



Estrategias de reducción de la pérdida y el desperdicio alimentario: un enfoque multisectorial

High-level event - Valencia, 3 de octubre del 2023

ANTECEDENTES

La pérdida y el desperdicio de alimentos surgieron como problemas importantes tras la publicación de un informe exhaustivo de la FAO en 2011. Aproximadamente un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo, lo que equivale a 1.300 millones de toneladas anuales, se pierde o se desperdicia. La gravedad de este problema aumenta si se tiene en cuenta el número de personas que padecen hambre en todo el mundo.

Según el Informe de la FAO sobre el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023, unos 735 millones de personas pasaron hambre en 2022, lo que representa el 9,2% de la población mundial. Los alimentos perdidos y desperdiciados podrían alimentar potencialmente a 1.260 millones de personas hambrientas cada año.

En este contexto, las ciudades tienen un papel clave que desempeñar para abordar la pérdida de alimentos y la reducción de residuos de la manera más eficaz y rápida posible.

PÉRDIDA DE ALIMENTOS – DESPERDICIO ALIMENTARIO

La pérdida y el desperdicio de alimentos son conceptos diferentes, pero ambos forman parte del problema y ambos deben tenerse en cuenta. Según el informe de la FAO El estado mundial de la agricultura y la alimentación (2019), alrededor del 14 % de la producción mundial de alimentos (valorada en 400 000 millones de USD anuales) se sigue perdiendo después de ser cosechada y antes de llegar a las tiendas (Pérdida de alimentos), mientras que el informe del PNUMA sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos muestra que el 17 % de nuestros alimentos acaba desperdiciándose en el comercio minorista y por los consumidores, especialmente en los hogares. (Desperdicio de alimentos)



PREVENCIÓN ACTIVA Y REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La pérdida y el desperdicio de alimentos es un reto acuciante en el diseño de sistemas alimentarios sostenibles. La pérdida y el desperdicio de alimentos repercuten negativamente en la seguridad alimentaria y la nutrición y contribuyen significativamente a las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), la contaminación ambiental, la degradación de los ecosistemas naturales y la pérdida de biodiversidad. También representa un despilfarro de los recursos utilizados en la producción de alimentos.

La pérdida y el desperdicio de alimentos representan aproximadamente el 8-10% de las emisiones anuales de gases de efecto invernadero ([FAO, 2022](#)). La magnitud de este impacto medioambiental negativo a nivel mundial se estima en aproximadamente 3,3 gigatoneladas de CO₂ equivalente al año y 250 km³ de agua perdidos al año. Además, no hay que olvidar los daños causados por la ocupación del suelo, es decir, el territorio ocupado por cultivos que finalmente se desperdician. La FAO calcula que se trata de unos 1.400 millones de hectáreas, cifra que representa alrededor del 30% de la superficie agrícola mundial.

Abordar la pérdida y el desperdicio de alimentos es una meta definida en los Objetivos de Desarrollo Sostenible acordados internacionalmente (**meta 12.3 de los ODS**). Además, la reducción de la pérdida de alimentos puede producir beneficios generalizados en todas las dimensiones de las metas relativas al hambre, mejorando la disponibilidad de alimentos, el acceso a los mismos y los ingresos de los pequeños productores (**ODS 2**) y apoyando la acción por el clima, la vida submarina y la vida de los ecosistemas terrestres (**ODS 13, 14 y 15**, respectivamente).

UNIÓN EUROPEA

La UE y los países de la UE se han comprometido con la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), adoptada en septiembre de 2015, que **pretende reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en el comercio minorista y entre los consumidores para 2030**, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro de alimentos. La Unión Europea, para evitar que siguiese siendo un objetivo voluntario, lo incluyó en su propia legislación comunitaria para hacerlo vinculante. Dentro de la legislación donde se incluye este objetivo, destaca la nueva [Directiva 2018/851, de 30 de mayo de 2018](#).

El año 2022 ha sido el primero en el que se han facilitado las cifras de desperdicio de alimentos para todos los Estados miembros de la UE,



datos que muy probablemente se utilizarán como referencia sobre la que se basarán las reducciones del 50%. Estos datos se han publicado en 2022, pero se refieren a los residuos alimentarios generados durante 2020. Esto presenta algunos problemas, ya que propone como referencia las cifras obtenidas durante un año tan único como 2020, cuyo desarrollo se vio muy afectado por el COVID-19. En base a las cifras aportadas, a nivel de la UE se desperdician 56,9 millones de toneladas de alimentos al año, aunque este valor va acompañado de un nivel de incertidumbre de $\pm 13,7$ millones de toneladas. A pesar de los esfuerzos que se están realizando para "medir más" y "medir mejor", especialmente a nivel de la UE, aún queda mucho trabajo por hacer en cada uno de los Estados miembros de la UE para conseguir **datos más precisos**.

En cuanto al origen de la pérdida y el desperdicio de alimentos, la cuantificación de los niveles europeos de desperdicio de alimentos ([estimación de Eurostat, 2022](#)) revela que el 69% del desperdicio de alimentos de la UE se produce en los hogares, los servicios alimentarios y los sectores minoristas, mientras que los sectores de producción y transformación representan el 31% restante.

PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

El país pionero en la UE en desarrollar una legislación específica para combatir el desperdicio alimentario fue **Francia** en 2016. Lo hizo con la llamada [ley Garot](#), que prohíbe destruir o estropear los alimentos que aún son consumibles. También establecía que los supermercados de más de 400 m² debían donar sus excedentes de comida en buen estado a bancos de alimentos u ONGs autorizadas para su distribución. En 2019, la prohibición se amplió a la restauración colectiva, tanto pública como privada, y a la industria agroalimentaria. A pesar de estas medidas, como informa el [Ministerio francés de Transición Ecológica en su página web](#), cada año se desperdician en Francia 10 millones de toneladas de alimentos, con un valor de mercado de 16.000 millones de euros.

En el verano de 2021, **Portugal** aprobó dos nuevas leyes relacionadas con el desperdicio de alimentos: La [Ley N ° 51/2021, de 30 de julio de 2021](#), que determinó la realización de una encuesta nacional de todos los actores involucrados en la cadena alimentaria sobre el desperdicio de alimentos; y la [Ley N ° 62/2021, de 19 de agosto de 2021](#), que especificó el marco legal en el que se pueden realizar donaciones de alimentos con fines de solidaridad social, además de establecer en su artículo 10 que habrá multas en caso de incumplimiento de la donación de alimentos.

En **Italia**, se publicó la [ley de 19 de agosto de 2016, n.º 166](#), con el objetivo de recuperar y donar alimentos y productos farmacéuticos con fines de solidaridad social. Desde su aprobación, el Gobierno italiano ha



presentado varias iniciativas, además de la ley, para trabajar con los agentes implicados en la cadena alimentaria, según informa el [Ministerio italiano de Transición Ecológica en su sitio web](#).

En **Alemania**, el grupo parlamentario de Los Verdes propuso en enero de 2020 al Parlamento alemán la creación de una ley anti desperdicio de alimentos en forma de moción. Entre sus propuestas figuraban la donación de alimentos a ONGs o la eliminación de la fecha de caducidad para los alimentos que no la tengan. Otra iniciativa para luchar contra el desperdicio alimentario promovida por el Gobierno federal alemán fue aprobada en febrero de 2019, a través de su Estrategia Nacional. El objetivo era reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en Alemania a nivel de minoristas y consumidores y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro. Como fecha límite, el Gobierno alemán fijó 2030, según confirmó el Ministerio de Alimentación y Agricultura alemán.

ESPAÑA

El [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publica en su página web](#) abundante información y normativa relacionada con la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Según los datos, en 2021, los hogares españoles tiraron a la basura un total de 1.245,88 millones de kilos de alimentos. Se calcula un desperdicio per cápita de 28,21 kilos de alimentos por persona.

COMUNIDAD VALENCIANA

[El Plan Bon Profit](#) desarrolla toda una línea de actuaciones encaminadas a reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario, con especial interés en la educación y el entorno escolar para crear buenos hábitos desde la infancia. También incluye la participación de todos los sectores implicados en la producción, distribución y venta de toda la cadena alimentaria y establece por primera vez las bases de un mapeo indicativo y busca una metodología estandarizada para la obtención de datos y toma de decisiones basadas en Big Data.

Entre los trabajos llevados a cabo en el Plan BonProfit se encuentra un estudio realizado en 2021, cuyo objetivo era determinar las diferentes actividades económicas con potencial de generar desperdicio alimentario y dónde estaban ubicadas, tomando como referencia todos los eslabones de la cadena agroalimentaria. Este estudio identificó un total de 32.300 empresas con potencial de generar desperdicio alimentario para toda la cadena agroalimentaria.



El [proyecto ToNoWaste](#) es un proyecto financiado por el Programa Horizonte Europa, que busca reducir y prevenir el desperdicio alimentario. A través de la evaluación del problema desde un enfoque basado en la ciencia, se pretende mejorar la toma de decisiones en la cadena agroalimentaria e impulsar soluciones sostenibles.

El proyecto, que arrancó en el 2022 y tiene una duración de cuatro años, está coordinado por la Universitat Jaume I de Castellón, y en Valencia se está desarrollando uno de los pilotos coordinado por Las Naves, la agencia de innovación del Ayuntamiento de Valencia. Otros socios locales son Cuinatur, empresa de restauración escolar de Castellón; Mercavalencia y la Federación de Cooperativas Agroalimentarias de la CV, por lo que se alcanzan todos los eslabones de la cadena agroalimentaria.

CIUDAD DE VALENCIA

El Ayuntamiento de Valencia ha aprobado diversas acciones encaminadas a combatir la pérdida y el desperdicio de alimentos. [Mercavalencia](#), el mayor mercado de abastos de la ciudad, está desarrollando proyectos en diversos ámbitos de actuación. Acciones como el programa [Aprofita València](#) o proyectos con el Departamento de Matemática Pura y Aplicada de la Universidad Politécnica de Valencia para el análisis de *big data* y la toma de decisiones ayudarán a establecer protocolos adecuados.

Por otro lado, [el Palau de Congressos](#) está desarrollando un proyecto con la Facultad de Farmacia de la Universitat de València y con el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) con el objetivo de monitorizar, obtener datos y establecer líneas de actuación basadas en la lucha contra el desperdicio alimentario en eventos y congresos. El objetivo de este proyecto es compartir datos y conclusiones en todos los ámbitos dedicados a este tipo de actividades.

Todas estas iniciativas serán especialmente destacadas en los próximos meses, ya que Valencia es Capital Verde Europea 2024. Esta distinción, otorgada por la Comisión Europea, reconoce los esfuerzos de la ciudad por mejorar el medio ambiente y la calidad de vida de sus habitantes.



EL EVENTO

El Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se celebra el 29 de septiembre, pone de relieve un reto que requiere el conocimiento y la implicación de diversos ámbitos de conocimiento y actores. En esta línea, el **Centro Mundial de Valencia para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS)**, en colaboración con el **Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC)**, organizarán un evento de alto nivel el próximo 3 de octubre. El evento, que se celebra en el marco de la Presidencia española del Consejo Europeo, tiene como objetivo reunir a diversas partes interesadas y expertos, incluyendo universidades, sociedad civil, autoridades locales, regionales, nacionales y europeas, redes de ciudades y la FAO, en una jornada dedicada a compartir conocimientos valiosos y a aumentar la sensibilización.

El evento contará con la participación de actores de referencia en este ámbito como por ejemplo la doctora Felicitas Schneider (Institute of Market Analysis, Thünen Institute), Sanne Stroosnijder (manager del Programa de Prevención de Pérdida y Desperdicio Alimentario, Wageningen University & Research) o Gyula Kasza (coordinador del Programa Nacional de Prevención del Desperdicio Alimentario de Hungría). También intervendrán representantes de las principales redes de ciudades nacionales e internacionales y representantes políticos de la Comisión Europea, y los ministerios de agricultura de Francia y Turquía.

El evento busca conectar y ser un foro de intercambio para todos los agentes involucrados en la reducción de la pérdida y el desperdicio alimentario. El papel de las ciudades es clave para capilarizar mensajes, medidas y líneas de actuación en esta área, por lo que se les ha querido ofrecer un lugar destacado en la jornada, con una sesión durante el plenario de la mañana y un debate sectorial durante la tarde.

Además, la participación de los medios de comunicación desempeñará un papel crucial en la difusión de la información y en la formación de la opinión pública sobre buenas prácticas, datos, realidades y pequeñas acciones que pueden conducir a esfuerzos colectivos sustanciales.

Los principales objetivos y resultados previstos del evento son:

- Mayor concienciación sobre el problema de la pérdida y el desperdicio de alimentos y la importancia de reducirlos.
- Mayor colaboración y cooperación entre las partes interesadas de toda la cadena de valor alimentaria para hacer frente al desperdicio de alimentos.



- Mejor comprensión de las iniciativas destinadas a reducir el desperdicio de alimentos y de las políticas que se han aplicado para lograrlo, en Europa y fuera de ella.
- Compromisos y acciones concretas de los participantes para reducir el desperdicio de alimentos en sus respectivos sectores.

FORMATO

Este evento técnico presencial se celebra bajo la presidencia española del Consejo de la Unión Europea. Reunirá a actores de diferentes ámbitos, teniendo las redes de ciudades un papel central clave, considerando su importante función como voz de la sociedad civil y su capacidad para posibilitar iniciativas que impactan en millones de personas en muchos campos entre los que se encuentra la pérdida y el desperdicio de alimentos. El objetivo es **fomentar un diálogo** entre ellas y las universidades, institutos de investigación, productores, industria, medios de comunicación.

El acto contará con discursos de apertura, mesas redondas y sesiones interactivas, en las que los participantes podrán compartir sus experiencias e ideas. El acto prevé tiempo suficiente para establecer contactos en persona, y aprovechará las redes sociales y las plataformas digitales para amplificar su impacto y atraer a un público más amplio.

El **lugar de celebración será el Palau de Congressos de València**, ya que este espacio público está coordinando un programa de un año de duración dirigido a monitorizar y crear metodologías para cuantificar y reducir el desperdicio alimentario en eventos sociales, congresos, etc.

El evento durará **todo un día** y se organizará en varios bloques temáticos.

Por la mañana (9:30h-13:30h), pasaremos de la dimensión global a la local:

- BLOQUE I: El Panorama Mundial y Europeo
- BLOQUE II: Pérdida y desperdicio de alimentos en las políticas nacionales
- BLOQUE III: Redes de Ciudades y su papel clave en la lucha contra la pérdida y el desperdicio alimentario.

Por la tarde (15.00-17.00 horas), la atención se centrará en los estudios de casos, con varias sesiones paralelas. Al final del congreso se publicará un breve resumen de lo más destacado de cada sesión.

- Grupo 1: Sector primario
- Grupo 2: Industria Alimentaria



- Grupo 3: Distribución Alimentaria
- Grupo 4: Sociedad Civil
- Grupo 5: investigación y Universidades
- Grupo 6: Comunicación y Sensibilización
- Grupo 7: Redes de Ciudades

CONCLUSIÓN

En general, el evento de alto nivel sobre el desperdicio alimentario organizado por CEMAS en colaboración con EUFIC presenta una oportunidad oportuna y estratégica para avanzar en el compromiso de la UE de reducir el desperdicio de alimentos. Al reunir a las partes interesadas de toda la cadena de valor alimentaria y aprovechar la Presidencia española del Consejo Europeo y el Día Mundial de la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, el evento puede catalizar la acción e impulsar el progreso hacia un sistema alimentario más sostenible y equitativo.