

Malbaratament alimentari, un concepte modern?

Després d'anys creient fermament que el model neoliberal i la societat postmoderna en la que vivim eren les causes, a escala mundial, de tots els mals socials, econòmics i ambientals vàrem començar una creuada personal per canviar aquest model.

La manera escollida va ser crear l'Espigall: una manera de viure, una manera d'entendre l'alimentació, una manera de relacionar-se amb l'entorn i, també, una manera de guanyar-se la vida.

L'evocativa vida rural materialitzada en la figura del mas i, per antonomàsia, en la masia –l'expressió construïda de les terres i dels ecosistemes adjacents- van ser la font d'inspiració per intentar retornar a un model de vida on l'objectiu era tancar els cicles: de l'energia, de l'aigua, dels aliments...

I així va ser com vàrem començar a produir verdures de varietats locals per als nostres veïns. Amb aquesta acció matàvem diversos ocells d'un sol tret. Recuperàvem la biodiversitat cultivada, proveïem de menjar de proximitat a la nostra gent i, sobre el paper, reduïem el malbaratament d'aliments. Malgrat tots aquests intents, seguíem desaprofitant menjar, especialment, durant els mesos d'estiu, ja que la gent fa vacances però l'hort, no!

Un dia, per una d'aquelles casualitat de la vida en les que no creiem, va aparèixer part de la solució, és deia Mireia i, en aquell moment, encara no sabia que seria... part de la solució.

El projecte Espigoladors (www.espigoladors.cat) estava en fase incipient però crec que, a partir d'aquell dia, va agafar forma i el seu creixement ha estat exponencial. Així va ser com, al cap de poc temps, part dels excedents de l'hort, eren espigolats, processats i retornats a la societat des d'una perspectiva social.

A dia d'avui, ens sentim extremadament orgullosos de tenir el segell que ens acredita com a col·laboradors d'aquest projecte que fa més eficient el nostre sistema productiu però que, també, fa més eficient i justa la nostra societat.

Però, el problema no estava resolt, de cap manera! Tenia molt clar que les economies i, en general, les societats rurals no generaven malbaratament alimentari però, com era que nosaltres, malgrat voler emular el seu funcionament no ho aconseguíem del tot. Un dia, mentre fèiem una de les feines més mecàniques de l'hort, treure herbes, ho vaig veure clar!!!

El malbaratament alimentari, està íntimament lligat al fet urbà i al model social que s'hi desenvolupa. Si tirem enrere, 2000 anys, i ens situem a la megalòpolis de l'època, Roma, el malbaratament alimentari era una constant ja que el proveïment d'aliments d'una ciutat tant gran s'havia de realitzar des de tots els racons de l'imperi. Això comportava pèrdues importants en el transport, però també en la distribució interna d'aquests aliments. En aquest context urbà, el valor dels aliments començava a devaluar-se envers d'altres necessitats com ara l'oci.

Avui en dia, però, la gran diferència amb la Roma clàssica és que el model urbà -la mentalitat urbana- ha saltat fora dels límits de la ciutat i s'estén per bona part del territori amb independència de si estem en una ciutat o en un poble dels Pirineus.

Les pautes de consum s'han estandarditzat seguint el model urbà i, per tant, arribem al cap del carrer. El problema no és el model productiu dels aliments sinó el de consum. La nostra explotació hortícola genera malbaratament perquè, malgrat situar-se en un poble, aquest poble es relaciona amb l'aliment d'una manera urbana.

Lluny de ser una crítica als meus veïns, la solució és complexa i estructural però, projectes com Espigoladors són una finestra oberta cap a una nova manera de relacionar-nos amb el menjar.

Per a més informació: www.espigall.cat