¿La caridad puede combatir la pobreza alimentaria, y a la vez reducir el desperdicio de alimentos? La fundación Banco de Alimentos así lo cree y lo promueve. Para demostrarlo nos anima a «seguir la comida» que distribuye y contemplar cómo termina en el usuario de sus servicios: personas que padecen pobreza alimentaria.
El presente libro, en cambio, propone «seguir el dinero» con el que se adquieren los productos que reparte el Banco de Alimentos. Una perspectiva distinta que nos descubre su simbiótica relación con la gran industria agroalimentaria: su principal beneficiario.

ISBN: 978-84-9888-691-7

Xavier Montagut es un economista y docente especializado en comercio internacional, consumo responsable y comercio justo, temas a los que se acerca desde una visión crítica. Entre sus libros se puede destacar *Supermercados, no gracias*, *¿Adónde va el comercio justo?* y *Del campo al plato*, ambos con Esther Vivas, y *¿Cambio de rumbo en las políticas agrarias latinoamericanas?* con Jordi Gascón.

Jordi Gascón es doctor en antropología social por la Universitat de Barcelona, y está especializado en estudios rurales. Sus ámbitos de investigación son los impactos del turismo en el mundo campesino y las políticas agrarias en América Latina. Docente de la Universitat de Barcelona y de la Universitat Oberta de Catalunya, también es miembro de la Xarxa de Consum Solidari. Es autor, entre otros libros, de *El turismo en la cooperación internacional*, *Viajar a todo tren*, *El turismo en el inicio del milenio*, con Joan Buades y Ernest Cañada, y *Turistas y campesinado*, con Diana Ojeda.

Recientemente ambos autores han publicado con Icaria editorial *Alimentos desperdiciados: Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*, investigación de la que deriva el presente texto.

JORDI GASCÓN
XAVIER MONTAGUT

BANCO DE ALIMENTOS

¿Combatir el hambre con las sobras?

Icaria ASACU

SIIS
Fundación Eguía-Careaga
General Etxague 10
Apartado 667 Posta kutxa
20003 Donostia-San Sebastián

Este libro ha sido impreso en papel 100% Amigo de los bosques, proveniente de bosques sostenibles y con un proceso de producción de TCF (Total Chlorin Free), para colaborar en una gestión de los bosques respetuosa con el medio ambiente y económicamente sostenible.

Banco de Alimentos ¿Combatir el hambre con las sobras?/ Jordi Gascón y Xavier Montagut / Barcelona: Icaria / 88 p.

Depósito legal: 27571

ISBN: 978-84-9888-691-7

1. Alimentación 1. 2. Agricultura 2. II. Banco de Alimentos: ¿Combatir el hambre con las sobras? III. Editorial Icaria. IV. Colección Asaco
641 63 364 338

Esta obra se publica bajo licencia Creative Commons con algunos derechos reservados: se permite la libre reproducción, difusión, distribución y exhibición con la condición de que no sea para uso comercial, se acredite a los autores y la procedencia, y no se realicen obras derivadas sin el conocimiento y permiso expreso de los autores.

Está publicación ha recibido el apoyo de la **Agencia Asturiana de Cooperación al Desarrollo.** Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores, y no refleja necesariamente la opinión de esta institución.

Diseño de la cubierta: Adriana Fàbregas

© Jordi Gascón y Xavier Montagut

© De esta edición
Icaria editorial, s. a. - Arc de Sant Cristòfol, 11-23 - 08003 Barcelona
Picu Rabicu - Numa Gilhou, 14 - Xixón
Red de Consumo Solidario - Numa Gilhou, 14 - Xixón

Primera edición: diciembre de 2015

ISBN: 978-84-9888-691-7
Depósito legal: B 27571

Fotocomposición: Text Gràfic

Printed in Spain. Impreso en España.

Índice

Introducción 5

I Planteamiento. Sobre los modelos agroalimentarios 9

II Nudo. Sobre el papel de la industria agroalimentaria en el desperdicio de alimentos 18
Acumulando desperdicios en la producción.... 19
Acumulando desperdicios en la post-cosecha: transporte y transformación..... 24
Acumulando desperdicios en la comercialización y el consumo..... 29

III Desenlace. Sobre la solución del Banco de Alimentos 36
¿Hambre para mañana?..... 38
¿Pan para hoy?..... 44
Más allá del *Gran Recapte* 48

IV Epílogo. Otras propuestas, otras soluciones 55
Propuestas contra el desperdicio de alimentos . . 55
Propuestas contra la pobreza alimentaria 65

Conclusión 72

Bibliografía comentada 77

Los autores 86

Introducción

El desperdicio alimentario es un fenómeno de grandes dimensiones. Una investigación encargada por la Unión Europea calculó que se producía una media de 179 kg de desperdicio de alimentos por europeo al año.[1] Soil Association[2] incrementa esa cifra hasta una horquilla entre los 280 y los 380 kg. Y recordemos que los habitantes de la Unión Europea superan los 500 millones. Hace unos años otro estudio afirmaba que, solo en Suecia, desde el campo al plato desaparecía el 50% de la comida producida.[3]

Desde que el desperdicio de alimentos empezó a ser considerado objeto del análisis académico y ámbito para la intervención institucional, los acercamien-

1. BIO Intelligence Service (2012) *Preparatory Study on Food Waste Across EU 27* (Technical Report - 2010 - 054). European Commission.

2. Soil Association (sf) *Feeding the future: How organic farming can help feed the world.* Bristol: Soil Association.

3. Lundqvist, J., De Fraiture, C., Molden, D. (2008) *Saving Water: From Field to Fork: Curbing Losses and Wastage in the Food Chain* (SIWI Policy Brief). Stockholm: SIWI.

tos al fenómeno han sido diversos: de concepciones reducionistas que consideran que el problema se debe a una determinada cultura de consumo o a ineficiencias logísticas, a otras que encuentran las causas en el modelo agroindustrial.

Adelantemos que el presente texto enfoca el problema desde esta segunda perspectiva. Pero las concepciones a la que hemos denominado reducionistas son, hoy por hoy, las más difundidas. Como veremos, a la hora de buscar responsabilidades del desperdicio de alimentos, tales concepciones acaban defendiendo, implícita o explícitamente, dos postulados. Por un lado, que todos los agentes que participan en el proceso (productores, procesadores, transportistas, intermediarios y consumidores) son culpables, pero que el grado de culpabilidad aumenta en las fases finales de la cadena alimentaria, especialmente en el consumo. Y por otro, que la responsabilidad no difiere del modelo de producción y comercialización, ni depende de las políticas públicas agrarias: es un problema de (poca) concienciación social y de distorsiones en los mecanismos logísticos de la cadena agroalimentaria.

La pérdida de la cultura alimentaria o las anomalías logístico-técnológicas juegan un rol, pero creemos que una mirada amplia del fenómeno pue-

de ofrecer una perspectiva más detallada de cómo se produce el desperdicio. Una mirada que pasa por preguntarse si los diferentes modelos de producción y distribución de alimentos tienen una implicación diferente en el problema, o si no juegan también un papel las desiguales relaciones de poder que existen entre los distintos agentes que conforman la cadena agroalimentaria.

El Banco de Alimentos, la mayor entidad en el Estado Español dedicada a la distribución de alimentos entre sectores sociales empobrecidos, no se plantea estas preguntas. Sin un acercamiento crítico, el Banco de Alimentos considera que el desperdicio de alimentos o la producción de excedentes por encima de las necesidades del mercado son problemas que, con una adecuada estructura logística, pueden ayudar a solventar el problema de la pobreza alimentaria. Y por tanto, el Banco de Alimentos considera oportuno buscar la complicidad de aquellos agentes (la industria agroalimentaria) que más inciden en el problema del desperdicio de alimentos y en la producción de excedentes por encima de las necesidades del mercado.

Banco de Alimentos nos anima a «seguir los alimentos» que distribuye, para mostrar como terminan en el usuario de sus servicios: los sectores sociales que padecen pobreza alimentaria. Nuestra propues-

ta, en cambio, es «seguir el dinero» con el que se adquieren los alimentos que el Banco de Alimentos reparte. Una perspectiva distinta que nos permitirá evidenciar su simbiótica relación con la industria agroalimentaria.

El libro se plantea como si de una obra teatral se tratara. En el primer capítulo (*planteamiento*), se presentan los personajes y el contexto del drama: los agentes sociales y los modelos agroalimentarios. En el segundo (*nudo*), conoceremos el fenómeno del desperdicio de alimentos y sus causas. En el tercero (*desenlace*), veremos como el Banco de Alimentos enfrenta este problema pretendiendo solucionar, con el mismo tiro, la pobreza alimentaria. Un último capítulo, a modo de *epílogo*, analizará cómo los movimientos sociales que defienden la Soberanía Alimentaria proponen estrategias prácticas que reducen el desperdicio de alimentos, hacen un uso más eficiente de los recursos agroproductivos, y luchan contra la pobreza alimentaria sin caer en las políticas de distribución de alimentos asistencialistas que la cronifican.

I

Planteamiento. Sobre los modelos agroalimentarios

¿A qué nos referimos al hablar de «modelos agroalimentarios»? ¿Qué supone contraponer el modelo campesino al modelo agroindustrial?

Ante todo, hay que entender que no existe una única manera de producir, comercializar y consumir alimentos, aunque es una idea recurrente desde el siglo XIX. En aquella época, y en paralelo al proceso industrializador, se empezó a plantear en Europa la necesidad de tecnificar el proceso de producción agraria y de aplicar la lógica de gestión capitalista. Había que aumentar los rendimientos agrarios en un contexto de fuerte crecimiento demográfico, y la modernización se había convertido en un mito.

Todo indicaba que la tecnificación agraria y la lógica de funcionamiento capitalista deberían terminar con el modelo de producción campesino. El debate giraba en torno a cómo se iba a realizar ese proceso; y para el marxismo, también cuál sería el papel político que podía tener un campesinado en vías de extinción.

Esta visión evolucionista del desarrollo agrario, que presentaba el modelo de producción campesina como una fase arcaica en la producción de alimentos, fue predominante hasta los años setenta. Tanto el pensamiento capitalista como el marxista ortodoxo consideraban la desaparición del campesino como un proceso irreversible y necesario para el desarrollo agrario. En plena Guerra Fría, pocos preceptos políticos-económicos generaban tanta unanimidad como este. Las voces discrepantes (Kropotkin, los Naródniki rusos, Chayanov, Ivan Illich o incluso algunos textos del último Marx) fueron poco significativas y marginadas en ambos bloques. La Revolución Verde aparecía como la estrategia indiscutible para la modernización agraria, por encima de cualquier confrontación ideológica.

Este discurso casi monolítico empezó a resquebrajarse en los años setenta. Investigadores provenientes de distintas disciplinas como Leach, Pimentel, Naredo o Shanin empezaron a plantear un acercamiento diferente al fenómeno agrario. Era un contexto en el que empezaba a ser evidente las limitaciones de la industrialización de la agricultura: la disminución de los rendimientos por agotamiento de los recursos naturales sobrexplotados con las nuevas tecnologías. Y también lo eran las externalidades que generaba: contaminación, destrucción de recursos genéticos y

ecosistemas, aumento de la desigualdad rural, dependencia de energías no renovables, daños a la salud por uso de agroquímicos, etc. Estos y otros investigadores posteriores empezaron a desarrollar una análisis que revalorizaba el modelo de producción campesino, y a recuperar aquellos autores que habían sido marginados por su defensa del campesinado. Incluso a releer a un Marx no mediatizado por las ediciones soviéticas de sus textos, que habían ocultado el Marx más ecologista y «campesinista».

Estas nuevas vías de investigación multidisciplinar evidenciaron que la agricultura campesina es un sector difícilmente mesurable por los sistemas de contabilidad dominantes, y que por eso, al compararlo con la moderna en términos exclusivamente monetarios, siempre aparecía como poco activo. También que, además de su papel como productor de alimentos, el campesinado generaba otras utilidades esenciales para la vida humana que no se reflejaban en los sistemas de contabilidad convencionales. Y finalmente, que cuando la comparación entre agricultura campesina e industrial se hacía en base a flujos energéticos, la campesina aparecía como la más eficiente: considerando los flujos de energía y los costos de las externalidades, la productividad de la agricultura campesina por hectárea y por hora de trabajo es muy superior.

Esta nueva perspectiva del papel del campesinado supuso un giro radical a la conceptualización anterior, en la que el modelo campesino y el industrial aparecían como fases del mismo proceso de desarrollo agrario. La nueva perspectiva descubría que en realidad se trataba de dos modelos coetáneos que funcionaban con lógicas diferentes. Como afirma Sevilla Guzmán, se dejó de ver al campesino como una categoría histórica cuyo rol se circunscribía a un determinado período temporal ya pretérito, y empezó a ser considerado un modelo específico de manejo y explotación de los recursos naturales y de los agrosistemas y que, por lo tanto, es intemporal. Una forma de explotar los agrosistemas, por cierto, ecológicamente sostenible, económicamente eficiente y socialmente apropiado.

Esta concepción no implica la existencia de dos modelos agrícolas puros. Se tratan, más bien, de ideotipos: la inmensa mayoría de productores ocupan múltiples tonos de grises entre ambos modelos. Incluso no permanecen en una situación estática, sino que se «modernizan» o «recampesinizan» de modo que se adaptan a las oportunidades y riesgos del contexto. El campesino se define por diferentes factores (control de los recursos productivos, tendencia a la autonomía, patrones de cooperación, pluriactividad,

ciclo energético cerrado, etc.), pero en la realidad no existe en estado puro. Habría que hablar, por tanto, de «niveles de campesinidad». Pero de cualquier modo, se tratarían de lógicas de producción diferentes, y no de etapas de una evolución.

Uno de los elementos diferenciadores entre los dos ideotipos, que es especialmente remarcable para el tema del desperdicio alimentario, es que el modelo campesino tiende a ser un sistema cerrado en nutrientes y energía: la combinación de una producción diversificada y de un uso intensivo de mano de obra permite que la explotación tienda a mantener el equilibrio de los nutrientes del suelo sin (o con pocos) aportes externos, así como combatir de forma natural las plagas (que suelen reproducirse más fácilmente en contextos de monocultivo). El modelo agroindustrial, que especializa la producción y se basa en la mecanización del campo, se caracteriza por ser un modelo abierto: requiere incorporar grandes cantidades de insumos industriales (fertilizantes, fungicidas, herbicidas,...) y combustible, que no se generan en el ciclo productivo. Y esa incorporación de nutrientes y energía externos hace que no reincorpore al ciclo productivo los restos de la cosecha o del proceso metabólico animal; estos nutrientes son desechados. Otro elemento que distingue los dos

ideotipos es la preferencia de mercados: mientras que el modelo agroindustrial tiene vocación exportadora (la producción en monocultivo o poco diversificada obliga a ello), con el costo energético y las mermas que eso comporta, el modelo campesino se adapta a las necesidades domésticas (autoconsumo), locales y regionales (circuitos cortos de comercialización).

CUADRO 1
PRINCIPALES DIFERENCIAS ENTRE IDEOTIPOS AGRARIOS

	Modelo de producción campesino	**Modelo de producción agroindustrial**
Características productivas	Tamaño de explotaciones pequeño o mediano	Tamaño de explotaciones mediano y grande
	Uso intensivo de mano de obra	Sustitución de la fuerza de trabajo por maquinaria
	Mayor productividad por unidad de terreno	Mayor volumen de producción por explotación
	Combinación de secano y regadío	Predominio del regadío a partir de grandes infraestructuras
	Limitado uso de energía fósil	Uso intensivo de energía fósil
	Tendencia a la producción diversificada (policultivo)	Tendencia al monocultivo o a la poca diversificación productiva
	Control de plagas basado en la diversificación productiva y otras estrategias naturales	Control de plagas basado en la aplicación de productos químicos de síntesis de elaboración industrial (fungicidas, herbicidas, plaguicidas)
Características productivas *(continuación)*	Mantenimiento de la fertilidad del suelo en base a la diversificación productiva y estrategias como la rotación de cultivos	Mantenimiento de la fertilidad del suelo mediante la aplicación de fertilizantes industriales
	Ciclo productivo cerrado: incorporación de desechos del proceso productivo en el ciclo agrario como insumos (abono)	Ciclo productivo abierto: los desechos del proceso productivo son desechados, y los insumos son adquiridos en el mercado
	Uso de una elevada diversidad de variedades de cada especie, desarrolladas por los propios campesinos generación tras generación	Uso de un número de variedades de cada especie reducido, y desarrolladas en laboratorio (semillas híbridas y OGM)
	Ganadería extensiva. Poca estabulación	Ganadería extensiva e intensiva (estabulación)
Sostenibilidad medioambiental	Proceso productivo tiende a mantener el equilibro del ecosistema agrario y genera utilidades medioambientales	Proceso productivo favorece la fractura del equilibro del ecosistema (contaminación, sobrexplotación de los recursos naturales, fractura del ciclo de nutrientes, etc.)
	Mayor eficiencia en el uso energético (relación inputs-outputs de energía)	Uso energético ineficaz (relación inputs-outputs de energía)
	Escasa o nula emisión de gases de efecto invernadero	Fuerte contribución al cambio climático
Estrategia económica	Estrategia económica se rige por las necesidades de consumo familiar	Estrategia económica se rige por la búsqueda de la mayor rentabilidad
	Uso preferencial de la fuerza de trabajo doméstica disponible	Uso de mano de obra contratada

Estrategia económica *(continuación)*	Pueden subsistir sistemas comunitarios de propiedad y/o gestión de los recursos	No subsisten sistemas comunitarios de propiedad o gestión de recursos
	Vocación comercial hacia los mercados locales y el autoconsumo	Vocación comercial hacia los mercados globales
	Sistema de almacenaje pequeños	Complejos sistemas de almacenaje
	Tecnología artesanal en la conservación de alimentos (mermeladas, salazón, secado al sol, etc.)	Conservación de alimentos industrializada (frigoríficos, enlatados,...)
	Pocas o nulas ayudas públicas	Agricultura fuertemente subsidiada
Estrategia política	Históricamente, escasa capacidad de cabildeo (*advocacy*) en espacios políticos nacionales y supranacionales, pero en proceso de fortalecimiento desde los '90	Elevada capacidad de cabildeo (*advocacy*) en espacios políticos nacionales y supranacionales, e influencia en sus políticas y en los mercados
	Organización política: sindicatos y movimientos sociales de ámbito nacional y supranacional	Organización política: plataformas empresariales y *lobbys* de ámbito nacional y supranacional
	La viabilidad y eficiencia del modelo se evidencia si se utilizan mecanismos de contabilidad alternativos (flujos de energía, etc.)	La viabilidad del modelo se intenta demostrar utilizando los sistemas de contabilidad convencionales (PIB, volúmenes de transacciones monetarizadas, etc.)
Conocimiento del medio e innovación	Desarrollo tecnológico en base a estrategias agroecológicas	Desarrollo tecnológico en base a los principios de la Revolución Verde

Conocimiento del medio e innovación *(continuación)*	Innovaciones desarrolladas por el propio productor	Innovaciones desarrolladas por científicos y tecnólogos, encuadrados en empresas de carácter transnacional o centros académicos
	Difusión libre de conocimientos e innovaciones	Conocimientos e innovaciones bajo sistemas de derechos de propiedad
	Campesino como especialista que tiene un detallado conocimiento de los recursos naturales con los que trabaja y de sus relaciones dinámicas	Trabajador agrario poco cualificado con limitados conocimientos del medio

Fuente: Gascón, J. & Ojeda, D. (2014) Turistas y campesinado. Madrid & Tenerife: FTR & Pasos.

La mayoría de los estudios sobre el fenómeno del desperdicio alimentario no contemplan esta distinción entre modelos productivos, o lo hacen muy ligeramente. En muchas ocasiones, abogan, explícita o implícitamente, por una concepción evolucionista de los modelos agroalimentarios. Eso limita su análisis del problema: oculta la diferente implicación que un modelo y otro tienen en fenómenos como el desperdicio de alimentos y nutrientes, o la pobreza alimentaria.

II

Nudo. Sobre el papel de la industria agroalimentaria en el desperdicio de alimentos

El supermercado ha ido empujando a los pequeños comercios de proximidad a su desaparición a través de diferentes estrategias: políticas de precios a la baja, en algunos casos incluso rompiendo precios (competencia desleal); campañas de promoción; extremada variedad de marcas y productos gracias a sus grandes espacios de venta; estrategias psicológicas para encauzar los hábitos de consumo; acceso a análisis de mercado; etc. Actualmente, es difícil para un consumidor occidental no tener que entrar en uno de estos establecimientos para adquirir parte o la práctica totalidad de su alimentación. En el Estado Español, cuatro de cada cinco compras de alimentos se realizan en supermercados. El número de cadenas es, además, escaso: solo cinco empresas controlan el 55% de las ventas de alimentos en el Estado Español.

Este oligopolio ha permitido a las grandes cadenas de distribución controlar la cadena agroalimentaria.

Se ha establecido como un cuello de botella entre productor y consumidor, y esto le genera grandes beneficios. Actualmente, las empresas más grandes y con mayor facturación del sector agroalimentario son grandes cadenas de supermercados como Wall Mart (la tercera empresa más grande del mundo según la lista *Fortune Global 500)* o Carrefour.

Este predominio sobre la cadena agroalimentaria afecta, por un lado, a los hábitos de consumo. Y por otro, les permite controlar la producción. Por eso, su papel en el desperdicio de alimentos no solo se circunscribe a la actividad de distribución minorista, sino que alcanza todos los eslabones de la cadena agroalimentaria.

Acumulando desperdicios en la producción

En el ámbito de la producción, el agricultor se ha visto en la tesitura de adecuar sus prácticas y estructuras productivas a las exigencias de este mercado oligopólico. Si no es capaz de hacerlo, queda marginado del mercado. Una de esas imposiciones que más repercusión y difusión tiene en los medios de comunicación es la que se refiere a los precios: las cadenas de supermercados presionan al productor con precios a la baja para aumentar sus márgenes. Pero

no es la única exigencia. Hay otras que favorecen la acumulación de desperdicio de alimentos.

Una de las exigencias que más influyen en el desperdicio de alimentos se debe a la presencia que ha de tener el producto suministrado: determinado calibre, textura, color y forma. No se acepta, tampoco, que tenga algún golpe o irregularidad. Sin embargo, la producción campesina tradicional genera artículos muy desiguales desde el punto de vista visual, y predomina el tamaño de calibre pequeño. Además, también se reclama comodidad en la manipulación y consumo del producto (facilidad de mondar, ausencia de pepitas, etc.). Finalmente, adecuación a unas normas higiénico-sanitarias que sobrevaloran la contaminación orgánica y minimizan la química. Todos estos requisitos pasan por la estandarización de la producción. El acceso al mercado, por tanto, obliga al agricultor a aplicar determinados paquetes tecnológicos que permiten esta estandarización, y que se caracterizan por el uso de semillas híbridas o, más recientemente, organismos genéticamente modificados (OGM), así como de pesticidas, herbicidas, fungicidas y fertilizantes industriales.

No obstante, aun con el uso de esta tecnología y los esfuerzos del productor, una parte sustancial de la producción no cumple las exigencias de «calidad»

impuestas por los grandes distribuidores. Hay aún pocos datos estadísticos sobre qué cantidades de alimentos se pierden en el campo por no entrar en esos estándares, pero algunos estudios muestran la dimensión del problema. Uno realizado por la empresa de gestión de residuos Biffa calculaba que, en Inglaterra, entre un tercio y la mitad de la producción de frutas y verduras era rechazada en el campo británico.[1] Otro, sobre la fresa británica, descubría que entre el 10 y el 30% de la cosecha era considerada no comercializable y se dejaba pudrir en el campo.[2] Como vemos, estos cálculos, o bien son estimaciones poco rigurosas, o bien se centran en productos muy concretos que no permiten hacer extrapolaciones de carácter global. Aún así, considerando que en Catalunya la producción de fruta dulce rechazada en el campo sea aproximadamente un 25% (este porcentaje está entre la franja baja y la media de las estimaciones realizadas para Inglaterra que acabamos de señalar), en 2010 había supuesto 236.304 toneladas (la producción total fue de 945.219 Tm). Es decir, casi la

1. En Stuart, T. (2011) *Despilfarro: El escándalo global de la comida.* Madrid: Alianza.

2. Warner, D., Tzilivakis, J., Lewis, K. (2005) *Sustainability of UK Strawberry Crop: Final report to Defra for Research Project HH3606* Hertfordshire: University of Hertfordshire.

misma cantidad de fruta que consume la población catalana en un año.

Una parte importante de esta producción rechazada se destina a la elaboración de abonos orgánicos. Pero, en estos casos, el balance energético y en nutrientes no parece ser positivo. El costo de producir un alimento desperdiciado es muy superior a su posible uso como insumo agrario o energético. Aunque el reciclaje reduce la fractura de nutrientes producido por el desperdicio de alimentos (y también los problemas de gestión generados por la acumulación de residuos), está lejos de compensarla.

El oligopolio que ejercen las grandes distribuidoras en la cadena agroalimentaria no solo les permite imponer sus normas de calidad, sino también actuar como juez (y parte) a la hora de decidir si se están cumpliendo o no. Esto les permite hacer que repercutan en los proveedores sus errores de planificación. Simplemente tienen que adoptar una postura más o menos estricta en el cumplimiento de los controles de calidad según su conveniencia. A la distribuidora le es más interesante contratar 110 Tm con el proveedor cuando calcula que solo requerirá 100 Tm: le asegura que no tendrá ruptura de *stock*, y sabe que tiene el suficiente poder como para cargar en el proveedor los excedentes que finalmente no requiera (aduciendo,

por ejemplo, que el sobrante no cumple con la calidad exigida). Por su parte, ese proveedor preparará su producción para obtener 120 Tm, y no las 110 contratadas con el distribuidor minorista, porque le sale más a cuenta sobreproducir que arriesgarse a no alcanzar la producción acordada, pues debido a las inequidades de poder, las repercusiones contractuales de ese incumplimiento son muy duras.

Así pues, las estrategias de las grandes cadenas de distribución no solo transforma en alimentos desperdiciados sus errores de planificación, sino que incentiva la producción de alimentos que se sabe que serán desperdiciados.

Detrás de toda esta pérdida de alimentos perfectamente comestibles, está el desarrollo del modelo agroindustrial que predomina actualmente. Un modelo que empuja y subvenciona para que cada agricultor incremente su producción de modo que se provoca sobreprodución y una consiguiente caída de precios que termina expulsando al pequeño productor del mercado. Un modelo que favorece la formación de un mercado global controlado por unas pocas corporaciones empresariales, donde los precios se establecen en mercados bursátiles sin tener en cuenta las condiciones y costos de producción y marginando los mercados locales. Un modelo que

facilita un fuerte desequilibrio en la distribución del poder a favor de determinados agentes de la cadena agroalimentaria (distribuidores minoristas) y en detrimentos de otros (productores). Un modelo, finalmente, fuertemente subsidiado y al que se subordinan las políticas agrarias.

Acumulando desperdicios en la post-cosecha: transporte y transformación

En 2011, el Estado Español importó de Argentina 37.077 tm de naranjas, 41.932 tm de melones de Brasil y 20.788 tm de manzanas de Chile.[3] Lo paradójico (o estrambótico) es que España es el principal productor y exportador de naranjas del planeta: más de 1.341.500 tm en 2010, que se distribuyeron por toda Europa y Estados Unidos.[4] También es el líder mundial en exportación de melón: 373.028 tm en el mismo 2011, que representaba más del 85% de toda la producción estatal.[5] O que en esa misma fecha se esperaba exportar el 30% de la producción de manzana obtenida en Girona.[6]

El fenómeno del **transporte mega-kilométrico** de alimentos han sido analizado críticamente por su impacto medioambiental, los subsidios en los que se sostiene y las consecuencias que tienen en los mercados y productores locales. Pero lo que ahora nos interesa destacar es que en estos procesos de exportación e importación, que en muchas ocasiones comprenden traslados de miles de kilómetros, un porcentaje de los alimentos transportados se pierden o estropean.

Los alimentos son productos perecederos. Por lo tanto, es normal que hayan pérdidas en las diferentes fases post-cosecha como el transporte. Aquí la distancia juega un papel importante: cuanto mayor es la distancia que recorre el producto, mayor son las posibilidades de que se estropee, o que cuando llegue al lugar de destino ya no cumpla los requerimiento de calidad establecidos por las distribuidoras. Las causas son múltiples: golpes, rotura de la cadena de frío, sobrecalentamiento, pérdida de agua del alimento, etc. Por ejemplo, la práctica habitual es que los exportadores incrementen el peso de las cajas en origen entre un 1 y

3. Boletín Agrario (2012) «El 59% de la fruta fresca importada por España procede de países no comunitarios» *Boletín Agrario* (3 de abril).

4. Interempresas (2009) «España es el mayor productor de cítricos de Europa, según un estudio del Marm» *Interempresas* (8 de abril).

5. Horto Info (2013) «España es líder mundial también en exportación de melón» Horto Info (14 de noviembre).

6. Fresh Plaza (2011) «España: Se espera exportar 30% de la producción de manzanas de Girona» *Fresh Plaza* (17 de agosto).

un 5% del marcado, según el producto y la distancia, por la merma que se prevé de agua en el transporte.[7] Un estudio sobre el transporte de ganado bovino en vivo, en Estados Unidos, descubría que cuanto mayor era la distancia recorrida y el tiempo invertido en ello, mayor era la pérdida de carne: en un viaje de dos días a 320 km diarios se perdía algo más del 5% de la carne por merma de peso del animal en el matadero.[8]

Pero más importantes que las mermas son las pérdidas por alimentos estropeados. A mediados de la década pasada, Vietnam, un país que se ha especializado en la exportación agroalimentaria, calculaba que las pérdidas en sus exportaciones de fruta eran entre el 10 y 15%.[9] En el caso del transporte animal (en vivo), se puede hablar de auténticas matanzas. Por ejemplo, se estima que el transporte nacional de ganado porcino en los Estados Unidos, solo en 2006, supuso la muerte de casi 230.000 animales.[10]

7. Lam, F. (2006) Cómo calcular los costos de exportación de productos agrícolas. Miami: IICA.

8. Jones, S.D.M., et al. (1988) «The effects of fasting and transportation on beef cattle. 2. Body component changes, carcass composition and meat quality» *Livestock Production Science* 20 (1): 25-35.

9. The Voice of Vietnam (2006) «Fruit and vegetable sector aims for higher export turnover» The Voice of Vietnam (1 de noviembre)

10. Salak-Johnsson, J. et al. (2009) «Transport losses in market weight pigs: I. A Review of definitions, Incidence, and economic impact» *The professional animal scientist* 25: 404-414.

Como hemos visto en el primer capítulo, el modelo de producción campesino tiene una producción diversificada que difícilmente puede ser acaparada por el comercio internacional, por lo que su espacio de comercialización natural son los mercados locales (y el autoconsumo), lo que reduce notablemente las pérdidas por transporte.

Otra fuente de residuos acontece en el proceso de transformación de alimentos. En aquellos que se realizan de forma industrial, una parte importante de estos residuos es alimento desperdiciado. Las características de procesos a gran escala generan subproductos que no pueden ser utilizados. Por ejemplo, en la producción de queso artesanal se produce suero. El suero es un subproducto líquido considerado una bebida nutritiva, y que en pequeñas cantidades tenía su propio mercado. La producción industrial, en cambio, no es capaz de procesar o dar salida a las grandes cantidades de suero que genera, y que se convierte, así, en residuo.

Un caso especialmente significativo ha sido el de la manteca de cacao. El cacao es uno de los alimentos estrella del comercio internacional. En su mayor parte, se destina a la fabricación de chocolate, del que es su fruto base. En una primera fase, las semillas del fruto del cacao se procesan hasta obtener una materia

sólida: la pasta de cacao. De esta pasta se extraen dos derivados: el cacao en polvo y la manteca de cacao. Tradicionalmente, el chocolate se ha elaborado a partir de ambos. Pero en la segunda mitad de los noventa, la Comisión Europea planteó la posibilidad de sustituir la manteca de cacao por otras mantecas vegetales. El movimiento del comercio justo europeo, organizaciones de consumidores, e incluso países como Francia, Italia o Bélgica, se opusieron sin éxito. La directiva se aprobó en el año 2000. Detrás de ella, se encontraban los intereses de la potente industria chocolatera europea. El quid de la cuestión estaba tanto en la posibilidad de encontrar mantecas vegetales más baratas, como en un factor técnico-industrial y logístico: la posibilidad de utilizar mantecas más resistentes a la fusión. Estas mantecas permitirían la elaboración de chocolate más resistentes en épocas calurosas o en países tropicales. Esta normativa convierte en residuo una parte importante del fruto del cacao: aquella de la que se extrae la manteca. Es decir, convierte un alimento de gran valor nutritivo en desecho.

En general, la pequeña producción artesanal de alimentos no solo no genera menos residuos, sino que suele dar valor añadido a productos o subproductos que la industria desperdicia. Sin embargo, en ocasiones, normativas higiénico-sanitarias muy restrictivas impiden que el pequeño y mediano productor pueda destinar al mercado su producción artesanal. Estas normativas tienen como objetivo, supuestamente, asegurar la salud de los consumidores ante posibles intoxicaciones. Sin embargo, el origen de estas enfermedades es el modelo industrializado de producción, con su uso de insumos industriales y de antibióticos, el excesivo tiempo de almacenamiento o los transportes a larga distancia. Estas normativas actúan igual sobre cualquier tipo de producción (industrial o campesina), lo que no es eficaz: modelos agrarios no intensivos, con circuitos de comercialización cortos, no requieren estas medidas.

Acumulando desperdicios en la comercialización y el consumo

Un material de difusión de la Generalitat de Catalunya afirmaba que el 58% del desperdicio de alimentos tiene lugar en el ámbito doméstico, y un 16% en el supermercado. Ciertamente, si establecemos una relación directamente proporcional entre responsabilidad por el desperdicio de alimentos y el lugar donde ese alimento es depositado en la basura, el hogar aparece como el ámbito más problemático. Pero esta es

una explicación reducionista. Este discurso adjudica al último eslabón de la cadena alimentaria problemas generados en fases anteriores y que al consumidor final le vienen dados.

Una acotación. Dada la tradicional e inequitativa división del trabajo doméstico, en la que las tareas reproductivas siguen recayendo en la mujer, la culpabilización del consumidor final como principal responsable del desperdicio de alimentos tiene un fuerte sesgo sexista. En última instancia, el «ama de casa» aparece como la responsable de la mala gestión de las compras domésticas y de la despensa.

Volvamos a las cifras presentadas por la Generalitat de Catalunya: caen en el error de confundir el efecto por la causa. Dado que es en el hogar donde más alimentos se pierden, el hogar es el principal responsable. El fenómeno del desperdicio de alimentos, sin embargo, es complejo y no se deja sintetizar en una solución tan simple. Esto no significa exonerar al consumidor final de responsabilidad; la tiene. Pero es necesario matizar los datos.

Desde esta perspectiva, analicemos ahora algunos de las razones que llevan al desperdicio de alimentos en las últimas fases del proceso agroalimentario.

Una de ellas es los márgenes medios con los que juegan los supermercados: son tan elevados que les

sale más rentable adquirir más productos del que venderán que no arriesgarse a un rompimiento del *stock*. A ello ayuda también que las teorias de marketing consideren que tener los anaqueles llenos a rebosar aumenta las ventas. Cuando ese producto excedente no se puede cargar al productor, como hemos visto antes, acaba acumulándose en los contenedores del supermercado.

Otro factor es el de las fechas de caducidad. En determinado momento, muchas instituciones gubernamentales establecieron no solo la obligatoriedad de señalar en el envase una fecha que debía asegurar que el producto no había iniciado el proceso de prutefacción y era adecuado para el consumo (fecha de caducidad), sino también hasta qué momento mantenía sus propiedades vitamínicas y organolépticas (fecha de consumo preferente). A partir de este punto, se generan dos problemas. Por un lado, que el consumidor no es capaz de diferenciar entre los dos conceptos, y tiende a desechar alimentos perfectamente consumibles por haber sobrepasado la fecha de consumo preferente. El otro es la gestión en el gran distribuidor minorista: los anaqueles han de estar siempre repletos, lo que hace que se agrupen partidas diferentes del mismo producto que llevan fechas de caducidad y de consumo preferente distintas. Como

el supermercado funciona en base al autoservicio, el consumidor tiende a tomar los productos con fechas más cercanas, pues considera que así contará con más tiempo para consumirlas o que deben de ser más «frescas».

Ante esta situación, la política del supermercado es triple. Por un lado, no plantear diferencias entre fecha de caducidad y de consumo preferente en sus sistemas de control de mercancías. Por otro, situar más a mano, en los aparadores, aquellos productos que tienen fechas de caducidad/consumo preferente más tempranas. Y finalmente, apartar (y desechar) los productos a los que les queda muy poco tiempo para llegar a esa fecha, pues saben que van a tener poca salida y que ocupan un espacio valioso. Se podría plantear la posibilidad de vender a precio reducido estos productos cercanos a la fecha de caducidad o que hubieran sobrepasado la fecha de consumo preferente. Pero dado los márgenes con la que trabajan las grandes distribuidoras minoristas, les sale mucho más rentable deshacerse de estos alimentos. Si bien hay propuestas de gestión dirigidas a relacionar caducidades y precios, no parece que se estén planteando por parte de los grandes distribuidores minoristas. Y es que desde el punto de vista del minorista, poner a la venta productos con fechas cortas de caducidad

(o con pequeñas taras en el envoltorio) a precios reducidos le supondría hacer la competencia a los productos que no tienen esos «defectos», además de afectar a la imagen de la empresa.

Esa misma imagen hace que se rechacen parte importante de los alimentos. Por ejemplo, las normas de calidad de Marks&Spencer obligan a uno de sus proveedores a tirar cuatro cortes de cada pan que ponen a la venta: las puntas y el primer corte de los extremos). Esto significa, aproximadamente, el 17% de cada pieza. Lo mismo podríamos decir de las puntas de un tomate cortado en rodajas que sea parte de una bandeja de catering, o de las zanahorias demasiado arqueadas. Recientemente, en el Estado español, se ha puesto de moda la venta y consumo de pan de molde industrial al que previamente se le ha quitado la corteza.

Otra fuente de desperdicio de alimentos se encuentra en el sistema de empaquetado de los productos por parte de los supermercados y de sus proveedores. Este sistema les facilita el transporte y manipulación, la gestión del almacén y de los inventarios, y contar con menos personal a la venta. Por contra, tiene un papel destacable en el desperdicio de alimentos. Por ejemplo, el consumidor se ve obligado a adquirir yogurts y otros derivados lácteos en

paquetes de dos, de cuatro o de más. El cliente se ve en la tesitura de tener que adaptar su hábito de consumo familiar a los intereses y necesidades del minorista (cuando la lógica indica que tendría que ser al revés), y adquiere más de lo que necesita y genera un excedente en su frigorífico que muchas veces acabará en la basura. Pero el caso más llamativo es la presentación en bandejas envaladas de productos que tradicionalmente se vendían a granel, como la fruta. Al problema anterior, aquí se suma que si una de las piezas de la bandeja está estropeada, ningún consumidor la adquirirá; escogerán otra. Y en estos casos, al supermercado le sale más rentable lanzar toda la bandeja, incluyendo el resto de piezas en perfecto estado, que no desenvalarla y volver a hacer otra nueva con la fruta en buen estado. Los productos precocinados también facilitan el desperdicio, ya que su conservación es muy corta: una vez se han abierto y usado por primera vez, la parte no consumida puede acabar siendo fácilmente desechada.

Las estrategias de marketing de las grandes cadenas minoristas y de la industria transformadora, basadas en ofertas 2x1, porcentaje de más producto en el paquete, paquetes gigantes, etc., también promueven una compra superior a las necesidades de consumo. Aquí también juegan un papel importante

los estímulos psicológicos que se reparten por todo el espacio del supermercado, dando mayor visibilidad a determinadas mercancías para disparar la compra impulsiva de alimentos que no se necesitan ni serán cabalmente consumidos. Es este un tema al que se dedica una fuerte inversión en investigación e innovación. Muy relacionada con esto está la propaganda que induce a la compra de productos innecesarios, o con supuestos beneficios extra para la salud o la imagen física (alimentos funcionales), o dirigidos a determinados sectores de la población influenciables por determinada publicidad.

III

Desenlace. Sobre la solución del Banco de Alimentos

No es fácil conseguir que, solo en Cataluña, veintemil personas estén dispuestas a permanecer un fin de semana en las puertas de los supermercados convenciendo a los transeúntes para que compren más, que la identificación de estas personas con su tarea comercial sea tal que lo hagan sin cobrar, y que su mensaje consumista se presente envuelto con uno de los sentimientos humanos más noble: la compasión. La unión de todos estos elementos son el sueño de cualquier director de marketing. Pues esto es lo que el Banco de Alimentos® de Catalunya logra en Navidad. El agradecimiento de las grandes cadenas minoristas al trabajo realizado por el Banco de Alimentos® se materializa con donaciones extras que, además de constituir una publicidad «ética y solidaria», desgravan fiscalmente.

Hay que explicar que el término «Banco de Alimentos» tiene dos acepciones. Por un lado, es un

genérico que incluye toda práctica de recogida de alimentos para ser redistribuidos. Esta acepción agrupa, por tanto, una diversidad de prácticas sobre las que se hace difícil generalizar. La segunda acepción se refiere a unas estructuras centralizadas que se presentan como recopiladoras de excedentes alimentarios para su distribución entre los pobres. Estas organizaciones tienen registrada la marca y hacen uso de su propiedad poniendo denucias a quien, desde experiencias locales y auto-organizadas, utilizan el genérico. Son estas organizaciones institucionalizadas las que analizamos aquí, y a las que nos referimos como Banco de Alimentos®.

Dar a un anuncio en internet una difusión viral tal que miles de internautas lo compartan. Hacer llegar la publicidad de la marca, de modo que se consigue una proximidad emocional que nunca tendrá un anuncio convencional. Que este anuncio identifique la marca publicitada con sentimientos nobles como la compasión y el altruismo... Como decíamos, el sueño de cualquier director de publicidad.

En las Navidades de 2013, la campaña catalana del *Gran Recapte de Nadal* (Gran Acopio de Navidad) comportó un incremento de ventas en los supermercados de 3.634.000 toneladas. Esta cantidad es lo que compraron de más los transeúntes a solicitud

de los voluntarios del Banco de Alimentos® que les interpelaron en la entrada del establecimiento. A eso habría que añadir las ventas inducidas de la gente que se acercó al supermercado expresamente a hacer la donación, más los efectos de la publicidad a medio y largo plazo, más la promoción como empresa socialmente responsable, etc. ¿Pero importa quién obtiene beneficios si se ayuda a paliar los graves problemas de alimentación? Analicemos este argumento.

¿Hambre para mañana?

En el presente capítulo queremos mostrar como el Banco de Alimentos® no aborda las causas profundas de la pobreza y de la escasez de alimento, y que tampoco plantea una solución a medio y largo plazo a los problemas de malnutrición. Pero aunque solo se concentre en paliar lo que considera urgencias, no tendría que ser una traba para soluciones de futuro; es decir, que pretender dar pan para hoy no debería generar hambre para mañana.

La gente que trabaja con sectores que han sido empobrecidos hasta el punto de sufrir carencias alimentarias coincide en que se trata de una población caracterizada por un fuerte sentimiento de culpabilidad, al punto de generar desmotivación y

desconfianza en sus posibilidades para remontar su situación. Hay consenso entre los trabajadores de los servicios sociales en que esta situación emocional es la principal dificultad para que salgan a medio plazo de su crisis personal.

De este problema son conscientes otros movimientos que también se enfrentan al empobrecimiento, y que, por tanto, lo abordan en su actividad cotidiana. Es el caso de la Plataforma de Afectados por la Hipoteca (PAH), que en el Estado español es uno de los movimientos sociales más activos en el contexto de la crisis iniciada a finales de la década pasada:

> El principal problema al que nos enfrentamos las víctimas de la crisis, cuando tocamos fondo y nos damos cuenta de que es imposible hacernos cargo de las deudas contraídas, es superar la vergüenza, el estigma, y el miedo asociado al proceso y atrevernos a contar la situación que estamos pasando, incluido al entorno más cercano. Por eso, uno de los éxitos más importantes de la Plataforma (PAH) ha sido hacer visible el problema que se vive de manera individual, un problema que pocas veces conseguía traspasar la esfera de lo privado, y convertirlo en un problema social. La PAH nos ha conferido autoestima, seguridad y una identidad

colectiva que nos permite hacer frente a los bancos y medirnos con ellos de igual a igual. La Plataforma también ha sido fundamental a la hora de hilvanar un relato que explica la crisis atendiendo a las razones estructurales del modelo actual. Un relato que ha contribuido a que muchos afectados dejen de sentirse culpables de la situación que atraviesan, gracias al hecho de que ha conseguido transformar el sentimiento de impotencia y aislamiento inicial en fortalecimiento y organización colectiva. Ni somos responsables de esta crisis, ni de haber perdido nuestra ocupación.[1]

La relación que el Banco de Alimentos® establece con sus «usuarios» es muy diferente a la vinculación que propicia la PAH: se les convierte en dependientes de unas donaciones gratuitas sin favorecer su capacidad de decisión, interacción y/o reflexión colectiva. Si a esto añadimos el componente estigmatizador que conlleva tener que acceder a los servicios del Banco de Alimentos®, vemos que están en una línea de actuación diametralmente opuesta.

1. Coy, J. (2012) «Prólogo: ¡Sí se puede!», en Colau, A.; Alemany, A. *Vidas hipotecadas: De la burbuja inmobiliaria al derecho a la vivienda* (pp. 15-20). Barcelona: Angle.

Ahora bien, no todos los modelos de distribución de alimentos caen en la trampa del Banco de Alimentos®. Por ejemplo, la plataforma española Red de Solidaridad Popular, que se ve abocada a distribuir alimentos aun siendo consciente de que no es ninguna solución, establece las características que ha de tener su sistema de distribución de alimentos para evitar la estigmatización y favorecer el empoderamiento:

> En ningún momento revestirán carácter benéfico, ni asistencialista, ni caritativo. Serán puestas en marcha conjuntamente con las personas afectadas por las consecuencias de la crisis, desde su punto de vista, atendiendo a sus demandas y necesidades e implicándolas activamente en su diseño, gestión y organización.[2]

En la misma línea, encontramos experiencias como el banco de alimentos organizado por la asociación de vecinos del barrio barcelonés de Ciutat Meridiana en un local ocupado. La asociación de vecinos es consciente del carácter puntual que debe tener esta actuación.

2. Red de Solidaridad Popular (sf) «Carta de Principios» de la Red de Solidaridad Popular. Disponible en http://www.reddesolidaridadpopular.org/red/noticias/carta-principios.

A largo plazo nuestro objetivo es tener que dejar de distribuir alimentos. La administración tiene que cumplir esta función y asegurar a la población unos mínimos (salud, alimentación, alquiler social, educación, etc.). Recuperar lo público.[3]

Y activan formas de organización que empoderen más allá de la crisis inmediata a la que se enfrentan:

También, seguramente lo más importante, generar unas redes de solidaridad y movilización política que permitan una autogestión de las soluciones a los problemas vecinales. Vecinos que se organizan para asegurar una vivienda digna, para repartir la comida que tienen entre todos y todas, gente que sea capaz de articular soluciones imaginativas para paliar necesidades y que de este modo se hagan conscientes y ayuden a concienciar a otras personas de que lo que pasa no es mala suerte ni una jugada del destino, sino una injusticia, es decir, gente que piensa, que se organiza para reivindicar unos derechos y los lleva a la práctica. Y no solo la autogestión a los problemas del barrio sino, sobre todo, a la gestión y proyección futura del barrio, sea en tiempo de bonanza o en tiempos difíciles como los actuales. Es importante que la ciudadanía decida no solo sobre el qué hacer en su barrio sino cómo lo hace (no nos sirve cualquier manera de hacer las cosas, queremos las que consensuamos colectivamente). Hay que reivindicar una participación ciudadana transversal, ya sea para decidir sobre planes de ocupación o servicios a prestar (alimentos, sanidad, vivienda, educación, etc.), como sobre la ubicación, la decoración o el uso de una plaza. Al fin y al cabo, son los vecinos los que hacen el territorio y le dan la identidad.[4]

Por el contrario, el Banco de Alimentos®, al definir a sus usuarios estrictamente como receptores de donaciones, favorece una situación de dependencia y pasividad. Esta delimitación llega al extremo de que los voluntarios tienen prohibido recibir donaciones del Banco de Alimentos®: voluntarios del Banco de Alimentos® que, producto de la crisis, se han visto

3. AVV Ciutat Meridiana (2013) «Seis preguntas para definir una situaicón» en el Blog La Meri tiene Vida (16 de octubre). Disponible en http://avvcmeridiana.blogspot.com.es/2013_10_01_archive.html.

4. Idem.

obligados a pedir donaciones del banco, han dejado de ser voluntarios por su nueva consideración de usuarios, o bien tienen que ir a buscar su paquete en el banco de otra localidad. El usuario no puede tener ninguna participación activa en el proceso, ni siquiera como mero voluntario de base.

La misma relación vertical entre voluntarios y usuarios se da entre voluntarios y la estructura del Banco de Alimentos®. Como afirma la misma Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) en su web oficial: «La organización de un Banco de Alimentos se orienta a un funcionamiento similar al de una empresa, con distintas áreas y un equipo de dirección». La fuerza que podría suponer 20.000 personas motivadas dedicando su tiempo y su creatividad a atacar la pobreza se ve limitada a la función de empaquetadores, transportistas o vendedores que les atribuye la jerarquía empresarial, despojándoles de toda capacidad transformadora.

¿Pan para hoy?

¿Se puede argumentar que el Banco de Alimentos® es, al menos, una solución a los problemas de desnutrición más inmediatos? Un tema debatible cuando se analiza su funcionamiento.

En primer lugar, la campaña del *Gran Recapte* no es solo una donación. Se trata de una compra a las grandes superficies (donde se realiza la acción) para luego entregar el producto adquirido a los voluntarios del Banco de Alimentos® que esperan en la zona de cajas. Normalmente nos fijamos en el destino del paquete de arroz. Pero ahora vamos a seguir al dinero que le cuesta al donante ese paquete de arroz.

Sea cual sea el margen cargado a esos alimentos comprados y donados (un margen que varía notablemente de un producto a otro), esa parte del costo que supone la compra no se destina realmente a adquirir comida, sino a aumentar las ganancias de la cadena distribuidora donde se realiza la donación. Sin embargo, la recaudación del dinero donado permitiría comprar directamente a proveedores. Esto multiplicaría la eficacia de la donación, pues con el mismo montante se podrían adquirir muchos más productos al ahorrarse el margen del intermediario.

Lo que queda cuando extraemos el margen comercial tampoco se dedica totalmente a la compra de comida. Se ha de incluir el gasto de transporte hasta el punto de distribución. Este coste es variable en cada caso pero, de cualquier modo, significa más dinero que no va directamente a comprar alimentos. Un dinero empleado en un transporte totalmente

innecesario y que representa un derroche de las donaciones, pues todo lo donado en el *Gran Recapte* vuelve a ser centralizado y almacenado en un único punto en cada provincia desde donde vuelve a ser distribuido. A mediados de los noventa, *Second Harvest,* la mayor organización asistencial contra hambre en EEUU y que funciona con sistemas centralizados como el Banco de Alimentos®, destinaba más de cinco millones de dólares al año al transporte de alimentos.[5]

Viaje de ida y vuelta, a lo que hay que añadir trabajos de desempacar, colocar y volver a empacar. A todo ello se destinan recursos que parecen tener como único objetivo viabilizar un sistema de recogida que incremente las ventas de los supermercados.

Vemos, pues, que solo una parte del dinero donado se dedicada a comprar alimentos. ¿Al menos se hace un uso eficiente de él?

Por las características del Banco de Alimentos®, una estructura centralizada de distribución de grandes cantidades de comida, solo se recaudan alimentos duraderos. Es decir, fáciles de transportar y de almacenar por largas temporadas: pastas, galletas, arroces, leche

5- Kantor, L.S. et al. (1997) «Estimating and Addressing America's Food Losses» *Food Review* 20 (1).

preferentemente en polvo, verdura en potitos, fruta en almíbar o en zumo, pescado enlatado,...

Veremos más adelante que el Banco de Alimentos® maneja también frutas y verduras a través de subvenciones de la Unión Europea, como resultado de la necesidad de eliminar excedentes. Ahí relacionaremos las políticas del Banco de Alimentos® con la sobreproducción y el tema del desperdicio de alimentos. Pero en cualquier caso, que los excedentes fruto de la mala planificación coincidan con las necesidades nutricionales de consumidores pobres es muy difícil. Además, son donaciones centralizadas, y por tanto incapaces de adecuarse a las necesidades que se expresan de forma descentralizada y diversa. Es por ello que aunque en los porcentajes que se presentan en sus paginas web pueda parecer que los Bancos de Alimentos® alcanzan un cierto equilibrio entre los productos envasados y frescos, no es más que un «equilibrio virtual». Las habituales llamadas entre entidades receptoras de donaciones del Banco de Alimentos® para intentar colocar aquellos productos excedentes (sobre todo pastas y cereales elaborados) son un síntoma de las tensiones que genera la llegada de nuevas entregas que incluyen alimentos que ni se necesitan ni se han solicitado. Sin embargo, no se pueden rechazar, ya que se correría el riesgo de

perder una donación que incluye alimentos que sí se requieren.

El resultado es que en el Estado español, donde el empobrecimiento genera un problema de malnutrición por dietas con exceso de hidratos de carbono y escaso en productos frescos, el Banco de Alimentos® proporciona el tipo de alimentos que la dieta tiene en exceso, y no suministra los alimentos que harían falta para equilibrarla. En situaciones de desastres naturales o guerras, pueden ser útiles estructuras logísticas capaces de distribuir gran cantidad de calorías sin preocuparse mucho del equilibrio nutricional, pues busca incidir en una situación de extrema urgencia y de (se supone) corta duración. Nada que ver con lo que hoy se necesita para combatir el empobrecimiento alimentario en el Estado español.

Más allá del *Gran Recapte*

Pero la operación publicitaria (y el aumento de ventas de las grandes superficies y empresas agroalimentarias) de la campaña navideña de recogida de alimentos es una actividad aislada, que no obedece a la lógica de funcionamiento del Banco de Alimentos®. Según reza la web de FESBAL (http://www.bancodealimentos.es), los Bancos de Alimentos®:

> son organizaciones sin ánimo de lucro basadas en el voluntariado y el objetivo es recuperar excedentes alimentarios de nuestra sociedad y redistribuirlos entre las personas necesitadas, evitando cualquier desecho o mal uso.

Sin embargo, la mayor parte de lo que la FESBAL considera «excedentes alimentarios» son, en realidad, subvenciones públicas. La partida más importante que gestionan los Bancos de Alimentos® procede de la Unión Europea. Hasta hace poco, directamente del presupuesto de la Política Agraria Comunitaria (PAC). Pero actualmente estas subvenciones ya son cubiertas por partidas sociales previstas en el presupuesto de la Unión Europea para el periodo 2014-2020. Es decir, no se puede hablar solo de uso de excedentes alimentarios, sino de subvenciones de carácter asistencial para combatir la malnutrición.

Este fondo, que en 2012 fue de 81,11 millones de euros, se utiliza totalmente para comprar alimentos por parte del Fondo Español de Garanía Agraria (FEGA), dependiente del Ministerio de Agricultura español, en una subasta centralizada. Esta subasta se hace en base a los criterios característicos de los Bancos de Alimentos®: calorías baratas, fáciles de almacenar y transportar, y con largos plazos de conser-

vación en condiciones ambientales. Es decir: pastas, galletas... la subvenciones contra la malnutrición de la Unión Europea se destinan a adquirir productos industriales que, como hemos visto, son poco útiles para lograr la dieta equilibrada que se requiere para combatir la malnutrición.

¿Quiénes son capaces de ofrecer grandes cantidades de estos productos? Las multinacionales de la agroalimentación. Estas ayudas, así, sirven para ampliar los márgenes de beneficios de corporaciones como Nestlé, Heros, etc. Corporaciones que, además, expatrian sus ganancias, empobreciendo el país. A modo de ejemplo: Nestlé decidió, en 2013, trasladar su tesorería a Luxemburgo. Luxemburgo forma parte de la Unión Europea, pero es un microestado conocido por sus impuestos muy laxos con las grandes fortunas y las multinacionales.

No es, por tanto, dinero que refuerce el tejido productivo local. Se pierde la oportunidad de utilizar importantes partidas de subvenciones para la compra pública en fortalecer las economías locales, que generan y distribuyen más equitativamente la riqueza y el trabajo, dos elementos básicos para combatir la pobreza y las carencias alimentarias que conlleva. Esto se lograría si se destinara esos 81,11 millones de euros anuales a un sistema de compras públicas descentralizado y que tuviera como proveedores pequeños o mediados productores y distribuidores. Por otra parte, las estadísticas que el citado Fondo Español de Garantía Agraria presenta en su web oficial demuestran que este sistema de compra hipercentralizado ha de destinar 3,4 millones de euros de la subvención en transporte (casi un 7% de los 81,11 millones otorgados por la Unión Europea en 2012), y otros 2,5 millones en gestión y almacenaje.

La mayor parte de los productos que manejan los Bancos de Alimentos®, por tanto, no proceden de las donaciones de particulares, sino de los fondos FEGA que gestionan ayudas de la Unión Europea. La segunda son las organizaciones de productores de frutas y verduras. Veamos de dónde salen estas partidas.

La PAC permite que un tercio de los subsidios que otorga se destine a las denominadas «medidas de prevención y gestión de crisis». A través de estas medidas, la Unión Europea subvenciona la retirada de frutas y verduras que la propias organizaciones de productores consideran excedentes, y paga por ellas hasta el 100% de su costo (siempre que no excedan el 5% de lo facturado). Además, subvenciona también los gastos de manipulado, envasado y transporte.

Por tanto, la mayor parte de los alimentos que distribuyen los Bancos de Alimentos® provienen de fondos publicos. Pero más allá de lo que se haga con el alimento adquirido, son fondos públicos que se destinan a comprar a grandes productores y a la agroindustria... A quienes, como hemos visto, son agentes que defienden el modelo agrario que genera desperdicio alimentario.

Se puede argumentar que el Banco de Alimentos® no es responsables de las prácticas de las empresas y de las políticas públicas que generan o facilitan el desperdicio de alimentos. Pero con su actividad dan por buenas tales prácticas y políticas. Más aún: las legitiman. Esto es así hasta el punto de reclamar desgravaciones fiscales a las empresas que desperdician alimentos solo por cederles ese alimentos que han desperdiciado. Tal vez sería más eficiente penalizar el desperdicio hasta reducirlo a niveles técnicamente inevitables, pero la propuesta del Banco de Alimentos® es, sin embargo, premiarlo con exenciones tributarias.

La política del Banco de Alimentos® puede parecer una eficaz estrategia dirigida a obtener calorías baratas para redistribuir entre sus usuarios. Pero cuando lo relacionamos con sus propuestas de desgravaciones fiscales, con la gran operación de venta de las grandes superficies (el *Gran Recapte*) o con su

política de destinar subvenciones asistenciales para adquirir alimentos a la agroindustria, esa política parece más una sutil estrategia de marketing.

Las dudas se multiplican si se analiza quienes dirigen el Banco de Alimentos®. En el caso de Catalunya, en 2013, el presidente de su patronato (recordemos que el Banco de Alimentos® es una fundación) era Antoni Sansalvadó i Tribó, antiguo directivo de logística y accionista de la empresa Áreas y Serunión. Esta empresa es una filial de la multinacional Elior, líder en el sector de la restauración colectiva, que suministra comidas a 2.800 centros (comedores escolares, hospitales, etc.) y factura diariamente 450.000 comidas. Serunión también tenía en el Patronato, como vocal, a su presidente y director general Antoni Llorens i Tubau. Nestlé está representada a través de Eduard Arruga i Valeri, directivo de Cereal Partners España, filial del grupo Nestlé. El vocal Alfons Carnero i Suñol representa, entre otros, a Ebro Agrícolas. Los vocales Javier Riera-Marsá y Lluis Carulla i Font garantizan respectivamente la presencia de las sagas familiares Riera-Marsá y Gallina Blanca, determinantes en el clúster agroalimentario catalán. Y tampoco falta la organización propia de la gran patronal, representada por José María Bonmatí Pérez, director general de la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores

(AECOC). Los patronatos de los distintos Bancos de Alimentos® tienen una nutrida representación de altos cargos del sector agroindustrial.

IV
Epílogo.
Otras propuestas, otras soluciones

Propuestas contra el desperdicio de alimentos

Los movimientos sociales que defienden la Soberanía Alimentaria han analizado poco el fenómeno del desperdicio de alimentos. Cuando el tema surge, manifiestan su relación con el modelo agroindustrial dominante, pero sin profundizar en tal relación. No obstante, su defensa del modelo campesino les ha llevado a abordar el tema de la sobreproducción, si bien no por el desperdicio que comporta, sí desde el análisis de la inestabilidad de precios y de los efectos que tal sobreproducción tiene sobre los pequeños agricultores. Aunque sus propuestas están pensadas con esos objetivos, no lo pueden hacer sin considerar la regulacion de excedentes y combatir el modelo productivista y la desregulación que lo generan.

Un ejemplo es la crítica que la Plataforma Europea para la Soberanía Alimentaria hizo a mediados de la década pasada a la propuesta de la Comisión Europea para restructurar el sector azucarero. La Comisión

apoyaba la disminución del precio del azúcar y de la remolacha para hacerlos competitivos respecto a los precios mundiales a través de compensaciones económicas. La Plataforma aseguraba que esa medida podía tener efectos económicos y sociales en Europa y en terceros países, y proponían una regulación coherente dirigida a establecer un techo a la producción europea que no excediera los límites del consumo interno y un control de las importaciones. En otras palabras, un mercado regulado para las necesidades reales de consumo que impidiera la sobreproducción para no hundir los mercados, y que, colateralmente, contribuiría a la lucha contra el desperdicio de alimentos. Junto a alternativas para protegerse de los mercados globales desregulados y la relocalización de excedentes a bajo precio (*dumping*), la Coordinadora Europea de La Vía Campesina reclamaba una regulación de los mercados locales mediante cuotas de producción, precios garantizados y otras medidas de control, tanto de la sobreproducción como de coyunturas de escasez, garantizando un trabajo digno a los pequeños campesinos.[1]

1. Coordinadora Europea de La Vía Campesina (2011) *Propuestas PAC 2014-2020: Posición de la Coordinadora Europea Vía Campesina* (8 de diciembre de 2011). Disponible en http://www.eurovia.org/spip.php?article531&lang=fr.

Propuestas prácticas desde el consumo

Pero donde los espacios construidos desde el consumo crítico han sido más eficaces a la hora de enfrentar el desperdicio de alimentos es en el terreno de sus prácticas. Prácticas que incluyen la sobriedad en la utilización de recursos, el respeto a los ciclos agrarios, y la revaloración del modelo campesino de producción.

Por ejemplo, en las ciudades han surgido pequeños establecimientos minoristas de alimentación que ofrecen productos campesinos, y en los que la proximidad (kilómetro 0) y la producción ecológica y sostenible son su valor añadido. También se multiplican las tiendas que asumen los principios del movimiento *Slow Food*, y que ponen a la venta productos artesanales de alimentación (quesos, vinos y licores, embutidos, etc.) elaborados por pequeños campesinos y productores rurales. Estos pequeños comercios recuperan el papel de las tradicionales tiendas de alimentación de barrio, establecimientos en vías de extinción por las estrategias de expansión de las grandes superficies. Este tipo de tiendas son más eficientes a la hora de combatir el desperdidio de alimentos por varias razones. Por un lado, porque tienen el tamaño adecuado para administrar los volúmenes (pequeños) y la diversidad productiva

(elevada) que caracteriza el modelo campesino. Por otro, porque la política de distribución de proximidad reduce, como ya vimos, el desperdicio. Finalmente, porque ese mismo tamaño les permite gestionar con agilidad y eficacia sus *stocks*, de modo que reducen el volumen de productos próximos a la caducidad ofrecidos en los aparadores.

Los grupos y cooperativas de consumo ecológico se han desarrollado con rapidez en todo el mundo. Estas entidades adquieren los productos que consumen a campesinos locales con los que establecen acuerdos a largo plazo. Son propuestas que surgen como resultado de dos dinámicas: por un lado, un creciente número de ciudadanos preocupados por la calidad y salubridad de los alimentos y la sostenibilidad medioambiental de su proceso de producción; por otro, el surgimiento de nuevas formas de participación democrática como respuesta a la globalización. En parte, la solución de la cooperativa o grupo de consumo aparece como una estrategia para sustituir la desaparición de esas tiendas de barrio que obliga al ciudadano a proveerse en las grandes superficies. Como ellas, reducen el desperdicio alimentario al gestionar las demandas concretas de cada familia, demandas que se transfieren al productor con suficiente antelación como para gestionar con eficacia su almacén y su cosecha.

En la misma línea, se están también multiplicando los mercados campesinos en determinados barrios urbanos. Con carácter regular, en estos mercados los campesinos y productores artesanales ofrecen directamente sus productos a los consumidores. En 2009, en las provincias de Imbabura y Carchi (Norte de Ecuador), distintas organizaciones campesinas de segundo y tercer grado empezaron a gestionar una red de mercados bajo la denominación de «ferias solidarias». En 2010, funcionaban cinco «ferias», de periodicidad semanal, en las que participaban casi 600 productores campesinos.[2] Desde el 2009 funciona en Zaragoza la Muestra Agroecológica, un mercado campesino organizado por los mismos productores a través del sindicato UAGA-COAG. De carácter mensual en sus inicios, la Muestra actualmente funciona semanalmente por su buena recepción, y se ha convertido en un referente a nivel estatal. En la misma línea, en poblaciones de las comarcas de Barcelona, y en la misma ciudad de Barcelona, se multiplican pequeños mercados periódicos donde

2. Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (2011) *Las ferias solidarias: Una alternativa para los pequeños productores locales y para un consumo sano y solidrio en nuestros territorios.* Contúfar, FENOCIC, Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras, Chijallta Fici.

agricultores cercanos venden directamente sus productos al consumidor final.

En este tipo de transacción, el nivel de desperdicio de alimentos es ínfimo, pues el campesino puede ajustar la producción a los volúmenes que destinará a la venta. A diferencia de lo que sucede en la distribución a través de las grandes superficies, donde, como ya vimos, el productor se ve en la tesitura de producir en exceso ante el temor de incumplir con los volúmenes acordados o para cubrir la pérdida por mermas establecidas por los controles de calidad del distribuidor. Los productos son de proximidad, por lo que las pérdidas por transporte también son mínimas. Además, la valoración que el consumidor tiene del alimento ecológico asegura que tendrá más celo a la hora de dejarlo echar a perder que si se trata de un producto estandarizado adquirido en una gran superficie.

Finalmente, hay que hablar del freeganismo, movimiento surgido en Europa en la década de 1990 que reclama la recuperación del alimento depositado en la basura. El freeganismo es una versión urbana de los espigadores rurales que recogían los granos y frutos que se habían perdido o desechado en la cosecha, pero a lo que se suma un discurso político. No se trata de una actividad que surja de la marginalidad y

la pobreza. Es un movimiento social anticonsumista y ecológico que lucha contra el desperdicio de alimentos y denuncia el modelo agroalimentario que lo produce. Y en la práctica, dada su expansión, está recuperando grandes volúmenes de alimentos desechados, además de presionar a las grandes superficies minoristas para reducir los alimentos que lanzan a los contenedores.

Propuestas prácticas desde la producción

En los últimos años también se está viviendo un proceso de recampesinización: una recuperación del modelo de producción campesino, tanto por parte de un campesinado tradicional, que huye del elevado costo que le supone mantener su relación con el mercado convencional, como por parte de los denominados «neorurales», contingentes de origen urbano que emigran de las ciudades y se establece en zonas rurales. La Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi - UNORCAC es una organización de segundo grado conformada por las comunidades campesinas del cantón Cotacachi (Imbabura, Eucador), y que asume la Soberanía Alimentaria como principio rector de su trabajo. Después de años de modernización agraria en base a los principios de la Revolución Verde, la UNORCAC fomenta entre sus asociados la

recuperación de formas tradicionales de producción y de estrategias agroecológicas, así como la comercialización de sus productos en circuitos alternativos y de proximidad. A mediados de la primera década del siglo, se abrió una Escuela de Pastores en los Picos de Europa (Asturias), cuyo objetivo es recuperar este oficio en vías de extinción: desde mediados del siglo pasado se pasó de un millar de pastores en la zona a menos de diez. Tal como reza la web de la propia Escuela, el resultado de este proceso fue:

> La alteración del sistema tradicional de aprovechamiento. La pérdida de valor y de atractivo social de la actividad tradicional. La ausencia de incorporación de jóvenes al sistema tradicional de pastoreo. El abandono de las majadas y la pérdida de la cultura tradicional ligada a los pastores. El cambio del paisaje asociado al aumento de ganado vacuno. La merma de la calidad del queso.[3]

Sin embargo, hay una demanda de pastores a la vez que crece un mercado que reclama carne y derivados lácteos de calidad. La Escuela pretende ser, por tanto, una estrategia de revalorización del oficio del pastor para posibilitar el relevo generacional. Jóvenes, mayoritariamente de procedencia urbana, ocupan las «aulas» al aire libre de la Escuela, y después se incorporan como pastores. Escuelas de Pastores hay, actualmente, en toda Europa, con los mismos objetivos.

Estos procesos de recampesinización permiten, en unos casos, rescatar un modelo de producción que, como hemos visto, no genera tanto desperdicio de alimentos elaborados ni de nutrientes. Y en otros, la recuperación de agrosistemas, y de sus recursos productivos, que se habían perdido (desperdiciado) o estaban en vías de perderse. Además, el modelo campesino impulsa el autoabastecimiento, ya que el agricultor puede reducir la dependencia externa de alimentos gracias a la diversificación de su producción. El autoabastecimiento reduce el desperdicio a prácticamente cero al acercarse al acomplamiento perfecto entre producción y consumo final.

Este acercamiento máximo entre producción y consumo final también se está dando en las zonas urbanas a través de los movimientos de huertos urbanos y de microcultivos. Los primeros recuperan suelo urbano marginal, generalmente de escasa extensión, en la ciudad o en zonas periurbanas para la producción

3. Web de la Escuela de Pastores. Disponible en: http://escueladepastores.es/?page_id=29.

agraria. Los microcultivos aprovechan espacios en la vivienda urbana (balcones, terrazas, patios) que en algunos casos llegan a ser ínfimos. En Cuba, la caida del bloque soviético obligó a un cambio en las políticas agrarias: de la promoción de una agricultura convencional y de monocultivo encaminada a la exportación de unos pocos productos (azúcar, café, tabaco) y la importación de alimentos e insumos agroindustriales (herbicidas, insecticidas, maquinaria pesada), a otra basada en principios agroecológicos y diversificada dirigida a cubrir las necesidades nutricionales de la población. Las ciudades cubanas, relativamente poco densas y con amplios solares libres, ofrecían la posibilidad de desarrollar una agricultura urbana que además de hacer uso de recursos locales (suelo y desechos orgánicos urbanos), permitía reducir los costes de transporte. En 1995, a los pocos años de iniciarse el llamado Periodo Especial, ya existían 1.613 organopónicos (pequeñas fincas en solares urbanos) y 26.604 huertos comunitarios en zonas peri-urbanas, que contribuían significativamente a la seguridad alimentaria del país.[4]

4. Funes Monzote, F. (2011) «Transición hacia la agricultura sostenible en Cuba», en Gascón, J.; Montagut, X; eds *Estado, movimientos sociales y soberanía alimentaria en América Latina: ¿Hacia un cambio de paradigma agrario?* (pp. 99-133). Quito: FLACSO.

Igual que sucede con el autoabastecimiento campesino, los huertos urbanos y los microcultivos convierten al consumidor en productor, lo que reduce el circuito agroalimentario a su mínima expresión. Ello posibilita, al menos en la teoría, un ajuste perfecto entre alimento cosechado y alimento consumido. Además, favorecen la reutilización directa de desechos orgánicos en forma de compost; es decir, reincorporan con eficacia los nutrientes en el ciclo productivo.

Propuestas contra la pobreza alimentaria

La Soberania Alimentaria también ha construido propuestas prácticas frente a la pobreza alimentaria. Un ejemplo se puede encontrar en la declaración *Derecho a la alimentación y derecho a tener un nivel de vida adecuado* de la Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya, de junio del 2005.

Derecho a la alimentación y derecho a tener un nivel de vida adecuado

Las organizaciones ciudadanas, colectivos y movimientos sociales debemos exigir a las instituciones públicas que lleven a cabo el desarrollo legislativo del derecho a la alimentación, tal como les corresponde de acuerdo

con las obligaciones internacionales asumidas a todos los niveles del Estado. Asimismo, debemos exigir que dicho desarrollo legislativo no quede en papel mojado, sino que vaya acompañado por el desarrollo de políticas encaminadas a hacer efectivo el derecho a la alimentación de todas las personas teniendo en cuenta la interdependencia entre los derechos y su indivisibilidad. La única manera de garantizar el derecho a la alimentación es garantizar a todas las personas su derecho a tener un nivel de vida adecuado. Hacer efectivo este derecho posibilitaría que todos pudieran disfrutar de sus derechos de forma digna y autónoma.

[...]

El modelo económico-productivo dominante genera cada vez más pobreza y desigualdad, y es manifiestamente insostenible. Por tanto, ha de ser prioritario transformar este modelo e impulsar estrategias de desarrollo local que respondan al objetivo de generar y redistribuir riqueza a nivel local de forma sostenible. En este ámbito, y desde la perspectiva de la Soberanía Alimentaria, la medida estrella debería ser la Dinamización Local Agroecológica, una estrategia innovadora de desarrollo local que pretende reactivar la actividad agraria y transformar los sistemas alimentarios locales en base a las propuestas de la Agroecología y los principios de sostenibilidad, radicalidad democrática y justicia ecosocial.

[...]

Dada la situación de emergencia social que vive el país y los efectos contraproducentes que tienen la

mayoría de medidas orientadas a paliar la pobreza alimentaria, es necesario y urgente transformar el modelo dominante de ayuda alimentaria. A continuación, se proponen medidas en esta dirección relacionadas con dos ámbitos de actuación diferentes.

1. Becas comedor y compra pública

Entre los problemas de malnutrición que sufre la población catalana, especialmente doloroso es el que afecta a los y las menores de 16 años. Una de las principales prioridades debe ser acabar con la malnutrición y la subnutrición en la infancia y la adolescencia. Como parte de la garantía de una educación universal hasta los 16 años se debería garantizar el derecho a disfrutar de una alimentación suficiente y adecuada.

La falta de becas comedor se está convirtiendo en crónica por el aumento de la pobreza infantil en los últimos años y el reducido presupuesto que dedica el Departament d'Ensenyament (Generalitat de Catalunya). Aumentar en 185.636 las actuales 69.000 becas, garantizar el 100% de la comida, recuperar las becas comedor en secundaria y definir mecanismos para poder otorgar becas a lo largo de todo el curso son solicitudes planteadas por la FAPAC que nosotros apoyamos.

[...]

El gasto público para la compra de alimentos para responder a las situaciones de emergencia alimentaria representa un volumen de dinero público elevado y, por

tanto, tiene un importante impacto económico. Desde la perspectiva de la Soberanía Alimentaria la compra pública de alimentos debería ser realizada mediante Sistemas de Pago Condicionados al cumplimiento de determinados criterios nutricionales, socioeconómicos y ambientales, orientados a:

- acabar con la malnutrición y la subnutrición fomentando una alimentación adecuada y de calidad basada en productos frescos, de temporada, de proximidad, ecológicos y culturalmente adecuados;
- fortalecer los comercios tradicionales, y en general las pequeñas y medianas empresas agroalimentarias vinculadas a la Economía Social y Solidaria;
- apoyar los métodos justos y sostenibles de producción, distribución y comercialización de productos agroalimentarios propios de la Agroecología.

En el ámbito educativo, los Sistemas de Pago Condicionados deberían ir acompañados de un trabajo y unos medios orientados a promover la transición de la alimentación escolar a la creación de Comedores Escolares Ecológicos, y de una propuesta pedagógica coherente con esta opción.

En el ámbito de la protección social, aplicar los Sistemas de Pago Condicionados supondría promover

la distribución de lotes de alimentos agroecológicos, comedores sociales agroecológicos y prestaciones económicas para la compra de productos agroecológicos. En última instancia, significaría fomentar que las personas empobrecidas tengan acceso a una alimentación adecuada desde el punto de vista nutricional, socioeconómico y ambiental.

2. Medidas paliativas

Para acabar con las situaciones de empobrecimiento en lugar de cronificarlas, las acciones de ayuda alimentaria no pueden limitarse a satisfacer las necesidades alimenticias. Deben promover que las personas obtengan control y poder sobre sus vidas para que sean las protagonistas de la construcción de las soluciones a sus propios problemas. Dicho de otro modo, deben fomentar la autonomía y el empoderamiento.

La prestación de medidas paliativas debe enmarcarse en proyectos que fomenten el empoderamiento haciendo que su buena marcha dependa de la implicación y la corresponsabilidad de las personas participantes; basándose en el funcionamiento horizontal; y concretándose en propuestas de intervención a medio plazo orientadas a fomentar la promoción de las personas, el desarrollo de sus habilidades sociales y el fortalecimiento de sus vínculos sociales.

En este ámbito, y desde la perspectiva de la Soberanía Alimentaria, la medida estrella debería ser la

promoción de huertos sociales y comunitarios. En este tipo de iniciativas, el empoderamiento de las personas participantes se promueve, por un lado, posibilitando que cultiven parcelas de huerta para autoabastecerse parcialmente de verduras; y, por otra parte, promoviendo que trabajen en grupo, participen activamente en la gestión y el desarrollo de los proyectos, y se vinculen a la comunidad local donde se emplaza la iniciativa. Esta doble estrategia incentiva que las personas empobrecidas mejoren su dieta, su condición física y anímica, sus habilidades sociales y su autoestima, aumente su autonomía, aprendan a autorganizarse, y se autoabastezcan de parte de sus alimentos.

En el ámbito periurbano y el medio rural hay, actualmente, miles de hectáreas de tierra agraria abandonada o infrautilizada. En este contexto, la proliferación que actualmente están experimentando las iniciativas de Agricultura Social constituye una muy buena oportunidad para revertir la degradación de los agroecosistemas que tiene lugar cuando la tierra agraria se abandona, y para recuperar la doble vocación productiva y social que tiene la tierra agraria. Pero para que las personas empobrecidas y la ciudadanía en general pueda autoabastecerse parcialmente de alimentos, idealmente a través de huertos sociales o comunitarios, se necesitan políticas y programas que faciliten tanto el acceso a la tierra como su gestión colectiva o comunitaria. Y requieren también programas de formación y acompañamiento.

Los cursos y talleres de formación deben ir orientados sobre todo a que las personas adquieran herramientas para vivir dignamente por ellas mismas, y no a que compitan por trabajos precarios remunerados con sueldos de miseria. Actualmente se dedican gran cantidad de fondos a preparar a las personas en riesgo de exclusión por unos puestos de trabajo a los que la mayoría no tendrán acceso, y los que tengan será en unas condiciones de precariedad que, en muchos casos, no significarán salir de la situación de empobrecimiento. Por ello hay que reivindicar que una parte de estos fondos se destinen a formas de empleo hasta ahora inexplorados como la agroecología, y sobre todo, a promover que la gente pueda autosatisfacer parte de sus necesidades más allá del trabajo remunerado.

[...]

También hay que tener presente que las necesidades alimenticias son concretas para cada persona y momento. Es por ello que la forma de responder adecuándose a esta realidad debe ser descentralizada y lo más a pie de calle posible. Los servicios sociales municipales, si se les dota con medios suficientes, son las herramientas ideales para hacer este trabajo. Estas acciones descentralizadas y próximas a las necesidades de la población local es la más adecuada para alcanzar la máxima eficacia y eficiencia.

Conclusión

Hemos visto, por un lado, que el volumen acumulado de alimentos desperdiciados es directamente proporcional al predominio del modelo agroindustrial. Por otro, que los mercados globales de alimentos, impulsados por este mismo modelo, también son los causantes de la mayor parte de los problemas estructurales de desnutrición y hambre. Finalmente, que enfrentar el hambre con las sobras no es eficaz ni para luchar contra la pobreza alimentaria, ni para reducir el desperdicio.

El discurso dominante oculta que el modelo agroalimentario juega un papel esencial en el problema, y que esas instituciones públicas, la agroindustria y los grandes distribuidores de alimentos son sus principales agentes. No solo oculta esta responsabilidad: ese discurso justifica mantener unas subvenciones que disparan una carrera competitiva que lleva a la sobreproducción y al desperdicio de alimentos y recursos, pero que beneficia a grandes corporaciones, cadenas

de supermercados y latifundistas en detrimento del pequeño campesino. Para ello, el discurso sitúa las soluciones en el terreno de los consumidores, a los que acusa de no saber consumir adecuadamente.

El Banco de Alimentos®, que se ofrece como solución para aprovechar los alimentos desperdiciados y sobreproducidos, participa en esta política encubridora. Es una pieza más del discurso dominante. Pero aún hay más: su actividad genera beneficios a la agroindustria. Por una parte, las políticas públicas asistenciales permiten que este sector encuentre mercado para sus excedentes al convertirse en proveedores de los Bancos de Alimentos®. De esta manera, en lugar de evitar excedentes, las políticas públicas las subvencionan bajo la justificación, errónea, de que son útiles. Por otra parte, el Banco promueve donaciones de alimentos que han de ser previamente adquiridos en cadenas de supermercados, que aumentan así sus ventas además de obtener una campaña de «marketing con causa».

En un contexto de crisis, con sectores de la población padeciendo pobreza alimentaria y malnutrición, las medidas palitivas son imprescindibles. Pero además de que no tendrían que ser la estrategia principal de la política pública, esas medidas pueden tener consecuencias contraproducentes dependiendo

de como se planteen. Lo hemos visto en la práctica de los Bancos de Alimentos®: reproducen lógicas asitencialistas que favorecen el desempoderamiento, la pérdida de autonomía personal y la estigmatización de sus «usuarios», además de cronificar el empobrecimiento y la exclusión social. Actúan ineficazmente al combatir la malnutrición: las prácticas paliativas requieren colocar alimentos adecuados en el lugar preciso, y no mecanismos logísticos hipercentralizados establecidos en función a criterios ajenos a las necesidades alimentarias.

El Banco de Alimentos® encaja, así, con una visión de la gestión de la pobreza alimentaria funcional para los intereses de las grandes corporaciones agroalimentarias. No es de extrañar que los órganos de gestión de los Bancos de Alimentos® estén copados por directivos y personas cercanas a dichas empresas.

Si el origen del desperdicio de alimentos y de la pobreza alimentaria es el modelo, la solución pasa por enfrentarlo. Cualquier propuesta que quiera establecer una entente con los agentes que lo impulsan y son sus principales beneficiarios, como hace el Banco de Alimentos®, aparece desde esta perspectiva como una opción irreal. O peor aún, como una estrategia que difumina la responsabilidad del sector agroindustrial. Toma la forma, así, de lo que se suele

denominar *greenwashing*: políticas de marketing dirigidas a mejorar la imagen corporativa y legitimar la política empresarial ocultando las consecuencias sociales, culturales, económicas o ecológicamente perniciosas de su actividad.

Pero hay alternativas. La crisis ha impulsado una sociedad sensible a los problemas de sus conciudadanos y con deseos de actuar frente a la pobreza alimentaria y el desperdicio de alimentos. Miles de activistas, desprovistos de intereses mercantiles, buscan formas eficientes de combatir las causas del empobrecimiento en general y de la malnutrición en particular. Empezando por la reclamación de los derechos generales que enfrentan el empobrecimiento: el derecho a la vivienda y el derecho a una renta mínima garantizada. Y continuando por aquellas luchas que incluyen la reclamación del derecho a la alimentación: una alimentación digna y de calidad en la escuela pública mediante adecuadas becas comedor, y una alimentación gratuita y de calidad en el sistema sanitario, en la atención a la tercera edad y a las personas con dependencias importantes. Por otra parte, cada vez hay mayor sensibilidad a los efectos sobre la naturaleza del exceso de consumo y del desperdicio de alimentos y nutrientes.

Al mismo tiempo que se reivindican estos derechos, se están desarrollando en los barrios y pueblos

iniciativas que, con la participación de los propios afectados, buscan respuestas inmediatas que faciliten soluciones duraderas. Soluciones que no diferencian entre activistas y usuarios, y que proporcionan alimentos y medios para conseguirlos con el propio trabajo de los afectados, como los huertos o la distribución de alimentos reivindicativas y autogestionadas.

Bibliografía comentada

Capítulo I

Como se ha explicado, la concepción que presentaba el desarrollo agrario como un proceso por fases en el que el modelo de producción campesino representaba un estadio pretérito, tendiente a la desaparición por el advenimiento de una agricultura industrial más eficiente y eficaz, entró en crisis en los años setenta. En la revalorización del papel del campesino jugaron un papel destacado trabajos como los de G. Leach *Energy and Food Production* (Guildford, IPC Science and Technology Press. 1976), o D. Pimentel y M.H. Pimentel *Food, Energy and Society* (Londres, CRC. 1979. 3ª ed.), que comparaban la eficiencia energética de los diferentes modelos agrarios. *The Journal of Peasants Studies*, revista académica de referencia en el ámbito de los estudios rurales surgida en 1973, ha sido un agente importante en este cambio de perspectiva y ha marcado los debates que se han generado.

Esta línea de pensamiento ha ido profundizándose posteriormente a través de numerosos autores. Entre otros textos podemos señalar *Peasants Economics' Farm Households and Agrarian Development*, de F. Ellis (Cambridge, Cambridge University Press. 1988), *Smallholders, Householders: Farm Families and the Ecology of Intensive, Sustainable Agriculture*, de R. Netting (Stanford, Stanford University Press. 1993), *De la economía ecológica al ecologismo popular*, de J. Martínez Alier (Barcelona, Icaria. 1994), *Agroecology: The science of sustainable agriculture*, de M.A. Altieri (Boulder, Westview Press. 1995), *Alimentos globalizados*, de X. Montagut y F. Doglioti (Barcelona, Icaria. 2006) o *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, de V.M. Toledo y N. Barrera-Bassols (Barcelona, Icaria. 2008).

E. Sevilla Guzmán ha estudiado este cambio de paradigma en *De la sociología rural a la agroecología* (Barcelona, Icaria. 2006) y en *Sobre los orígenes de la agroecología en el pensamiento marxista y libertario* (La Paz, AGRUCO & Plural & CDE & NCCR. 2011).

La diversidad de modelos y de estrategias adaptativas de pequeños y medianos agricultores fue bien analizada por B. Kervin en *La economía campesina en el Perú: Teoría y políticas* (Cusco, CERA Bartolomé de Las Casas. 1988), y por T. Shanin en *Defining Peasants*:

Essays concerning rural societies, expolary economies, and learning from them in the contemporary world (Oxford, Basil Blackwell, 1990). Y más recientemente por J.D. van der Ploeg en *The New Peasantries: Struggles for autonomy and sustainability in an era of empire and globalization* (Londres, Earthscan. 2008. Edición en castellano en 2010: *Nuevos Campesinos*. Barcelona: Icaria), y por A.H. Akram-Lodhi y C. Kay en «Surveying the agrarian question» (*Journal of Peasant Studies* 37, 1&2. 2010).

Capítulo II

Los desarrollos disciplinarios que consideran el modelo campesino como una forma específica de manejo y explotación de los agrosistemas parecen haberse desinteresado por el tema del desperdicio de alimentos. Solo hay que revisar sus publicaciones académicas más significativas como *The Journal of Peasant Studies, Journal of Rural Studies, Journal of Political Ecology, Journal of Agrarian Change, Mundo Agrario, Sociologia Ruralis, Agroecology and Sustainable Food Systems*, etc. El concepto «desperdicio de alimentos» o «food waste» no aparece en las palabras clave de los artículos publicados. Posiblemente, el primer acercamiento a este fenómeno utilizando las herramientas

que ofrece la ecología política y la agroecología es el recientemente publicado *Alimentos desperdiciados,* de X. Montagut y J. Gascón (Barcelona & Quito, Icaria & IAEN. 2014).

No obstante, hay que decir que la defensa del modelo campesino ha llevado a estas corrientes disciplinarias a abordar el tema de la sobreproducción, aunque desde el análisis de la inestabilidad de precios y de los efectos que tal sobreproducción tiene sobre los pequeños agricultores, y no sobre el desperdicio que comporta. Aunque sus propuestas están pensadas con esos objetivos, no lo pueden hacer sin considerar la regulación de excedentes y sin criticar el modelo productivista. En este sentido, un libro de referencia es el de F.M. Lappé y J. Collins *World Hunger: Twelve Myths* (Nueva York, Grove Press, 1986), que posteriormente ha tenido reediciones ampliadas con la participación P. Rosset (edición en castellano en 2005: *Doce mitos sobre el hambre.* Barcelona, Icaria). El tema también es tratado en diversos artículos del libro compilado por E. Holt-Giménez *Food Movements Unite! Strategies to transform our food systems* (Oakland, Food First Books, 2011. Edición en castellano en 2013: *Movimientos alimentarios unidos.* Barcelona, Icaria). Un compilatorio que analiza el control de la cadena agroalimentaria por parte de las

grandes distribuidoras minoristas es *Supermercados, no gracias. Grandes cadenas de distribución: Impactos y alternativas,* de X. Montagut y E. Vivas (Barcelona, Icaria. 2007).

Desde lo que hemos definido como «visiones reducionistas» (aquellas que no consideran la diferente implicación que en el fenómeno tienen los distintos modelos agrarios), el tema del desperdicio alimentario lleva unos años generando literatura. La FAO, sin duda, es el principial referente, por la legitimidad que le otorga formar parte de la estructura de Naciones Unidas. El informe *Global food losses and food waste,* elaborado por J. Gustavsson, C. Cederberg y U. Sonesson para esta agencia (Roma, FAO. 2011), es el documento más difundido. Más reciente es *Food wastage footprints: Impacts on natural resources* (Roma: FAO. 2013).

Las investigaciones de carácter científico dirigidas a reducir o a hacer uso alternativo de los alimentos desperdiciados se multiplican en revistas técnico-académicas. Este tipo de literatura no ahonda en las causas del desperdicio de alimentos. Ofrece soluciones que no inciden en la raíz del problema, sino que buscan enmascarar sus efectos. Se centra en cómo gestionar o aprovechar los residuos pero sin discernir por qué se producen. En ocasiones, incluso llegan

a ver el residuo orgánico como la solución de otros problemas, como por ejemplo cuando se le da valor como materia prima energética ante el previsible fin de la era del petróleo.

Finalmente, hay que destacar el libro *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, de T. Stuart (London, Penguin. 2009. Edición en castellano en 2011: *Despilfarro: el escándalo global de la comida*. Madrid: Alianza), un auténtico best-seller a nivel mundial. Entre sus aciertos está haber difundido el problema del desperdicio de alimentos, y describir adecuadamente la responsabilidad de los grandes distribuidores y de las políticas públicas. No obstante, no lo relaciona con los diferentes modelos agroalimentarios, por lo que las causas del problema parecen ser solo la mala logística empresarial, su codicia, y la falta de voluntad política.

Capítulo III

El Banco de Alimentos no ha generado aún análisis de carácter académico, y solo recientemente se está abriendo el debate social.

Sobre las consencuencias de las políticas públicas europeas destinadas a subsidiar la agricultura industrial, en cambio, si hay una literatura de carácter crítico que surge tanto de sectores académicos como de organizaciones sociales. Entre ellos podemos destacar *Cuidar la T(t)ierra: Políticas agrarias y alimentarias sostenibles para entrar en el siglo XXI*, de J. Riechmann y J. Sempere (Barcelona, Icaria. 2003), *Globalising Hunger: Food Security and the EU's Common Agricultural Policy (CAP)*, de T. Fritz (Bertlin, TNI et al. 2011. Edición en castellano en 2012: *Globalizar el hambre*. Madrid: ACSUR et al.), o el ya citado *Alimentos globalizados*. La visión de los movimientos sociales campesinos quedó reflejado en el libro-entrevista *Le monde n'est pas une marchandise*, de los líderes de la Confédération Paysanne J. Bové y F. Dufour (París, La Découverte. 2000. Edición en castellano en 2001: *El mundo no es una mercancía*. Barcelona, Icaria), que se convirtió en un texto referente de La Vía Campesina.

Capítulo IV

La recampesinización es tratada en el compilatorio ya comentado de Holt-Giménez. Pero un texto de referencia sobre este tema es el libro también citado de J.D. van der Ploeg *The New Peasantries*. Sobre neoruralidad, a destacar el de P. Boyle y K. Halfacree, *Migration into rural areas: Theories and issues*

(Oxfordshire, CABI, 1998), y el artículo de E. Sevilla Guzmán y J. Martínez Alier «New rural social movements and acroecology», en el *The Handbook of Rural Studies* (Londres, SAGE, 2006).

El citado libro de Lappé, Collins y Rosset analiza el hambre y la pobreza alimentaria desde una perspectiva crítica con las visiones asistencialistas y desarrollistas. En la misma línea, en los últimos años han tenido difusión excelentes trabajos como *Stuffed and Starved: Markets, Power and the Hidden Battle for the World's Food System*, de R. Patel (Londres, Portobello. 2007. Edición en castellano en 2008: *Obesos y famélicos*. Barcelona, Los libros del lince) y *Food Rebellions: Crisis and the Hunger for Justice*, del mismo autor en coautoría con E. Holt-Giménez (Oakland, FoodFirst. 2009. Edición en castellano en 2010: *Rebeliones alimentarias*. Madrid, El Viejo Topo), o *The Republic of Hunger and Other Essays*, de U. Patnaik (Londres, Merlin Press. 2008).

Un libro que ha tenido un éxito considerable ha sido *La faim dans le monde expliquée à mon fils*, de J. Ziegler (París, Seuil. 1999. Edición en castellano en 2000: *El hambre en el mundo explicada a mi hijo*. Barcelona, Muchnik). Si bien se trata de un texto de difusión, su aparente sencillez no le impide analizar adecuadamente las causas del fenómeno. En el Estado Español, un acercamiento crítico al modelo de desarrollo como estrategia para combatir el hambre lo encontramos en el libro editado por V. Bretón *Saturno devora a sus hijos: Miradas críticas sobre el desarrollo y sus promesas* (Barcelona, Icaria. 2010).

Sobre las propuestas prácticas en el ámbito del consumo, véase *Del campo al plato*, de X. Montagut y E. Vivas (Barcelona, Icaria. 2009), *Som el que consumim?: Escenaris i tendències en el consum de productes ecològics*, compilado por S. Morales Pérez (Barcelona, UOC. 2011), y *Stop a la malnutrición: Alternativas desde la Soberanía Alimentaria*, de X. Montagut (Barcelona, Icaria. En prensa). La consideración del consumo como una actividad política está bien analizada en *Mejor con menos: Necesidades, expansión consumista y crisis ecológica*, de J. Sempere (Barcelona, Crítica. 2009).

SIIS
...-Careaga
Gener... 10
Apartado ... kutxa
20003 Donostia-San Sebastián

Los autores

Xavier Montagut es un economista y docente especializado en comercio internacional, consumo responsable y comercio justo, temas a los que se acerca desde una visión crítica. Entre sus libros se puede destacar *Alimentos Globalizados* (con Fabrizzio Doglioti. Barcelona, 2006. Reeditado por Plural-Bolivia en 2013), *Supermercados, no gracias: Grandes cadenas de distribución: Impactos y alternativas* (con Esther Vivas. Barcelona, 2007), *Del Campo al Plato* (con Esther Vivas. Barcelona, 2009) y *¿Cambio de rumbo en las políticas agrarias latinoamericanas?: Estado, movimientos sociales y soberanía alimentaria* (con Jordi Gascón. Barcelona, 2010. Reeditado por FLACSO-Ecuador en 2011). Presidente de la Xarxa de Consum Solidari, es también un reconocido activista en la defensa de la Soberanía Alimentaria y los derechos campesinos.

Jordi Gascón es doctor en antropología social por la Universitat de Barcelona, y está especializado en estudios rurales. Sus ámbitos de investigación son los

impactos del turismo en el mundo campesino y las políticas agrarias en América Latina. Docente de la Universitat de Barcelona, también es miembro de la Xarxa de Consum Solidari. Además de artículos en revistas académicas internacionales, es autor, entre otros libros, de *Gringos como en sueños: diferenciación y conflicto campesino en los Andes peruanos ante el desarrollo del turismo* (Lima, 2005), *El turismo en el inicio del milenio* (con Joan Buades y Ernest Cañada. Madrid, 2012), *Turistas y campesinado: el turismo como vector de cambio de las economías campesinas en la era de la globalización* (con Diana Ojeda. Tenerife y Madrid, 2014), o el ya citado *¿Cambio de rumbo en las políticas agrarias latinoamericanas?*

Recientemente ambos autores han publicado *Alimentos desperdiciados: Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria* (Barcelona y Quito. 2014), investigación de la que deriva el presente texto.

Malos tiempos en los que hay que explicar lo evidente...

ASACO desvela y muestra

ASACO propone y construye

Vamos ASACO a inventar nuestro futuro

Con esta colección
queremos proporcionar ideas
y herramientas.
Algunos títulos ayudarán
a detectar los problemas
de nuestra sociedad
y otros a transformarla
con propuestas y soluciones.
La crisis global ha
despertado movimientos
ciudadanos y propuestas
alternativas para revertir
la actual situación de
falta de democracia y
de dictadura de los mercados.
Estos libros parten
de esta realidad para superarla.
ASACO es una colección crítica,
constructiva y con vocación de futuro.