

BonProfit

Plan de Acción
Contra el Desperdicio Alimentario en la
Comunitat Valenciana.





Coordina:
DG Desarrollo Rural y Política Agraria.

Participan:
DG Cambio Climático y Calidad Ambiental.
DG Prevención de Incendios Forestales.

Enero 2019

El problema del desperdicio alimentario

El desperdicio de alimentos es un tema de gran importancia y se ha convertido en uno de los retos globales que se debe abordar a nivel mundial con la implicación de toda la sociedad. Directamente relacionado con la producción y la seguridad alimentaria, se trata de un problema con un impacto económico, social y medioambiental muy relevante.

La primera reflexión global acerca de este problema se inició en 2011 cuando la FAO presentó el informe “Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo”; desde entonces son muchas las iniciativas que van surgiendo para tratar de conocer, cuantificar y minimizar la pérdida de alimentos. En 2015 el Parlamento Europeo lo introdujo dentro de su “Plan de acción para la economía circular”. En ese mismo año este tema se contempló de manera específica en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, señalándose que hay que reducir los actuales niveles de desperdicio alimentario en un 50% para 2030.

El desperdicio alimentario, por lo tanto, es una cuestión presente en todas las agendas gubernamentales, incluida la de la Comunitat Valenciana donde se inicia su abordaje con el siguiente Plan de acción.




FECHAS IMPORTANTES ACERCA DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Diferentes estudios señalan que entre un tercio y la mitad de los alimentos producidos en el mundo no llegan a consumirse, una cifra que varía en función del país y el tipo de alimento. Los primeros datos de la FAO estimaron que pueden perderse 1.300 millones de toneladas de alimentos al año (1). En otro estudio posterior referido a la Unión Europea, se cuantificó un desperdicio de 173 kg por persona y año computando todas las pérdidas a lo largo de la cadena, de ellos se atribuye que el 53% se origina en los hogares, el 19% en la fase de procesado y el 11% en la etapa de producción (2).

Habitualmente en los países industrializados se desperdician muchos más alimentos per cápita que en los países en desarrollo. En estos últimos las causas de la pérdida de alimentos se relacionan con las limitaciones económicas, tecnológicas y de gestión que tienen disponible, ya que suelen tener instalaciones con deficientes condiciones de almacenamiento y refrigeración. Sin embargo en los países desarrollados los mayores problemas se dan por el comportamiento del consumidor, que a veces tiene una actitud despreocupada y la idea de que puede permitirse desperdiciar comida. Otros aspectos importantes son la falta de coordinación entre los diferentes agentes de la cadena de valor, y el que prime estándares de calidad que no admitan productos con una forma o apariencia imperfecta.

(1) FAO (2012). Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención.

(2) Project Fusions (2016). Estimates of European food waste levels.

- 
- 2011** FAO: “Pérdida y desperdicio de alimentos en el mundo”
 - 2012** Parlamento de la UE, Resolución 19 Ene 2012 sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE
 - 2013** Ministerio de Agricultura español: “Estrategia más alimento menos desperdicio, periodo 2013-2017”
 - 2015** Parlamento de la UE: Introducción de la cuestión del desperdicio alimentario en el “Plan de acción para la Economía Circular”
 - 2015** FAO - Naciones Unidas: “Objetivos de Desarrollo Sostenible”
Objetivo 12.3: Se propone reducir en un 50% el desperdicio por habitante, para el año 2030
 - 2016** Parlamento de la UE: Se crea la “Plataforma de la UE para las pérdidas y el desperdicio alimentario”
 - 2017** Ministerio de Agricultura español: “Estrategia más alimento menos desperdicio, periodo 2017-2020”
 - 2018** Generalitat Valenciana: “Plan contra el desperdicio alimentario en la Comunitat Valenciana: BonProfit”

En los objetivo de la ONU para un desarrollo sostenible se aspira a reducir el desperdicio alimentario actual en un 50% para 2030

Todos los alimentos que finalmente se desechan han usado recursos naturales (la tierra o el agua) y consumido gran diversidad de insumos (abonos, fitosanitarios, mano de obra, energía, etc.), por lo que tirarlos a la basura representa una clara ineficiencia del proceso productivo. Pero además, con estas pérdidas se generan residuos y problemas medioambientales que necesitan ser corregidos. Un planeta que lucha contra los efectos del cambio climático no se puede permitir derrochar los recursos ni generar

más impactos ambientales, y está en manos de la ciudadanía y de los agentes de la cadena de valor agroalimentaria el evitarlos. Como dato orientativo puede decirse que España es el séptimo país de la Europa Comunitaria que más alimentos tira a la basura, 25 millones de kilos cada semana, y de éstos entre 2 y 3 millones son atribuibles a la Comunidad Valenciana. Las cifras finales animan a tomar una actitud proactiva frente al problema del desperdicio alimentario, y su reducción puede ser interpretada en término de ahorro de costes económicos, como una cuestión ética, de respeto hacia quienes no tienen comida, o una actitud positiva sobre el cuidado del medio ambiente.

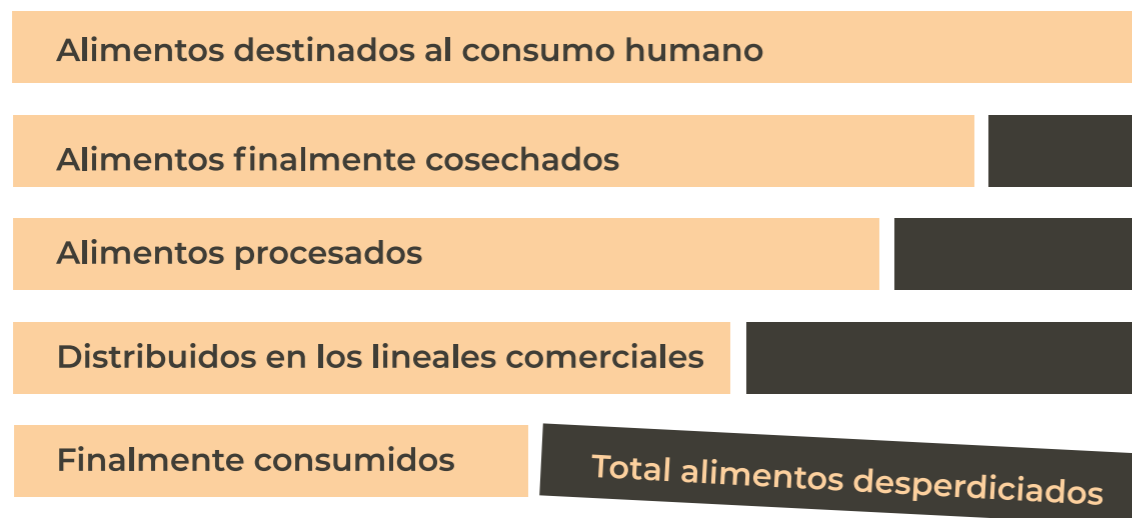
Fomentar unos sistemas productivos y un consumo responsable con los que se genere menos desperdicio de comida es pensar en un futuro mejor para las generaciones futuras.



Aprovechar desde el origen



El desperdicio alimentario es un problema transversal que afecta a la producción, la industria, el comercio y el consumo. Su abordaje exige por lo tanto la implicación de toda la ciudadanía



Es preciso conocer el origen y los motivos que originan el desperdicio alimentario como primera medida para combatir este problema, pero la cuantificación del desperdicio alimentario no es una tarea fácil. No es solo que no existan mecanismos ni estadísticas que computen dichas pérdidas, tampoco hay un acuerdo global, por lo que existen numerosos posicionamientos a la hora de definir los términos, lo que también condiciona la interpretación que los distintos agentes hacen de ellos. Este debate ha llegado a la comunidad académica y científica, y se está tratando, sobre todo auspiciado por las administraciones europeas, llegar a un consenso que permita una cuantificación más uniforme y rigurosa de cuántos alimentos se pierden a lo largo de toda la cadena.

Tampoco existe una denominación consensuada, con la que referirse al desperdicio alimentario, en cada país se utilizan numerosas formas para aludir a los alimentos que se descartan. Por ejemplo el término anglosajón “food loss” se vincula en castellano al concepto de “pérdida de alimentos”, asociándose especialmente a la fracción de alimentos desechados en las primeras fases de la cadena. Una vez que el alimento está transitando los lineales comerciales o ha llegado al consumo y termina perdiéndose, se alude al “food waste” vinculándose más con el concepto de “despilfarro de alimentos”. Sea como sea éste será uno de los temas a consensuar a corto plazo, al igual que habrá que homologar las metodologías que cuantifican estas pérdidas, con el fin de obtener cifras que posteriormente puedan compararse entre países o regiones, entre eslabones de la cadena y entre los diferentes tipos de productos.



Más que combatir el desperdicio alimentario hay que prevenirlo intentando que no se produzca, y para ello se necesita tener conciencia del problema

Cualquier desperdicio de alimentos es síntoma de un funcionamiento ineficiente de la cadena productiva y comercial, siendo muchos los beneficios que se podrían derivar de la lucha contra este problema. En esencia se trata de una cuestión de educación, conciencia y ética, realmente la sociedad no puede permitirse producir alimentos para simplemente tirarlos a la basura al mismo tiempo que hay gente que pasa hambre.





Aumenta la seguridad alimentaria: Más posibilidades de alimentar a la población.

Se utilizan más eficientemente el agua, los suelos, la mano de obra y el resto de insumos.

Mejoran las opciones económicas de todos los agentes de la cadena: Tirar alimentos es tirar dinero.

ALGUNOS BENEFICIOS DE REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Es una cuestión de ética social: no se pueden desaprovechar alimentos mientras que haya personas en el mundo que pasan hambre.

Se reducen los residuos y otros impactos ambientales, al aprovecharse mejor los recursos empleados.

La lucha contra el desperdicio alimentario es la respuesta de una ciudadanía concienciada a luchar contra el cambio climático y que aspira a una soberanía alimentaria y un desarrollo sostenible.

El tipo de producto condiciona en gran medida las cifras finales, siendo las frutas y hortalizas los alimentos que tienen una proporción de desperdicio mayor en España, donde se estima que hasta el 42% del total producido finalmente no se consume. Éstas precisamente son dos categorías fundamentales en la estructura agraria de la Comunitat Valenciana.

De todo lo anterior se deriva una urgente necesidad abordar la problemática del desperdicio de alimentos, y hacerlo de una manera integral y colectiva, desde la perspectiva de maximizar el aprovechamiento de lo producido, y fomentando un cambio de conductas que se traduzcan en una reducción de la pérdida a lo largo de toda la cadena alimentaria.

En este documento se presenta la estructura del “Plan de acción contra el desperdicio alimentario en la Comunitat Valenciana: BonProfit”. Se trata de un Plan abierto y dinámico, que pretende crecer y retroalimentarse según las aportaciones que haga el sector agroalimentario, junto con otras de otros ámbitos transversales que tengan relación con la alimentación y el consumo consciente y responsable.

Objetivos del Plan BonProfit

- 👉 **CONOCER** la situación del desperdicio alimentario en la Comunidad Valenciana.
- 👉 **IDENTIFICAR** retos y oportunidades ante esta situación, que permitan concretar acciones sostenibles adaptadas a nuestro territorio.
- 👉 **ESTABLECER MECANISMOS** de coordinación entre las administraciones públicas y agentes de la cadena para establecer estrategias conjuntas ágiles, dinámicas y fluidas a corto y medio plazo.
- 👉 **REALIZAR ACCIONES** de concienciación, sensibilización y visibilización de esta problemática, con el fin de implicar a toda la ciudadanía en un cambio de hábitos que facilite la minimización del desperdicio alimentario.

Estructura y desarrollo del Plan BonProfit

El enfoque del Plan de Acción Contra el Desperdicio Alimentario “BonProfit”, se establece dando prioridad a las recomendaciones y acuerdos voluntarios por encima de las iniciativas que impliquen obligaciones. Se da por hecho que son los propios agentes de la cadena los que deben autorregularse y asumir una serie de compromisos en esta materia. Por lo tanto, el éxito del Plan dependerá en gran medida del nivel de implicación asumido por el sector agroalimentario, al que deberán sumarse otros sectores y ámbitos de trabajo, como el investigador y académico, que igualmente deben participar.

Dado que el desperdicio alimentario se origina en todos los eslabones de la cadena, desde la producción en campo y hasta que los alimentos llegan y se consumen en los hogares, se trata, de un Plan multidisciplinar, con el que hay que trasladar al conjunto de la ciudadanía la necesidad de un cambio de hábitos, para que éstos sean mucho más acordes con los actuales retos enmarcados en el desarrollo sostenible y la economía circular.

BonProfit es un Plan basado en un grupo de Medidas, que son las que configuran las principales líneas o áreas de trabajo a abordar. Cada medida se estructura a su vez en un conjunto de Acciones, que son las propuestas inicialmente fijadas para abordar los objetivos del Plan. Las acciones se irán cubriendo a través de distintas tareas o Actuaciones, que son las que con el tiempo llenarán de contenido final al Plan.



La propuesta con la que se inicia el Plan BonProfit incluye 4 grandes ejes de trabajo y un total de 14 acciones



MEDIDA 1

Diagnóstico del desperdicio alimentario y desarrollo normativo

MEDIDA 2

Concienciación

MEDIDA 3

Investigación e innovación

MEDIDA 4

Iniciativas y proyectos que inspiran sinergias

MEDIDA 1

Diagnóstico del desperdicio alimentario y desarrollo normativo

Se trata del primer gran eje de trabajo, con el que se pretende identificar la situación de partida y las posibles normativas a impulsar para reducir el desperdicio alimentario en la Comunitat Valenciana. Junto con los aspectos mejorables desde una perspectiva legal, también se fomentarán otro tipo de iniciativas, como estudios sobre el desperdicio a lo largo de la cadena alimentaria, todo ello con el fin detectar los aspectos que deberían mejorarse en cada etapa.

OBJETIVOS

Incidir de forma positiva e inclusiva, tanto en las regulaciones como en los planes de actuación que, a nivel de Comunitat Valenciana, existan sobre la cadena alimentaria. Básicamente se trata de la implementación de nuevos desarrollos normativos que faciliten e incentiven la reducción en la pérdida de alimento a lo largo de la cadena productiva, y tengan como esencia lograr un cambio de hábitos en la ciudadanía en torno al manejo que hace de los alimentos.

ACCIONES

1.1. Coordinar los trabajos y reuniones previas que darán contenido al Plan BonProfit.

Se iniciará con un proceso participativo integrando a representantes de todos los eslabones de la cadena agraria, a las entidades públicas y privadas, o cualquier colectivo que quieran aportar su visión sobre cómo reducir el desperdicio.

1.2. Creación de una Comisión Autonómica contra el desperdicio alimentario.

Tendrá la finalidad de dar sentido de Estado a este problema, incentivar a la participación de la búsqueda de soluciones y conectar a las empresas y entidades que tengan alguna relación con la problemática del desperdicio alimentario.

1.3. Redacción y mejora de normativa, coordinación de planes de trabajo y estudios específicos.

Tanto las distintas propuestas normativas que puedan promoverse, como los estudios que se impulsen, deben servir para identificar de forma parcial o integral las causas de este problema en la Comunitat Valenciana.

1.4. Redactar un protocolo técnico-jurídico contra el desperdicio alimentario en la Administración.

Se trata de incorporar tanto en la administración Autonómica como en la Local los conceptos abordados dentro de la problemática del desperdicio alimentario. Deben ser medidas que tengan razón de estar en los distintos procedimientos administrativos y que ayuden a visualizar, concienciar y atajar este problema.

1.5. Revisión del Plan Integral de Residuos (PIR).

Los tipos de producción y procesos industriales son muy diversos en el sector agroalimentario, y en muchas ocasiones la generación de residuos es inevitable. Procederá por lo tanto una revisión del PIR siendo prioritario centrar los esfuerzos en prevenir la generación del desperdicio y reducir la fracción orgánica procedente de alimentos que llega hasta los puntos de reciclaje.

MEDIDA 2

Concienciación

Con este segundo eje de trabajo se impulsa uno de los pilares fundamentales para reducir el desperdicio alimentario: la sensibilización ciudadana sobre esta problemática. Será una medida fundamentada en campañas de concienciación y acciones de formación, en las que se pondrá en evidencia la importancia del problema a la vez que se motiva al compromiso colectivo.

OBJETIVOS

Generar conciencia sobre un consumo responsable, los impactos negativos que se derivan de la pérdida de alimentos, y los beneficios económicos, sociales y ambientales que pueden conseguirse minimizando el desperdicio alimentario.

ACCIONES

2.1. Campañas de concienciación dirigidas a distintos colectivos.

Junto con las campañas de concienciación se priorizará el desarrollo de jornadas, charlas y seminarios sobre esta materia en entornos académicos, cursos oficiales, ferias u otro tipo de foros. El público objetivo de estas campañas de sensibilización será de antemano:

- a) Comercio, restauración colectiva, y consumidores
- b) Agentes de la cadena productiva
- c) Centros educativos

2.2. Formación y talleres informativos.

Además de sensibilizar ante la problemática del desperdicio con campañas de concienciación, es preciso preparar de manera más específica a las personas que pueden tener una relación directa con la cadena alimentaria, para lo que está previsto diferentes acciones con:

- a) Agentes que intervienen directamente en los procesos productivos y comerciales
- b) Personal de instituciones técnicas e universitarias
- c) Otro personal (empresas de comercio de alimentos, profesorado de primaria y secundaria, etc.)
- d) Personal que manipula, prepara y gestiona los alimentos en el canal HORECA (Hoteles, Restauración y Cafeterías)

2.3. Concursos, premios, exposiciones, etc.

Para dar a conocer ideas creativas que ayuden a concienciar sobre este problema.

MEDIDA 3

Investigación e innovación

En este tercer eje de trabajo se pretende promover los avances en la investigación y sobre todo la transferencia de la misma en forma de innovación a las empresas. En las universidades y centros de tecnológicos hay grupos que están desarrollando ideas novedosas que pueden contribuir a minimizar el problema del desperdicio. Se fomentarán los puntos de encuentro de estos organismos con las empresas privadas para tratar de que se concreten dichos avances en propuestas específicas. Con frecuencia las innovaciones proceden de las soluciones técnicas y/o organizativas de los procesos, a la vez que de la implementación de distintas herramientas que faciliten la toma de decisiones en las empresas a la hora de enfrentarse al problema del desperdicio alimentario. Estos avances surgen también promovidos por las propuestas que en materia de desarrollo sostenible y economía circular se están impulsando por parte de las instituciones europeas.

OBJETIVOS

Promocionar la generación de conocimiento aplicable a la reducción del desperdicio alimentario y fomentar la transferencia del mismo a las empresas y sociedad en su conjunto. Incrementar la profesionalización de los agentes que juegan un papel relevante en la cadena agroalimentaria ayudando a que tengan una actuación más directa y coordinada sobre este problema.

ACCIONES

3.1. Analizar la situación actual y estado de los conocimientos sobre el desperdicio alimentario.

Es preciso revisar los estudios, publicaciones científicas u otro tipo de iniciativas que se han realizado o se están realizando en materia de desperdicio alimentario, tanto en un contexto mundial como nacional, con el fin de detectar aquellas que podrían tener interés para su aplicación en la Comunitat Valenciana.

3.2. Impulsar esta área temática desde la investigación y experimentación.

Fomentar y coordinar trabajos de investigación que ayuden a cuantificar el desperdicio alimentario en la Comunitat Valenciana, así como conocer qué percepción y grado de implicación tiene la sociedad en este problema. Impulsar experiencias pilotos reales sobre economía circular en la cadena de producción de alimentos, de las que surjan propuestas viables para reducir la pérdida en el sector agroalimentario desde el origen.

En los casos donde es inevitable generar un desperdicio, fomentar la generación y transferencia de conocimiento acerca de las opciones sostenibles que se asocian al compostaje, y los fines que éste puede tener, bien como fertilizante natural u otros usos.

3.3. Impulsar la reutilización de residuos procedentes del desperdicio alimentario con otros fines distintos al compostaje.

Fomento de otras actividades enmarcadas dentro de la economía circular y que puedan dar una salida a los residuos orgánicos procedentes del desperdicio alimentario con unos fines distintos al agrocompostaje.

MEDIDA 4

Iniciativas y proyectos que inspiran sinergias

El cuarto eje del Plan BonProfit se fija con una mirada global en la sociedad. Es preciso que exista una colaboración transversal no solo entre los diferentes agentes que tienen actuación directa en la cadena agroalimentaria, sino en cómo se harán llegar los conocimientos al resto de empresas y a la ciudadanía. Además, dado que son muchas las organizaciones (ONG, banco de alimentos u otro tipo de asociaciones sociales), que podrían ser destinatarias de parte de las producciones agroalimentarias que se desechan ahora sin darle un uso alimentario se entiende que la creación de una red de trabajo conjunto que fomente dichos intercambios supondría una labor social con claros beneficios éticos, económicos y ambientales.

OBJETIVOS

Identificar y dar visibilidad a proyectos que puedan servir de motivación para fomentar la colaboración entre distintos agentes de la cadena; impulsar iniciativas para conectar a organizaciones y grupos sociales, con el fin de generar una conciencia global que ayude a minimizar el desperdicio alimentario en la sociedad valenciana.

ACCIONES

4.1. Catálogo de iniciativas para reducir el desperdicio alimentario.

Recopilar las actividades puntuales y diversas que sirvan como inspiración para contribuir a mejorar este problema, haciendo especial hincapié en aquellas que puedan tener mejor aceptación por la ciudadanía de la Comunitat Valenciana.

4.2. Red de trabajo sobre el desperdicio alimentario en la Comunitat Valenciana.

Fomentar las reuniones de trabajo, el debate y que surjan acuerdos entre empresas productoras de alimentos, distribuidoras, comercializadoras y entidades sociales, con el fin de que se haga un uso más eficiente y socialmente responsable de los alimentos.

4.3. Divulgación de casos de éxito.

Se trata también de motivar a las empresas y organizaciones que hacen alguna labor relacionada con la minimización del desperdicio alimentario a tener un cierto protagonismo y quieran compartir su aprendizaje. Aprender de quienes tienen experiencia y el fomento de una red de sinergias colectivas en esta materia es clave para avanzar en el total de objetivos propuestos.

