

El desaprofitament alimentari

Elisa Pedro i Segura

Professora de Química i Salut Ambiental · IES L'Almadrava · Benidorm

En l'article del núm. 26 de DAUALDEU analitzàvem l'impacte ambiental que té la indústria de la moda, la qual, recordem, és la segona més contaminant després de la dels combustibles i l'energia. Si ara ens preguntàrem quin és el sector que ocupa el tercer lloc en aquest rànquing de la pol·lució, pense que molt poca gent donaria amb la clau. Es tracta del sector alimentari. Val a dir que hi ha diferents classificacions sobre els sectors més contaminants de la indústria en funció dels paràmetres que se n'analitzen. No existeix un mètode estandaritzat, però si s'analitzen els principals tipus de contaminació que afecten al planeta: aire, aigua, llum, sol i soroll la majoria coincideixen en aquesta classificació.

Produir aliments implica transformar els recursos naturals del planeta (terra, aigua, aire, diversitat biològica i energia) en productes finals a través de diferents tecnologies i això té unes implicacions ambientals importants. Però descriure perquè la indústria alimentària és la tercera més contaminant del planeta serà motiu d'altres articles, ja que ací, ara, ens centrarem en un aspecte puntual de la problemàtica alimentària i que crec que és especialment preocupant, el desaprofitament alimentari.

Segons el Ministeri de Transició Ecològica un terç dels aliments produïts al món per a consum humà no arriba a ser consumit. A Espanya, el 2018, es van tirar milions de tones d'aliments, dels quals un 42% es tiren a les llars, un 39% en la fase de fabricació, 14% en restauració i 5% en la distribució. Això equival a 169 kg per habitant i any. El gros se l'emporten les fruites i verdures.

Cal matisar que es consideren pèrdues quan els aliments es llancen a perdre o es fan malbé abans d'arribar a la fase de producte final o venda al minorista i balafiament si l'aliment, tot i que apte per al consum humà es deixa que es faça malbé o es descarta, bé pels minoristes o pels consumidors. Al capdavant són aliments perfectament aptes que acaben malbaratant-se. Al món, 1300 milions de tones cada any.

I quines conseqüències ambientals té produir aquests aliments que mai no alimentaran ningú? Bé, doncs segons la FAO (Food and Agriculture Organization de les Nacions Unides) produir aquests aliments suposa utilitzar 1400 milions d'hectàrees de terreny, és a dir, 28 vegades la superfície d'Espanya, amb les conseqüències que això comporta de degradació de sòls, eliminació d'ecosistemes naturals, contaminació de sòls i aigües, disminució de la biodiversitat, etc. A més, produir estos aliments que mai no es consumiran suposa entre el 8 i el 10% del total de les emissions de gasos d'efecte hivernacle del planeta. En produir aquests aliments que acabaran a la brossa s'utilitzaran 250 km³ d'aigua i 300 milions de barrils de petroli. Un desfici.

I com sempre el problema ambiental va de la mà del problema ètic... Segons el doctor en genètica José Esquinas, que treballa des de la FAO per combatre la fam mundial, es produeixen un 60% més d'aliments que necessita la humanitat, però malgrat això el nombre de persones afectades per la fam va ser en 2021 de 828 milions de persones. Hom calcula que 3100 milions de persones no tenen accés a una dieta equilibra-

EL DESAPROFITAMENT
ALIMENTARI
A ESPAÑA
VOLUM L'ANY 2020 (kg/l)
europapress.es



Balafiament alimentari a les llars espanyoles (europapress.es)

da i per acabar d'esgarrifar-nos del tot, 40000 éssers humans moren de fam cada dia mentre, recordem, malbaratem 1300 milions de tones d'aliments cada any. Sense comentaris.

En l'altre costat de la balança tenim el món occidental on el sobrepès infantil afecta a més de 42 milions de xiquets segons l'Informe Mundial de Nutrición de Acción Contra el Hambre i Save the Children i on, al voltant del 30% dels aliments balafiats són envasos sense obrir perquè han caducat.

Si bé el panorama és bastant desolador és important recalcar que segons l'*Informe Sobre el Desperdicio en los Hogares de 2022* del Ministeri de Transició Ecològica s'albira un xicotet canvi de tendència en el balafiament alimentari de les llars espanyoles, ja que ha disminuït un 13,5 % entre el 2019 i el 2022.

A més, la Llei contra el Malbaratament Alimentari es troba en fase de tràmit parlamentari i es preveu que entre en vigor l'1 de gener de 2025 amb mesures molt importants, com ara l'obligació del productor o distribuïdor de donar els aliments que estiguen en condicions de consum i no s'hagen comercialitzat. El segon pas d'aquesta jerarquia d'ús dels aliments no consumits preveu la transformació dels aliments no venuts en altres productes com melmelades o suc i, quan ja no siguen aptes per al consum, la preferència serà l'alimentació animal i, posteriorment, l'ús com a subproductes de la indústria, obtenció de compost o biocombustibles.

Per finalitzar, a aquestes iniciatives legislatives s'uneixen altres iniciatives privades per lluitar contra el desapropiament d'aliments. A la famosa Too Good To Go, la major app mundial contra el malbaratament alimentari s'hi uneixen altres com Encantado de comerte o Phenix per comprar aliments a punt de caducar a un preu molt competitiu. D'altres com Olio o Yo no desperdicio posen en contacte usuaris que de manera altruista poden compartir amb altres allò que no necessiten.

Quines conseqüències ambientals té produir aquests aliments que mai no alimentaran a ningú?



To Good To Go (toogoodtogo.com)

I per acabar, ara sí, no vos perdeu el moviment Uglyfood que significa menjar lleig i que posa en valor aquelles fruites i verdures, que tot i no tindre un aspecte convencional, tenen el mateix valor nutricional que les altres i habitualment són eliminades en algun pas de la cadena alimentària.



Ugly Food (greenjournal.com.uk).

Ara ja coneixeu el problema i també la solució, així que animeu-vos i apunteu-vos al moviment zero balafiament alimentari. Ànim!



ASSOCIACIÓ
PER LA DIVULGACIÓ
DE LA CIÈNCIA
I LA TECNOLOGIA

<https://associaciomeridiazero.com>

FES-TE'N SOCI