



## El malbaratament d'aliments com a malaltia social

**Àrea d'Anàlisi de la Xarxa (ed.)**



# **El malbaratament d'aliments com a malaltia social**

**Àrea d'Anàlisi de la Xarxa (ed.)**





# **El malbaratament d'aliments com a malaltia social**

**Àrea d'Anàlisi de la Xarxa (ed.)**

El **Grup d'Acció Política (GAP)** de la Xarxa de Consum Solidari es va crear per iniciativa de alguns socis i sòcies que volien anar més enllà del consum de productes de comerç just i ecològics, i constituir un espai de reflexió amb l'objectiu de fer activitats de incidència política en favor de la sobirania alimentària i per la denúncia raonada del actual model de producció de aliments i les injustes relacions comercials que ofeguen als productors/res locals, tant del nord com del sud.

**Els Papers del GAP** és producte d'aquesta iniciativa.

Autoria: De la introducció, l'Àrea d'Anàlisi de la Xarxa. De l'article, Jenny Gustavsson, Christel Cederberg, Ulf Sonesson, Robert van Otterdijk i Alexandre Meybeck.

Edició: Àrea d'Anàlisi de la Xarxa

Traducció i investigació: Judith Martínez (Àrea d'Anàlisi de la Xarxa)

Coordinació i revisió: Xarxa de Consum Solidari

L'article *El malbaratament d'aliments a nivell global* és va publicar originalment en anglès per la FAO al 2011 amb el títol de *Global food losses and food waste* (<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>). La FAO ha cedit a la Xarxa de consum solidari els drets per a la seva traducció i difusió en català.

Edició: Xarxa de Consum Solidari  
Pça. Sant Agustí Vell, 15 – 08003 Barcelona

Barcelona. Setembre de 2012

Aquesta publicació ha estat realitzada amb el suport de l'Àrea de Medi Ambient de l'Ajuntament de Barcelona. El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva de l'organització que ho edita, i no reflecteix necessàriament l'opinió de l'Ajuntament de Barcelona.



## **INDEX**

<i>Introducció</i> Àrea d'Anàlisi de la Xarxa	7
<i>El malbaratament d'aliments a nivell global</i> Gustavsson, Jenny & Cederberg, Christel & Sonesson, Ulf & Otterdijk, Robert van & Meybeck, Alexandre	11





## Introducció

La FAO calcula que es perd un terç del menjar produït arreu del món. Els europeus llencem anualment uns 89 milions de tones d'aliments. Això suposa una mitjana de 179 kg per ciutadà.

Les conseqüències socials, econòmiques i mediambientals d'aquest fenomen afecten a tots els nivells de la cadena alimentària. No obstant això, poques vegades el moviment del consum responsable i del comerç just ha enfrontat suficientment aquest fenomen. De fet, sempre s'ha mostrat més preocupat pel que mengem que pel que deixem de menjar.

I no obstant, el malbaratament d'aliments suposa un problema a diversos nivells:

a) ambiental pel cost energètic que suposa l'elaboració i transport d'uns aliments que després no són consumits. Recordem que la producció agro-industrial és la primera causa del Canvi Climàtic, segons els estudis del Panell

Internacional sobre Canvi Climàtic de NNUU<sup>1</sup>, però augmenta fins a un 50% si es considera tot el model d'alimentació actual<sup>2</sup>.

- b) ambiental per la generació de residus, tant en el procés de producció, com el de manufacturació, empaquetatge i consum. La gestió d'aquests últims és un problema, especialment a les grans ciutats;
- c) socio-ambiental per la destinació d'espais a la producció en monocultiu d'aliments o insums per a la producció d'aliments (soia, balt de moro, etc.), que comporta la roturació de boscos i selves (per exemple, cada any es

---

<sup>1</sup> IPCC (2007) *Climate Change 2007: Synthesis Report: Contribution of Working Groups I, II and III to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change* (Core Writing Team & Pachauri, R.K & Reisinger, A.; eds.). Geneva: IPCC.

<sup>2</sup> GRAIN (2009) "The international food system and the climate crisis" *Seedling* (October issue).

desbosquen a Argentina més de 200 mil hectàrees de muntanya nativa per l'avanç de la frontera agrària només per a l'expansió del monocultiu de soia), així com l'expulsió de població rural-camperola (al Paraguai 100.000 persones a l'any deixen les seves zones rurals originàries per l'expansió de la soia);

- d) econòmic-crematístic, perquè suposa una despesa innecessària tant per a les empreses del sector com per al consumidor final, com per el cost d'eliminar i gestionar els residuus produïts en el tot el procés;
- e) macro-econòmic, perquè bona part dels aliments que consumim, o bé són importats, o ho són els insums amb els quals es produeixen (recordem que la major part del bestiar català s'alimenta de pinsos basats en soia importada de Sud-Amèrica i la Xina), la qual cosa genera tensió en la balança de pagaments del país;
- f) i finalment, hem de parlar d'un problema ètic, ja que la fam i la desnutrició (coiuntural o estructural) caracteritza la vida de milers de milions de persones al planeta.

La FAO indica que el menjar es malbarata en tots els nivells de la cadena alimentària. Així, senyala als consumidors finals, majoritàriament per la falta de conscienciació, el desconeixement de l'ús eficient dels aliments, per la pèrdua dels coneixements degut a l'externalització de processos reproductius, a la manca de la planificació de les compres, etc. També al sector de l'elaboració d'aliments, principalment per

fallades tècniques com la sobreproducció, els productes defectuosos i els danys en productes o envasos. També al sector de l'alimentació al detall i a l'engròs, a causa de les ineficiències en la cadena de subministrament, la mala gestió, les estratègies de màrqueting inadequades, la sensibilitat dels aliments a la temperatura, etc. I igualment, al sector de la restauració i del servei d'àpats, principalment per l'obligació de fer porcions individuals, pel sobredimensionament d'estocs i per les preferències.

Al mateix nivell caldria incloure la comercialització de productes alimentaris amb envasos d'un sol ús (generalment produïts amb derivats del petroli), o a l'augment del consum d'aliments elaborats o pre-elaborats. De fet, aquestes són algunes de les principals causes del malbaratament dels aliments: entre altres problemes que genera, la comercialització de productes ja envasats obliga al consumidor a comprar quantitats prefixades del producte, moltes vegades superiors al que consumirà. O fa que, per qualsevol defecte en l'embalatge o en algun dels productes que conté, tot el paquet sigui retirat per la botiga o supermercat, o rebutjat pel consumidor.

Sens dubte, darrere del fenomen del desaprofitament d'aliments està un model agroindustrial que afavoreix la importació/exportació a grans distàncies dels aliments, allunya als productors dels consumidors, i trenca amb els mercats curts de comercialització

Com ja hem dit, històricament el moviment del consum responsable i del comerç just no ha considerat

suficientment aquest fenomen. A Barcelona, de fet, mai ha estat en l'agenda d'aquests moviments, si exceptuem les encertades denúncies que històricament ha realitzat la Fundació Banc d'Aliments. Cal incorporar aquest tema al debat del nostre sector. I per això hem traduït i reproduït, en el present nombre

dels Papers del GAP, l'estudi "*Global food losses and food waste*" que la FAO va sol·licitar a investigadors del Swedish Institute for Food and Biotechnology i de la pròpia FAO, i que va publicar en el 2011.



## El malbaratament d'aliments a nivell global

Gustavsson, Jenny & Cederberg, Christel & Sonesson, Ulf & Otterdijk, Robert van & Meybeck, Alexandre

La qüestió de les pèrdues alimentàries és cap dalt en els esforços per combatre la fam, incrementar els ingressos i millorar la seguretat alimentària en els països més pobres del món. Les pèrdues alimentàries representen un impacte en la seguretat alimentària de les persones pobres, en la qualitat, en el desenvolupament econòmic i en el medi ambient. Les causes exactes de les pèrdues alimentàries varien arreu del món i depenen en gran part de les condicions específiques i de la situació local de cada país concret. En termes generals, les pèrdues alimentàries estan influenciades per la producció de cultius, opcions i patrons, la infraestructura i la capacitat interna, les cadenes de comercialització i els canals de distribució, i la compra dels consumidors i les pràctiques d'ús dels aliments. Independentment del nivell de desenvolupament econòmic i de la maduresa dels sistemes d'un

país, les pèrdues alimentàries han de mantenir-se al mínim.

Les pèrdues alimentàries es deuen a un malbaratament dels recursos utilitzats al llarg de la cadena productiva com la terra, l'aigua o l'energia. La producció d'aliments que no s'arriben a consumir dona lloc a emissions de CO<sub>2</sub> innecessàries, a més de la pèrdua de valor econòmic dels aliments produïts.

Les pèrdues alimentàries evitables tenen un impacte econòmic directe i negatiu sobre els ingressos tant dels agricultors com dels consumidors. Tenint en compte que molts petits agricultors viuen en el límit de la inseguretat alimentària, una reducció de les pèrdues alimentàries podria tenir un impacte directe i significatiu en els seus mitjans de subsistència. Per als consumidors pobres (que pateixen la inseguretat alimentària a la llar), la prioritat és clarament tenir

## Àrea d'Anàlisi de la Xarxa

accés a productes alimentaris nutritius, segurs i assequibles. És important apuntar que, sovint, la inseguretats alimentàries és més una qüestió d'accés (poder adquisitiu i preu dels aliments) que un problema de subministrament. La millora en l'eficiència de la cadena de subministrament d'aliments podria ajudar a reduir el cost dels aliments pel consumidor i, per tant, incrementar-ne l'accés. Donada la magnitud de les pèrdues alimentàries, la realització d'inversions rendibles en la reducció de les pèrdues podria ser una manera de reduir el cost dels aliments. Però això, sense dubte, requereix que els guanys financers fruit de la reducció de pèrdues siguin superior als seus costos.

¿Quant menjar es perd i es llença en el món d'avui dia, i com podem prevenir les pèrdues alimentàries? Aquestes són preguntes amb respostes precises difícils de donar, i no hi ha moltes investigacions en marxa sobre aquest tema. El que és força sorprenent, és que les previsions apunten que la producció d'aliments ha d'augmentar de manera significativa per tal de satisfer la demanda mundial futura.

La poca atenció que es presta a les actuals pèrdues alimentàries a nivell mundial al llarg de la cadena de subministrament és rellevant probablement.

Durant el Congrés Internacional de Seguretats Alimentària! A l'Interpack2011, la FAO va contractar els serveis del Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) per dur a terme dos estudis sobre l'abast i els efectes, així com les causes i la prevenció de les pèrdues alimentàries i els residus alimentaris, un per països amb ingressos alts/mitjans, i un per països amb ingressos baixos. Els dos estudis destaquen les pèrdues alimentàries que es produeixen al llarg de les cadenes de producció i distribució dels aliments, i realitzen avaluacions de la magnitud d'aquestes pèrdues, centrant-se en les pèrdues alimentàries quantitatives. Conclouen, analitzar i reunir dades i informes elaborats sobre el tema de les pèrdues alimentàries mundials i residus, al llarg dels anys recents. On la informació no estava disponible, s'han fet avaluacions i hipòtesis. En aquest document es combinen els resultats dels dos estudis.



## 1. Metodologia

El Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) ha reconstruït els fluxos de masses d'aliments destinats al consum humà, des de la seva producció fins al seu consum, utilitzant les dades disponibles, per tal de quantificar les pèrdues i els residus alimentaris.

### Definició de pèrdues alimentàries i residus alimentaris

Les pèrdues alimentàries fan referència a la disminució de la massa comestible al llarg de la cadena de subministrament, que condueix concretament els aliments comestibles per al consum humà. Les pèrdues alimentàries tenen lloc durant la producció, la post-collita i les etapes de processament de la cadena de subministrament d'aliments (Parfitt et al., 2010). Les pèrdues alimentàries que ocorren al final de la cadena alimentària (minoristes i consum final) són més aviat anomenades "residus alimentaris", en referència als minoristes i al comportament dels consumidors (Parfitt et al., 2010).

El "menjar" perdut o rebutjat es mesura tan sols pels productes que es dirigeixen al consum humà, exclouent el menjar o parts dels productes que no són comestibles. Per definició, les pèrdues i els residus alimentaris són les masses de menjar perdut o rebutjat en la part de les cadenes alimentàries que porten "els productes comestibles fins el consum humà". Per tant, el menjar que originalment estava destinat al consum humà, però que casualment queda fora de la cadena alimentària humana, es considera com a menjar perdut o rebutjat, fins i tot si després

s'utilitza per a un ús no-alimentari (pinso, bioenergia...). Aquest enfoc distingeix els usos no-alimentaris "previstos" dels usos no-alimentaris "imprevistos", que ara per ara es comptabilitzen com a pèrdues.



### Tipus de pèrdues alimentàries i residus alimentaris

Al llarg de les cadenes de subministrament d'aliments (CSA) de matèries primeres vegetals i animals es van distingir cinc límits del sistema.

Les pèrdues alimentàries i els residus d'aliments es van estimar per cadascun d'aquests segments de la CSA. Es van considerar els següents aspectes:

Matèries primeres vegetals i productes:

**Producció agrícola:** les pèrdues degudes a danys mecànics i/o vessaments durant la collita (p.e. Durant la trilla o la recol·lecció de la fruita), les collites fora de temps, etc.

**Manipulació després de la col·lecta i emmagatzematge:** incloent les

pèrdues degudes als vessaments i la degradació durant la manipulació, emmagatzematge i transport entre la granja i el centre de distribució i/o de tractament.

**Tractament:** incloent les pèrdues degudes als vessaments i la degradació durant el processament industrial o domèstic, p.e. La producció de suc, de conserves i de cocció del pa. Les pèrdues poden ocórrer quan les collites es fan fora del temps adequat pel seu processament, o durant el rentat, pelat, tallat i bullit, o durant les interrupcions en el procés i els vessaments.

**Distribució:** incloent les pèrdues i els residus en el sistema de mercat, p.e. En els mercats majoristes, supermercats, comerços i mercats de producte fresc.

**Consum:** incloent les pèrdues i residus durant el consum a les llars.

Matèries primeres animals i productes:

**Producció agrícola:** per la carn bovina, carn de porc i aviram, les pèrdues es refereixen a la mort dels animals durant la cria. Per al peix, les pèrdues es refereixen al desaprofitament durant la pesca. Per la llet, les pèrdues es refereixen a la disminució de producció de llet a causa de les malalties de les vaques (mastitis).

**Manipulació després de la col·lecta i emmagatzematge:** per la carn bovina, carn de porc i aviram, les pèrdues es refereixen a la mort durant el transport a l'escorxador. Per al peix, les pèrdues es refereixen als vessaments i a la degradació d'aquest durant el congelat, l'embalatge, l'emmagatzemament i el transport després de feinejar. Per la llet, les pèrdues es refereixen als

vessaments i a la degradació durant el transport entre la granja i la distribuïdora.

**Processament:** per la carn bovina, carn de porc i aviram, les pèrdues es refereixen a la tria de les parts de l'animal a l'escorxador i el processament industrial addicional, p.e. En la producció d'embotits. Per al peix, les pèrdues es refereixen a la transformació industrial com ara l'enllaunat o el fumat. Per la llet, les pèrdues es refereixen als vessaments durant el tractament industrial de la llet (p.e. La pasteurització) i la llet processada p.e. Formatge i iogurt.

**Distribució:** incloent les pèrdues i els residus en el sistema de mercat, p.e. En els mercats majoristes, supermercats, comerços i mercats de producte fresc.

**Consum:** incloent les pèrdues i residus durant el consum a les llars.

### **Quantificació de les pèrdues alimentàries i dels residus.**

La massa física dels aliments produïts per al consum humà i d'aliments perduts i rebutjats al llarg de la cadena de subministrament alimentari s'ha quantificat utilitzant les dades disponibles, els resultats de la literatura relativa al malbaratament alimentari a nivell mundial i els supòsits propis del SIK. Per a cada grup de productes es va utilitzar un model de fluxos de masses per donar compte de les pèrdues alimentàries i dels residus en la CSA de cada producte. Les equacions del model es presenten en l'Annex 5.

Els volums de producció de tots els productes (excepte dels cultius oleaginosos i les llegums) es van obtenir de l'Anuari Estadístic de la FAO 2009 (FAOAST2010). Els volums



de producció dels cultius oleaginosos i les llegums es van obtenir dels Diaris de Balanç dels Aliments de la FAO (FAOAST2010d).

S'han aplicat factors d'assignació per determinar la part de la producció orientada al consum humà (excloent l'alimentació per l'engreix animal). S'han aplicat factors de conversió per determinar la massa comestible (Annex 2). A cada etapa de la cadena de subministrament d'aliments (CSA), les pèrdues i els residus es van estimar utilitzant els Diaris de Balanç dels Aliments de la FAO de l'any 2007

i els resultats d'una recerca exhaustiva de la literatura relativa als residus d'aliments a nivell mundial. On hi ha llacunes de coneixement, el SIK ha fet les seves pròpies suposicions i estimacions, basades en els nivells de residus d'aliments entre regions comparables, dels grups de productes bàsics i/o les etapes en la CSA. Les xifres utilitzades es presenten en l'Annex 4. Les fonts i els supòsits darrera d'aquestes estimacions es descriuen detalladament en l'informe d'estudi del SIK.



## 2. Abast de les pèrdues alimentàries i els residus

### Volum d'aliments produïts

La figura 1 il·lustra els volums de producció del 2007 de tots els grups de productes bàsics en el seu estat primari, incloent productes d'alimentació animal (que aleshores són factoritzats utilitzant factors d'assignació), en les regions del món estudiat. Els volums de producció es van recollir de l'Anuari Estadístic de la FAO del 2009, a excepció dels volums de producció de cultius oleaginosos i de llegums que es van recollir dels Diaris de Balanç dels Aliments de la FAO, del 2007.

La producció de carn a l'Àsia industrialitzada va estar dominada per la producció del porc de grans dimensions (al voltant de 46 milions de tones) i del pollastre (al voltant de 12 milions de tones). La producció de carn a Europa va estar dominada pel porc (al voltant de 27 milions de tones), mentre que Amèrica del Nord i Oceania va estar més diversificada, amb pollastre (18 milions de tones), bestiar boví (16 milions de tones) i porc (12 milions de tones).

Pel que fa a les regions en vies de desenvolupament, a Amèrica Llatina la producció de carn va estar dominada pel bestiar boví de grans dimensions (al voltant de 15 milions de tones) i pel pollastre (al voltant de 17 milions de tones). La carn produïda al Sud i al Sud-Est asiàtic, va consistir principalment en porc (7 milions de tones) i en pollastre (9 milions de tones). La producció animal a l'Àfrica Subsahariana va consistir principalment en la producció de bestiar boví (al voltant

de 4 milions de tones) i al nord d'Àfrica, Àsia occidental i central va ser sobretot pollastre (al voltant de 4 milions de tones)

### Abast de les pèrdues alimentàries i els residus

Aproximadament, un terç de la part comestible dels aliments produïts per al consum humà es perd o es rebutja a nivell mundial, que representa al voltant de 1,3 bilions de tones per any. El menjar es malbarata al llarg de tota la CSA, des de la producció agrícola inicial fins al consum últim a les llars. Als països amb ingressos mitjans i alts, els aliments són malbaratats en gran mesura, el que significa que es llencen fins i tot mentre encara són òptims per al consum humà. La pèrdua significativa d'aliments i els residus, però, també es produeix en les primeres etapes de la cadena alimentària. Als països amb ingressos baixos, els aliments es perden principalment durant l'etapa inicial i intermitja de la cadena alimentària; el menjar es malbarata molt menys a nivell de consumidor.

La figura 2 mostra que la pèrdua d'aliments per càpita a Europa i Amèrica del Nord és de 280-300 kg/any. A l'Àfrica Subsahariana i al Sud/Sud-Est asiàtic és de 120-170 kg/any. El total de la producció per càpita de les parts dels aliments aptes per al consum humà és, a Europa i Amèrica del Nord, d'uns 900 kg/any i, a l'Àfrica Subsahariana i el Sud/Sud-Est asiàtic, de 460 kg/any.

Figure 1. Production volumes of each commodity group, per region (million tonnes)

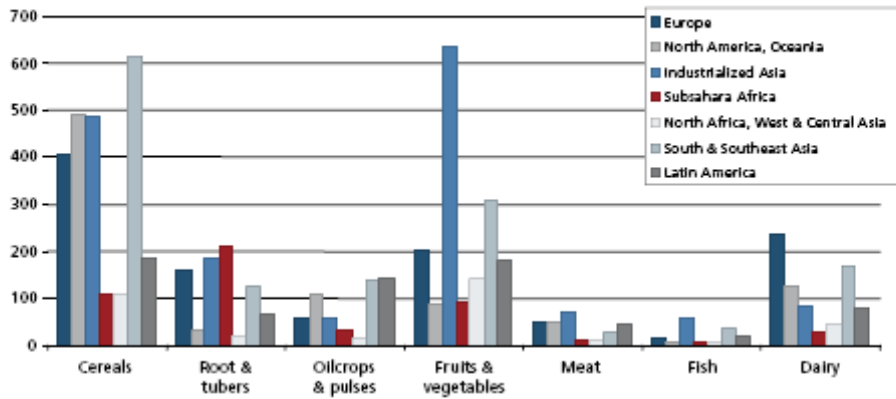
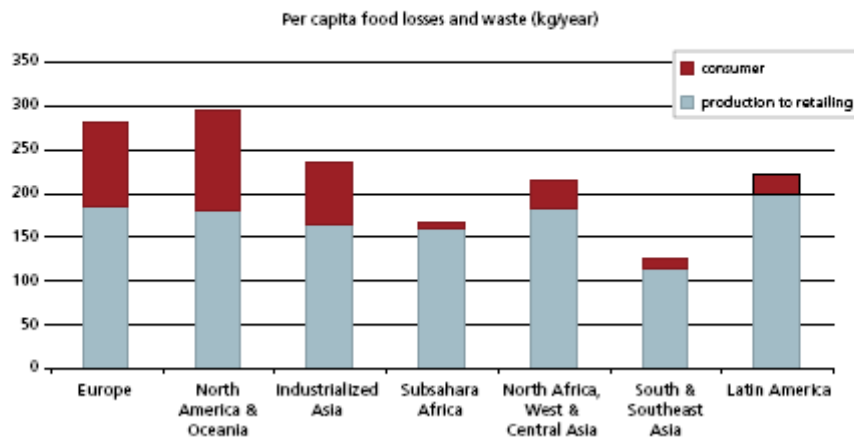


Figure 2. Per capita food losses and waste, at consumption and pre-consumptions stages, in different regions



Els aliments malbaratats per càpita dels consumidors a Europa i Amèrica del Nord és de 95-115kg/any, mentre que aquesta xifra a l'Àfrica Subsahariana i el Sud/Sud-Est asiàtic és de 6-11kg/any.

Les pèrdues alimentàries en els països industrialitzats són tan altes com en els països en desenvolupament, però en els països en desenvolupament més del 40% de les pèrdues alimentàries es produeixen a nivell de collita i processament, mentre que als països industrialitzats, més del 40% de les pèrdues alimentàries es produeixen a nivell de comerços i consumidors. La xifra de residus alimentaris a nivell dels

consumidors en els països industrialitzats (222 milions de tones), és gairebé tan alta com la de producció neta total d'aliments a l'Àfrica Subsahariana (230 milions de tones).

Les gràfiques dels set grups de productes bàsics que hi ha a continuació, mostren els percentatges de pèrdues alimentàries i residus de la part comestible dels productes alimentaris que es produeixen pel consum humà.

En el cas dels cereals (Figura 3), el subministrament de blat és el cultiu dominant en els països amb ingressos mitjans i alts, i la fase del consum és en la que es produeixen

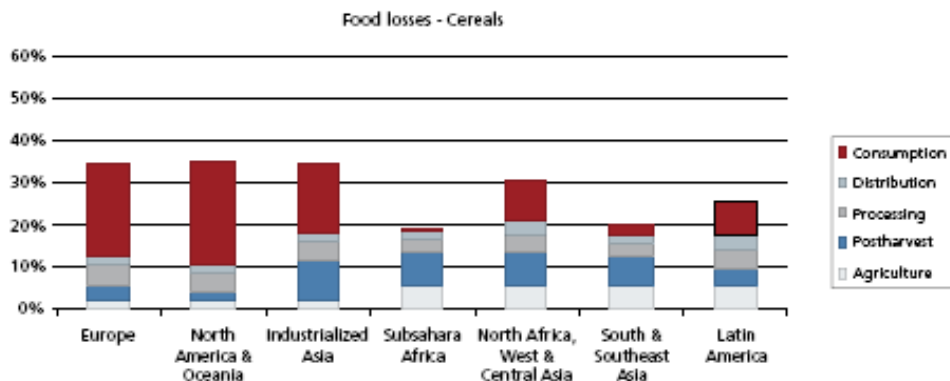
## Àrea d'Anàlisi de la Xarxa

més pèrdues, entre el 40-50% del total dels cereals que es malbaraten.

En les regions amb ingressos baixos l'arròs és el cultiu dominant, especialment en les regions més poblades del Sud i el Sud-Est asiàtic. En aquestes regions, la producció agrícola, la seva manufactura i emmagatzematge són les etapes de la CSA amb pèrdues alimentàries més altes, en comparació amb els nivells de distribució i consum.

En el grup de les arrels i els tubercles (Figura 4), el subministrament de la patata (patata dolça de la Xina) és el cultiu dominant en els països amb ingressos mitjans i alts. Els resultats indiquen que totes tres regions amb ingressos mitjans i alts, registren els volums més grans de pèrdues durant la producció agrícola. Això depèn principalment de la classificació en la post-collita, atenent els estàndards de qualitat establerts pels minoristes. Els residus alimentàries a nivell del consumidor, però, també són alts.

Figure 3. Part of the Initial production lost or wasted, at different FSC stages, for cereals in different regions



El subministrament de la cassava és el cultiu dominant a SSA i LA, i la patata és el cultiu dominant a Amèrica del Nord, Àsia occidental i Central, i Sud i Sud-Est asiàtic. En aquestes regions, les etapes de producció agrícola, de manufactura i d'emmagatzematge són les que compten les pèrdues alimentàries de la CSA més altes, en comparació amb els nivells de distribució i consum. La raó d'això és que les arrels fresques i els tubercles són peribles, la qual cosa fa que aquests productes es malmetin fàcilment durant la collita i la post-collita, especialment en els climes càlids i

humits de molts països en desenvolupament.

En el grup de cultius oleaginosos i llegums (Figura 5), el subministrament de les llavors de gira-sol i les llavors de colza són el cultiu dominant a Europa, mentre que les llavors de soja ho són a Amèrica del Nord, Oceania i l'Àsia industrialitzada. Les pèrdues en totes les regions amb ingressos mitjans i alts són relativament altes durant la producció agrícola, donant percentatges de residus entre el 6 i el 12% durant la collita.

Figure 4. Part of the Initial production lost or wasted at different stages of the FSC for root and tuber crops in different region

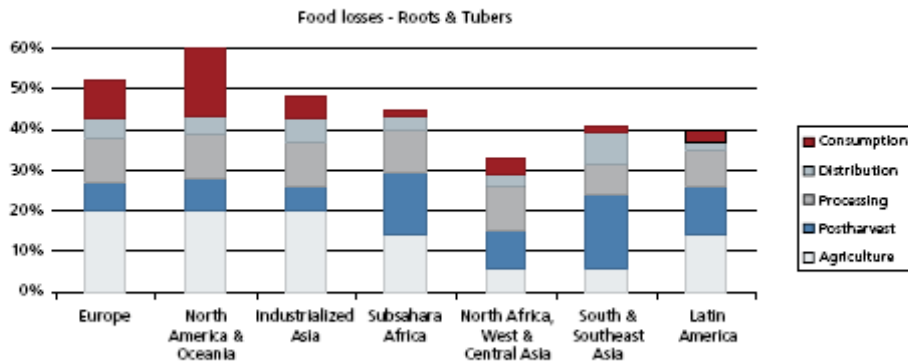
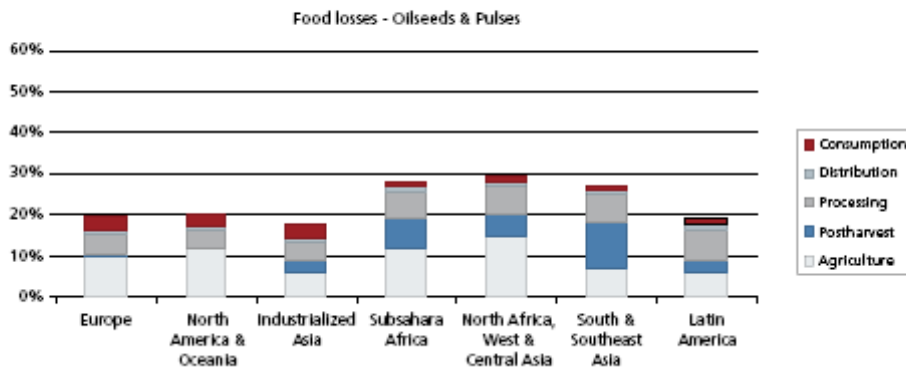


Figure 5. Part of the Initial production lost or wasted at different stages in the FSC for oilseeds and pulses in different regions



El cacauet és el cultiu d'oli dominant a SSA; la soja i les olives a Amèrica del Nord, Àsia Occidental i Central; la soja i el coco al Sud i Sud-Est asiàtic i la soja a Amèrica Llatina. En aquestes regions, les pèrdues durant la producció agrícola, la post-collita i l'emmagatzematge són les més altes. Això és deu al fet que en les etapes de distribució i de consum d'oli, es consumeixen principalment olis vegetals, i aquests productes es malgasten relativament poc en comparació als productes frescos.

En el grup de productes bàsics de fruites i verdures (Figura 6), s'observa que en les tres regions industrialitzades, les pèrdues en la producció agrícola tenen lloc sobretot durant la classificació de

les fruites i les verdures després de la collita, a conseqüència dels estàndards de qualitat establerts pels comerciants. Els residus al final de la CSA també són considerables en les tres regions, amb un 15-30% del producte en venda que és rebutjat pel consumidor.

En les regions en desenvolupament, les pèrdues en la producció agrícola són superiors a les pèrdues al llarg de la CSA. Les pèrdues durant les etapes posteriors a la collita i la distribució també són greus, aquestes es poden explicar pel deteriorament dels productes peribles en els climes càlids i humits de molts països en desenvolupament, així com també per la sobreproducció de productes que no es venen.

Figure 6. Part of the Initial production lost or wasted at different stages of the FSC for fruits and vegetables in different regions

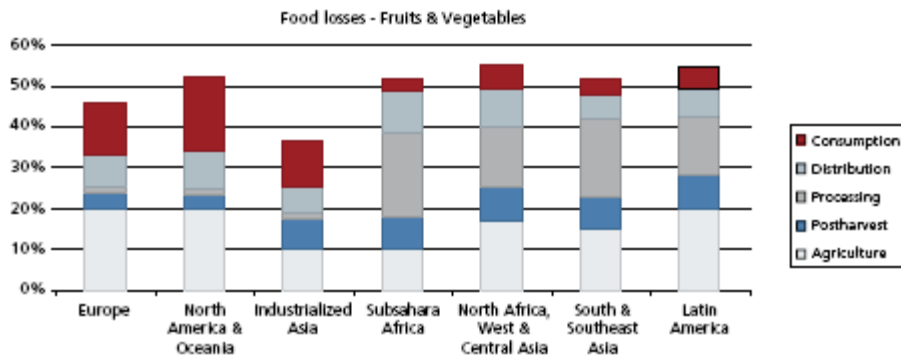
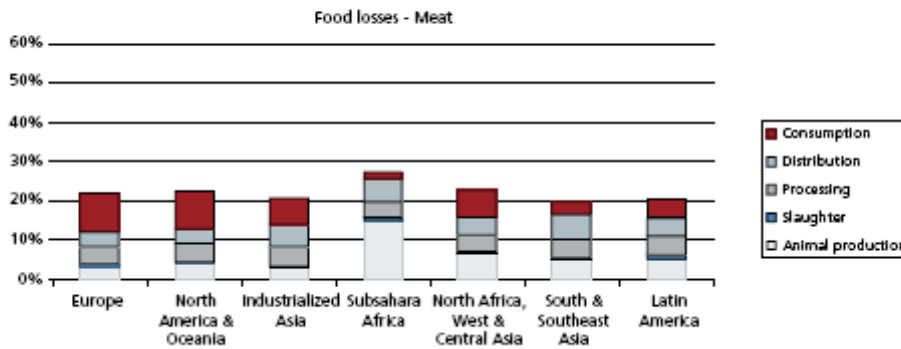


Figure 7. Part of the Initial production lost or wasted for meat products at different stages in the FSC in different regions

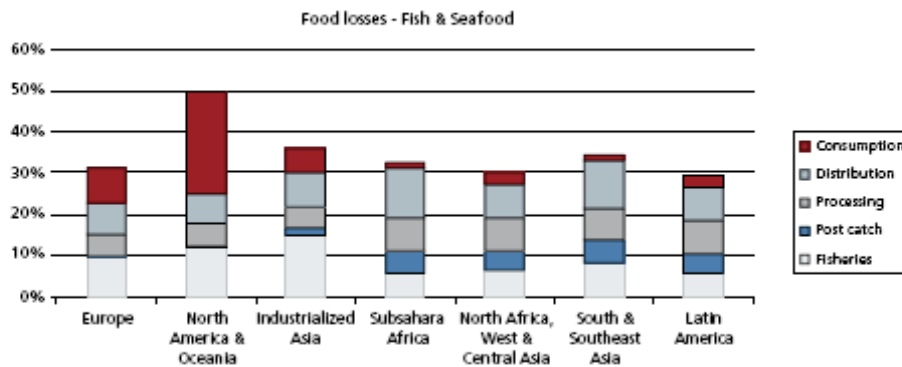


En el cas de la carn i els productes càrnics (Figura 7): les pèrdues i els residus en les regions industrialitzades són les més greus al final de la CSA, això es deu a un alt consum de carn per càpita en combinació amb la gran quantitat de residus que generen els començos i els consumidors, especialment a Europa i a EUA. El malbaratament a nivell de consumidor representa aproximadament la meitat de les pèrdues i residus totals de carn. Els nivells relativament baixos de pèrdues i residus durant la producció agrícola, la manipulació i

l'emmagatzematge, es pot explicar per les relativament poques pèrdues degudes a la mortalitat animal durant la cria i el transport a l'escorxador.

En totes les regions en desenvolupament, les pèrdues estan distribuïdes de la mateixa manera al llarg de la CSA, però les pèrdues en la producció agrícola són notables a SSA. Això es deu a una alta mortalitat animal, conseqüència de les malalties freqüents (per exemple, pneumònia, malalties digestives i paràsits) durant la cria del bestiar.

Figure 8. Part of the Initial catchings (fish and seafood harvested) discarded, lost and wasted in different regions and at different stages in the FSC



### Quadre 1

#### El desaprofitament de peix com a potencial consum humà

Els desaprofitaments, la proporció del total de peix atrapat que es retorna al mar (en molts casos mort, moribund o terriblement ferit), representen una part important de la pesca marina mundial i, generalment, es consideren un mal ús dels recursos marins. La primera valoració sobre aquest tema es va publicar el 1994 i identificava un desaprofitament total de 27 milions de tones (Alverson et al., 1994). L'últim estudi mundial realitzat per la FAO el 2005, suggereix que el desaprofitament s'ha reduït a 7,3 milions, però les xifres no són totalment comparables. Fins i tot si les dades de la primera valoració es van sobreestimar i les de la segona subestimar, les reduccions en la quantitat de peix desaprofitat semblen importants. L'última valoració correspon a una relació ponderada de desaprofitament mundial d'un 8%. No obstant això, existeixen grans diferències entre els mètodes de pesca i de les regions (Kelleher, 2005).

Per a les tres regions industrialitzades, les pèrdues en producció primària de peix i marisc (Figura 8) són importants, degut a les taxes de desaprofitament d'entre el 9-15% de les captures marines. Gran part del peix i el marisc comprat, també es malbarata a les llars dels consumidors.

Als països en desenvolupament, les pèrdues en la producció primària depenen, en gran mesura, de les taxes de desaprofitament d'entre 6-8% de les captures marines. Les elevades pèrdues a nivell de

distribució, es poden explicar pel gran deteriorament que pateix el peix i el marisc durant la distribució.

Pel que fa a la llet (Figura 9), s'observa que en les tres regions industrialitzades, el seu malbaratament a nivell de consum representa aproximadament el 40-65% del total de residus alimentaris. Les pèrdues en la producció agrícola degudes a les malalties que afecten les vaques lleteres (sobretot les infeccions de mastitis) causen una disminució

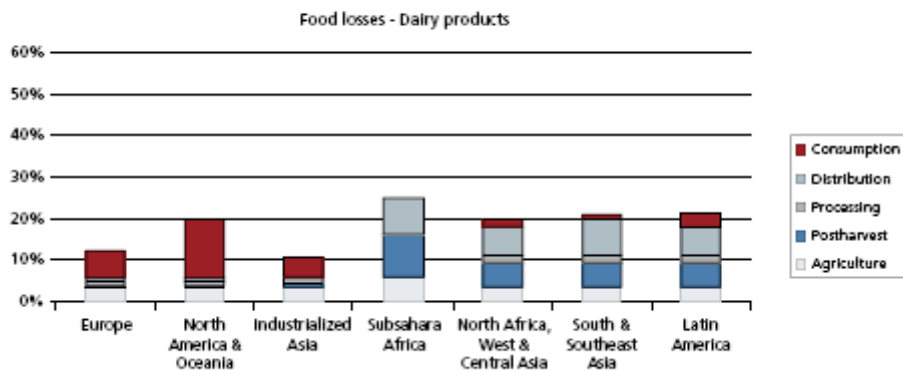
## Àrea d'Anàlisi de la Xarxa

aproximada del 3-4% de la producció de llet.

Per a totes les regions desenvolupades, el malbaratament

de llet durant la manipulació i l'emmagatzematge, així com a nivell de distribució, és relativament elevat.

Figure 9. Part of the initial milk and dairy production lost or wasted for each region at different stages in the FSC





### 3. Causes i prevenció de pèrdues alimentàries i residus

Els aliments es malbaraten al llarg de tota la CSA, des de la producció agrícola inicial fins al consum final a les llars. Als països amb ingressos mitjans i alts, el menjar es malbarata extensament, el que significa que aquest es llença encara que segueixi sent apta pel consum humà. No obstant, la pèrdua significativa d'aliments ja es produeix abans, al llarg de la cadena alimentària. Als països amb ingressos baixos gran part del menjar es perd entre les etapes de la cadena de subministrament alimentari dedicades a la producció i el processament .

*Als països industrialitzats, els aliments es malbaraten quan la producció excedeix la demanada.* Per tal d'assegurar l'entrega de les quantitats acordades, de vegades els agricultors s'asseguren planificant una producció per sobre del necessari, fins i tot si les condicions són "les esperades", per tal d'anticipar-se al mal temps imprevisible o als atacs de plagues. En cas d'haver produït més del necessari, alguns excedents es venen a les unitats de processament o com a aliment per a animals. Per contra, això no és sempre econòmicament rendible, ja que els preus són més baixos en aquest sector que en el dels comerços.

**Prevenció:** *Comunicació i cooperació entre els agricultors i ramaders.* La cooperació entre els agricultors i ramaders podria reduir els risc de sobreproducció, ja que els excedents d'una granja podrien resoldre l'escassetat de collita de l'altra (Stuart, 2009).



*Als països en desenvolupament i, en ocasions, als països desenvolupats, els aliments es poden perdre degut a la recol·lecció prematura.* Els agricultors i ramaders amb pocs recursos de vegades fan les collites abans d'hora a causa de l'escassetat d'aliments, o de la necessitat desesperada d'ingressos durant la segona meitat de la temporada agrícola. D'aquesta manera, el producte pateix una pèrdua de valor nutricional i econòmic, i fins i tot es pot arribar a perdre si no és adequat pel consum.

**Prevenció:** *Organització entre petits agricultors i ramaders, diversificació i ampliació de la seva producció i comercialització.* Els petits agricultors i ramaders amb pocs recursos es poden organitzar en grups per produir varietat de quantitats significatives de cultius o ramats. D'aquesta manera poden rebre crèdit de les entitats financeres agrícoles o pagaments anticipats dels compradors dels productes.

## Quadre 2

### **Els estàndards de qualitat de la pastanaga per al cadena de supermercats Asda**

Per a la investigació del llibre “Waste – understanding the global food scandal” (2009), Tristram Stuart va visitar diverses granges britàniques a fi d'entendre com els estàndards de qualitat afecten els nivells de malbaratament alimentari. Entre d'altres, Stuart va visitar Pastanagues M.H. Poskitt a Yorkshire, un proveïdor important de la cadena de supermercats Asda. A la granja, l'autor va observar una gran quantitat de pastanagues deixades de banda que, a causa d'una lleugera corba, es destinaven a l'alimentació animal. A la secció d'empaquetatge, totes les pastanagues passaven a través de màquines amb sensors fotogràfics, a la recerca de defectes estètics. Les pastanagues que no eren de color taronja brillant, tenien una taca o estaven trencades, les apartaven a un contenidor d'aliments per al bestiar. El personal de la granja va dir: “Asda insisteix en que totes les pastanagues han de ser rectes, per tal que els consumidors les puguin pelar fàcilment d'una sola passada” (Stuart, 2009). Així, el 25-30% del total de les pastanagues proveïdes per Pastanagues M.H. Poskitt, es deixaven de banda. Vora la meitat de les pastanagues es van rebutjar per defectes físics o estètics, com podia ser en la forma o en la mida, estant trencades, tenint una fissura o qualsevol defecte.

*Els alts estàndards de qualitat dels supermercats sobre l'estètica dels productes frescos, dona lloc al malbaratament alimentari.* Els supermercats rebutgen alguns productes a les portes de les granges, a causa dels rigorosos estàndards de qualitat que regulen el pes, la mida, la forma i l'estètica de les collites. Per tant, grans parts de les collites no arriben a sortir de les granges. Tot i que alguns dels cultius desaprovats s'utilitzen com a aliment per als animals, els estàndards de qualitat desvien els aliments originalment destinats al consum humà a altres usos (Stuart, 2009).

**Prevenió:** *Les enquestes dels supermercats als consumidors.* Els supermercats semblen convençuts de que els consumidors no

compraran aliments que no tinguin el pes, la mida o l'estètica “correctes”. Però les enquestes mostren que els consumidors estan disposats a comprar productes heterogenis, sempre i quan el sabor no es vegi afectat (Stuart, 2009). Els consumidors tenen el poder d'influir en els estàndards de qualitat. Això es podria resoldre fent-los preguntes, i oferint-los una gamma de productes de qualitat més àmplia a les botigues.

**Prevenió:** *Les vendes directes al consumidor.* La venda de productes agrícoles més propera, sense passar els estrictes estàndards de qualitat establerts pels supermercats en pes, mida i estètica, possiblement reduiria la quantitat de cultius rebutjats. Això es podria aconseguir a través p.e. dels mercats de

agricultors i ramaders i de les botigues de productes agrícoles (Stuart, 2009).

*Les instal·lacions precàries d'emmagatzematge i la falta d'infraestructura causen pèrdues alimentàries en les post-collites, en els països en desenvolupament.* Els productes frescos com la fruita, la verdura, la carn o el peix provinents de les granges es poden fer malbé en el països càlids, degut a la falta d'infraestructura pel seu transport, emmagatzematge, refrigeració i mercats (Rolle, 2006; Stuart, 2009)

**Prevenció:** *inversió en infraestructura i transport.* Els governs haurien de millorar les infraestructures en carreteres, energia i mercats. Després, les inversions del sector privat podrien millorar les instal·lacions d'emmagatzematge i de cadena de freds, així com també els transports (Choudhury, 2006).

*Els aliments nocius no són aptes pel consum humà i per tan es malbaraten.* L'incompliment de les normes mínimes d'innocuitat dels aliments pot portar al malbaratament d'aquests, i en casos extrems, repercutir en l'estatus de seguretat alimentària d'un país. Hi ha varis factors que

poden fer que els aliments siguin nocius, tals com les toxines naturals dels mateixos aliments, l'aigua contaminada, l'ús de plaguicides i els residus de medicaments veterinaris. Tant la falta d'higiene i la precarietat en la manipulació i les condicions d'emmagatzematge, com la manca d'un control adequat de la temperatura, també pot donar lloc a aliments nocius.

**Prevenció:** *fomentar el coneixement i la capacitat dels operadors de la cadena alimentària, per tal d'aplicar pràctiques segures en la manipulació dels aliments.* Els operadors de la cadena alimentària haurien de ser experts i coneixedors de la forma de produir aliments segurs. Els aliments s'han de produir, manufacturar i emmagatzemar d'acord amb els estàndards de seguretat dels aliments. Això requereix l'aplicació d'una agricultura adequada i d'unes bones pràctiques higièniques de part de tots els operadors de la cadena alimentària, a fi de garantir que el producte final sigui òptim pel consumidor

### **Quadre 3**

#### **La manca d'instal·lacions per a la trilla i assecat de l'arròs a Tajikistan**

L'assecat al sol exposa l'arròs als rosegadors i als paràsits, que es poden menjar i fer malbé les collites. Unes instal·lacions d'emmagatzematge adequades són importants per tal de reduir la quantitat d'aliments perduts durant la manipulació i emmagatzematge de la collita.

#### Quadre 4

##### **El transport de llet en rickshaws a Bangladesh**

Els rickshaws transporten la llet des del camp fins a les plantes processadores a Baghabarighat, Bangladesh. Transportar la llet en el clima càlid i humit de Bangladesh, sense un bon sistema de fred, pot causar pèrdues importants de llet. També el transport en rickshaws per carreteres estretes i sinuoses, perllonga el temps que la llet es maneja en temperatures càlides.

*“Eliminar és més barat que utilitzar o reutilitzar” l’actitud dels països industrialitzats dóna lloc al malbaratament alimentari.* Les línies de processament industrial dels aliments acostumen a desfer-se de part del producte, per tal de garantir que el que surt a la venda tingui la proporció i la mida correcte. Si bé és cert que en alguns casos aquest producte s'utilitza per al consum humà, normalment s'elimina. El menjar també es perd al llarg del processament industrial fins al producte acabat, degut al seu deteriorament durant la producció, els errors, la forma, la mida o el pes inadequat, o l'envàs fet malbé, molt sovint sense que

això afecti la seguretat de l'aliment, el gust o el valor nutricional. En una línia de producció estandarditzada sovint aquests productes acaben sent rebutjats (Stuart, 2009; SEPA, 2008).

**Prevenció:** *desenvolupament de mercats per a productes “sub-estandard”.* Tant les organitzacions comercials com les de caritat, podrien posar-se d'acord per tal de recollir i vendre o reutilitzar els productes “sub-estandard” rebutjats que encara són segurs, tenen bon gust i són nutritius (SEPA 2008).

#### Quadre 5

##### **La producció de patates fregides als Països Baixos**

Durant la seva tesi, D. Somsen va entrevistar a una productora holandesa de patates fregides, a fi d'entendre millor les causes del malbaratament alimentari en les línies de producció de patates fregides (Somsen, 2004). La companyia va explicar els diversos passos en la línia de producció, on la matèria primera es perd o es rebutja, p. e. durant el procés de reducció de la mida de la patata, en que cadascuna es talla a tires. Les patates fregies es trenquen fàcilment en el transport durant el seu processament, i també quan s'envasen. Els producte no desitjat se separa, i en ocasions acaba rebutjat. És més, algunes patates se separen abans d'entrar a la fàbrica, degut als desperfectes que han sofert durant la càrrega, el transport cap a la fàbrica i/o durant l'emmagatzematge.

## Quadre 6

### **Mercats amb instal·lacions deficientes: El mercat central al major de Pakistan**

En el mercat central al major a Lahore, Pakistan. Aquests plàtans es comercialitzen en unes condicions insalubres, augmentant els riscos de salut, ja que el menjar es manipula i s'apila a terra prop del carrer. Aquests tipus de mercat a l'aire lliure també dona lloc al malbaratament alimentari, les condicions d'insalubritat i la manipulació bruta dels aliments deriva al deteriorament dels productes fràgils i frescos.

*La manca d'instal·lacions per al processament causa elevades pèrdues alimentàries en els països en desenvolupament. Sovint, la indústria que tracta els aliments no té la capacitat de processar, preservar el producte agrícola fresc i de satisfer la demanda. Part del problema deriva de l'estacionalitat de la producció, i del cost de les inversions en instal·lacions per al processament que no s'utilitzaran durant l'any sencer.*



**Prevenció:** *establir acords entre els processadors i els agricultors i ramaders. Els governs haurien de crear un "ambient favorable" i un panorama òptim per a les inversions, per tal d'estimular el sector privat a invertir en la indústria alimentària, i de treballar més estretament amb els agricultors*

per tal de fer front conjunt als problemes de subministrament.

*L'enorme oferta i l'àmplia gamma de productes/marques de subministre, condueixen al malbaratament alimentari en els països industrialitzats. Les botigues necessiten demanar gran varietat d'aliments, tipus i marques del mateix fabricant, per tal d'obtenir beneficis. Els consumidors també esperen una àmplia gamma de productes disponibles a les botigues. No obstant això, oferir una àmplia gamma de productes fa augmentar la possibilitat de que alguns d'ells vencin la seva "data de caducitat" abans de vendre's, i per tant, es malbaratin. Quan els consumidors van a comprar, esperen que les estanteries de les botigues estiguin ben plenes. Encara que això representi un cert benefici per les estadístiques de vendes, la reposició contínua de subministraments significa que els productes més propers a la data de caducitat sovint són ignorats pels consumidors. Això esdevé una dificultat en particular per les botigues petites (SEPA, 2008).*

*Els sistemes de mercat inadequats causen elevades pèrdues*

*alimentàries en els països en desenvolupament.* Per tal de minimitzar aquestes pèrdues, cal que els béns produïts pels agricultors i ramaders arribin als consumidors de forma eficient. No hi ha suficients mercats a l'engròs, supermercats i comerços amb bones condicions d'emmagatzematge i venda dels productes alimentaris. Les grans superfícies i els comerços en els països en desenvolupament sovint són petits, atapeïts, insalubres i falts d'equips de refrigeració (Kader, 2005).

**Prevenció:** *Cooperatives de comerciants (marketing) i millora en les instal·lacions dels mercats.* Les cooperatives de comerciants són organitzacions que proporcionen als agricultors i ramaders petits, un punt central on manipular els productes i preparar-los per a ser transportats als mercats i a altres canals de distribució. Les cooperatives de comerciants,

haurien d'estar capacitades per reduir les pèrdues alimentàries mitjançant la millora en l'eficiència de les seves activitats. Tot i que el desenvolupament de grans superfícies i els comerços s'haurien de dur a terme preferiblement des del sector privat, els governs locals i les cooperatives de comerciants poden ser decisius en la millora de les instal·lacions dels mercats (Kader, 2005).

*El malbaratament alimentari a nivell de consumidor és mínim en els països en desenvolupament.* La pobresa i els pocs ingressos familiars a les llars, fan que sigui inacceptable malbaratar el menjar. Un factor que contribueix a aquest fet és que en els països en desenvolupament, les persones compren quantitats més petites de menjar al mateix temps, sovint es compra el suficient pels àpats del mateix dia.

### Quadre 7

#### **Sensibilització: Iniciatives voluntàries**

“Stop Wasting Food” a Dinamarca, orienta als consumidors sobre com evitar el malbaratament alimentari comprant d'acord amb les necessitats diàries a la llar, promou una millor gestió familiar i uns patrons per a no comprar impulsivament i racionalitzar la compra dels aliments.

Al Renge Unit, El Pla d'Acció per la Reducció de Residus (Waste Reduction Action Plan - WRAP) encoratja als principals comerciants, propietaris de marques i les seves cadenes de subministrament, per identificar conjuntament línies per tal de reduir la quantitat de menjar i envasos que es malbaraten i acaben a les escombraries de les llars, i finalment a l'abocador. WRAP pretén reduir els residus d'envasos i els aliments que llencen els consumidors mitjançant els treballs de R&D, orientant i promovent millors pràctiques. Els socis de WRAP són els fabricants d'envasos, distribuïdors, marques, instituts de recerca, universitats, empreses de disseny i consultors mediambientals.

*L'abundància i l'actitud del consumidor condueix a un elevat malbaratament alimentari en els països industrialitzats.* Pot ser, una de les justificacions més importants del malbaratament alimentari a nivell de consumidor en els països rics és que simplement la gent és pot permetre desaprofitar el menjar. Tant als EUA com a l'UE, la quantitat d'aliments disponibles per persona en els comerços i els restaurants s'ha anat incrementant en les últimes dècades. Molts restaurants serveixen bufets lliures a preus fixats, la qual cosa anima als clients a omplir els seus plats

amb més quantitat del que poden menjar. Els comerços ofereixen paquets grans i oportunitats, com "compra'n un i te n'emportes tres". De la mateixa manera que les empreses alimentàries produeixen aliments precocinados (Stuart, 2009).

**Prevenió:** *La consciència pública.* L'educació sobre aquests temes i les iniciatives polítiques són punts de partida possibles per tal de canviar les actituds de la gent davant de l'actual malbaratament alimentari massiu.



## 4. Conclusions

Aquest estudi ha recollit i analitzat una quantitat de dades i informes sobre les pèrdues i els residus alimentaris. El nivell i el volum de residus en cada pas de la cadena de subministrament alimentari han estat estimats. Les causes i els mitjans possibles per prevenir les pèrdues i els residus alimentaris en cada etapa de la cadena de subministrament alimentari han estat representades.

Degut a la falta de dades suficients, s'han hagut de fer molts supòsits sobre els nivells de residus d'aliments que es generen a nivell de distribució i consum. Per tant, cal interpretar els resultats d'aquest estudi amb molta cura.

Els primers estudis revelen les llacunes més importants de dades disponibles en coneixements sobre el malbaratament alimentari global, especialment pel que fa a la quantificació del malbaratament alimentari a nivell individual, i al cost de la prevenció en malbaratament alimentari. I quan les dades estan disponibles, sovint van acompanyades de grans incerteses.

És urgent que s'investigui més sobre aquest tema, especialment considerant l'efecte tan important que té en moltes parts del món en desenvolupament.

Al mateix temps que és prioritari augmentar la producció d'aliments primaris per tal de satisfer la creixent demanda final en el futur, també cal escurçar les tensions entre el sistema productiu i l'accés als béns de consum, treballant en la

possibilitat de reduir el malbaratament alimentari. Existeixen solucions eficients al llarg de tota la cadena alimentària, a fi de reduir la quantitat total de pèrdues i residus alimentaris. Les accions no han d'anar enfocades solament a etapes aïllades de la cadena, ja que el que es fa en un punt (o no es fa) té efectes sobre el conjunt. En els països amb ingressos baixos, cal que les mesures tinguin en compte la perspectiva dels productors i la indústria, p.e. millorant les tècniques de recol·lecció, l'educació dels agricultors i ramaders, les instal·lacions d'emmagatzemament i les cadenes de fred. D'altra banda, en els països industrialitzats aquest tipus de solucions només seran marginals si els consumidors continuen malbaratant els aliments a aquest nivell. El consumidor casolà ha d'estar informat i canviar els hàbits que causen els nivells actuals de malbaratament alimentari.

Un altre aspecte a tenir en compte, és que la cadena de subministrament alimentari d'avui en dia està cada vegada més globalitzada. Certes parts dels aliments es produeixen, manufacturen i es consumeixen a parts diferents del planeta. L'impacte del creixement del comerç internacional sobre el malbaratament alimentari encara s'ha de valorar a fons.



## Referències

- Alverson, D.L., Freeberg, M.H., Murawaski, S.A. & Pope, J.G. 1994. A global assessment of fisheries bycatch and discards. Fisheries Technical Paper No. 339, Food and Agriculture Organization of the United Nations: Rome.
- Choudhury, M.L. 2006. Recent developments in reducing postharvest losses in the Asia-Pacific region. From: Postharvest management of fruit and vegetables in the Asia-Pacific region, APO, ISBN: 92-833-7051-1.
- FAOSTAT. 2010a. FAO Statistical Yearbook 2009 - Agricultural Production, available at: <http://www.fao.org/economic/ess/publications-studies/statistical-yearbook/fao-statistical-yearbook-2009/b-agriculturalproduction/en/>
- FAOSTAT. 2010d. Food Balance Sheets 2007, available at: <http://faostat.fao.org/site/354/default.aspx>
- Kader, A.A. 2005. Increasing food availability by reducing postharvest losses of fresh produce, Proc. 5th Int. Postharvest Symp. Acta Hort. 682, ISHS 2005.
- Kelleher, K. 2005. Discards in the world's marine fisheries - an update. FAO, Rome, ISBN 92-5-105289-1
- Parfitt, J., Barthel, M. & Macnaughton, S. 2010. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050, Phil. Trans. R. Soc., vol. 365, pp. 3065-3081
- Rolle. 2006. Improving postharvest management and marketing in the Asia-Pacific region: issues and challenges. From: Postharvest management of fruit and vegetables in the Asia-Pacific region, APO, ISBN:92-833-7051-1
- SEPA. 2008. Svinn I livsmedelskedjan - möjligheter till minskade mängder. Swedish Environmental Protection Agency, Bromma, Sweden, ISBN 978-91-620-5885-2
- Stuart, T. 2009. Waste - uncovering the global food scandal. Penguin Books: London, ISBN: 978-0-141-03634-2





En el 2011, la Xarxa de Consum Solidari va decidir estructurar les seves activitats en els àmbits de la investigació, l'anàlisi crítica i la formació amb la creació de l'Àrea d'Anàlisi de la Xarxa (AAX), una divisió específica dirigida a coordinar la política d'anàlisi, investigació i formació pròpies, però també a oferir serveis de consultoria i formació a tercers, especialment a organitzacions que treballen en els àmbits agropecuari, del desenvolupament rural i/o del consum responsable. El treball de l'**AAX** és un treball especialitzat, centrat en aquells àmbits en els quals la Xarxa de Consum Solidari té un bagatge acumulat de coneixement, competència i experiència: amb la Sobirania Alimentària com a paradigma, l'**AAX** està especialitzat en Desenvolupament rural, Producció, transformació i comercialització agropecuària, Consum Responsable (Comerç Just i Turisme Responsable), Enfortiment organitzatiu per a la incidència en polítiques públiques que afecten al món rural, i en l'Educació per al Desenvolupament en aquests àmbits.

La **Xarxa de Consum Solidari** és una associació que des de l'any 1996 treballa en l'àmbit del comerç just i el consum responsable. La **Xarxa** té una visió integral del comerç just que engloba tot el cicle d'un producte: des de la seva producció fins a la seva comercialització. La **Xarxa** defensa un comerç just amb una voluntat de transformació radical del sistema, que pagui un preu digne al productor, que respecti el medi ambient, els drets de les dones i que subministri aliments sans i adequats culturalment, així com el dret a la sobirania alimentària dels pobles enfront de l'actual control de la cadena alimentària per part de transnacionals agroalimentàries i les grans cadenes de distribució.

**Barcelona. Agost de 2012**

**[www.xarxaconsum.org](http://www.xarxaconsum.org)**



Els europeus llencem anualment uns 89 milions de tones d'aliments. Això suposa una mitjana de 179 kg per ciutadà. Les conseqüències socials, econòmiques i mediambientals afecten a tots els nivells de la cadena alimentària.

No obstant això, poques vegades el moviment del consum responsable i del comerç just al que pertenyem ha enfrontat suficientment aquest fenomen. De fet, sempre s'ha mostrat més preocupat pel que mengem que pel que deixem de menjar.

Amb el suport de: