

# El malbaratament d'aliments

José Carlos Romero i Jaime Tatay (coord.)



**José Carlos Romero.** Professor d'ètica, lideratge i sostenibilitat a la UPCO (Madrid). Investigador a l'Institut per la Recerca en Tecnologia. Coordinador de la Càtedra d'Energia i Pobresa.

**Jaime Tatay.** Jesuïta, professor de Teologia Moral a la Universitat Pontificia Comillas (Madrid), on ensenya sostenibilitat, ètica i teologia. Es membre de la xarxa Ecojesuit.

**Edmond Grace.** Jesuïta. Secretari per l'Ecologia del Centre Social Europeu de la Companyia de Jesús (JESC) a Brussel·les. Treballa en recerca sobre ecologia integral i promoció de la justícia.

**Olatz Ukarrrien.** Professora associada a la Universitat de Deusto (Bilbao) on ensenya assignatures relacionades amb electricitat i sostenibilitat.

**Richard G. Maroun.** Degà de la Facultat de Ciències de la Universitat Saint-Joseph de Beirut (Líban). Coordinador del grup d'Ecologia del programa HEST.

**Stefan Einsiedel.** Investigador a l'Escola de Filosofia de Munich, i coordinador de recerca socio-ecològica al Centre d'Estudis Socials i Desenvolupament.

**Ainhoa Alonso-Vicario.** Investigadora principal del Grup de recerca en sostenibilitat de la Universitat de Deusto. Està coordinant el projecte H2020 FoodRUs centrat en la reducció del malbaratament alimentari.

Els autors d'aquest quadern pertanyen al projecte *Higher Education for Social Transformation* (HEST), (HEST) promogut per la Conferència de provincials jesuïtes d'Europa (JCEP) i la xarxa Kircher Network.

Portada: *Mural solidari contra el malbaratament alimentari.*

Obra de Lily Brick amb col·laboració de David Artal, Kamma Marlo, Txus Montejano, Blai Baules i Francesca Vasile, de l'estudi creatiu CactuSoup, Llukutter i Sermon Sergio per la Fundació Banc dels aliments de Lleida.

Edita Cristianisme i Justícia. Roger de Llúria, 13, 08010 Barcelona  
Tel. 93 317 23 38, e-mail: [info@fespinal.com](mailto:info@fespinal.com), [www.cristianismeijusticia.net](http://www.cristianismeijusticia.net)

Imprimeix: Ediciones Rondas S.L. Dipòsit Legal: B 11618-2022

ISBN: 978-84-9730-516-7, ISSN: 0214-6495, ISSN (virtual): 2014-6574

Edició: Santi Torres. Traducció: Núria Garcia i Caldés.

Maquetació: Pilar Rubio Tugás. Juny del 2022

# EL MALBARATAMENT D'ALIMENTS

José Carlos Romero i Jaime Tatay (coord.)

Introducció: Les múltiples cares del malbaratament d'aliments .....	3
El que la ciència ens diu sobre el malbaratament d'aliments .....	7
Les raons per les quals malgastem aliments: implicacions filosòfiques i ètiques del malbaratament alimentari .....	14
El significat teològic dels residus d'aliments .....	17
El camí que tenim per davant .....	23
Annex: Mesures pràctiques, senzilles i sensates per a tothom .....	28
Notes .....	29
Preguntes per a la reflexió .....	30

# INTRODUCCIÓ: LES MÚLTIPLES CARES DEL MALBARATAMENT D'ALIMENTS

---

Quan hem menjat fins a quedar ben tips i ens sobra menjar, una de les coses que podem fer és guardar el que ens ha quedat i mirar d'aprofitar-ho l'endemà, però de vegades el que fem és llençar-ho. Hi ha nombrosos països on es llença molt menjar i, una vegada a les escombraries, el que havia estès apetitós i bonic pateix una transformació, i ara ja ens ho mirem amb disgust. No tan sols és antiestètic, també és repugnant, quelcom que cal evitar. La carn podrida, per exemple, ens fa fàstic. El malbaratament d'aliments ens provoca repulsió i, quan això passa, la ment deixa de funcionar.

## No sempre ha estat així

El que diem, però, no impedeix que al nostre voltant s'acumulin quantitats sorprenents d'aquestes deixalles, i en aquest sentit tenim un problema gran. No podem continuar ignorant una sinistra evolució com aquesta: acumular, deixar fer malbé, llençar. Temps enre-re, la gent vigilava molt de no malgastar aliments, però en l'època actual,

en els anomenats països desenvolupats, hem perdut el costum de pensar en el malbaratament d'aliments. Dir que n'hem perdut l'hàbit significa que alguna vegada el vam tenir. I és veritat, el teníem quan no vivíem en l'opulència que va caracteritzar un temps que, pel que sembla, ha deixat d'existir.

L'any 1862 es va publicar per primera vegada *El Llibre de l'Administració de la Llar* (*Mrs Beeton's Book of*

*Household Management*), de l'anglesa Isabella Beeton, més coneguda com a Mrs Beeton. Aquesta obra va passar a ser un element indispensable en les cuines del món anglosaxó durant més d'un segle i, ja en l'edició de 1925, s'hi diu que, a la cuina, no s'ha de llençar, ni s'ha de permetre que es faci malbé res. Hi ha altres fonts documentals, especialment durant les dues guerres mundials, que confirmen la prevalença d'aquesta actitud a tot Europa i a l'Amèrica del Nord. Als barris en què la gent no comprava llibres sobre com tenir cura de la casa és difícil imaginar que les coses fossin gaire diferents. Quan cada tros de menjar que es posava a taula es pagava amb els guanys obtinguts amb esforç, no hi havia necessitat que cap Mrs. Beeton ens advertís sobre la necessitat de no malgastar. Fins i tot des d'una còmoda infància a Dublín els anys seixanta, aquestes severes paraules: «No malgastis!», han arribat a nosaltres. Però què ha passat des de llavors?

### **Breu història del malbaratament d'aliments**

En l'apogeu del seu poder imperial, tant França com la Gran Bretanya depenien de les seves colònies per obtenir gran part dels aliments que consumien, però això va canviar després de la Segona Guerra Mundial. A un costat i a l'altre de l'Atlàntic, es va passar a impulsar l'autosuficiència, i els nous mètodes «científics» de conreu van permetre incrementar la productivitat de l'agricultura. A una banda i a l'altra del teló d'acer es va inaugurar una època en què la investigació, la techno-

logia i la seva aplicació gaudien d'un prestigi inigualable entre els governs. I els resultats van ser impressionants. Els aliments van començar a ser abundants i barats. Es van viure unes dècades d'abundància. Si les muntanyes de mantega i els llacs de vi es consideraven un problema, la preocupació pel que es deixava fer malbé es relacionava sobretot amb els diners dels contribuents i no amb la biomassa en descomposició. El «no malgastis!» havia estat substituït pel «com més, millor!».

### **Malbaratament i pèrdua d'aliments**

Per començar, és essencial diferenciar entre el malbaratament d'aliments (MA) i la pèrdua d'aliments (PA): la pèrdua no és intencionada, es produeix a causa de la manca d'eficiència de les cadenes de producció i distribució. Els afectats experimenten la pèrdua com una càrrega econòmica; i aquesta pèrdua es pot reduir oferint solucions intel·ligents, nova tecnologia o unes estructures organitzatives més bones. El malbaratament, al contrari, el provoquen els qui «no es preocupen de res» perquè tenen més que no pas necessiten. En aquests casos, podria ajudar posar un preu a aquest comportament, o proporcionar noves formes de rebutjar aquests materials sobrants (ampliant la línia de distribució) o fomentar un comportament més ètic reduint, reciclant o reutilitzant voluntàriament els considerats «materials sense valor». El balafament no es produeix sense més, de vegades és resultat d'un descuit i més sovint potser d'una actitud despreocupada.

## El recent interès acadèmic i polític per l'MA

Els últims anys del segle xx ningú parlava de residus, però les viscoses acumulacions de deixalles, com icebergs pudents, ocupaven cada vegada més espai. Era impossible ignorar-les i finalment, el 1999, la directiva d'abocadors de la UE va fixar l'objectiu de reduir els «residus biodegradables», entre els quals hi ha els aliments, en un 35% en un termini de 21 anys, és a dir, pel 2020. Una data que ja ha quedat enrere. En aquell moment ningú havia mesurat realment la quantitat d'aquests residus, i per tant, ningú sabia de fet el que volia dir una reducció del 35%. Mesurar la quantitat de residus és difícil, sinó proveu-ho amb els que vosaltres genereu.

S'han fet intents de calcular aquestes quantitats, i s'ha arribat a conclusions molt diferents. La Comissió Europea calcula que en la UE es malgasten 80 milions de tones d'aliments a l'any (179 kg per persona), la qual cosa significa que cada home, dona i nen malgasta 3,5 kg de menjar a la setmana. Per fer-nos una idea del volum que suposen aquestes xifres, si un meló mitjà pesa uns 2 kg, cadascun de nosaltres malgasta una mitjana d'un meló i tres quarts cada set dies, és a dir un quart de meló cada dia. Això no sembla gaire fins que es multiplica per períodes de temps cada vegada més llargs, amb la consegüent necessitat de disposar de més i més espai, i ni tan sols hem començat a parlar d'altres persones: famílies, barris, pobles, ciutats, regions, països i tot un continent de camions de recollida de residus que acumulen 770.000 melons cada set dies. Això és només el que correspon a una setmana,

però n'hi haurà més la setmana que ve. I l'altra. I així successivament.<sup>1</sup>

L'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) assenyala que un terç de tots els aliments es malgasta des del moment que són sacrificats o collits. Calcula que el malbaratament d'aliments per persona i any a Europa i l'Amèrica del Nord és d'entre 95 i 115 kg. Aquesta estimació és molt més baixa que la de la Comissió Europea —només d'un meló a la setmana—, però l'estudi de la FAO també calcula que el malbaratament mitjà anual d'aliments en l'Àfrica subsahariana i el sud-est asiàtic és d'entre 6 kg i 11 kg a l'any. És a dir, menys de mig meló al mes.

El malbaratament d'aliments és degut en part als processos industrials a què són sotmesos els aliments fins que arriben als nostres cistells. L'altra part dels aliments que es fan malbé correspon al que tallem abans de menjar i llencem després. Més que res, el malbaratament d'aliments és el resultat de l'actitud «selectiva» que molts de nosaltres en el món occidental expressem pel que fa al que ens agrada menjar i el que no. No considerem els efectes que els nostres gustos tenen en el món en què vivim. El fet que no ens agradi una cosa no significa que no sigui un aliment i, quan ho llencem, és menjar malgastat.

Durant la major part de la història de la humanitat, els éssers humans hem viscut en un «món buit» en què la població era escassa i l'abundància de la natura semblava infinita. Quelcom ha canviat els últims cinquanta anys. Ara ens trobem en un «món ple» on els límits es fan sentir en gairebé tot el que fem.<sup>2</sup> Ens comportem com si con-

tinuéssim vivint en un món buit amb horitzons llunyans i llocs distants, però en realitat el món ha canviat i ni la idea mateixa de «llunyania» ja no és vàlida.

El viatge dels aliments fins a la nostra taula i fins a la galleda de les escombraries (si no ens els mengem), ja no passa de manera aïllada. Hem d'entendre que la nostra relació amb el menjar i el malbaratament d'aliments afecta les vides d'altres persones en

el nostre planeta «ple». Molts éssers humans que viuen —no gaire lluny— en aquest mateix planeta passen gana, mentre que molts de nosaltres tenim molt de menjar i cap lloc on posar-lo. D'altra banda, si bé és veritat que no tothom passa gana, sí que ho és que tots ens enverinem una mica amb el que llancem a l'abocador —quilogram rere quilogram, meló rere meló, camió rere camió—.

# EL QUE LA CIÈNCIA ENS DIU SOBRE EL MALBARATAMENT D'ALIMENTS

---

Si vols saber què és un «sistema alimentari», observa el teu plat amb menjar. Selecciona cada ingredient i comença a imaginar on va créixer, com es va alimentar, ja sigui a la terra o a l'aigua si es tracta de peix. Imagina't que aquest aliment s'ha capturat, criat o collit. Tot això requereix molta feina. Imagina't també l'esforç que suposa portar-lo des del seu punt d'origen fins al teu plat: el transport, el processament i l'envasat, l'entrega a la botiga i, finalment, al consumidor (o algú en nom seu), que el compra i se l'emporta a casa. Al llarg d'aquest viatge es prenen moltes decisions, i totes es fan pensant en els gustos del comprador, ja sigui responent-hi com a comerciants honestos o manipulant-los.

## **Com funciona el sistema alimentari i la cadena agroalimentària (ODS 12)**

En conjunt, aquestes decisions sobre cada aliment que ens arriba al plat es denominen «sistemes alimentaris». La vida humana en depèn. Es podria pensar que la fam és el resultat de la pèrdua d'una collita o de la manca d'aliments, però sovint hi ha molt menjar disponible en temps d'una crisi de fam, el que no hi ha són diners per adquirir-ne.

La manera més senzilla d'explicar la cadena alimentària és dividir-la en quatre etapes:

- *Producció i emmagatzematge.* Els agricultors conreen, cullen i elaboren els aliments. Cada productor ha de complir les normes de qualitat locals i internacionals. Això pot incloure la forma, el color i/o la grandària. Un vegada collit, el producte es renta i es prepara. Alguns productes es cullen encara que no



estiguin madurs, perquè maduren en entorns estrictament controlats durant la resta del seu viatge fins a les nostres taules.

- *Processament.* Els aliments processats passen per una planta de transformació —inclosos pastissos, sopes, productes carnis, lactis, refrescos, pa, amanida, cereals, mantega, formatge, aperitius, barres de xocolata i patates fregides, per exemple—. Els aliments són envasats per assegurar-ne la conservació, afavorir-ne la higiene i tenir un bon aspecte a la botiga. No tot el processament dels aliments és dolent; n'hi ha que necessiten ser processats per poder ser comestibles i segurs, com ara la llet o l'oli.
- *Distribució i vendes.* Els aliments viatgen, normalment amb vaixell. La distància que recorren els aliments, del productor al consumidor, es denomina «milla alimentària». Aquesta unitat s'utilitza per a valorar l'empremta mediambiental de la producció d'aliments, l'anomenada «empremta alimentària».
- *Consum.* És l'última etapa de la cadena de subministrament d'aliments, al llarg de la qual hi ha més processament i molts més residus.

Des de la segona meitat del segle XIX, el sistema alimentari s'ha vist fortament afectat pel fenomen de la globalització. En temps més recents, els grans majoristes i les cadenes de supermercats han augmentat la competència. La relació entre els agricultors i els consumidors és cada vegada més complexa perquè el sistema compta amb diferents intermediaris i els petits agricultors han quedat relegats.

Les pèrdues i el malbaratament d'aliments es produeixen al llarg de tota la cadena de valor agrícola i en totes les etapes, de la granja a la taula. Als països en desenvolupament, la pèrdua més important s'esdevé a la part de producció primària i l'emmagatzemament, mentre que als països desenvolupats es produeix en els punts de consum final. Cal tenir en compte que gran part dels aliments que es consumeixen als països desenvolupats s'han produït als països en desenvolupament. Això significa que es pot acumular molt malbaratament als dos extrems.

Als països en via de desenvolupament, les pèrdues són degudes sobretot al fet que les tecnologies de recol·lecció i postrecol·lecció sovint són insuficients o obsoletes; les instal·lacions no són adequades per a l'emmagatzemament, el transport, la transformació i la refrigeració. La situació no es veu afavorida pel fet que els preus pagats als agricultors en aquests països són tan baixos que no poden invertir en tecnologia.

Mentrestant, als països desenvolupats, els aliments ens esperen al prestatge del supermercat, i sempre tenen bon aspecte. Els qui ens els venen diran que han estat seleccionats pensant en els gustos del consumidor. No assenyalen que aquests gustos poden ser manipulats ni ens diuen que els consumidors tenim responsabilitats. Una resposta eficaç al balafament d'aliments requerirà canvis en la manera en què valorem i consumim els aliments.

Hi ha molts factors culturals i socials en joc, i no sempre segueixen la racionalitat econòmica o ecològica. Hem de millorar les nostres habilitats de planificar, comprar i consumir aliments, així com canviar els punts de

vista sobre el que considerem «bon» menjar (en l'actualitat es descarten aliments perfectament comestibles perquè la grandària, el color o la forma es consideren desagradables per al consumidor). Val la pena recordar que el 78% del malbaratament d'aliments té lloc abans que posem els peus al supermercat. Per tant, si ens fixem en els residus que produïm a casa, gairebé quatre vegades aquesta quantitat ja s'ha produït en un altre lloc!

### **MA i energia, CO<sub>2</sub> i acció climàtica (ODS 7 i ODS 13)**

L'empremta de carboni de tots aquests residus alimentaris és gran. Si en voleu saber més, heu de tenir una idea del que significa el potencial d'escalfament global (PEG). El PEG és l'efecte dels gasos d'efecte hivernacle a l'atmosfera. L'aire d'un hivernacle estarà molt més calent en un dia assolellat que l'aire de l'exterior. Quan els científics parlen de gasos d'efecte hivernacle, es refereixen a gasos que actuen com un hivernacle en un dia assolellat, fent que tot s'escalfi més al seu interior. Alguns gasos d'efecte hivernacle tenen efectes més forts que d'altres. Per exemple, el metà (CH<sub>4</sub>) escalfa el planeta a una velocitat 25 vegades superior a la del diòxid de carboni (CO<sub>2</sub>). Es necessita una unitat de mesura, i quan els científics parlen de diòxid de carboni equivalent (CO<sub>2</sub>eq) es refereixen a l'acció del gas d'efecte hivernacle produït per una tona de diòxid de carboni. Utilitzant aquesta mesura, una tona de metà és 25CO<sub>2</sub>eq.

Val la pena retenir dues xifres. En primer lloc, l'activitat humana emet cada any 51.000 milions de tones de

gasos d'efecte hivernacle (51GtCO<sub>2</sub>eq): tenim un gran impacte! En segon lloc, segons la FAO i en estudis que daten de 2011, els residus d'aliments representen 4.400 milions de tones (4,4GtCO<sub>2</sub>eq).

Això significa que menys del 10% de les emissions de carboni és degut als residus alimentaris, per la qual cosa algú podria insinuar que el problema no és tan greu. No obstant, si el malbaratament d'aliments fos un país, seria el tercer major emissor de CO<sub>2</sub> del planeta —després de la Xina i dels Estats Units—. Es podria dir que el menjar és el nostre combustible. La ingesta que en fem es pot mesurar, i no podem ignorar les enormes dades del consum d'aliments que correspon als éssers humans. Cal mirar les dades, però també cal recordar que no som màquines i que el menjar és més que un combustible. Té un significat més profund que no hem d'oblidar, però això no ens eximeix de la necessitat de cuidar el planeta que produeix tots els aliments que consumim. D'altra banda, hi ha diferents tipus de residus alimentaris que emeten també diferents tipus de gasos d'efecte hivernacle. Les diverses contribucions percentuals produïdes pels aliments han de ser mesurades, per tant, en termes de pèrdues totals i de la seva empremta de carboni. La carn, per exemple, només representa el 4% dels residus alimentaris en volum/pes, però significa el 21% de l'empremta de carboni.

També val la pena analitzar on es produeixen les diferents emissions —per exemple, en la producció agrícola, l'emmagatzematge, la transformació, la distribució o el consum—. Els percentatges de pèrdua de pes respecte al total no es correlacionen directament amb els percentatges d'empremta de

carboni. Hi ha etapes, com el consum, que són molt més intensives en emissions d'alguns aliments que d'altres.

Aquestes dades bàsiques mostren la rellevància crucial del malbaratament d'aliments en el desafiament de l'escalfament global. Per desgràcia, si no es prenen mesures, els estudis preveuen que el 2050 l'empremta de carboni dels residus alimentaris podria arribar a duplicar-se.

## **Residus d'aliments i aigua (ODS 6)**

Els aliments i l'aigua són dos recursos fonamentals. La vida quotidiana depèn de l'aigua neta i segura, i sense aigua no tenim aliments. L'ODS 6 parla de com l'aigua neta protegeix les persones de les malalties i de com tres de cada deu persones no hi tenen accés. Milions de persones moren cada any per malalties derivades de l'escassetat d'aigua, la seva mala qualitat o d'un sanejament inadequat. Aquestes condicions no tan sols neguen a les persones la seva dignitat humana bàsica, sinó que en posen en perill la supervivència, la seva i la dels seus fills. Aquestes condicions redueixen la vida de les persones al nivell d'una supervivència caòtica i això, al seu torn, socava l'ordre social bàsic del qual depèn la seguretat alimentària. L'ODS 12 sobre consum responsable parla de la necessitat de reduir els residus i promoure el reciclatge. La nostra actitud enfront dels aliments i l'aigua no solament consisteix a cuidar el planeta, sinó a respectar els nostres veïns en aquest planeta.

Segons la FAO, l'empremta hídrica del balafiament d'aliments és d'uns

250 km<sup>3</sup> d'aigua a l'any. Si aquest malbaratament fos un país i s'alineés al costat dels 10 països amb més empremta hídrica, el malbaratament d'aliments tindria la major empremta hídrica de tots.

Del volum d'aigua que utilitzem a casa per beure, cuinar i rentar se'n diu consum domèstic. L'aigua que surt de l'aixeta és només una petita part de la història. A més de la que surt de l'aixeta, hem de considerar la que s'utilitza per produir els productes industrials que consumim, i això no és tot. També cal comptar l'aigua que es fa servir en la producció dels aliments que mengem. Gairebé el 90% de l'aigua que utilitzem «no es veu». Els que estudien aquestes coses parlen d'aigua «invisible» o «virtual».

L'aigua és preciosa, i no solament per beure. L'aigua és aliment. Els científics han esbrinat quanta aigua es necessita per produir els aliments que consumim. És fàcil veure que alguns productes, com la fruita i la verdura, necessiten més aigua que d'altres. L'aigua sempre té una història per explicar. Cada gota ha estat en molts llocs i en moltes èpoques diferents, i cada gota que passa per les nostres mans necessita ser cuidada i preparada per al següent capítol de la història.

## **Comptar el cost real del MA (externalitats negatives no comptabilitzades)?**

Ja hem parlat de la cadena de subministrament d'aliments. Cada baula d'aquesta cadena produeix la seva part de residus, des de la producció agrícola fins al consum domèstic i l'abocament final del que no s'ha consumit. Aquesta

acumulació de residus es troba arreu del món. Enverina l'aire i el subministrament d'aigua, i empobreix els qui viuen a prop i no poden viure en cap altre lloc.

En la Unió Europea, el malbaratament d'aliments suposa 88 milions de tones anuals amb un cost econòmic estimat de 143.000 milions d'euros. S'ha elaborat un escenari per a l'any 2050 que planteja que hi haurà un augment de la demanda d'aliments del 70% i que el sistema agroalimentari utilitzarà el 70% de tota l'aigua de què disposem. Serà la principal font de gasos d'efecte hivernacle. Aquest és un futur possible, i explica que el malbaratament d'aliments hagi estat identificat com un dels més grans reptes del segle XXI. L'augment mitjà anual de la producció total d'aliments en les cinc últimes dècades va ser de 122.000 milions de tones segons la FAO. Una reducció del 20% dels 1.300 milions de tones de residus alimentaris suposaria un estalvi de 260 milions de tones anuals. És difícil imaginar com són aquestes xifres en la pràctica. Podrien semblar-se una gran muntanya, però fins i tot això és al·lucinant. El que sí que podem dir és que aquestes xifres són enormes i fan por. Podem ignorar-les o podem, cadascun de nosaltres, aportar un petit granet de sorra. Cada tros d'aliment està format per un nombre increïble de cèl·lules, cada fragment de menjar existeix perquè cadascuna d'aquestes cèl·lules fa la feina que li correspon.

L'objectiu és reduir el balafament d'aliments, no amuntegar la misèria. I si, en comptes de parlar de «reducció de residus», decidíssim «millorar l'eficiència de l'ús dels aliments»? En comptes d'intentar «evitar» fer això o allò, cercariem formes de millorar la

resistència dels sistemes alimentaris locals i globals. Cap de nosaltres pot fer-ho sol, de manera que hauríem de crear xarxes d'ajuda mútua. Ens necessitarem els uns als altres a l'hora d'afrontar aquest repte, però això no serà mai suficient.

Només a Europa, les fruites i els tubercles, sobretot a escala del consumidor, representen una gran quantitat de residus alimentaris. En nom de les «normes de qualitat», establertes pels distribuïdors i pagades pels consumidors, un gran volum de fruites i hortalisses és rebutjat durant la classificació posterior a la collita. Els cereals, per la seva banda, es malgasten sobretot en el moment del consum. En el cas de la carn i el peix, el volum de residus és menor, però l'impacte mediambiental és superior. Un factor afegit en el cas de la carn és la gran extensió de terra que cal per alimentar els ramats. Tot plegat està condicionat pels nostres hàbits alimentaris.

Ningú ha esbrinat encara com funcionen en la pràctica les cadenes de subministrament d'aliments. N'hi ha moltes i funcionen de manera aïllada i fragmentada. Haurem d'aprendre com funcionen. És complicat, però també ho són els avions, els cotxes i els ordinadors, i en canvi som capaços de mesurar minuciosament les seves cadenes de producció. Haurem d'aprendre a mesurar aquesta estranya criatura anomenada «sistema de subministrament d'aliments».

Els que vivim a Occident malgastem més menjar que cap altra societat en la història i alguns, uns quants potser, se'n senten una mica culpables. Tant de bo arribi el dia en què l'economia circular arribi per fi i el que abans llançàvem a les escombraries passem a canalitzar-ho en direcció a la reuti-

lització, o el consum s'adapti millor a les nostres necessitats (a l'engròs). Caldrà fixar-se molt en els detalls i, encara que ens sembli insuficient, podem aconseguir enormes millores en els nostres hàbits. Ens ocuparem dels detalls perquè haurem desenvolupat una actitud responsable envers la nostra casa comuna.

La mare terra és més antiga que qualsevol de nosaltres, i al llarg dels anys no ha deixat mai de donar. Cada mos de menjar que ens ha entrat a la boca procedeix d'ella. En moltes èpoques del passat i en molts llocs diferents, els nostres avantpassats en van tenir cura, però ja fa unes quantes generacions que l'estem sotmetent a una tensió que no havia hagut de suportar mai.

Ja no podem tenir cura aplicant les petites formes del passat. Som molts. Vivim interconnectats, com un gran organisme escampat per tot el planeta. Hem de canviar la vida d'aquest organisme perquè tota la mare terra sigui cuidada de la manera en què cadascun dels seus avantpassats va treballar el seu petit tros de terra. Tots plegats haurem de desenvolupar aquesta actitud responsable, que presta atenció al detall i es queixa de tant en tant perquè el repte sembla massa ambiciós i després es posa a treballar, encara que sigui a petita escala.

### **Les conseqüències socioeconòmiques del malbaratament d'aliments: efectes socials i mediambientals**

Tot és qüestió d'actitud i, de fet, s'ha investigat l'actitud de la gent davant el malbaratament d'aliments. Un dels

descobriments més significatius és que molts se'n senten culpables. Es podria pensar que això influeix en el seu comportament, però, encara que la culpa fa que la gent sigui infeliç, no els mou a fer el que cal fer. En la majoria de les persones, aquest sentiment de culpa té poc a veure amb el medi ambient. Potser estarà lligada als gustos de Mrs Beeton i de tants altres per a qui el menjar no era quelcom que s'hagués de tractar a la lleugera. Durant la major part de la història de la humanitat fins a l'auge de la cultura consumista occidental, la fam era una realitat recurrent i, molt possiblement, aquesta culpa és un regust d'aquells temps menys afortunats. Hi ha, però, gent que considera que aquests temps no són cosa del passat i una enquesta nord-americana va observar que les persones procedents de països com el Japó, Corea i Singapur, on l'espai per malgastar és limitat, i de països en via de desenvolupament, on les crisis de fam no són sempre un record llunyà, eren molt menys propenses a malgastar aliments.

S'han formulat algunes propostes bastant concretes, com ara la supressió de les etiquetes de «consum preferent», i deixar que siguin els propis consumidors els que decideixin quan un producte està «en mal estat». Una altra és educar la gent en el fet que les pastanagues tortes i altres deficiències cosmètiques irrellevants no tenen cap efecte sobre el menjar que acaba a la taula.

El tabú de malgastar apareix en les societats més antigues, i assenyala que fins i tot en les societats més riques hi ha records d'èpoques en què la qüestió no era què menjar, sinó si hi havia alguna cosa per menjar.

És bastant habitual que els teòlegs remetin a les ciències socials per desenvolupar les seves reflexions, però els científics socials o els especialistes en ètica secular no són tan proclius a mirar cap a la teologia. La paraula *sagrament*, assenyalen els autors, es refereix al que és sagrat o sant. El nostre planeta transcendeix la «utilitat» i «no pot reduir-se a un recurs sense deixar de costat aspectes que en són fonamentals». Per tant, el balafiament d'aliments pot ser considerat un «sacrilegi» que significa «robar o malmetre el que és sagrat». Els autors defensen una perspectiva «existencial» que reconeix que, en la majoria de les societats, si no en totes, el menjar té un significat que va més enllà de la nutrició. Conclouen argumentant que la realitat actual del

malbaratament en aquest àmbit és el subproducte d'una versió particular de «la bona vida humana» i que no serà possible cap canvi a menys que les persones s'integrin en «un món més que humà», en el qual el que és humà i la natura estiguin integrats.

Podem dir que cada vida humana està íntimament connectada amb la resta de la natura. Podem dir que cada aliment que mengem és resultat d'aquesta connexió, que el seu viatge des de la terra fins al moment en què ens entra a la boca com a aliment és una petita part de la història de la humanitat, igual que cada cèl·lula és una petita part d'un cos humà. És això el que significa un món més que humà? Potser el que hi ha subjacent en l'actitud de responsabilitat és aquesta connectivitat.

# LES RAONS PER LES QUALS MALGASTEM ALIMENTS: IMPLICACIONS FILOSÒFIQUES I ÈTIQUES DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

---

En una època com la nostra, de població creixent i recursos naturals minvants, el balafiament d'aliments implica pèrdua de terra, d'aigua i de fertilitzants. Com que el transport és barat i la informació flueix ràpidament, el problema ja no és només una molèstia local sinó un escàndol mundial.

## **El malbaratament alimentari és un símbol d'injustícia i desigualtat**

Un dels aspectes del dilema modern del malbaratament d'aliments ha estat identificat com un problema ètic ben conegut durant segles: com viure en l'abundància mentre d'altres pateixen gana. La història bíblica de l'home ric i Llätzer a Lluc 16:19-31 capta el sentit de l'escàndol que comporta el que diem. L'home ric no té nom. Es vesteix bé i menja bé. Llätzer s'asseu a la porta del ric anhelant menjar del que el ric serveix a taula i els gossos se li acosten a llepar-li les nafres. Quan moren, Llät-

zer va al cel i el ric pateix turment. El consell en resposta a aquesta història és bastant senzill: agraeix les teves riqueses, gaudeix-ne, però no oblidis de compartir-les amb els més necessitats.

Fins a cert punt, això es pot descriure com «l'antiga economia del sobreeixir». És bo si tens tot el que necessites i una benedicció quan tens una mica més. D'altres menys afortunats que tu podien ser objecte de la teva generositat, però no es consideraven les condicions socials que feien possible que d'altres fossin menys afortunats que tu.

Així, l'ètica alimentària tradicional consistia a evitar la fam més que a evitar el balafiament. La qüestió crítica

en la història de Llätzer és que s'estava morint de gana. Això reflecteix la preocupació de l'economia tradicional per optimitzar els recursos escassos en comptes d'evitar l'abundància. Durant el 99% de la història de la humanitat, molt poques persones podien permetre's el luxe de malgastar aliments i, com que el transport era lent i els aliments eren peribles, el malbaratament d'aliments no era una qüestió filosòfica, era una molèstia local i momentània ben real.

Això no hauria de sorprendre'ns, ja que en la natura i en les societats tradicionals no existien els «residus». La matèria orgànica que alliberaven o descartaven tots els organismes servia ràpidament com un recurs important per mantenir la vida d'altres organismes. Només des de l'inici de la industrialització la humanitat ha abandonat (o trencat) aquest tradicional «cercle de la vida» que és, de fet, un «cercle de matèria orgànica». Acumulem fortunes enormes mentre alliberem quantitats encara més importants de residus inorgànics (o fins i tot tòxics) a l'aire que després respirem. L'any 2020 va marcar la primera vegada en la història de la humanitat en què el volum de les estructures fetes per l'home (principalment carrers, edificis i màquines) va ser superior al volum de tots els éssers vius d'aquest planeta.<sup>3</sup> Des que els nostres avantpassats van començar a fer sentir la seva presència —període anomenat antropocè— el pes combinat (biomassa) dels mamífers salvatges ha disminuït més d'un 80%. En l'actualitat, la majoria dels mamífers del planeta Terra són humans o animals de granja, i les altres criatures són una minoria petita i minvant.<sup>4</sup>

## De l'ètica alimentària a l'ètica dels residus alimentaris

Només després de l'any 2000 es van identificar els primers brots d'una «filosofia dels residus» o «ètica de les escombraries». Des de llavors, han crescut lentament fins a convertir-se en una petita, encara que fèrtil, branca de la filosofia pràctica moderna —però fins i tot aquí, el focus d'atenció s'ha centrat en els residus inorgànics «moderns» (majoritàriament plàstics). Els residus alimentaris «tradicionals» no estaven realment en el menú. En el seu assaig,<sup>5</sup> Greg Kennedy descriu les escombraries com un vertader problema ontològic resultant de la nostra inestable relació amb la natura, en la qual els objectes són o bé valuosos o bé d'un sol ús i, per tant, buidats de presència física significativa: «éssers que d'alguna manera manquen essencialment de ser i existeixen en el nostre món tecnològic només per desaparèixer».

L'*Oxford Handbook on Food Ethics* argumenta «que un èmfasi excessiu en la responsabilitat de la reducció de les deixalles individuals d'aliments és enganyós en el millor dels casos, i pernicios en el pitjor, per combatre els problemes substancials que el malbaratament global d'aliments crea i exacerba, inclòs l'augment de les emissions de carboni i la fam». Encara que els canvis generalitzats en els hàbits individuals tindrien repercussions, els seus beneficis serien, en el millor dels casos, modestos. En comptes d'això, en abordar aquests problemes hauria de donar-se prioritat al compromís cívic i a l'activisme polític orientat a la reforma institucional que integra la preocupació pel malbaratament d'aliments en una



lluita més àmplia per polítiques respectuoses amb el medi ambient.<sup>6</sup>

Aquesta qüestió es troba, per tant, a mig camí entre l'ètica alimentària i l'ètica del balafiament, i sol tractar-se des d'un punt de vista estrictament antropocèntric. La pèrdua de biodiversitat acostuma a ser considerada sim-

plement una violació dels drets d'ús de les futures generacions humanes. Potser serà útil iniciar un nou i necessari debat amb algunes tesis sobre el malbaratament d'aliments, incloses les intuïcions teològiques, unes intuïcions que són més «elements de reflexió» que afirmacions filosòfiques precises.

# EL SIGNIFICAT TEOLÒGIC DELS RESIDUS D'ALIMENTS

---

Com hem anat veient el malbaratament d'aliments és un problema complex. Només es pot abordar convencent els ciutadans del fet que poden prendre mesures concretes i eficaces. Els qui s'encarreguin de convèncer la gent només tindran èxit si se'ls veu implicats en l'estudi del problema i en la formulació de les propostes derivades del seu estudi. Hauran de mostrar rigor intel·lectual, i també estar disposats a reconèixer els límits de la seva pròpia competència. Hauran d'estar disposats a reconèixer les competències dels altres i a col·laborar-hi en l'elaboració de propostes viables i a presentar-les d'una manera que generi confiança en les persones de bona voluntat. Aquest procés només funcionarà amb la participació de moltes disciplines diferents i el compromís de totes les parts interessades, incloses les religions del món i les tradicions espirituals.

## **El paper de les religions**

Arreu del món, hi ha moltes proves que les creences i pràctiques religioses determinen els comportaments socials. La quantitat d'aliments que mengem, com es preparen, quan es mengen i en quina quantitat es malgasten depèn —en certa manera— de les prohibicions alimentàries, els calendaris litúrgics i els hàbits espirituals. Durant

la Quaresma cristiana, el Ramadà musulmà, la Pasqua jueva i moltes altres festivitats religioses es mostra de forma evident el profund vincle que hi ha entre les pràctiques alimentàries i les religioses. Una marca distintiva de la cultura occidental, tradicionalment cristiana, és la creixent indiferència envers la religió. Sovint, aquesta indiferència és acompanyada per un consumisme sense pal·liatius que reforça

l'actitud despreocupada que preval davant el malbaratament d'aliments. D'altra banda, la cultura occidental contemporània aprecia cada vegada més l'espiritualitat, i aquesta evolució està molt en harmonia amb el moviment ecologista. També està obert al diàleg amb totes les tradicions religioses, i els que ens reunim per escriure aquest quadern som conscients que aquesta actitud de diàleg és enriquidora per a tothom. Pertanyem a una tradició catòlica i ignasiana molt marcada i en les reflexions que segueixen ens inspirem en aquesta tradició, però actuem com a part de la recerca d'un terreny comú en què es basa tot diàleg. Proposem mirar els aliments (i els seus residus) a través de sis lents teològiques diferents que, esperem, siguin accessibles a tothom.

### **L'aliment com a regal del cel: La creació transformada**

«Totes les comunitats religioses reconeixen que el menjar és miraculós».<sup>7</sup> Des del punt de vista teològic, l'aliment no és només un recurs natural, ja sigui cru o processat. És quelcom més que les calories que necessitem per funcionar com un organisme viu. És el sosteniment de la vida i, com a tal, un signe del creador. En la Bíblia hebrea, la metàfora del manà —literalment «pa del cel»— expressa bé l'origen diví del nostre aliment.

Els creients de totes les tradicions religioses donen les gràcies abans de menjar i demanen de tenir-ne cada dia: «Dona'ns avui el nostre pa de cada dia» (Mt 6:11). Jesús mateix va advertir que no hauriem de preocupar-nos

pel que menjarem, perquè Déu alimenta els ocells del cel i nosaltres som més valuosos (Mt 6,26). Com ha assenyalat el papa Francesc a la *Laudato si'*, «la gràcia, que tendeix a manifestar-se de manera tangible, va trobar una expressió insuperable quan Déu mateix es va fer home i es va entregar com a aliment per a les seves criatures» (LS 236) en la forma sacramental del pa i el vi.

Donar les gràcies abans de menjar ens ajuda a reconèixer la nostra dependència física, corporal i espiritual amb el món creat, els germans i Déu. L'aliment és un element intrínsec a les complexes «xarxes de donar i rebre»<sup>8</sup> en què només som un node.

En l'Eucaristia, una experiència simbòlica de compartir aliments, rebem els béns gratuïts de la creació, que es transformen en aliments mitjançant «el treball de les mans humanes». La generació d'aliments és un esforç cooperatiu, i el malbaratament d'aliments és un signe d'arrogància en una cultura que no és capaç de valorar i orar en acció de gràcies pels aliments que ha rebut.

### **L'aliment com a símbol i sacrament**

L'aliment és un vehicle sacramental que obre l'accés a allò diví. És necessari per a la nutrició corporal, i també és un «regal del cel» que assenjala més enllà d'aquesta terra i d'aquesta vida. En moltes tradicions, la gent va a les tombes dels seus avantpassats, escombra i neteja la zona i diposita aliments al costat dels seus morts. Els animals i les primeres collites eren, i continuen sent, ofrenes que es fan ritualment a

Déu en moltes cultures. El terme sacrifici, del llatí *facere* (fer) *sacre* (sagrat), està íntimament relacionat amb els ritus en què s'ofereixen aliments comestibles a la divinitat com a manera de comunicació i agraïment.

Per als cristians, l'Eucaristia és alhora un banquet i un memorial en què Jesús s'ofereix com un anyell sacrificat, però en forma d'aliment. En l'evangeli de Joan, Jesús converteix l'aigua en vi (Jn 2:1-11), dona menjar als 5.000 (Jn 6:1-15) i serveix el desdèjuni als deixebles (Jn 21:13). Aquests esdeveniments són una expressió del seu amor i la seva saviesa i, vist des d'aquesta perspectiva, malgastar el menjar és un acte irreverent, fins i tot una profanació.

Oferir i compartir aliments té un profund significat cultural i sacramental en la majoria de les religions. Al final del Ramadà, els musulmans celebren la «Festa de la ruptura del dejuni» (*Id al-Fitr*). Aquest dia és l'únic del mes de *Xawwal* en què els musulmans no poden dejunar.

La sobreabundància és considerada un signe clar de la benedicció de Déu. En la narració de l'Èxode, els israelites van rebre instruccions de menjar només el manà que havien recollit per a cada dia, deixant que la resta es podrís. En els nostres dies, aquesta qüestió no és tan senzilla. La increïble quantitat de menjar que es malgasta durant el Nadal, la Pasqua, el Ramadà i moltes altres celebracions religioses és sorprenent. Segons estimacions conservadores, al voltant del 15-25% de tots els aliments comprats o preparats durant el Ramadà aniran a parar a la galleda de les escombraries abans de ser utilitzats o consumits.<sup>9</sup> La qüestió dels ex-

cessos en les festes religioses ha de ser abordada per economistes, sociòlegs i científics, però també mereix l'atenció d'antropòlegs i teòlegs.

## **La injustícia i el pecat de malgastar els aliments**

Per a gairebé totes les religions, la lluita contra la fam és prioritària. La fe cristiana adverteix que serem jutjats si no alimentem els que passen gana i els pobres (Mt 25). El papa Francesc descriu la «cultura del deixar de banda» contemporània (LS 16,20-22) com a injusta i pecaminosa. «Cada vegada que es llença menjar és com si es robés de la taula dels pobres» (LS 50). La injustícia social, la degradació del medi ambient i l'ús irresponsable dels recursos es presenten profundament interconnectats. «Aquests problemes estan íntimament lligats a la cultura del deixar de banda, que afecta tant els éssers humans exclosos com les coses que ràpidament es converteixen en escombraries» (LS 22).

Un dels principals textos religiosos de l'hinduisme afirma que tots els éssers vius són una expansió de la deïtat hindú Krixna, la qual cosa converteix el maltractament a la Terra i als elements que la componen en un acte espiritualment menyspreable. Hi ha passatges similars en les escriptures de múltiples religions. En els textos budistes, la forma «il·luminada» de menjar (anomenada *orioki*, o «la quantitat justa») consisteix a servir i menjar els aliments de manera que es minimitzin les deixalles.<sup>10</sup>

Arreu del món, la majoria dels bancs d'aliments estan gestionats per

comunitats religioses o organitzacions confessionals. Moltes congregacions locals acullen algun tipus de programa per ajudar les persones necessitades les seves comunitats, la qual cosa significa que les religions tenen el potencial d'exercir un paper clau tant en la denúncia de la crisi del balafament d'aliments com en el disseny de solucions. Les religions estan en una posició única per ajudar-nos a establir una connexió espiritual entre la santedat d'alimentar els qui passen gana i la transgressió que suposa el mal ús dels aliments.

L'accés als aliments és una necessitat humana bàsica. L'ODS 2 ho deixa clar: «Posar fi a la fam, assolir la seguretat alimentària i la millora de la nutrició i promoure l'agricultura sostenible». Aquest problema és global i complex, i està profundament entrellaçat amb la desigualtat, la pobresa i la falta de respecte per totes les formes de vida. Malgastar aliments en un món en què milions de persones passen gana i moltes cadenes alimentàries estan al límit és una injustícia.

## **Acumular aliments o menjar amb moderació**

Els trastorns alimentaris són massa comuns per ignorar-los en un món en què, segons l'Organització Mundial de la Salut, al voltant del 40% dels adults tenen sobrepès, i el 13% són obesos. Les pràctiques ascètiques per motius religiosos es qualifiquen fàcilment com a dures i opressives, però sovint van acompanyades d'un sentit de comunitat i connexió amb la terra. Afecten moltes àrees de la nostra vida (roba,

habitatge, viatges, relacions personals), però el menjar és fonamental en l'ascetisme perquè és una necessitat bàsica diària, i una àrea de la nostra vida en què fàcilment perdem el control.

No és casualitat que els fundadors religiosos, els teòlegs i els líders espirituals hagin dedicat tanta atenció a la manera com mengem i bevem, i hagin subratllat la importància de la temprança i el dejuni. Sant Ignasi de Loiola va desenvolupar en els seus Exercicis Espirituals un seguit de pautes relacionades amb els aliments: «Les regles per ordenar-se en el menjar» (EE 210-217).

Segons tres dels quatre evangelis, Jesús es va preparar per al seu ministeri públic dejunant durant quaranta dies. Joan Baptista vivia al desert i menjava aliments senzills. Segons David Grumett i Rachel Muers, «l'abstinència de carn pot ser considerada, almenys històricament, un element fundacional de la identitat i la disciplina cristianes».<sup>11</sup>

Francesc parla del «desig desordenat de consumir més del que és realment necessari» (LS 123). Per als musulmans, un tema central del Ramadà és també el control del desig (*nafsu*). Durant el mes sagrat, tots els musulmans han d'abstenir-se de menjar i beure des de l'alba fins que es fa fosc durant 30 dies. Moltes religions orientals són profundament ascètiques i insisteixen en la importància de l'autocontenció pel que fa a l'aliment, i fins i tot prescriuen una dieta vegetariana.

Aquest tipus d'ascetisme religiós podria convertir-se en una «escola» on els creients de les diferents religions s'eduquin per rebutjar el malbaratament d'aliments. D'aquesta manera, poden aprendre a controlar el desig de menjar i a valorar-ne la més petita porció.<sup>12</sup>

## Menjar plegats com a construcció de la comunitat

El simbolisme del menjar està arrelat en la tradició judeocristiana. Segons el Gènesi, Adam i Eva van ser expulsats del paradís perquè van desobeir l'ordre de Déu de no menjar de l'arbre de la ciència del bé i del mal. Benjamin E. Zeller afirma que «encara que els aliments i el consum que en fem tenen un paper central en gairebé totes les religions del món, ocupen un lloc especialment destacat en el judaisme». A través del menjar, la comunitat arriba a comprendre's a si mateixa: «Els enfocaments comunitaris i individuals de la vida jueva en el món contemporani depenen sovint de l'acceptació, el rebuig o l'adaptació de les pràctiques relacionades amb el menjar».<sup>13</sup>

El cristianisme va rebutjar moltes prescripcions dietètiques jueves, però, en el Llibre dels fets, el menjar continua ocupant un lloc central en la vida dels cristians: «Cada dia eren constants a assistir unànimement al culte del temple. A casa, partien el pa i prenien junts el seu aliment amb joia i senzillesa de cor». (Ac 2:44-47). En els evangelis, algunes de les paràboles més conegudes descriuen un banquet en què l'amfitrió convida els pobres, els lesionats, els coixos i els cecs (Lc 14:13; Mt 22:1-13). Jesús ens ensenya a alimentar els que no podran pagar (Lc 14:12-14). La seva comunitat era infame i criticada per menjar «amb els contribuents i pecadors» (Mt 9:11; Mc 2:16; Lc 5:29; 15:12) i amb els fariseus (Lc 7:36; 14:11). Jesús mateix és acusat de ser un «golafre i borratxo» (Mt 11:19). La comunitat cristiana no se centra en la prescripció dietètica i en

la família. Amplia la taula i s'obre als que no hi poden contribuir.

Per als musulmans, menjar canvia de significat durant el Ramadà i es converteix principalment en un acte col·lectiu. Això aclareix el complex entramat de significats en què està immersa l'alimentació: les ofrenes d'aliments, l'intercanvi i la construcció de la comunitat interactuen d'una manera única. Compartir els aliments construeix la comunitat i acaparar els aliments, o menjar sense consciència, la trenca. Menjar sol i malgastar aliments divideix la comunitat i degrada —a través de les seves empremtes de carboni i aigua— la comunitat terrestre, la font mateixa dels aliments que compartim.

En resum, res expressa amb més eloqüència la relació amb els nostres semblants que la manera en què mengem. L'àpat ens uneix com cap altra cosa. Menjar és molt més que una activitat física. No ens limitem a omplir-nos la boca. Envoltem l'acte de menjar amb una cerimònia que apunta a una realitat que no es pot explicar només amb termes científics. L'aliment ve de la terra, però hi ha quelcom en el fet de compartir-lo que remet a un altre món misteriós. Menjar és més que el que es veu a simple vista.

Durant la major part de la història de la humanitat, el record de l'escassetat i la fam ha condicionat la ment de les persones. Potser la sort d'haver escapat a la mort és el que ha fet que persones de totes les èpoques i llocs considerin la festa com el més feliç dels esdeveniments humans. Potser és això el que ha fet que moltes persones, al llarg dels temps, associïn el malbaratament d'aliments amb un sentiment de culpa, cosa que continua sent certa

avui en dia, encara que hi ha poques proves que estigui relacionat amb els efectes que tot plegat té en el medi ambient.

La culpa és un sentiment d'insatisfacció amb un mateix, encara que sovint no canvia res. Pot arribar fins i tot a deixar-nos paralyzats, com el fu-

mador que se sent malament per fumar però que no ho pot deixar. De tota manera, hi ha una cosa positiva a dir sobre el sentiment de culpa: almenys sabem que tenim un problema. Pot ser que ens faci sentir miserables, però la misèria ens pot obrir a fer preguntes i, quan les fem, és possible que trobem respostes.

Totes les etapes de la cadena de subministrament d'aliments produeixen residus, però el fet és més evident en la fase de venda a la menuda i al consumidor. Els informes de la FAO consideren que fins al 50% dels aliments produïts es perden o es malgasten abans i després d'arribar al consumidor. Es poden utilitzar algunes tècniques que redueixin les deixalles, per exemple, les que expliquem a continuació.

## **Nous models econòmics: De l'economia lineal a la circular**

Els subproductes alimentaris es consideren una font barata de components valuosos, ja que les tecnologies existents permeten la recuperació dels nutrients i el seu reciclatge en la cadena alimentària com a additius funcionals en diferents productes. La gestió dels residus alimentaris pot incloure diversos tipus de tractament: físic, químic, tèrmic i biològic.

Una gestió més eficaç dels residus alimentaris és fonamental per augmentar els nivells de rendibilitat de les bau-

les de la cadena alimentària i garantir que cada etapa pugui ser rendible per als implicats. La manera d'utilitzar els materials en el procés de recuperació de la cadena alimentària determinarà la viabilitat del model econòmic subjacent. Els beneficis econòmics es podrien assolir sense necessitat de comprar nous ingredients o desenvolupar productes completament nous.

## **Què és la valoració?**

Una definició acceptada per als residus alimentaris és la de «productes finals



de diverses indústries de processament d'aliments que no han estat reciclats o utilitzats per a altres fins». Tota mena de deixalles poden ser recollides i «recuperades» per ser reutilitzades com algun altre material. Probablement no hi hagi cap substància a la terra que no pugui ser tractada d'aquesta manera, però hi ha una trampa. Qui «recollirà i recuperarà» si el cost de fer-ho és menor que el preu que la gent està disposada a pagar per la matèria primera «recuperada»? Què passa llavors? La resposta és: res. Aquestes costoses escombraries recuperades continuen sent només això: escombraries.

L'economia circular consisteix a reduir el cost de la recollida i la recuperació, i depèn en gran manera de la voluntat de les persones de pensar en termes de material en comptes de residus. Els articles que ja no necessitem —aliments, roba, maquinària, mobles— poden tractar-se com a residus que cal llençar o com a material que serà rendible per a altres persones i potser, fins i tot, per a nosaltres mateixos. Aquesta economia emergent podria resultar molt rendible per a tothom. Tanmateix, això encara està ben lluny, pertany al futur. Mentrestant, hem de trobar la manera de dedicar una atenció conscient a tots els recursos de la terra de què som responsables.

És una actitud molt diferent de la que estem acostumats a tenir. Caldrà aprendre'n, fil per randa, pas a pas. Si voleu desenvolupar aquesta actitud haureu d'anar a trobar d'altres que pensen com vosaltres. Potser estaran unes passes per davant vostre al camí —o potser no— però tindran la mateixa voluntat. Amb la seva ajuda trobareu xarxes més àmplies de coneixe-

ment que podreu utilitzar o una causa pràctica a què podreu dedicar el vostre talent i la vostra energia.

Potser us sorprendrà saber que el vostre desig de reduir la quantitat de deixalles que van a parar a la galleda d'escombraries pot contribuir a fer que les coses funcionin millor, però realment no hi ha cap altra manera d'avançar. El malbaratament d'aliments no pot desaparèixer sense més, però les societats poden canviar, i de fet ho fan quan les persones s'uneixen i treballen per quelcom que realment val la pena.

De què acabareu parlant si decidiu reduir el malbaratament en la vostra vida? Potser us sentireu a parlar, amb un cert grau de confiança, de coses com...

- *Recuperació*: els residus alimentaris són com una mina que conté tota mena de substàncies que es poden utilitzar de diverses formes possibles per crear noves oportunitats i mercats que s'han subestimat fins no fa gaire.
- *Valoració*: convertir part de les escombraries en aliments per a animals, com ja es fa.
- *Abocador*: és el mètode d'eliminació de residus sòlids més comú en l'actualitat, que consisteix a trobar un gran forat en algun lloc i omplir-lo de residus de tota mena.
- *Mètodes de conversió de biocombustibles*: convertir els residus alimentaris en components orgànics que puguin transformar-se en energia i després utilitzar-los en forma com a combustibles o electricitat.
- *Compostatge i vermicompostatge*: convertir els residus alimentaris en adob.

## Consum sostenible (campanyes i legislació)

Per a les estratègies i la directiva de gestió de residus de la Comissió Europea, la prevenció i la minimització dels residus és la prioritat. Estableix una jerarquia en què la prevenció dels residus, o la seva reducció, es consideren la millor opció. A la part inferior d'aquesta jerarquia —la pitjor opció mediambiental de totes— hi ha l'abocament i la incineració. El primer enverina la terra i l'altra contamina l'atmosfera.

L'estratègia de minimització de residus de la UE inclou la prevenció de residus, el reciclatge intern dels residus de producció, la millora de la qualitat dels residus en origen i la reutilització de productes. L'estratègia de residus de la UE també ha desenvolupat un conjunt de principis destinats a posar la responsabilitat dels residus a les mans del productor.

La preocupació pel malbaratament d'aliments no es limita als cercles oficials. Hi ha un nombre creixent d'activistes que criden l'atenció sobre el problema i demanen un canvi. Els moviments de protesta inclouen activitats com el *dumpster diving* (recerca en el contenidor d'escombraries), que pretén posar de manifest la natura arbitrària de les etiquetes de caducitat.<sup>14</sup>

### Cap a un enfocament integral

El malbaratament d'aliments no és només un tipus de residu especial (és a dir, orgànic). Molt sovint es tracta d'aliments potencials: aliments que perden gradualment la capacitat d'alimentar.

Tots els aliments (i tots els residus alimentaris) són alhora matèria viva anterior i matèria viva potencial, no poden ser «fabricats» pels humans. Han de ser collits i processats pels humans i per als humans. Sovint és tant un problema concret (especialment per als sistemes públics d'eliminació) com, fins i tot amb més freqüència, un símbol o un recordatori de problemes estructurals molt més profunds. En el context de la pobresa i la fam, el malbaratament d'aliments es considera sovint una important ofensa ètica i un símbol d'injustícia i desigualtat, encara que en si mateix pot no ser la raó d'aquests problemes. Val la pena adoptar, per tant, un enfocament holístic per comprendre i abordar alhora tots aquests aspectes entrelaçats o, si més no, uns quants.

Aquesta visió holística pot ser tot un repte per al nostre enfocament tradicional occidental de la ciència, amb les seves branques segmentades del coneixement acadèmic, mentre que s'ignoren altres percepcions. El problema del balafament d'aliments pot animar-nos a aprendre d'altres tradicions no europees, indígenes sobretot, que sovint expressen una comprensió més profunda de la connectivitat de la vida en mostrar molta més gratitud i respecte pels aliments que una vegada van ser vius i han donat la seva vida per permetre'ns continuar amb la nostra. Curiosament, diversos autors filosòfics assenyalen que les pràctiques religioses tradicionals arreu del món inclouen elements higiènics (per exemple, un acte de neteja o purificació...) i que l'home modern, que sembla haver perdut el contacte amb aquestes antigues tradicions, està exagerant en dos sen-

tits. D'una banda, estem obsessionats amb la higiene i, de l'altra, produïm més escombraries que mai.

Aquesta visió holística també ens protegirà de la idealització romàntica de les anomenades «velles tradicions». Ens ajudarà a comprendre que, en moltes tradicions ètniques i religioses, el malbaratament d'aliments es considerava també, en algunes circumstàncies, un símbol positiu d'abundància. Oferir un àpat frugal als convidats o celebrar una festa sense que sobrés menjar podia considerar-se una ofensa. Aquest comportament tradicional ha de canviar, o com va dir el poeta Goethe, «el que has heretat dels teus pares, guanya-t'ho novament, per fer-t'ho veritablement teu».

## Conclusions

Els aliments que mengem comencen per ser arrencats, recollits o sacrificats. Sovint, se'ls treu la pell i es «preparen» d'alguna manera. Fins i tot poden ser «processats», és a dir, enllaunats, envasats al buit, congelats en sec, etc. En el camí cap a la nostra taula, és possible que es facin malbé o que madurin massa i, de la manera que sigui, que arribin a convertir-se en «no apte per al consum» i siguin rebutjats. El que queda es transporta a la botiga on el consumidor ho compra i ho porta a casa seva. Abans que es consumeixi finalment, potser alguna altra cosa se'ns farà malbé o madurarà massa, i encara no hem acabat. Potser hi haurà més deixalles durant la «preparació». Al final, tindrem l'àpat servit a taula i menjarem i, amb els plats i les olles no del tot buides, ho recollirem tot.

Cadascun d'aquests moments del viatge dels aliments està connectat pel comportament humà i la dinàmica estructural. Cada moment es produeix d'una manera particular i mesurable. Està conformat per un cúmul de suposicions i actituds, cap de les quals queda per sobre de l'escrutini i la crítica. Tanmateix, aquest escrutini es topa amb una resistència —de vegades ferotge— perquè l'acte de menjar ens uneix a la vida i als altres com cap altra activitat humana. No és només el fet de menjar, sinó la manera com ho fem, el que ens fa veure a nosaltres mateixos i els altres com a humans. Un bon àpat és una ocasió feliç perquè ens inclou i reconeix, i podem incloure-hi i reconèixer-hi els altres.

Tot i això, en aquest món «global» en què ara vivim, el que mengem i el viatge dels aliments a la nostra taula (i més enllà!) exclou altres persones de «la nostra» taula. En el passat hi havia moltes taules diferents amb fonts separades d'aliments. Ara hi ha una font interdependent, i no és exagerat dir que tots compartim la mateixa taula. Cada aliment arriba a aquesta taula amb el seu propi viatge. El viatge d'un manat de plàtans és probablement diferent del d'un gall dindi de Nadal o una llauna de pèsols. Si volem menjar d'una manera que respecti els nostres germans, haurem de reexaminar i remodelar aquests viatges, però cap de nosaltres pot fer-ho tot sol.

En definitiva, necessitem una reformulació del funcionament del sistema alimentari basada en sistemes més localitzats, amb una nova cultura alimentària de consum de productes més locals, ecològics i de temporada, amb circuits de comercialització més curts

entre la producció i el consum, i sistemes de producció més resilients basats en l'agroecologia, que, segons els experts, podrien contribuir a reduir el malbaratament d'aliments a les ciutats i el camp.

Admetem-ho, fins i tot pensar en el repte que suposa el malbaratament d'aliments pot fer-nos sentir impotents i derrotats. Igual que el viatge que els aliments fan fins que arriben al nostre plat, nosaltres també tenim un viatge a fer si volem abordar amb eficàcia el balafament d'aliments i no podem fer ni tan sols el primer pas a menys que tinguem esperança tant en nosaltres mateixos com en la humanitat.

Ser humà no és només ser membre de la mateixa espècie. Té a veure amb la solidaritat. Quan somiem al costat d'altres en un món en què tothom tingui prou menjar i quan estiguem disposats a lluitar amb altres persones per fer realitat aquest somni, ens trobarem estranyament agraïts i animats. Lluitarem contra les actituds envers els

aliments i el malbaratament que deixen la gent exclosa i la terra contaminada. Si som sincers, aquestes actituds no estan només en els altres, sinó que s'han apoderat de nosaltres, i la lluita és en part amb nosaltres mateixos. Cadascun de nosaltres pot preguntar-se com pot exercir el seu paper en aquesta lluita. Què puc aprendre dels altres quan exerceixen el seu paper? Com podem donar-nos suport els uns als altres?

Aquest quadern és el resultat de la reunió d'un grup de persones per parlar del problema del malbaratament d'aliments. Teníem quelcom en comú. Tots trobem suport personal en la nostra fe cristiana i en l'herència espiritual de la Companyia de Jesús. Compartim aquestes idees perquè ens donen vida. El repte del balafament d'aliments és un afer que concerneix a tothom, i volem parlar amb tothom. Per això no hem escrit un «informe». Esperem que quan acabeu de llegir aquest text vulgueu parlar amb altres persones sobre el que heu llegit.

## ANNEX: MESURES PRÀCTIQUES, SENZILLES I SENSATES PER A TOT HOM

---

La FAO ha publicat una llista de mesures senzilles, però sensates, que tothom pot adoptar per canviar els nostres hàbits:

1. Compreu només el que necessiteu. Feu una llista i seguïu-la.
2. No tingueu prejudicis. Compreu fruites i verdures «lletges», o amb formes irregulars; són igual de bones.
3. Comproveu la nevera. Emmagatzemeu els aliments entre 1 i 5 °C per aconseguir la màxima frescor i vida útil.
4. La primera cosa que entra és la primera cosa que surt. Quan ordeneu la nevera i els armaris, recordeu que cal moure els productes més antics a la part davantera i deixar els més nous a la part posterior.
5. Entendre el significat de les dates. La data de caducitat indica quan l'aliment és segur per al seu consum, mentre que la data de consum preferent significa que la qualitat de l'aliment és millor abans d'aquesta data, però que continua sent segur consumir-ne després.
6. No deixeu res enrere. Guardeu les sobres per a un altre àpat o utilitzeu-les en un altre plat.
7. Doneu els excedents a altres persones.

1. Tanmateix, això no és només un problema que afecti Occident i prou. A l'Orient Mitjà es malgasta cada any més d'un bilió de dòlars en aliments (*The National*, EAU, 9 d'abril de 2016). El 2012 es van malgastar 1,4 milions de tones mètriques d'aliments a Qatar (ECOMENA, Qatar, març de 2016). Aquesta xifra, dividida per la població de llavors, que era de 2,05 milions, equival a una mitjana de 636 kg d'aliments per persona l'any, o 1,74 kg al dia. El desaprofitament d'aliments a l'Orient Mitjà inclou els residus orgànics generats en hotels, restaurants, menjadors, cafeteries, centres comercials i indústries alimentàries. Els països de l'Orient Mitjà són reconeguts com els que més aliments malgasten arreu del món.
2. VON WEIZSÄCKER, Ernst Ulrich; WIJMAN, Anders (2018). *Come on!: capitalismo, cortoplacismo, población y destrucción del planeta. Informe del Club de Roma*, Barcelona: Deusto.
3. ELHACHAM, Emily, BEN-URI, Liad, GROZOVSKI, Jonathan i altres (2020). «La masa global creada por el hombre supera a toda la biomasa viva». *Nature* 588, 442-444.
4. BAR-ON, Yinon M., PHILLIPS, Rob, MILO, Ron (2018). «La distribución de la biomasa en la Tierra», *PNAS* 115, 6506- 6511.
5. KENNEDY, Greg (2007). *Una ontología de la basura. Lo desechable y su naturaleza problemática*. Nova York: Suny Press.
6. BARNHILL, Anne, BUDOLFSON, Mark i DOGGETT, Tyler (2018). *The Oxford Handbook of Food Ethics*.
7. El projecte Bhumi.
8. MACINTYRE, Alasdair (2001). *Dependent Rational Animals: Why Human Beings Need the Virtues*, Chicago: Open Court.
9. El 2012, l'Ajuntament de Dubai va calcular que durant el el Ramadà es llença cada dia un 55% dels residus domèstics (és a dir, unes 1.850 tones). Durant el mes sagrat, la generació de residus d'aliments a Bahrain supera les 400 tones diàries. A Qatar, es calcula que gairebé el meitat dels aliments preparats durant el Ramadà acaben als contenidors d'escombraries.
10. KANG, Jimin (2018). «[Is food waste a religious issue?](#)», *The Counter*.
11. GRUMETT, David i MUERS, Rachel (2010). *Theology on the Menu: Asceticism, Meat and Christian Diet*, Londres: Routledge.
12. PETRESCU-MAG, Ruxandra Malina i d'altres (2019). «Adopting Temperance-Oriented Behavior? New Possibilities for Consumers and Their Food Waste», *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 32:5-26.
13. ZELLER, Benjamin E. (2014). «Food Preparation, Cooking, and Ritual in Judaism», *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, 916-923.
14. L'organització [Feeding the 5000](#) ha muntat més de 50 esdeveniments arreu del món, en els quals ha servit un deliciós àpat comunitari per a 5.000 persones, fet del tot amb aliments que d'altra manera haurien anat a parar a les escombraries.

## PREGUNTES PER A LA REFLEXIÓ

---

1. Faig un recorregut pels subratllats del quadern. Aquells aspectes sobre el malbaratament que m'eren desconeguts i que he après; aquells altres que tot i conèixer tenia oblidats. Quina és la meva participació en tota aquesta qüestió del malbaratament alimentari? Si després es pot compartir en grup encara millor.
2. Acostumo a preguntar-me sobre el recorregut dels aliments fins que arriben a la meva taula?
3. De quina manera les meves creences o conviccions afecten la relació que tinc amb el menjar i amb els aliments en general?
4. He pres alguna decisió darrerament en la direcció de reduir el malbaratament d'aliments? Quina? En penso prendre alguna més després de la lectura del quadern?
5. Al final del quadern els autors diuen: «Esperem que quan acabeu de llegir aquest text vulgueu parlar amb altres persones sobre el que heu llegit». Ha estat així?

**Cristianisme i Justícia** (Fundació Lluís Espinal) és un centre d'estudis creat a Barcelona l'any 1981. Agrupa un equip de voluntariat intel·lectual que té per objectiu promoure la reflexió social i teològica per contribuir a la transformació de les estructures socials i eclesials. Forma part de la xarxa de centres Fe-Cultura-Justícia d'Espanya i dels Centres Socials Europeus de la Companyia de Jesús.

## Quaderns CJ

Darrers títols

- 221. *El shock pandèmic*. O. Mateos
- 222. *Passió, mort i resurrecció dels drets humans*. J. Ordóñez
- 223. *Llum i ombres*. J. I. González Faus
- 224. *La veritat segrestada*. J. García del Muro, F. J. Vitoria i S. Herrera
- 225. *El coronavirus: mirall de creences*. Josep F. Mària
- 226. *Recuperar els béns comuns, reivindicar el bon viure*. J. Carrera i D. Murillo
- 227. *Saviesa divina*. J. I. González Faus
- 228. *El malbaratament d'aliments*. J. C. Romero i J. Tatay (coord.)

La Fundació Lluís Espinal envia gratuïtament els quaderns CJ.  
Si desitgeu rebre'ls, demaneu-los a:

### Cristianisme i Justícia

Roger de Llúria, 13, 08010 Barcelona  
93 317 23 38 • [info@fespinal.com](mailto:info@fespinal.com)  
[www.cristianismejusticia.net](http://www.cristianismejusticia.net)

També podeu descarregar-los a:  
[www.cristianismejusticia.net/quaderns](http://www.cristianismejusticia.net/quaderns)

