

El malbaratament d'aliments

A finals del mes de març de cada any mitjans de comunicació de molts països alerten sobre l'escàndol mundial del malbaratament alimentari, les causes i les conseqüències. El Dia Internacional del Residu Zero té com a objectiu promoure patrons de consum i producció sostenibles i crear consciència sobre com les iniciatives de malbaratament zero contribueixen a l'avenç de l'Agenda 2030 per al Desenvolupament Sostenible.

S'estima que la humanitat genera anualment 2.240 milions de tones de residus sòlids urbans, dels quals només el 55% es gestiona en instal·lacions controlades. Per al 2050, aquesta xifra podria augmentar a 3.880 milions de tones per any. El sector dels residus contribueix significativament a les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle en entorns urbans i a la pèrdua de biodiversitat.

A nivell mundial, es desaprofiten o perden al voltant d'un terç dels aliments que es produeixen. Les taxes més altes de malbaratament se situen en el 40–50% per a tubercles, fruites i hortalisses; 35% per a peix; 30% per a cereals, i 20% per a llavors oleaginoses, carn i productes lactis.

Les estimacions actuals de pèrdues d'aliments i la generació de residus tenen un rang entre 194-389 kg per persona a l'any a escala global i entre 158 i 298 kg per persona per any a escala europea.

A la UE, la quantificació dels nivells de rebuig d'aliments (última estimació de FUSIONS, 2016) revela que el 70% del rebuig d'aliments sorgeix als sectors domèstic, de serveis de restauració i minoristes, mentre que els sectors de producció i processament d'aliments contribueixen amb el 30% restant.

Als països en desenvolupament el menjar no es llença de forma intencionada sinó com a conseqüència de deficiències financeres, limitacions tècniques o d'infraestructures en la fase inicial de la postcollita a la cadena de subministrament. En aquests països els aliments es perden en el trànsit del camp als magatzems de processats i la logística cap als comerços.

Jesús Domingo Martínez