



MANUEL DEL POZO

## Se prohíbe tirar comida

Un tercio de la producción mundial de alimentos se desperdicia, mientras 1.000 millones de personas pasan hambre. Ésta es una de las grandes contradicciones de la sociedad moderna. Una parte del globo despilfarra a manos llenas y otra no tiene nada que llevarse a la boca. Todos nos rasgamos las vestiduras cuando aparecen en televisión imágenes de niños desnutridos, pero al mismo tiempo cada hogar español desecha de media más de un kilo de alimentos cada semana. España es el séptimo país que más desperdicia de la UE con 7,7 millones de toneladas al año.

Con la cantidad de productos que se desperdicia en el mundo se podría alimentar a 2.000 millones de personas, es decir, al incremento previsto por la población mundial de aquí a 2.050. Todo lo que se haga por reducir esta pérdida podría destinarse a reducir el hambre en el mundo y mejorar el nivel de nutrición de las poblaciones más desfavorecidas, sobre todo con la actual situación de crisis económica en la que ha aumentado el número de personas en situación de vulnerabilidad social.

Además de una cuestión ética, el desperdicio de alimentos provoca un importante impacto ambiental, ya que afecta negativamente a unos recursos naturales que son finitos, como el agua, la tierra y los recursos marinos utilizados en la producción de estos alimentos no consumidos. Resulta necesario que se produzca un cambio real en las actitudes, en los procedimientos de trabajo y en los sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena alimentaria, que permita reducir el desperdicio y rebajar de esta manera la presión medioambiental. Empezando por la concienciación del ciudadano.

Porque el consumidor no puede mirar para otro lado y escudarse en que la responsabilidad es del Estado. Cada una de las decisiones que toma el ciudadano en el momento de la compra y el consumo determinan en gran parte las estrategias que establecen los diferentes operadores que intervienen a lo largo de la cadena de suministro. El 42% del desperdicio alimentario se produce en el hogar, con un gran peso de los productos frescos sin elaborar. Después del hogar, el siguiente sector más despilfarrador es la industria de fabricación con un 39%, seguida por la restauración (14%) y la distribución (5%).

El Corte Inglés y Mercadona pusieron de relieve esta semana -en una jornada organizada por Aecoc- los planes que tienen para reducir el desperdicio alimentario, aunque también señalaron que es muy complejo saber exactamente qué va a comprar cada día del año el ciudadano y ajustar con absoluta precisión la oferta del punto de venta. Los consumidores planifican mal sus compras, adquieren productos en exceso, reaccionan exageradamente a las

fechas de caducidad y consumo preferente de los productos y, por supuesto, rechazan frutas y verduras porque son demasiado pequeñas, tienen unas cuantas manchas o están un poco blandas.

En Francia, el debate sobre el desperdicio alimentario ha llegado a la Asamblea Nacional, que ha aprobado una norma legal muy controvertida que obligará a todos los supermercados a firmar acuerdos con asociaciones caritativas para entregarles los alimentos que vayan a tirar. El sector del comercio galo ha puesto el grito en el cielo al considerar que los supermercados sólo suponen el 5% del desperdicio, y porque son ellos "el eslabón de la cadena que más contribuye a luchar contra ese derroche".

El Ministerio de Agricultura y Alimentación español ha puesto en marcha varias campañas de concienciación ciudadana para luchar contra el desperdicio alimentario dentro de la estrategia "Más alimento, menos desperdicio". En este marco, el próximo lunes 8 de junio comenzará la celebración de la Semana para la Reducción del Desperdicio de Alimentos, que servirá para visibilizar y divulgar el problema del desperdicio de alimentos en mercados, escuelas, restaurantes y centros comerciales.

Además de las iniciativas gubernamentales, hay diversas actuaciones desde el ámbito privado muy destacables. La Asociación de Empresas de Gran Consumo (Aecoc) reunió recientemente a 200 profesionales de las principales empresas de alimentación para buscar soluciones contra este problema. La empresa cárnica Roler ha conseguido donar a más del 40% de los productos que no logra vender; los fabricantes de cereales de Castilla y León han lanzado un proyecto para convertir en envases biodegradables los desechos de pan. Este producto es uno de los que más se desperdician en el hogar, y de los 8 millones de toneladas de pan que se producen en Europa al año, 500.000 toneladas se convierten en residuos sólidos. También 13 hoteles de Barcelona y varias empresas de alimentación y catering han puesto en marcha la campaña Barcelona comparte la comida con el objetivo de donar a entidades benéficas de la ciudad los alimentos que les sobran.

Todas estas iniciativas son muy loables, pero sólo se conseguirán avances significativos en la lucha contra el desperdicio alimentario si el consumidor planifica mejor sus compras. Para tomar conciencia del problema y actuar en consecuencia, en la web del Ministerio podemos encontrar una Guía Práctica para el Consumidor que ofrece las claves para que cada ciudadano contribuya a reducir los alimentos desechados. Incluye también recetas de platos realizados con las sobras de comida. El Cottage Pie con las sobras de albóndigas tiene una pinta estupenda.