

¿Hasta dónde llega la implicación del sector agroalimentario y la industria en la lucha contra el desperdicio alimentario?

Las cooperativas y sus productores juegan un **papel relevante en la gestión de los recursos**. Consideran que nunca debe haber una razón para desechar un producto que todavía tenga valor. Así los excedentes alimentarios se utilizan para la donación, la transformación en otros alimentos, la alimentación animal, fines bioenergéticos o para su incorporación al suelo, con el fin de aumentar su contenido en materia orgánica, por tanto, nunca deben considerarse residuos, puesto que ha sido posible volver a reintroducirlos en la cadena de valor. No hay que olvidar tampoco que los productores y las cooperativas están sujetos a factores que escapan a su propio control. Tienen alto grado de dependencia económica de sus socios comerciales en una cadena no convenientemente equilibrada, además de que, por las características de este sector, una de sus preocupaciones más relevantes es la afección que puede tener sobre sus cosechas cuestiones como condiciones climáticas adversas, estacionalidad, plagas, enfermedades, etc. En este sentido, el sector ha colaborado en el desarrollo de mecanismos públicos europeos, como las organizaciones de productores, que contribuyen a gestionar la producción en términos de calidad y cantidad, previniendo y gestionando las situaciones de abastecimiento del mercado.

Las cooperativas ya están trabajando en esta línea y, con una trayectoria relevante, dando pasos importantes para frenar las pérdidas y el desperdicio de alimentos utilizando eficientemente los recursos naturales y tratando de minimizar las pérdidas de alimentos, al tiempo que garantizan la seguridad alimentaria y fortalecen la economía circular. Por tanto, es preciso resaltar que su **compromiso** nace de una doble convicción:

- a. nada de valor debe desecharse sin motivo;
- b. la reducción del desperdicio de alimentos no es solo una responsabilidad social y medioambiental, sino también una oportunidad económica.

Con este espíritu, los productos agrícolas que no cumplen la legislación de la UE o las normas del mercado encuentran usos alternativos. Además, dado que la agricultura, por su propia naturaleza, funciona de manera circular, los agricultores y las cooperativas se están adaptando rápidamente para cerrar el bucle de la sostenibilidad y están firmemente comprometidos con la promoción del modelo de la **economía circular**.

¿Qué acciones son necesarias para abordar el problema, tanto en la prevención como en la reutilización?

Las organizaciones desempeñamos un papel importante porque podemos coordinar y facilitar acciones para reducir el desperdicio de alimentos, por ejemplo, cerrar acuerdos voluntarios, también promover otras acciones encaminadas a la sensibilización, formación, concienciación, etc. que son manifiestamente necesarias para el sector, pero, inexcusablemente, para la sociedad en general.

Tenemos un sector que está bastante concienciado y comprometido con la prevención y reducción del desperdicio alimentario y es consciente, además, de que, ante este reto, debe continuar avanzando en este sentido.

El abordarlo debería pasar por una serie de acciones necesarias de toda la cadena, pero también, colaborativamente con la administración, encaminadas a los siguientes fines:

- Poder influir sobre el comportamiento de los agentes de la cadena, partiendo de la determinación de la definición de lo que es desperdicio y lo que es pérdida, distinguiendo entre lo que es evitable y no evitable.
- Valorar y comprender mejor nuestros alimentos y todo el esfuerzo y recursos que supone producirlos, promoviendo campañas de sensibilización.
- Promover la «recuperación», el uso y la reutilización de productos, coproductos y subproductos agrícolas, mostrándolo como una oportunidad para los modelos empresariales y la mejora de la competitividad.
- Garantizar la lucha contra las prácticas comerciales desleales, mejorando la posición de los agricultores en la cadena alimentaria (legislar / supervisar / controlar / hacer cumplir).
- Seguir utilizando las normas de comercialización como lenguaje común (aunque también se promueva la fruta «fea»).
- Proveer soporte logístico para que se hagan posible las donaciones (transporte, almacenamiento, etc).



¿Cómo de importante es la valorización de los residuos y/o subproductos en la cadena agroalimentaria? ¿Se pueden beneficiar otras empresas teniendo en cuenta la amplia variedad de materia prima que procesa?

No debemos desaprovechar las **oportunidades** que nos pueden ofrecer determinados inputs para que estas pérdidas y desperdicio no lleguen a producirse.

Son esenciales una financiación adecuada y una seguridad jurídica en todos estos procesos, pero esto no tendría sentido sin aprovechar el progreso tecnológico, no sólo contemplando el papel clave que pueda jugar la digitalización de los procesos desde el campo a la mesa, sino, también, aprovechando lo que nos pueda ofrecer el acceso a técnicas agrícolas modernas -desde la agricultura de precisión, el desarrollo de nuevas variedades, hasta las herramientas fitosanitarias y zoonosanitarias-.

Debemos entender que todas estas apuestas por la evitación y reducción de desperdicio alimentario necesitan de la cooperación y el compromiso de todas las partes implicadas. El mundo académico y de la investigación en el avance hacia el desarrollo de tecnologías innovadoras y aportando conocimiento y experiencia.

A nivel político sería óptimo que se prestase apoyo, fomentando esta colaboración, promoviendo la educación y la formación, atendiendo a las preferencias de los consumidores y garanticen la coordinación de las políticas.

A este respecto, en la responsabilidad que le toca asumir a los productores, **las cooperativas** nacieron y tienen su razón de ser en **ofrecer soluciones** a sus socios ante, entre otros muchos, retos como este. Son el medio colectivo de buscar, acometer, promover y facilitar acciones, tanto tecnológicas como motivacionales, para enfrentarse a los desafíos que les supone trabajar en un sector como el agroalimentario y con un fuerte vínculo al territorio, siendo el primer interesado en la preservación de los recursos naturales que se ven amenazados si se produce este desperdicio alimentario. Son el altavoz que permite contribuir a hacer ver y comprender a la sociedad el valor de los alimentos, sus procesos y todo lo que hay detrás.

Las cooperativas participan en proyectos propios, conforme a su compromiso, para el aprovechamiento integral del valor de lo que producen, convirtiéndolos en parte de su actividad y la de sus socios y, también, en proyectos nacionales y europeos, por sí mismas o a través de nosotros, en nuestro papel como entidad representativa.

En la última década, hemos participado activamente en multitud de ellos y en programas destinados a reducir el desperdicio de alimentos en las fases de producción primaria y transformación, pero también en otros enfocados a la bioeconomía, abarcando múltiples aspectos que van desde el análisis de buenas prácticas, hasta acciones formativas y de concienciación. Todas estas participaciones permiten el acceso a conocimiento a las cooperativas.





Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



ONU programa para el medio ambiente



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

29 de septiembre
Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos



PON FIN A LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS. POR LAS PERSONAS. POR EL PLANETA.



¿Va a ser el Proyecto de Ley una norma adecuada para cumplir con los objetivos de desperdicio cero, y lo suficientemente flexible para los distintos eslabones del sector?

En general, el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario nos parece muy oportuno dado el panorama legislativo (nueva ley de residuos, Estrategia Española de Economía Circular, Agenda 2030 Desarrollo Sostenible, Estrategia de la Granja a la Mesa, etc.)

Compartimos el objetivo de este de evitar que parte de los productos aptos para el consumo alimentario no lleguen a los consumidores, siempre que esa merma sea evitable, y que se **tenga en cuenta el funcionamiento de la cadena, la profusa normativa que la regula y los factores externos que condicionan la actividad agraria.**

Así, debería tener en cuenta algunos aspectos clave para nosotros como son la **definiciones de pérdida y desperdicio**: partiendo de que las pérdidas NO se considerarán tales cuando se produzcan por causas ajenas al productor y que el desperdicio parta de productos que sean susceptibles de ser comercializados.

Otro de los aspectos sobre el que se debería trabajar es en **facilitar** que la **jerarquía de prioridades** que recoge el proyecto de ley para que los agentes de la cadena adapten sus actuaciones para la **prevención** de las pérdidas y el desperdicio alimentario, se pueda aplicar. Así, la prevención debería ser el primer punto de la jerarquía, dejando claro que la prioridad primera de los agentes de la cadena alimentaria en el ámbito de esta ley debe ser la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. En relación a la **donación**, la prevención y reducción de pérdidas y desperdicio no solo puede basarse prioritariamente en el fomento o la obligatoriedad de la donación de excedentes, sino que se debería **acompañar de otro tipo de actuaciones** totalmente necesarias, encaminadas a que se provea de los medios y recursos públicos necesarios para que esta se pueda hacer efectiva (plan para apoyar la financiación de la recepción, transporte, manipulación, almacenamiento y distribución de los productos donados por los agentes de la cadena).

También se debe tener en cuenta la naturaleza de los agentes a la hora de considerar ciertas obligaciones como

es el caso del **Plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y el desperdicio**. Se debería considerar la excepción de las microempresas y, además, facilitar el cumplimiento colectivo de esta obligación en caso de tratarse de agricultores y ganaderos socios de una cooperativa.

Deberíamos **contar con el apoyo de las Administraciones públicas**, aparte de para dotar de medios a los operadores para el cumplimiento de este proyecto de ley, adicionalmente para que impulse y medie para la armonización de protocolos de calidad de la Distribución organizada, a los que tanto nos vemos sometidas las cooperativas y los productores y que, en muchas ocasiones, llevan a la generación de pérdidas y desperdicio alimentario.

En definitiva, apreciaríamos un **enfoque gradual**, tal y como se está planteando en la propuesta de modificación de la directiva marco de residuos a este respecto en la que, si se han **tenido en cuenta las particularidades de la producción primaria**, instándola a tomar parte en la aplicación de medidas para el cumplimiento de los compromisos para la prevención del desperdicio alimentario, pero, en una primera fase, no definiendo objetivos de reducción para esta.

En las fases de **transformación y fabricación**, en las que también las cooperativas estamos presentes, sería también positivo que se determinase **claramente la diferencia entre residuo y subproducto** lo que, en muchas ocasiones, facilitaría el uso de estos últimos como input para otras actividades u otras empresas y evitaría, en su caso, la generación de pérdidas y desperdicio.

Por último, hay que subrayar que la consecución de los objetivos de reducción del desperdicio de alimentos **no debe comprometer la seguridad alimentaria** ni dar lugar a la sustitución de la producción nacional por importaciones.

En definitiva, lo realmente necesario es “atacar” este problema analizando la raíz del mismo, ya que los productores y sus cooperativas, más que generar desperdicio, sufren pérdidas que, en la mayoría de las ocasiones, no están bajo su control.

En el sector cooperativo ya hay muchas iniciativas en marcha para reducir cada vez más el desperdicio de alimentos y aprovechar los subproductos o los residuos para la obtención de otros transformados.

Iniciativas con valor añadido

Reducir y, sobre todo, evitar el desperdicio de alimentos es un imperativo mundial y esencial para garantizar un futuro sostenible. Su inclusión en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 12.3) de las Naciones Unidas subraya la urgencia de abordarlo, con vistas a garantizar una utilización responsable de los recursos y mitigar el cambio climático. Las cooperativas, y nuestros socios y socias, somos conscientes de que tenemos responsabilidad y estamos ya afrontando ese reto.

Valorización de los subproductos

Son muchas las cooperativas que desarrollan acciones relacionadas propiamente con la valorización de los subproductos, dando lugar a nuevos modelos de negocio tanto para diversificar su propia actividad como aportando materias primas a otras empresas o actividades.

ACOPAEX es una cooperativa de segundo grado que aglutina a más de 2.000 agricultores, a través de 16 cooperativas de las Vegas del Guadiana y del Tajo, en Extremadura. Cuentan con diferentes líneas de producción, basadas en el aceite, arroz, maíz, cereal y fruta, así como con suministros basados en semillas, fitosanitarios, fertilizantes y combustible.

Hace años que vienen trabajando en reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario. Uno de los ejemplos más significativos es la **transformación en zumos y cremogenados de fruta**. Para dar una solución al destino de las calidades inferiores de fruta, cuya venta en el mercado era imposible, decidieron, junto con otras empresas, habilitar una línea de concentrado de fruta de hueso en una de sus fábricas transformadoras de tomate. Con ello consiguieron el doble objetivo de, por un lado, resolver el problema de donde "eliminar" productos que el mercado no demandaba y, por otro, obtener unos ingresos mínimos para producciones que no tenían salida comercial.

La **Agrupación de Cooperativas "Valle del Jerte" (ACVJ)** es una cooperativa de segundo grado integrada por más de 3.500 socios en 15 cooperativas, ubicadas todas ellas en la Comarca del Valle del Jerte y la Vera, en el norte de la provincia de Cáceres. Cuentan con una producción anual de más de 20.000 toneladas de cereza, ciruela y otros frutos pequeños como la mora y la grosella. Desarrollan también diferentes líneas de transformación industrial, como la destilación de frutas para su transformación en aguardientes y licores genuinos, preparados o extractos y aceite de oliva.

Trabajan activamente en la prevención del desperdicio alimentario, con acciones como la reutilización para transformación en productos de valor añadido. Así, la ACVJ cuenta con **su propia destilería** que surgió para que parte de los subproductos generados de su actividad se reutilizasen para la elaboración de aguardientes y licores que son comercializados por la cooperativa. También han establecido sinergias con otras industrias. En este sentido, durante el periodo de inactividad entre campañas, venden sus subproductos de cereza a empresas de tomate de industria para su conversión en concentrado de cereza. También venden a empresas especializadas en congelado y conservas. En el caso de los de castañas e higos, el destino de la venta es la alimentación animal.





COOPAMAN es una cooperativa de segundo grado dedicada a la comercialización de ajos, constituida por 6 cooperativas de la provincia de Cuenca. Desde sus orígenes, en 1986, Coopaman ha apostado por ampliar la variedad de los productos y por innovar para conseguir que el ajo morado alcance unas cotas de calidad y sabor únicas.

En su moderna e innovadora planta de industrialización en Alberca de Záncara reutilizan los subproductos sin valor o los ajos de escaso valor comercial (ajos de segunda o de destribo) a través de procesos sostenibles orientados a la producción de **aceite esencial de ajo morado y pasta de ajo**, utilizada para enriquecer los piensos para ganadería. Los hidrolatos que se generan en el proceso de evaporación (agua obtenida del proceso de destilación) se almacena aparte para ser utilizado como repelente de insectos o pesticidas naturales. Además, a través de un proceso de aglomeración de la cascara de ajo combinando humedad, calor y prensado, se elabora **pellets para el consumo animal**. Con este producto se retira de la circulación el residuo generado por la cascarilla de ajo y se transforma en un producto destinado a la alimentación animal.

Cooperativa La Palma es referente en la producción y comercialización de tomate cherry y minivegetales de especialidad en Europa. Desde la provincia de Granada llevan 50 años revolucionando la alimentación a través de una agricultura innovadora, eficiente y comprometida con la salud de las personas y del planeta.

Centrados en el aprovechamiento y desperdicio cero, han avanzado con éxito en el desarrollo y producción de su **proyecto de V Gama dando una segunda vida a sus productos frescos** cuyo ciclo de vida no les permite viajar, pero mantienen intactos sus valores nutricionales y de sabor. Elaboraciones 100% naturales, presentadas en innovadores formatos, como salmorejo y gazpacho o cremas de verduras, atún rojo vegetal, salsas vegetales o hamburguesas veganas hechas con tomate cherry, estas últimas galardonadas del Premio Oro Innovación de Fruit Attraction 2022.



Compromiso con el entorno social

Por otra parte, existen otras iniciativas que resaltan el compromiso de las cooperativas con la lucha contra el desperdicio, pero también su compromiso con el entorno social en que se ubican y del que se sienten parte.

En nuestro sector, son muchas las cooperativas que tienen acuerdos con Bancos de Alimentos repartidos por toda la geografía nacional para poner a disposición alimentos en distribución gratuita. Estas donaciones se realizan en situaciones de sobrecarga de mercado o de productos de calidad, pero fuera de mercado por su pequeño calibre o por leves defectos estéticos.

Con estas donaciones, las cooperativas aportan su granito de arena a los colectivos más desfavorecidos, ya que, además de las donaciones mensuales, se realizan donaciones extraordinarias con productos que no pueden estar en los lineales de los puntos de venta por los márgenes de las fechas, pero que son aptos y perfectos para su consumo.

Cooperativas Agro-alimentarias de España colabora con la **Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL)**. Por ello, todos los productos cooperativos que se exponen en algunas de nuestras actividades, como nuestros Congresos, son donados a Bancos de Alimentos para que sirvan de ayuda en su imprescindible labor.

Por su parte, la **Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC)** tiene un convenio con la **Fundación Espigoladors** que les permite dar una salida útil a los alimentos que quedan en el campo después de la cosecha principal o de las cosechas sembradas no recogidas con la autorización de los socios titulares de las explotaciones. Así, varias cooperativas colaboran con sus productos con la marca **Es-Imperfect** de la Fundación Espigoladors que elabora conservas vegetales comprometidas con la sostenibilidad y la justicia social. En su obrador crea patés vegetales, mermeladas y cremas con verduras de proximidad descartadas del circuito comercial por ser imperfectas, por caídas de precio o por excedentes de producción.

Por otra parte, la Cooperativa Agrícola Conca de la Tordera participa en el **Grupo Operativo PDApp**, que trabajará para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario en el sector agrario, en particular del sector hortofrutícola, mediante herramientas digitales.



Apuesta por la reducción de residuos

Hay cooperativas donde la reducción del desperdicio es parte de su estrategia empresarial, como la consecución de la Certificación de "De Residuos a Recursos: Zero a Vertedero".

COVAP, la Cooperativa Ganadera Andaluza de primer grado situada en el Valle de Los Pedroches, especializada en lácteos, ibéricos, cárnicos y alimentación animal ha alcanzado hitos tan destacables como la recuperación de los residuos y subproductos orgánicos para su conversión en biogás y aprovechamiento energético, abonos de aplicación agrícola y piensos y harinas para alimentación animal. Estos subproductos constituyen un 89% del total de los recursos generados.

KAIKU, la cooperativa ganadera con más de 300 explotaciones situadas en Euskadi, Navarra, Burgos y La Rioja trabaja para reducir al máximo los residuos y, aquellos que inevitablemente se generan, se comprometen a darles una segunda vida. Los residuos orgánicos (no aptos para alimentación humana ni animal) se llevan a revalorizar a una planta de biometano (Biomendi), muy cerca de su planta en Navarra, mientras que los residuos no orgánicos se reciclan y revalorizan, generando nuevos recursos para la economía. Como resultado, el 99.61% de sus residuos son revalorizados. Así, se destinaron 3.000 toneladas de residuos lácteos a la producción de biogás consiguiendo generar 50.800 m³. Con el residuo resultante de este proceso se obtuvieron 2.900 toneladas de fertilizante orgánico para aplicación agrícola. Adicionalmente, 7 toneladas de residuos no aptos para su reciclaje se destinaron a valorización energética para generar electricidad.



AÑADIMOS ESTE DISTINTIVO A NUESTROS PRODUCTOS PARA LUCHAR CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Concienciar al consumidor

Y, por último, hay cooperativas que diseñan y se suman a iniciativas que juegan un papel relevante en la concienciación al consumidor.

Central Lechera Asturiana SAT es una sociedad con más de 50 años de historia que está formada por cerca de 7.000 ganaderos-socios y cuyo propósito es dar futuro a sus ganaderías familiares sostenibles.

En su compromiso con el cuidado del entorno natural y la sostenibilidad integral firmó en el año 2020 una alianza con 'Too Good To Go', movimiento social nacido en 2016 en Dinamarca contra el desperdicio alimentario. Esta iniciativa ha desarrollado una APP, que cuenta con más de 28 millones de usuarios, con el objetivo de conectar a los establecimientos o empresas con excedentes de alimentos

con personas que estén interesadas en ellos a cambio de precios muy reducidos.

Además, la marca láctea también se ha unido junto a un amplio grupo de empresas de distintos sectores a la comunidad 'Marcas Waste Warrior' con el objetivo de impulsar estrategias para reducir el desperdicio alimentario generando así un impacto positivo en el planeta.

En 2021 Central Lechera Asturiana se unió a la iniciativa 'Mira, Huele, Prueba' para acabar con la confusión que generan las etiquetas de fechas de los alimentos en los consumidores y ayudar a frenar el desperdicio de comida. Con esa etiqueta incorporada en sus briks de leche se quiere animar a los consumidores a utilizar sus sentidos antes de tirar un alimento con fecha de consumo preferente vencida.

Pocas cosas son más insostenibles que tirar alimentos y recursos escasos, caros y vitales.

Por qué le debe preocupar al sector productor el despilfarro de alimentos

José M^a Santos Rodríguez. Ingeniero Técnico Agrícola, responsable del Área de Agricultura e Innovación de URCACYL y promotor de DespilfarroAlimentario.org

La FAO estima que un tercio de los alimentos que se producen en el mundo no llegan al plato del consumidor, lo que supone 1.300 millones de toneladas... ¡cada año! La UE contribuye con 90 M Tm, de los que 8 corresponden a España. Eso supone 26 M kg semanales, sólo en la fase de consumidor final ⁽¹⁾.

Aunque la mayoría de los estudios suelen cargar la responsabilidad al consumidor final, el despilfarro se produce a lo largo de toda la cadena alimentaria (gráficos nº 1 y 4).

En la fase de producción, el análisis del Grupo Operativo EIP-AGRI ⁽²⁾ apunta a que supera el 10% de la producción agrícola europea. El publicado por WWF ⁽³⁾ lo sitúa en un 40%, lo que añadiría 1.200 MTm a los 1.300 MTn iniciales. Entre ambas estimaciones se sitúa el 23% (gráfico nº 2) y el 32% (gráfico nº 1).

Qué supone para el productor

El despilfarro de alimentos implica tirar a la basura todos los recursos utilizados para su producción. Así, se dedican 1.400 M Has a producir alimentos que nunca alimentarán a nadie, 250 km³ de agua dulce (el consumo de agua de todos los hogares del mundo), millones de barriles de petróleo que generan 3.300 M Tm de CO₂ (el tercer emisor tras EEUU y China).

Actualmente el sector agroalimentario se encuentra en una encrucijada. Se le exige que produzca más cantidad para atender una demanda creciente, empleando menos insumos (suelo, agua, fertilizantes, fitosanitarios, energía, ayudas, etc...), con menores impactos y a precios más bajos.

Ante estas exigencias, el productor se ve obligado a intensificar su producción, incrementando las dosis de insumos o adquiriendo costosas tecnologías que no siempre están al alcance del agricultor. Esta intensificación presiona a estos recursos escasos y cada vez más caros, incrementa los problemas medioambientales (erosión del suelo, contaminación de aguas o emisión de GEIs) y pone en riesgo la producción en el futuro, incluso a corto plazo.

Es más, si dejáramos de producir lo que se tira, el sector lograría los aparentemente "inalcanzables" objetivos de sostenibilidad que plantea la estrategia "Del Campo a la Mesa".

El sistema alimentario basa su eficacia (que no su eficiencia) en un volumen de producción abundante, al menor coste posible y en un precio barato para el consumidor. Todo ello presiona al productor, que se ve obligado a reducir su renta si quiere ser competitivo. En demasiadas ocasiones, aboca al abandono de la producción, con las nefastas consecuencias que acarrea.

El despilfarro de alimentos también implica el desprecio del trabajo del productor (algo que debería doler a cualquier profesional) y la desvalorización del propio alimento.

En definitiva, toda esta dinámica no beneficia al productor. Quizá haya otros que ganen con la sobreoferta que presiona los precios, con la venta de más insumos o la especulación de los alimentos rebajados a "commodities" en las bolsas de futuros.

Causas

Sería muy largo relacionar las causas que provocan este problema a lo largo de toda la cadena, pero sí podemos mencionar algunas de las más importantes: inadecuado almacenamiento; transporte o procesados excesivos; roturas de la cadena de frío, confusión entre fechas de caducidad y consumo preferente, especulación y/o cambios en los mercados; compras superiores a las necesarias, falta de reaprovechamiento en cocina, rechazo de productos por estética o sobrantes en la restauración, entre otras.

En la fase de producción, obviando las mermas inevitables producidas por plagas o clima, se producen pérdidas por cuestiones de mercado (caída de precios), sobreproducciones para cumplir con contratos, innecesarios condicionantes estéticos, o en el caso más extremo, recurrir a la destrucción de producciones por falta de mercados o para mantener los precios. (gráfico nº 4).

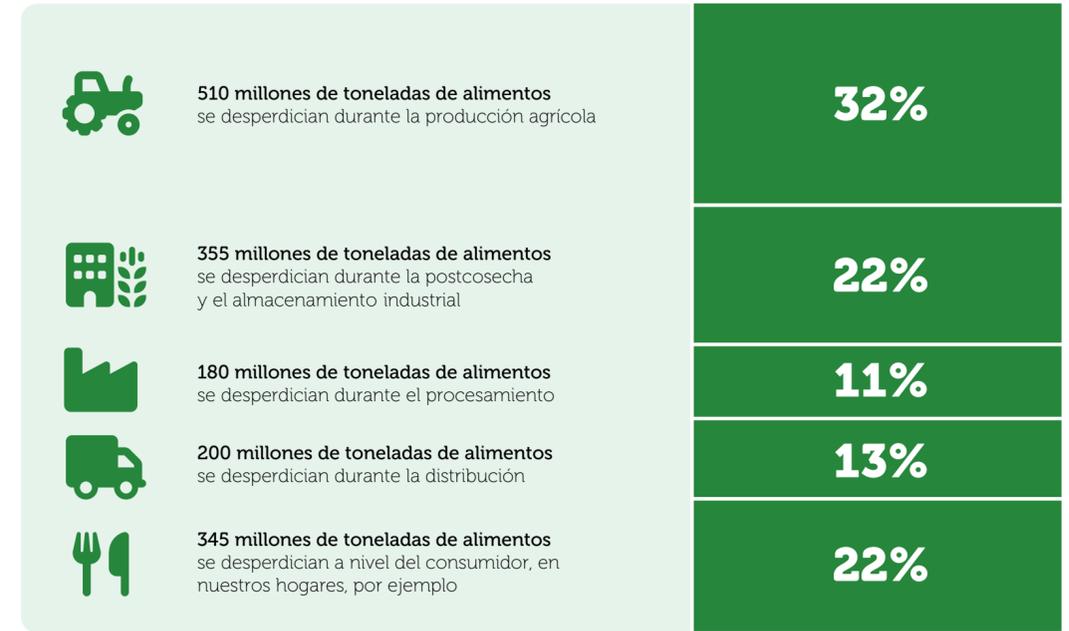


Gráfico 1. Distribución del despilfarro de alimentos en la cadena alimentaria. Datos UE.

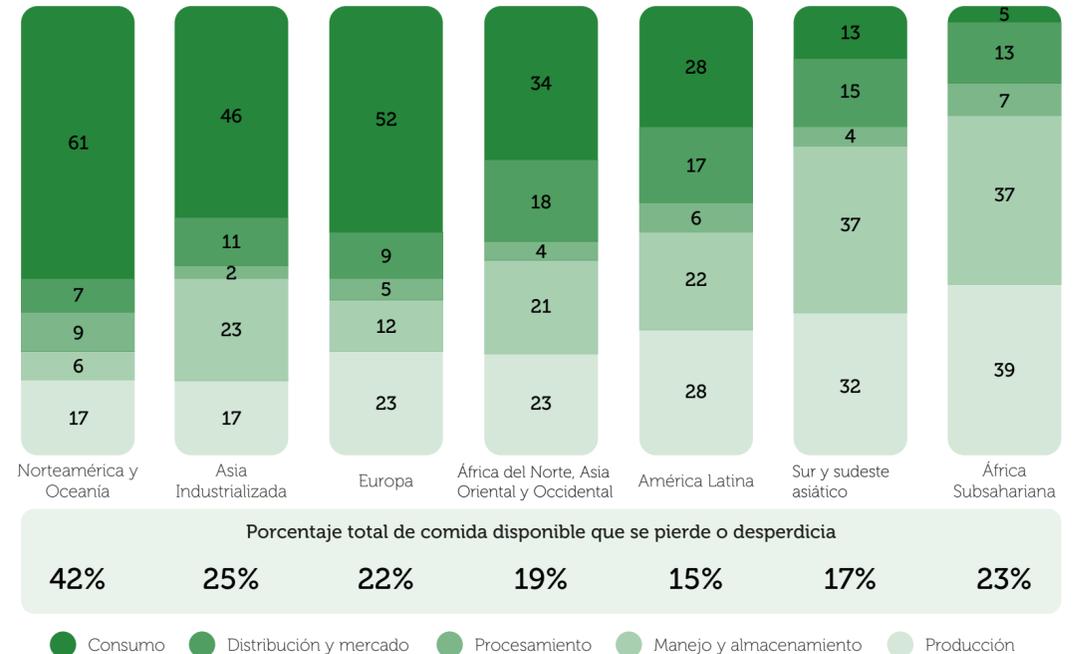


Gráfico nº 2. Distribución de las pérdidas de alimentos en la cadena alimentaria por continentes. Fuente: Instituto de Recursos Mundiales. Datos FAO

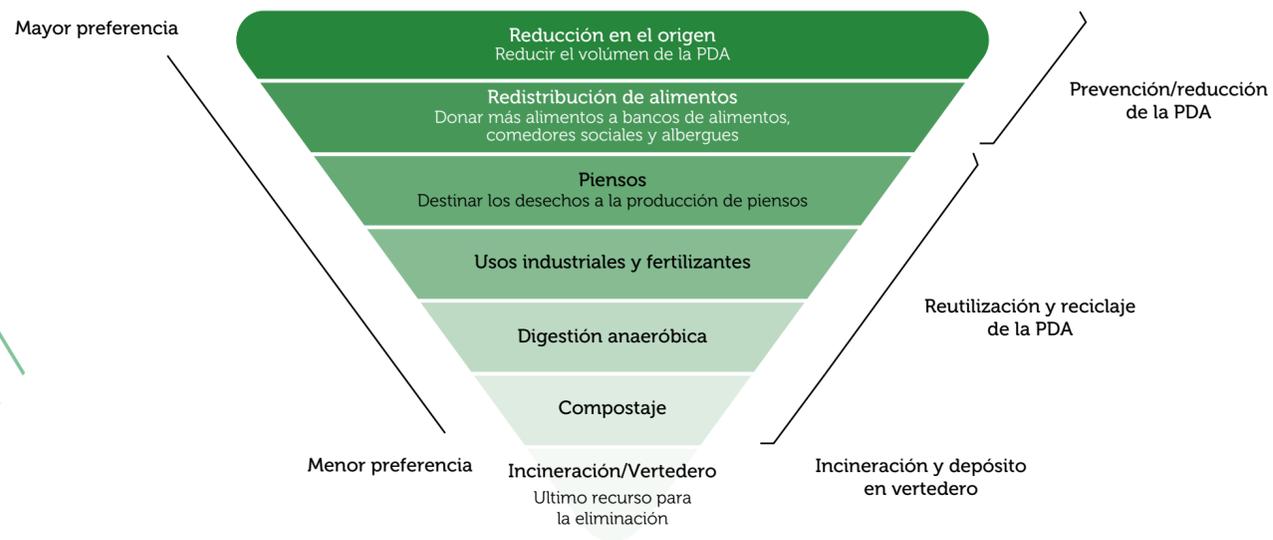


Gráfico n° 3
Jerarquía de aprovechamiento de alimentos

Prevenición y concienciación

Tras este problema subyace una falta de conciencia de su gravedad y la necesidad, urgente, de tomar medidas para prevenirlo, en la que tiene mucho que hacer y exigir el sector productor.

Para prevenirlo es necesario actuar en los primeros eslabones de la cadena, si es posible en la fase de producción, donde aún no se han añadido los costes de transporte o manipulación. Y en todos los casos, hacerlo siguiendo la jerarquía de aprovechamiento (gráfico n° 3)

El despilfarro a lo largo de la cadena termina perjudicando al propio productor, que debe hacer valer su trabajo y sus productos. Una de las causas es el precio final de los alimentos, que sólo supone un 17% de la renta familiar de un consumidor medio (datos INE 2022), lo que conlleva una depreciación de su inestimable valor real. Es decir, induce a confundir valor y precio.

Ley sobre Prevenición

Tras el verano, el Parlamento debería reactivar el debate sobre la Ley de Prevenición de Pérdidas y Desperdicio de alimentos (PDAs), que estuvo a punto de ser aprobada en la anterior legislatura. A la vista de este breve análisis, esta norma debe ser ambiciosa para estar a la altura del reto del despilfarro de alimentos.

Para ello debe centrarse en la prevenición de las PDAs (y no en la gestión de los excedentes/residuos), medir cuantitativa y cualitativamente qué sucede en cada eslabón de la cadena (desde el sector productor al consumidor final), analizar las causas que generan esas pérdidas y desperdicio y plantear medidas que eviten el derroche de alimentos y recursos.

El sector primario, agricultores y cooperativas, deberían ver en esta normativa una buena oportunidad para defender su trabajo y la valoración correcta de los alimentos que produce, y así contribuir a la eficiencia del uso de los recursos y a la sostenibilidad de sus explotaciones (que la propia Administración, la sociedad y el mercado le están exigiendo).

En resumen

Al sector productor sí le debe preocupar el despilfarro de alimentos en toda la cadena, incluyendo la fase de producción, a fin de poder seguir produciendo alimentos y hacerlo de forma más sostenible ecológica, económica y socialmente.

Como se expone en www.DespilfarroAlimentario.org, nos hemos acostumbrado a disfrutar de alimentos sanos, nutritivos, seguros, variados, accesibles y demasiado baratos. Por eso se debe concienciar a la sociedad de que los alimentos son un milagro al que demasiados no tienen acceso, tanto en los países enriquecidos como en la mayor parte de un mundo malnutrido (2.000 M de personas no disponen de una alimentación adecuada, de los que 900 M sufren hambre). Desde esta perspectiva, el derroche de alimentos, en cualquiera de sus formas o fases, es una auténtica aberración. Y, además, insostenible.

Referencias

- (1) Estrategia MAPA "Más alimento, menos desperdicio". www.menosdesperdicio.es
- (2) EIP AGRI "Reducción de pérdidas de alimento en campo" <https://bit.ly/3zHhkj6>
- (3) WWF. "Directo a la basura: el impacto de la pérdida global de alimentos en granjas" <https://bit.ly/2WLxaKQ>
- GOPDApp. Grupo Operativo Avanzando hacia un modelo digital para el desperdicio cero en el sector agroalimentario <https://pdapp.coag.com.es/PDApp/>
- Libro "Despilfarro. El escándalo global de la comida" <https://bit.ly/3h4jWQI> y video <https://bit.ly/38Ke1LX> (subtítulos en castellano)

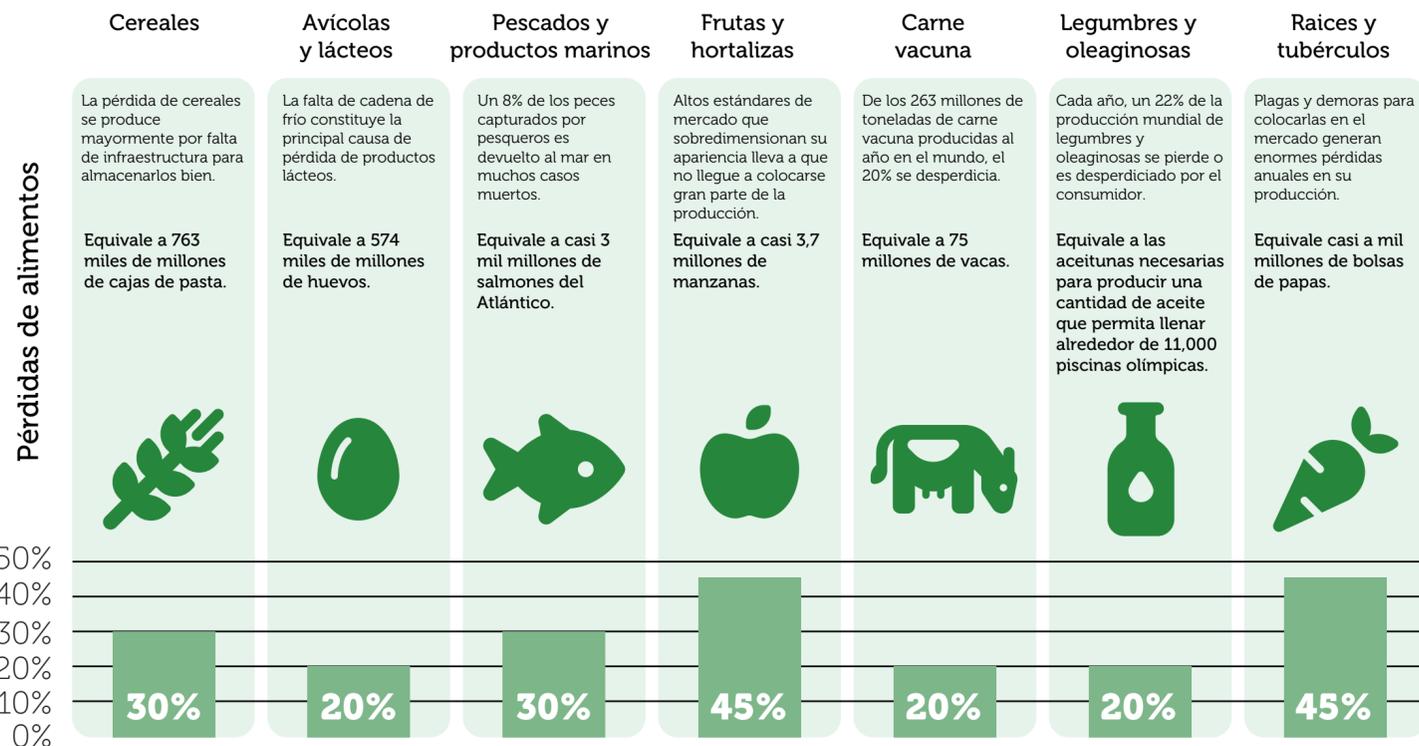


Gráfico n° 4
Pérdidas de alimentos por tipo de alimento. Datos FAO