



# La huella del desperdicio alimentario

ISABEL LORENZO. Periodista y consultora de comunicación.

## RESUMEN

*La costumbre española del “más vale que sobre que no que falte” debería de cambiar. El desperdicio alimentario constituye desde hace años un problema ético, social, económico y medioambiental. Y no deja de aumentar. La falta de concienciación de lo que cuesta producir un alimento y su valor en términos de recursos invertidos es parte del origen del problema en esta sociedad occidental del despilfarro. El consumismo, tan denostado entre los nuevos movimientos sociales por su repercusión en el entorno, no se asocia todavía con este hábito de desechar alimentos. Los expertos apuntan a intensificar la sensibilización de los consumidores para frenar el problema en hogares y a una mayor eficiencia en la cadena alimentaria para ajustar adecuadamente los suministros. La tecnología y las reformas legislativas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos también parecen aportar una solución que contribuiría a frenar este fenómeno mundial, incluido entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible*

Según la Comisión Europea, un tercio de la producción mundial de alimentos destinados al consumo humano, unos 1.300 millones de toneladas al año, se pierde o desperdicia, lo que equivale aproximadamente a la mitad de la cosecha de cereales de todo el planeta. Representa una superficie de tierra destinada a producción agraria del tamaño de China y genera aproximadamente un 8 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero. En un mundo en el que más de 800 millones de personas padecen hambre, la recuperación y redistribución de excedentes debería facilitarse para que lleguen comestibles a quienes más lo necesitan.

El 14% de esta pérdida o desperdicio se produce en Europa, casi 90 millones de toneladas de alimentos, con un valor aproximado a los 143.000 millones euros, en una tendencia ascendente que la Comisión estimaba en 2010 del 40% para 2020, si no se toman medidas adecuadas.

España es el séptimo país que más comida en cifras absolutas desperdicia en comparación con los de su entorno (7,7 millones de toneladas), tras Reino Unido (14,4 millones de tn.), Alemania (10,4 millones de tn.), Holanda (9,5 millones de tn.), Francia (9,1 millones de tn.), Polonia (9,0 millones de tn.) e Italia (8,8 millones de tn.).

Este fenómeno presenta causas diferentes según dónde se produce. En los países en vías de desarrollo, el 40% del deshecho de alimentos ocurre en las fases de postcosecha y procesado, y se identifica más como pérdida, mientras que en los países industrializados más del 40% del desperdicio de alimentos se da en el comercio y el consumidor. Los países industrializados y en desarrollo “dilapidan” más o menos la misma cantidad de alimentos: 670 y 630 millones de toneladas, respectivamente, cada año.

Vemos pues que el primer obstáculo para afrontar este fenómeno es una definición correcta de desperdicio. Y en la diferenciación de dos conceptos: la pérdida de alimentos, los que no llegan al consumidor por no reunir las características adecuadas para su ingesta, más propia de los países en vías de desarrollo por ineficiencias de la cadena de suministro; y los que se desechan en el punto final de consumo, más propia de los países ricos, donde el consumidor aparece como el mayor causante de este problema.

Como media, los europeos tiran un 20% de la comida que compran. Los españoles desperdiciamos alrededor del 18%, lo que equivale a 2,9 millones de toneladas de alimentos cada año, con un valor que asciende a unos 11.000 millones de euros, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

En consecuencia, cada español tira unos 250 € anuales en comida y más del 45% de estos alimentos podrían haberse consumido, si su adquisición se hubiera planificado y gestionado bien. Y no deja de ser curioso que según datos de la Encuesta de Hábitos de Consumo elaborada por la Mesa de Participación (MPAC), foro de debate de algunas de las principales organizaciones de consumidores, este problema preocupa al 91% de la población de nuestro país. Sin embargo, según el MAPA, el ciudadano español estima que su porcentaje de desperdicio es mínimo, del 4 %, cuando en realidad la cifra se sitúa en casi un tercio de su cesta de la compra. Estos datos denotan una clara falta de conciencia del desperdicio real de alimentos.

**Como media, los europeos tiran un 20% de la comida que compran. Los españoles desperdiciamos alrededor del 18%, lo que equivale a 2,9 millones de toneladas de alimentos cada año, con un valor que asciende a unos 11.000 millones de euros**

#### UN MANDATO MUNDIAL

Antes estas cifras, la cumbre de las Naciones Unidas de septiembre de 2015 de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, que entró en vigor el 1 de enero de 2016, incluyó como Objetivo 12 reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las posteriores a las cosechas. Recordemos también que los 17 ODS, de aplicación universal, instan a que en los próximos 10 años los países intensifiquen sus esfuerzos para poner fin a la pobreza en todas sus formas, reducir la desigualdad y luchar contra el cambio climático. De alguna manera, el problema del desperdicio interviene también en el resto de los objetivos para la sostenibilidad.

A resultados de este mandato mundial, la Comisión está elaborando un método para establecer la cantidad real y poder medir el desperdicio de alimentos. En una primera fase ha intentado



fijar definiciones de «alimentos» y «desperdicio» de la UE, para poder clasificar qué tipo de material se considera desperdicio y qué tipo de material no lo es, y en consecuencia poder medirlo y adoptar medidas correctoras.

El Paquete sobre Economía Circular de la Comisión destaca que la prevención del desperdicio de alimentos es un ámbito de acción prioritario, y se pide a los Estados miembros que reduzcan la generación del mismo en cada fase de la cadena alimentaria, que lleven a cabo un seguimiento de sus niveles y que presenten informes con el fin de facilitar el intercambio entre los agentes sobre los progresos realizados.

El plan de acción de la Comisión para prevenir el desperdicio de alimentos en la UE incluye:

- una metodología común de la UE para medirlo y definir los indicadores pertinentes, que deberá ser presentado tras la aprobación de la propuesta de la Comisión de revisión de la Directiva marco sobre Residuos;
- una Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos que reúna a los Estados miembros y a todos los agentes de la cadena alimentaria para contribuir a definir las medidas necesarias y compartir las mejores prácticas y los resultados obtenidos, en la que participa el MAPA;
- tomar medidas para aclarar la legislación de la UE relativa a residuos, alimentos y piensos, y facilitar la donación de alimentos, así como la reutilización en la alimentación animal de restos de alimentos y de subproductos, sin poner en peligro la seguridad de los alimentos y los piensos;
- y estudiar la manera de mejorar el uso de la indicación de la fecha por los agentes de la cadena alimentaria y su interpretación por los consumidores, en particular en el caso de la mención “consumo preferente”.

Pero ¿en qué punto de la cadena se produce mayormente el desperdicio en los países europeos? La Comisión Europea ha identificado que el 39% se origina en el sector primario e industria, el 14% en bares y restaurantes, el 5% lo genera el comercio, y el 42% restante lo producimos todos nosotros en nuestros hogares. Por tanto, para conseguir los objetivos que establece la autoridad europea parece clave la unidad de ac-

ción entre administraciones públicas, productores, empresas, organizaciones y consumidores.

En este sentido, los diferentes operadores económicos representantes de los eslabones de la producción alimentaria son partidarios de poner freno mediante acuerdos voluntarios y del establecimiento de buenas prácticas, más que de medidas legislativas que puedan entorpecer el funcionamiento de la cadena de valor.

## **RETRATO ROBOT DEL GENERADOR DE BASURA**

---

Minimizar el desperdicio de los hogares en España, donde el problema alcanza unas dimensiones de casi 3 millones de toneladas de alimentos anuales tirados a la basura, requiere conocer los hábitos de los consumidores y su sensibilidad ante este hecho. Para ello, AECOC, que lleva años liderando algunas iniciativas para paliar este fenómeno, realizó un estudio en 2019 titulado “Foodwaste: Hábitos de aprovechamiento de la alimentación de los españoles”, una radiografía social de esta costumbre para segmentar a la población, conocer mejor sus hábitos y determinar palancas de motivación que contribuyan a reducirlo.

Entre las conclusiones de este estudio, el 65% de los encuestados considera que somos un país entre los que más desperdicio generan. Sólo el 15% de los hogares nunca tira nada, y son los jóvenes los que declaran tirar más alimentos. Este fenómeno se produce mayormente, según se concluye de las declaraciones de los entrevistados, por dejadez y pereza, por una escasa percepción del valor/precio de la comida, por malos cálculos o previsión en la gestión de compra, y por desconocimiento de qué hacer con las sobras. Lo que más se tira es fruta y verdura (78%), pan (59%) y comidas preparadas (42%). Le siguen en menor proporción carnes, lácteos y pescados.

Los hombres y los más jóvenes son los segmentos que reconocen tirar mayor cantidad de alimentos, sin haber diferencias significativas por zona geográfica o clase social, y parece existir a nivel general un conocimiento claro de las

---

***Sólo el 15% de los hogares nunca tira nada, y son los jóvenes los que declaran tirar más alimentos. Este fenómeno se produce mayormente, según se concluye de las declaraciones de los entrevistados, por dejadez y pereza, por una escasa percepción del valor/precio de la comida, por malos cálculos o previsión en la gestión de compra, y por desconocimiento de qué hacer con las sobras***

---

diferencias entre fecha de caducidad y consumo preferente. Más del 50% de los consumidores declaran comprar más alimentos de los que debieran. El retrato robot del generador de basura es, pues, el del hombre joven, urbanita, que vive sólo, con un hábito de compra caprichoso, y que come habitualmente fuera de casa.

Resumiendo: existe cierta concienciación social de este fenómeno, pero insuficiente todavía para paliarlo. El MAPA, que realiza dentro de su “Estrategia Más Alimento Menos Desperdicio”, iniciada en 2013, una medición en hogares mediante el *Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario* ha detectado que los hogares españoles desperdiciaron en 2018 un 8,9% más con respecto al año anterior, en una tendencia ascendente desde 2016, año en el que comenzaron estos registros.

Las campañas de sensibilización y concienciación son consideradas por todos los actores económicos y expertos como una de las vías para mitigarlo, pero no han conseguido los resultados esperados. Así lo considera Carmen Redondo Borge, directora de Relaciones Institucionales de la organización de consumidores Hispacoop, que lleva desde 2012 realizando actuaciones informativas y formativas en este ámbito.

Redondo opina que “la mayor dificultad con la que nos enfrentamos es el hecho de poder llegar al colectivo de los más jóvenes y adolescentes. Resulta muy complicado sensibilizarles sobre el problema, pese a que están muy concienciados con el medio ambiente, el reciclaje, ...etc. Consideran que este tema no les afecta, porque no poseen habilidades culinarias o conocimientos suficientes para almacenar o conservar de forma correcta, para aprovechar los alimentos y sus sobrantes, planificar sus compras...”

La representante de Hispacoop, que forma parte también del Consejo de Desarrollo Sostenible, órgano dependiente del Gobierno en el marco de la Agenda 2030, considera que el “foco de atención es centrarnos en estos colectivos que son los que más desperdician, pero el hecho de no dar valor a los alimentos hace que no sea de su interés en el día a día. En definitiva, los consumidores desconocen las implicaciones y la consecuencia que tiene el desperdicio alimentario en el entorno y no dan valor a los alimentos en sí mismos”.

En la Unión Europea, se han venido desarrollando desde principios de este siglo campañas de comunicación en países miembro con resultados desiguales, pero algunas de ellas con éxito. Como ejemplo, citar la campaña del Reino Unido “Love Food – Hate Waste”, que contribuyó a reducir en un 15 % los niveles de residuos alimentarios domésticos entre 2007 y 2012, unos resultados bastante óptimos si consideramos tal magnitud de reducción del problema.

En esta línea, el MAPA se plantea a lo largo de 2020 “realizar una importante campaña de publicidad institucional orientada a la reducción del desperdicio alimentario a lo largo de 2020, con presencia en diversos medios de comunicación y redes sociales”, según anuncia Jose Miguel Herrero, director general de Industria Alimentaria.



## MEDIR EN LOS ES LABONES DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIA

Pero además de esta línea de comunicación y de medición en hogares, el ministerio cuenta con una serie de actuaciones en el marco de la Estrategia. “Se han realizado estudios piloto en el resto de los eslabones de la cadena alimentaria y, en la actualidad, se están desarrollando proyectos para establecer sistemas fiables de medición de los residuos alimentarios que permitan cumplir con las obligaciones ante la UE en este campo”, según afirma Herrero.

El problema del desperdicio en el resto de los eslabones es complicado de establecer ya que se desconoce su dimensión exacta. Además de la definición de qué es la pérdida alimentaria atribuida a los eslabones agrario e industrial, no se sabe con exactitud en qué cantidad se produce, además de la atribución de responsabilidad conjunta a producción agraria e industria que les adjudica la Comisión Europea, que, como se ha mencionado, es del 39%.

El MAPA se plantea ampliar el alcance de la cuantificación del desperdicio alimentario en el resto de la cadena. Jose Miguel Herrero adelanta que “se están desarrollando proyectos de colaboración para establecer sistemas fiables de medición de los residuos alimentarios en el resto de eslabones con el Instituto Nacional de Estadística, con la Subdirección General de Residuos del Ministerio para la Transición Ecológica (MITECO) y con AECOC. Todos estos trabajos permitirán cumplir con las obligaciones de medición del residuo alimentario en toda la cadena alimentaria que tienen todos los Estados Miembros ante la UE, de acuerdo con la Directiva Marco de Residuos”.

---

***En relación con los Bancos de Alimentos y los alimentos frescos, que requieren una gestión logística más complicada, en 2019 se firmó un convenio entre Mercasa y FESBAL para “incentivar actuaciones que contribuyan a la reducción del desperdicio alimentario y una mayor implicación de la Red de Mercas en acciones solidarias con los Bancos de Alimentos”.***

---

La dinámica económica de los productores agrarios es complicada de modificar para evitar el excedente y, en consecuencia, la pérdida de alimentos. Existen productos agrarios que no se recogen por no ser comercialmente apropiados. El productor debe ofrecer frutas y hortalizas atractivas, ya que es el consumidor el que marca qué tipo de producto desea. Otra causa de desperdicio para el productor es el excedente. Los productores se ven obligados a sobre producir para cubrir los riesgos del clima, entre otros, de manera que el producto superviviente sea suficiente para cubrir la demanda y atender los requerimientos del mercado.

Cooperativas Agroalimentarias representó al sector agrario en la ponencia de estudio del desperdicio alimentario del Senado, constituida en el seno de la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación, que se desarrolló en 2018. Para Agustín Herrero, director de esta organización “es preciso hacer una clara distinción entre desperdicio (evitable) y pérdida (no evitable) siendo el sector productor “el que menos desperdicia”. “Las cooperativas agroalimentarias, en ocasiones, encuentran grandes dificultades para valorizar agrónomicamente algunos residuos. Parte del problema según el representante de Cooperativas se solucionaría “con la descatalogación como residuos y su denominación como subproductos, lo que permitiría su mejor manejo, su comercialización y valorización”.

En esta diferenciación entre pérdida en producción y transformación, y desperdicio en el consumidor coinciden desde la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). Paloma Sánchez, directora de Competitividad y Sostenibilidad, considera que “un exceso de producción o pérdidas durante

la elaboración va contra la viabilidad económica de cualquier empresa. Como operadores económicos, consideramos que el desperdicio es una ineficiencia en la cadena de valor.”

La industria ha fijado la reducción del desperdicio alimentario como uno de sus grandes objetivos “y destina recursos para incentivar la innovación en envases y nuevas tecnologías de conservación, para alargar la vida útil de los productos, algo que está haciendo repensar nuevos métodos de logística, almacenamiento y distribución más sostenibles”, añade Sánchez. También trabaja desde hace años en prácticas de aprovechamiento de los excedentes mediante iniciativas de elaboración de co-productos, recuperación y revalorización energética... Asimismo, la mayoría de empresas fabricantes colabora regularmente con los bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas para dar una segunda vida a aquellos alimentos que por diversas razones no pueden ser comercializados, pero que ofrecen todas las garantías de calidad y seguridad alimentaria y, por tanto, pueden ser donados”, asegura.

#### **LA DONACIÓN EN UN PAÍS GENEROSO**

España ocupa de los primeros lugares frente a otros países europeos en donación de alimentos: somos un país generoso. La Fundación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) coordina desde hace años la labor de donaciones que se producen desde particulares y empresas para redistribuir comestibles sobrantes. Su director de Comunicación, Ángel M. Franco, considera que son necesarias “leyes que premien con incentivos fiscales a los que evitan o reducen el desperdicio de alimentos y leyes que castiguen en algunos casos de abusos o falta de respeto de las medidas para combatir los excedentes que terminan en la basura”.

Pone como ejemplo las legislaciones aprobadas en Italia y Francia. La francesa, que lleva 3 años en vigor, es más restrictiva y penalizadora. Obliga a las tiendas de alimentación y supermercados, a partir de 400 metros cuadrados, y bajo fuertes multas de 75.000 € o penas de 2 años de cárcel, a tener un acuerdo con alguna ONG de proximidad o un comedor social cercano, para recuperar los alimentos no vendidos o desechados por diversas razones de deterioro de embalajes o por proximidad a su fecha de consumo preferente o de caducidad.

La ley italiana, denominada también Ley del Buen Samaritano, potencia las donaciones voluntarias sin recurrir a penalizaciones. Se trata de poner incentivos, entre ellos fiscales, para que las empresas y los distribuidores vean más ventajoso donar los alimentos que destruirlos. “Para las empresas puede ser muy interesante, si así evitan el reciclado y manipulación de los productos a punto de caducar. Las donaciones reportan beneficios fiscales, reputación y notoriedad a las empresas donantes”, afirma Franco.

En España, el Congreso de los Diputados, en la legislatura de Mariano Rajoy, aprobó un Proyecto No de Ley inspirado en la Ley del Buen Samaritano, pendiente de ser recuperado en la nueva

legislatura. Según algunos expertos, su aplicación facilitaría las donaciones de las empresas, pero trasladarían la responsabilidad sobre salubridad de este tipo de comestibles a organizaciones como los Bancos de Alimentos. “La supuesta buena o mala fe en la entrega de un alimento puede ser muy difícil de demostrar ante un juez en caso de litigio”, asegura Franco.

Respecto a esta ley de donaciones, el MAPA no se plantea mayor legislación al respecto, salvo la redacción de una guía para operadores que facilite la donación, tomando como base las orientaciones de la UE en este ámbito.

La Asociación Marcas de Restauración considera la regulación de las donaciones una vía de solución para el desperdicio en bares y restaurantes, responsables del 14% del mismo, según la CE. Su secretaria general, Paula Nevado, afirma que su organización “ha liderado públicamente el impulso de una regulación que favoreciese la donación de alimentos. La magnitud del asunto requiere respuestas integrales y efectivas, y concitar a las administraciones, partidos políticos, tercer sector y empresas. Desde Marcas de Restauración, se coordinó una mesa de trabajo con todas esas voces para sacar adelante una Propuesta de Ley inspirada en la conocida como Ley del Buen Samaritano”.

La norma italiana, con más de diez años de aplicación efectiva, está basada en la voluntariedad, condición bienvenida por el resto de los operadores, y que supone una apuesta más por la responsabilidad social en muchas empresas, aunque esta práctica resulta ya habitual en muchas enseñanzas de la industria y la distribución. “Las compañías, al actuar desde el compromiso, asumen retos y llevan adelante iniciativas que marcan tendencia y pueden agitar y dinamizar a la sociedad, superando así

los ritmos y previsiones de los legisladores. En España bien podría ser ya una realidad esa legislación si hubiera prosperado. Pero ese documento duerme hoy en la Comisión de Sanidad, Consumo y Bienestar Social del Congreso de los Diputados”, afirma Nevado

El sector de restauración representado por esta asociación es un sector donde se han estandarizado los procesos y productos. Según Nevado, “nuestros socios han realizado una ardua tarea de elaboración de modelos de predicción de la demanda que permite ajustar al máximo los procesos de aprovisionamiento, manipulación, elaboración y exposición o venta, siendo un claro ejemplo de eficiencia.” Cuestión distinta es la cuantificación del valor del desperdicio generado después del momento del servicio a los clientes, que para Nevado no es cuantificable. “El cliente decide cuándo y qué cantidad del alimento que ha adquirido se convierte en residuo, teniendo la opción de llevarse a casa la comida que no quiera consumir en el local”.

En relación con los Bancos de Alimentos y los alimentos frescos, que requieren una gestión logística más complicada, en 2019 se firmó un convenio entre Mercasa y FESBAL para “incentivar actuaciones que contribuyan a la reducción del desperdicio alimentario y una mayor implicación de la Red de Mercas en acciones solidarias con los Bancos de Alimentos”.

## LA ALIMENTACIÓN NO TIENE DESPERDICIO

En lo que se refiere al desperdicio en el sector de la distribución, es el eslabón donde menos se produce según todos los estudios. Los expertos consultados atribuyen este hecho a dos

## Conductas ejemplares

Existen ya muchos ejemplos de buenas prácticas para la reducción del desperdicio y/o para la reutilización de los alimentos que anteriormente eran desechados. Agustín Herrero, director de Cooperativas Agroalimentarias, cita el caso del desarrollo de cosméticos que realiza Tomates del Guadiana, con la extracción del licopeno de la pulpa del tomate.

Paula Nevado, directora de la Asociación de Marcas de Restauración, comenta que su organización ha llegado a un acuerdo con la plataforma TooGoodToGo. Bajo el lema #Lacomidanosetira, esta empresa ha creado una aplicación móvil con la cual se combate el desperdicio de alimentos y a la vez se disfruta de comida de calidad. Los establecimientos asociados reducen su basura y los usuarios descubren nuevos lugares para comer. Esta plataforma ya cuenta con más de 12 millones de personas en Europa que son, según denominan, los waste warriors.

EquoEvento es otro ejemplo de fundación sin ánimo de lucro que pertenece a una red internacional, cuyo principal



objetivo es ayudar a los organizadores y proveedores como hoteles, venues y catering, a reducir el desperdicio alimentario dándole una segunda vida al excedente y ayudando a las personas con menos recursos. Se suma así a otras iniciativas ya presentes en España, como Nutrición sin Fronteras que opera en Barcelona, desde hace ya unos años.

***La tecnología aplicada a la logística en la cadena propicia saber exactamente qué productos y en qué cantidad hay en los almacenes, en las vitrinas, en los lineales, cuánto se vende, cuánto queda para que se caduque y cuanto se desperdicia. Gracias a estos avances el ajuste de la oferta a la demanda debería ser prácticamente exacto e inmediato, lo que determinaría la colocación de la casi totalidad del producto y su mínimo desperdicio***

---

motivos: el propio interés económico y el acceso a mejores tecnologías. Para el comercio, un producto que no se amortiza representa además un gasto en gestión del desperdicio.

AECOC, que aglutina principalmente a enseñanzas de distribución, organiza desde hace un par de años la “Semana contra el Desperdicio Alimentario”. Consiste en una campaña de concienciación a todos los eslabones, a través de una iniciativa de colaboración en la que participan el sector primario, industria, distribución, *horeca*, y asociaciones de consumidores en colaboración con el MAPA. Son acciones de sensibilización e información al consumidor en las principales cadenas de distribución del país, empresas restauración y centros de formación escolar.

Esta organización también coordina “La alimentación no tiene desperdicio”, un proyecto de colaboración entre todos los operadores de la cadena y con la participación de la Administración y la FESBAL. Esta iniciativa pionera en Europa, según su responsable, David Esteller, “trataba de hacer un buen análisis del conjunto de la cadena de valor para detectar en qué áreas/operaciones puede generarse desperdicio para poder así introducir medidas correctoras. Luego habrá que trabajar en dos direcciones: primero en la prevención de ese desperdicio y, segundo, en la reutilización de los excedentes alimentarios”.

Los resultados que están obteniendo, según Esteller, “son una muestra de que, sin ningún tipo de obligación legal, las empresas han sido capaces, a través de la autorregulación y el trabajo conjunto, de reducir sus porcentajes de desperdicio y aumentar su aprovechamiento. A nuestro modo de ver la legislación sin concienciación no va a permitir avanzar en la dirección deseada y, por ello, lo más importante es seguir trabajando en proyectos de sensibilización y colaboración que nos permitan obtener resultados”.

Esteller considera que la eficiencia no está en cadenas cortas o largas de suministro, como consideran algunos activistas, “la clave está en que la cadena sea eficiente. Una cadena corta con ineficiencias puede generar más desperdicio que una larga bien gestionada por lo que no pueden establecerse relaciones directas en este sentido”.

La tecnología aplicada a la logística en la cadena propicia saber exactamente qué productos y en qué cantidad hay en los al-

macenes, en las vitrinas, en los lineales, cuánto se vende, cuánto queda para que se caduque y cuanto se desperdicia. Gracias a estos avances el ajuste de la oferta a la demanda debería ser prácticamente exacto e inmediato, lo que determinaría la colocación de la casi totalidad del producto y su mínimo desperdicio.

La tecnología y el fomento de la innovación en la cadena son otras de las maneras en las que coinciden todos los expertos para aminorar el problema del desperdicio. Según Jose Miguel Herrero la participación del MAPA en la Plataforma UE “constituye un interesante foro de intercambio de conocimientos, mejores prácticas y colaboración entre Estados miembros”.

El fomento de la innovación y la investigación, para lo que el MAPA tiene previsto lanzar un concurso de iniciativas innovadoras, abierto a las universidades, centros tecnológicos y de investigación es una de las actuaciones prioritarias, además de la creación de un Observatorio del Desperdicio Alimentario para el seguimiento de la Estrategia Más Alimento Menos Desperdicio, “proponiendo acciones correctoras y estudiar, consensuar y proponer iniciativas de mejora continua en la lucha contra el problema”,

#### **EL IMPACTO Y LA GESTIÓN DEL DESHECHO DE ALIMENTOS**

---

El desperdicio genera, además de un gasto para su gestión, un daño medioambiental, ya que su almacenaje resulta contaminante para el entorno, especialmente para el agua, y su descomposición produce gases de efecto invernadero.

A este impacto medioambiental hay que añadir el fuerte desgaste del medio natural en los procesos productivos de alimentos que luego son basura que hay que reciclar. Se consume agua para riego, se explota la tierra y se emplean de fertilizantes y plaguicidas que habitualmente son perjudiciales para microorganismos, flora y fauna del entorno, se utilizan recursos en alimentación animal, combustibles, limpieza, energía para refrigeración y conservación, etc. El consumidor, en la sociedad occidental, asume el sobrecoste económico del desperdicio sin

## La operativa de FESBAL

**F**ESBAL cuenta con la operativa e infraestructura necesaria para redistribuir el desperdicio. Han llegado a acuerdos con los grandes centros comerciales de distribución, con Mercasa y los grandes mercados mayoristas de la Red de Mercas, y con la restauración para que faciliten sus excedentes. Esta organización los transporta a entidades benéficas de proximidad, especialmente a los comedores sociales donde pueden ser consumidos con rapidez, si su fecha de caducidad está ya próxima; o bien a las organizaciones de reparto que los harán llegar a familias necesitadas, teniendo siempre muy presente la total garantía de la seguridad alimentaria.

Según Angel M. Franco, “se intenta mantener en la medida de lo posible una dieta básica rica y variada que cubra las necesidades de las personas que los reciben. Siempre se tienen en cuenta las fechas de consumo preferente y caducidad, y la cadena del frío con alimentos perecederos, para mantener las condiciones sanitarias de los alimentos que distribuimos”.

Los 55 bancos de Alimentos federados en FESBAL reparten más de 151 millones de kilos en ayudas alimentarias, que distribuyen unos 3.200 voluntarios fijos, personas que dedican una parte de su tiempo libre a ayudar a los demás.

Los Bancos de Alimentos recogen los alimentos donados, los clasifican por tipos, características alimentarias, fechas de caducidad, etc., y luego los distribuyen entre las 7.402 entidades benéficas colaboradoras. Se trata de ONGs de proximidad, religiosas y laicas, que conocen bien a sus vecinos y saben sobre la situación de las familias necesitadas en sus barrios y pueblos.

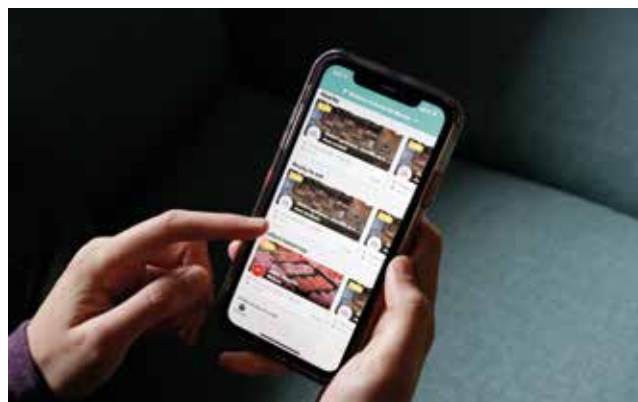
Para el transporte, “contamos con la generosa ayuda de las grandes cadenas de distribución de alimentos, las empresas de alimentación e instituciones, que nos entregan los alimentos en nuestros almacenes”, añade Franco. Pero nada es gratis, la Unión Europea financia al 85% el Programa de ayudas alimentarias FEAD, y del Gobierno español financia el 15 % restante de ese programa, a través del FEAGA”.

problema, sin pensar o valorar el coste medioambiental, que a menudo le es desconocido. El impacto medioambiental podría ser una buena palanca para motivar una mayor concienciación del cliente final, más preocupado por este asunto que por tirar sobras a la basura.

El desperdicio supone la lógica absurda de que cuando se deshecha se está consumiendo de más y, para satisfacer esa demanda, se produce de más. La mayoría del producto que se pone en el mercado va empaquetado o envasado, así que los envases del alimento no consumido suponen una explotación adicional e innecesaria de recursos, así como una cantidad incrementada de los residuos a gestionar.

Además de la concienciación del consumidor, parece clave para mejorar este problema una apuesta por la responsabilidad social de las empresas alimentarias de todos los eslabones. Acomodar la oferta a lo que realmente se consume puede ser una vía. La eliminación de promociones de 3x2 en perecederos, la reducción de las porciones para ajustarlas a un consumo racional, la apuesta por envasados más acordes con los nuevos formatos de hogares, como los unipersonales, o una disminución de las raciones en algunas cadenas de restauración podrían ser algunas pautas que enseñan de todo tipo podrían adoptar como parte de su política de responsabilidad social, además de contribuir a una mayor educación y sensibilización del consumidor, que al final es el eje de todo el problema.

Con la cantidad de alimentos que se desperdician, podrían cubrirse las necesidades de todas las personas que pasan hambre en el mundo. Existe además un problema de sobreproducción y de explotación de recursos. Seremos más de 9.500 millones de personas en 2050. La FAO estima que habrá que



producir un 60% más para abastecernos, pero según comentarios de todos los expertos de la cadena alimentaria, el deshecho alimentario bastaría para suplir esta demanda.

Ser más conscientes del problema y profundizar en el mismo a través de una correcta medición y detección de en qué procesos de la cadena de valor se producen las pérdidas, serviría para aplicación de medidas correctoras que supondrían mayor eficiencia que se traduciría en resultados económicos. La introducción de medidas legislativas, como la ley de donaciones, que potencien la reutilización de alimentos es otra de las soluciones propuestas. La responsabilidad de los operadores alimentarios para vigilar su proceso productivo y ofertar de una manera ética es otra de las vías de mejora. Y la concienciación y educación del cliente final en un consumo comprometido social y medioambientalmente culminaría el ciclo para minorar un despilfarro innecesario de recursos muy valiosos. ■