

L'art d'espigolar, una sortida contra el malbaratament i la pobresa alimentària en temps de coronavirus

L'entitat Espigoladors recupera més de 200.000 quilos d'aliments dels camps catalans cada any amb aquesta tècnica mil·lenària



Un espigolador amb mascareta. | Fundació Espigoladors

El 40% dels aliments que es produeixen a Catalunya acaben a les escombraries. Cadascú de nosaltres malbaratem 35 quilos de menjar a l'any - és a dir, llancem 100 àpats anuals- i, paradoxalment, el 23% de la població viu en situació de pobresa. Els vestigis de la crisi econòmica del 2008 i l'eventual recessió causada pel coronavirus fa que la pobresa alimentària creixi cada cop més al nostre país i més persones es vegin abocades a demanar ajuda per poder menjar.

Institucions i entitats han vist com les demandes d'aliments s'han incrementat exponencialment en les darreres setmanes i cada vegada són més els col·lectius en risc de vulnerabilitat. Desaprofitar els aliments és un problema propi de les societats desenvolupades i els responsables no som només els consumidors finals, sinó també els productors quan rebutgen productes perquè no compleixen unes mides determinades o no tenen bon aspecte o les botigues i supermercats quan acumulen més aliments dels que poden prendre per tenir una àmplia oferta de productes i caduquen.

És per això que l'any 2014 sorgien els Espigoladors (<https://espigoladors.cat/ca/>), una entitat catalana que recuperava la tècnica mil·lenària de l'espigolament per lluitar contra el malbaratament.

Centenars de voluntaris es dediquen a recollir cada any la fruita i verdura que es descarta als camps del territori, ja sigui per un descens de vendes, per raons estètiques, per excedents de producció o perquè la fruita està madura i el consumidor ja no la compra.

En l'últim any, l'entitat, que treballa amb centenars de productors locals, ha aconseguit recuperar 235.202 quilos d'aliments, ha evitat 114.073 quilos d'emissions CO₂ i ha beneficiat gairebé 10.000 famílies catalanes.

Doble objectiu: reaprofitament i inclusió

L'entitat es posa en contacte amb productors que volen col·laborar i, un cop han fet la seva collita, van als conreus a recuperar els aliments descartats. Després, els reparteixen entre entitats que treballen en aquest àmbit, com ara la Creu Roja o el Banc d'Aliments.

"Seria molt fàcil només facilitar aliments a la gent que ho necessita. Però nosaltres no només volem donar el peix, sinó també la canya", assegura a **NacióDigital** Anna Gras, membre de l'associació. Els Espigoladors treballen arreu del territori català i canalitzen el 90% dels aliments que recullen a entitats socials locals.

Principalment, faciliten l'accés a aliments frescos a ciutadans que habitualment no hi poden accedir, però també treballen per oferir oportunitats a persones amb risc d'exclusió social.



Productes de la marca Im-perfet fets a l'obrador dels espigoladors. Foto: Fundació Espigoladors

"El 10% d'aliments que estan massa madurs els fem servir per fer conserves naturals i artesanals com ara melmelades, cremes, salses i patés i els comercialitzem amb la marca Im-perfect. Ho fem a "L'obrador de segones oportunitats" on treballen persones en situació de risc. Tenim gairebé 300 punts de venda i suposa més del 50% dels nostres ingressos", explica Gras.

La incidència del coronavirus

Ja fa temps que l'entitat treballa per apropar la iniciativa, inicialment sorgida al Prat del Llobregat i l'àrea metropolitana, arreu del territori. En els darrers mesos han sorgit moviments d'espigoladors a altres zones com el Maresme, les Terres de l'Ebre o el Camp de Tarragona, on ja compten amb més d'un centenar de voluntaris, i fan una crida a productors, entitats i ciutadans a sumar-s'hi.

"Amb la crisi del coronavirus hem vist com ha incrementat aquesta necessitat social. Molta gent ha patit un ERTO o s'ha quedat sense feina i això ha fet que no tinguin les necessitats bàsiques cobertes. Durant la pandèmia ens hem sumat a diferents iniciatives sorgides per canalitzar aliments, però estem veient que la situació ve per quedar-se", afirma Gras.

És per això que l'entitat ja torna a treballar contrarellotge per espigolar. A mitjans d'abril, centenars de voluntaris van tornar als camps amb tots els protocols de protecció necessaris i han augmentat la seva presència al territori: "El nombre d'espigolades ha incrementat. Ara ho fem un cop per setmana o més perquè hem vist l'evidència que les entitats cada cop tenen més sol·licituds d'aliments".



Voluntaris espigoladors amb mascareta. Foto: Fundació Espigoladors