



**Jornada : Evitar el desperdicio de alimentos,
una responsabilidad de todos.**

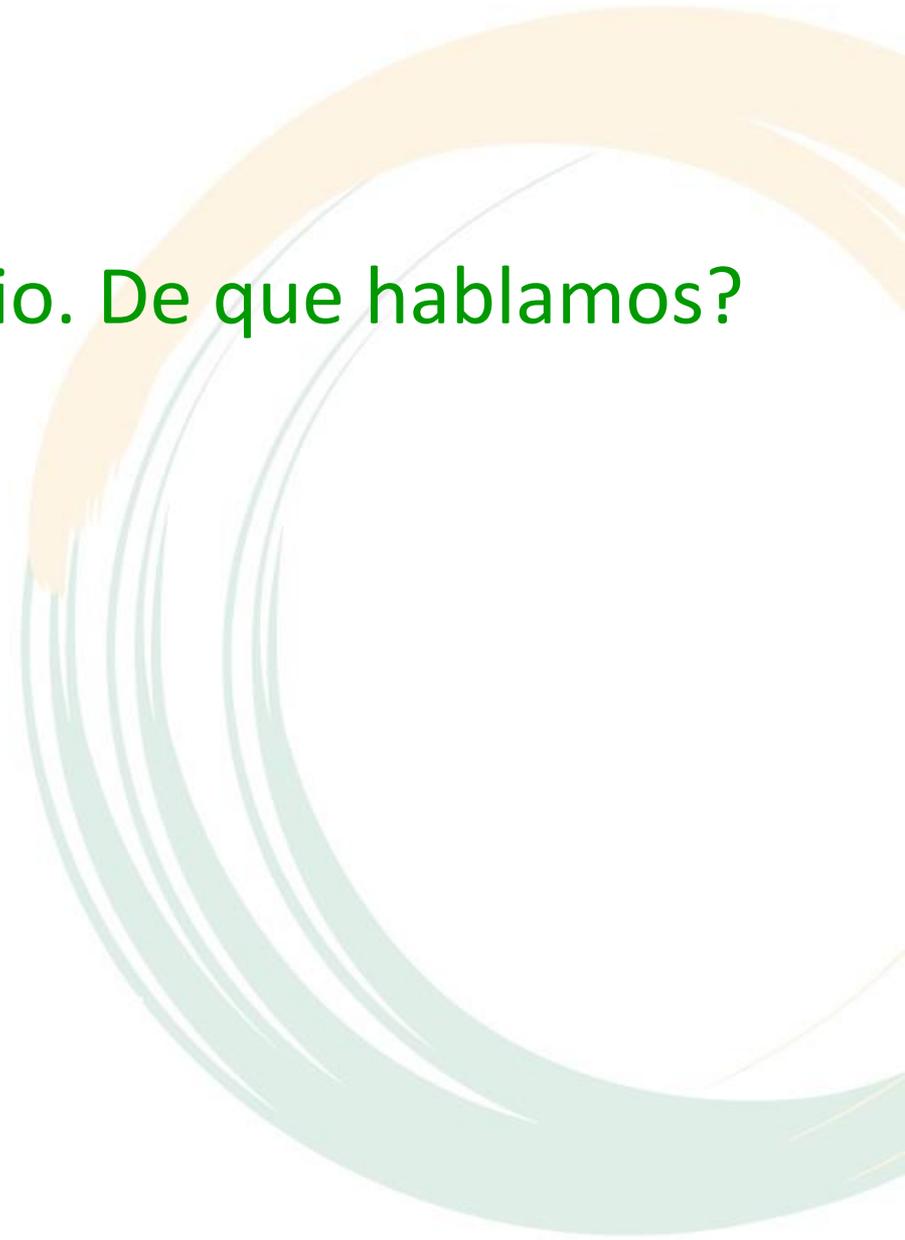
12 de diciembre de 2013



Javier Guzmán, Director de VSF Justicia Alimentaria Global



El Desperdicio Alimentario. De que hablamos?





En Europa?

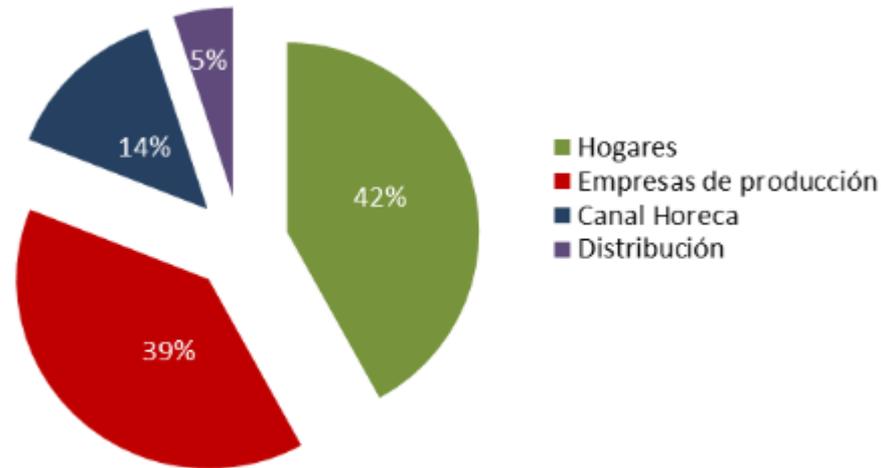
Cada año se estima que se pierden o desperdician en Europa, **entre un 30% y un 50%** de los alimentos sanos y comestibles a lo largo de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria hasta llegar al consumidor, y se convierten en residuos.

La generación anual de pérdidas y desperdicios alimentarios en los 27 Estados miembros es de unos **89 millones de toneladas**, o sea, 179 kilos por habitante, y ello sin contar los de origen agrícola generados en el proceso de producción ni los descartes de pescado arrojados al mar.

A este ritmo, el desperdicio alimentario alcanzará en 2020 los 126 millones de toneladas (un aumento del 40 %).

Los aproximadamente 89 millones de toneladas de alimentos desperdiciados **generan 170 millones de toneladas equivalentes de CO2 al año**

La producción del 30 % de alimentos que se queda sin consumir supone el uso **de un 50 % más de recursos hídricos para el riego**. Hay que tener en cuenta, a este respecto, que para producir un kilo de carne de vacuno se utilizan de 5 a 10 toneladas de agua.



Fuente: Comisión Europea

Se estima que el desperdicio de alimentos en los Hogares alcanza el 42% del total, en la fase de fabricación el 39% ,en la restauración el 14%y en la distribución el 5%

En España?

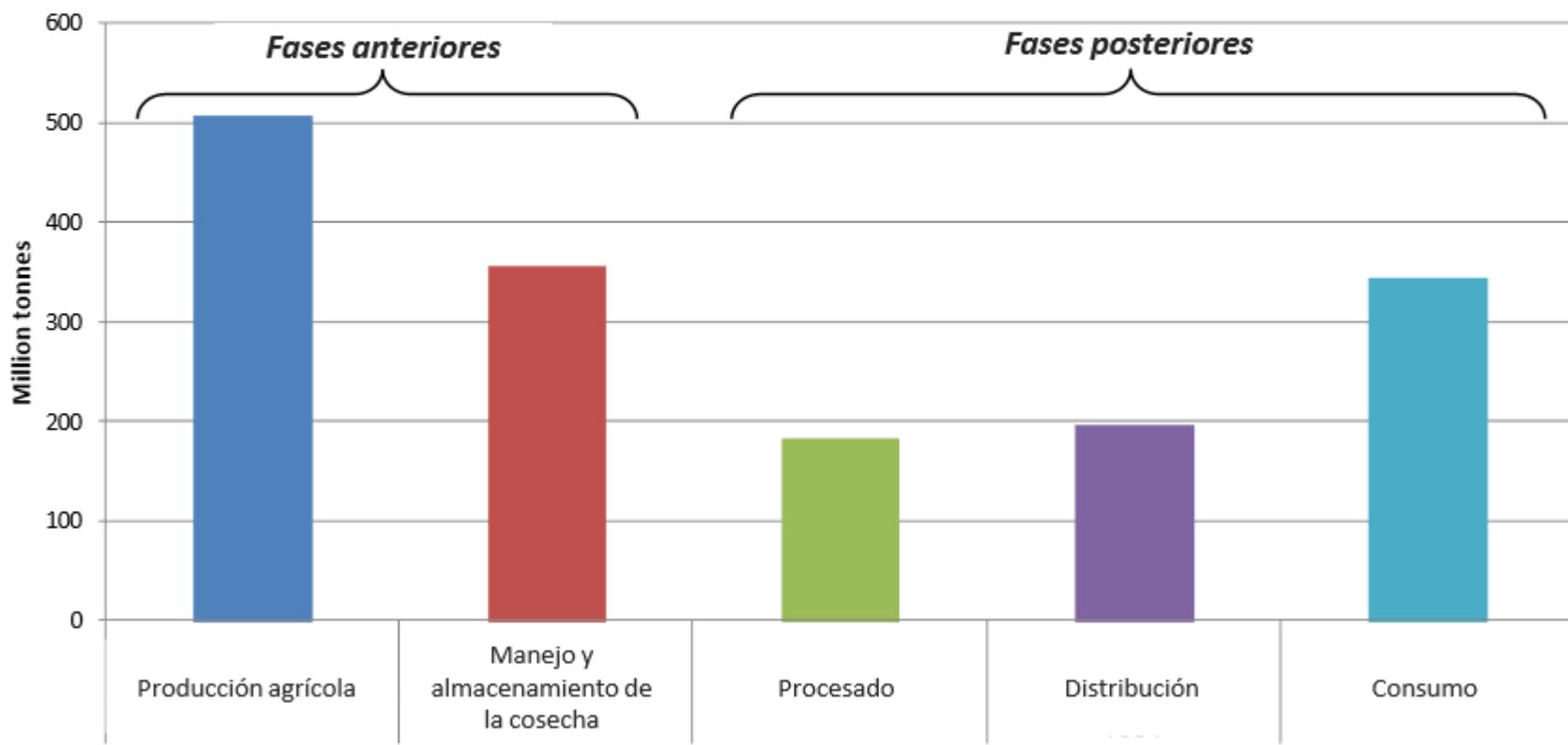
En los hogares españoles se tiran anualmente **2,9 millones de toneladas de alimentos**. En Cataluña se tiran 262.471 toneladas (Agencia Catalana de Residus)

Según Cáritas en **España 9 millones de personas viven en situación de pobreza** (menos de 6.000€al año). En 2007 un 34,9% de la población estaba en situación de integración precaria. En 2009 la cifra se disparó hasta el 46,3%.

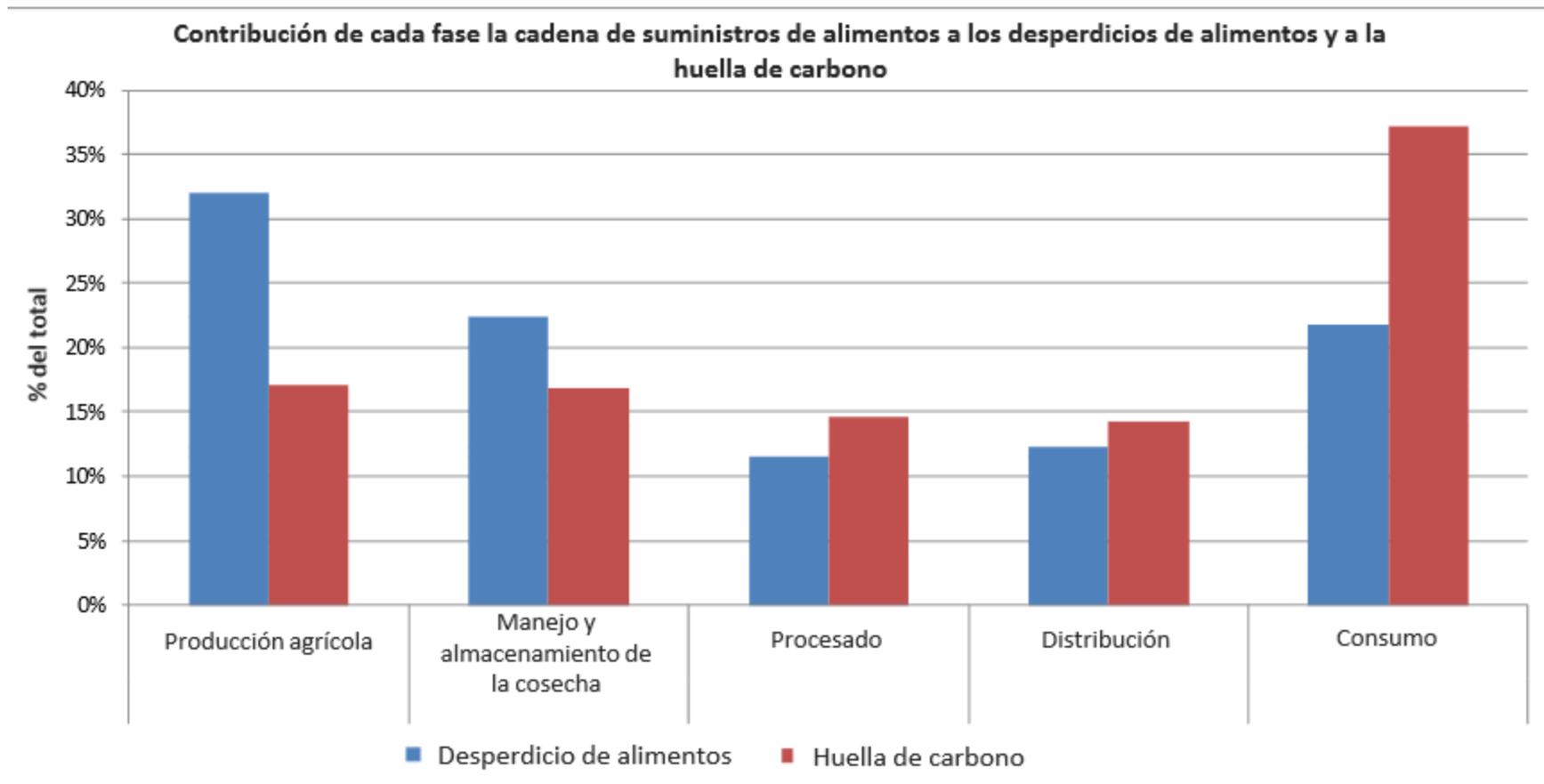


A nivel global, el desperdicio de alimentos se distribuye igualmente entre las fases anteriores (54%) y posteriores (46%) de la cadena de suministros

Desperdicio de alimentos, a nivel mundial por fase de la cadena de suministros

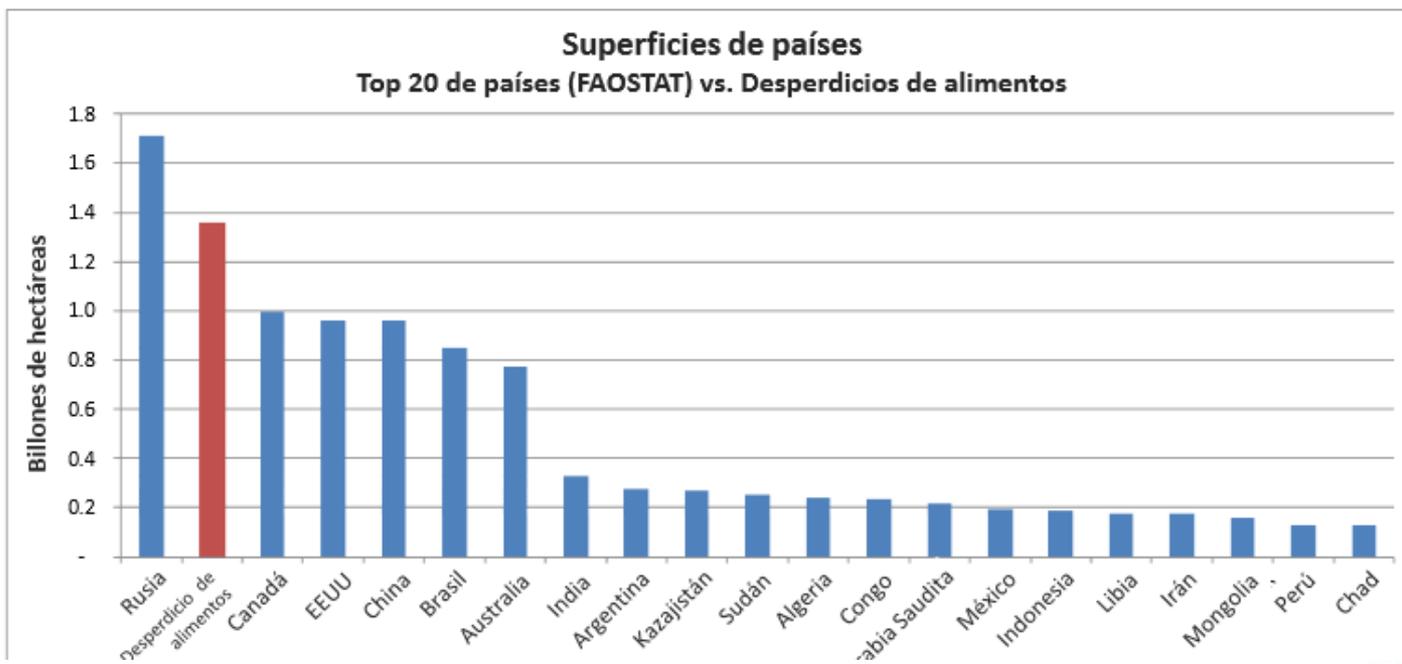


La huella de carbono más alta se presenta durante la fase de consumo debido a la acumulación de impactos previos



En 2007, el desperdicio de alimentos ocupó cerca de 1.4 billones de hectáreas, que equivalen aproximadamente al 28% del total del área mundial destinada a la agricultura

Las superficies ocupadas se pueden comparar con las áreas de los países más grandes del mundo: el desperdicio de alimentos es segundo después de Rusia





Donde se produce el desperdicio?

Fase de Producción Primaria

En el ámbito agrícola, las pérdidas y el desperdicio de alimentos se pueden dividir en dos categorías: los alimentos que no se cosechan, y los alimentos que se pierden o desechan entre la cosecha y la venta en origen.

Fase de gestión, manipulación y almacenamiento.

Una vez recogida la cosecha, la principal causa de pérdidas y desperdicio en los países desarrollados, no es la falta de instalaciones de almacenamiento, o de infraestructuras, o deficiencias en la cadena de frío y en transporte, sino la eliminación de los productos por tener en cuenta criterios de calidad comercial exigidos por las normas de calidad y el mercado, como calibre, color, peso, defectos, contenido en azúcares.

Fase de transformación (Industria)

La industria alimentaria se encarga de la preparación o elaboración de los alimentos utilizando la materia prima que llega desde la producción primaria. En dicho proceso se producen algunas pérdidas como consecuencia de un cierto deterioro de las materias primas o bien por peso, forma o apariencia inadecuados, o envases dañados, sin que por ello la inocuidad, el sabor o el valor nutricional de estos alimentos se vean afectados. También pueden producirse pérdidas y desperdicio en la transformación, por los formatos de envases y embalajes que no estén adaptados a las necesidades de los consumidores

Donde se produce el desperdicio?

Fase de distribución a mayoristas y minoristas

Durante el proceso de comercialización y venta, los productos preparados por la industria se ofrecen al consumidor en establecimientos minoristas. Así mismo, los productos frescos, llegan a estos establecimientos a través fundamentalmente de los mercados mayoristas y de las plataformas logísticas de distribución.

El transporte y una manipulación adecuada de los alimentos son especialmente importantes en esta fase de la cadena de suministro, especialmente con productos perecederos que requieren condiciones de frío, y en los que la cadena de frío no debe romperse.

Además del deterioro del producto, resultado de su carácter perecedero, cabe destacar los desechos generados ligados a las fechas límites de consumo (caducidad y consumo preferente), así como las pérdidas y el desperdicio de alimentos debidos a la manipulación del consumidor en los autoservicios, la existencia de estándares comerciales y los cambios en las preferencias del consumidor





La relación del sistema agroalimentario actual y el despilfarro de alimentos



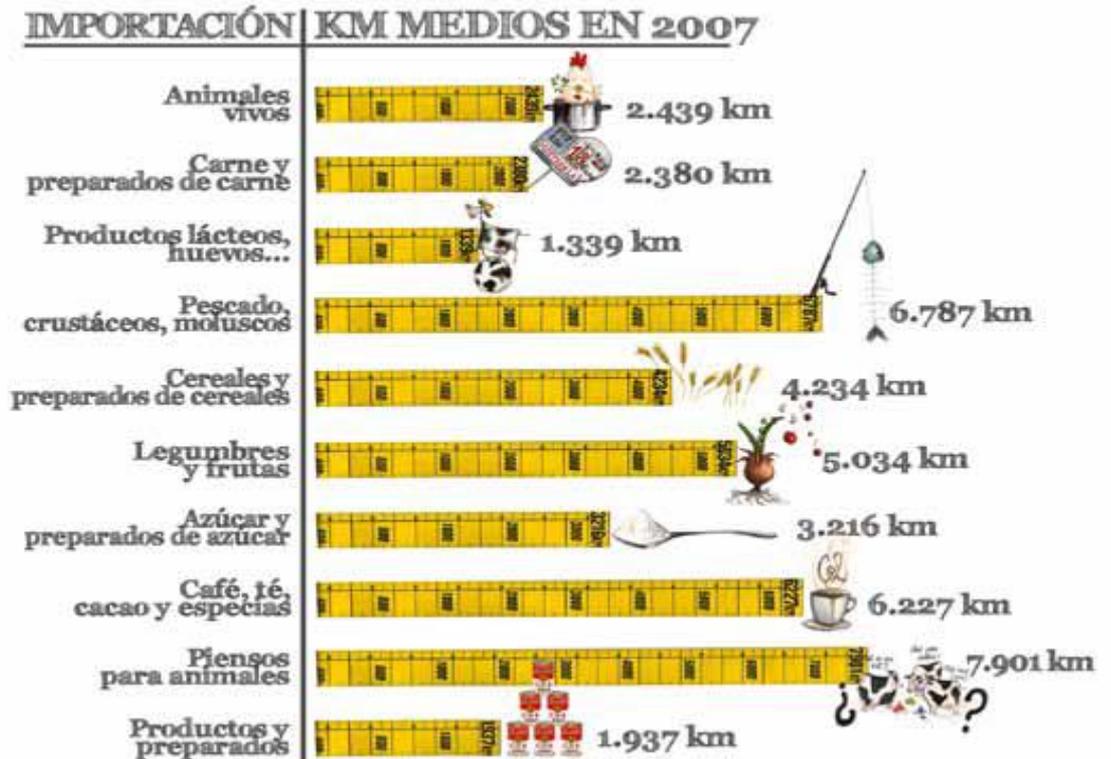
Características

- Sistema injusto
- Alimentos kilométricos
- Industrialización de la agricultura
- Cambio propiedad de recursos productivos
- Especialización
- Mercado mundial
- Concentración de poder



Importamos?

- En 2007, los productos alimenticios que importamos viajaron una media de 5.013 km (760 km más que en 1995)



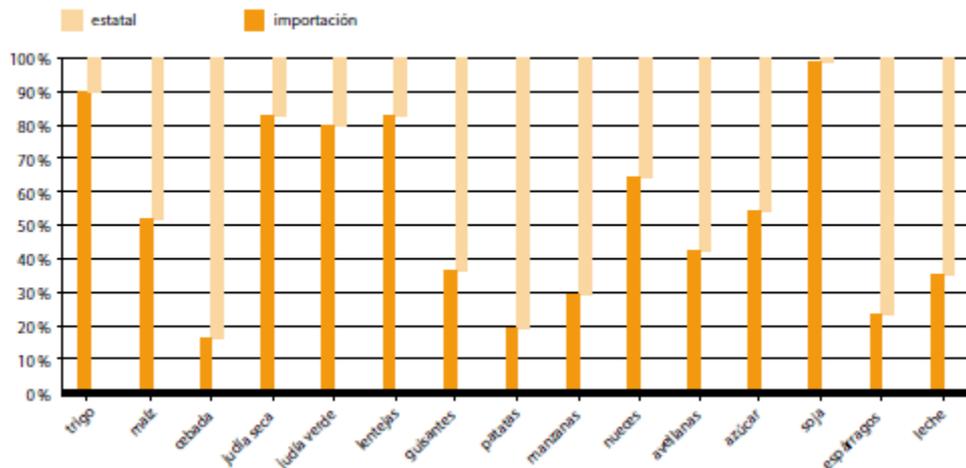
El sistema alimentario industrial es una de las grandes causas de la crisis climática, y es responsable de entre el 44% y el 57% de las emisiones globales de gases invernadero. En concreto:

- Las actividades agrícolas son responsables del 11% al 15%, en su mayoría causadas por fertilizantes químicos.
- La deforestación, en gran medida causada por la expansión de los monocultivos, causa del 15% al 18% adicional.
- El procesamiento, empaquetado y transporte de alimentos, cada vez más procesados, provoca del 15% al 20%.
- La descomposición de las basuras orgánicas, del 3% al 4%.

La soberanía alimentaria, a partir de una agricultura ecológica en manos de una agricultura familiar y enfocada a mercados locales, puede reducir las emisiones globales de gases invernadero de la mitad hasta tres cuartas partes de las actuales emisiones. Se lograría de la siguiente manera:

- Recuperando la materia orgánica del suelo: reducción del 20% al 35%.
- Reconectando la producción ganadera (especialmente la de carne) a la agrícola: reducción del 5% al 9%.
- Situando a los mercados locales y a los alimentos frescos nuevamente en el centro del sistema: reducción del 10% al 12%.
- Deteniendo los monocultivos y la deforestación: reducción del 15% al 18%.

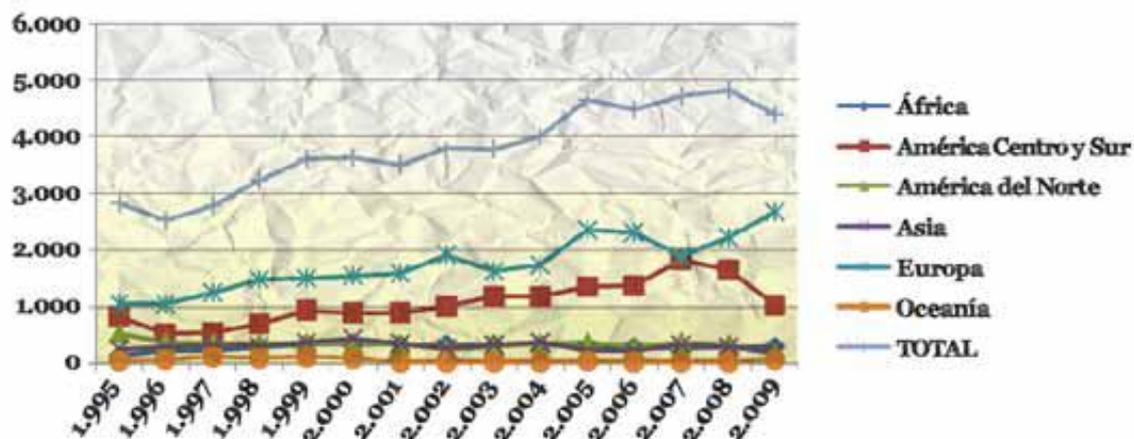
FUENTES DE ALIMENTO IMPORTADO FRESCO A CONSUMIDOR



HUELLA ECOLÓGICA (HA) ESTADO ESPAÑOL (2008)

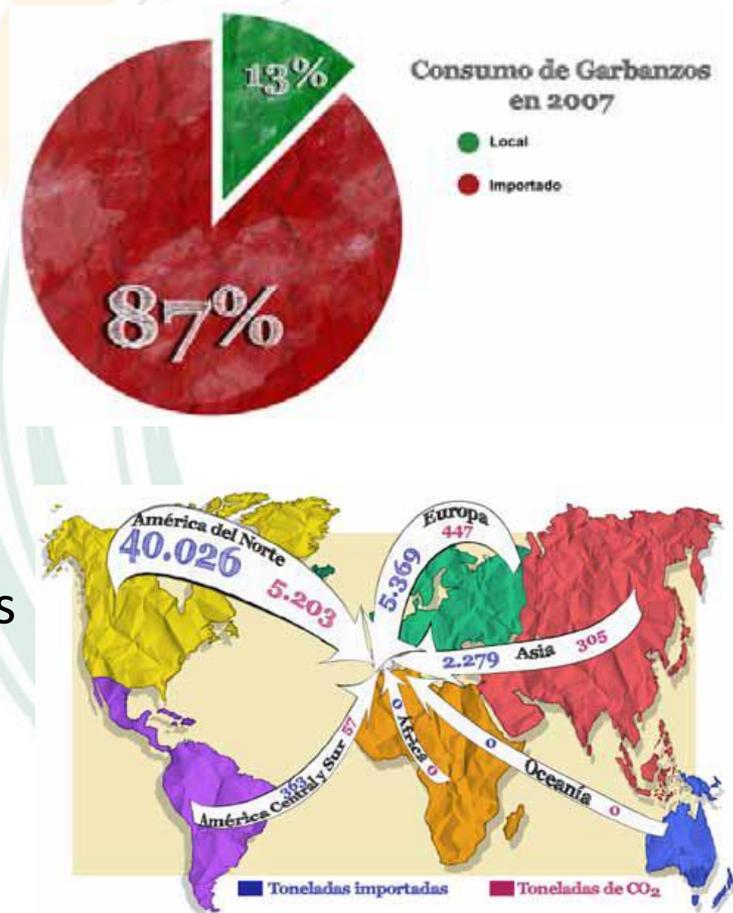


- En 2009 se importaron cerca de 28 Mt, 46% más que en 1995, dando lugar a 4,4 Mt de CO₂, un 55% más que en 1995



Importaciones a España de productos alimenticios y animales vivos por zonas geográficas, 1995- 2009.

- Para el año 2007 el consumo total de garbanzos en España se estimó en 71.886 t mientras que las importaciones en 62.722 t, lo que representa el 87% del consumo total.
- Más del 83% de las importaciones de garbanzos provinieron de América del Norte. Destacan las importaciones desde México (64% de las importaciones y casi el 71% de las emisiones de CO₂) y EE.UU (13% de las importaciones, 10% de las emisiones). Desde Europa provinieron el 11% de las importaciones, dando lugar al 7% de las emisiones de CO₂.
- Distancia media en 2007: 7330 km





La cadena Agroalimentaria

Simplificar y hacer más eficaces tales cadenas de valor, posiblemente permitiría ahorros de costes que oscilarían entre el 25% y el 50% del precio final de muchos productos ecológicos.





¿Dónde consumimos?

En España, el 81,9% de las compras de alimentos se realizan a través de los supermercados, hipermercados y tiendas de descuentos. Esta cifra contrasta con el 2,7% de la compra que se hace en las tiendas tradicionales y el 11,2% en tiendas especializadas.

- **Dominan la cadena**
- **Transición nutricional**
- **La variedad es un engaño.**
- **El negocio es el volumen**

La dinámica en Europa, por ejemplo, apunta a una tendencia ascendente. En Suecia, tres cadenas de supermercados controlan 95.1% de la cuota de mercado, en Dinamarca tres cadenas monopolizan 63.8%, y en Bélgica, Austria y Francia unas pocas compañías dominan más de 50%. Cada día tenemos menos puertas de acceso a los alimentos, a la vez que el productor tiene menos opciones para llegar a nosotros. El poder de la industria agroalimentaria es total y nuestra alimentación ha quedado supeditada a sus intereses económicos.

“A finales del año 1998 había 95.000 tiendas en el Estado español. La cifra en 2004 era de 25.000 establecimientos.

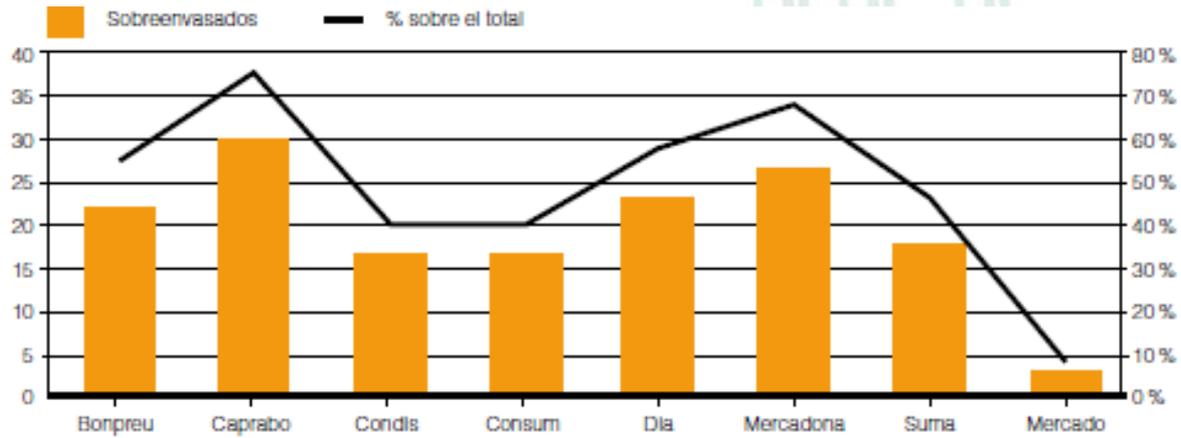
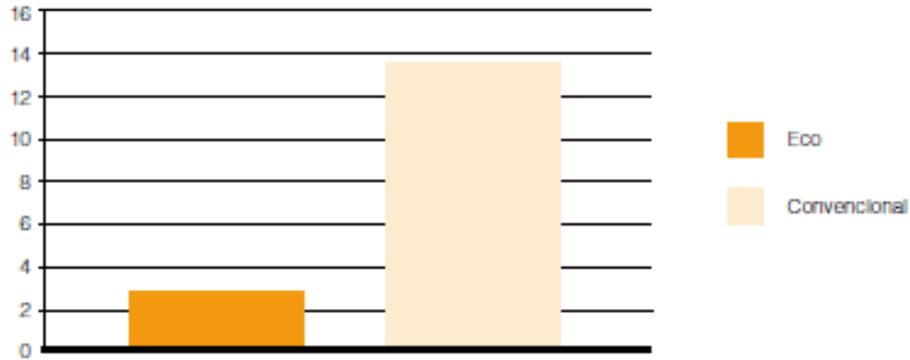


Otro modelo es posible: Circuitos Cortos

- Menos intermediarios -> Precios dignos para las personas productoras y consumidoras y en algunos casos reducción de precios.
- Beneficios para la economía local -> generación de empleo de forma directa e indirecta.
- Dinamización de los territorios y revalorización del mundo rural.
- Incremento en general en la calidad nutritiva de los alimentos.
- Reducción de los efectos de contaminación (alimentos menos kilométricos, menos envases,...)
- Reducción del hambre mundial (producción para consumo local y no para exportación).
- Reducción de la pobreza mundial (beneficios para las personas productoras locales).
- Reducción en el despilfarro alimentario de la cadena agroalimentaria.
- Recuperación de la cultura gastronómica



MANZANA. ENERGÍA NECESARIA TOTAL (MJ/kg)





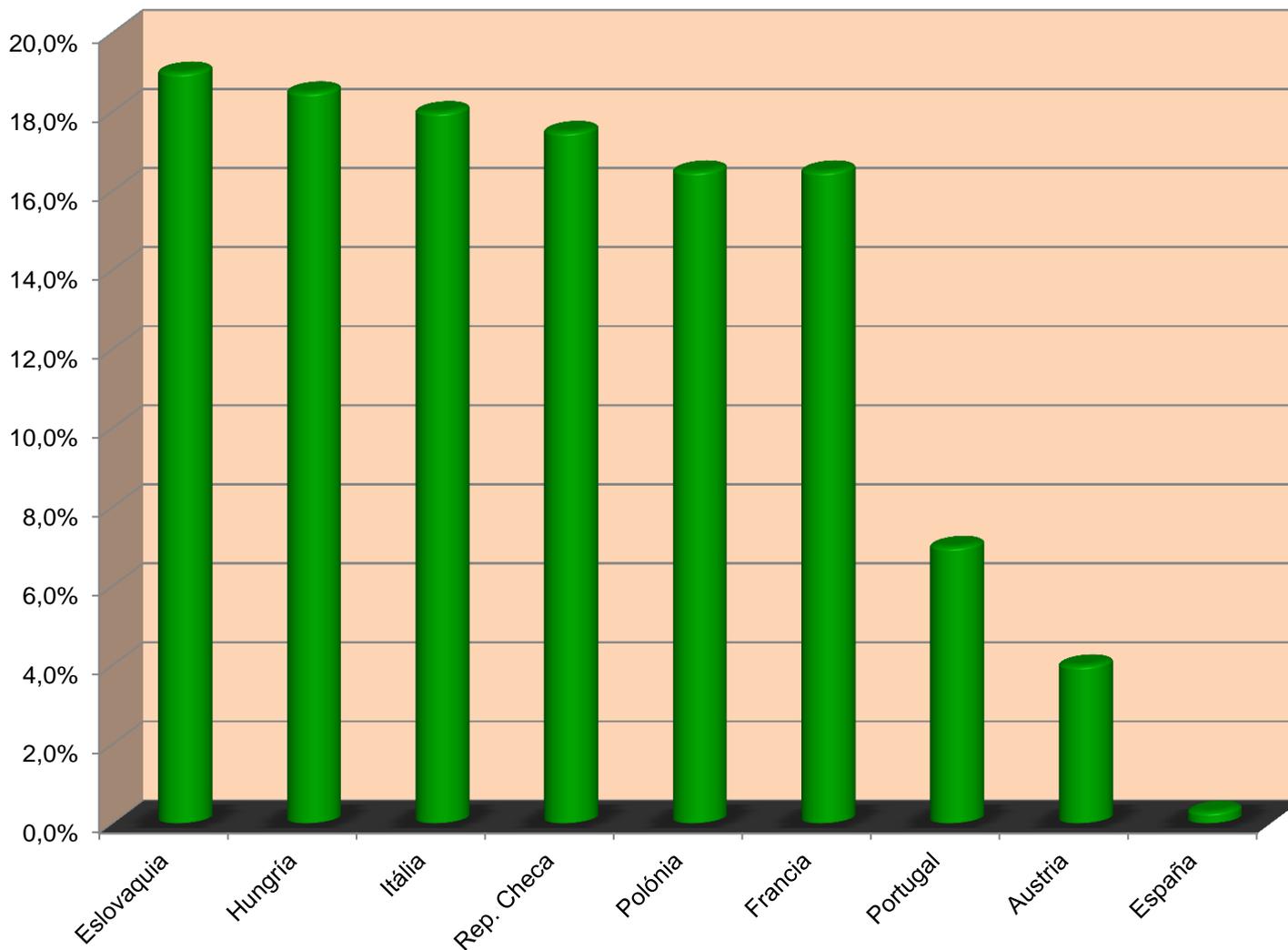
Palabra de Ministerio...

1. Desarrollo coordinado de actuaciones para facilitar la aplicación de la normativa de higiene en pequeñas explotaciones, y favorecer las iniciativas de comercio de proximidad
2. Desarrollo de menciones de etiquetado facultativo y de calidad vinculados a la producción a pequeña escala siguiendo esquemas de producción tradicionales.
3. Desarrollo y fomento de canales cortos de comercialización, con actuaciones como:

Fomentar el establecimiento de redes de productores y de consumidores
Promover la investigación en micro-logística adaptada a las características del mercado.
4. Apoyo de las iniciativas para la promoción de los productos de proximidad y la venta directa (tanto a través de publicidad dirigida al consumidor, como mediante la celebración de eventos).
5. Diseño e implementación de guías o registros para mejorar el conocimiento de este tipo de canales
, facilitar su utilización a los consumidores y disponer de un cauce para conocer su desarrollo y evolución.

¿Como estamos?

% Explotaciones venta directa





La compra pública de alimentos, una clave para la reducción de despilfarro alimentario.



Francia: Iniciativa “STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE”

En el marco de esta iniciativa se elaboró en 2011 el estudio Pertes et gaspillages alimentaires.

Los sectores que presentan los volúmenes de pérdidas y desperdicio alimentario más importantes, y que requieren de especial atención por parte del gobierno de Francia, son la restauración colectiva de hospitales, residencias e institutos, la restauración comercial, y la gran distribución.

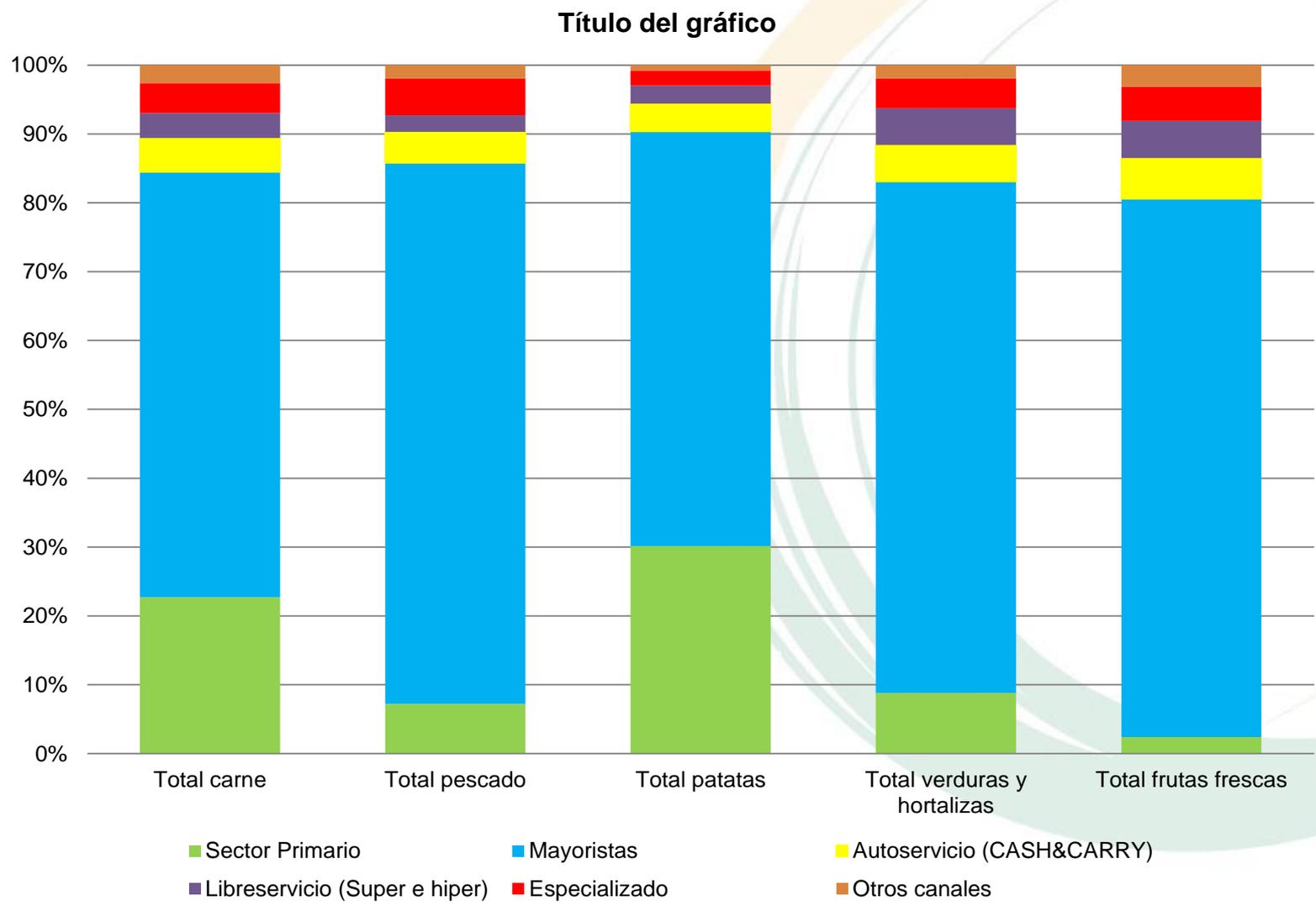
Cada francés desperdicia entre 20 y 30 Kg. de alimentos al año, lo que representa una media de 400 euros por familia, además de un coste de gestión pública municipal de residuos de procedencia domestica





_Donde se compra?

Origen de las compras restauración colectiva social

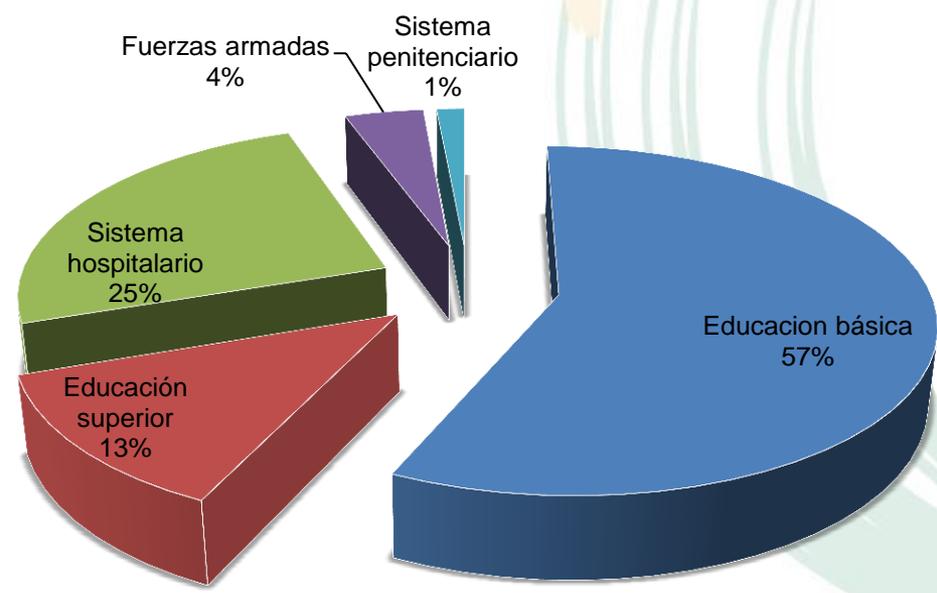




_Qué representa la Compra Pública en alimentación?

Entre 2.000 y 3.000 millones de euros anuales en el Estado

Principales sectores dónde se destina la compras pública de alimentos.





Cómo se promueve la compra pública local y sostenible?





_Experiencias europeas

Guide pratique

Favoriser une
Restauration Collective
de Proximite et de Qualite

LE MINISTÈRE DE VOTRE ALIMENTATION

The cover features silhouettes of a cow, chicken, and vegetables, along with kitchen utensils and a color bar. The background shows a chef serving a plate of green beans.

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

www.salute.gov.it

The cover features the Italian coat of arms and a background image of children in a school cafeteria. Two inset photos show children eating and a large bowl of colorful fruit.



_Más Información



<http://vsf.org.es>.

Javier Guzmán: javier.gusmao@gmail.com