

LA OTRA CARA DEL HAMBRE EL DESPERDICIO DE COMIDA

Entusiasmo desmedido ante ciertas ofertas o compras hogareñas no planificadas; la venta de artículos que caducan o productos sobrantes –pero en buen estado– en negocios mayoristas o minoristas que están condenados a terminar en la basura... Esta es la realidad en varios lugares del mundo. Es un hecho que casi el 20 por ciento de los desperdicios alimentarios provienen de los hogares

SERGIO FERRARI/REBELIÓN *



DAVID MANRIQUE

44 | 7 de agosto de 2023

Los frigoríficos denominados “Free-go” cuentan con un armario externo para los artículos que no necesitan enfriamiento. En Ginebra fueron instalados en el barrio Les Charmilles y en la Casa de

Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 7
\$ 462170.00
Tam: 2045 cm2

Fecha 07.08.2023	Sección Revista	Página 44-49
----------------------------	---------------------------	------------------------

las Asociaciones del popular Plainpalais. Y a partir de este año en el Centro Roseraie de Carouge y en el Pâquis.

Cada uno de ellos ofrece alimentos que no fueron vendidos. Son recolectados por voluntarios de la asociación en muchos comercios o casas particulares que deseen donar. Esta experiencia tiene precedentes en el Cantón de Neuchâtel, donde se promovieron con resultados positivos en 2019 (<https://lecourrier.ch/2019/12/05/943487/>).

El objetivo principal es “reducir el desperdicio de productos mediante la sensibilización de los hogares”, explicaba Marine Delévaux, directora del proyecto en un reciente reportaje publicado por el cotidiano *Le Courrier*.

Para la directora, darles una segunda oportunidad a los alimentos condenados a la basura es “un acto cívico”. Reconoce que, si bien los *free-go* juegan un papel importante al poner a disposición productos de forma gratuita, la propuesta no sólo está dirigida a familias con ingresos precarios. Por ejemplo, cualquier persona puede servirse una manzana o una pera.

Las frutas y las verduras constituyen la mayor parte de los comestibles, a los cuales se añaden quesos o yogures. Algunos voluntarios –incluidos beneficiarios del Hospicio General (institución de Ayuda Social de la ciudad)– están a cargo de los recorridos en bicicletas por las tiendas asociadas para buscar los sobrantes.

También la propuesta busca involucrar a los vecinos del propio barrio donde se ubican las heladeras populares. Todos pueden colocar productos de huerta, pero también artículos secos como arroz o pastas, cuya fecha de validez no haya caducado. No se permite alcohol, productos abiertos ni comidas ya preparadas.

El primero de estos frigoríficos cumplió un año y el resultado es excelente, explica Marine Delévaux. La mayoría de los *Free-go* –que ya cuentan con clientes habituales– se vacían una hora después de ser provisionados. Eco-ciudadano calcula que se recuperaron 3 toneladas de alimentos en un año. Asimismo, la asociación organiza

colectas “a pie de los edificios”. Esto con el fin de dar a conocer su práctica de recuperación entre los vecinos.

Otras formas novedosas

En 2022 a nivel nacional, la Fundación Table Suisse (Mesa Suiza) evitó que 17 millones 500 mil porciones de comida terminaran en la basura. Dicha organización –con sede en el Cantón de Friburgo y seis antenas regionales– se moviliza contra el derroche y la pobreza. De igual manera, recupera comestibles y productos en buena calidad que ya no pueden venderse. Éstos provienen de grandes distribuidores, productores y minoristas. Y son redistribuidos a instituciones sociales que atienden a personas de escasos recursos (<https://tablesuisse.ch/a-propos-de-table-suisse/>).

En 2022, se recolectaron 6 mil 100 toneladas de productos alimentarios y no alimentarios de calidad irreprochable. De otro modo, los mismos habrían acabado en los basureros. Dichos artículos representan casi una cuarta parte más que el año precedente.

Según la fundación, anualmente los actores de la cadena alimentaria generan 2 millones 800 mil toneladas de residuos a nivel nacional. Dos tercios están en buen estado para el consumo humano cuando llega la fecha de caducidad. Cifra que representa un desperdicio de 330 kilos por persona en Suiza.

Fruits –Frutas a Domicilio– constituye otra alternativa interesante contra el derroche en Cavale. Desde 2016 promueve el aprovechamiento de frutas que, por no ser cosechadas, terminan desechándose en el Cantón de Neuchâtel (<https://fruits-en-cavale.ch/>). Compuesta por voluntarios, la asociación organiza la recolección urbana en la región de Neuchâtel –costera al lago Val-de-Ruz y Val-de-Travers–. Los propietarios de árboles recurren a la asociación cuando no pueden asegurar la colecta o cuando se presenta una producción demasiado abundante.

Esta actividad no autoriza ningún tipo de intercambio monetario ni venta. El producto se reparte entre los propietarios,

Continúa en siguiente hoja

Fecha 07.08.2023	Sección Revista	Página 44-49
----------------------------	---------------------------	------------------------

los voluntarios y las diversas organizaciones de asistencia social –como el Centro Social Protestante o Emaús– que lo destinan para el consumo de sus beneficiarios.

SOS Fruits (SOS Frutas) es una organización de este tipo que nació en el Cantón de Vaud –con Lausana como capital– en 2020. Este modelo se inspira en una experiencia semejante denominada “Les fruits défendus” (“Frutas Prohibidas”) que existe en Quebec, Canadá, desde hace ya dos décadas.

A nivel macro europeo –y también presente en otros continentes–, la iniciativa Too Good To Go (Demasiado buena para desperdiciarla) es una aplicación con diversa utilidad. Ésta permite a los usuarios comprar comida restante de calidad en diversos restaurantes. Siempre con precios bajos que pueden llegar al tercio del valor real.

Facilita acceder a comidas elaboradas no vendidas al final del día. Así como paquetes “sorpresa” con menús variados. Asimismo, permite navegar en los sitios en línea de los locales cercanos al domicilio. De esta manera, el consumidor puede encontrar el lugar más apropiado a su gusto. Además, informará sobre la franja horaria, en la cual se puede recoger la bolsa de comida con extrema puntualidad. Tal como se señala, esta iniciativa “le da a la comida una segunda oportunidad” (<https://www.toogoodtogo.com/de-ch>).

El hecho de que grandes cadenas de supermercados con beneficios millonarios –no siempre defensores del medio ambiente– como Nestlé –cuestionada transnacional alimentaria– participen entre los asociados disminuye la credibilidad sobre el sentido político de la aplicación. Aunque no le resta utilidad.

Pan de ayer

La idea comenzó una década atrás con una idea sencilla. A diario miles de barras de pan, medialunas, sándwiches, tortas y biscochos de muy diversos tipos iban a parar a la basura. Aunque estuvieran en perfecto estado.

Fue cuando se lanzó el proyecto Äss-Bar –que en suizo-alemán significa “se puede comer”–. Éste reintroduce el pan y la repostería del día anterior en el circuito de consumo. Los productos se recogen en las distintas panaderías asociadas por la mañana. Dichos negocios están situados en las proximidades de los siete puntos de venta en las principales ciudades (<https://www.aess-bar.ch/shop/stores.php>).

En esos elegantes locales –ubicados en Lausana, Bienne, Berna, Lucerna, Zúrich, Basilea y Winterthur–, los artículos del día anterior –cuya manipulación debe respetar la cadena de frío– se pagan a mitad de precio o más barato. Según el sitio de esta iniciativa, “ya se han ahorrado varios cientos de toneladas de productos”. Ésto provocó un impacto positivo no sólo para el medio ambiente, sino también, para el bolsillo de los consumidores.

En la actualidad, Äss-Bar cuenta con unos 90 empleados. El hecho de consumir alimentos del día precedente es algo ya normal en la concepción del suizo medio. Si hace algunos años en los puntos de venta se veían jóvenes, estudiantes y personas con menos recursos, los compradores son indiferenciados y pertenecen a diversos espectros sociales hoy en día.

Desperdicios al por mayor

Según cifras oficiales de la Confederación Helvética, el consumo alimentario genera unos 2 millones 800 mil toneladas de residuos cada año. Ello corresponde a casi 330 kg por habitante (<https://www.bafu.admin.ch/bafu/jf/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets-alimentaires.html>).

De acuerdo con el estudio de *Foodwaste.ch* en 2021, 28 por ciento del desperdicio alimentario en este país europeo se genera en los hogares; 7 por ciento, en los restaurantes; 10 por ciento, del comercio mayorista y minorista; 35 por ciento, de la transformación, y 20 por ciento, de la **agricultura**.

En cuanto al daño al medio ambiente, el sistema alimentario representa alrededor del 28 por ciento de la huella ecológica

Continúa en siguiente hoja

Página 3 de 7

Fecha 07.08.2023	Sección Revista	Página 44-49
----------------------------	---------------------------	------------------------

total –impacto en el efecto invernadero– de Suiza. Una cuarta parte de la misma procede de residuos alimenticios que podrían ser evitados.

Desechos planetarios

En septiembre de 2022, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la **Agricultura** (FAO) informó que el número de personas afectadas por el hambre había aumentado hasta llegar a 828 millones en 2021. Ésto significa un incremento de unos 46 millones en relación a 2020 y de 150 millones desde 2019 (<https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/es>). En total se estimaba que 3 mil 100 millones de personas no contaban con una dieta saludable en 2022.

De acuerdo con el informe *El estado mundial de la agricultura y la alimentación de 2019*, la misma organización reveló que el 14 por ciento de la producción alimentaria mundial se pierde después de recolectarse y antes de llegar a los puntos de venta.

Las Naciones Unidas calculan que el 17 por ciento de los alimentos es desperdiciado tanto en la venta al por menor como por los consumidores directos; especialmente en el marco hogareño. Según la FAO, con los alimentos que se pierden y derrochan se podrían alimentar a 1 mil 260 millones de

personas víctimas del flagelo del hambre y la desnutrición crónica al año (<https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>).

Desde la perspectiva ambiental, la pérdida y el desperdicio de comida representan entre el 8 y el 10 por ciento de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero. Ello contribuye a un clima inestable y a fenómenos meteorológicos extremos como sequías e inundaciones. Estos cambios repercuten en el rendimiento de las cosechas, reducen la calidad nutricional de los cultivos y provocan perturbaciones en la cadena de suministros.

Por tanto, es fundamental priorizar la reducción de los alimentos que terminan en la basura. Ésto con el fin de asegurar la transición hacia sistemas agroalimentarios sostenibles. Sistemas que hagan más eficiente el uso de los recursos naturales, disminuyan su repercusión negativa en el planeta y garanticen la seguridad alimentaria y la correcta nutrición para los seres humanos.

Estómagos llenos en lugar de basureros repletos y alimentos desperdiciados. Un desafío tan esencial, simple y humano que pareciera imposible que todavía hoy no se pueda concretizar. ◀

* Publicado originalmente en <https://rebellion.org/la-otra-cara-del-hambre-es-el-desperdicio-de-comida/>; reproducido bajo licencia de Creative Commons



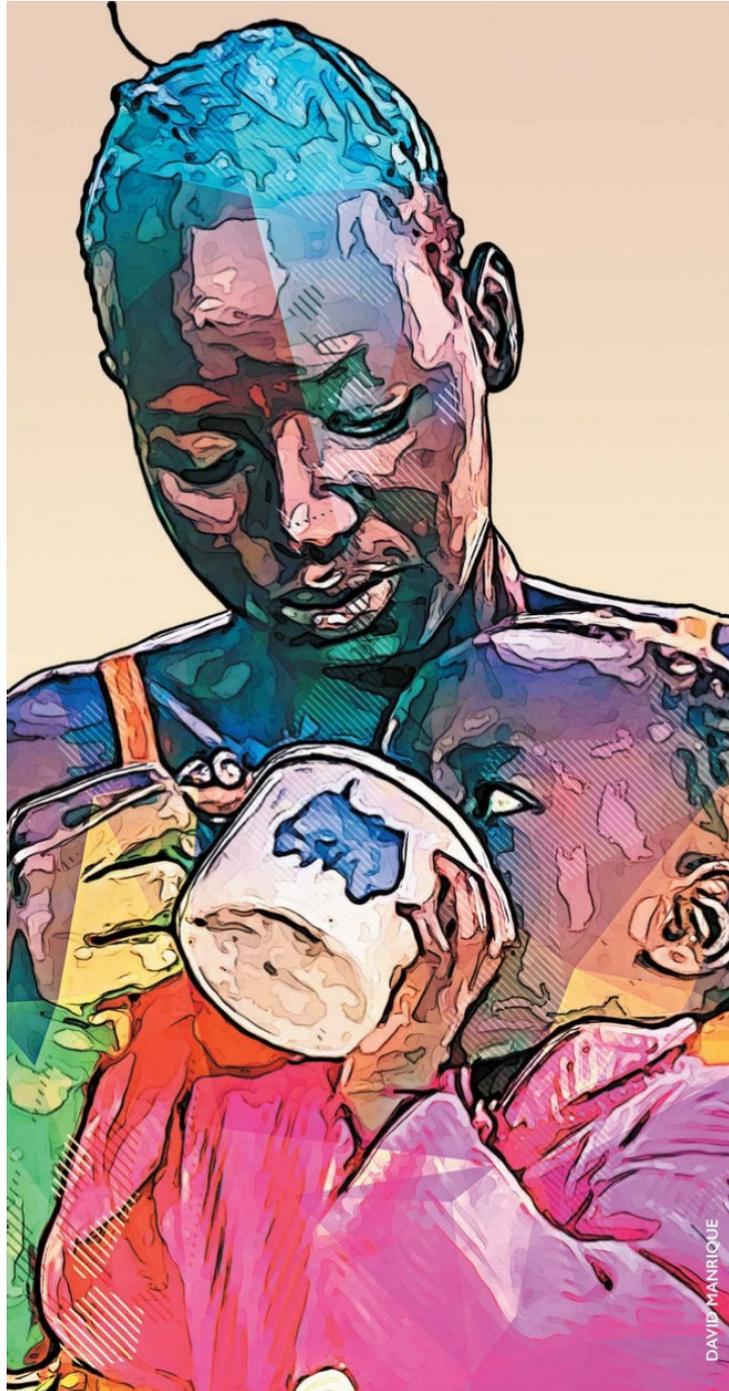
El 20 por ciento de los desperdicios alimentarios provienen de los hogares. Darles una segunda oportunidad es un acto humanitario



“

Con la cantidad de alimentos en buen estado que se desperdician, se podría alimentar a 1 mil 260 millones de personas que padecen hambre al año

”



Continúa en siguiente hoja

Página 5 de 7

Fecha 07.08.2023	Sección Revista	Página 44-49
----------------------------	---------------------------	------------------------



Continúa en siguiente hoja

Página 6 de 7

Fecha 07.08.2023	Sección Revista	Página 44-49
---------------------	--------------------	-----------------

