

## Reduzcamos el desperdicio de alimentos

19 July 2017

Todos los días se desperdician grandes cantidades de alimentos. La reducción del desperdicio de alimentos permitiría ahorrar dinero y recursos naturales y alimentar a las personas necesitadas. EUFIC reconoce este problema mundial y se ha unido a la [iniciativa SAVE FOOD](#), cuyo objetivo es sensibilizar sobre el desperdicio de alimentos, sus efectos y las soluciones posibles.

### ¡Qué desperdicio!

Se calcula que en Europa se desechan más de 88 millones de toneladas de alimentos al año. En las naciones de Europa con abundancia de alimentos, gran parte de este desperdicio se origina en los hogares —¡47 millones de toneladas!—<sup>1</sup> pero también está presente en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde los productores y elaboradores hasta los minoristas y los servicios de catering.<sup>1</sup>

El desperdicio de alimentos malgasta recursos valiosos que se utilizan en la producción de alimentos (agua, energía, trabajo, dinero) y genera más CO<sub>2</sub> a través de los vertederos en descomposición, lo que agrava considerablemente el cambio climático. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), si el desperdicio de alimentos fuera un país, sería el tercer productor mundial de CO<sub>2</sub> por detrás de Estados Unidos y China.<sup>2</sup>

El desperdicio de alimentos también plantea cuestiones éticas ya que excluye calorías y nutrientes valiosos del suministro global, mientras que casi 1 000 millones de personas están subalimentadas o malnutridas.<sup>3</sup>

La reducción del desperdicio de alimentos ocupa un lugar prioritario en las agendas de las instituciones mundiales y de la Unión Europea (UE). La Comisión Europea se ha comprometido a cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y reducir a la mitad el desperdicio de alimentos entre los minoristas y los consumidores para 2030.<sup>4</sup> Esta aspiración requiere esfuerzos concertados de toda la cadena de suministro de alimentos, de la que formamos parte nosotros, en nuestro hogar.<sup>5</sup>

### ¿Por qué se desperdician alimentos?

#### Durante la fabricación y la venta al por menor

La mayor parte del desperdicio durante la fabricación es de naturaleza técnica y es resultado de la sobreproducción o de la producción de artículos deformados o dañados. Los mayoristas y los minoristas se enfrentan a desafíos logísticos, como la gestión de las existencias (anticipación de la demanda y almacenamiento correcto), el cumplimiento de las expectativas de calidad de los productos y la coordinación entre sectores. Los minoristas se sienten presionados a mantener las estanterías bien surtidas y ofrecer múltiples productos y marcas para que sus clientes estén satisfechos.

## En los servicios de catering y en el hogar

Los residuos domésticos están determinados por el clima, el nivel socioeconómico y la cultura (por ejemplo, la costumbre de ser generosos y preparar más comida de la que se puede consumir).

Una parte importante de los desperdicios que pueden evitarse son las sobras de los platos o de cocinar o los alimentos que no se utilizan a tiempo.<sup>6</sup> Los alimentos que más se desechan son los productos de cereales (como el pan), la fruta fresca, las hortalizas y los tubérculos (por ejemplo, las patatas).<sup>3</sup> En este caso, la causa principal es nuestra falta de sensibilización y capacidad práctica de gestión de los alimentos, que se traducen en mala planificación, compra excesiva y raciones demasiado abundantes.<sup>6</sup> La confusión con respecto al etiquetado de fechas también continúa siendo un problema. Por ejemplo, en Reino Unido e Irlanda aproximadamente un tercio de los alimentos se desechan antes de la fecha de consumo preferente.<sup>7,8,9</sup>

Un mayor conocimiento y [prácticas de almacenamiento](#) mejoradas podrían ayudar a reducir los desperdicios (véanse nuestras Preguntas y respuestas para obtener sugerencias prácticas), pero se requiere investigación adicional en el nivel de los países para fundamentar estrategias de prevención específicas.

## Atajar el desperdicio de alimentos

La Directiva marco de residuos 2008/98/CE de la UE prioriza la reducción de residuos, seguida por la reutilización, el reciclaje y la recuperación, y establece el desechado como último recurso.<sup>10</sup> Las iniciativas orientadas a reducir los residuos se acompañan de medidas para la redistribución de los alimentos comestibles a las personas, y después a los animales y a la industria.

[SAVE FOOD](#) es una iniciativa mundial de la FAO que apoya la ejecución de proyectos e iniciativas de reducción de residuos en los ámbitos nacional y regional. Respaldan más de un centenar de iniciativas en toda Europa, entre las que figura la campaña de sensibilización de EUFIC.<sup>11</sup>

## Medir el desperdicio de alimentos

Los métodos nacionales normalizados de medición de los residuos ayudarían a determinar de manera más adecuada dónde se desperdician la mayoría de los alimentos y facilitarían la aplicación de estrategias de prevención específicas.<sup>1</sup> No obstante, no se dispone de datos unificados, en especial en los sectores de la agricultura, el procesamiento y la venta al por menor. También aumentaría la eficiencia si se realizaran auditorías para establecer dónde se están desechando los alimentos, ofreciendo al mismo tiempo un incentivo económico.<sup>12</sup>

## Campañas de sensibilización y educación

Con frecuencia, la gente no se percató de la cantidad de alimentos que se desperdician y de su impacto sobre el medio ambiente y su economía personal. La recogida de alimentos desechados podría aportar

ventajas ambientales —se reutilizan los productos en lugar de agrandar con ellos los vertederos—, y el acto de separar los alimentos de otros desperdicios crea conciencia sobre todo lo que se desperdicia. Sin embargo, todavía no se ha cuantificado el efecto de la recogida de alimentos desechados sobre la concienciación y la reducción de residuos.<sup>6</sup>

Muchas campañas e iniciativas intentan que la gente reduzca el desperdicio de alimentos y ofrecen soluciones prácticas para los hogares y los minoristas, mediante iniciativas de educación y campañas de sensibilización en el ámbito local o nacional. Por ejemplo:

- La campaña Love Food, Hate Waste del programa Waste & Resources Action Programme (WRAP) del Reino Unido ha registrado una reducción del 17% de los residuos domésticos evitables en 2015 en comparación con 2007.<sup>13</sup> El WRAP observó que las personas que planifican, crean listas de la compra y comprueban qué alimentos tienen desperdician menos que los «compradores espontáneos».<sup>8</sup> Se anima a los particulares a utilizar las sobras y los alimentos próximos a su fecha de caducidad en recetas nuevas. La sensibilización en el nivel de los consumidores también puede contribuir a la sensibilización en la cadena de suministro.
- En 2009, la autoridad local de Bruselas (Bruxelles Environnement) ofreció clases de cocina sobre hábitos de minimización de residuos a 1 000 personas.<sup>6</sup> El Parlamento Europeo ha recomendado integrar esta formación práctica en los planes de estudio escolares.<sup>4</sup> El sector de las atenciones sociales facilita oportunidades educativas similares para que los servicios de catering aprendan a analizar las reservas y las encuestas contestadas por los clientes a fin de anticipar la demanda y minimizar los residuos.<sup>6</sup>
- Stop Wasting Food es una iniciativa voluntaria danesa que ofrece asesoramiento para evitar el desperdicio y promueve mejoras en la planificación doméstica y los hábitos de compra.<sup>3</sup> Ha contribuido a reducir el desperdicio de alimentos en Dinamarca en un 25% entre 2010 y 2015.<sup>14</sup> Ayuda a las cadenas de supermercados a implantar estrategias de reducción del desperdicio de alimentos y ha introducido las «bolsas para sobras» en más de 300 restaurantes, práctica que está ganando popularidad en la UE.

## Las indicaciones de fechas, ¿fuente de información o fuente de confusión?

El etiquetado de los alimentos puede mostrar varias [indicaciones de fechas](#) diferentes, por ejemplo, sobre la fecha de consumo preferente, la fecha de caducidad o la fecha máxima de venta o exposición, pero no se utilizan de manera coherente.

La legislación actual relativa a la provisión de información sobre los alimentos a los consumidores define la fecha de caducidad como un indicador de inocuidad de los alimentos muy perecederos. Después de esta fecha, se considera que estos productos son nocivos y no deberían consumirse aunque su aspecto continúe inalterado.<sup>15,16</sup> La fecha de consumo preferente es un indicador de calidad, y los alimentos que la han superado pueden presentar diferencias de calidad (sabor, textura, etc.), si bien es poco probable que resulten perjudiciales.

Cuando sea necesario, la indicación de fecha debe ir acompañada de recomendaciones sobre las

condiciones de almacenamiento. Se deberían uniformizar los consejos sobre congelación para que los consumidores puedan continuar con esta práctica de manera inocua y segura.<sup>16</sup>

## No comestible ¿o simplemente no apetecible?

Los alimentos desechables pueden incluir productos rechazados debido a su aspecto. Se ha flexibilizado la legislación europea relativa a la calidad de las frutas y hortalizas para permitir la venta de productos menos atractivos desde el punto de vista estético<sup>3</sup>, pero muchas personas continúan mostrándose reticentes a comprarlos. Existen campañas como [Inglorious Fruits and Vegetables](#) (Intermarché, Francia) y [Wonky Veg boxes](#) (Asda, Reino Unido) centradas en cambiar la percepción de la «belleza».

Las promociones de precios de alimentos que están ligeramente dañados o próximos a su fecha de caducidad también pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos.<sup>5</sup> Se han lanzado apps innovadoras, como [No Food Wasted](#) en los Países Bajos, [Food Loop](#) en Alemania y [Too Good to Go](#) en el Reino Unido, que conectan a los clientes con los supermercados y los restaurante para avisarles sobre ofertas o excedentes de alimentos disponibles para su recogida.

Varios países, como Austria, Dinamarca, España, Italia y Reino Unido, tienen programas de bancos de alimentos que funcionan con éxito y que se ocupan de transportar los alimentos excedentes de los minoristas u otros puntos de venta (por ej., almacenes de descuento o mercados locales) hasta las personas necesitadas. Existen empresas sociales, como [Food Cloud](#) (Irlanda) y [Buon fine](#) (Italia) que ponen en contacto a los minoristas con las asociaciones de beneficencia. En 2017, Francia fue el primer país en imponer una prohibición nacional para que los supermercados dejaran de tirar alimentos cuyo consumo continúa siendo inocuo. En su lugar, deben comprometerse a enviar los productos a una organización de beneficencia.<sup>17</sup>

## Ahorro general

A menos que encontremos soluciones más adecuadas, el desperdicio de alimentos continuará aumentando a medida que crezca la población, la demanda de alimentos y la riqueza.<sup>6</sup> La actitud contra el desperdicio de alimentos resultará beneficiosa no solo para nuestra economía personal sino también, y lo que es más importante, para el medio ambiente y la economía global. Todos tenemos que involucrarnos, ya que toda ayuda cuenta.

### Más información

1. [Love Food Hate Waste \(Reino Unido\)](#)
2. [Too Good to Waste \(Reino Unido\)](#)
3. [Wonky veg boxes \(Reino Unido\)](#)
4. [FoodWaste \(Irlanda\)](#)
5. [Stop Food Waste \(Irlanda\)](#)
6. [Inglorious fruits & vegetables \(Francia\)](#)
7. [Stop Spild Af Mad \(Dinamarca\)](#)



8. [Eten Is Om Op Te Eten \(Países Bajos\)](#)
9. [Slang Inte Maten \(Suecia\)](#)