

El despilfarro oculto de los alimentos

Francisco García Olmedo / Jaime Costa

En la nueva revista [The Lancet Planetary Health](#) se publica un editorial sobre un importante componente de la pérdida global de alimentos al que casi nunca se presta atención. Es evidente que el desperdicio de alimento supone una carga indeseable sobre el sistema de producción y tiene un impacto negativo sobre el número de los que pasan hambre, sobre el medio ambiente y sobre el calentamiento global. Se tiene conciencia de que desde el campo a la mesa se producen pérdidas evitables, en mayor o menor grado, y difíciles de cuantificar. Sin embargo, suele ignorarse que el exceso de consumo es más dañino para la sociedad, en términos de costes económicos, ambientales y sanitarios, que el desperdicio propiamente dicho. Si el objetivo reconocido es producir de una forma sostenible una cantidad suficiente, sana y nutritiva de alimentos, el consumo por encima de los requerimientos nutricionales es también una forma de desperdicio que se debe a los comportamientos de distribuidores y consumidores.

Con gran frecuencia se cocina más alimento del necesario para cubrir las necesidades nutricionales de los comensales y se considera una práctica virtuosa el consumo de todo lo cocinado «para evitar desperdicios», cuando lo consumido por exceso es una pérdida cuantitativamente tan importante como tirar a la basura lo que sobra y tiene consecuencias negativas aún más importantes, tales como las sanitarias asociadas a la «epidemia» actual de obesidad.

Si ajustáramos el consumo de alimento a las necesidades, se usarían menos suelo, agua, fertilizantes y productos agroquímicos en la producción agraria. Las pequeñas acciones individuales tienen una gran dimensión a escala de la población. Parece que somos crecientemente incapaces como sociedad de controlar nuestro peso corporal, a juzgar por el hecho de que la proporción de obesos se ha más que triplicado desde 1975. La sedentariedad, los alimentos procesados y las raciones sobredimensionadas parecen ser los principales factores determinantes de esta tendencia.

Las pérdidas globales por exceso de consumo son al menos tan grandes como las del desperdicio directo. Se estima que los costes globales de la obesidad rondan los dos billones de dólares. El alimento que se descarta y el que se consume tienen impactos ambientales equivalentes, pero al segundo hay que añadir un enorme gasto sanitario, lo que lo hace todavía más dañino.

* **Francisco García Olmedo** es redactor y voz narradora del blog. **Jaime Costa** colabora en la prospección y documentación de los temas.