

[About us](#)   [Área de Asociados](#)

**Buscar**



- ▶ Estándares GS1
- ▶ Servicios
- ▶ Colaboradores
- ▶ Áreas de actuación
- ▶ Sectores de actividad

Publicaciones/ Boletín de noticias/AQUÍ NO SE TIRA NADA

## AQUÍ NO SE TIRA NADA

Las Provincias 04/05/2016

Cuando Karim echa el cierre a su supermercado ya no se encuentra a nadie esperando a que saque las cajas con los restos. La imagen era habitual hasta febrero, pero desde entonces esos alimentos que acaban de caducar o que se han golpeado no pueden ir a la basura. La ley obliga a este establecimiento parisino, que mide más de 400 metros cuadrados, a donarlos a bancos de alimentos o entidades sociales. La iniciativa, que se aprobó en diciembre en la Asamblea, ha convertido a Francia en el primer país del mundo en tomar una medida tan radical contra el desperdicio de alimentos, un fenómeno descomunal que ha cuantificado la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): se tiran nada menos que 1.300 millones de toneladas de comida mientras 870 millones de personas pasan hambre.

Los números son tan grandes que cuesta hacerse una idea. España es el séptimo país del vergonzoso ranking de los derrochadores. Tiramos 7,7 millones de toneladas de productos al año (algo así como 21.000 millones de paquetes de pasta, por hacer una comparación), la mitad que el líder, Reino Unido, pero ya han saltado las alarmas en las instituciones. La última, en el Congreso de los Diputados, ahora disuelto a la espera de las nuevas elecciones. La Comisión de Medio Ambiente aprobó por unanimidad hace unos días una proposición no de ley en la que insta al Gobierno a adoptar el modelo francés. En Cataluña y en el País Vasco manejan ideas similares, aunque no hay nada en firme. La resolución nacional, que contó con el respaldo de PP, PSOE, Ciudadanos y ERC, también reclama que los productos que no sean aptos para el consumo humano se reciclen. Una opción son los piensos para animales. Esto es a lo que se dedica la empresa leridana Copiral desde 1995. Tienen capacidad para tratar 150.000 toneladas de productos que ya no se pueden comer, como yogures, helado, leche, galletas, macarrones, harinas...

Se los ceden las empresas productoras y en la planta aprovechan el 92,7%. Son líderes en no tirar ni una miga a la basura, una política que también sigue la Asociación de Empresas del Gran Consumo (AECOC). Hace cuatro años, esta entidad puso en marcha el proyecto 'La alimentación no tiene desperdicio', en el que colaboran las principales firmas de distribución: Alcampo, Carrefour, Dia, El Corte Inglés, Eroski, Mercadona, Lidl... Han conseguido que «la cantidad de alimentos donados crezca un 6%».

Solo un 1,79% de los productos de estas firmas son retirados de las estanterías. «De ellos, el 43% no es apto para el consumo humano, pero el 32% se entrega a bancos de alimentos y otras entidades», detallan. A finales de mes, AECOC pondrá en marcha una web «para ayudar al consumidor a hacer un mejor uso de los alimentos y también para compartir las prácticas que están llevando a cabo las empresas en este ámbito». Como, por ejemplo, el proyecto de microdonaciones que gestiona desde 2011 la firma Caprabo, a través de 320 locales en Cataluña y Navarra. Porque Francia ha puesto en el punto de mira a los súper, pero no es donde más se tira. Según la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES), la cifra de lo que se desperdicia «es del 0,7%».

### Recetas de abuela

¿Dónde está entonces el agujero negro? En nuestras neveras. Los supermercados solo son responsables de un 5% del despilfarro, dice la Comisión Europea. La mayor parte del mismo es responsabilidad nuestra (42%) y de los productores (39%). El desperdicio medio por hogar en España está en 1,3 kilos a la semana, la mayoría de productos frescos (carne, pescado, verduras...). Al final de cada año, echamos al cubo de la basura 1,5 millones de toneladas, una cantidad que serviría para alimentar a 2,2 millones de hogares al año.

En casa de la italiana Diletta Parente no se tira nada. Las recetas de aprovechamiento, al más puro estilo de su abuela Nina, son su arma para lograrlo y las que la han convertido en colaboradora de la FAO para luchar contra el fenómeno. Vive en Barcelona y es socia fundadora de la Plataforma contra el Desperdicio Alimentario, que trabaja con todos los agentes implicados en la cadena de los alimentos (productores, empresas, entidades, consumidores...). Pero lo que llama la atención es su blog, Recocinando, donde da recetas para reutilizar carne cocida que ha sobrado del guisado del domingo, enseña a hacer conservas de setas frescas, elabora una tarta de zanahoria con unas a punto de estropearse...

«Los consumidores no están al tanto ni saben las consecuencias del despilfarro. Si conocieran que para encontrar esa fruta perfecta en el supermercado hay kilos y kilos que se tiran...», explica. Por eso, se dedica a sensibilizar y a ofrecer alternativas. «En el Reino Unido y Portugal hay dos grupos que se encargan de decirle a la gente que la fruta fea es igual de buena que la bonita».

En Dinamarca, donde no se aprovechan 700.000 toneladas de comida al año, arrasa un súper de Copenhague llamado 'We Food'. Vende productos caducados o con el embalaje dañado con descuentos de entre el 30 y el 50% e incluye un pequeño restaurante. La cola para entrar da la vuelta a la manzana.

«No se trata de ganar clientes con poco poder adquisitivo, sino de concienciar a la gente», dicen sus responsables. En un año abrirán tres nuevos locales. Los beneficios que obtienen se donan a la ONG DanChurchAid.

Otra solución para no desperdiciar comida es tirar de móvil. 'Yonodesperdicio' es una aplicación que lanzó en noviembre la ONG Prosalus y que sirve para que los usuarios -hay 360 registrados- compartan alimentos a punto de caducar. «Nuestro objetivo es reducir el desperdicio en hogares», explica su responsable, Mari Cruz Martín. Imagínese que usted tiene unos huevos a punto de caramelo y no los va a usar. Si los ofrece, puede que otra persona los aproveche y no acaben en el contenedor. En Alemania, funciona una iniciativa parecida, 'Foodsharing', desde 2012. Tiene 100.000 usuarios registrados, de los que 15.000 son donantes de productos. Llevan 'rescatados' cuatro millones de kilos.

