

Aprovechamiento alimentario: un cambio de paradigma del sistema alimentario.

Por: Anna Cornudella Giral. El Salto Diario. 02/07/2020

En la Fundación Espigoladors trabajamos a favor del aprovechamiento alimentario y de garantizar el derecho a una alimentación saludable, a la vez que generamos oportunidades laborales para los colectivos más vulnerables. De esta forma, tratamos de dar respuesta a la problemática social y ambiental.

Las lógicas de mercado de la sociedad de consumo actual también conciernen a los derechos más básicos: la vivienda, la sanidad, la educación y la alimentación se enmarcan en políticas y modelos que excluyen a muchas personas y colectivos, haciendo cada día más lejano el horizonte de consecución de la justicia social y ambiental. En la Fundación Espigoladors trabajamos con un modelo de triple impacto para denunciar estas políticas que, en el sector de la alimentación, emergen de las lógicas de mercado y ponen en cuestión el trabajo del sector primario y el derecho a la alimentación saludable.

Desde nuestra Fundación trabajamos para el aprovechamiento alimentario, para garantizar el derecho a una alimentación saludable de las personas en situación de riesgo de exclusión social, y para generar oportunidades laborales para los colectivos más vulnerables desde una perspectiva transformadora e inclusiva. Es un modelo transversal e interdisciplinar que cuenta con una visión sistémica de la cadena alimentaria y con un planteamiento que no separa la sostenibilidad social de la ambiental.

Nuestro modelo parte de dos fenómenos que, si bien no son estrictamente causales y son alarmantes por sí solos, pueden leerse como contradictorios. Uno de ellos son las pérdidas y el desperdicio alimentarios, una problemática social y ambiental que cuenta con unas cifras muy elevadas, y el otro es el número creciente de personas que no tiene acceso a una alimentación sana y equilibrada. Este segundo está, a su vez, muy vinculado a la falta de oportunidades sociales y laborales de estos mismos colectivos.

El modelo agrícola actual, nacido de la llamada Revolución Verde, se centra en el

aumento de la producción y la reducción de costes, alejándose de cualquier paradigma de sostenibilidad ambiental y social. Este modelo, sumado a las políticas de precio y estéticas impuestas por el mercado alimentario, propician la aparición de las pérdidas y el desperdicio. En 2011, la FAO calculó que el 30% de los alimentos que se producen anualmente a escala global se desperdicia a lo largo de la cadena alimentaria. El estudio Fusiones acotó este dato a nivel europeo: cada año, en esta región, se descartan 88 millones de toneladas de alimentos. Este fenómeno tiene un gran impacto ambiental, y es que cada vez que se desperdicia un alimento, convierte en residuo todos los elementos utilizados para su producción, como el agua y la tierra. Además, también es el causante del 8% de emisiones de CO₂ a escala global.

Para hacerle frente a este problema, Espigoladors hemos recuperado la actividad milenaria del espigamiento. Consiste en recolectar, directamente en los campos del sector primario, las frutas y verduras que no tienen salida en el circuito comercial por razones varias (criterios estéticos, bajadas de precios, etc.). Lo hacemos con equipos de voluntarios y voluntarias, y siempre con el consentimiento previo del agricultor o agricultora. Esta actividad es también una herramienta de sensibilización de los y las participantes, que muchas veces se acercan por primera vez al campo. Este acercamiento les permite valorar el trabajo del sector primario y los alimentos que proporciona. A través de la sensibilización mediante la acción, se promueve un cambio de consciencia colectivo que quiere conducir, a su vez, a un cambio de paradigma.

La mayor parte de los alimentos recuperados los canalizamos a entidades sociales que trabajan para garantizar el derecho a una alimentación saludable de los colectivos más vulnerables, lo que exige indispensablemente la canalización de fruta y verdura fresca. Con una pequeña parte de los alimentos recuperados elaboramos las conservas vegetales es im-perfect® en nuestro obrador, que es a la vez un laboratorio de innovación alimentaria para el aprovechamiento alimentario y un espacio formativo y de inserción laboral para personas en situación de riesgo de exclusión social. A través de esta actividad, queremos promover la justicia social de una manera empoderadora.

La Covid-19 ha puesto sobre la mesa la necesidad de este cambio de paradigma que planteamos desde Espigoladors. El sistema alimentario globalizado crea unas dependencias intercontinentales con un gran impacto negativo tanto desde el punto de vista social como ambiental, hecho que se ha evidenciado con la situación actual.

Es, por lo tanto, un momento que nos invita a la reflexión, al cuestionamiento y al planteamiento de nuevos modelos de producción y de consumo más sostenibles. La alimentación se ha puesto en el centro del debate, un espacio que nunca debería haber dejado.

[LEER EL ARTÍCULO ORIGINAL PULSANDO AQUÍ](#)

Fotografía: El Salto Diario.

Fecha de creación

2020/07/02