecanismes de control que vetllen per garantir aquesta seguretat en defensa de la salut.
- Més que una mitjà que segueix l'actualitat, el canal està concebut com una eina de suport i d'orientació als consumidors per tal d'ampliar els seus coneixements en l'àmbit específic de la seguretat alimentària, així com facilitar-los recursos i informació pràctica per tal d'incrementar les mesures de control i de prevenció sobre això, tant a les seves llars com a l'hora d'escollir i adquirir els productes que mengen a diari. Aquesta orientació del canal explica per què gran part de la informació que ofereix és atemporal i sovint està relacionada amb possibles patògens o bacteris que poden alterar la salubritat dels aliments, canvis normatius, innovacions industrials, millores en els processos de producció i control i recomanacions generals sobre la manipulació, preparació i correcta conservació dels aliments.
- El fet que algunes de les notícies amb més impacte a les xarxes estiguin relacionades amb possibles "pors" o interessos de determinats col·lectius preocupats i/o sensibilitzats especialment sobre un tema mostra com, de vegades, la difusió d'informació a les xarxes pot veure's amplificada o condicionada també per l'existència d'aquests col·lectius i l'activitat que mostren a xarxes, independentment que el tema generi més o menys interès o debat social.
- El fet que temes tan genèrics com els que plantegen els articles "*Cómo organizar los alimentos en la nevera*" o "*Alimentos no indicados para congelar*" tinguin un impacte tan elevat a les xarxes revela fins a quin punt hi ha una demanda --o potser manca-- d'informació general sobre aspectes molts bàsics vinculats a la preparació i la correcta conservació dels aliments, que caldria facilitar i/o reforçar per reduir els possibles dubtes i ampliar els coneixements que els consumidors tenen sobre aquestes qüestions.
- Tot i el to objectiu i informatiu que predomina, en general, en els articles, el concepte de risc potencial o implícit està present en una part destacada de les informacions que ofereix el canal, un fet que, en alguns casos, pot crear una sensació d'alarma innecessària. Un clar exemple d'aquesta afirmació és l'article de les llavors "*que poden ser verinosos*" o el que parla dels efectes cancerígens que s'associen al colorant caramel. En aquest aspecte seria interessant que es fes constar l'opinió de les agències de seguretat alimentària i altres entitats de l'Administració que tenen autoritat en l'àmbit de la salut pública sobre el tema i que, si aquestes ho consideren necessari, incrementessin la seva presència a les xarxes a fi de facilitar informació rigorosa i evitar possibles confusions o la difusió de creences errònies..
- Pel que fa a la difusió dels riscos associats a la contaminació química dels aliments -que ha quedat palès tant en el cas de l'article "*Consumir pescado sin riesgo*" com en el de "*Los vegetales más contaminados*", ambdós amb un elevat impacte a les xarxes, és important destacar que, a l'igual que en el cas de la contaminació ambiental, els efectes sobre l'organisme de moltes de les substàncies que es consideren tòxiques són complexes, i sovint és difícil valorar els efectes que poden tenir tant a curt com a llarg termini. Per això, el millor és que en aquests casos la comunicació dels potencials riscos sigui coherent amb la informació que es disposa en cada moment i els hàbits de consum habitual de cada producte o aliment, a partir de fonts contrastades i acreditades, a fi d'evitar crear alarmes socials envers qualsevol producte que siguin innecessàries o injustificades.

4 Conclusions generals

- Tot i que durant el 2012 no s'ha produït cap episodi greu d'alerta alimentària, ha estat un any en què els temes de seguretat alimentària han tingut un impacte considerable als mitjans de comunicació, tant per l'agreujament de la crisi econòmica, que ha provocat un increment de la demanda d'aliments i solidaritat social, com per la necessitat de posar fre al malbaratament d'aliments a escala mundial, un problema que exigeix una solució urgent i que no es pot posposar.
- La seguretat alimentària és una qüestió que està present de manera permanent a l'agenda dels mitjans de comunicació i que és objecte de seguiment per part de molts ciutadans interessats en una alimentació saludable. Un interès que va més enllà de l'equilibri nutricional i dels aspectes dietètics, i que exigeix transparència informativa i mecanismes de control que vetllin per garantir aquesta seguretat en defensa de la salut pública.
- Els mitjans de comunicació han estat un element clau en la denúncia de situacions que poden comportar problemes de seguretat alimentària, com la desnutrició infantil, el malbaratament d'aliments, l'ús inadequat de la carmanyola o les retallades en les beques menjador, etc. I també han contribuït de manera positiva a sensibilitzar l'opinió pública sobre aquestes situacions i a divulgar les recomanacions i la informació que els experts i l'Administració i d'altres entitats nacionals i internacionals han facilitat a la societat en aquest àmbit. Un fet que demostra la importància que té la comunicació com a element estratègic en temes de seguretat alimentària.
- S'ha demostrat, un cop més, la importància d'establir una bona coordinació i flux informatiu entre les administracions i els mitjans de comunicació a l'hora de fer difusió de temes d'interès per a la salut pública.
- En tots els casos analitzats, el concepte del risc potencial o implícit vinculat al consum d'alguns aliments -bé sigui per una manipulació incorrecta, la possible contaminació d'agents externs, o la manca de coneixements sobre la seva conservació i vida útil- està present en moltes informacions. Aquest fet genera inquietud i revela la necessitat de reforçar i de millorar la cultura nutricional de la població i instar les autoritats públiques i les entitats que vetllen per la seguretat alimentària a continuar treballant per dotar la societat d'eines informatives per fomentar els coneixements dietètics i les bones pràctiques, com ja s'està fent.
- Internet i les xarxes socials han obert nous canals de comunicació que cada cop tenen més seguidors; una realitat que ha revolucionat el món de la comunicació i que no es pot ignorar si volem analitzar els fluxos d'informació que sobre la seguretat alimentària arriben a la societat. No obstant això, l'impacte i la difusió que tenen a les xarxes pot estar relacionat, com hem vist, amb els interessos de col·lectius preocupats i/o sensibilitzats especialment per alguns d'aquests temes, que són més actius en aquests entorns on, a més, no hi ha filtres de control -o molt pocs- que vetllin pel seu rigor. A fi d'evitar possibles confusions, seria recomanable que aquests nous canals busquin sempre la màxima objectivitat en les seves fonts d'informació i recullin les recomanacions i les valoracions basades en evidències científiques.

Directors de la Plataforma SAM

Alfons Vilarrasa

Vladimir De Semir

Aquest estudi ha estat coordinat per Gemma Revuelta, sots directora de l'Observatori de la Comunicació Científica de la Universitat Pompeu Fabra, i Carme Pérez, periodista especialitzada en comunicació científica, i en ell han col·laborat Eva Alloza, Clara Armengou, Roger Palacín, Mar Santamaría i Gianfranco Selgas.

Per part de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) hi han participat Glòria Cugat i Patrícia Gosàlbez.

Agraïm especialment la col·laboració de l'equip de la revista Consumer Eroski, que ens ha facilitat l'accés via RSS (Really Simple Syndication) als continguts del canal de seguretat alimentària, el Gabinet Lingüístic de la UPF i de la Unitat d'Informàtica del Campus de la Comunicació-Poblenou de la UPF.

Disseny gràfic: Domènec Òrrit

Agència de Salut Pública de Catalunya
Roc Boronat 81-95
08018 Barcelona
www.gencat.cat/salut/acsa
acsa@gencat.cat

Observatori de la Comunicació Científica
Universitat Pompeu Fabra
Roc Boronat 138
08018 Barcelona
www.upf.edu/occ
occ@upf.edu; @occupf



La **Plataforma SAM** (Seguretat Alimentària i Mitjans) és una iniciativa endegada al gener de 2008 per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), juntament amb l'Observatori de Comunicació Científica de la Universitat Pompeu Fabra (OCC-UPF). Aquest projecte té com a objectiu millorar la capacitat ciutadana per prendre decisions sobre la base d'una bona informació.

Per tal d'assolir els seus objectius, la Plataforma SAM inclou quatre tipus d'activitats:

- Els **Informes SAM** anuals recullen l'anàlisi de la cobertura periodística de la seguretat alimentària en l'àmbit de Catalunya. Actualment s'han publicat l'Informe SAM 2007, l'Informe SAM 2008, l'Informe SAM 2009 i l'Informe SAM 2010. i l'Informe SAM 2011. Aquest any s'ha dut a terme l'edició en català de l'Informe SAM 2012, que es pot descarregar en pdf des de la pàgina web de l'OCC-UPF i de l'ACSA.
- Els **Quaderns Monogràfics SAM** són publicacions basades en reunions de petit comitè en les quals participen periodistes i especialistes de les diferents àrees a debat. Fins ara hem publicat set monogràfics: *L'oli com a notícia* (2008), *Organismes modificats genèticament (OMG): un repte de comunicació* (2009), *És segur el que mengem? La seguretat alimentària als mitjans de comunicació* (2010), *Volem menjar additius?* (2010), *Qui paga els errors de comunicació?* (2011), *Benestar animal, al plat i als mitjans* (2011) i *Cuina tradicional i tecnologia: poden conviure?* (2011).
- La **Xarxa SAM**, està oberta a totes les persones que participen d'una manera o una altra en la comunicació dels riscos alimentaris, entre les quals periodistes de mitjans de comunicació i responsables de comunicació a empreses i Administració, gestors i directius, tècnics, investigadors, personal sanitari, veterinaris, ramaders, educadors, representants d'associacions o d'organismes no governamentals i personal de l'Administració involucrat en la gestió o la comunicació del risc alimentari.
- Les **Jornades SAM** són reunions per tal que els membres d'aquesta xarxa informal o altres persones que hi puguin estar interessades puguin conèixer els resultats de les anàlisis que es vagin realitzant i comparteixin experiències i reflexions.



Generalitat de Catalunya
**Agència de Salut Pública
de Catalunya**



**Universitat
Pompeu Fabra
Barcelona**

OCC
Observatori de la
Comunicació Científica