



Hi ha receptes contra el malbaratament alimentari

La Fàbrica del Sol
Pg. Salvat Papasseit, 1
08003 Barcelona
932564430
lafabricadelsol@bcn.cat



Mentre uns malbaraten aliments, la producció de menjar mundial és 1,5 vegades més gran que la seva demanda, un nombre creixent de població té dificultats per accedir a una alimentació suficient i equilibrada.

En dos dies les llauradores recorren grans extensions amb la maquinària encarregada de recollir el producte que després es comercialitzarà. En acabar, la buidor de la nit atreu les més humils, sovint veïnes anònimes que arrepleguen els fruits oblidats que han quedat a camp després de la collita mentre pregunten humanitat al terratinent.

La directora francesa Agnès Varda presentava l'any 2000 el documental "Els espigoladors i l'espigoladora" on, a través del gest d'espigolar, és dir, d'arreplegar allò que ha deixat oblidat un altre, retrata el cas de persones que viuen del que la societat desaprofita. Una patata de menys de quatre centímetres o una de més de set es queden fora del circuit de venda, perquè, segons l'autora, s'imposa l'estètica, la uniformitat i el màrqueting a l'hora de comercialitzar aliments. A França la llei permet que, un cop recollida la collita, qualsevol persona pugui espigolar les sobres del camp. I la cineasta trasllada aquesta activitat a la ciutat, presenta els espigoladors urbans

–freegans–, que recullen les deixalles d'altres persones. Es tracta d'una pràctica que, si bé existeix de manera mil·lenària, s'intensifica en època de crisi econòmica.

El nostre sistema de proveïment no és eficient en recursos, un terç dels aliments destinats al consum humà es perd o malbarata al llarg de la cadena alimentària. Dels 3,74 milions de tones d'aliments sòlids consumits a Catalunya, més de 500 kg l'any per habitant, se'n malbarata més d'un 7%. Iniciatives com Feeding the 5000 de Tristram Stuart que ha organitzat banquets per a milers de ciutadanes a base d'aliments aprofitats han servit per debatre la necessitat de posar fre a la febre malbaratadora.

A casa nostra, l'associació Espai Ambiental va posar en marxa fa dos anys la campanya "De menjar no en llencem ni mica!" per difondre recursos, projectes i idees per actuar de forma directa contra el malbaratament alimentari.

A Gallecs trobem una associació de pageses ecològiques que va decidir reaprofitar l'excedent de productes de l'horta posant en marxa un obrador preparat per reciclar tots aquests aliments a través de productes elaborats.

A Lleida el Col·legi Maristes va decidir aprofitar els àpats sobrants del menjador escolar i col·laborar amb el servei de distribució d'aliments de la fundació Arrels, per repartir-lo a famílies amb risc d'exclusió social.

A Gràcia, el 2012 es va posar en marxa el Plat, un projecte que ofereix un menú de franc que varia en funció del dia: depèn dels aliments en bon estat que poden recollir dels comerços del barri i de les parades dels mercats que col·laboren voluntàriament. L'objectiu és que tothom, independentment de la seva condició econòmica, pugui exercir el dret a l'alimentació.

per on començar?

Planifica el que compres. **Guarda i conserva bé els aliments**, evitaràs la pèrdua de propietats nutricionals i reduiràs la possibilitat que es facin malbé. **Recuina les sobres**, descobriràs com aprofitar menjar mentre millores les teves habilitats culinàries. **Escull productes de proximitat i de temporada**, reduiràs el malbaratament de les diferents etapes de producció i distribució dels aliments. **Activa't i col·labora amb la xarxa d'aliments veïnal del barri**, segur que en tens una ben propera.

més informació



Ajuntament de
Barcelona

