



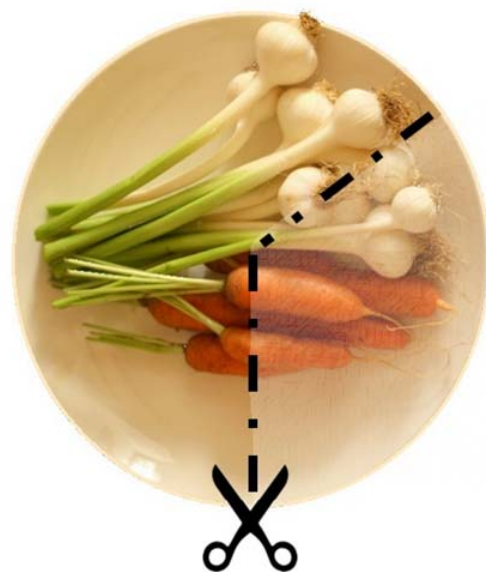
REFLEXIONS QUARESMALES

No podem llençar menjar

“El pa és sagrat i llençar-lo és un pecat”, es deia en la tradició catòlica. Al calaix del pa hi quedava el pa sec que s’aprofitava per a molts usos culinaris. El pa no es llençava mai de la vida. Avui dia, no sols llencem el pa, sinó que a les llars catalanes, com a mitjana, llencem al voltant del 25% del menjar que comprem!

- A Catalunya, cada any 262.000 tones d’aliments en bon estat són llençats per consumidors, comerços i pel sector d’hoteleria i restauració.
- Segons un estudi del 2012 de la FAO, 1.300 milions de tones d’aliments es perden o malbaraten cada any a escala mundial.
- En el recent Informe Mundial del Medi Ambient 2019, l’ONU diu que la reducció del consum de carn i del malbaratament alimentari retallaria a la meitat la necessitat de produir aliments.
- Tota la gent que passa gana al món podria escapar de la malnutrició amb menys de la quarta part del menjar que es malbarata als Estats Units, el Regne Unit i Europa!

Un terç del menjar produït al món acaba a les escombraries



On es produeix malbaratament alimentari?

- En el procés de producció i elaboració dels aliments: collites abandonades, sobreproducció, productes que es fan malbé o que no compleixen estàndards, etc.
- En l’emmagatzematge, transport i distribució.
- En la venda en comerços i restauració.
- En el consum a les llars: aliments que es fan malbé en neveres o armaris, o que es llencen del plat, que no s’aprofiten del tot, per compra en excés, aliments que es llencen per confusió entre data de caducitat i data de consum preferent, etc.

No malbaratar menjar també és lluitar contra el canvi climàtic

- El 20% de les emissions de CO2 i metà del sector alimentari provenen d'aliments no consumits.
- A la Unió Europea, la cadena de producció i consum dels aliments i begudes és responsable del 17% de les emissions directes de gasos d'efecte hivernacle i del 28% dels recursos materials. Genera entre un 20% i un 30% de tots els impactes mediambientals de la UE.
- L'impacte ambiental del malbaratament és enorme: consum d'aigua, terres, energia i altres recursos destinats a produir aliments que no es consumiran mai.

Què hi podem fer?

- Cal revisar els nostres hàbits a l'hora de comprar, conservar i cuinar els aliments: comprar amb sobrietat, no comprar en excés, dosificar els aliments, organitzar-ne bé el consum, respectar la cadena del fred, cuinar les restes d'altres àpats, aprendre les possibilitats de la cuina de reaprofitament, etc.
- Comprar productes de temporada i de proximitat.
- Pensar que una gran causa de malbaratament és la comoditat de voler disposar de qualsevol aliment, en qualsevol moment de l'any i a qualsevol hora del dia, i en les quantitat que desitgem.

Encíclica «Laudato si'» del Papa Francesc:

«Sabem que es malbarata aproximadament un terç dels aliments que es produeixen, i "l'aliment que es malbarata és com si es robés de la taula del pobre".» (Ls, 50)



Pregària:

- ❖ Senyor, ajudeu-nos a ser sensibles al greu problema del malbaratament dels aliments. Feu que ens comprometem seriosament a respectar i cuidar la creació, a contrarestar la cultura del malbaratament, i a promoure una cultura de la solidaritat i de la trobada.

Almoïna:

- ❖ Com a gest de solidaritat podem revisar els nostres hàbits a l'hora de comprar, conservar i cuinar els aliments per reduir-ne el malbaratament, calcular el que estalviem i fer una aportació equivalent a una entitat que treballi per promoure el desenvolupament de les poblacions més vulnerables.