

Municipios: desperdicio alimentario y necesidad, cara a cara

Maria Mestre Montserrat*

En los últimos años la problemática del desperdicio alimentario ha tomado una gran cobertura en los medios de comunicación. A su vez, numerosos documentos de planificación de la política institucional han introducido acciones dirigidas a su reducción, con ámbitos de intervención muy diversificados dados los impactos múltiples que la problemática genera (social, ambiental y económico). En España, por ejemplo, dentro del ámbito de los residuos, el Programa Estatal de Prevención de Residuos 2014-2020 (MAGRAMA, 2014) considera la reducción del desperdicio alimentario como un área prioritaria de actividad. También el Parlamento Europeo instó a la Comisión Europea a tomar medidas prácticas para reducir a la mitad el desperdicio alimentario para 2025 y, al mismo tiempo, prevenir la generación de biorresiduos (Parlamento Europeo, 2012), un objetivo que se está tomando como objetivo común de referencia por gran parte de los actores implicados en la gestión de residuos. En el ámbito social y en el contexto de crisis socioeconómica que padecen los países del sur de Europa, las instituciones europeas, estatales y también locales, con el objetivo de dar respuesta a la emergencia social, han incrementado enormemente las subvenciones a las entidades encargadas de la distribución de la ayuda alimentaria, como son los bancos de alimentos.

Baile de cifras. Una problemática de difícil valoración

El creciente interés por este fenómeno ha ido acompañado de numerosos estudios que han querido ponerle cifras. Así, en 2011, la FAO estimaba

que un tercio de la producción mundial de alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia lo largo de toda la cadena alimentaria (FAO, 2012). En base a este estudio, Lipinski (2013) traduce en calorías el tercio de alimentos producidos, concluyendo que se pierden o desperdician cerca de una cuarta parte del total de calorías producidas para el consumo humano. Los datos evidencian las diferencias entre los países del norte y del sur. Un 56% de las pérdidas se produce en los países desarrollados (Norte América, Oceanía y Europa, más China, Japón y Corea del Sur) y el 44 % restante en los países en desarrollo, siendo muy superiores las pérdidas per cápita en los países desarrollados, con Norte América y Oceanía en cabeza (1.520 Kcal/cápita/día) y los países del sur y sudeste asiático en último lugar (414 Kcal/cápita/día). En Europa se desperdicia el 22% del total de calorías alimentarias producidas para el consumo humano. Si nos centramos en la distribución del despilfarro a lo largo de toda la cadena alimentaria, el 52% se produce en el estadio de consumo (en los hogares y los comercios de los consumidores, incluidos los restaurantes y catering), el 9% en la distribución y mercado (distribución mayorista y minorista), el 5% durante el procesamiento y envasado, el 12% durante el manejo y almacenamiento y el 23% durante la producción (Lipinski, 2013).

Según FAO (2012), las pérdidas por cápita en quilogramos, en Europa y Estados Unidos son entre 280 y 300 kg/año per cápita, suponiendo un 40% de los residuos alimentarios generados a lo largo de la cadena alimentaria, y de estos entre 95 y 115 kg son desperdiciados por los consumidores. Sin embargo, y a modo de ejemplo, Bio Intelligence Service (2012) estima las pérdidas de

* Fundació ENT (mmestre@ent.cat)

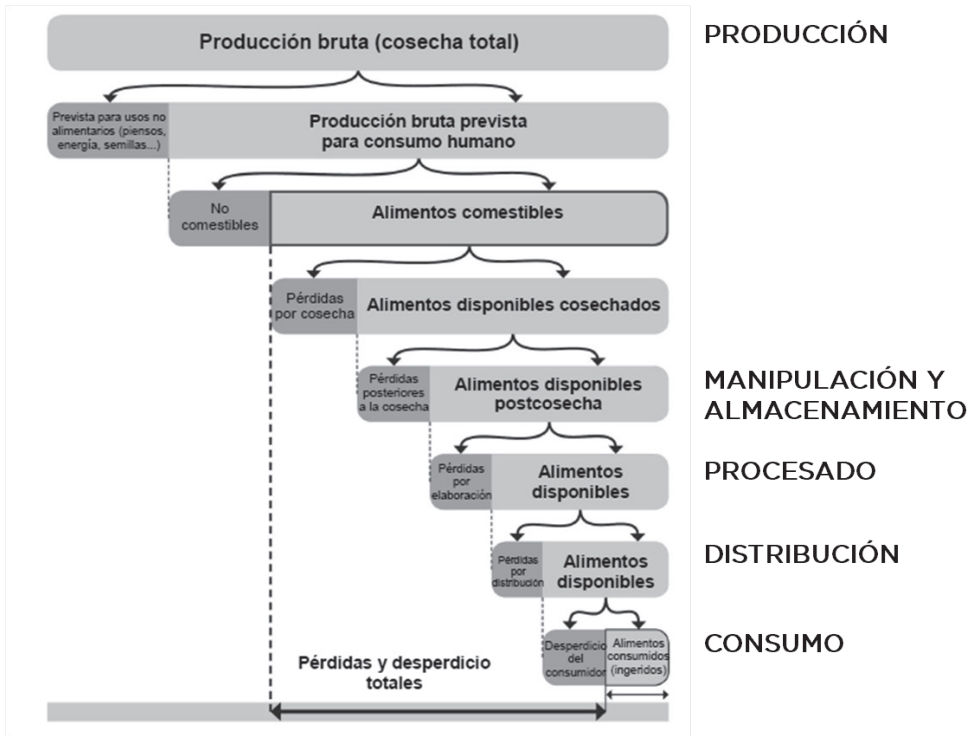


Figura 1. Representación esquemática de la definición de pérdidas y desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria (Fuente: HLPE, 2014)

la Unión Europea en 179 kg/año per cápita. Las causas de estas diferencias, además de metodológicas, también se deben a diferentes definiciones de lo que se considera desperdicio, así como a una dificultad muy importante de abarcar toda la cadena alimentaria, cada vez más larga y controlada por muchos agentes (ver Figura 1).

Las causas del desperdicio alimentario en muchos casos no se encuentran en la misma fase en la que se producen sino que provienen de fases anteriores de la cadena¹ (HLPE, 2014). Sin embargo, desde

1. Es lo que HLPE (2014) considera las causas de nivel meso o nivel macro. Las primeras incluyen las causas secundarias o estructurales de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA). Una causa de nivel meso puede encontrarse en una fase de la cadena distinta a la fase en la que ocurren las PDA o derivarse del modo en que se organizan diversos actores, de las relaciones que existen a lo largo de la cadena alimentaria, del estado de las infraestructuras, etc. Las causas de nivel meso pueden contribuir a la existencia de causas de nivel micro. En tercer lugar se encuentran las causas de nivel macro. A este nivel superior pertenecen las causas más sistémicas de las PDA, como un sistema alimentario que no funciona bien y la falta de condiciones institucionales o políticas para facilitar la coordinación de actores (incluido el establecimiento de relaciones contractuales),

estamentos oficiales, las medidas de reducción del desperdicio alimentario que se proponen tienden a segmentarse con acciones dirigidas a cada una de los estadios de la cadena alimentaria, como por ejemplo mejora de las técnicas de cosechado y de inventariado (en la producción), introducción de nuevas tecnologías de refrigeración (en la manipulación y almacenamiento), mejora de los envases para mantener los alimentos más frescos durante más tiempo (en el envasado), cambios en el etiquetaje de alimentos (en la distribución) o reducción del tamaño de las porciones (en el consumo) (Lipinski, 2013).

Otros enfoques difieren totalmente de esta segmentación y toman un discurso más político, planteando que la irracionalidad está en el modelo agroalimentario. Según Montagut (2014: 133), «las decisiones de cada actor de la

las inversiones y la adopción de buenas prácticas. Las causas sistémicas son aquellas que favorecen la aparición del resto de las causas de las PDA, es decir, las mesocausas y las microcausas. En última instancia, son una de las principales razones del alcance mundial de las PDA.

cadena agroalimentaria no son irracionales y no se deben a una mala logística. La irracionalidad esta en el modelo agroalimentario. Es el modelo el que les lleva a establecer esas estrategias, totalmente racionales, a sus intereses particulares y para los que manejan un sistema logístico y tecnológico adecuado. La solución no está, por tanto, en aplicar exclusivamente algunos mecanismos logísticos y tecnológicos correctores, sino en enfrentar el modelo agroindustrial dominante y las relaciones desiguales de poder que le caracteriza. El problema y la solución son, sobre todo, políticos».

Gente sin alimentos, alimentos sin gente

En el ámbito local llega el desperdicio que se da al final de la cadena alimentaria, desde el estadio de distribución al detalle hasta el consumidor. En el contexto socioeconómico actual, han surgido múltiples iniciativas que buscan incidir en la reducción de este desperdicio. Algunas de ellas inciden en el desperdicio producido durante el estadio de distribución al detalle, facilitando la donación de los excedentes alimentarios generados antes que se conviertan en residuo. Estos proyectos tienen como objetivo hacer disponibles a las personas con dificultades económicas, los excedentes en buen estado generados por el sector de la distribución minorista de alimentos. En Mestre (2013) se recogen algunas experiencias con audiovisuales explicativos. Sin embargo, aún y compartir el mismo objetivo, encontramos grandes diferencias en su enfoque ideológico. Por una parte, hay un gran número de entidades de beneficencia, mayoritariamente vinculadas a la iglesia, que son quienes tradicionalmente han realizado la tarea de reparto de la ayuda alimentaria a nivel local. Los alimentos repartidos son los alimentos procedentes de los Bancos de Alimentos, mayoritariamente alimento seco y envasado, pagado con dinero público, así como excedentes de la distribución mayorista. La crisis actual ha desbordado la tarea de las entidades de beneficencia, hasta multiplicar por 10 el número de personas atendidas, en algunos casos. Esta situación ha llevado a sus suministradores, los

Bancos de Alimentos, a buscar nuevas fuentes de productos, mediante campañas publicitarias y de voluntariado como *El Gran Recapte d'Aliments*, en Cataluña, o el establecimiento de acuerdos con las grandes cadenas de distribución alimentaria para la recogida de los excedentes generados en sus tiendas, creando *microredes* de barrio que permiten distribuir los excedentes hacia las entidades más próximas. En este primer grupo, la estrategia de las grandes cadenas de distribución es utilizar esta colaboración como una acción de responsabilidad social corporativa. En muchos casos los alimentos canalizados son pocos y delimitados únicamente a aquellos más fáciles de preparar por parte del personal de la tienda (productos con algún defecto en el envase, bolsas de frutas con alguna pieza en mal estado, etc.). También aquellos con un menor riesgo a nivel de seguridad alimentaria (por ejemplo, en algunos casos se excluyen los productos cárnicos próximos a la fecha de caducidad para evitar complicaciones). En realidad, la proximidad es el factor que hace que estas iniciativas sean viables para el receptor, así como la posibilidad de poder ofrecer alimentos frescos como un complemento a los alimentos secos que tradicionalmente han distribuido los Bancos de Alimentos. En este caso, los usuarios son sujetos pasivos que reciben el alimento con poca implicación en el proceso de recogida de los excedentes y en el funcionamiento interno de la entidad.

La creciente repercusión de la acción social de estas entidades ha despertado también voces críticas, tanto desde su vertiente de acción contra el desperdicio alimentario como por su función social como agentes de distribución de la ayuda alimentaria, por ser muy asistencialista. Aunque el objetivo de los Bancos de Alimentos es recuperar excedentes alimentarios y redistribuirlos entre las personas necesitadas, también reciben dinero público para la compra de alimentos, que se realizan a grandes empresas y multinacionales mediante una subasta centralizada sin criterios nutricionales, perdiendo la oportunidad de utilizar la compra pública para cambiar el sistema alimentario (Guillamon et al., 2014). Con un enfoque más transformador, existen experiencias que canalizan los excedentes alimentarios también con fines sociales pero con

una voluntad clara de denuncia a la irracionalidad del modelo agroalimentario. Si bien utilizan igualmente los excedentes que el sistema genera, son los mismos receptores quiénes se organizan para llegar a acuerdos con las tiendas del barrio, se organizan para su recogida y se reparten los alimentos. Algunos ejemplos son la *Xarxa d'Aliments de Gràcia*² o la *Xarxa d'Aliments de Manresa*³.



Figura 2. Logotipo de la Xarxa d'Aliments de Manresa

En el contexto actual de desposesión de las clases populares, el desperdicio alimentario local es demasiado próximo y visible a aquellos que no tienen acceso a una alimentación digna. De esta proximidad nace una imagen simbólica muy cotidiana: personas que buscan alimentos en el contenedor. Haciendo un paralelismo con el derecho a la vivienda y la lucha popularizada y liderada por la Plataforma de Afectados por la Hipoteca (PAH), también surgen movimientos sociales que toman consciencia que el derecho a una alimentación digna se debe recuperar, y que el sistema agroalimentario dominante, igual que el sector inmobiliario y en general el capitalismo, falla y los desposee. De ahí nace la motivación social de dar respuesta a la emergencia del momento dando respuesta, a su vez, a la contradicción de «gente sin alimento, alimentos sin gente» (un paralelismo al lema del movimiento okupa de «Gente sin casa, casas sin gente» y también utilizado por la PAH en su lucha actual por el derecho a la vivienda). En este senti-

do, desde el municipalismo alternativo y la soberanía alimentaria, se están haciendo propuestas de apoyo a iniciativas colectivas contra el desperdicio alimentario, las «Redes de Alimentos», desde una perspectiva de recuperación de la soberanía popular sobre la alimentación. ■

Referencias

- FAO (2012), *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención*. Roma.
- GUILLAMON, A., LANDEROS, A., RECIO, C., ECORIHUELA, I., GUZMÁN, J., FARGAS, L., MONTAGUT, X., (2014) *Informe sobre el dret a l'alimentació a Catalunya. Impactes de la pobresa alimentària a Ciutat Vella i Nou Barris (Barcelona)*. Observatori DESC, Entrepobles, EdPAC.
- HLPE (2014), *Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles*. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014
- LIPINSKI, B. et al. (2013), *Reducing Food Loss and Waste. Working Paper, Installment 2 of Creating a Sustainable Food Future*. Washington, DC: World Resources Institute.
- MAGRAMA (2014), *Programa Estatal de Prevención de Residuos 2014-2020*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- MESTRE, M. (2013), *Gente sin alimento, alimentos sin gente*. Sostenible. Revista de la Xarxa de Ciutats i Pobles cap a la Sostenibilitat. <http://ves.cat/hygtg>
- MONTAGUT, X., GASCÓN, J. (2014), *Alimentos desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*. Icaria editorial.
- PARLAMENTO EUROPEO (2012), *Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175(INI))*.

2. <https://bancexpropiatgracia.wordpress.com/assemblees-i-grups-2/xarxa-daliments/>

3. <https://www.facebook.com/xarxaalimentsmanresa>