



## La lucha contra el desperdicio alimentario, una obligación para afrontar un futuro con garantías

03-10-2018

**Aecoc ha celebrado su congreso anual sobre el desperdicio alimentario bajo el lema ‘Juntos alimentamos soluciones’; el evento reunió a profesionales de toda la cadena agroalimentaria, además de a representantes de la administración pública y asociaciones empresariales y de consumidores. Si bien no se abordó de forma específica la problemática en el sector de la restauración social y colectiva, sí se expusieron una serie de conceptos que son de interés general para todos.**

El pasado jueves 27 de septiembre se celebró en Madrid el ‘6º Punto de encuentro contra el desperdicio alimentario’ organizado por Aecoc y que se enmarca en el proyecto nacido en 2012 ‘La alimentación no tiene desperdicio’. Si bien no se abordó de forma específica la problemática en el sector de la restauración social o colectiva, sí que se expusieron una serie de conceptos y de propuestas que son de interés general para todos los implicados en la cadena agroalimentaria.

Me gustaría comenzar destacando, por su visión global del problema del desperdicio alimentario, la intervención de **Ignacio Trueba**, representante especial de la FAO en España. Señaló que, según fuentes de la ONU, en los últimos tres años se ha producido, por diversas causas, un repunte en el desperdicio alimentario a nivel global, y que 1.300 millones de toneladas de alimentos se pierden cada año en el mundo. Teóricamente, con la cuarta parte de lo que se desperdicia, sería suficiente para acabar con el hambre en el mundo. Pero una cosa es que se desperdicie casi la tercera parte de los que se produce y otra el acceso de quien lo necesita a esos excedentes.

Por otra parte, se estima que para 2050 se necesitará el doble de la producción alimentaria mundial actual, por lo que la reducción y reutilización del desperdicio alimentario se convierte en algo absolutamente estratégico para afrontar este desafío. Trueba también recordó la vinculación del desperdicio alimentario con el cambio climático, ya que se le considera, metafóricamente hablando, ‘el tercer país’ generador de gases de efecto invernadero, después de China y Estados Unidos.

Asimismo recordó la celebración a finales de octubre en Madrid de la ‘Cumbre mundial parlamentaria contra el hambre y la malnutrición’ y se manifestó optimista de cara al futuro, pues existe un *“caldo de cultivo internacional muy favorable”* para afrontar el desafío del desperdicio alimentario, que debe apoyarse en el desarrollo de las nuevas tecnología, las acciones de educación en los

consumidores, la cada vez mayor sensibilidad política y, sobre todo, el compromiso personal de todos nosotros.

### La huella hídrica, datos sorprendentes

A largo de este sexto encuentro, representantes de empresas de las diferentes etapas de la cadena de producción alimentaria contaron sus experiencias en la reducción y aprovechamiento del desperdicio alimentario para la obtención de productos que van desde los zumos y otros productos frescos elaborados con 'frutas feas', hasta la fabricación aditiva (impresión 3D) con biopolímeros (bioplásticos) procedentes de desperdicios agrícolas, de piezas o estructuras para distintos usos industriales, todos ellos biodegradables.

Otro aspecto interesante, tratado por **Naiara Saenz** (directora de comunicación y transferencia de Cetaquia) fue el de la huella hídrica (agua dulce empleada para la producción o fabricación de bienes y/o servicios). Se destacaron algunos datos que pueden y deben hacernos reflexionar a todos.

- En España consumimos unos 130 litros de agua por persona y día, pero la huella hídrica es mucho mayor, elevándose hasta los 6.700 litros diarios por persona, de los cuales el 80% procede de los alimentos que consumimos
- Una botella de 0,5 litros de refresco necesita 185 litros de agua para ser producida. Por su parte, 0,1 kg de jamón cocido tienen una huella hídrica de 910 litros.

### Legislar contra el desperdicio alimentario

En la parte final, éste '6º Punto de encuentro contra el desperdicio alimentario' se centró en los aspectos legislativos. La comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Senado ha aprobado recientemente un informe ponencia de estudio sobre desperdicio alimentario. Este documento recoge casi 200 conclusiones dirigidas a los diferentes eslabones de la cadena alimentaria y apuesta por impulsar la denominada 'ley del buen samaritano' para garantizar la seguridad jurídica en las donaciones. Sin embargo, según comentó **José Mª Cazalis** (senador del Grupo Parlamentario Vasco) el desarrollo de esta ley está aun poco parada debido a la coyuntura política que vivimos en España en los últimos tiempos; no obstante, destacó que la lucha contra el desperdicio alimentario es una cuestión en la que todos los grupos políticos, sin excepción, están de acuerdo en resolver.

Por último, representantes políticos de las Comunidades Autónomas de Catalunya, Valencia y Andalucía explicaron sus actuaciones en la regulación normativa del desperdicio alimentario en sus territorios. De lo explicado se puede deducir que este es un problema que tiene que tener que seguir abordándose desde los diferentes gobiernos autonómicos a partir de medidas como:

- Creación de comisiones interdepartamentales para el estudio de la cuestión y la adopción de medidas.
- La obligatoriedad para los agentes del sector agroalimentario de la implantación de planes de reducción del desperdicio.
- La imprescindible colaboración público-privada para llegar a consensos que permitan avanzar en la solución del problema.
- Especialmente, las acciones de formación y de sensibilización de la población, fundamentalmente en las etapas educativas.



**Félix Martínez** licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador. Es autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: [felmargar@gmail.com](mailto:felmargar@gmail.com). (Todos los artículos).