



Revista de Economía Mundial

ISSN: 1576-0162

rem@uhu.es

Sociedad de Economía Mundial
España

Aceytuno, María Teresa

Reseña de "Despilfarro. El escándalo global de la comida" de STUART, TRISTRAM

Revista de Economía Mundial, núm. 29, 2011, pp. 325-326

Sociedad de Economía Mundial

Huelva, España

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=86622169012>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

ISSN: 1576-0162



STUART, TRISTRAM

Despilfarro. El escándalo global de la comida

Alianza Editorial, 2009

462 págs.

Todos sabemos que en las sociedades occidentales actuales se despilfarra comida; sin embargo, posiblemente no seamos realmente conscientes de la magnitud del despilfarro y de las graves consecuencias medioambientales y sociales que conlleva. Este libro arroja luz sobre el tema, mostrando las cifras del despilfarro a nivel global, identificando sus causas en todas las etapas de la producción, distribución y consumo de la comida, analizando sus consecuencias y planeando posibles soluciones al problema.

El libro se estructura en tres partes principales: *Posesiones perecederas*, *Cosechas dilapidadas* y *Qué hacer con los residuos*. La primera parte plantea el problema del despilfarro global de comida por parte de los consumidores finales y los distribuidores, tanto supermercados como minoristas. El autor ofrece datos de organismos públicos, empresas y organizaciones sin ánimo de lucro para mostrar la magnitud del problema, pero también cuenta su propia experiencia como *freegano*, recogiendo comida que había sido desechada por los supermercados a pesar de estar en buen estado y ser perfectamente comestible. Se explica que los supermercados piden habitualmente más cantidad de producto del que suelen vender para evitar quedar desabastecidos en caso de una demanda superior, lo que podría dañar su imagen. Por el mismo motivo elaboran comida preparada en exceso, aunque se deba tirar al final de la jornada porque no se ha vendido. Una posible salida para estos excedentes sería abaratar los precios o donarlos a comedores públicos o bancos de alimentos, pero algunos supermercados no lo hacen porque consideran que podría perjudicarles. Así, por ejemplo, en algunos supermercados de gama alta no se considera la posibilidad de vender comida rebajada porque no encajaría con su imagen, y otros no la donan porque sostienen que podría perjudicar a sus ventas (p.47). Además, los supermercados ocultan la información sobre sus residuos y en la mayor parte de los países no existe ninguna normativa que les obligue a hacerlos públicos, por lo que los estudios realizados se basan en estimaciones. No existen cifras a nivel europeo, pero podemos imaginarnos la magnitud del problema si tenemos en cuenta que en Reino Unido los minoristas producen anualmente 1,6 millones de toneladas de residuos

alimentarios. En el libro también se sostiene que la comida despilfarrada en los países occidentales podría dar de comer a los desnutridos del mundo 37 veces (p.114).

La segunda parte del libro se centra en el despilfarro entre los productores. Muchas de las cosechas no llegan a los consumidores finales porque no cumplen los criterios estéticos de los distribuidores, a pesar de que ello no afecte a su consumo. En otros casos, los productores generan excedentes en sus cosechas para asegurarse un mínimo de producción que tienen contratado con los distribuidores y evitar así incumplimientos que podrían llevar a la cancelación de los contratos. La consecuencia que se deriva es que se está dedicando terreno a cultivar cosechas que luego se van a tirar, aumentando a la vez la presión por obtener más terrenos cultivables en los países pobres, lo que incide sobre el aumento de la deforestación y la emisión de gases de efecto invernadero (p. 118).

El mismo problema de desperdicio de comida se produce en la pesca, donde se devuelven al mar peces inmaduros o de especies que no se suelen vender, pero en muchos casos son peces moribundos que ya no sobreviven, dificultando enormemente la sostenibilidad de la pesca en el futuro. Una de las causas puede ser la Política Pesquera Común, ya que en ocasiones los pescadores tiran peces para no incumplir las cuotas máximas establecidas (p.159). Así, se indica que el despilfarro en la pesca alcanza el 40-60% de la producción y, en el caso de algunas especies, el 80%. Con estos datos algunos estudios plantean que en 2048 todas las especies de peces se habrán extinguido (p.160).

La tercera parte del libro se centra en la gestión de los residuos. El autor plantea la *jerarquía de residuos*: reducir, redistribuir, reciclar (p.240). Así, la primera medida debe ser reducir los excedentes de los productores, los supermercados y los consumidores. En una segunda etapa, la comida que no se venda se puede donar a las instituciones que lo necesiten o venderlas a un precio menor. Finalmente, los residuos alimentarios deben ser reciclados en la medida de lo posible, como comida para animales o a través de plantas de compostaje o digestión anaeróbica, que permitirían generar energía y producir fertilizantes (p.273).

En definitiva, este libro pone de manifiesto la magnitud del problema del despilfarro global de comida y sus graves consecuencias económicas y medioambientales, además de las implicaciones éticas de mantener este nivel de despilfarro en un mundo donde existen millones de personas malnutridas y que mueren de hambre. El primer paso para solucionar el problema es conocerlo, lo que seguramente nos animará a comprometernos para reducir nuestros excedentes y exigir a nuestros gobernantes que establezcan normas que puedan acabar con este problema a nivel global.