



Despilfarro insostenible

ANTONIO AGUSTÍN. Socio Fundador de NotGreenWashing Institute.
BELÉN DERQUI, Economista y PDG IESE

RESUMEN

Este artículo analiza los datos básicos y las causas que generan el desperdicio alimentario y plantea que para lograr el objetivo de desarrollo sostenible es necesario adoptar medidas que permitan reducir las exageradas cantidades de alimentos que no se llegan a consumir, para lo que es necesaria una mayor concienciación de consumidores, empresarios y ciudadanos sobre la relevancia del problema, así como la colaboración entre todos los implicados para garantizar una cadena de valor más sostenible.

PALABRAS CLAVE: Desperdicio alimentario, despilfarro, ética, economía.

El desarrollo sostenible fue definido en 1987 como la “satisfacción de las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las generaciones del futuro” (Informe Burtland). Necesidades presentes, necesidades futuras. Aquí se agitan los oscuros nubarrones del Principio de Precaución.

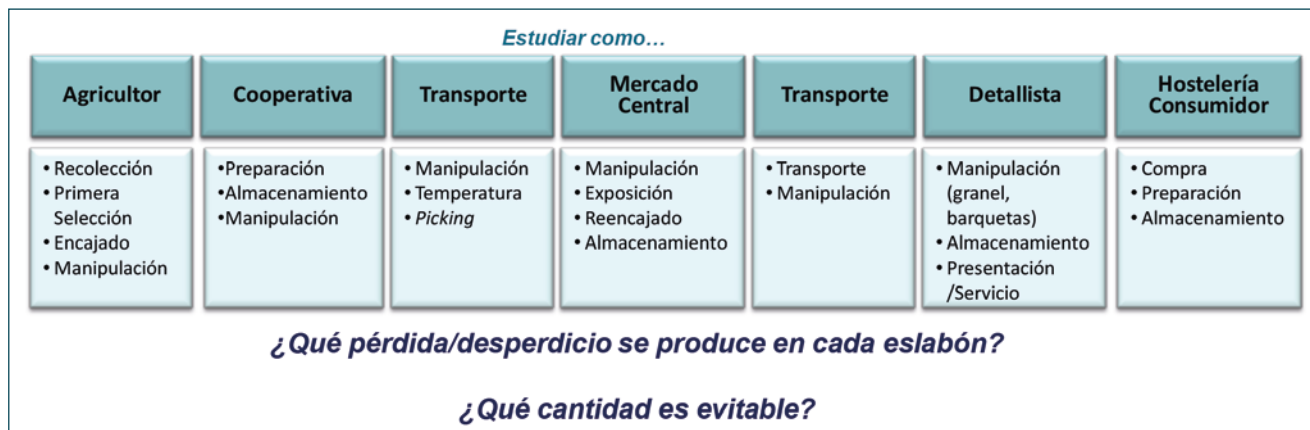
El principio de precaución se planteó por vez primera en 1982 en las Naciones Unidas cuando adaptó “The world Chapter for Nature”. Esta teoría respalda la adopción de medios precautorios ante las sospechas fundadas de que ciertos productos o tecnologías suponen un riesgo para la salud pública o el medio ambiente pero aún sin contar con la prueba científica que avale el riesgo.

Dentro de este contexto, uno de los principales retos es consolidar un sistema alimenticio sostenible que permita dar de comer a una población cada vez mayor (¡seremos 9.000 millones en 2050!) con unos recursos cada vez más escasos. Esto lleva a territorios desconocidos: Previsiones y más previsiones.

Un célebre estudio elaborado por la FAO en 2010 calculó que un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano (1.300 millones de toneladas al año) se pierde o desperdicia en todo el mundo. Cifra equivalente a la mitad de la cosecha mundial de cereales. En Europa, sin ir más lejos, la Comisión Europea estima que cada año se desaprovechan 89 millones de toneladas de comida (179 kg per cápita). Con esta

GRÁFICO 1

La cadena de valor, posibles puntos de desperdicio: El ejemplo de la fruta



cantidad se podrían alimentar a 200 millones de personas cada año. Cifra nada respetable, equivalente a la población de España, Francia, Reino Unido y Alemania.

Y España no es una excepción. Somos el sexto país que más desperdicia en Europa: 7,7 millones de toneladas, o sea, 170 kg por persona y año, casi un 20% del consumo total de una persona en un año. Según se desprende de las conclusiones del estudio paneuropeo Preparatory study on food waste across EU-27 de la Comisión Europea (2010), nuestro país representa casi el 10% del desperdicio alimentario de la Unión Europea, con una cifra per cápita ligeramente por debajo de la media. Los países con mayor desperdicio absoluto son Alemania (10,3 millones de toneladas), Holanda (9,4 millones), Francia (9 millones), Polonia (8,9 millones) e Italia (8,8 millones de toneladas).

Si bien hay que andar con cuidado porque los números, como las armas, los carga el diablo. Conocido es el caso de un profesor de macro recreándose -con chanza- en las “previsiones” de un colega suyo de finales del XIX al calcular en centímetros de estiércol que cubrían las calles de Europa en los años 20 (del siglo XX) -y el consiguiente riesgo sanitario- si la progresión en el número de caballos -utilizados para transportar personas y cosas- continuase al mismo ritmo “loco” de los últimos observados. Todo, perfec-

GRÁFICO 2

Productos alimentarios en los que se produce el desperdicio

Peso de la dieta y porcentajes de desperdicio en ESPAÑA

	Pescado	Fruta y Hortalizas Frescas	Carne	Pan
PESO EN LA DIETA (Millones de Kg)	1.416	8.233	2.755	1.960
% DESPERDICIO⁽¹⁾	31%	47%	22%	34%
DESPERDICIO Millones de Kg	543	5.892	689	750

Fuente: FAO y Magrama, kg 2011
 (1)%desperdicio en base a FAO
 (2)En base a kg 2011 solo hogar + 16% en pescado + 9% en frutas y hortalizas + 20% en pan
 La pérdida en el HOGAR representa: Pescado 127, Frutas y Hortalizas 1.235, Carne 248 y Pan 431



tamente calculado. El único problema es que no tuvo en cuenta que “álguienes” llamados Mercedes y Benz inventarían el automóvil (que por cierto después llevó a otra alerta poco fundada “¡nos quedaremos sin petróleo!”) que orillaría mulos, caballos y burros en el olvido.

Estas cifras, catalogables de impresionantes, (por no decir vergonzantes), son evidencia de un triple problema: ético, económico y medio ambiental.

Desperdiciar alimentos en un planeta en el que 870 millones de personas - una de cada seis - pasan hambre, es cuanto menos un **asunto ético** de difícil justificación, sobre todo si se evidencia que la producción agrícola mundial podría ser suficiente para alimentar al doble de la población global.

Tiene también una **cara económica**: basándose en precios del año 2009, se ha cuantificado el coste económico del desperdicio mundial en 750.000 millones de dólares, ¡una cifra equivalente al PIB de Turquía o Suiza!

Finalmente hay **derivadas medioambientales**. Desde dos puntos de vista. Primero porque la descomposición de los restos de comida en vertederos es una enorme fuente de generación de gas metano, gas de efecto invernadero que contribuye al cambio climático, (es conveniente resaltar que *el desperdicio de alimentos es responsable del 10% de las*



emisiones de gases). Segundo, por el impacto ecológico que genera el brutal despilfarro de recursos naturales que como el agua han contribuido a la producción y transformación. Una cuarta parte del agua que utilizan los humanos se emplea en obtener comida que posteriormente se echa a perder. Fatal gestión de los recursos y la sabiduría que heredamos.

DESPERDICIO Y TIPO DE ALIMENTOS

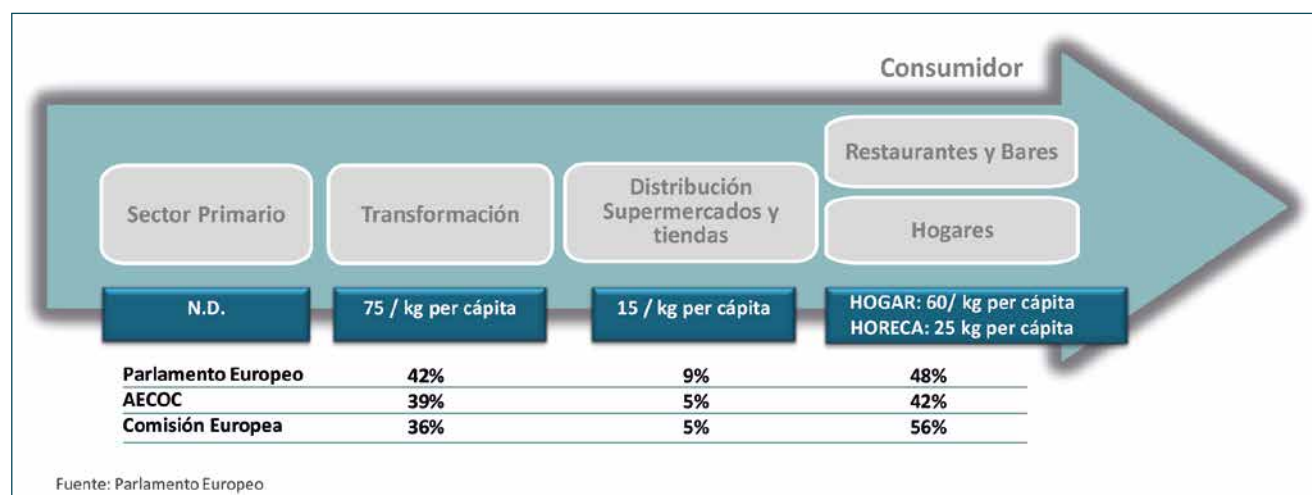
La mayor parte del desperdicio que se genera a lo largo de la cadena de valor alimentario se produce en el hogar: el 42% del total. Este hecho es debido a

que los modelos de producción –transformación- y especialmente de distribución son ya notablemente eficientes. Desperdiciar materia prima o productos ya elaborados implica una reducción en los resultados. Queda el consumidor. Sospechan los autores de este artículo que, si bien los estudios de diversas fuentes que avalan estos datos, el ciudadano-consumidor, la pieza más indefensa –aunque relevante- resulta ser, misteriosamente, el gran culpable.

Pan, bollería, frutas y verduras son la fuente principal del desperdicio, especialmente en los hogares. Estas elevadas tasas tienen su explicación en el hecho de que son productos perecederos que

GRÁFICO 3

Cadena alimentaria: Dónde se produce la pérdida



exigen unas ajustadas previsiones de compra y generan unas mermas notables por la manipulación y mantenimiento de los productos en condiciones no siempre “estables”. El consumidor reconoce su preocupación por el tema si bien su nivel de formación suele ser más bien bajo: suele confundir, por ejemplo, caducidad con fecha de consumo preferente.

CAUSAS DEL DESPERDICIO

Estudiosos de varios países destacan como principales motivos la falta de conciencia sobre el desperdicio real de alimentos generado. Es el caso de un estudio realizado por **Albal** en España según el cual los entrevistados estimaron que su porcentaje de desperdicio es del 4% cuando en realidad la cifra es del 18%.

La edad y cultura también influyen. Un estudio realizado en EEUU reveló que los ciudadanos de más de 65 años (que habían pasado guerra, penalidades, la depresión....) desperdiciaban la mitad que los más jóvenes. Según la organización americana NRDC, un norteamericano desecha de media 10 veces más comida que un habitante del Sureste asiático. Un restaurante medio en UK desperdicia de media 22 toneladas de comida al año, y uno americano, 50 toneladas, según la asociación Say No to Food Waste. La organización británica WRAP cuantificó que el desperdicio de alimentos tiene un coste anual de 10.000 libras al año por establecimiento en UK. (Otro apunte, por cierto, hogares pequeños y gente joven desperdician más).

Más. Fabricantes, detallistas restauradores o productores aducen diferentes razones de la ineficiencia. Sociedad de la opulencia otra vez. En los **hogares** destaca el bajo peso relativo de la comida en los presupuestos familiares, la baja conciencia de lo que se tira, la confusión sobre fechas de caducidad, el uso de packagings inadecuados (no re-cerrables), la mala planificación en la cantidad elaborada o comprada, el escaso conocimiento sobre cómo evitarlo, la conservación inadecuada...

En **retail** destaca la mala planificación (por la difícil gestión productos frescos y



estacionales), los estándares estéticos que priman sobre los racionales; las ineficiencias en *supply chain* y la gestión de las fechas de caducidad, las roturas de la cadena de frío así como la ineficiencia en el uso de buenas técnicas de merchandising y promoción.

En **restauración**, la falta de *visibilidad* del desperdicio real, la dificultad logística y legal para la donación, el tamaño de las raciones, la difícil planificación de la demanda, la amplitud de los menús ofertados, los procesos de elaboración y la falta de concienciación del consumidor para llevarse los restos.

Es especialmente llamativo el hecho de que no ver lo que se tira dificulta la aplicación de medidas. Las empresas, de por sí eficientes, cuando son conscientes aplican de forma casi automática medidas correctoras. Por este motivo, son más útiles iniciativas tan simples como la utilización de bolsas de basura transparentes.

El lado *oscuro* está en los “restos en el plato”. Lo que los clientes dejan en los platos es la principal fuente de desperdicio en hostelería. Dice el hostelero que no es relevante, ya que no tiene incidencia en su cuenta de resultados al considerarlo producto “ya vendido”.

A pesar de que las causas del desperdicio sean diferentes según el eslabón

de la cadena de valor, no podemos dejar de mencionar el hecho de que determinadas iniciativas dirigidas a reducir el desperdicio en un eslabón de la cadena pueden generarlo en otras. Es por tanto necesaria la colaboración entre los distintos actores con un objetivo común. Legisladores, empresas, consumidores, ONGs y demás deberán colaborar para definir soluciones innovadoras y comunes a este problema global.

En conclusión, para lograr el objetivo de desarrollo sostenible con el que hemos comenzado nuestra reflexión, es necesario adoptar medidas que permitan reducir las exageradas cantidades de alimentos que no se llegan a consumir. Y ello sólo será posible a través de (1) una mayor concienciación de consumidores, empresarios y ciudadanos sobre la relevancia del problema y (2) la colaboración entre todos los implicados para garantizar una cadena de valor más sostenible.

Casi nada. Modificar, cambiar, sanear, pulir, sacudir conciencias (previa puesta en común) persiguiendo un buen objetivo es la tarea más ardua. ¿El cómo? La docencia -se le supone- es imprescindible, si bien, como en tiempos bíblicos, el ejemplo, debería emerger como valor principal. ¿Quién se atreve a predicar con el buen hacer de verdad? ■