

Una revolución en la que todos ganamos

Hace pocos días se conmemoró el Día Mundial por la Reducción del CO2 y me parece que es de primera importancia dar visibilidad a los esfuerzos que debemos conducir desde todos los sectores de la sociedad para mejorar los indicadores respecto de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), uno de los principales causantes del cambio climático en la actualidad.

En el imaginario colectivo, la emisión de GEI históricamente ha estado ligada a las industrias más contaminantes y sus grandes chimeneas

humeando constantemente; sin embargo, hoy somos conscientes de que ésta no es la única forma de polución por CO2, y que hay muchas prácticas enquistadas en nuestra sociedad que también contribuyen a esta contaminación.

Sin ir más lejos, según el último informe del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (Pnuma), publicado en marzo de 2024, durante 2022 en el mundo se desperdiciaron 1.050 millones de toneladas de alimentos. En tanto, un estudio elaborado por un

académico de la Universidad de Las Américas, estima que en Chile cada año se pierden 5,2 millones de toneladas de comida, y que el 68% de las frutas y verduras dispuestas para el consumo nacional se desperdician.

Uno se puede preguntar, con justa razón, qué tiene que ver el desperdicio de alimentos en este tema? Pues, lamentablemente, la respuesta es "todo". De acuerdo a estimaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, la pérdida y el desperdicio de alimentos genera entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI), lo que representa casi cinco veces las emisiones totales del sector de la aviación. En efecto, si este desperdicio fuese un país, sería el tercero más contaminante del mundo.

Pero el desperdicio de alimentos no sólo es un problema desde la óptica ambiental. De hecho, por una parte, la ONU estima que este problema representa una falla del mercado que provoca que cada año se boten a la basura alimentos por un valor de más de 1 billón de dólares; por otra, en el mundo, alrededor de 783 millones de personas aún padecen hambre, mientras que un tercio de la humanidad se enfrenta a la inseguridad alimentaria.

Considerando las repercusiones ambientales, económicas y sociales que esta pérdida provoca, este es un asunto que debemos tomar con seriedad y abordar de manera proactiva.

Afortunadamente, cada vez se está generando una mayor concienciación sobre esta problemática y se están demandando soluciones

innovadoras para evitar su ocurrencia. En ese sentido, nuestro estudio de opinión pública Voces contra el Desperdicio de Alimentos reveló que al 90% de los chilenos le molesta que se produzca desperdicio de alimentos, y, es más, el 87% de los encuestados declara que le gustaría que todos los supermercados y comercios ofrecieran soluciones anti-desperdicio, mientras que un 79% asegura que prefiere comprar en supermercados que tengan estos programas frente a otros que no los consideren.

Sabemos que las personas están preocupadas y comprometidas con esta misión, y que comienzan a exigir y preferir empresas que también lo estén: ahora es tarea de los actores que participamos de la industria de la alimentación aunar esfuerzos y sumar nuestras experiencias y expertises para



Elena López
Cofundadora y COO de Cheaf

crear soluciones que nos permitan, por una parte, mitigar las emisiones y, por otra, avanzar de forma efectiva hacia una revolución cero desperdicios. Una revolución en la que todos (sin ninguna excepción) ganamos.