

# CINE-FÒRUM. APROFITAR ALIMENTS PER UN PLANETA I UNA SOCIETAT MILLORS

"It doesn't require a complete revolution in the way we treat food. It's just tweaking it slightly and usually in delicious ways"



## "JUST EAT IT. A FOOD WASTE STORY"

### Quan? On?

13 de juny 18h, a [Zumzeig Cinecooperativa](#) (c/ Béjar 53. Metro: Hostafrancs)

### Fitxa Tècnica

**Direcció:** Grant Baldwin

**País:** Canadà

**Producció:** Canadà / Regne Unit / EEUU

Peg Leg Films / Knowledge Network

**Estrena:** abril del 2014

**Duració:** 74 min

**Idioma:** anglès (subtítols en castellà)

**Nominacions:** James Beard Award for Best Documentaries

### Sinopsi

Tots estimem el menjar. Com a societat, devorem innombrables programes televisius de cuina, revistes culinàries i blocs gastronòmics. Llavors, com és possible que estiguem llençant gairebé el 50% d'aquest menjar a les escombraries? Els realitzadors d'aquest documental, Grant Baldwin i Jen Rustemeyer investiguen a fons el problema dels aliments que es malbaraten des de les granges i els comerços fins a la nevera i el contenidor de deixalles.

Després de comprovar que a Amèrica del Nord cada any es perden milers de milions de dòlars en aliments en bon estat, ells mateixos es comprometen a deixar de comprar menjar i sobreviure únicament amb aliments que han estat refusats. El que descobreixen és veritablement impactant.

### El director

**Grant Baldwin** és un director, cineasta, editor i compositor instal·lat a Vancouver, Canadà, que ha treballat en diversos camps (pel·lícules esportives, narratives i documentals) i ara té l'ull posat en el cinema creatiu.

El 2010 va dirigir el documental *The Clean Bin Project* guanyador de 10 premis a diferents festivals. [Just Eat It. A Food Waste Story](#) és el seu segon documental amb el que va guanyar el premi Emerging Canadian Filmmaker al HotDocs 2014.

Coorganitzat per:



# Entrevista a Grant Baldwin, director del documental Just Eat it

La gana no va ser un problema. Vaig engreixar-me 4,5 kg

**Què et va inspirar l'interès en el tema dels residus d'aliments?**

Bé, en realitat va arribar com a resultat de la nostra pel·lícula anterior, "The Clean Bin Project". Se'ns va demanar que realitzéssim una auditoria de residus amb una classe de nens de l'escola. Amb ells vam mirar les papereres per esbrinar què podrien reciclar, i només trobàvem tones de menjar: plàtans sense pelar, púdings que encara estaven per obrir, etc. Coses que podrien tornar al prestatge de la botiga, bàsicament.

Ens vam adonar que això és realment un problema que cal tenir en compte. I aquella setmana vam llegir un informe sobre residus d'aliments, on es destacava que es malbaraten el 40% dels aliments. Sabíem que era un tema on ens havíem de submergir.

**"Vam llegir un informe on es destacava que es malbaraten el 40% dels aliments. Sabíem que era un tema on ens havíem de submergir"**

**Aleshores va decidir assumir un repte de sis mesos: sobreviure amb els aliments que es malbarataven. Com va decidir sobre la durada i els paràmetres?**

Podríem haver continuat per sempre amb el projecte, però bàsicament, vam dir "fem-ho sis mesos" perquè és un període suficient, on realment podríem tenir l'oportunitat de trobar el menjar i capturar imatges de menjar desaprovat. Aquest era l'objectiu final, ja ho sabeu. En assumir aquest repte, vam buscar aquests aliments i els vam fotografiar. Ningú no pot imaginar el que significa.

**És fins i tot divertit mirar la pel·lícula, perquè mentre al principi esteu lluitant per aconseguir menjar, cap al final de la pel·lícula teniu tants aliments que convida els amics a comprar del vostre rebost.**

Això va ser inesperat. Sabíem que podíem aconseguir menjar, però mai vam pensar que trobaríem un contenidor sencer ple de pots d'hummus. Va ser una imatge xocant.

El que és fascinant i frustrant alhora és la manera com la pel·lícula explora com els residus alimentaris toquen molts altres problemes: el malbaratament d'aigua, de l'energia i fins i tot el canvi climàtic.

**"Quan es malbarata alguna cosa, no només s'està malbaratant una poma o un tomàquet, s'està malbaratant tot allò que s'ha utilitzat per cultivar-lo"**

**Quins són els punts més importants que voleu mostrar als espectadors?**

M'agradaria que després de veure el documental la gent veiés el menjar diferent. Que vegin que quan es malbarata alguna cosa, no només s'està malbaratant una poma o un tomàquet, s'està malbaratant tot allò que s'ha utilitzat per cultivar-lo: la collita, l'energia, el transport, el fertilitzant, l'aigua.... Tot es malbarata. M'agradaria que la gent no només tingui una idea del valor real del menjar, sinó del veritable valor del que s'està llençant.

Parlem d'aliments ecològics, d'organismes modificats genèticament, del menjar local, però alhora en llencem el 40%. La reflexió més gran que necessitem ara és sobre el malbaratament alimentari.

També crec que s'està començant a parlar d'aquesta manera, i els mitjans de comunicació han començat a recollir més el debat. Així que crec que el relat està canviant.

**"Els residus alimentaris toquen molts altres problemes: el malbaratament de l'aigua, de l'energia i fins i tot el canvi climàtic"**

**Exploreu la diversitat d'aliments que han estat retirats dels prestatges per diversos motius a les botigues de queviures, com es llencen sovint a les escombraries, i com us va ser difícil comprar aquests articles que havien estat malbaratats. Us ha sorprès?**

No, realment. Simplement, la majoria de la gent no té al seu cap canviar la seva actitud amb el menjar. Una gran quantitat de botigues de queviures fan donacions de menjar; els bancs d'aliments tenen una relació amb les botigues de queviures. Però fins i tot els llocs que donen encara tenen excés d'aliments i encara ho llencen.

No crec que els supermercats siguin maliciosos, però crec que en algun moment

hi haurà prou pressió social que hauran de comercialitzar els seus aliments d'una altra manera i dir: "Sabeu què? donem aquest percentatge del nostre menjar".

**Quina va ser la part més difícil del repte de 6 mesos? I la més fàcil?**

Per la Jen, sé que hi va haver una mena d'estigma amb els amics i la família sobre el que estàvem fent i sobre la idea que tenien sobre el malbaratament alimentari, com si fóssim pidolaires que anéssim a robar el menjar del plat d'algú. Donàvem molt aquesta idea fins que la gent del nostre voltant va adonar-se realment què era el que fèiem i van canviar la seva manera de veure-ho.

**La reflexió més gran que necessitem ara és sobre el malbaratament alimentari**

**Vau passar gana en alguna ocasió?**

No, però no era tant la gana com que de sobte una setmana teníem molt d'un mateix producte i els aliments complementaris potser no arribaven fins al cap de dues setmanes. Podia ser que tinguéssim molta llet però ens faltessin cereals durant tot aquest temps.

Va ser complicat haver de gestionar-nos només amb un article durant bastant temps.

La gana no va ser un problema. Vaig engreixar-me 4,5 kg.

**"Hi va haver una mena d'estigma amb els amics i la família sobre el que estàvem fent i sobre la idea que tenien sobre el malbaratament alimentari, com si fóssim pidolaires que anéssim a robar el menjar del plat d'algú"**

**Quins consells donaries a les persones que vulguin reduir els residus d'aliments a la llar?**

Crec que els diria que quan vagin a la botiga de queviures comprin articles imperfectes o productes que ningú més no comprarà. Això es pot començar a fer avui mateix.

Quan estiguin a casa, no cal que omplin la nevera de dalt a baix, sobretot si marxen de vacances aquest estiu. No és necessari tenir la botiga sencera a casa.

Crec que això pot ser un gran canvi en les nostres vides ara mateix. Quan ara mirem a la nostra nevera abans de marxar uns dies, està buida. Això és un gran canvi.

Si la gent surt a sopar a fora, potser caldrà dir: "No necessito aquesta porció tan gran de menjar". Si algú no vol patates fregides perquè està seguint la dieta Atkins, no cal que les faci posar al plat. [...]