

#alimentos  
despaña

+  
más alimento  
menos desperdicio

# ESTRATEGIA ALIMENTARIA ESPAÑOLA PARA EL DESPERDICIO

XIII Convención NAOS - 19 noviembre 2019

DIRECCIÓN GENERAL DE LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN



## PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS



★ **1/3 de la producción mundial se pierde o desperdicia.**

★ Los alimentos que se tiran serían suficientes para alimentar a 2.000.000.000 de personas.



Fuentes:

- FAO. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. 2012.

- Comisión Europea y BIO Intelligence Service. Preparatory Study on Food Waste Across EU 27, 2010.



**HUELLA HÍDRICA:**  
Consumo total de agua necesario para la producción de los alimentos desperdiciados.

**250.000** millones de m<sup>3</sup> de agua al año

**HUELLA DE CARBONO:**  
Cantidad de GEI\* emitida a lo largo de todo el ciclo de la vida de un alimento.

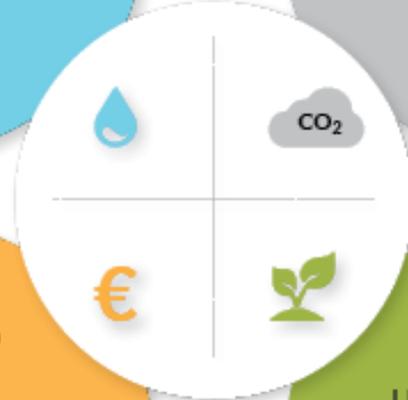
**3.300** millones de toneladas de CO<sub>2</sub> al año

**COSTE ECONÓMICO:**  
Coste directo económico de todos los alimentos desperdiciados anualmente. Expresado según el precio del productor.

**577.000** millones de euros al año

**USO DEL SUELO:**  
Superficie de suelo agrícola usada para la producción de un alimento.

**1.400** millones de hectáreas de cultivo



Fuentes:  
- FAO. Food wastage footprint. Impacts on natural resources. Summary Report ,2013.



# ¿POR QUÉ UNA ESTRATEGIA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

Problema de gran **impacto económico, social y ambiental**



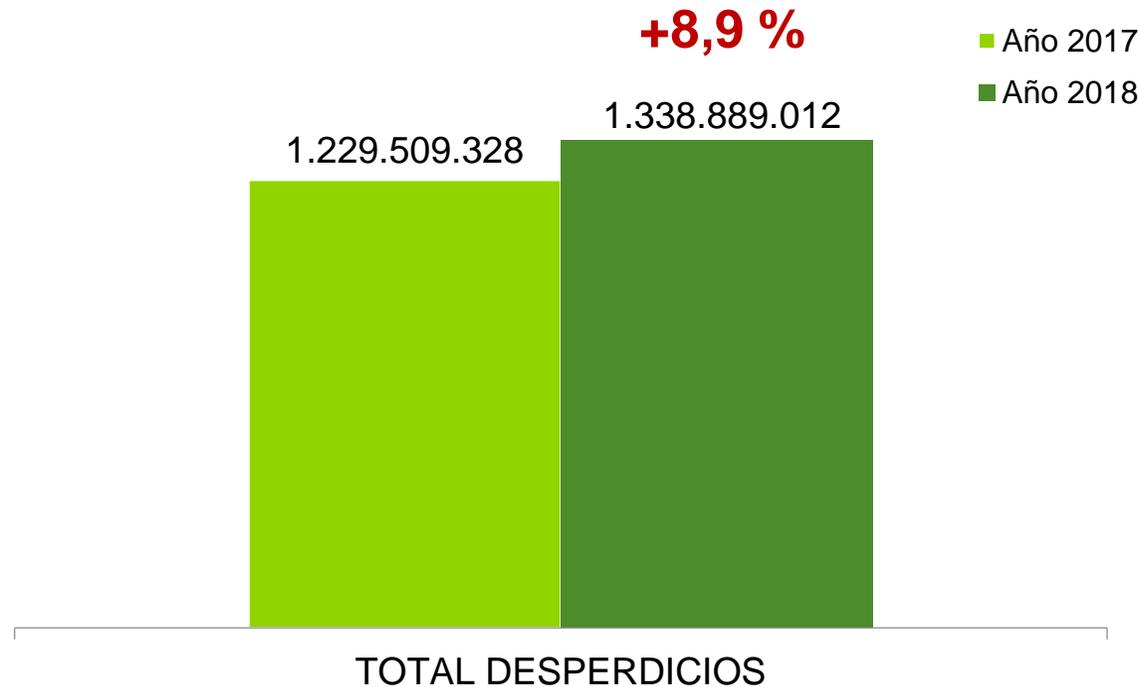


En 2018 se tiraron 1.339 millones de kg/l de alimentos y bebidas, un 8,9% mas que en 2017

Volumen (kg-l) de alimentos y bebidas tirado a la basura 2018 vs. 2017. % Evolución 2018 vs 2017

Tasa desperdicio (volumen desperdiciado/volumen comprado)

- 2017 → 4,3%
- 2018 → 4,6%



26 Millones de Kg

A LA SEMANA

más alimento  
menos desperdicio

Ambos tipos de desperdicios están creciendo, siendo mayor la evolución de los platos cocinados pero siendo más relevante el producto sin elaborar

% Cuota volumen sobre total desperdicios



Productos sin elaborar



**87,5%**  
(1.075.533.892 kg)

**84,2%**  
(1.126.957.894 kg)

% Evo Cuota vol **-3,3%**

Platos cocinados



**12,5%**  
(153.975.422 kg)

**15,8%**  
(211.931.117 kg)

% Evo Cuota vol **+3,3%**



# Frutas y verduras frescas, derivados lácteos y bebidas son los alimentos mas desperdiciados

## FRUTAS



Cuota vol. 31,9%  
Volumen 359,8 Mio ❌

## VERDURAS Y HORTALIZAS



Cuota vol. 14,4%  
Volumen 162,5 Mio ❌

## DERIVADOS LÁCTEOS



Cuota vol. 13,0%  
Volumen 146,6 Mio ❌

## BEBIDAS



Cuota vol. 6,6%  
Volumen 74,8 Mio ❌

✅ Menos kilos que en 2017

❌ Mas kilos que en 2017

## CÁRNICOS Y FIAMBRES



Cuota vol. 6,5%  
Volumen 73,3 Mio ❌

## PAN



Cuota vol. 5,5%  
Volumen 62,3 Mio ✅

## SOPAS CREMAS Y CALDOS



Cuota vol. 2,9%  
Volumen 32,4 Mio ❌

## PESCADOS



Cuota vol. 2,3%  
Volumen 25,8 Mio ✅

más alimento  
menos desperdicio

# Lentejas es el plato más desperdiciado, por sí solo representa el 10,3% del volumen de recetas

LENTEJAS



Cuota vol. 10,3%  
Volumen 21,9 Mio ❌

COCIDO MADRILEÑO



Cuota vol. 5,6%  
Volumen 11,8 Mio ❌

TORTILLA PATATAS



Cuota vol. 5,1%  
Volumen 10,8 Mio ❌

POTAJE GARBANZOS



Cuota vol. 3,2%  
Volumen 6,9 Mio ❌

PURÉ VERDURAS



Cuota vol. 2,9%  
Volumen 6,2 Mio ❌

Menos kilos que en 2017

Mas kilos que en 2017

ENSALADA VERDE



Cuota vol. 2,5%  
Volumen 5,3 Mio ❌

MACARRONES BOLOÑESA



Cuota vol. 2,0%  
Volumen 4,2 Mio ❌

POTAJE DE ALUBIAS/JUDIÁS



Cuota vol. 1,9%  
Volumen 4,0 Mio ❌

SOPA DE PASTA



Cuota vol. 1,8%  
Volumen 3,9 Mio ❌

ARROZ A LA CUBANA



Cuota vol. 1,7%  
Volumen 3,5 Mio ❌



## Posibles causas del crecimiento del desperdicio alimentario:

- Aumento generalizado de las temperaturas en la temporada primavera-verano (estaciones con un mayor incremento del desperdicio). Especialmente porque los productos frescos son los que más ven incrementado su volumen de desperdicio.
- Dos tendencias de consumo podrían explicar el crecimiento del desperdicio en recetas cocinadas



“Momento “fiambrrera”

Evolución ocasiones de consumo %  
Año 18 vs Año 17

**Cogido de casa para comer fuera -2,0%**

**De las que en comidas/ cenas -3,8%**



Consumo fuera de casa

Evolución consumiciones fuera del hogar %  
Año 18 vs Año 17

**Total alimentación y bebidas +1,9%**



# INICIOS DE LA ESTRATEGIA: MOTIVACIÓN

A nivel internacional...



12.3 →

Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores.

Y en la UE...

- **Resolución del Parlamento Europeo en 2012:** adopción de medidas urgentes para reducir a la mitad, en 2025, el derroche de alimentos
- **Plan de acción para una Economía Circular**
- **Plataforma UE para las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos**



# PLAN DE ACCIÓN CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO: ESTRATEGIA “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”

Contribución española a la reducción del desperdicio de alimentos.

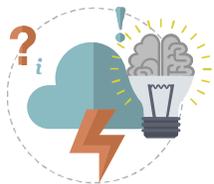


**Estrategia**  
**“Más alimento, menos desperdicio”**



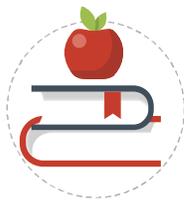


## ÁREAS DE ACTUACIÓN



1.

Generación de conocimiento



2.

Formación y sensibilización



3.

Fomento de buenas prácticas



4.

Colaboración con otros agentes



5.

Acuerdos sectoriales



6.

Aspectos normativos



7.

Investigación e innovación



8.

Desperdicio alimentario, medio ambiente y cambio climático



## TRABAJOS QUE HEMOS REALIZADO

### > Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares (creado en 2014)

Sistema de **medición estable** que nos permite medir **todo el desperdicio** de alimentos que se genera en los **hogares**

- Conocer la situación
- Visibilizar el problema
- Concienciar a la sociedad
- Seguir, evaluar y actuar



## TRABAJOS QUE HEMOS REALIZADO

- > Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares



Disponible en [www.menosdesperdicio.es](http://www.menosdesperdicio.es)



## TRABAJOS QUE HEMOS REALIZADO

- > **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares**
  - > **Método de medición pionero en la UE:**
    - Proporciona **datos pormenorizados de todos los alimentos y bebidas que se desperdician** a nivel de **hogares**.
      - productos sin utilizar
      - recetas
    - Vinculados a **información sociodemográfica sobre el hogar** (regiones, edad del responsable de compra, presencia de niños en el hogar, clase socioeconómica, ciclos de vida)



## TRABAJOS QUE HEMOS REALIZADO

### > Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares

- **Universo:** todos los hogares de la Península y Baleares.
- **Muestra:** 4.000 hogares (2.000 hogares del panel de compras y 2.000 hogares del panel de usos).
- **Cobertura:** todos los alimentos y bebidas del hogar:
  - ▶ Desperdicio de productos sin utilizar
  - ▶ Desperdicio de recetas
- **Frecuencia:**
  - ▶ Todas las semanas del año
  - ▶ Datos semestrales





## TRABAJS QUE HEMOS REALIZADO



### > Puesta en marcha de la web [www.menosdesperdicio.es](http://www.menosdesperdicio.es)

Orientada a la difusión de un comportamiento ético y respetuoso con la sociedad y el medioambiente, el debate público y la concienciación acerca del desperdicio alimentario.



Da acceso a todos los usuarios a todos los materiales e información disponibles.



# TRABAJOS QUE HEMOS REALIZADO

- Elaboración de materiales divulgativos
- Celebración de las semanas contra el desperdicio alimentario

**DESPERDICIO ALIMENTARIO: UN RETO DE DIMENSIÓN MUNDIAL**

**Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"**

La Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" responde al compromiso del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de limitar las pérdidas y el desperdicio alimentario y reducir las presiones ambientales vinculadas a esta problemática global.

**Líneas de actuación**

- Colaboración
- Mayor concienciación social
- Impulso de buenas prácticas destinadas a la prevención y reducción
- Optimización del excedente

**¿Sabías que...?**

**En el mundo**

- 1/3 de la producción mundial de alimentos se pierde o desperdicia
- 25% de calorías producidas
- coste de 730 millones de euros al año

**SI SE EVITARA**

- 1/4 del 40% de pérdidas en cosecha y procesamiento
- SE PODRÍAN ALIMENTAR A 870 millones de personas (más de las que padecen subalimentación)

**En España**

- 176 kg/per cápita cada año
- CONSUMIDORES DESPERDICIAN 18% de sus alimentos
- 13º PAÍS DE LA UE que más comida desperdicia per cápita

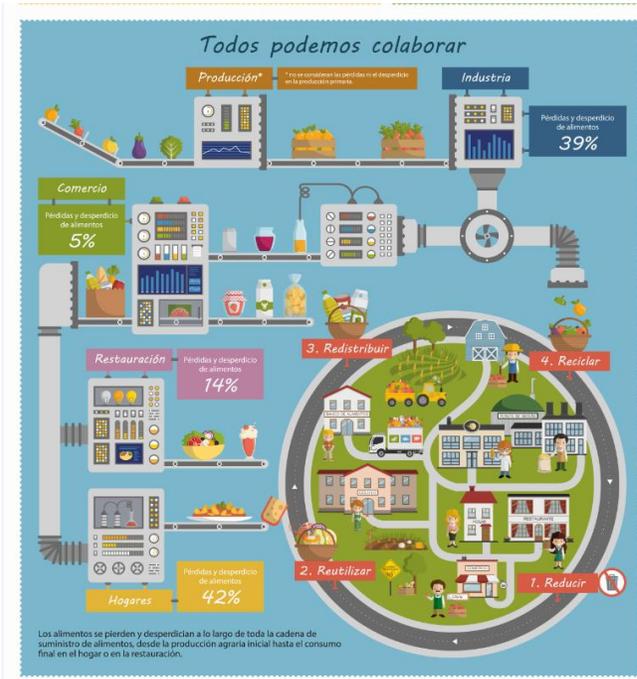
**¿Y qué le ocurre al Medio Ambiente?**

**En el mundo**

- 3,49 Gt CO2 eq (más de 19 veces las emisiones totales de G.E. en España)
- 100 días de funcionamiento

**Deforestación**

- 1,82 millones ha
- 306 km² (88 veces el agua suministrada en España)
- 3.000 litros de agua son necesarios para producir los alimentos que consume una persona cada día



**PRACTICA La Magia del ¡Buen Aprovecho! en la cocina.**

**Decálogo del ¡Buen Aprovecho!**

- 1 La comida hay que probar, para descubrir que muy rica puede estar.
- 2 Cuando vayas a la compra, una lista nos llevemos. De esta forma no compramos más de lo que necesitamos.
- 3 Si los alimentos se nos estropean y los tenemos que tirar, ¡mejorámoslos el día y el planeta sufre más!
- 4 Para conservar los alimentos frescos, la nevera es su lugar. No los dejes mucho tiempo fuera, o se estropearán.
- 5 No piques entre comidas, que pierdes el apetito. Sobra todo lo que sobra, y el desperdicio no evita.
- 6 A la hora de servirte la comida, hay que hacerlo con medida, poner la ración justa y repetir si tienes un hambre que asustal.
- 7 ¿Sabes que la fruta madura se puede convertir en una deliciosa mermelada? Aprovecha la comida sobrante y reutilízala con imaginación.
- 8 Deposita en la basura sólo lo imposible de aprovechar.
- 9 Si fuera de casa sueles comer, un recipiente contigo debes traer. Los alimentos aprovechados y más reutilizados.
- 10 Si te llevan a un restaurante pide sólo lo que te voyas a comer y no dejes nada en el plato. Si te llevas lo que sobra, la familia disfrutará con comida deliciosa, lista para saborear!

**Gobierno de España** MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



# TRABAJOS QUE HEMOS REALIZADO

- Elaboración de **guías prácticas**:
  - Consumidor
  - Centros educativos
  - Comercio minorista de frutas y hortalizas
  - Restauración
- Publicación del **Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre desperdicio alimentario**
- Revisión de la **norma de calidad del yogur**





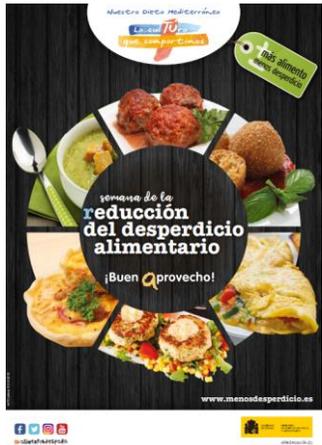
## TRABAJOS QUE HEMOS REALIZADO

### > Consolidación de la Semana nacional de la reducción del desperdicio alimentario

Primera edición del 24 al 30 de septiembre de 2018, y segunda edición del 23 al 29 de septiembre de 2019.

Dirigida a medios de comunicación, escolares, profesionales de la hostelería y la restauración, distribución y consumidor final.

El MAPA presta su apoyo institucional a las **actividades del sector privado**, reflejando el espíritu colaborador de la Estrategia.





## TRABAJOS QUE HEMOS REALIZADO

### > Participación en la Plataforma de la UE para las pérdidas y el desperdicio de alimentos

- Creada a raíz del Plan de Acción de la UE para una Economía Circular
- Es un foro UE para ayudar a todos los actores a **identificar y aplicar soluciones** que eviten y reduzcan el desperdicio de alimentos y maximicen el valor añadido de los alimentos producidos.
- Además, promueve la **cooperación intersectorial** y el **intercambio de las mejores prácticas** y los mejores resultados.
- El MAPA ha renovado su compromiso con la Plataforma para el nuevo mandato que finaliza en diciembre de 2021.



Información disponible en la web de la Plataforma UE-FLW

[www.ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/eu-platform\\_en](http://www.ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en)



## EL SEGUIMIENTO DE LA ESTRATEGIA

- Formada por asociaciones de la cadena alimentaria (producción primaria, industria alimentaria, distribución, restauración y hostelería), organizaciones de consumidores, ONG y Entidades Benéficas, Administración General del Estado y Administraciones Autonómicas y Locales.
- La Coordinación de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” está a cargo de la **Dirección General de la Industria Alimentaria (MAPA)**.
- Reuniones periódicas (la primera el 16 abril 2013)
- Plan de trabajo anual.
- Evaluación continúa de los avances.
- Intercambio de información y buenas prácticas.





## LOS RETOS

- Seguir **trabajando con los consumidores**, el eslabón que mayor volumen de desperdicio alimentario genera.
- Establecer **acuerdos permanentes con la distribución y la restauración**.
- Seguir desarrollando el **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles**.
- Realizar estudios y establecer **sistemas fiables de cuantificación y seguimiento** en el resto de eslabones de la cadena.
- Fomentar la **innovación y la investigación**.
- Analizar la relación entre **desperdicio alimentario, medio ambiente y cambio climático**.
- Impulsar la elaboración de una **Guía nacional para facilitar la donación de alimentos**.
- **Mejorar su visibilidad** a través de la nueva web, una mayor presencia en las redes sociales y la convocatoria de concursos.





## LOS RETOS

### > Desarrollo de sistemas de medición para el resto de eslabones de la cadena alimentaria

- Ya en marcha estudio cuanti-cualitativo del desperdicio en industria y distribución
- Ya en marcha estudio cualitativo gestión del desperdicio en grandes empresas
- Publicación de una nueva edición del Catálogo de Iniciativas Nacionales e Internacionales sobre Desperdicio Alimentario
- Ampliación de los datos al desperdicio generado en el consumo fuera de los hogares de los residentes en España
- Colaboración con INE y la SG de Residuos del MITECO para obtener datos de operaciones estadísticas existentes
- Colaboración con otras unidades de la Administración Pública para avanzar en sistemas de medición de los residuos alimentarios en la cadena alimentaria y en facilitar la donación de alimentos y la redistribución de alimentos.
- Colaboración con entidades publicas y privadas para el estímulo de cualquier iniciativas que sirva para la reducción del desperdicio alimentario.





## PRÓXIMAS ACTUACIONES DEL MAPA

### > Campaña de publicidad institucional dedicada al desperdicio alimentario en 2020

- Presencia en diversos medios de comunicación a escala nacional y redes sociales
- Orientada al público objetivo con mayor impacto sobre el desperdicio alimentario: “Millenials”
- Desarrollo del vínculo entre la reducción del desperdicio alimentario y la de huella ecológica y el cambio climático



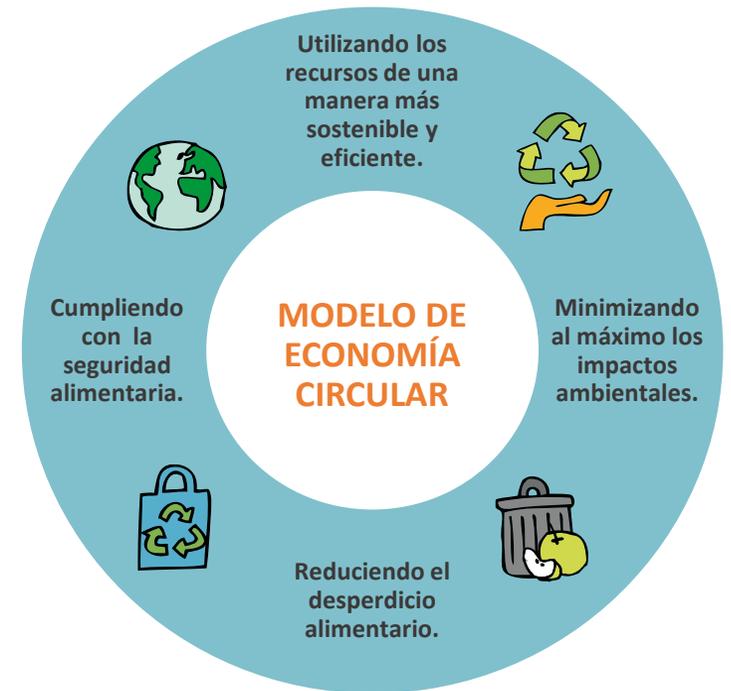


## CONCLUSIONES

Seguimos luchando contra el desperdicio de alimentos.

Esta nueva etapa:

- Seguirá teniendo muy presente el **panorama internacional**, en especial el **ODS 12.3**.
- Apostará por el **modelo de economía circular**:
- Luchará para que exista un **compromiso con la sociedad**.

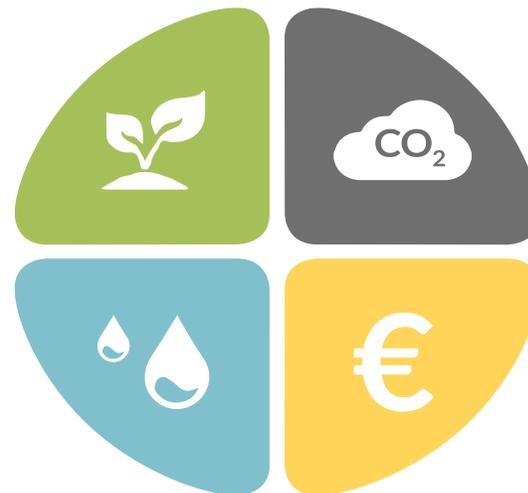




# LOS ALIMENTOS TIENEN UN VALOR

TIRAR ALIMENTOS ES TIRAR DINERO

TIRAR ALIMENTOS DAÑA NUESTRO PLANETA



#alimentos  
despaña

más alimento  
menos desperdicio



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

# MUCHAS GRACIAS

EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS  
ES RESPONSABILIDAD DE TODOS



[dgia@mapa.es](mailto:dgia@mapa.es)

[www.menosdesperdicio.es](http://www.menosdesperdicio.es)

DIRECCIÓN GENERAL DE LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA

XIII Convención NAOS - 19 noviembre 2019