



# De la granja a la mesa

## Reducir el despilfarro de comida

Si el despilfarro de comida fuera un país, sería el tercer mayor emisor de carbono después de EE UU y China [1]. Mientras 800 millones de personas pasan hambre, alrededor del tercio de toda la comida producida para el consumo humano en el mundo, unos 1.300 millones de toneladas, se desecha o se pierde [2].

Se estima que se tiran 88 millones de toneladas de comida cada año en la UE [3], suficiente para alimentar más de nueve veces

a los 55 millones de personas que sufren pobreza alimentaria en Europa. E incluso distribuyendo ese excedente de comida entre los necesitados, seguiríamos teniendo sobreproducción.

Mientras tanta gente pasa hambre o está malnutrida, tirar la comida es moralmente condenable y una pérdida de unos recursos valiosos y escasos (agua, suelo y combustible) necesarios para producirla.

### ¿Cuál es la situación?

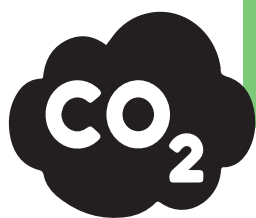
Además de la enorme cantidad de comida que se tira al año en los hogares, en todas las fases de la producción de alimentos se generan residuos, desde los productos agrícolas perfectamente comestibles que se dejan sin cosechar en el campo hasta las existencias no vendidas descartadas por los supermercados.

Tirar comida en buen estado es desperdiciar una gran cantidad de energía y recursos naturales necesarios para producirla, congelarla, almacenarla y transportarla. Además, gestionar estos residuos de comida requiere más energía y recursos.

Mientras la industria del envasado asegura que los envases evitan que se estropee la comida, los datos muestran que se desperdiciaba menos antes de que los envases de un solo uso empezaran a proliferar en las tiendas. Ingentes cantidades de comestibles sin abrir siguen acabando en los vertederos a pesar de su abundante embalaje [4].

La confusión de los consumidores en cuanto al etiquetado 'consumir preferentemente antes de' también contribuye a este evitable despilfarro.

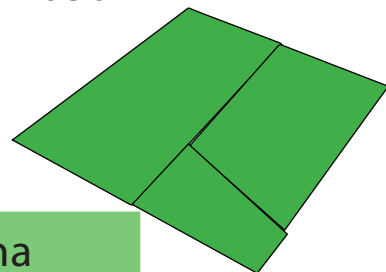
Reducir el despilfarro de comida en un **60 %** para 2030



podría ahorrar la emisión de 84,3 millones de toneladas de CO<sub>2</sub> anuales

y

reduciría el uso de suelo en Europa en una superficie mayor que Aragón y Navarra juntas



### Objetivos de desarrollo sostenible (SDG)

La Unión Europea se comprometió a nivel internacional a reducir el despilfarro de comida firmando los Objetivos de Desarrollo Sostenible (SDG), que no son vinculantes y que solamente se refieren al consumo posterior, es decir, a la comida desechada por minoristas, consumidores y consumidoras.

Hay que poner más énfasis en prevenir en primer lugar el desco-

munal despilfarro de alimentos durante la producción primaria, la distribución y el procesado.

El único modo de saber dónde están los puntos negros en las cadenas de suministro europeas y poder priorizarlos en consecuencia, es contar con una estimación fiable y armonizada del recorrido de la granja a la mesa y con objetivos de reducción vinculantes.

# Hechos y cifras

A



Se tiran en la UE cada año

B

Cada persona en Europa desperdicia **180 kg** de comida al año



C



tiran cada año a la basura los hogares europeos

## Casos de estudio

En **Francia** los supermercados se enfrentan a multas de hasta 75.000 € si tiran comida en buen estado, deben donarla a asociaciones benéficas. En **Italia** se incentiva a los establecimientos para que donen la comida que sobre. Aunque estas medidas van en la dirección correcta, no encaran el principal problema, que es la sobreproducción de la industria alimentaria.



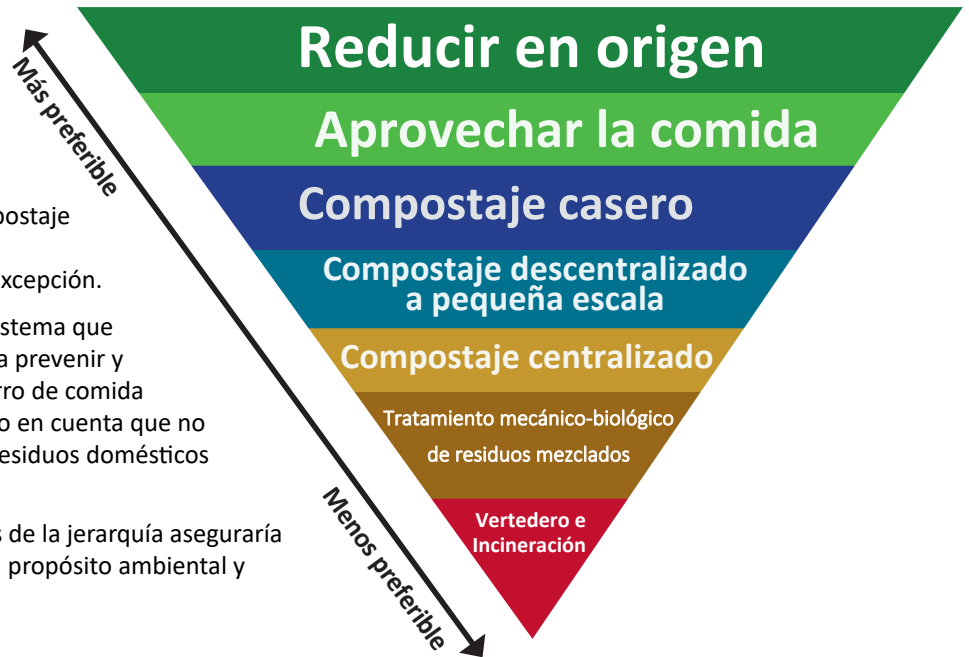
**Dinamarca** ha reducido el despilfarro de comida en un 25 % en cinco años y actualmente todos los supermercados del país tienen una estrategia de reducción al respecto.

### La jerarquía del despilfarro de comida

Las estrategias de Residuo Cero que priorizan la prevención, la reutilización, el reciclaje y el compostaje están ganando importancia. Y el despilfarro de comida no es una excepción.

Una jerarquía de residuos es un sistema que clarifica el orden de prioridad para prevenir y gestionar los residuos. El despilfarro de comida tiene su propia jerarquía, teniendo en cuenta que no se puede gestionar igual que los residuos domésticos normales.

Favorecer las opciones preferibles de la jerarquía aseguraría que los alimentos se usan para un propósito ambiental y socialmente útil.



## Recomendaciones políticas

- Introducir una clara definición del despilfarro de comida en la legislación europea que incluya el de la producción primaria.
- Comprometerse de modo vinculante a reducir el despilfarro de comida un 30 % en 2025 y un 50 % en 2030 en todos los Estados miembro. Esto significa que se debe incluir también lo que se desperdicia durante la producción primaria, la elaboración y la distribución.
- Apoyar la jerarquía específica del despilfarro de comida antes que confiar en la jerarquía genérica de residuos.
- Establecer recomendaciones a nivel de la UE sobre cómo cumplir con los objetivos de reducción y desarrollar una metodología común tanto para medir como para prevenir el despilfarro de comida.
- Extender medidas para evitar el despilfarro de comida a escala minorista (ver Francia, Italia y Dinamarca) en todos los Estados miembro.
- Apoyar las políticas que promuevan la producción local y de temporada.
- Priorizar criterios de prevención en la compra pública de comida y de servicios de catering.

Más información: <http://www.ecologistasenaccion.org/article21113.html>

- Notas
- [1] Food wastage footprint - Impacts on natural resources <http://ecospip.org/2ojjArR>
  - [2] FAO: <http://ecospip.org/2oR04Gt>
  - [3] <http://ecospip.org/2ooylJa> | <http://ecospip.org/2pcy80E>
  - [4] <http://ecospip.org/2oR2ViB> | Advancing Resource Efficiency in Europe <http://ecospip.org/2oR8k9o>

