



finestra



Dana Gunders

Com capgirar el malbaratament alimentari

TED Sèrie de dilemes del compte enrere: menjar
5 de juny del 2024

Fotografia: Gilberto Tadday / TED



Dana Gunders és una activista estatunidenca que va iniciar el moviment sense residus als EUA. Ha dedicat la seva carrera a conscienciar sobre la problemàtica del malbaratament alimentari i a ajudar la indústria, els responsables polítics i els consumidors a activar solucions per reduir-lo. Ha intervingut al Congrés dels EUA i és molt present als mitjans de comunicació, on aprofita per divulgar la seva visió i les solucions reals per fer front a aquest problema.

Durant els últims quinze anys, he estat obsessionada amb la quantitat d'aliments que malbaratem, cosa que em fa ser l'última persona amb qui voldrà sopar ningú.

Inevitablement, estem asseguts a taula al final de l'àpat i els altres comunsals estan jugant amb el menjar que queda al seu plat, que no volen, i em miren i em donen qualsevol excusa incòmoda.

I els dic: «mireu, no podem seguir menjant d'aquesta manera. Aquest és un problema sistèmic, i és massa gros».

I com és de gros? Bé, imagineu-vos una granja. És de la mida de tots els EUA. Fa servir tres vegades més aigua que tot el país en el seu conjunt i cultiva aliments durant tot l'any. I a l'hora de la collita produeix prou com per omplir 100 remolcs cada minut de l'any. A continuació, aquests remolcs plens es transporten, i volen i suren per tot el món. Excepte que en comptes d'anar a algun lloc perquè es mengi, van directament a un abocador on el menjar es podreix i produeix metà, un gas potent d'efecte hivernacle. Sembla de bojos,

oi? Però, efectivament, és això el que estem fent.

Des d'experiments científics o al fons de les nostres neveres, fins a camions carregats de productes que estan massa a prop d'una data de caducitat arbitrària... a tot el món es deixen de menjar 1.000 milions d'àpats cada dia. Això és més d'un àpat per a cada una de les persones d'aquest planeta que passa fam. Per no mencionar que val un bilió de dòlars. I tot aquest exercici ridícul té una petjada cinc vegades més gran en emissions de gasos d'efecte hivernacle que la totalitat del sector de l'aviació. Sé que no és obvi per què el malbaratament alimentari ha de tenir un impacte climàtic tan gran, així que deixeu-me que us ho expliqui.

Primer, els abocadors. Els abocadors són la tercera font més gran de metà als EUA, i gairebé el 60% d'aquest metà prové de la podridura dels aliments. I per molt que sembli, això es veu eclipsat per l'enorme quantitat d'energia i de recursos que es necessiten per conrear, collir, transportar, refrigerar, cuinar i portar els aliments a les nostres taules. I hi ha una raó encara més gran. I

**A tot el món es deixa de menjar 1.000 milions d'àpats cada dia.
Arreglar el malbaratament d'aliments no és física quàntica. En realitat,
només es tracta d'administrar millor els nostres aliments, i es pot solucionar**

aquesta és l'ús del sòl. Mirem endavant al futur, el 2050, quan es preveu que necessitarem un 50% més d'aliments que el 2010. I la pregunta és: d'on sortirà tot aquest menjar? Haurem de tallar més boscos tropicals per a cultivar-ne més, o podrem utilitzar els aliments que ja tenim? Els investigadors calculen que al voltant del 20% d'aquest dèficit es podria satisfer simplement malgastant menys.

Quan em vaig trobar per primera vegada amb aquestes xifres, vaig pensar: «ostres, aquest problema és d'allò més idiota».

I volia saber per què. I resulta que hi ha tota mena de raons que són molt diferents segons sigui per a una granja de maduixes a Califòrnia o per a un mercat a l'Àfrica. Però, perquè us en feu una idea, aquí en teniu unes quantes.

Una és que no ho mesurem, així que és invisible. I com tots sabem, no administres allò que no mesures. A més a més, en alguns llocs, el menjar és relativament barat i els costos de llençar-lo són encara menors. En altres llocs, simplement no hi ha la

infraestructura per mantenir els aliments en fred. De vegades, ens preocupa quedar-nos-en sense perquè, Déu nos en guard, no tinc prou bolets farcits per a tothom! I, en altres ocasions, ens preocupa que ens faci mal. En cas de dubte, llenceu-ho, oi? I després hi ha el meu fill de set anys que em suplica que li faci un sandvitx de mantega de cacauet i gelea al matí, i torna a casa a la tarda amb la seva carmanyola sense obrir. I quan li pregunto què ha menjat per dinar, em diu: «Ah, només he xerrat». Bé, no sé què fer-ne d'això. Però, en general, arreglar el malbaratament d'aliments no és física quàntica. En realitat, només es tracta d'administrar millor els nostres aliments, i es pot solucionar. Hi ha moltes coses que podem fer a les nostres vides, i ho tractaré d'aquí a una estona. I hi ha moltes coses que podem fer a tota la cadena de subministrament d'aliments.

A ReFED, l'organització on treballo, que es dedica íntegrament a reduir la quantitat d'aliments que malgastem, hem identificat més de 80 solucions que poden ajudar-hi. Moltes tracten de prevenció, d'assegurar-nos que, en primer lloc, no es produeixin ex-

cessos d'aliments, que és realment la nostra prioritat, perquè la prevenció ens aporta el màxim rendiment, tant des del punt de vista mediambiental com econòmic. Després d'això, pensem en la donació d'aliments. I només quan s'ha esgotat tot això, mirem de donar-ho als animals, compostar-ho o altres mètodes de reciclatge.

Hi ha molts casos d'èxit amb aquestes solucions. Una és una empresa nigeriana anomenada *ColdHubs*. Construeixen cambres frigorífiques amb energia solar a mercats i granges. I als llocs on no tenen electricitat, això allarga la vida útil de manera espectacular, donant als pagesos més temps per vendre el seu producte i, per tant, la capacitat d'obtenir-ne un millor preu. S'ha salvat milers de tones d'aliments d'aquesta manera fins ara, i els ingressos dels agricultors han augmentat en un 60%.

Un altre és *Too Good To Go*. És una app que restaurants i botigues de queviures poden utilitzar per descomptar el producte a l'últim moment, abans que l'hagin de llençar. L'empresari n'obté ingressos

addicionals, els clients n'obtenen una ganga, i s'ha estès com la pólvora. Així, a disset països el 2023 van salvar de malmetre's més de 100 milions d'àpats.

En un altre aspecte, hi hauria el *Compass Group*. És l'empresa de serveis alimentaris més gran del món i esmercen esforços provant moltes coses poc encisadores, com ara fer control dels seus residus, experimentar amb safates més petites per als bufets o oferir porcions de diferents mides perquè hi hagi una opció més petita si, per exemple, no vols un *burrito* enorme. Han tingut molt d'èxit a tot el món, fins i tot han disminuït els residus fins a un 50% en alguns dels seus centres més grans. Aquestes són només algunes de les moltes solucions que s'estan provant i validant. Algunes són d'alta tecnologia, d'altres són de baixa, moltes són *win-win*—i comencen a funcionar. Però no n'hi ha prou, i no va prou ràpidament.

Països i empreses d'arreu del món s'han adherit a l'Objectiu de Desenvolupament Sostenible de l'ONU per reduir a la meitat la pèrdua i el malbaratament d'aliments

abans del 2030. L'impacte d'aquest objectiu seria enorme. Podria evitar haver de convertir un territori de la mida de l'Argentina en conreu salvant un terç de la biodiversitat que es preveu que perdriem, evitant tantes emissions com treure de les carreteres tots els cotxes dels EUA i Canadà junts. Això no obstant, malgrat aquest potencial increïble i alguns indicadors de progrés, en general, amb prou feines estem registrant canvis. I a diferència dels sectors de l'energia i el transport, l'atenció i la inversió a la disminució del malbaratament d'aliments ha estat completament desproporcionada si comparem amb l'opunitat que representa. Hi ha tantes solucions que funcionen! Injec-tem-hi els fons per escalar-les de veritat. *ColdHubs* ha tingut un gran èxit a Nigèria, però necessitem aquesta solució a tots els mercats sense electricitat i a tots els països. El control de residus, les aplicacions de venda d'última hora i altres tecnologies estan demostrant que funcionen. Proporcionem incentius perquè cada negoci d'alimentació els tingui al seu abast. I també necessitem inversions per provocar noves innovacions.

A ReFED calculem que, només per als EUA, es necessitarien 18.000 milions de dòlars per escalar les solucions complidament. Una gran inversió. Però quan es llencen centenars de milers de milions en aliments, en realitat pot tenir un retorn d'aquesta inversió de quatre a un. I hi ha altres beneficis increïbles, com ara proporcionar 4.000 milions d'àpats addicionals en donació d'aliments, crear 60.000 llocs de treball i un gran estalvi en aigua i gasos d'efecte hivernacle. I com que gran part de l'acció ha de passar a tota la cadena de subministrament d'aliments, necessitem que les empreses alimentàries hi participin i prioritzin aquesta feina. Poden doblar l'esforç per racionalitzar les seves operacions i també adoptar noves solucions. També necessitem polítiques.

L'Equador, França, el Japó i deu estats dels EUA són només uns quants llocs on tenen lleis que limiten la quantitat d'aliments que acaben als abocadors. En canvi, proporcionen infraestructures de compostatge o altres mètodes de reciclatge, i aquest compost passa a millorar els sòls i fins i tot segresten potencialment més carboni. A més a més, en alguns d'aquests llocs observen un augment de les donacions

Nosaltres els consumidors som en realitat la font més gran de malbaratament d'aliments

d'aliments i un control de residus encara més estret. Aquestes lleis haurien d'aplicar-se a tot arreu. I després hi som nosaltres. Un dels adhesius als cotxes que més m'agrada diu: «Odies el trànsit? Tu ets el trànsit».

Bé, nosaltres els consumidors som en realitat la font més gran de malbaratament d'aliments. Més que botigues de queviures, granges o restaurants. I als EUA, com a cultura, també ens hem tornat molt cecs. Ja saps, podria caminar pel carrer i llençar mig sandvitx a la vorera i la gent pensaria que estic boig. Però si llenço el mateix mig entrepà a una paperera, no hi pensarien gens. Hem de deixar d'acceptar la cultura de malbaratament d'aliments, i hem de fer passos a les nostres pròpies vides també.

Però abans de posar-m'hi, deixeu-me que us digui el que no heu de fer. Ara sortireu als mons de Déu i veureu que a tot arreu es malgasta aliments. I bé, per fer-hi front voldreu menjar-vos-ho tot.

No és per aquí on volem anar, gent. Creieu-me, ho he intentat. I tampoc crec que sigui per on voleu anar vosaltres. Però aquí teniu cinc consells que

podreu provar per administrar millor els aliments a les vostres vides.

Primer, les compres. La compra és realment on ens comprometem amb el menjar, per la qual cosa hem d'anar amb compte de no comprar en excés. Les coses de la vella escola, com ara les llistes d'anar a comprar i la planificació dels àpats, ajuden molt. I parlaré ben clar, la pizza congelada i el menjar per emportar són totalment legítims com a part del vostre pla.

A continuació, com dic als meus amics al final dels sopars, estimeu les vostres sobralles. Són l'únic dinar autènticament gratuït.

I quan te'n cansis, pots passar al punt tres, que és congelar el menjar. El teu congelador és com un botó de pausa màgic, i es poden congelar tantes coses que no penses que es puguin congelar: pa, llet, formatge i aquell mig pot de salsa de pasta que no has fet servir.

A continuació, acabeu-ho tot. A casa meva, podria ser el meu marit que sopa aquell sandvitx de mantega de cacauet i gelea sense menjar del meu fill. Però per a vosaltres, podria ser

preparar un remenat de qualsevol verdura que s'estigui marcint a la nevera. Sigui el que sigui, assegureu-vos de repassar la vostra nevera abans d'anar a comprar.

I, finalment, apreneu què volen dir les etiquetes. Les dates de «caducitat» són en realitat només aproximacions de quan està en el seu millor moment el menjar i no una indicació que s'ha malmès. Així que assegureu-vos de fer servir els vostres sentits abans de llençar les coses.

Aquestes estratègies no són res de l'altre món. Són coses que feien molts dels nostres pares i avis. I podeu estar segurs que el meu fill també les està aprenent. Perquè a mesura que afrontem aquesta enorme crisi climàtica, reduir el malbaratament d'aliments és realment el fruit que més a mà tenim. Per molt que cultivem aquest fruit de manera sostenible, només farem un bon ús dels recursos i dels nutrients si tots fem la nostra part per assegurar-nos que realment s'arriba a aprofitar.

Gràcies. ■