



CROMO DE ALIMENTACIÓN

COLECCIONANDO SOSTENIBILIDAD
CROMO 14

EFICIENCIA
89

AHORRO
95

ESFUERZO
80

Junio...
Aquí no se tira nada
Alimentos
con 7 vidas

www.miteco.gob.es/ceneam/

En el año 2022 los españoles tiramos a la basura 1.201 millones de kilos de alimentos y bebidas sin consumir, lo que supone una media de **25,31 kilos/persona/año** y una pérdida de **250 euros por persona**. Desde pérdidas de alimentos que se quedan en el campo, hasta el desperdicio alimentario de todas las fases posteriores de la cadena el **objetivo es el desperdicio 0**.

DESCRIPCION

El Consejo de Ministros aprobó en enero del 2024 el proyecto de **Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario**, la primera regulación sobre esta materia que se promulga en España encaminada a la reducción y mitigación de la pérdida y el desperdicio de alimentos con una **visión global del sistema agroalimentario**, desde pérdidas de alimentos que se quedan en el campo, hasta el desperdicio alimentario de todas las fases posteriores de la cadena. Regula el uso preferente de los alimentos para consumo humano, favoreciendo la donación, y concienciando a la sociedad sobre la necesidad de disminuir el despilfarro de alimentos.

Este desperdicio representa una “ineficiencia” de la cadena alimentaria, que tiene consecuencias económicas, sociales y ambientales. Supone malgastar el trabajo de agricultores y ganaderos en la producción de alimentos y mal utilizar los recursos naturales que se consumen en este proceso. Además, tiene un claro carácter ético y debe llamar a la conciencia de toda la ciudadanía.

Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, durante el año 2022 los españoles tiramos a la basura 1.201 millones de kilos de alimentos y bebidas sin consumir, lo que supone una media de **25,31 kilos/persona/año** y una pérdida de **250 euros por persona**.

A pesar del preocupante dato, la cifra sigue una tendencia descendente y **el año 2022 cerró con una mejor gestión del desperdicio cayendo un 6,1 %**, el equivalente a aprovechar mejor casi 3 kg de alimentos por persona, **augmentando la conciencia social y un 30% el número de hogares que no desperdicia alimentos**.

La ratio entre el volumen desperdiciado y volumen comprado permanece estable con respecto a la del año anterior, consecuencia directa de una caída en el consumo (8,8 %) y una reducción del desperdicio principalmente explicada por una mejor gestión de productos frescos como frutas y hortalizas.

Se realiza una mejor gestión de productos como arroz, yogurt, leche, carne fresca, café e infusiones y pan fresco, donde la reducción del desperdicio es, en el caso del aceite por ejemplo de 38,4, una tasa inferior al promedio alimentario, posiblemente como consecuencia de ser uno de los productos que más ha incrementado su precio. No obstante, los hogares gestionaron peor, productos como pastas, carnes congeladas, embutidos, platos preparados y algunos derivados lácteos como margarina, mantequilla y nata o crema de leche, entre otros.

Las cifras absolutas más altas de desperdicio a nivel mundial se registraron, como es lógico, en los dos países con más de mil millones de habitantes. Se calcula que China desperdicia 91,6 millones de toneladas de alimentos al año, mientras que India desecha 68,8 millones de toneladas.

¿Qué puedo hacer como consumidora?

Para reducir el desperdicio de alimentos, se pueden seguir diversas estrategias prácticas y conscientes:

- **Planificación y Compra Inteligente:** Planificar un menú semanal y hacer una lista de compra con los productos necesarios evita compras impulsivas. Comprar solo lo necesario, elegir frutas y verduras "feas" que siguen siendo nutritivas, almacenar los alimentos adecuadamente, comprar productos locales y de temporada, y planificar las comidas para aprovechar todos los alimentos son acciones que contribuyen significativamente a reducir el desperdicio alimentario.
- **Almacenamiento y Consumo Responsable:** Revisar periódicamente los alimentos en la despensa, frigorífico y congelador, diferenciar entre la fecha de vencimiento y la de consumo preferente, y congelar correctamente los alimentos son también medidas muy efectivas.
- **Concienciación y Cambio de Hábitos:** Adoptar una dieta más saludable y sostenible, son pasos esenciales para combatir el despilfarro alimentario. La conciencia individual sobre el impacto del desperdicio de alimentos en el medio ambiente y en la seguridad alimentaria global es fundamental para fomentar un cambio de hábitos hacia una cultura de consumo más responsable.

Más información

Con la aprobación de la ley, se avanza en el cumplimiento de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) incluidos en la Agenda 2030, concretamente con el ODS 12** que establece la aspiración de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial y el **ODS 2** que lucha por el hambre cero a nivel mundial.

A pesar de los datos positivos, las cifras del desperdicio alimentario continúan siendo preocupantes tanto en España como a nivel global y, por ello, la ONU estableció hace años la celebración del **Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos cada 29 de septiembre**.

El desperdicio alimentario es actualmente una preocupación mundial. Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en todo el mundo, **se desperdician alrededor de un tercio de los alimentos que se producen**. En la Unión Europea, según Eurostat, se desperdiciaron en 2021, más de 58 millones de toneladas. El desperdicio de alimentos en los hogares representó un 54 % del total, 21% pertenece al procesamiento y fabricación, 9% restauración y servicios de alimentos, 9% sector primario de la agricultura y la ganadería; y 7% sectores de distribución de alimentos y la venta minorista.

La jerarquía de prioridades a la hora de gestionar los excedentes alimentarios está reconocida a nivel internacional y es impulsada por todos los organismos que apoyan la lucha contra el desperdicio.

1. En primer lugar, se deberá, siempre que se pueda y los productos estén en buen estado, buscar la reutilización para el consumo humano, a través de donación o redistribución de alimentos.
2. En un siguiente nivel, se fomenta que, aquellos productos no vendidos que sean todavía aptos para el consumo humano se transformen en zumos o mermeladas.
3. Una vez los productos ya no sean aptos para el consumo humano, se buscará generar alimento animal y la fabricación de piensos.
4. Finalmente se promueve la producción de compost (abono orgánico) y combustibles biodegradables.

Enlaces de interés

- [Alimentos de España](#)
- [Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios \(HISPACOO\)](#)
- [EU Platform on Food Losses and Food Waste \(CE\)](#)
- [Federación Española de Bancos de Alimentos \(FESBAL\)](#)
- [Campaña Yaya's Consulting](#) el objetivo es que empresas y consumidores encuentren soluciones prácticas y consejos para un mejor aprovechamiento de los alimentos
- [Colectivo #LeySinDesperdicio](#) integrado por diferentes organizaciones y activistas preocupados por las graves consecuencias del desperdicio alimentario
- [Más referencias documentales](#)