En 2019 se arrojaron a la basura 1.352 millones de kilos de alimentos y bebidas

El director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, ha presentado en rueda de prensa virtual, las estadísticas del desperdicio de alimentos de los hogares españoles en 2019, así como un avance de datos del estudio sobre los alimentos desperdiciados en la industria y la gran distribución, ambos elaborados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Respecto al dato en hogares, se constata un ligero aumento del uno por ciento en el desperdicio de alimentos con respecto a 2018, pero muy inferior al aumento del 8,9% que se registró en 2018 frente al año anterior. Para el director general, 2019 supone un año de estabilidad del desperdicio, con un crecimiento moderado que invita al optimismo.

Asimismo, el director general ha presentado un avance de datos del estudio sobre desperdicio alimentario en la industria y la gran distribución en España 2018, elaborado por el MAPA en colaboración con AECOC (Asociación de fabricantes y distribuidores).

DESPERDICIO EN LOS HOGARES

Según ha explicado, en 2019 se arrojaron a la basura 1.352 millones de kg/l de alimentos y bebidas (un 4,7% de los alimentos que compramos), de los que 1.146 millones corresponden a productos sin elaborar y 206 millones a platos cocinados. Con respecto a 2018, se han desperdiciado más productos sin elaborar (principalmente frutas, hortalizas y verduras), pero ha bajado el desperdicio de platos cocinados (en mayor medida legumbres, sopas, cremas y purés, y platos de carne y arroz).

Cerca de 8 de cada 10 hogares españoles reconoce desperdiciar alimentos, donde destacan los hogares familiares con parejas de hasta 49 años, con hijos pequeños o de edad media. Por su parte, no desperdician alimentos los hogares de parejas jóvenes sin hijos o las personas retiradas.

La renta es otro factor que influye en el desperdicio alimentario, de tal forma que las familias de clase baja y media-baja son las que menos desperdician, mientras que las clases de nivel socioeconómico más alto gestionan peor los alimentos en el hogar.

Herrero ha señalado que los datos han mejorado durante el confinamiento ocasionado por la crisis sanitaria de la COVID-19, ya que durante esas semanas (del 16 de marzo al 21 de junio) se ha reducido hasta un 14% el desperdicio de alimentos, en comparación con las mismas semanas del año anterior.

EMPRESAS DE LA INDUSTRIA Y LA TRANSFORMACIÓN

Según se desprende de este estudio, las empresas españolas de la industria alimentaria están cada vez más concienciadas del impacto que supone en términos económicos, sociales y medioambientales, el desperdicio de alimentos, y la necesidad de frenarlo.

Así, cerca de un 71% dispone de una estratégica interna definida para luchar contra el desperdicio alimentario, un 61% promueve buenas prácticas destinadas a la prevención o reducción en origen del desperdicio, y un 51% promueve acciones conjuntas con sus proveedores para reducirlo.

Asimismo, la encuesta señala que los principales motivos para la generación del desperdicio son los problemas relacionados con la calidad del producto, las mermas de producción y las averías en la maquinaria. Precisamente, los controles exhaustivos de los procesos y maquinaria para eliminar ineficiencias, junto con la formación y concienciación de los empleados son las prácticas más habituales de lucha contra el desperdicio.

Por otra parte, el estudio analiza asimismo las actuaciones de las empresas de la alimentación en relación con la pandemia de la COVID-19, en especial las relacionadas con la donación de sus excedentes alimentarios.

En este marco, un 80,4% de las empresas tiene un acuerdo de colaboración estable para la donación de sus excedentes alimentarios. Además, un 73,2% asegura que la donación que

realizan ha aumentado durante la crisis sanitaria. Un 53,6% de las empresas afirma que continuará con el actual nivel de donaciones conforme empiece a superarse la pandemia, mientras que un 42,9% sostiene que reducirá el actual nivel.

ESTRATEGIA “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”

Consciente de la importancia de luchar contra el desperdicio alimentario y su impacto sobre el medio ambiente, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación puso en marcha en 2013 la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.

Esta Estrategia se desarrolla a través de 8 áreas de actuación, con el objetivo de generar conocimiento, formar y sensibilizar a la sociedad, fomentar buenas prácticas en el uso de los alimentos, impulsar la colaboración entre agentes y lograr acuerdos sectoriales.

En este marco, una de las primeras actuaciones reside en cuantificar el desperdicio, para lo que se impulsan dos estudios. Por un lado, el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles recoge, desde 2015, los datos relativos al volumen de alimentos que tiramos a la basura, tanto antes de cocinarlos como ya elaborados. Esta información se encuentra disponible en la página web www.menosdesperdicio.es

Y para conocer el desperdicio en las empresas de la alimentación, el Ministerio ha realizado un estudio en el que se han analizado un total de 75 empresas de la industria y la transformación de alimentos, y 15 compañías líderes de la distribución que representan en torno al 80% de cuota de mercado del país.

Consciente de la importancia de frenar el desperdicio de alimentos, la Asamblea General de las Naciones Unidas ha designado el 29 de septiembre como Día Internacional de la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, para reconocer el papel fundamental de la producción sostenible de alimentos en la promoción de la seguridad alimentaria y la nutrición.