

El Diacrític | | Actualitzat el 31/10/2018 a les 08:00

El bon menjar sí que 'funciona'!

«Consumir productes de temporada i proximitat, respectant qui els produeix i la terra que els dona vida, és un dels actes més justos, sans i ecologistes que es poden fer. És un acte revolucionari per transformador, precisament perquè reverteix la lògica i ens porta a produir prevalent el valor d'ús, i no el valor de canvi»



Verdures de temporada en un comerç agroecològic de Vic | Anna Jordana

Deu amfitrions d'airbnb a Barcelona posseeixen 996 vivendes i guanyen 84.500 euros al dia, mentre l'últim recompte de la Xarxa d'Atenció a Persones Sense Llar a la ciutat comtal sumava fins a 956 persones dormint al carrer i 2.130 allotjades en equipaments.

Més de 13.300 famílies van quedar-se sense casa el passat 2017 perquè no podien pagar el lloguer o la hipoteca, segons dades del Consell General del Poder Judicial (CGPJ): 36 famílies cada dia es queden sense casa, o el que és el mateix, cada hora es produeixen entre un i dos desnonaments a Catalunya. Mentrestant, només a la ciutat de Barcelona, el mateix ajuntament xifra en 13.000 els pisos buits.

I també podríem parlar de les tones de fruita que la pagesia es veu obligada a cremar cada any, o del percentatge d'obesitat de països enriquits com els Estats Units, mentre, segons la FAO, 870 dels 7.000 milions d'éssers humans que habiten el planeta pateixen malnutrició crònica.

El problema de la fam al món no és que no es produeixin aliments, de la mateixa manera que el problema que hi hagi persones dormint als carrers no és que manquin habitatges on puguin viure. El problema és que els aliments, com els habitatges, es produeixen exclusivament per ser mercaderies per damunt de tot, i no pas amb l'objectiu prioritari d'alimentar o donar sostre; no són béns pensats per resoldre necessitats bàsiques d'una vida digna, per a totes les persones, sinó

mercaderies amb les que uns pocs obtindran guanys econòmics per damunt de molts.

«El capitalisme serà el que vulguis, però és una màquina perfecta, funciona» sento dir. I per tant, cal començar pel final: què vol dir *funcionar*? Amb les dades a la mà, no es tracta només d'un sistema injust, sinó d'un sistema que necessita perpetuar les injustícies per tal d'assegurar la seva reproducció. I ara la qüestió: un sistema intrínsecament injust i, a més, on aquesta injustícia no només no té solució sinó que és necessària, és un sistema que funciona?

Una de les característiques i necessitats del capitalisme és, precisament, que es produeix prevalent el seu valor de canvi (fer-ne negoci) per damunt del valor d'ús. Traslladat a l'alimentació, el valor de canvi vol dir produir pensant exclusivament en el mínim cost possible per tal de guanyar el màxim benefici possible. Això, per tant, obliga a que oblidem la salut, l'ecologisme i la justícia.

El valor d'ús, en canvi, vol dir que allò que mengem i bevem tingui, a més de la millor qualitat possible, una utilitat màxima per a nosaltres (salut), pel medi ambient (ecologisme) i permeti una vida digna a qui el produeix (justícia).

Consumir productes de temporada i proximitat, respectant qui els produeix i la terra que els dona vida, és un dels actes més justos, sans i ecologistes que es poden fer. És un acte revolucionari per transformador, precisament perquè reverteix la lògica i ens porta a produir prevalent el valor d'ús, i no el valor de canvi. Ens porta a consumir posant primer les persones i el planeta, i no exclusivament els diners. I ens porta, per tant, a un crit de guerra que sí que té coherència: el bon menjar sí que *funciona*!