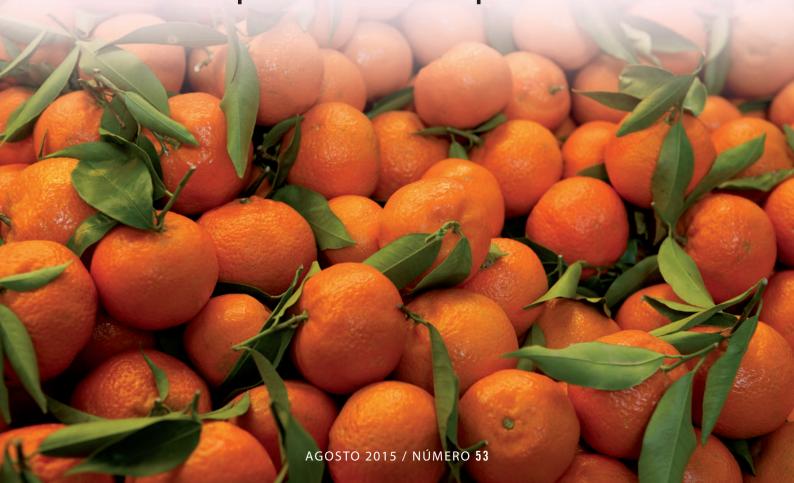


## ESTAS MANDARINAS NO MERECEN ACABAR EN LA BASURA

Cocina de aprovechamiento y redistribución para minimizar el despilfarro



# Gracias a las entidades amigas es Posible llegar a muchos más lectores

- Alianza por el Agua
- AMREF
- Centro Guaman Poma de Ayala
- **■** Compromiso RSE
- CREAS
- Cultura de solidaridad
- Diario Responsable
- **EAPN- European Anti Poverty Network**
- Eco-unión
- El Rastrell
- El blog alternativo
- **■** Envolverde
- Fairtrade Ibérica
- Fundación Atenea
- Fundación Casa de la Paz
- **■** Fundación CONAMA
- **Fundación Bureau Veritas**
- Fundación Hazloposible
- **■** Fundación IRES
- Fundación Pere Tarrés

- Fundación PROhumana
- **Fundación RAIS**
- Fundación Rey Ardid
- **■** Fundación Tomillo
- **■** Fundación Unesco-Etxea
- **■** Geoparque de Sobrarbe
- Instituto Internacional de Formación Ambiental (IIFA). Fondo Verde
- Ihobe
- Plataforma de ONG de Acción Social
- Quiero salvar el mundo haciendo marketing
- Red aragonesa de entidades sociales para la inclusión
- Scouts de Aragón
- Scouts de España
- Transformando futuros
- WASA-GN

Si quieres participar como entidad amiga de la revista envía un correo a revistaesposible@ecodes.org

Si quieres saber más sobre las entidades amigas pincha aquí.

#### **SUMARIO**



#### ¡Destapemos el cubo de la basura!

Tiramos a la basura más de un tercio de la comida que producimos. Cada vez más empresas del sector agroalimentario ponen medidas contra el despilfarro mientras que distintas iniciativas visibilizan el problema como primer paso para buscar soluciones.

#### La redistribución al poder

Conseguir que la comida que sobra llegue a la mesa de quienes la necesitan en lugar de perderse en el vertedero. La redistribución es el gran objetivo de ocho buenas prácticas que están en marcha en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

## "Principales retos para erradicar el desperdicio alimentario"

Preguntamos a distribuidores, productores, industria y organizaciones de consumidores cuáles son, en su opinión, los principales retos para erradicar el desperdicio alimentario. ¿Principal conclusión? La solución ha de ser global.

#### **SECCIONES:**

Lo que dicen y callan las etiquetas energéticas 31 esPosible comerciar con justicia 32 No lo tires. Hazlo inmortal 34

## idestapemos El cubo de la basura!

Hay una hemorragia de alimentos aptos para el consumo que se pierden en la basura en todos los eslabones de la cadena agroalimentaria. La buena noticia es que algunas empresas del sector comienzan a redistribuir lo que les sobra para ponerlo en la mesa de aquellos a quienes les falta. En paralelo, surgen colectivos que están visibilizando el problema como primer paso para su solución.

aragoza, una noche cualquiera. Junto al contenedor hay tres chicas de etnia gitana - "Hemos venido a por pan", explican-, una familia con niños pequeños - "Recogeremos comida para la cena y, si hay suficiente, para el almuerzo de mañana"-, unos jóvenes rumanos y un grupo del colectivo Feeding Zaragoza en una de sus rutas del despilfarro por los cubos de basura de comercios y grandes superficies de la ciudad. Todos están esperando a que el trabajador del supermercado que hay justo al lado salga a tirar la basura. Yogures y lácteos sin caducar, verdura perfectamente aprovechable, un montón de pan, bollería... "Es un escándalo, hay otras soluciones, otras maneras de hacer las cosas", cla-

ma María Ramillete, miembro de Feeding Zaragoza. Los activistas intentan hablar con el encargado del súper para que tome conciencia; en una ocasión, incluso, convencieron a uno para que permitiera sacar en un carrito los productos descartados de los lineales. "Cuando cuentas el problema, y conocen a los beneficiarios, muchos se implican", subraya María.

España es el sexto país de la UE que más alimentos aptos para el consumo humano desecha, 7,7 millones de toneladas al año, 21.000 toneladas diarias, según un informe del Parlamento europeo. Si, atendiendo a los datos que maneja la Comisión Europea, el 5 % de este total corresponde al sector de la distribución, tenemos que cada



noche, cuando los establecimientos echan el cierre, están desperdiciando unas 1.000 toneladas, según denuncia el estudio ¿Qué hacen los supermercados con la comida que no venden?, elaborado por FACUA-Consumidores en Acción en 2014. Pero no es solo la distribución. La sangría es habitual en todos los eslabones de la cadena alimentaria. Empezando por la producción, donde la especulación con los alimentos provoca excedentes y bajadas de precios tales que al agricultor no le sale a cuenta recolectar lo cultivado. Mientras que las razones estéticas sentencian a un tercio, o más, de género perfectamente apto. Ese plátano demasiado curvo o aquel tomate con un color o tamaño "que no se corresponde con los estándares cosméticos que nos han ido imponiendo", tercia Gaby Susanna, cofundadora y presidenta de la Plataforma Aprovechemos los Alimentos.

La materia prima que pasa más o menos indemne al siguiente estadio, el de la transformación, sufre una nueva merma durante el proceso industrial. "¿Sabes cuántas hojas verdes, con todas las vitaminas y minerales que tienen, se descartan a la hora de embolsar las ensaladas ya cortadas y limpias que se venden en los centros comerciales?", pregunta Susanna. Quien dice ensaladas

preparadas dice judías verdes, que se rebanan casi por la mitad para que quepan en las bandejas. O la primera y última rebanada del pan de molde, que muchos consumidores rechazan, por lo que algunas marcas comercializan sus panes sin ellas. ¿Dónde va a parar todo ese sobrante? Efectivamente, a la basura. Quien quiera pruebas no tiene más que echarle un vistazo a la charla TED que Tristram Stuart ofreció en Londres en mayo de 2012.

Stuart es un activista inglés que en 2009 publicó su libro *Waste: Uncovering the Global Food Scandal* (Despilfarro: Destapando el escándalo global de la comida), convertido en algo así como la Biblia de la cultura del aprovechamiento alimentario, y traducido a varios idiomas. Ese mismo año organizó su primer *Feeding the* 5.000 en Trafalgar Square, Londres: productos condenados al vertedero fueron rescatados de mercados y tiendas por los voluntarios para alimentar a 5.000 personas en una gran comida comunitaria, reivindicativa, festiva. Si una macrorecolecta da para llenar miles de barrigas, ¿qué no haría la redistribución sistemática de la comida no comercializable entre las personas que la necesitan? Economía circular frente a la economía lineal en la que estamos inmersos, defiende Susanna. "Extraemos, usamos y tiramos",





Las rutas del despilfarro. El colectivo Feeding Zaragoza rescata de la basura comida en buen estado.

describe. Desde entonces se han celebrado estos festines de aprovechamiento a todo lo largo y ancho del planeta, de París a Dublín, Manchester, Sidney, Amsterdam, Bruselas. Y, en noviembre de 2014, Barcelona, orquestada por la Plataforma Aprovechemos los Alimentos.

Los consumidores, las familias, la gente que llena los Feeding 5.000, y la que no, son, a la vez, parte del problema y llave de la solución. En los hogares, el final de la cadena alimentaria, es donde se produce el mayor despilfarro, según coinciden los expertos. En 2012, la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (Hispacoop) se coló durante una semana en 413 viviendas y observó cómo, en ese tiempo, desechaban

España es el sexto país de la UE que más alimentos aptos para el consumo humano desecha: 7,7 millones de toneladas al año, 21.000 toneladas diarias, según el Parlamento europeo.

554 kilos de alimentos, lo que supondría, al año, más de 30.000 kilos, más de 76 kilos por casa, más de 32 kilos por persona. Si extrapolamos al conjunto de la población saldrían más de un millón y medio de toneladas de desperdicio doméstico al año en España. "Los consumidores españoles tiran alrededor del 18 % de la comida que compran y desperdician alimentos por valor de 11.000 millones de euros cada año", clamaba otro análisis, éste de la marca Albal, en 2011, añadiendo que un 45 % de lo que terminó en la fracción resto podría haberse salvado planificando, gestionando y almacenando mejor.

En lo que los dos informes coinciden es en que los consumidores no son conscientes de la cantidad de comida que desaprovechan. "Estiman que su porcentaje de desperdicio es del 4 %, cuando en realidad la cifra se sitúa en el 18 %", lo expresa el estudio Save Food de Albal. "Información, formación, sensibilización", receta José Esquinas, profesor de la Universidad Politécnica de Madrid. Los Feeding multitudinarios o el más modesto, para 1.000 personas, que se llevó adelante en Zaragoza, Comida Basura (ya inactiva) en Madrid, los almuerzos de aprovechamiento de EL PLAT de Gràcia en Barcelona... Éstas y otras iniciativas ayudan a visibilizar el escándalo.

"Creo que empezamos a darnos cuenta del problema, que es el primer paso para solucionarlo", opina Susanna y coincide Ramillete. Para cortar la hemorragia de alimentos en casa y también para presionar y obligar al resto de eslabones de la cadena a hacer las cosas bien. Los comensales de los *Feeding the 5.000* son invitados a firmar un manifiesto por el que se comprometen a reducir su desperdicio alimentario y a exhortar a empresas y gobiernos a que hagan lo mismo. Como dice Tristram Stuart: "Nosotros, la gente, tenemos el poder de detener este trágico desperdicio de recursos si tomamos como socialmente inaceptable el desperdicio de comida a gran escala, si hacemos todo el ruido posible acerca de esto, si hablamos con las empresas, si les decimos a los gobiernos que queremos detener el desperdicio de alimentos. Tenemos el poder para lograr ese cambio".

Elena Sevillano

"Nosotros, la gente, tenemos el poder de detener este trágico desperdicio de recursos si tomamos como socialmente inaceptable el desperdicio de comida a gran escala" (Tristram Stuart)



Feeding the 5.000. Es un movimiento global que organiza comidas multitudinarias con productos desechados.

#### "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

En enero de 2012, el Parlamento europeo lanzaba un llamamiento a la UE para actuar contra el despilfarro. En abril de 2013, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente español respondía presentando su estrategia "Más Alimento, menos desperdicio" [www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio], con la que lleva, desde entonces, trabajando en cinco ejes fundamentales: el desarrollo de estudios "para conocer el cuánto, cómo, dónde y porqué de las pérdidas y desperdicio de alimentos"; la divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización; el análisis y revisión de aspectos normativos; la colaboración con otros agentes; el fomento del diseño y desarrollo de nuevas tecnologías. Por este camino han visto la luz diferentes investigaciones (actualmente hay dos en proceso, para determinar la cantidad de productos aptos para el consumo humano que se quedan en el campo sin cosechar, y cuantificar el desperdicio doméstico) y un catálogo de iniciativas que recopila experiencias inspiradoras en este terreno, así como tres ediciones de la Semana para la Reducción del Desperdicio de Alimentos, entre otras actividades de divulgación. Desde finales de 2014 se han publicado la Guía práctica para el consumidor: cómo reducir el desperdicio de alimentos, la Guía Práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos y la Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista. Sector de frutas y hortalizas. Paralelamente se está trabajando en el diseño de herramientas de auditoría, para medir y reducir el despilarro en comedores escolares, comedores colectivos de centros de trabajo. Y en las industrias agroalimentarias.

#### LA SANGRÍA, ESLABÓN POR ESLABÓN DE LA CADENA

#### Pérdidas+desperdicio en la producción agrícola

Cítricos: 22,5 %

Resto de frutas: 23,1 % Hortalizas: 29,2 % Grasas y aceites: 28,4 % Vitivinícola: 22,7 %

Cereales y leguminosas: 26,7 %

(Informe Las pérdidas y el desperdicio alimentario generado por la producción agrícola de alimentos en España)

#### **Desechos industriales**

- El aceite de oliva presenta altos valores de pérdidas (80 %) pero no desperdicio.
- Le siguen en cuanto a pérdidas pescados, crustáceos y moluscos (un 46 %), que, sin embargo, apenas tienen desperdicio (menos del 1 %).
- Los productos de panadería ostentan el tercer porcentaje más alto de pérdidas (36 %) y un desperdicio alto también (del 22 %).
- En el otro extremo, la fabricación de lácteos arroja pocas pérdidas (3,6 %) y aún menos desperdicio (0,2 %).
- El mayor coste económico derivado de las pérdidas y el desperdicio tiene lugar en el procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, y en el de carne y productos cárnicos (5,3 y 4,7 €/kg de pérdida y desperdicio respectivamente). En el caso contrario, tenemos los productos de molino, almidones y amiláceos (0,5 €/kg de pérdida y desperdicio) y lácteos (0,7 €/kg).

(Informe Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la industria agroalimentaria española: situación actual y retos de futuro)

#### La comida que le sobra a la distribución

- El 82,2 % de los distribuidores retira de sus estanterías productos por fechas de caducidad.
- El 20,5 % de los distribuidores acostumbra a entregar a algún banco de alimentos o a alguna ONG.

(Monográfico Desperdicio Alimentario. Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. 2012)



#### El despilfarro doméstico

- El mayor porcentaje de alimentos desechados corresponde al pan, cereales y otros alimentos de pastelería (19,3 %); le siguen frutas y verduras, con un 16,9 %, y la leche, yogures, quesos y otros derivados lácteos (13,3 %); las pastas, arroces y legumbres representan el 13,2 %.
- La comida es el momento del día en el que más alimentos se desechan por los hogares (34,6 %), seguido de la cena (26,7 %), el desayuno (20,1 %) y en otros momentos (18,6 %).

(Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares de Hispacoop. 2012)

#### OBLIGAR A LOS SUPERMERCADOS A NO TIRAR

El consultor social Manuel Bruscas recoge firmas, vía **change.org**, para exigir una legislación europea que obligue a los supermercados a donar la comida que les sobra a entidades sociales y ONG de su elección.

La acción sigue los pasos de la iniciada por Arash Derambarsh, un concejal del municipio francés de Courbevoie que ha conseguido que Francia apruebe una ley que exige que los supermercados donen toda la comida sobrante que no hayan conseguido vender. "Esta maravillosa victoria francesa ha tenido un extraordinario eco en todo el mundo. Al igual que Arash, pensamos que es el momento de dar un paso al frente y pedir una legislación que detenga el despilfarro de comida en todos los países de Europa", expone Bruscas, que lanza su petición en colaboración con la Cruz Roja francesa, Action contre la Faim y "gente que, como nosotros, quiere acabar con el desperdicio de alimentos: Nikos Aliagas (Grecia), Frédéric Daerden (Bélgica), Claudia Ruthner (Alemania), Daniele Messina (Italia), Tristram Stuart (Reino Unido)".

#### **NÚMEROS QUE HACEN PENSAR**

- Tiramos a la basura más de un tercio de lo que producimos.
- La comida que desaprovechan Estados Unidos y Europa podría alimentar cuatro veces a los 1.000 millones de personas que pasan hambre. Hay 400 millones de personas obesas en el mundo.
- En Europa, cada ciudadano es responsable de lanzar anualmente entre 95 y 115 kilos de comida apta para el consumo.
- Los países desarrollados tiramos al año 222 millones de toneladas de alimentos, el equivalente a la producción del África Subsahariana.
- Buena parte de los alimentos que diariamente se tiran en los supermercados se encuentran en condiciones aptas para el consumo.
- Con lo que los supermercados desechan en un día, se podría dar de comer a 100 personas.

Datos de la FAO y del libro 'Waste', de Tristram Stuart, recopilados por el colectivo Feeding Zaragoza

#### TERMINOLOGÍA SEGÚN LA FAO

#### Pérdidas de alimentos:

disminución de la masa alimentaria comestible durante las etapas de producción, poscosecha, elaboración y distribución. Las pérdidas son causadas por un funcionamiento ineficaz de las cadenas de suministro: infraestructuras y logística insuficientes, carencia de tecnología, falta de destrezas, conocimiento y capacidades de gestión de los agentes que intervienen o imposibilidad de acceder a los mercados. También influyen las catástrofes naturales.

#### **Desperdicio alimentario:**

descarte de alimentos aptos para el consumo, usualmente por obra del minorista y el consumidor. Normalmente se puede evitar.

#### **Despilfarro de alimentos:**

alimentos que se pierden por descomposición o desaprovechamiento. Por lo tanto, la expresión abarca aquí tanto la pérdida como el desperdicio de los alimentos.

#### TRES GRANDES DESAFÍOS PARA MILANO 2015

El **Pabellón de España** tiene mucho que decir sobre el lema de la Expo Milano 2015, Alimentar el Planeta: Energía para la Vida. En torno a esta propuesta ha planteado tres grandes desafíos, con el foco puesto en la alimentación y la sostenibilidad: Promoción de la dieta equilibrada para las personas y el planeta; Reducción del desperdicio alimentario; Fomento de la innovación agraria para alimentar el planeta. En torno a cada uno de estos ejes presenta una

selección de buenas prácticas, o, lo que es lo mismo, iniciativas exitosas que se están desarrollando en nuestro país, que repercuten de forma positiva en la alimentación de las personas y en el planeta, y que son mantenidas en el tiempo.

Web del programa desafíos: www.pabellonespana2015.com/desafios





Edita: Ecodes. Plaza San Bruno, 9, 1º oficinas 50001 Zaragoza.

Consejo editorial: Cristina Monge, Víctor Viñuales, Eva González y Ana Mastral Coordinación: Eva González y Ana Lapeña.

Redacción: Elena Sevillano. Diseño: César Jiménez. Ilustración de contraportada: Josema Carrasco.

Fotografías de los reportajes: fondo fotográfico de las entidades, Chus Sanz y ECODES

revistaesposible@ecodes.org

LAS SECCIONES "BUENAS PRÁCTICAS" Y "LA PREGUNTA" HAN SIDO PATROCINADAS POR





#### **EDITORIAL**

# PROGRAMA DESAFÍOS: EI DESPERDICIO ALIMENTARIO

I gran objetivo al que nos enfrentamos desde la sostenibilidad es encontrar el bienestar para todas las personas dentro de los límites del planeta. Se trata de un pacto intergeneracional e intrageneracional de tal forma que no comprometamos el bienestar para las generaciones futuras. La alimentación, junto con el cambio climático y la pérdida de biodiversidad, constituyen los principales desafíos del siglo XXI, a los que solo será posible vencer si todos los actores actuamos en la misma dirección: sociedad civil, empresas y administraciones.

En España, muchas de estas entidades trabajan ya en este sentido. En este contexto, la Expo Milán que con el título "Alimentar el planeta, energía para la vida" se celebra desde mayo hasta octubre de 2015, nos parecía una oportunidad para visibilizar a estos actores que están haciendo frente a los grandes desafíos de la alimentación sostenible en España. En este marco, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente junto con Acción Cultural Española (AC/E) y ECODES, hemos desarrollado el programa Desafíos.

Se trata de poner en valor una selección de iniciativas españolas que se están llevando a cabo en nuestro país en relación con tres grandes Desafíos vinculados con la alimentación y la sostenibilidad. En este número tratamos en profundidad, la reducción del desperdicio alimentario y en otras dos revistas: la dieta equilibrada para las personas y el planeta y el fortalecimiento de la innovación agraria.

El desperdicio de alimentos, además de las cuestiones éticas, supone un impacto en el medio ambiente y una enorme pérdida de recursos como agua, superficie agrícola y energía, que se emplean para producir los alimentos que finalmente se tiran.

En esta revista hemos recogido iniciativas que mejoran la eficiencia de la actividad de la industria alimentaria reduciendo el desperdicio alimentario a lo largo de toda la cadena de suministro. Así, mostramos experiencias que valorizan los excedentes de producción descartados por criterios estéticos, descensos de venta o estándares de calidad; iniciativas que obtienen productos a partir de los residuos de la industria alimentaria; iniciativas que trabajan con los alimentos que se desechan de los lineales de los supermercados, y experiencias que inciden en la educación del consumidor para evitar los despilfarros en el hogar. Algunas de las experiencias trabajan además integrando a la población en riesgo de exclusión y muchas de ellas destinan los alimentos a estos colectivos.

No esperes más y descubre las buenas prácticas innovadoras en alimentación y sostenibilidad que ya son realidad en España.

#### **BUENAS PRÁCTICAS**

Evitar que las verduras vayan del campo directamente a la basura por razones estéticas, o que productos perfectamente aptos para el consumo corran la misma suerte por políticas de las empresas distribuidoras. Presentamos iniciativas que apuestan por la redistribución. Y hasta un plástico biodegradable fabricado con las sobras de los obradores. La cultura del aprovechamiento está servida.













## LA REDISTRIBUCIÓN AL PODER



Textos: Elena Sevillano

#### Del lineal al Banco de Alimentos.

Eroski dedica personal y medios técnicos para que los productos perecederos que no podrá vender pero son aptos para el consumo humano lleguen a los comedores sociales en perfecto estado.



### **EROSKI: LA VIDA ES COOPERATIVA**

Su proyecto Desperdicio Cero recuperó en 2014 más de 2.105 toneladas de alimentos

a chica que acompaña al veterano voluntario del Banco de Alimentos es joven, está en el paro y a punto de perder el subsidio de desempleo. Pero "en vez de quedarme en casa tumbada en el sofá prefiero estar ayudando a los demás", afirma. La escena se desarrolla en el Eroski de Leioa (Bilbao), donde la ONG acude a recoger el producto fresco que el hipermercado retira de sus lineales "para cumplir con su compromiso de frescura máxima con sus clientes, o simplemente porque su envase presenta una pequeña deficiencia como puede ser una abolladura o rotura de embalaje que impide su venta", pero que es perfectamente apto para el consumo. Alejandro Martínez Berriochoa, director de Responsabilidad Social de la empresa de distribución, presente en la conversación, aplaude la decisión de la chica de mirar hacia abajo y echar una mano; cree que ése es el espíritu, que la vida funciona como una especie de cooperativa en la que quienes están mejor ayudan a quienes están peor. Y Eroski, que en sí misma es una organización de consumidores y cooperativa de consumo, y se jacta de su enorme imbricación social, trabaja por ser un eslabón más de esta cadena solidaria.

Por eso, hasta su red de supermercados e hipermercados arriban periódicamente las furgonetas del Banco de Alimentos y de otras 47 asociaciones locales de toda España. Ningún perecedero apto para el consumo se tira desde diciembre de 2013, cuando se alcanzó el desperdicio cero. En 2014 entregó más de 2.105 toneladas de alimentos, cuya seguridad queda garantizada en todo momento merced a un protocolo de actuación que implica al personal de las tiendas pero también al de las organizaciones beneficiarias, al almacenaje y al transporte. Empleados que dejan otras labores para seleccionar los productos que serán donados, instalaciones para guardar en frío, desarrollos informáticos para agilizar la logística... Atendiendo exclusivamente a criterios economicistas o empresariales, si solo importara la cuenta de resultados, dedicar medios técnicos y humanos a mover "algo que técnicamente es basura" sería un gasto de dinero absurdo. Pero aquí se habla de la "cuenta de explotación social", como subraya el directivo. Se trata de "mirar con ojos de persona y no de empresa a todos aquellos que lo necesitan", enfatiza.

Fue el departamento de Martínez Berriochoa el que impulsó el proyecto Desperdicio Cero. "Analizamos los datos de despilfarro alimentario de la Unión Europea y de España; y escuchamos a las tiendas, que nos decían, 'Oye, que aquí va mucho producto fuera, v al mismo tiempo se nos acercan organizaciones sociales, parroquias y asociaciones de vecinos pidiendo comida; esto hay que ordenarlo", recuerda. La propuesta cosechó un sí rotundo por parte de la organización. Año y medio después, logrado ya el objetivo prioritario, que era el de no tirar comida, la cooperativa se plantea, por un lado, mejorar los procesos y seguir formando al personal de las ONG; por otro, ir avanzando progresivamente en la valorización medioambiental. "El cartón y el plástico no son residuo sino materia prima, dentro de una economía circular, y eso ya se ha conseguido". Más complicado resulta la gestión de los residuos orgánicos (por ejemplo, el envase de yogur que se rompe y ya no se puede ni comercializar ni donar). "Estamos trabajando para convertirlos en biomasa o comida de animales", apunta el portavoz de Eroski.

Todo el proyecto ha venido acompañado, desde el principio, por una campaña para educar a los ciudadanos sobre un consumo más racional. Planificar semanalmente los menús y las compras, tener en cuenta las fechas de caducidad. "Se despilfarra mucha comida en los hogares, pero no tenemos conciencia de ello; todos nos creemos muy eficientes, que son otros los que desperdician", se lamentan desde Responsabilidad Social. La Escuela de Alimentación de la Fundación Eroski incluye el módulo Stop Despilfarro, con recetas para aprovechar alimentos y consejos de los propios consumidores para comprar con cabeza. "De lo malo también se aprende, y quizás esta crisis nos haya hecho tomar conciencia de la necesidad de un consumo responsable. Consumo y no consumismo. Es una tendencia que ojalá haya llegado para quedarse", manifiesta Martínez Berriochoa. (Ver vídeo)

www.eroski.es

Una vez alcanzado el objetivo prioritario, que era no tirar comida, la cooperativa quiere avanzar en la valorización medioambiental.







#### Una historia de dignidad.

El proyecto de Espigoladors reparte alimentos y da trabajo a colectivos en riesgo de exclusión social. Su marca tiene, como valor añadido, una historia que contar.







## LA IMPERFECCIÓN ES BONITA (Y CREA RIQUEZA)

## La marca 'es im-perfect' comercializa elaboraciones con fruta y verdura descartada

maginemos un tomate. Es carnoso, tiene un sabor riquísimo... Pero no ha dado el tamaño mínimo que exige el mercado, así que el agricultor no lo puede vender, y no le queda otra que utilizarlo para consumo propio o tirarlo. ¿Por qué ha de ser así?, se preguntó la empresa social Espigoladors, que, de agosto a diciembre de 2014, se embarcó en una ambiciosa prueba piloto: recuperar fruta y verdura que se descarta por excedentes de producción, descensos de ventas o criterios estéticos. Una parte de lo recogido se canalizó hacia entidades que dan acceso a alimentos a colectivos en riesgo de exclusión social. Otra se transformó en mermeladas, cremas, conservas vegetales o zumos, comercializadas bajo una nueva marca llamada Es im-perfect, que, tras el ensayo general, ha llegado a los comercios en 2015. Los trabajadores de Es im-perfect (por ahora hay tres personas contratadas) también proceden de colectivos en riesgo de exclusión social.

Espigoladors defiende que el objetivo de su marca es "dar valor a productos feos e imperfectos que son igual de buenos y con el mismo contenido nutricional que los otros". Y poner en relieve "la calidad y la parte bonita de las imperfecciones, tanto en las personas como en las frutas y verduras que recogemos, alejándonos de los cánones rígidos y estrictos", y "sacando lo positivo de cada im-perfecto". Como incide su directora, Mireia Barba, "tendemos a excluir a las personas por su color o su aspecto, sin darnos cuenta de que son igual de competentes que las demás". La elección tanto de su materia prima como de su personal ofrece un punto de diferenciación, un valor añadido, "una historia que contar", destaca Barba cuando se le pregunta por cómo está yendo la comercialización. "Estamos empezando a caminar pero vemos que cada vez hay más consumidores dispuestos a comprar este tipo de productos", apostilla.











Los espigoladors, espigadores o recolectores van a espigar campos de productores. "Estamos creando una red de empresas y productores. A todos los que forman parte de la red de colaboradores se les entrega un certificado dando valor a su donación y muy alineado con la responsabilidad social corporativa". El sello reza: "Somos parte de la solución". En paralelo, la empresa organiza talleres de maridaje (que enseña cosas como, por ejemplo, cómo se combina una mermelada de cebolla) y sensibiliza sobre el despilfarro alimentario mediante charlas, talleres y uso de las redes sociales. En realidad, el despilfarro alimentario forma, junto con la falta de acceso a una alimentación sana y saludable de colectivos en riesgo y la carencia de oportunidades de estos colectivos, la tríada de problemas actuales con los que conecta el provecto.

"Nos planteamos un modelo que dignifica, ayudamos a los productores a no tirar comida, y animamos a la red de entidades sociales a empoderar a sus usuarios, formándolos en una alimentación sana", describe Barba. Les gusta pensar en ellos mismos como emprendedores. "En nuestro ánimo está el ser sostenibles en el tiempo e innovar; no puede ser vivir de las subvenciones, más con los recortes", agrega. Es im-perfect ya está presente en cadenas de frutas y verduras, charcuterías, tiendas de

proximidad o redes de consumo, e intenta entrar en hornos de pan. Por ahora su campo de acción es Cataluña. "Nuestro proyecto es escalable, y nos encantaría que se replicara en otros puntos de España mediante franquicias sociales", asegura la directora de Espigoladors, que aboga por la unión en torno a su marca para, entre todos, "ejercer la suficiente presión para cambiar normativas". Para, sin ir más lejos, obligar a que un producto no quede desechado únicamente por criterios estéticos, por su forma o color. (Ver vídeo)

www.espigoladors.cat

"Somos emprendedores. En nuestro ánimo está el ser sostenibles en el tiempo e innovar; no puede ser vivir de las subvenciones, más con los recortes" (Mireia Barba)

#### La ruta del comercio solidario.

Las furgonetas de la Mancomunidad hacen una recogida diaria de productos frescos por los 73 comercios colaboradores.



Foto: Jesús Caso (MCP)

### COMARCA DE PAMPLONA: SOLIDARIDAD MANCOMUNADA

## La alianza con los comercios recupera perecederos para el Banco de Alimentos

amplona, 2009. A Amparo Migueleiz, que por aquel entonces no era aún gerente de Servicios de la Comarca de Pamplona, y a Carmen Lainez, directora del Área de Residuos, les preocupaba la imagen de personas rebuscando en contenedores próximos a los supermercados. No por una cuestión estética sino de ética, por toda la angustia, la tristeza, la desesperación, la impotencia que supura esa foto de gente escarbando en los desechos de otros. Un 10% de la población de la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona vive bajo el umbral de la pobreza. Unas 36.000 personas, entre las que se encuentran muchas familias que hace cinco o seis años eran clase media hasta que todos sus miembros se fueron quedando en el paro, y se empobrecieron. Por ellas, para ellas, la Mancomunidad realiza, desde 2010, una ruta diaria por 73 comercios colaboradores, pertenecientes a 21 empresas de

distribución. Recupera productos frescos consumibles pero no comercializables y los lleva al Banco de Alimentos de Navarra. "Aportamos el alimento fresco; el Banco se nutría de una serie de productos pero faltaban los perecederos", incide Miqueleiz.

Para llegar hasta aquí, Miqueleiz y Lainez tuvieron antes que reunirse, uno por uno, con los supermercados e hipermercados de la comarca, exponerles la propuesta, y convencerlos. "Les explicamos que no les iba a suponer un lastre ni una pérdida de tiempo, todo lo contrario. No hubo ningún rechazo, fueron muy receptivos y proactivos", destaca la primera. Cinco años después, los conductores que acuden a por la mercancía saludan a los dependientes por su nombre. Los recursos humanos y materiales necesarios para llevar a cabo esta iniciativa corren a cargo de la Mancomunidad, que ha suscrito un contrato con la Fundación

Elkarkide, que se encarga de toda la logística de la recogida diaria (dos vehículos isotermos y cuatro personas) desde 2015. Elkarkide es una empresa sin ánimo de lucro pionera en Navarra en la implantación de servicios ocupacionales y laborales dedicados a la atención de personas con enfermedad mental.

De octubre de 2010 a diciembre de 2014, el proyecto había entregado 1.903.979 kilos de comida al Banco de Alimentos, que a su vez la repartió entre 267 entidades asistenciales, que a su vez, la hicieron llegar a más de 33.000 personas atendidas. El coste anual del servicio es de 100.000 euros anuales. ¿Nadie ha tenido la tentación, con la crisis, de cancelarlo? Un no rotundo es la respuesta unánime de las dos responsables. "En absoluto, todo lo contrario. Somos una entidad local, con vocación de servicio público, de mejorar la calidad de vida de las personas que residen en la comarca", reflexiona Migueleiz, que recuerda que si el provecto cuesta 100.000 euros, revierte 800.000, que es el valor de los alimentos que de otra manera hubieran terminado en la basura. "Conseguimos reducir residuos y evitamos el desperdicio alimentario" agrega, a modo de colofón, la gerente.

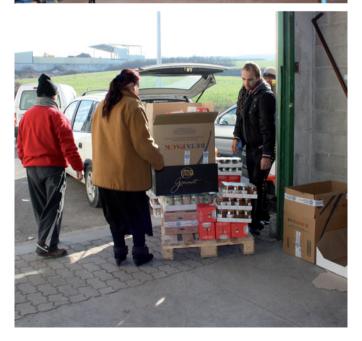
Una de las claves del éxito ha sido, según destacan desde la Mancomunidad, "la continuidad y rigor en los horarios de recogida y entrega, para facilitar la programación de donantes y receptores". Se recolecta a diario de lunes a sábado, manteniendo las rutas y los horarios. Dos de las cadenas colaboradoras han accedido, también, a convertirse en puntos donde los particulares pueden depositar su aceite doméstico usado, que desde 2013 se recoge aprovechando toda la logística ya montada. Desde entonces se han recuperado 30.831 litros, con los beneficios medioambientales que ello supone. Como resalta Lainez, el proyecto aúna cada vez más voluntades. "Es un reto de los bonitos, donde se ve la solidaridad de la sociedad", concluye. (Ver vídeo)

www.mcp.es www.bancoalimentosnavarra.org

Un 10% de la población de la Comarca de Pamplona vive bajo el umbral de la pobreza. Unas 36.000 personas, entre las que se encuentra mucha clase media empobrecida.







### BARCELONA COMPARTE LA COMIDA

## Nutrición sin Fronteras recoge comida sobrante de hoteles y caterings

ituémonos en una ciudad turística como Barcelona, con un sector hostelero bien nutrido. Por un lado está el hotel que ha preparado su bufé para 50 huéspedes, pero solo ha recibido a 40 comensales; las 10 raciones sobrantes se tiran. Por el otro, la familia golpeada duramente por la crisis que no tiene para comer. En medio, la ONG Nutrición sin Fronteras (NSF), que lleva desde septiembre de 2012 actuando de puente entre ambos: recoge alimentos cocinados de 12 hoteles de cuatro y cinco estrellas y de 15 empresas de catering y alimentación colaboradoras, que previamente los han congelado o envasado al vacío, los transporta y distribuye entre 12 entidades sociales beneficiarias. En febrero de 2015, el proyecto, que se llama BCN comparte la comida, había recuperado más de 50 toneladas de comida y puesto un plato caliente (y exquisito) a la mesa de 52.000 personas por año. "El objetivo es proteger el derecho universal a la alimentación de los ciudadanos de Barcelona en situación de pobreza", cuentan los organizadores.

Actualmente hay establecidos entre cuatro y seis circuitos de distribución, en la capital y el área metropolitana; la seguridad alimentaria queda garantizada en todo momento. La iniciativa cuenta con el apoyo institucional de la Agencia de Salud Pública de Cataluña, Agencia de Salud Pública de Barcelona, Instituto Municipal de Servicios Sociales del Ayuntamiento y Sociedad Española de Nutrición Comunitaria; incluye, a modo de complemento, actividades formativas gratuitas sobre dieta saludable a bajo coste, higiene y seguridad alimentaria, dirigidas a todos los centros beneficiarios participantes. "Hemos observado la necesidad de capacitar a usuarios, personal y voluntarios de los centros sociales y promover hábitos dietéticos saludables y de seguridad alimentaria", explican desde NSF. De septiembre del 2012 a diciembre de 2014 se han realizado más de 47 sesiones formativas con taller de cocina.

(Ver vídeo)

www.nutricionsinfronteras.org







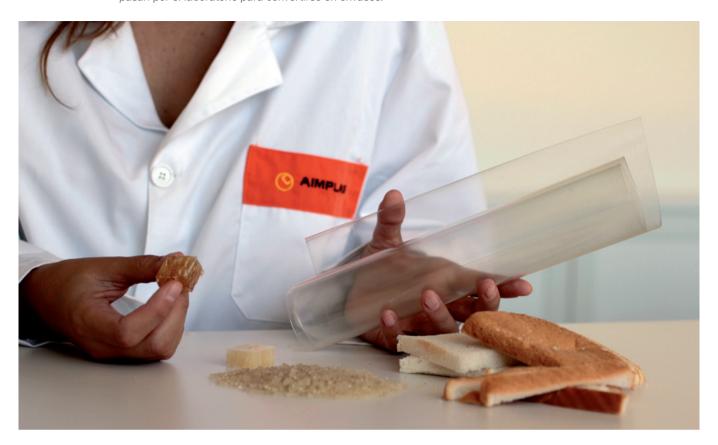


#### Alimentar y formar.

El proyecto reparte alimento y ofrece actividades formativas gratuitas sobre dieta saludable a bajo coste, higiene y seguridad alimentaria.

#### ¡No tires la corteza del pan de molde!

Los residuos de las fábricas del sector de panadería y pastelería pasan por el laboratorio para convertirse en envases.



## CETECE: AMASANDO PLÁSTICO BIODEGRADABLE

#### Una nueva vida para los sobrantes de los obradores

Dónde van a parar los recortes de los panes de molde sin corteza que llegan al supermercado? ¿O el sobrante de los bizcochos una vez que pasan por los moldes que les dan forma? En la mayoría de los casos, y lamentablemente, a la basura. A la Fundación Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE) le parecía un desperdicio, así que en 2012 se puso manos a la obra (o a la masa) para desarrollar un polímero plástico 100% biodegradable (PLA) a partir de los residuos procedentes de los obradores y fábricas del sector de la panadería y la pastelería. Tres años después, el consorcio en el que, además de CETECE, participan el Instituto Biotecnológico ATB de Alemania, la Universidad de Bangor en Reino Unido y, como coordinador, el Instituto Tecnológico del Plástico (AIMPLAS), presenta, recién sacado del horno, el Bread4PLA: "Un envase plástico que puede ser utilizado en la conservación de productos de panadería-pastelería, cerrándose así el ciclo de vida". Como subrayan sus

creadores, el proyecto, financiado por el programa Lifetde la Comisión Europea (subprograma Política Medioambiental y Gubernamental, Área de Desechos y Recursos Naturales) "representa una alternativa, debido al empleo de fuentes de carbono no convencionales, como son los subproductos de la industria panadera, para la obtención de biopolímeros; y supone una importante contribución al medio ambiente por el empleo de fuentes biodegradables en lugar de recursos fósiles".

CETECE es una entidad privada sin ánimo de lucro que nació en 1998 como escuela de formación orientada a los sectores de transformación de cereales. En estos años ha ido ampliando su campo de trabajo y actualmente sus líneas de actuación van enfocadas "al fomento de la formación, de la investigación y desarrollo tecnológico, el incremento de la calidad y la mejora de la competitividad" de todos los sectores agroalimentarios.(Ver vídeo)

www.cetece.net

## UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA: COMER LO JUSTO

## Campaña Menja Just contra el desperdicio de comida en el campus

n 2010 se desperdiciaban casi 500 kilos al día de alimentos comestibles en el campus de la Universidad Autónoma de Barcelona. Casi media tonelada, que se dice pronto. Para atajar la sangría, en 2011 se creó Menja Just (Come justo), que ha logrado reducir la hemorragia en más de un 40%. ¿Cómo? Con campañas de concienciación, la participación del voluntariado, la colaboración de los servicios de restauración y la modificación de las condiciones de prestación del servicio de los restaurantes.

Aterrizando en acciones concretas, el plan ha recogido más de 1.300 firmas para la introducción de buenas prácticas en la prevención y la gestión de los residuos alimentarios de la universidad. Ha organizado cursos de cocina de aprovechamiento y una serie de almuerzos solidarios en los que los voluntarios iban al mercado de abastos a por productos perecederos condenados a no venderse por motivos estéticos, con los que cocinaban un plato que canjeaban por alimentos de fácil conservación, que eran entregados a bancos de alimentos y entidades de acción social. Ha editado guías para reducir el despilfarro alimentario en los hoga-

res y en los restaurantes universitarios, y ha colaborado en la redacción de una guía para implantar buenas prácticas en la donación de alimentos.

La campaña ha impulsado "una alianza entre los actores de la cadena de valor de los alimentos para promover su colaboración y evitar el despilfarro", describen sus responsables. Ha logrado que varíen los pliegos de cláusulas técnicas de los concursos de restauración para que las cantinas y restaurantes universitarios incluyan acciones de reducción del desperdicio alimentario; y que, asimismo, varíe la estructura de precios de los menús universitarios, de manera que sean más proporcionales a la cantidad de comida que sirven. En paralelo, ha realizado estudios de viabilidad para transferir alimentos de los comedores universitarios hacia entidades sociales (y se han realizado algunas donaciones puntuales). "El compromiso de la comunidad universitaria con el aprovechamiento de los alimentos sigue vigente y se profundiza día a día", concluyen desde Menja Just. (Ver vídeo)

www.uab.cat/mediambient











#### Cultura del aprovechamiento.

La Universidad se ha llenado de actividades de formación y concienciación: charlas, almuerzos solidarios o edición de guías.

#### Restaurar el equilibrio.

Por un lado sobra comida; por otro, falta. Consum equilibra la balanza redistribuyendo más de 3.300 toneladas de alimentos entre entidades sociales (datos de 2014).



## CONSUM: LA REDISTRIBUCIÓN CREA BENEFICIOS

El programa Profit busca una salida ambiental y social al alimento que no puede vender

I **Programa Profit** es la iniciativa de Consum para dar una salida social y ambiental responsable a todos los alimentos aptos para el consumo no comercializados. Así presenta la cooperativa este plan que desde 2011 redistribuye los alimentos que no se comercializan pero sí se pueden comer con total garantía, procedentes de sus 428 supermercados propios, sus seis centrales logísticas y sus tres escuelas de frescos (se dona el género empleado en los programas de formación para los especialistas de las secciones de frescos).

Una aplicación informática creada *ad hoc* permite registrar y hacerle el seguimiento a lo redistribuido: productos frescos en su mayoría, cárnicos, lácteos, frutas y verduras, además de panadería y bollería; alimentos envasados, con su etiquetado original, y manteniendo la cadena de frío, que son recogidos por voluntarios de las ONG y los servicios sociales de los ayuntamientos beneficiarios. En total, 192 entidades sociales del entorno más cercano de cada

uno de los centros Consum. Parroquias, centros abiertos de atención a la infancia, comedores sociales, centros de integración social y laboral de colectivos en riesgo, Cáritas, Cruz Roja, Bancos de Alimentos...

Solo en 2014, el programa supuso la redistribución gratuita de más de 3.300 toneladas de alimentos que, valorados económicamente, superan los 6,7 millones de euros. "Desde que se estandarizó la operatoria y se generalizó a toda la cooperativa, se han donado más de 6.000 toneladas de alimentos, lo que equivale a 16,6 millones de euros", informan desde Consum. Eso por lo que se refiere a dinero. Porque, por el flanco ambiental, su puesta en marcha ha significado una reducción en la huella de carbono de la organización de 6.174 toneladas de CO<sub>2</sub>. "La decisión de la dirección general de la cooperativa es mantener el programa en las nuevas aperturas, tanto de supermercados como de plataformas logísticas y escuelas de frescos", enfatizan desde la compañía.

www.consum.es

## CORNELLÀ: CÓMO PASAR DE RESIDUOS A ALIMENTOS

## La Botiga Solidaria es una apuesta comunitaria por aprovechar los excedentes

I objetivo es la "canalización de excedentes alimentarios de origen comercial hacia entidades de beneficencia y sensibilización de la población en torno a la problemática del derroche alimentario". O, dicho menos formalmente, hacer que lo que a unos les sobra llegue a aquellos a los que les falta, y conseguir por el camino que la acción provoque una reflexión sobre la necesidad de un consumo responsable. Para eso, el Ayuntamiento de Cornellà de Llobregat (Barcelona) ha auspiciado la creación de la Botiga Solidaria, una apuesta comunitaria con muchos agentes, administraciones, organizaciones sociales, empresarios implicados, donde confluyen los residuos de los comercios locales participantes que, de esta manera, en lugar de terminar en la basura nutren la mesa de personas necesitadas. La campaña se llama Cornellà aprovecha los alimentos y solo en 2014 evitó desperdiciar 7,7 toneladas de excedentes (el doble que en 2013), suministrándolos a más de 1500 familias.

La idea arrancó en diciembre de 2012, después de que

en julio de 2011 se contratara una consultoría para la fase de estudio y una prueba piloto, gracias a una subvención de la Agencia de Residuos de Cataluña. A partir de aquí, la red de donantes ha ido creciendo: en febrero de 2013 se incorporan nuevos comercios cercanos al Mercado Centro de la ciudad, y, en los meses siguientes, se hace un estudio para añadir otros más, así como restaurantes. Abril de 2013 da la bienvenida a cuatro supermercados Caprabo, que se convertirán en ocho tres meses después. En otoñoinvierno de 2014 se suma LIDL y se publica una guía con la experiencia de la Botiga Solidaria. En febrero de 2015, como último hito (por ahora), el proyecto comienza a recoger y gestionar los excedentes de los huertos municipales Pidelaserra. Si la experiencia fructifica, se ampliará a otras parcelas de huertos municipales, según aportan sus organizadores, que también quieren incorporar a la red de donantes otros mercados municipales y cadenas de supermercados de Cornellà. (Ver vídeo)

www.cornella.cat









#### Una reflexión sobre el despilfarro.

El Ayuntamiento ha orquestado mecanismos para recoger lo que a unos les sobra y dárselo a quienes les falta. Invita a un consumo responsable.

esPosible recibir la revista en tu correo o enviársela a un amigo.



#### LA PREGUNTA

Pedimos a expertos de toda la cadena de suministro alimentaria en sus diferentes fases: producción, gestión-tansformación, distribución y consumo su opinión sobre cómo disminuir el desperdicio de alimentos en nuestro país.

## "Principales retos para erradicar el desperdicio de alimentos"



#### DAVID ESTELLER

Responsable Proyecto AECOC contra el Desperdicio Alimentario Dpto. Comunicación y Relaciones Institucionales

#### "El problema puede reducirse desde la sensibilización y la colaboración de todos los agentes implicados: empresas, administración y consumidor"

Los datos y cifras que miden el desperdicio de alimentos son harto conocidos. En cualquier publicación podemos ver las cifras que ofrece la Comisión Europea. Cerca de 89 millones de toneladas de alimentos desechados anualmente. También existen datos que circunscriben porcentualmente estas pérdidas a diversos sectores, una parte al sector primario, otro a los hogares, etc.

Desde la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC) consideramos que la mejor manera de trabajar para reducir el desperdicio de alimentos es mediante la creación de estrategias de colaboración que involucren a todos los eslabones de la cadena de valor, puesto que solo desde la globalidad y el apoyo de todos los sectores es posible reducir la magnitud de las cifras actuales.

Por ello, desde hace tres años AECOC coordina una iniciativa pionera en Europa, La Alimentación no tiene desperdicio, que trata de poner en valor los esfuerzos individuales que llevan a cabo las empresas contra el desperdicio alimentario e impulsar mejores prácticas de colaboración que permitan avanzar realmente en la resolución de un importante problema que solo podemos reducir desde el esfuerzo conjunto.

Más de 250 empresas del país se han acogido voluntariamente a este proyecto, lo que da clara muestra del nivel de compromiso que el tejido empresarial tiene a la hora de reducir un problema que tiene claro impacto económico, social y medioambiental.

Fruto de ese compromiso, las empresas están trabajando en el impulso de buenas prácticas destinadas a la prevención y a la reducción de los desperdicios alimentarios en todos y cada uno de los eslabones de la cadena de suministro; proyectos relacionados con el intercambio de información, las operativas de logística y transporte o las relaciones comerciales entre empresas fabricantes y distribuidoras.

De igual modo, a través de los dos grupos de trabajo creados en el marco del proyecto coordinado por AECOC se trabaja para conseguir que todo el excedente generado apto para consumo se dedique a este fin, gracias a las donaciones a bancos de alimentos y otras entidades benéficas. Para ello, se trabaja mano a mano con estas organizaciones con el fin de garantizar que la redistribución de los excedentes se lleve a cabo respetando siempre todas las garantías de higiene y seguridad alimentaria.

Tres años después de su arranque podemos decir que el proyecto avanza adecuadamente, ya que el porcentaje de productos donados a entidades beneficiarias se ha incrementado en un 6 %. Además se ha formado en materia de seguridad alimentaria a 200 voluntarios de bancos de alimentos y sus entidades beneficiarias y se ha puesto en marcha un punto de encuentro anual, que este año ha celebrado su tercera edición, en el que las empresas conocen y comparten buenas prácticas, tanto nacionales como internacionales, para combatir el desperdicio alimentario. Y es que si de algo estamos seguros en AECOC es de que este problema sólo puede reducirse desde la sensibilización y la colaboración de todos los agentes implicados: empresas, administración y consumidor.



#### MARÍA MARTÍNEZ-HERRERA

Responsable de Comunicación de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)

## "Ahora el reto es garantizar que los excedentes de producto fresco también puedan ser donados con garantías de seguridad alimentaria"

Los supermercados asociados en ASEDAS hace ya tiempo que asumieron que las pérdidas y el desperdicio alimentario es un problema global que necesita soluciones compartidas por todos los agentes de la cadena agroalimentaria, desde el suministrador de insumos al consumidor final. Por este motivo, hace casi un lustro que los supermercados están trabajando en dos áreas muy importantes para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

Por un lado, trabajan en mejorar el suministro a tienda y en el control del surtido en la misma, por ejemplo en la introducción de parámetros de medición para reducir la merma al mínimo posible. Además, han avanzado enormemente en la redistribución de alimentos que son aptos para el consumo, pero que ya no se comercializan, sistematizando las donaciones a entidades que puedan atender a personas con necesidades. En este caso, antes de la crisis económica todas las empresas realizaban donaciones a las instituciones que se lo solicitaban, pero sin ser sistemáticas y sin técnicas de medición adecuadas. Ahora se han introducido criterios de responsabilidad social y, sobre todo, cada empresa tiene su red de redistribución a la que suministrar de forma sistemática. También hay que señalar que las instituciones que redistribuyen estos alimentos se han profesionalizado y se ha logrado llegar a un sistema muy eficiente en las donaciones de producto envasado, cubriendo la mayor parte de las demandas de estas instituciones, y realizando campañas de refuerzo en momentos puntuales.

Ahora el reto es garantizar que los excedentes de producto fresco también puedan ser donados con las garantías de seguridad alimentaria que estamos obligados a cumplir. Aquí, la solución es más complicada porque el frío es vital para que estos productos se puedan transportar y conservar. Además, las propiedades de estos productos

hacen que su vida sea muy corta y su manipulación muy sensible, por este motivo nos encontramos con normas de seguridad alimentaria mucho más estrictas que en productos envasados y, debemos recordar, que esto debe ser así para evitar riesgos para la salud pública.

Por último, otro reto importante es buscar soluciones de aprovechamiento para cuando los alimentos se convierten en residuos, tanto en los supermercados como en nuestros hogares o en los eslabones anteriores de la producción. Aquí las soluciones pasan también por que los gestores autorizados de residuos y las administraciones públicas realicen un esfuerzo tecnológico y de coordinación para alcanzar objetivos ambiciosos en este ámbito de la alimentación animal, teniendo en cuenta la garantía de la seguridad alimentaria.



#### DAVID HURTADO

Área de Comunicación de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU)

## "Uno de cada tres panes, una de cada tres manzanas... se pierden o se desperdician cada año en el mundo"

Desde CECU siempre hemos observado con gran preocupación el tema del desperdicio de alimentos, un problema que requiere de la participación de todos los sectores para su resolución. Bajo esa premisa llevamos desarrollando desde 2013 el proyecto "Noalcubo", una iniciativa con la que tratamos de llegar a todos esos sectores (administración, empresas y consumidores) e implicar especialmente al ciudadano ya que, por desgracia, en cada hogar se lleva a cabo gran parte de ese desperdicio.

¿Somos conscientes de que, según la FAO, un tercio de los alimentos que se producen cada año en el mundo para consumo humano se pierden o se desperdician a lo largo de la cadena alimentaria? Son cifras que dan que pensar y que seguramente golpearán al lector que lo procese con detenimiento: uno de cada tres panes, una de cada tres manzanas... Pero vayamos al detalle, a cada uno de nosotros, a cada europeo, que, según los datos, desechamos

por persona una media de 75 kilos de comida al año.

Pensemos por tanto en nuestra parte, en la responsabilidad de cada uno y en aplicarnos en casa para evitar lo que, de hecho, está ocurriendo. Así lo intentamos desde CECU, promoviendo una iniciativa que permite que los consumidores tengan al alcance de su mano (en la web www.noalcubo.org) una amplísima información para planificar, ahorrar, aprovechar y ser responsables con los alimentos que compramos. Para evitar que 75 kilos de nuestra comida se conviertan en basura cada año.



#### ANDONI GARCÍA ARRIOLA

Comisión Ejecutiva de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG)

#### "Comprobar cómo el fruto de tu trabajo se convierte en un excedente alimentario es algo doloroso y absolutamente indeseado"

La pérdida de alimentos a lo largo de la cadena desde su inicio en el campo hasta el último eslabón en un comedor, restaurante o en la cocina del consumidor, es un grave problema y la necesidad de reducirla es una evidencia. Para los agricultores y agricultoras, comprobar cómo el fruto de su trabajo se convierte en un excedente alimentario o sufre el despilfarro, ya sea por razones económicas, estéticas o derivadas de exigencias comerciales que disfrazan presiones para reducir aún más los precios al productor, es algo doloroso y absolutamente indeseado.

Para COAG la solución a esta situación pasa por revisar el actual marco alimentario en el que nos encontramos sumidos. Los mercados globalizados de alimentos están marcados por un elevado carácter especulativo, no regulador, con grandes flujos comerciales y largas cadenas de comercialización, gran volatilidad de precios; son culpables del montaje y la explosión de enormes burbujas. Un modelo alimentario mercantilizado, con fines especulativos, origina graves perjuicios al conjunto de la sociedad y a los consumidores en particular, y genera serios problemas de pérdidas de alimentos en la cadena. Pero es el sector agrario, y especialmente el modelo social de agricultura, el que paga

la factura más cara. En el modelo alimentario de las multinacionales no caben las explotaciones agrarias de carácter social, que generan empleo y economía real en el territorio.

En un contexto mundial de altos niveles de hambruna y pobreza es inaceptable el despilfarro de alimentos y la especulación y es necesario un compromiso firme de desarrollo sostenible de la agricultura como base estratégica de apoyo para una alimentación segura de toda la población. Una alimentación que no puede ser considerada como mera mercancía para la especulación y enriquecimiento de unos pocos, sino como un derecho universal de ciudadanía y un derecho de agricultores/as y ganaderos/as a producir alimentos.

Los agricultores no rechazamos nuestra responsabilidad tampoco. Es necesaria la mejora continua en las prácticas de cultivo o en el manejo y conservación de nuestras producciones pero también en el modo en el que nos relacionamos con el consumidor, estableciendo relaciones de confianza entre ambos. La innovación en este punto es primordial. En esta labor prioritaria estamos embarcados y ejemplo de ello es la iniciativa ARCo, Agricultura de Responsabilidad Compartida (www.arcocoag.org), que hemos promovido desde 2011 y que busca desarrollar relaciones directas y estables entre las y los agricultores y el sector consumidor, mediante canales cortos de comercialización. Creemos que promoviendo modelos de producción y consumo, respetuosos con el entorno y socialmente más sensibles, desde una perspectiva agroecológica, podemos avanzar en la reducción de las pérdidas de alimentos.



EDUARDO BAAMONDE NOCHE

Director General de Cooperativas Agro-alimentarias de España

"Uno de los retos es reforzar el papel de las cooperativas agroalimentarias, ya que aproximan al productor a los últimos eslabones de la cadena"

El sector agroalimentario es, fundamentalmente, productor de alimentos. Esta afirmación, que parece obvia, tiene suma importancia desde el punto de vista económico,

medioambiental y de la seguridad alimentaria. El desperdicio alimentario es una problemática de carácter global que afecta a todos los eslabones de la cadena alimentaria. Por ello, cualquier iniciativa en este ámbito debe apoyarse en acciones conjuntas y coordinadas.

El productor primario se enfrenta a una serie de desafíos, las desventajas naturales, los fenómenos climáticos, la estacionalidad de los productos, a lo que hay que sumar la globalización de los mercados, la volatilidad de los precios y el encarecimiento de las materias primas. Todo esto, le ha obligado a optimizar los recursos de su explotación, así, viene realizando grandes esfuerzos para evitar el desperdicio alimentario y, además, para revalorizar las "posibles pérdidas" fuera de la cadena agroalimentaria. Todo esto, a través de una mayor diversificación de sus producciones, incorporación de avances tecnológicos, distribución gratuita, etc.

De hecho, en las cooperativas agroalimentarias, los productos que no cumplen las normas establecidas en la reglamentación o las fijadas por el mercado son procesados y/o aprovechados para otros procesos de obtención de productos tan dispares como alcohol vínico, cosmética, energía -bioenergía, biomasa- o destinado a alimentación animal.

Es por ello, que uno de los retos para solucionar la problemática del desperdicio de alimentos es reforzar el papel de las cooperativas agroalimentarias, ya que aproximan al productor a los últimos eslabones de la cadena. Al ser este nexo de unión entre productor y mercado, pueden ser el instrumento ideal para adaptar la producción a la demanda y evitar los desajustes graves que se producen cuando aumenta la oferta y disminuye la demanda, o al revés, y que traen como consecuencia volatilidad de precios y efectos tan perversos como la destrucción de producto. Las cooperativas garantizan, además, unas relaciones más estables, a través de la contractualización, lo que permite mejorar la planificación al aportar mayor cantidad en las relaciones comerciales.

Este reto se complementaría con una mejora de la comunicación en la cadena de suministro sobre las demandas concretas de mercado, tanto en calidad como en temporalidad. El hecho de que se produzcan entradas de productos de terceros países con unos mecanismos de control diferentes a los de la UE produce, en ocasiones, agravios comparativos y, esto no contribuye a este correcto dimensionamiento de la producción.

Otro reto estaría marcado por la legislación. Las condiciones de acceso a los mercados de las producciones agrícolas europeas están estrictamente reglamentadas por rigurosas normas de producción, ofreciéndoles a los consumidores las mayores garantías en términos de seguridad alimentaria, medio ambiente y calidad, además de los mecanismos públicos marcados por la OCM. Deben reforzarse estas normas e incluso extender a otros sectores meca-

nismos que ya existen en frutas y hortalizas sobre gestión de crisis. En lo referido a retirada de producto, habría de fomentarse la vía de distribución gratuita autorizando la transformación previa a la retirada de producto.

Por último y más importante, se ha de focalizar un gran esfuerzo al consumidor, ya que es donde más desperdicio se produce y por eso es necesario una mayor concienciación, y emprender medidas educativas y de buenas prácticas.



PALOMA SÁNCHEZ PELLO

Directora de Competitividad y Sostenibilidad de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)

#### "Las industrias de alimentación y bebidas llevan años trabajando en la mejora de sus procesos para optimizar al máximo el uso de recursos"

El desperdicio de alimentos es un problema global que se produce a lo largo de toda la cadena alimentaria y tiene implicaciones negativas a nivel social, ambiental y económico.

La industria alimentaria es consciente desde hace años de la importancia de evitar pérdidas durante el proceso de producción ya que no hay que olvidar que para que una industria sea viable, empresarial y económicamente, debe ser lo más eficiente posible. Tampoco hay que olvidar que las empresas, cada vez más, tienen interiorizada la importancia de la responsabilidad social. Ambos motivos, la eficiencia y la responsabilidad social, hacen que las industrias de alimentación y bebidas lleven años trabajando en la mejora continua de la eficiencia de sus procesos para optimizar al máximo el uso de recursos, y en campañas de sensibilización hacia el consumidor para evitar el desperdicio alimentario en los hogares.

En los últimos años, las industrias de alimentación han puesto en marcha acciones como la mejora en la planificación de la cadena de suministro, el desarrollo de programas específicos de sostenibilidad, la evaluación y asesoramiento a proveedores de materia prima, compras responsables, el asesoramiento a clientes en la tienda para que una adecuada rotación de producto, así como planes de responsabilidad social corporativa, entre los que se puede destacar

el incremento de las donaciones.

A nivel sectorial, la FIAB ha promovido el desarrollo de un conjunto de herramientas para ayudar a las industrias a prevenir las pérdidas durante el proceso de producción, y una serie de recomendaciones dirigidas al consumidor como las enviadas en el periodo de Navidad en el marco de la Campaña FIAB *Aprovecha la Navidad-* 8 días, 8 consejos.

Además, FIAB y sus empresas son parte activa de la iniciativa *La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala,* promovida por AECOC y, en el ámbito europeo, es parte, a través de FoodDrinkEurope, de la declaración conjunta *Every Crumb Counts*, que contiene compromisos para prevenir los desperdicios de alimentos, promover un enfoque de ciclo de vida para reducirlos y proveer de soluciones en este área.



ILEANA IZVERNICEANU

Portavoz y jefa de prensa de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)

#### "El primer reto de los consumidores es comprar mejor. También que la industria ofrezca porciones más adecuadas"

En España al igual que ocurre en los países de nuestro entorno, con un alto nivel de desarrollo, los principales problemas relacionados con el desperdicio alimentario se centran en la última fase de la cadena alimentaria, la distribución y el consumo en los hogares. Desde luego como Organización de Consumidores nos debemos centrar en este último apartado y trasladar a los consumidores la información adecuada sobre los hábitos necesarios para reducir el desperdicio de alimentos. Con esto ayudamos a una mejor optimización de los recursos y reducimos el impacto ambiental de nuestra actividad.

Los últimos estudios de OCU en este sentido señalan que en España la principal razón por la que se tira comida es porque ha caducado, le ocurre al 51% de los encuestados. El 40% reconoce que tira comida porque se ha estropeado al almacenarla de forma incorrecta. El 32% tira comida porque el producto no le gustaba.

Por otra parte el 8% de los ciudadanos declara comer

comida caducada con frecuencia, el 54% lo hace alguna vez. Respecto de la fecha de consumo preferente un 22% consume con frecuencia alimentos pasados de fecha y el 62% lo hace de forma esporádica.

A la vista de estos datos el primer reto que deben afrontar los consumidores es comprar mejor. Lo ideal es comprar lo suficiente pero no comprar de más. Ocurre con frecuencia que las ofertas los formatos de ahorro inducen a comprar a precios más baratos más cantidad de la que se necesita. Hábitos como elaborar la lista de la compra o eliminar en la medida de lo posible la compra compulsiva contribuirán a que el consumidor compre cantidades más adecuadas a sus necesidades reales.

También sería importante en este sentido que las porciones que la industria y la distribución ofrecen al consumidor sean las adecuadas. Una oferta amplia de formatos permitirá a los consumidores elegir mejor.

Una buena gestión de la despensa y nevera, mediante el criterio de "first in/ first out" además de la adecuada gestión de las sobras. Esto es algo muy tradicional en España donde hay recetario de sobras, pero algo que se va olvidando con las prisas y las nuevas formas de cocinar y comer. Al contrario de lo que muchas veces se dice queda claro que la mayoría de la gente entiende la diferencia entre caducidad y consumo preferente. En este sentido unas fechas de caducidad y de consumo preferente establecidas con criterios objetivos y realistas ayudan a una buena gestión de nuestra nevera y despensa.



LORENZO RAMOS SILVA

Secretario general de Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA)

## "Los canales cortos de distribución contribuyen a distribuir productos con menor huella de carbono"

Los agricultores y ganaderos españoles llevamos a cabo numerosas acciones para reducir al máximo el desperdicio de alimentos. No hay que olvidar que somos los primeros interesados en que la producción de alimentos sea un sistema eficiente con las mínimas pérdidas posibles. Los productores europeos hemos ido perfeccionando nuestras técnicas de trabajo de cara a optimizar la cadena y que el aprovechamiento de lo que invertimos en semillas, agua y fuerza de trabajo sea máxima.

Todos los estudios realizados demuestran que el eslabón primario es en el que menos pérdidas se producen en toda la cadena alimentaria, siendo la industria, la distribución y los consumidores finales donde se produce un mayor desperdicio de alimentos.

Una cadena alimentaria sostenible es aquella en la que los alimentos llegan del campo a la mesa en el menor tiempo y con el menor número de intermediarios posible, por ello desde UPA apoyamos también los canales cortos de comercialización, que contribuyen a distribuir productos con menor huella de carbono y además con mejores cualidades organolépticas.

Sin olvidar la importancia de que los productos deben ser reconocidos por el mercado con el valor y el precio justo que les corresponde. Si la industria y la distribución alimentaria banalizan los productos con ofertas abusivas y demás comportamientos irregulares se termina favoreciendo una mala gestión de la cadena con el consiguiente reflejo negativo en los desperdicios.

Por último, es fundamental que los consumidores sean conscientes, tengan la información adecuada y reciban mensajes insistentes sobre la necesidad permanente e imperiosa –por múltiples motivos- de reducir al máximo el desperdicio alimentario en los hogares.



#### CARMEN REDONDO BORGE

Responsable Área de Consumo HISPACOOP – Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios

#### "Somos conscientes del papel fundamental que juegan los consumidores como último eslabón de la cadena alimentaria"

La reducción del desperdicio de alimentos constituye un reto en sí mismo si queremos contar con un sistema alimentario sostenible y resistente, que contribuya a su vez a la seguridad alimentaria y nutricional. Las graves consecuencias sociales, económicas, éticas, sanitarias y medioambientales que provoca el desperdicio de alimentos son un reflejo de la gran dimensión de este problema.

Para HISPACOOP, como asociación de consumidores, uno de los mayores retos de cara a erradicar el desperdicio de alimentos debe venir de la mano del consumidor. Somos conscientes del papel fundamental que juegan los consumidores como último eslabón de la cadena alimentaria.

Durante varios años, nos hemos esforzado en concienciar y sensibilizar a la población española sobre el problema del desperdicio alimentario. Pero si los consumidores no se involucran y adoptan una actitud responsable y activa en la lucha contra el desperdicio, no conseguiremos mejores resultados en la reducción del desperdicio de alimentos ni en la erradicación del problema en sí.

Seguimos detectando cómo uno de los mayores problemas es la falta de concienciación del consumidor. El enfoque que tienen del problema como de las posibles soluciones y de su capacidad de cambio, son muy distintos de los gobiernos, productores, distribuidores, minoristas, etc. A los consumidores les resulta muy difícil dimensionar el problema y no son lo suficientemente conscientes de que también, con sus propias actuaciones y comportamientos, pueden contribuir a aumentar las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Consideran que el problema es de otros. Lo trasladan pensando que en su ámbito doméstico no se desperdicia.

Por todo ello, sin una implicación de todos los consumidores en la puesta en marcha de actuaciones positivas encaminadas al aprovechamiento de los alimentos y a su consumo responsable, no lograremos paliar el problema. Recordemos que la actuación del consumidor es esencial como consumidor final y su comportamiento puede incidir y contribuir considerablemente en la erradicación del problema.

Sólo aquellos hogares que han sido fuertemente golpeados por la crisis económica, han cambiado sus hábitos de compra e incorporado a su vida diaria comportamientos más responsables en torno a los alimentos, basados fundamentalmente en sus necesidades básicas, la alimentación.

En consecuencia, nuestros retos en la lucha contra el desperdicio de alimentos siguen siendo, por una parte, transmitir el mensaje entre los consumidores sobre la importancia de consumir y aprovechar adecuada y responsablemente los alimentos, y, por otra parte, trasladar a los consumidores la necesidad de que adopten comportamientos y hábitos responsables en la gestión de los alimentos para contribuir a reducir y erradicar el desperdicio de alimentos en su propio ámbito doméstico.



JUAN QUINTANA
Secretario general de
la Plataforma Envase y Sociedad

#### "La fuerte crisis económica que ha afectado a Europa ha hecho que aumente la sensibilidad social hacia este problema"

Cada vez adquiere más protagonismo en la sociedad europea el debate público sobre el desperdicio alimentario. La fuerte crisis económica que ha afectado a un buen número de países europeos ha hecho que aumente la sensibilidad social hacia este problema. El llamado desperdicio alimentario no es imputable a un solo eslabón de la cadena alimentaria, sino que están directamente implicados todos ellos, desde el productor hasta el consumidor final, tanto doméstico como en restauración.

Disminuir la cantidad de alimento no consumido es, por lo tanto, un reto para toda la sociedad.

Los envases juegan un papel importante en la sociedad y en la cadena alimentaria. Son utilizados como medio para contener, proteger, conservar, distribuir, almacenar y presentar distintos productos y mercancías. Son, así, una herramienta importante que contribuye a optimizar y mejorar el uso de los alimentos, promoviendo un progresivo uso racional y eficaz de los mismos.

En este sentido, nuestro trabajo y el de nuestras empresas está dirigido a mejorar esta relación entre el envase y el contenido, con el objetivo de hacer de este binomio un elemento eficaz y eficiente. Uno de los efectos positivos de este esfuerzo, es la contribución del envase a la reducción del desperdicio alimentario.

El impulso a la investigación, el desarrollo y la innovación de los envases es imprescindible para combinar sus funciones: desde la seguridad alimentaria, a la protección, el transporte y, por supuesto, el uso de los productos. La información y los programas de sensibilización a consumidores y ciudadanos son críticos para conseguir el máximo cuidado del medio ambiente y la usabilidad de lo que compramos y consumimos. La participación de estos mismos consumidores y ciudadanos es clave para producir menos residuos y asegurar el éxito de los sistemas de recogida, separación y reciclado.

Cada año, en España se utilizan millones de envases. Por este motivo, es necesario avanzar en el camino recorrido, y consolidar un sistema de gestión apropiado tanto para dar servicio a la sociedad, como para dar respuesta al cumplimiento de las obligaciones normativas en materia de gestión de residuos.

España ocupa el 13º puesto en la generación de residuos de envases por persona en Europa, una cifra que nos posiciona por debajo de la media europea, lo que muestra el importante compromiso de la sociedad española por la gestión sostenible de los envases. El 73,7% de los envases domésticos se reciclaron en 2014 y, por tanto, más 7 de cada 10 consiguen un ciclo de vida completo. Pero hay que seguir trabajando.

#### Calcula, reduce, compensa y verifica tu huella de carbono



te ayuda frente al cambio climático.



## La UE revisa el etiquetado energético de los electrodomésticos

La etiqueta energética con sus barras horizontales; verdes, amarillas y rojas es bien conocida por los consumidores. Es una de las mejores herramientas que existen en la actualidad para informar en los puntos de venta acerca de la eficiencia energética de los productos.

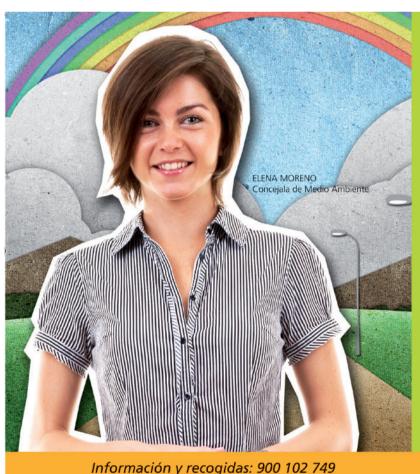
La UE quiere modificar la etiqueta eliminando los +++ de las etiquetas, volviendo a una escala de etiquetado que vaya desde la A hasta la G. Los estudios que ha realizado la comisión aseguran que la escala de la A a la G es más clara para el consumidor. La comisión aspira a publicar la propuesta de cómo se va a realizar la modificación a lo largo de este verano.

También se espera que UE establezca una base de datos donde se incluyan todos los productos que precisen etiqueta y que se venden dentro de las fronteras de la UE, como ya se realiza en otras partes del mundo, como es el caso de Australia.



La nueva regulación se espera que entre en aplicación a partir del 1 de enero de 2017.

Más información: www.market-watch.es



# "Contar con una misma organización para recoger tus lámparas y luminarias no es sólo más cómodo, sino más sostenible."

El comentario de Elena es reflejo de la preocupación que tienen los ayuntamientos y concejalías medioambientales para conseguir una gestión de sus residuos eficiente y verdaderamente sostenible. El fin principal de **AMBILAMP** es promover la defensa del Medio Ambiente mediante la adecuada gestión de residuos de lámparas, y ahora también de **luminarias**. Para ello ya contamos con más de **32.000 puntos** de recogida en toda España.



**AMBILAMP** 

www.ambilamp.es



FLO-CERT audita un comerciante de café en Alemania.

¿Alguna vez te has preguntado cómo viven las personas que hacen posible que te bebas tu café mañanero?

## Fairtrade garantiza una vida digna a todas las personas de la cadena de valor

Cuando vemos un producto no nos paramos a pensar en todo lo que conlleva y todos los agentes que participan en la cadena de producción, para que el café que bebes todas las mañanas haya llegado hasta allí ha pasado por diferentes procesos y manos. Desde que los caficultores recogen las semillas de los cafetos, se tuesta, se muele, se empaqueta y se transporta para que finalmente puedas disfrutarlo. Esta cadena es la que Fairtrade se asegura de que cumpla con todos los criterios del Comercio Justo. Así los pequeños productores pueden disfrutar de unas condiciones de vida dignas. Para que esto sea posible, todos los actores que participan en Fairtrade se someten a auditorías regulares por parte de la auditora independiente FLO-CERT que audita a productores, comerciantes y empresas.

La misión de FLO-CERT es comprobar el cumplimiento de los estándares Fairtrade, la empresa asegura que se cumplan los estándares económicos, sociales y medioambientales y que los productores reciban el precio mínimo y la Prima Fairtrade.

Los auditores de FLO-CERT están altamente cualificados, normalmente viven en los países y regiones donde trabajan y están familiarizados con la cultura local, el idioma y el sistema legal. Todos los auditores son examinados y reciben formación anual.

Los consumidores pueden confiar que el sello internacional Fairtrade es utilizado únicamente en productos que cumplen los estándares internacionales Fairtrade, y que beneficia a los trabajadores y productores certificados.



Antes de vender los productos como Fairtrade las organizaciones de productores, tanto si son pequeños grupos de productores, plantaciones o contratados, deben pasar por una auditoría inicial.

Tras la auditoría física, un informe de auditoría es enviado a FLO-CERT para su evaluación y posterior aprobación o para su seguimiento en aquellos aspectos encontrados durante la auditoría que no cumplan con los estándares. La decisión de certificar es tomada por FLO-CERT, y solo después de corregir todos aquellos aspectos que no cumplan con los estándares se podrán certificar.

Tras recibir una certificación inicial de Fairtrade, las organizaciones de productores son físicamente auditadas mínimo dos veces en un periodo de tres años. Además de las auditorías regulares, FLO-CERT realiza auditorías sin previo aviso.

Las empresas y los comerciantes que quieren vender productos Fairtrade primero reciben un permiso temporal anterior a su primera auditoría para asegurar que pueden cumplir con los estándares comerciales. Esto permite a productores beneficiarse de los nuevos compradores.

Además se les realiza una auditoría completa en un plazo de seis meses tras recibir el permiso de comercializar. En la auditoría el auditor comprueba que todas las transacciones fueron realizadas acorde con los estándares Fairtrade.

FLO-CERT está certificada como ISO 17065 que es la norma líder de calidad reconocida internacionalmente para organismos que operan un sistema de certificación de productos. FLO-CERT sigue la norma ISO 17065 en todas sus operaciones de certificaciones. En concreto esta norma garantiza un sistema de gestión de calidad, transparencia en todos los procesos e independencia en la toma de decisiones de certificación.

Este año Fairtrade International está trabajando en un proyecto que se lanzará a principios del 2016, se trata de



FLO-CERT auditando una cooperativa de café en Costa Rica.

un estándar integral para toda la cadena de producción textil con algodón Fairtrade. El objetivo es mejorar las condiciones de trabajo para los involucrados en todas las etapas de la producción textil y así certificar la cadena de valor por completo.

FLO-CERT será el responsable para la supervisión y cumplimiento de los estándares Fairtrade en toda la cadena. De octubre a diciembre de este año se realizarán simulacros de auditorías y se implementará en talleres y fábricas textiles.

#### Y para saber más...

- Síguenos en nuestras RRSS: @SelloFairtrade Facebook Linkedin
- Y como siempre: busca este sello cuando hagas la compra.





#### Compost casero ¿qué es?

El compost es el tipo de producto que se obtiene de los residuos orgánicos a través del proceso en el que se deja a los organismos vivos que "coman" el material orgánico y se convierta en un abono natural para nuestro huerto, logrando reducir enormente la basura.

#### **Ingredientes**

- Compostera, la puedes comprar pero la puedes fabricar tú de forma muy sencilla, y te explicamos cómo.
- Malla de cerramiento de jardín.
- Grapadora.
- Residuos alimenticios y hojas.

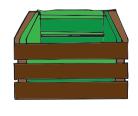


#### **Beneficios**

- Reducción de la los residuos que irían al vertedero e incineración.
- Se reducen las emisiones de la descomposición en vertederos y las emisiones de la quema en incineradoras y del transporte de los residuos.
- Magnífico abono orgánico, un fertilizante natural que mejora la estructura del suelo y protege contra la erosión.
- Tú mismo lo puedes hacer muy fácilmente.

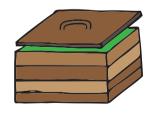


Primero haremos la estructura de la caja con palés o con una caja de fruta.



Ajustaremos la malla al cajón y la cortaremos.

A continuación, debes pegar los bordes de la malla con los clavos o la grapadora.



Por último, le colocaremos una tapa para que sea fácil abrir y cerrar la caja, la podemos hacer con un trozo de madera.

### Materiales de rápida descomposición:

Hojas frescas Restos de pasto Estiércol de animales de corral Malezas jóvenes

### Materiales de descomposición lenta:

Pedazos de fruta y verdura
Bolsas de infusiones y restos de café
Paja y heno viejo
Restos de plantas
Estiércoles pajizos
Flores viejas y plantas de macetas
Desbroces de setos jóvenes
Malezas perennes
Lechos de hámster, conejos y
otros animales domésticos
(herbívoros)

#### Descomposición muy lenta:

Hojas de otoño
Desbroces de setos duros
Ramas podadas
Serrín y virutas de madera no
tratada
Cáscaras de huevo
Cáscaras de frutos secos
Lanas e hilos naturales
Pelos y plumas
Huesos de frutos (melocotón,

### Otros materiales que se pueden utilizar:

aguacate, aceitunas, etc.)

Ceniza de madera (espolvorear en cantidades pequeñas)
Cartón, cartones de huevos, servilletas bolsas y envases de papel
Periódicos (en pequeñas cantidades)

#### Evitar:

Carne y pescado Productos derivados de la leche Productos que contengan levaduras o grasas

### No utilizar por ningún motivo:

Ceniza de carbón y de coque Heces de perros y gatos Pañales desechables Revistas ilustradas Restos de aspiradora Filtros de cigarrillos Tejidos sintéticos



Primero haremos una capa en la base de la compostera a base de ramas, pajas para que circule el aire. Deberá tener al menos 20 cm. Mejor si téneis la posibilidad de que la base de la caja esté en contacto con la tierra. Si tu caja va a estar en una terraza, por ejemplo, introduciremos una capa de unos 3 cm de tierra en la compostera antes de introducir la base de ramas.



Introducir el resto de materiales, siempre mezclando los materiales de descomposición rápida y lenta, lo más triturados posibles.

La primera vez que hacemos el compost deberemos llenar la compostera hasta la mitad y cuando vayamos introduciendo nuevos desechos iremos poniendo una capa de hojas secas.

La mezcla del compost debe mantenerse siempre húmeda pero sin soltar líquidos.



Y cada vez que introduzcas nuevos desechos deberás remover con el material viejo para que no aparezcan mosquitos.

El compost estará en su estado maduro después de entre 5 y 6 meses aproximadamente en la compostera, cuando todos los materiales estén triturados y la abono tenga un color marrón muy osuro. Ahora no dejes de llenarla y verás como crecen tus plantas, sanas y fuertes de la manera más natural.

