

Como evitar a dilapidación e como coidar o medio

Combater a dilapidación dos alimentos e dos recursos naturais afórralles diñeiro aos consumidores e beneficia o medio

A dilapidación de alimentos ten múltiples caras e prexudica tanto os petos dos consumidores coma o medio. Un terzo da produción alimentaria mundial para o consumo humano –máis de mil millóns de toneladas– pérdese ou desbótase, o que representa un custo de máis de 550.000 millóns de euros, segundo a Organización de Nacións Unidas para a Alimentación e a Agricultura (FAO). A Comisión do Parlamento Europeo calcula que uns 179 quilos de alimentos en bo estado se desperdician por

persoa ao ano e que ata o 50 % dos produtos aptos para o consumo que se desbotan se convierten en residuos ao longo da cadea alimentaria.

Evitar a dilapidación de alimentos

A dilapidación de alimentos esconde graves problemas sociais e ambientais. Unha de cada sete persoas no mundo vai para a cama famenta e máis de 20.000 nenos menores de cinco anos morren de fame cada día, segundo datos de Nacións Unidas. Na Unión Europea, máis de 79 millóns de persoas viven por debaixo do limiar da pobreza e non son capaces de abastecerse de alimentos de xeito digno, segundo datos da Comisión Europea.

O desperdicio de comida é ademais un grave problema ambiental e unha das actividades que máis afectan a deterioración da biodiversidade e do chan: esgotamento dos recursos naturais, contaminación polo uso de pesticidas e fertilizantes nitroxenados, transporte, empacado, produción de residuos e gases de efecto invernadoiro (GEI) implicados no cambio climático etc.

Segundo Nacións Unidas, a produción global de alimentos require un 25 % da superficie habitable, un 70 % de consumo de auga e é responsable do 80 % da deforestación e dun 30 % das emisións globais. A FAO ofrece algúns exemplos esclarecedores. Cada ano, os alimentos producidos sen

ser consumidos causan un gasto de auga equivalente ao caudal anual do Volga en Rusia e xeran na atmosfera 3300 millóns de toneladas de GEI.

Non é de estrañar que o tema elixido para o Día Mundial do Medio Ambiente deste ano 2013 fose “Pensa. Aliméntate. Aforra” ou que a Comisión o proclamase Ano Europeo contra a Dilapidación de Alimentos. O seu obxectivo é animar os consumidores de todo o mundo a reducir a súa pegada alimentaria e a concienciarse do impacto ambiental do desperdicio de alimentos.

Pódense levar a cabo diversas medidas para reducir o desperdicio de alimentos e o seu impacto no medio: mellorar a cadea produtiva, apoiar os produtores para que logren unha xestión sostible, non fixar como prioridade a aparencia dos alimentos, reducir os modelos de consumo que incitan a tirar os alimentos (por exemplo: os restaurantes de bufete libre), crear canles de cooperación entre comercios e ONG para aproveitar produtos, ou aumentar a conciencia ambiental. Os consumidores poden facer máis do que cren para evitar ou reducir no posible este problema. Levar á práctica os “sete erres do consumo ecolóxico”, organizar ben as compras ou programar o consumo de alimentos para que non se estraguen son algunhas pautas sinxelas que poden conseguir grandes resultados.

✚ www.consumer.es



OUTROS CONSELLOS CONTRA A DILAPIDACIÓN

Os alimentos non son o único recurso que se malgasta: deixar a luz acesa nun cuarto sen que haxa ninguén, ter a billa aberta e non aproveitar a auga que sae, ou ir unha única persoa nun coche tamén son accións prexudiciais para a economía e para o medio. A seguir, indicanse varios consellos que poden contribuir a reducir estes desperdicios:

- **Ser eficientes coa enerxía.** Mellorar o illamento do edificio, utilizar lámpadas de baixo consumo, utilizar contadores intelixentes que informan do consumo, evitar os “vampiros eléctricos” –televisións de plasma, ordenadores, videoconsolas, microondas, cepillos de dentes recargables son os máis perigosos porque son os que máis consomen–, ter sistemas de calefacción e climatización de alta eficiencia enerxética, utilizar páxinas web que axudan a aforrar enerxía de forma gratuíta etc. Outra idea para reducir o impacto enerxético é baixar a potencia eléctrica contratada e fixala segundo as necesidades reais de cada consumidor. Este concepto fixo aumenta o seu peso na factura eléctrica, de maneira que o consumidor pode deducir que malgastar enerxía xa non é tan preocupante, porque paga o mesmo gaste moita ou pouca electricidade.
- **Non desperdiciar a auga.** Non deixar a billa aberta mentres se fan outras cousas, ducharse en vez de bañarse (sempre que non sexa superior a cinco minutos), arranxar as fugas e os goteos das billas, instalar sistemas de aforro e dosificación do caudal, aproveitar a auga da chuva etc. Un gasto económico e ambiental asociado que pode evitarse é o consumo de auga embotellada. A auga de billa en España é en xeral de suficiente calidade e pode gardarse e consumirse nunha botella reutilizable.
- **Consumir o necesario.** Antes de comprar algo, preguntarse se en realidade o necesitamos, non se deixar influir por modas ou publicidade agresivas, comparar produtos para escoller a mellor relación prezo-calidade, intercambialos ou buscalos de segunda man, reutilizar ao máximo o que teñamos na casa etc.
- **Viaxar de forma sostible.** Sempre que se poida, é máis barato e ecolóxico utilizar o transporte público, ir en bicicleta ou a pé ou ben facer un uso combinado de todos eles. E se non queda máis remedio ca utilizar o coche, polo menos facelo de forma eficiente (pode aforrarse ata un 25 % en combustible) e compartir vehículo e garaxe.

