Cada año se desperdician un tercio de los alimentos generados en el planeta

Escrito por ADICAECentrales - 06/07/2015 09:13

La alimentación es uno de los sectores en los que los consumidores pueden influenciar más para dirigir el consumo hacia un modelo más transparente y sostenible. La última encuesta publicada por el INE de Presupuestos familiares del año 2014 nos da una idea de la importancia de este gasto. Según esta encuesta, el gasto medio por hogar fue de 27.038 euros, de los que se gastaron 4.028 euros en alimentación y bebidas no alcohólicas y 2.334 euros en hoteles, cafés y restauración. Esto significa un 23,53% del total del gasto medio de las familias españolas. A pesar de estos datos, el mercado de la alimentación se ha convertido en una maraña especialmente compleja en la que los consumidores desconocen la información básica de los alimentos que consumen y donde, en gran medida, se produce un derroche de recursos que repercute negativamente en la sostenibilidad del planeta.

En el mundo se pierden o desperdician 1.300 millones de toneladas al año, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), lo que significa un tercio de la producción. En Europa estas pérdidas y desperdicios alcanzan aproximadamente 89 millones de toneladas al año. Y España es el sexto país de la Unión Europea donde más comida se desperdicia, con 7,7 millones de toneladas. Las pérdidas y desperdicios se producen a lo largo de toda la cadena de producción de los alimentos y una parte muy importante también en los hogares de los consumidores (según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el 42% del total del desperdicio de la cadena). Por este motivo resulta procedente que el consumidor esté informado sobre las causas de las pérdidas y desperdicios, de sus consecuencias y de las nuevas formas de consumir que le llevarán a reducir estas escandalosas cifras.

Así, los plátanos recolectados que se caen de un camión, por ejemplo, se consideran pérdida de alimentos; o cuando los alimentos son aptos para el consumo humano, pero no se consumen debido a que se deja que se estropeen. Esto puede deberse a las reglas de etiquetado de fecha de caducidad rígidas o mal entendidas, o a la confusión de los consumidores entre la fecha de consumo preferente y la fecha de caducidad. Los establecimientos también desperdician muchos alimentos, al tirar a la basura cadas de comida porque, por ejemplo, no tienen buen aspecto para la venta o se ha pasado la fecha de consumo. Ante estos hechos, el consumidor puede ponerse en contacto con cooperativas de consumo de su localidad, comprar en mercados ecológicos o a los productores de cerca de su población.

Más información: Cada año se desperdician un tercio de los alimentos generados en el planeta

==========