



GETTY

Posar remei al malbaratament alimentari és cosa de tots

Deixar de llençar aliments és a les nostres mans i per començar cal aprendre a valorar-los

JORDI BES
BARCELONA

Combatre el malbaratament alimentari és a les nostres mans, i significaria un gran pas en la lluita contra el canvi climàtic. A Catalunya ja són moltes les iniciatives que intenten posar remei a aquest problema, i fins i tot hi ha una llei contra el malbaratament alimentari encara pendent de desplegar. La llei és pionera per l'èmfasi que posa en la prevenció (entre les mesures figura l'obligació per als restaurants de facilitar una carmanyola per endur-se el menjar), però ara fa un any que la va aprovar el Parlament i, amb l'esclat de la pandèmia, ha passat força desapercebuda. Els experts consideren que cal fer partícip tothom per evitar el malbaratament, i que per començar cal prendre consciència del valor de cada aliment. Més enllà del seu aspecte. Entre els Objectius de Desenvolupament Sostenible de l'ONU per al 2030 figura reduir a la meitat el malbaratament alimentari per càpita. El tema es va abordar fa uns dies en una jornada virtual

dels Diàlegs Agroalimentaris, organitzada per la UPC i la nova càtedra UPC-Mercabarna per la Lluita contra el Malbaratament Alimentari. S'hi van exposar les iniciatives per reduir el malbaratament i reaprofitar els aliments per a finalitats socials (com ara destinar-los al Banc dels Aliments o a l'ONG Nutrició Sense Fronteres), però falta prendre'n consciència. Posem el cas d'aquella patata que, malgrat estar en òptimes condicions, no entraria en els estàndards de comercialització perquè té una forma singular. "La clau de tot plegat és recuperar el valor dels aliments, és a dir, entendre que hi ha moltes famílies que viuen al voltant d'aquesta patata, que s'ha destinat un terreny i una aigua a cultivar-la, i que hi ha hagut unes emissions", remarca la subdirectora general d'inspecció i control agroalimentari del departament d'Agricultura de la Generalitat, Glòria Cugat.

Això caldria inculcar-ho als ciutadans des de petits. "És molt important reconnectar amb els aliments des del principi", sosté Cugat, i ho subscriu la directora de l'àrea de negoci de Mercabarna, Ingrid Buera, que considera que les coses canvia-

**Objectius
L'ONU vol
reduir a la
meitat el
menjar que
lencem
d'aquí al 2030**

rien "si de ben petits ens acostumés-sim a veure productes que no tenen una forma i una brillantor perfectes". A Mercabarna reben 12.000 nens i nenes d'escoles cada any, als quals també miren de conscienciar sobre el malbaratament, però el repete és majúscul si es té present que s'estima que un terç dels aliments es perden (queden al camp o acaben convertits en compostatge) o es mal-

baraten (es fan malbé un cop han entrat en el circuit de comercialització), segons José Maria Gil, que dirigeix el Centre de Recerca en Economia del Desenvolupament Agroalimentari UPC-IRTA (CREDA) i la càtedra UPC-Mercabarna. "És un tema de valors, no només d'alimentació", defensa.

35 quilos de menjar llençats

S'estima que cada català malbarata 35 quilos l'any, cosa que equival a un 7% dels aliments adquirits. Perquè tothom se'n faci una idea, Gil explica que si es compra un quilo de taronges i se'n perd la meitat significa un euro o 50 cèntims, i "llavors la gent no dona valor a l'aliment com un element fonamental", però prossegueix: "En canvi, si et cau el mòbil i se'n fa malbé una cantonadeta és una gran tragèdia". En tot cas, encara falten moltes dades, començant per actualitzar el càlcul dels 35 quilos per persona, que és del 2010. Per a Buera, "és important que les empreses i que els diferents actors de la cadena no tinguin por de quantificar el malbaratament". En el cas de Mercabarna és del 0,5%. Sembla baix però, tenint present que cada any passen per

Algunes bones pràctiques

Ecomaresme és un grup de pagesos ecològics que treballen amb planificacions de cultiu anuals per assegurar-se que tot el que planten ho comprará algú. Si hi ha alguna cosa que no acaba tenint sortida, contacten amb xarxes d'aliments o amb Espigoladors, que s'encarrega de recollir les fruites i les verdures que no s'han pogut comercialitzar per motius estètics, rebaixades de preu o excedents. Espigoladors destina el 95% del que recullen a entitats i xarxes socials, i el 5% restant a fer conserves sota la marca Es Im-perfect. L'any passat va néixer Imperfectus, que ven productes que no són comercialitzables en grans superfícies i prepara cistelles de fruites i verdures a domicili, mentre que l'aplicació Too Good to Go, amb presència a molts llocs de Catalunya, facilita que s'aprofiti el menjar que restaurants i bars no han pogut servir.

aquest mercat 2 milions de tones, un 5% són prop de 10.000 tones. Per mitigar el problema, tenen un magatzem que centralitza els excedents, que s'envien al Banc dels Aliments i a altres entitats que l'amplien perquè sigui un primer pas per a un futur centre d'aprofitament alimentari que acabarà absorbint unes 4.500 tones.

Enguany Barcelona és la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, cosa que pot significar una oportunitat per difondre o promoure bones pràctiques. Per a Gil, “el malbaratament és una conseqüència més de com s'han configurat els sistemes alimentaris actuals”, en què es tracta de produir més i més, cosa que fa baixar els preus, i per compensar la baixada cal produir encara més. “Genera un cercle viciós”, adverteix, però hi ha maneres de trencar-lo, sobretot ajustant l'oferta a la demanda. Els productors podrien sembrar només el que podran vendre; els majoristes, comprar al productor estrictament el que es necessita; els supermercats podrien controlar encara més les necessitats de frescos sense que es facin malbé a les lleixes, i els consumidors també fer-se seu que cal evitar llençar menjar.

Abans i després d'arribar a casa

“Hem de lluitar també perquè a les cases el malbaratament disminueixi, comprant el que necessitem i no destruint el que es pot menjar”, diu l'economista especialista en agroalimentació Eduard Arruga, que va presidir el Banc d'Aliments del 2014 al 2017. “Molts ciutadans encara no saben distingir bé entre data de caducitat i data de consum preferent”, diu. Ell optaria per una fórmula de l'estil de “millor si ho consumeix abans de tal data”, ja que no significa que aquell aliment no es pugui consumir després. També demana que tothom ajudi a evitar que es llenci menjar perquè hi ha més de mig milió de catalans que passen gana. “El Banc dels Aliments fa d'infermer d'una malaltia, però no la cura, només la pal·lia”, emfatitza.

Respecte al que es pot fer abans que els aliments arribin al consumidor, la investigadora Ingrid Aguiló, de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA), apunta algunes mesures, com ara escollir determinades varietats (les més resistents a malalties o que madurin en temps diferents per allargar la temporada de fruites i verdures), evitar l'excés de fertilitzants, millorar el transport, mantenir la cadena de fred i fer servir envasos sostenibles, com ara recobriments comestibles, per evitar que es facin malbé alguns aliments. Els productors també poden diversificar la seva tasca, buscant valor afegit, com ara utilitzar la part que queda al camp de les brassícies, com la col o el bròquil, per fer productes de pastisseria o cremes. “Aquí podem fins i tot augmentar el valor d'aquestes pèrdues al camp que poden anar més enllà del compostatge”, apunta Aguiló. ■