

¿Desperdicio de alimentos?

¿Con la comida NO se juega!



Una tercera parte de los alimentos producidos se pierde a lo largo de la cadena agroalimentaria

Un fenómeno con consecuencias:

- De los bosques roturados en las últimas décadas para la agricultura, la producción de alimentos desperdiciados ocupa más de 8.000.000 km².
- Gran Bretaña desperdicia anualmente más de 600.000.000 de libras esterlinas en carne y pescado.
- En 2012, en España se utilizaron 21.000 Tm de productos químicos contaminantes para producir alimentos que nunca llegaron a consumirse.

Esta exposición se basa en el libro de Xavier Montagut y Jordi Gascón "Alimentos desperdiciados" (Barcelona & Quito: Icaria & IAEN. 2014)



DiDeSUR
Dignidad y Desarrollo para el SUR



Con el apoyo de:



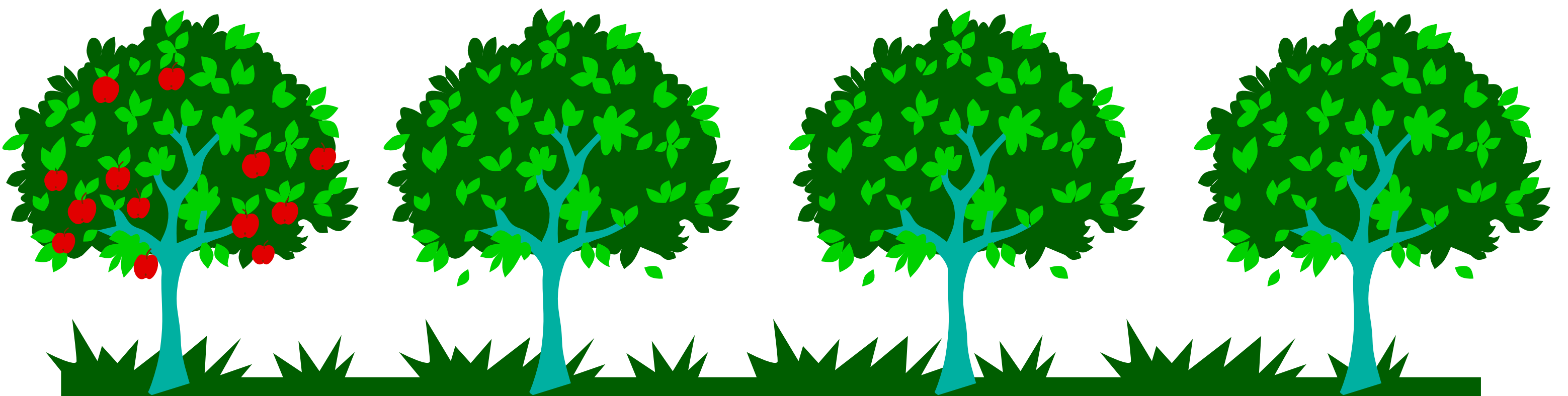
Azuqueca de Henares

Esta exposición ha sido realizada con el apoyo del Ayuntamiento de Azuqueca de Henares. Su contenido es responsabilidad de las organizaciones que la editan y no refleja necesariamente la opinión de esta institución.

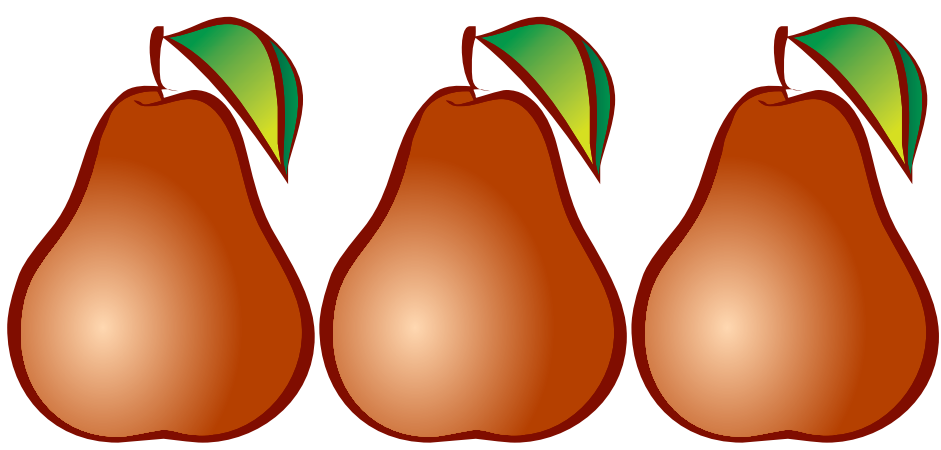
El desperdicio en la producción

La Política Agraria de la Unión Europea, que fomenta y subvenciona la productividad, favorece la sobreproducción.

Los supermercados, que dominan la cadena agroalimentaria, imponen a los productores sus condiciones:



Las condiciones de medida, regularidad y presencia que exigen, hacen que el 25% de la fruta producida en Cataluña se quede en el campo, sin recoger.



Las condiciones contractuales sobre volúmenes y estocs hacen que los campesinos sobreproduzcan para evitar penalizaciones.

Hay alternativas

- Impedir las prácticas monopolistas de los grandes distribuidores de alimentos (supermercados).
- Planificar las producciones adecuando oferta y demanda mediante cuotas.
- Facilitar la comercialización de fruta con mala presencia a buen precio.



“Tuvimos que contratar personal para manejar los requerimientos con los supermercados (...). Además, nos hacían descuentos por todo. Y después venían los descuentos por mermas”.

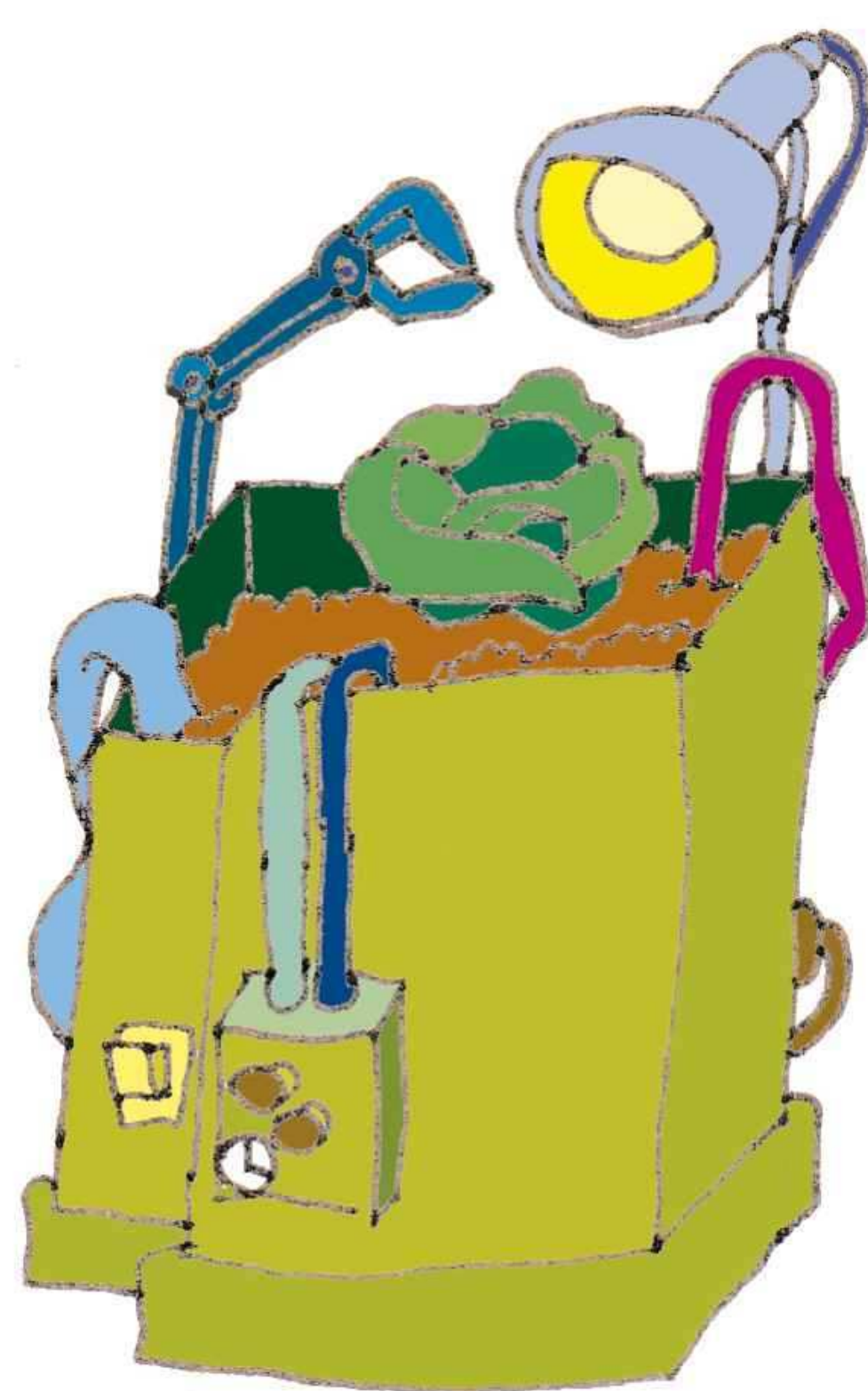
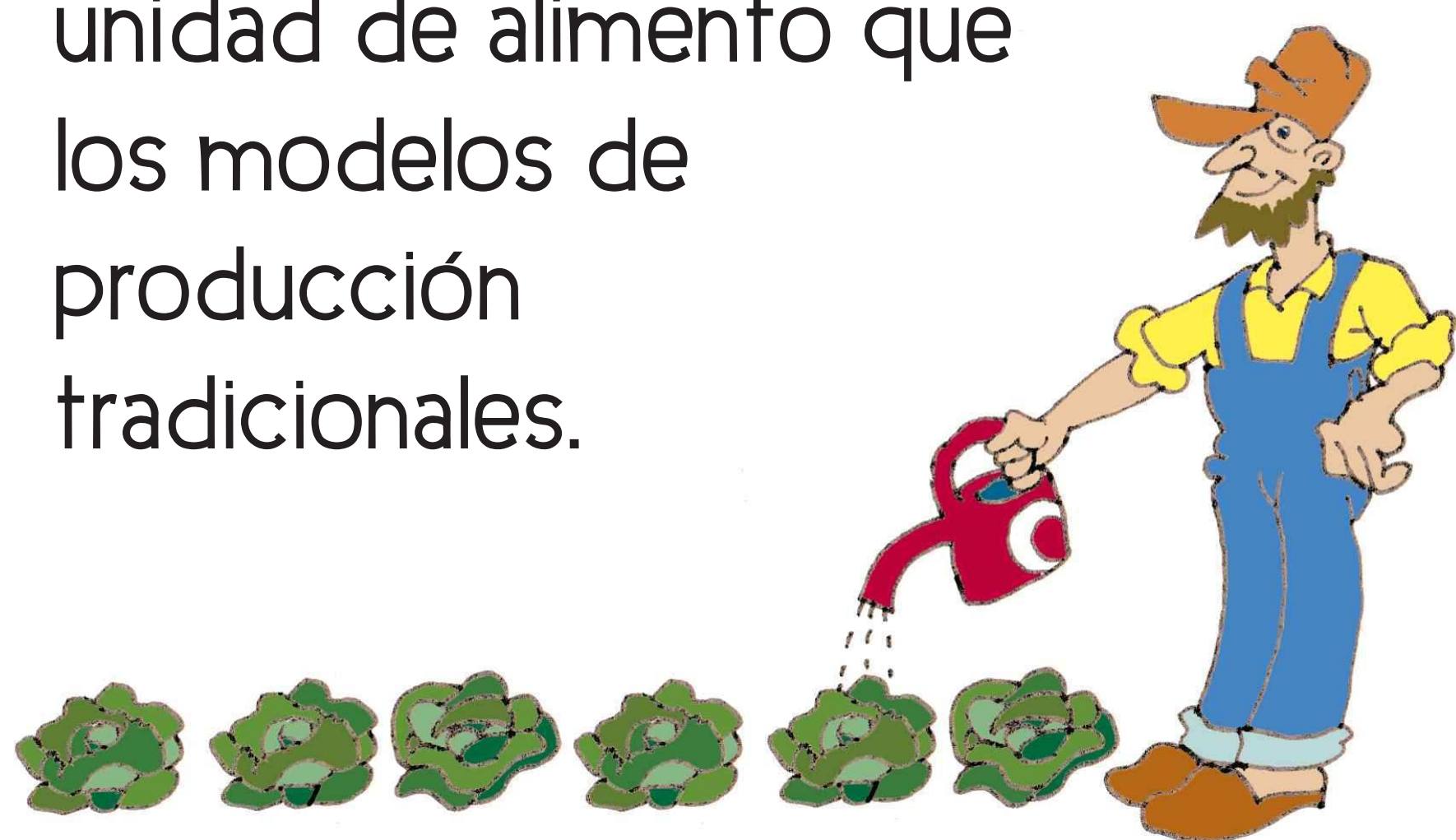
(Ejecutivo de empresa frutícola chilena)

En la producción no solo se desperdician alimentos

El model agroindustrial también desperdicia agua, tierra y energía.

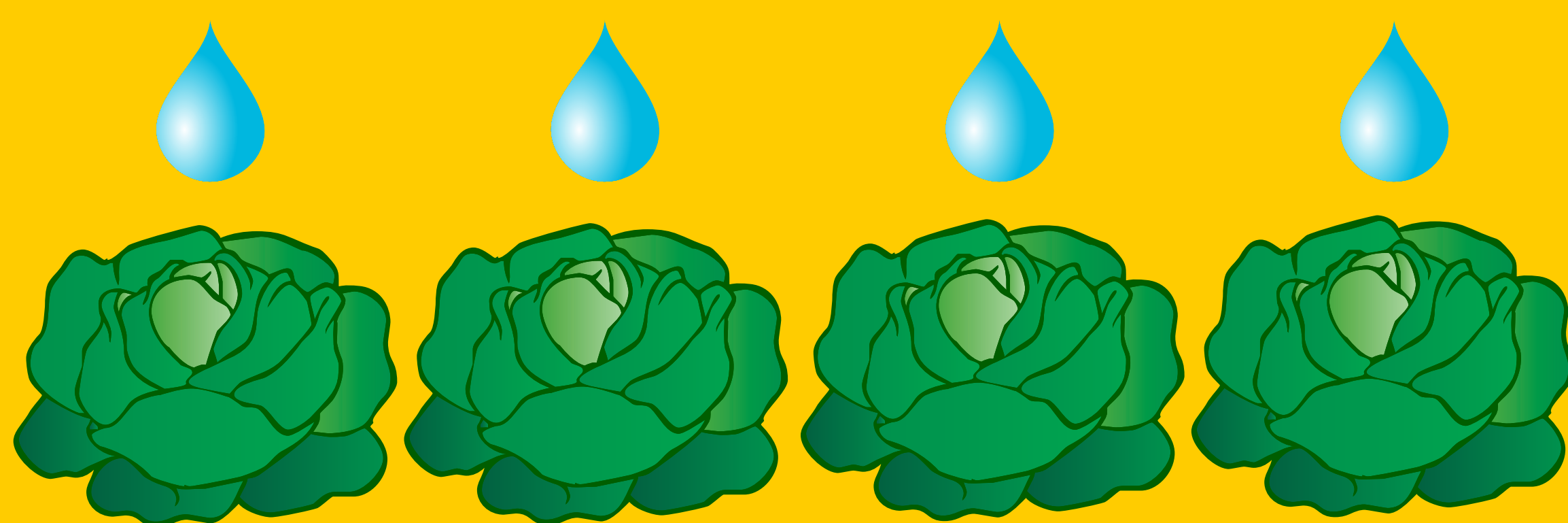
★ En 2005, en Huelva se retiraron entre 4 y 5 millones de kilos de fresa por sobreproducción. Habían requerido 554.300 m³ de agua.

★ La agricultura intensiva utiliza de 6 a 7 veces más energía por unidad de alimento que los modelos de producción tradicionales.



Hay alternativas

★ La producción agroecológica promueve el uso eficiente de los recursos agrarios por encima de objetivos productivistas.



En los Estados Unidos, la energía utilizada en la producción de alimentos desperdiciados representa el 2% del consumo anual de energía del país.

El desperdicio en el transporte

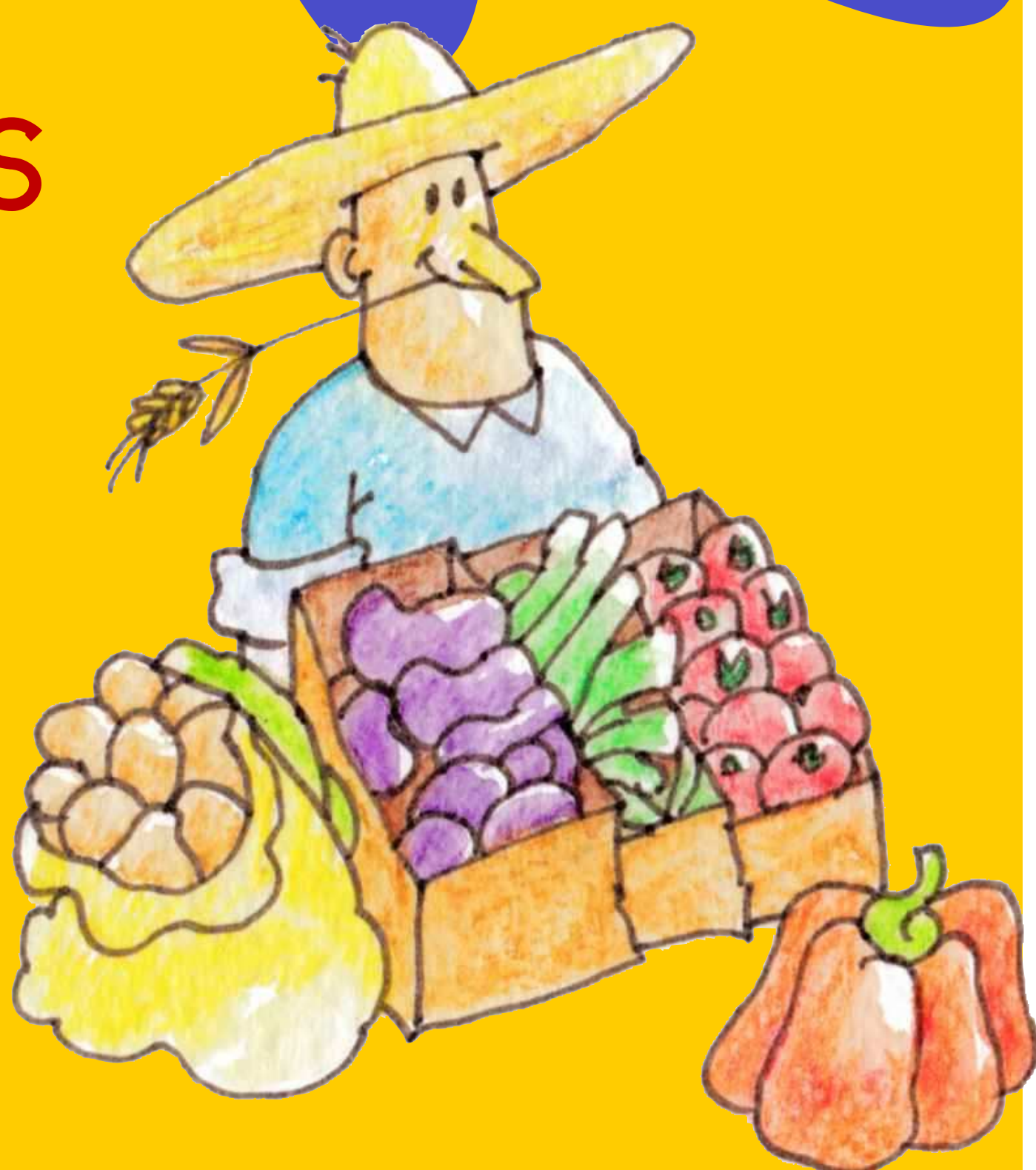
De media, los alimentos importados que se consumen en Cataluña han recorrido 4.000 km antes de llegar al mercado.

Un "alimento kilométrico" implica:

- ◆ Desperdicio de energía tanto por el desplazamiento como por la conservación de los alimentos (uso de frigoríficos).
- ◆ Pérdida de alimentos: Vietnam pierde en sus exportaciones de fruta entre el 10 y 15% del producto.
- ◆ Innecesaria muerte de animales: en 2006 murieron 230.000 cerdos durante su transporte en Estados Unidos.

Hay alternativas

La compra de proximidad (alimentos de "kilómetro 0").



Los barcos mercantes que circulan por aguas europeas pierden anualmente unos 18.000 m³ de alimentos por caída al mar de contenedores.

El desperdicio en la transformación

Subproductos que se aprovechan en la producción artesanal, se convierten en residuo en la producción agroindustrial.

● La producción de queso artesanal aprovecha el suero como bebida nutritiva. Pero la producción industrial no da salida a las grandes cantidades de este subproducto que genera, y lo tira.

Normativas higiénico-sanitarias restrictivas impiden al pequeño productor vender su producción artesanal.



Hay alternativas



Adecuar las normativas higiénico-sanitarias, de comercialización y fiscales para favorecer la pequeña producción artesanal que aprovecha recursos.

**“En Francia se permiten ciertas prácticas asociadas a la pequeña producción como hacer venta directa de productos cárnicos en cualquier granja o utilizar técnicas e infraestructuras para hacer transformación alimentaria, que en el Estado español están prohibidas”.
(R. Binimelis & V. Eскурriol & M. Rivera-Ferre, 2012)**

El desperdicio en la comercialización final

Las estrategias de comercialización y logística del supermercado:

- Los supermercados trabajan con márgenes de beneficios medios muy amplios. Por eso, les sale más rentable adquirir más productos de los que venderán que no arriesgarse a sufrir una rotura del estoc.
- Estos márgenes también hacen más rentable tirar un producto antes de que alcance la fecha de caducidad que bajar su precio.
- Si uno de los productos de una bandeja de poliuretano o de una bolsa envasada está deteriorado, les sale más rentable tirarlo que desembalar y volver a hacer un nuevo paquete con los alimentos sanos.
- Las teorías de márketing consideran que tener los anaqueles repletos aumenta las vendas.



Hay alternativas

Comprar en tiendas pequeñas, a granel, y donde hagan ofertas de productos con fecha de caducidad cercana.



Los supermercados de Gran Bretaña desperdician 300.000 tones de alimentos al año.

El desperdicio en el consumo

En el "súper" compramos lo que no consumiremos

Las grandes cadenas minoristas y de la industria transformadora promueven la sobrecompra con estrategias de márketing como:

- Promociones basadas en dar más cantidad al mismo precio.
- Paquetes gigantes.
- Estímulos psicológicos para disparar la compra compulsiva.
- Propaganda que induce a la compra de productos innecesarios o con supuestos beneficios para la salud (alimentos funcionales)



Hay alternativas



Recuperar la cultura culinaria:

- Saber cocinar o preparar conservas caseras permite aprovechar alimentos almacenados en la nevera y en la despensa.
- La dependencia de la comida preparada facilita el desaprovechamiento de las sobras (y acumula en la basura envoltorios de un solo uso).

**“Los supermercados transfieren compulsivamente el exceso de comida a otras áreas de la cadena de suministros (...) El comercio la vende por medios de incentivos y promociones como la de 2x1 o 3x2”.
(Ecoosfera)**

Hambre y desperdicio

El problema de la pobreza alimentaria no se soluciona con los excedentes:

La ayuda con los excedentes alimentarios a países pobres arruina al pequeño productor local. Es pan para hoy y hambre para mañana.

Las sobras de nuestro desperdicio no se adecúan, ni en cantidad ni en calidad, ni en lugar ni en tiempos, a las necesidades de la desnutrición.



Hay alternativas



Apoyo a la producción local.

Establecer una renta garantizada y prestaciones públicas que aseguren el derecho a la alimentación.



No hay una relación directa causa-efecto entre desperdicio de alimentos y hambre (...). Se trata de "efectos colaterales", aunque relativamente independientes, del modelo agroalimentario dominante. (X.Montagut & J.Gascón, 2014)