

Comida que se va a la basura

Compramos más alimentos de los que podemos consumir; acumulamos comida sin control y no calculamos las cantidades de productos frescos que vamos a utilizar cada semana. Como consecuencia tiramos a la basura montones de comida sin apenas utilizar con el impacto social, económico y medioambiental que eso supone. Las pérdidas provocadas por el desperdicio de comida en todo el mundo superan cada año el billón de dólares. Con pequeños gestos, los consumidores podemos reducir ese impacto de manera significativa.

MARIÁN LEZAUN

✉ marianlezaun@gmail.com

🐦 @mlezaun



No solo compramos de más, sino que nos basamos en criterios estéticos a la hora de elegir los alimentos y no sabemos conservarlos.

D ICEN LOS EXPERTOS que la producción, manufactura, recolección, envasado, transporte y distribución de alimentos que finalmente no serán consumidos suponen un gasto económico mundial que si fuese reducido en un 20% significaría un ahorro de hasta 100.000 millones de dólares. Una cifra nada desdeñable

que, además, tendría una incidencia directa en la lucha contra el cambio climático. Y es que, según la FAO, el desperdicio de comida es el responsable directo del 8% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero. Además, se estima que un 30% de la tierra agrícola se destina a cultivar alimentos que nunca se consumirán y

Consejos para reducir el problema

PLANIFICAR la compra y ordenar bien la nevera son algunas de las cosas que los consumidores no hacemos de manera correcta, según las organizaciones que promueven la lucha contra el desperdicio. Para evitar que los alimentos terminen en la basura debemos también ordenarlos por su fecha de caducidad, comprar las cantidades que realmente necesitamos en lugar de dejarnos seducir por las ofertas y sobre todo, calcular qué es lo que realmente vamos a comer, cuándo y qué podemos hacer en el caso de que sobre algo. Los expertos aconsejan también comprar frutas y verduras de temporada, alimentos a granel y sobre todo, no acudir al supermercado con hambre. “Son consejos que todos podemos poner en práctica, aunque luego están las prioridades y el tiempo del que dispone cada uno”, puntualiza David Esteller, responsable de la campaña Desperdicio Cero de Aecoc. “Está muy bien la cocina de aprovechamiento, pero no todo el mundo tiene luego el tiempo suficiente para hacer croquetas o canelones”. Para él, lo más interesante es que tomemos conciencia del problema y seamos capaces de planificar esas compras, adaptándolas a las dimensiones de nuestros hogares y de sus necesidades alimentarias.

un 21% de agua dulce se desecha para su producción con el gasto que eso supone.

Razones del consumismo. Pero, ¿cómo hemos llegado a esta situación? El exceso de producción unido al consumismo alimentario y al cambio de hábitos de los consumidores son algunas de las causas. Porque no solo compramos de más sino que nos basamos en criterios estéticos a la hora de elegir los alimentos y no sabemos conservarlos. De hecho, un tercio de lo que se produce se pierde o desperdicia, según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación). Así, el desperdicio de alimentos se ha convertido en una gran preocupación para gobiernos, productores, distribuidores, entidades sociales y consumidores que buscan soluciones para evitar que cada año, solo en España, tiremos más de 7,7 millones de toneladas de alimentos a la basura. La cifra supera los 50 millones de toneladas en todo el mundo.

Para entender el problema, lo primero que debemos diferenciar es qué es desperdicio y qué es pérdida porque no es lo mismo. “Entendemos por pérdida de alimentos la que se produce con aquellos productos agrícolas o pesqueros pensados para la alimentación humana que no se consumen por su deterioro, descarte o por la ineficiencia de los procesos de procesamiento. Esas pérdidas se dan



Para saber más



► **Hambre cero.** Mediante esta campaña que la FAO puso en marcha hace dos años se pretende concienciar a la población sobre el desperdicio de alimentos y se dan pautas para cambiar los hábitos y mejorar la situación con pequeños gestos.
<http://cort.as/-FSiX>



► La campaña **Más alimento, menos desperdicio** del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación recoge actuaciones y datos sobre el desperdicio alimentario en Europa.
<http://cort.as/-FSjO>



► La página web de la compañía Acciona analiza el problema del desperdicio alimentario y nos ofrece algunas medidas para llevar a cabo de manera individual.
<http://cort.as/-FSjb>



► La Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España ha lanzado la campaña **Desperdicio Cero** que pretende concienciar a todas las fases de la cadena alimenticia de la necesidad de poner en marcha iniciativas que minimicen el impacto económico, social y ambiental de este problema. En su página se pueden consultar también iniciativas de grandes distribuidores europeos.
<http://cort.as/-FSjr>



Un tercio de los productos alimenticios que se producen en el mundo se pierden o desperdician cada año

En España tiramos cada año más de 7,7 millones de toneladas de alimentos a la basura, aunque la cifra se ha reducido un 10% en los últimos cinco años.



➔ principalmente en la producción, durante la cosecha y en las distintas fases de la cadena alimentaria, incluidas las fases iniciales de la distribución. Se dan, en una mayor proporción, en los países en desarrollo”, explica Ignacio Trueba, representante especial de la FAO en España.

Consumidores contra el desperdicio

EN los últimos años hemos visto una mayor concienciación por parte de los consumidores para minimizar este problema. “Existen interesantes programas educativos en las escuelas; las experiencias de las neveras solidarias en Vizcaya (neverasolidaria.org) y la generación de guías y campañas para evitar el desperdicio de alimentos”, explica Ignacio Trueba, responsable de la FAO en España. Entre estas guías destacan la elaborada por el Gobierno de España, *Buen Aprovecho*; la de la ONG Prosalus, *Yo no desperdicio*, o la desarrollada por la propia FAO *La belleza (y el sabor!) están en el interior*. “El objetivo de dicha campaña era promover que el consumo de frutas y verduras de aspecto feo es bueno para el medio ambiente, para la economía y para contribuir a un mundo con #HambreCero”, explica Ignacio Trueba, responsable de la FAO en España. También existen aplicaciones, como ToGoodToGo, una iniciativa personal de la emprendedora danesa Mette Lykke, que tiene como objetivo poner en contacto a establecimientos con un excedente de comida, con usuarios que quieran ahorrarse unos euros. En nuestro país, la aplicación desembarcó en septiembre del año pasado y ya cuenta con más de 60.000 usuarios registrados.

Por otro lado, hablamos de desperdicio para referirnos a los alimentos inicialmente destinados al consumo humano que son desechados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria), ya sea por elección o porque se han estropeado o caducado por negligencia, aunque el alimento estuviese en perfectas condiciones para ser consumido. “El desperdicio de alimentos se produce en la parte final de la cadena y afecta fundamentalmente al consumidor (tanto a los hogares como a la restauración) y a los procesos finales de distribución. El desperdicio es mayoritario respecto a las pérdidas en los países desarrollados”, añade Trueba. Y es aquí, donde los consumidores podemos empezar a trabajar.

Un problema económico y ambiental. Porque resulta paradójico que mientras millones de personas mueren de hambre, en el mundo desarrollado tiramos comida a la basura todos los días. Más que una paradoja es un problema ético, económico y ambiental porque lo que tiramos aquí no podemos llevarlo a otras partes del mundo donde haga fal-

ta, simplemente por cuestiones logísticas. “Porque el hambre no es causada por la falta de alimentos en términos globales sino por su deficiente distribución”, explica Trueba. Por eso, para David Esteller, responsable de la campaña *Desperdicio Cero* de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (Aecoc), el primer paso que debemos dar los consumidores es tomar conciencia del problema y ver qué podemos hacer de manera individual. “En el caso de las empresas, son muchas las que ya han tomado medidas para ver qué hacer con sus excedentes de producción, como por ejemplo, destinarlos directamente a los bancos de alimentos”, explica este experto. “No obstante, España es ya uno de los países más generosos en cuanto a la donación de alimentos, con 600 gramos por habitante, seguido de Francia, con 200 gramos”, apunta.

¿Y qué están haciendo los países para solucionarlo? Es importante señalar que en los últimos años hay un mayor reconocimiento y atención a este problema por parte de los diferentes actores de la sociedad, los entes públicos, las ONG, el sector privado, los organismos internacionales y la ciudadanía en general. “En España se llevó a cabo una ponencia de estudio en el Senado sobre el desperdicio de alimentos, que finalizó en junio de 2018 con un amplio informe que supone el acercamiento a un consenso en el reconocimiento de la problemática”, explica Trueba, para quien “el desafío actual es poner en marcha las medidas necesarias y complementarias para minimizar el desperdicio de alimentos en los distintos eslabones de la cadena alimentaria en coherencia y de forma alineada con los desafíos de la Agenda 2030 de desarrollo sostenible”.

Según el informe del Senado todo parece indicar que en nuestro país la norma irá en consonancia con la propuesta italiana, conocida como la *Ley del Buen Samaritano*, que facilita e incentiva la donación de alimentos reduciendo así el desperdicio alimentario. La legislación francesa es mucho más punitiva ya que prohíbe la destrucción deliberada de los alimentos por parte de los supermercados, obligando a la correcta canalización y planificación de los excedentes alimentarios.

Por su parte, la Asociación de Empresas del Gran Consumo (Aecoc) puso en marcha un proyecto de adhesión voluntaria pionero en el mundo destinado a reducir el desperdicio mediante el impulso de buenas prácticas en áreas clave como la producción, comercialización, logística, transporte, etc. De igual manera propone dar una segunda vida a aquellos productos que por diversas razones no han podido comercializarse. Hoy ya hay más de 450 empresas españolas de la industria y la distribución alimentaria que secundan esta iniciativa que, bajo el eslogan *La Alimentación no tiene desperdicio*, muestran su compromiso en la lucha contra el despilfarro. El proyecto ha conseguido reducir por debajo del 1% el porcentaje del producto no aprovechado e incrementar la cantidad de producto recuperado y donado a bancos de alimentos y otras ONGs. ●