



SE ESTIMA QUE EN ESE PAÍS, cada familia desecha al año unas mil libras esterlinas en comida.

ILUSTRACIÓN HYPOPHOTOS

INDUSTRIA PRESENTÓ REPORTE:

Reino Unido llama a reducir consumo de lácteos y carne

La medida busca bajar las emisiones de gases de efecto invernadero y lograr las metas establecidas en favor del medioambiente.

NOEMÍ MIRANDA

Las industrias líderes del sector de producción, logística y venta de alimentos de Reino Unido, agrupadas en el Instituto de Distribución de Alimentos (IGD, por sus siglas en inglés), en alianza con la ONG Programa de Acción sobre Residuos y Recursos, presentaron recientemente el reporte "Plan de transición a cero neto para el sistema alimentario de Reino Unido". En este, informan que se necesitaría reducir el consumo de carnes y lácteos en 20% de aquí a 2050 para que el rubro logre cumplir las metas de llegar al mínimo de emisiones de gases invernadero.

Si bien la cifra puede parecer elevada, es mucho menor que la propuesta por el Comité de Cambio Climático, que en octubre de este año acotó que Gran Bretaña debía establecer como objetivo bajar a la mitad el consumo de estos productos, y obtener las proteínas equivalentes de fuentes vegetales, como las legumbres.

El reporte de IGD explica que "si se pudiera lograr bajar las emisiones de CO₂ en las áreas más desafiantes de la agricultura, junto con la disminución en la cantidad de comida que se desperdicia, una reducción del

20% en carne roja y lácteos para 2050 sería suficiente para cumplir los objetivos".

CONTROLAR EL DESPERDICIO

Un punto claro en el informe es que no es solamente el consumo lo que preocupa a las organizaciones y autoridades, sino toda la cadena, desde la producción hasta el comportamiento de los consumidores finales en sus hogares. En total, todo el sistema alimentario es responsable del 30% de la huella de carbono de esa nación.

El informe muestra que alrededor del 25% de toda la comida que se compra en Reino Unido se desperdicia y que cada familia bota en promedio mil libras esterlinas (\$1.200.000 aproximadamente) en alimentos.

Si cada hogar comprase lo que verdaderamente utiliza, el *retail* —que también desecha grandes cantidades de alimentos— ajustaría lo que solicita a sus proveedores, quienes, orientados por una demanda más acotada, no sobreproducirían.

El estudio incluye también sugerencias de medidas para todos las áreas: agricultura y ganadería; transportes, y refrigeración, entre muchas otras.

25%

de toda la comida que se compra en Reino Unido se desperdicia.