

# Tendencias

La crisis alimentaria mundial

Los alimentos que se tiran a diario en un gran país europeo



PLÁTANOS

1,6 millones



PAN

220.000 barras



PATATAS

5,1 millones



POLLOS

550.000 animales

NÚRIA ESCUR  
MARICEL CHAVARRÍA  
Barcelona

Aunque resulte paradójico imaginarlo, toneladas de kilos de alimentos en perfectas condiciones van a parar a vertederos industriales cada año si no se rescatan antes. Ser consciente de la cantidad de comida que sobra aquí cuando en las antípodas –o no tan lejos– falta, resulta, cuando menos, inquietante, después de analizar los últimos datos de la cumbre de la FAO, que hoy se clausura, sobre el hambre en el mundo. A falta de cifras de lo que se tira en España, valga un estudio de la cercana Gran Bretaña: sus ciudadanos tiran cada año 4.500 millones de kilos de comida. Un escándalo.

**Consumir preferentemente...** 4,4 millones de manzanas, 1,6 millones de plátanos, 1,3 millones de yogures, 600.000 huevos, medio millón de pollos, 300.000 bolsas de patatas y 440.000 comidas preparadas... es lo que se tira cada día en el Reino Unido, según un estudio del Gobierno británico. Más de la mitad de estos productos no están ni tocados y una décima parte no había caducado. El Gobierno ha emplazado a sus

ciudadanos a planificar mejor sus compras, a seguir más de cerca las fechas de caducidad. Sobre todo, a distinguir entre una fecha límite y un *consumir preferentemente antes de...* “Cumplimos los plazos de caducidad sin comprobar si un alimento está de verdad malo”, apunta Ignasi Carreras, director del Instituto de Innovación Social de Esade-URL. “Los supermercados no pueden saltarse esa fecha, pero sí puedes a título

individual comprobar el estado de ese alimento”.

**Tanta energía para nada.** Las nuevas formas de vida, en especial las viviendas unipersonales, así como la irrupción de los caterings, que se rigen por normas estrictas de no aprovechamiento, recuerda Carreras, han contribuido al aumento del despilfarro. Aunque la causa de base es nuestro modelo de producción y con-

sumo, poco o nada responsable. Y no se trata sólo de la comida no aprovechada, sino del gasto que supone cultivar, recolectar, procesar, empaquetar, transportar y refrigerar comida que acabará en el contenedor. Si Gran Bretaña cesara su desperdicio, reduciría sus emisiones de CO<sub>2</sub> en 18 millones de toneladas al año.

**Bancos de Alimentos: qué hacen.** En el último año, los 51 Bancos

de Alimentos existentes en España redistribuyeron, *rescataron* en extremis, 70.335 toneladas de alimentos. La Fundació Banc dels Aliments, *Per la lluita contra la fam*, repartió en este mismo año unas 9.000 toneladas de excedentes de alimentos entre 130.000 personas que viven en situación de pobreza en Barcelona y su área metropolitana. Unas 3.000 toneladas correspondían a alimentos sobrantes de empresas de alimentación y 6.000 procedían de los excedentes agrarios de la Unión Europea. Cada euro de donativo o subvención ayuda a hacer que circulen 13 kilos de alimentos. Cada euro dirigido a un banco de alimentos ha hecho posible evitar la destrucción de alimentos por valor de 38 euros.

**¿Adónde irían a parar...** esos alimentos si estas entidades no intervinieran? “Se tiran, sencillamente”, dice Montserrat Gispert, directora de la fundación. “Son alimentos en perfecto estado que se destruyen si no llegamos a tiempo”. Aparte de los vertederos certificados por la Generalitat –hay que pagar canon–, hay otros dos posibles destinos. Empresas lácteas, por ejemplo, secan el material y lo convierten en comida para animales. Y luego están los *soldeurs*, o compradores de saldos.

## Tanta comida en la basura y tan poca en el plato

*Toneladas de alimentos en buenas condiciones acaban cada año en los vertederos*

Com més aviat et decideixis, millor serà el teu estiu.

Decideix-te, ara, amb Marsans i clickair i viatja a

50 destinacions al millor preu.



clickair  
vola intel·ligent

VIATGES MARSANS CALIDAD CERTIFICADA



902 30 60 90

www.marsans.com



viatges  
marsans

C.I.C. MA 18