

## DESPILFARRO

El escándalo global de la comida.

Tristram Stuart

Alianza Editorial, 2011

462 páginas

## IL LIBRO NERO DELLO SPRECO IN ITALIA: IL CIBO

Andrea Segrè y Luca Falasconi (Coord.)

Edizioni Ambiente, 2011

124 páginas

Comida que tiramos, comida que podríamos (deberíamos) utilizar. Esta es la idea general que aúna la investigación y el activismo social de Tristram Stuart,<sup>1</sup> escritor y universitario de Cambridge y de Andrea Segrè, profesor de agronomía en la Universidad de Bolonia, presidente de la empresa universitaria (*spin-off*) *Last minute market*,<sup>2</sup> que promueve un sistema de revisión de los estándares de comercialización y uso de los alimentos desechados por la gran distribución. En estos textos, la representación del despilfarro de comida está asociada fundamentalmente a alimentos que, entrando dentro de márgenes sanitarios y nutricionales adecuados (es decir, comida perfectamente comestible), sin embargo, están considerados como residuos por la lógica comercial y el consumidor final al tener una fecha de consumo próxima a la caducidad, por pequeñas alteraciones en el envasado, en la forma del alimento, etc. Los datos que ofrecen los autores apuntan a que en Occidente el despilfarro de comida a lo largo de toda la cadena alimentaria gira en torno al 30% de los productos (hasta un 50% en EEUU), considerando no solo los excedentes en la producción, sino también el

consumo de las familias, los restaurantes, los comedores, así como el papel de los supermercados que incitan a un sobreconsumo en las compras por encima de las necesidades reales y el consumo responsable.

Aunque la dimensión cuantitativa (y cualitativa) del problema es considerable, la investigación científica, no solo la académica, no ha prestado la debida atención a evaluar el impacto y las consecuencias de este fenómeno hasta hace poco. En este sentido, la labor de Tristram Stuart y Andrea Segrè ha de considerarse pionera, y los estudios más recientes que se están promoviendo desde las instituciones europeas o internacionales confirman y valoran su diagnóstico sobre las cifras del despilfarro. La FAO, por ejemplo, en el informe «Global food losses and food waste»,<sup>3</sup> denuncia que el despilfarro de comida (una media aproximada de 650 millones de toneladas) se produce tanto en los países con niveles de ingresos medios/altos como en aquellos de ingresos bajos. En los países más pobres, las pérdidas de alimentos se producen en la primera etapa de la cadena alimentaria, es decir, en la fase de producción, debido al bajo nivel tecnológico y a la falta de infraestructuras de refrigeración y almacenamiento adecuadas; mientras que en los países industrializados más del 40% de las pérdidas se concentran en la distribución y en la fase de consumo final. De aquí la pregunta sobre cuántas de estas pérdidas se podría evitar o reducir, cuántas se podría redistribuir o reciclar y, sobre todo, cuántas de las que se consideran residuos pueden ser aptas para el consumo humano, es decir, son un recurso.

Escrito en un lenguaje muy accesible, apoyado en una gran variedad de datos curiosos y de crónicas de experiencias e iniciativas personales de un convencido *freegan*,<sup>4</sup> el texto de

<sup>1</sup> Enlace a su página personal: [<http://www.tristramstuart.co.uk/>]

<sup>2</sup> [<http://www.lastminutemarket.it/>]

<sup>3</sup> [[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/ags/publications/GFL\\_web.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf)]

Véase también el informe de la Unión Europea: [[http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio\\_foodwaste\\_report.pdf](http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf)]

<sup>4</sup> Con el término *freegan* se hace referencia a un grupo de personas que conscientemente deciden alimentarse de la comida encontrada en la basura de supermercados, comedores, restaurantes, etc., como medida para reaprovechar de manera efi-

## Libros

Tristram Stuart es una guía que analiza el complejo problema del despilfarro de comida, prestando también atención a la pérdida de cosechas en los países menos desarrollados tecnológicamente, sin ahorrarse soluciones y salidas prácticas y sostenibles para un consumo más ajustado a las verdaderas necesidades alimenticias: «compra solo aquello que necesitas, y come todo lo que compras».

Para realizar su investigación, con el fin de analizar el origen de este fenómeno global y recoger los datos disponibles al respecto, el autor ha viajado desde Europa a EEUU, pasando por Asia Central, Pakistán, India, China, Corea del Sur y Japón, entrevistándose con criadores de cerdos, jefes de establecimientos comerciales, de supermercados, responsables de la industria, agricultores y ciudadanos con soluciones innovadoras. De esta experiencia, el autor extrae la conclusión de que habitamos un mundo pobre y despilfarrador al mismo tiempo, perdido en sus paradojas e irracionalidad consumistas.

Tristram Stuart –que en su época de estudiante en Cambridge comía lo que la cadena de supermercados Sainsbury's dejaba en sus enormes cubos de basura–, ha ido profundizando en sus investigaciones teóricas y prácticas. Hoy día se ha convertido en una referencia mundial en este ámbito, llegando a conocer al detalle los modos, los tiempos y los secretos con los que los supermercados ingleses (y no solo) gestionan el almacenamiento de sus residuos, el porcentaje que envían a asociaciones de asistencia social, lo que termina directamente en el vertedero, o la parte que se incinera para obtener electricidad.

Sin llegar nunca conscientemente a relacionar la crítica del despilfarro con las lógicas de funcionamiento del sistema capitalista, sin ser un vegano radical (Tristram Stuart vive en una granja donde cría cerdos, se dedica a la apicultura, caza ciervos, etc.), sin ser un ecologista

ferviente, a través de las páginas de su libro el autor inglés consigue hacer una denuncia lúcida de la que, sin duda alguna, representa una de las más grandes crisis ambientales de nuestro tiempo, pero de la cual muy poco se habla: el despilfarro de comida. La solución a este problema, si se piensa en el ciclo de vida de los alimentos, es decir, en sus requerimientos en términos de agua, materiales y energía, tendría repercusiones importantes y en cascada sobre otros problemas como las emisiones de CO<sub>2</sub>, la contaminación y el despilfarro de agua, el acaparamiento de tierras, el empleo de pesticidas, los cambios en los usos del suelo, etc. Esto demuestra que reducir el despilfarro y los residuos de los productos alimenticios es una apuesta para preservar la salud de los ecosistemas equiparable a combatir el calentamiento global, preservar la biodiversidad, etc.

Tristram Stuart plantea muchas soluciones que van desde un plano más político a acciones más individuales. Por ejemplo, dado el peso y la responsabilidad de los supermercados, se les podría obligar a declarar las cantidades de productos que desechan y a establecer niveles máximos (estos tendrían también repercusiones en su política de compra). Se podría revisar y hacer más transparentes las etiquetas de conservación y uso preferente de los productos (sobre todo, en alimentos como huevos, lácteos, etc.). También podría hacerse más fácil la cooperación con las organizaciones sociales para redistribuir posibles excedentes. A nivel individual, se sugiere hacer compras más ajustadas a los perfiles de dieta diarios que se siguen, mejorar la conservación y el reaprovechamiento doméstico de las “sobras”, destinar las sobras domésticas para la alimentación de cerdos, gallinas u otros animales, separar los residuos domésticos para el compostaje, etc. En definitiva, el autor no aboga por el cierre de los supermercados o de los restaurantes, ni porque todo el mundo deba convertirse al *freeganismo*, sino

---

ciente el despilfarro de alimentos en buen estado. Por *freeganismo* se entendía en origen una postura más crítica y radical sobre la sociedad y el modelo consumista. Más información en español en: [<http://freegan.info/what-is-a-freegan/translations/que-es-un-freegan/>]

que defiende un uso más consciente y responsable del recurso comida, y plantea la necesidad de una conducta más autocontenida y crítica.

El libro de Andrea Segré, en colaboración con Luca Falasconi, representa otra aportación válida y relevante para el análisis del problema del despilfarro, con profundizaciones a nivel cualitativo y cuantitativo más centradas en el caso de Italia (sobre todo en lo que concierne a la presentación de los datos).

El mérito y la novedad de este estudio, más allá de haber abordado el problema de los residuos en toda su complejidad, y sin perder nunca esta perspectiva, radica en una individualización de todas las variables implicadas en el proceso, y en una cuantificación de sus impactos. De hecho, sin proceder a esta descomposición del sistema objeto de análisis, se hace difícil identificar las áreas para establecer posibles intervenciones, y el autor se arriesgaría a realizar solo una mera denuncia del fenómeno. Tanto en el análisis de Stuart como en el de Segré se demuestra cómo los sujetos y actores involucrados en la cadena agroalimentaria que participan en el despilfarro son diferentes y múltiples, pero el estudio del científico italiano va más allá y considera los aspectos económicos, ambientales, nutricionales y sociales asociados al fenómeno, en términos de impactos, mediante el uso de indicadores para cada ámbito.

En el plano de las soluciones Segré subraya que existen muchas posibilidades e iniciativas que pueden frenar o por lo menos evitar que la dimensión del despilfarro siga aumentando de manera silenciosa, y tanto en el libro como en su acción como persona sensibilizada con el problema, el italiano se centra sobre todo en el frente de la recuperación de los alimentos. Plantea iniciativas sociales como el *Last Minute Market*, que en colaboración con la Universidad de Bolonia, surgió de un grupo de investigadores y se convirtió en uno de los ejemplos de cómo incluso dentro de la realidad empresarial (aunque un tanto peculiar) es posible plantearse el objetivo de recoger y redistribuir los excedentes, y transformar los residuos en recursos. Según

los datos recogidos a través de esta iniciativa, los comedores de las escuelas italianas tiran entre el 13% y el 16% de la comida, las tiendas y los restaurantes italianos acumulan un 88 % más de alimentos respecto a las necesidades alimentarias de la población, que los hogares italianos tiran a la basura alrededor de un 17% de las frutas y hortalizas, así como el 35% de la leche, huevos, carne y queso que han comprado previamente, etc.

Todos estos datos proporcionan una evidencia clara de la absurda gestión de los alimentos a lo largo de toda la cadena, y en particular, como se recordaba al principio, en la fase de distribución y consumo final. Sin embargo, la acción de *Last Minute Market*, al igual que otras iniciativas en este sentido, se basa en una lógica de la solidaridad, de acto justo y meritorio, de episodio esporádico y ocasional que, desde luego, no es capaz de abordar y atacar las causas del problema. Al contrario, la solución debe incidir en trabajar sobre la mentalidad de la gente, cuestionar un sistema que proporciona al consumidor información que favorece y alimenta falsas necesidades, y genera equivocadas prácticas y hábitos de consumo. Como puntualiza Antonio Cianciullo, uno de los autores que participa en el libro de Segré, el despilfarro es una incongruencia, una perversión del sistema productivo ignorada con mucha facilidad, es un fallo del mercado (dentro de una lógica meramente mercantilista), la manifestación de una mala interpretación de "la conveniencia". La destrucción de los excedentes sirve para defender los niveles de los precios de los productos, la comida que se pierde en el transporte, la que se deja en los campos, etc. supone menos pérdidas que su recuperación o reaprovechamiento para otros usos: todos estos elementos son aparentemente convenientes si los aislamos, pero juntos producen una auténtica esquizofrenia a nivel social, ambiental e incluso económico.

La vía de la solución real al problema no pasa, como recuerda Segré, por dar a los pobres la comida que sobra a los ricos, ni tampoco en aumentar todavía más la producción de alimentos, ya que existe bastante consenso

## Libros

entre los expertos sobre el hecho de que la producción agrícola mundial podría ser suficiente para alimentar al doble de la población mundial actual, sin retocar los niveles de eficiencia productiva o, lo que es peor, siguiendo alimentando un modelo de consumo inconsciente. Es decir, la vía de la solución no pasa, o no pasa solamente, por discutir sobre los medios que tenemos para reutilizar, para revalorizar un determinado producto (en este caso la comida) para seguir alimentando de todas formas un modelo que para crecer necesita de consumo y más consumo. El ejemplo de la denominada termovalorización (realmente incineración) de los residuos (“una ecosolución”) para obtener electricidad es en ese sentido muy esclarecedor.

En otros terminos, la parte más relevante de este debate entorno al despilfarro parece a veces mutilada de sus preguntas más importantes, ignorando o solo dando una pincelada más ética que real, acerca del hecho de que este fenómeno es consecuencia de un determinado sistema económico dominante y de una organización social muy concreta (a la cual se someten las mismas políticas públicas) que se apoya y se alimenta de un flujo constante de energía y materiales, que sirven a su vez para realimentar y hacer crecer esta dependencia.

¿La prueba? Los precios de los alimentos en constante crecimiento, con picos nunca registrados hasta ahora, toneladas de comida producida, importada y exportada entre Norte América y Europa y nunca aprovechada, cantidades importantes de materiales y energía quemados dentro de un sistema con disponibilidad limitada de recursos, y más de mil millones de personas padeciendo hambre. Esta es la macabra danza a la que se está condenando un mundo que produce no ya alimentos sino “mercancías alimentarias” con el objetivo no de satisfacer una necesidad, sino los apetitos de la gente con poder adquisitivo y sin hambre.

Monica Di Donato  
Coordinadora Área de sostenibilidad  
Fuhem-Ecosocial

## EL IMPOSIBLE CAPITALISMO VERDE

Daniel Tanuro

Los Libros de VIENTO SUR/La Oveja Roja,  
2011

240 págs.

Este primer libro de la colección impulsada por la Fundación VIENTO SUR en colaboración con el sello editorial La Oveja Roja aborda, de la mano del agrónomo, periodista, sindicalista y activista ecosocialista belga Daniel Tanuro, una cuestión central: la naturaleza del cambio climático y las alternativas ante el mismo. El autor no considera que se pueda identificar las causas del calentamiento atmosférico de forma abstracta y genérica con la acción humana. Frente a lo que califica de falsa conciencia “antrópica” nos invita a relacionar la emisión de gases de efecto invernadero con las fuentes energéticas que permitieron el despliegue histórico de la industria y el comercio capitalistas.

Para Tanuro el cambio climático, entre todos los graves y urgentes problemas sociales y ambientales coexistentes, es el prioritario en la agenda política por ser la expresión más acabada de la injusticia, insostenibilidad e inviabilidad del ecocida modo de producción capitalista y representar el mayor peligro para la sociedad humana, particularmente para las gentes más pobres. Lo hace desde una óptica marxista, teoría de la que se reivindica y con la que ajusta, a la par, sus cuentas por desconsiderar la dimensión energética del sistema. Y el autor afirma que no se puede abordar el cambio climático, al que califica de crisis climática capitalista, sin situar la cuestión como problema global y sistémico, de ahí el subtítulo del libro *Del vuelco climático capitalista a la alternativa ecosocialista*.

Parte de la premisa, y nos hace llegar a la conclusión, de que el cambio de modelo energético es necesario y posible, tanto desde el lado de la oferta (fuentes de energía renovables frente a fósiles) como del de la demanda (necesidad de incrementar el ahorro y la eficiencia