

2. Malbaratament alimentari

Les pèrdues i el malbaratament alimentari



En l'actualitat ens trobem davant el repte èpic d'alimentar una població que segons les previsions l'any 2050 superarà els 9.600 milions i davant les riscos que representa el canvi climàtic. En aquest sentit, la producció i consum sostenible d'aliments juga un paper fonamental en la seguretat alimentària i la nutrició, a més de vetllar per l'equilibri entre el benefici econòmic, el benestar social i el respecte pel medi ambient.

Malauradament, les dades reflecteixen que el model de producció actual no és sostenible i que, de seguir aquesta tendència, es necessitaran els recursos equivalents a quasi tres planetes¹.

Les pèrdues i el malbaratament alimentaris emergeixen com un problema sistèmic que cal abordar amb urgència per fer camí cap a la sostenibilitat en la producció d'aliments. Any rere any, hi ha una gran quantitat d'aliments aptes per al consum que es perden o malbaraten, mentre les taxes de fam al món segueixen essent molt elevades, la qual cosa genera una paradoxa ètica i un símptoma de la poca sostenibilitat del model agroalimentari actual.

Aconseguir una producció alimentària amb previsió de futur és d'una importància cabdal per assegurar el subministrament d'aliments a la població mundial i la salut del planeta. Tan és així, que l'any 2019, la 74^a Assemblea General de las Nacions Unides va designar el 29 de setembre com el Dia Internacional de Conscienciació sobre les pèrdues i el Malbaratament alimentari.

Les xifres de les pèrdues i el malbaratament d'aliments

En el món es perden o es malbaraten al voltant de **1650 milions de tones** d'aliments anualment, el que correspon a un **30 % de la producció** mundial (FAO, 2021).

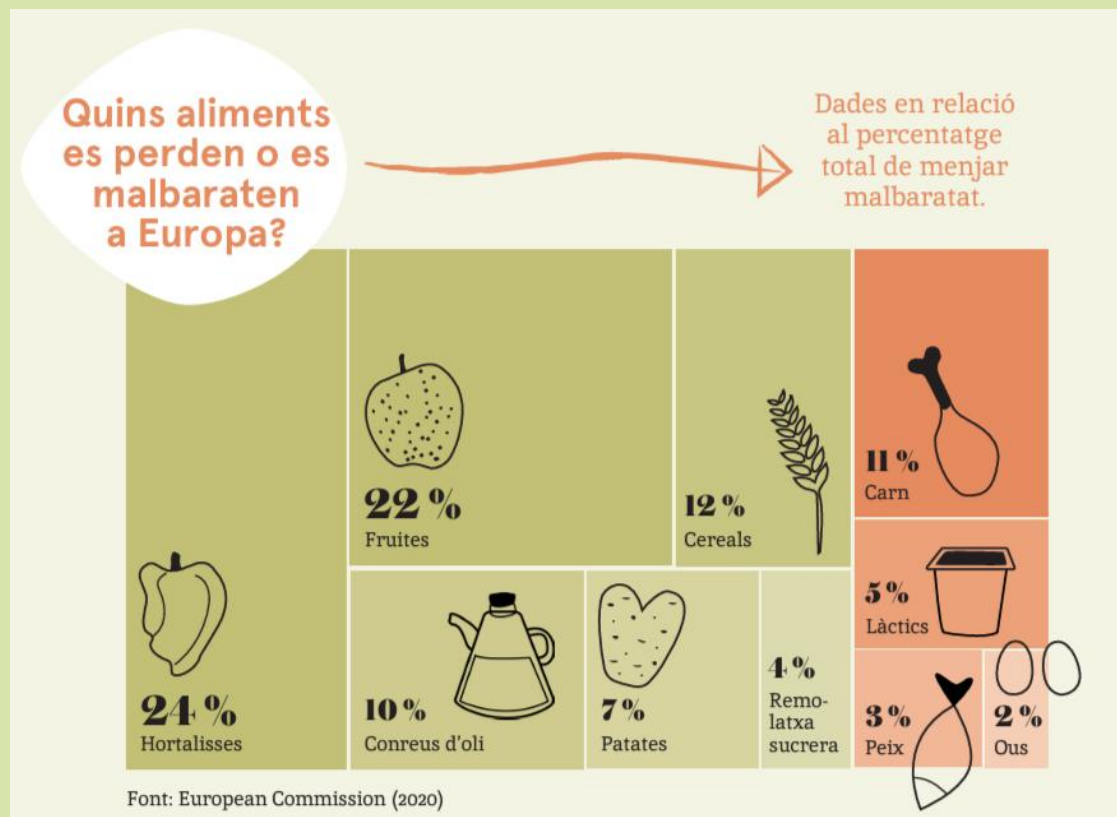
Dins les xifres de les pèrdues i el malbaratament destaca que només a les llars de l'Estat espanyol, es descarten de mitjana al voltant del 25 % del menjar que es compra. Hi ha diferències entre els grups d'aliments, els percentatges més elevats de pèrdues i malbaratament a nivell mundial es situen en el 40–50% pels tubercles, fruites i hortalisses; 35 % pel peix; 30 % pels cereals, i 20 % per llavors oleaginoses, carn i productes làctics².

¹ <https://www.fao.org/3/ca6640es/CA6640ES.pdf>

² https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/desperdicios.htm

2. Malbaratament alimentari

Si comparem les dades en relació al percentatge total, veiem que les fruites i hortalisses són les que tenen major percentatge de malbaratament, al ser especialment vulnerables degut a la seva curta vida útil i la seva susceptibilitat al dany físic.



Font: Fundació Espigoladors.

Si ho relacionem amb les xifres de la fam arreu del món, veurem que tota la gent que passa gana podria escapar de la malnutrició amb menys de la quarta part del menjar que es malbarata als Estats Units, el Regne Unit i Europa³.

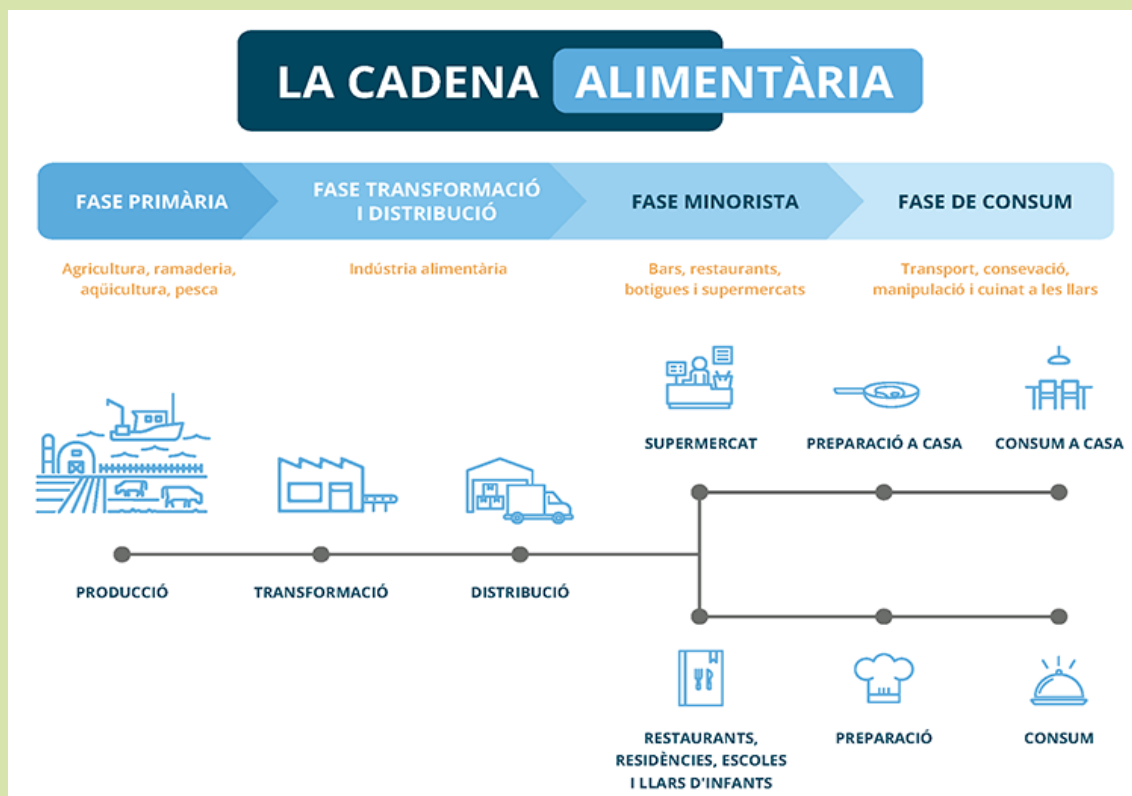
Com és possible que es desaprofitin tants aliments?

Durant tota la cadena de distribució els productes alimentaris són susceptibles de ser desaprofitats. Els aliments poden sofrir danys degut a una infraestructura i equips deficientes o inadequats, envasats no òptims, les pràctiques inadequades de gestió d'aliments o la mala previsió i planificació de l'oferta i la demanda.

Saber en quin punt de la cadena i perquè es perden o malbaraten els aliments és clau per afrontar el repte per establir les mesures i optimitzar les actuacions. Que un camió carregat de fruites i verdures trigui hores en arribar al seu destí i els aliments es facin malbé; que en una fàbrica es produeixin grans quantitats de minves per treballar amb les instal·lacions inadequades, que no es mantinguin els productes en les temperatures i envasats adequats per la seva conservació... tot són punts de pèrdua que cal detectar i implantar millores.

³ Font: <https://www.feeding5k.org/food-waste-facts.php>

2. Malbaratament alimentari



Font: Fundació Espigoladors.

També a nivell global hi ha diferències arreu del món segons la producció local i els hàbits de consum. D'altra banda existeixen mancances de regulació, finançament i d'un ús efectiu de les tecnologies innovadores que no permeten optimitzar la correcta gestió de la quantitat d'aliments produïda en el món. Cal que els Govern s'alineïn amb empresaris creant polítiques i normatives més efectives i respectuoses. Per part de la societat civil també cal més consciència i sensibilització per evitar el malbaratament que té lloc al final de la cadena amb el consum final.

Les pèrdues alimentàries

Quan hi ha un desaprofitament dels aliments aptes per al consum que queden en la mateixa explotació de la producció primària, i s'han reincorporat al sòl, s'han utilitzat per fer compostatge in situ o s'han incinerat al camp, parlem de **pèrdua d'aliments**.

A nivell mundial hi ha diverses causes complexes que suposen una pèrdua en les explotacions i que difereixen segons els continents i els països, entre elles destaquen el descart de producte per criteris estètics de qualitat que exigeixen els clients, els baixos preus que es paguen sovint als productors que fan que no els hi surti a compte, per desigualtats de poder de negociació entre baules de la cadena, etc.

Fins al moment la quantitat de pèrdues alimentàries al camp ha estat bastant desconegut, ja que s'ha exclòs de molts estudis globals per la seva complexitat. Tot i això, el darrers estudis estimen que tenint en compte els aliments que es perden o

2. Malbaratament alimentari

malbaraten a producció primària, el 40% dels aliments produïts pel consum humà a nivell mundial no s'acaben consumint⁴.

Malbaratament alimentari

El malbaratament es dona en totes les fases, per una banda en la producció primària que no s'hagin venut i acaben gestionant-se com a residus (que no es considerin pèrdues), en les fases de distribució incloent l'emmagatzematge i transport, en el comerç minorista i consumidor final, quan es desaprofiten aliments segurs, nutritius i aptes per al consum. *Correspondria a aquells residus alimentaris evitables que hem deixat perdre.* A les llars malbaratem quan, per exemple, se'ns caduquen aliments a la nevera o es fan malbé al rebost, quan cuinem racions excessives a casa que no ens podem acabar i les llencem o amb els excedents de supermercats i restaurants.

PRINCIPALS CAUSES DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARIS



PRODUCCIÓ PRIMÀRIA

- Recol·lectar en el moment i amb pràctiques inadequats.
- Condicions climàtiques no favorables.
- Criteris estètics.
- Caiguda de preus.
- Problemes relacionats amb la comercialització.



EMMAGATZEMATGE

- Gestió inadequada d'estocs.
- Fallada en la cadena de fred i conservació.
- Infraestructures inadequades o obsoletes.



TRANSPORT

- Insuficient infraestructura i logística comercial.
- Fallada en la cadena de fred.
- Envasats inadequats i danys en el producte.
- Grans distàncies entre productors i consumidors.

4

Font:

https://www.panda.org/discover/our_focus/food_practice/food_loss_and_waste/driven_to_waste_global_food_loss_on_farms/

2. Malbaratament alimentari

PRINCIPALS CAUSES DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARIS



COMERÇ

Exposició i envasat inadequat dels productes.

Eliminació dels productes que no compleixen les normes estètiques pel que fa al color, forma i mida.

Variabilitat de la demanda.

Vida útil limitada.



LLARS

Incorrecta planificació de les compres i menjars.

Excés de compra.

Racions excessives.

Confusió entre l'etiquetatge de la data de caducitat i el consum preferent.

Emmagatzematge inadequat.



En el nostre país i de forma general a Europa, cal destacar que la demanda de productes alimentaris perfectament estètics per part dels consumidors i els minoristes, resulta en el rebuig d'aliments comestibles en les etapes prèvies de la cadena. Així fruites i verdures de formes diverses, **amb taques i marques, amb mides diferents o massa madures** acaben com a pèrdues alimentàries degut a la seva aparença.

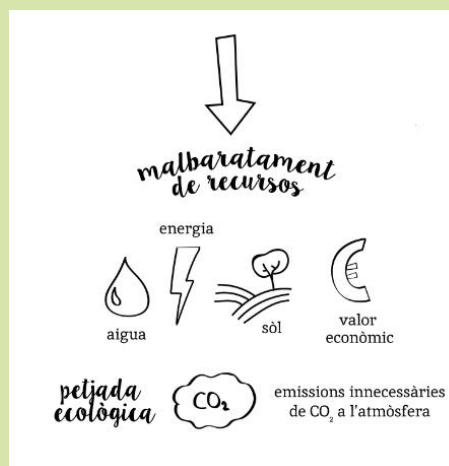
Els aliments malbaratats finalment acaben com a **residus alimentaris**, juntament amb els sobrants inevitables de la fase de consum com poden ser les peles de fruita o les parts no aprofitables de les verdures. D'aquests residus sovint se'n pot fer un ús no alimentari, com ara crear energia o fer compostatge.

2. Malbaratament alimentari

Impactes relacionats

Les pèrdues i malbaratament alimentaris no només tenen els efectes més evidents, sinó que duen associats una sèrie d'impactes que no són menors per a la vida al planeta.

Per a la producció i distribució d'aliments es requereix sòl, aigua, energia i inversions econòmiques. A escala mundial, la producció d'aliments utilitza el 48% dels recursos naturals disponibles, el 70% de l'aigua dolça i contribueix notablement a la desforestació i la pèrdua de biodiversitat, resistència als antimicrobians, presència de contaminants, degradació del sòl, etc.⁵⁶



Font: Fundació Espigoladors.

Els sistemes alimentaris també tenen una important contribució en el canvi climàtic:

D'igual forma, és inevitable no pensar com la disminució de la pèrdua i el malbaratament d'aliments també tenen una important funció social i de millora de la vida de les persones, donat que permetrien reduir la pobresa i la fam.

- El sistema alimentari suposa prop del 30% de les emissions de gasos d'efecte hivernacle (GEH).
- Es calcula que concretament el malbaratament alimentari és el responsable del 8-10% de las emissions globals de GEH .
- Quasi del 30% de la terra agrícola del món, aproximadament unes 1.400 milions d'hectàrees, s'utilitza per produir aliments que mai seran consumits .
- Els envasos dels aliments contribueixen aproximadament el 5,4 % de les emissions mundials dels sistemes alimentaris, més que qualsevol altre factor de la cadena de subministrament, inclòs el transport .
- Segons la FAO, si el malbaratament alimentari fos un país, seria el 3r en emissions de CO₂ a l'atmosfera .
- Si els aliments acaben rebutjar com a residu als abocadors, en el seu procés de descomposició es produeix metà, un gas d'efecte hivernacle encara més potent que el diòxid de carboni.

A més a més dels impactes ambientals que suposa, perdre i malbaratar més d'un terç dels aliments produïts per al consum humà, mentre hi ha una quantitat de persones que es troben en situació d'inseguretat alimentària en augment, planteja un problema ètic i

⁵ Font: <https://www.fao.org/3/ca6640es/CA6640ES.pdf>

⁶ Font: <https://eat-life.fundesplai.org/>

2. Malbaratament alimentari

moral que cal donar-li la volta, alhora que evidencia que el model de producció i consum d'aliments actual és insostenible i genera desigualtats.

I què es pot fer per reduir el malbaratament alimentari?

La lluita contra el malbaratament alimentari implica prendre mesures de prevenció en totes les etapes de la cadena alimentària, des de la producció primària fins al comerç i consumidor final, i incloent el seu envasat, transport i venda. De fet, existeixen moltes iniciatives en marxa arreu del territori per part de diferents organitzacions, empreses que incorporen mesures de caràcter sostenible, així com nombroses recomanacions per prevenir les pèrdues i malbaratament alimentaris. Abordar el problema resulta de gran importància per alleugerir l'estrès en la terra i els recursos utilitzats.

Així mateix, els consumidors poden influir en els patrons de producció i comercialització a l'hora de prevenir el problema, com per exemple, comprant directament als productors o productores, consumint aliments locals i de temporada, no descartar fruites i verdures pel seu aspecte, etc.

Per plantejar una estratègia efectiva de reducció del malbaratament alimentari per part del consumidor, s'han d'analitzar els motius pels quals es produeixen les minves alimentàries: és degut a la manca de conscienciació sobre allò que es llença? Una mala planificació dels àpats? Potser una manca de coneixement sobre les tècniques d'emmagatzematge i confusió sobre les dates de caducitat i de consum preferent?

Tenint en compte que a Catalunya, del total que es malbarata entre les llars, els comerços i el sector dels serveis de restauració col·lectiva i càterings el consum domèstic representa el 58% del malbaratament de menjar⁷, com a consumidors/es tenim a les nostres mans adoptar nous hàbits a l'hora de comprar, conservar i cuinar els aliments, que tot i que no puguin incidir directament en tots els punts de la cadena alimentària, si que poden exercir la pressió de canvi per tal de reduir la quantitat total de residus alimentaris que es generen en tots els nivells.

Algunes de les propostes podrien ésser les següents⁸:

- Tornar a donar valor al menjar.
- No descartar fruites i verdures pel seu aspecte, essent menys exigents en tant quant als criteris estètics (mida, taques, forma, color...).
- Comprar productes locals i de temporada.
- Escollir productes amb pocs intermediaris (mercats de pagès, petits productors, venda de proximitat).
- Comprar realment el que necessitis i no et deixis seduir per les ofertes.
- Planificar els àpats per aprofitar els aliments i revisar els aliments que tens a la nevera i al rebost abans de fer la compra.

⁷ Font: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya (2011, ARC i UAB)*

⁸ Font: <https://eat-life.fundesplai.org/>

2. Malbaratament alimentari

- Conservar correctament els aliments (tenir en compte l'ordre dins la nevera).
- No llençar els aliments per la data de consum preferent, si s'han seguit les instruccions de conservació i l'envàs no està trencat, són segurs per la ingesta.
- Preparar receptes d'aprofitament per evitar llençar gran quantitat de menjar i fomentar l'estalvi econòmic.
- Comprar productes d'última hora en els establiments o mitjançant les aplicacions disponibles.

D'altra banda, és important recordar que els residus alimentaris inevitables i tot allò que hem hagut de descartar, tenen millors opcions d'aprofitament abans d'arribar a la deposició del rebuig. Una de les alternatives a l'abast de quasi tothom és el compostatge. Ja sigui en el pati o terrassa de casa o en una instal·lació comunitària, els experts asseguren que fer compost redueix la producció de deixalles i que, tot i que sigui de forma reduïda, ajuda a combatre el canvi climàtic, a part de convertir-se en un valuós potenciador del sòl que ajuda a les plantes a créixer.

