

Sector primari

Drons i imatges per satèl·lit per mesurar el malbaratament al camp

En marxa una prova pilot en explotacions de cítrics de les Terres de l'Ebre, en el marc d'un projecte europeu

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
ALCANAR

Un estudi europeu empra drons, imatges per satèl·lit i intel·ligència artificial (IA) per quantificar la collita que es queda als camps (al terra i als arbres) i es perd, com una eina més per prevenir el malbaratament alimentari. Els camps de cítrics de diverses cooperatives de les Terres de l'Ebre estan sent l'escenari d'una prova pilot de la iniciativa, de la qual el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat és soci, amb el guiatge de la Fundació Espigoladors i la Universitat de Gant.

El Centre Tecnològic BETA de la Universitat de Vic coordina el projecte FOLU amb una aliança de 16 socis de 10 països i pràcticament 7 milions d'euros de pressupost per desenvolupar una metodologia harmonitzada que mesuri i quantifiqui les pèrdues d'aliments abans de la comercialització, i ajudi a reduir-les.

L'objectiu és validar sis tecnologies de control de pèrdues alimentàries (reconeixement d'imatge, intel·ligència artificial, sensors IoT, etc) mitjançant diversos projectes pilot focalitzats en la fruita i la verdura (Espanya), la carn i els làctics (Irlanda), els musclos (Itàlia), les pa-



Treball de camp en una finca de cítrics de la cooperativa d'Alcanar. FOTO: JOAN REVILLAS

tates (Bèlgica) i el salmó (Noruega), segons informen des de la Generalitat.

A través de les proves pilot com la que s'està fent en camps de la Cooperativa Exportadora d'Agrís d'Alcanar, s'ajustarà la metodologia abans de la seva implementació a gran escala a fi de proporcionar solucions concretes als

productors. A Catalunya, la Fundació Espigoladors lidera el cas d'estudi relatiu a fruites i verdures, per quantificar les pèrdues alimentàries en les etapes de pre-collita, collita i postcollita.

El projecte sobretot centra l'atenció en l'etapa de producció primària, la més difícil de monitorar, atès que amb els recursos tèc-

nics actuals es requereix molt de temps o té un cost econòmic molt elevat. Aquesta etapa inclou principalment les activitats agrícoles, l'aqüicultura, la pesca i altres activitats del sector primari, en què moltes de les pèrdues d'aliments es produeixen abans que el producte sigui comercialitzat, i també en el procés de

manipulació i en el d'emmagatzematge.

Segons explica Alba Graells, tècnica de la Generalitat en prevenció del malbaratament alimentari, els treballs s'estan centrant a Alcanar «en la fase postcollita», amb l'ús «d'una metodologia pionera» per tal de poder obtenir dades fidedignes d'aquest malbaratament als camps de conreu.

Per la seua banda, Pere Campínyez, tècnic de la Fundació Espigoladors al Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre, detalla

El projecte FOLU es du a terme en deu països, amb una dotació de set milions d'euros

que pretenen quantificar i definir les pèrdues en fruites i verdures: «què és allò que queda i per què», analitzant cultius com la col, l'enciam, els tomàquets, els cítrics o les peres. «Anem al camp abans de la collita i després de la collita, i ho classifiquem atenent a si és o no menjable, i si és comercial». Unes dades que poden ser un suport per a la pagesia i pretenen ajudar a definir una legislació europea més acurada.