



DESARROLLO SOSTENIBLE

El desperdicio alimentario en Navarra



Aintzane Pérez Ezkurdia..

Coordinadora de la Oficina de Prevención de Residuos y de impulso a la Economía Circular. Gobierno de Navarra

El desperdicio alimentario es en este momento un tema de gran importancia en las agendas de las instituciones mundiales y se ha convertido en un reto global que se debe abordar a nivel mundial, con la implicación de toda la sociedad. Constituye un problema de gran impacto social, medioambiental y económico.

Una tercera parte de los alimentos que se producen en el mundo no llegan al consumidor final, lo que supone que 1.300 millones de toneladas son desperdiciadas cada año. De esta cantidad, hasta 88 millones de toneladas corresponden a la Unión Europea, es decir, aproximadamente el 20% de los alimentos producidos en la Unión Europea se acaba echando a perder o se desperdicia. De media, cada ciudadano europeo tira a la basura 173 kilos de alimentos al año.

Mientras, 793 millones de personas sufren desnutrición en todo el mundo y, según Eurostat, aproximadamente el 9,6% de la población europea no puede permitirse comprar comida de calidad cada dos días..

Las Jornadas sobre Ganadería y Sostenibilidad organizadas por INTIA se desarrollaron en el marco de la I Semana contra el Desperdicio Alimentario de Navarra. ¿Cómo se está abordando este problema en Navarra y qué soluciones se están promoviendo?



El 8% de los Gases de Efecto Invernadero proceden de la producción de alimentos que no se consumen. El desperdicio es un problema global, con gran coste medioambiental, económico y social.



CUÁLES SON LAS CIFRAS DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Desperdiciar alimentos supone un uso innecesario de recursos, a veces escasos, como la tierra, el agua, los insumos y la energía. **Contribuye además al cambio climático: por cada kilogramo de alimento producido, 4,5 kg de dióxido de carbono (CO₂) se arroja a la atmósfera.** Según el último informe del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre Cambio Climático (más conocido por su siglas en inglés IPCC) el 8% de los Gases de Efecto Invernadero proceden de la producción de alimentos que no se consumen.

El coste económico que supone esta pérdida de alimentos es de mil millones de dólares, alrededor de 700.000 millones en costos ambientales y unos 900.000 millones en costos sociales, según cálculos de la FAO.

QUÉ POLÍTICAS SE ABORDAN PARA SOLUCIONAR EL PROBLEMA

La primera reflexión global acerca de este problema se inició en 2011 cuando la FAO presentó el informe “Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo”; desde entonces son muchas las iniciativas que van surgiendo para tratar de conocer, cuantificar y minimizar la pérdida de alimentos.

En 2015 el Parlamento Europeo introdujo la reducción del desperdicio alimentario dentro de su “Plan de acción para la economía circular”. En ese mismo año, este tema se contempló de manera específica en los **Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas**, señalándose que hay que reducir los actuales niveles de desperdicio en un 30% para 2025 y un 50% para 2030.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España presentó en 2013 la “Estrategia ‘Mas alimento menos desperdicio’”, programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados”. Se trata de una iniciativa para limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos y su impacto sobre el medio ambiente. En la **Tabla 1** se muestran las estimaciones de la cantidad de alimentos que se desperdician.

Gráfico 1. Datos del desperdicio alimentario a nivel mundial y objetivos de desarrollo sostenible



EL PLAN DE RESIDUOS DE NAVARRA

El Plan de Residuos de Navarra plantea medidas de prevención con el objetivo de reducir el 10% de los residuos en 2020 y el 12 en 2027.

La lucha contra el desperdicio alimentario se enmarca como una de las medidas de Prevención en el citado Plan de Residuos con el objetivo de ayudar en el cumplimiento de los objetivos que plantea: reducir el 10% de los residuos en 2020 y el 12% en 2027.

Elikagaien xahuketaren aurkako
1. astea Nafarroan
I Semana contra el Desperdicio
Alimentario en Navarra



EZ BOTA HONDAKINA
ATERA ETEKINA

YO NO ECHO
YO APROVECHO

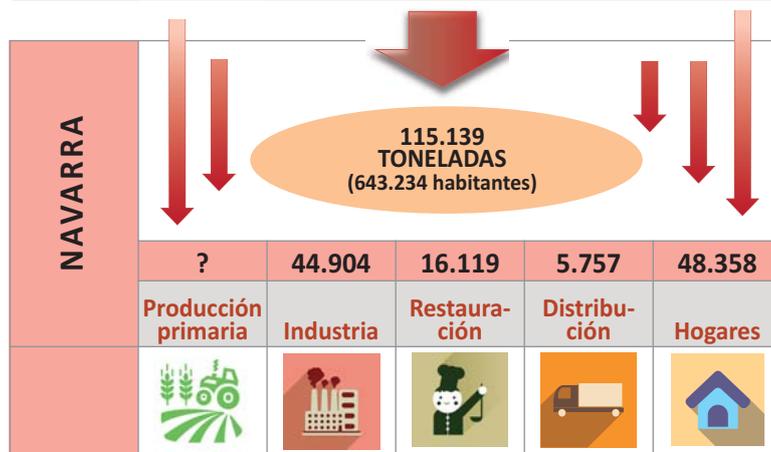
Nafarroako
Gobernua

Gobierno
de Navarra



Tabla 1. Estimaciones de la cantidad de alimento que se tira a la basura

Ámbito					
EU 27	Producción primaria	Industria	Restauración	Distribución	Hogares
FUSIONS	11%	19%	12%	5%	53%
ESPAÑA	?	39%	14%	5%	42%
MAPAMA	179 kg HABITANTE				



El Plan de Residuos plantea como medida en este ámbito la Participación de la Comunidad Foral de Navarra en la "Estrategia: más alimento, menos desperdicio" del MAPAMA, y 6 acciones:

- ✘ Creación de una Mesa de Trabajo intersectorial para impulsar y dinamizar la prevención de residuos alimentarios.
- ✘ Elaboración y difusión de un Plan de acción en colaboración con agentes clave para **impulsar y dinamizar el aprovechamiento de los alimentos.**
- ✘ Apoyo a **iniciativas de recogida de alimentos aprovechables.**
- ✘ Acuerdos con agentes clave para la **creación de canales estables de aprovechamiento de excedentes alimentarios.**
- ✘ Elaboración de Pliegos tipo para **restauración colectiva en Administraciones públicas.**
- ✘ **Formación y asesoramiento a agentes clave.**
- ✘ **Campañas de sensibilización** para la reducción y redistribución del desperdicio.

LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE RESIDUOS

La Agenda de Economía Circular de Navarra incluye la lucha contra el desperdicio alimentario como una de las áreas prioritarias, con retos específicos, impulsando el consumo responsable, en su eje 3,1 de Prevención y Reducción de Residuos, así como el apoyo a iniciativas de recogida de alimentos aprovechables. Introduce como acción la redacción de un Plan para reducir el desperdicio alimentario en toda la cadena de valor, incluyen el análisis del mismo, ayudas para su reducción y apoyo a proyectos.

La Ley Foral 14/2018 de 18 de junio de Residuos y su Fiscalidad, en su título IV, recoge las medidas de prevención y gestión de residuos, con el fin de promover e impulsar los escalones superiores de la jerarquía de residuos. La Ley crea la **Oficina de Prevención de Residuos y de Impulso de la Economía circular**, cuya finalidad es el cumplimiento de los objetivos de prevención e impulso de la economía circular establecidas en el Plan de Residuos. Una de las funciones de la misma es la creación y dinamización de mesas de trabajo sobre residuos.

“ El 42% del desperdicio alimentario se produce en los hogares. Se estima que, en Navarra, cada persona desperdicia unos 75 kg de comida al año en su casa.”

En este contexto se creó la Mesa de Trabajo de Prevención de Residuos Alimentarios, ámbito en el que la Dirección General de Medio Ambiente está desarrollando iniciativas en contra del desperdicio alimentario. Dicha Mesa de Trabajo está formada por actores clave que se han identificado y que están trabajando en contra del Desperdicio Alimentario en Navarra. Hay representantes de toda la cadena de valor como son Organizaciones y entidades del ámbito agrario, también de la industria alimentaria, entidades sociales, asociaciones de supermercados y grandes superficies, asociaciones de hostelería, asociaciones de consumidores, entidades del ámbito de la restauración colectiva, universidades y entidades públicas como mancomunidades, departamentos del Gobierno de Navarra y empresas públicas.

Se ha elaborado un DAFO para Navarra, del que extraemos las principales conclusiones a las que se ha llegado:

- El trabajo en este sentido en Navarra es posible, porque se cuenta con un importante sector agroalimentario, entidades sociales consolidadas y una ciudadanía comprometida.
- Es necesario avanzar en incentivos fiscales, distinción de fechas de caducidad/consumo preferente/interés comercial y cuantificación del desperdicio en Navarra.
- La legislación, posibilidades de financiación, participación en proyectos europeos y la posibilidad de nuevos modelos de negocio y de simbiosis entre empresas son oportunidades a tener en cuenta.
- Es fundamental trabajar en la sensibilización de los distintos sectores, pero especialmente con la ciudadanía.
- Evitar el desperdicio alimentario es ahorrar en costes.

- Las sinergias son esenciales para avanzar en la lucha contra el desperdicio alimentario.

“ Los distintos representantes de la cadena de valor han puesto en común el trabajo que ya están llevando a cabo para la disminución de los Residuos Alimentarios en Navarra en todos los eslabones de la Cadena.”

La Mesa de trabajo Prevención de Residuos Alimentarios ha consensuado el índice de la **Agenda contra el Desperdicio Alimentario** que, además de incidir en el marco normativo, la gobernanza y la fiscalidad, va a trabajar en generar conocimiento; sensibilizar, educar y capacitar a los consumidores; fomentar la economía circular. **Incluirá asimismo un apartado de Buenas prácticas. En este momento está en fase de redacción.**

Abordar el problema implica tenerlo dimensionado, lo que nos permitirá conocer la situación en la que nos encontramos, visibilizar el problema, concienciar a la sociedad, hacer el seguimiento y evaluación de su evolución y actuar para su minoración. Para poder medir el desperdicio alimentario hay que comenzar por definir qué es.

Actualmente no existe un consenso oficial, en el marco de las instituciones internacionales y europeas, sobre la definición de desperdicio alimentario, utilizándose indistintamente diversos términos como pérdidas, desperdicio, despilfarro o residuo, lo que dificulta su cuantificación y seguimiento.





ZABOR JANA?
¿COMIDA BASURA?



ZABOR JANA?
¿COMIDA BASURA?



ZABOR JANA?
¿COMIDA BASURA?

QUÉ SE CONSIDERA DESPERDICIO Y CÓMO CUANTIFICARLO

El 3 de mayo pasado, la Comisión aprobó la Decisión Delegada (UE) 2019/1597 por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a una metodología común y los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios en la Unión Europea. A partir de ahora, en Navarra deberemos cuantificar el despilfarro alimentario según esta metodología lo que nos permitirá tener datos cuantitativos y cualitativos y poder compararlos.

Las pérdidas y desperdicio de alimentos se dan en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final, tanto en los hogares como en la restauración colectiva, pasando por la industria y distribución. En los países en desarrollo ocurre fundamentalmente en las primeras etapas de la cadena de valor de los alimentos. En los países de ingresos altos y medianos, sin embargo, las pérdidas se producen en las últimas etapas.

Según "Estimates of European food waste levels (2016). FUSIONS", en la Unión Europea el desperdicio alimentario se concentra en los hogares (53%) y durante el procesamiento (19%) donde más desperdicio de alimentos se produce. Seguirían por orden de importancia las pérdidas en la restauración (12%), en la producción primaria (11%) y por fin en la distribución (5%).

La estrategia "más alimento menos desperdicio" hizo la estimación para **España, donde el desperdicio en los hogares, aunque mayor que en otros eslabones de la cadena alimentaria, es menor que en la UE (42%)**. Le seguiría las pérdidas que se dan en la industria, que incluye la producción primaria

(39%), la restauración y servicios de comidas (14%) y por último la venta por menor y otras formas de distribución de alimentos (5%).

Las pérdidas y desperdicio en la etapa de producción primaria pueden ser debidas a muchos factores: elementos del clima adversos (viento, granizo, heladas...), plagas o enfermedades y productos que no cumplen las exigencias del consumidor en cuanto a forma, calibre o color a pesar de ser perfectamente comestibles y nutritivos. En ocasiones los productos no se recolectan porque el precio del mercado no compensa los costes de la cosecha. Se pueden dar también deficiencias en la manipulación y almacenamiento de los alimentos, incluso por transporte inadecuado.

CÓMO REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El grupo operativo Go Savefood para el diseño de una estrategia innovadora de reducción de pérdidas alimentarias, del que forma parte Nagrifood cluster alimentario de Navarra, ha estudiado las principales causas de desperdicio en el sector industrial. Según los estudios realizados el desperdicio en el sector se produce por los incumplimientos de criterios de calidad y seguridad de las materias primas, procesos de manipulado y procesado interno del producto en transformación y como consecuencia de devoluciones de distribuidores, roturas y caducidad de productos.

Algunas de las **claves para reducir las pérdidas y el desperdicio** de alimentos en la producción primaria y en la transformación que, aunque conocidas por el sector, conviene mencionar son:

- Apostar por la **venta de proximidad y los canales cor-**

EZ BOTA HONDAKINA
ATERA ETEKINA



YO NO ECHO
YO APROVECHO

tos de comercialización, ya que al acortarse la cadena de distribución es necesaria una menor manipulación de los alimentos y disminuye el tiempo que deben ser mantenidos en condiciones controladas.

- Organización, comunicación y cooperación entre productores para **diversificar producciones, evitar excedentes y tener acceso a zonas de almacenamiento adecuadas** y otros servicios.
- **Ajustar la oferta y demanda con los distribuidores y clientes**, así como establecer las condiciones de entrega y estándares de calidad. Ello implica una buena comunicación con los distribuidores.
- Aplicar las **prácticas agrícolas y veterinarias más idóneas, garantizar las condiciones adecuadas de manipulación y considerar las nuevas técnicas vinculadas al sector**. Es fundamental la formación de todos los trabajadores.
- **Buscar nuevos mercados** para los productos que no cumplen los criterios estéticos habituales exigidos por los consumidores. Donar o redistribuir los productos por cauces no habituales.

En la distribución, ya sea en el comercio tradicional o mediante plataformas logísticas, son el transporte y una manipulación inadecuados los que generan las pérdidas y el desperdicio de alimentos. La conducta del consumidor exigiendo características comerciales estrictas aumenta el volumen de alimentos que no son consumidos.

El Banco de Alimentos de Navarra redistribuye los alimentos obtenidos de donaciones de excedentes alimentarios de industrias agroalimentarias, red de bancos de alimentos, Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas frescas, empresas de distribución y alimentos de la recogida selectiva de la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona. Cada año redistribuyen más de 3.000 toneladas de alimentos que de lo contrario acabarían en la basura.

Desde ISFOOD - Institute for Innovation & Sustainable Deve-

lopment in Food Chain - de la Universidad Pública de Navarra, en colaboración con la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona y el Banco de Alimentos de Navarra, se pretende llevar a cabo un **proyecto de investigación para transformar los alimentos próximos a caducar en otros productos de larga duración, como confituras y mermeladas**.

En la restauración, el desperdicio de alimentos se produce en la cocina y en la sala fundamentalmente. El comportamiento en la sala de la ciudadanía aumenta o disminuye en gran medida la cantidad de alimentos que se desechan. En este ámbito, las mancomunidades han hecho campañas de promoción de envases compostables para que los comensales se lleven lo que no pueden comer en la mesa a su casa, donde lo puedan aprovechar. Empresas de restauración colectiva en centros escolares están haciendo campañas de medición en sus comedores y de concienciación a los usuarios.

La mayoría del desperdicio alimentario se produce no obstante **en los hogares**. Cada persona en Navarra tira a la basura unos 75 kg de alimentos al año en su casa. Envases inadecuados, confusión entre las fechas de consumo preferente y caducidad y productos que llegan al punto de venta con un margen de vida útil pequeño son algunas de las causas. La desaparición de la venta a granel o el exceso de variedad y cantidad de la oferta impulsan a comprar más cantidad de la necesaria.

El Banco de Alimentos, la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona y el Consorcio de Residuos hacen **campañas para sensibilizar y concienciar** a los escolares con el objetivo de que conozcan el modelo de consumo de alimentos actual y su insostenibilidad. El Gobierno de Navarra ha impartido charlas sobre cocinar con sobras.

La Oficina de Prevención de Residuos y de Impulso a la Economía Circular comenzó con el inicio de esta semana, una campaña de sensibilización con el lema “ez bota hondakina-atera etekina/yo no echo-yo aprovecho” e invita a sumarse a la misma a todos los operadores de los distintos sectores, que colaboran en la reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos.

“ La lucha contra el desperdicio alimentario debe ser la respuesta de una ciudadanía concienciada a luchar contra el cambio climático, que aspira a una soberanía alimentaria y a un desarrollo sostenible.”