

ENTREVISTA TRISTRAM STUART

"Tiramos froita e verdura só por motivos estéticos"

Inés García. [El País](#) 15 OCT 2011 - 07:31 CET

Tristram Stuart leva 18 anos remexendo nos cubos de lixo de todo o mundo, furgando nas partes traseiras dos supermercados, compartindo cea con indixentes e *freegans* como el (persoas que se alimentan de refugallos en condicións aptas para o consumo), visitando granxas agrícolas, interrogando aos directores de supermercados, metendo os narices nos desperdicios dos restaurantes, organizando campañas para denunciar o malgasto e concienciar ao consumidor sobre este tema. En Malgasto (Alianza Editorial) denuncia o escándalo global da comida.

Pregunta:

Remexer no lixo non está ben visto. Custoulle moito que tomasen en serio o seu traballo?

Resposta:

Cando empecei a levar cámaras e xornalistas a gravar o lixo dos supermercados para que desen fe do escándalo, os establecementos nomeáronme inimigo número un, pero agora convídanme para que lles axude a reducir os seus residuos.

"Existe unha forte conexión entre o noso *despilfarro* e a fame negra."

"A data de caducidade anima a malgastar comida que está en bo estado."

Pregunta:

Como comezou a súa loita contra o malgasto?

Resposta:

Aos 15 anos merquei un par de porcos aos que quixen alimentar cos desperdicios de comida dos supermercados, pero estes negábanse a darmos. Non querían que ninguén soubese o que estaban a tirar. Foi entón cando me decatei do que se perde en todos os niveis da cadea alimentaria, granxas, tendas, restaurantes e consumidores. É unha enorme hemorraxia.

Pregunta:

Solucionaríase a fame no mundo se non malgastásemos tanto?

Resposta:

Coas cifras que temos oficiais, se collésemos todo o que se tira en tendas, restaurantes e casas particulares de Estados Unidos e a Unión Europea, só con iso teríamos catro veces máis alimentos dos necesarios para os mil millóns de persoas que pasan fame no mundo. E iso sen contar co que se desperdicia en granxas e fábricas.

Pregunta:

No meu colexio pedían que unha vez ao ano renunciásemos á sobremesa para axudar a erradicar a fame no mundo.

Resposta:

Sempre houbo fames negras no mundo que respondían a motivos locais como revolucións, guerras ou desastres naturais, e neses casos non malgastar

axuda pouco a esa xente. Pero, á marxe desas causas, agora existe unha forte conexión entre o que nós comemos, o que malgastamos e a fame negra global que afecta a mil millóns de persoas. Vese moi claro co trigo. Os países ricos cultivan o seu propio trigo, pero tamén o compran e o venden no mercado internacional, mercamos toneladas de trigo para convertelo en pan que logo malgastamos. A consecuencia é que hai menos trigo nese mercado internacional que é onde o adquiren os países de África e Asia. Literalmente estamos a sacar a comida da boca dos que teñen fame. Vivimos nunha habitación pechada que se chama Terra.

Pregunta:

Vostede denuncia que moita comida se tira porque non responde os canons estéticos impostos polas grandes cadeas de supermercados.

Resposta:

Só en Reino Unido rexéitase entre o 25% e o 40% da colleita de froita e verdura por motivos estéticos (tamaño, aspecto, imperfeccións). Aínda que hai un dato esperanzador: tras unha campaña sobre froitas e verduras feas, dous grandes supermercados británicos decidiron vendelas a un prezo máis barato. Por iso creo que os cidadáns temos o poder para esixir cambios, porque as empresas cambian as súas políticas en función da demanda.

Pregunta:

Remexeu pór contedores de lixo de todo o mundo, parece que hai culturas que se comportan mellor que outras.

Resposta:

Para cada un dos problemas que temos hai un lugar no mundo no que se atopou unha solución, polo que debemos recompilar todas as prácticas positivas e aplicarlas en cada caso.

Pregunta:

No seu libro desmonta mitos como o da data de caducidade.

Resposta:

A idea orixinal das datas foi a de protexer ao consumidor. Foi unha boa idea, pero agoraponse para protexer ás compañías de posibles denuncias e é unha maneira de animar a malgastar alimentos que son totalmente comestibles. Hai que cambiar o sistema.

Pregunta:

Meteu xa os narices nos cubos de lixo españois?

Resposta:

Un amigo ensinoume a foto dun contedor no que tiraran un xamón que valía aínda para facer 50 bos bocadillos. Tamén fun a un supermercado onde había persoas esperando e cando lles pregunte onde podía ir buscar comida sacáronme un mapa de Barcelona con varios puntos de recollida.

TRISTRAM STUART

Tristram Stuart, londiniense de 34 anos, está convencido de que é o cidadán o que ten que dar a batalla contra o malgasto. Co seu traballo sobre o malgasto de alimentos, este investigador do Centro de Historia Ambiental da Universidade de Sussex, gañou o Premio Sophie de medio ambiente 2011