

Percepció i anàlisi de la **seguretat alimentària** en persones immigrades a Catalunya

RESUM: *Presentem els resultats d'un estudi encarregat per l'Agència Catalana de la Seguretat Alimentària. S'ha seguit una metodologia qualitativa mitjançant una entrevista als responsables domèstics de noranta llars distribuïdes equitativament entre els diferents orígens: africà, asiàtic i llatinoamericà. Existeix una gran heterogeneïtat a causa de les diferències notables existents en les cultures alimentàries d'origen, però també de les circumstàncies de la migració i del perfil sociodemogràfic de cada individu. L'estudi fa èmfasi en la competència culinària a la llar, en els coneixements d'alimentació i de seguretat, en la pràctica sobre la conservació dels aliments, la compra i la higiene domèstica. Es recomana fer un esforç en la sensibilització per adquirir bones pràctiques en el consum d'aliments autòctons per part dels nousvinguts.*

ABSTRACT: *We present the results of an enquiry required by the Agència Catalana de la Seguretat Alimentària (Catalan Agency of Food Security). A qualitative approach has been made, with interviews of people responsible for the domestic needs of ninety homes from different origins (Africa, Asia and South America) in equal proportion. There is an important heterogeneity due to the significant differences between the alimentary culture in each original area, but also due to the migration circumstances and the social demographic profile of each individual. The study focuses in the culinary competencies at home, the knowledge of food and its security, preservation principles, purchase behaviour and domestic hygiene. The enquiry recommends increasing the newcomer's awareness on good practices in the consumption of local food.*

1. INTRODUCCIÓ

Presentem a continuació un estudi encarregat per l'Agència Catalana de la Seguretat Alimentària als investigadors de l'empresa d'anàlisi social ANSOAP, que ha consistit en una aproximació en profunditat als com-

portaments de persones immigrades residents a Catalunya respecte a la seguretat alimentària. Amb aquesta finalitat, s'ha desenvolupat una recerca sobre persones estrangeres d'origen africà, asiàtic i llatinoamericà procedents del Marroc, el Senegal, Gàmbia, la Xina, les Filipines, el Pakistan, l'Equador, el Perú

ELENA ESPEITX, JUANJO CÀCERES
ANSOAP
A. e.: espeitx@ansoap.info,
caceres@ansoap.info

i Colòmbia. S'ha seguit una metodologia qualitativa, per la qual cosa han estat examinades noranta llars distribuïdes equitativament entre els diferents orígens escollits i, en cadascuna d'elles, s'ha recollit informació mitjançant una entrevista als responsables domèstics.

Cal destacar, en primer lloc, que existeix una gran heterogeneïtat pel que fa als estils alimentaris de les poblacions estudiades. Això és degut, d'entrada, a les diferències notables existents en les cultures alimentàries d'origen, però també a les circumstàncies de la migració i al perfil sociodemogràfic de cada individu. Aquestes diferències incideixen en les estructures de la llar majoritàries en cada col·lectiu, en el repartiment de les tasques domèstiques, en els recursos econòmics disponibles o en el nivell de competència culinària dels membres de la llar.

2. TASQUES DOMÈSTIQUES I COMPETÈNCIES CULINÀRIES

A les llars formades per famílies nuclears, les tasques relacionades amb l'alimentació recauen majoritàriament en les dones, mentre que la resta dels membres hi contribueix escassament, i quan la dona es dedica exclusivament a les tasques domèstiques, tendeix a esdevenir-ne l'única responsable: això s'observa en llars marroquines i pakistaneses, per exemple. El mateix fenomen s'observa en llars monoparentals, la qual cosa es tradueix en una gran sobrecàrrega d'ocupacions de les dones responsables. En canvi, a les llars multipersonals integrades per homes sols no emparentats es donen sobretot dues formes d'organització domèstica: la primera consisteix en què cada individu s'ocupa de comprar i cuinar el propi menjar, així com de netejar la cuina i els estris utilitzats, i la segona, en què es re-parteixen aquestes responsabilitats entre tots els membres de la llar, per a la qual cosa s'estableixen tornos.

Pel que fa a les competències culinàries, s'observa que una gran part de les dones analitzades era ja

responsable de l'alimentació en origen, per la qual cosa ja havien adquirit àmplies competències culinàries. Altres dones, especialment joves, han assumit aquesta responsabilitat en arribar a Catalunya, per la qual cosa aquestes dones tendeixen a tenir un major desconeixement de les pràctiques de seguretat alimentària i han d'adquirir coneixements, sigui en el cercle de relacions de què disposen a Catalunya (parents, amics, contractants, etc.) o bé en els establiments on compren. El nivell de competència més baix es dona entre els homes que viuen sols, especialment aquells procedents del Pakistan, el Senegal, Gàmbia o el Marroc. En el seu aprenentatge prenen protagonisme les consultes telefòniques en origen, l'ajut inicial dels companys de pis i l'experiència diària, amb totes les limitacions que això implica.

3. ELS CONEIXEMENTS: TRETS GENERALS I TRETS PROPIS

Abans de detallar les pràctiques observades en els col·lectius estudiats, cal destacar que existeixen alguns trets en les pràctiques de seguretat alimentària compartits amb el conjunt de la societat catalana:

— Un nivell mitjà-baix de coneixements teòrics sobre seguretat alimentària. Només aquells que han rebut una formació específica se'n mostren informats (treballadors d'hostaleria, del comerç, etc.).

— Coneixements pràctics desiguals sobre seguretat alimentària en funció de determinades variables sociodemogràfiques. Les dones acostumen a tenir uns majors coneixements i els més joves, menys que els adults. L'emancipació o la formació en l'àmbit sanitari o nutricional afavoreixen l'adquisició de coneixements, però la família esdevé un àmbit de transmissió de coneixements clau, per la qual cosa l'estructura de la llar esdevé un factor explicatiu de diferències en les pràctiques associades a la seguretat alimentària.

— Disposició desigual a dedicar temps a les tasques relacionades amb l'alimentació en funció de variables clau: les dones s'hi mostren més predisposades, encara que aquesta disposició disminueix en les dones ocupades.

Altres trets, en canvi, resulten més particulars:

— El pas, amb motiu de la migració, d'unes pautes més centrades en productes frescos a d'altres en què els productes transformats ocupen un lloc destacat.

— Una menor exposició prèvia a la migració a la sensibilització sobre alimentació en general i sobre seguretat alimentària en particular.

— Un flux permanent i considerable de productes del país d'origen al nostre.

— Pautes específiques d'organització del treball domèstic a causa del gran nombre de llars formades per nuclis familiars no emparentats.

4. LA CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

Els espais principals per a la conservació a les llars d'immigrants són, en primer lloc, armaris, calaixos i altres mobles adreçats a dipositar-hi aliments a temperatura ambient. Els productes més habitualment conservats d'aquesta manera són els farinacis, les fruites, les patates i els productes envasats. Entre els individus que més arròs consumeixen, és freqüent també la compra d'envasos de gran format (entre 5 i 25 kg), els quals es dipositen a la cuina, en patis coberts o en altres llocs.

La nevera serveix per a la conservació de productes frescos (carns, peixos, hortalisses, etc.) i productes envasats que han estat encetats (per exemple, llet, sucs, etc.). La major part dels informants deixava també els ous frescos a la nevera, però no tots: la manca d'espai, especialment en llars on diferents famílies comparteixen les neveres, és una de les raons adduïdes, però també la consideració que no és necessari refrigerar-los. Quant als plats cuinats, la conservació a l'interior del frigorífic

presenta una certa diversitat de situacions, per la qual cosa és desigual el recurs de mantenir-los tapats. Aquells que segueixen aquesta pràctica interpreten que cal fer-ho «per evitar que s'embrutin» o que es barregin aromes, sense que apareguin preocupacions vers la contaminació creuada de manera explícita ni la necessitat de mantenir separats productes crus i cuits. Es tracta, doncs, d'un hàbit no basat en coneixements específics.

El repartiment dels productes dins de la nevera varia en funció de l'estructura de la llar. A les llars unifamiliars, els productes s'organitzen d'una manera força homogènia i es respecta l'espai previst per a cada tipus de producte (els ous al seu espai, les hortalisses als calaixos, etc.). En canvi, en llars compartides, els espais es distribueixen segons les persones que han d'utilitzar-la. En llars on existeix subarrendament, el propietari principal acostuma a ocupar els espais més amplis, mentre que la resta de les persones disposa d'espais més petits i més concentrats, la qual cosa dificulta el fet de seguir un ordre aconsellable des de la perspectiva de la seguretat alimentària. A més a més, a les llars formades per homes, els criteris classificatoris acostumen a ser escassos i els productes es dipositen allà on hi ha lloc.

Respecte a la congelació, es tracta d'una pràctica que s'incrementa ostensiblement després de la migració, tant des de la perspectiva de la compra de productes congelats com de la pràctica de congelar productes frescos. Aquest es considera un mitjà adequat per reduir despeses en alimentació i la freqüència de l'abastament. La carn acostuma a ser el producte més afectat per aquesta pràctica, atès que, en cas de voler-ne tenir a la llar més de vint-i-quatre o quaranta-vuit hores, sempre es congela i, a més a més, tendeix a comprar-se en quantitats importants per tal de consumir-la durant diverses setmanes. Alguns entrevistats han indicat l'ús de bosses per congelar i d'altres, que netegen amb aigua abans i després de la congelació. En

el cas de les hortalisses, la compra congelada és una pràctica creixent, i el mateix succeeix amb el peix: rarament aquests productes es compren frescos per congelar-los després. Les preferències pel peix fresc són clares i, quant als precuinats congelats, són poc consumits en tots els col·lectius.

Quant a les pràctiques de congelació, els coneixements bàsics estan bastant estesos, almenys en l'àmbit declaratiu. Els productes congelats han estat sempre embolicats prèviament. En general, és una idea compartida que no s'han de recongelar productes que ja han estat prèviament congelats: les valoracions al respecte són que es fan malbé o que perden qualitat organolèptica. Algunes dones entrevistades han interioritzat aquesta pràctica després de la migració amb motiu de la realització de tasques domèstiques, mentre que només una part reduïda desconeix aquesta recomanació, la qual cosa propicia que s'inclogui la recongelació en les pràctiques de manipulació. Quant als mètodes emprats per descongelar, les pràctiques són poc correctes. La forma de descongelació més freqüent és a temperatura ambient, sigui directament sobre el marbre de la cuina, en un plat tapat o destapat o, fins i tot, al mateix embolcall emprat en la congelació. La utilització de microones amb aquesta finalitat és poc habitual i també ho és el fet de descongelar el producte traslladant-lo a la nevera. Això no s'explica només per desconeixement, malgrat que sovint no es reconeix aquesta pràctica com la més aconsellable, sinó que s'addueix manca de temps, comoditat o rapidesa. També és freqüent el fet de descongelar en aigua calenta (col·lectius del Senegal i Gàmbia, en particular), en aigua freda o calenta (freqüentment, en col·lectius llatinoamericans, però no només en aquests) o a foc lent. Tampoc no s'acostumen a adoptar precaucions especials per traslladar els aliments congelats des del punt de venda fins a la llar ni a anotar la data de congelació a les bosses emprades amb aquesta finalitat. Malgrat això darrer, és una idea compartida que

productes com la carn es poden fer malbé si passen molt de temps dins el congelador, de manera que, en general, quan es percep que un producte hi ha passat massa temps, s'acaba renunciant al seu consum. Cal assenyalar que els xinesos, els pakistanesos i els filipins manifesten que tenen una rotació més alta que els llatins i no acostumen a congelar productes durant més de dues setmanes, mentre que el període tendeix a ser encara inferior entre els marroquins, els quals, a més a més, han manifestat que practiquen menys la congelació. Una excepció en la durada del producte dins el congelador es dona en els productes portats dels països d'origen, que es consideren essencials per mantenir els hàbits propis: es tracta d'herbes, espècies, algunes hortalisses i, en menor mesura, formatges (el fet de congelar formatge és una pràctica estesa entre els llatinoamericans i els marroquins, però no en la resta dels col·lectius).

En el cas dels productes preparats a la llar, es prefereix consumir immediatament allò que s'acaba de preparar. Malgrat tot, productes com l'arròs, que es consumeixen en gran quantitat, sovint es preparen en una quantitat superior i se'n conserva una part per a un altre moment. Majoritàriament s'afirma que es deixa fora de la nevera si es pensa consumir passades unes hores: quan es prepara per dinar, es deixa per sopar, i si es prepara a la nit, pot guardar-se també per al dia següent. En canvi, es recorre a la nevera si s'ha de conservar durant més d'un dia o en època estival. En el cas de les pastes alimentoses, consumides generalment pels nens, o bé es considera necessari consumir-les al moment o bé se'ls atribueix una conservació adequada de vint-i-quatre o quaranta-vuit hores, la qual es prefereix fer a la nevera. També les amanides es preparen per al consum immediat, així com els guisats i les sopes; destaca el fet que en major mesura els xinesos i els llatinoamericans prefereixen preparar brous per conservar-los durant diversos dies. Es percep igualment que les carns cui-

nades poden guardar-se a la nevera, però el peix es considera un producte més fràgil.

5. PRECAUCIONS EN LA PREPARACIÓ CULINÀRIA

Una bona part de les precaucions en la preparació culinària és coincident amb les de la població no immigrada. Així, tots els col·lectius comparteixen la idea que cal rentar-se les mans quan es manipulen aliments i també que cal mantenir la cuina neta, almenys diàriament. De vegades, però, les concrecions en pràctiques d'aquests coneixements no es compleixen, especialment en llars compartides, on sovint no existeix satisfacció pel que fa a les pràctiques d'altres persones. En canvi, el compliment és més elevat en llars familiars i, a més, hi ha una major varietat de productes per a la neteja de diferents parts de la cuina i els seus estris. Es detecta també un cert desconeixement sobre la necessitat de reescalfar bé els plats cuinats prèviament, la qual cosa propicia que aquesta esdevingui una pràctica errònia realitzada amb una certa freqüència.

Una pràctica detectada és la de rentar la carn abans de congelar-la o dipositar-la dins el frigorífic: la desconfiança vers les precaucions higièniques en el país d'origen sembla ser-ne la causa, en molts casos. Aquest és el cas del pollastre, comprat sencer i trossejat posteriorment, o del porc, especialment entre els llatinoamericans, els xinesos i els filipins. En alguns casos s'afegeix llimona i sal per netejar-los amb la finalitat de modificar l'olor que fa la carn crua. Quant a les fruites i hortalisses, la conveniència de netejar-les es troba més estesa. En el col·lectiu xinès, es remarca la conveniència de pelar la fruita o, en cas contrari, de rentar-la bé, fins i tot amb sabó. La mateixa insistència es dona en la necessitat de rentar bé les hortalisses, sigui afegint-hi lleixiu, sal, vinagre o esbandint-les amb aigua bullent. Finalment, també sembla estesa la pràctica de rentar

l'arròs amb aigua abans de posar-lo a coure, encara que una part dels individus declara que ha abandonat aquesta pràctica.

6. EL TRACTAMENT DE PRODUCTES FRÀGILS

Entre els productes alimentaris que requereixen una major cura en la manipulació, sobresurt l'ou, el consum del qual és força elevat en persones llatinoamericanes, moderat en pakistaneses, marroquines i xineses i molt baix en senegaleses i gambianes. En tots els col·lectius es posa poca atenció a la data de consum i a l'etiquetatge, en part perquè es percep una elevada rotació dels ous a les llars que els consumeixen. El lloc de conservació que majoritàriament s'empra és la nevera, però una part els deixa a temperatura ambient. La pràctica de netejar-los abans de consumir-los és poc freqüent, encara que una part reduïda els neteja amb aigua o amb un fregall abans de fer-los servir (aquesta pràctica es troba especialment estesa entre dones procedents de zones rurals). El consum en cru del producte és molt poc freqüent, atès que només han declarat emprar-lo en salses els filipins i per fer batuts, els llatinoamericans i els pakistanesos. La preparació de maioneses, en canvi, és minoritària, i aquells que les preparen, asseguren que les consumeixen immediatament o les llencen. Respecte a les coccions amb ous, no és infreqüent el consum d'ous passats per aigua entre els llatinoamericans i els marroquins, o de truites en una gran part dels col·lectius. En aquest darrer cas, les preferències per truites més o menys fetes varia entre els individus, mentre que en el cas dels ous ferrats és més freqüent el fet de preferir el rovell poc fet. Un cop cuinats, se solen consumir immediatament, però, si sobren, es conserven dins la nevera o a temperatura ambient.

Respecte a la superfície on es trenquen els ous, no es prenen gaire precaucions: es trenquen al plat on han de batre's o a la paella, si cal pre-

parar un ou ferrat o una truita. La separació del rovell té lloc generalment trencant la closca en dues parts i traslladant el rovell d'un costat a l'altre. Pel que fa als criteris de control, l'ou es refusa si la closca està trencada o quan en trencar-lo el color no és nítid o fa mala olor. Els coneixements sobre la transmissió de la salmonel·losi són escassos: sovint no se sap què és ni es disposa d'altres referències sobre els riscos associats al consum d'ou.

De fet, per a una part important dels entrevistats no és un producte especialment fràgil i s'associen més riscos a la llet i els derivats lactis, en part, per la compra de llet crua en el país d'origen. En aquests casos, l'olor i el sabor són els indicadors clau per identificar llet en mal estat, mentre que per al iogurt el referent és la data de caducitat. En canvi, en el cas dels formatges, s'ha detectat la circulació de formatges d'elaboració casolana entre els informadors, sense que aquest fet despertí precaucions estrictes des d'un punt de vista de la seguretat alimentària, fins i tot quan se suposa que una part d'aquests formatges pot haver estat elaborada amb llet crua.

En altres productes com les carns, també són la textura, el color i l'olor els indicadors fiables del seu estat, encara que de manera recurrent s'indica que la millor manera de prevenir problemes relacionats amb el consum de carn en mal estat és consumir-la ben cuita. La mateixa consideració és compartida pel que fa al peix. En canvi, trastorns com l'anisakiosi resulten poc coneguts, excepte en una part de les llars que consumeixen peix fresc sovint. Altres productes com les hortalisses no despertien tampoc precaucions específiques.

7. EL PROVEÏMENT DOMÈSTIC

El pressupost alimentari de les famílies de nouvinguts absorbeix una bona part dels recursos disponibles. A més a més, en l'elecció dels establiments alimentaris, els preus desenvolupen un paper clau. En gene-

ral, es compren productes envasats en els supermercats que ofereixen millors preus, encara que si s'atribueix més qualitat a una cadena específica, pot diversificar-se el punt de compra. La proximitat de l'establiment influeix sobretot en fruites i verdures, la compra de les quals té lloc també en establiments especialitzats.

Els establiments ètnics especialitzats tenen un pes marginal en la compra, amb l'excepció dels punts de venda de carn *halal*: els col·lectius musulmans recorren a aquests punts de venda per comprar carn, mentre que la resta dels col·lectius prefereix altres solucions (supermercats, establiments especialitzats, etc.). Cal tenir present, però, que els establiments ètnics especialitzats en productes estrangers només representen un model d'establiment ètnic. Hi ha també d'altres, com el comerç de barri que serveix productes alimentaris i domèstics a població autòctona en zones de gran densitat urbana amb una baixa presència de productes estrangers; altres establiments de barri amb una major presència en productes estrangers (fruites i hortalisses com les iuques, cereals torrats o en sèmola, refrescs, etc.), que poden ser un punt de compra de proximitat per a població estrangera, i també para- des de mercats, bars i restaurants.

La compra de productes propis presenta complicacions diferents segons el col·lectiu. Les carnisseries *halal* afavoreixen l'arribada d'una gran diversitat de productes marroquins, de la mateixa manera que la creixent presència de botigues especialitzades en productes llatins. En canvi, els filipins i els xinesos perceben unes majors dificultats per trobar productes bàsics de la seva alimentació, en especial, diferents tipus de fruites, verdures i hortalisses, o almenys a preus accessibles.

D'altra banda, la circulació de productes generada pels mateixos

immigrants entre el país d'origen i el de destí acostuma a ser important. Una part es compra allà i una altra és elaborada pels familiars o bé donada per ells. Aquestes donacions no només redueixen les carències en l'abastament de productes propis a Catalunya, sinó que contribueixen al manteniment dels vincles relacionals i afectius amb amics i familiars. Els productes que més fàcilment s'incorporen a aquest flux són aquells especialment valorats dels quals es poden trobar equivalents a la nostra societat, però als quals s'atribueix una qualitat superior en origen: cafè colombià, oli d'oliva marroquí, formatges llatins, dolços i pastes xineses o pakistaneses, etc. En general, es prefereixen també productes que permetin la confecció de plats molt propis: bolets de la Xina, espècies i condiments del Marroc i del Pakistan, etc. Entre aquests casos, un producte que genera pràctiques de transport incorrectes de manera habitual és el formatge fresc, que fins i tot pot veure's sotmès a diferents processos de descongelació i recongelació.

8. OBSERVACIONS FINALS

Ateses les observacions fetes, s'observa entre els col·lectius d'estrangers que d'alguns aspectes de la seguretat alimentària existeix un elevat grau de coneixement declaratiu, de manera que en aquests casos no són necessàries campanyes d'informació específiques. En tot cas, allò que s'imposa és la necessitat d'adreçar informació específica a grups que més dificultats poden tenir a traduir el coneixement en pràctiques. Altres coneixements ben interioritzats tampoc no exigeixen intervencions específiques, sinó anar reiterant periòdicament recomanacions generals per a tota la població de la nostra societat. Les campanyes de sensibilització específiques esde-

venen, en canvi, més necessàries en relació amb pràctiques que es realitzen i que no es basen en coneixements concrets, mentre que les pràctiques errònies demanen mesures d'intervenció per millorar-les.

Tot valorant els canals més idonis per a la sensibilització, cal tenir present que els col·lectius d'estrangers presenten diferents limitacions: dificultats amb l'idioma, accés i interès menor que la població local pels mitjans de comunicació «autòctons», manca de temps i sobrecàrrega de treball en les famílies, insuficient percepció de la rellevància atorgada a les qüestions de seguretat alimentària, tendència al replegament a l'interior dels propis col·lectius en alguns grups concrets (especialment, en persones en situació irregular o amb precarietat econòmica) i existència de diferències entre les pràctiques recomanades i les apreses.

De la mateixa manera, cal tenir en compte altres factors que afavoririen la sensibilització, entre d'altres, la presència creixent de persones estrangeres en sectors sensibles (hostaleria, per exemple); l'existència de xarxes socials denses a l'interior dels col·lectius, la qual cosa pot facilitar la comunicació; l'existència d'una vida associativa significativa i creixent; els vincles intensos per part dels fills amb la societat catalana; el contacte freqüent amb personal sanitari i mediadors culturals; l'existència de nombroses iniciatives desenvolupades tant per associacions com per organismes públics; l'existència de mitjans de comunicació col·lectius, emprats per diferents col·lectius, i la rellevància intrínseca per a tots els col·lectius dels missatges sobre seguretat alimentària, si van associats a la salut. Totes aquestes realitats poden permetre d'abordar amb èxit la millora de les pràctiques de seguretat alimentària en persones estrangeres.