

XAVIER MONTAGUT
JORDI GASCÓN

ALIMENTOS DESPERDICIADOS

UN ANÁLISIS DEL DERROCHE ALIMENTARIO
DESDE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Icaria † editorial
PERSPECTIVAS AGROECOLÓGICAS

ÍNDICE

Introducción 7

- I. Las causas: dónde y quién desperdicia 17
 - El desperdicio en el proceso de producción de alimentos 18
 - El desperdicio en el proceso de transporte y transformación de alimentos 36
 - El desperdicio en el proceso de comercialización final y consumo de alimentos 41
 - Desperdicio en la pesca: el problema de los descartes 47
 - Y el responsable es... 50
- II. A modo de adenda al primer capítulo: sobre los modelos agroalimentarios 55
- III. Las consecuencias: efectos y afectados 61
 - Consecuencias del desperdicio de alimentos en los recursos agrarios 62
 - Consecuencias del desperdicio de alimentos en los ecosistemas 64
 - Consecuencias del desperdicio energético 67
 - Efectos de la acumulación de residuos 72
 - Consecuencias económico-crematísticas 75
 - La distribución de las consecuencias 76
- IV. A modo de adenda al tercer capítulo: desperdicio de alimentos y hambre 81
- V. Las soluciones: propuestas y posibilidades 91
 - Las soluciones al desperdicio de alimentos desde perspectivas reduccionistas 91
 - Soluciones limitadas 103
 - Las soluciones al desperdicio de alimentos desde una perspectiva amplia 104

VI. A modo de adenda al quinto capítulo: la solución del Banco de Alimentos 117

Conclusiones 129

Referencias bibliográficas 135

Fuentes primarias 135

Documentación secundaria 145

Abreviaturas utilizadas 159

INTRODUCCIÓN

Una visión amplia del desperdicio de alimentos

La Semana Europea de la Prevención de Residuos¹ es una campaña de sensibilización impulsada por la Comisión Europea dirigida a la ciudadanía, administraciones públicas y empresas. La campaña, que se basa en los principios de la Directiva Marco de Residuos de la UE (Diario Oficial de la Unión Europea, 2008), plantea cuatro tipos de acciones: reducción, reutilización, reciclaje y no contaminación. En relación a la reducción, uno de los temas tratados es el desperdicio de alimentos. En la ficha que la Generalitat de Catalunya reparte al respecto durante la Semana se indica que:

Las consecuencias del derroche alimentario son muchas y diversas: éticas, económicas, ambientales, de seguridad... Y, sin embargo, se pueden hacer gestos muy sencillos para reducir su impacto. Por ejemplo, comprar las cantidades adecuadas, dosificar los alimentos, examinar con atención las fechas de caducidad, respetar la cadena de frío, organizar de forma lógica los alimentos en la nevera, limpiar el frigorífico regularmente, cocinar los restos de otras comidas, hacer compost... Hay muchas soluciones para prevenir los residuos y evitar el despilfarro (Generalitat de Catalunya y Agència de Residuos de Catalunya, sf a: 1)²

La misma ficha concreta que las causas del desperdicio alimentario son cuatro:

1. La web de la campaña es: <http://www.ewwr.eu>.

2. La traducción es nuestra.

- Causas sociológicas: modificación de las estructuras y de la organización familiar, de los ritmos de vida y de las percepciones que hemos desarrollado en relación con los alimentos.
- Desconocimiento de los sistemas de conservación de los alimentos, una mala interpretación de las fechas de caducidad, una mala gestión del frigorífico...
- Prácticas comerciales: la publicidad y las ofertas promocionales que nos animan a comprar. En sí mismas, estas ofertas no suponen un derroche, pero es evidente que si su compra no corresponde, en calidad o cantidad, con las necesidades de un hogar, fácilmente se produce un derroche alimentario.
- Prácticas de la restauración (sobre todo de la restauración colectiva): cantidades de alimentos servidas que no se ajustan a las necesidades de los clientes, platos que no responden a las expectativas de los comensales, mala gestión de los stocks, organización de la cocina central, cocinar para los días siguientes... Sin olvidar que los consumidores siempre quieren «tener el plato lleno» (Generalitat de Catalunya y Agència de Residuos de Catalunya, sf: 2).³

Si nos fijamos bien, por un lado la ficha hace recaer la mayor parte de la responsabilidad en el consumidor final. Y por otro plantea como solución variar algunos hábitos en la compra y gestión doméstica de los alimentos, pero no un cambio del modelo alimentario. La campaña parte de una definición de desperdicio alimentario que considera, implícita o explícitamente, que este fenómeno se produce mayormente en las fases finales de la cadena agroalimentaria. Así se explica que la ficha cargue la responsabilidad y su solución sobre el consumidor. Es un planteamiento que consideramos reduccionista, ya que, como veremos, son muchos más los agentes que participan en el desperdicio alimentario. Sin embargo, es un planteamiento generalizado.

Por ejemplo, la Unión Europea solicitó un estudio sobre los agentes que participan en la acumulación de residuos alimentarios y su responsabilidad (BIO Intelligence Service, 2012). El objetivo era tener la información necesaria para establecer directrices europeas dirigidas a su reducción y reciclaje. El estudio consideró el papel jugado por cuatro sectores: la manufactura y fabricación de alimentos preparados o semipreparados, la comercialización (mayorista y minorista), los

3. La traducción es nuestra.

servicios de alimentación (restaurantes, *catering*, comedores públicos) y el consumo en el hogar. En ningún momento se planteó los desperdicios que se generaban en el proceso de producción de los alimentos o en su transporte desde el lugar en el que se producen hasta donde se elaboran o consumen. El resultado es que el estudio terminaba calculando que el 42% del desperdicio de alimentos se daba en los hogares, el 39% durante el proceso de elaboración de comida preparada o semipreparada, y un 14% en la restauración. En la distribución solo recaía el 5% de la responsabilidad. Además esta mirada, centrada en el eslabón de la cadena que acumula el desperdicio, libera de responsabilidad a los agentes públicos, aun cuando sus políticas en el ámbito agrario y alimentario juegan un papel destacado en el desperdicio alimentario.

Es a partir de esta percepción del problema que difunde la Unión Europea que después las diferentes instituciones públicas del continente lo enfrentan y analizan. Y así encontramos que la Generalitat de Catalunya puede acabar afirmando que, en su comunidad, es el 58% el porcentaje de alimentos en buen estado que son desechados en el ámbito doméstico (Generalitat de Catalunya, 2011), cargando aún más el peso de la responsabilidad en la última fase del proceso agroalimentario. El discurso que se plantea durante la Semana Europea de la Prevención de Residuos, con el que hemos empezado esta introducción, es heredero de este planteamiento. La política es similar en los Estados Unidos: las estadísticas sobre desperdicio alimentario se centran en las pérdidas en las fases de comercialización minorista, y de consumo en hogares y establecimientos de restauración (Buzby y Hyman, 2012).

Una acotación: dada la tradicional e inequitativa división del trabajo doméstico, en el que las tareas reproductivas siguen recayendo en la mujer, la culpabilización del consumidor final como principal responsable del desperdicio de alimentos tiene, indirectamente, un fuerte sesgo sexista. En última instancia, el «ama de casa» aparece como la responsable de la mala gestión de las compras domésticas y del frigorífico.

Este acercamiento, que carga las culpas especialmente en el consumidor, es práctico para los intereses de las instituciones públicas. Si bien también señalan como responsable a la industria agroalimentaria, no ponen en duda su modelo, sino su gestión. Con actividades de sensibilización, por un lado, y de mejoras logísticas y técnicas, por el otro, el problema del desperdicio alimentario debería solucionarse. Y sin tener que recelar del modelo agroalimentario dominante en Europa; un modelo que tiene en la Política Agraria Comunitaria (PAC)

su principal baluarte, y que se caracteriza por la industrialización de la agricultura, la producción en monocultivo o poco diversificada, la estabulación animal, el transporte a largas distancias, los subsidios públicos, y el control comercial a través de mercados globales (Novas, 2009; Veterinarios sin Fronteras, 2011). Un modelo que ha sido acusado de apoyarse en una fuerte intervención de presupuestos públicos, y que combina la desregulación de los mercados y su desprotección frente al mercado global con incentivos a los incrementos de producción individuales a bajo coste para ganar competitividad en los mercados globales desplazando a productores no subsidiados (Segrelles Serrano, 2012; United Nations - Office of the United Nations High Commissioner for Human Rights, 2011).

Esta visión sobre el desperdicio de alimentos no es solo prerrogativa de las instituciones públicas. La podemos también encontrar en la bibliografía académica, así como en textos de divulgación. Entre estos últimos, posiblemente el que más éxito y difusión ha alcanzado a nivel internacional ha sido *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, de Tristram Stuart (editado en el Estado Español con el título *Despilfarro: el escándalo global de la comida*, en 2011).

Para Stuart (2011), el principal agente causante son los minoristas, especialmente los supermercados, que impulsan el despilfarro «hacia abajo» (al consumidor), a través de mecanismos como el empaquetado preestablecido o las ofertas tipo 2x1, y «hacia arriba» (los proveedores), al adquirir solo productos que cumplen con unos criterios de presencia (color, calibre, forma...) o al obligarles a producir excedentes para eliminar los riesgos de roturas de *stock*. También hace recaer parte de la culpabilidad en las instituciones públicas y en las regulaciones higiénico-sanitarias que establecen, como la fecha de caducidad o la calidad que ha de tener el producto. Aun cuando Stuart revela con acierto y analiza críticamente el papel de los grandes distribuidores y del Estado en el despilfarro de alimentos, sigue centrandó las responsabilidades en las últimas fases de la cadena alimentaria. Y tampoco es capaz de relacionar el fenómeno con los diferentes modelos productivos y de comercialización agroalimentarios. Resultado de esto, el autor encuentra las causas del problema exclusivamente en la mala logística empresarial, en su avaricia, y en la falta de voluntad política para regular ese despilfarro y los hábitos de consumo de la ciudadanía.

La FAO plantea una concepción más amplia del fenómeno: hace sus cálculos considerando todos los productos alimentarios perdidos en la

cadena de suministro desde el momento en que el alimento ha sido producido. Tomando como referencia a Parfitt, Barthel y Macnaughton (2010), la FAO define el desperdicio de alimentos como:

[...] la disminución de la masa de alimentos comestibles en la parte de la cadena de suministro que conduce específicamente a los alimentos comestibles para el consumo humano (Gustavsson, Cederberg y Sonesson, 2011: 2)

Esta concepción lleva a la FAO a afirmar que el desperdicio de alimentos en los países industrializados se debe al comportamiento del consumidor y a una falta de coordinación entre minoristas. Y que en los países de ingresos bajos, donde también se da desperdicio aunque en un volumen muy inferior (de 6 a 11 kg por persona y año), la causas se han de buscar en sus limitaciones en las técnicas de aprovechamiento o en la escasez de instalaciones e infraestructuras apropiadas para el almacenamiento, procesamiento y comercialización (Gustavsson, Cederberg y Sonesson, 2011). La conclusión de la FAO, por tanto, es que las soluciones son exclusivamente técnicas. Sus recetas pasan porque las decisiones sobre qué se ha de producir sean más eficientes en relación al consumo final, por invertir en infraestructuras de almacenamiento y conservación, por modernizar la tecnología y logística de transporte, por establecer acuerdos entre productores e intermediarios, o por modificar los hábitos del consumidor final.

Una acotación importante en este punto: la FAO establece una distinción entre «pérdida» y «desperdicio» de alimentos. La primera se refiere a las que tienen lugar en las primeras fases de la cadena agroalimentaria: producción y transformación. La segunda, a las últimas fases: comercialización minorista y consumo (Gustavsson, Cederberg y Sonesson, 2011). Esta diferenciación no es baladí. Por el contrario, y como veremos más adelante, permite solapar el desigual rol que cada modelo agroalimentario juega en el fenómeno.

A la hora de buscar responsabilidades del fenómeno del desperdicio de alimentos, estas concepciones reduccionistas acaban defendiendo dos postulados. Por un lado, que todos los agentes que participan en el proceso (productores, elaboradores, intermediarios y consumidores) son culpables, pero que el grado de culpabilidad aumenta en las fases finales de la cadena alimentaria. Y por otro, que la responsabilidad no difiere del modelo de producción y comercialización, ni depende de las políticas públicas agrarias.

Aceptando que todos los agentes que participan en la cadena de comercialización alimentaria tienen algún grado de responsabilidad en el desperdicio de alimentos, creemos que una mirada amplia del fenómeno nos puede ofrecer una perspectiva diferente y más detallada de cómo se produce el desperdicio y cuál es el grado de responsabilidad que tiene cada uno de ellos. Esta mirada pasa por considerar también el derroche de recursos que se producen en el proceso de producción, los costos energéticos que comporta la producción y comercialización, o las pérdidas en la alimentación para el ganado (que en el estudio citado de la FAO expresamente no es considerado como pérdida o desperdicio alimentario). Esta mirada, además, permite distinguir el rol que juegan los diferentes modelos agroalimentarios en el fenómeno.

Curiosamente no se trata una aproximación original al problema del desperdicio alimentario. Uno de los primeros investigadores que analizó este fenómeno, William Kling, lo definía así hace más de setenta años:

El desperdicio de alimentos [...] puede ser definido como la pérdida del *uso máximo de los nutrientes* para el consumo humano [...]. El desperdicio de alimentos es la destrucción o el deterioro de alimentos, *o el uso de cultivos, ganado y productos pecuarios* de forma que retornan relativamente poca comida humana de valor. (Kling, 1943: 850)⁴ [La cursiva es nuestra.]

Esta definición establece un planteamiento radicalmente diferente a las anteriormente citadas. Por un lado, Kling consideraba que los cálculos se tienen que realizar en nutrientes, y no en kilogramos. Y este sistema de cálculo le llevaba a una segunda afirmación: que no solo se ha de tener en cuenta la pérdida de alimentos, sino también la de los recursos que los producen. De hecho, calcular el desperdicio por su volumen dificulta considerar el derroche de recursos que puede tener lugar en el proceso de producción (tierra, agua, insumos, etc.), o el gasto de energía fósil que comporta su transporte; son factores que no podemos medir en unidades de masa. Y los convierte en lo que la

4. La traducción es nuestra. En original: «*Food waste (...) may thus be defined as a less than maximum use of nutrients for human consumption (...) Food waste is the destruction or deterioration of food or the use of crops, livestock and livestock products in ways which return relatively little human food value.*».

ecología política considera una «externalidad»: un coste social no medido por el mercado que se traslada a determinados grupos sociales o a las generaciones futuras (Martínez Alier, 1994). Hablar de nutrientes nos acerca a un modelo de cómputo que puede agrupar todos estos elementos, de forma similar a como la ecología política reclama hacer cálculos a partir de *inputs* y *outputs* de energía, y no mediante valoraciones monetarias (Carpintero, 2006; Martínez Alier, 1999). O cuanto menos, nos hace pensar que todos esos elementos han de ser considerados al analizar el fenómeno.

¿Qué ha sucedido en estas siete décadas, en las que la percepción del fenómeno planteada por Kling parece haber desaparecido? ¿Tendrá algo que ver el progresivo control que el sector agroindustrial transnacional ha ido acumulando en este tiempo? No olvidemos que esta preeminencia, igual que influye en nuestros hábitos de consumo o en las políticas agrícolas, también marca las pautas y la perspectiva de la investigación agroalimentaria (Stedile, 2010; Swinnen, 2010).

Es a partir de esta definición amplia que nos aproximaremos al fenómeno del desperdicio de alimentos. Sin negar el problema de la acumulación de desperdicios orgánicos en los vertederos urbanos, este acercamiento nos llevará también a considerar el problema de los alimentos desechados en los espacios agrarios donde se producen. Sin omitir los volúmenes de comida perdida, nos fijaremos en los recursos agrarios que son malgastados en la producción de alimentos que nunca serán ingeridos. Sin olvidar que los alimentos dilapidados se miden en toneladas, consideraremos también el costo energético y de nutrientes que el problema comporta.

El texto

A partir de la definición amplia del fenómeno, el libro se articula en tres secciones. En el primero (capítulos I y II) intentaremos determinar las *causas* del fenómeno. Concretamente, escrutaremos cómo se desperdicia el alimento y los recursos que los producen en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria, y qué agentes públicos y privados participan en ello. Esta primera sección terminará con un breve capítulo (capítulo II) que nos acercará a los diferentes ideotipos de producción de alimentos. Como habremos observado en el capítulo anterior, el desperdicio de alimentos es un fenómeno que depende del modelo agrario: mientras que los modelos más campesinos tienden a hacer un uso eficiente de los recursos y generan muy

poco desperdicio orgánico, el modelo agroindustrial se caracteriza por todo lo contrario.

La segunda sección (capítulos III y IV) estudiaremos las *consecuencias* que tiene el desperdicio de alimentos, así como de recursos agrarios y energía que comporta. También nos acercaremos a las consecuencias económico-crematísticas que comporta el fenómeno. Finalmente, analizaremos cómo se distribuyen estas secuelas, descubriendo que, como afirma la ecología política, las externalidades no afectan por igual a todos los sectores sociales, sino que especialmente las padecen los más vulnerables. Como en la sección anterior, un capítulo final (capítulo IV), a modo de adenda, nos llevará a discutir la relación entre el fenómeno del desperdicio de alimentos y el del hambre global.

En la tercera y última sección (capítulos V y VI) examinaremos las diferentes propuestas de *soluciones* que han surgido para enfrentar el problema del desperdicio de alimentos y sus consecuencias. Esta sección también terminará con un capítulo-adenda (capítulo VI) en el que se analizará críticamente una de las propuestas más difundidas en el contexto actual de crisis económica que padece el Estado español: la de los Bancos de Alimentos. Los Bancos de Alimentos distribuyen alimentos entre sectores sociales empobrecidos mediante dos estrategias: reclamando las subvenciones dirigidas a retirar productos excedentarios del mercado, e incentivando la compra y donación de alimentos por particulares.

Los autores

Jordi Gascón es doctor en antropología social por la Universitat de Barcelona, y está especializado en estudios rurales. Sus ámbitos de investigación son los impactos del turismo en el mundo campesino y las políticas agrarias en América Latina. Investigador Sénior adscrito al Instituto de Altos Estudios Nacionales (IAEN) de Ecuador, también es miembro de la Xarxa de Consum Solidari. Entre otros libros es autor de *Gringos como en sueños: diferenciación y conflicto campesino en los Andes peruanos ante el desarrollo del turismo* (Lima, 2005), *El turismo en la cooperación internacional* (Barcelona, 2009), *¿Cambio de rumbo en las políticas agrarias latinoamericanas?: Estado, movimientos sociales y soberanía alimentaria* (con Xavier Montagut. Barcelona, 2010. Reeditado por FLACSO-Ecuador en 2011), *El turismo en el inicio del milenio: una lectura crítica a tres voces* (con Joan Buades y Ernest Cañada. Madrid, 2012), y *Turistas y campesinado: el turismo como vector de cambio de las*

economías campesinas en la era de la globalización (con Diana Ojeda. Tenerife y Madrid, 2014), además de artículos en revistas académicas internacionales.

Xavier Montagut es un economista y docente especializado en comercio internacional, consumo responsable y comercio justo, temas a los que se acerca desde una visión crítica. Entre sus libros se pueden destacar *Alimentos globalizados* (con Fabrizio Doglioti. Barcelona, 2006. Reeditado por Plural-Bolivia en 2013), *Supermercados, no gracias: Grandes cadenas de distribución: Impactos y alternativas* (con Esther Vivas. Barcelona, 2007), *Del campo al plato* (con Esther Vivas. Barcelona, 2009) y el ya citado anteriormente *¿Cambio de rumbo en las políticas agrarias latinoamericanas?* Presidente de la Xarxa de Consum Solidari, es también un reconocido activista en la defensa de la Soberanía Alimentaria y los derechos campesinos.

Agradecimientos

Las ideas que se defienden en el libro fueron presentadas y discutidas en un ciclo de talleres coordinados por la plataforma Espacio por un Comercio Justo en diversas localidades del Estado español, así como en las XII Jornades de Comerç Just i Consum Responsable que, bajo el título «Dret a l'alimentació i pobresa. Alternatives des de la Sobirania Alimentària», organizaron el Espacio por un Comercio Justo, la Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya y la Xarxa de Consum Solidari (Barcelona, febrero 2014). También se presentó, en forma de ponencia, en las XXI Jornadas Doctorales y de Investigación del ODELA (Barcelona, junio 2014), organizadas por el Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona y coordinadas por Jesús Contreras Hernández. Los autores agradecen a los participantes en todos estos eventos sus opiniones y comentarios. Los autores también quieren hacer una mención especial a la ayuda prestada por Miquel Ortega, coordinador de la revista *Ecología Política*.

Jordi Gascón dedica un agradecimiento especial al Proyecto Prometeo de la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación de la República de Ecuador, así como al Instituto de Altos Estudios Nacionales (IAEN) de Ecuador. Buena parte del trabajo se realizó en el marco de ese proyecto, como investigador adscrito al IAEN.

