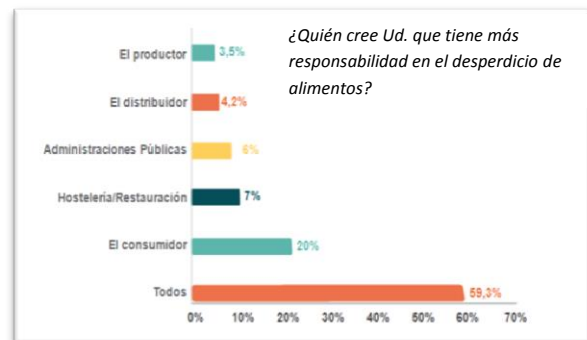




DESPERDICIO DE ALIMENTOS UNA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

La responsabilidad en el desperdicio alimentario es una responsabilidad compartida de toda la sociedad, donde productor, distribuidor, administraciones públicas, hostelería/restauración y consumidores, como agentes de la cadena agroalimentaria, tienen todos su alícuota parte de responsabilidad.

Año tras año, los resultados de la **“Encuesta de Hábitos de Compra y Consumo”**, realizada por la MPAC (Mesa de Participación de Asociaciones de Consumidores de Mercadona) señalan que el desperdicio de alimentos es una preocupación muy presente para 9 de cada 10 personas consumidoras. A su vez, la misma encuesta pone de manifiesto que más del 84% de los encuestados afirman realizar ya algo positivamente para evitar el desperdicio de alimentos. Además, mayoritariamente, más de un 60% de los encuestados consideraba que la responsabilidad en el desperdicio alimentario es una responsabilidad compartida de toda la sociedad, donde productor, distribuidor, administraciones públicas, hostelería/restauración y consumidores, como agentes de la cadena agroalimentaria, tienen todos su alícuota parte de responsabilidad.



Siendo como es el desperdicio de alimentos clave en el ámbito de la responsabilidad social del conjunto de la mencionada cadena, resulta importante reflexionar sobre cómo asumimos colectivamente este desafío. Para comenzar nos referimos a un fenómeno respecto del que no existe en el marco de las instituciones internacionales y europeas un consenso de carácter oficial sobre qué debemos entender por desperdicio alimentario. En este sentido, la propia página web del Ministerio de Sanidad y Consumo ya nos advierte como se vienen utilizando, para referirse a este fenómeno terminologías como pérdidas, desperdicio, despilfarro e incluso residuo. Centrándonos en las dos primeras, la citada fuente señala que, en el caso de las pérdidas, éstas “son causadas esencialmente por un funcionamiento ineficiente de las cadenas de suministro y se deben, por ejemplo, a insuficiencias en infraestructuras y logística, a la carencia de tecnología, a la falta de destrezas, conocimiento y capacidades de gestión de los agentes que intervienen en la cadena alimentaria, las restricciones operativas que pueden derivarse de la normativa legal”.

Por su parte, el desperdicio de alimentos estaría “relacionado esencialmente con malos hábitos de compra y consumo, así como por una inadecuada gestión y manipulación de los alimentos”. y se asevera que “el desperdicio de alimentos normalmente se puede evitar”.

Y en esa responsabilidad compartida que se desprende de los resultados de la encuesta de la MPAC cabe preguntarse qué podemos y debemos hacer tanto frente a las pérdidas, como al desperdicio de alimentos. Hagamos un repaso de cómo actuamos ante este fenómeno. Para comenzar, y respecto de las pérdidas, el Parlamento Europeo en su resolución de mayo del 2017 sobre esta cuestión ya ha fijado en sus planteamientos la necesidad de mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en el conjunto de los Estados de la Unión Europea y vincula la pérdida de alimentos al fracaso de las actuales estrategias que, por razones económicas, meramente estéticas o causas vinculadas a la proximidad de la fecha de caducidad, acaba descartando a alimentos de la cadena agroalimentaria que podrían ser perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, lamentablemente, convertimos en residuos. Nos referimos a esas 89 millones de toneladas de comida que se calcula anualmente tiramos a la basura, y cuyo origen de manera general se distribuye entre el desperdicio generalizado en los hogares (42%), en el proceso de fabricación (39%), en la restauración (14%) o en la distribución (5%).

Por su parte, la cadena agroalimentaria también ha tomado conciencia en España y, haciéndose eco de que, según los datos de la Comisión Europea, nuestro país es el séptimo de Europa que más comida desperdicia, ha empezado a reaccionar, impulsando un **decálogo contra el desperdicio de alimentos**, como el que veía la luz en abril de este 2018. En el mencionado sentido, AECOC (la Asociación Española de Codificación Comercial, que reúne a la inmensa mayoría de empresas de la distribución y la industrias alimentarias), identificó uno de sus compromisos con la celebración, en las principales cadenas de todo el país, de la Semana contra el Desperdicio Alimentario, a organizar del 24 al 30 de Septiembre del presente año.

En la misma se contemplan actividades tales como, las informativas hacia las personas consumidoras, la divulgación de recetas de aprovechamiento, actividades para menores, etc. Así, la iniciativa, denominada **“La alimentación no tiene desperdicio”** persigue tres objetivos principales:

1. Establecer prácticas de prevención y eficiencia a lo largo de toda la cadena alimentaria, que posibiliten el aprovechamiento de los recursos
2. Maximizar el aprovechamiento del excedente producido a lo largo de las diferentes fases de la cadena de valor, tales como la redistribución, la reutilización o el reciclado
3. Sensibilizar y concienciar a la sociedad sobre el problema y la necesidad de reducir el desperdicio alimentario.

En definitiva, la campaña pretende dar a conocer los esfuerzos que las empresas realizan para evitar el desperdicio alimentario e impulsar mejores prácticas de colaboración con el fin de ir disminuyendo el problema.

Por su parte, la administración española tampoco podía ni debía quedar al margen de la lucha contra el desperdicio alimentario. De esta manera, en cumplimiento del mandato del Parlamento Europeo de 2012, estaba llamada a demostrar el compromiso frente a este preocupante fenómeno. De este manera, en abril de 2013, el Gobierno de España ponía en escena la Estrategia **“Mas alimento, menos desperdicio”**, un programa orientado a la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados, con el

objetivo de limitar las pérdidas. En su presentación, esta Estrategia decía ser “una iniciativa destinada a fomentar la transparencia, el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas, y a desarrollar de forma coordinada actuaciones que contribuyan a impulsar un cambio de actitudes, sistemas de trabajo y de gestión que permita limitar el desperdicio y reducir las presiones ambientales”.

A efectos de alcanzar sus ambiciosos objetivos, la Estrategia de la administración española se articulaba en cinco grandes áreas de actuación, tales como:

- Conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué de las pérdidas y desperdicio de alimentos.
- Divulgar y promover buenas prácticas y acciones de sensibilización.
- Analizar y revisar aspectos normativos.
- Colaborar con otros agentes.
- Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías.

La Estrategia partía de la consideración de deber “instrumentarse mediante recomendaciones, acuerdos voluntarios y la autorregulación”, pues partía de la base de entender que debían ser los propios agentes de la cadena alimentaria los que mostrasen su compromiso y adhesión a esta Estrategia, debiéndose comprometerse todas a actuar bajo un enfoque multisectorial y multidisciplinar.

Finalmente, tampoco el movimiento representativo de las asociaciones de consumidores y usuarios podía quedar al margen de este fenómeno y, tanto por su participación en órganos institucionales, como por actuaciones propias se ha ido posicionando también en cuanto a la asunción de la alícuota parte de responsabilidad de las personas consumidoras y sus organizaciones representativas. En dicho sentido, una de las organizaciones miembros de la MPAC, la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU) lanzaba la iniciativa **#noalcubo** para fomentar la reducción del desperdicio de alimentos en el hogar. Desde la CECU, se destacaba la relevancia de este fenómeno y se indicaba con preocupación cómo cada ciudadano europeo desecha en su hogar unos 175 kilos de comida al año. En dicho sentido, según se recuerda desde el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), este desperdicio no supone solo un desaprovechamiento de alimentos, sino también de agua, tierra, energía, mano de obra y capital.

Entre los contenidos de la iniciativa #noalcubo, destacaba la creación de una página web orientada a incluir consejos, vídeos, ideas e información útil para ayudar a las personas consumidoras a aprovechar al máximo todo lo que compran. La iniciativa contemplaba el diseño de un calendario llamado a plasmar mes a mes diferentes iniciativas de ahorro y aprovechamiento de alimentos. La programación de actuaciones se complementaba con la realización de jornadas informativas centrada en esta problemática, con la participación de representantes de diferentes sectores, tanto públicos como privados.

En definitiva nos enfrentamos ante un problema cuya responsabilidad debe ser mayoritariamente compartida, como se desprende de los resultados anuales de las encuestas realizadas por la MPAC. Porque creemos que son las actuaciones conjuntas y coordinadas del

conjunto de los agentes de la cadena agroalimentaria, las que pueden arrojar resultados positivos contra el desperdicio de alimentos en la UE. Se trata también de asumir desde España nuestra responsabilidad frente a esos 179 kilos por habitante/año de alimentos que se calcula desperdiciamos ello sin contar los de origen agrícola generados en el proceso de producción ni los descartes de pescado arrojados al mar.

En conclusión, no podemos ni debemos mirar para otro lado. El sentir mayoritario apunta e indica que debe ser un compromiso actuar frente a esos 170 millones de toneladas equivalentes de CO2 al año que este desperdicio genera, frente a ese 30 a 50 por ciento de los alimentos sanos y comestibles que podrían llegar al consumidor y que podrían ser aprovechables antes de convertirlos en residuos, frente a ese desperdicio generalizado en los hogares (42%), en el proceso de fabricación (39%), en la restauración (14%) o en la distribución (5%).

"Grandes retos para una responsabilidad compartida."