

Desperdicio alimentario, análisis de una problemática poliédrica

El desperdicio alimentario es una problemática de gran magnitud y de interés creciente en los últimos años. En este artículo se presentan los principales datos cuantitativos de los alimentos desechados, se establece una definición de desperdicio alimentario, seguido por una descripción sobre la situación de la gestión actual de los residuos orgánicos en España, así como de los impactos ocasionados. Para acabar se detallan las causas apuntando a acciones transformadoras para combatir la problemática desde una perspectiva holística e integral.

Desperdiando recursos de necesidad básica

Existen dos elementos que singularizan la problemática del desperdicio alimentario y su gestión desde la perspectiva de los residuos. Por un lado, a diferencia de otros residuos como por ejemplo el papel, los envases o los residuos eléctricos y electrónicos, los alimentos son recursos que satisfacen una necesidad básica para la vida y esto determina claramente la incidencia social de su desperdicio y las políticas públicas dirigidas a su reducción. Por otro lado está su carácter perecedero que condiciona claramente las posibilidades de su gestión, con un tiempo limitado para, por ejemplo, proceder a su reutilización.

Maria Mestre Montserrat es ambientóloga y consultora de ENT

Verónica Martínez Sánchez es doctora en ingeniería e investigadora de ENT

El cuánto, el qué y el dónde

¿Cuánto generamos?

En 2011 la FAO estimaba que un tercio de la producción mundial de alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia lo largo de toda la cadena alimentaria, más de 1.300 millones de toneladas de alimentos.¹ En el

¹ FAO, *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención*, Roma, 2012.

mismo estudio se estimó que las pérdidas per cápita en Europa y EEUU se encontraban entre 280 y 300 kg/año.² Sin embargo, el proyecto europeo FUSIONS³ estima las pérdidas de la Unión Europea en 173 kg/año per cápita. Las causas de estas diferencias, además de metodológicas, también se deben a diferentes definiciones de lo que se considera desperdicio, así como a la dificultad de abarcar toda la cadena alimentaria, cada vez más larga e integrada por numerosos agentes.

Según datos del Ministerio, en España se generan anualmente 165,6 kg/cápita de desperdicios alimentarios, sin tener en cuenta los que genera el sector primario: 69,5 kg/año/cápita en hogares, 64,6 kg/año/cápita durante la fabricación, 23,2 kg/año/cápita en el sector de la restauración y 8,3 kg/año/cápita durante la distribución. Pero las causas del desperdicio alimentario en muchos casos no se encuentran en la misma fase en la que se producen, sino que provienen de fases anteriores de la cadena.⁴ Por ejemplo en el ámbito urbano, los residuos se generan principalmente en el canal horeca⁵ y hogares, pero estos pueden ser provocados por las malas prácticas en la distribución de dichos alimentos (por ejemplo, paquetes descuentos, fechas de caducidad, etc.).

¿Qué es desperdicio alimentario?

Actualmente no existe en el marco de las instituciones internacionales y europeas que han abordado la problemática un consenso oficial sobre la definición del “desperdicio alimentario”, utilizándose indistintamente diversos términos como pérdidas, desperdicio, despilfarro o residuo.

La FAO define el desperdicio de alimentos como el despilfarro o uso alternativo (no alimentario) de alimentos seguros para el consumo humano a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, desde la producción primaria hasta el consumo final, y lo diferencian del resto de pérdidas de alimentos por estar causado de forma intencionada o por negligencia.⁶

El concepto de desperdicio de alimentos que el Parlamento Europeo establece en su Resolución sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la efi-

² *Ibidem*.

³ A. Stenmarck, C. Jensen, T. Quedstedt y G. Moates, «Estimates of European food waste levels», en: *Fusions, Reducing Food Waste through Social Innovation*, Unión Europea, 2016.

⁴ Comité de Seguridad Alimentaria Mundial/ Grupo de alto nivel de expertos, *Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles*, FAO, Roma, 2014, disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>.

⁵ HORECA es un acrónimo de Hóteles, REstaurantes y CAFés. Fuente: Wikipedia, disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Horeca>

⁶ FAO, *Definitional framework of food loss*, documento de trabajo, Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, FAO Roma, 2014.

ciencia de la cadena alimentaria en la UE define como «el conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria por razones económicas, estéticas o por la proximidad de la fecha de caducidad, pero que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos».⁷

Según esta definición, si los desperdicios de uno se redistribuyen y son consumidos por otros, ya sea por deseo o por necesidad, no se considera que este primer usuario este desperdiciando recursos. Por otro lado, en la definición de bio-residuo⁸ que establece la Directiva Marco de Residuos (Directiva 2008/98/CE) deja fuera del ámbito de regulación los residuos de la producción primaria (ámbito agrario y pesquero).

Otros autores van mucho más lejos con la definición de *food waste* e incluyen también la pérdida de calidad de los alimentos^{9,10} o los alimentos que son consumidos pero no son necesarios a nivel nutricional, ya que son recursos consumidos sin necesidad cuyo uso podría ser evitado.¹¹

Teniendo en cuenta la diferencia entre pérdidas y desperdicio, excluyendo las partes no comestibles como pieles de plátanos o huesos de pollo y considerando la pérdida de calidad de los alimentos, podríamos definir desperdicio alimentario como «cualquier parte comestible de un producto o parte de él, cultivado, recogido y procesado para al consumo humano que hubiera podido ser ingerido, o ingerido con mayor calidad, y que finalmente es gestionado como residuo o destinado a un uso no alimentario».¹²

¿Cómo se gestionan los desperdicios alimentarios?

Antiguamente, en sociedades agrarias los desechos alimentarios eran útiles y valiosos como fertilizantes. Actualmente, prácticas como el compostaje casero se conservan únicamente y de forma residual en algunos ámbitos rurales. Con el inicio del período democrático

⁷ Parlamento Europeo, Resolución sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/21751 (INI)), 19 de enero de 2012.

⁸ El concepto de bio-residuo alude al residuo biodegradable de jardines y parques, residuos alimenticios y de cocina procedentes de hogares, restaurantes, servicios de restauración colectiva y establecimientos de consumo al por menor, y residuos comparables procedentes de plantas de transformación de alimentos, fuente: Directiva Marco de Residuos, artículo 3, apartado 4.

⁹ Comité de Seguridad Alimentaria Mundial/ Grupo de alto nivel de expertos, 2014. *Op cit.*

¹⁰ FAO, 2014, *Op cit.*

¹¹ F. Schneider, «Review of food waste prevention on an international level», *Proceedings of the Institution of Civil Engineers. Waste and Resource Management*, Vol. 166 núm. WR4, pp. 187–203, disponible en: <http://dx.doi.org/10.1680/warm.13.00016>

¹² M. Mestre Montserrat, V. Martínez Sánchez, L. Chaparro Elias, A. González Puig, I. Puig Ventosa, Proyecto "Possibilitats normatives i fiscals per prevenir el malbaratament alimentari a Catalunya", Fundació ENT/Agència de Residuos de Catalunya, 2017.

en España y sobre todo con la aprobación de la Ley 7/1985 de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, se establece la obligación para los municipios de prestar el servicio de recogida de residuos, entre otros servicios (artículo 26). La recogida municipal inicialmente se da de forma no selectiva, pero el aumento del volumen de residuos generados y los problemas ambientales asociados a su gestión finalista, así como la progresiva construcción de plantas de reciclaje, incentiva y generaliza la realización de recogidas cada vez más selectivas en el origen de generación del residuo municipal, el ciudadano o las actividades económicas presentes en las áreas urbanas.

Puede decirse que en España estamos en la base de la jerarquía de residuos respecto al residuo orgánico y que nos quedan muchos pasos que recorrer

Sin embargo, y a pesar de ser el material mayoritario en la composición de la basura, su recogida selectiva ha sido la última a implantarse siendo aún inexistente en muchos territorios de España. En la mayor parte de las comunidades autónomas el residuo alimentario, correspondiente a la fracción orgánica de los residuos, se gestiona conjuntamente con la fracción resto, es decir aquella que no es recogida selectivamente y que en su fase de tratamiento se consigue aprovechar únicamente una parte muy pequeña de los recursos, para acabar siendo incinerada o en el vertedero, recuperando nada o muy poco de sus recursos energéticos y materiales.

Puede decirse que en España estamos en la base de la jerarquía de residuos respecto al residuo orgánico y que nos quedan muchos pasos que recorrer, del vertedero a la recuperación de los recursos energéticos y materiales, a la reutilización/redistribución, hacia la cima de la jerarquía, la prevención. Actualmente Cataluña es la única comunidad autónoma donde los residuos orgánicos se recogen separadamente en casi todos los municipios. La aprobación de la Ley 9/2008, del 10 de julio, de modificación de la Ley 6/1993, del 15 de julio, reguladora de los residuos determina la obligación por parte de los entes locales de Cataluña de realizar la recogida selectiva de la fracción orgánica de residuos municipales.

Pero más allá de la recogida, la gestión de residuos debe fomentar por este orden la prevención y la reducción de la producción de los residuos y su peligrosidad, su reutilización, el reciclaje y otras formas de valorización material. Concretando esta priorización en la gestión de residuos alimentarios, se establece la siguiente jerarquía (adaptación a partir de Papargyropoulou et al., 2014)¹³: 1) Prevenir la generación de excedentes alimentarios en la

¹³ E. Papargyropoulou, R. Lozano, J. K. Steinberger, N. Wright, Z. bin Ujang,, «The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste», *J. Clean. Prod.*, núm 76, 2014, pp. 106–115, doi:10.1016/j.jclepro.2014.04.020

producción y el consumo así como de residuo alimentario evitable a lo largo de la cadena; 2) Reutilizar el excedente alimentario para consumo humano a través de redes de redistribución y bancos de alimentos; 3) Reciclar los residuos alimentarios para el consumo animal o mediante el compostaje; 4) Tratamiento de residuos alimentarios y recuperación energética (digestión anaeróbica); y 5) Eliminación final del residuo alimentario inevitable.

Ejemplos de organismos o instituciones que han planteado una jerarquía de gestión similar a la expuesta son la escala de Moerman de la Universidad de Wageningen (Países Bajos), la pirámide de residuos alimentarios de Londres, la jerarquía de residuos alimentarios de OVAM (agencia de tratamiento de residuos de Flandes) y la de FEVIA (la federación de la industria alimentaria de Bélgica). Sin embargo, actualmente no existe legislación ni directrices de la UE sobre cómo aplicar la jerarquía de gestión de residuos sobre los residuos alimentarios.¹⁴

A nivel urbano, una de las principales medidas para incentivar la prevención de residuos en general y también de los residuos alimentarios específicamente es la implantación de sistemas de pago por generación. Estos sistemas parten de una recogida individualizada puerta a puerta de los generadores los cuales son gravados de acuerdo con la generación efectiva de diferentes fracciones, ya sea medida en peso o volumen.¹⁵ Cataluña dispone de un instrumento económico incentivador del reciclaje, el canon sobre la disposición de residuos, un impuesto ambiental finalista que grava el vertido y la incineración de residuos y que retorna una parte de sus ingresos a los municipios en función de la cantidad y calidad de los residuos orgánicos recogidos. Este incentivo impacta sobre todo sobre los responsables de las arcas públicas municipales, promoviendo la implantación de sistemas de recogida más eficientes, es decir, que recojan más cantidad de forma selectiva y con menos impropios en cada fracción. Sin embargo, los generadores particulares y comerciales no perciben directamente el incentivo ni los beneficios finalistas del impuesto. El generador sigue sin ser premiado/castigado por una buena/mala práctica en la generación y separación de su residuo. Con un sistema de pago por generación el incentivo se traslada también al generador domiciliario y comercial de residuos. Hasta el momento, en el estado español solo ha habido tres experiencias de implantación de sistemas de pago por generación para residuos domésticos y comerciales: Torrelles de Llobregat (2003 y posteriormente retirado), Esporles (2009) y Argentona (2010). Existe un número reducido de experiencias donde el concepto de pago por generación se aplica solo a los residuos comerciales (por ejemplo, Canet de Mar, Barcelona o los municipios de la comarca del Pla de l'Estany).

¹⁴ Tribunal de Cuentas Europeo, *La lucha contra el despilfarro de alimentos: una oportunidad para la UE de hacer más eficiente el empleo de recursos en la cadena de suministro alimentario*, 2016.

¹⁵ Véase *Guía para la implementación de sistemas de pago por generación de residuos municipales*, Generalitat de Catalunya (Agència de Residus de Catalunya), 2010, disponible en: <http://www20.gencat.cat/docs/arc/Home/LAgencia/Publicacions/Centre%20catala%20del%20reciclatge%20%28CCR%29/Guia%20PXG%20ES.pdf>

Impactos del desperdicio alimentario

Los impactos del desperdicio alimentario son múltiples y variados. Los más obvios son debidos a la explotación y uso innecesario de tierra de cultivo, agua, combustibles y otros recursos durante la producción, el procesado, distribución y preparación del alimento. Además como dicho alimento no es consumido, también usa recursos para su gestión como residuo. El uso de estos recursos tiene impactos ambientales, económicos y sociales.

España genera un 0,6% del desperdicio alimentario global, pero con el sistema global de comercio actual es difícil, por no decir imposible, predecir donde se encuentran las causas de dicho desperdicio

Según la FAO, la huella de carbono asociadas al desperdicio alimentario anual en el mundo (1,3 Gt de desperdicio alimentario comestible) equivale a 3.300 millones de toneladas de CO₂ equivalente.¹⁶ Dicha cantidad es muy similar a la emitida en toda la EU en la combustión de recursos fósiles y procesos industriales de cemento y metales (3,7 Gt CO₂ equivalente).¹⁷ La huella hídrica del desperdicio alimentario global equivale a 250 km³,¹⁸ es decir unas 15 veces la reserva hidráulica disponible en los embalses consultivos en España en 2017 (16.881 hm³)¹⁹ y la tierra utilizada para cultivar los alimentos no consumidos ocupa unas 1,4 Gha, es decir un 30% de la tierra agraria en el mundo.

Según el mismo estudio, España genera un 0,6% del desperdicio alimentario global (7,7 millones de los 1.300 millones de toneladas de alimentos desperdiciados en el mundo), pero con el sistema global de comercio actual es difícil, por no decir imposible, predecir donde se encuentran las causas de dicho desperdicio. Pueden que las cantidades que se cuantifiquen aquí se deban a errores sucedidos antes de entrar en el país, así como cantidades estimadas en otros países se deban a malas prácticas en la cadena de producción del alimento en España.

Hasta ahora, la estimación del impacto económico del desperdicio alimentario se ha limitado al precio del mercado de los alimentos no consumidos. Según la FAO, el coste econó-

¹⁶ FAO, *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*. Resumen del informe, 2013, disponible en: <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>

¹⁷ J. G. J. Olivier, G. Janssens-Maenhout, M. Muntean y J. A. H. W. Peters, *Trends in global CO2 emissions; 2014 Report*, PBL Netherlands Environmental Assessment Agency; Ispra: Comisión Europea, Joint Research Centre, La Haya, 2014, disponible en: http://edgar.jrc.ec.europa.eu/news_docs/jrc-2014-trends-in-global-co2-emissions-2014-report-93171.pdf

¹⁸ FAO, 2013, *Op. cit.*

¹⁹ Ministerio de Agricultura y pesca, Alimentación y Medio ambiente de España, [reserva hidráulica disponible en los embalses], *El Boletín Hidrológico*, núm. 39, 2017, disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/agua/temas/evaluacion-de-los-recursos-hidricos/boletin-hidrologico/>

mico del desperdicio alimentario anual en el mundo equivale a 750.000 millones de dólares (equivalente al PIB de Suiza), pero dicho coste solo incluye lo interiorizado en el precio del productor; cualquier externalidad no recogida en ese precio de mercado queda excluida de dicha estimación. Dejando de lado las externalidades, esta estimación también excluye los costes directos relacionados con la gestión de los residuos que, muy a *grosso modo*, varía entre 50 y 150 euros/tonelada (unos 65-195.000 millones de dólares más).

El impacto social del desperdicio alimentario está relacionado con el hecho que los alimentos son una necesidad básica, se producen con recursos escasos/limitados y están regulados en una economía de bienes comunes que generan desigualdades sociales importantes. Por un lado, está el acceso al alimento, mientras que unos desperdician mostrando un claro exceso de acceso, otros no pueden acceder a ellos por falta de recursos económicos. Además el exceso de producción (que se desperdicia por unos) contribuye a la intensificación del sistema agrícola sin razón, ya que los alimentos producidos no se consumen. Dicha intensificación no solo genera efectos negativos en el ambiente, como la degradación de las tierras, el incremento de la salinidad, destrucción de la fertilidad de los suelos etc., sino que también hacen más vulnerables a las poblaciones cuyo sustento económico se basa en lo que producen dichas tierras. Por otro lado, está la protección del consumidor en temas sanitarios que por exceso de protección puede generar desperdicio alimentario. Ejemplos de esto se pueden encontrar cuando no se comercializan o consumen productos después de las fechas de consumo preferente o cuando no se permite canalizar excedentes alimentarios antes de que sean un residuo.

Los impactos ambientales, económicos y sociales dependen del tipo de alimento que se desperdicia –es mayor para alimentos animales que vegetales– y de la cantidad de este que se tira –menor para alimentos animales que vegetales. Además, la etapa donde se genera el desperdicio –producción primaria, procesado, distribución o consumidor– también tiene un efecto importante en el impacto total, como más tarde se genera el residuo en la cadena, más altos son sus impactos ya que ha consumido más recursos de forma innecesaria.

Causas del desperdicio alimentario

Las causas de desperdicio alimentario varían en función de la etapa de producción donde se producen, pero mayoritariamente se deben a limitaciones tecnológicas, de mercado alimentario, y conocimiento/voluntad.

Las *limitaciones tecnológicas* durante la cadena de producción, procesado y distribución del alimento se deben a las eficiencias técnicas de los procesos utilizados, por ejemplo pro-

ductos que han sido dañados o que simplemente no se han podido recoger con los equipos mecánicos utilizados.

Las *limitaciones del mercado alimentario* afectan tanto a la oferta como a la demanda. Por un lado está una oferta globalizada donde el indicador/objetivo principal es minimizar costes para aumentar márgenes. Pero por otro existe una demanda “consumista” que también utiliza el precio como principal criterio de compra y además le da más importancia al criterio estético que al nutricional, ambiental o social.

**Las causas de desperdicio alimentario varían en función
de la etapa de producción, pero mayoritariamente
se deben a limitaciones tecnológicas,
de mercado alimentario, y de conocimiento**

Estas políticas de mercado provocan que se descarten, o se dejen de recoger del campo, productos aptos para el consumo humano por criterios estéticos o por que los precios de mercado no son suficientes para cubrir costes. Además, la globalización del mercado ha llegado a tal punto que hay países/regiones exportadores e importadores del mismo producto. El transporte de alimentos innecesario no solo desperdicia los recursos para el transporte y conservación del alimento, con sus consecuentes emisiones, sino que también incrementa el desperdicio alimentario.

En este sentido, entre 2008 y 2015 en la UE se retiraron del mercado 1,8 millones de toneladas de frutas y hortalizas, y más de 45.500 ha se cosecharon antes de madurar o bien no se cosecharon en absoluto. La UE abonó 380 millones de euros para compensar a los productores que se vieron afectados. Según las cifras de la Comisión, el 66 % de los productos retirados se desperdiciaron. Además de este coste directo (la compensación abonada a los productores), en el coste total del despilfarro de alimentos se tendrían que incluir los costes derivados de su producción y transporte, así como los costes de tratamiento de los residuos generados. Asimismo, habría que tomar en consideración los costes medioambientales asociados a todo el ciclo de vida de los productos.²⁰

Según la Comisión, las medidas de mercado están diseñadas para lograr dos objetivos principales: a) una orientación continuada hacia el mercado; y b) una red de seguridad para agricultores en el supuesto de perturbaciones importantes del mercado.²¹ Sin embargo, la

²⁰ Tribunal de Cuentas Europeo, *La lucha contra el despilfarro de alimentos: una oportunidad para la UE de hacer más eficiente el empleo de recursos en la cadena de suministro alimentario*, 2016.

²¹ SEC, «Commission Impact Assessment, the Common Agricultural Policy towards 2020», anexo 5 Medidas de mercado, 1153 final/2, de 20 de octubre de 2011, p. 12.

Comisión no ha definido el alcance de la red de seguridad y, según la aplicación de las medidas de mercado, puede que solo se logre uno de estos dos objetivos. Un estudio sueco²² ilustra la relación entre el recurso a las medidas de mercado y el despilfarro de alimentos al exponer que cuando los precios son tan bajos que la situación se considera crítica, la política agrícola de la UE ofrece apoyo a los cultivadores. Si dichos fondos se utilizan para apoyar una situación de sobreproducción estructural, y no únicamente durante las crisis inmediatas, puede ocurrir que no solo se consolide un desequilibrio estructural, sino que también aumente el despilfarro.²³

También está el factor de compra compulsiva, así como la venta que propicia dicha compra usando todo tipo de técnicas persuasivas, de alimentos que no son una necesidad nutricional y que también se podría considerar un desperdicio de recursos usados para producir unos “pseudo-alimentos” que no alimentan.

Las *limitaciones de conocimiento/responsabilidad* por parte del consumidor generan no solo desperdicio alimentario sino también una peor gestión del residuo de dichos alimentos no consumidos. Actualmente existe una desconexión, quizás debida a la lejanía física, entre los sistemas productivos, los consumidores y la gestión de los residuos que también genera desperdicio alimentario debido al desconocimiento de las etapas y nuestra responsabilidad en ellas. Nuestras responsabilidades como consumidores se limitan a pagar el precio de mercado del alimento que queremos, aunque este no represente el coste de los recursos usados, y a pagar la tasa de residuo correspondiente, sin importar lo que tires ni donde lo tires. Dicha desconexión es mucho mayor a nivel urbano y es especialmente en este ámbito donde se observan más desigualdades sociales, gente que desperdicia alimentos y gente que pasa hambre en un mismo punto de espacio y tiempo.

La prioridad de la alimentación en comparación a otros consumos ha disminuido con los años. Esto se puede deducir no solo por la disminución de la parte de nuestros consumos dedicada a la alimentación, que ha pasado del 48,7% en 1964 a un 16,8% en 2015,²⁴ que también se debe a los cambios en la producción y comercialización de los alimentos, sino también a la disminución de los tiempos utilizados para alimentarnos –compras, preparaciones e ingestas de comidas cada vez más rápidas. Esta reducción de prioridad hace que cueste menos “psicológicamente” desperdiciar alimentos.

²² K. Mattson, *Why do we throw away edible fruit and vegetables?*, Informe 2014:5 EN, Agencia Nacional de Alimentación de Suecia, división de Comercio y mercados, p. 22.

²³ Tribunal de Cuentas Europeo, 2016. *Op. cit.*

²⁴ Mercasa, *Cincuenta años de alimentación en España*. Cuadro 14, 2016, disponible en: http://mercasa50aniversario.es/50/wp-content/uploads/2016/04/50_anos_de_alimentacion_en_espanna.pdf

Acciones transformadoras

Aunque el número de estudios sobre desperdicio alimentario ha crecido mucho durante los últimos años, la gran mayoría intentan identificar causas individuales y localizadas, donde una acción directa pueda reducir el desperdicio, pero sin acciones holísticas que afecten al conjunto del sistema alimentario, las mejoras serán únicamente marginales.

Como bien muestra Mourad,²⁵ las soluciones más promovidas en ámbito ambiental se limitan a reusar los desperdicios alimentarios como pienso animal y compostar o incinerar los alimentos, justificando que estas opciones son mejores que el vertedero, pero son escasos los que apuntan como solución reducir el consumo y la producción asociada.

No se ha planteado aún un acceso universal a una alimentación suficiente, segura y saludable donde todo el mundo pueda escoger su dieta, sin tener que resignarse a las sobras de otros

En el ámbito económico, la prevención que se ha llevado a cabo mayoritariamente se ha centrado en afrontar las limitaciones técnicas para poder reducir costes y aumentar márgenes, reduciendo desperdicio de productos y donando el producto comprado en exceso, pero muy pocos plantean modelos alternativos de negocio basados en el valor de los alimentos, no solo el económico sino también el social y ambiental.

En el ámbito social, las soluciones a los desperdicios alimentarios se han limitado a canalizar ciertos alimentos mediante bancos de alimentos y otras entidades similares, y las administraciones han promovido estas donaciones mediante políticas públicas y también con la consideración de los excedentes como donaciones dinerarias de las empresas, permitiendo así beneficiarse de reducciones fiscales en el impuesto de sociedades, en el caso de España sin embargo, no se ha planteado aún un acceso universal a una alimentación suficiente, segura y saludable donde todo el mundo pueda escoger su dieta, sin tener que resignarse a las sobras de otros.

Medidas fuertes hacia la prevención implican reducir consumo y producción, modelos alternativos de negocio y garantizar el acceso universal a una alimentación suficiente, segura y saludable (y evitar el exceso de acceso). Para que esto ocurra deberíamos:

²⁵ Mourad (2016) Recycling, recovering and preventing "food waste": competing solutions for food systems sustainability in the United States and France. *Journal of Cleaner Production* 126 (2016) 461-477

- *Re-valorar la alimentación* devolviéndole su importancia justa en nuestra vida, tanto en nuestros consumos como en los tiempos que le dedicamos. Volver a valorar los alimentos de temporada y de proximidad por su sabor²⁶ y su contribución a una dieta saludable, dejando de lado la estética –colores, formas, tamaños, manchas, etc.– del producto que poco representa dichos valores. Si, como consumidores, pedimos mediante nuestras selecciones de compra más productos de temporada, proximidad, con valor nutricional, y menor impacto ambiental y social, podemos escoger los modelos de negocio para nuestros alimentos y así reducir el desperdicio alimentario relacionado con límites de mercado actual.
- *Responsabilizarnos* de las dimensiones económicas, éticas y ecológicas de *nuestros consumos* y sus consecuencias. Ya que el precio de mercado actual no representa los impactos de dicho consumo, el consumidor debe responsabilizarse por las externalidades causadas por su consumo. Si ese producto no es consumido, esas externalidades son causadas en vano, ya que ese alimento no ha hecho su función de alimentar. Lo mismo ocurre con la gestión de los residuos, el generador del residuo es así responsable de las externalidades ocasionadas por sus residuos, y cuanto menos residuo genere y mejor haga sus separaciones, menores serán dichas externalidades.
- *Acortar la distancia* entre la gestión de los residuos y el generador para que se puedan observar las consecuencias de nuestros consumos y comportamientos. Así se podrían visualizar no solo las consecuencias negativas si se producen muchos residuos y se separan incorrectamente, sino también las positivas relacionadas con la utilidad de los nutrientes presentes en el residuo orgánico bien separado. Lo mismo ocurre con los productores y consumidores: si se acortan distancias se puede apreciar y entender las necesidades de cada uno y establecer vínculos sociales alrededor de la comida. Acercar y compartir vivencias/experiencias podría reducir desperdicio alimentario relacionado con límites de conocimiento. Esta hipótesis es una de las que quiere verificar el proyecto DECISIVE,²⁷ cómo/cuánto puede prevenir el desperdicio alimentario una gestión descentralizada de residuos orgánicos cercana al generador de residuos en ámbitos urbanos.
- *Tratar el desperdicio alimentario* desde todos los sectores de la cadena alimentaria (producción, comercio, seguridad alimentaria, consumo y residuos) *de forma holística y transversal*. Si no dejamos de relacionar el desperdicio alimentario únicamente con la gestión de residuos, será imposible erradicar el problema de raíz y seguiremos poniendo parches.

²⁶ S. Sethi, «Simran Sethi habla sobre biodiversidad, despilfarro alimentario y cambio climático», *Slow Food*, 30 de junio de 2017, disponible en: <https://www.slowfood.com/network/es/simran-sethi-habla-biodiversidad-despilfarro-alimentario-cambio-climatico/>

²⁷ Proyecto DECISIVE, véase: www.decisive2020.eu