



Comité Económico y Social Europeo

NAT/570
Prevención y reducción del
desperdicio de alimentos

Bruselas, 20 de marzo de 2013

DICTAMEN

del Comité Económico y Social Europeo
sobre

La contribución de la sociedad civil a una estrategia de
prevención y reducción de las pérdidas y del desperdicio de alimentos
(Dictamen de iniciativa)

Ponente: **Yves SOMVILLE**

El 12 de julio de 2012, de conformidad con el apartado 2 del artículo 29 de su Reglamento interno, el Comité Económico y Social Europeo decidió elaborar un dictamen de iniciativa sobre el tema:

La contribución de la sociedad civil a una estrategia de prevención y reducción de las pérdidas y del desperdicio de alimentos.

La Sección Especializada de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente, encargada de preparar los trabajos del Comité en este asunto, aprobó su dictamen el 29 de enero de 2013.

En su 488º pleno de los días 20 y 21 de marzo de 2013 (sesión del 20 de marzo de 2013), el Comité Económico y Social Europeo aprobó por 159 votos a favor, 1 en contra y 1 abstención el presente dictamen.

*

* *

1. Conclusiones y recomendaciones

- 1.1 En un mundo en el que numerosas personas pasan hambre y los recursos son limitados, el CESE considera fundamental incluir en un lugar destacado de la agenda política la prevención y reducción de las pérdidas y del desperdicio de alimentos. El CESE acoge con satisfacción igualmente la participación del Parlamento Europeo y las iniciativas adoptadas recientemente por la Comisión en este ámbito.
- 1.2 Para mantener la coherencia de las políticas que deben llevarse adelante, el CESE subraya la necesidad de una definición y una metodología comunes en la UE para cuantificar las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Sin embargo, considera que, dada la situación y los objetivos fijados, deberían iniciarse acciones concretas sin esperar los resultados de los programas en curso.
- 1.3 El CESE alienta el desarrollo y mantenimiento de plataformas para el intercambio de experiencias sobre la lucha contra el desperdicio de alimentos en las distintas regiones y Estados miembros de la Unión, a fin de optimizar los recursos asignados a estos programas y promover iniciativas que sean eficaces.
- 1.4 En un lamentable contexto de disminución de los recursos, y en un momento en el que la crisis económica causa un fuerte aumento de las necesidades, el Comité insiste muy especialmente en que los bancos de alimentos puedan beneficiarse de una máxima transferencia de productos aún comestibles desde el sector de la distribución y la restauración. Conviene difundir en particular las iniciativas existentes en algunos Estados miembros en materia fiscal, en términos de exoneración de responsabilidad para los donantes o incluso de

adaptación de ciertas trabas administrativas para facilitar las donaciones, garantizando al mismo tiempo la seguridad de los alimentos.

- 1.5 La formación tiene un papel importante que desempeñar en materia de reducción de desperdicios. Sería deseable incluir este tema en el plan de estudios y en los cursos de formación continua de los futuros profesionales de la restauración colectiva y privada. Podría preverse una iniciativa de formación análoga también en las escuelas de diseño de envases en lo que se refiere a la conservación de los alimentos y la máxima utilización de su contenido.
- 1.6 Para el CESE la comunicación directa con los consumidores es obviamente esencial y su relevancia será el resultado de un análisis exhaustivo de las causas del desperdicio. Además de una sensibilización general sobre las repercusiones del fenómeno, se hará especial énfasis, entre otras cosas, en la manera correcta de interpretar las fechas de caducidad de los productos, de planificar las compras, de almacenar los alimentos y de valorizar los restos de alimentos. Se deberá garantizar la difusión de los mensajes en función de la tipología de las familias.
- 1.7 La investigación en su conjunto debería prestar especial atención a este tema, ya que atañe a todos los eslabones de la cadena alimentaria. Así pues, la investigación agrícola aplicada conserva toda su razón de ser para seguir mejorando las técnicas de producción. Por otro lado, el progreso en materia de envasado debería contribuir también a la prevención y reducción del desperdicio (conservación, etiquetado inteligente, etcétera).
- 1.8 En la fase de la producción primaria se procurará que las herramientas interprofesionales por las que la PAC aboga sean eficaces y se desarrollen teniendo en cuenta la sostenibilidad. Se prestará especial atención a las iniciativas para crear circuitos cortos que puedan desempeñar cierto papel en la reducción de las pérdidas y del desperdicio.

2. **Introducción**

- 2.1 Desde la crisis alimentaria de 2008-2009, el asunto de la seguridad alimentaria constituye una de las principales preocupaciones en la mayoría de los círculos de responsables políticos y de las organizaciones internacionales. El aumento de los precios de los cereales y de otros cultivos en 2012 refuerza este interés.
- 2.2 Para poder abastecer de alimentos a toda la población mundial sigue siendo fundamental que la producción agrícola sea eficiente.
- 2.3 Pero la necesidad de aumentar la producción agrícola en un 60 % para alimentar a una población mundial que rondará los 9 000 millones en 2050, en un contexto de escasez de recursos y de cambios climáticos, deberá ir acompañada de una lucha eficaz contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

- 2.4 Se considera que las pérdidas y el desperdicio, que afectan en distintos grados a todos los eslabones de la cadena alimentaria, ascienden globalmente a un tercio del volumen de alimentos destinado al consumo humano («*Global food losses and food waste*» [Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo], FAO).
- 2.5 En 2011, a raíz de la crisis económica y financiera, el 24,2 % de la población de la UE, es decir, 119,6 millones de personas, vivían al límite de la exclusión social, mientras que el número de beneficiarios del Programa de distribución de alimentos a las personas más necesitadas de la Unión aumentó de 13 millones en 2008 a 18 millones en 2010¹. Los bancos de alimentos tienen, pues, necesidades cada vez más importantes.
- 2.6 Este dictamen forma parte de la reflexión estratégica «Europa 2020». En este sentido, la Comisión Europea, en su Comunicación sobre el uso eficiente de los recursos², dedicó un párrafo al problema de los alimentos y a la necesidad de reducir su despilfarro.

3. La problemática en su globalidad

3.1 Definiciones

- 3.1.1 Los conceptos de pérdida y de desperdicio de alimentos deben analizarse desde una perspectiva global, desde la fase de producción a la de consumo, integrando los eslabones intermedios que son la transformación y la distribución, sin olvidar el sector de la restauración fuera del hogar.
- 3.1.2 En la UE, la etapa correspondiente a la producción pesa relativamente poco en la pérdida de alimentos. Sobre todo porque los productos que no cumplen las normas de producción establecidas por la reglamentación o por el mercado y que no pueden utilizarse directamente para el consumo humano son total o parcialmente utilizados para la transformación. Si son inutilizables deberían emplearse para la alimentación animal o con fines bioenergéticos, o incluso pueden incorporarse a la tierra para aumentar su contenido en materia orgánica.
- 3.1.3 Las pérdidas y el desperdicio de alimentos se podrían definir como todo alimento inicialmente destinado al consumo humano, excepto los productos de uso no alimentario, que se tira o se destruye, en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la granja hasta al consumidor. Según la definición de la FAO, las pérdidas de alimentos se producen al principio de la cadena alimentaria (producción primaria, etapa posterior a la cosecha y transformación), mientras que el desperdicio de alimentos se registra, en cambio, al final de la cadena (distribución y consumo final).

¹ Dictamen del CESE sobre Distribución de alimentos a las personas más necesitadas de la Unión ([DO C 43 de 15.2.2012 p. 94-98](#)).

² COM(2011) 571 final «Hoja de ruta hacia una Europa eficiente en el uso de los recursos», p. 21.

- 3.1.4 Así pues, los residuos de cosechas y los subproductos de la transformación, no comestibles, no encajan en el concepto de pérdida o desperdicio de alimentos. Sin embargo, lo que actualmente no es comestible y no se puede transformar en subproductos podría serlo mañana, en función del progreso del conocimiento y de la tecnología. Hay que tener en cuenta que estas definiciones pueden modificarse.
- 3.1.5 En lo que se refiere a la fase de producción, las sucesivas reformas de la PAC de los últimos años han permitido una adaptación de los instrumentos para prevenir y gestionar mejor las situaciones de mercados con excedentes. Sin embargo, aún deben encontrar aplicación práctica algunas mejoras del funcionamiento de la cadena, por ejemplo el refuerzo efectivo del poder de negociación de los productores agrícolas

3.2 Amplitud del fenómeno en la cadena alimentaria

- 3.2.1 En todas las regiones del mundo se producen pérdidas y desperdicio de alimentos. Pero según la FAO, se observa que en los países en desarrollo más del 40 % de estas pérdidas se producen en etapas «posteriores a la cosecha» y durante la transformación, mientras que en los países industrializados este fenómeno se da principalmente en las etapas de distribución y consumo.
- 3.2.2 Según una investigación de la Comisión Europea publicada en 2010, el volumen de residuos de alimentos parece ser de 179 kg/hab./año. El desglose entre los diferentes eslabones de la cadena muestra que el 42 % corresponde a los hogares, el 39 % a la industria alimentaria, el 5 % a la distribución y el 14 % al sector de la restauración fuera del hogar. Si no se cambian las políticas vigentes, de aquí al año 2020 cabe esperar un aumento del 40 % de estos residuos. Es necesario precisar que en este estudio no se han tenido en cuenta las pérdidas y el desperdicio de alimentos en la agricultura y la pesca.
- 3.2.3 Un estudio realizado en Bruselas sobre el contenido de la basura doméstica muestra que el desperdicio de alimentos representa el 11,7 % del total de los desechos domésticos. Se dividen en productos no terminados, caducados y restos ya cocinados, que representan respectivamente el 47,7 %, 26,7 % y 25,5 % del total de desperdicios.

3.3 Causas de las pérdidas y del desperdicio de alimentos

- 3.3.1 En los países en desarrollo y con bajos ingresos, la mayoría de las pérdidas se observa en la etapa de producción y en la fase posterior a la cosecha, a causa de la falta de recursos financieros para responder al déficit de infraestructura en general.
- 3.3.2 En cambio, en los países industrializados se trata más bien de un problema de comportamiento. En las últimas décadas una mayor productividad agrícola en la Unión ha permitido garantizar el abastecimiento de la población a un precio razonable. Esta tendencia, combinada con un crecimiento de la renta disponible, ha hecho que la proporción del

presupuesto que se gasta en alimentos haya disminuido notablemente. Esta evolución puede explicar en parte el aumento del desperdicio que generan los consumidores.

- 3.3.3 Razones sociológicas como los cambios en la estructura de la familia o los ritmos de vida contribuyen también al fenómeno del desperdicio de alimentos.
- 3.3.4 Ciertos estándares de calidad visual que las cadenas de distribución aplican a los productos frescos pueden ser fuente de desperdicio, ya que llevan al rechazo de productos comestibles en la etapa de producción por razones muy distintas a las sanitarias.
- 3.3.5 La adaptación de ciertas técnicas en algunas empresas de transformación podría ayudar a reducir el desperdicio. En efecto, algunos envases son difíciles de vaciar completamente, la presentación de algunos productos no corresponde a la evolución sociológica de los hogares e incluso hay envases que se cierran mal una vez abiertos, etc.
- 3.3.6 Aunque las prácticas comerciales tengan por objeto principalmente alentar las compras, algunas de ellas pueden también ser un factor que acentúa en cierto modo el desperdicio (por ejemplo, énfasis únicamente en el precio, tres productos por el precio de dos, etcétera). Pero también en este caso las encuestas muestran una diferencia significativa de comportamiento en función de los perfiles familiares.
- 3.3.7 Entre los consumidores reina una gran confusión sobre la «fecha límite para el consumo» y la «fecha límite de utilización óptima», lo que contribuye al desperdicio de alimentos. En el Reino Unido, las investigaciones sobre el etiquetado indican que entre el 45 % y el 49 % de los consumidores interpretan erróneamente las fechas de caducidad de los productos, generando así un 20 % del desperdicio total de alimentos que se podría evitar (WRAP - *Waste and Resources Action Programme* [Programa de acción sobre residuos y recursos]).

3.4 Impacto de las pérdidas y del desperdicio de alimentos

- 3.4.1 El impacto de las pérdidas y del desperdicio de alimentos es de tres tipos: económico, social y medioambiental.
- 3.4.2 El impacto medioambiental es el más tangible porque se traduce directamente en un aumento de la fracción fermentable de los residuos domésticos. Además de los residuos que genera, el desperdicio de alimentos significa una pérdida de recursos necesarios para la producción, transformación y distribución del producto. Cuanto más adelante en la cadena alimentaria se produzca el desperdicio, mayor será la pérdida de recursos a que da lugar.
- 3.4.3 La producción de gases de efecto invernadero contribuye negativamente al cambio climático. La parte correspondiente al «hogar» parece ser la de mayor impacto en esta área, ya que se estima que el 45 % de las emisiones están asociadas al desperdicio de alimentos; el sector de la transformación genera aproximadamente el 35 % de las emisiones anuales. Sin embargo,

según este mismo estudio, las estimaciones de la producción de gases de efecto invernadero deben ser consideradas con cautela, ya que dependen de la fiabilidad de las cifras que cuantifican el desperdicio de alimentos (resumen del Estudio preparatorio sobre el desperdicio de alimentos en la UE-27, octubre de 2010).

- 3.4.4 Para el consumidor, así como para los demás eslabones de la cadena, todo desperdicio se traduce en una pérdida económica. Las políticas que se elaboren en el futuro en materia de residuos generarán costes adicionales (coste de los vertederos, tasas, etcétera) para los diversos actores de la cadena. Esta tendencia no puede sino incitar a invertir en prevención.
- 3.4.5 Desde el punto de vista social y ético, es inconcebible no reaccionar políticamente para reducir la magnitud de las pérdidas y del desperdicio de alimentos, en particular en un momento en que la crisis económica coloca en una situación cada vez más precaria a un número creciente de personas en el territorio europeo. Las necesidades de los bancos de alimentos, que aumentan constantemente, ilustran esta preocupante tendencia.

4. **Algunas iniciativas en curso**

- 4.1 Son muchas las iniciativas que se están desarrollando a nivel mundial, europeo, nacional y local, que abarcan desde estudios de comportamiento y de cuantificación hasta proyectos concretos in situ.
- 4.2 Los proyectos internacionales incluyen la Iniciativa mundial de la FAO sobre la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (Save Food), que establece acuerdos de asociación público-privada, el desarrollo de políticas basadas en pruebas y el apoyo a la inversión sobre la base de la movilización de recursos, evaluaciones coherentes y coordinadas y análisis de los datos sobre pérdidas y desperdicio, así como sensibilización, creación de redes y desarrollo de capacidades entre los actores del sistema alimentario y agrícola.
- 4.3 El 19 de enero 2012, el Parlamento Europeo aprobó una Resolución sobre la estrategia que busca mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria. En ella se pedía a la Comisión Europea que tomara medidas prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en un 50 % de aquí a 2025. El PE quiere que se adopte una estrategia coordinada que combine medidas europeas y nacionales, de manera que las pérdidas disminuyan en cada etapa de la cadena alimentaria.
- 4.4 En su Comunicación sobre el uso eficiente de los recursos³, la Comisión dedica un capítulo a los alimentos e insta a los Estados miembros a que resuelvan el problema del desperdicio de alimentos en el marco de los planes nacionales de prevención de residuos. La Comunicación precisa que el desperdicio de alimentos deberá reducirse a la mitad de aquí a 2020.

³ COM(2011) 571 final «Hoja de ruta hacia una Europa eficiente en el uso de los recursos».

- 4.5 En agosto de 2011 la Comisión publicó sus «Directrices sobre la preparación de programas nacionales de prevención del desperdicio», que tienen por objeto ayudar a los Estados miembros a desarrollar programas nacionales de prevención de los residuos en el ámbito del desperdicio de comida. Además, la Comisión ha creado un sitio web dedicado al desperdicio de alimentos con información sobre la prevención del desperdicio de alimentos (a saber, diez consejos para reducir el desperdicio de alimentos, una hoja de aclaración sobre la diferencia entre las menciones «consumir preferentemente antes del...» y «fecha de caducidad», una recopilación de buenas prácticas, etc.).
- 4.6 Por último, la Comisión está redactando actualmente una «Comunicación sobre la alimentación sostenible», en la que el desperdicio de alimentos será un capítulo importante y cuya publicación está prevista para finales de 2013. En el seno del Grupo Consultivo de la Cadena Alimentaria y de la Salud Animal y Vegetal se ha creado un grupo de trabajo dedicado a las pérdidas y al desperdicio de alimentos, a fin de permitir un intercambio de opiniones sobre este tema entre la Comisión y todos los actores importantes de la cadena alimentaria.
- 4.7 Cabe también mencionar la iniciativa «*Greencook*», cofinanciada por el FEADER (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural), cuyo objetivo es reducir el desperdicio de alimentos. Gracias a la colaboración multisectorial, las diversas iniciativas llevadas a la práctica son objeto de intercambios para pasar de la fase de experimentación a la de estrategia generalizada. Los informes intermedios son alentadores y los resultados están previstos para 2014.
- 4.8 También el Consejo se ocupa de cuestiones relacionadas con la producción sostenible de alimentos. La idea presentada recientemente por Austria y apoyada por 16 Estados miembros de establecer un nuevo modelo alimentario europeo incluye aspectos como la apreciación de los alimentos y debería contribuir a evitar el desperdicio de alimentos (véase el documento del Consejo 16821/12).
- 4.9 En el Reino Unido, desde hace varios años el programa WRAP se centra en la cuantificación y en la realización de campañas de prevención de las pérdidas y del desperdicio de alimentos. Esta cooperación permitió un acuerdo (Courtauld Commitment, Compromiso de Courtauld) entre los principales minoristas del Reino Unido y un gran número de los más importantes productores de alimentos y bebidas para promover y llevar a cabo acciones que permitan reducir el desperdicio. Desde su lanzamiento en 2006/07, se observa una mejora de la situación en la cadena alimentaria.
- 4.10 El sector de la restauración representa también un elemento crítico en las pérdidas de alimentos. Un informe publicado en Gran Bretaña por la *Sustainable Restaurant Association* (Asociación de restaurantes sostenibles) titulado *Restaurant Food Waste Survey Report – 2010* (Informe de la encuesta sobre desperdicio de comida en restaurantes – 2010) permite comprender mejor lo que sucede en este sector. La idea inicial consistía en cuantificar con

mayor precisión los residuos de alimentos de diez restaurantes miembros de la SRA en tres niveles: los restos que dejan los consumidores, los residuos que se producen durante la preparación y los productos dañados o inutilizables por razones diversas. Por último, el análisis debía conducir a recomendaciones prácticas para reducir las pérdidas observadas.

- 4.11 Con las crisis económica y financiera, los bancos de alimentos se quejan de que sus recursos están disminuyendo mientras que sus necesidades siguen aumentando, de manera diferente en cada Estado miembro. Existen acuerdos entre diversas organizaciones caritativas y empresas de distribución y transformación al objeto de utilizar los alimentos retirados de la venta. Estos alimentos siguen ofreciendo, por supuesto, todas las garantías de seguridad sanitaria.

5. **Observaciones generales**

- 5.1 Frente a los retos que constituyen la evolución demográfica, el cambio climático y la necesidad de un uso eficiente de los recursos, la lucha contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos debe considerarse parte de la solución al problema de la seguridad alimentaria.
- 5.2 Para empezar, es preciso hacer una distinción entre el enfoque de «país en desarrollo» y el de «país industrializado».
- 5.3 En los países en desarrollo las pérdidas se sitúan en el primer eslabón de la cadena, por lo que las soluciones son de naturaleza diferente, y ya han sido objeto de recomendaciones en diversos documentos del CESE. En los países industrializados, como los de la UE, la lucha contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos debería centrarse fundamentalmente en los eslabones de la transformación, la distribución, los consumidores y la restauración.
- 5.4 En los países industrializados se trata más bien de un problema de comportamiento causado por la reducción del apartado «alimentación» de la cesta de la compra en los últimos cuarenta años, lo que contribuye probablemente a incitar al consumidor final a prestar menos atención a los alimentos. Algunos estudios indican que las actitudes para con los alimentos, tanto en la compra como en el consumo, varían según el perfil familiar (nivel de renta, tamaño y edad de la familia, etcétera). Este es un factor que debe tenerse en cuenta para optimizar las acciones educativas de sensibilización y de información que se lleven a cabo.
- 5.5 Al examinar los numerosos estudios e iniciativas realizados en el marco de la lucha contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos, se observa que es indispensable contar con cifras fiables y comparables. También es una prioridad, en el nivel de la Unión, disponer de una definición y una metodología comunes para cuantificar las pérdidas y el desperdicio. Esto se llevará a cabo a través del proyecto «Fusions» (Optimización del uso de los alimentos para la innovación social) del Programa europeo de investigación y desarrollo tecnológico (7º Programa Marco), que fue lanzado en agosto de 2012 y que pretende igualmente compartir y desarrollar buenas prácticas, organizar actos entre diversos socios, mejorar la sensibilización y formular recomendaciones políticas. No obstante, la urgencia y los objetivos

fijados obligan a emprender acciones concretas a la vez que investigaciones con vistas a mejorar los datos.

- 5.6 Con el fin de optimizar los resultados de las diversas experiencias puestas en práctica en los niveles europeo, nacional y local, es necesario crear un ambiente propicio para el intercambio de información y de iniciativas positivas.
- 5.7 En general:
- Los esfuerzos para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos deben respetar un orden de jerarquía: en primer lugar la prevención, en segundo lugar la utilización para el consumo humano (por ejemplo, donaciones a los bancos de alimentos), a continuación el uso para la alimentación animal y, finalmente, el uso para la producción de energía y el compostaje.
 - Se deben tomar medidas en todos los niveles de la cadena alimentaria. Se dará la máxima preferencia a los enfoques incentivadores.
 - Ninguna acción para reducir las pérdidas y el desperdicio debe comprometer los requisitos de la seguridad alimentaria.
- 5.8 Aunque la gran distribución no sea el eslabón de la cadena donde se produce el mayor desperdicio de alimentos, puede desempeñar un papel decisivo en su reducción adaptando ciertas prácticas comerciales y orientando a los consumidores con campañas de información y sensibilización.
- 5.9 No obstante, al analizar las encuestas sobre las prácticas comerciales de venta, no siempre es fácil identificar aquellas que tienen una influencia clara –en un sentido o en el otro– en el desperdicio de alimentos. Estas prácticas pueden tener un impacto positivo o no en el despilfarro dependiendo de diversos criterios como el tamaño de las familias, su tipología o incluso el tipo de alimentos de que se trate.
- 5.10 Las conclusiones de una investigación del CRIOC (Centro de investigación e información de las organizaciones de consumidores, Bélgica) sobre las prácticas comerciales en Bélgica proponen algunas iniciativas que podrían desarrollarse con los operadores de la distribución para incitar a los consumidores a que tomen decisiones responsables. Entre las pistas indicadas cabe citar: iniciar un diálogo con el consumidor para que se interese por el origen, el modo de producción, la calidad nutricional en lugar del precio, o incluso facilitar una interpretación correcta de las fechas que figuran en las etiquetas de los alimentos.
- 5.11 En un momento en que los bancos de alimentos afrontan a la vez una disminución de sus recursos y un aumento del número de usuarios, las autoridades han de hacer todo lo que esté en sus manos para facilitar la entrega de alimentos. Sin dejar de mantener la seguridad alimentaria como una prioridad, es esencial que las autoridades adapten determinados requisitos administrativos a fin de facilitar el trabajo de los distribuidores que deseen

abastecer a los bancos de alimentos en lugar de deshacerse de los productos todavía consumibles. Se puede hacer una observación similar respecto de las empresas de restauración. Se debería alentar la promoción de las experiencias efectuadas en algunos Estados miembros tanto en materia de exoneración de responsabilidad para los donantes, con arreglo a determinadas disposiciones, como en términos de incentivos fiscales.

- 5.12 En la reflexión llevada a cabo para favorecer la utilización de productos locales en la restauración colectiva se observa que los productores y las cooperativas locales pueden sentirse desanimados por el carácter engorroso de los procedimientos. Parte de la solución podría consistir en permitir un acceso más sencillo de estos actores a la contratación pública. En este sentido, las autoridades locales también tienen un papel que desempeñar tanto en la introducción de criterios específicos para los comedores bajo su responsabilidad como en la formación del personal en una alimentación más sostenible.
- 5.13 Siguiendo en el ámbito de la restauración, varias iniciativas demuestran la necesidad de desarrollar acciones de comunicación destinadas al personal y a los consumidores para modificar los comportamientos.
- 5.14 Se debería adaptar el plan de estudios de los futuros cocineros. Se podría incluir en sus programas de estudio una toma de conciencia de las diversas facetas del desperdicio de alimentos como la gestión de las existencias, la separación selectiva de residuos, las posibles ganancias financieras o el enfoque centrado en el consumidor.
- 5.15 Toda política de prevención debe basarse en una acción conjunta y coordinada de todos los actores interesados. Las medidas que se tomen tendrán que ser diferenciadas según los actores de que se trate, el tipo de alimentos y el modo de consumo objeto de las mismas para obtener lo más rápidamente posible resultados concretos.
- 5.16 Cabe citar como ejemplo la necesidad de iniciar un diálogo con la industria de la transformación para que introduzca en el mercado productos que contribuyan a la reducción del desperdicio doméstico de alimentos (diseño de los envases, cantidades y formatos adaptados para ciertos productos de alimentación, entre otras cosas). Esta problemática debería abordarse también en la formación de los diseñadores de envases.
- 5.17 En la fase de la producción primaria se pueden fomentar y desarrollar diferentes pistas:
- continuar e incluso intensificar la investigación aplicada, tanto animal como vegetal, con el fin de reducir las pérdidas debidas a las enfermedades, la falta de innovación técnica o los caprichos del clima; la cooperación de innovación europea «Productividad y sostenibilidad agrícolas» podría integrarse en este proceso;
 - fomentar la puesta en práctica de acuerdos interprofesionales, por los que también aboga la PAC actual y futura, garantizando su eficacia y su desarrollo hacia la sostenibilidad;

- la agricultura sigue desempeñando un papel importante como proveedor de la industria agroalimentaria, pero la promoción y el desarrollo de los circuitos cortos pueden contribuir a reducir las pérdidas y el desperdicio eliminando los intermediarios entre los eslabones de la producción y el consumo.
- 5.18 Actualmente, la magnitud y las causas de las pérdidas de alimentos y del desperdicio son en principio bien conocidas. Pero sería conveniente definir mejor las pérdidas en función de las causas. Es evidente que los diversos estudios para cuantificar las pérdidas y el desperdicio en las diversas etapas son fundamentales para entender mejor el fenómeno e iniciar acciones de prevención, sobre la base de argumentos sólidos y verificables. Estos esfuerzos son tanto más importantes cuanto que los costes que conlleva el despilfarro, en razón del volumen de residuos producidos, no harán sino aumentar en el futuro.
- 5.19 De hecho, el desperdicio de alimentos en la fase del consumo se debe a múltiples factores que varían según los Estados miembros, su cultura, su clima, la dieta y la tipología de las familias. Esta observación complica aún más la elección de una comunicación apropiada en el nivel europeo.

Bruselas, 20 de marzo de 2013.

El Presidente
del
Comité Económico y Social Europeo

Staffan NILSSON
