

## **Día Mundial del Medio Ambiente 2013 ES NECESARIO IMPEDIR QUE LA COMIDA SE CONVIERTA EN BASURA**



**Naciones Unidas, 5/6/2013, (Ecoestrategia).**- Como hace ya más de cuatro décadas, esta semana se celebra en todo el orbe el Día Mundial del Medio Ambiente, que en este año 2013 tiene como lema principal: "Piensa. Aliméntate. Ahorra", un llamado para reducir los desechos y las pérdidas de alimentos que se producen, en mayor o menor medida, en todos los países.

El cinco de junio de 1972 se celebró por vez primera el Día Mundial del Medio Ambiente (WED, por sus siglas en inglés) en el marco de la Conferencia de Estocolmo sobre el Medio Ambiente Humano, la primera gran reunión internacional sobre el tema medioambiental convocada por el sistema de Naciones Unidas. Esta conmemoración es uno de los principales vehículos a través del cual la ONU fomenta una conciencia hacia la conservación y el uso sostenible de los recursos naturales y motiva una atención y acción política.

En esta ocasión, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), advierte que cada año se desperdician 1.300 millones de toneladas de comida. Esta cifra equivale a la producción alimentaria de todo el África Subsahariana. Al mismo tiempo, una de cada siete personas del planeta se va a la cama hambrienta y más de 20.000 niños de menos de 5 años mueren de hambre cada día.

Teniendo en cuenta este enorme desequilibrio y los efectos devastadores que esto tiene para el medio ambiente, el tema de este año, "Piensa. Aliméntate. Ahorra", pretende dar a conocer el impacto que tienen las decisiones alimentarias y cómo tomarlas informados de la mejor manera para disminuir la llamada "huella alimentaria".

El desperdicio de comida significa que todos los recursos empleados para producirla también se pierden. Así por ejemplo, producir un litro de leche supone gastar 1.000 litros de agua o producir una hamburguesa 16.000 litros del preciado líquido. Todas esas emisiones de gas durante el proceso habrán sido en balde si se desechan los alimentos.

Hoy en día, la producción global de alimentos ocupa un 25% de la superficie habitable, representa igualmente un 70% de consumo de agua, un 80% de deforestación y un 30% de emisión de gases de efecto invernadero. Es, por tanto, uno de las actividades que más afectan a la pérdida de biodiversidad y a los cambios en el uso del suelo.

Actualmente, el planeta Tierra trata de ofrecer los recursos necesarios para sus 7.000 millones de habitantes (9.000 millones en 2050), sin embargo, la FAO estima que un tercio de la producción alimentaria se pierde o es desechada. Este hecho es altamente perjudicial para las fuentes naturales de recursos y genera consecuencias negativas en el medio que nos rodea.

### **No es sólo una pérdida económica**



Naciones Unidas subraya que el impacto de los desechos alimenticios no es sólo financiero. "El medio ambiente es uno de los grandes afectados por los desperdicios ya que estos suponen el uso de fertilizantes y pesticidas. Además, el empleo de gasolina para su transporte genera metano, uno de los gases más dañinos para el efecto invernadero y el cambio climático".

Para el secretario general de la ONU, Ban Ki-moon, "una forma de reducir la brecha de hambre y mejorar el bienestar de los más vulnerables es hacer frente a la pérdida masiva de residuos inherentes a los sistemas actuales de los alimentos. Actualmente, al menos, un tercio de todos los alimentos producidos deja de hacerlo desde la granja hasta la

mesa. Esto es todo una afrenta a los hambrientos, sino que también representa un costo ambiental enorme en términos de energía, la tierra y el agua”.

La FAO señala que cada año los desechos y comida que se pierden equivalen a más de la mitad del cultivo de cereales mundial (aproximadamente 2.300 millones de toneladas). La pérdida y desperdicio de alimentos suponen además un importante gasto de agua, tierra, trabajo y capital que inevitablemente favorece el efecto invernadero y por tanto, el calentamiento global y el cambio climático.

En Estados Unidos, por ejemplo, se desechan cada año un 30% de todos los alimentos producidos, lo que supone un valor de 32,5 billones de euros. Por otra parte, los desechos generados por una familia en el Reino Unido alcanzan los 6,7 millones de toneladas al año, alrededor de un tercio de los 21,7 millones de toneladas compradas. Esto significa que aproximadamente un 32% de los alimentos que se compran cada año no se consumen.

Por otra parte, “en los países en desarrollo, las plagas, las instalaciones de almacenamiento inadecuadas y cadenas de suministro eficientes son los principales contribuyentes a la pérdida de alimentos. Los que cultivan para la exportación son también a menudo a merced de las expectativas demasiado exigentes de los compradores que ponen énfasis en la perfección estética”, informó el Secretario General de Naciones Unidas.

En Día Mundial del Medio Ambiente, Ban Ki-moon insto a todos los actores en la cadena alimentaria mundial a “asumir la responsabilidad de los sistemas alimentarios ecológicamente sostenible y socialmente equitativa”.

“El número de personas que padecen hambre no tiene que aumentar. Mediante la reducción de los residuos de alimentos, podemos ahorrar dinero y recursos, minimizar los impactos ambientales y, sobre todo, avanzar hacia un mundo donde todos tengan suficiente para comer”, concluyó el máximo representante de la ONU.

### **Campaña para reducir la “huella alimentaria”**



Para reducir los miles de millones de toneladas de alimentos que se pierden cada año, se puso en marcha la campaña “Piensa. Aliméntate. Ahorra”, una iniciativa conjunta del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), la FAO, la organización de comercio justo Messe Düsseldorf de Alemania, y la iniciativa Reto del hambre de cero de la Secretaría General de las Naciones Unidas.

La campaña “Piensa. Aliméntate. Ahorra” tiene su origen en junio de 2012 durante la celebración de la cumbre de Rio+20 en que jefes de Estado y de Gobierno dieron luz verde a un marco de trabajo de diez años compuesto por los Programas para las Pautas de Consumo y Producción Sostenible. Así, el desarrollo de un programa para el sector alimentario es clave teniendo en cuenta la necesidad de controlar la producción, reducir el impacto medio ambiental y evitar el hambre de la población mundial.

La página web de la campaña contiene consejos simples para consumidores, vendedores y hosteleros que reducirán la cantidad de alimentos desechados, al mismo tiempo que servirá de plataforma para compartir ideas y crear una cultura global de consumo sostenible.

Algunos de los consejos son: usar una lista de la compra para evitar compras compulsivas, cocinar primero aquellos alimentos que caducan pronto, congelar la comida, consumir raciones pequeñas, donar la comida que no pueda consumir a tiempo a los bancos de alimentos, no desechar las frutas y verduras por su forma, tamaño o color (la “fruta fea” es la que más de pierde).



**ECOESTRATEGIA.COM**  
Foro económico y ambiental

El país anfitrión en este año del Día Mundial 2013 es Mongolia, una de las economías de más rápido crecimiento en el mundo y que está desarrollando la transición hacia una economía verde y una civilización verde. Mongolia tiene una tradición, desde la época de rey Gengis Khan, de aprovechar de forma racional y sin desperdicio los alimentos muy valorados en este antiquísimo pueblo nómada de las estepas asiáticas.

Más información en: <http://www.unep.org/spanish/wed/> y <http://www.thinkeatsave.org/es/>