

Comprar alimentos para tirarlos



Tiramos a la basura 1/3 de lo que producimos mientras que el último informe de la FAO nos hablaba de cerca de 1.000.000 de personas que actualmente pasan hambre en el mundo. En Europa, cada ciudadano es responsable de tirar anualmente entre 120 y 200 kilos de comida apta para el consumo. En el Estado español, según el Banco de los Alimentos, se tiran cada año 9 millones de toneladas de comida en buen estado.

Los países desarrollados tiramos al año 222 millones de toneladas de alimentos, el equivalente a la producción del África Subsahariana. Buena parte de los alimentos que diariamente se tiran en los supermercados se encuentran en condiciones aptas para el consumo. Según un estudio del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, sólo un 20% de los supermercados e hipermercados dona alimentos a los Bancos de Alimentos.

Esther Vivas, periodista e investigadora en Consumo Crítico, habla de este problema en [Canalsolidario](#) respondiendo a dos preguntas que todos y todas nos podemos estar haciendo al leer este artículo:

¿Dónde se tira toda esta comida?

- 1) En el campo, cuando el precio cae por debajo de los costes de producción, al agricultor le resulta más barato dejar el alimento que recolectarlo.
- 2) En los mercados mayoristas y las centrales de compra, donde los alimentos tienen que cumplir unos

determinados criterios estéticos.

3) En la gran distribución (supermercados e hipermercados...), que requieren de un alto número de productos para tener los estantes siempre llenos, aunque después caduquen y se tengan que tirar, donde se producen errores en la confección de pedidos, hay problemas de envasado y deterioro de los alimentos frescos.

4) En restaurantes y bares, donde un 60% de los desperdicios son consecuencia de las dificultades en la previsión y el 10% responde a las sobras de los comensales, según un informe avalado por la Federación Española de Hostelería y Restauración.

¿Por qué sucede esto?

El desperdicio alimentario tiene causas y responsables diversos, pero, básicamente, responde a un problema estructural y de fondo: los alimentos se han convertido en mercancías de compra y venta y su función principal, alimentarnos, ha quedado en un muy segundo plano. El impacto de la globalización alimentaria al servicio de los intereses de la agroindustria y los supermercados, promoviendo un modelo de agricultura kilométrica, petrodependiente, deslocalizada, intensiva, que fomenta la pérdida de la agrobiodiversidad y del campesinado..., tiene una gran responsabilidad en ello.

¿Y qué pasa si intentas recoger la comida que sobra? Pues que puedes, por ejemplo, enfrentarte a una multa de 750 euros si hurgas en los contenedores de basura madrileños. Como si el hambre o la pobreza fuese un delito.

Desde Fundación PROCLADE os proponemos **tres formas de ir cambiando poco a poco esta situación:**

1) Sé creativo en tu cocina: aprende **recetas para combinar las “sobras”**. En el blog [hechoencocina](#) puedes encontrar algunas ideas.

2) Pide **en los restaurantes** la cantidad de comida que sabes eres capaz de comer o, si no es posible, pregunta si puedes llevarte lo que queda en tu plato en una bolsa. Trata de pedir el menú del día, así les ayudarás a ajustar sus compras y que no sobre nada ya cocinado.

3) Participa en un "**Feeding**" en tu ciudad, como los voluntarios de PROCLADE Aragón hicieron el pasado mes de Octubre en Zaragoza. ¿En qué consiste? En sumarte a otras personas, colectivos y grupos preocupados por el “escándalo” de la comida y, un día acordado, dar de comer gratis a 1.000 personas con comida preparada con alimentos en buen estado que han sido desechados.

Publicado en Ciudad Redonda

www.ciudadredonda.org/articulo/comprar-alimentos-para-tirarlos