

III Jornadas de Justicia Alimentaria 2023

Comunicaciones

FuHem

educación+
ecosocial



Desperdicio de alimentos, consecuencia de la economía del despilfarro.

José Ramón González Parada, miembro de Carta contra el Hambre

Sociólogo. Desempeñó sus actividades profesionales en el campo de la ayuda al desarrollo, especializándose en la evaluación de proyectos y colaborando en cursos de cooperación al desarrollo en instituciones públicas, universidades españolas y latinoamericanas.

Mi tesis es que el modelo de consumo no atiende a razones de prevención del desperdicio, sino que al contrario lo promueve incesantemente al sostenerse sobre una pulsión consumista aupada en la economía del despilfarro.

La Comisión Europea al declarar el año 2014 como el año europeo contra el desperdicio de alimentos, propuso una confusa hoja de ruta para reducir la destrucción de comida en un 50% para el año 2025.

Estas apuestas internacionales responden siempre al mismo patrón: diagnóstico descriptivo generalmente bueno, manifestación de asombro ante la extensión del problema, año santo compostelano, una fecha en el horizonte suficientemente lejano y un propósito de la enmienda cuantificado. Esta conmovedora propuesta tiene sus pequeños problemas, el primero es el de la definición de desperdicio, y el segundo el cálculo de los desperdicios existentes en 2014, la línea de base, ambigüedades que permiten muchas trampas de cálculo, y no sería la primera vez. Dentro de dos años si alguien se acuerda y seguimos haciendo Jornadas como ésta, veremos qué ha pasado.

El Diccionario de Uso del Español, de María Moliner, define desperdicio como «parte no aprovechable de una cosa o lo que queda de una cosa después de aprovechar parte de ella» y referido el verbo desperdiciar «gastar o dejar que se gaste o se pierda una cosa sin obtener provecho de ella o sin obtener todo el provecho posible» lo relaciona con bazofia, deshechos, despojos, detritus, migajas, mondaduras, peladuras, pellejo, raspa. Si vamos al Diccionario de la Real Academia en la primera acepción define desperdicio como derroche de la hacienda o de otra cosa, y en la segunda acepción como residuo de lo que no se puede o no es fácil aprovechar o se deja de aprovechar por descuido.

Llevado a los alimentos resultaría que los desperdicios tanto pueden ser partes no aprovechables, como de difícil aprovechamiento, o partes que se pierden por descuido, por mal manejo o por derroche. El concepto de desperdicio alimentario resulta por tanto de difícil concreción, con una amplia casuística que responderá en su interpretación a los intereses o categorías previas del analista. Además es un concepto volátil, según culturas, según clases sociales, y también según el tiempo.

La FAO distingue entre pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena alimentaria; las pérdidas se dan especialmente en la fase de producción y distribución de alimentos, mientras que los desperdicios corresponden a la última fase de la distribución –venta minorista– y a la de consumo.

Esta distinción resulta muy interesante. “Pérdidas” trae a la mente la idea de “pérdidas y ganancias” de los estados contables, que a su vez nos hablan de mercancías. No es de su valor de uso de lo que informan las estadísticas referidas a las pérdidas de alimentos destinados al consumo humano, necesariamente bajo la forma de mercancías, sino de su valor de cambio. De ahí lo pertinente que resulta que hablen de “pérdidas”. Por otra parte este enfoque crea nuevas preguntas pues existe producción de alimentos para el autoconsumo o para el regalo que por no ser mercancías no pueden contabilizarse –en el caso de que se malogren o estropeen– como pérdidas. Toda una invisible producción de alimentos que queda fuera del campo analítico del neoliberalismo.

La idea de desperdicio –más relacionado con el comportamiento de los vendedores minoristas y los consumidores– supone que el alimento desperdiciado ya cumplió su función como mercancía, ya se realizó. Consumido o no, está fuera del mercado, y reintroducirlo en el circuito mercantil será la opción del reciclaje.¹ Por tanto el desperdicio de alimentos ya no entra en los cálculos mercantiles, al supermercado ya no le importa, salvo como hipocresía de responsabilidad social corporativa. O sí le importa, y mucho, que siga existiendo, pues todo desperdicio supone un exceso de compra. Desde el punto de vista del comerciante local, minorista, el desperdicio de alimentos en sus estanterías, supuestamente derivado de un comportamiento técnicamente inadecuado, se convierte en pérdidas netas, y aquí encontraremos una diferencia sustancial con las pérdidas en el sector de las grandes superficies.

Se instala la idea de que el sector productivo no desperdicia nada, aunque sufre pérdidas. Y se traslada la responsabilidad al final de la cadena; será en la tiendita de abajo y en el propio domicilio, donde se desperdician alimentos, por culpa de la mala gestión de los vendedores minoristas y de la mala gestión de compras de los consumidores. Parece que las grandes superficies tampoco desperdician aunque pueden tener pérdidas. La discusión acerca de si son pérdidas o desperdicios también podemos llevarla de la cocina al plato con una casuística tan amplia que muchos desperdicios podrán pasar a la categoría de pérdidas, aligerando así la responsabilidad de los consumidores; o al menos trasladando esa responsabilidad de la indolencia consumista a la ineficiencia en la preparación de alimentos. Esta traslación de responsabilidad de la moral a la técnica dará mucho juego en la difusión de campañas amables hacia los consumidores finales.

El desperdicio de alimentos es un caso particular del despilfarro productivo, no más irracional e insostenible que la basura tecnológica o los desplazamientos individuales en coche en ciudades saturadas. Pero en la esfera doméstica el desperdicio de alimentos tiene una connotación moral propia, que lo diferencia de otras formas de consumismo. No es el despilfarro lo que preocupa, sino las sobras que acaban en la basura. En nuestra generación y en las que nos precedieron tirar comida supone un problema moral; no es un reproche a la mala planificación doméstica, es un reproche al desprecio de la necesidad, y si la familia ya no tiene esa necesidad perentoria de aprovechar hasta la última hebra de carne adherida

¹ La otra opción será la de reutilizarlo mediante técnicas de conservación o mediante la donación. El objetivo, dentro de la conocida regla de las tres erres –reducir, reutilizar, reciclar– será el de reducir el desperdicio mediante mejoras en la organización de la compra y en la técnica culinaria

al hueso, es un reproche vicario al desprecio de la necesidad de otros. Pervive en ese reproche un anhelo de solidaridad vital que se ve cuestionado cuando se tira comida a la basura. Por eso resulta tan fácil y tan manipulable desviar el problema del despilfarro de los alimentos a la esfera familiar.

Economía del despilfarro y desperdicios de alimentos

En una economía del despilfarro el desperdicio de alimentos es inevitable; sin embargo no es inevitable una economía del despilfarro. Si queremos acabar con el desperdicio de alimentos, hay que superar la economía del despilfarro.

El escándalo que supone el hambre y el gran volumen de desperdicios de alimentos escala mundial alimenta la ilusión de un equilibrio compensatorio, por el que lo desperdiciado pase a ser utilizado por los necesitados, equilibrio solo realizable desde la mesa de un despacho. La situación es escandalosa, sí, pero son dos escándalos distintos, que no pueden compensarse o equilibrarse entre sí.

La necesidad de disminuir el despilfarro en la producción, distribución y consumo final de alimentos no puede fiarse a la recuperación o reciclado para su redistribución benéfica; aparte de que no es técnicamente viable, ni ética ni políticamente es admisible que la pobreza pueda ser considerada el sumidero de la opulencia. Ni tampoco puede fiarse la alimentación de la población necesitada a la existencia de comida sobrante aprovechable. La reducción de los desperdicios es un problema que debe separarse de la idea de reparto de alimentos, aunque coyunturalmente aparezcan relacionados.

Puesto que el sistema global de producción de alimentos se muestra tan despilfarrador e ineficiente, la cuestión de la reducción de los desperdicios resulta fundamental para una economía sostenible. O al menos resulta fundamental para mantener un relato coherente sobre el sistema económico. La economía del despilfarro que rige en el mercado global no puede mantenerse indiferente ante una cuestión tan sensible como la alimentación, y más cuando mil millones de personas en el mundo pasan hambre; pero tampoco puede cambiar su naturaleza, por eso fragmenta el análisis, difumina el problema y tira balones fuera.

El desperdicio de alimentos es una "cosa" aislada, que hay que mitigar o hacer disminuir con las herramientas adecuadas, con la buena metodología, y dentro del mercado. El esquema discursivo es prácticamente igual al planteado en la ayuda al desarrollo para luchar contra la pobreza: se reconoce un problema, se cuantifica, se sitúan las causas inmediatas, se identifican medidas y metodologías, se cuida de que ninguna medida desborde los límites impuestos por el mercado, se acota el lenguaje técnico –qué es pobreza, qué es desperdicio– se seleccionan buenas prácticas, y finalmente se hacen congresos y se editan informes.

Imaginemos posibilidades; si una cosechadora desperdicia, digamos, el 10% de la recolección, podemos invertir en una cosechadora más eficiente, siempre y cuando el coste de esta nueva cosechadora sea menor que el precio de venta de la cosecha adicional conseguida.

La asimetría entre el alimento como mercancía y el alimento como valor de uso se comprende mejor desde la categoría "despilfarro", que engloba pérdidas, desperdicios y residuos, y afecta tanto a la producción como al consumo.

Por último, las pérdidas y desperdicios se refieren exclusivamente a la producción inicialmente destinada al consumo humano. Por tanto, no se contabiliza a producción agraria destinada a la alimentación animal; sin embargo el despilfarro de alimentos tiene mucho que ver con el intercambio negativo de calorías entre el mundo vegetal y animal.

De la misma manera si una hacienda se destina al biocombustible y su cosecha se pierde o se abandona, tampoco entra en la contabilidad de pérdidas y desperdicios de alimentos, pues su producción no estaba destinada al consumo humano. Para este fin ya estaba perdida de antemano.

Pero queda flotando una hipótesis razonable, que el desperdicio se reparte casi a partes iguales entre la producción y elaboración de la materia prima, la distribución y finalmente el consumo doméstico. Sin embargo, aunque los volúmenes sean comparables, se trata de dos situaciones diferentes, de dos procesos de naturaleza distinta, solo unidos indirectamente en la matriz del modelo de producción y consumo. Y queda claro también que el interés se ha centrado en esta fase final.

Concluyendo: los desperdicios de alimentos son el resultado de un insostenible sistema de producción, procesamiento, distribución y consumo, modelado por las estrategias de maximización del beneficio del agronegocio. La sobreproducción agraria, el sobre stock en las grandes superficies de distribución y las técnicas de venta son causa de grandes volúmenes de desperdicios, que paradójicamente aumentan los beneficios del agronegocio, trasladando las pérdidas a los productores y consumidores. Las fuerzas que impulsan el despilfarro son la concentración de la producción agrícola, el aumento del comercio mundial de larga distancia, los hábitos de consumo y el abandono de la elaboración doméstica.

Despilfarro Alimentario

José María Santos y Ana Sánchez, miembros de despilfarroalimentario.org

Colectivo vinculado centrado en el despilfarro alimentario, como una de las causas y consecuencias de un modelo alimentario que genera hambrientos y subalimentados en serie.

"Lo que la sociedad desecha es lo opuesto a lo que aprecia"
Carolyn Steel

El derecho a la alimentación, como tal, está reconocido desde la aprobación de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales y a pesar de esto, alrededor de treinta países lo han incorporado a su ordenamiento jurídico constitucional. El hambre es la dimensión extrema de los desequilibrios existentes entre los distintos países y debe ser abordada urgentemente para afrontarla con eficacia. El problema del hambre es un asunto complejo con muchas vertientes, pero aquí queremos centrarnos en la referida al despilfarro de alimentos, porque es, a la vez, causa y consecuencia de un sistema perverso; no se trata solamente de la dimensión alimentaria, puesto que nos referimos a todo la estructura económica, social, política, etc.

Hemos perdido la capacidad de diferenciar entre valor y precio. El despilfarro representa nuestra forma de vida, no solo por lo que arrojamus, sino por lo que consumimos y por cómo está hecho. De todos los desperdicios uno de los más dañinos es el de la propia comida que no sólo implica la carencia de un bien esencial para la supervivencia,² sino que supone el desperdicio de todos los recursos necesarios para producirlos: agua, suelo, energía, minerales... e incluso la vida que se dedicó a generarlos.

No falta producción, sino el acceso al alimento para varios miles de millones de personas, algo que se podría erradicar, o al menos aliviar de forma muy significativa, simplemente reduciendo este despilfarro.

El número de personas afectadas por el hambre aumentó hasta 828 millones en 2021, lo que supone un incremento de unos 46 millones desde 2020 y de 150 millones desde 2019. En total, se calcula que 3 100 millones de personas no tienen acceso a una dieta saludable.³

² Según el relator especial de la ONU para el Derecho a la Alimentación entre 2000 y 2008, Jean Ziegler, esta situación fue responsable del 58% de la mortalidad en 2006", Katty Cascante Hernández, «Las relaciones internacionales de los alimentos», *Política exterior*, vol. 31, núm. 177, 2017.

³ FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. Adaptación de las políticas alimentarias y agrícolas para hacer las dietas saludables más asequibles*, FAO, Roma, 2022, disponible en: <https://es.wfp.org/publicaciones/el-estado-de-la-seguridad-alimentaria-y-la-nutricion-en-el-mundo-informe-sofi-2022>

¿Cuánto se desperdicia?

Aunque es difícil tomar un dato como exacto e inapelable, hay un cierto consenso en considerar que se despilfarra un tercio de la producción (materias primas alimentarias) y un quinto de los alimentos (producciones ya listas para consumir) de forma global en el mundo. Este tercio de producción supone desperdiciar:

- 1.300 millones de toneladas de Tn de alimentos al año, sin contar las pérdidas en cambio. Aprovechar este volumen de desperdicio entre los dos mil millones de hambrientos, proporcionaría 1,8 kg por persona y día (un suplemento de unas 250 kcal/día a cada persona malnutrida en el mundo, que es una estimación del déficit que sufren para alcanzar el mínimo vital)
- El 25% del agua empleada en la agricultura, que es uno de los recursos críticos más escasos y generadores de guerras.
- 300 millones de barriles de petróleo
- Incrementar un 15% las emisiones de CO₂, que equivalen a unos 3.300 millones de toneladas y que representa la tercera fuente de emisiones (tras EEUU y China)

Por otra parte, debemos comparar otras magnitudes que nos sitúen frente al problema del hambre. Según la ONU, se necesitarían unos 30.000 millones de dólares al año para erradicar el hambre en el mundo (que no es capaz de recaudar entre sus miembros). Un dato que podemos poner en relación con los 1'6 billones de dólares al año que se gastan en armamento (53 veces más) o que la cifra necesaria para acabar con el hambre supondría un 1% de lo entregado en el rescate a la banca en la pasada "crisis"

Conceptos y datos

Es difícil establecer un dato fidedigno y global, dado que ningún organismo ni país ha establecido una metodología común para evaluar el despilfarro de alimentos en el mundo. Sin embargo, algunos análisis pueden servirnos de referencia:

- Desperdicio: según la FAO,⁴ alrededor del 14 % de la producción alimentaria mundial sigue perdiéndose después de recolectarse y antes de llegar a las tiendas, a lo que habría que sumar que el 17 % de nuestros alimentos acaba siendo desperdiciado en la venta al por menor y por los consumidores, especialmente en los hogares.⁵
- Pérdidas: en la mayoría de estudios sobre el despilfarro de alimentos, se obvia la valoración de las pérdidas y desperdicio que se produce en todas las granjas del

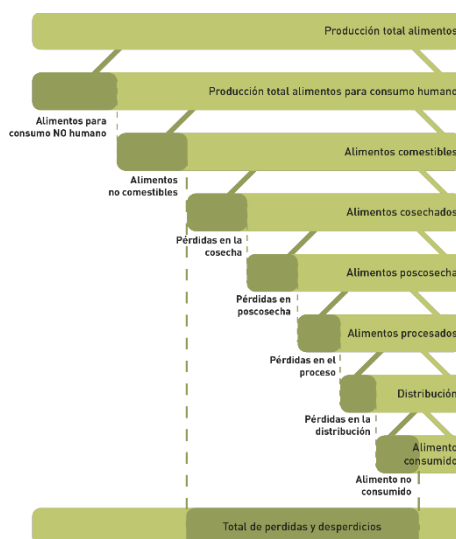
⁴ FAO, *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019*, disponible en: <https://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>

⁵ ONU, Programa para el medio ambiente, *Índice de desperdicio de alimentos 2021*, disponible en: <https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>

mundo y que según el último informe de WWF⁶ podrían alcanzar los 1.200 MTm, que se añaden a los 1.300 MTm que se da en las fases posteriores de la cadena, desde la venta de los productos en granja hasta el consumidor final. 2.500 MTm en total.

Cerca del 40% de lo producido nunca llega al plato para el que se produjo.

La siguiente gráfica nos muestra cómo se van generando las pérdidas y desperdicios (despilfarro a la postre, porque es salvable en un gran porcentaje) a lo largo de la cadena alimentaria:



Valoración en peso o energía

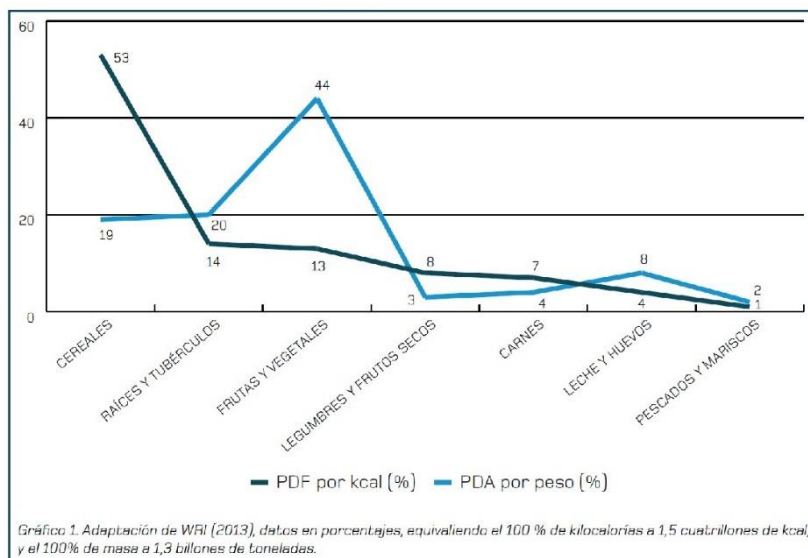
Para ser más exactos en la valoración de los desperdicios, se debe tener en cuenta no sólo la cantidad, sino la energía/nutrición que aporta y el valor económico que supone.

Como señala el informe "Reduciendo el desperdicio y la pérdida de alimentos del World Resources Institute", vinculado a la FAO, entre los tipos de alimento varía mucho el aporte calórico por kilogramo. Por ejemplo, un kilo de harina de trigo contiene un 12% de agua y 3.643 kilocalorías, mientras que uno de manzanas, de media, tiene un 81% de agua y 1.704 kilocalorías. "Por esa razón, medir por el peso no refleja de forma coherente la energía desperdiciada que podría haber sido consumida por la población". La alternativa es cuantificar las calorías.

⁶ WWF, *Enviado a la basura: pérdida global de alimentos en granjas*, 2021, disponible en: https://wwflac.awsassets.panda.org/downloads/wwf_resumen_enviado_a_la_basura.pdf

De esta forma, en el ranking de despilfarro mundial, los cereales se situarían en cabeza de la lista, con un 53% de la energía perdida. Le seguirían las raíces y tubérculos (14%) y frutas y verduras (13%), como se puede ver en el siguiente cuadro:

Comparativa de PDA por peso y por calorías



Formas de desperdicio:

Es importante tener en cuenta las distintas formas en las que estamos desperdiciando alimentos que deberían ir a consumo humano. Algunas son evidentes, pero otras son debidas a ineficiencia de los procesos o de los sistemas de consumo alimentario.

Despilfarro en sí mismo:

Alimentos que van a la basura de forma directa (en hogares, restaurantes, comedores, distribución, etc...) o de forma indirecta (por exceso de transporte o sucesivas transformaciones del producto, manejo inadecuado, recolección muy temprana...) «Muchos supermercados exigen que las frutas y verduras tengan un color, una forma y un tamaño determinados. De no ser así, se rechazan cosechas enteras y los alimentos se pudren. Esto conlleva que haya agricultores en Kenia que pierdan tanto el dinero que iban a percibir por la cosecha en el mercado europeo, como la posibilidad de venderla en el mercado local. Miles de piezas de fruta que podían haber tamizado el hambre del país».⁷

Sobrealimentación

⁷ Mario Crespo, *La vacuna contra el hambre*, Madrid, Ediciones en el mar, 2021, p. 121.

En los países desarrollados podemos hablar ya de una epidemia de obesidad. Según los datos de 2016 de la OMS, más de 1900 millones de adultos (el 39% de la población mundial) tenían sobrepeso y se constata cómo desde 1975, la obesidad se ha casi triplicado en todo el mundo.⁸

En 2020, casi 3.100 millones de personas no pudieron permitirse mantener una dieta saludable, es decir, 112 millones más que en 2019, lo cual refleja los efectos de la inflación de los precios de los alimentos al consumidor derivada de las repercusiones económicas de la pandemia de la COVID-19.

La sobrealimentación y la desnutrición son dos fenómenos interconectados, originados por el actual sistema alimentario global y solapados en la tercera parte de los países con menores ingresos.⁹

«Todas las formas de malnutrición tienen un denominador común: los sistemas alimentarios, que no son capaces de proporcionar a todas las personas una dieta saludable, segura, asequible y sostenible. Para cambiar esta situación será necesario actuar en todos los ámbitos de la alimentación, desde la producción y el procesado, pasando por el comercio y la distribución, la fijación de precios, la comercialización y el etiquetado, hasta el consumo y los residuos. Todas las políticas e inversiones relevantes deben ser radicalmente reexaminadas».

Como ejemplo de estas políticas, vemos «el hecho de que el sector alimentario de Estados Unidos produzca el doble de comida de la que pueden ingerir los ciudadanos de manera segura plantea un problema tanto a los productores como a los consumidores, ya que exige que las empresas vendan «a la fuerza». El resultado son promociones de tamaño extra y dos por uno, y se invierten miles de millones de dólares en presionar al Congreso, patrocinar estudios «amigos» y hacer publicidad dirigida a los niños. Puesto que la comida basura genera con diferencia mayores beneficios, ahí es donde va destinado el grueso del presupuesto».¹⁰

Modelos alimentarios

El engorde de animales a base de materias primas que podrían ser consumidas directamente por los seres humanos podría no considerarse despilfarro en sí mismo, pero podemos contabilizarlo así por dos motivos:

⁸ OMS, *Obesidad y sobrepeso 2021*, disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

⁹ Jonathan C Wells et. al., «The double burden of malnutrition», *The Lancet*, 15 de diciembre de 2019, disponible en: <https://www.thelancet.com/series/double-burden-malnutrition>

¹⁰ Marion Nestlé, *Food politics*, 2002. Citado por Carolyn Steel en *Sitopía*, Capitán Swing, Madrid, 2022, pp. 81-82.

- Es mucho más ineficiente: por ejemplo, para producir 1 kcal de alimento de carne de vacuno, es necesario emplear 34 kcal de energía (carburante, fertilizante, procesado, etc).
- Resta recursos de tierras, agua, etc. para producirlos, generalmente en países empobrecidos y ahí encontramos ejemplos paradigmáticos como el caso de la palma en Indonesia, la soja en Uruguay o el ganado en Brasil.

La ganadería extensiva, a base de pastos, o la ganadería que aprovecha residuos alimentarios no consumibles por el ser humano (el cerdo o las gallinas de los corrales de los pueblos) no compiten por los alimentos. Son ejemplos de proveedores netos de alimentos. La ganadería intensiva sí compete, pues se alimenta a base de cereales (trigo, cebada, maíz) y oleaginosas (soja) que restan materias primas y recursos para producir cultivos primarios o generan presión sobre el medioambiente (deforestación o contaminación por químicos). Por ejemplo, producir proteína animal consume 8 veces más de agua que la misma cantidad en proteína vegetal (legumbres especialmente).

Usos no alimentarios de los alimentos

También debemos tener en cuenta el despilfarro de recursos que no se dedican a producción de alimentos por destinarlos a usos no alimentarios. No es un despilfarro del alimento en sí, sino de los recursos previos, como dedicar tierras a los agrocarburos para los vehículos, o para la producción masiva de textiles del mundo rico, o flores o productos secundarios de alimentación (cacao, café, ...) o harinas de pescado.... Son además recursos robados a los productores primarios de países empobrecidos, que por tanto se les priva de su fuente natural de producción y acceso a los alimentos básicos.

Conclusiones:

Los alimentos del siglo XXI responden a un sistema mundial deconstruido que prioriza el agronegocio y el beneficio financiero antes que la disponibilidad, idoneidad y sostenibilidad alimentaria.

Esto se refleja, por ejemplo, en propuestas globales como las de la famosa Agenda 2030, presuntamente centrada en los derechos humanos, en la que por un lado se omite intencionadamente el derecho a la alimentación y, por otro lado, se potencia el cumplimiento del Objetivo 8 (crecimiento económico) en el que se insiste en aumentar la producción de alimentos para frenar el problema de la malnutrición en un planeta que ya cuenta con alimentos suficientes.

Como paradoja podemos ver que la sobreproducción genera hambre, pues hunde los precios internos y los mercados y producciones locales en origen. Esto daña la soberanía alimentaria y muestra dos falsedades: que el comercio baja los precios, facilitando el acceso y que reduce la pobreza en origen, cuando lo que ocurre es que reduce los salarios y aleja la posibilidad de la propia producción por el acaparamiento.

Faltan soluciones políticas, más allá de alguna sanción o regulación.

Es necesario regular y estabilizar los mercados, no lo contrario de las políticas neoliberales, que provocan a la vez tiempos de escasez y abundancia, y de hambre y especulación.

La lucha contra el hambre y contra el despilfarro alimentario en todas sus vertientes es una tarea que debemos realizar en todos los ámbitos: internacional, en el marco de la Unión Europea, a nivel nacional y municipal, en el plano ambiental y a nivel personal (no olvidemos que nuestra compra es un acto político de primer grado y que como dice José Esquinas Salazar, «tenemos que hacer del carro de la compra un carro de combate»).

Hacia el cambio del sistema alimentario global: Libertad y consumo

Manuel Cayetano Yagüe Lucas

Antropólogo Económico especializado en Desarrollo Humano. Master en Estrategias y Tecnologías para el Desarrollo (UPM-UCM) Grado de Antropología Social y cultural (UNED)

Es ampliamente aceptado que el objetivo de todo sistema alimentario es garantizar el derecho humano a la alimentación, entendido como el que «protege el derecho de todos los seres humanos a no padecer hambre, inseguridad alimentaria ni malnutrición».

También es utilizado el concepto de Inseguridad y seguridad alimentaria. dicha seguridad alimentaria tiene como objetivo que «(...) todas las personas tengan en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana».¹¹

Está claro que para que el derecho a la alimentación y la seguridad alimentaria sean efectivos en nuestra sociedad, también tienen que cambiar los sistemas alimentarios actuales. Muestra de esto son los últimos informes de la FAO,¹² en los que no solo se evidencia la inseguridad alimentaria sino también importantes problemas nutricionales en los cuales la responsabilidad recae en el sistema alimentario global, así como la gobernanza y dependencia comercial de los estados.¹³

Muchos declaran que el cambio de los sistemas alimentarios tiene que venir dado de la autoproducción de la ciudadanía (Agricultura ecológica, huertos urbanos, etc), sin embargo, el efecto que tiene el mercado, los precios y los intereses económicos hacen que mientras exista la industria alimentaria, las apuestas hacia el autoconsumo no pueden no llegar a prosperar como un sustitutivo duro del sistema alimentario global. Quizás la forma más efectiva sea educar hacia el autoconsumo parcial, de tal forma que la transformación del sistema alimentario sea compatible con un autoconsumo local que tendría que transcurrir sin dependencia a fertilizantes, pesticidas, sustratos, etc. Pues estos insumos, al fin y al cabo, siguen dependiendo de la industria agroalimentaria.

¹¹ FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. Adaptación de las políticas alimentarias y agrícolas para hacer las dietas saludables más asequibles*, FAO, Roma, 2022, pp.10-149, disponible en: <https://es.wfp.org/publicaciones/el-estado-de-la-seguridad-alimentaria-y-la-nutricion-en-el-mundo-informe-sofi-2022>

¹² *Ibidem*

¹³ Ana Moragues-Faus, *Alimentando un futuro sostenible: Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID-19*, Fundación Carasso y Universidad de Barcelona, 2022, disponible en: https://www.ub.edu/alimentandounfuturosostenible/documents/informe-alimentacion_una-pag.pdf

En este hipotético sistema alimentario global futuro, el consumo local de proximidad reducirá la variedad de los alimentos que tenemos actualmente disponibles, dicho cambio es por necesidad lento, incremental y paulatino. Si bien este "futuro" y "nuevo sistema alimentario global" podría aumentar la libertad de consumo en cuanto a alimentos frescos, pero también recorta las libertades de los individuos en cuanto a alimentos variados y alimentos procesados, libertades que por otro lado son también pisoteadas en el sistema alimentario mundial actual a través de las diferencias de precios y otros factores de gobernanza.

Todo mercado se compone de productos ofertados, y actualmente en el mercado global todos los productos ofertados son parte de una misma industria alimentaria con inmensas cadenas globales. Por tanto, podemos asegurar que el sistema alimentario global de la actualidad reduce nuestras libertades dándonos alimentos baratos y poco saludables,¹⁴ pero también garantiza la llegada de variedad de productos, si bien recordemos que los precios no tienen por qué ser asequibles.

Esbozado dicho escenario, es crucial determinar el papel de la libertad en los sistemas alimentarios y saber diferenciar los elementos de los que hablamos cuando viene a colación "la libertad", debiendo distinguir entre: libertad de autoproducción, la libertad de elección alimentaria y la justicia alimentaria, pero cabe preguntarse si todos estos conceptos luchan por lo mismo.

Es decir, si bien el cambio hacía otros sistemas alimentarios es una respuesta hacia la libertad de elección y calidad alimentaria, debemos prepararnos para contemplar que el consumo de determinados productos (con muchos azúcares o costes medioambientales) hasta ahora asequibles incrementarán su precio. El consumo de estos productos deberá bajar y es posible que tengamos que aspirar a un mundo en el que las exquisitas e insalubres bollerías industriales sean menos asequibles y que su "fetichización" sea mayor.

Está claro que propiciar una revolución que acabe en la caída del sistema alimentario globalizado (a través del autoabastecimiento) es del todo improbable. Si bien gestionar la transformación de los sistemas alimentarios hacia sistemas "mixtos" y acompañar a la transformación de la industria alimentaria podría ser más beneficioso para el sistema global.

Como en todos estos casos dar espacio (o salida) a las industrias para su transformación debe ser más urgente que propiciar nichos paralelos de autoabastecimiento que, si bien son necesarios, necesitan a su vez espacio para crecer sin las presiones del consumo y el

¹⁴ Katty Cascante, *Obesidad y Desnutrición. Consecuencias de la globalización alimentaria*, Catarata, Instituto Universitario de Desarrollo y Cooperación (IUDC-UCM), Madrid, 2021, pp.15-131.

poder que las industrias alimentarias tienen.

Si bien es cierto que el cambio de régimen afectará a nuestras libertades de consumo y por ello, debemos distinguir claramente cuál de todas las facetas queremos representar, el derecho a la alimentación intenta ser un aspecto que suma elementos de "comida suficiente" (Calorías), también algunos aspectos de "comida nutritiva" (Nutrición) así como aspectos morales, éticos y socioculturales (Dignidad, Libertad, Cultura...). Sin embargo, muchos de estos elementos chocan entre sí:

- Calorías: Tener comida para no morir de hambre o para no quedarte con hambre.
- Nutrición: Comida que no genere problemas con respecto a la falta de nutrientes.
- Adecuación: Que sea comida que no cause daño debido al mal estado de conservación (*Food safety*).
- Dignidad: Comida que no infrinja con la dignidad de la persona.
- Cultura: Comida culturalmente aceptada.
- Libertad: La comida que se quiera en el momento que se quiera.

Lo ideal sería que estas características (u otras) fueran conjuntamente atendidas por el sistema alimentario global en particular y los sistemas alimentarios en general. Todo sistema alimentario debe garantizar que la comida tenga dichas características conjuntamente, pero es complicado que esto pase. Nuestra perspectiva sobre los sistemas alimentarios es significativamente reduccionista ya que desde un punto global establecer que toda la alimentación cumpla estos es muy improbable. Esto es complejo ya que el consumo y la producción están completamente "desterritorializados" a nivel global. Sin embargo, esto cambia cuando nos referimos a sistemas alimentarios a un nivel micro y meso, pero debemos admitir que incluso si no fuese el caso, muchos de estos problemas se entrecruzan.

Por ejemplo, los determinantes culturales con respecto a la alimentación pueden chocar muy fácilmente entre ellos, la libertad de otros pueden variar con respecto a la demanda en una economía de mercado y los determinantes culturales pueden ser establecidos a nivel país grupo, etnia e incluso familia.¹⁵ Tristemente la dignidad también es relativa desde un punto de vista cultural o incluso interpersonal, por no hablar que la dignidad tiene un componente contexto-específico difícil de medir y menos de entender, si bien puede reducirse la dignidad a sus aspectos más claros e internacionales, esto sería negar

¹⁵ Patricia Aguirre. «Seguridad alimentaria. Una visión desde la antropología alimentaria», *Revista Desarrollo Integral en la Infancia: El Futuro Comprometido*, Fundación CLACYD- Córdoba, 2004, disponible en: https://www.academia.edu/32066880/SEGURIDAD_ALIMENTARIA_Una_visi%C3%B3n_desde_la_antropolog%C3%ADa_alimentaria_1

aspectos de la dignidad más profundos.

Por otro lado, la adecuación (*food safety*) tienen un largo recorrido por la industria alimentaria en forma de etiquetas y certificaciones en beneficio de la salud del cliente.

Esto no es malo en absoluto, pero este mismo blindaje hacia el cliente es lo que crea una inmensa cantidad de desperdicios “no aprovechables” que lacran hasta hoy el sistema alimentario global.

El aspecto nutricional puede no cubrir las necesidades calóricas y viceversa. Éste es un equilibrio que no se suele tener en cuenta desde un punto de vista macro, observable con los problemas que trae tanto el sistema de la alimentación globalizada como los basados únicamente en producción local.

Como cierre, queda remarcar como la libertad en sí misma es contradictoria, sin entrar en distinciones filosóficas, debemos admitir que la libertad de una alimentación que cumpla todos estos preceptos es compleja. Si bien el actual sistema alimentario recorta libertades cabe preguntarnos críticamente si lo que nos ofrece son más o menos libertades que un autoconsumo generalizado. Debemos exigir mayor sostenibilidad al sistema, no solo en beneficio de la sostenibilidad ambiental (la cual ya es bastante crítica) sino en cuanto a la sostenibilidad de la salud humana con respecto a este tipo de la alimentación y el rumbo del mercado.¹⁶

¿Qué será lo siguiente? ¿Un alimento cada vez más calórico? ¿Una versión de dicho alimento con el mismo precio y sin ninguna carga calórica o nutritiva (Versiones *Light* o *diet*)? ¿Alimentos cuyo único reclamo sea el sabor sin calorías o nutrientes?

Es importante convivir con la industria alimentaria, pero también exigir determinados cambios, en beneficio de nuestra salud y la del planeta. Por ello propongo tres aspectos cruciales para el cambio de los sistemas alimentarios:

- Posibilitar la transformación de la Industria alimentaria global hacia la sostenibilidad y permitiendo el autoconsumo alimentario.
- Favorecer el autoconsumo para quien quiera realizarlo y hacerlo paralelo al mercado y los insumos, para no competir con la industria alimentaria.
- Entender que la libertad del consumidor es problemática, la misma libertad de elección y de consumo es la que puede provocar oferta perjudicial en el mercado

¹⁶ Elliot M. Berry *et al.*, «Food security and sustainability: can one exist without the other?», *Public Health Nutr*, (13).18, septiembre de 2015, disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25684016/>

alimentario, así como los desperdicios.

- Tener en cuenta que todo sistema global se diseña para las libertades de múltiples comunidades y grupos. Por tanto, nunca será idóneo para todos.
- Fortalecer los nichos de autoproducción y de consumo local, pero entendiendo que estos no pueden ser modelos de negocio, sino motores comunitarios que se realicen al margen de la industria.

Estas claves podrían permitir cambios en los sistemas alimentarios que no impidiese la libertad del consumidor y que resultase en una transición justa a nivel global. Dotando de un espacio para generar autoabastecimiento permitiendo el desempeño del mercado, con todas sus libertades, así como los beneficios relacionados con la sostenibilidad



¡DESMANTELAD VALDEMINGÓMEZ!

Antonio Ibáñez, Coopera y Composta.

Asociación para fomentar el compostaje

Nuevamente en Mayo 2023 tenemos la oportunidad de acabar con el mayor monumento a la mayor irresponsabilidad medioambiental del Ayuntamiento de Madrid: el complejo de instalaciones de residuos de Valdemingómez. Y es que la propia existencia de esta acumulación de vertederos, incineradora y biometanización con sus instalaciones anexos ya constituye en sí un hecho ilegal: la autorización en el tiempo de cada una de sus instalaciones sin tener en cuenta que su proximidad geográfica hace que el conjunto resulte tóxico ambientalmente como puede apreciar cualquier visitante. Pero Valdemingómez es, sobre todo, el destino de las recogidas de todas las basuras (que no residuos dada su falta de separación en origen) de toda la ciudad de Madrid.

¿Cuál debería ser un programa electoral ecológico para las basuras de Madrid?: una descentralización de la recogida y proceso de los residuos. La descentralización supondría una mejora inmediata del super gasto que supone la recogida y tratamiento de los residuos, una recuperación de una gran parte de los materiales que componen los residuos y una medida justicia al repartir por todos los 25 distritos de Madrid la responsabilidad de reciclar los residuos.

Las claves de un proceso de descentralización tendría como punto de partida: una separación efectiva y controlada de los residuos en su origen en los hogares. Para ello se impone la eliminación de los contenedores grandes en las calles, fuente de impunidad en la separación y el control estricto de la separación en los hogares mediante en un primer momento el asesoramiento y en sanciones finalmente.

La descentralización como tal es complicada: nadie quiere hacerse cargo de vertederos y otras instalaciones que puedan emitir olores y contaminantes, así que se trata de un proceso que puede durar varios mandatos municipales, no obstante, se pueden y se debe dar pasos firmes; vamos a referirnos exclusivamente a los bioresiduos como la fracción de residuos más abordable a corto plazo:

La descentralización de la materia orgánica es posible a corto plazo dada su naturaleza de materia útil que tiene una salida clara en su tratamiento que es el compostaje a todos sus niveles: familiar y comunitario, industrial o agrario. El compostaje es el sistema más fácil, barato y ecológico de resiliencia de la materia orgánica conforme con la economía circular y con la necesidad de cuidar la calidad de la tierra.

Exponemos aquí un plan de choque a corto plazo fácil y barato: la utilización del compostaje familiar y comunitaria para reducir 100.000 t/año los 1.300.000 t (2021) que se envían cada año a Valdemingómez. Con 182 puntos de compostaje podemos compostar esas 100.000 t con un coste total de 18 millones frente a un coste actual de 34 millones de euros. La idea es bien sencilla, usar los fondos europeos y los ahorros del ejercicio para dotar a:

- Los hogares , unitarios o comunidades de composteras para compostar sus residuos orgánicos.
- A 80 de los llamados grandes productores, comedores de comunidades diversas (colegios, residencias, grandes empresas, hospitales, ministerios y facultades..) de maquinaria preindustrial de precompostaje y compostaje. La maquinaria de precompostaje es esencial en el proyecto al reducir la materia orgánica en un 90% su volumen.
- A 100 de los nodos de compostaje, pendientes de construir, se les dotará también de máquinas de precompostaje aumentado por 10 su capacidad de compostaje.

En la propuesta que hicimos a la Comunidad de Madrid en Febrero de 2022 ya dimos algunas cifras de la viabilidad de esta idea que ahora extendemos a la ciudad de Madrid: Tenemos que hacer notar que esta idea resulta presupuestariamente totalmente posible dado que las inversiones en maquinaria e instalaciones correrían a cargo en gran medida de los fondos europeos y que su mantenimiento supone una importante disminución del 50% con respecto a los actuales y excesivos costes de 337€/tonelada.

Adjuntamos un cuadro borrador de una posible actuación:

	nº	Residuos producidos por día	tons/año	Tons/año Totales	Coste 182 puntos compostaje	costes actuales
Nodos Comunitarios	100	30kgs	108	10.800		
Comedores:						
Colegios con Huertos Escolares	25	250kgs	450	11.250		
Residencias	30	250kgs	550	16.500		
Hospitales	3	2 tons	7200	21.600		
Universidades	5	300kgs	540	2.700		
Grandes Empresas	10	0,5 tons	1100	11.000		
Ministerios y otros	5	1 tons	2200	11.000		
Aeropuerto Barajas	1	2 tons	10800	10.800		
Estaciones tren	2	0,5 tons	1800	3.600		
Estaciones autobuses	1	0,5 tons	1800	1.800		
Totales	182			101.050	17.730.191	34.053.850

