

DESPERDICIO ALIMENTARIO

La pérdida y el desperdicio alimentario se producen cuando alimentos aptos para el consumo humano son descartados en algún momento del ciclo agroalimentario, no llegando a ser consumidos y pasando a ser considerados residuos.



CAUSAS

Las causas son diversas y se producen tanto en las fases de producción y distribución como en la de consumo.



Foto de Marek Studzinski en Unsplash

ALGO NO CUADRA



Foto de Raphael Rychetsky en Unsplash

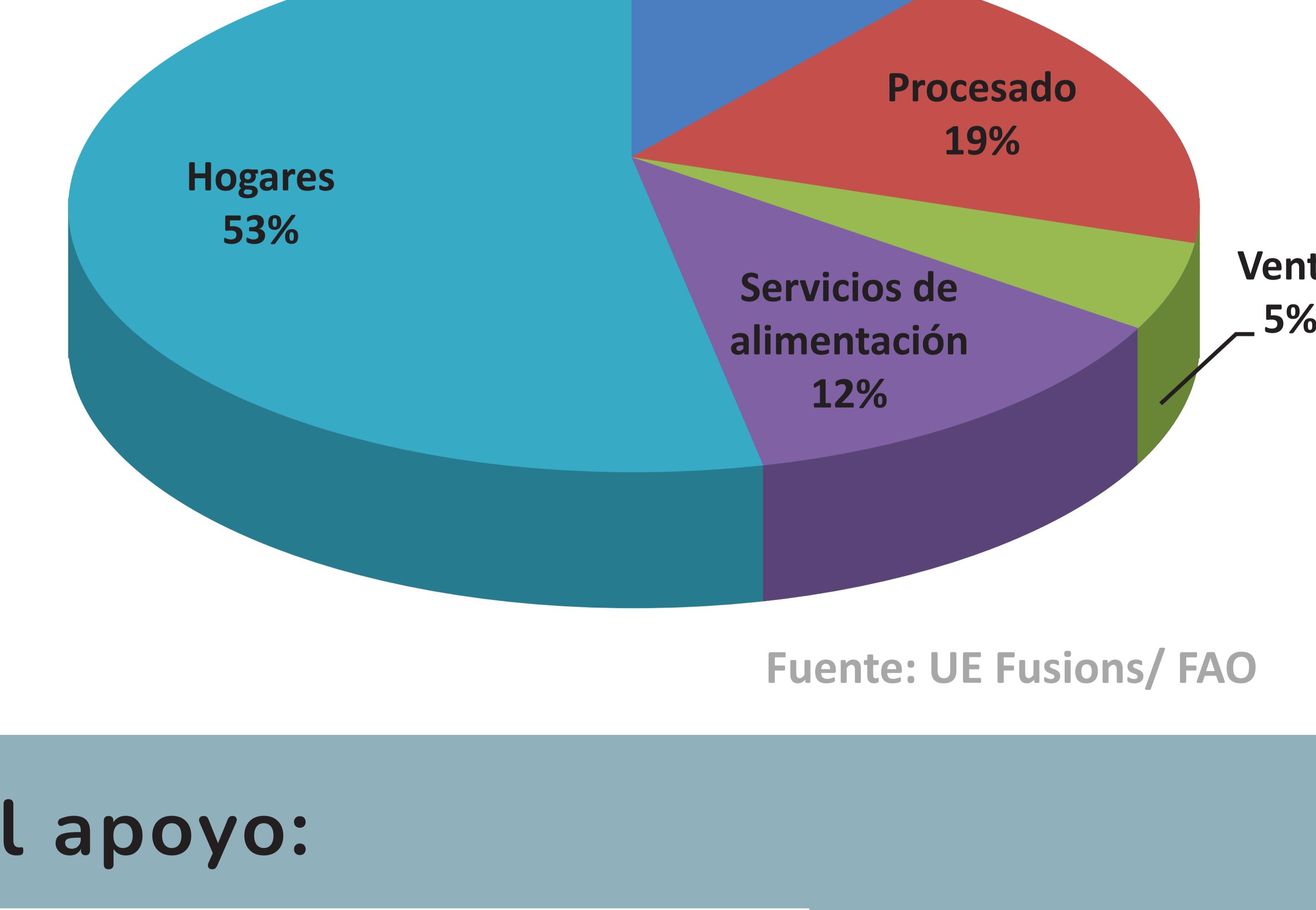
El sistema actual no es eficiente, ni justo, ni sostenible.



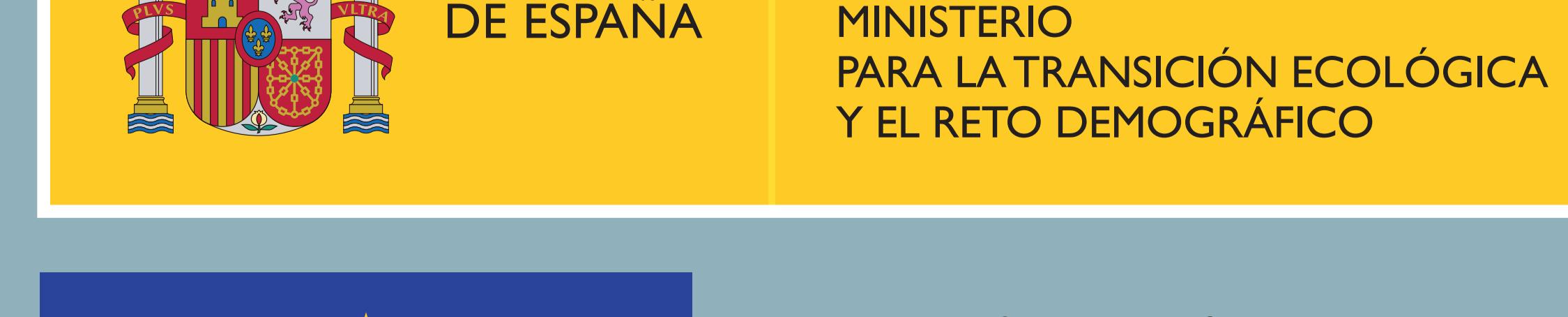
CONSECUENCIAS

Ocasiona graves problemas desde el punto de vista ambiental, económico y social, además de provocar una menor disponibilidad de alimentos para el conjunto de las personas.

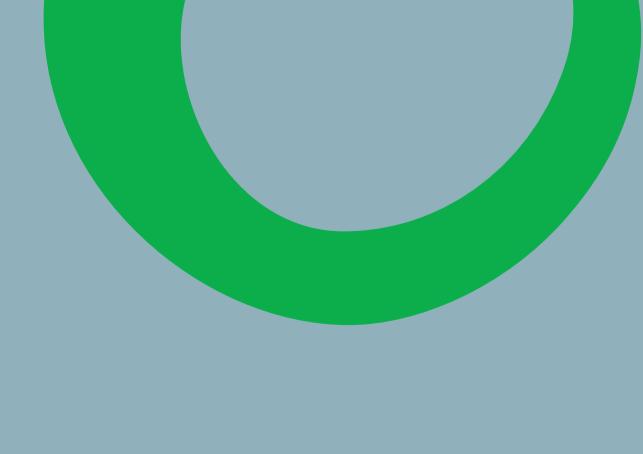
Según datos de Naciones Unidas, producimos un 60% más de lo necesario, desperdiциando al año 1.300 millones de toneladas (32% de la producción), de los que el 14% corresponden a la Unión Europea. Mientras 2.000 millones de personas pasan hambre o sufren malnutrición.



Con el apoyo:



Financiado por el programa IMCAP de la Unión Europea. El contenido de la presente actividad representa únicamente las opiniones del autor y es responsabilidad exclusiva de este. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información contenida.



Amigos de la Tierra

¿EN QUÉ FASE SE PRODUCE?

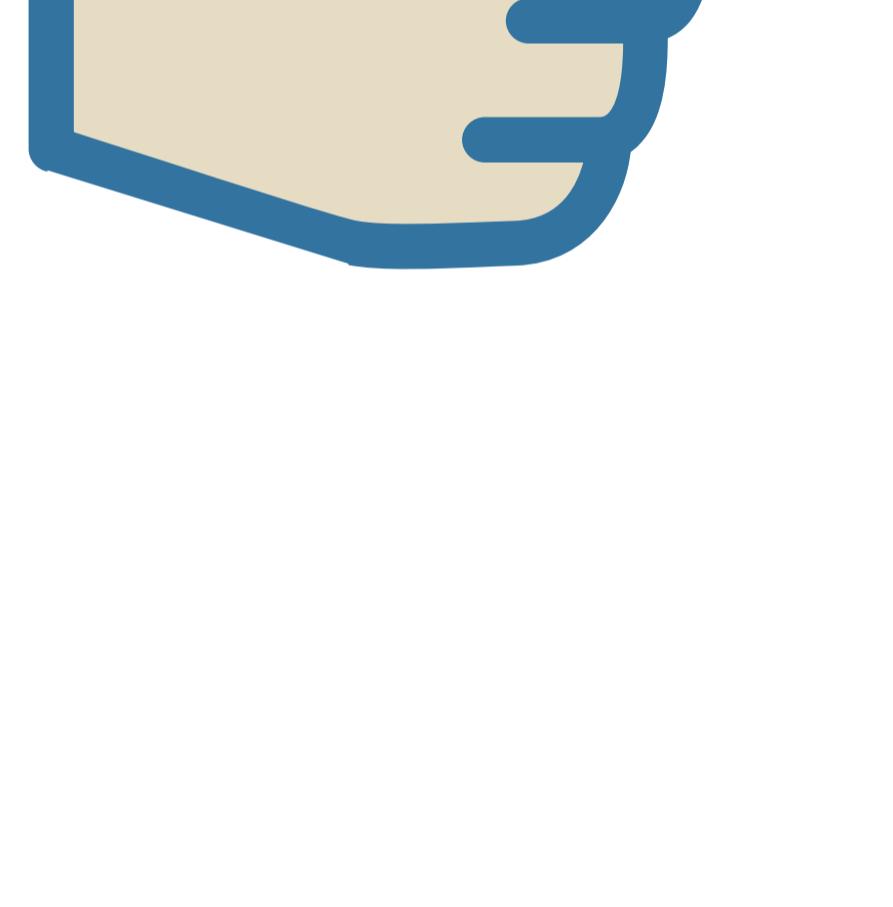
La pérdida y el desperdicio de alimentos tienen lugar en toda la cadena agroalimentaria

PRODUCCIÓN

Esta fase incluye tanto la producción como su procesamiento industrial y la pérdida, **40%**, se produce antes de que los alimentos puedan ser vendidos. Entre las razones: mala planificación e incidencias debidas a la climatología, los mecanismos del mercado y los marcos legales e institucionales.

Impactos

- Desperdicio de recursos: tierra, agua, energía e insumos.
- Generación de emisiones innecesarias de CO².
- Ocupación y degradación de suelos.
- Incremento en la huella de carbono.
- Impacto económico negativo para agricultores y consumidores.



"Cerca del 30% de la tierra agrícola del mundo se utiliza para producir alimentos que nunca serán consumidos y una parte importante del agua total que consumimos se emplea en producir alimentos que nadie come"

Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO)

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

La distribución es responsable del **5%** del desperdicio de alimentos para consumo humano. Entre las causas:

- El producto se degrada por el tiempo que pasa entre la producción y la exposición en tienda.
- Los productos frescos son muy sensibles a la manipulación.
- Prácticas de almacenamiento y compra inadecuadas, como: manipulación, cambios de preferencias, confusión entre consumo preferente y fecha de caducidad.

Impactos

Los productos que no se venden han sido también producidos consumiendo recursos y generando emisiones al ser transportados, empaquetados y almacenados. Si no se les otorga un uso, acabarán en el vertedero, salvo que sean objeto de una recogida selectiva en origen que los transforme en compost.

Con el apoyo:



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Financiado por el programa IMCAP de la Unión Europea. El contenido de la presente actividad representa únicamente las opiniones del autor y es responsabilidad exclusiva de este. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información contenida.

¿EN QUÉ FASE SE PRODUCE?

CONSUMO: HOGAR Y RESTAURACIÓN

A nivel mundial, anualmente se desperdician 121 kg de alimentos por persona, de los cuales 74 kg provienen de los hogares.



El 17% del total de alimentos que acaban en la basura en el mundo equivalen a: 23 millones de camiones de 40 toneladas dando 7 vueltas alrededor de la Tierra.

Las **causas** son numerosas y en muchos casos coincidentes en el hogar, el catering y la restauración:

- Falta de planificación al comprar y al cocinar.
- Confusión entre “consumo preferente” y “caducidad” y abuso de ésta última.
- Envases y proporciones inadecuadas.
- Alimentos conservados artificialmente hasta llegar al punto de venta, lo que incide en su menor tiempo de conservación posterior.
- Falta de alternativas a un consumo más sostenible, como la venta a granel.
- Descuido al transportar los alimentos hasta el hogar o local de restauración, propiciando que no lleguen en condiciones óptimas.

**Desperdicio en fase de consumo
17% a nivel mundial**



Fuente: Índice de desperdicio alimentario, 2021. PNUMA

- 
- Almacenamiento y conservación inadecuada, incluida la cadena del frío.
 - Servir raciones que no se ajustan a lo que será consumido.
 - Falta de gestión de lo sobrante debido a la pérdida de la cultura del aprovechamiento.

Impactos

Un tremendo derroche que castiga la economía del consumidor, genera residuos y agrava el hambre de una parte de la humanidad.

Con el apoyo:



Financiado por el programa IMCAP de la Unión Europea. El contenido de la presente actividad representa únicamente las opiniones del autor y es responsabilidad exclusiva de este. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información contenida.

¿QUÉ HACER PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO?



Se requieren acciones a nivel local y global para repensar la forma en que se producen y consumen alimentos. Reducir su pérdida y desperdicio merece la atención de todas las personas.

INSTITUCIONES Y LEGISLACIÓN

La Organización de las Naciones Unidas (ONU), a través de sus **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** y la Unión Europea (UE), mediante el Pacto Verde y su estrategia “**De la granja a la mesa**”, han establecido como **objetivo para 2030** la reducción del **50%** del desperdicio alimentario actual.

A pesar de no existir una regulación común, son varios los países de la Unión Europea que han regulado sobre desperdicio. España cuenta con un Anteproyecto de Ley sobre desperdicio, de octubre 2021, que busca acabar con este derroche en el conjunto de la cadena, a través de un modelo de buenas prácticas. Este modelo obligará a todos los agentes de la cadena a tener un Plan de Prevención que incluya una jerarquía de usos donde la prioridad son las donaciones a empresas sin ánimo de lucro o bancos de alimentos.

POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PAC) Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

El papel de agricultores y agricultoras es producir alimentos al tiempo que protegen la naturaleza y preservan la biodiversidad y ello solo es posible a través de una agricultura de pequeña producción que respete los recursos naturales.

El papel de la PAC deberá ser apoyar las pequeñas explotaciones agrícolas y a los jóvenes productores, potenciando el cultivo ecológico y la agroecología, y promoviendo actuaciones que contribuyan a reducir los Gases de Efecto Invernadero.



Solo el desperdicio alimentario es causante de entre el 8 y el 10% de estas emisiones, y para frenarlo hay que incidir en el conjunto de la cadena, siendo en la producción y distribución, donde la PAC (Política Agraria Comunitaria) puede jugar un papel crucial poniendo el foco en la agroecología y los mercados de proximidad.

Con el apoyo:



Financiado por el programa IMCAP de la Unión Europea. El contenido de la presente actividad representa únicamente las opiniones del autor y es responsabilidad exclusiva de este. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información contenida.

¿QUÉ HACER PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO?

EN LA PRODUCCIÓN

- Realizar una adecuada planificación de los cultivos, acorde a cada ciclo de cultivo y a las condiciones del territorio, y que tenga en cuenta la potencial demanda de los consumidores.
- Compensar la emisión de Gases de Efecto Invernadero (GEI) mediante prácticas sostenibles como la agroecología y la gestión sostenible de los residuos.
- Contar con un marco legal e institucional que acompañe el compromiso climático de la Unión Europea de reducción de un 55% los Gases de Efecto Invernadero (GEI) para 2030, lo que obligará a un cambio sustancial de la Política Agraria Común (PAC).



Entre el 8 y el 10% de las emisiones de GEI corresponden al conjunto del desperdicio alimentario.

EN LA DISTRIBUCIÓN

Con un manejo adecuado y una mejor distribución de los alimentos se podrían evitar el 14% de todas las emisiones provenientes de la agricultura en 2050 que son el 22% del total

Para detener la pérdida y el desperdicio de alimentos se necesitan:

- Modelos comerciales innovadores.
- Asociaciones público-privadas.
- Colaboración entre cadenas de suministro.
- Potenciar los mercados locales.
- Nuevos enfoques de financiación.
- Innovación y digitalización para el reaprovechamiento de comida que se desperdicia.

CONSUMO: EN EL HOGAR Y EN LA RESTAURACIÓN

- Planificación.
- Lista de la compra.
- Conservar y almacenar adecuadamente.
- Comprar productos de temporada y consumir por orden de entrada.
- Cocinar y servir solo lo necesario
- Aprovechar los excedentes y sobras de alimentos.
- Fabricar compost si ya no es posible otro uso.
- Donaciones y/o venta más barata (en restauración).

REDUCIR

Etiquetado, porciones, EA

RECUPERAR

Personas, animales

COMPOST

Orgánica separada

BIOESTABILIZADO

Residuo mezclado

VERTEDERO

¡ACTÚA CONTRA EL DERROCHE ALIMENTARIO!

www.tierra.org

Con el apoyo:



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Financiado por el programa IMCAP de la Unión Europea. El contenido de la presente actividad representa únicamente las opiniones del autor y es responsabilidad exclusiva de este. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información contenida.