



## Desperdicio de productos agrícolas y medio ambiente

Por Annie Demers Caron

[paginasverdesxalapa@yahoo.com.mx](mailto:paginasverdesxalapa@yahoo.com.mx)

***Tiempos de crisis alimentaria, época de hiperconsumo y contradicciones cada vez más intensas...***

En Estados Unidos, **se desecha más del 40% de los productos alimenticios que se producen** como resultado de las contradicciones de un sistema económico basado en la producción y la ganancia, y no en la satisfacción de las necesidades básicas de la gente. Los investigadores aseguran que la situación es similar en la mayoría de los demás países de régimen mercantilista. En México, se estima que entre el 20 y 30% de los productos que se cosechan y transforman, terminan también como desecho. Los costos sociales, ecológicos y económicos de tal situación son catastróficos.

### **Cadena del desperdicio**

Desperdiciamos comida sana a lo largo de toda su cadena de producción y de distribución. Primero, una parte de la producción agrícola se tira antes de comercializarse: la razón es que los productos no responden a la demanda del mercado, o fluctuaciones de la bolsa encarecen la comercialización, a tal punto, que es más rentable tirarla. Segundo, una cantidad mayor se desperdicia en las rutas de transporte (que cada vez son más largas) hacia los centros de distribución y los restaurantes. Los supermercados tipo franquicias son particularmente desperdiciadores ya que por su tamaño y políticas, las grandes empresas tiran mercancía para reemplazarla por otra, tiran productos porque en algunos días llegará su fecha de caducidad, retiran verduras porque se ven un poco golpeadas, etc. Finalmente, se desperdicia comida en la casa, ¡es cierto! a tod@s nos pasa ¿verdad?

### **El costo ecológico**

¿Cuál será el costo ecológico de tan indignante desperdicio? Creemos que es importante considerar los costos ecológicos en las siembras y cosechas de alimentos producidos bajo el esquema industrial que hoy en día prevalece. La organización del campo a partir de la « revolución verde » se ha basado en la producción de monocultivos, el uso de agroquímicos y el cada vez más creciente uso de las semillas genéticamente modificadas por el humano. Bajo tal esquema, entre otras cosas, se requiere la tala de grandes superficies de bosques lo que agota los suelos. La industria ocupa cada vez más agua, se necesita cada vez más energéticos de origen fósil para la maquinaria y todos los procesos en conjunto señalados anteriormente degradan el ambiente y afectan la biodiversidad. También tienen impactos ecológicos importantes

los eventos de embalaje, transporte, el almacenamiento y la refrigeración de los productos agrícolas. Finalmente, considerando la falta de instalaciones para el compostaje, se puede considerar que la casi totalidad de la comida que se desperdicia aquí y en otros países acaba en basureros y rellenos sanitarios saturados, generando lixiviados y gases contaminantes. Un panorama alarmante, ¿no creen?

El sistema capitalista neoliberal es el que ha llevado a estos absurdos, son ellos a través de sus empresas y sus políticas económicas quienes han llevado a esta crisis alimentaria y de contaminación global. Tenemos y podemos, encontrar formas más responsables, respetuosas y dignas de producir nuestra comida, de distribuirla y de consumirla.

### ¿Qué hacer?

Para evitar el desperdicio de comida y en la medida en que esto te sea posible, compra directamente a un agricultor de la región, compra productos locales que no viajaron mucho, por ejemplo, en tiendas pequeñas que tienen un manejo cuidadoso de sus productos, evita los supermercados y cambia tus hábitos para no desperdiciar en casa. Otra opción es la recuperación de comida: a continuación te presentamos algunas experiencias...

### Recuperación de comida: buceando en contenedores

La recolección de alimentos destinados al basurero es un fenómeno que existe en todo el mundo, bajo formas individuales y colectivas. Aquí les comento de un fenómeno cada vez más popular en los países que generan un gran desperdicio alimenticio: el “buceo en contenedores” (*container diving*).

El “buceo” en contenedores surge principalmente en Canadá, Estados Unidos y Europa. Exasperad@s e indignad@s por la cantidad de alimentos sanos que tiran los supermercados, “buzos” de todas las clases económicas buscan comida de calidad, todavía empaquetada, tirada en sus contenedores. Much@s de ell@s logran comer casi exclusivamente de lo que encuentran en la basura y, según sus testimonios, tienen una alimentación riquísima y muy diversificada. L@s buzos de contenedores lo son por una cuestión ética, no siempre por necesidad: buscan poner en evidencia lo absurdo un sistema que desperdicia tanto. Algunos grupos organizan recorridos nocturnos abiertos a tod@s para enseñar las formas más eficaces de encontrar todo tipo de comida sana: (quesos, verduras, carnes, enlatados, etc.); otros practican el “buceo” para luego ofrecer comidas comunitarias gratuitas (ciertos grupos logran ofrecer comida gratuita diaria a decenas de gente necesitada).

Cabe señalar que para impedir su recolección, son cada vez más las empresas que echan cloro a los alimentos sanos que tiran.

**En México**, grupos afiliados al movimiento *Food Not Bombs* (Comida, No Bombas) practican el buceo de contenedores para regalar comida en eventos de resistencia popular. Comida, No Bombas sostiene que son las prioridades de los gobiernos y de las empresas las que fomentan el hambre en el mundo. Existen grupos en México, Guadalajara, Oaxaca y Monterrey. Encuentra sus datos y más información en la siguiente página: [www.foodnotbombs.net](http://www.foodnotbombs.net)

**En Xalapa**, varios grupos de estudiantes han experimentado la gira en el mercado San José o en la central de abastos: se puede recuperar una variedad y una cantidad impresionante de verduras y frutas golpeadas y así nutrirse procurando que menos alimentos sanos acaben en el basurero.