

OBJETIVO: ACABAR CON LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN



EN PRO DE productores y consumidores de alimentos

CON EL OBJETO DE reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos y mejorar la seguridad alimentaria

EN COLABORACIÓN CON asociados del sector privado, las Naciones Unidas, ONG, organizaciones intergubernamentales y la sociedad civil

GRACIAS A Irlanda, la Unión Europea, Suiza, Messe Düsseldorf GmbH



Cuando la industria del envasado de alimentos eligió las pérdidas y el desperdicio de productos como tema de su feria de comercio internacional de 2011, solicitó a la FAO un estudio concluyente en el que se subrayara la importancia de la cuestión. Se pretendía cuantificar la producción que se perdía o desperdiciaba en la cadena alimentaria y determinar la manera en que la industria del envasado podía contribuir a la reducción de las cifras. Aunque se tenía plena conciencia de que la pérdida y el desperdicio tenían efectos adversos en la seguridad alimentaria, el estudio solicitado sería el primero en el que se presentarían cifras mundiales.

Una vez realizado el estudio, se apreciaba un grado descomunal de pérdida y desperdicio en la cadena de producción que va del campo al plato, siendo tales sus dimensiones que, de hecho, bastaría para alimentar cuatro veces al total de 870 millones de personas que padecen hambre en el mundo. En atención a este dato, Messe Düsseldorf, que estaba a cargo de la organización de la feria de comercio, Interpack 2011, organizó en el marco del encuentro una conferencia mundial sobre el tema.

Invitó a representantes de los sectores público y privado

Todos los años se pierde o malgasta en todo el mundo un tercio de los alimentos producidos, lo cual quiere decir que, en puntos intermedios entre la plantación de semillas en los campos y la alimentación efectiva de los 7 000 millones de personas del planeta, se pierden o desperdician 1 300 millones de toneladas de alimentos cuyo valor supera 1 billón de dólares EE.UU. Estas cifras resultan insostenibles en un mundo donde, según la FAO, 870 millones de personas carecen de alimentos suficientes. De hecho, según el estudio encargado por la FAO en el que se presentan estas cifras, bastaría con que dejara de perderse o desperdiciarse un cuarto de esta cantidad para poner fin al hambre mundial. Cuando se publicaron los resultados del estudio, la atención mundial se centró en la necesidad de mejorar la eficiencia de los sistemas de producción de alimentos. A la vez, la FAO había establecido Ahorremos alimentos (SAVE FOOD), iniciativa mundial fundada en una coalición de asociados de los sectores público y privado cuyo objeto era reducir las pérdidas y el desperdicio.

a asistir a la conferencia, celebrada los días 16 y 17 de mayo de 2011, para examinar maneras de colaborar para reducir ese grado insostenible de desperdicio. La conferencia, denominada "Ahorremos alimentos" (Save Food), inspiró a los participantes a crear una asociación amplia y una iniciativa mundial con el objeto de reducir las pérdidas y el desperdicio.

En el estudio se puso de manifiesto que la pérdida y el desperdicio de alimentos eran enormes, suficientes para alimentar cuatro veces a todos los hambrientos del mundo.



*La FAO calcula que un **30-40 %** de la producción total de alimentos puede perderse antes de llegar al mercado.*



Al día de hoy, esa asociación se conoce con el nombre de SAVE FOOD, iniciativa dirigida por la FAO e integrada por más de 50 asociados de los sectores público y privado, así como por los organismos hermanos de las Naciones Unidas dedicados a la alimentación, que son el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), además del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA). Todos están decididos a aportar sus conocimientos especializados y tecnológicos colaborando en la búsqueda de nuevos enfoques para mejorar la eficiencia de los sistemas alimentarios de todo el mundo.

DIFERENCIA ENTRE PÉRDIDA DE ALIMENTOS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Con orientación de la FAO, SAVE FOOD ha establecido un programa de campo con el objeto de examinar las cadenas de producción en distintos países en desarrollo y asesorar a los gobiernos sobre la manera de mejorar su eficiencia.

En los países en desarrollo las pérdidas de alimentos tienen lugar en la cadena de producción y afectan

especialmente a los pequeños agricultores. La FAO calcula que puede perderse entre un 30 % y un 40 % de la producción total antes de que llegue al mercado como consecuencia de problemas que van del uso indebido de insumos a la falta de instalaciones adecuadas de almacenamiento, elaboración o transporte con posterioridad a la cosecha. Estas pérdidas pueden llegar al 40 % o el 50 % en el caso de los cultivos de raíces y las frutas y hortalizas, el 30 % en el caso de los cereales y el pescado y el 20 % en el caso de las semillas oleaginosas.

En los países industrializados el desperdicio hace referencia a los alimentos que han llegado al mercado. Las costumbres adquisitivas de los consumidores acomodados que tienen una mentalidad basada en el desecho y compran más alimentos de los que puede consumir su familia son parte del problema. El desperdicio incluye asimismo la sobreproducción, a menudo derivada de las subvenciones a la agricultura y fuente de un exceso de la oferta con respecto a la demanda, y la retirada de alimentos inocuos del mercado o los supermercados en cumplimiento de reglamentos rigurosos. Sumados

todos los aspectos, el desperdicio de los consumidores de Europa y América del Norte se sitúa en casi 10 kg per cápita al mes, mientras que los consumidores del África subsahariana y Asia meridional y sudoriental no desperdician esa cantidad a lo largo de todo un año.

LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO AFECTAN A LA ECONOMÍA Y AL MEDIO AMBIENTE

Desde una perspectiva más amplia, independientemente de si se trata de pérdida de producción o desperdicio en la venta al por menor, ese derroche reduce la oferta de alimentos disponibles en el mercado, lo cual probablemente eleva los precios, especialmente en los países en desarrollo, en los que los consumidores no pueden permitirse esos aumentos. A la vez, cuando se desperdician alimentos también se desperdician la energía y los recursos empleados para cultivarlos o producirlos, como las tierras y el agua.

En un mundo que necesita multiplicar por dos la producción alimentaria para atender la demanda de una población que, según las previsiones, pasará de 7 000 a 9 000 millones de personas para 2050, resulta trágica la descomunal pérdida de alimentos en la cadena que va del campo al plato. Simplificando, se trata, en definitiva, de un panorama que el mundo no se puede permitir, como reconocen los asociados de SAVE FOOD que han asumido la responsabilidad de encontrar la manera de mejorar la eficiencia de la producción y, a la vez, la seguridad alimentaria mundial.



*Los consumidores de Europa y América del Norte desperdician casi **10 kg** de alimentos por persona y mes; los consumidores africanos tanta cantidad en un año.*