



Un paseo por la escuela del desperdicio

¿Vamos al mercado?

ERIC BACHS

Mientras las grandes empresas de *ciencias agrícolas* siguen esgrimiendo el hambre en el mundo como justificación para su búsqueda de variedades “más productivas” -más monopolizadas, en realidad-, en conjunto tiramos gran parte de la comida que producimos. Se trata de una realidad que nos disgusta tanto que seguimos escondiéndola. Algunos colectivos trabajan para evidenciar este fenómeno y demuestran que la comida que se tira puede alimentar a mucha gente.

ERIC BACHS
es miembro del colectivo La Txirivita.

PARA MÁS INFORMACIÓN
txirivita@moviments.net
laollamovil@yahoo.es
www.foodnotbombs.net

► Llego al mercado, hoy voy con retraso, están cerrando. Reconozco a Diego y a su mujer, los ecuatorianos, ya casi han terminado de preguntar en las paradas. Ya no debe quedar nada para mí, me voy directamente hacia los contenedores. Allí me encuentro a Marta, la *okupa* de la plaza de abajo, y a Charo, la pensionista.

- Hola Marta, ¿algo interesante por aquí?

- Hay siete u ocho sacos de naranjas, un montón de calabacines y más de 30 paquetes de lechugas iceberg con sus bandejas de porexpán. No nos lo acabamos...

Marta se lamenta de que hayan tirado de cualquier manera dos cajas de 24 yogures de fruta que caducan mañana, los yogures se han reventado y han ensuciado toda la verdura; habrá que limpiarla o se estropeará. Siempre les pedimos que la aparten si está en buen estado, pero raramente lo hacen, ¿será que no tienen tiempo o qué?

Llega Jaime, un cincuentón eternamente parado. Dice que irá al súper a las diez y cuarto, la hora a la que salen las cajeras cada día; ayer tiraron muchos tetrabrics de leche y mucha fruta. Marta se va, dice que pasará por la panadería, siempre consigue alguna barra de pan y, si hay suerte, alguna pasta. Son las ocho pasadas, me apresuro para llegar a la verdulería de Carmen.

- Hola, Carmen, ¿tienes algo para mí, hoy? Ah mira, una caja de peras maduras. ¡Genial, haré macedonia con las naranjas del mercado!

Carmen pone mala cara porque considera que hoy me ha dado poca cosa. Me pide que me espere un momento y saca de la nevera unos pimientos verdes, kiwis y un par de coliflores demasiado arrugadas como para venderlas, pensaba llevárselo todo a casa.

- Muchas gracias Carmen, pero si tú pensabas aprovecharlo, ya me parece bien, lo que me da rabia es que se acabe tirando. Gracias por las peras, hasta mañana.

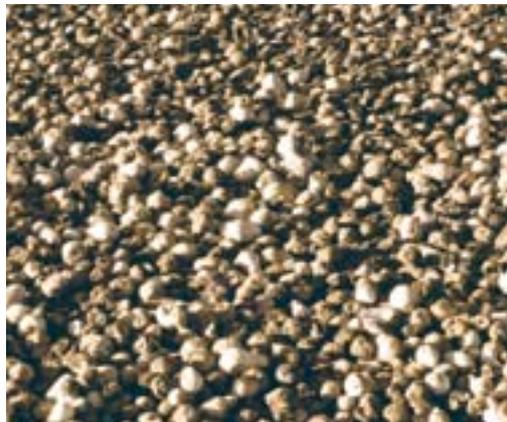
Personas de pocos recursos económicos, pensionistas, inmigrantes, estudiantes, grupos de monjas, *okupas*, colectivos sociales ácratas del consumo, parados... se convierten en usuarios recurrentes que acuden a las puertas traseras de los mercados, supermercados, panaderías y centros de distribución. Su objetivo puede ser tanto ahorrar dinero como aprovechar recursos o criticar el sistema de producción alimentaria.

Aprovechar los excedentes alimentarios destinados a la basura, lo que se conoce por “reciclar comida”, se puede llegar a convertir en un acto cotidiano. ¿Caridad? Desde el debate social se cuestiona el modelo alimentario. La red de colectivos sociales *Food, not bombs* (*Comida, no bombas*), con

delegaciones por todo el mundo, intenta hacer visible, desde principios de los 80, la relación evidente entre el modelo de sobre-

Muchas normativas de mercados y supermercados impiden recuperar comida. ¿Mal negocio o mala imagen?

producción y desecho permanente, la exclusión social y el poder; *invirtiendo dinero en bombas en lugar de atender a las necesidades humanas, [los gobiernos] perpetúan y exacerbaban la violencia de la pobreza en nuestra sociedad*, dicen. Estos colectivos se dedican a



Esta explanada parece un campo labrado, pero en realidad se trata de un gran montón de fruta, tal como se aprecia en el primer plano de la segunda foto. A la derecha, un camión vierte más fruta.

distribuir gratuitamente comida reciclada entre gente con pocos recursos. Experiencias similares nacen en Barcelona en el año 2000: La Txirivita y La Olla Móvil son

colectivos itinerantes de cocina popular con discursos similares. Recuperan comida que se había tirado, la cocinan y la ofrecen, calentita, desde la misma calle.

Me encanta ir en bicicleta por senderos. Un día paseaba por una zona de frutales cuando, de pronto, oí un hedor muy intenso. Quise seguirlo para averiguar de dónde venía y me llevó hasta una bifurcación hacia la derecha con huellas de camión. Pronto divisé un camión que volcaba un cargamento de peras y melocotones sobre una explanada inmensa, ya llena a su vez de fruta triturada. Inmediatamente después, una apisonadora lo aplastaba todo para que la fruta no se pudiera recuperar y el siguiente camión pudiera verter más.

Lancé un interrogante al conductor del camión que aguardaba su turno y, con total normalidad, me respondió: *Esto es la retirada. Europa nos paga 10 cajas por cada 100 que vendemos, a mejor precio que si las vendiésemos para hacer zumos, a condición de que desaparezcan, que no las introduzcamos en el mercado. Yo debía poner cara de no entender nada. No te escandalices, hombre, producimos demasiado, si no la tiráramos, bajarían todavía más los precios y, entonces, ¿de qué viviríamos?* Por lo visto, a veces tiran la fruta en esta especie de "cementerio" y a veces la llevan a plantas de compostaje.

Se calcula que se puede llegar a desperdiciar hasta un 40% de la producción alimentaria mundial.¹ Según la FAO, la biotecnología *puede representar una ayuda significativa para satisfacer las necesidades [alimentarias] de la creciente y cada vez más urbanizada población en el nuevo milenio.*² ¿Cómo se puede hablar de carencia de alimentos en el mundo

si constantemente tenemos evidencias de derroches socialmente bien aceptados, aunque eso sí, escondidos bajo la alfombra? ¿Hay que seguir apelando a un debate, de manos de la industria genética y la farmacéutica, sobre los rendimientos de producción? ¿Es ilegítimo aprovechar lo que la sociedad desestima?

Mañana cocinamos para 200 personas. La Plataforma Transgènics Fora! ha montado unas jornadas reivindicativas en el Parc de la Ciutadella y nos pidió que hiciéramos una comida popular de clausura. Es viernes por la tarde, vamos a Mercabarna; el viernes es el mejor día porque hasta el lunes no abren y tiran toda la verdura y toda la fruta que no aguantaría tres días más. Los contenedores están llenos; con toda esta comida podríamos alimentar a un barrio entero.

Aparcamos la furgoneta y empezamos a cargar cajas; en menos de un cuarto de hora ya la tenemos casi llena. Se nos acercan dos agentes de seguridad privada y nos prohíben coger nada de los contenedores. Les explicamos que trabajamos en un colectivo social y que no hacemos ningún uso lucrativo de esta comida, simplemente la aprovechamos antes de que se eche a perder. Se muestran intransigentes y nos echan del recinto.

Muchas normativas de mercados y supermercados prohíben el acceso a los contenedores e impiden recuperar comida. ¿Mal negocio o mala imagen? ■

SOBRE EL MISMO TEMA

Los espigadores y la espigadora (*Les glaneurs et la glaneuse*), de Agnès Varda (Francia, 2000). Es un documental poético muy recomendable en el que esta madura autora francesa recorre con su cámara digital el mundo de los desechos y de quienes los recuperan, así como los sótanos de la conciencia social. Disponible en DVD en Sherlock Films, 91 591 29 68 (en español y francés).

Contra el hambre y la guerra, de Arcadi Oliveres (Angle Editorial, 2004). Un libro que ilustra la incongruencia de señalar a la falta de productividad o de producción como causa del hambre, con la vista puesta permanentemente en el gasto militar.



Una paella que está cocinando La Txirivita

¹ Jorge Riechmann: *Cuidar la T(tierra)*. Icaria editorial, 2003.

² www.fao.org/biotech/stat.asp.