

Som gent de profit?

**Innovació per reduir
el malbaratament alimentari**



La fruita i l'hortalissa, a més de les arrels i els tubercles, són els aliments amb la taxa més alta de desapropietament, segons la FAO. *Marc Bartomeus*

PATRICIA PRESENCIO

«Al menjar no se li dona el valor que hauria de tenir i això, sobretot, és un fet cultural i d'educació»

Una nevera o un rebost curulls fan goig, són signe d'alimentar-nos bé i cuidar-nos... O no? Acumular aliments a les llars, sovint estimulats per les ofertes i promocions als establiments comercials i també fruit de la desmesura personal —com sàviament recull la dita popular «menges pels ulls»—, porta a generar excedents alimentaris que acaben llançats directament a les escombraries. En el cas de Catalunya, 262.000 tones de menjar l'any, uns 35 kg d'aliments no aprofitats per persona i any, segons un estudi de la Universitat Autònoma de Barcelona.

L'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) distingeix entre les pèrdues d'aliments i el malbaratament alimentari. El primer cas podem situar-lo en les fases de producció, recol·lecció, postcollita i processat i té una major incidència en els països en desenvolupament.

En canvi, els països industrialitzats encapçalen el malbaratament alimentari, que té l'origen majoritàriament en comerços, restauració i a les llars. Són països on ens hem habituat a veure uns supermercats abastits durant tot l'any i on les normes de qualitat donen molta importància a l'aparença i desesti-

men productes perfectament vàlids per al consum humà.

«Tot això és signe de les desigualtats que hi ha actualment a la nostra societat: excedent de menjar per sobreproducció i, alhora, persones que no poden cobrir les seves necessitats», assenyala Dessorée Garcia, de Càritas diocesana de Barcelona. A més, «el malbaratament és perjudicial per al nostre planeta, pels recursos de què disposem [aigua, terres, energia, mà d'obra, capital, a banda dels efectes sobre el clima de la logística]», continua Garcia.

«Èticament no ens podem permetre una societat que malbarata un bé bàsic com és l'alimentació», va defensar la regidora de l'Ajuntament de Barcelona, Laia Ortiz en la jornada *Debonprofit! Experiències innovadores en l'aprofitament d'aliments a Europa* que es va fer el 9 de maig passat a la Universitat Pompeu Fabra. Des de Nutrició Sense Fronteres, constaten que «al menjar no se li dona el valor que hauria de tenir i això, sobretot, és un fet cultural i d'educació des de petit. Hi ha famílies que no llencen absolutament res a les escombraries, bé perquè congelen o bé perquè aprofiten els aliments per fer altres receptes. En canvi, en altres famílies

DESSIRÉE GARCIA

«Tenim excedent de menjar per sobreproducció i, ahora, persones que no poden cobrir les seves necessitats»

«Barcelona comparteix el menjar» és un projecte en funcionament des del 2012 que deriva els excedents alimentaris dels hotels a entitats socials. *Nutrició Sense Fronteres*

DeBonProfit!: Inclusió i innovació, contra el malbaratament

DeBonProfit! aviat serà una realitat a la ciutat de Barcelona. Una botiga oberta a tothom que donarà una nova oportunitat a aliment excedentari a un preu reduït d'entre el 50% i el 70%: «És un projecte pensat des de la inclusió, perquè totes les persones puguin tenir dret a satisfer les necessitats en espais normalitzats i dignes. I des de la innovació, perquè es podrà comprar menjar que ha evitat el malbaratament i es crearan llocs de treball per a persones en exclusió», assegura Dessirée Garcia, de Càritas diocesana de Barcelona.

Cinc entitats sense ànim de lucre —Càritas diocesana de Barcelona, Formació i Treball, Fundació Banc de Recursos, Fundació Rezero i Nutrició Sense Fronteres— estan darrere de DeBonProfit! i tenen l'objectiu declarat de «no obtenir guanys econòmics, sinó socials i ambientals». El repte és fer que el projecte sigui sostenible econòmicament.

congelar és impensable», explica la portaveu d'aquesta entitat, Patricia Presencio.

Inseguretats alimentària

En la jornada esmentada, es van aportar experiències innovadores com la de The Real Junk Food Project, una franquícia de 127 cafès distribuïts en set països i amb seu a Leeds (Regne Unit): «Als nostres establiments interceptem menjar excedent o amb tares i el posem a disposició de tothom pagant la voluntat, ja sigui amb diners o amb habilitats», explica el fundador, Adam Smith.

Si bé és cert que la crisi econòmica ha deixat a la intempèrie moltes persones i, particularment, en situació d'inseguretats alimentària, hi ha models innovadors que posen el focus en el conjunt de la població i no només en les persones vulnerables. Com és el cas de Milà, on els

residus alimentaris són considerats uns *inputs* del sistema susceptibles de ser aprofitats.

«La crisi ha impactat sobretot en la qualitat de l'alimentació —ressalta Patricia Presencio—. Normalment els productes de qualitat, com són els productes frescos, són més cars, de manera que la gent amb menys recursos no pot adquirir-ne. En canvi, els productes ultraprocesats que no tenen valor nutricional i, per tant, menys saludables, són més barats». Això, òbviament, té unes conseqüències sobre la salut d'aquestes persones: «Tendeixen a patir de sobrepès i això, a la llarga, deriva en diferents malalties cròniques», fa notar Presencio. Des de Nutrició Sense Fronteres, a més, constaten que a les persones vulnerables els és molt difícil tenir un patró regular d'alimentació ja que «viuen segons les necessitats del moment que està marcat amb els aliments que reben de les entitats» i la disponibilitat variable de recursos econòmics.

Repensar el model assistencial

Els experts que treballen en aquest camp s'estan qüestionant l'eficàcia i, sobretot, els efectes sobre qui ho rep, d'accions molt consolidades com els bancs dels aliments o els grans recaptats i aposten per models més empoderadors. «És necessari garantir que les persones disposin dels mitjans i les possibilitats per poder cobrir les necessitats bàsiques. En aquest sentit, som crítics amb les actuals polítiques de distribució d'aliments, perquè si bé creiem que han donat resposta a una necessitat, és important que fem un pas més enllà»,





Hi ha productes que es desestimen que són perfectament adequats en termes d'innocuitat, gust i valor nutritiu. En són prova aquests aliments del restaurant D'ins, de Formació i Treball.

Marc Bartomeus

MARIONA ORTIZ
«El sistema de comprar aliments i distribuir-los per pal·liar la pobresa perpetua el malbaratament»

apunta Dessirée Garcia.

Des del Banc de Recursos apunten a canviar com es gestionen els ajuts de la Unió Europea per pal·liar la pobresa: «A l'Estat espanyol s'ha decidit comprar aliments i distribuir-los per part de la Creu Roja i els Bancs dels Aliments: són productes que, sovint, ni s'han produït aquí i que, no sempre són els més saludables ni adequats a les circumstàncies. És un sistema que no redueix el malbaratament sinó que el perpetua. En canvi, a la resta d'Europa hi ha altres sistemes, com la targeta moneder, que faciliten que la gent compri en un sistema normalitzat», indica Mariona Ortiz.

A la jornada del 9 de maig, de fet, es va constatar que hi ha una relació directa entre l'alimentació saludable i l'accés a un habitatge en condicions i ingressos suficients, fet que obliga a abordar les situacions personals en la seva globalitat.

Implicació d'actors

Els darrers anys l'aprofitament alimentari s'ha incorporat a les agendes de les institucions amb més accions dirigides a la ciutadania: el projecte *Recooperem*, en què escoles del Vallès Occidental aprofiten els aliments que no s'han fet servir al menjador escolar per donar-los a famílies vulnerables; la campanya

Som gent de profit, als municipis de l'Àrea Metropolitana de Barcelona (tenen el web <http://somentdeprofit.cat/receptes> amb receptes d'aprofitament), o festes d'aliments aprofitats a diverses localitats (Castelldefels, Granollers, Reus, Vic...), en són alguns exemples.

Barcelona comparteix el menjar és un projecte que dona una segona oportunitat als excedents alimentaris dels establiments hotelers i els deriva a entitats socials, després d'haver-los envasat i congelat seguint un protocol que en garanteix la seguretat alimentària. «A poc a poc es va sent conscient del malbaratament alimentari i de la injustícia que és. Per això cada vegada hi ha més conscienciació a les llars i, sobretot, en els negocis», opina Patricia Presencio, portaveu de Nutrició Sense Fronteres, entitat impulsora d'aquesta acció.

O el *Pont Alimentari*, una iniciativa de la Fundació Banc de Recursos i Rezero, que recupera els excedents alimentaris de cuines col·lectives (com per exemple, les restes de l'Hospital de Can Ruti) i supermercats canalitzant-los cap a entitats socials: «Hem vist que funcionen les xarxes locals, de barris, que l'empresa donant sàpiga a quina entitat va a parar el menjar que ofereix», ressalta Mariona Ortiz.