

## Ministrul Agriculturii: Din 2016 si pâna acum s-a redus risipa alimentara cu 5%

**România a redus risipa alimentara cu 5% din 2016 si pâna în prezent, a declarat, joi, ministrul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale, Petre Daea, la un eveniment de gastronomie sustenabila, organizat în curtea institutiei, precizând ca el personal reduce risipa "mâncând ce trebuie, cât trebuie si când trebuie" .**

"Eu n-as vrea sa dau aceste cantitati, din respect pentru cifre, dar o sa dau procentele din respect pentru oameni. Eu am observat o serie întreaga de interpretari pe aceasta tema, iar Petre Daea nu se lanseaza în interpretari fara a se bizui pe pe elemente concrete si pe o logica a fenomenului pe care îl interpreteaza în interesul institutiei pe care o conduce si în interesul populatiei si, evident, în interesul dumneavoastra, pentru a pune la dispozitia publicului informatii corecte. Din 2016 pâna acum s-a redus risipa alimentara cu 5%, iar cantitatea este diferita de la o institutie la alta. Nu as intra în interpretarea cantitatilor, pentru ca ele sunt relative. V-am spus si eu tot un procent relativ, în asa fel încât sa putem aprecia cum se cuvine conduita noastra, dar iata ca suntem pe drumul cel bun si din acest punct de vedere trebuie sa fim bucurosi. Suntem tot timpul în consonanta cu interesele consumatorilor", a precizat Daea, la un eveniment organizat în curtea Ministerului Agriculturii dedicat celebrarii Zilei Internationale de Constientizare Asupra Risipei si Deseurilor Alimentare.

Întrebat cum ne raportam din punct de vedere al risipei alimentare la nivelul Uniunii Europene, ministrul a subliniat ca România nu este într-o situatie mai dificila decât alte tari.

"Noi nu suntem în afara analizei pe întreg, dar în acelasi timp nu suntem nici în afara calculelor care sa spuna ca România este într-o situatie mai dificila decât alte tari. Suntem si noi în aceeasi preocupare comuna cu celelalte state, în asa fel încât sa facem fata conditiilor cu care ne confruntam si situatiilor dificile pe care le întâmpinam", a adaugat seful MADR.

În opinia sa, data de 29 septembrie, când se sarbatoreste Ziua Internationala de Constientizare Asupra Risipei si Deseurilor Alimentare, este un moment de reflectie, dar si unul de instruire.

"Este un moment de reflectie ca sa stim ce înseamna hrana pentru noi si un moment de instruire: sa ne folosim de ceea ce avem si cu ce avem sa nu risipim ceea ce producem în fiecare zi. Iata ca Ministerul Agriculturii se învata si cum se produce, dar se învata si cum gestionam aceste produse în asa fel încât risipa sa fie cât mai mica posibil", a transmis el.

De asemenea, Daea a reiterat ca exista la ora actuala o legislatie referitoare la reducerea risipei alimentare, care prevede foarte clar ce trebuie facut cu alimentele care se apropie de termenul de expirare.

"Știti bine ca exista o legislatie în domeniu, iar Parlamentul României a pus în miscare o lege care este în spatiul acesta juridic cu obligativitatea de a se pune în opera. Avem tot instrumentarul necesar astfel încât sa raspundem acestui comandament important, dar eu spun ca în primul rând Ministerul Agriculturii trebuie sa produca si produce. Exista o lege care spune foarte clar ca atunci când se apropie timpul de expirare, iar înainte cu 10 zile, prin ONG-urile care s-au organizat, aceste produse se duc spre bancile de alimente. Avem în tara 10 banci de alimente în orasele importante unde se preiau aceste alimente si se duc spre nevoiasi, pe care noi îi stim si îi pretuim", a mai spus ministrul Agriculturii.

Întrebat de jurnalisti cum elimina din punct de vedere personal risipa alimentara, Daea a raspuns: "Eu elimin risipa mâncând ce trebuie, cât trebuie si când trebuie".

Petre Daea a mentionat ca în cadrul evenimentului de gastronomie sustenabila, organizat joi în curtea Ministerului Agriculturii, concureaza sase echipe de tineri "care s-au pregatit sa gateasca cu produse românesti, folosindu-se de

retetele pe care le au la îndemâna, dar si de imaginatia lor si de îndrumarea pe care o dau cei ce organizeaza aceasta activitate". Cele sase echipe a câte cinci elevi fiecare reprezinta unitatile de învățământ participante: Școala Profesionala Speciala pentru Deficienti de Auz "Sf. Maria", Colegiul UCECOM "Spiru Haret", Colegiul Tehnologic "Viaceslav Harnaj", Școala Gimnaziala Barbu Delavrancea, Colegiul Tehnic Dinicu Golescu si Colegiul Economic "Viilor".

"Sub coordonarea unor bucatari profesioniști, fiecare grup de elevi va primi un cos cu ingrediente proaspete: legume, carne (pește, pui, vita, porc), ierburi aromatice, condimente si alte produse necesare pregătirii unor feluri de mâncare, toate provenite din productia autohtona. Din produsele pe care le vor gasi în cos, elevii vor crea preparate, fara sa iroseasca materia prima. La finalul evenimentului, elevilor li se vor explica importanta conservarii mediului înconjurator, respectul fata de materiile prime folosite, necesitatea orientarii catre 'construirea' unor meniuri echilibrate si a unui consum responsabil. De asemenea, elevilor le vor fi înmânate diplome de participare si vor fi degustate preparatele realizate de acestia", a transmis MADR.

Potrivit datelor MADR furnizate AGERPRES, în anul 2019, a fost donata/receptionata o cantitate totala de 7.601 kg de alimente, în valoare de 176.361,59 lei, în 2020 a fost donata o cantitate totala de 14.817,43 kg de alimente, în valoare de 348.312,85 lei, iar anul trecut - 5,5 milioane kg de alimente, în valoare de 14.090.710 lei. Aceste date releva evolutia modului de implementare a mecanismului de donare de alimente, de la momentul aplicarii prevederilor Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare,

În prezent, sunt înscrise în Lista operatorilor receptori, gestionata si publicata pe site-ul oficial al institutiei, 38 de entitati implicate în mecanismul de donare de alimente, din care zece sunt banci de alimente, care acopera întregul teritoriu al României.