

# CÓMO ACABAR CON EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

## UN SECTOR PREPARADO PARA LA DISRUPCIÓN

### PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

#### PÉRDIDA DE ALIMENTOS

El 14% de los alimentos que se producen se pierden durante el proceso de producción, tras la cosecha o durante el procesamiento, sobre todo en los países en vías de desarrollo<sup>1</sup>



#### DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El 17% de los alimentos son desechados por los comercios y los consumidores, principalmente en países desarrollados<sup>2</sup>



### MAGNITUD DEL PROBLEMA

Entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero están relacionadas con la pérdida y el desperdicio de comida<sup>3</sup>



**\$2,6 BILLONES**  
Coste mundial del desperdicio de alimentos, con 700.000 millones en costes medioambientales y 900.000 millones en costes sociales<sup>4</sup>



**77 KG**

de comida desperdiciada por persona al año en los hogares británicos. El desperdicio del comercio minorista británico es de solo 4 kg por persona, lo que demuestra que es posible reducir el volumen de desperdicios<sup>5</sup>



### INICIATIVAS POLÍTICAS

EE. UU.<sup>6</sup>, JAPÓN<sup>7</sup>, AUSTRALIA<sup>8</sup>

y otros países tienen como objetivo reducir a la mitad el desperdicio de alimentos de aquí a 2030, en línea con...



OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE NÚMERO 12

Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles



MOVIMIENTO CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En Dinamarca, este movimiento redujo el desperdicio de alimentos de los hogares en un 24% per cápita en cuatro años



### OPORTUNIDADES DE INVERSIÓN

Algunas empresas innovadoras están trabajando para aumentar la eficiencia del sector:

Reducción de las pérdidas en todas las etapas del proceso de producción de alimentos, por ejemplo:

Mejorando la resistencia a las enfermedades y la adaptabilidad de las semillas, prolongando su vida útil con conservantes naturales



Aumentando la eficiencia en el funcionamiento de las cocinas profesionales



Aumentando la productividad de la agricultura, mediante la tecnología y los análisis



Utilizando un almacenamiento adecuado para evitar el deterioro de los cultivos en las explotaciones agrícolas



Garantía de que los alimentos se utilizan y se mantienen fuera de vertederos e incineradoras. Los restaurantes, los supermercados y las empresas de reparto de comida pueden:

Donar las sobras a entidades benéficas o convertirlas en comida para animales



Eliminar los residuos del sistema acortando las cadenas de suministro



Puedes ampliar tu información sobre estos temas leyendo, este artículo sobre la reducción del desperdicio de alimentos o escuchando el podcast con la gestora del BNP Paribas SMARt Food.

1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2. Programa de las Naciones Unidas para el Medioambiente. 3. P.R. Shukla, J. Skeg et al, 2019. *Climate change and land: An IPCC special report*. 4. Programa de las Naciones Unidas para el Medioambiente, 2021: PNUMA, Informe del índice de desperdicio de alimentos 2021. 5. ReFED, *What is Food Waste*. 6. USDA (Ministerio de Agricultura de Estados Unidos). 7. One Planet Network. 8. Ministerio de Medioambiente, gobierno de Japón. 9. Movimiento contra el desperdicio de alimentos, EU Fusion