



## **Al voltant de la pobresa alimentària**

**Jordi Gascón  
Xavier Montagut**



# **Al voltant de la pobresa alimentària**

**Jordi Gascón  
Xavier Montagut**



El **Grup d'Acció Política (GAP)** de la Xarxa de Consum Solidari es va crear per iniciativa d'alguns socis i sòcies que volien anar més enllà del consum de productes de comerç just i ecològics, i constituir un espai de reflexió amb l'objectiu de fer activitats d'incidència política en favor de la sobirania alimentària i per la denúncia raonada de l'actual model de producció d'aliments i les injustes relacions comercials que ofeguen als productors/res locals, tant del nord com del sud.

**Els Papers del GAP** és producte d'aquesta iniciativa.

Autoria: Jordi Gascón i Xavier Montagut  
Coordinació: Àrea d'Anàlisi de la Xarxa

Edició: Xarxa de Consum Solidari  
Pça. Sant Agustí Vell, 15 – 08003 Barcelona

Barcelona. 2015

Aquesta publicació ha estat realitzada amb el suport de la **Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament**. El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva dels autors i organitzacions editores, i no reflecteix necessàriament l'opinió de la Diputació de Barcelona.



## **INDEX**

Introducció	5
1. Pobresa alimentària: + menjar, - fam? <i>J. Gascón</i>	5
2. Conseqüències en el Sud de l'alimentació alternativa <i>J. Gascón</i>	12
3. Banc d'aliments: Excedents alimentaris per combatre la malnutrició? <i>X. Montagut</i>	15
4. Cazarabet conversa amb... Jordi Gascón	19
Per saber més	24



## Introducció

En el present Papers del GAP presentem tres breus textos elaborats per dos dels membres del GAP, Jordi Gascón i Xavier Montagut, que tenen en comú l'acostament al fenomen de la pobresa alimentària. Els dos primers la relacionen amb l'obertura de mercats per als productes agraris. El tercer és una anàlisi crítica de les estructures

més coneguts en la lluita contra la pobresa alimentària: els Bancs d'Aliments, l'estratègia dels quals es basa en la distribució assistencial de menjar.

Finalment, es transcriu una entrevista realitzada a Jordi Gascón per la revista Cazarabet amb motiu de la publicació del llibre *Alimentos desperdiciados*.

## 1. Pobresa alimentària: + menjar, - fam?

### Jordi Gascón

Estadístiques de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) afirmen que una tercera part dels aliments que es produeixen no arriba a ser consumida. I això succeeix en un món on, segons

dades del Programa Mundial d'Aliments, 842 milions de persones passen fam, la desnutrició contribueix en la mort de 2,6 milions de nens menors de 5 anys, i un de cada quatre nens al món presenta retard en el creixement per

## Al voltant de la pobresa alimentària

aquest mateix problema.

Un discurs popular afirma que entre tots dos fenòmens ha d'haver-hi una relació causal: d'alguna manera, tant aliment malgastat ha d'explicar que el 12% de la població mundial pateixi fam. La mateixa FAO defensa aquest plantejament.

Cada any, un terç de tots els aliments produïts per al consum humà es perden o malgasten. Al voltant d'1.300 milions de tones. Això significa un cost d'uns 750.000 milions de dòlars anuals. Si reduïm les pèrdues i el malbaratament d'aliments a zero, podríem alimentar a 2.000 milions de persones més.<sup>1</sup>

El sil·logisme que relaciona malbaratament d'aliments i pobresa alimentària concorda amb un discurs dominant de caràcter malthusià. Aquest discurs afirma que el fam i la desnutrició es combaten augmentant la producció d'aliments a nivell mundial. A manera d'exemple, un document de difusió de la International Food Policy Research Institute afirma que la lluita contra el fam passa per augmentar els fons públics en recerca destinats a augmentar la productivitat.

Però la International Food Policy Research Institute és un centre nord-americà de recerca en desenvolupament agrari finançat pel Consultative Group on International Agricultural Research (CGIAR). I CGIAR és un consorci

---

<sup>1</sup> FAO (2013) "Vigilar la pèrdua y el desperdicio de alimentos es esencial para combatir el hambre" *FAO* (21 de octubre). Disponible en <http://www.fao.org/news/story/es/item/203180/icode>

conformat per diversos governs, el Banc Mundial i fundacions privades d'empreses del sector agroindustrial com la Kellogg o Syngenta. Per tant, no és estrany que aquest plantejament coincideixi amb el del sector agroindustrial que, en boca de Mary Boote, directora executiva de la plataforma empresarial agroindustrial Truth About Trade and Technology, afirma:

La producció agrària mundial ha de créixer en un 70% pel 2050, i s'haurà d'aconseguir augmentant els rendiments, perquè només hi ha una quantitat mínima de terra disponible que pot dedicar-se a la producció sense problemes per al medi ambient (...) La biotecnologia ha de ser una de les eines per aconseguir-ho.<sup>2</sup>

La dada que, com a resultat del creixement demogràfic, serà necessari augmentar en un 70% la producció mundial d'aliments obtinguda en 2005, és plantejat per la mateixa FAO (FAO, 2009). Sobre la base d'aquest discurs, per tant, es dedueix que si el fam és resultat de l'escassetat d'aliments produïts, també ho ha de ser del volum d'aliments malbaratats. No obstant això, aquest nexa no és tan evident.

### **Problema de quantitat o problema de model? Alguns exemples per ponderar la resposta**

De fet, aquest discurs no troba correlació amb els casos empírics: la realitat mostra que no hi ha una relació entre producció d'aliments i nivells de nutrició.

---

<sup>2</sup> Gillam, C. (2009) "Food: Is Monsanto the answer or the problem?" *Reuters* (11 de noviembre). La traducción es nuestra.



Paraguai ens pot servir d'exemple. A la fi de 2012 la FAO va reportar que en aquest país hi havia 1.600.000 persones que pateixen fam o desnutrició. Una xifra espectacular, que crida encara més l'atenció si tenim en compte que Paraguai té poc més de 6 milions i mitjà d'habitants, i ocupa un territori superior a Alemanya i els Països Baixos junts. Aquesta dada ho va donar en roda de premsa el representant de la FAO a Paraguai, Jorge Bressoli. En determinat moment, un dels periodistes li va preguntar "com podia entendre's tanta fam en un país on s'exporta tanta soia". El funcionari de la FAO va respondre:

La verdad es que la agricultura familiar es una de las salidas posibles al hambre. En los países donde se fomentó la agricultura familiar, el hambre es mucho menor, eso esta demostrado.<sup>3</sup>



Jorge Meza també va afirmar que

Tenemos un país con muchos recursos y potencial productivo enorme, y se está utilizando para la exportación de alimentos, pero

---

<sup>3</sup> E'a (2012) "FAO recordó que 1.600.000 personas sufren hambre en Paraguay" *E'a: periódico de interpretación y análisis* (17 de octubre)

hay que mirar casa adentro para fortalecer el acceso a los alimentos.<sup>4</sup>

En la pregunta i en la resposta es descobreix una altra explicació del fam diferent a la presentada anteriorment: el problema no és el volum produït. De fet, com va deixar entreveure el periodista, Paraguai no ha deixat d'augmentar la seva producció agrària per a l'exportació. En la primera dècada d'aquest segle, la superfície destinada a la producció de soia va passar d'1.350.000 hectàrees a 2.870.539, i d'una collita de 3.511.049 T a 8.628.553 T. Pràcticament íntegrament es destina a l'exportació, ja com a gra, ja després d'un procés de manufactura industrial que la converteix en oli o farina. A principis de la present dècada, el 87% d'aquesta producció tenia lloc en latifundis que ocupaven des de cent a milers d'hectàrees. En aquests anys, precisament, la pobresa i la fam van augmentar progressivament al país: entre 2007 i 2012, la desnutrició va passar d'afectar a un 16,8% a un 25,5%. Per tant, en el cas paraguaià no només no hi ha una relació directament proporcional entre producció d'aliments i nivells de nutrició, sinó que semblaria que la relació és inversament proporcional: a major producció, pitjor nivell nutricional de la població. El centre de la qüestió la planteja el funcionari de la FAO en la seva resposta: es tracta de com es produeix i a on es destina, no de quant.

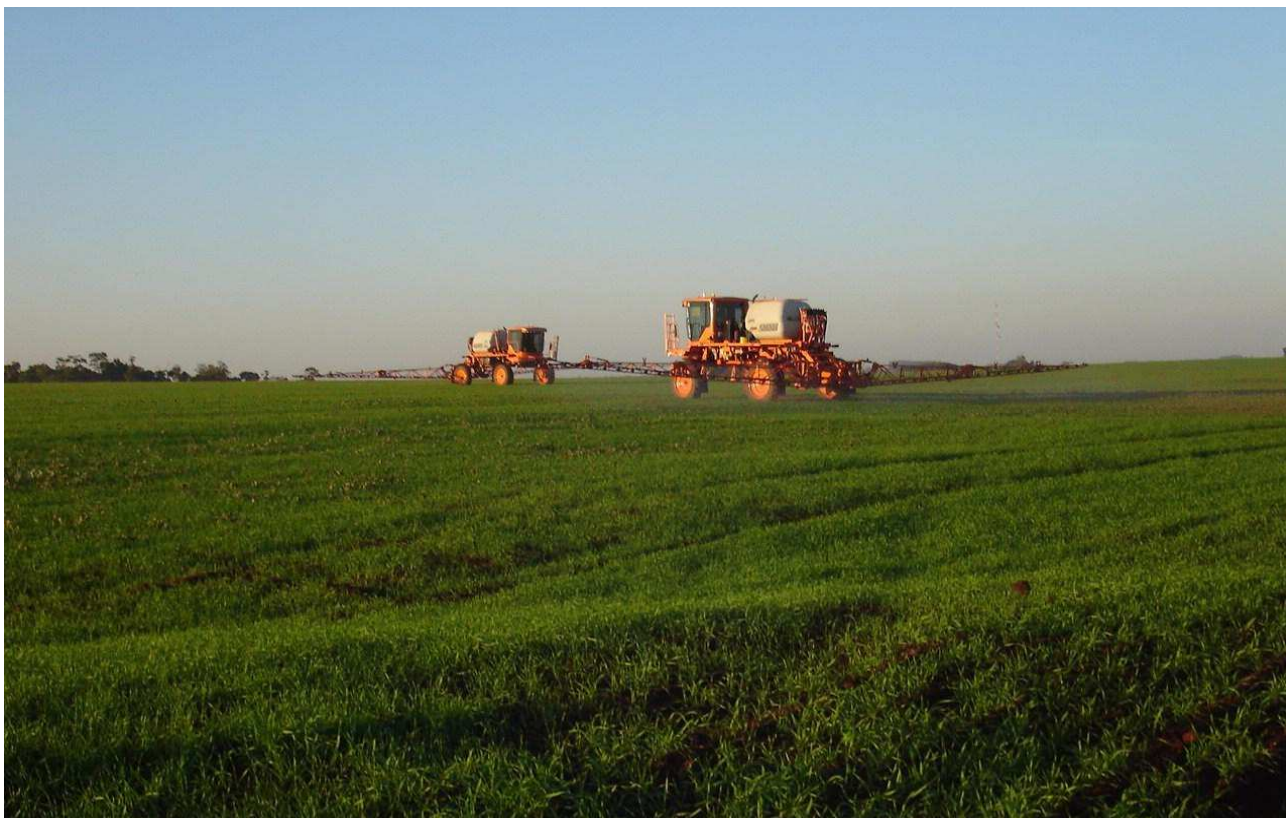
---

<sup>4</sup> abc color (2012) "El hambre en Paraguay" *abc color* (16 de Octubre)

## Al voltant de la pobresa alimentària

La soia té vocació exportadora, i això es deu al fet que el mercat global ofereix preus millors per la producció agrària que el mercat local/nacional. En una economia oberta, els compradors del nord global, que posseeixen major capacitat adquisitiva que la majoria de la població paraguaiana, competeixen amb avantatge a l'hora d'adquirir l'usdefruit dels recursos agraris paraguaians. El resultat és que la producció camperola destinada al mercat local es veu desplaçada per la producció agro-

industrial destinada a l'exportació. I és que el Nord global paga millors preus. Les economies camperoles, en canvi, busquen introduir els seus productes al mercat local: la seva producció diversificada difícilment pot ser acaparada pel comerç internacional (exceptuant alguns productes determinats com el cafè o el cacau pels quals existeix una estructura logística de proveïment mundial). I per tant, la formació de preus s'ajusta a les característiques de l'economia regional.



Es podria pensar que a Paraguai no hi ha hagut un increment de la producció agrària, sinó un canvi en la matriu productiva: d'espais destinats a la producció per al mercat local, a espais destinats a la producció de soia per a l'exportació. Però no és així: la producció de soia augmenta en major mesura que l'espai cooptat a la producció

camperola, ja que colonitza territoris que fins a aquest moment no eren agraris. La frontera agrícola a Paraguai no ha deixat d'augmentar.

D'una banda, l'increment del comerç agrícola destinat al mercat global, basat en la soia, ha anat acompanyat d'un augment dels

índexs de pobresa i de la desnutrició, i no a l'inrevés. I els estudis sobre aquest tema posen al descobert que són dos factors estretament relacionats. Per un altre, l'increment de la participació al mercat agrari global pot ser que permeti disminuir els preus dels aliments en tercers països, però al propi país productor, Paraguai, ha augmentat el seu cost al mercat. El problema de l'increment dels nivells de desnutrició i fam a Paraguai, per tant, no es deu al fet que l'agricultura estigui marginada dels mercats "moderns" o d'una reducció en el volum de producció, perquè precisament aquests dos elements s'han incrementat. El problema està en el model agrari: l'augment de la producció per a l'exportació en règim de monocultiu ha danyat la sobirania alimentària del país, en destinar les millors terres (i recursos públics) a la soia, descampesinitzant el teixit rural i desabastint el mercat local.

Una altra situació en el qual la relació "productivitat - pobresa/fam" és inversa a l'esperada té lloc quan les collites són molt reeixides. És una situació paradoxal: més volum d'aliments produïts comporta major pobresa i crisi alimentària. Però té la seva explicació.

Un exemple històric que pot ajudar a comprendre aquesta situació es va iniciar en la dècada dels vuitanta amb la producció mundial del cafè. A principis dels anys seixanta s'havien signat diversos acords internacionals que tenien com a objectiu estabilitzar els preus internacionals d'aquest producte: quan el preu del cafè baixava d'un cert nivell, s'aplicava un mecanisme

consistent a restringir la producció i les exportacions a uns volums previstos amb antelació. D'aquesta manera es recuperava el preu.



Però a la fi dels vuitanta, aquests acords van deixar d'aplicar-se. És el moment en el qual els mercats comencen a veure's inundats per cafè del tipus robusta produïts de forma intensiva en Agafava (Indonèsia, Índia, Laos i Vietnam fonamentalment). De sobte, el cafè comercialitzat a nivell mundial va augmentar un 50%, sense que hi hagués hagut un increment de la demanda.

La fi de les quotes i la sobreproducció va originar el fenomen denominat Cicle del porc o Pig-Cycle al mercat mundial del cafè. El Pig-Cycle (que pren aquest nom perquè es va analitzar per primera vegada al mercat porcí nord-americà) explica que una ensulsiada dels preus porta al productor a abandonar els seus mitjans de producció. El resultat és una disminució de l'oferta en les campanyes següents i una consegüent pujada dels preus. La recuperació d'aquests preus porta al camperol a augmentar, de nou, la

## Al voltant de la pobresa alimentària

seva producció, fins a saturar el mercat i els preus tornen a caure, iniciant-se de nou el cicle. En el cas del cafè, la sobreproducció va disparar una competència feroç que, a més d'arruïnar a milers de petits productors, va generar enormes volums de producció que va ser abandonada en la mata o destruïda. Costa Rica, Colòmbia, Mèxic, El Salvador, Hondures i Nicaragua es van veure en la situació, en 2001, d'acordar la destrucció d'una part substancial de la seva producció de cafè. Però el més cridaner va ser la crema de plantacions de cafè per camperols xiapanecos, en protesta pels preus del cafè, i d'indígenes vietnamites de l'ètnia edeh, perquè el boom cafetaler al seu país s'estava fent a costa de terres ancestrals de les quals havien estat desposseïts.



Els principals beneficiaris van ser les corporacions transnacionals de la indústria cafetera, que van millorar els seus marges i van acabar controlant el mercat. I és que el cas del cafè revela com la sobreproducció forma part del ventall d'instruments que el sector agro-industrial té a la seva disposició per maximitzar beneficis. La sobreproducció pot permetre-li

impulsar una caiguda de preus, si així li interessa. O jugant alhora amb l'escassetat, implantar un estat permanent d'inestabilitat que afavoreixi les activitats especulatives i a aquells agents amb capacitat logística i de recursos. Recordem l'asseveració de la plataforma agro-industrial Truth About Trade and Technology citat a l'inici del capítol. Ara es pot entendre l'interès d'aquest sector per augmentar la productivitat. I el contradictòria que és la seva utilització del drama de la fam com a pretext.

En el cas paraguaià, el problema sorgeix en globalitzar la producció agrària: els mercats internacionals paguen millors preus, i generen un "efecte succió" que desabasteix el mercat local. En el cas del cafè, és la descompensació entre una oferta disparada i una demanda estable la que origina la crisi. Tots dos fenòmens demostren que l'augment de la productivitat no solament no és necessàriament la solució a la pobresa alimentària, sinó que fins i tot la pot incrementar.

### Una resposta alternativa...

Ens preguntàvem si la fam és un problema de quantitat o de model. Ara ja tenim arguments per assajar una resposta.

Un acostament al problema de la fam partint de les estadístiques sobre volum d'aliments produïts s'ha d'enfrontar amb aquestes contradiccions. De fet, no és capaç d'explicar-les. Un acostament al problema de la fam de l'anàlisi dels models agroalimentaris, en canvi, ens descobreix que la fam no és resultat del volum d'aliments

produïts, i per tant, de la quantitat de menjar malgastat. La fam es deu al fet que els pobres no tenen suficients diners per comprar aliments, sigui el que sigui la quantitat d'aliment que hi ha en aquest mercat, i sigui el que sigui la quantitat d'aquest aliment que acabarà sent malgastat.

I és que, d'una banda, la formació dels preus mundials és un fenomen molt més complex que el simple joc de l'oferta i la demanda. Té a veure, també, amb desiguals relacions de poder en la producció i la distribució, amb l'accés i imposició de determinades tecnologies, amb la especulació sobre els recursos productius (terra, aigua), o amb els usos alternatius d'aquests recursos (producció de biocombustibles, desenvolupament immobiliari, turisme, etc.).

D'altra banda, cal distingir entre preu en origen (el que es paga al productor) i en destinació (el que paga el consumidor final); aquí el diferencial pot ser enorme. Com a exemple de cas extrem, en la campanya espanyola de la taronja d'hivern de 2013, la diferència percentual entre preu en origen i en destinació va superar l'1.100%: el quilogram de taronja es comprava al productor a 0,12 euros i es venia a 1,42 . Amb aquests diferencials, no pot estranyar que la pobresa al món, i les deficiències alimentàries, afectin paradoxalment més a l'agricultor que a la resta de la població.

La “modernització” en la producció i comercialització d'aliments, digui's Revolució Verda, Organismes Genèticament Modificats, industrialització de l'agricultura,

etc., ha acabat empitjorant la desigualtat redistributiva, en marginalitzar al productor i als mercats locals (i als seus consumidors) en favor del sector agro-exportador i els mercats globals. És aquesta una realitat que els estudis rurals han anat posant en evidència i que les organitzacions camperoles cada vegada tenen més clar, però que no sembla fer massa en la majoria dels agents (institucions públiques, sector empresarial, ciutadania organitzada) que treballen sobre el fenomen del malbaratament d'aliments.

Els casos de la soia a Paraguai i del cafè demostren que el problema no està en el volum (produït i distribuït), sinó en el model (de producció i distribució). És una qüestió de desigualtat, no de quantitat.



### **... y una pregunta final**

A l'inici del capítol hem fet

## Al voltant de la pobresa alimentària

referència a documents de la FAO que reafirmen la tesi de la fam com a conseqüència de l'escassetat absoluta d'aliments. Però curiosament les Nacions Unides, a les quals pertany la FAO, tenia un discurs diferent a mitjan anys setanta. La Declaració universal sobre l'eradicació de la fam i la malnutrició, aprovada en 1974 per la Conferència Mundial de l'Alimentació convocada per l'Assemblea General de l'ONU, estimava també que en la solució al fenomen de la fam jugava un paper el desenvolupament tecnològic. Però considerava que es tractava d'un problema polític que sorgia d'una mala distribució de la riquesa.

Per aconseguir una solució duradora del problema alimentari hauran de fer-se tots els esforços possibles per eliminar la bretxa cada vegada major que avui separa als països desenvolupats dels països en desenvolupament i per aconseguir un nou ordre econòmic internacional (...). És d'importància fonamental adoptar mesures efectives de transformació socioeconòmica, mitjançant la reforma agrària, de la tributació, del crèdit i de la política d'inversions, així com d'organització de les estructures rurals.

Caldria preguntar-se la raó d'aquest canvi de perspectiva.

## 2. Conseqüències en el Sud de l'alimentació alternativa

### Jordi Gascón

El consum post-fordista ha propiciat l'aparició del que podríem de-nominar “noves formes d'alimentació”. Aquest procés s'ha caracteritzat per la revaloració de productes i aliments (i de la seva preparació) tradicionals, així com el sorgiment d'uns altres fins llavors aliens a la cultura culinària. A aquests productes alimentaris (nous o revaloritzats) se'ls va adherir característiques que els fan especialment apropiats per al seu consum. En alguns casos, té un valor mediambiental, doncs permet recuperar espècies locals en decadència (ex., l'auge del pa basat en cereals “antics” com a l'espelta). En uns altres, se li atribueix propietats para-farmacèutiques (ex. la llet de soia).

L'actual boom de la quinua, un cereal autòcton dels Andes centrals s'explica perquè agrupa tots dos elements. D'una banda, és un cultiu que es produeix tradicionalment en explotacions camperoles: se suposa que l'increment del seu consum i una major vinculació al mercat han de permetre consolidar aquestes economies i el seu ecosistema. Precisament sobre la base d'aquest discurs va entrar en el circuit de comercialització del comerç just, el seu primigeni promotor en regions com Europa, Amèrica del nord o el sud-est asiàtic. Per un altre, recerques de laboratori, posteriorment difoses per revistes de divulgació científica, van descobrir que la quinua té propietats beneficioses per a la

salut: major quantitat de proteïnes que la resta de cereals, greixos insaturats, àcid Omega 6, etc.

D'aquesta manera, la comercialització i consum de quinua fos de l'àrea andina s'ha multiplicat exponencialment (solament en 2011, a EUA el consum es va incrementar un 30%). Fa temps que ha deixat de ser aquest producte exòtic que solament es podia trobar en establiments de comerç just. No obstant això, el seu nínxol de

mercat és molt limitat: solament un percentatge petit de la població europea ha sentit parlar de la quinua, i més petit encara és el nombre de persones que coneixen alguna manera de preparar-ho i ho consumeixen quotidianament. D'altra banda, m'atreviria a dir que aquest nínxol està, a més, molt poc consolidat. Bàsicament s'utilitza com a substitut de l'arròs en receptes tradicionalment preparades per a l'ús de l'arròs, la qual cosa no sempre dóna bons resultats organolèptics.



Encara que per als països no andins consumidors es tracta d'un nínxol de mercat petit, l'impacte als països productors ha estat especialment notable, ja que la zona de producció (Andes centrals) tampoc és molt gran. El cas bolivià

és exemplar. Fins a fa relativament pocs anys, la quinua era un més dels productes que es conreaven en explotacions camperoles molt diversificades. I la seva vocació era el autoconsum i el mercat local. En els últims anys, l'espai dedicat a la

## Al voltant de la pobresa alimentària

producció de la quinua en cada explotació no ha deixat de créixer (s'ha multiplicat per cinc en dècada i mitjana), i la pràctica totalitat de la collita ara es destina a mercats internacionals. Considerant que aquest auge podria afavorir a les economies camperoles, el govern bolivià va iniciar una campanya per impulsar la seva producció i exportació. A aquest efecte, va decretar el 2013 com el “Any internacional de la “Quinoa”. Actualment també està plantejant la necessitat de reestructurar la tinença de la terra a les zones andines, on la compra-venda està molt restringida per la llei de reforma agrària, i on l'herència albira i l'emigració motiva que els camperols tinguin cada vegada menys terres però creixi el volum de terres abandonades. A què es deu aquest oportú interès governamental en una política de reestructuració que és, d'altra banda, necessària? És difícil no creure que el boom de la quinua no jugui aquí un paper.

Certament, el preu que la quinua va aconseguir gràcies a la demanda externa va generar expectatives i important ingressos monetaris al camperol. Però també va incrementar la seva fragilitat: en destinar una major quantitat de recursos agropecuaris a un producte d'exportació, s'ha reduït la producció destinada al autoconsum i a cobrir les necessitats locals. A més, la quinua, que és un producte característic de la dieta rural centro-andina, està desapareixent de la taula local. En uns casos (productors), perquè es destina al mercat íntegrament, a causa dels elevats preus que ha arribat a

aconseguir: entre 1999 i 2008 es va triplicar, aconseguint els 2.300 USD per tona, i en 2014 es venia per 5.000 USD. En uns altres (consumidors locals no productors), perquè ara el preu és prohibitiu.

D'altra banda, el nou mercat és molt fràgil, ja que es deu a una demanda externa i, almenys de moment, basat en una moda. De fet, el 2014 ja es van començar a veure símptomes d'aquesta feblesa: en pocs mesos, el preu es va desplomar. No se sap amb certesa si és perquè l'augment de la producció ha superat la demanda (a Perú es em-peça a produir de forma intensiva), perquè la demanda s'ha reduït, o per una combinació de tots dos factors.



Sobre la base del que ha vingut succeint a Amèrica Llatina des del desenvolupament del model agro-exportador al segle XIX, no és molt aventurat predir que aquest auge pot tenir conseqüències funestes per als productors. Si es confirma que es tracta d'una moda passatgera, la demanda caurà. Si no ho és, l'oferta pot ser insuficient i es començarà a produir de forma intensiva fins i tot en regions no andines, convertint la producció



camperola centro-andina en marginal. En ambdues circumstàncies, aquest productor perd.

Es pot adduir que, si això succeeix, el camperol té l'opció de tornar a la situació anterior: incrementar el policultiu reduint l'espai dedicat a la quinua, i destinar-la de nou al autoconsum i al mercat local. Però també sabem que això no sempre és possible ni fàcil. Especialment si es perd la cultura culinària i alimentària de la quinua. No és gens improbable: recordem com a la regió mesoamericana, la farina

de blat donada per EUA ha reduït el consum de la tradicional "torta" de blat de moro pel pa. Més en el cas de la quinua, que la seva preparació post-cullita és complicada i laboriosa.

El cas de la quinua porta a plantejar la necessitat d'analitzar no solament els canvis que es produeixen en els hàbits del nostre consum alimentari, sinó també els impactes que aquests canvis poden generar a milers de quilòmetres de distància: impactes que afecten també les formes de consum d'aquestes altres societats.

### **3. Banc d'aliments: Excedents alimentaris per combatre la malnutrició?**

#### **Xavier Montagut**

Una recent declaració de la Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya (ASAC) conclou:

Falten polítiques globals per eradicar la pobresa; no es planteja l'accés a una alimentació sana i adequada com un dret de ciutadania. Tot això se substitueix per una política exclusiva de repartiment d'aliments.

El dret es transforma així en caritat, creant-se una cultura de dependència a voluntats arbitràries i desposseint a la ciutadania de la capacitat d'incidir i/o reclamar.

Quan parlem dels bancs d'aliments ho podem fer en dues accepcions: d'una banda, com un genèric que s'utilitza per a tota entitat que recull aliments per redistribuir-los,

com a tantes iniciatives socials i autogestionades que han sorgit solidàriament en aquests temps de crisi; però també fent referència a una organització concreta, a un grup de societats amb una federació estatal que les agrupa, cridades «Bancs d'aliments» utilitzant aquest nom com a marca registrada. En aquest article ens centrem en aquest model i ho denominarem Bancs d'Aliments®.

#### **Generar dependència, cronificar la pobresa**

El perfil dels sectors en risc d'exclusió inclou un fort sentiment de culpabilitat que genera desmotivació i una profunda desconfiança en les seves pròpies possibilitats de sortir del pou al que s'han vist impel·lits. Els qui treballen en serveis socials afirmen

## Al voltant de la pobresa alimentària

que aquesta situació emocional és la principal dificultat perquè la gent empobrida pugui sortir a mitjà termini de la situació en la qual està.

La cultura de la dependència pròpia del repartiment d'aliments aprofundeix el sentiment de fracàs en atribuir la pobresa a causes individuals. El complement ideal per desenvolupar aquest assistencialisme creador de dependència són organitzacions privades i verticals, com la qual ens ocupa, on el voluntariat està separat de les persones usuàries en rols diferenciats i jerarquitats que sovint consoliden i reforcen estereotips. Els Bancs d'Aliments®, a més, funcionen comparant-se amb l'empresa privada, com si la quantitat de persones ateses o de quilos d'aliments distribuïts, al mínim cost, anessin els indicadors de la qualitat a seguir, en lloc d'un treball que hauria d'avaluar-se segons l'enfortiment de les capacitats de persones per enfrontar-se a les situacions a les quals han arribat.



Per això un dels èxits més importants de la Plataforma

d'Afectats per la Hipoteca (PAH) ha estat fer visible el problema que es viu de manera individual, un problema que poques vegades aconseguia traspasar l'esfera del privat, i convertir-ho en un problema social.

Els Bancs d'Aliments® no aborden les causes profundes que estan generant la pobresa en general i l'alimentària en particular i àdhuc menys aborden què alternatives farien falta. És clar que no és una solució a mitjà i llarg termini als problemes de malnutrició que existeixen en la nostra societat. De fet ni ho pretén. Però encara que solament es concentrin a pal·liar el que consideren urgent, els hauríem de demanar que, com a mínim, no siguin una trava per a solucions de futur.

La cultura de la dependència pròpia del repartiment d'aliments aprofundeix el sentiment de fracàs en atribuir la pobresa a causes individuals.

### **Bancs d'aliments®: solució a l'emergència?**

La partida més important que gestionen els Bancs d'Aliments® procedeix de la Unió Europea. Aquest fons, que en 2012 va ser de 81,11 milions d'euros, s'utilitza íntegrament per a la compra d'aliments per part del FEGA (Fons Estatal de Garantia Agrària), dependent del Ministeri d'Agricultura. Els criteris utilitzats són els típics de la gran distribució, buscant el màxim de calories amb el mínim cost econòmic: calories fàcils d'emmagatzemar i transportar, llargs terminis de conservació i

barates. El resultat és previsible: pastes, galetes, arrossos, llet preferentment en pols... Cap producte fresc. La verdura en "potitos", la fruita en almívar o en suc, el peix en llauna. I aquests últims productes en menor quantitat en ser més cars.

El resultat és que en un país en què l'empobriment fa que tinguem un problema de malnutrició amb dietes amb excés d'hidrats de carboni i sense productes frescos, la principal partida d'ajuda alimentària proporciona el que la dieta té a l'excés i no subministra els aliments que farien falta per equilibrar-la i combatre la malnutrició.



## GRAN RECAPTE D'ALIMENTS

Una altra font fonamental d'on es proveeixen els Bancs d'Aliments® són les grans campanyes de recollida d'aliments en les portes dels supermercats, animant a la ciutadania al fet que compri aliments barats no peribles per donar-los. De nou manejant criteris que no s'ajusten al que es necessita per esmenar els problemes de malnutrició.

És cert que els Bancs d'Aliments® també gestionen quantitats importants de fruites fresques, procedents de les partides que convé retirar del mercat quan els

preus són baixos, i que són subvencionades al 100% per la Unió Europea. No obstant això, que els aliments retirats per decisió del mercat coincideixin amb les necessitats de les persones amb problemes de malnutrició és impossible.

### Aprofitant els excedents?

De vegades es transmet el missatge que defensa l'eficàcia dels Bancs d'Aliments® en la seva capacitat d'aprofitament dels excedents que es malgasten. Però no és així. Com hem vist, la major partida d'ajuda alimentària, encara que encara utilitza el nom d'excedents alimentaris, avui dia és una subvenció directa dels pressupostos comunitaris, és a dir, diners públics provinents dels nostres impostos; o bé, com també hem vist, són compres totalment subvencionades per la Unió Europea perquè són excedents de fruites que convé retirar del mercat per mantenir els preus; és a dir, també diners públics. La resta d'ingressos d'aliments, un 30%, prové fonamentalment de campanyes com «El Gran Recapte» que consisteixen a promoure una major compra en els supermercats per ser després donada.

És a dir, els Bancs d'Aliments® no fan més que transformar subvencions públiques en aliments comprats a la agro-indústria per ser distribuïts entre la població pobre.

### Quan l'ajuda es converteix en un negoci

On van tots aquests recursos públics invertits en ajuda als

## Al voltant de la pobresa alimentària

pobres? Indirectament arriben a les grans empreses que opten a la subhasta del FEGA, a les grans empreses exportadores de fruites que cobren les seves fruites a preus rescatats per la Unió Europea i, per descomptat, als grans supermercats als quals se'ls organitza cada dos per tres una venda massiva i una campanya d'imatge i publicitat gratuïta... Diners públics invertits a engrandir els marges d'aquestes empreses que expatrien les seves ganàncies.

Es perd així una ocasió d'utilitzar importants partides de compra pública a enfortir les economies locals, que són les generadores de riquesa i de treball distribuïts entre la població, dos elements bàsics per combatre, mes allà de l'emergència, la pobresa i amb ella les manques alimentàries.



## Portes giratòries als bancs d'aliments

La teoria de qui gana amb aquesta suposada solidaritat es confirma quan veiem qui dirigeixen els Bancs d'Aliments®. Prenguem l'exemple del Patronat del Banc dels Aliments de Barcelona l'any 2014. El seu president llavors era Antoni Sansalvadó i Tribó, antic directiu de logística i actual accionista en Serunion, empresa filial de la multinacional Elixor, capdavantera en el sector de la restauració col·lectiva. Serunió està també representada pel seu president i director general Antoni Llorens i Tubau amb el càrrec de vocal. Nestlé està representada a través d'Eduard Arruga i Valeri directiu de Cereal Partners Espanya, una filial del grup Nestlé. El vocal Alfons Carner i Suñol representa, entre uns altres, a Ebre Agrícoles. Els vocals Javier Riera-Marsá i Lluís Carulla i Font garanteixen respectivament la presència de les sagues familiars Riera-Marsá i Gallina Blanca, determinants en el clúster agroalimentari català. No podia faltar l'organització pròpia de la gran patronal, que està directament representada pel director general de AECOC (Associació Espanyola de Fabricants i Distribuïdors), el senyor José María Bonmatí Pérez.

## Hi ha alternatives des de la sobirania alimentària

Una política general de drets a través d'una renda universal podria garantir una vida digna a tota la població, incloent el dret a l'alimentació. Dret que hauria de ser part de l'ensenyament, la

sanitat, els treballs de cures... Aquelles situacions que requereixen de mesures pal·liatives podrien ser abordades, com ja ho estan sent en molts llocs, amb el desenvolupament d'horts socials, amb mesures de suport econòmic de forma no discriminada, etc.

En definitiva, hi ha ja tot un camí

#### 4. Cazarabet conversa amb... Jordi Gascón

Aquest llibre és una anàlisi del malbaratament alimentari des de la perspectiva de la sobirania alimentària.

Aquest llibre que ens arriba d'Icària, *Alimentos desperdiciados*, de Jordi Gascón i Xavier Montagut és importantíssim perquè creua dos terrenys: el de la producció agro-ecològica i el del consum dels aliments...arribant, al tema que tracta més el llibre, el tema del malbaratament alimentari. El llibre és una anàlisi sobre com, per què i de quina manera es malbarata l'aliment i com afecta a això que últimament sona tant com a "sobirania alimentària". Cada dia es parla més dels aliments, de la fam, de com no malgastar-los i de com fer front al malbaratament i aquest llibre s'apropa, de manera molt amena a tot això.

El llibre ho signen Jordi Gascón i Xavier Montagut. Gascón és doctor en antropologia per la Universitat de Barcelona, especialitzat en estudis rurals i investigador de l'Institut d'Alts Estudis Nacionals d'Equador; mentre que Montagut és economista especialitzat en comerç internacional i consum

de mesures lligades als drets socials de la ciutadania, a la sobirania alimentària, que permeten abordar la pobresa alimentària i que necessiten diverses pàgines per ser desenvolupades, la qual cosa desborda els objectius d'aquest article.

responsable, és, a més, president de la Xarxa de Consum Solidari.



El llibre està dins de la col·lecció de Perspectives Agroecològiques i és un llibre que s'emmarca dins de matèries tan interessants en la geopolítica com l'ecologia, l'economia, la política i la sobirania alimentària.

**Amics, aquest llibre dóna molt de què pensar sobre un fet, m'atreveiria a dir que és de "conducta humana", que és el malbaratament d'aliments(tots hem malgastat, alguna vegada, aliments), però, anem a veure, no és un fet, també, que la**

## Al voltant de la pobresa alimentària

**primera part d'aquest malbaratament ja comença amb l'explotació d'un cultiu, les perspectives que tenim davant treure partit de les terres, els terrenys, els cultius, les collites....? Dit d'una altra manera: el malbaratament comença en la cadena de producció?**

El malbaratament, efectivament, es dona en tota la cadena agroalimentària, encara que hi ha un cert interès per part de les institucions públiques de remarcar el que s'acaba acumulant en les fases ulteriors, i especialment en el consum. Per què? Seria llarg d'explicar, però es pot endevinar si entenem que consumidors/as som tots, i per tant en aquest punt la responsabilitat no és ningú en específic. Si ens fixem en la producció, comencem a descobrir com el model agro-industrial, caracteritzat per la reducció de la varietat productiva fins al monocultiu, la utilització de insumos industrials i la vocació d'accedir a mercats distants, és especialment ineficient a l'hora d'aprofitar els recursos i la producció.

**I del malbaratament en la producció al malbaratament en la taula: quin camí hi ha...?**

Aquí hem de considerar el paper dels grans distribuïdors minoristes. És a dir, les cadenes de supermercats. La seva situació estratègica en la cadena agroalimentària els permet establir condicions als productors, i marcar la lògica de consum fins a canviar els nostres hàbits. Quan ens veiem obligats a comprar quantitats

preestablerts d'un producte que després no consumirem íntegrament, el "super" ens està obligant a acumular malbaratament en la nostra galleda d'escombraries. I no és l'únic exemple

**De vegades hi ha malbaratament en la immediata recol·lecció o com apunteu en el procés de la pesca amb el problema dels descartis.... què ens pots comentar?**

De nou, el paper del supermercat és essencial. La seva capacitat d'establir condicions als seus subministradors li permet decidir, entre altres coses, la qualitat del producte (una determinada grandària, determinada forma,...). Tot el que no tingui aquestes característiques es descarta. I això pot suposar milions de tones d'aliments perfectament sans. A Catalunya es calcula que així es perd el 25% de la producció de fruites.



**Tots som responsables del malbaratament d'aliments...però posem noms i cognoms: des dels productors a nosaltres...com s'ha de plantejar una millor producció per no caure en el malbaratament immediat?;com**

**nosaltres ho podem combatre, em refereixo a com a consumidores?... quines estratègies hem d'adoptar, els uns i els altres?**

Intentar sortir-se dels circuits comercials convencionals és essencial. Propostes de cooperatives de consumidors/as han aparegut pertot arreu. Intentar adquirir productes de proximitat i rebutjar aquells que procedeixen de milers de km de distància, i que moltes vegades també es produeixen prop de la nostra localitat, és una màxima irrefutable. A tot cas, són accions parcials. Adequades, però insuficients. El problema és bàsicament polític. Darrere està l'aposta de les nostres institucions públiques per models

productivistes que, d'una banda, produeixen excedents que s'acaben malgastant. I d'altra banda, no obstant això, que no permeten a tota la població a accedir a aliments de qualitat.

**Quins models agroalimentaris, quines polítiques agroalimentàries, cal adoptar der millor manera per fer front a això que jo veig i noto com un "problemón"?**

Un model que es base en la producció diversificada i de cicle tancat (el model camperol, que aprofita les "restes" per produir els insums de la següent collita), i que buscar cobrir especialment les necessitats dels mercats locals. És un model que aprofita recursos, nutrients i aliments.



**Dates de caducitat, són una espècie de parany, que s'utilitza des de la balança de producció, des del voler fer negoci amb els aliments...en comptes de ser**

**utilitzada com una mesura de seguretat i de "fer salut"...? . A més moltes vegades, benvolguts amics, el de les dates de caducitat al que porta, de**

## **Al voltant de la pobresa alimentària**

### **primeres, és al malbaratament... què ens pots comentar?**

Són un problema, perquè porta a malgastar grans quantitats d'aliments perfectament sans i comestibles. I no només quan s'aconsegueix la data assenyalada en l'embolcall. Per exemple, els supermercats es desfan dels aliments que encara no han caducat, perquè consideren que els clients ja no els adquiriran si falta poc arribar a aquesta data. A tot cas, això és solament una més de les incongruències, entre moltes altres, del model d'alimentació agro-industrial.

### **Hem tractat de “analitzar” una mica les causes del malbaratament d'aliments... quins són les conseqüències, més o menys immediates(més o menys directes) del malbaratament d'aliments?**

Són nombroses i diferents. Des d'un augment dels costos i els impactes mediambientals que comporta la gestió d'escombraries en les grans i mitges urbs, fins a la necessitat d'utilitzar molts més recursos naturals (terra, aigua) en la producció d'aliments dels quals serien necessaris.

### **A l'altre costat del malbaratament d'aliments està la fam i no cal ni sortir del carrer per veure que el que es tira en el contenidor és ràpidament “regirado” per algun veí... jo no m'explico perquè això ocorre... com trobar l'equilibri i com tirar d'ell...?**

El perill és considerar que un fenomen es pot solucionar amb

l'altre. És complicat explicar-ho en poques paraules, però en realitat fam i malbaratament són dues cares de la mateixa moneda: el model alimentari convencional. Són “efectes col·laterals” del model, però independents. Creure que una cosa pot solucionar l'altra sense canviar les estructures de la cadena agroalimentària ens porta a solucions assistencials que, moltes vegades, ni tan sols solucionen adequadament els problemes més apressants de pobresa alimentària.



### **Parlàvem de solucions, una mica, ja, en l'anterior pregunta, en referència a la fam... quin full de ruta ens posaríeu damunt de la taula per combatre la fam:del costat de la casa i dels quals l'han patit sempre... sent, moltes vegades, països que podrien no haver-la tingut perquè sofrir fam...? És que estem en el de sempre, m'atreviria a dir que no hi ha cap país que, per recursos, propis, deuria sofrir fam**

La fam se soluciona canviant el model agroalimentari. És complex explicar-ho en poques paraules, però per buscar la resposta el millor és fer-se algunes preguntes: com és que l'increment de la fam i la sub-nutrició ha augmentat al



nostre planeta al mateix ritme que ha crescut la producció d'aliments? Sembla una incongruència. Una pista: la resposta és política, no és un problema de logística.

**Hauria de ser una assignatura educativa el saber com consumir (com produir, com comprar), sobretot referent a alguna cosa tan sensible com a aliments...?**

És una proposta interessant. Però es quedarà curta si no s'explica als nostres joves les causes de les diferències socials. Perquè són aquestes les que expliquen tant la fam com el malbaratament.

**Les solucions per què viatgen sempre sobre aquesta fina línia vermella amb molts límits pel que fa a les “polítiques” del malbaratament? Quin futur creeu que ens espera pel que fa al malbaratament alimentari... anem cap a una sobreexplotació dels sòls, terres, recursos, una**

**sobreproducció d'alguns sectors alimentaris envers això començar el camí cap a malgastar i seguir malgastant i acabar amb les escombraries biològiques plenes d'aliments que són, literalment, “tirats”?**

Des de les institucions públiques occidentals, no sembla que hi hagi un interès real a enfrontar el problema. Això els portaria a enfrontar-se al gran capital agroalimentari. Prefereixen reduir els seus impactes cridant a la conscienciació i acusant al consumidor de es el principal agent del problema. Però d'altra banda, els moviments socials a nivell internacional cada vegada són més conscients del paper que en aquest problema (i en molts uns altres) té el model agroalimentari industrial, i reclamen un canvi estructural. I aquest canvi estructural té un nom: Sobirania Alimentària.

---

## Notes

- Una versió més curta de **“Pobresa alimentària: + menjar, - fam?”** va ser publicat a la *Revista Territorios*, de Mèxic (núm. 7), a la tardor de 2015.
- **“Conseqüències en el Sud de l'alimentació alternativa”** és el resum de la ponència presentada al IV Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació (ODELA) “Otras maneras de comer”. Juliol de 2015.
- **“Banc d'aliments: Excedents alimentaris per combatre la malnutrició?”** fou publicat originalment a la *Revista Soberanía Alimentaria: Biodiversidad y Culturas*, núm. 22 (Tardor 2015).
- L'entrevista **“Cazarabet conversa amb... Jordi Gascón”** fou publicada inicialment a la web Cazarabet (<http://www.cazarabet.com/conversaon/fichas/fichas1/gascon.htm>)

## Per saber més

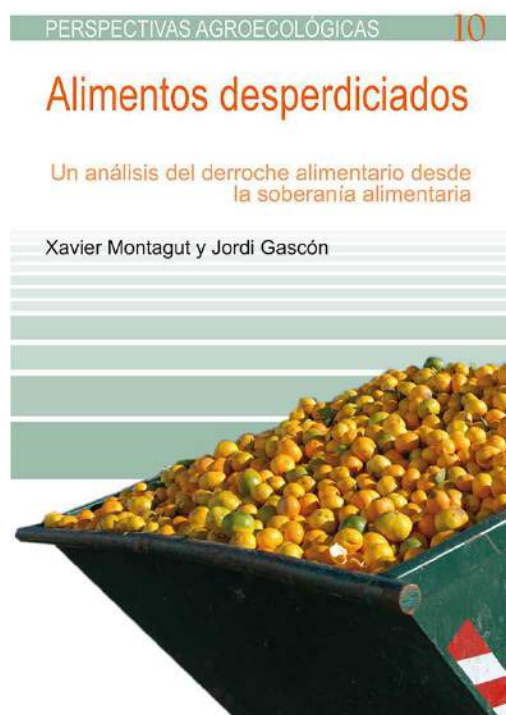
Xavier Montagut i Jordi Gascón

2014 **Alimentos desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria.** Barcelona

Editorial Icaria; col. Perspectivas agroecológicas, 10

ISBN: 9788498886184

<http://www.icariaeditorial.com/libros.php?id=1491>



El malbaratament d'aliments és un fenomen cada vegada més recurrent en el discurs polític i l'anàlisi acadèmica. I és que alguns estudis calculen que una tercera part dels aliments produïts no arriben a ser consumits. No obstant això, predomina un acostament esbiaixat al fenomen que porta a plantejar com a solució millores tecnològiques o una major responsabilitat social dels agents que participen en el procés agroalimentari.

D'altra banda disciplines com l'Agroecologia i l'Ecologia Política, o els moviments socials que defensen la Sobirania Alimentària, compten amb instruments apropiats per analitzar el malbaratament d'aliments però no li han prestat l'atenció oportuna.

El present llibre utilitza aquestes eines. Distingir entre models agraris o calcular en unitats d'energia o nutrients (i no monetàries i de volum) aporta una perspectiva diferent. Una perspectiva que descobreix que el malbaratament d'aliments no és tant resultat d'una deficient gestió logística o de l'escassa conscienciació social, com de les relacions de poder existents en la cadena agroalimentària o de polítiques agràries que afavoreixen la agro-indústria en detriment de la pagesia.



La **Xarxa de Consum Solidari** és una associació que des de l'any 1996 treballa en l'àmbit del comerç just i el consum responsable. La *Xarxa* té una visió integral del comerç just que engloba tot el cicle d'un producte (des de la seva producció fins a la seva comercialització) i que defensa els principis propugnats per la sobirania alimentària.

**Barcelona. 2015**

**[www.xarxaconsum.org](http://www.xarxaconsum.org)**



**Presentem tres breus textos elaborats per dos dels membres del GAP, Jordi Gascón i Xavier Montagut, que tenen en comú l'acostament al fenomen de la pobresa alimentària. Els dos primers la relacionen amb l'obertura de mercats per als productes agraris. El tercer és una anàlisi crítica de les estructures més coneguts en la lluita contra la pobresa alimentària: els Bancs d'Aliments, l'estratègia dels quals es basa en la distribució assistencial de menjar.**

**Finalment, es transcriu una entrevista realitzada a Jordi Gascón per la revista Cazarabet amb motiu de la publicació del llibre Alimentos desperdiciados.**

Amb el suport de:



**Agència Catalana  
de Cooperació  
al Desenvolupament**