



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

Nota conceptual 4

PREVENIR LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

OBJETIVO

Cada año se pierden o desperdician más de **un millón de toneladas de alimentos** en todo el mundo, lo que equivale a un tercio de la producción mundial. Esto supone que, **entre un 30% y 50% de los alimentos comestibles, se convierten en residuos** en alguno de los eslabones de la cadena alimentaria. Considerando que, a pesar de las declaraciones de buena voluntad, en 2030 vamos a quedar muy lejos del ODS 2 'Hambre Cero', así como de la meta 12.3 del ODS 12 'Consumo y producción sostenibles'¹, las pérdidas y el desperdicio alimentario es un sinsentido, pero también un despropósito ético y ambiental. Con este espacio, se pretende brindar herramientas a los gobiernos regionales sobre cómo evitar las pérdidas y el desperdicio alimentario, compartiendo buenas prácticas e intercambiando retos comunes y soluciones con expertos y expertas del sector.

CONCEPTUALIZACIÓN

En la IV Cumbre de Temuco, el espacio dedicado a las políticas de lucha contra el desperdicio alimentario suscitó un gran interés. Después, ORU Fogar ha continuado difundiendo buenas prácticas y, así, la organización, con País Vasco y Catalunya a la cabeza, se ha convertido en referente en este ámbito. ORU Fogar ha sido un invitado relevante en el evento 'Estrategias de reducción de la pérdida y el desperdicio alimentario' coorganizado por el Centro Mundial para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS) y el Consejo Europeo de Información Sobre la Alimentación (EUFIC) en octubre de 2022 en Valencia. ORU Fogar ha participado también en la presentación, en el Parlamento español, del estudio "La percepción del desperdicio alimentario" realizado por Go.

En esta cumbre de Barcelona, teniendo en cuenta la experiencia acumulada, este será uno de los ámbitos con mayor protagonismo y se prestará mucha atención a las mejores prácticas y casos de éxito que ya se están implementando. Es necesario distinguir muy claramente entre pérdida y desperdicio alimentario para focalizar mejor el planteamiento de soluciones. La pérdida se da sustancialmente en las etapas iniciales, es decir, en la producción, justo antes de entrar en el circuito de comercialización. Las causas son principalmente debidas a los estándares de comercialización, las oscilaciones de precio en el mercado y las dinámicas de la oferta y la demanda de los productos, así como a incidencias agroclimáticas (fenómenos meteorológicos) o biológicas (incidencia de plagas). El problema es especialmente grave en países con sistemas alimentarios altamente dependientes de mercados internacionales. El desperdicio, en cambio, se

¹ 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



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

ORU FÒGAR

Generalitat
de Catalunya

CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

produce en las etapas posteriores a la producción, des del procesamiento de las materias primas hasta el consumo, y las causas son principalmente debidas a falta de infraestructuras, incidencias durante el transporte, almacenamiento, manejo y logística, y a una falta de sensibilización de los diferentes agentes de la cadena de valor.

Pérdidas alimentarias

Un primer elemento clave para evitar las pérdidas es mejorar la conexión entre los espacios de producción, mayoritariamente en el medio rural, y los espacios de consumo, mayoritariamente en el medio urbano. En muchas ocasiones la falta de infraestructuras que conecten los centros de producción y los centros de consumos es lo que impide que los productos lleguen en condiciones a los consumidores o que queden en la propia explotación sin posibilidad de comercialización.

También es importante impulsar sistemas alimentarios más territorializados, con una buena red de centros de distribución (con apoyo del gobierno regional) y de mercados (con apoyo de las municipalidades) a escala local para asegurar un consumo de proximidad en el que la dependencia de las exigencias del mercado global tenga menor importancia. Además, estas empresas pueden trabajar en el envasado o en la elaboración de alimentos procesados, con el objetivo de reducir las pérdidas en el ámbito productivo. Con el envasado se pueden mantener la calidad, la inocuidad y el valor nutricional de los productos, con lo cual se reduce la pérdida y el desperdicio. Esto permite disminuir el coste de los alimentos y tener una cadena de distribución más larga. Con el procesado de alimentos se pueden transformar materias primas perecederas en productos apetitosos con una larga vida útil, ayudando a compensar la estacionalidad y reduciendo también la pérdida. Por otra parte, la disponibilidad de infraestructuras adecuadas de conservación de productos permite el mantenimiento de la calidad de productos perecederos como frutas y hortalizas, lácteos, carne y alimentos acuáticos, manteniendo la calidad nutricional, facilitando el acceso a los mercados y reduciendo las pérdidas.

En los países desarrollados un primer desafío es minimizar los desechos generados durante la producción o por no tener los productos la calidad (a veces aspecto) que se supone deben tener para ser comercializados.

Desperdicio

Si la pérdida se produce por un funcionamiento ineficiente en algún punto de la cadena alimentaria o por las propias dinámicas del mercado, el desperdicio está relacionado con las prácticas de manipulación también en cualquier punto de la cadena. Esto significa que los alimentos se tiran o se malogran cuando todavía son adecuados para el consumo humano.

Según la definición de la FAO, el "desperdicio alimentario" (*food waste* en inglés) hace referencia a aquellos alimentos seguros y nutritivos inicialmente destinados al consumo humano que son rechazados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) a lo largo de las cadenas de suministro alimentario, desde la producción primaria hasta el consumidor final. El desperdicio alimentario se reconoce como una parte diferenciada de las pérdidas de los alimentos, ya que las causas que lo generan son diferentes de las que generan las pérdidas de alimentos.



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

Algunas regiones con políticas avanzadas ya están evitando desechar estos productos, dándoles un nuevo valor. El suero sobrante de la producción de queso puede ser reutilizado para la alimentación animal, la generación de fertilizantes o biogás. Las frutas y verduras fuera del estándar estético pueden tener una segunda vida, generando nuevos productos como mermeladas, zumos, purés o caldos. Con una concienciación de los consumidores, incluso se puede generar un circuito alternativo de compra de estas frutas y verduras con “mal” aspecto. En definitiva, se trata de sustituir el concepto tradicional de “fin de vida” de un producto por la **prevención del desperdicio y revalorización de los subproductos y coproductos generados a lo largo de la cadena alimentaria, priorizando su uso para la alimentación humana.**

Se trata de ver, en el desperdicio alimentario, no un problema del que hay que deshacerse, sino una oportunidad de encontrar nuevas maneras de dar una nueva vida a un producto y la promoción de nuevos modelos de negocio e iniciativas innovadoras que hagan frente al reto de reducir el desperdicio alimentario global y contribuyan a garantizar el derecho a la alimentación de toda la población. En este ámbito alimentario, se trata de asumir también los principios de la economía circular, descartando la lineal e incorporando, así, opciones para aprovechar al máximo todos los recursos disponibles.

Otra de las grandes líneas de actuación debe ser la prevención del desperdicio alimentario en los hogares y espacios de consumo. Cada día en todo el mundo van a la basura toneladas de alimentos a causa de su caducidad, desde productos frescos como frutas y verduras, carne o pescado, a productos lácteos refrigerados, pasando por los productos de panadería que deben reponerse a diario. Algunos supermercados y tiendas están ya rebajando precios cuando se aproxima la fecha de caducidad. Plataformas y *start-ups* están poniendo en manos de los consumidores más concienciados productos cercanos a la fecha de caducidad, evitando a diario que estos vayan a la basura. Otra línea de trabajo, impulsada por ONGs y gobiernos locales y regionales, es crear circuitos que rescatan estos alimentos para que sean utilizados por entidades sociales que los canalizan hacia sectores de población en situación de vulnerabilidad.

La legislación debe poner un marco a todas estas actuaciones para prevenir el desperdicio alimentario, desincentivando la generación de estos desechos y ofreciendo herramientas a empresas y entidades sociales para llevar a cabo acciones que mejoren el aprovechamiento de los alimentos.

Las administraciones públicas pueden, finalmente, jugar un rol fundamental concienciando a la población del grave problema que suponen las pérdidas y el desperdicio alimentarios. Campañas publicitarias, pero también acciones en las escuelas, pueden crear una fuerte conciencia en este sentido, de forma similar a lo que se hizo con las políticas de reciclaje de residuos hace unos años. Como referencia, son un buen ejemplo las campañas realizadas con chefs reputados en geografías tan dispares como Perú, con la iniciativa Cocina Óptima impulsada por Palmiro Ocampo, el País Vasco, con las campañas con cocineros vascos recomendando menús con aprovechamiento de alimentos, o Cataluña, con las comidas Gastrorecup en las que han participado ya más de 40 restaurantes hasta 2023.



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

PREGUNTAS E INTERROGANTES

- ¿Cuáles son las principales causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos? ¿Cuáles son las principales diferencias entre regiones?
- ¿Cuáles son los principales obstáculos para afrontar el reto? ¿En qué aspectos nos debemos focalizar des de las regiones para tener éxito en esta empresa?
- ¿Hasta qué punto los gobiernos regionales pueden incidir en estas políticas? ¿Cuál es su papel en el cumplimiento de los ODS en este ámbito?
- ¿Cómo se debe ayudar des de las regiones a las empresas para prevenir el desperdicio alimentario?
- ¿En qué sentido pueden contribuir las políticas de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario a la consecución del objetivo Hambre Zero? ¿En qué elementos deben hacer hincapié?