

1,3

Bilions de tones de menjar es perden o malgasten a tot el món cada any



GGWINK / GETTY

Cada temporada es llancen tones de fruites i hortalisses

Aliments que es converteixen en residus

Els malbarataments representen una pèrdua de valor econòmic, però també una oportunitat de negoci

Lorena Farràs Pérez

Una mica més de la meitat del pes d'una bossa d'escombraries de la fracció resta (on teòricament es tira tot allò que no és reciclable) són restes d'aliments, verdures i menjar en bon estat. Però el consumidor no és, ni de bon tros, l'únic que malgasta aliments. Se'n perden al llarg de tota la cadena de subministrament, des de la producció agrícola inicial fins al consum final a les llars.

La FAO estima que al voltant d'un terç de la producció dels aliments destinats al consum humà es perd o malgasta a tot el món, el que equival a aproximadament 1.300 milions de tones a l'any o a 577.000 milions d'euros (gairebé tres vegades el PIB de Catalunya el 2015).

Els països industrialitzats són els que més menjar malgasten: la FAO calcula que el malbaratament per càpita d'aliments per consumidor a Europa i Amèrica del Nord és d'entre 95 i 115 kg/any. I la situació empitjora dia a dia. Segons xifres de la Comissió Europea, cada any es llancen a Europa 100 milions de tones d'aliments, i aquesta xifra podria ser de 120 milions el 2020.

S'estima que els recursos alimentaris que es perden o es malgasten podrien ser suficients per alimentar dues vegades totes les persones que pateixen gana al

món. I el malbaratament alimentari és, a més, el tercer emissor de carboni en el conjunt de països de la Unió Europea.

Però deixant de banda els aspectes morals i mediambientals, el malbaratament d'aliments representa una pèrdua del valor econòmic per als actors de les cadenes de producció i subministrament d'aliments.

Cada estiu hi ha productors que han de regalar fruita o hortalisses a causa dels baixos preus o bé "a causa de les exigències de la distribució", assenyala Feliu López, investigador del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (Creda).

També hi ha pèrdues en la indústria. Diana Reinoso, investi-

=====

Al voltant d'un terç de la producció dels aliments destinats al consum humà es perd o malgasta

=====

Amb els excedents i subproductes de la indústria alimentària, Promic fabrica pinsos per a animals

gadora del Creda també, explica que "les empreses estan treballant intensament en aquesta direcció". Explica l'exemple de la indústria làctia, on es generen pèrdues de llet en el procés de producció i s'està treballant per minimitzar-les o bé valoritzar (donar un ús) a aquests residus.

La distribució també està fent esforços en aquesta direcció. Mercabarna va encarregar a finals de l'any passat un estudi per tipificar el volum de pèrdues alimentàries que es produeixen en l'activitat del recinte amb l'objectiu d'analitzar les causes i proposar i implantar mesures concretes d'intervenció. "Ara Mercabarna està reformulant la seva lògica de treball per reduir el malbaratament alimentari i millorar la seva eficiència interna", indica López.

Malgastat aliments equival a tirar diners, des d'un punt de vista empresarial, i a desapropiar recursos (terra, aigua, energia...), des d'un punt de mediambiental. "A les empreses els interessa minimitzar la quantitat de malbarataments alimentaris per un tema d'estalvi de costos i buscar fórmules per aprofitar aquests residus", indica Diana Reinoso.

La investigadora explica el cas de Promic, una empresa dedicada a la recollida d'excedents i subproductes de la indústria alimentària humana per transformar-los i valoritzar-los en matèria primera, sobretot per elaborar pinsos per a l'alimentació animal.

El que per a uns són escombraries per a d'altres poden ser una valuosa matèria primera. ●