

Malbaratament d'aliments?

Amb el menjar NO s'hi juga!



Una tercera part dels aliments produïts
es perd al llarg de la cadena
agroalimentària

Un fenomen amb conseqüències:


- Dels boscos arrasats en les últimes dècades per a l'agricultura, la producció d'aliments malbaratats ocupa més de 8.000.000 km².
- Gran Bretanya malbarata anualment més de 600.000.000 lliures esterlines en carn i peix.
- El 2012, a l'Estat Espanyol es van utilitzar 21.000 Tm de productes químics contaminants per produir aliments que mai es van consumir.

Aquesta exposició es basa en el llibre de Xavier Montagut i Jordi Gascón "Alimentos desperdiciados" (Barcelona & Quito: Icaria & IAEN, 2014)



Amb el suport de:

Ajuntament  de Sant Cugat

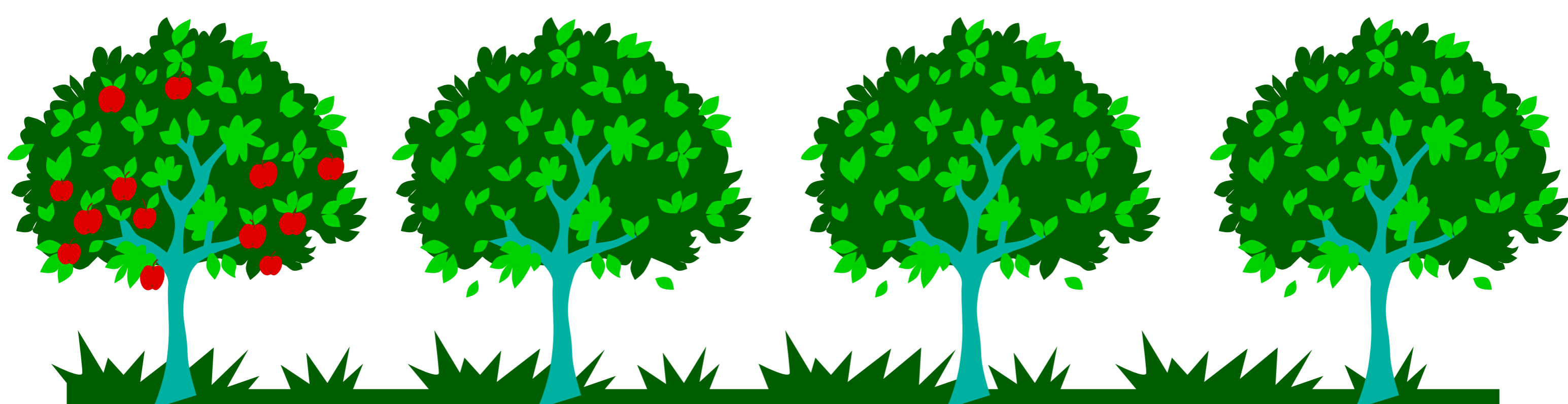
 Agència Catalana
de Cooperació
al Desenvolupament

Aquesta exposició ha estat realitzada amb el suport de l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès i de l'ACCD. El seu contingut és responsabilitat de les organitzacions que ho editen i no reflecteix necessàriament l'opinió d'aquelles institucions públiques.

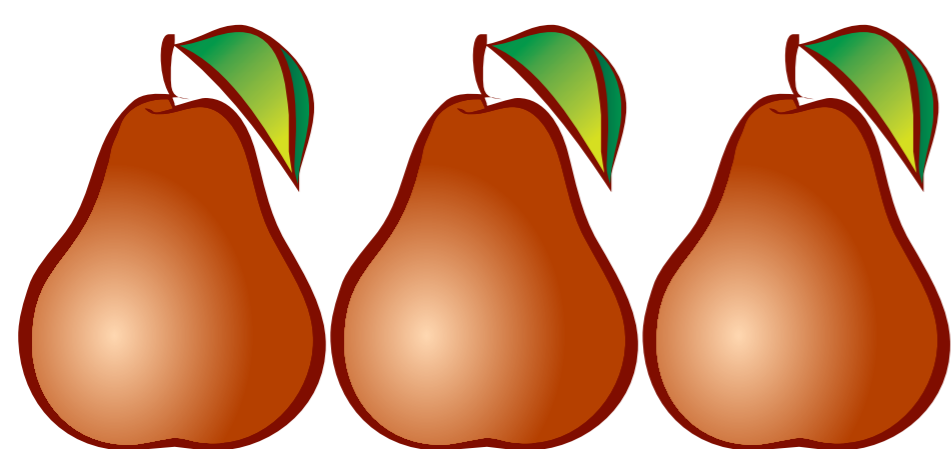
El malbaratament en la producció

La Política Agrària de la Unió Europea, que fomenta i subvenciona la productivitat, afavoreix la sobreproducció.

Els supermercats, que dominen la cadena agroalimentària, imposen als productors les seves condicions:



Les condicions de mida, regularitat i presència que exigeixen, fan que el 25% de la fruita dolça produïda a Catalunya es quedi als camps sense recollir.



Les condicions contractuals sobre volums i estocs fan que els pagesos sobreprodueixin per evitar penalitzacions.

Hi ha alternatives

- Impedir les pràctiques monopolistes dels grans distribuïdors d'aliments (supermercats).
- Planificar les produccions adequant oferta i demanda mitjançant quotes.
- Facilitar la comercialització de fruites "lletges" a bon preu.



"Vam haver de contractar personal pels requeriments dels supermercats (...). A més, ens feien descomptes per tot. I després venien els descomptes per minvaments".
(Executiu d'empresa frutícola xilena)

En la producció no només es malbaraten aliments

El model agroindustrial també malbarata
aigua, terra i energia.

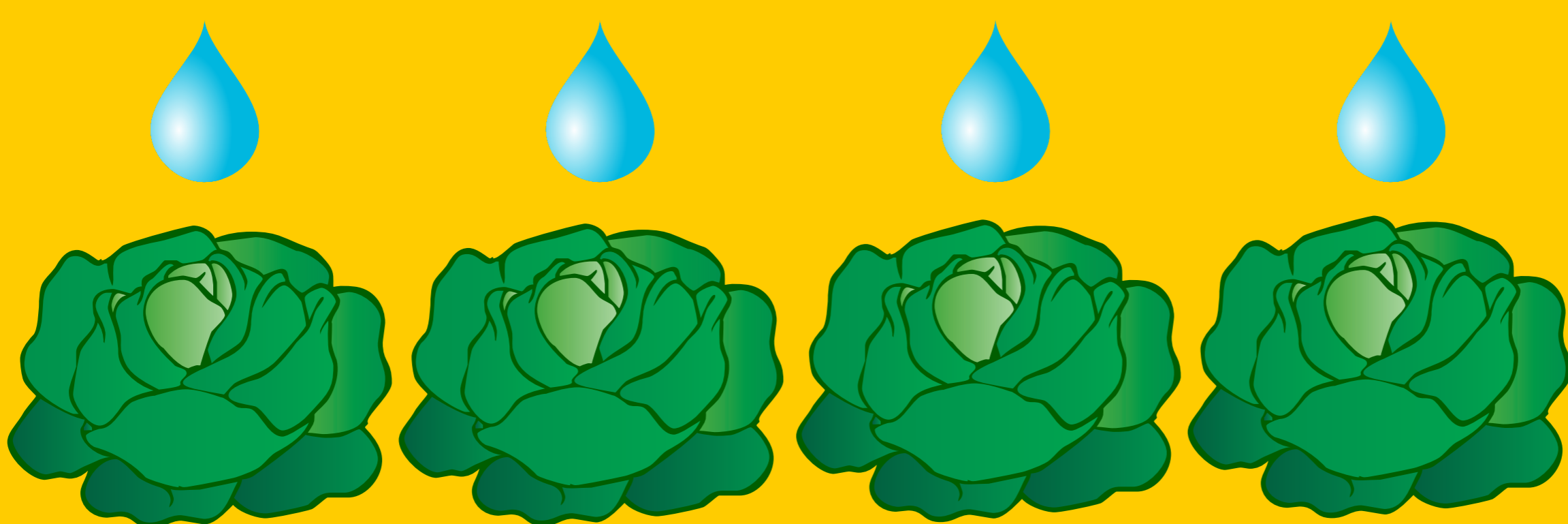
★ El 2005, a Huelva es van retirar entre 4 i 5 milions de quilos de maduixa per sobreproducció. Havien requerit 554.300 m³ d'aigua.

★ L'agricultura intensiva utilitza de 6 a 7 vegades més energia per unitat d'aliment que els models de producció tradicionals.



Hi ha alternatives

★ La producció agroecològica promou l'ús eficient dels recursos agraris per sobre d'objectius productivistes.



Als EUA, l'energia utilitzada en la producció d'aliments malbaratats representa el 2% del consum anual d'energia del país.

El malbaratament en el transport

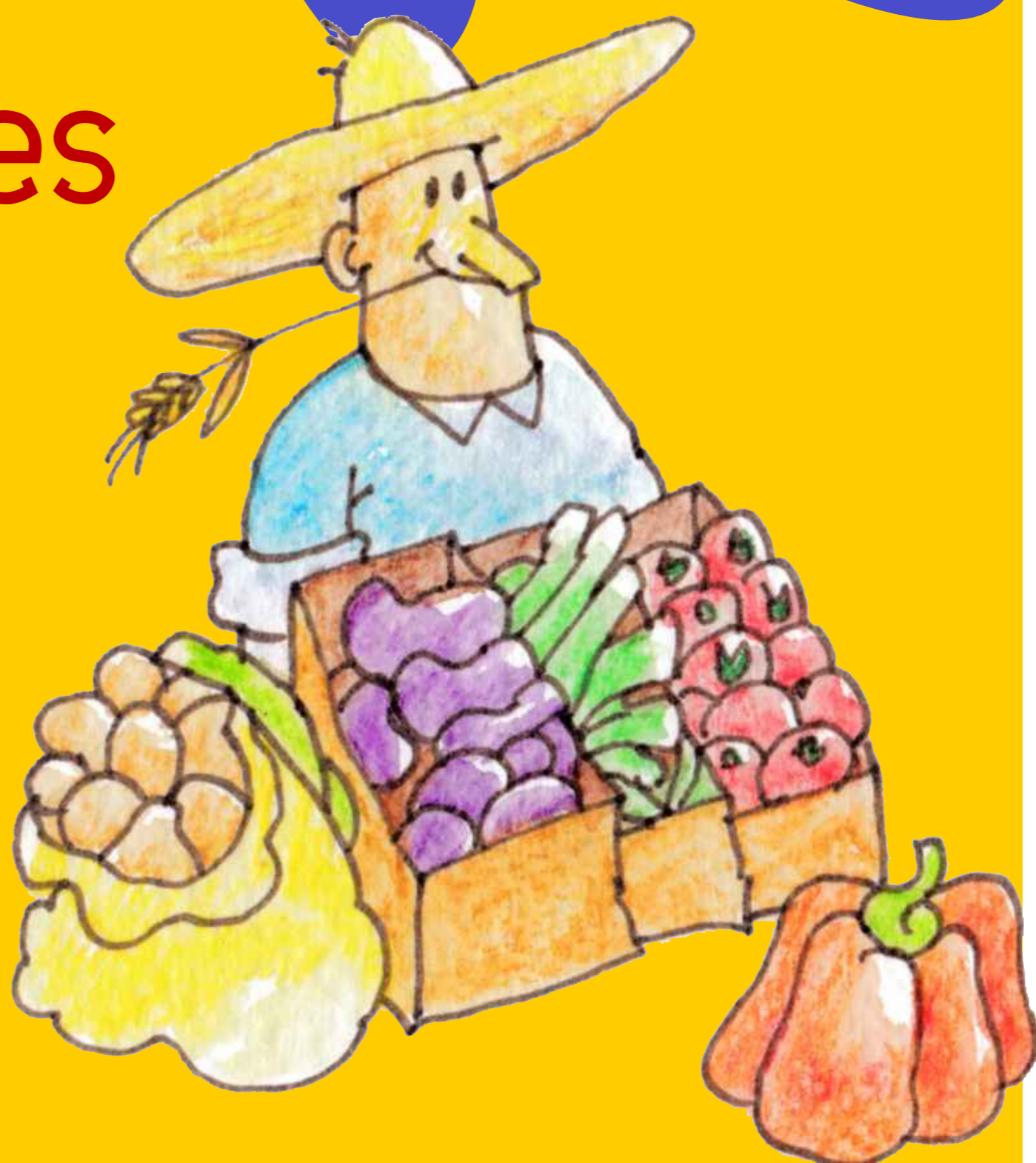
De mitjana, els aliments importats que es consumeixen a Catalunya han recorregut 4.000 km abans d'arribar al mercat.

Un "aliment quilomètric" implica:

- ◆ Malbaratament d'energia tant pel desplaçament com per la conservació dels aliments (frigorífics).
- ◆ Pèrdua d'aliments: Vietnam perd en les seves exportacions de fruita entre el 10 i 15% del producte.
- ◆ Innecessària mort de molts animals: en el 2006, van morir 230.000 porcs durant el seu transport dins d'Estats Units.

Hi ha alternatives

La compra de proximitat (aliments de "quilòmetre 0").



Els vaixells mercants que circulen per aigües europees perden anualment uns 18.000 m³ d'aliments per caiguda al mar de contenidors.

El malbaratament en la transformació

El que s'aprofitava en la producció artesanal, esdevé un residu en la producció agroindustrial.

● La producció de formatge artesanal aprofitava el sèrum com a beguda nutritiva. Però la producció industrial no dóna sortida a les grans quantitats de sèrum que genera i el llença.

Normatives higiènico-sanitàries restrictives impedeixen al petit productor vendre la seva producció artesanal.



Hi ha alternatives



Adequar les normatives higiènico-sanitàries, de comercialització i fiscals per afavorir la petita producció artesanal que reaprofitaria recursos.

“A França es permeten certes pràctiques associades a la petita producció com fer venda directa de productes càrnics en qualsevol granja o utilitzar tècniques i infraestructures per fer transformació alimentària, que a l'Estat espanyol estan prohibides”.

(R. Binimelis & V. Eскурriol & M. Rivera-Ferre, 2012)

El malbaratament en la comercialització final

Les estratègies de comercialització i logística del supermercat:

- Els supermercats treballen amb marges de beneficis mitjans molt amplis. Per això, els és més rendible adquirir més productes dels que vendran que no arriscar-se a tenir un trencament d'estoc.
- Aquests marges també fan més rendible llençar un producte abans que arribi la data de caducitat que abaixar el seu preu.
- Si un dels productes d'una safata de poliuretà o d'una bossa envasada està deteriorat, hi surt més rendible llençar-lo que desembalar i tornar a fer un nou paquet amb els aliments sans.
- Les teories de màrqueting consideren que tenir els prestatges a vessar augmenta les vendes.



Hi ha alternatives

Comprar en botigues petites, a granel, i on facin ofertes de productes amb data de caducitat propera.



Els supermercats de Gran Bretanya malbaraten 300.000 tones d'aliments a l'any.

El malbaratament en el consum

Al "súper" comprem el que no consumirem

Les grans cadenes al detall i de la indústria transformadora promouen la sobrecompra amb estratègies de màrqueting com:

- Promocions basades en donar més quantitat pel mateix preu.
- Paquets gegants.
- Estímuls psicològics per disparar la compra impulsiva.
- Propaganda que indueix a la compra de productes innecessaris o amb suposats beneficis per a la salut (aliments funcionals)



Hi ha alternatives



Recuperar la cultura culinària:

- Saber cuinar o preparar conserves casolanes permet aprofitar aliments emmagatzemats en la nevera i el rebost.
- La dependència de menjar preparat facilita el desaprofitament de les sobres (i acumula a les escombraries embolcalls d'un sol ús).

“Els supermercats transfereixen compulsivament l'excés de menjar a altres àrees de la cadena de subministrament (...) Les empreses el venen per mitjà d'incentius i promocions com el de 2x1 o 3x2”.
(Ecoosfera)

Fam i malbaratament

El problema de la pobresa alimentària no se soluciona amb els excedents:

L'ajuda amb els excedents alimentaris a països empobrits arruïna el petit productor local. És pa per avui i fam per demà.

Les sobres del nostre malbaratament no s'adeqüen, ni en quantitat ni en qualitat, ni en lloc ni en temps, a les necessitats de desnutrició.



Hi ha alternatives



Suport a la producció local.

Establir una renda garantida i prestacions públiques que garanteixin el dret a l'alimentació.



No hi ha una relació directa causa-efecte entre malbaratament d'aliments i fam (...). Es tracta de "efectes col·laterals", encara que relativament independents, del model agroalimentari dominant. (X.Montagut & J.Gascón, 2014)