



El desperdicio de alimentos en una Europa obesa

Más de la mitad de la población humana sufre desnutrición severa

Mario Rosato

m.rosato@sustainable-technologies.eu

Mario Rosato es ingeniero eléctrico, electrónico y ambiental, especializado en energías renovables en Italia. Ha sido docente en la Facultad de Ingeniería de la Universidad de La Plata (Argentina). Es autor de un libro sobre diseño de aerogeneradores, titular de varias patentes, y colabora con varias organizaciones no gubernamentales en proyectos para el desarrollo de las comunidades marginadas. Ha conducido proyectos internacionales en Mozambique, República Dominicana e Italia. Es miembro de la Asociación Española de Periodistas Científicos, AECC.

No es un misterio que vivimos en la sociedad más gorda de la Historia de la Humanidad. No sólo desde el punto de vista del peso medio de la población de los así llamados “países desarrollados”, sino también desde el punto de vista del consumismo y desconsideración por los recursos de un planeta donde más de la mitad de la población humana sufre desnutrición severa.

Un estudio reciente conducido en Austria por la Dra. Felicitas Schneider (<http://www.wau.boku.ac.at/abf.html?&L=1>) ha demostrado que el exceso de reglamentación, la desinformación de los consumidores y el hedonismo minan la base misma de la sostenibilidad de la sociedad europea. La Dra. Schneider y su equipo de la Universidad de Recursos Naturales y Ciencias de la Vida Aplicadas de Viena, han estado muestreando los cubos de basura de varias zonas residenciales durante el último año. Los resultados son impresionantes: entre 6,6 y 10,1% de la basura fresca es comida. En cifras absolutas, de 9 a 17,7 kg / habitante. año de alimentos se tiran a la basura. Esta cifra es más dolorosa si consideramos que el estudio no tiene en cuenta los restos de la preparación de alimentos. Las cifras antedichas se refieren en realidad a alimentos listos para comer, a menudo... ¡Incluso en su embalaje original sin abrir!

El equipo realizó una encuesta sobre los consumidores. Las razones para tirar comida son bastante triviales y emocionales: comprar más de lo necesario “por si acaso”, los hábitos alimentarios, la compra de grandes paquetes y luego no poder comerlo todo, comprar más de lo necesario para beneficiarse de descuentos, olvidándose luego de los productos adquiridos por quedar los mismos fuera del la vista en el fondo de la nevera... Los alimentos más desperdiciados son las salsas y especias (por lo general desechados porque no se consumen antes de la fecha de expiración), alimentos secos y bebidas (sorprendente pero cierto, hay gente en Austria que tira latas de

cerveza sin abrir a la basura). El desperdicio de los alimentos es menos frecuente en personas de edad avanzada, probablemente porque la memoria de la escasez de alimentos durante la Segunda Guerra Mundial todavía tiene un peso emocional fuerte.

Al investigar la actitud del pueblo respecto al problema del desperdicio de alimentos, en general, tienden a culpar a los supermercados y a los productores de alimentos, mientras que los encuestados en general se colocaron a ellos mismos en un nivel medio de la responsabilidad, junto con los políticos.

Otro hecho sorprendente es la cantidad de pan que se desecha. El 6% de la basura austriaca es pan y productos de panadería, llegando al 15% en el norte de dicho país. Gran parte del pan que se cuece en Austria termina en la basura si no se vende antes de la hora de cierre de los supermercados. Pan con más de 12 horas en un estante se convierte en residuo, simplemente porque los consumidores no quieren “pan viejo”. La actitud de algunas organizaciones de beneficencia y los agentes sociales es también sorprendente: algunos no aceptan el pan sin vender o artículos con su fecha de expiración apenas vencida simplemente porque dicen que “los pobres no pueden ser alimentados con los residuos de los ricos”. ¡Como si un yogurt que caduca hoy fuese ya un residuo! (Aclaremos que un yogurt correctamente conservado sigue estando en buen estado aún 2 semanas después de su fecha de caducidad).

Existe mucha información errónea sobre el verdadero significado de la “fecha de caducidad”. En general, esas fechas son sugerencias para la definición de una duración

Entre 6,6 y 10,1% de la basura fresca es comida. De 9 a 17,7 kgs por habitante y año de alimentos listos para comer se tiran a la basura

razonable para el producto, pero no significa que la comida no sea comestible más allá de la fecha “preferiblemente antes de...” sugerida en el envase. Esto es a menudo una razón para tirar innecesariamente alimentos aún buenos a la basura.

La carga sobre el medio ambiente de la conducta irresponsable de los consumidores es enorme: Para producir 1 kg de pan es necesario emitir de 0,65 a 0,75 kg de CO₂ (fuente <http://timeforchange.org/>

eat-less-meat-co2-emission-of-food). Sin embargo, en Austria la cifra parece ser menor, de 0,7 a 30 g de CO₂/kg de pan (según un estudio de los dres. Breisler B., Gössl P., Gruber B., Kollmann C., Scharner M. (2002)). La primera cifra representa todo el proceso: preparación de la tierra, fertilizantes, cosecha, transporte, molienda, una vez más el transporte de la harina, el CO₂ desprendido por el bicarbonato y la levadura al leudar el pan, una vez más el transporte del pan al negocio, y el embalaje. La segunda en cambio se refiere a producción y consumición local en Austria.

Cuando el pan sin vender se convierte en un residuo, entonces debemos sumar más emisiones de CO₂ durante el transporte y luego por la descomposición. El Autor, a falta de datos estadísticos, calcula entre 4 y 12 kg de CO₂ equivalente por kg de pan desperdiciado.

El estudio es válido para Austria, pero en el resto de Europa la situación parece ser más o menos la misma. Según el senador italiano Paolo Russo, en el "Bel Paese" algo así como 250.000 toneladas de alimentos se producen, se procesan y se transportan, pero terminan su vida sin vender en los estantes de los supermercados. El exceso de reglamentación que tanto parece gustarles a nuestros euroburócratas impone aún en muchos países (Alemania por ejemplo) la destrucción de los alimentos no vendidos, incluso si todavía comestibles, en aras de una supuesta “seguridad de los consumidores”. Esto significa una enorme cantidad de CO₂ emitida durante el cultivo, la producción de fertilizantes, cosecha, transporte, tratamiento, envasado y transporte de nuevo, y finalmente incineración de toda esa masa orgánica fatigosamente producida. Por otro lado, la crisis mundial ha llevado a unos 2.800.000 personas en Italia a tener que sobrevivir con menos de 200 €/ mes para la compra de alimentos (pobreza absoluta). Según las estadísticas oficiales publicadas por el ISTAT <http://www.>



istat.it/salastampa/comunicati/non_calendario/20090730_00/, en Italia existen 8.000.000 de personas que se pueden considerar “relativamente pobres”. Por lo tanto, el Gobierno italiano ha puesto en marcha algunas medidas para la reducción de impuestos a las tiendas al por menor que donan alimentos a punto de o acabados de expirar a organizaciones benéficas. Por ejemplo, un restaurante de tamaño medio puede tirar unos 100 kg de alimentos no vendidos cada año.

La ley promulgada en julio de 2003 llamada “Ley del Buen Samaritano” permite a todas las ONLUs que operan con fines de Solidaridad Social, que recuperen los alimentos perecederos que hayan quedado sin vender en los circuitos de la gastronomía industrial (comedores de empresas y escuelas) y de las grandes superficies (Supermercados y centros comerciales) y los distribuyan entre los más necesitados. Parece mentira, pero una ley tan obvia que no debería ni discutirse, tardó 3 años en ser aprobada. Y aún hoy en día encuentra resistencias por parte de los supermercados, que temen se les inculpe en caso de que alguien caiga enfermo por incorrecta manipulación de la mercadería retirada por las ONLUs.

Más al norte, en el Reino Unido, la cantidad increíble de 400.500 platos preparados, 350.000 pollos, y 1.000.000 frascos de yogur se tiran todos los días a la basura (dato presentado durante una sesión de debate durante el Sardinia Symposium on Solid Waste, octubre 2009).

¿Y en España? El 50% de las fresas producidas el año pasado no fue cosechada debido a que el precio pagado a los agricultores era demasiado bajo. Y el lector todavía pueda recordar las imágenes difundidas en la televisión de los pescadores dejando cajas llenas de sardinas frente a las puertas de los mercados como una forma de protesta. No podemos cerrar este artículo sin una mención especial a las 100 toneladas de tomates desperdiciados cada año en Buñol durante la fiesta llamada Tomatina, sólo por jugar en una batalla infantil. Por cierto, la “tradicción” se ha exportado a Guandong (China), promovida por Google cada 26 de agosto y declarado de interés provincial por la Administración valenciana. Una prueba de que la estupidez humana y el egoísmo no tienen fronteras ni conocen de estamentos sociales.