

# Background

150 years



## El consumo responsable de alimentos es un tema de atención prioritaria

- Un centenar de expertos de toda la cadena de valor trabaja de forma colaborativa para encontrar soluciones a esta problemática, en el marco de Creator Space™ de BASF
- Tres retos concretos: promover una dieta saludable, incrementar la eficiencia de los recursos hídricos del sector agropecuario español y reducir el despilfarro alimentario

26 de octubre de 2015 – Se prevé que la población mundial aumente de 7,6 mil millones más de 9 mil millones en 2050. Dos tercios de la población vivirán en áreas urbanas y los ingresos per cápita se doblarán. La FAO apunta que, con el fin de alimentar a esta humanidad más numerosa, más urbana y más rica la producción de alimentos tendrá que aumentar en un 70%.

Asimismo, la demanda de alimentos exige una notable cantidad de recursos naturales, en concreto, suelo, agua y energía, y conlleva una serie de impactos medioambientales (emisiones, residuos) y de otros tipos (sociales, económicos, sanitarios) en todas las fases del sistema de producción-consumo. En España, como en Europa, los alimentos son la categoría de consumo del hogar con mayores presiones medioambientales asociadas: el consumo de comida y bebida causa entre el 20% y el 30% del impacto ambiental.

Lo que los consumidores compran y comen afecta a toda la cadena de valor y el ciclo de vida repercute en el sistema de consumo-producción de los alimentos, tanto dentro como fuera de las fronteras europeas. Entre los factores que influyen en los patrones de consumo alimentario se incluyen la demografía, la disponibilidad

26.10.2015  
Noèlia Mejjide Fernández  
Móvil: 607 579 537  
[noelia.mejjide-fernandez@basf.com](mailto:noelia.mejjide-fernandez@basf.com)

Alberto Valle  
Móvil: 630 009 027  
[avalle@atrevia.com](mailto:avalle@atrevia.com)

Vicky Rico  
Móvil: 654 953 819  
[vrico@atrevia.com](mailto:vrico@atrevia.com)

BASF Española S.L.  
Can Ràbia 3 – 08017 Barcelona  
Teléfono: +34 93 496 40 45  
Fax: +34 496 41 00  
<http://www.basf.com>  
[https://twitter.com/basf\\_es](https://twitter.com/basf_es)  
[prensa@basf.com](mailto:prensa@basf.com)

de los productos alimentarios, la economía, las preferencias culturales y personales, los valores sociales, la educación y la salud. Todos ellos desempeñan un papel importante en las decisiones de compra y preparación de los alimentos.

Para dar respuesta a este desafío el Creator Space tour Barcelona propone tres retos concretos:

### **1. ¿Cómo podemos ayudar a los ciudadanos españoles a adoptar una dieta saludable y sostenible?**

Aunque la alimentación y nutrición son elementos esenciales de la vida, con el paso de los años el debate ha ido virando de desnutrición a una dieta poco saludable (alta en grasas saturadas, azúcares refinados, menos verduras, etc.). Tradicionalmente, el tema prioritario a resolver a nivel mundial era la desnutrición y el hambre, aún existente en muchos países del mundo.

Hoy en día, la población de una amplia mayoría de países consume y, a menudo, incluso supera el consumo diario recomendado de calorías. También se ha producido un cambio masivo cualitativo en el último siglo hacia la llamada transición nutricional, que es el paso que los países desarrollados y en vías de desarrollo han dado cambiando las dietas tradicionales por dietas más altas en grasas saturadas y azúcares refinados.

Estos dos últimos factores han derivado en problemas de tipo sanitario, como la obesidad: en España, 2 de cada 3 hombres tienen sobrepeso, y 1 de cada 6 personas es obesa (el 24,1% según un informe de la FAO). Esta realidad también afecta a los niños: 1 de cada 3 niños de entre 13 y 14 años tiene sobrepeso.

### **2. ¿Cómo conseguir un uso más eficiente del agua por parte del sector agropecuario?**

Las cadenas alimentarias todavía requieren un uso intensivo del agua. A pesar de la crisis económica, la huella hídrica que genera la compra de alimentos ha seguido creciendo. La carne y los productos lácteos poseen una mayor huella de carbono global y uso mayor de

materias primas y agua por kilo que cualquier otro alimento. La huella hídrica media global del trigo es de 1.827 l/kg, mientras que la huella hídrica media global de la ternera es de 15.400 l/kg.

La producción de cultivos en invernadero actualmente es una realidad creciente en todo el mundo, con una estimación de 405.000 ha de invernaderos repartidos por todos los continentes. España ostenta el segundo lugar del mundo en hectáreas cultivadas en invernadero.

España es el mayor productor mundial y exportador de aceite de oliva y aceitunas de mesa (1,2 millones de toneladas y 2.000 millones de euros). En la campaña 2009/2010, casi el 50% de la producción estimada de aceite de oliva del mundo se produce en España, con un 56% de aceite de oliva español destinado a la exportación. Durante el periodo entre 1997 y 2008, la producción española de aceituna necesitó de 5.340 a 9.720 hm<sup>3</sup>/año en secano, de 630 a 2.550 hm<sup>3</sup>/año de agua verde en regadío y de 460 a 890 hm<sup>3</sup>/año de agua azul [vid explicación en background paper, pág. 10]. En la última década el gran aumento en la producción de aceite de oliva ha generado lo que podría llamarse una burbuja del aceite de oliva.

Como consecuencia de ello, los más afectados por el cambio climático serán los olivos de secano, mientras que los de regadío requerirán grandes aportes de energía (en algunos casos el agua se eleva hasta los 600 m).

### **3. ¿Cómo podemos reducir el despilfarro y mejorar la gestión de los residuos en Barcelona?**

Un estudio de la FAO denuncia que las pérdidas ocurridas a lo largo de toda la cadena alimentaria suponen la pérdida de un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano a nivel mundial, lo que equivale a alrededor de 1,3 millones de toneladas por año. El 42 % de los desperdicios alimentarios generados en las cadenas alimentarias europeas procede del consumo de los hogares.

En paralelo al propio despilfarro, esto significa que enormes cantidades de recursos (agua, fitosanitarios, combustible) se utilizan en vano, y que las emisiones de gases de efecto invernadero causadas por la producción de alimentos que se pierden en emisiones o residuos son también en vano. Por todo ello, el Consejo Europeo pretende reducir ese desperdicio en un 50 % para el año 2030.

En Cataluña, el 58 % del desperdicio de alimentos tiene lugar en el hogar, el 39 % se genera durante la fase de procesado, el 14 % procede de la industria alimentaria y de la bebida, y el 5 % se produce en la fase de distribución. El 7% (34,9 kg / persona / año) de todos los alimentos sólidos que las familias, restaurantes y tiendas adquieren en Cataluña se desperdicia, lo que equivale a desechar comida suficiente para 25,5 días, o la cantidad necesaria para alimentar a más de 500.000 personas un año.

### **Perspectivas de futuro**

Contar con un sistema alimentario más sostenible desde un punto de vista económico, social y medioambiental implicaría lograr unas dietas más sanas, un menor desperdicio alimentario y la producción y consumo de unos alimentos de mayor calidad y con menor impacto, concretamente, sobre los recursos de agua dulce, el cambio climático y la biodiversidad.

Los proveedores de materias primas, agricultores, productores, minoristas, restaurantes, escuelas y la sociedad civil en general tienen un papel importante que desempeñar mediante la ecologización de las cadenas de suministro y una serie de cambios en el comportamiento de consumo. Asimismo, las empresas emergentes y los agentes innovadores que aporten nuevos modelos de negocio en los distintos eslabones de la cadena de valor también deben recibir un apoyo firme tanto por parte del sector público como del privado.