

International
Institute of
Social Studies

Ezafun



ICAS
Initiatives in Critical Agrarian Studies



ETXALDE
nekezarritza irakunkorra

EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN Y RETOS DE LA AGRICULTURA PARA EL SIGLO XXI:

Debates sobre quién, cómo y con qué implicaciones sociales, económicas y ecológicas alimentará el mundo.

THE FUTURE OF FOOD AND CHALLENGES FOR AGRICULTURE IN THE 21st CENTURY:

Debates about who, how and with what social, economic and ecological implications we will feed the world.

ELIKADURAREN ETORKIZUNA ETA NEKAZARITZAREN ERRONKAK XXI. MENDERAKO:

Mundua nork, nola eta zer-nolako inplikazio sozial, ekonomiko eta ekologikorekin elikatuko duen izango da eztabaidagaia

Análisis del Actual Despilfarro de Alimentos y sus Consecuencias Ambientales

Héctor Barco Cobalea

Documento # 60

Apirila - Abril - April
24, 25, 26
2017


elikadura²¹

NAZIOARTEKO HIZKETALDIA
COLOQUIO INTERNACIONAL
INTERNATIONAL COLLOQUIUM

www.elikadura21.eus

Análisis del Actual Despilfarro de Alimentos y sus Consecuencias Ambientales

Héctor Barco Cobalea

Resulta paradójico que a pesar de las dificultades para que cierta parte la población pueda acceder a una alimentación digna, en nuestro planeta se esté produciendo alrededor de cuatro mil millones de toneladas de comida al año. Y que a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, se estima de entre 1,2 y 2 mil millones de toneladas, que rondaría el 30-50% de todos los alimentos producidos, nunca llegarían a su fin último: su consumo.

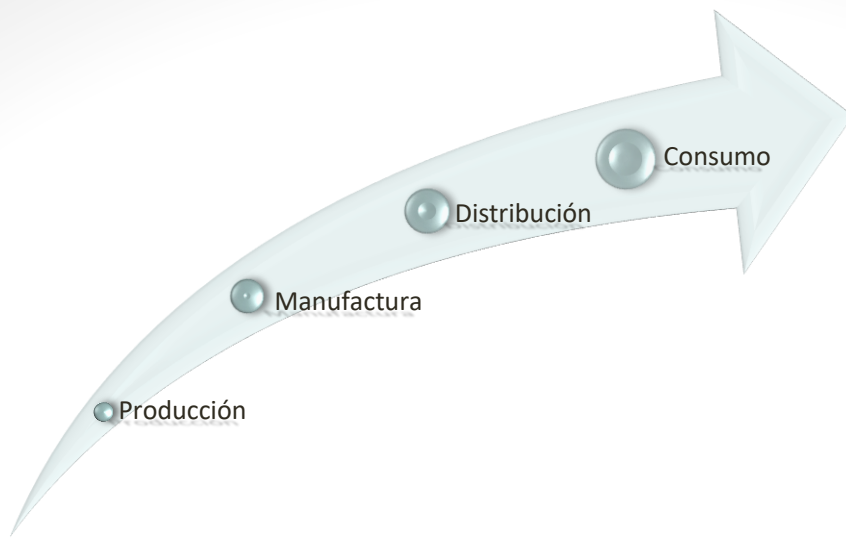
En otras palabras: actualmente existe un enorme desperdicio de alimentos, productos que son cultivados o criados, que pasan por todos los eslabones de la cadena de producción y distribución, con el gasto energético y de recursos que esto supone, para llegar finalmente al cubo de la basura.

Antes de continuar con el análisis, merece la pena detenerse en profundizar qué se entiende por "desperdicio de alimentos", y para ello nos basaremos en la definición que se facilita desde el Informe del 30 de Noviembre de 2011 del Parlamento Europeo:

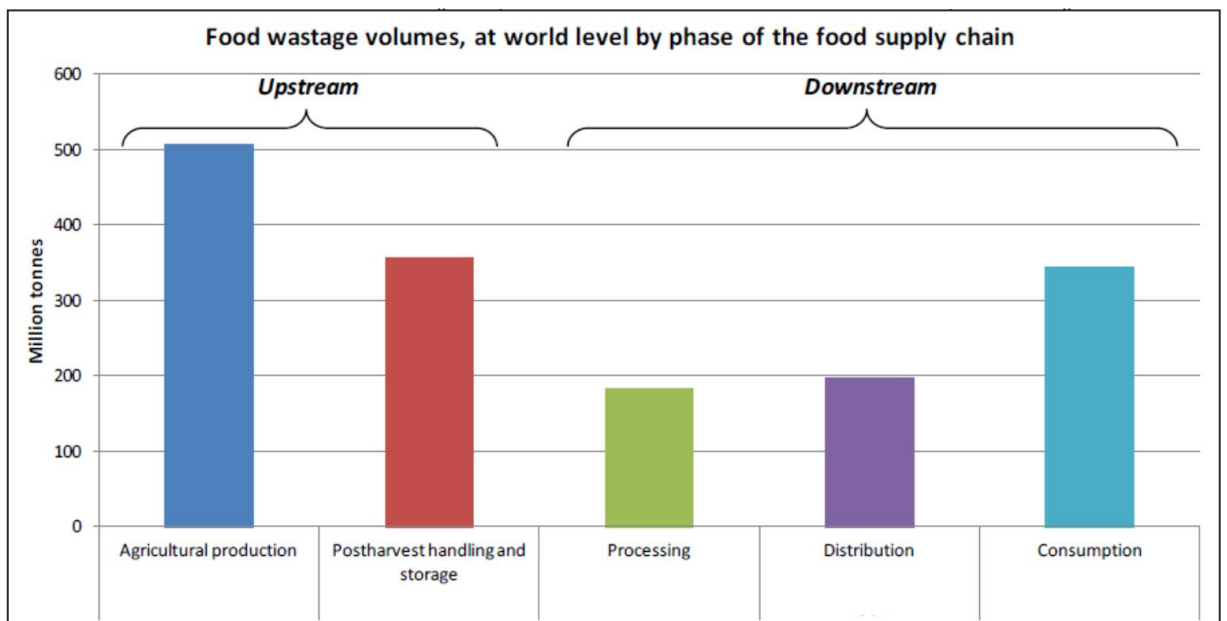
"Se denomina desperdicio de alimentos al conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria por razones económicas o estéticas o por la proximidad de la fecha de caducidad, pero que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos, lo que genera externalidades negativas desde el punto de vista del medio ambiente, costes económicos y pérdida de beneficios para las empresas"

Este desperdicio alimentario se encuentra, por tanto, dentro de la llamada cadena agroalimentaria, que podríamos definir como el proceso que se lleva a cabo desde que se planta o cría un producto, hasta que éste se consume (o se tira) por el consumidor final del mismo.

Dentro de la cadena agroalimentaria, se han definido diferentes tramos, donde cada uno de ellos va contribuyendo y sumando a la cifra global del desperdicio de alimentos en función de su eficiencia:



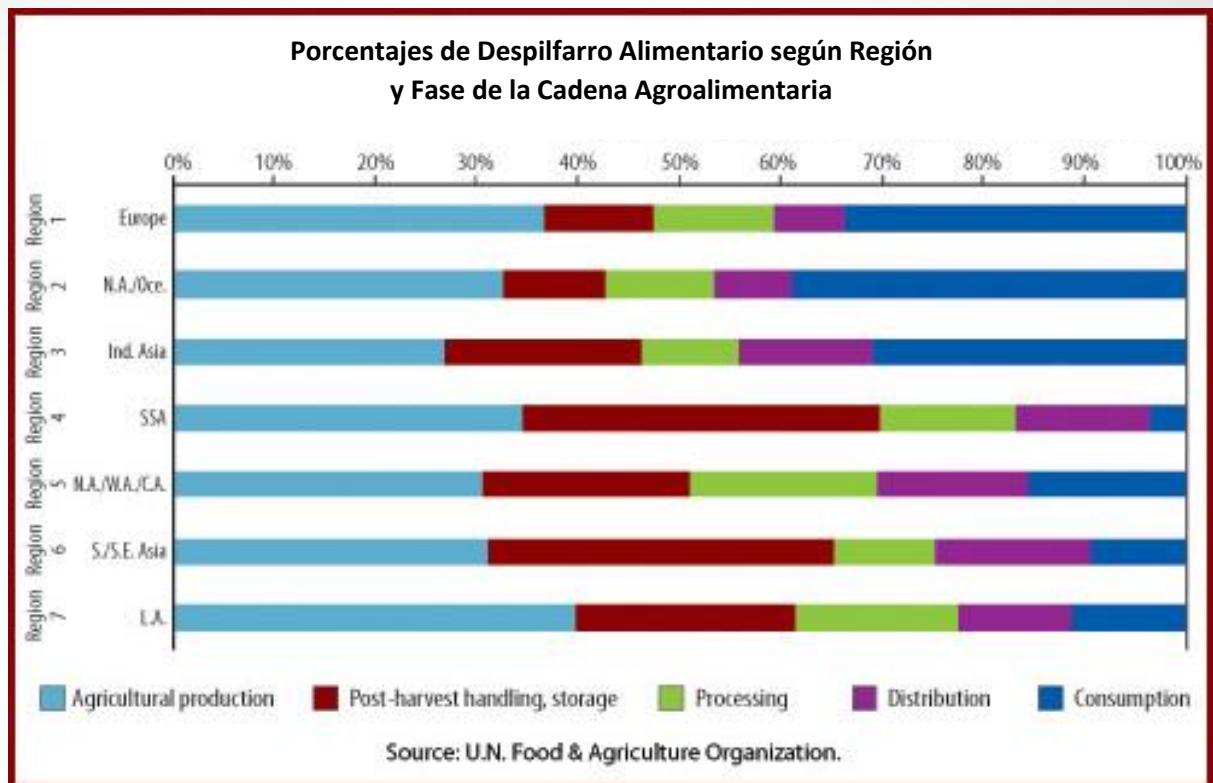
Si analizamos a nivel mundial la repercusión de cada una de las fases al desperdicio alimentario, nos resultaría:



En primer lugar, la fase "postharvest handling and storage" (manejo y almacenamiento postcosecha) a veces se incluye como una fase aparte, y en otras ocasiones se incluye dentro de la fase de producción. En este último caso, si se unieran ambos números, se podría apreciar que la fase de producción es la etapa donde se produce más desechos a nivel global.

Por otro lado, se puede ver como a estos niveles, el resto de etapas, si se compara con los números de producción agrícola más los relativos a la postcosecha, son de menor entidad.

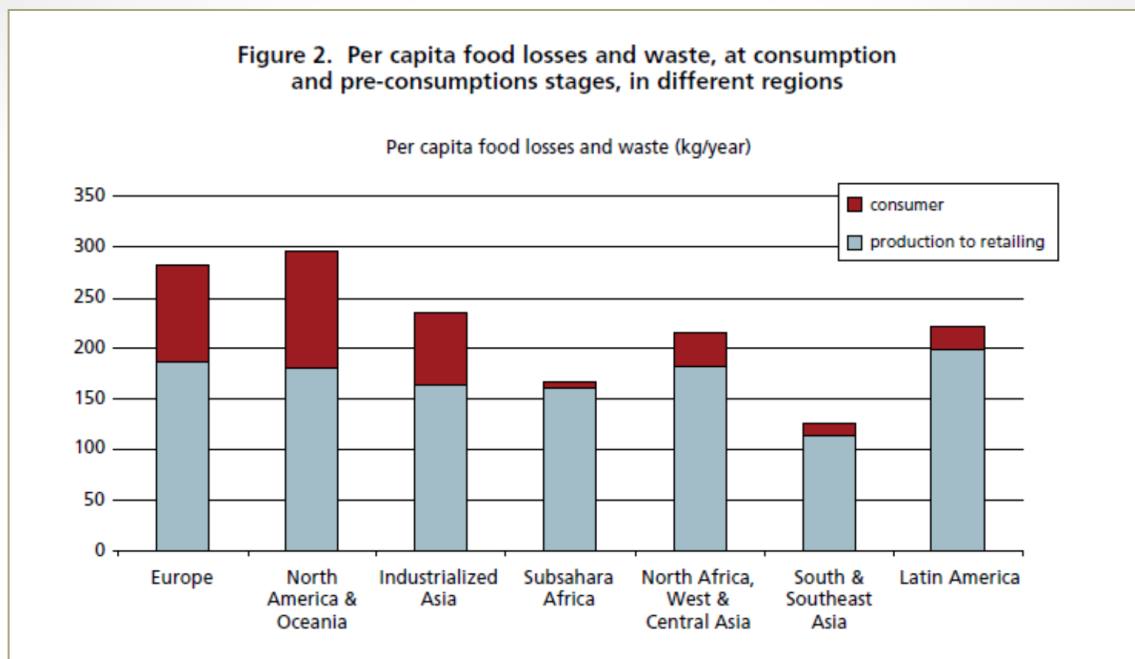
Sin embargo, estas cifras están reflejadas a nivel global, donde el despilfarro se produce de manera muy distinta si se desglosa según regiones:



Fuente: "Food Wastage Footprint. Impacts on Natural Resources". FAO, 2013

Diferenciando los números según regiones, se puede comprobar cómo los países menos desarrollados industrialmente tienen cifras de despilfarro alimentario en las etapas producción agrícola y postcosecha muy elevadas mientras que son bajas en las etapas del consumo, como pueden ser "SSA" (África Subsahariana), "S/S.E Asia" (Asia Sur y Sureste) o "L.A" (Latinoamérica), en relación a otras regiones más desarrolladas industrialmente, como Europa o N.A/Oce (Norteamérica y Oceanía), donde la fase del consumidor tiene un mayor peso específico.

Asimismo, Europa juega un papel fundamental en cuanto a su peso específico, a nivel global, en el despilfarro de alimentos, ya que si se muestran sus cifras de desechos per cápita:



Fuente: "Global Food Losses and Food Waste". FAO, 2011

Aparece como el segundo territorio con mayores pérdidas de alimentos a nivel mundial, especialmente a nivel del consumo, ya que los europeos tiramos unos 89 millones de toneladas al año, que se traducen en una media de entre 95 y 115 kilos de comida por persona y año. Cifras similares a las de Norteamérica, y por las que la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) se pronunció así:

"Cada año, los consumidores en Europa y Estados Unidos desperdician la misma cantidad de alimentos (222 millones de toneladas) que la totalidad de la producción alimentaria neta de África subsahariana (230 millones de toneladas)"

"El Parlamento Europeo Manifiesta su preocupación por el hecho de que todos los días se tire una cantidad considerable de alimentos, a pesar de ser perfectamente comestibles, y por los problemas medioambientales y éticos y los costes económicos y sociales del desperdicio de alimentos, que plantean retos en el plano del mercado interior para las empresas y también para los consumidores; pide, por tanto, a la Comisión que analice las causas y las consecuencias de que cada año se tiren, desperdicien y conviertan en residuos en Europa cerca del 50 % de los alimentos producidos, y que vele por la realización en este contexto de un análisis exhaustivo del despilfarro y una evaluación de sus repercusiones económicas, medioambientales, nutricionales y sociales; pide además a la Comisión que tome medidas prácticas para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2025 y, al mismo tiempo, prevenir la generación de biorresiduos"

Estos números deben presentar la problemática del despilfarro alimentario como una oportunidad para hacer frente al reto que se pone de manifiesto tanto en el

texto de la Comisión Europea "Innovating for Sustainable Growth. A Bioeconomy for Europe" como en la Estrategia "Más Alimento y Menos Desperdicio" del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, donde las previsiones concluyen que para los próximos 40 años la producción mundial de alimentos deberá incrementarse en un 70 por ciento para abastecer el aumento previsto de la población de 7.000 a 9.000 millones de habitantes, en un planeta de recursos limitados. Por tanto, es necesario buscar nuevas fórmulas que permitan la mejora de la eficiencia de los recursos disponibles, y aumentar de esta manera los alimentos aprovechables para el consumo humano y por tanto, la lucha contra el despilfarro alimentario se presenta como una vía de grandes potencialidades para llegar a abastecer de comida a una demanda creciente, sin necesidad de realizar modificaciones en los limitantes usos del suelo.

Las cifras actuales sobre el desperdicio de comida a nivel mundial, no solo implican una pérdida muy relevante de alimentos para la nutrición humana, sino también supone el despilfarro de recursos fundamentales para el desarrollo de un territorio y la emisión de contaminantes al medio ambiente. De esta forma, si incluimos estos factores dentro del análisis del impacto negativo que se produce por medio del desperdicio alimentario, éste será ostensiblemente mayor.

Aunque hoy día existe un amplio reconocimiento de las implicaciones ambientales de la pérdida de alimentos, existen muy pocos estudios hasta la fecha donde se haya podido medir con profundidad las consecuencias en el medio de este fenómeno.

De hecho, uno de los análisis más importantes se ha realizado gracias a la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Este informe titulado "Food Wastage Foodprint. Impacts on Natural Resources" (Huella del Despilfarro de Alimentos. Impactos sobre los Recursos Naturales) ha producido el primer indicador mundial de la huella del despilfarro alimentario para cuantificar las repercusiones de los alimentos, perdidos o desperdiciados, en el medio ambiente y la economía con vistas a asesorar en la adopción de decisiones a lo largo de la cadena trófica.

Los datos ofrecidos son en su mayoría a nivel global, desglosados según territorios, tales como Europa o Norteamérica, y por tanto, es una primera aproximación al problema, que durante los próximos años se irá profundizando de las implicaciones de este desperdicio alimentario a una menor escala geográfica, y con mayor análisis de los impactos ambientales que este fenómeno está generando.

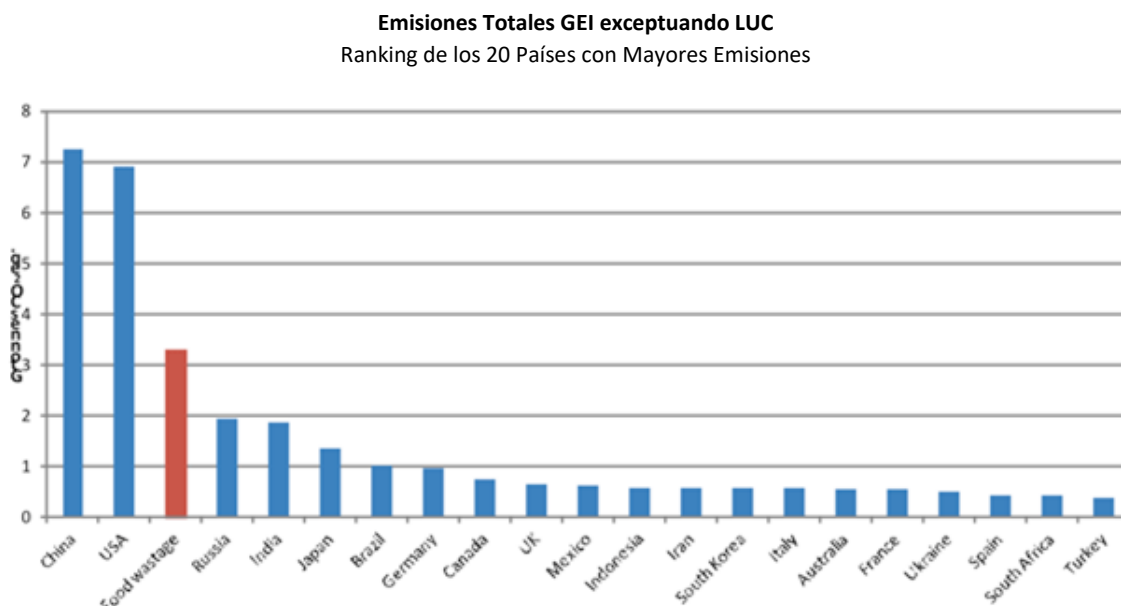
Sin embargo, con los datos actuales se puede al menos destacar y cuantificar en cierto grado los recursos más afectados por este desperdicio:

✓ **Emisiones de Gases de Efecto Invernadero.**

La atmósfera es uno de los medios más dañados por el actual desaprovechamiento de alimentos, para ello, se ha creado un indicador denominado "huella de carbono"

que se trata de la cantidad de gases efecto invernadero (GEI), expresados en kilogramos de CO2 equivalentes.

De acuerdo a la huella de carbono a nivel mundial, se ha estimado en 3.3 gigatoneladas equivalentes de CO2, el despilfarro alimentario generado para el año 2005 (1 gigatonelada = mil millones de toneladas):



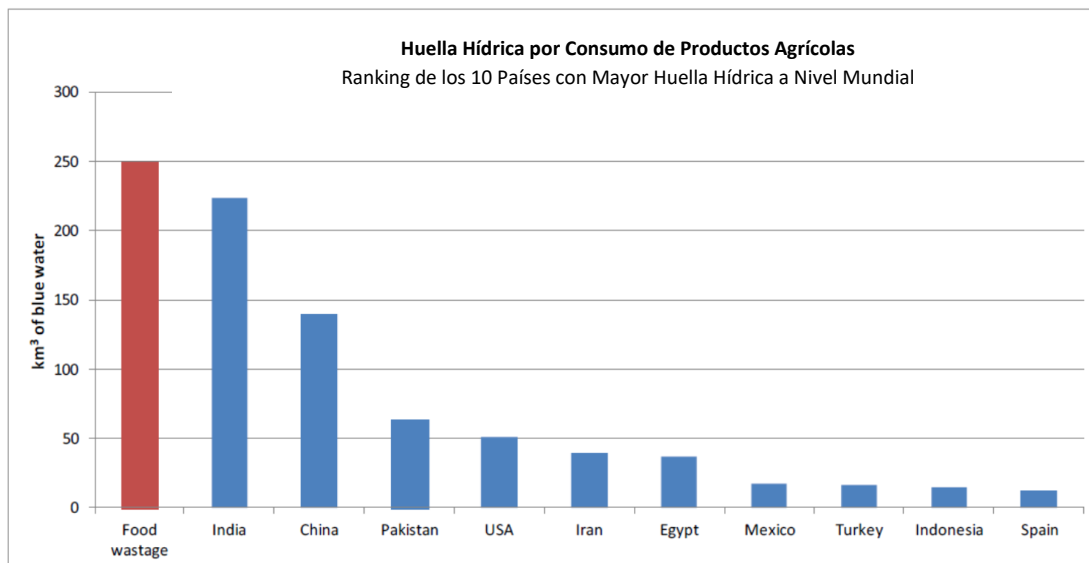
Fuente: "Food Wastage Footprint. Impacts on Natural Resources". FAO, 2013

Mediante este gráfico, que muestra el ranking de los 20 países más emisores de gases de efecto invernadero a nivel mundial, donde se puede observar cómo el despilfarro alimentario ocupó el tercer puesto, por encima de países como Rusia, India o Brasil, cuyas cifras son inferiores a las dos Gigatoneladas equivalentes de CO2. Solo quedó por detrás de Estados Unidos y China, siendo estos datos de 2005 los últimos disponibles según el Instituto de Recursos Mundiales (WRI).

✓ Recursos Hídricos.

Durante los últimos cien años, la captación de agua dulce para uso humano se ha incrementado en más del doble que el crecimiento de la población a nivel mundial. Actualmente se consume alrededor de 3, 8 billones de metros cúbicos por año. De esta cifra, el 70% es consumida por el sector de la agricultura.

Este parámetro mostrado: el volumen total de agua dulce que se necesita, bien de forma directa o indirecta, para producir una cantidad de alimento determinado, es el indicador conocido como **huella hídrica**, el índice que mejor se aproxima para conocer el impacto ambiental negativo que el despilfarro alimentario produce en el agua dulce:



Fuente: "Food Wastage Footprint. Impacts on Natural Resorces". FAO, 2013

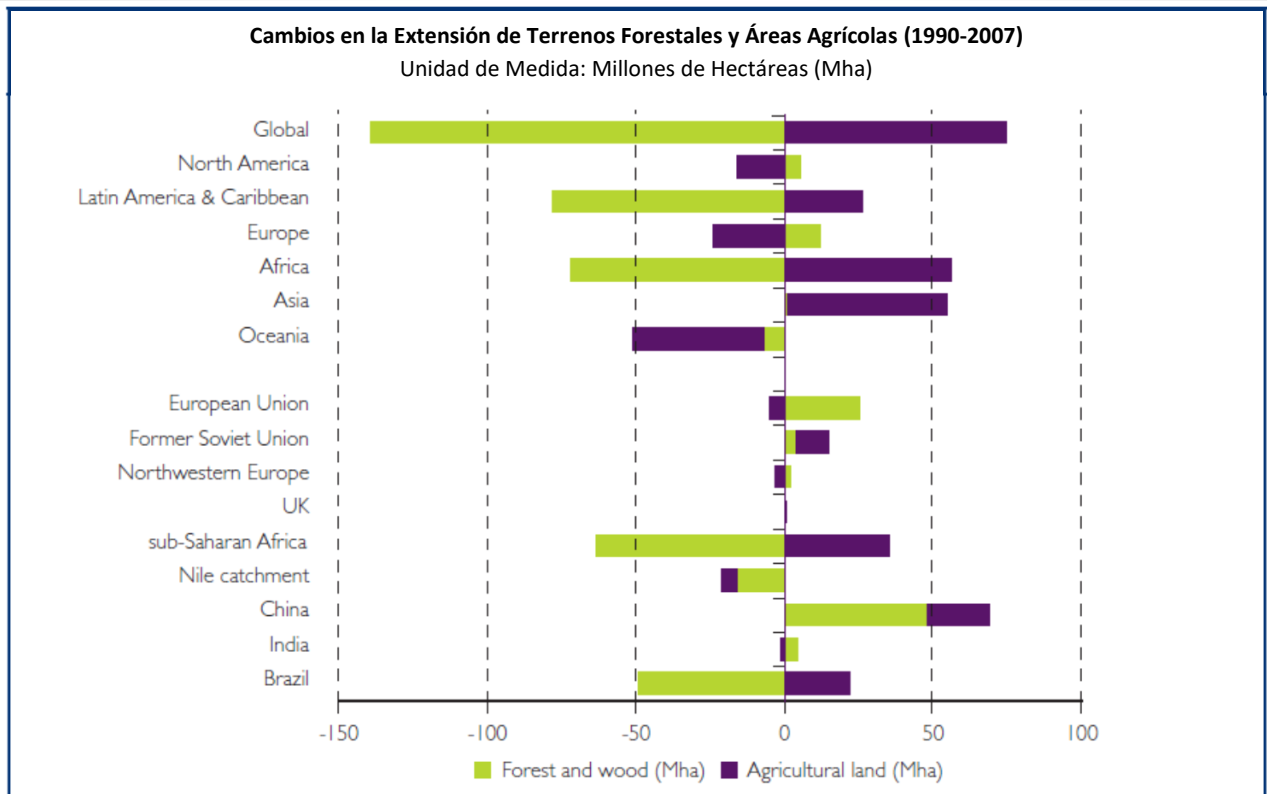
Los datos del actual despilfarro alimentario harían que fuera el primer país a nivel mundial huella hídrica, siendo los datos más recientes los relativos al año 2007, donde se produjo un consumo de alrededor de 250 kilómetros cúbicos de agua dulce, lo que supone más del doble de todos los recursos hídricos de España durante un año, o lo que es lo mismo: representa en volumen alrededor de tres veces el volumen del Lago Lemán, el mayor lago de Europa, o la descarga anual de agua del Rio Volga, el más largo y caudaloso de Europa.

✓ Ocupación de Tierras.

La problemática relativa a la ocupación de tierras es un tema relativamente reciente, ya que desde los años 1960 y 2000, el rendimiento de los cultivos a nivel global ascendió de manera considerable mediante la implementación de nuevas prácticas agrícolas que hicieron subir la producción agrícola con una expansión de las tierras de cultivo relativamente bajas: un crecimiento de un 12%.

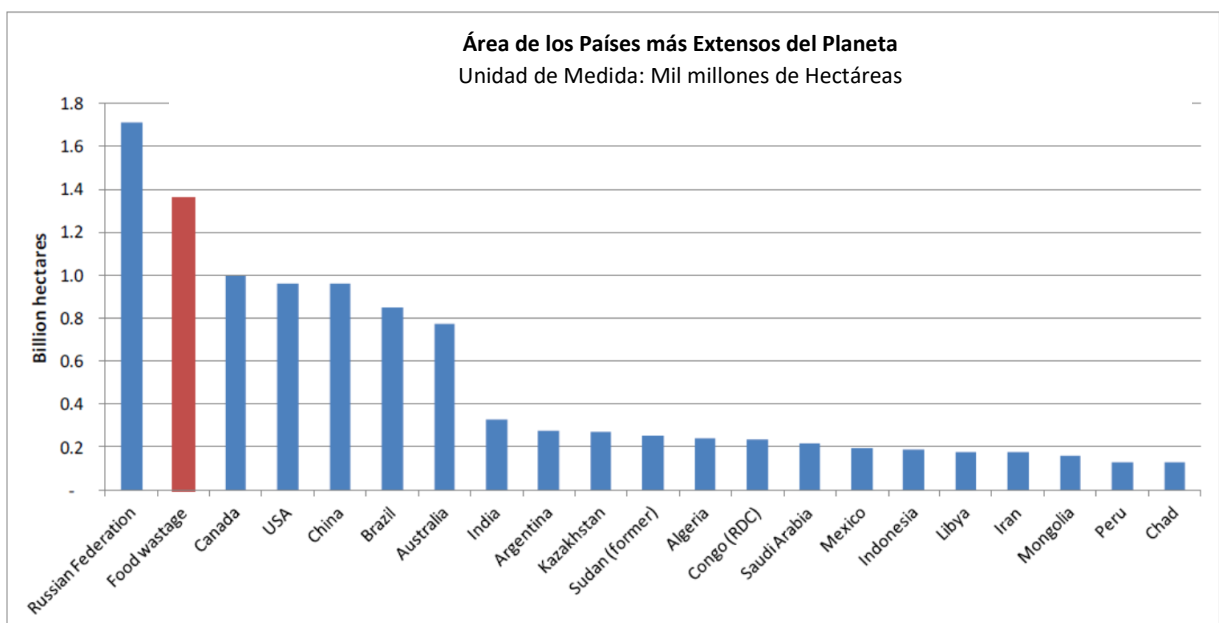
Sin embargo, hoy día empiezan a surgir evidencias que sugieren un cambio de tendencia, especialmente en los países menos desarrollados industrialmente, debido a la importante transformación de las preferencias en la dieta, alejándose del consumo del cereal y el grano, y desplazándose hacia la ingesta de productos cárnicos.

Por todo ello, se estima que si sigue aumentando el consumo de carne en los niveles que se están analizando hoy día, especialmente en los países con mayor densidad demográfica y cuya relevancia a nivel mundial harían que el consumo a nivel global aumentara, se produciría una mayor presión y ocupación de tierras para uso agrícola, lo que perjudicaría a los actuales ecosistemas naturales, ya que serían en éstos los lugares donde se crearían los nuevos terrenos agrícolas:



Fuente: "The Future of Food and Farming: Challenges and Choices for Global Sustainability".
The Government Office for Science, 2011

Los datos más recientes sobre ocupación de tierras por medio de comida que no llega a ser consumida, tanto de origen animal como vegetal, es de alrededor de 1.4 mil millones de hectáreas, lo que representa aproximadamente un 30 por ciento del terreno agrícola mundial:



Fuente: "Food Wastage Footprint. Impacts on Natural Resorces". FAO, 2013

Esa cantidad de terreno agrícola que se utiliza para tanto para cultivar productos que posteriormente se envían a la basura, o que sirvan de pienso para alimentar a

animales que finalmente no llegan a ser consumidos, abarca una extensión superior a la mayoría de países a nivel mundial, tan solo por detrás de la superficie que ocupa la Federación Rusa.

Así, por debido a los principales impactos en el medio ambiente, aunque existen otros tales como la pérdida de biodiversidad, pérdida de recursos energéticos y económicos, y teniendo en cuenta el incremento de la población mundial en los próximos años, junto con la evolución de los estándares nutricionales y los cambios en las preferencias de la dieta de los países menos desarrollados industrialmente, ejercerá una presión considerable al abastecimiento de comida a nivel global.

Así, el potencial de proveer entre un 60-100% más de alimentos mediante la eliminación de pérdidas y reduciendo el actual despilfarro alimentario, mientras que simultáneamente se libera tierra, energía, agua y se minimiza la emisión de contaminantes a la atmósfera, es una oportunidad que no debería de ser ignorada, creando de esta forma un escenario de mayor sostenibilidad y prosperidad para nuestras sociedades, obviando el aspecto ético, por existir una demanda de ayuda alimentaria por parte de la población más vulnerable, mientras que al mismo tiempo se tiran grandes cantidades de comida en todo el mundo.

Nazioarteko Hizketaldia

ELIKADURAREN ETORKIZUNA ETA NEKAZARITZAREN ERRONKAK XXI. MENDERAKO:

Mundua nork, nola eta zer-nolako inplikazio sozial, ekonomiko eta ekologikorekin elikatuko duen izango da eztabaidagaia

2017ko apirilaren 24 / 26. Europa Biltzar Jauregia. Vitoria-Gasteiz. Araba. Euskal Herria. Europa.

International Colloquium

THE FUTURE OF FOOD AND CHALLENGES FOR AGRICULTURE IN THE 21st CENTURY:

Debates about who, how and with what social, economic and ecological implications we will feed the world.

April 24th - 26th. Europa Congress Palace. Vitoria Gasteiz. Álava. Basque Country/Europe

Coloquio Internacional

EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN Y RETOS DE LA AGRICULTURA PARA EL SIGLO XXI:

Debates sobre quién, cómo y con qué implicaciones sociales, económicas y ecológicas alimentará el mundo.

24 / 26 de Abril, 2017. Palacio de Congresos Europa. Vitoria-Gasteiz. Álava. País Vasco. Europa.

GUNTZAILEAK/COLABORAN/COLLABORATING ORGANIZATIONS



LAGUNTZA EKONOMIKOA/APOYAN/WITH SUPPORT FROM

