



Dosieres Ecosociales

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO

Repensando nuestro modo de producción
y consumo para reducir la contaminación
y los residuos

Raquel Díaz Ruiz, José María García Bresó, Fundació Solidança,
Mari Cruz Martín Redondo, Monica Di Donato

FUHEM
educación+
ecosocial



EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO

Repensando nuestro modo de producción
y consumo para reducir la contaminación
y los residuos

Raquel Díaz Ruiz, José María García Bresó, Fundació Solidança,
Mari Cruz Martín Redondo, Monica Di Donato



FUHEM Ecosocial es un espacio de reflexión crítica e interdisciplinar que analiza los retos de la sostenibilidad, la cohesión social y la democracia en la sociedad actual.

Colección Dosieres Ecosociales

Coordinación: Susana Fernández Herrero

Autoría: Raquel Díaz Ruiz, José María García Bresó, Fundació Solidança, Mari Cruz Martín Redondo, Monica Di Donato

Maquetación: Cyan, Proyectos editoriales, S.A.

Edita: FUHEM Ecosocial

Avda de Portugal, 79, posterior 28011 Madrid

Teléfono: (+34) 914310280

ecosocial@fuhem.es

<https://www.fuhem.es/ecosocial/>

ISSN: 2660-8472

Depósito Legal: M-7817-2020

Madrid, noviembre de 2022



Licencia Creative Commons 4.0 Reconocimiento – No Comercial – Sin Obra Derivada (by-nc-nd)

Esta publicación ha sido realizada con el apoyo financiero del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITERD). El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de FUHEM y no refleja necesariamente la opinión del MITERD

Índice

Introducción	7
Las pérdidas y el desperdicio alimentario, una palanca para la (in)sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios	11
Traperos de Emaús Navarra. 50 años: Aprendiendo, Recuperando, Compartiendo y Proponiendo	23
La Economía circular y la inserción laboral a través de la recuperación de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). La apuesta de Solidança	33
FOCUS: Retos y perspectivas para una ley sin desperdicio	43

Introducción

El cambio climático, el agotamiento de la capa de ozono, la deforestación, la acidificación de los océanos, la pérdida de biodiversidad, el ciclo de nitrógeno o la contaminación química son sólo algunas de las problemáticas ambientales que amenazan la salud del planeta y pertenecen al marco de los límites planetarios, un concepto establecido en 2009 por un equipo liderado por Johan Rockström del Centro de Resiliencia de Estocolmo,¹ que ha generado una línea de investigación muy prolífica para la identificación y alerta acerca de la superación de los umbrales. Marcos analíticos como este demuestran cómo los recursos físicos de los que dependemos están sufriendo cambios rápidos e imprevisibles en un tiempo relativamente corto. Estos cambios podrían llevar al colapso de los ecosistemas, a la escasez de alimentos y a crisis sanitarias potencialmente mucho peores que la que se han vivido por la COVID-19.

Los principales motores de estos impactos globales están claramente identificados: el creciente consumo de recursos materiales, la transformación y fragmentación de los hábitats naturales y el consumo de energía para sostener modos de vida cada vez más artificiales, consumistas e insostenibles, consolidados en culturas del derroche y del despilfarro, especialmente en economías no periféricas.

Así, ese metabolismo social asociado a patrones de crecimiento económico infinito y de sobreexplotación ecológica propios de nuestro tiempo, sumados al hecho de que vivimos en un planeta finito con recursos limitados, impone la necesidad de una significativa contracción en el consumo per cápita de materiales y energía y de los

¹ A través de este enlace <https://www.stockholmresilience.org/publications.html> se puede consultar una recopilación de las publicaciones más relevantes dentro de la temática indicada.

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

impactos ambientales relacionados, si no se quiere colisionar contra los límites biofísicos de la Tierra.

Si se centra la atención en el metabolismo de las sociedades industrializadas contemporáneas, es decir, en los flujos de energía y materiales que intervienen en su funcionamiento, la contabilidad física muestra un consumo excesivo y, por ende, un despilfarro de recursos naturales (directo o indirecto), que en muchas ocasiones está desvinculado del crecimiento de la población y distribuido de forma desigual para sostén de un modo de vida imperial² basado en el exceso, el despilfarro y la comodidad inconsciente. En este escenario, es la dimensión productiva la que “produce” el consumo, y no a la inversa, en una confluencia nada neutral a nivel socioeconómico y ecológico entre la producción del objeto, las modalidades del consumo, y el impulso moldeado hacia este.

Es cada vez más evidente, pues, que los límites que la cultura del hiperconsumo pone a la satisfacción de los deseos están ligados a la toma de conciencia sobre sus consecuencias. En ese sentido, junto al riesgo en la vertiente ecológica (ligado a los requerimientos de recursos energéticos y materiales para sostener un determinado nivel productivo, así como a los residuos, los desperdicios y la contaminación) y en la dimensión social (relacionada con los niveles de desigualdad en el acceso a bienes y servicios), algunas teorías imputan también al consumismo el desgaste de la capacidad colectiva de construir e impulsar proyectos comunitarios y formas de gestión compartida y, en general, de otras formas de cohesión social.

No obstante, la expansión de la esfera del consumo ha sido asimétrica, coexistiendo ámbitos de población aferrados a formas más tradicionales y sencillas de vida, ligadas a conceptos como la escasez y la suficiencia, con otros ámbitos caracterizados por niveles de hiperconsumo, ligados a nuevos nichos de mercados como el bajo coste, las nuevas tecnologías, las modas, etc., que llevan intrínsecamente asociados una cultura de despilfarro y del consumo rápido y frívolo.

Si se mira a los números, por mostrar algunas de las tendencias más evidentes en relación con nuestra huella de desperdicio, en el ámbito alimentario, por ejemplo, el 28% (1400 millones de hectáreas)³ de la superficie agrícola global se usa anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician, acentuando el problema de las talas masivas de selvas y bosques para extender la frontera agrícola, y de los suelos cada vez más desertizados. Este desperdicio de alimentos se produce desde que se recogen del campo hasta que se sirven en el plato, conllevando un grave problema no sólo ecológico sino también ético, social y económico.

2 Ulrich Brand, y Markus Wissen, *Modo de vida imperial. Vida cotidiana y crisis ecológica del capitalismo*, Tinta limón, Buenos Aires, 2021; Ulrich Brand et al., «From planetary to societal boundaries: an argument for collectively defined self-limitation», *Sustainability: Science, Practice and Policy*, vol.17, núm.1, 2021, pp.264-291.

3 <https://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>

Por otra parte, el fenómeno de la moda rápida hace que nunca antes se hayan fabricado tantas prendas como ahora: 100.000 millones al año, con previsiones de crecimiento de un sector cada vez más importante. Así, si la compra de ropa se ha convertido en una verdadera actividad recreativa alimentada por las redes sociales, llegando a influir en el comportamiento de consumo de los clientes, la otra cara de la moneda nos habla de una industria altamente contaminante,⁴ que en la UE genera anualmente cuatro millones de toneladas de productos textiles que acaban en la basura, con una tasa de reciclaje de poco menos del uno por ciento.

Según la ONU,⁵ se generan unos 50 millones de toneladas al año de residuos electrónicos que acaban, en un alto porcentaje, en vertederos de países periféricos. En el caso de la Unión Europea, más de 2.500 millones de toneladas al año.⁶ Detrás de este fenómeno, está la obsolescencia planificada de nuestros ordenadores, impresoras, teléfonos móviles, neveras, etc. que tienen un tiempo de vida útil relativamente corto respecto a su potencial, al que hay que unir la inmediatez a la hora de salida al mercado de nuevos últimos modelos, con actualizaciones, correcciones, etc., que nos invitan a consumir de nuevo. Esto no es casualidad, sino una estrategia muy calculada que permea también a otros sectores. Así, esta “caducidad de los objetos” afecta a toda la electrónica, desde los ordenadores hasta los teléfonos móviles, los electrodomésticos, el software informático, la moda, el calzado, los juguetes, los libros de texto o incluso el mobiliario.

Podríamos seguir con más ejemplos de prácticas despilfarradoras que interfieren cada día con las diversas dimensiones de nuestro consumo, generando graves impactos tanto a nivel ambiental como social y económico.

En definitiva, estos datos muestran la urgencia de un cambio radical en nuestras maneras de producir y consumir y la búsqueda de alternativas viables que huyan del sendero ecocida, y sean conscientes de que vivimos en un mundo con límites biofísicos, no sólo en términos de recursos sino también en la posibilidad de procesar esa carga ambiental (dentro y fuera de las fronteras de nuestro país).

Es en ese sentido que este Dossier intenta captar la reacción y resistencia al consumismo devorador, el desarrollo de una conciencia creciente que se propone frenar los comportamientos consumistas basándose en ideas fundamentales como: pensar bien antes de comprar, buscar alternativas a la compra con menor impacto sobre los recursos naturales (como el intercambio, arreglar algo defectuoso o fabricar las cosas

4 <https://www.eea.europa.eu/highlights/circular-business-models-and-smarter>; Niinimäki Kirsi, Greg Peters, Helena Dahlbo and Patsy Perry, «The environmental price of fast fashion», *Nat Rev Earth Environ*, núm.1, 2020, pp.189-200.

5 <https://www.itu.int/en/ITU-D/Climate-Change/Documents/2019/A-New-Circular-Vision-for-Electronics.pdf>

6 <https://www.europarl.europa.eu/news/es/headlines/society/20180328STO00751/gestion-de-residuos-en-la-ue-hechos-y-cifras-infografia>

uno mismo), intentar “desbordar” determinados estándares productivos impuestos por el mercado, aprender a vivir con lo necesario (simplicidad), etc.

Así, partiendo del escenario esbozado con anterioridad, este trabajo se propone, por un lado, indagar, desde una perspectiva crítica, en las respuestas sociales o los espacios de resistencia que, de una manera u otra, se oponen al paradigma de la sociedad del hiperconsumo y del despilfarro y, por el otro, de suscitar y ampliar la reflexión intelectual sobre los retos y las oportunidades que, sobre la base del diagnóstico disponible (que muestran los datos, las experiencias, etc.) permiten explorar vías y modalidades para aminorar la carga ambiental y social generada por esa dimensión innecesaria del consumo y de la producción.

El Dossier consta de tres artículos que nos relatan, desde la dimensión más experiencial tal y como se mencionaba anteriormente, propuestas y acciones que, desde el ámbito de la economía social y solidaria, abordan varias dimensiones de la vida cotidiana: desde los alimentos (de la mano del proyecto de la Fundación Espigoladors)⁷, al textil, mobiliario, etc. (a través del testimonio de los Traperos de Emaús de Navarra)⁸, a los aparatos eléctricos y electrónicos (de la mano de la Fundación Solidança)^{9, 10}. La parte final del trabajo reserva una atención especial al debate reciente sobre el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario a través de la plataforma #LeySinDesperdicio¹¹ (gracias a la contribución de Enraíza Derechos)¹² que constituye una aproximación crítica y una llamada de atención a la aprobación del proyecto antes mencionado que tiene como objetivo general y en línea con la normativa europea, reducir el despilfarro a la basura de alimentos sin consumir. Sin embargo, el texto presentado no contiene los presupuestos para ser realmente transformador, quedándose claramente insuficiente y muy por debajo de las expectativas y exigencias de un sistema tan complejo como el alimentario.

Monica Di Donato
FUHEM Ecosocial

7 Fundación Espigoladors: <https://espigoladors.cat/>

8 Traperos de Emaús Navarra: <https://www.emausnavarra.org/>

9 Fundación Solidança: <https://solidanca.cat/es/>

10 Las organizaciones Traperos de Emaús de Navarra y Fundación Solidança pertenecen a la Asociación Española de Recuperadores de Economía Social y Solidaria (AEREES), que actualmente representa a 38 entidades especializadas en la inserción socio laboral y la gestión de residuos, con presencia en 13 comunidades autónomas.

11 #LeySinDesperdicio: <https://mailchi.mp/enraizaderechos/leysindesperdicio>

12 Enraíza Derechos: <https://enraizaderechos.org/>

Las pérdidas y el desperdicio alimentario, una palanca para la (in)sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios

Raquel Díaz Ruiz

Raquel Díaz Ruiz es investigadora y directora de la Fundació Espigoladors

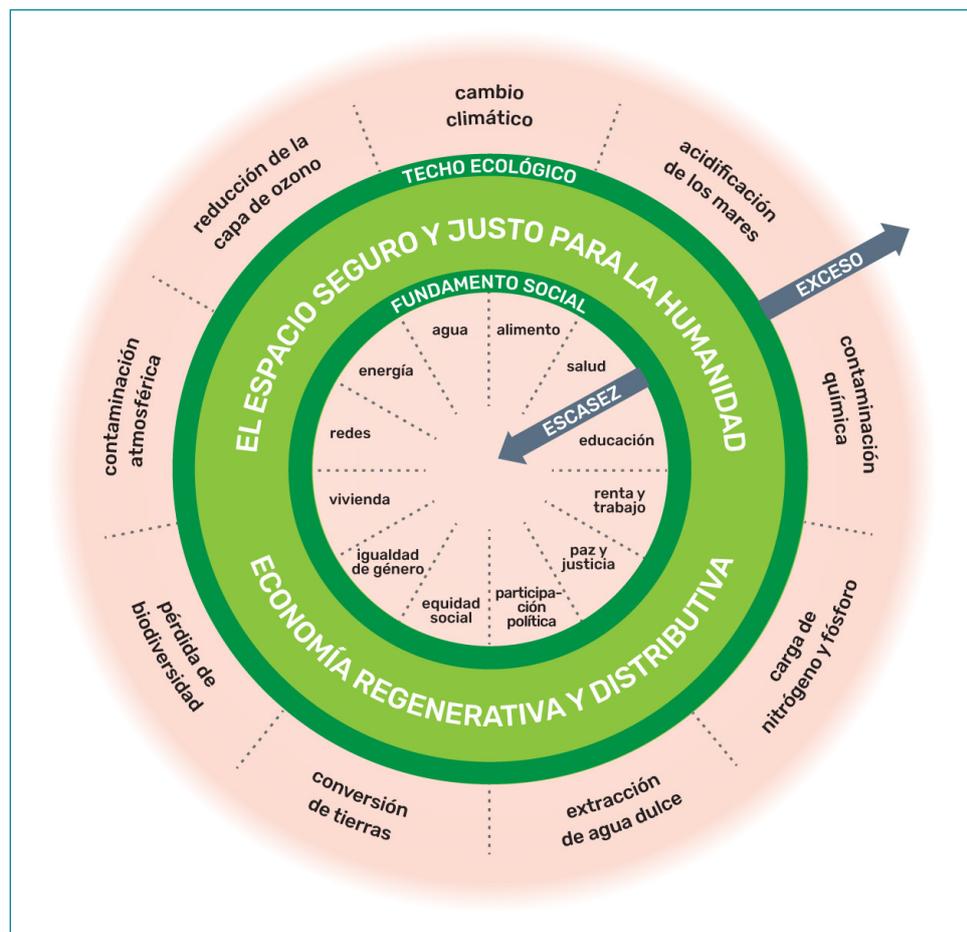
La insostenibilidad del sistema agroalimentario

El sistema agroalimentario es insostenible, igual que lo son los modos de vida de las sociedades actuales en su gran mayoría. Estamos ante dos emergencias, social y ambiental, que se retroalimentan entre ellas. Las corrientes mayoritarias han considerado (y consideran) el sistema económico —y sus subsistemas, entre ellos el alimentario— aislado, en una especie de vacío físico y temporal, donde parece que no interfieran los ecosistemas naturales ni las sociedades. Sin embargo, ante la emergencia ecosocial a la que nos enfrentamos, cada vez tienen más presencia mediática y social postulados en los cuales se defienden visiones holísticas que consideran que la economía es una parte de los ecosistemas natural y social (por ejemplo, la economía ecológica); y que estamos en un mundo con recursos finitos. Hay que romper radicalmente con esas visiones reduccionistas, también en la alimentación, y considerar el sistema agroalimentario como un ecosistema y no un sistema lineal compuesto de eslabones, en el cual uno sucede al anterior. La economista ecológica Kate Raworth, con su propuesta de la

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

Economía del Donut,¹³ da visibilidad de una manera muy pedagógica a la indivisibilidad de los límites planetarios con el bienestar social. En la representación, con los dos círculos concéntricos, se ve claramente como la alimentación está relacionada con más de un objetivo social deseable, a la vez que con múltiples límites planetarios.

Economía del Donut



Fuente: <https://elfuturoimposible.org/la-economia-del-donut/>

Dentro del funcionamiento del sistema agroalimentario, la magnitud a nivel global de las pérdidas y el desperdicio alimentario ha hecho saltar las alarmas.

¿Qué sabemos sobre cuánto se pierde o desperdicia?

En 2011, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) apuntó que un tercio de los alimentos producidos se pierden a lo largo de la

13 <https://doughnuteconomics.org/about-doughnut-economics>

cadena alimentaria.¹⁴ Esta cifra hizo despertar a la comunidad científica y política, y los últimos años se han incrementado exponencialmente los estudios al respecto. Cada estudio nuevo publicado evidencia que estamos ante un problema de grandes dimensiones y múltiples implicaciones. Repasemos algunos de los estudios de referencia a nivel mundial para situarnos:

- La organización internacional WWF,¹⁵ ahondó en la situación de las pérdidas alimentarias en el sector primario en un estudio publicado en 2021. 1,2 billones de toneladas de alimentos a nivel mundial son perdidos o desperdiciados entre la cosecha y la post-cosecha, lo que corresponde al 15,3% de los alimentos producidos a nivel mundial.
- En Europa, un informe del Joint Reserach Center (JRC)¹⁶ señala que un 20% de los alimentos producidos se acaban convirtiendo en residuos alimentarios, lo que suponen 129 millones de toneladas de alimentos desperdiciados (datos base 2011). De éstos, el 24% y el 22% son frutas y hortalizas, respectivamente. Además, según el mismo informe, el 41% de frutas y el 46% de hortalizas disponibles al inicio de la cadena de valor son desechadas como residuos en Europa.
- La meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas establece que: «De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha». Para medir la consecución de esta meta, se ha dividido el indicador en dos índices: el Índice de pérdidas de alimentos¹⁷ y el Índice de desperdicio alimentario¹⁸. FAO es la responsable del monitoreo del primer índice y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) del segundo. En marzo de 2021, PNUMA publicó el primer informe mundial respecto al Índice de desperdicio alimentario.¹⁹ Se estima que en 2019 se han generado 931 millones de toneladas de residuos alimentarios entre la distribución y el consumo a nivel mundial, incrementando las cifras publicadas hasta ese momento. En el caso de España, el estudio estima que se están desperdiciando 77 kg por persona y año en los hogares. A pesar de ser un gran avance, hay que tener en cuenta algunas consideraciones. En el índice de pérdidas alimentarias, no solo se tiene en cuenta el volumen de los alimentos desechados, sino que hay una ponderación con el precio de los alimentos. Por tanto, cuando se indica que el 13,8% de los alimentos se pierde entre la producción primaria y la distribución, no es comparable a otras cifras publicadas. Ambos índices no son agregables y usan definiciones

14 FAO, *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*, Rome, 2011.

15 WWF-UK, *Driven to waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on Farms*, Woking, 2021.

16 https://knowledge4policy.ec.europa.eu/publication/brief-food-waste-european-union_en

17 <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/es/>

18 UNEP Food Waste Index Report 2021 | UNEP - UN Environment Programme

19 Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, *Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos*, Nairobi (Kenia), 2021, disponible en: https://knowledge4policy.ec.europa.eu/publication/brief-food-waste-european-union_en

diferentes a los marcos internacionales previos. Habrá que fijarse en qué contempla y qué no cada uno de ellos antes de comparar o agregarlos. Se puede ver un análisis crítico sobre el informe del PNUMA aquí.²⁰

- Recientemente se ha publicado el primer informe estadístico de monitoreo en residuos alimentarios (*food waste*, en inglés) hecho por Eurostat en la Unión Europea (datos de referencia 2020).²¹ El informe aporta datos por sector de actividad, incluyendo los hogares. Es importante tener en cuenta que no incorpora las pérdidas alimentarias que se quedan en campo sin cosechar. Los que, de media, UE se producen 127 kg de residuos alimentarios por habitante y año. De éstos, el 55% se ubica en hogares, la industria alimentaria (18%), la producción primaria (fuera de finca) (11%) y restaurantes y consumo colectivo (9%) y la distribución (7%). Hay que recordar que 2020 fue el año de los confinamientos y cierre de negocios, por tanto, esto puede haber influenciado en los datos.
- La ONG Feedback Global, entidad pionera en la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario a nivel internacional, acaba de publicar, en septiembre del 2022, «*No time to waste*»,²² un informe donde exige a la Comisión Europea más ambición en los objetivos de reducción del desperdicio alimentario. Estos objetivos serán marcados a finales del 2022 y serán de obligado cumplimiento a partir del 2023 para los estados miembro. El informe, además de exigir un objetivo de reducción del 50%, pide que se consideren también las pérdidas alimentarias que se quedan en finca sin cosechar (excluido de la definición europea de residuo alimentario). Aportan nuevas cifras combinando los estudios existentes de WWF y PNUMA antes mencionados y el informe FUSIONS de 2016.²³ El resultado son un total de 153,5 millones de toneladas (Mt) al año de pérdidas y desperdicio alimentario, repartidas entre 89,8 Mt en producción primaria, 15,4 en industria, 5,3 en la distribución, 10,5 en la restauración y 32,5 en los hogares. Los autores han estimado que solo el 10% de las pérdidas alimentarias en la UE se estarían considerando bajo el marco legal metodológico actual.

Después de este baile de cifras, ¿con qué dato me quedo?

La respuesta no puede ser simple: con todos y con ninguno. Estamos en una evolución constante de los conceptos y una lucha por apropiarse de conceptos y definiciones concretas. La misma FAO tiene diferentes definiciones oficiales activas que

20 https://espigoladors.cat/2021/03/05/informe_pnuma_desperdicio/

21 Food waste: 127 kg per inhabitant in the EU in 2020 - Products Eurostat News - Eurostat (europa.eu), disponible en: <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/ddn-20220925-2>

22 Feedback EU, *No time to waste: Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets*, Rijswijk, the Netherlands, 2022, disponible en: <https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>

23 Estimates of European food waste levels final report_ 210316 (eu-fusions.org), disponible en: <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

cambia según el enfoque del estudio. Sí que hay algún aspecto a considerar cuando se empieza a navegar entre estos documentos.

- **Los conceptos.** La primera es que en inglés el término generalmente usado es *food waste* o *food loss*. En cambio, en los países de lenguas latinas se suelen usar términos con una connotación más negativa como son: desperdicio alimentario, despilfarro, *malbaratament* (catalán), *gaspillage* (francés), *spreco* (italiano), etc. Esto, irremediablemente, lleva a generar definiciones y marcos de análisis diferentes. En Cataluña, por poner un ejemplo, ya hay el consenso generalizado —y así lo contempla la ley 3/2020²⁴— que el desperdicio alimentario no contempla las partes no comestibles de los alimentos y los residuos alimentarios sí lo hacen.
- **El destino.** Dependiendo de dónde van alternativamente los alimentos descartados del circuito principal (consumo humano): alimentación animal, bioenergía, industria farmacéutica, compost, etc., se puede considerar desperdicio o no.
- **Las fases consideradas.** Hay marcos conceptuales que tienen en cuenta unas fases del sistema alimentario u otras. Por ejemplo, el Índice de desperdicio alimentario considera solo la distribución y consumo, y el de pérdidas desde producción a industria. En cambio, en Europa, la directiva de residuos (Directiva (UE) 2018/851) considera residuo alimentario desde la producción primaria hasta el consumo; excluyendo lo que queda en campo sin cosechar. Esto último serían pérdidas alimentarias, a pesar de no existir todavía una definición oficial.

Por tanto, los debates alrededor de las pérdidas y el desperdicio alimentario no son ajenos a los debates en cualquier conflicto ecosocial. Hay un abanico amplio de perspectivas, desde la soberanía alimentaria, que tendría en cuenta una visión más holística, a visiones más reduccionistas como la de gestión de unos residuos (la mayoría en Europa).

Impacto de las pérdidas y el desperdicio alimentarios

Las pérdidas y el desperdicio alimentarios no solo son los alimentos desaprovechados, sino que también tienen unos impactos económicos, ambientales y sociales asociados. La FAO estima que el coste económico directo de las pérdidas y desperdicio alimentario a nivel mundial sería de 1.000 millones de euros por año en costes económicos, 700.000 millones de euros en costes ambientales y 900.000 millones de euros en costes sociales.²⁵ En Europa, se estima que las pérdidas y el desperdicio alimentarios pueden suponer un coste de alrededor de 143 billones de euros.²⁶ A nivel ambiental, las pérdidas y el desperdicio suponen entre el 8-10% de las emisiones de gases de

24 Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios.

25 FAO, *The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction*, Rome, 2019.

26 Feedback EU, 2021, *op. cit.*

efecto invernadero;²⁷ además de la huella hídrica, el uso de suelo fértil y la pérdida de biodiversidad que conlleva.

A nivel social, no podemos decir que haya una causa-efecto entre el desperdicio alimentario y el derecho a la alimentación sostenible y saludable; pero es evidente que son dos de los factores más visibles de la insostenibilidad del sistema agroalimentario. En España, el 25,3% de la población se encuentra en riesgo de pobreza o exclusión social,²⁸ teniendo dificultades para tener una dieta adecuada y saludable. Más recientemente se ha publicado un estudio que cifra en 13,3% la inseguridad alimentaria de los hogares españoles entre julio del 2020 y 2021.²⁹ El planteamiento ante esta problemática no es alimentar a las personas vulnerabilizadas con lo que sobra, sino hacer una reflexión como sociedad sobre si el sistema alimentario actual está en sintonía con el ecosistema ambiental y dando respuesta al bienestar social deseable.

Las causas de las pérdidas y el desperdicio alimentarios

El desperdicio y las pérdidas alimentarias generadas se deben a una combinación de factores estructurales y coyunturales. Una parte radica en la propia lógica de funcionamiento del sistema agroalimentario donde hay unas normas y políticas concretas a nivel internacional, europeo o nacional. También hay aspectos comerciales y de relación entre agentes del sistema agroalimentario o una falta de concienciación y percepción sobre el valor de los alimentos. A nivel micro, en cada etapa del sistema, también se dan lógicas concretas como deficiencias en el manejo o gestión, los hábitos o conocimientos específicos, entre otros.³⁰ A pesar de un auge de los estudios para entender el porqué del desperdicio alimentario en hogares o en la industria, hay una deficiencia estructural de conocimiento sobre lo que está pasando en el sector agrario.

Las pérdidas alimentarias, ¿la caja negra?

En el ámbito agrícola, las pérdidas alimentarias (agrícolas) se pueden dividir en: los alimentos que no se cosechan, y los alimentos que se pierden o desechan entre la cosecha y la venta en origen. Hay múltiples factores que influyen en su generación, y éstos varían según cultivos, orientación productiva y otros factores. Las grandes cifras

27 <https://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>

28 Según la Tasa de riesgo de pobreza o exclusión social AROPE; Fuente: INE, 2019

29 Ana Moragues-Faus y Claudia Magaña-González, *Alimentando un futuro sostenible: Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID-19*, Fundación Carasso, 2022.

30 Raquel Diaz-Ruiz, Montserrat Costa-Font, Feliu López-i-Gelats y José M. Gil, «A Sum of Incidentals or a Structural Problem? The True Nature of Food Waste in the Metropolitan Region of Barcelona», *Sustainability*, vol. 10, núm. 10: 2018, 3730.

mencionadas anteriormente ubican al problema de manera global, pero cuando se baja al territorio la nitidez de los datos se difumina. Apenas hay cifras disponibles a nivel español.³¹ Así, existen aún importantes lagunas y se necesita avanzar en un diagnóstico riguroso sobre cómo dar respuestas efectivas.

Desde la Fundació Espigoladors tenemos como eje estratégico investigar sobre esta problemática y durante el 2021 llevamos a cabo un diagnóstico sobre las pérdidas alimentarias de las frutas y hortalizas en el sector primario en Cataluña, utilizando la actividad del espiguelo (o rebusca) como fuente primaria de datos.³²



Fuente: Fundación Espigoladors

El objetivo del estudio era profundizar en las causas, yendo un paso más allá de los marcos propuestos a nivel internacional y contrastar sobre el terreno las dinámicas existentes. Además de poder saber el porqué de las pérdidas en campo, teníamos por objetivo identificar patrones y relacionar los volúmenes de las pérdidas alimentarias generadas con las diferentes causas. Nuestro propósito es aportar un marco de análisis que tenga en cuenta la realidad territorial y sea contrastado en el terreno. Este marco debería servir como guía para futuros análisis. Con la recogida de datos constante se podrá generar una especie de mapa de temperatura de los patrones más repetidos según cultivos, zonas, orientación comercial, entre otros factores.

31 María-Ángeles Fernández-Zamudio, Héctor Barco, Felicitas Schneider, «Direct Measurement of Mass and Economic Harvest and Post-Harvest Losses in Spanish Persimmon Primary Production», *Agriculture*, vol. 10, núm 2: 581, 2020.

32 https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllaços-documents/Diagnosi_Perdues_Sector_Primari.pdf

¿Cómo se pueden analizar las causas de las pérdidas en el campo a través del espiguelo?

El espiguelo es una práctica tradicional histórica que ha ido desapareciendo o perdiendo fuerza debida a la industrialización y la concentración de las personas en las ciudades. Desde la Fundació Espigoladors recuperamos la práctica de manera formal y organizada en 2014 en Cataluña, pero se sigue practicando en otras partes de España como Andalucía o Extremadura.

El espiguelo, o la rebusca, es una práctica que consiste en la recolección, en convenio con el sector primario y en colaboración con personas voluntarias, de frutas y verduras que son descartadas del circuito comercial por diferentes factores, el precio percibido, por cuestiones estéticas entre otras. Todos los alimentos recuperados se distribuyen a entidades sociales y a servicios de distribución de alimentos que trabajan para garantizar el acceso a una alimentación saludable a personas en situación de vulnerabilidad. En Espigoladors tenemos una red de espiguelo consolidada por toda Cataluña. Durante 2021 se realizaron un total de 293 espiguelos entre Tarragona, Barcelona y Girona. En 2022, hasta octubre, llevamos 225. Acciones que suponen, cada una de ellas, observaciones directas de lo que sucede en el campo. Para realizar las actividades de espiguelo tenemos convenios de colaboración firmados con más de 150 productores y productoras, y convenios de colaboración con Unió de Pagesos (el sindicato mayoritario en Cataluña) y con la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC). No solo espigamos para reducir las pérdidas alimentarias, sino que es un medio para arrojar luz sobre una problemática en la sombra.

En el estudio de investigación de 2021 combinamos el espiguelo con diferentes métodos de recogida de información: entrevistas en profundidad a personas productoras (11), registro periódico de indicadores durante los espiguelos (60 espiguelos de mayo a octubre de 2021), cuestionario online a productores (37 respuestas) y dos paneles de validación con agricultores (8 personas).

Definición de pérdidas alimentarias

Según el artículo 4.h.) de la ley 3/2020 del Parlamento de Cataluña se entiende por pérdidas alimentarias: «las partes comestibles de los alimentos que quedan en la propia explotación ya sean reincorporadas al suelo o utilizadas para realizar compostaje in situ».

En este estudio concreto se han considerado pérdidas alimentarias potenciales todas las frutas y hortalizas recuperadas mediante el espiguelo. Es decir, que a pesar de que en este caso particular no han acabado todas siendo una pérdida, se toman en cuenta para valorar las causas y sus volúmenes generados.

El árbol de causas, las raíces de las pérdidas alimentarias

Para representar la complejidad de las causas que generan las pérdidas alimentarias de frutas y hortalizas optamos por la metodología de los tres porqués. El objetivo de la metodología es realizar preguntas sucesivas (mínimo tres porqués) cada vez que un agricultor o agricultora nos contacta para espigar el campo. Se parte de la situación: «los alimentos se quedan/iban a quedar en el campo», ¿Por qué? Combinando el análisis de entrevistas y la recogida de información directa se propone un árbol con 8 dimensiones. Cada dimensión se va bifurcando en niveles (para más detalles se puede consultar el árbol aquí).³³ Las 8 dimensiones recogen todas las circunstancias que pueden suceder a diario para que un alimento no llegue a salir del campo donde ha sido cultivado.

- **Dimensión 1: El cultivo no cumple con los requerimientos estéticos de los intermediarios/clientes/mercado.** Incluye todas aquellas frutas y hortalizas que no se han podido vender porque sus compradores o comercializadores habituales no las aceptan debido a sus características estéticas.
- **Dimensión 2: Pierdo dinero si lo cosecho.** Incluye los cultivos que se acaban quedando en el campo porque, por el precio al que los que se podrían vender, no compensaría los costes de cosecha, confección, etc.; ni, seguramente, le permitirá obtener beneficio económico alguno.
- **Dimensión 3: Falta de personal.** Engloba las situaciones en las que la persona productora no dispone de personal contratado para cosechar ese producto. 1) No encuentra personal para contratar; 2) Prefiere destinar el personal que tiene a otra tarea; 3) Falta de disponibilidad de los familiares/amigos; 4) No es rentable contratar personal nuevo.
- **Dimensión 4: Falta de compradores para este producto.** Incluye los casos en que el cultivo se encuentra en perfecto estado, pero la persona productora no encuentra comprador. Bien sea por 1) falta de demanda entre sus canales habituales; o 2) por falta de nuevos canales comerciales.
- **Dimensión 5: Las infraestructuras no han sido las adecuadas en la explotación.** Comprende las situaciones derivadas de una situación generada por el estado (mantenimiento, existencia o no, etc.) de las infraestructuras dentro de la explotación (invernaderos, cámaras frigoríficas, tractores, etc.).
- **Dimensión 6: Falta de industria transformadora competitiva.** No existe la opción viable para las personas productoras de vender los alimentos a una planta de transformación competitiva. Ya sea por 1) tener un volumen insuficiente para transformar, 2) la falta de cooperación para promover una, o bien 3) el producto no cumple las condiciones para ser transformado.

33 https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllaços-documents/fitxers-binaris/Diagnosi_Perdues_Sector_Primari.pdf

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

- **Dimensión 7: El producto no es salubre.** Alimentos que se han quedado en el campo porque pueden dañar la salud de las personas consumidoras. Normalmente es por errores en la aplicación de productos fitosanitarios.
- **Dimensión 8: Las infraestructuras públicas no han sido las adecuadas fuera de la explotación.** Alimentos no vendidos por causas técnicas relacionadas con la inexistencia/existencia o el estado de las infraestructuras propiedad de las administraciones y que se encuentran fuera de la explotación agraria, como carreteras, etc.

Las dimensiones y su impacto en las pérdidas alimentarias

Los datos recogidos en campo confirman la complejidad de la problemática. En la mayoría de los casos hay más de una causa por la que no se dan salida a las frutas y hortalizas. El estudio diferencia la frecuencia con la que una dimensión aparece, versus el impacto en kilogramos de éstas. En cuanto a frecuencia, la dimensión con mayor peso es la de las exigencias estéticas de los cultivos (33%), la segunda es la falta de compradores para el producto (15%), y la tercera es la combinación de las dos primeras (13%). En volumen, la falta de canales comerciales tiene mayor peso (34%) seguido de los requerimientos estéticos (23%), siendo la tercera la combinación de ambas (13%). Hemos detectado patrones diferentes entre cultivos, frutas, hortalizas y tubérculos. Por tanto, cabe esperar que con más datos recogidos se puedan observar comportamientos según modo de producción o vías de comercialización.



Fuente: Fundación Espigoladors

Con este estudio demostramos que el espiguelo puede ser una gran herramienta de investigación a la vez que sensibiliza y previene las pérdidas alimentarias. Estamos proponiendo un marco de análisis para sistematizar la complejidad de las causas de las pérdidas alimentarias. Desde Espigoladors seguimos recogiendo información diariamente, pero también esperamos que el sector primario se pueda apropiarse de los métodos propuestos y se pueda conocer con mayor exactitud esta problemática. Trasladando este conocimiento a la sociedad y el resto de agentes implicados en el sistema alimentario, creemos que podemos incidir en revertir algunas de las dinámicas actuales.

Sobre la Fundació Espigoladors

La Fundación Espigoladors es una organización sin ánimo de lucro que desde 2014 trabaja para el aprovechamiento alimentario y el derecho a una alimentación saludable y sostenible de una forma transformadora, inclusiva, participativa y sostenible. La actividad que nos da nombre y que es el punto de partida de todo el proyecto es el espiguelo.



EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS



También tenemos un obrador propio donde elaboramos conservas 100% naturales y vegetales bajo la marca «es im-perfect®». El obrador, situado en el barrio de San Cosme del Prat de Llobregat, es a la vez un laboratorio de innovación para el aprovechamiento alimentario y una empresa de inserción que genera oportunidades laborales para personas en situación de riesgo de exclusión social, principalmente de este barrio, uno de los más vulnerables del área metropolitana de Barcelona.

La generación de nuevos estudios que ilustren la problemática de las pérdidas y el desperdicio alimentario, y la realización de actividades de sensibilización, es otro de los

pilares fundamentales de Espigoladors. Realizamos proyectos educativos en escuelas e institutos, campañas de comunicación, talleres de cocina de aprovechamiento y programas de formación para agentes del sector agroalimentario, entre otras acciones. Además, trabajamos en red con otras entidades de la sociedad civil y de la agroecología para hacer incidencia política. Formamos parte del Colectivo #LeysinDesperdicio desde el que exigimos a los diferentes grupos políticos del Congreso de los Diputados de España una Ley más ambiciosa.³⁴ Entre las exigencias presentadas, pedimos que se incluya la figura del espiguelo y se profundice en el análisis de las pérdidas alimentarias.

34 <https://mailchi.mp/enraizaderechos/leysindesperdicio>

Traperos de Emaús Navarra. 50 años: Aprendiendo, Recuperando, Compartiendo y Proponiendo

José María García Bresó

José María García Bresó es miembro de Traperos de Emaús Navarra.

*“Lo que me pregunto, a decir verdad, es si los vencidos de la Historia, si los olvidados de la riqueza y del progreso, todos aquellos a quienes se les ha escapado el destino del mundo desde hace mucho, no sentirían la tentación de reaccionar”
Nuestros inesperados hermanos. Amin Maalouf.*

Realidad socioeconómica y luchas traperas

Los traperos y traperas de Navarra consideramos de sumo interés las iniciativas que intentar recopilar y mostrar experiencias de lucha contra el despilfarro en este tiempo crítico, en el que son muchas las necesidades de enmendar las formas de vida entre los seres humanos y su relación con la naturaleza. Especialmente en el mundo desarrollado donde, a pesar de la cada vez más clara visibilidad de las múltiples crisis interconectadas (pérdida de biodiversidad, cambio climático, declive de la energía y materiales, migraciones forzosas, violencias machistas, pobreza y desigualdad, racismo estructural, etc.), a pesar también de las crecientes voces para la sostenibilidad, de los avisos de la comunidad científica, la economía circular y los numerosos planes para la reducción de residuos, se sigue avanzando por la senda del crecimiento y el mercado, promocionando el consumo indiscriminado como arteria vital y como único norte de realización social.

A lo largo de los años (en Pamplona, desde 1972) y aprendiendo de las luchas y denuncias del Abate Pierre³⁵ en Francia, los Traperos de Emaús de Navarra, en la confluencia de experiencias vitales duras y el oficio de traperero (vivir de la basura), hemos ido acumulando sabidurías y razones que nos dicen cómo anda el mundo y qué es lo que necesitamos. También faenando en lo cotidiano, los traperos y traperas extraemos constataciones que nos brindan la oportunidad de tomar conciencia y de construir la vida, individual y colectiva, como sujetos no estándar con la aspiración de adueñarnos de nuestra propia historia y de nuestras propias estéticas.

Frágil posible

Entre experiencias, convicciones y basuras, hemos ido construyendo, como un *frágil posible*, los principios de identidad social, solidaria y laboral junto a compromisos ambientales. Entre búsquedas y respuestas compartidas hemos ido trasladando a la organización, al trabajo y a las relaciones internas y externas, opciones con claves de solidaridad y equidad, compartir y restituir, desarrollar lo colectivo y el bien común, desde la sobriedad y la opción prioritaria de acogida a las personas con más dificultades, también aprendiendo desde nuestro oficio de traperos que tenemos que cuidar la Tierra porque somos parte de ella y no sus dueños.

Sabemos, por tanto, a qué parte del mundo pertenecemos, con quiénes compartimos luchas y aspiraciones, de dónde nos surge la ternura y la alegría, y de dónde la rabia o la pena. No es otra la fuente más que el esfuerzo por construir, junto a otras muchas personas y grupos, una sociedad local y global humanizada, sin clases sociales, sin explotación ni dominación de nada ni de nadie y con posibilidad de desarrollar las utopías de proximidad entre todos y con todas desde el Bien Común y el respeto a la Madre Tierra.

Y, por supuesto, también nosotras y nosotros aspiramos y luchamos para transformar la realidad socioeconómica que muestra, sin pudor y a la par, la obscenidad de la abundancia junto a la pobreza más extrema, una realidad que ha favorecido e internalizado en sus formas vitales el despilfarro y el consumo desaforado que conlleva el “usar y tirar”, a sabiendas de los daños sociales y ambientales causados. Por ello, como buenos traperos arriesgamos *rebuscando*, entre tanta mezcla que confunde, individualiza y deteriora, algunos fragmentos de respuesta en esta constante búsqueda compartida de alternativas que permitan construir y soñar el futuro.

35 El Abate Pierre (1912-2007) fue un sacerdote católico, miembro de la resistencia contra la ocupación nazi y el colaboracionismo en Francia, diputado en la Asamblea de la IV República francesa, y fundador en 1949 del movimiento Traperos de Emaús.

El hacer, el mejor decir

Vemos cómo cada vez son más abismales las distancias entre el conocimiento, la palabra y la acción. Se sabe y se conocen los males que hay que corregir (tanto a nivel individual como global) pero no se actúa o ni siquiera se intenta, es como dar por sentada una división dramática en cada ser humano, se sabe y se piensa de una manera y se actúa de otra. Y aún más preocupante, en los tiempos que corren, es la perversión conceptual y el engaño —dar por bueno algo malo, por verdad lo que es mentira—, sin duda, incentivado desde intereses perversos para dominar o conseguir poder.

Por eso, los traperos y traperas sabemos que *"hacer es la mejor manera de decir"* y por eso, con honestidad, hemos situado la búsqueda de la coherencia como una necesidad vital para ser creíbles, mostrando que es posible lo que decimos y defendemos. Desde aquí nos abrimos con humildad y con ganas de dialogar para seguir aprendiendo, enseñando nuestros *quehaceres* que, entre muchas imperfecciones y procesos inacabados, dan pistas de un referente real y viable de otra forma de entender las relaciones humanas, económicas y laborales, evitando reproducir la barbarie consumista y las formas capitalistas de competitividad, expansión globalizadora, individualismo, acumulación y mercantilización de la vida.

Saturados de cosas y crecimiento verde

Compartimos una interpretación desde el *quehacer trapero* involucrado en el submundo de lo que se tira como inútil e inservible, de lo que deviene como residuo después de un cada vez más desahogado afán de producir-consumir y tener cosas y más cosas que saturan nuestras casas, nuestras calles, nuestro tiempo, y que nos arrastran en una espiral absorbente que determina las formas de vida, los deseos, las aspiraciones e incluso las luchas laborales y sociales. Se meten tanto en nuestros adentros, que se adueñan de la propia identidad, individual y colectiva identificándonos también como cosas. Cosas que se dice están hechas para cubrir necesidades, aumentar la calidad de vida, hacer más feliz la existencia, generar riqueza, dar empleo, etc., y tras ellas la promoción más despiadada del capitalismo popular y de masas (en el que apenas se diferencia la derecha y la izquierda), que sitúa en el centro del pensamiento y de los corazones la posesión, el no ser menos que los otros, la constante búsqueda de ocupaciones que generen más y más ingresos para consumir más y más..., y en donde, casi sin darnos cuenta, los valores humanos se convierten en valores mercantiles.

Quehacer trapero que nos brinda la oportunidad de saber de la basura que se oculta en los vertederos y de las tecnologías interesadas que se implantan para hablar del reciclaje; de los intereses ocultos en la denominada valorización de los residuos; de la utilización semántica de la sostenibilidad, sustentabilidad y "sus-mentiras" que, junto a la llamada economía circular, impulsan el crecimiento verde y la fe ciega en que la

tecnología salvará al mundo de la debacle ambiental; saber también de ese binomio de producción-consumo que se vende como la clave de desarrollo y de riqueza mientras, a la vez, el Banco Mundial prevé que en 2050 los residuos se habrán incrementado un 70% (3.400 millones de toneladas) sobre los que hoy se producen, pese al Desarrollo Sostenible, a la Agenda 2030, a los Planes de Prevención de Residuos y a no sé cuántas conferencias internacionales más.

Y, por supuesto y sobre todo, *quehacer traperero* para saber de las bondades de la recuperación de los residuos, de su reutilización y reciclaje, desempolvándolas de los intereses mediáticos y su poder publicitario para conectarlas con la ecología más lúcida que nos invita a usar los bienes disponibles y universalizables sin saqueo a la naturaleza, a consumir menos, a despertar la sabiduría ancestral de la sobriedad y a tomar conciencia de que somos parte de la naturaleza y no sus dueños.

Pistas de comprensión y opciones traperas

En la actualidad, después de 50 años, 300 personas de 34 países formamos Traperos de Emaús. Es un espacio humano lleno de mezclas que ha consolidado la diversidad como una riqueza. La mayoría (70%) hemos pasado experiencias personales complicadas o procedemos de la cultura de la pobreza y exclusión. Todas estamos reguladas laboralmente con *igualdad salarial* y habiendo optado por *trabajar menos horas para trabajar más personas*.

Las personas como actores

A lo largo de los años, siempre y en cada momento, los actores presentes han modulado la realidad colectiva procurando asegurar que *las personas seamos consideradas como lo más importante*, y con ello se ha ido descubriendo Traperos de Emaús como un proceso en el que todas las personas con sus vivencias particulares deben tener su lugar, su palabra y la posibilidad de desarrollarse con sus opciones y características particulares.

Por ello, la organización³⁶ se ha vertebrado compatibilizando los cuidados y escucha a la realidad individual con lo colectivo, buscando y haciendo posible la práctica coherente y amable para compartir el servicio al bien común y el desarrollo de valores sociales/solidarios con tres obligaciones transversales:

36 Traperos de Emaús en Navarra está legalizado como Fundación, pero su organización real es un sistema de sistemas, es decir, una distribución por áreas con funcionamiento propio. Los coordinadores y coordinadoras de cada área forman parte del Grupo de Coordinación General, que es el órgano dinamizador del colectivo.

- Derecho a la información colectiva.
- Búsqueda de consenso entre todos y todas.
- Derecho a decidir según competencias y/o temas vinculantes.³⁷

Identidad social y solidaria

No son sólo informaciones o ideas preconcebidas las que nos inclinan a una identidad social y solidaria sino también y, muy especialmente, el hecho de que la mayoría hemos experimentado en nuestras propias carnes y en nuestras familias y pueblos el sufrimiento, miedo, exclusión, pobreza, violencia y persecución. Al encontrarnos y tomar las riendas de nuestras vidas hemos ido reafirmando la importancia de construir espacios sociales de libertad y seguridad que permitan reproducir la generosidad, los cuidados y el bien sin exclusión de nadie.

Por eso nunca hemos identificado Traperos de Emaús como un proyecto económico, empresarial o de otro orden que no sea el de proyecto social y solidario con valores como diversidad, convivencia, justicia, solidaridad, honestidad, participación, respeto al medio ambiente, etc. Con estos valores, entre otros más, definimos nuestro colectivo como *un sistema integrado y dinámico de valores, teoría y práctica interrelacionados* que conforma el *Proyecto Ético-Político* de Traperos de Emaús, y que conlleva resumidamente:

- La mirada y compromiso hacia los demás. Alejados del paternalismo y la beneficencia clásica, el mensaje es para trabajar todas, para participar activamente en la construcción de un nuevo orden más justo.
- La lucha contra la pobreza y la exclusión social.
- La defensa del derecho a la Vida de todas las personas y pueblos en el marco de los Derechos Universales.
- Estar integrados en el proyecto histórico de las personas y pueblos oprimidos y excluidos.
- Con prácticas ejemplarizantes de nuevas relaciones humanas, priorizando la acogida y la ternura hacia las más frágiles y vulnerables.
- Abierto a la imaginación y a la creatividad.
- Como miembros de una sociedad planetaria diversa y con diferentes formas de vida.

La centralidad de la solidaridad es la clave principal para entender Traperos de Emaús, y la consideramos como el efecto político de la fraternidad, el fundamento ideológico de una sociedad sin clases y organizada sobre el principio del bien

³⁷ Todos los cambios sustanciales referidos a los principios, a la organización o al trabajo deben ser aprobados en consulta vinculante por todo el colectivo. La aprobación sólo es válida si es refrendada por más del 75%.

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

común, incluyendo en ese común todas las especies de la Tierra. También concretamos la solidaridad en el ejercicio práctico de compartir con otras personas o pueblos nuestros recursos, saberes y convicciones en vez de “acumular”, “repartir-nos” o “mirar sólo por nosotras mismas”.

Defendemos y proponemos la solidaridad como actitud política, lo cual nos lleva a defender la vida en su conjunto y también como principio social para una distribución equitativa de cargas, bienes, oportunidades y derechos entre todas las personas. Por eso decimos que *nuestras luchas son locales, globales y vitales*.³⁸

De aquí, el tradicional mensaje de los grupos Emaús: «*servir primero a los que más sufren desde el convencimiento que no se puede ser feliz sin los demás*», lo cual inspira el método y su regla máxima:

«Ante cualquier sufrimiento humano, según lo que puedas, dedícate no sólo a solucionarlo en el acto sino también a destruir sus causas.

No solamente a destruir sus causas sino también a solucionarlo en el acto. Nadie es ni serio, ni bueno, ni justo, ni verdadero, mientras no haya resuelto, según sus medios, consagrarse de corazón, con todo su ser, tanto a una como a otra de estas dos tareas, las cuales no pueden separarse sin negarse».

Tenemos claro, por tanto, que la vocación de solidaridad y apertura a las necesidades ajenas no puede confundirse con la pura beneficencia o la donación sin compromiso. El reto es dar respuestas inmediatas a las necesidades ajenas y a la vez luchar para erradicar las causas que las producen, es decir, luchar para transformar situaciones que sostienen un orden injusto. Desde aquí se desarrolla nuestro compromiso y acción política.

Identidad laboral

Sin duda la mayor visibilidad de Traperos de Emaús se produce a través de la actividad laboral en las recogidas de enseres por las casas,³⁹ sin que nunca haya estado desligada de las opciones y luchas de transformación social junto a otros grupos o redes a las que pertenecemos.⁴⁰

38 Emaús Internacional, *Las voces de Emaús: I Informe mundial sobre nuestras luchas contra la pobreza*, Emaús Internacional, Montreuil, France, 2021, 65 pp, disponible en: <https://www.ourvoicesmatter.international/es/rapport-mondial/>

39 43.000 servicios puerta a puerta en 2021.

40 Redes en las que se participa: Emaús Internacional, Emaús Europa y Emaús en España, AERESS, REAS Navarra, EAPN, EINA.

Por tanto, somos trabajadoras y trabajadores, y dependemos de nuestro trabajo, por eso nos recordamos constantemente que «*mientras tengamos fuerza, jamás aceptaremos que nuestra subsistencia dependa de otra cosa que no sea nuestro trabajo*».

Vivir del trabajo es un elemento básico del proyecto colectivo de Traperos de Emaús Navarra, es la *¡primera dignidad recuperada!*, el medio por excelencia que posibilita la autosuficiencia e independencia, la cohesión interna y la socialización junto al sentimiento de utilidad en la construcción colectiva. Y para ello el oficio de traperos nos permite obtener los recursos necesarios para:

1. Desarrollar los principios de la identidad social y solidaria.
2. La dotación de los medios necesarios.
3. Las necesidades personales y colectivas (salarios, formación, salud, etc.).

Por eso, en su concepción y práctica, entendemos el trabajo como un *medio e instrumento*, no como un fin ni objetivo único. Y, más en concreto, en coherencia con los principios y valores, basamos la organización en la *igualdad de desiguales, en la diversidad, en la participación y en el compartir*, interna y externamente.

Entre otros detalles hemos ido consolidando algunos aspectos que concretan en la realidad cotidiana y de trabajo las ideas que defendemos, como son:

1. *Igualdad salarial*.
2. *Reparto del trabajo*: Jornada semanal de 32,5 horas.
3. *Sobriedad salarial*: Los recursos económicos al servicio del mayor número posible de personas:
 - Por solidaridad con la gran mayoría de las personas del planeta que no tienen ni lo imprescindible para vivir con dignidad.
 - Por responsabilidad individual y colectiva hacia nuestro planeta Tierra.
4. Un solo grupo profesional: *Grupo de Traperos y Traperas*.
5. Opción por el *trabajo manual* haciendo posible, por un lado, por mantener el mayor número de puestos de trabajo, y por otro, conseguir que los puestos de trabajo sean accesibles para personas sin preparación especial.
6. *Supresión de las horas extraordinarias*.

De oficio: Traperos

Desde siempre nuestra actividad ha estado ligada al oficio de *trapero*, actividad de recogida, clasificación y recuperación de basuras, objetos y materiales que la sociedad deshecha como inútiles o inservibles, algo así como los descendientes organizados del hombre del saco que hacía valer los trapos viejos, chatarras, botellas,

cartones, etc. que la sociedad integrada y, sobre todo, acomodada tiraba, dándoles nueva vida y devolviéndolos a sus ciclos de utilidad.

Vivir de la basura,⁴¹ recogiendo y tratando miles y miles de objetos y cosas, miles de toneladas de materias primas, nos ha ido cualificando para tener opinión con respecto a la barbarie de la economía extractiva y de consumo que impregna la sociedad actual. En Navarra, las grandes cifras que hemos recogido y manipulado en 2021 nos dan 4.994 toneladas de muebles, más de 3.145 toneladas de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), más de 2.725 toneladas de ropa y casi 1.000 toneladas de vidrio, papel, pilas, etc. Y en todo ello, priorizando la *artesanía de la recuperación*, es decir, revisando y clasificando individualizadamente lo que recogemos, como el mejor método para su aprovechamiento, evitando además que la organización del trabajo o el uso de tecnologías o medios no anule la inclusión de más personas.

Así mismo, a lo largo de los años, a la vez que avanzaban las directivas europeas,⁴² hemos ido proponiendo a los gobiernos locales y mancomunidades la importancia de la colaboración y confluencia de las entidades locales y las organizaciones de economía social y solidaria. A diferencia de las desviaciones con grandes beneficios empresariales en la relación público/privada, esta colaboración que proponemos es una confluencia para el bien social y ambiental, un compromiso y una alianza saludable para construir un futuro comunitario en torno a los cuidados y al bien común. Esta confluencia se posibilita a través de los contratos reservados para entidades sociales,⁴³ que deberían mostrarse como espacios ejemplares y alternativos que muestren el camino de las utopías deseables para todas y todo, sin exclusión y con mucho cuidado para no emular los engaños del capitalismo y sus seducciones.

Concluyendo

Una doble constatación —las difíciles experiencias personales y la continua generación de basuras— nos permite a los traperos y traperas comprender las coordenadas/modelo del ordenamiento de la sociedad local y global, sus aspiraciones y deseos, y el gran abandono del camino de la justicia social y ambiental.

41 En 2021 Traperos de Emaús de Navarra ha manipulado más de 12.400 toneladas de objetos y materiales, recuperando el 81,9 %. Estos datos han sido recopilados a partir de:

Traperos de Emaús Navarra, *Nuestras luchas locales mundiales vitales: Memoria 2021*, Traperos de Emaús Navarra, Berriozar (Navarra), 2021, 26 pp, disponible en: <https://www.emausnavarra.org/detalle-documentos.html#memoriaanual2021>.

42 Especialmente la consolidación de la Jerarquía para la gestión de los residuos (Prevención, Preparación para la Reutilización, Reciclaje, otras Valorizaciones, Eliminación). Dicha Jerarquía se puede consultar en la Directiva marco de la UE sobre residuos (Directiva 2008/98/CE), disponible en: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:waste_hierarchy&from=IT

43 Contratos reservados por motivos sociales, de acuerdo con el artículo 36 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, disponible en: <http://www.lexnavarra.navarra.es/detalle.asp?r=50031>

Como buenos traperos, en medio de estas realidades y durezas, rebuscamos entre lo aparentemente inútil y perdido para recuperar, cuanto menos, la conciencia de sabernos alguien y parte de este mundo del que antes ya nos expulsaron, y también para recuperar honestamente la responsabilidad que nos toca para contribuir a mejorar nuestra sociedad cercana y con ello también la global, acercándonos a la construcción del poder popular que puede abrir el futuro.

En esta *escuela de crecimiento personal y colectivo* nos ofrecemos para compartir diálogos y tejer relaciones que permitan defender la vida con todos sus matices, su diversidad y su belleza.

La Economía circular y la inserción laboral a través de la recuperación de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). La apuesta de Solidança

Fundació Solidança

Introducción

¿Nunca se ha preguntado qué se hace con un electrodoméstico o con un aparato eléctrico cuando deja de funcionar? La respuesta es sencilla: se convierte en residuo. Desde Solidança llevamos más de 25 años trabajando para evitar que esto suceda, dedicando nuestros esfuerzos a alargar la vida útil de estos objetos y reduciendo el impacto ambiental que generan sobre el planeta.

A estos residuos se les llama RAEE, que es el acrónimo de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos, y agrupan diversos objetos de uso diario que funcionan a base de electricidad, como cepillos de dientes eléctricos, tabletas, lavadoras o teléfonos, que al dejar de funcionar pasan a ser considerados como RAEE.

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

Clasificación de los RAEE

Classificació de RAEE segons la normativa vigent	
FRACCIÓ DE RECOLLIDA (FR)	
1	 Aparells d'intercanvi de temperatura
2	 Monitors i pantalles
3	 Làmpades
4	 Grans aparells (amb una dimensió exterior superior a 50 cm)
5	 Petits aparells (sense cap dimensió exterior superior a 50 cm)
6	 Aparells d'informàtica i telecomunicacions petits (sense cap dimensió exterior superior a 50 cm)
7	 Panells solars grans (amb una dimensió exterior superior a 50 cm)

Fuente: https://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/sensibilitzacio/campanyes/raees_2021/deixalleries/Guia_RAEE_Catalunya_Deixalleries.pdf

Desde 2016, Solidança cuenta con uno de los primeros Centros de Preparación para la Reutilización (CPxR) de RAEE autorizado en Cataluña, con código de gestor E-1668.16, donde profesionales formados efectúan un servicio de calidad basado en el cumplimiento de los requisitos legales y de la trazabilidad.

A nivel productivo, la cantidad de residuos recibidos en la planta de RAEE ha crecido, año tras año, gestionando durante 2021 un total de unas 172 toneladas de RAEE. De esa cantidad gestionada aproximadamente el 10 % se ha podido reutilizar, gracias al proceso de preparación para la reutilización y venta de segunda mano en las tiendas Solidança impulsadas por la entidad. Esto supone un ahorro de 688.323 kilogramos de emisiones de CO₂ a la atmósfera.

El CPxR de RAEE, situado en el municipio de Sant Just Desvern, en Barcelona, dispone de más de 1.000 m² destinados a la gestión de estos residuos. El proceso que se lleva a cabo es el siguiente:

1. *Recepción, inspección visual y registro*: se revisa si los RAEE que se reciben en la planta son aptos para su reutilización (PxR), para continuar el proceso o para ser derivados a un gestor autorizado para reciclaje. También se registran los RAEEs de conformidad con los requisitos de trazabilidad dispuestos reglamentariamente.

2. *Comprobaciones y PxR (preparación para la reutilización)*: los aparatos se diagnostican, se reparan para poder asegurar su correcto funcionamiento y seguridad eléctrica. Aquellos que no superen esta comprobación se derivan a reciclaje a través del desmontaje por piezas y materiales.

3. *Limpieza y control de calidad*: los aparatos reparados, se limpian exhaustivamente y pasan un último control de calidad y seguridad para asegurar su garantía una vez vuelvan al mercado para su venta.

4. *Etiquetado y envío a tienda*: por último, los aparatos se etiquetan y envían a la red de tiendas Solidança/Roba Amiga, donde se venden de segunda mano, con un año de garantía. Esta venta implica no sólo un beneficio ambiental, ya que evita un residuo convirtiéndolo en recurso, sino que también promueve la creación de puestos de trabajo para personas en riesgo de exclusión social.

El proyecto de CPxR de RAEE de Solidança, se enmarca dentro de la misión social y ambiental de la entidad, es decir, se crean puestos de trabajo para personas en exclusión social, o grave riesgo de sufrirla, en el ámbito de la protección del medio ambiente a través de la economía circular.

Problemática ambiental y social de los RAEE

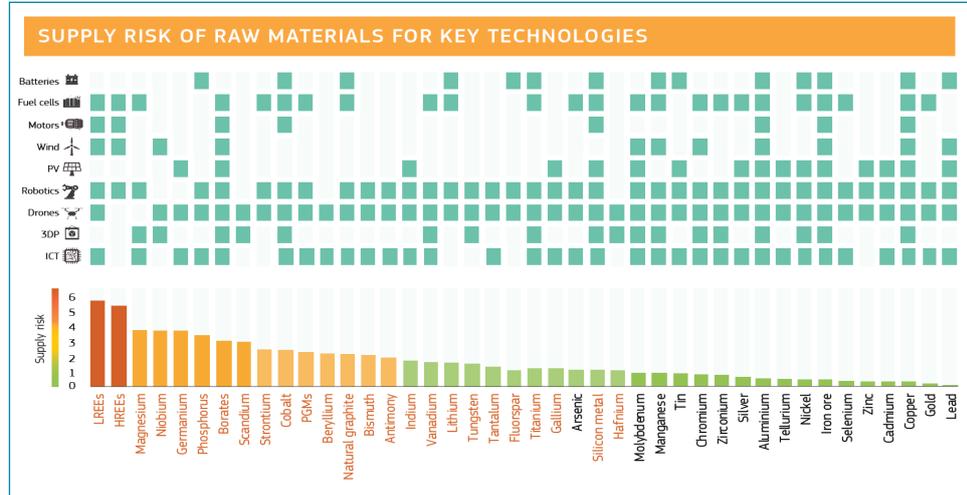
Los RAEE son una tipología de residuos especialmente críticos por distintas razones.

En primer lugar, cabe destacar que se produce gran cantidad de residuos de este tipo, y se trata del flujo de residuos que más aumenta a nivel mundial, con un crecimiento 3 veces superior al de la población. De esta manera, en 2019 se generaron 53,6 millones de toneladas de RAEE en el mundo, una cantidad superior al peso de la Gran Muralla China, la estructura artificial más pesada de la Tierra. De este gran volumen de RAEE, sólo está documentado que se gestionasen de forma correcta el 17,4 %, mientras que del 82,6 % no se tiene constancia de cuál ha sido la gestión.

Los RAEE contienen distintos materiales como diversos metales, plásticos y cerámicas. Muchos de estos materiales se consideran valiosos, escasos y, algunos de ellos, son considerados materias primas críticas por la Comisión Europea. Las materias primas críticas (MPC) son importantes por estar vinculadas a todas las industrias en todas las etapas de la cadena de suministro. El progreso tecnológico y la calidad de vida dependen del acceso a estas materias. Además, están relacionadas estrechamente con las denominadas tecnologías limpias. De este modo, tienen una importancia económica muy alta y puede estar en riesgo su suministro, dado que son externas a la UE.

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

Riesgo en el suministro de materias primas para tecnologías clave



Fuente: JRC. Raw Materials Information System.
<https://rmis.jrc.ec.europa.eu/?page=crm-list-2020-e294f6>

Así, un teléfono móvil puede contener hasta 60 elementos distintos de la tabla periódica y se estima que, cada año, en la Unión Europea, 23 toneladas de oro, 118 toneladas de plata y 5 toneladas de platino terminan en destinos desconocidos a partir de los RAEE.

Elementos presentes en un teléfono inteligente

ELEMENTS OF A SMARTPHONE

ELEMENTS COLOUR KEY: ALKALI METAL, ALKALINE EARTH METAL, TRANSITION METAL, GROUP 13, GROUP 14, GROUP 15, GROUP 16, HALOGEN, LANTHANIDE

SCREEN

- In (Indium), Sn (Tin), O (Oxygen): Indium tin oxide is a mixture of indium oxide and tin oxide, used in a transparent film in the screen that conducts electricity. This allows the screen to function as a touch screen.
- Al (Aluminium), Si (Silicon): The glass used on the majority of smartphones is an aluminosilicate glass, composed of a mix of alumina (Al₂O₃) and silica (SiO₂). This glass also contains potassium ions, which help to strengthen it.
- Y (Yttrium), La (Lanthanum), Tb (Terbium), Pr (Praseodymium), Eu (Europium), Dy (Dysprosium), Gd (Gadolinium): A variety of Rare Earth Element compounds are used in small quantities to produce the colours in the smartphone's screen. Some compounds are also used to reduce UV light penetration into the phone.

BATTERY

- Li (Lithium), Co (Cobalt), O (Oxygen): The majority of phones use lithium ion batteries, which are composed of lithium cobalt oxide as a positive electrode and graphite (carbon) as the negative electrode. Some batteries use other metals, such as manganese, in place of cobalt. The battery's casing is made of aluminium.

ELECTRONICS

- Cu (Copper), Ag (Silver), Au (Gold), Ta (Tantalum): Copper is used for wiring in the phone, whilst copper, gold and silver are the major metals from which micro-electrical components are fashioned. Tantalum is the major component of micro-capacitors.
- Ni (Nickel), Dy (Dysprosium), Pr (Praseodymium), Tb (Terbium), Nd (Neodymium), Gd (Gadolinium): Nickel is used in the microphone as well as for other electrical connections. Alloys including the elements praseodymium, gadolinium and neodymium are used in the magnets in the speaker and microphone. Neodymium, terbium and dysprosium are used in the vibration unit.
- Si (Silicon), O (Oxygen), Sb (Antimony): Pure silicon is used to manufacture the chip in the phone. It is oxidised to produce non-conducting regions, then other elements are added in order to allow the chip to conduct electricity.
- Sn (Tin), Pb (Lead): Tin & lead are used to solder electronics in the phone. Newer lead-free solders use a mix of tin, copper and silver.

CASING

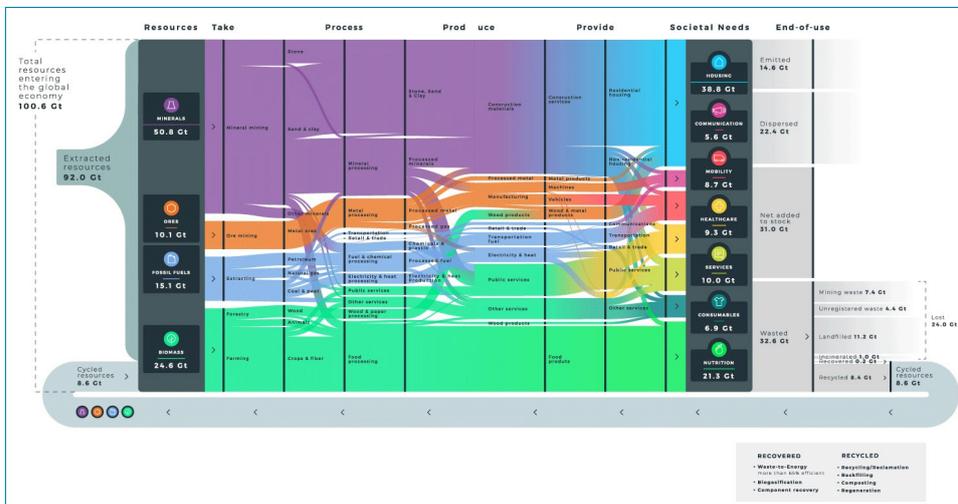
- C (Carbon), Mg (Magnesium), Br (Bromine), Ni (Nickel): Magnesium compounds are alloyed to make some phone cases, whilst many are made of plastics. Plastics will also include flame retardant compounds, some of which contain bromine, whilst nickel can be included to reduce electromagnetic interference.

© COMPOUND INTEREST 2014 - WWW.COMPOUNDCHEM.COM | Twitter: @compoundchem | Facebook: www.facebook.com/compoundchem
 Shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives licence.

Fuente: <https://www.compoundchem.com>

En el contexto global, debe tenerse en cuenta que, de acuerdo con el Circularity Gap Report 2021⁴⁴, en 2017 se superó el consumo de 100 Gt de recursos de los cuales sólo el 8,6% eran recursos reciclados a la economía, mediante materias primas secundarias, es decir, materiales reciclados. En 2015, este valor era del 9,1%, por tanto, por el momento, la circularidad de recursos tiene una tendencia negativa. Este hecho pone de relieve la necesidad de implementar un sistema económico circular que sea eficiente en el uso de recursos, para abordar los retos ambientales actuales, como es la crisis climática.

Uso global de recursos desde la extracción a la satisfacción de las necesidades sociales y el final de vida



Fuente: Circularity Gap Report, 2020. <https://www.circularity-gap.world/>

Algunos RAEE, además, pueden ser especialmente peligrosos o contaminantes, como por ejemplo los aparatos de intercambio de temperatura que contienen clorofluorocarburos (CFC), las pantallas con tubos de rayos catódicos u otros aparatos que pueden contener retardantes de llama entre sus componentes.

Los RAEE han sido dotados de una legislación específica y sectorial dada su especial relevancia y problemática, con distintas disposiciones legales, establecidas en el ámbito europeo y transpuestas al marco jurídico estatal. De esta forma, el Real Decreto 110/2015, ha sido pionero en el ámbito estatal a la hora de marcar objetivos específicos de preparación para la reutilización de ciertas fracciones de recogida de residuos. Así, dispone de unos objetivos de preparación para la reutilización para las fracciones de recogida (FR) 4, es decir, los grandes aparatos, y las FR 6, equipos de informáticos y telecomunicaciones pequeños, con un 3 % y 4 %, respectivamente. Este hecho va en consonancia con el principio de jerarquía de residuos, según el cual, las prioridades que deben orientar las políticas y legislación deben ser: prevención,

44 Circularity Gap Report 2020, disponible en: <https://www.circularity-gap.world/2020>

preparar para la reutilización, reciclaje, otras valorizaciones y eliminación, tal y como se recoge en el artículo 8 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

Alianzas y colaboraciones que consolidan la actividad

Las alianzas y las colaboraciones son claves para consolidar la actividad del proyecto de PxR de RAEE, también en el marco de la cultura de trabajo en red de la economía social. Desde sus inicios, contamos con una red de colaboradores que seguimos ampliando con el objetivo de ir desarrollando la actividad de PxR de RAEE.

En primer lugar, habría que destacar el convenio de colaboración entre la Asociación de Entidades Recuperadoras y de Economía Social y Solidaria (AEREES) que engloba a todas las entidades sociales que se dedican a la recuperación de residuos en la economía social y, en particular, el realizado con el grupo BSH Electrodomésticos España, uno de los principales productores de electrodomésticos en España. Solidança se unió al proyecto en 2016, con el objetivo de poder reparar y poner en el mercado los RAEE provenientes de Grupo BSH. Éste es un proyecto paradigmático sectorialmente, ya que promueve la reutilización de los RAEE y el alargamiento de su vida útil con nuevos ciclos de vida, teniendo en cuenta la relación entre productor y gestor de residuos, con una colaboración que incluye compartir conocimiento, facilitar la formación en reparabilidad a los técnicos de PxR y fomentar la disponibilidad de piezas para la reparación. Esto va en línea con los nuevos requisitos de los reglamentos de ecodiseño derivados de la Directiva 2009/125/CE, y con la eficiencia material.

Por otra parte, existen colaboraciones y convenios con Sistemas Colectivos de Responsabilidad Ampliada del Productor (SCRAPS), entidades que organizan, financian e informan acerca de la gestión de los RAEE, asumiendo las obligaciones de los productores.

Al mismo tiempo, colaboramos con empresas diversas, como los supermercados Caprabo o Ca Negreta (Ibiza), empresa de gestión integral de residuos con más de 40 años de experiencia en el sector.

Estos convenios y colaboraciones nos ayudan a impulsar nuestro centro de preparación para la reutilización de RAEE, así como una mejor capacitación técnica de reparación a través de las acciones formativas que nos ofrecen.

Cerramos el círculo a través de nuestras tiendas de segunda mano

Solidança contribuye a cerrar el círculo de la economía circular, devolviendo a la ciudadanía aquellos aparatos recuperados. Tras el proceso de PxR, los RAEEs disfrutan de una segunda vida, y vuelven a ponerse a la venta en las tiendas de segunda mano de Solidança/Roba Amiga.

En estas redes de distribución, ofrecemos todo tipo de productos de segunda mano. Desde ropa y complementos, pasando por muebles, hasta llegar a RAEEs (portátiles, cafeteras, neveras, teléfonos, lavadoras, entre otros). Un gran abanico de aparatos recuperados al servicio de la ciudadanía, a precios asequibles y con un año de garantía.

El valor añadido de Solidança, la creación de puestos de trabajo destinados a personas en riesgo de exclusión social

Además de reducir el impacto ambiental, la PxR de los RAEEs se alinea con el objeto principal de Solidança: la inserción sociolaboral de personas en situación de vulnerabilidad social o grave riesgo de sufrirlo. Así, el CPxR de RAEE de Solidança está formado por personas de colectivos especialmente vulnerables. Solidança, está constituida como una empresa de inserción desde 2006, y actualmente, dispone de 108 puestos de trabajo destinados a personas en situación de vulnerabilidad social, 6 de los cuales están cubiertos por el equipo del CPxR. Estas personas son participantes de itinerarios personalizados adaptados a las competencias y necesidades individuales con el objetivo de mejorar su empleabilidad. A través de los itinerarios de inserción, Solidança ofrece un trabajo remunerado, el acompañamiento o intervención social y la formación, durante períodos de tiempo que van desde los 6 meses a los 3 años, con el objetivo de que las personas que participan se puedan insertar en la empresa ordinaria al final del itinerario y, de este modo, sea una herramienta de inclusión en la sociedad. Cabe destacar que la formación en diversos ámbitos (técnica, competencias transversales, hábitos laborales y personales, entre otros), es clave en el proceso de inserción. Otro elemento clave es el acompañamiento que reciben durante todo el proceso y, sobre todo, durante la fase final de búsqueda de empleo.

Por tanto, con la PxR de RAEE de Solidança, se ofrece un servicio ambiental de gestión de residuos de conformidad con los requisitos legales, y de calidad, bajo los parámetros de los sistemas de gestión ambiental ISO 1400:2015 y EMAS; pero, además, se promueve la inserción sociolaboral a través de la contratación de personas que pertenecen a colectivos vulnerables.

Nuevas líneas de trabajo

Durante los últimos años, el CPxR de RAEE ha ido incorporando nuevas líneas de trabajo, para garantizar la calidad y la eficiencia de su gestión.

Así, desde 2016, colaboramos con el proyecto eReuse.org, de la Asociación Pangea. Esta iniciativa, por un lado, construye una red de colaboración entre entidades para promover la reutilización de aparatos informáticos. Así, participan entidades donantes de material, empresas reacondicionadoras, distribuidoras y receptoras. Por otra parte, también se facilita un programa que permite llevar a cabo un borrado de datos certificado, caracterizar los dispositivos y realizar un inventario, para cumplir con los requisitos de trazabilidad.

Por otro lado, en 2020, con la crisis derivada de la pandemia de la COVID-19, que puso de manifiesto un agravamiento de la brecha digital, potenciamos la actividad de reacondicionamiento de ordenadores, a través de la *iniciativa Reconnect@t*, para cubrir la demanda de estos aparatos a un precio social. Así, junto a la plataforma Circula.cat, dimos respuesta a las necesidades educativas de centros escolares, ayuntamientos y otras entidades. Este proyecto fue galardonado con el Premio de La Confederació 2021, en una edición dedicada a galardonar iniciativas que tuvieran un alto nivel de innovación y adecuación a la situación sobrevenida por la pandemia, manteniendo o generando oportunidades para las personas, especialmente entre los colectivos más vulnerables.

Además, el año pasado iniciamos en el RAEE el proyecto *Insértate*, una iniciativa que facilita la eficiencia en la gestión de este tipo de residuos, y que ha permitido la creación de 6 puestos de trabajo de inserción social en 2021. Además, desde Solidança se han incorporado mejoras como la adquisición de una trituradora de discos duros y una máquina de trituración de cableado. También se instaló un circuito cerrado de agua para la prueba de electrodomésticos, que permite conseguir un ahorro de hasta el 80% del consumo de agua en este tipo de pruebas.

Otras iniciativas enfocadas a la prevención de residuos: La *Reparatruck* y campañas de sensibilización ambiental

Desde la entidad también se hace mucho énfasis en promover acciones de sensibilización y concienciación de la ciudadanía, así como en aquellas para dotar de recursos educativos que promuevan el aprendizaje para consolidar la acción y promover la prevención de la generación de residuos.

Es así como desde hace años la entidad promueve campañas de educación ambiental en los centros escolares, ofreciendo una serie de charlas, talleres y visitas a la

planta de PxR de RAEE de Sant Just Desvern, así como una campaña de recogida de RAEE en los centros para hacer partícipe al alumnado. Estas acciones son muy importantes, ya que los más jóvenes están en un momento educativo muy importante de su vida y fomentar la sensibilización en esta franja de edad también implica que se pueda replicar en el entorno y familia del alumnado, lo que se prevé que sea una acción de futuro en favor de la mejora del medio ambiente, el correcto consumo y reciclaje de los recursos que tenemos.

Por otro lado, desde 2019 la entidad viene impulsando *La Reparatruck*, el servicio móvil de autorreparación cerca de casa, una furgoneta al alcance de todos los municipios donde la ciudadanía puede aprender a autorreparar gratuitamente pequeños aparatos eléctricos, aparatos electrónicos y bicicletas. Un técnico especialista asesora a las personas usuarias y les provee de las herramientas necesarias para que éstas aprendan a detectar pequeños escapes o hacer un buen mantenimiento y así fomentar la autorreparación y alargar la vida de los aparatos, evitando una compra innecesaria y sensibilizando a la ciudadanía sobre las ventajas de la autorreparación y el beneficio ambiental que implica prevenir la acumulación de residuos.

Retos de futuro

En Cataluña, para 2019, los objetivos de preparación para la reutilización de RAEE suponían alcanzar un objetivo de 737 toneladas para la FR4 y 79 toneladas para la FR6. Esto no se logró, y sólo se logró preparar para la reutilización 401 toneladas de FR4 y 51 toneladas de FR6, según datos de la Agencia de Residuos de Cataluña. De este modo, existe una necesidad social urgente de poder mejorar la gestión de los RAEE, alcanzar los objetivos legales y poder hacer frente a la crisis ambiental.

El proyecto del CPxR de RAEE de Solidança intenta ser una herramienta para abordar este reto. De cara al futuro, hay que tener en cuenta cómo se crean itinerarios de inserción en un ámbito, los RAEE, especialmente complicado técnicamente, tanto en el tratamiento como con los requisitos de trazabilidad, donde es necesaria la utilización de un programa que puede ser especialmente complicado para perfiles de inserción laboral.

Por otra parte, teniendo en cuenta el crecimiento del flujo de residuos y el incumplimiento de objetivos, nos preocupa cómo abordar el crecimiento de la actividad para poder gestionar más volumen de este tipo de residuos.

Por último, hay que tener en cuenta cómo hacer crecer la demanda y la reutilización efectiva de los RAEE. Esto ocurre, para mejorar la oferta y la cantidad de productos en las tiendas, campañas de sensibilización y comunicación; pero al mismo tiempo encontrar nuevas formas de comercialización, como por ejemplo la venta en línea.

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

Por otra parte, también se pretende aumentar la capacidad de gestión, ya que, durante 2021, Solidança empezó con la prestación de los servicios de recogida de residuos voluminosos (muebles, electrodomésticos, trastos viejos, etc.) de la comarca del Gironès así como los de recogida de residuos voluminosos puerta a puerta del municipio de Mataró, Barcelona. Esto ha supuesto un incremento de los RAEE que entran en los CPxR.

Otra parte importante consiste en poder mejorar en la gestión de la preparación para el reciclaje, ya que, por un lado, se puede mejorar la valorización material, por el aprovechamiento de materias primas secundarias, y, por el otro, también mejorar la viabilidad económica, pudiendo mejorar los ingresos de los residuos transferidos o de las materias extraídas de los RAEE.

Con todo, hay que tener en cuenta que deben encajar las distintas piezas del rompecabezas, tanto desde la perspectiva social, ambiental como económica, para que la actividad sea sostenible y se alcancen los objetivos enmarcados en la misión de Solidança.

FOCUS: Retos y perspectivas para una ley sin desperdicio

Mari Cruz Martín Redondo

Mari Cruz Martín Redondo es técnica ECG en Enraíza Derechos.⁴⁵

Han pasado ya 10 años desde que FAO alertara sobre las escandalosas cifras de pérdidas y desperdicio alimentario.⁴⁶ Desde entonces hemos manejado estos datos: aproximadamente un tercio de las partes comestibles de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia, lo que representa alrededor de 1.300 millones de toneladas al año.

Y desde esa fecha, numerosas organizaciones, plataformas, gobiernos y entidades públicas y privadas han ido dando pasos para atajar este gran problema que convive, a la vez, con el aumento del hambre en el mundo.

10 años más tarde, según el Índice de desperdicio de alimentos 2021, publicado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA),⁴⁷ en el mundo se desperdician 931 millones de toneladas de alimentos cada año (este estudio hace referencia a hogares, comercio minorista y restauración y servicios de alimentación pero no incluye todo lo que se pierde y desperdicia en las fases de cosecha y manufactura).

45 Enraíza Derechos trabaja desde 1985 por un mundo sin hambre y sin pobreza, sostenible y en igualdad, en el que todas las personas puedan disfrutar de sus derechos. Su trabajo se basa en la promoción de una alimentación suficiente, saludable, sostenible y justa para todas las personas, a través de modelos de producción y consumo responsables, y desde un enfoque de derechos humanos. En 2015 puso en marcha la iniciativa yonodesperdicio.org y recientemente ha promovido la creación del colectivo #LeySinDesperdicio formado por organizaciones y activistas que llevan años denunciando el desperdicio de alimentos y sus graves consecuencias.

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

47 <https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>

Reducir el desperdicio es una de las acciones más importantes que podemos implementar para luchar contra la crisis climática y mejorar la resiliencia de nuestro sistema alimentario. El desperdicio tiene un impacto ambiental, social y económico significativo para todos los países y regiones: es responsable de casi un 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero y provoca el agotamiento de recursos naturales, supone unas pérdidas económicas billonarias y afecta gravemente a la garantía del derecho humano a la alimentación de millones de personas.

Avances normativos frente al desperdicio

En 2018, la Comisión Europea adoptó la Directiva sobre residuos,⁴⁸ que vincula a los estados miembros de la UE a comenzar a medir y reportar su desperdicio de alimentos desde el año 2020. Sin embargo, la Directiva retrasó la revisión de los objetivos hasta el año 2023. La Comisión está actualmente desarrollando propuestas jurídicas vinculantes para ello, incluyendo decisiones críticas sobre el porcentaje de reducción (con opciones que van del 20% al 50% para 2030) y su alcance (solo a nivel minorista y de consumo, o de la granja a la mesa).

En el año 2019 se aprobó la Decisión Delegada (UE) 2019/1597⁴⁹ de la Comisión de 3 de mayo de 2019 por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a una metodología común y a los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios. Esta decisión no solo establece una base metodológica para la medición del desperdicio alimentario en los diferentes Estados miembros, sino que los obliga a realizar tales mediciones a lo largo de toda la cadena agroalimentaria de manera anual y reportarlas.

Quedan solo 8 años para alcanzar la meta 12.3 de la Agenda 2030, y la evolución observada en esta última década no nos hace ser optimistas.

Como dice el informe⁵⁰ de la organización FeedBack, no hay tiempo que perder: solo en la UE, en 2021 se importaron casi 138 millones de toneladas de productos agrícolas, por un valor total de 150.000 millones de euros, mientras se desperdicia una cantidad mayor: 153,5 millones de toneladas de alimentos cada año. Sin duda, cifras bochornosas cuando nos encontramos en medio de una crisis alimentaria y climática que, tras la pandemia y la guerra en Ucrania, dejará un panorama de hambre desolador.

48 Directiva (UE) 2018/ del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos (boe.es), disponible en: <https://www.boe.es/doue/2018/150/L00109-00140.pdf>

49 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019D1597&from=ES>

50 <https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>

Desde el informe se insta a la Comisión a establecer un marco jurídico que proponga reducir el desperdicio en un 50% desde la granja a la mesa para 2030, y apelan a los responsables políticos, ciudadanía y organizaciones a unirse a dicha petición. La regulación para reducir el desperdicio de alimentos ha estado en la agenda política de UE durante más de una década, pero no se ha actuado todavía con contundencia. Los diferentes países tienen el potencial para regular y lograr este ambicioso objetivo. Han sido pioneras en este tema la ley francesa y la italiana, ambas de 2016, pero no existe ninguna ley en Europa, a nivel estatal, que avance en el concepto de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario en su totalidad en todos los eslabones de la cadena.

En nuestro país, en el marco de la Estrategia Nacional «Más alimento, menos desperdicio»,⁵¹ se han ido desarrollando diferentes acciones y materiales de estudio, sensibilización y propuestas de mejora desde 2014, pero todas ellas con carácter informativo y voluntario. Una de las acciones más difundidas ha sido el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares,⁵² que se viene realizando desde 2015 con el objetivo de medir y hacer seguimiento de la evolución de este dato de cara a las nuevas obligaciones de reporte ante la UE de la cantidad de residuos alimentarios generados en los distintos eslabones de la cadena alimentaria, establecidas en la Directiva (UE) 2018/851 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos.

Diferentes campañas de sensibilización han llegado también a la ciudadanía, pero es necesario abordar este problema de forma integral, incluyendo a todos los agentes de la cadena alimentaria. Muchos estudios han situado la mayor parte del desperdicio en la fase de consumo (más de un 40%), pero no debemos olvidar intervenir en las fases en las que se produce el resto, haciendo un análisis cuantitativo y también cualitativo de las causas por las que se desperdicia en cada eslabón, teniendo en cuenta que todos ellos están interconectados y que lo que ocurre en uno afecta también en los demás. Las pérdidas producidas en el campo no son totalmente responsabilidad del campo, de la misma forma que el desperdicio en la fase de consumo no siempre es atribuible a comportamientos irresponsables de las personas consumidoras. Se necesita un análisis sistémico e integral y no se puede intervenir en cada fase de manera aislada.

El pasado 7 de junio se aprobó en el Consejo de Ministros el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario⁵³ (LPPDA). Este proyecto ha contado con diferentes fases de consulta y hemos podido hacer aportaciones para incluir factores clave que creemos prioritarios para conseguir reducciones significativas; sin

51 <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/>

52 Datos del desperdicio alimentario en hogares (mapa.gob.es)

53 <https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/el-gobierno-aprueba-una-ley-pionera-contra-el-desperdicio-alimentario-para-su-tramitacion-parlamentaria/tcm:30-620817>

embargo, se han eliminado cuestiones que veíamos positivas y que estaban recogidas en el primer texto que comenzamos a valorar.

Tras varios años trabajando desde diferentes agentes de la sociedad civil, celebramos esta noticia con un sabor agridulce: habrá ley, si se finaliza el trámite parlamentario, pero no todo lo ambiciosa y valiente que venimos reclamando. Creemos que estamos perdiendo una gran oportunidad de contar con una ley pionera que ataje el problema desde la raíz.

A continuación, se recogen los puntos más importantes que nos preocupan de esta futura ley y que compartimos con toda la ciudadanía desde la campaña ¡Por una #LeySinDesperdicio!,⁵⁴ creada de manera colectiva con diferentes asociaciones y activistas con la esperanza de transformar si nos implicamos de verdad.

10 puntos para una #LeySinDesperdicio:

1. Centrar los esfuerzos en evitar las pérdidas y el desperdicio y no en la gestión de excedentes. La Ley fija una jerarquía de prioridades de obligado cumplimiento (artículo 5), la primera de las cuales es la utilización para la alimentación humana, a través de donaciones a empresas sin ánimo de lucro o bancos de alimentos. La donación es una medida válida pero no debe ser la primera: la prevención de excedentes debe orientar los principios de la Ley y de los planes de prevención que serán que elaborarán los diferentes agentes de la cadena. El articulado de la ley va diluyendo el reto que el título presenta: la prevención.
2. Medir las pérdidas y el desperdicio en todas las fases de la cadena alimentaria. Hasta ahora se han publicado las cifras del desperdicio asociada al consumo en los hogares, pero desconocemos los datos de otras fases. Estas cifras deben de ser cuantificadas y reportadas en línea con la Decisión Delegada de la Comisión, ya mencionada.
3. No solo medir cuánto se desperdicia sino cómo se desperdicia y por qué, para poder establecer medidas correctoras.
4. Apoyar e impulsar la rebusca o el espigueo para reducir el desperdicio y cuantificar las pérdidas alimentarias en el sector primario. Muchas de las pérdidas que se producen en el campo son aprovechables, aunque no se destinen a la venta por no reunir los requisitos establecidos por el proveedor, por cuestiones estéticas o por la caída de precios. La prevención en el sector primario debería ser prioritario y serviría también para poner el valor el trabajo del campesinado y aprovechar mejor la producción. Muchos de los informes sobre desperdicio no contemplan las pérdidas de alimentos antes de su entrada en el canal de comercialización, no

54 <https://mailchi.mp/enraizaderechos/leysindesperdicio>. Puedes apoyar esta iniciativa firmando en la web leysindesperdicio.org

se conocen cifras; esto no quiere decir que no existan. El informe de WWF⁵⁵ *Enviado a la basura: pérdida global de alimentos en las granjas*, evidencia que se trata de un punto crítico a tener en cuenta en las actuaciones frente al desperdicio.

5. Definiciones consensuadas y claras: definir de manera clara qué son las pérdidas y el desperdicio de alimentos para no dejar espacio a la interpretación.
6. Que la medición sea obligatoria para todos los actores a lo largo de la cadena. No podemos medir la evolución si no tenemos cifras de partida.
7. Incluir acciones y medidas que faciliten el cumplimiento de la ley y sancionar a quienes intenten esquivarla. El capítulo de sanciones ha sido el más criticado y mediático en el anuncio de la ley, pero, hasta la fecha, hemos visto que las recomendaciones y protocolos voluntarios no han servido para atajar el problema. Hasta la fecha, resulta más barato tirar que prevenir y, aunque es un tema complejo, no se puede obviar este tema si queremos atajar el impacto que tiene el desperdicio. Somos conscientes del esfuerzo que tendrán que hacer las empresas, por lo que vemos necesario un acompañamiento y ayuda, sobre todo para las pequeñas y medianas empresas, para que el cumplimiento de la ley no sea un castigo sino una oportunidad de mejora.
8. Que la administración tenga un papel importante de vigilancia para el cumplimiento de la ley.
9. Marcar plazos para su desarrollo e instrumentos para su puesta en marcha. La Ley irá acompañada de un Reglamento que la desarrolle y de un Plan Estratégico con mayor detalle de todas acciones; todo ello precisará de recursos e instrumentos que faciliten su eficiencia y apropiación por parte de todos los agentes.
10. Incluir un espacio de gobernanza donde todos los actores puedan participar en la implementación y el seguimiento de la ley y sirva de acompañamiento para para su adecuada aplicación.



55 https://wwfar.awsassets.panda.org/downloads/resumen__enviado_a_la_basura.pdf

EL FIN DE LA SOCIEDAD DEL DESPILFARRO. REPENSANDO NUESTRO MODO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN Y LOS RESIDUOS

Esta ley no caminará sola; ya son varias las comunidades autónomas⁵⁶ y municipios que cuentan con Estrategias y Planes de Acción y otra ley aprobada recientemente, la Ley 7/2022 de 8 abril de residuos y suelos contaminados para una economía circular,⁵⁷ prevé medidas para prevenir la generación de residuos alimentarios en la producción primaria, en la transformación y la fabricación, venta minorista y otros tipos de distribución, en restauración y hogares. En esta última década se han puesto en marcha muchas y buenas prácticas internacionales, estatales y locales que pueden enriquecer este proceso hasta la aprobación de la ley.



56 Plan para luchar contra el despilfarro de alimentos en Euskadi, 2018, disponible en: <https://zerodespilarro.elika.eus/es/estrategia-vasca/>; Estrategia Sin Desperdicio 2030 (Castilla-La Mancha) Decreto 19/2019 de 26 de marzo por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha, disponible en: <https://www.castillalamancha.es/gobierno/desarrollosostenible/estructura/dgagencons/actuaciones/estrategia-contra-el-desperdicio-alimentario-en-castilla-la-mancha-sin-desperdicio-2030>; Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentario (Cataluña), disponible en: <https://dogc.gencat.cat/es/document-del-dogc/?documentId=870633>; Estrategia contra el despilfarro de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria (2019). Decreto 56/2019 de 11 de abril, disponible en: <https://boc.cantabria.es/boces/verAnuncioAction.do?idAnuBlob=337823>

57 Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. (boe.es)

Desde la sociedad civil pedimos y esperamos que no sea una ley de gestión de excedentes, sino una auténtica y valiente ruta hacia la prevención y una apuesta por la producción y consumo sostenible que afronte las causas estructurales de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Cada actor de la cadena alimentaria tiene intereses y características muy diferentes y será complicado llegar a un consenso, pero la realidad nos demuestra que nos encontramos ante un sistema alimentario insostenible, ineficaz e injusto, ante el que no caben más demoras ni excusas.

Estamos a tiempo, pero necesitamos hacerlo bien, desde el campo hasta la mesa, conscientes de que la suma de nuestras pequeñas acciones tiene un impacto global importante e ineludible. Esta ley, que podría ver la luz en enero de 2023, es una gran oportunidad.

Este Dossier se propone visibilizar e indagar en las respuestas sociales y en los espacios de resistencia que se oponen al paradigma de la sociedad de consumo y del despilfarro (con especial atención a la dimensión alimentaria, tecnológica y textil) y profundizar de ese modo sobre los retos y las oportunidades que, sobre la base del diagnóstico disponible, permitan explorar nuevas vías para aminorar la carga ambiental previniendo la generación de residuos y los efectos contaminantes.

En ese sentido, el trabajo consta de tres artículos que nos relatan, desde la dimensión más experiencial, propuestas y acciones que, desde el ámbito de la economía social y solidaria, abordan varias dimensiones de la vida cotidiana: desde los alimentos (de la mano del proyecto de la Fundación Espigoladors), al textil, mobiliario, etc. (a través del testimonio de los Traperos de Emaús de Navarra), a los aparatos eléctricos y electrónicos (de la mano de la Fundación Solidança). La parte final del trabajo reserva una atención especial al debate reciente sobre el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario a través de la plataforma #LeySinDesperdicio (gracias a la contribución de Enraíza Derechos), que constituye una aproximación crítica y una llamada de atención a la aprobación del proyecto antes mencionado.



Con la colaboración de:

