

ANA CARRETERO GARCÍA

orcid: 0000-0002-8936-2029

Impactos sociales, económicos y medioambientales derivados de la pérdida y el desperdicio de alimentos

1. Introducción

De acuerdo con los datos ofrecidos por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), cada año se desperdician en todo el mundo unos 1 300 millones de toneladas de alimentos. Eso significa que aproximadamente 1/3 de la comida producida en el mundo no es consumida y que los alimentos se desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro: desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en el hogar¹.

Las cifras son demoledoras, sobre todo si tenemos en cuenta que casi 1 000 millones de personas no tienen acceso a alimento en el mundo. El desperdicio alimentario en Europa y en América septentrional alcanza los 280–300 kg per cápita al año. La cadena de desperdicios comienza en los campos y las ganaderías, continúa a lo largo de la fase de transformación y comercio y termina en las cocinas (de 95 a 115 kg. de alimentos per cápita acaban cada año en los cubos de la basura de millones de casas, muchos de ellos perfectamente comestibles y aptos para el consumo)².

Es imprescindible, por tanto, prevenir, reducir y evitar la pérdida y el desperdicio de alimentos. Según las estimaciones realizadas por el Proyecto FUSIONS³ en el documento “Reducing food waste through social innovation”, de 28 de junio de 2016, el desperdicio de alimentos en la UE es de casi 90 millones de toneladas, lo que equivale aproximadamente a unos 173 kilogramos por persona y año.

¹ FAO, “Food wastage footprint, Impacts on Natural resources, Summary report”, Roma 2013.

² FAO, “Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention”, Roma 2011.

³ “Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies”.

Por sectores, se calcula que en los hogares se desperdicia un 53% del volumen total (unos 47 millones de toneladas); en el procesamiento o transformación un 19% (unos 17 millones de toneladas); en la restauración un 12% (unos 11 millones de toneladas); en la producción un 11% (unos 9 millones de toneladas); y en las ventas al por mayor y al por menor un 5% (unos 5 millones de toneladas).

Eso significa que el 70% de los residuos de alimentos de la UE se produce en el ámbito doméstico, servicio de alimentos y venta; mientras que el 30% restante se produce en los sectores de producción y transformación⁴.

Ante esta situación, la Comisión Europea ha creado una nueva Plataforma Europea para luchar contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos compuesta por 70 organizaciones públicas y privadas. Forman parte de ella los Estados miembros, el Comité de las Regiones, el Comité Económico y Social Europeo, la FAO, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), el programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente y una lista de 37 organizaciones seleccionadas por su experiencia en la prevención del desperdicio, por su capacidad para influir en grupos de interés y por la cobertura de actividades relacionadas con la cadena de valor alimentario.

El objetivo de la Plataforma es apoyar a todos los actores en la definición de las medidas necesarias para evitar el desperdicio de alimentos; compartir las mejores prácticas; evaluar el progreso hecho en el tiempo en la reducción del desperdicio alimentario; y fomentar la cooperación intersectorial.

Además, los países de la UE se han comprometido a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible aprobados en 2015, entre los que se incluyen reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria (incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas)⁵. La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible plantea 17 objetivos con 169 metas de carácter integrado e indivisible que abordan las esferas económica, social y ambiental. Entre esos objetivos, el número 12 se refiere expresamente a garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

Por su parte, en las conclusiones del documento “Food losses and food waste”, de 28 de junio de 2016 (10730/16)⁶, también el Consejo de la Unión Europea manifiesta su preocupación por la significativa cantidad de comida producida, pero no consumida, y sus importantes impactos económicos, sociales y medioambientales. Recoge las estimaciones del Proyecto FUSIONS e insiste en la necesidad de reducir la presión sobre el clima, el agua y la tierra, mejorando la eficiencia de la cadena alimentaria. Asimismo, insiste en que

⁴ Online: www.eu-fusions.org.

⁵ Online: www.un.org/sustainabledevelopment/es/summit/.

⁶ Online: www.consilium.europa.eu/en/press/press-releases/2016/06/27-28-agri-food-losses/.

reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos requiere cambios y acciones a nivel global, regional y local que garanticen el desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria.

2. Causas y consecuencias de las pérdidas y el desperdicio de alimentos

Por pérdida alimentaria (“food losses”) se entiende la carencia de masa o calidad nutritiva del alimento destinado originalmente al consumo humano (causada habitualmente por ineficiencias en la cadena); mientras que por desperdicio alimentario (“food waste”) se entiende la comida desechada en los puntos de venta y en la fase final de consumo. Si bien es cierto que, cuando se aborda este problema, normalmente se hace referencia a las dos modalidades de forma conjunta.

En cualquier caso, y como señala el movimiento Slow Food en su “Documento de posición sobre las pérdidas y desperdicios alimentarios”, toda esa comida ha requerido energía, tierra, agua, tiempo, carburante, recursos naturales y humanos, dinero y una cierta cantidad de agentes contaminantes para ser producida, transportada, transformada, empaquetada, conservada, vendida, comprada, de nuevo transportada y otra vez conservada en casa⁷.

Hay que tener en cuenta que en la cadena agroalimentaria el desperdicio comienza incluso antes de la siembra (ya desde que se planifica la producción a partir de parámetros distintos a los de la demanda efectiva de alimentos). Así como que a veces los cultivos ni siquiera son recolectados porque el precio de mercado que reciben los agricultores es tan bajo que económicamente no resulta rentable.

Por otro lado, en los países con más recursos se produce y se compra demasiada comida que luego es desechada incluso antes de su deterioro; mientras que en los países con menos recursos la comida se desperdicia por la carencia de infraestructuras y de medios de transporte y conservación adecuados.

Según el documento de la FAO “Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en el Mundo. Alcance, causas y prevención” (Roma, 2012)⁸, las pérdidas de alimentos se producen tanto en los países de rentas más altas como en los países de rentas más bajas. La diferencia es que en los primeros más del 40% de las pérdidas de alimentos se produce en la venta y el consumo, mientras que en los segundos más del 40% de las pérdidas de alimentos se produce en las etapas de

⁷ Online: www.slowfood.com/slowsloEurope/wp-content/uploads/SPA_position_paper_food-waste.pdf.

⁸ Online: www.fao.org/3/a-i2697s.pdf.

poscosecha y procesamiento. Los consumidores de los países industrializados desperdician casi la misma cantidad de alimentos (222 millones de toneladas) que la cantidad neta total de alimentos producidos en el África subsahariana (230 millones de toneladas).

En el caso de la carne y los productos cárnicos no sólo existe un elevado y nocivo consumo per cápita tanto en EEUU como en Europa, sino que el desperdicio supone en torno a la mitad de las pérdidas totales en este sector.

Por lo que respecta a las pérdidas en la producción primaria de pescado y mariscos en las regiones industrializadas, no sólo existen altos índices de descarte (entre un 9 y un 15% en las capturas marinas), sino que una buena parte del pescado y el marisco que se compra también se desperdicia en los hogares de los consumidores.

Los descartes, es decir, la proporción de peces capturados totales que se devuelven al mar (en la mayoría de los casos muertos, agonizantes o gravemente dañados), representan una parte significativa de las capturas marinas mundiales y no sólo constituyen un derroche económico de los recursos marinos, sino también un potencial uso para el consumo humano desechado. El pescado de costa capturado por los pescadores locales es más selectivo y, por tanto, más sostenible. Sin embargo, la pesca de arrastre es muy dañina porque se tira mucho pescado por talla ilegal o por tratarse de especies no deseadas en los mercados, sobre todo en las grandes superficies que ofrecen siempre el mismo tipo de variedades (es lo que en el sector se denomina “pescado sin precio”, a pesar de su alta calidad nutricional y gastronómica).

Por su parte, los supermercados imponen altos “estándares estéticos” para los productos frescos (peso, tamaño, apariencia, etc.), que también tienen como consecuencia el desperdicio de alimentos. Consideran que los consumidores no desean comprar alimentos con un peso, tamaño o apariencia “inapropiados”; a pesar de que las encuestas muestran que los consumidores sí están dispuestos a llevarse productos heterogéneos siempre y cuando su sabor siga intacto (se desvían así alimentos destinados inicialmente para el consumo humano hacia otros usos o se envían directamente a los vertederos).

En los países más industrializados parece que el mayor poder adquisitivo, la gran cantidad de alimentos que hay en las estanterías y la amplia variedad de productos y marcas disponibles tienen como consecuencia un mayor desperdicio de alimentos (en realidad, disponer de tanta variedad de productos aumenta las posibilidades de que muchos caduquen antes de que se vendan).

La cantidad de alimentos disponible por persona en las tiendas y restaurantes ha aumentado en las últimas décadas tanto en EE.UU. como en la UE. Los restaurantes ofrecen raciones grandes en sus cartas o menús y acompañamientos no deseados; otros establecimientos proponen bufets libres que incitan a la

gente a llenar sus platos con más comida de la que en realidad pueden y deben ingerir; las tiendas ofrecen paquetes grandes y ofertas de dos por uno, de tres por dos, etc.; en los distintos tipos de celebraciones se despilfarra comida sin medida; y las raciones de las comidas listas para el consumo son demasiado grandes (circunstancias todas ellas a las que hay que añadir que tampoco los consumidores cuentan, en general, con un alto nivel de información y educación nutricional).

Por otro lado, y aunque por razones diversas, también en los países de ingresos más bajos se pierden y desperdician alimentos. En estos casos, la mayoría se pierde en la etapa de la cadena de suministros que va de la producción al procesamiento porque no poseen la capacidad necesaria para transportar, transformar y preservar los alimentos frescos.

Las escasas instalaciones de almacenaje y la falta de infraestructuras causan pérdidas durante la poscosecha, por lo que los alimentos frescos (como frutas, hortalizas, carne, pescado y leche) se estropean fácilmente (sobre todo en climas cálidos y húmedos) debido a la falta de infraestructuras en el transporte, el almacenamiento, la refrigeración y los mercados.

Mantener la cadena del frío es muy importante para este tipo de alimentos, pero los mercados mayoristas y minoristas de los países en desarrollo no siempre cuentan con aparatos de refrigeración y ello da lugar a que los productos perecederos no puedan mantenerse en buenas condiciones durante mucho tiempo.

Por contra, el desperdicio de alimentos por parte de los consumidores es mínimo en los países en desarrollo. Para aquellos que viven en la pobreza o con unos ingresos familiares limitados, desperdiciar alimentos es algo inaceptable. Otro factor del reducido desperdicio en esta fase de la cadena es que los consumidores suelen comprar pequeñas cantidades de alimentos (a menudo apenas lo mínimo para la comida del día en el que se realiza la compra).

En este sentido, mientras la cantidad de alimentos per cápita desperdiciada por los consumidores es de 95 a 115 kg/año en Europa y América del Norte, esta cifra alcanza sólo de 6 a 11 kg/año en el África subsahariana y en el Asia meridional y sudoriental.

Por otra parte, grandes extensiones de tierra se destinan a la producción de cultivos con los que se elaboran piensos para animales en lugar de a la producción de alimentos para los seres humanos (sin olvidar que también existen intereses especulativos en la fijación del precio de las materias primas).

Un dato importante dentro de este contexto es que la mitad de la producción de cereales del mundo se utiliza para producir pienso y a su vez carne (el consumo de carne se ha incrementado y el cereal se destina a aumentar su producción). El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) estima

que, aun teniendo en cuenta el valor energético de la carne producida, la pérdida de calorías que se deriva de alimentar a los animales con cereales en lugar de utilizar los cereales directamente como alimento humano equivale a la necesidad anual de calorías de más de 3 500 millones de personas⁹.

A todo ello hay que añadir la promoción de la producción y el empleo de agrocombustibles. Los cultivos pasan así de satisfacer necesidades alimentarias a satisfacer necesidades energéticas (algo que aumenta la presión sobre los insumos agrícolas). Los agrocombustibles compiten (junto a otros sectores como el urbanismo, la industria o el turismo) por el uso de la tierra y el agua para fines no alimentarios y ello encarece el precio de los alimentos (generando también un importante debate sobre si, en realidad, en su producción se consume más energía de la que luego se recupera a través de ellos).

Además, los alimentos han entrado en la órbita de la especulación financiera, poniendo así en peligro la alimentación de cientos de millones de seres humanos en todo el planeta (recordemos, además, que muchas veces las producciones nacionales son destinadas a la exportación y no al consumo interno).

Jean Ziegler, relator especial de Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación en el periodo 2000–2008, denuncia que millones de personas están subalimentadas y malnutridas por el constante aumento de precios de los alimentos básicos, a pesar de que la agricultura actual podría alimentar a 12 000 millones de seres humanos (cuando por el momento somos en torno a 7 000 millones). No nos encontramos, por tanto, ante un problema de producción, sino ante un problema de distribución. Asimismo, pone de manifiesto que 8 sociedades multinacionales controlan más del 80 por 100 de todo el comercio alimentario mundial y que, debido a su presión, se rechazaron en la Cumbre de Roma de 2008 las propuestas relativas a que los alimentos fueran declarados bien público y retirados de la especulación bursátil y a que su precio fuera determinado por acuerdos entre los países¹⁰.

Por su parte, también la Comisión Europea ha puesto de manifiesto las principales causas de pérdida y desperdicio alimentario en Europa: sobreproducción, elevados niveles estéticos de los alimentos en el mercado, ineficiencias en la gestión de almacenes e inventarios; daños en el embalaje; estrategias de “marketing” que promueven compras excesivas; ineficiencias en la cadena; o abundantes raciones estándar en la restauración¹¹.

⁹ Programa de la Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), “The environmental food crisis – The environment’s role in averting future food crises”, 2009.

¹⁰ Datos extraídos de la entrevista realizada a Jean Ziegler en el reportaje “El negocio del hambre” emitido por el programa Informe Semanal en 2008 y que puede consultarse en la página www.rtve.es.

¹¹ Online: http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/causes_en.htm.

Pero, sin duda, también los consumidores juegan un papel fundamental en el desperdicio doméstico: asignan un escaso valor asociado a la comida, que, a su vez, genera desinterés por usarla de forma eficiente; tienen preferencia por algunas partes de los alimentos, así que desechan otras; existe falta de planificación en las compras; escasos conocimientos de los alimentos y sus propiedades; conservación y envoltorios inadecuados; y confusión respecto a las indicaciones que figuran en el etiquetado.

En este sentido, y para que los consumidores puedan tomar decisiones bien fundadas, es conveniente aclarar que la indicación “consumir antes de” (o “fecha de caducidad”) hace referencia a la inocuidad, mientras que la indicación “consúmase preferentemente antes de” hace referencia a la calidad.

La fecha de caducidad se indica en productos muy perecederos y con riesgo microbiológico. Una vez sobrepasada, el producto no debe consumirse, ya que hay riesgos de que se encuentre en mal estado y contenga bacterias patógenas. Se establece así un día límite para un consumo óptimo desde el punto de vista sanitario. El productor o fabricante advierte de este modo al consumidor de que, una vez pasada la fecha señalada, el producto ya no es seguro para la salud.

Sin embargo, la fecha de duración mínima o consumo preferente se aplica a productos duraderos, de modo que, una vez pasada la fecha señalada, pueden perder parte de sus propiedades, pero no presentan riesgo microbiológico. El productor o fabricante advierte así al consumidor del tiempo que el alimento mantiene intactas sus propiedades organolépticas (olor, sabor, textura, etc.) sin que su ingesta posterior implique riesgos para la salud. Por tanto, pueden consumirse después de esa fecha, en teoría sin riesgo para la salud, aunque sí con pérdida de calidad¹².

Por otro lado, se valora demasiado la denominada “calidad cosmética”, es decir, que los alimentos sean “atractivos”, así como que haya una importante disponibilidad de una amplia gama de productos, independientemente por ejemplo de la estacionalidad o de los kilómetros que hayan tenido que recorrer desde el lugar de producción al de consumo (con el consiguiente coste medioambiental que ello implica).

Por tanto, a las consecuencias éticas, económicas y sociales hay que sumar también las consecuencias negativas para el medio ambiente. La producción alimentaria genera emisiones de CO² que contribuyen al cambio climático y la

¹² En caso de que los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, éstas también deberán ser indicadas. Asimismo, y con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez abierto el envase, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la fecha límite de consumo. Sobre estos aspectos ver más ampliamente A. Carretero García, *La información alimentaria que debe ser facilitada al consumidor a partir de 2014 en la Unión Europea*, “Revista CESCO de Derecho de Consumo” 2013, n. 8, , pp. 375–420.

comida desechada se transforma en residuos que requieren recursos adicionales para su gestión.

Sin duda, el desperdicio alimentario global tiene un gran impacto sobre el medio ambiente y los recursos naturales. La FAO estima en 3,3 gigatoneladas de CO² la emisión de gases alterantes del clima (huella de carbono) de los alimentos que se producen y no se consumen; de forma que el desperdicio alimentario constituiría la tercera fuente de emisiones en el mundo, después de las de Estados Unidos y China.

En el mismo sentido, la Comisión Europea estima que la producción y el consumo de alimentos son responsables de hasta el 30% del impacto medioambiental general en la UE, con unos 90 millones de toneladas de comida desperdiciada cada año¹³.

Por otro lado, la impronta hídrica (es decir, el consumo de recursos hídricos superficiales y freáticos) es enorme (por ejemplo, para producir un kilo de carne de vacuno se emplean unos 15 000 litros de agua¹⁴). Además, la comida producida y no consumida utiliza casi 1 400 millones de hectáreas de terreno, que representan casi el 30% del área cubierta por terrenos agrícolas en el mundo. Y, aunque es difícil calcular los impactos sobre la biodiversidad a nivel global, el desperdicio alimentario incrementa su pérdida a causa de los monocultivos y la expansión agrícola en las áreas salvajes. Se estima que, a nivel mundial, el desperdicio alimentario representa más del 20% de la presión sobre la biodiversidad¹⁵.

Existen además pérdidas económicas importantes para los productores que dejan sin recolectar alimentos en el campo o que desechan productos comestibles por no responder a las imposiciones (estéticas, de dimensión, etc.) del mercado.

También para los minoristas y mayoristas, que pierden productos durante el transporte por las enormes distancias entre el lugar de producción y venta, que desechan productos no vendidos antes de la fecha de caducidad, productos cercanos a la fecha de consumo aconsejada o alimentos que no encajan con determinadas y absurdas exigencias estéticas (sobre todo en el caso de alimentos frescos como frutas y verduras).

Asimismo, existen pérdidas económicas para las familias, que tiran productos comestibles por la confusión existente entre las expresiones “consumir

¹³ Online: http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm.

¹⁴ Según la FAO, los seres humanos podemos sobrevivir con unos pocos sorbos de agua al día, pero el “agua que comemos” diariamente a través de los alimentos que consumimos es mucho más: basta pensar en los 15.000 litros necesarios para producir un kilo de carne. Por ello, con una población creciente que cambia cada vez más su dieta hacia productos “hambrientos de agua”, debe hacerse todo lo posible para mejorar la forma en que utilizamos el agua en la agricultura y aprovechar al máximo unos recursos hídricos limitados (<http://www.fao.org/water/es/>).

¹⁵ FAO, “Food wastage footprint, Impacts on Natural resources, Summary report”, Roma 2013.

preferentemente antes de” y “consumir antes de”; que no tienen suficientes conocimientos sobre la correcta conservación y preparación de los alimentos; o que hacen compras excesivas de alimentos que después se estropean.

Y, por supuesto, también existe una repercusión económica negativa para todos nosotros como ciudadanos y contribuyentes. El desperdicio alimentario conlleva elevados costes de gestión de los residuos, incluido el mantenimiento de los vertederos, además de los costes de transporte, costes operativos de las instalaciones de eliminación y costes de diferenciación de los residuos (por tanto, un menor despilfarro conllevaría un mayor nivel de renta disponible para la ciudadanía a la vez que un menor nivel de contaminación).

3. Consideraciones finales

Ante esta situación, el Parlamento Europeo adoptó la Resolución “Cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficacia de la cadena alimentaria en la UE”¹⁶, solicitando medidas urgentes para reducir el desperdicio alimentario y mejorar el acceso a la alimentación de los ciudadanos de la UE en dificultades.

El documento pone de manifiesto que se pierden alimentos saludables y comestibles a lo largo de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria (producción, almacenamiento, transformación, distribución, gestión y consumo).

Asimismo, apunta que la generación anual de residuos alimentarios en la UE es de casi 90 millones de toneladas (sin contar ni los residuos de alimentos de origen agrario generados en el proceso de producción ni los descartes de pescado arrojados al mar). Al mismo tiempo, en la UE viven 79 millones de personas por debajo del umbral de pobreza (lo que significa que más del 15% de los ciudadanos perciben una renta inferior al 60% de la renta media de su país de residencia)¹⁷.

Pero el desperdicio de alimentos no nos enfrenta sólo a problemas éticos, nutricionales, sociales y económicos, sino también a una serie de consecuencias sanitarias y ambientales negativas debido a que las montañas de residuos de alimentos contribuyen significativamente al calentamiento climático y originan gas metano, cuyo efecto invernadero es 21 veces superior al del dióxido de carbono.

¹⁶ 2011/2175 (INI).

¹⁷ A pesar de ello los avances son escasos. Por el momento Francia ha aprobado la Loi n. 2016-138, du 11 février, relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (JO n. 36 du 12 février 2016) e Italia la Legge n. 166, de 19 de agosto, bajo el título de Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi (GU n. 202 de 30.08.2016).

Existen además efectos contradictorios porque en las economías más ricas se desarrollan cada vez más enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación, como la obesidad, la diabetes, los problemas cardiovasculares y los cánceres asociados a una dieta excesivamente rica en grasas y proteínas, hasta el punto de que la población mundial hipernutrida es tan numerosa como la desnutrida.

Así que no sólo hay que hacer frente a la lacra del hambre (indignante si tenemos en cuenta que se produce para alimentar a 12 000 millones de personas cuando somos alrededor de 7 000), sino también a la de la malnutrición (estado fisiológico anormal debido a un consumo insuficiente, desequilibrado o excesivo de macronutrientes o micronutrientes que pone en riesgo la salud).

Son necesarias, por tanto, iniciativas de sensibilización e información dirigidas a la ciudadanía sobre las causas y consecuencias del desperdicio de alimentos, los medios para reducirlo y el fomento de unos hábitos que apuesten por la salud, la sostenibilidad y la solidaridad.

El Parlamento Europeo pide a los Estados miembros que estimulen las iniciativas orientadas a incentivar la producción sostenible a pequeña y mediana escala vinculada a los mercados y al consumo local y regional; reconoce que los mercados locales son sostenibles desde el punto de vista medioambiental y contribuyen a la estabilidad del sector primario; pide que la futura política agraria común asigne la financiación necesaria para fomentar la estabilidad del sector primario, por ejemplo a través de la venta directa y los mercados locales, así como a través de medidas de promoción de la cadena de suministro corta o kilómetro cero¹⁸.

Asimismo, insta a los Estados miembros a velar por la participación de pequeños productores locales y grupos de productores locales en los procedimientos de contratación pública para la ejecución de programas específicos, promoviendo, en particular, el consumo de fruta y productos lácteos en las escuelas.

Y, ante la gravedad de la situación, pide a la Comisión que tome medidas prácticas para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en 2025, prevenir la generación de biorresiduos y reducir la presión sobre unos recursos hídricos cada vez más escasos y sobreexplotados en la UE.

El problema es que, aunque el diagnóstico sea correcto, no parece que en la práctica haya ni mucha intención ni muchas acciones dirigidas a cambiar los actuales modelos de producción, transporte, transformación, distribución y consumo.

¹⁸ Los circuitos o canales cortos de distribución surgen de la necesidad de crear nuevas formas de intercambio y cooperación entre los productores agrarios y los consumidores basadas en la relación directa (eliminando intermediarios) y en la reducción de los costes ambientales asociados al transporte y la generación de residuos a través del fomento del consumo de productos locales. El concepto “Kilómetro 0” exige que entre el punto de venta y el punto de producción haya siempre una distancia menor a 100 kilómetros.

La agroindustria opera con costes de producción bajos o moderados y márgenes elevados, algo que le permite producir de forma excedentaria sin perder beneficios. Incluso los alimentos “defectuosos” o producidos en exceso pueden ser desechados sin importantes pérdidas económicas.

La preferencia por comprar bienes y servicios producidos localmente no sólo significa apoyar a los productores locales y asegurar así sus ingresos (evitando la despoblación del medio rural y contribuyendo al mantenimiento del territorio), sino que también supone recuperar y valorar productos autóctonos y platos tradicionales que ayudan a preservar nuestra diversidad cultural.

Por otra parte, los productos de temporada implican menores costes de producción y, al evitar el transporte a largas distancias, también suponen un ahorro en los costes de almacenamiento, envasado y combustible. Por tanto, la reducción de los costes de producción y la ausencia de intermediarios pueden tener una incidencia directa en el precio favorable para los consumidores finales.

Además, a través de esta opción de compra el consumidor es consciente de que contribuye a la preservación del medio ambiente y a que los agricultores y ganaderos puedan obtener una remuneración más adecuada de sus productos al recuperar una parte de su valor añadido.

Asimismo, existen ventajas para aquellos consumidores que buscan garantías de calidad desde el punto de vista de la nutrición y la seguridad alimentaria y conocer tanto el origen de los productos como los métodos de producción. Los productos frescos mantienen intactos en el momento de su recolección todas las propiedades organolépticas (sin embargo, se deterioran fácilmente con el transporte). Comer productos de temporada ayuda a salvaguardar nuestra propia salud a través de una dieta más variada y acorde con las necesidades del organismo en cada estación. Sin olvidar que un producto recolectado en su punto óptimo de maduración tiene mucho más sabor que uno recolectado prematuramente por condicionantes de transporte y que no requiere el uso de productos químicos y aditivos para su conservación. Por otro lado, consumir local no es sólo consumir un producto más cercano y, por tanto, más respetuoso con el medio ambiente, sino también asumir un compromiso con los agricultores y ganaderos locales (reconociendo su trabajo), con su sistema de vida, con el medio rural y con la biodiversidad de cada zona.

Además, la alimentación no sólo es algo determinante en nuestra salud, sino que también forma parte de nuestra cultura y nuestra identidad y constituye un elemento de resistencia frente a la uniformización de los hábitos de consumo¹⁹.

¹⁹ Ver en este sentido Campañas como “Tu consumo puede cambiar el mundo: ten criterio Local&Bio&Justo” (que pretende fomentar formas “conscientes y responsables” de ejercer el consumo cotidiano para favorecer el empleo local, los derechos humanos y el desarrollo sostenible)

Por último, es necesario poner de manifiesto que los actuales sistemas de producción, transformación y distribución de alimentos no han sido capaces de poner freno a los problemas de suficiencia y seguridad alimentaria a nivel global; que están en el origen de las recientes crisis alimentarias debido a la especulación llevada a cabo sobre las materias primas; y que han incrementado el hambre y la pobreza, vulnerando así el derecho a la alimentación de millones de seres humanos.

Sin embargo, es necesario tener en cuenta que, para medir el valor real de un producto, a su coste económico hay que sumar también los costes sociales y medioambientales que su producción y transporte generan (sin olvidar que los alimentos y la forma de prepararlos tienen asimismo un importante valor cultural y gastronómico).

Por ello, si realmente se quiere avanzar en la solución de los problemas planteados, es necesario tanto introducir cambios significativos en los actuales modelos de producción, transformación, distribución y consumo; como promover alternativas que contribuyan a generar sociedades ambientalmente más sostenibles y socialmente más justas.

SOCIAL, ECONOMIC AND ENVIRONMENTAL IMPACTS OF FOOD LOSS AND FOOD WASTE

Summary

The aim of the article is to present the social, economic and environmental conditions underlying food loss and waste. According to the United Nations Food and Agriculture Research Authority, every year 1.3 billion tonnes of food are wasted worldwide, while around 1 billion people suffer from malnutrition. In order to counteract these negative tendencies, the European Commission has developed a new European internet platform dedicated to counteracting food loss and food waste. The platform is intended to support all those who wish to engage in the efforts to eliminate food waste at all stages of production, to promote best market practices in agricultural activity and production, to monitor progress in combating food loss and food waste, and to encourage cross-sectoral cooperation.

According to the author, although the measures taken by the European Union in this area deserve to be welcomed, they are nevertheless inadequate. Food waste is a consequence of many factors that affect the final and actual value of a product. These include, in particular, the social and environmental costs generated by the production and transport of food, as well as costs associated with the process of preparing food for consumption. In order to counteract this situation, measures should be taken to introduce substantive changes in the way food is produced, processed, distributed and consumed, which would contribute to the creation of a more environmentally sustainable and socially responsible production process.

o la Guía “ConSuma responsabilidad” (en la que aparecen más de 400 entidades que operan en el marco de la economía solidaria y de respeto al medio ambiente).

IMPATTO SOCIALE, ECONOMICO E AMBIENTALE DOVUTO ALLA PERDITA E ALLO SPRECO DI CIBO

Riassunto

Lo scopo dell'articolo è di presentare le condizioni sociali, economiche e ambientali della perdita e dello spreco di cibo. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura, 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sono sprecate in tutto il mondo e circa 1 miliardo di persone soffrono di malnutrizione. Per contrastare queste tendenze negative, la Commissione europea ha preparato una nuova piattaforma Internet europea dedicata alle questioni relative alla lotta contro la perdita e lo spreco alimentare. È una forma di sostegno per tutti i soggetti che operano per eliminare lo spreco alimentare in ogni fase di produzione, un luogo per divulgare le migliori pratiche di mercato nel campo della produzione agricola, uno strumento per monitorare i progressi nella lotta contro la perdita e lo spreco alimentare e una forma di incoraggiamento per avviare le cooperazioni intersettoriali.

Secondo l'autrice, le azioni intraprese dall'Unione europea nell'ambito discusso meritano l'approvazione, tuttavia non sono sufficienti. Il fenomeno dello spreco alimentare è condizionato da molti fattori che influenzano la finale e reale qualità del prodotto. In particolare si tratta dei costi sociali e ambientali generati dalla produzione e dal trasporto, nonché in relazione al processo di preparazione degli alimenti per il consumo. Al fine di contrastare la situazione, andrebbero intraprese azioni volte a introdurre cambiamenti significativi nel modo in cui il cibo è prodotto, trasformato, distribuito e consumato, il che contribuirebbe a creare un processo produttivo più sostenibile dal punto di vista ambientale e socialmente responsabile.

