



La concienciación contra el desperdicio de alimentos, clave para evitar el derroche de agua

22-03-2021

Coincidiendo con el Día Mundial del Agua decretado por la ONU el 22 de marzo, Aecoc, a través de la iniciativa 'La alimentación no tiene desperdicio', remarca el papel fundamental que tiene la concienciación de la población sobre el desperdicio de alimentos por el impacto que supone sobre el derroche de agua y otros recursos naturales.

Según los datos de la FAO, el desperdicio alimentario equivale al consumo del 21% del agua dulce del planeta. *"La mayor parte del agua que consumimos no es la que utilizamos en el baño o en la cocina, sino la que se destina para la producción de alimentos. Por ello, es muy importante aprovecharlos al máximo y evitar que acaben desperdiciándose"*, explica **Nuria de Pedraza**, responsable de la iniciativa de Aecoc 'La alimentación no tiene desperdicio'.

El último 'Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles' de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación cifra en 25 kg el total de alimentos desaprovechados por persona y año en España, lo que supone un 4% del total de consumo. Según los datos de EsAgua, este desperdicio alimentario genera un impacto en la huella hídrica de 131 litros por persona y día.

Las empresas del sector agroalimentario están muy comprometidas con el uso eficiente de los recursos naturales. De hecho, según un informe recientemente elaborado por AECOC entre empresas de la industria y la distribución alimentaria, un 70% de las compañías analizadas tiene planes en marcha para la reducción de su consumo de agua y, en los últimos años, han conseguido reducir en cerca de un 20% la cantidad de agua empleada en sus procesos.

Proyecto 'La alimentación no tiene desperdicio'

Desde 2012 Aecoc coordina la iniciativa 'La alimentación no tiene desperdicio', que en la actualidad aglutina a más de 650 empresas fabricantes y distribuidoras para evitar la generación de residuos alimentarios en el sector. Entre sus líneas de actuación, Aecoc organiza cada año el Punto de Encuentro contra el Desperdicio Alimentario para compartir las buenas prácticas e iniciativas que están llevando a cabo por las empresas para evitar el desperdicio de alimentos. Actualmente coordinada también la constitución de

una Red de Ayuntamientos contra el Desperdicio Alimentario para impulsar proyectos que impliquen a las empresas locales y a la ciudadanía en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Noticias Relacionadas

- Algunos cambios sencillos para la gestión eficiente del agua en colectividades
- Resultados del proyecto MECAHF sobre la lucha contra el desperdicio de alimentos en hospitales
- Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos
- El desperdicio alimentario, importante reto de sostenibilidad para cumplir con la Agenda 2030