

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



NO al
despilfarro
alimentario

www.despilfarroalimentario.org



ESCUELA UNIVERSITARIA
DE INGENIERÍA AGRÍCOLA

DespilfarroAlimentario.org

El hambre es consecuencia directa de un sistema alimentario injusto



[NOTICIAS](#) [INICIATIVAS](#) [LEGISLACIONES](#) [ESTUDIOS Y ANÁLISIS](#) [MULTIMEDIA](#) [ACERCA DE](#) [Q](#)



Vivimos en un mundo que produce alimentos para 12.000 millones de personas. A pesar de ello, más de 2.000 millones sufren carencias graves, llegando a morir, por hambre o consecuencias indirectas, 100.000 personas al día. A la vez, otro tanto de la población sufre por enfermedades derivadas del exceso de alimentos.



La comida

es el resultado de un largo viaje, desde el agricultor hasta nuestros hogares. Este viaje, la cadena de suministro, utiliza enormes cantidades de recursos de la Tierra.

En nuestra mesa disfrutamos del milagro. La tradición y la buena cocina producen sabor, alimento, alegría, pasión, ¡vida!.

¡Sin embargo, tiramos gran parte de nuestra comida! ¡Mucho!

Y con él tiramos todos los recursos preciosos que son clave para producirlo.

(recogido en www.foodisforeating.org)

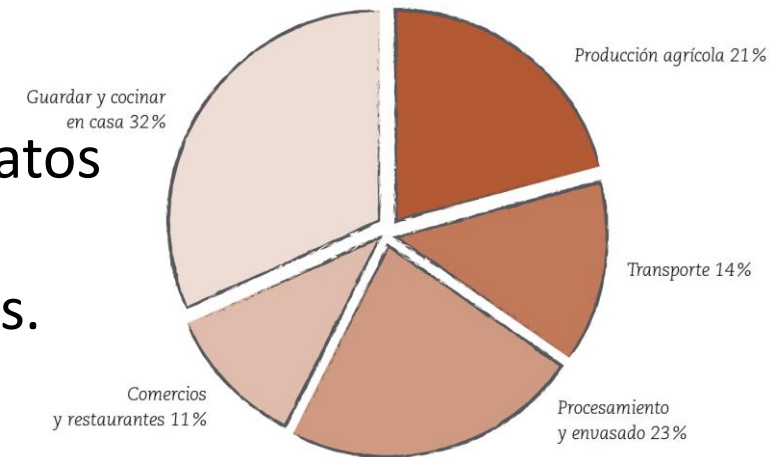


Aspectos clave de la producción de alimentos

- Objetivo último de la agricultura es **alimentar al ser humano**
- Actividad humana más decisiva e importante. **Estratégica.**
- **Alimentos NO son mercancías.** No son residuos.
- Alimentos **SON bienes** básicos, comunes, públicos y escasos.
- Es necesaria la ética en todos los sectores, pero especialmente en éste

Aspectos clave del sector alimentario

- La **Agricultura** ha mostrado ser **muy productiva** en los últimos 70 años, pero...
- ... es MUY **dependiente** de recursos
 - ...que hasta ahora han resultado muy accesibles y baratos (agua, tierra, fertilizantes, energía, trabajo...)
 - Pero cada vez son más escasos, inaccesibles y costosos.
 - Picos de extracción de roca fosfórica o potásica
 - Energía
 - Para maquinaria, riego, fertilizantes, transporte, transformación, distribución....
 - 1/3 del total de la energía total, para el sector. De ello, 1/3 para producir fertilizantes
 - Hace 50 años se necesitaban 8 calorías para producir 1 de alimento. Hoy en torno a 30 calorías.
 - “Petroagricultura” (revolución “verde” basada en petróleo)



REGÁLALE A TU MUJER ALGO CARO



infoagronomo.net

Fertilizantes, por ejemplo.
Donde vamos a llegar? 😂😂😂😂😂😂

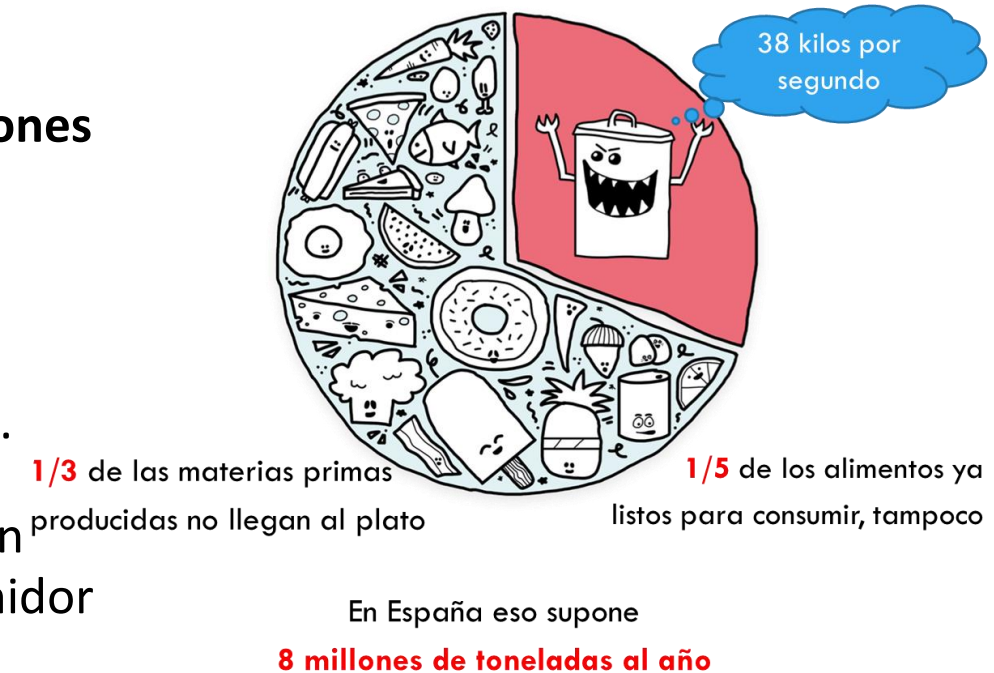
Aspectos clave del sector alimentario

- ... muy **vulnerable**.
 - Todas las crisis (financiera, climática, bélica, energética) terminan en una alimentaria
- Sufre una creciente **insostenibilidad** (técnica, económica y medioambiental)
- Es parte de un **Sistema alimentario paradójico**
 - Produce alimentos suficientes para 12.000 M personas.
 - Se producen 4.600 kcal/pers y día cuando se necesitan la mitad.
 - Genera a la vez obesidad y hambre.
 - 2.000 M sin nutrición mínima adecuada (900 M con hambre extrema)
 - 2.000 M de personas con sobrepeso
 - Y desperdicia, derrocha, dilapida... gran parte de lo que produce



La realidad del despilfarro de alimentos

- Según los datos de la FAO, un tercio de los alimentos que se producen en las tierras de todo el mundo no llegan nunca al plato del consumidor, lo que supone una cifra de **1.300 millones de toneladas... ¡cada año!**.
- Se tiran a la basura casi **90 MTm cada año en la UE** y **8 MTm en España** (26 M kg/semana) según el Observatorio “Más alimento, menos desperdicio” del MAPA.
- La mayoría de los estudios e informes que se publican suelen cargar la mayor parte de la responsabilidad sobre el consumidor final, pero el despilfarro de alimentos es un hecho que se produce **a lo largo de toda la cadena** alimentaria, desde el campo hasta el plato.

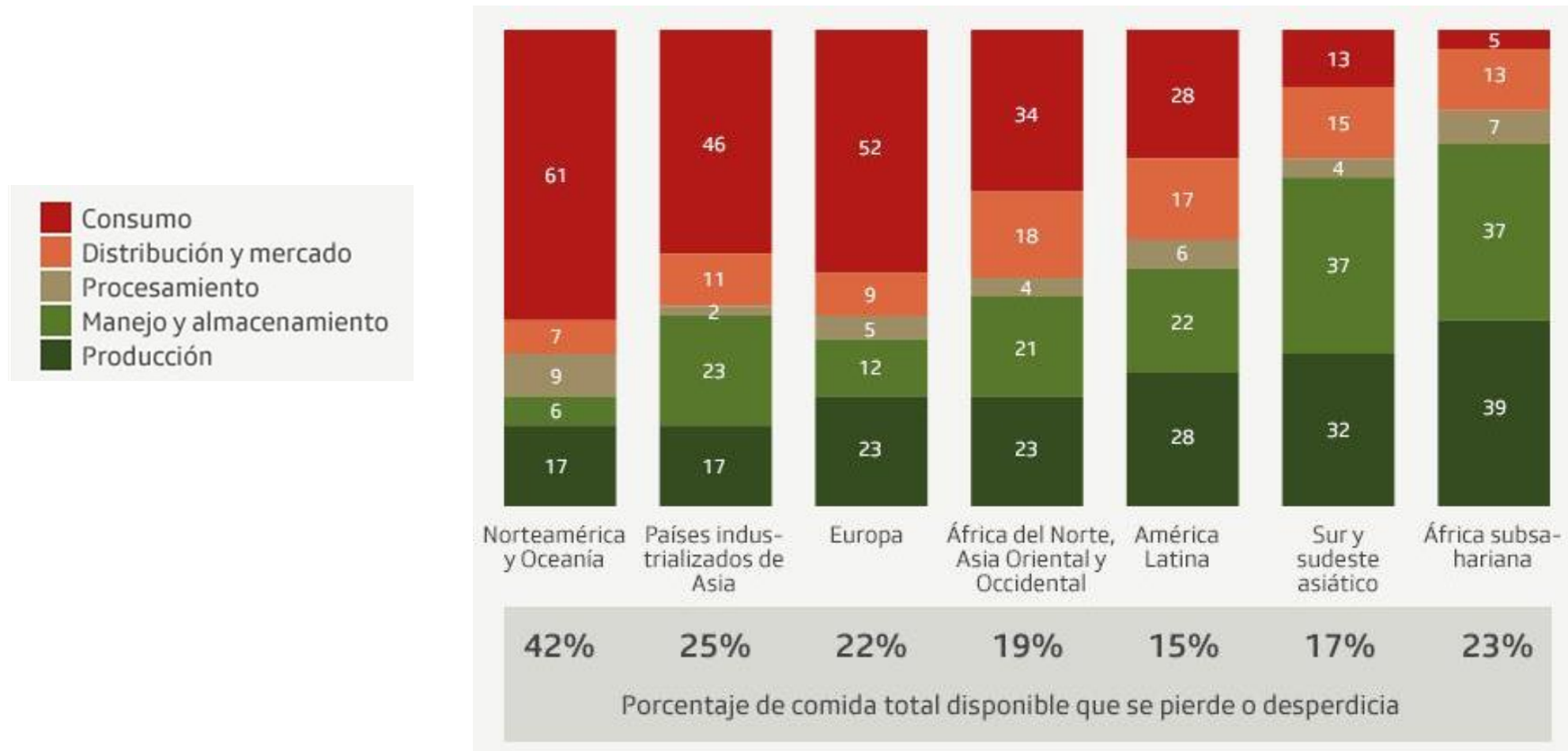


El despilfarro de alimentos en la fase de producción



- Sin embargo, en numerosas ocasiones **se obvia la medición en la primera fase**, la de producción, antes de su salida al canal de comercialización. Es difícil dar una cifra exacta, pues no hay protocolos homologados ni mediciones exhaustivas sobre el terreno, lo que no quita para constatar que es un hecho evidente.
- Algunos estudios como el del **Grupo Operativo EIP-AGRI "Reducir la pérdida de alimentos en campo"** apuntan a que éstas pueden superar con creces el 10% de la producción total en las explotaciones agrícolas europeas.
- La **FAO**, en su informe **"Reduciendo las pérdidas y el desperdicio de alimentos"** lo sitúa en un 23% para Europa.

El despilfarro de alimentos en la fase de producción



Distribución de las pérdidas de alimentos en la cadena alimentaria por continentes.

Fuente: Instituto de Recursos Mundiales. Datos FAO

El despilfarro de alimentos en la fase de producción

- Otros estudios como **“Directo a la basura: el impacto de la pérdida global de alimentos en granjas”**, recientemente publicado por **WWF** lo sitúa en torno al 40%, lo que añade 1.200 MTm (15% de lo producido) a los 1.300 MTn antes aludidos en el resto de fases a escala mundial.
- Sólo 6% firmantes de los acuerdos de París, incluyen el sector primario.
- En su sistema de medición armonizado, la UE no lo considera.

Commodity	Volume of waste (million tonnes) ³	% of total production	Value of waste (\$million) ⁴
Fruit & vegetables	449	26%	160,157
Roots, tubers & oil crops	261	15%	44,095
Meat & animal products	153	12%	99,738
Cereals & pulses	196	14%	56,199
Fish & Seafood	25	44%	-
Other	90	6%	8,930

Table 1

Contribution of food commodity types to production totals, total volume and value of waste

La pérdida de cereales se produce mayormente por falta de infraestructura para almacenarlos bien.

La falta de cadena de frío constituye la principal causa de pérdida de productos lácteos.

Un 8% de los peces capturados por pesqueros es devuelto al mar en muchos casos muertos

Altos estándares de mercado que sobrevaloran su apariencia lleva a que no llegue a colocarse gran parte de la producción.

De los 263 millones de toneladas de carne vacuna producidas al año en el mundo, el 20% se desperdicia.

Cada año, un 22% de la producción mundial de legumbres y oleaginosas se pierde o es desperdiciado por el consumidor.

Plagas y demoras para colocarlas en el mercado generan enormes pérdidas anuales en su producción

Equivale a 763 miles de millones de cajas de pasta.

Equivale a 574 miles de millones de huevos.

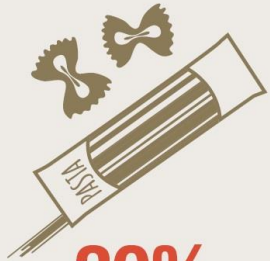
Equivale a casi 3 mil millones de salmones del Atlántico.

Equivale a casi 3,7 millones de millones de manzanas.

Equivale a 75 millones de vacas.

Equivale a las aceitunas necesarias para producir una cantidad de aceite que permita llenar alrededor de 11.000 piscinas olímpicas.

Equivale a las
Equivale casi a mil millones de bolsas de papas.



30%

de pérdidas de
CEREALES



20%

de pérdidas de productos
AVICOLAS y LÁCTEOS



30%

de pérdidas de
PESCADO y PRODUCTOS MARINOS



45%

de pérdidas de
FRUTAS y HORTALIZAS



20%

de pérdidas de
CARNE VACUNA



20%

de pérdidas de
LEGUMBRES y OLEAGINOSAS



45%

de pérdidas de
RAICES y TUBERCULOS

50%
40%
30%
20%
10%
0%



Ràdio Sabadell 94.6



Reproducir

▶ 426.5 mil reproducciones

0:00/0:37 49

SAMSUNG

MANG ID/V A/D C/D AUTO

Para pararse a pensar

- “Da igual” la cifra exacta de Despilfarro.
- Es una realidad no muy conocida y poco concienciada.
- Va a más
- No beneficia a (casi) nadie
- Podría resolver el hambre ¡hoy mismo! (pero lo empeora)
- Problema ético, moral, económico y medioambiental
- Fin de precios bajos para el consumidor...¿y para el productor?
- Problema de acceso, no de producción
- Después de lo expuesto, el derroche de alimentos, en cualquiera de sus formas o fases, es una **auténtica aberración**.



*“La comida que se tira a la basura, se roba de la mesa del pobre”.
Papa Francisco*

**"En mi casa tengo fresas que no
están tan buenas como éstas"**

dijo mi compañero cuando
le enseñé el contenedor



¿Qué supone para el productor?

- Momento de encrucijada para el sector. Se le exige al productor la “**cuadratura del círculo**”: más producción pero con menos recursos, menores impactos y menores precios.
- ¿Beneficia al productor una mayor demanda, derivada de una sobreproducción que va a la basura?
- Ante estas exigencias, el productor se ve **obligado a intensificar su producción**.
- Un apunte: los **costes de producción** agrarios en España se han encarecido un 56,3% entre 2003 y 2018, mientras que la renta agraria corriente sólo ha crecido en un 13,8%.



¿Qué impactos tiene el despilfarro?

El despilfarro de alimentos supone tirar literalmente a la basura millones de toneladas de alimentos y, con ellos, todos esos **recursos que se han utilizado para su producción**.

- 1.400 millones de **hectáreas** de tierra (3 veces la superficie UE y un 28% de la superficie agrícola mundial)
- 250 km³ de **agua** dulce (al consumo de todos los hogares del mundo)
- **Fertilizantes y fitosanitarios**
 - Entre 10-15 M Tm de P acaban en el mar cada año
 - Las pérdidas de N se han multiplicado x3,5 en 60 años

Los urinarios ecológicos al aire libre que causan polémica en París



Uno de los urinarios ecológicos instalados frente al Sena (Getty Images)

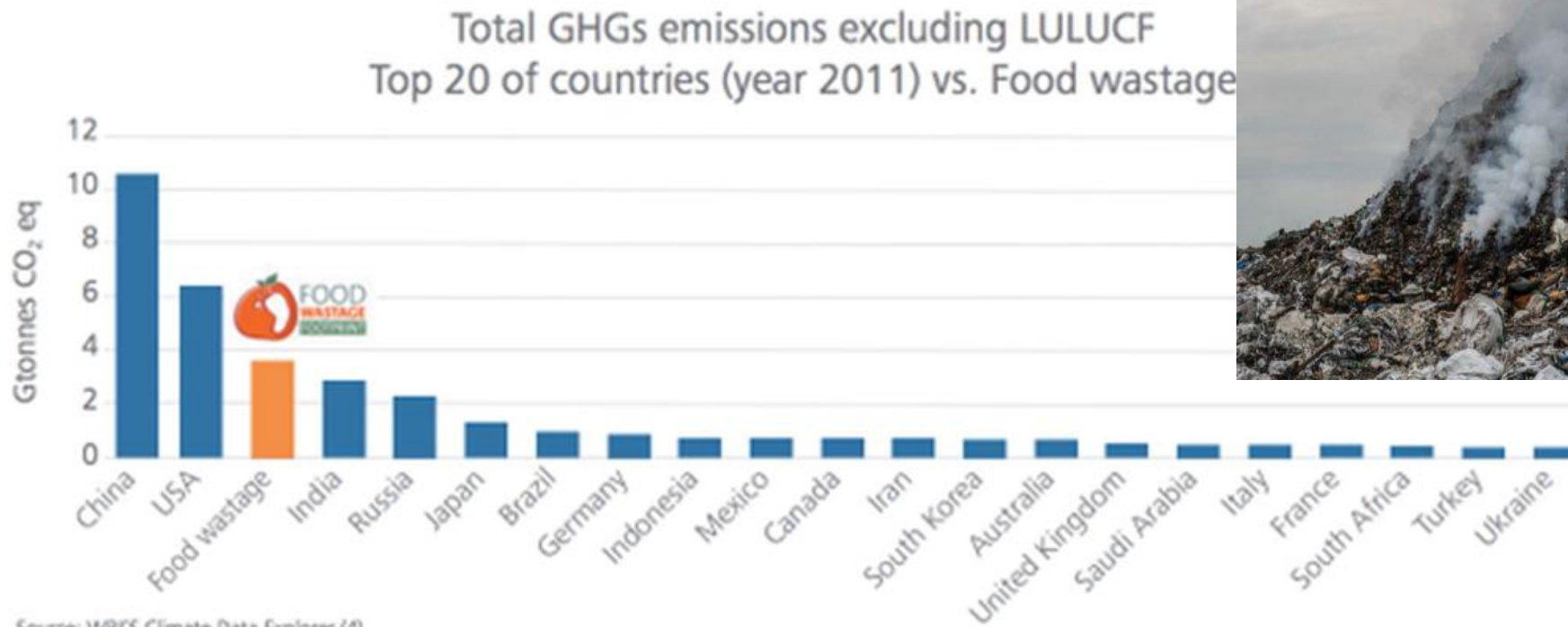
La **orina** depositada es **recogida** posteriormente por el ayuntamiento para **utilizar como fertilizante**, ya que contiene fósforo, nitrógeno y potasio.

Con esta medida se **pretende beneficiar tanto al ambiente como a los peatones.**

¿Qué impactos tiene el despilfarro?

La **huella de carbono** que genera este derroche es de 3.300 M Tm de CO₂.

Si el desperdicio de alimentos fuera un país, sería el tercer mayor emisor después de Estados Unidos y China.



¿Qué impactos tiene el despilfarro?

El coste directo anual mundial estimado de tal derroche es de 750.000 M\$, y de más del doble si se contabilizan los efectos indirectos a nivel mundial.

En la **UE**, según el informe Fussions, el coste es de 143.000 M€/año

Pérdida de soberanía alimentaria

Guerra por el agua, recursos, producciones de alimentos.

Acaparamiento de tierras. Ucrania?



Gustavo Duch
@gustavoduch

¿Por la guerra escasean los fertilizantes
o
porqué escasean los fertilizantes hay una guerra?

4:12 p. m. · 8 mar. 2022 · Twitter Web App

28 Retweets 1 Citar Tweet 53 Me gusta



Twittea tu respuesta



Gustavo Duch @gustavoduch · 8 ma
En respuesta a @gustavoduch
¿Por la guerra escasea el gas
o
porqué escasea el gas hay una guerra?

1

12



Gustavo Duch @gustavoduch · 8 mar.
¿Por la guerra se pierde tierra fértil
o
porqué queda muy poca tierra fértil,
tenemos una guerra?



14

24



¿Qué supone para el productor?

- La **intensificación** de la producción, cuando está muy lejos de ser aprovechada eficientemente, no beneficia al productor. Resulta absurdo pensar que se debe producir más cuando ese incremento irá antes o después al vertedero. Sería como intentar llenar una **bañera** abriendo más el grifo, pero sin haber puesto antes el tapón.
- Esta **intensificación de la producción va en detrimento de los recursos escasos y cada vez más caros, contribuye a incrementar los problemas medioambientales** como la erosión del suelo, la contaminación de aguas o la emisión de Gases de Efecto Invernadero (GEIs). Es más, **el desgaste inútil de estos recursos, imprescindibles para producir alimentos, ponen en riesgo la producción en el futuro, incluso a corto plazo**, puesto que **encarece los costes y dificulta el acceso** a esos insumos. Genera vulnerabilidad al productor
- Dificulta la **consecución de objetivos aparentemente inaccesibles** de la Estrategia del Campo a la Mesa, la adaptación a normas como las Zonas vulnerables por nitratos, las exigencias de sostenibilidad de normativas y mercados, etc.

¿Qué supone para el productor?

- **Desprecio del trabajo del productor** y la escasa valoración de algo tan imprescindible como es el alimento.
- El **sistema alimentario** basa su eficacia (que no necesariamente eficiencia) en un **volumen de producción lo más abundante posible, a los menores costos posibles y con un precio barato para el consumidor final**. No remunera el trabajo ni el valor del producto.
- Además ya hay estudios que cuestionan la afirmación de que sea **necesario duplicar la producción de alimentos** de aquí a 2050 para atender la demanda. “Si se mejora la eficiencia de la cadena (y fundamentalmente evitar al máximo las pérdidas y desperdicio), no será necesario un incremento del 100% de la producción, si no sólo de entre el 26 y el 68% de la producción actual”, según Mitch Hunter director del equipo de investigadores de las principales universidades estadounidenses. Esto además evitaría los graves impactos ambientales y sociales que supondría duplicar la producción en apenas 30 años.

Causas del despilfarro de alimentos

- **No ir a las causas** (sino a las consecuencias)
- No **definición** clara y consensuada
- No **medición** en cantidad o calidad (calorías, nutrientes, microelem).
 - Desconocimiento. Lo que no se mide, no se puede mejorar
- **Banalización** de los alimentos
 - Nos hemos acostumbrado, en las sociedades ricas, a disfrutar de alimentos sanos, nutritivos, seguros, variados, accesibles y **a veces demasiado baratos** para el verdadero valor que tienen. Suponen un 15% de la renta familiar.
 - Control de la inflación a base de precios baratos
- y **especulación**
- Alimentos **hiperkilométricos** (“agencia de viajes alimentarias”)
- **Inadecuado** almacenamiento o transporte
- **Manipulación**, procesado o envasados (a veces excesivos).
- Confusión con las **fechas** de consumo.



Fichas
COLECCIÓN

Causas del #DespilfarroAlimentario

Cuando compras fruta
o verdura a granel
**¿qué fecha de caducidad o
consumo preferente tienen?**

¿Y la carne y el pescado?
¿y en el caso del pan,
embutido, frutos secos,...?

Utiliza las "fechas" para
ORIENTAR
tu **SENTIDO COMÚN**

**Antes de descartar
un alimento,**
pásalo por un
riguroso TEST:



MIRAR



OLER



PROBAR



NO al
despilfarro
alimentario

www.despilfarroalimentario.org

¡La fecha de consumo es el mayor problema!

20%

de los productos
lácteos se
desperdician en
el mundo



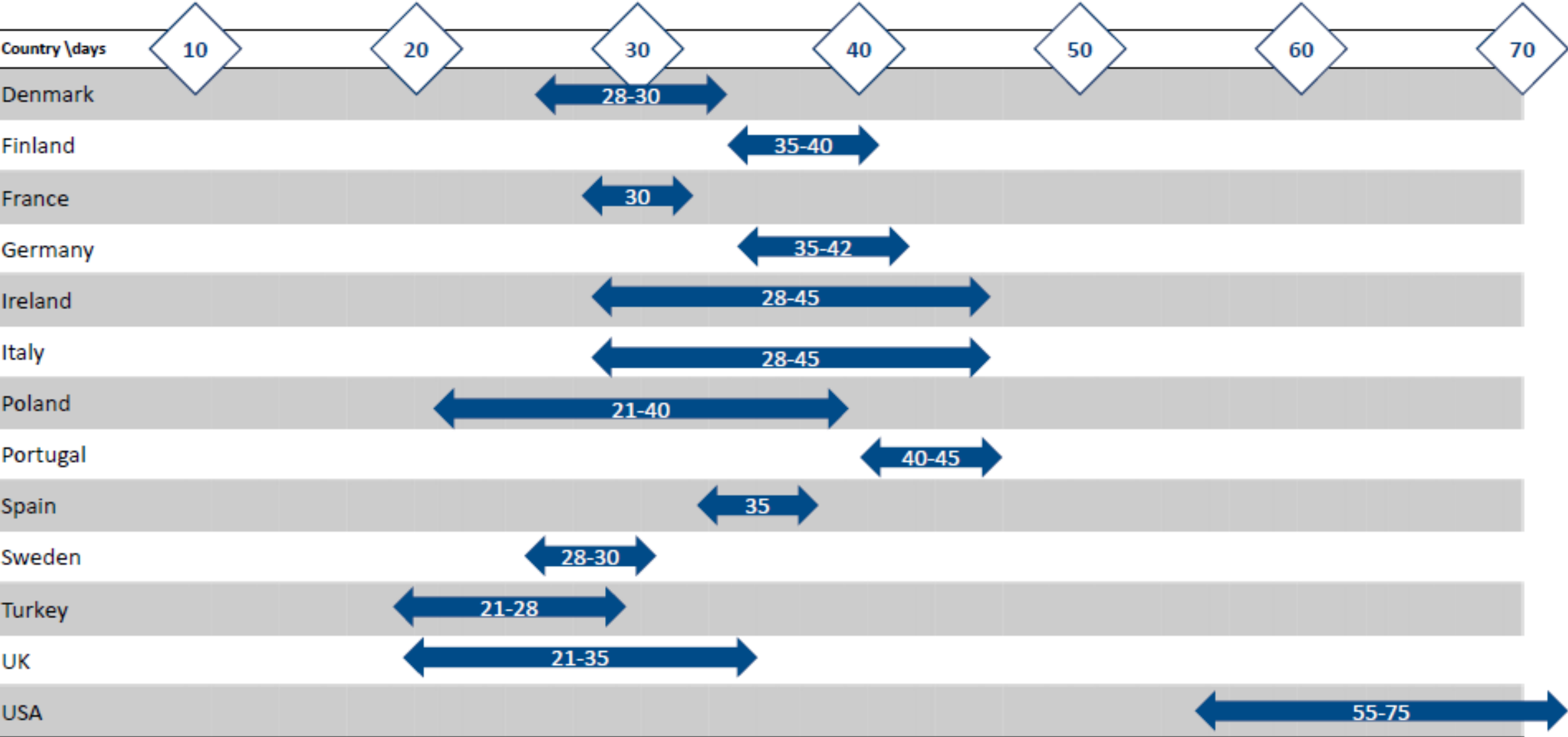
En Europa se
desperdicia el
17% de todo
el yogur

80%

es debido a
motivos
relacionados
con la fecha y
vida útil

Source: FAO, Qbis Consulting

Vida útil del yogur en Europa y EEUU



- Siempre cuento que en 1977 visité una fábrica de conservas de pescado y abrieron, en mi honor, una lata de sardinas de 1899; El tiempo había deshecho su forma por la consiguiente proteólisis producida y la tuvimos que comer con cucharilla, pero su sabor era excelente. **¿Tenía sentido tener que poner una fecha de consumo preferente en una lata de conservas del siglo anterior?** Ninguno.
- Aunque España no se integró en la Unión Europea hasta 1986, la **Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)** se incorporó como miembro asociado de la organización homónima en 1979. Pocos años después y dado que **Alemania** tenía impuesta la obligación de indicar una fecha de consumo preferente en determinados productos envasados, la burocracia de la Comisión Europea abrió un periodo de consultas para extender o no la obligación a todos los países de la entonces llamada Comunidad Económica Europea; consulta que nos llegó a través de la asociación europea.
- **En 1983 ya habíamos puesto en España la obligación de indicar en la etiqueta el lote de fabricación**, como una forma de marcar la trazabilidad de los productos, por lo que añadir la fecha de duración mínima no representaba una inversión adicional importante y analizamos las ventajas y desventajas del posible mandato europeo. **Pronto vimos que iba a complicar la gestión de los suministros, pues, aunque una vez traspasada la fecha eran perfectamente consumibles, ningún consumidor los compraría**, lo que obligaría a retirarlos del mercado, encontrándonos con mercancías no vendidas de difícil colocación.
- Pero por otra parte muchos consumidores tirarían a la basura la mercancía que tuvieran en casa, **dada la escasa comprensión que el consumidor medio había venido mostrando en relación a la completa información que ya se suministraba en las etiquetas**. Ello era un despilfarro, pero eran más ventas.
- A pesar de este “presunto” beneficio la contestación formal de la industria española fue la de rechazar la obligación pretendida, sin que esa opinión sirviera para nada pues, **a mediados de los 80 se obligó a que los alimentos envasados (hay algunas excepciones) indicaran la “fecha de caducidad”** que indica la fecha a partir de la cual el producto ya no es seguro para la salud del consumidor o la “fecha de consumo preferente” que mide el tiempo durante el que esos productos conservan correctamente sus cualidades sensoriales, pero que pueden seguir consumiéndose por no tener efectos contrarios a nuestra salud.
- Como era lógico, **los consumidores empezaron a tirar comida perfectamente consumible y las estadísticas dicen que el 50% de los consumidores los tiran una vez traspasada esa fecha y que ello supone el 33% del despilfarro doméstico, que se completa con el 18% de los restos de comidas que se quedan en los platos y el 49% los productos perecederos que se nos estropean** en las neveras o en las alacenas.
- Que la obligación de marcar esta inútil fecha de “consumo preferente” iba a provocar un despilfarro de alimentos era tan obvia que la propia industria entendió que, de lo que ella podía ser responsable (los alimentos retirados por estar en el fin de su ciclo comercial), había que hacer algo, pues era un atentado humanitario tirarlos al vertedero y la **solución buscada fue la creación, en España, del primer Banco de Alimentos**, que, a sugerencia de nuestro entonces presidente Federico Riera Marsa, tuve que redactar los estatutos y ponerlo en marcha con el apoyo de la industria y de la distribución comercial.
- **La FAO ha levantado la voz clamando contra la pérdida de los alimentos producidos**, inaceptable en un mundo con un 18% de hambrientos y muchos gobiernos, entre ellos los de los países de la Unión Europea, lo han recogido con énfasis en sus programas. **Si realmente quieren luchar contra el despilfarro tienen al menos una medida facilísima, que pueden aprobar en un día; supriman la obligación de indicar la fecha de consumo preferente y sólo exijan la fecha de envasado.**
- No sé si a mi edad lograré verlo.
- <https://www.agropopular.com/consumo-preferente-160721/>

Causas del despilfarro de alimentos

- Rechazo de productos por **criterios estéticos** o sobrecompra
 - **Modas** (pan de molde sin corteza)
- **Envasado**
- **Sobrantes** de la restauración colectiva, pública o privada o en los domicilios particulares
- Falta de **concienciación**.
- Falta de conocimiento y/o interés de **reaprovechamiento** en cocina



Causas del despilfarro de alimentos en producción

- **Ineficacia** de las operaciones
 - Producción: variedades no adecuadas, falta de prevención, higiene, sobreproducción, Falta de oportunidades como espigueo
 - Procesado
 - Almacenamiento: frío
 - Transporte: cadenas largas, distancias excesivas
- Falta o escasez de **infraestructuras**
 - Almacenes, carreteras
 - Formación e información
- “**Retiradas**” para mantener precios
- **Usos no alimentarios**/agrocarburos



Causas del despilfarro de alimentos en producción

- **Contratos** de producción
 - exigencia de sobreproducción (por cantidad, lejanía, transporte, lineales siempre llenos)
 - PCD (mala previsión de la demanda, rechazos, cancelaciones)
 - Contratos incumplidos o rotos
 - Cambios en el mercado
- Tan barato que es más barato tirar a la basura
- Legislación y/o exigencias de mercado **cosméticas**: calibre, color, forma.
 - Percepción de demanda del consumidor. Frutas “feas”
- Resultado de decisiones en **otros eslabones**
- **Costes** de reducir DA
- Efecto **Jevons**.
 - Bajar precios, nuevos mercados de DA, reducción de concienciación



¿Qué podemos (y debemos) hacer?



¿Qué podemos (y debemos) hacer?

PERSONAL



Concienciación, información y formación

Análisis

Cambio de hábitos

- Valorar alimentos
- Compra, almacenamiento, conservación
- Sentidos: Ver, oler, probar y... sentido común.
- Más fresco, cercano, de temporada, agroecológico
- Más proteína vegetal y menos ultraprocesados
- Austeridad

¿Qué podemos (y debemos) hacer?



SOCIAL

Concienciación en el entorno

Presión y denuncia ambiental

Construir alternativas

- Grupos de consumo, cooperativas mixtas
- Grupos de colaboración (recuperar, compartir,...)
- Supermercados cooperativos
- Apoyo a agroecología

¿Qué podemos (y debemos) hacer?

INSTITU
CIONAL



Concienciación

Presión y denuncia política

Exigir legislación

- reconociendo el derecho a la alimentación
- contra despilfarro.

Legislación por el cambio del sistema alimentario

- Agroecología y soberanía alimentaria
- Políticas agrarias, educativas, sanitarias,...
- Compra pública responsable

Prevención y concienciación

- **Confundir valor y precio.... ¡es de necios!**
- Detrás de este problema subyace una **falta de conciencia** (por toda la sociedad en su conjunto) de la gravedad real del mismo y la necesidad, urgente, de tomar medidas para paliarlo y actuar desde la prevención, en la que tiene mucho que hacer y exigir el sector productor.
- Si hay un punto idóneo para **comenzar a reducir el despilfarro de alimentos es en el primer eslabón de la cadena, el productor.**
- Por tanto es **necesario actuar cuanto antes en la cadena**, y siempre siguiendo la **jerarquía** de aprovechamiento.

Jose M^a Santos #NOalDespilfarroAlimentario @jomas... · 3 jul. 2020 ...
¿Por qué el borrador de la #LeydeResiduos del @mitecogob no es una buena propuesta para la lucha contra el #DespilfarroAlimentario?
(1/16)
[@Carrocombate](#) [@EUrefresh](#) [@movzerowaste](#) [@simientediside1](#)
[@javiergusmao](#) [@ComidaCritica](#) [@agroecociudades](#) [@chiribaHQ](#)
[@REdALIMENTA](#) [@ODA_Esp](#)



tomatesfeos y 9 más

2 15 11

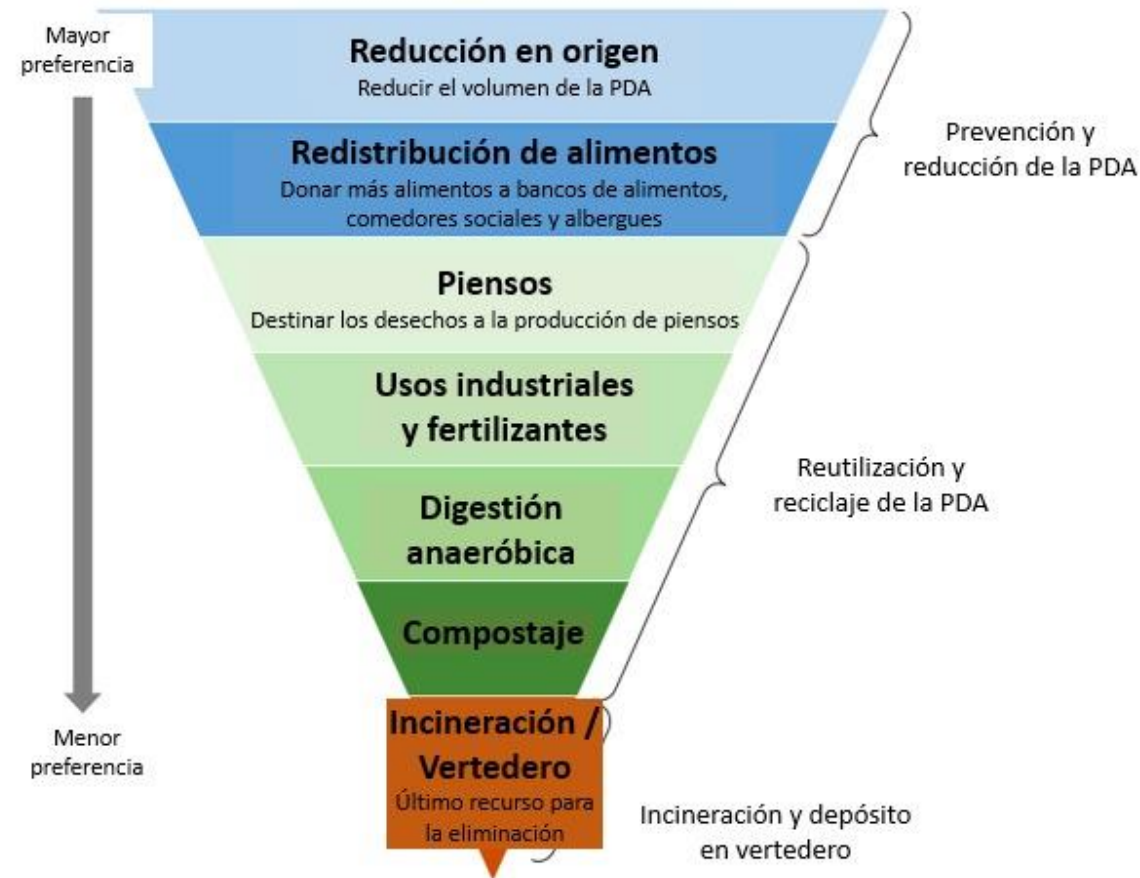
Jose M^a Santos #NOalDespilfarroAlimentario @jomas... · 3 jul. 2020 ...
El enfoque es el de "residuo alimentario"; es decir, se ve al alimento como un #residuo a gestionar (eliminar) y no como un #recurso valioso que cuidar y aprovechar.
(2/16)



1 1 1

Jerarquía de aprovechamiento

- Recordar **objetivo primordial de producción**
- Ir a las **causas**, no a las consecuencias
- **Cuanto antes**. Luego + difícil y costoso
 - 4 “R”. La primera, Repensar
- **Recursos a cuidar**, no problema a gestionar
- **Alimentos NO son**
 - Basura, residuos
 - combustibles
 - alimento para cigüeñas o insectos
 - ladrillos
 - material para compostar



La buena noticia: ya se están dando pasos

Activistas alemanes dan un ultimátum al Gobierno para que cree una ley contra el desperdicio de alimentos

El grupo “revuelta de la última generación” da al canciller hasta el lunes para anunciar que trabajarán en dicha norma, de otro modo bloquearán el aeropuerto de la capital.



Foto: Essen Retten - Leben Retten

Carmela Negrete

19 FEB 2022 10:30

La buena noticia: ya se están dando pasos

- La buena noticia es que ya se está trabajando para concienciar y prevenir el despilfarro de alimentos, ya que gran parte de las **causas de las pérdidas y desperdicio que se producen son conocidas, previsibles y por tanto evitables**.
- Hay muchas **iniciativas** que tratan de dar respuesta a este decisivo reto: observatorios de medición, campañas de concienciación, sistemas de donación de alimentos sobrantes, webs de recetas de reaprovechamiento, ofrecimiento de recogida de sobras en restaurantes, raciones adaptadas en comedores escolares, reorganización de sistemas de rebusca o espigueo, transformación de materias primas en nuevos productos, innovación en tecnologías, agricultura circular, regenerativa,... entre otras muchas.
- A nivel más institucional, también se están dando pasos como la instauración del 29 de septiembre como **Día Internacional contra las Pérdidas y Desperdicio de los Alimentos** (FAO), la campaña **“Aquí no se tira nada”** del MAPA o la inclusión del objetivo de reducción del despilfarro en la **Estrategia del Campo a la Mesa**.



Despilfarro Alimentario

@DespilfarroAlim

Acabo de recibir mi primer pedido de Deliciosos Im-Perfectos de @huercasa.

6 productos con algún pequeño fallo, pero calidad asegurada. Estupenda idea contra el #DespilfarroAlimentario

Y un precio increíble 5€, portes incluidos. Fechas de caducidad largas y sin necesidad de frío



Yonodesperdicio y 8 más



IES FERRAN TALLADA

@Ferrantallada

[1/4] "Molta gent petita, en llocs petits, fent coses petites, poden transformar el món" 🌍 (Eduardo Galeano). Fa uns dies, l'alumnat de 2n d' #IntegracióSocial vam gaudir d'una jornada ben diferent a les classes habituals. Com a part del projecte sobre #malbaratamentalimentari...

Traducir Tweet



16:02 · 15 mar. 22 · Hootsuite Inc.

Legislación anti-despilfarro

- Las soluciones pasan igualmente por desarrollar normativas que impulsen la reducción del despilfarro. Hay países como **Francia o Italia** pioneras en este sentido, con leyes que llevan ya años en funcionamiento y que han abierto el camino para que el sector y la sociedad en su conjunto contribuyan a reducir este sinsentido.
- No sólo en la UE u otros países se han dado pasos en firme. Dentro de nuestro país, CCAA como **Cataluña** ya cuentan con una Ley contra el despilfarro de alimentos, aprobada por unanimidad en febrero de 2020. Es una ley pionera, completa y ambiciosa pero realista, que puede servir de modelo para cuantas iniciativas normativas quieran ponerse en marcha.

Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el despilfarro de alimentos

Sin lugar a dudas podemos considerar esta Ley, aprobada en marzo de este año, como una normativa pionera en todo el territorio europeo y será un modelo en el que harían bien en fijarse los legisladores de cualquier gobierno que quiera actuar contra el despilfarro de alimentos.



Sin dejar de ser una norma sencilla es muy completa, abarcando todos los aspectos que puede pretender una legislación sobre una realidad tan grave como es la pérdida y desperdicio de alimentos. Aunque enlazamos el texto completo para su lectura, en las próximas líneas pretendemos destacar aquellos aspectos más relevantes.



Legislación anti-despilfarro

- El MAPA tiene previsto aprobar en 2022 una **Ley contra las pérdidas y desperdicio de alimentos en España**
- Debe ser acompañada por otras normativas para que pueda lograr los fines perseguidos.

**NO** al
despilfarro
alimentario

NOTICIAS INICIATIVAS LEGISLACIONES ESTUDIOS

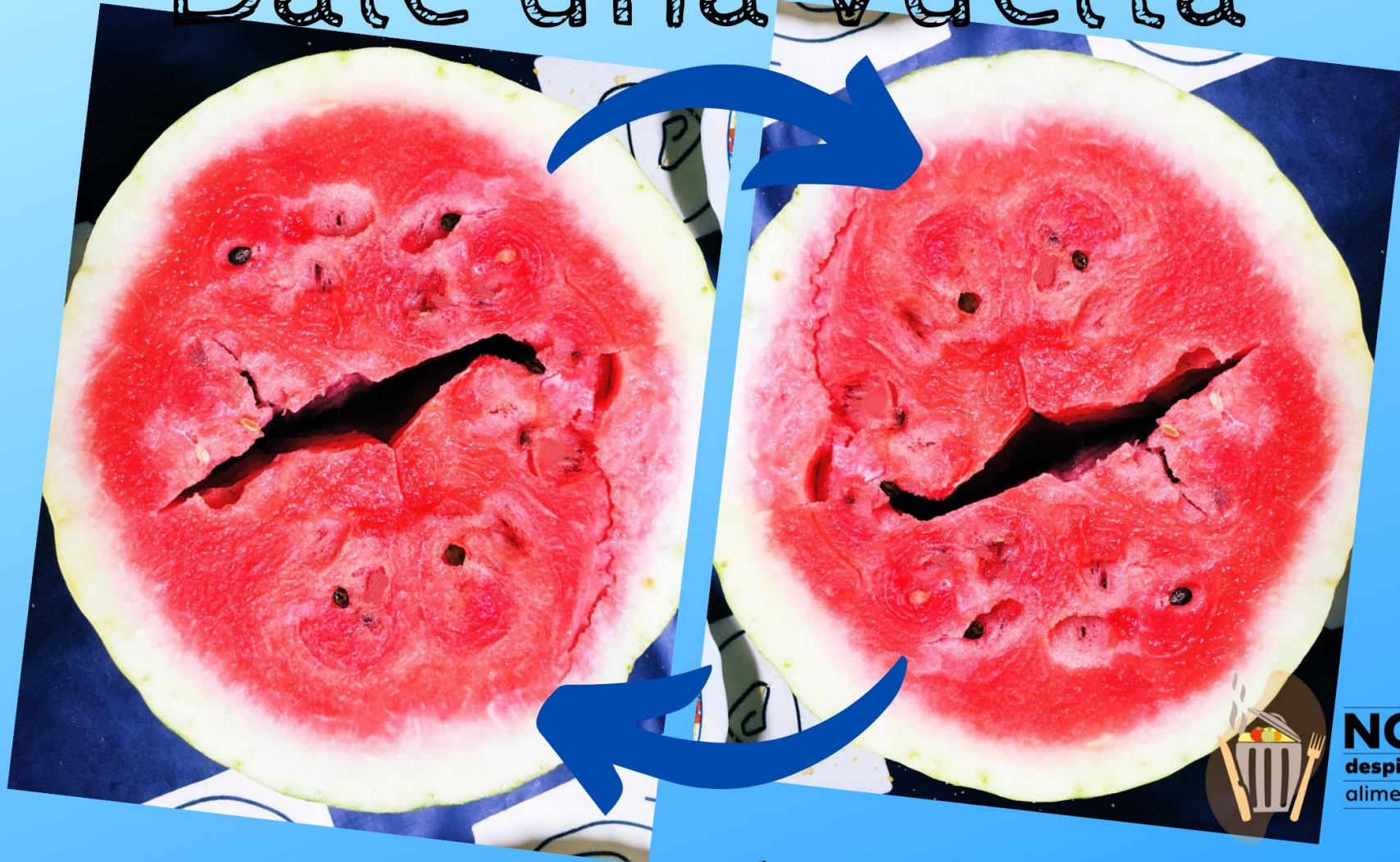
Aportaciones al anteproyecto de Ley sobre prevención de Pérdidas y Desperdicios del MAPA

Esta mañana hemos hecho llegar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) un documento con numerosas aportaciones al anteproyecto de Ley.



En él se recogen las aportaciones de importantes referentes en la lucha contra el despilfarro de alimentos en los últimos años en España: Manuel Bruscas, autor del libro *“Los tomates de verdad son feos”*; Cristina Romero, promotora de *#CroquetasIllegales*; Carlo Stella, incansable “waste warrior”; Encuentro y Solidaridad – Galicia y las de esta misma web DespilfarroAlimentario.org

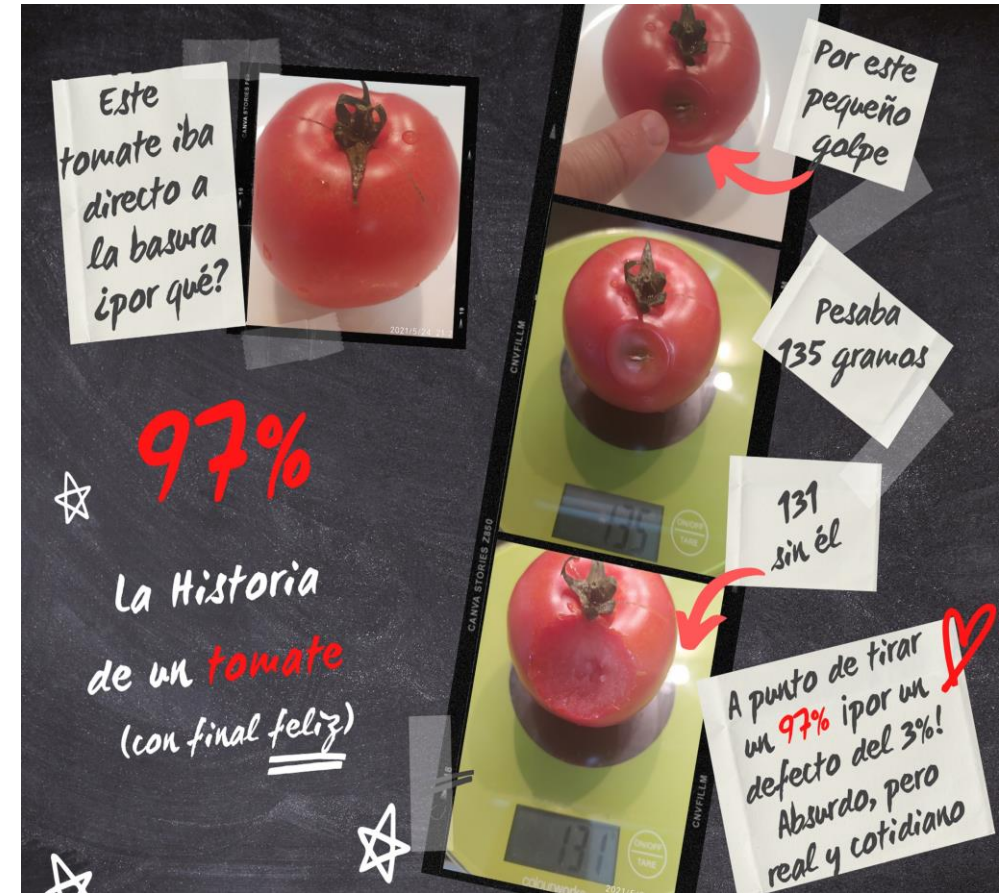
Dale una vuelta



a tu forma de ver las "frutas feas"

En conclusión

- En resumen y respondiendo al título de esta exposición, **al sector productor sí le debe preocupar el despilfarro de alimentos en toda la cadena**, incluyendo en la propia fase de producción. El enorme esfuerzo de trabajo (de preocupación), de recursos y de mejora continua para producir alimentos en cantidad, calidad y precio no pueden irse literalmente por el retrete.
- Las **causas** son conocidas, previsibles, evitables y tienen solución en la mayor parte de los casos.
- **La lucha contra el Despilfarro Alimentario debe ser prioritaria en el sistema**
- Además de cumplir con su fin último de producir alimentos, la lucha contra el despilfarro en toda la cadena **contribuirá decisivamente** a lograr la exigencia que se está haciendo al sector desde todos los ámbitos, de que esta actividad sea **más sostenible** ecológica, económica y socialmente. Lo que es bueno para el planeta, debe ser bueno para las personas y para el sector.
- Pocas veces tenemos tan a mano una forma de actuar, la de **reducir el despilfarro alimentario, que da respuesta a todos los retos a la vez**. Pero es necesario ponerse ya con las manos en la masa: nos jugamos mucho.



Para saber más

- **Legislación y campañas**

- Trámite de anteproyecto de ley en España <https://bit.ly/2WQCfC0>
- Estrategia MAPA “Más alimento, menos desperdicio”. www.menosdesperdicio.es
- Ley 3/2020 contra el despilfarro de alimentos en Cataluña <https://bit.ly/3mYLv1y>

- **Acciones de organismos internacionales**

- UE <https://bit.ly/3zIDG3E>
- Centro de Pérdidas y Desperdicio alimentario de la UE (repositorio de recursos sobre el tema) <https://bit.ly/3itly6O>
- FAO. Plataforma técnica sobre la medición y la reducción <https://bit.ly/3tk16dd>

- **Estudios sobre PDA en el sector agrario**

- EIP AGRI “Reducción de pérdidas de alimento en campo” <https://bit.ly/3zHhkj6>
- WWF. “Directo a la basura: el impacto de la pérdida global de alimentos en granjas” <https://bit.ly/2WLxaKQ>

- **Para leer y profundizar**

- Web DespilfarroAlimentario.org
- Artículo “¿Por qué le debe importar al sector productor el despilfarro de alimentos?” <https://bit.ly/356bugZ>
- Libro “Despilfarro. El escándalo global de la comida” <https://bit.ly/3h4jWQI> y video <https://bit.ly/38Ke1LX> (subtítulos en castellano)
- Libro “Los tomates de verdad son feos” <https://bit.ly/2YvEbAn>
- Iniciativa #Croquetas ilegales <https://bit.ly/3ixNFBM>
- Infografía [La comida es un milagro](#)

THANK YOU

GRACIAS
ARIGATO
SHUKURIA
JUSPAXAR
DANKSCHEEN
TASHAKKUR ATU
YAQHANYELAY
SUKSAMA
EKKHMET
BİYAN
SHUKRIA
TINGKI
GOZAIMASHITA
EFCHARISTO
KOMAPSUNNIDA
MAAKE
GRAZIE
MEHRBANI
PALDIES
BOLZİN
MERCİ



NO al
despilfarro
alimentario

www.despilfarroalimentario.org



Info@despilfarroalimentario.org



[@DespilfarroAlim](https://twitter.com/DespilfarroAlim)

