

Desperdicio alimentario, un impacto doble para el planeta



Cada año se tiran a la basura 33 kilos de alimentos, en buen estado, por persona. Organizaciones medioambientales conciencian sobre el daño que esto hace a la naturaleza y los gobiernos trabajan por sensibilizar y educar a la población.

El desperdicio alimentario es uno de los grandes desafíos a los que se enfrenta nuestra sociedad, no solo desde una perspectiva ética y económica, sino también medioambiental. Cada año terminan en la basura cientos de miles de toneladas de alimentos en perfecto estado para el consumo, a falta de posibles usos alternativos. Mientras, al otro lado del mundo, millones de personas viven en la pobreza y pasan hambre. Esta paradoja pone en evidencia un fallo en la cadena de producción y consumo, pues las causas del desperdicio se encuentran en

TANTO AL PRODUCIR ALIMENTOS COMO AL TRATAR LOS DESECHADOS, SE EMITEN GASES DE EFECTO INVERNADERO

todo el sistema alimentario, pero también perjudica al planeta. Y es que tanto al producir alimentos como al tratar los desechos, se emiten gases de efec-

to invernadero y se consumen recursos como agua, tierra y energía.

Combatir el desperdicio alimentario requiere un enfoque global, que involucre a todos los implicados en la cadena alimentaria. Desde productores y distribuidores hasta comercios, instituciones y consumidores finales deben concienciarse sobre esta problemática y realizar pequeñas acciones que pueden marcar la diferencia. Tanto es así, que organizaciones y gobiernos están diseñando iniciativas innovadoras cuyo principal objetivo es reducir el desperdicio alimentario. Entre

ellos, el de España, que año tras año lucha para disminuir la cantidad de comida que termina en el cubo de la basura.

DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA Y EL MUNDO

Para obtener una mayor conciencia sobre la gravedad del problema, resulta esencial conocer cifras exactas sobre el desperdicio alimentario. A nivel mundial, según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), se echan a perder alrededor de un tercio de los alimentos que se producen. Las tasas más altas, apuntan, se sitúan entre el 40 y el 50% en tubérculos, frutas y hortalizas. Detrás está el pescado, del que se desperdicia cerca de un 35%, seguido de los cereales (30%) y los productos lácteos, la carne y las semillas oleaginosas (20%).

Greenpeace, por su lado, explica en un artículo reciente que, de media, cada persona desperdicia unos 33 kg de alimentos aptos para el consumo. De hecho, en la última estimación de FUSIONS (2016) se revela que solo el 30% del desperdicio alimentario proviene de los sectores de producción y procesamiento; el 70% restante surge en los hogares y en los servicios minoristas y de restauración.

En España, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) elabora anualmente un informe sobre esta cuestión. Alegan que es necesario cuantificar para conocer la situación, visualizar el problema, concienciar a la sociedad, evaluar y actuar. Así, del último informe documentado, que recoge datos del año 2023, se desprende que los hogares españoles despilfarraron en ese periodo 1.183,42 millones de kilos o litros de alimentos.

En este sentido, desde el MAPA se diferencia entre alimentos sin elaborar y recetas ya preparadas, y los datos en ambos casos son alarmantes: un 70,1% tiraron comida sin cocinar y un 33,1% tiraron alimentos ya elaborados. Esto supone un incremento en más de 630.000 hogares que desperdiciaron recetas con respecto al año anterior y refuerza la idea de que desde gobiernos y organizaciones deben trabajar la concienciación para reducir la problemática.

EL 70% DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO SURGE EN LOS HOGARES Y EN LOS SERVICIOS MINORISTAS Y DE RESTAURACIÓN

IMPACTO EN EL PLANETA

Como bien se indicaba con anterioridad, derrochar alimentos que todavía son aptos para el consumo es toda una paradoja, pues alrededor del mundo hay millones de personas que pasan hambre. Además, implica un alto impacto para el planeta, pues se producen emisiones durante la producción de la comida que después no se consume y más tarde se generan de nuevo emisiones adicionales cuando se tratan los desechos.

Respecto a esto, la organización Greenpeace afirma que las emisiones de este desperdicio suponen hoy en día un 20% de las emisiones totales de consumo en nuestro país. Estas están principalmente vinculadas a los aceites, los productos cárnicos y los productos pesqueros y, de no poner remedio, seguirán en aumento. De hecho, estiman que para 2030, las emisiones relacionadas con el desperdicio alimentario supondrán 23 millones de toneladas de CO₂eq, lo que se traduce como un 7% más con respecto a las actuales.

ACTUACIONES DEL MAPA

Con estos datos sobre la mesa, el MAPA publicó en el Boletín Oficial del Estado del día 2 de abril de 2025 la primera ley estatal en España para combatir el derroche alimentario. La idea es concienciar y prevenir el desperdicio de comida a lo largo de toda la cadena, desde la cosecha hasta el consumo final, priorizando su uso para el consumo humano.

Así, excepciones aparte, indican que los operadores de la cadena alimentaria tendrán que contar con un plan para identifi-

car y reducir pérdidas. Otro de los puntos clave está relacionado con la jerarquía de usos y establece que en primer lugar se debe intentar siempre el consumo humano, ya sea mediante transformación de los alimentos o donaciones. De no ser esto posible, la comida, antes de tirarse, deberá destinarse a alimentación animal, subproductos o reciclaje.

Otra de las cuestiones recogida en la nueva ley tiene que ver con la hostelería, pues los establecimientos deben ofrecer envases reciclables para que los clientes puedan llevarse a casa la comida que les haya sobrado. Además, también se promueve la venta de productos con defectos estéticos o con fecha de caducidad próxima, así como la educación y concienciación ciudadana.

SENSIBILIZAR A LA POBLACIÓN

Las causas por las que se tira comida en buen estado son varias, como la falta de infraestructura para almacenamiento y transporte en caso de productores hasta prácticas agrícolas ineficientes. Pero cuando se trata del consumidor final, este problema viene dado muchas veces por la confusión sobre las fechas de caducidad y el consumo preferente, por la sobrecompra y por la mala planificación dentro del hogar.

De esta manera, resulta imprescindible que desde gobierno, entidades y organizaciones se trabaje en este tema, se eduque a la ciudadanía y se conciencie del problema real que supone tirar alimentos. Por un lado, a nivel ético y económico. Por otro, a nivel medioambiental, pues desechar productos aptos para el consumo impacta doblemente en el planeta.

