



# Una década de estrategias para que desperdiciar comida no sea una opción

► La primera ley en España para reducir el 'food waste' pilla a la región con parte de los deberes hechos, pero sin estadísticas ni políticas concretas

CRIS DE QUIROGA  
MADRID

**R**oma, septiembre de 2009. La primera vez que la Organización de Naciones Unidas habla del desperdicio de alimentos. La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) aprueba un documento, 'Cómo alimentar al mundo en 2050', año en el que prevén que habrá que dar de comer a 2.300 millones de personas más. Malgastar comida no es una opción. Una década después, el 29 de septiembre de 2019, se celebró el primer Día internacional Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos. Hace solo tres semanas, España aprobaba el proyecto de su primera ley para combatir unos números considerables. En su capital se pierden anualmente alrededor de 100 millones de kilos.

Esta cifra es una estimación a partir de los datos recopilados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la nueva norma: los hogares españoles tiraron el año pasado 1.364 millones de kilos (y/o litros) de alimentos, lo que supone una media de 31 kilos por persona. Si el dato se extrapola a Madrid, la ciudad más poblada del país, con 3,2 millones de personas -por delante de los 1,6 millones de Barcelona-, es fácil deducir que es una de las urbes con mayor tasa de 'food waste' (término anglosajón para el desperdicio alimentario). Sin embargo, no hay estadísticas para comprobarlo. «De momento no hay nada», resumen desde la Consejería de Medio Ambiente de la Comunidad, tan solo «proyectos piloto».

La batalla desde las administraciones apenas acaba de empezar. La propuesta del ministro Luis Planas es un modelo de buenas prácticas para cada eslabón de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo. Es una lista de prioridades: que los restaurantes firmen convenios con organizaciones de recogida de comida, que las empresas agroalimentarias aseguren la trazabilidad de los productos, que los supermercados fomenten la venta de los artículos «feos» o los transformen en zumos... Pero estas obligaciones han pillado a Madrid con parte de los deberes hechos y dos premisas. Los distintos sectores de la región ya trabajan con buenas prácticas y la pandemia ha disparado la concienciación

ciudadana en contra del 'food waste'.

Existe un dato que ilustra que las cosas, al menos, se están haciendo. De los 24 millones de kilos recaudados en 2020 por el Banco de Alimentos de Madrid, 11 millones procedían de excedentes de las cadenas de distribución, de la industria, de los supermercados. Las empresas han incorporado las donaciones en sus estrategias. «La mayoría de soluciones que plantea la ley ya se están aplicando en la mayoría de supermercados», afirma por teléfono

la responsable de medio ambiente de Aseda (la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados), María Martínez. El decálogo del sector se escribió en 2013 y la medición de los resultados lleva en marcha año y medio. «Nunca hablamos del 100%, pero el porcentaje de supermercados [con buenas prácticas] es muy alto. El desperdicio alimentario está cerca del 1%, en algunos casos por debajo del 0,5%», asevera.

## Un problema de logística

Desde Hostelería Madrid también hablan de «la mayoría» de establecimientos. Las políticas, además de reducir el desperdicio, suponen una estrategia de ahorro de costes y gestión del negocio, como una carta breve o un mismo producto en varias recetas. Res-

pecto a las donaciones, la responsable de calidad de la asociación, Patricia Estanheiro, opina que «el problema es la logística» que, sin un sistema establecido, complica el traslado y mantenimiento de los alimentos.

Too Good To Go y Komefy son algunas de las 'apps' pioneras que han intentado en los últimos años sortear este obstáculo mediante plataformas donde los restaurantes pueden vender la comida (barata) que de otra forma terminaría en la basura. Too Good To Go, lanzada en septiembre de 2018, colabora con más de 1.800 locales madrileños y ha salvado hasta la fecha 990.000 packs de comida en la región. «Hemos ahorrado la emisión de más de 2.475 toneladas de CO<sub>2</sub>», celebran desde la 'app'. La misma cantidad que expulsarían 1.439 vuelos de ida de Madrid a Nueva York.



Una frutería en el mercado de La Paz, en el barrio de Salamanca // GUILLERMO NAVARRO

## UN MODELO DE BUENAS PRÁCTICAS

### Lista de prioridades

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, presentó hace tres semanas el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario que incluye una lista de prioridades de obligado cumplimiento.

### Instaurar la donación

Para que las industrias alimentarias, las tiendas y los establecimientos de hostelería y restaura-

ción puedan realizar donaciones deberán firmar convenios con las organizaciones receptoras de los alimentos en los que acordarán la recogida, transporte y almacenamiento.

### Transformar la comida

Los alimentos no vendidos que estén en condiciones óptimas de consumo deberán convertirse en zumos o mermeladas. Si no fueran aptos para consumir se destinarán

a la alimentación animal, a la industria, o para obtener compost o algún tipo de combustible como biogás.

### Productos «feos»

Las tiendas de 400 metros de superficie o más tendrán que instalar un lineal para fomentar la venta de productos «feos, imperfectos o poco estéticos» e incentivar los alimentos de temporada, de proximidad, ecológicos y a granel.