



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
EMPRESARIALES

DESPERDICIOS DE ALIMENTOS Y LA NECESIDAD DE UNA REGULACIÓN JURÍDICA

Autor: María Esther Baeza Santana
Director: Mirco Soffritti

MADRID | Junio 2019

Resumen: La pérdida y el desperdicio de alimentos es un problema grave y actual ante el cual hay que constituir una lucha global, para frenar sus efectos perjudiciales en la sociedad, la economía y el medioambiente. Actualmente se manejan una serie de medidas con el fin de disminuir el desperdicio, por organizaciones, instituciones, estados, etc. Entre las cuales destaca la de regular jurídicamente esta lucha, como ha hecho recientemente Francia, a través de la Ley llamada Ley Garot, enfocada en el desperdicio generado por las cadenas de supermercados. El trabajo concluye exponiendo la necesidad de establecer un marco jurídico que incluya esta lucha contra el desperdicio.

Palabras clave: desperdicio de alimentos, lucha contra el desperdicio, Ley Garot, regulación jurídica.

Abstract: The loss and waste of food is a serious and current issue that needs to be addressed globally in order to curb its harmful effects on the society, the economy and the environment. Currently, a series of measures are being managed in order to reduce waste, by organizations, institutions, states, etc. One of the most important measures is the legal regulation of this fight, as France has recently done, through the so-called the Garot's Law, which focuses on the waste generated by supermarket chains. The work concludes by stating the need to establish a legal framework that includes this fight against waste.

Key words: food waste, fight against waste, Garot Law, legal regulation.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
1.1. CONTEXTUALIZACIÓN	4
1.2. JUSTIFICACIÓN	4
1.3. OBJETIVOS:	5
1.4. METODOLOGÍA	6
1.5. ESTRUCTURA	6
2. LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS:	8
2.1. PAÍSES DESARROLLADOS VS. PAÍSES EN DESARROLLO:	11
2.2. LOS CASOS DE ESPECIAL GRAVEDAD: EE. UU.	16
2.3. LA NECESIDAD DE UNA CONCIENCIACIÓN COMÚN.	18
3. LA LEY GAROT	23
3.1. LA LEY	23
3.2. EL ORIGEN	26
3.3. LA REPERCUSION EN LA ACTUALIDAD	28
3.4. LOS PAÍSES QUE HAN SEGUIDO EL EJEMPLO DE FRANCIA	29
4. EL CASO CARREFOUR	31
5. EL CASO TESCO	36
6. CONCLUSIONES	38
7. REFERENCIAS	42
8. APÉNDICE	46

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Desperdicio según su procedencia.	8
Figura 2: Desperdicio alimenticio global por fase de la cadena de suministros.	10
Figura 3: Porcentaje de residuos. Toda la cadena de suministros de alimentos.	12
Figura 4: Alimentos desperdiciados en diferentes áreas geográficas.	13
Figura 5: Desperdicio durante el consumo en diferentes áreas geográficas.	16
Figura 6: Emisión de gases efecto invernadero.	19
Figura 7: Priorización de las acciones contra la pérdida y desperdicio de alimentos.	22

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Causas del desperdicio de alimento según el nivel de desarrollo del país.	15
Tabla 2: Prevención del desperdicio según el nivel de desarrollo del país.	16
Tabla 3: Objetivos de la política de RSC de Carrefour.	32
Tabla 4: Medidas de lucha contra el desperdicio.	33

1. INTRODUCCIÓN

1.1. CONTEXTUALIZACIÓN

Tal y como establece la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (en adelante, FAO), un tercio de los alimentos que se producen se desperdician en todo el planeta. Un dato como este, sorprende en un momento en el que alrededor de 870 millones de personas mueren de hambre cada año y alrededor de 150 millones sufren de desnutrición, planteándose un problema tanto nutricional como ético, además de las consecuencias que supone en los ámbitos medioambiental y económico (Vaqué, 2017). Encontrar una solución a la pérdida y el desperdicio de alimentos es esencial para acabar con el hambre existente en la sociedad. En ciertos entornos parece que los alimentos son un bien seguro, sin embargo, casi un millón de personas alrededor del mundo pasan hambre (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012).

Con el fin de reducir el despilfarro, Francia, en el año 2016, aprobó un conjunto de medidas legislativas comprometidas con la lucha contra el desperdicio alimenticio, siendo el primer país en desarrollar una normativa al respecto. El despilfarro requiere medidas extremas que pongan fin a sus graves consecuencias, entendiendo una regulación jurídica como una medida realmente efectiva a dicho objetivo (Teixidó, 2018).

1.2. JUSTIFICACIÓN

El desperdicio de alimentos es un problema grave y global, y es responsabilidad de todos el ponerle fin. Existe un gran repertorio de estudios que demuestran que este desperdicio es real y en los cuales se explican diversas maneras en las que se puede reducir, aunque no eliminarlo ya que resulta evidente que, aunque sea en cantidades muy pequeñas, siempre van a existir pérdidas, ya sea a lo largo del proceso de elaboración, en la distribución o en el consumo. Distintos estudios, consultados a lo largo de este trabajo relativos al desperdicio de alimentos son los siguientes:

- Proyecto “Yo No Desperdicio” – Prosalus. Encuesta sobre aprovechamiento de alimentos en el municipio de Madrid.
- Informe elaborado por el Grupo de Investigación E-SOST (Economía, Empresa y Sostenibilidad) de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la

Universidad Pontificia Comillas. Investigadoras: Victoria Labajo y María Eugenia Fabra, con la colaboración en trabajo de campo y tabulación de la Unidad de Investigación y Estudios Sociales de la Facultad de Ciencias Humanas y Sociales de la Universidad Pontificia Comillas.

- Rusell, S. V., & Robinson, C. (2017). Bringing habits and emotions into food waste behaviour. *ScienceDirect*, 125, 107-114.

En ellos, en efecto, haciendo uso de encuestas, se demuestra el desperdicio alimenticio existente en distintas poblaciones. Sin embargo, versan sobretodo del desperdicio de alimentos que tienen lugar en los domicilios particulares de los consumidores, donde tiene lugar más de un 42% del desperdicio alimenticio que se produce en total. En este estudio, pretende centrarse en el desperdicio de alimentos en sí, pero no en el desperdicio producido por el consumidor en su domicilio particular en concreto, del cual existe más información respecto de su existencia y de su gravedad. Sino que se pretende, especialmente, analizar los posibles beneficios y desventajas que plantea la prohibición de desperdiciar alimentos por Ley, en los supermercados, teniendo como referencia a la Ley Garot, aprobada en Francia en 2016.

1.3. OBJETIVOS:

El objetivo principal de este trabajo, esto es, el estudio de la pérdida y el desperdicio de alimentos, por un lado y, por otro lado, de cómo la Ley n° 2016-138 del 11 febrero 2016 relativa a la lucha contra el desperdicio alimentario, ratificada en Francia en 2016, ha cambiado las medidas que estos supermercados tomaban ya en contra del desperdicio, y cómo ha mejorado la ya existente lucha contra el despilfarro de alimentos. Estos dos objetivos se condensan en los siguientes propósitos específicos:

- Análisis de la pérdida y el desperdicio de alimentos, sus causas y consecuencias.
- Estudio de las distintas medidas contra el desperdicio de alimentos
- Análisis de la Ley Garot y estudio sobre las razones que llevaron su implementación.
- Determinar la necesidad y las ventajas de regular jurídicamente el desperdicio alimenticio.

1.4. METODOLOGÍA

A partir de la lectura de textos y artículos que versan sobre la materia que ocupa al caso, de la revisión de la literatura que se ha publicado al respecto y de entrevistas con profesionales en este ámbito, se pretende recabar la información necesaria para sacar las conclusiones y que emplearán en los análisis. Con los conocimientos adquiridos, en concordancia con los objetivos, se tratará de determinar la necesidad de una regulación jurídica en cuanto a la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos.

1.5. ESTRUCTURA

Este trabajo de fin de grado presenta la siguiente estructura:

- El trabajo consta de una Índice en el cual se detallarán el título de cada apartado y las páginas en la cual se encuentran.
- Se encuentra un Resumen donde se pretende realizar una sinopsis detallando el propósito del trabajo, junto con otro apartado donde se recogen las palabras clave del mismo.
- Dispone de una Introducción donde se recogen tanto los Objetivos que se pretenden alcanzar con este estudio como la Metodología empleada para ello, así como una Justificación, en la que se detallan las tendencias de estudio de diferentes investigadores en este contexto.
- El primer capítulo del estudio es La Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, en el que se va a explicar, los conceptos de cada uno, sus consecuencias y sus causas. Va a constar de tres subapartados: en el primero se detallan las diferencias existentes entre la pérdida y el desperdicio de alimentos de los países desarrollados y los países en desarrollo; En el segundo apartado, se destina un apartado a tratar países, con Estados Unidos como protagonista, donde el desperdicio es extremo.; Por último, se va a destacar la importancia de una concienciación común respecto de la lucha contra el desperdicio
- El segundo capítulo se centra en la Ley Garot, en concreto, en la Ley nº 2016138 del 11 de febrero de 2016 relativa a la lucha contra el desperdicio alimentario. Este punto consta de otros tres subapartados: en el primero se realiza una traducción al español de la ley en su versión francesa original; en el segundo subapartado se realiza una redacción sobre el origen de la Ley, su

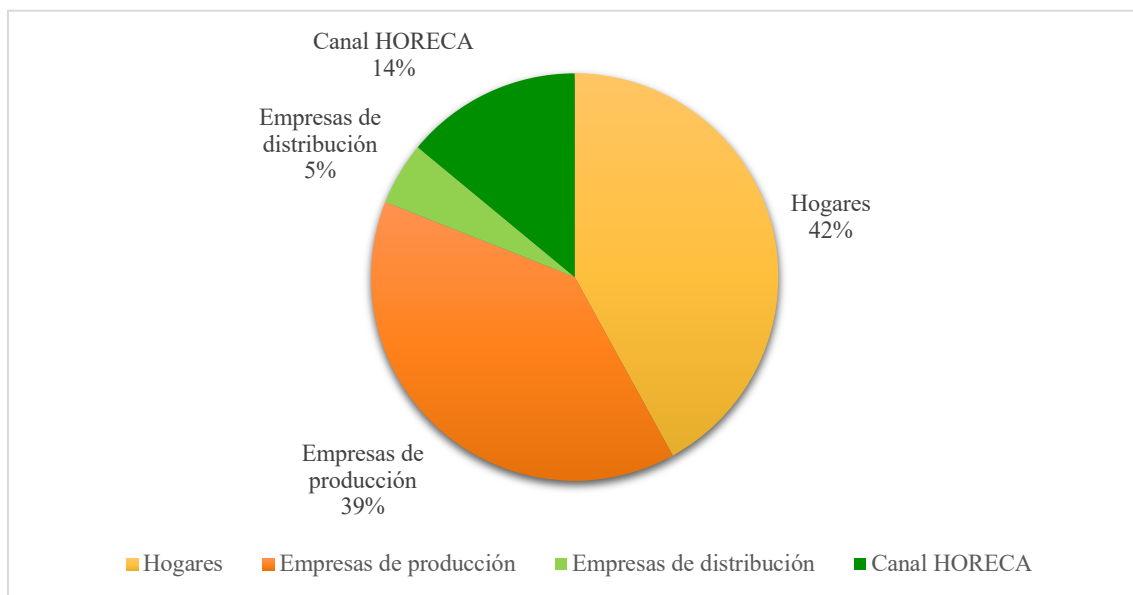
contenido, y los propósitos que se pretenden conseguir con la misma; Finalmente, el último subapartado se destina a estudiar iniciativas similares a la Ley Garot en otros países, y la situación en concreto de España.

- En el tercero capítulo, se hace un estudio de la empresa Carrefour, como cadena de supermercados, y de su política de Responsabilidad Social Corporativa.
- En el cuarto capítulo, se lleva a cabo un estudio similar que respecto a Carrefour, pero en este caso, centrándonos en la línea de supermercados TESCO.
- Finalmente, valoraré en qué medida se han dio cumpliendo los objetivos estipulados.
- Referencias, donde se realizará una lista con las fuentes en las que tiene su base el presente trabajo.
- Apéndice, donde se recogerán una serie de materiales empleados en el trabajo.

2. LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS:

El desperdicio de alimentos es un problema global de gran gravedad. Actualmente, es imposible cuantificar el volumen de alimentos que se tiran sin ser aprovechados alrededor del mundo. Las pérdidas de alimentos se producen a lo largo de toda la cadena alimentaria. Al rededor de 1.300 millones de toneladas se pierden cada año, lo que serviría para alimentar alrededor de 3.000 millones de personas (National Geographic, 2018). Por tanto, buena parte de todos esos recursos que se emplean (para SOBRA) para producir los alimentos, se tiran inútilmente de la misma manera que todos los gases generados por dicha producción y que resultan en un efecto invernadero para el planeta (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012).

Figura 1: Desperdicio según su procedencia.



Fuente: Elaboración propia adaptado de AINIA (2014).

Se pueden resumir los principales efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos en los siguientes:

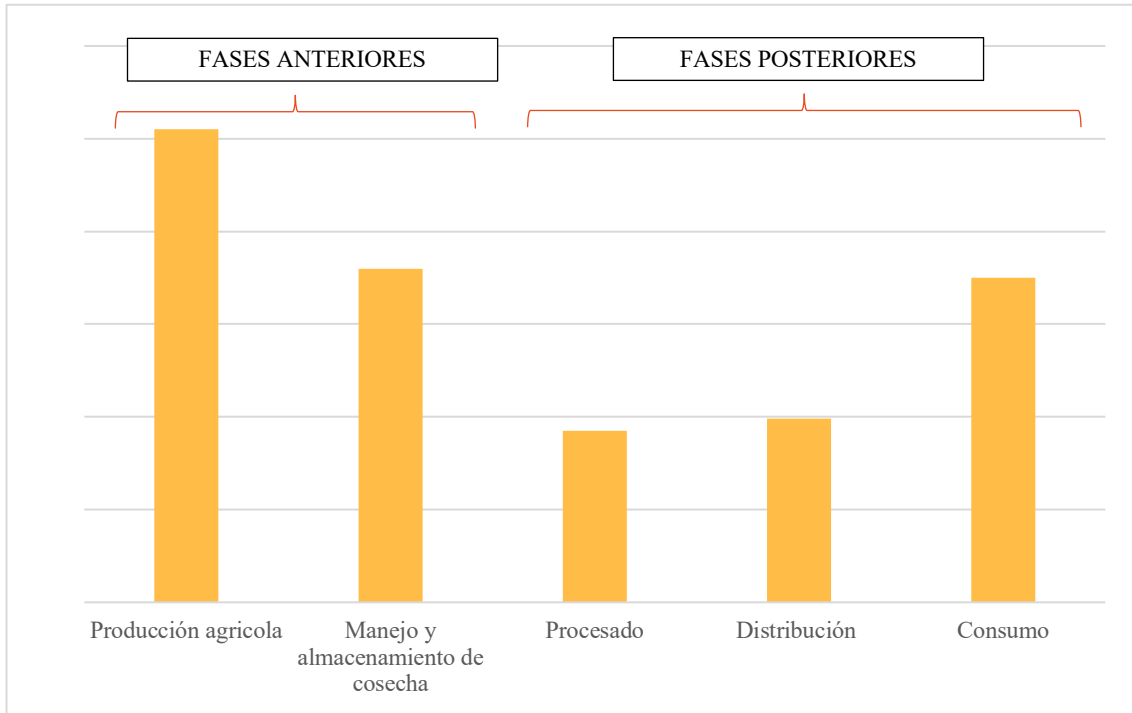
- **Malgaste de agua:** el agua es un elemento vital para nuestras vidas, cumple numerosas funciones en nuestro día a día, entre ellas, la producción de alimentos. Por lo que el desperdicio de alimentos lleva consigo inevitablemente, un gran despilfarre de agua (Bioser, 2017).
- **Contaminación por metano:** cuando se almacenan los alimentos que no se han consumido producen metano como consecuencia de su descomposición, lo que resulta terrible para el efecto invernadero que amenaza nuestro planeta (Bioser, 2017).
- **Perjuicio de las tierras:** se distingue entre aquellas tierras que se emplean para el cultivo de hortalizas, aquellas tierras que se emplean, por ejemplo, para el ganado, y aquellas que finalmente se emplean para acumular aquellos alimentos que no se han consumido, lo que afecta considerablemente las propiedades de la tierra, necesarias para la producción de alimentos (Bioser, 2017).
- **Perjuicio a la biodiversidad:** resulta obvio que la producción de alimentos lleva consigo la deforestación, lo que supone, inevitablemente, el menoscabo de la fauna y la flora de la zona en que tiene lugar dicha deforestación. También tiene lugar este menoscabo en los ecosistemas marinos (Bioser, 2017).

Parece necesario distinguir el concepto de pérdida del de desperdicio de alimentos. La pérdida de alimentos está más relacionada con aquellos alimentos cuyo principal fin es el consumo particular, pero que, a causa de fallos en las estructuras de producción y distribución, se ve empeorada su calidad o reducida la cantidad inicial. Un ejemplo claro de estos fallos podría darse en una inadecuada refrigeración de los alimentos, provocando su putrefacción. Mientras tanto, el desperdicio de alimentos tiene más relación con los alimentos destinados también al consumo particular, pero que, en esta ocasión se tiran, sean o no comestibles, a propósito, y conscientemente. Muchas veces se tiran alimentos que ya no son comestibles, por no haber prestado atención a su fecha de caducidad y no haberlo consumido a tiempo (Ecointeligencia, 2018).

La principal diferencia que existe entre ambos conceptos es que la pérdida de alimentos suele tener lugar durante las primeras fases que existen en la cadena de suministro

alimenticio, como es la producción, siendo las últimas fases, como el consumo humano, en las que suele tener lugar el desperdicio de alimentos (Ecointeligencia, 2018).

Figura 2: Desperdicio alimenticio global por fase de la cadena de suministros.



Fuente: elaboración propia adaptado de Recytrans (2014) en porcentaje de pérdidas.

Se puede decir que la medida en que se producirán las pérdidas y el desperdicio dependen de cómo se lleven a cabo las actividades agrícolas, las prácticas de las cadenas de supermercados, de los canales de distribución y del consumo llevado a cabo por particulares (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012). Como se acaba de ver, la pérdida se produce durante la recolección, la distribución y el almacenamiento de los alimentos, mientras que el desperdicio tiene lugar durante su venta y consumo (Ecoosfera, 2016).

2.1. PAÍSES DESARROLLADOS VS. PAÍSES EN DESARROLLO:

Se debe distinguir el desperdicio alimentario generado por los países desarrollados y aquellos que aun están en desarrollo, puesto que el desperdicio no es el mismo, ni se produce por las mismas causas en unos y en otros. A pesar de ello, hay que tratar de mantener un nivel de desperdicio lo más reducido posible, sin importar el nivel de desarrollo de estos (National Geographic, 2018).

En los países desarrollados se desperdicia un número más elevado de alimentos que en los países en desarrollo, especialmente en la fase de consumo. En los primeros, debido a la obsesión por la perfecta estética que quieren que presenten los alimentos, se tiran cuando aún son perfectamente comestibles. Una práctica habitual en dichos países es comprar grandes cantidades de comida sin planificar su necesidad en el tiempo, produciéndose, por tanto, un desperdicio voluntario.

Por el contrario, en los países en desarrollo, se suelen desperdiciar más alimentos por causas ajenas a la voluntad de los consumidores. Dos ejemplos de éstas son las dificultades que tienen para su provisión, ya que no poseen frigoríficos de suficiente calidad, por que el envasado o enlatado no es el adecuado, etc., provocando, de esta manera, que los alimentos se pongan en mal estado en un periodo de tiempo más corto; o, también por la falta de transporte inocuo para su correcta distribución.

Básicamente, el desperdicio en estos países se produce por no tener la tecnología o estructuras adecuadas para almacenar y distribuir los alimentos, con el fin de evitar su descomposición de forma prematura (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012). El desperdicio en los países desarrollados es de tal magnitud que se despilfarran alimentos en las mismas cantidades que alimentos son producidos en casi todo el continente africano (National Geographic, 2018).

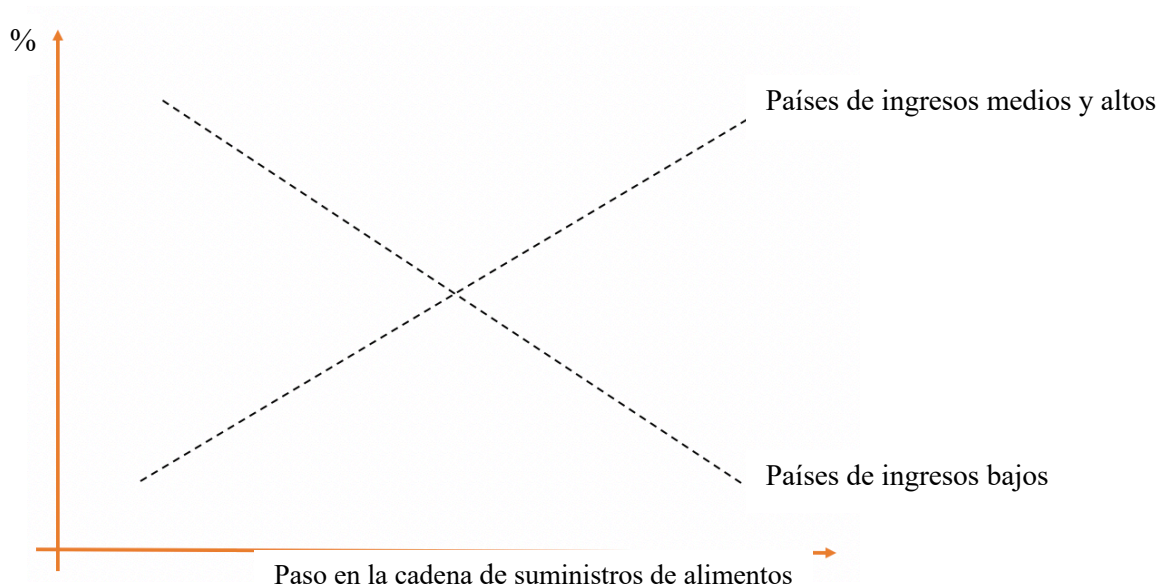
En los países desarrollados, el desperdicio no sólo se produce en la fase del consumo familiar. Los restaurantes, por ejemplo, suelen hacer pedidos superiores a lo que realmente necesitan por miedo a quedarse cortos ante la posible demanda de sus clientes, desperdiciando toda la comida que les sobra, al tener que dar a sus clientes la comida con el mejor aspecto posible y en el mejor estado, a pesar de tirar a la basura aquella que aún es perfectamente comestible. También los restaurantes, en especial aquellos con servicio de buffet, cometen el error de servir demasiada comida a sus clientes, siendo conscientes

de que los platos no suelen acabarse, y consecuentemente, teniendo que tirar lo que sobra de cada uno de ellos ya que tampoco los clientes son conscientes del despilfarro que supone. De igual manera, muchas cadenas de supermercados hacen pedidos superiores por miedo a no satisfacer la demanda de los consumidores, no siendo conscientes del desperdicio que generan.

Estos hacen pedidos superiores por miedo a no satisfacer la demanda de los consumidores, siendo siempre su principal objetivo vender todas las unidades y maximizar los beneficios, pero lo que realmente ocurre es que estos productos son rápidamente reemplazados por otros iguales que llegan nuevos al mercado, y los primeros son tirados a la basura. Uno de los grandes casos, que se tratará más adelante, es Tesco, la empresa británica de supermercados que reconoció el gran despilfarro que existía por su parte.

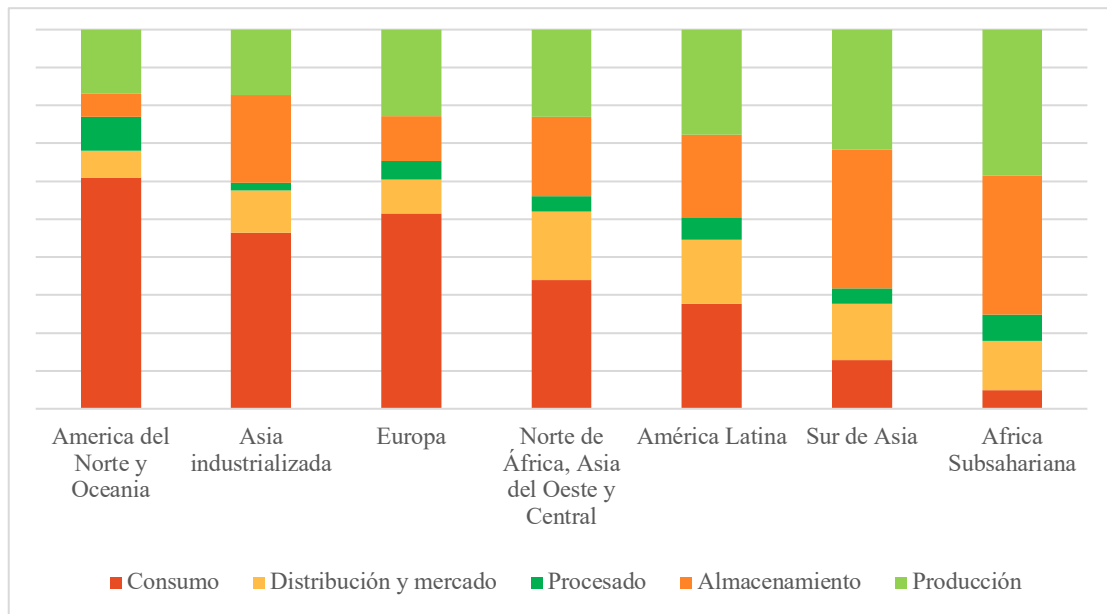
Por último, los consumidores son responsables en buena parte porque compran más comida de la que necesitan, siendo conscientes de que no siempre la almacenamos correctamente, y cuando el aspecto deja de ser tan atractivo como el que tenía en el momento que la compraron, nos desechamos de ella (National Geographic, 2018).

Figura 3: Porcentaje de residuos. Toda la cadena de suministros de alimentos.



Fuente: Elaboración propia adaptado de Save food Congress (2011)

Figura 4: Alimentos desperdiciados en diferentes áreas geográficas.



Fuente: elaboración propia adaptado de Instituto de Recursos Mundiales (2015)

Para ser más concretos, se puede diferenciar una serie de causas que generan la pérdida y el desperdicio de alimentos, para las cuales Tristram Stuart (2009), ha previsto una serie de medidas para su prevención:

- Exceso de alimentos producidos: es propio de los países desarrollados, que los alimentos producidos por los agricultores superen a la demanda del mercado, pues estos, por miedo a quedarse cortos por posibles contratiempos (por ejemplo: el mal tiempo), generan cantidades superiores a las que realmente se necesitan. Este excedente lo suelen emplear como comida para animales (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012). Stuart (2009) prevé que esto se podría evitar si existiese una mayor comunicación y cooperación entre los agricultores, pues cuando uno produjese más de lo que la demanda requiriese, podría dotar a aquellos agricultores con insuficientes cultivos de este excedente.
- Excesiva prontitud en la relecta de cosechas: esta causa es frecuente en los agricultores más pobres procedentes de tanto países desarrollados como de aquellos en desarrollo, debido a la necesidad de alimento o de dinero. Esto provoca que los alimentos disminuyan su calidad, y con ello su valor

económico, teniendo que desperdiciarse, y con más razón si estos no son aptos para su consumo. Aquí es aconsejable, que los agricultores más débiles se unan en grupos y de esta manera producir una mayor cantidad, así como, ser receptores de ciertas ventajas que reciben los agricultores más poderosos (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012).

- Rechazo de alimentos por parte de los supermercados: ante la excesiva obsesión por los productos estéticamente perfectos, muchos supermercados rechazan aquellos alimentos que no alcanzan estos estándares, a pesar de ser perfectamente comestibles. Sin embargo, hay que tener en cuenta la opinión del consumidor y su irrelevancia ante productos que pueden no tener una estética perfecta, pero que mantengan su sabor intacto (Stuart, 2009). También, sería muy efectivo que distintas organizaciones se encargasen de recopilar estos alimentos aún aptos para su consumo para venderlos a un menor precio o para encontrarles otro uso.
- Pérdida de alimentos por un inadecuado almacenamiento, refrigeración o transporte de los mismos. Parece necesario destinar una mayor inversión, tanto por parte de los gobiernos como de los sectores privados, a la infraestructura de estos.
- Presencia de agua contaminada o pesticidas: estos factores pueden provocar que los alimentos producidos sean nocivos para el ser humano, por lo que se tengan que tirar. Para que todos los productos sean aptos para el consumo humano, es necesario que todos aquellos que participan en la cadena alimentaria cuenten con los conocimientos y formación necesaria para ello.
- A diferencia de los países desarrollados, los habitantes de los países en desarrollo desperdician cantidades mínimas de alimentos, puesto que suelen vivir en la pobreza y tener unos recursos económicos muy limitados. Además, suelen comprar los alimentos que van a necesitar día a día, no grandes cantidad cada cierto tiempo como los consumidores de los países desarrollados. En estos últimos países, las personas, podría decirse, que puede permitirse el lujo de desperdiciar alimentos (Stuart, 2009).

A modo de aclaración, podemos concretar las causas del desperdicio de alimentos en la siguiente tabla:

Tabla 1: Causas del desperdicio de alimento según el nivel de desarrollo del país.

PAÍSES EN DESARROLLO Énfasis al principio de la cadena de suministro	PAÍSES DESARROLLADOS Énfasis al final de la cadena de suministro
Instalaciones de almacenamiento deficientes	Estándares de calidad
Infraestructura y transporte deficientes, falta de refrigeración	Producción de alimentos
Instalaciones de mercado inadecuadas	Condiciones ambientales deficientes durante la visualización
Embalaje deficiente	Falta de planificación - atención limitada a los residuos
	Fechas de caducidad
	Restos de comida

Fuente: Elaboración propia adaptado de Save Food Congress (2011).

Y como prevenir este desperdicio:

Tabla 2: Prevención del desperdicio según el nivel de desarrollo del país.

PAÍSES EN DESARROLLO	PAÍSES DESARROLLADOS
Inversiones locales	Mejora de la comunicación en las cadenas de suministro
Educación	Concienciación
Cadena de frío cuando sea posible	El poder del consumidor
Mejora del embalaje	Mejora de la planificación de compras y consumos
Mejora de las instalaciones de mercado	Educación (fechas de caducidad)

Fuente: Elaboración propia adaptado de Save Food Congress (2011).

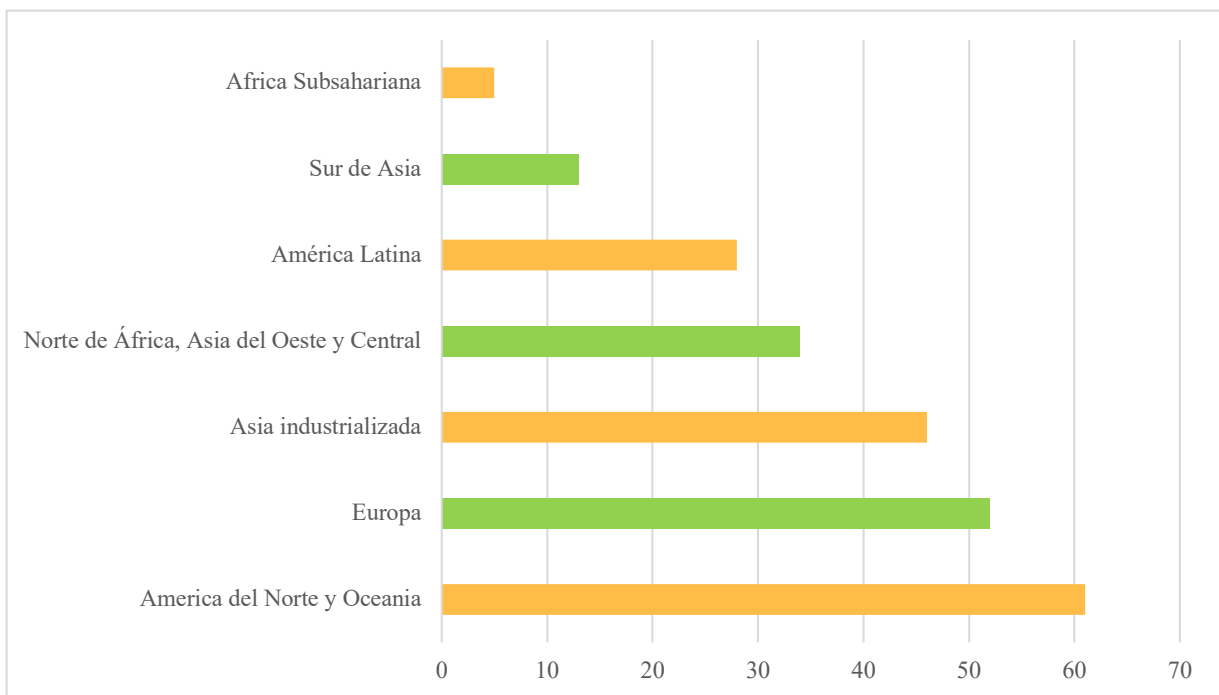
2.2. LOS CASOS DE ESPECIAL GRAVEDAD: EE. UU.

La pérdida y el desperdicio se produce de manera global. Sin embargo, en determinados países como son Estados Unidos, Australia, Dinamarca o Canadá, los cuales encabezan todas las listas, la situación es especialmente grave.

En Estados Unidos, entre el 40% y el 50% de los alimentos que se producen, se desperdician (Ecoosfera, 2016). Destinando mil millones de dólares para deshacerse de estos alimentos desperdiciados, procedentes tanto de los hogares como de la restauración, hostelería, etc. Cifras preocupantes teniendo en cuenta que, en este país alrededor de 50 millones de habitantes no tienen seguridad alimentaria (National Geographic, 2018). En Estados Unidos se emplean alrededor del 7% de sus tierras para cultivar estos alimentos que se desperdician, sumándole a esto, los casi 16 millones de litros de agua que de despilfarra en su producción (Agencia AFP, 2018)

Para poner fin al problema en el país, será necesario una exhaustiva educación de los consumidores respecto al correcto almacenamiento, conservación de los alimentos y de adecuadas planificaciones de compra, entre otros (Agencia AFP, 2018). Esta medida es necesaria debido a que este desperdicio empeora tanto el hambre como la pobreza de sus habitantes, además de tener consecuencias muy graves para el medio ambiente (Agencia EFE, 2016).

Figura 5: Desperdicio durante el consumo en diferentes áreas geográficas.



Fuente: Elaboración propia adaptado de Instituto de Recursos Mundiales (2015)

El principal causante del desperdicio que tiene lugar en este país es la obsesión de los consumidores por la perfección del producto. Enormes cantidades de alimentos no son recolectados por los agricultores por no cumplir con unos estándares estéticos de niveles exageradamente altos, a pesar de tener el mismo valor nutricional y la misma calidad de los que sí se recogen. No se admite ningún defecto, el 25% de la cosecha, o incluso más, se descarta, puesto que supondría un coste y una mano de obra mayor. Estos alimentos se deben tirar, dejar en la tierra hasta que se produzca su descomposición o destinarlos para

alimento animal. Pero este problema no sólo tiene lugar en los campos, los comercios como los consumidores tiran cada año un tercio de la comida que se produce, lo que equivale a casi 60 millones de toneladas de alimentos.

Los alimentos que más se descartan son las frutas y las verduras, puesto que son los productos que más se ven afectados por los factores climáticos. A pesar de que los supermercados bajen sus precios a estos productos por presentar irregularidades que no afectan a su calidad, la gente no los compra. Este dato llama la atención teniendo en cuenta el gran número de personas que pasan hambre en Estados Unidos.

Las grandes cadenas de alimentación se justifican diciendo que esta practica tiene como fin beneficiar a los clientes, ya que son sus intereses y gustos los que hacen que se descarten los productos estéticamente imperfectos, puesto que creen que nadie las va a comprar. Las más poderosas abusan de su poder para rechazar aquellos productos que no se ajustan a su ideal, buscando hasta la más mínima imperfección, sin embargo, los agricultores y transportistas no lo denuncian por miedo a ser amenazados y boicoteados por estos. A pesar de ellos, algunos supermercados que creen en la lucha contra el desperdicio ya han tomado medidas al respecto y ha introducido en sus establecimientos secciones de productos “feos” (Agencia EFE, 2016).

2.3. LA NECESIDAD DE UNA CONCIENCIACIÓN COMÚN.

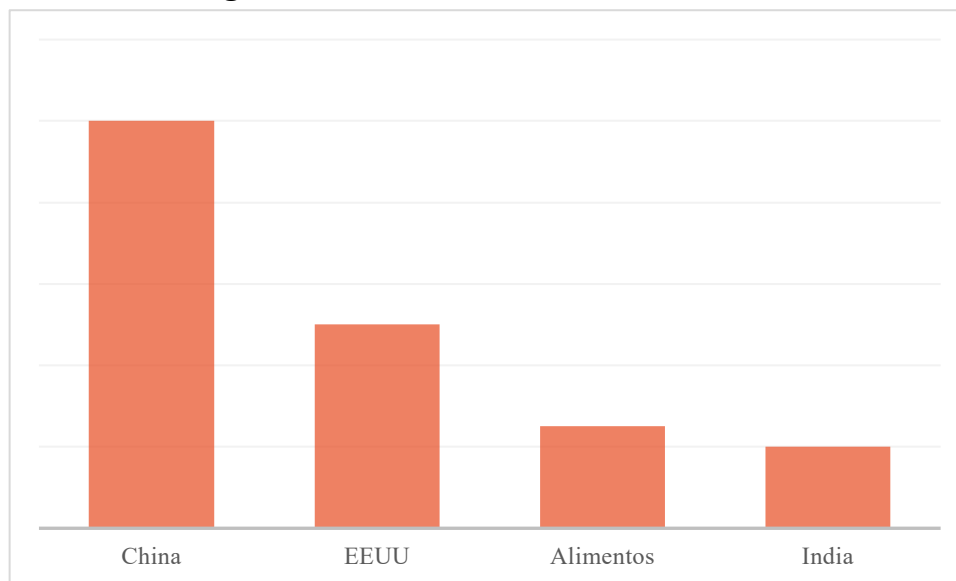
Es necesario concienciarse de que los recursos de nuestro planeta no son eternos, por lo que urge buscar medidas que pongan fin al despilfarro de estos, siendo una prioridad. Hay que aumentar el arraigo de este pensamiento en la sociedad, puesto que los alimentos necesariamente han de ser distribuidos equitativamente entre todos (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012).

Desperdiciar los alimentos en sí es de gravedad extrema, puesto que ese plato tirado a la basura deja de servir de alimento para aquel que no tiene para comer. Además, se desperdician, como se ha dicho, tiempo, trabajo, recursos limitados del planeta. Como se ha expuesto, el desperdicio lleva consigo una serie de consecuencias, entre ellas la emisión de gases nocivos para la atmósfera durante el proceso de producción. Pero eso no es todo, ya que la comida que se tira suele ir a parar a puntos de basura donde se acumulan sin aire alguno, provocando que se genere el gas metano, siendo aún más

dañino para la capa de ozono que los que se emiten durante el proceso de producción (National Geographic, 2018). Si los alimentos que son desperdiciados fuesen un país, ocuparían el tercer lugar, entre los países que más gases de efecto invernadero emiten, después de China y Estados Unidos, y justo antes de India (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012). También se consideraría como el país que más hace uso del agua destinada al riego y, por último, sería el segundo país que más tierra emplea para producir productos que no servirán de alimento (Ecoosfera, 2016).

Para entender mejor este contraste, el agua empleada cada año para producir aquellos alimentos que se desperdician, equivaldría al flujo anual del río ruso, el Volga, o la cantidad de emisión de gases invernadero generados por esta misma razón, equivaldría a la cantidad emitida por toda la Unión Europea durante un año (BOURDAIN, 2013).

Figura 6: Emisión de gases efecto invernadero.



Fuente: elaboración propia adaptado de (FAO, 2012).

Es un deber global poner fin a este desperdicio para luchar contra el hambre y optimizar la seguridad respecto a la misma en los países aún en desarrollo. Independientemente del grado de desarrollo de un país, la cantidad de alimentos desperdiciados debería mantenerse a niveles mínimos en todos ellos, ya que es perjudicial tanto para el crecimiento de la economía como para el ecosistema. Además, se debe tener presente que, para poder satisfacer las demandas futuras de la población mundial, la producción

de alimentos debe aumentar considerablemente, por lo que, engrandece la necesidad de que se reduzca esta masiva pérdida de recursos en la cadena de provisión de alimentos (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2012). Tiene que ser la sociedad en su conjunto la que se concencie de ponerle fin a este desperdicio. A las personas les gusta autoconvencerse de que no ocurre nada y que todo va bien para poder seguir viviendo cómodamente, en el primer mundo (National Geographic, 2018).

En los últimos años, afortunadamente, la sociedad es cada vez más consciente de la enorme repercusión que tiene tanto sobre la población como en el medioambiente la pérdida y el desperdicio de alimentos. Poco a poco se ven más medidas, aunque no sean a gran escala, para intentar reducir el desperdicio. Seguramente, muchos de nosotros hemos sido testigos de como en muchos restaurantes, sobretodo en los de ofertas tipo “paga 12 € y pide todo lo que quieras” o restaurantes de buffet, en los cuales cada vez es más usual que si dejas cantidades de comida considerables en tu plato o en la mesa, te cobran cada uno de ellos a parte. Está bien pensar que, de esta manera, el cliente se lo pensará dos veces, antes de dejarse llevar por el hambre y la gula y pedir cantidades innecesarias de comida sin saber cuanta hambre tiene en realidad, sobretodo cuando en estas situaciones no hay necesidad de pedirlo todo de una, si no que puedes ir pidiendo a medida que vas comiendo (National Geographic, 2018).

En el año 2015, la ONU, a través de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), pretendía realizar un llamamiento de actuación con el fin de mejorar el futuro, tanto económica, social y medioambientalmente. La lucha contra el desperdicio de alimentos ocupaba el número 12.3 dentro de estos 17 objetivos, en el cual se incluye el propósito de reducir el desperdicio a la mitad una vez llegados al año 2030 (United Nations, 2017).

Dicha lucha contra el desperdicio de alimentos ya se encuentra englobada en la Directiva 2008/08/CE sobre gestión de residuos de la UE, cuyo propósito era entablar un marco jurídico respecto a la gestión de residuos de la UE, para mejorar dicho tratamiento, y alcanzar una gestión sostenible de las materias con el fin de proteger, preservar y mejorar el medioambiente, así como proteger la salud de las personas, y conseguir un uso adecuado de los recursos naturales. Dicha Directiva ha sido revisada en 2018 para incrementar los objetivos de la Directiva de 2008, con la finalidad de mejorar la ambición de la UE de prosperar hacia una economía circular (Unión Europea, 2018).

También, teniendo en cuenta que en Europa se desperdician hasta un 20% de los alimentos que se producen, en el ámbito de la Unión Europea, por ejemplo, podemos ver

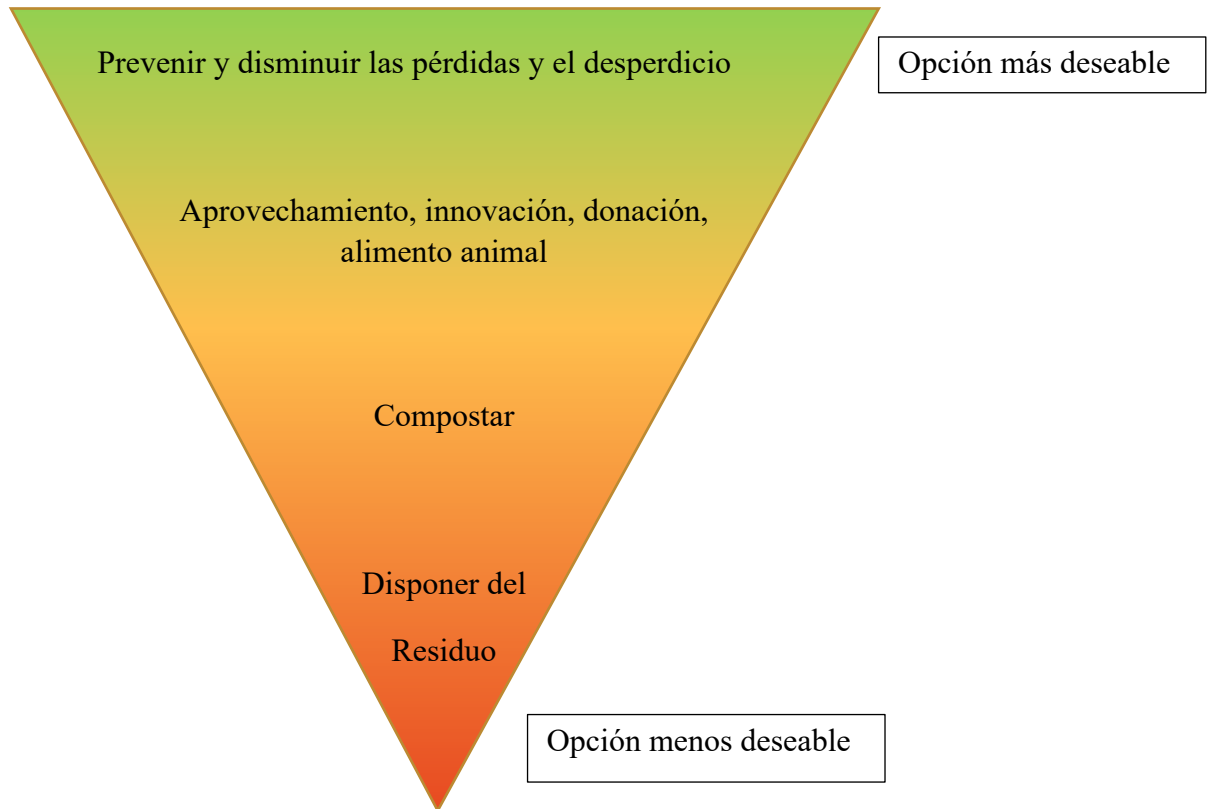
distintas iniciativas como son las aplicaciones de móviles o los talleres con el fin de educar a los consumidores y poner fin al desperdicio. Estas iniciativas son unas de entre las más de 100 que trata de lanzar la Unión Europea a través de su proyecto “FUSIONS” (Ainia, 2014).

El desperdicio de alimentos es uno de los principales problemas a los que busca solución la Unión Europea. En 2010, la Comisión Europea cuantificó los datos expuestos en la Gráfica 1.

De este proyecto, “FUSIONS”, en el cual la UE trabaja desde 2012, podemos destacar las siguientes iniciativas (Ainia, 2014):

- Aplicaciones para móviles cuyo fin es reducir el desperdicio. A través de estas aplicaciones se realiza un seguimiento de lo que se compra y de su caducidad para avisar al consumidor antes de que se supere este plazo y el producto deje de ser apto para el consumo. También encontramos aplicaciones que nos proporcionan numerosas recetas con las cuales aprovechamos los alimentos que nos sobran, junto con distintos consejos para evitar el desperdicio.
- Talleres y distintos eventos que enseñen a los participantes a cómo reducir el desperdicio que se genera en los hogares, restaurantes, hoteles, etc. Un buen ejemplo, son talleres de cocina con sobras.
- Aprovechar aquellos alimentos que se producen excediendo la demanda, o aquellos que no tienen un aspecto estético perfecto y que son aptos para el consumo; como por ejemplo, a través de distintas plataformas de internet, destinar dicho excedente a organizaciones benéficas encargadas de recogerlo. (AINIA, 2014)

Figura 7: Priorización de las acciones contra la pérdida y desperdicio de alimentos.



Fuente: elaboración propia adaptado de UNEP (2014)

3. LA LEY GAROT

El hecho de que el desperdicio de alimentos se haya convertido recientemente en una preocupación presente en las políticas públicas de los Gobiernos, se debe a la serie de motivos que venimos exponiendo hasta ahora: la exorbitante cantidad de comida que se pierde o se desperdicia cada año, así como las consecuencias medioambientales que esto genera, el hambre extrema existente en numerosos países, la enorme desigualdad entre las personas que tiran la comida y aquellos que no tienen con qué alimentarse, etc. Por lo tanto, resulta coherente, que los gobiernos lleven políticas públicas que luchen contra el desperdicio de alimentos y su pérdida, y que esta lucha a su vez entre a formar parte del ordenamiento jurídico de los países. Por esta razón, algunos países, entre ellos Francia, han incorporado la lucha contra la pérdida de alimentos y desperdicio de alimentos en su legislación, o al menos, están en proceso de hacerlo. Francia, en concreto, ha sido primer estado europeo en formular una norma al respecto.

3.1. LA LEY

Aquí se habla específicamente de: LOI n° 2016138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire / Ley n° 2016138 del 11 de febrero de 2016 relativa a la lucha contra el desperdicio alimentario.

En la ley se recogen en total cuatro artículos, que se pueden traducir de la siguiente manera:

"- Artículo 1:

La lucha contra los desechos de alimentos entraña el empoderamiento y la movilización de los productores, elaboradores y distribuidores de alimentos, los consumidores y las asociaciones. Las acciones para combatir los residuos de alimentos se llevan a cabo en el siguiente orden de prioridad:

1° Prevención de desperdicios de alimentos;

2° La utilización de bienes no vendidos aptos para el consumo humano, mediante donación o transformación;

3° Valoración destinada a la alimentación animal;

4° La utilización con fines de abono para la agricultura o la recuperación de energía, en particular mediante metanización.

La lucha contra los residuos de alimentos incluye la sensibilización y la formación de todos los agentes, la movilización de los agentes a nivel local y la comunicación periódica con los consumidores, en particular en el marco de los programas locales de prevención de residuos.”

Para realizar un breve comentario sobre lo que incluye la ley hasta ahora, el legislador establece un orden de prioridad en cuanto a acciones de lucha contra el desperdicio y parece que la prevención es la medida preferida a la hora de acabar con el desperdicio. (Vaqué, 2017). Por otro lado, se exige a las empresas asumir una responsabilidad social, además de la sensibilización y educación de los consumidores en materia de despilfarro (Teixidó, 2018).

“- Art. L. 541-15-5.

I. -Los distribuidores de alimentos garantizarán la comercialización de sus productos alimenticios o su valorización de acuerdo con la jerarquía establecida en el artículo L. 541-15-4. Sin perjuicio de las normas de seguridad alimentaria, no podrán hacer deliberadamente impropios para el consumo sus alimentos no vendidos que sigan siendo comestibles o cualquier otra forma de valorización prevista en el mismo artículo L. 541-15-4 (Artículo 1).

II - Ninguna estipulación contractual podrá impedir la donación de productos alimenticios vendidos bajo etiqueta privada, en el sentido del artículo L. 112-6 del Código del Consumo, por un operador del sector alimentario a una asociación benéfica autorizada en virtud del artículo L. 230-6 del Código de Pesca Rural y Marítima, prevista por un acuerdo celebrado por ellos.

III - La donación de productos alimenticios por parte de una empresa de venta al por menor de productos alimenticios cuya superficie de venta supere el umbral mencionado en el artículo 3, párrafo primero, de la Ley no 72-657, de 13 de julio de 1972, por la que se establecen medidas en favor de determinadas categorías de comerciantes y artesanos de edad avanzada, a una asociación benéfica autorizada en virtud del artículo L. 230-6

del Código de Pesca Rural y Marítima, es objeto de un convenio en el que se precisan los procedimientos.

IV - El presente artículo no se aplicará a los productos alimenticios no aptos para el consumo.

V.- Un decreto establecerá los procedimientos para la aplicación de este artículo.”

Este artículo se basa en la donación y prohíbe a los distribuidores tirar alimentos y la creación de acuerdos que invaliden dicha norma. Además, se vuelve a recalcar la prohibición de donar alimentos que no sean aptos para el consumo humano (Teixidó, 2018).

“- El Art. L. 541-15-6 se refiere a determinadas medidas de aplicación que deben adoptarse en el futuro y fija la fecha de entrada en vigor de lo que se dispone en la Ley en cuestión, además, establece:

«II.- El incumplimiento de la obligación prevista en I. se castigará con una multa prevista para las contravenciones de tercera clase.

III.- El distribuidor del sector alimentario que deliberadamente haga que los productos que no se hayan vendido pero que son aún consumibles se conviertan en no aptos para su consumo, sin perjuicio de las disposiciones reglamentaria relativas a la seguridad alimentaria, será castigado con una multa de € 3,750. También se expone a la sanción accesoria de la publicación o difusión de la resolución pronunciada, de conformidad con el artículo 131-35 del Código Pénal.»”

Se establecen expresamente las distintas sanciones a las que se enfrentaran los que incumplan la normativa (Teixidó, 2018).

“- Artículo 2:

Después del segundo párrafo del artículo 1386-6 del Código Civil, se inserta un tercer párrafo, redactado en los siguientes términos:

3º Que dona un producto vendido bajo marca propia como fabricante vinculado a una empresa o grupo de empresas, en el sentido del artículo L. 112-6 del Código del Consumo.

Artículo 3:

En el artículo L. 312-17-3 del Código de Educación, tras la primera aparición de la palabra "alimento", se insertan las palabras "y la lucha contra los residuos de alimentos".

Artículo 4:

En la primera frase del párrafo quinto del artículo L. 225-102-1 del Código de Comercio francés, después de la palabra "circular", se insertan las siguientes palabras: "la lucha contra los residuos de alimentos".

Esta ley se aplicará como la ley del Estado.”

Tras el análisis de la Ley se puede determinar que presenta las siguientes características:

- Establece una clara jerarquía de las acciones de lucha contra el desperdicio.
- Determina las sanciones a las que se enfrentan las cadenas de supermercados si transforman el excedente de alimento en no apto para el consumo a voluntad.
- Recoge el deber de estas cadenas a firmar acuerdos con las organizaciones solidarias y bancos de alimentos, para la adecuada donación de la comida, pero sin clarificar la cantidad obligatoria a donar, lo cual es un error porque se podrá pactar cualquier porcentaje de donación, por muy pequeño que sea, e igualmente se estará cumpliendo la Ley (Teixidó, 2018).

3.2. EL ORIGEN

El origen de esta ley se debe a una campaña popular iniciada el concejal, Arash Derambarsh, junto con una multitud de activistas en contra del desperdicio, que derivó en una petición de ley. El proyecto de ley se aprobó en diciembre de 2015 en la Asamblea Nacional, siendo el ex ministro de Industrias Agroalimentarias, Guillaume Garot, quien estuvo a cargo de su representación y siendo a su vez la razón del nombre puesto a la ley (Agencia EFE, 2016). ¿Para Garot, esta lucha contra el desperdicio debería tener la misma importancia residente en las demás causas nacionales? (Big fenómeno, 2017).

A través de esta ley, el ordenamiento jurídico francés prohíbe a las cadenas de supermercados, en particular a los supermercados de más de 400 metros cuadrados, tirar a la basura o destruir comida que no ha llegado a venderse y que aún esté en buen estado sin haber sobrepasado su fecha de consumo preferente, teniendo la obligación de donarlos a bancos de alimentos y a organizaciones caritativas, los cuales podrán alimentar a la enorme cantidad de personas que carezcan de los recursos suficientes para comer (Agencia EFE, 2016). Si, por lo contrario, sí que se ha vencido la fecha de caducidad, obligatoriamente, la comida se dará a determinadas empresas para que la transforme en alimento para animales, antes de que su destino sea el vertedero (Moratalla, 2016).

La razón de estas medidas se debe a que es una practica frecuente que los supermercados destruyan comida, con el fin de evitar que las personas traten de rebuscar comida en sus contenedores por las noches, pues el número de personas que tienen la necesidad de hacerlo aumenta cada año. Son personas sin casa o sin trabajo, que en los contenedores encuentran comida que aún se encuentra en un estado óptimo para ser consumida. Sin embargo, los supermercados tratan de evitar que esto pase, rociando los alimentos con productos químicos o guardándolos en almacenes cerrados, por temor a que haya gente que pueda resultar intoxicada por consumir alimentos que se encuentra en la basura. Por tanto, a partir de esta ley, los supermercados tienen la obligación de celebrar contratos con los bancos de alimentos para garantizar el cumplimiento, puesto que, de ir en contra de lo establecido, se sufrirán penalizaciones. Por su parte, las distintas organizaciones para gestionar debidamente dichas donaciones, tendrán que agrupar a voluntarios, conseguir camiones, y encontrar lugares para el correcto almacenamiento de los alimentos. Además estarán obligadas a repartir dichos alimentos con la oportuna dignidad, siendo el correcto trato humano fundamental.

Los activistas que propulsaron la campaña inicial contra el desperdicio tienen ahora la esperanza de que medidas similares puedan ser adoptadas en el resto de los Estados miembros de la Unión Europea. De hecho, el propio Derambarsh, solicitó al presidente de Francia en aquel momento, François Hollande, que tratase de convencer al presidente de la comisión europea Jean-Claude Jucker, para que dicha ley tuviese fuerza sobre toda la UE (Agencia EFE, 2016).

3.3. LA REPERCUSION EN LA ACTUALIDAD

En Francia, donar comida, ha dejado de ser solamente un acto de buena voluntad, ya que como hemos explicado, es una obligación requerida por la ley Garot, cuyo incumplimiento puede generar penalizaciones que se traducen en multas de hasta 75.000 euros e incluso la cárcel.

En la actualidad, la mitad de las donaciones que recibe la red de bancos de alimentos de Francia son gracias a esta Ley. De esta red de alimentos dependen alrededor de cinco mil organizaciones benéficas. Esta ley permite que los supermercados no sólo reduzcan el impacto medioambiental del desperdicio, pero también permite que las personas que lo necesiten, coman de manera saludable (Agencia EFE, 2016).

Lo primordial es que la ley Garot ha permitido aumentar la cantidad de alimentos recolectados por las asociaciones. Pero algunos aspectos, como la clasificación previa de los alimentos por parte de los supermercados, siguen siendo retos importantes (Poingt, 2018).

Muchas partes interesadas coinciden en que la ley de 2016 ha aumentado la conciencia real en toda la sociedad francesa. Esta ley ha acelerado la toma de conciencia sobre la realidad de los residuos alimentarios y ha dado poder a los supermercados, que tiraron los alimentos consumibles. La opinión pública está convencida de que ya no es posible tirar los alimentos. Esta ley fue beneficiosa y permitió obligar a los supermercados a dar.

El impulso está en marcha. Los resultados están ahí y los supermercados están dando. Más del 95% de las tiendas de más de 400 metros cuadrados entregan ahora sus productos no vendidos a asociaciones solidarias. Según las cifras de los bancos de alimentos, los alimentos recogidos pasaron de 36.000 toneladas a 46.000 toneladas entre 2015 y 2017, lo que supone un aumento de casi el 28%, y se han repartido 10 millones de comidas y las donaciones a las asociaciones han aumentado un 22%" desde febrero de 2016.

Lo que queda por mejorar aún de esta ley es la "calidad" de la donación y la clasificación de las tiendas. Los productos "frescos" deben ser verdaderamente "frescos" y, por último, los productos deben ser "presentables" y "normales" (Poingt, 2018).

Un supermercado, ha dejado de ser solamente un centro de ganancias, ahora puede visualizarse humanidad en ellos. Ahora nos preguntamos, ¿cuánto se podría hacer por el mundo si esta ley se aplicase a todos los supermercados a nivel mundial? ¿O incluso en otros tipos de establecimientos? (Big fenómeno, 2017).

3.4. LOS PAÍSES QUE HAN SEGUIDO EL EJEMPLO DE FRANCIA

Italia, país altamente comprometido con la lucha contra el desperdicio de alimento, tras el transcurso de sólo seis meses, desde que la ley Garot se aprobase en Francia, se unió a esta medida con una ley conocida como la ley de “despilfarro cero” (Huidobro, 2018), en concreto, LEGGE 19 AGOSTO 2016, N. 166 - DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA DONAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E FARMACEUTICI A FINI DI SOLIDARIETA SOCIALE E PER LA LIMITAZIONE DEGLI SPRECHI. Al igual que la ley Garot, el incumplimiento de la ley lleva consigo una penalización, sin embargo, su principal fin es fomentar la donación de alimentos, y proporcionando una mayor aclaración entre el termino de fecha de consumo preferente y fecha de caducidad. Además, busca facilitar el proceso de donación de comida, reduciendo a su vez los costes que asumen aquellos productores al donar su excedente de alimentos (Huidobro, 2018).

A estas iniciativas de la UE, se suma Alemania, pues su ministerio de Agricultura se propone reducir el desperdicio a la mitad para el año 2030. Es conocida su iniciativa “too good for the bin” cuyo objetivo es tratar de concienciar a las personas respecto al desperdicio, a través de la educación, investigación y medias solidarias (Huidobro, 2018). Sin embargo, en el caso de Alemania no vemos que se haya acudido aún a una regulación jurídica al respecto.

En Reino Unido, por su parte, a pesar de existir un acuerdo con las distintas cadenas de supermercados, para tratar de minimizar el desperdicio existente tanto en los alimentos como en los envoltorios, en 2015, el diputado del Partido Laborista, Kerry McCarthy presentó ante la Cámara de los Comunes un proyecto de ley que regulaba la lucha contra el desperdicio de alimentos, el cual incluía unas cláusulas próximas a las recogidas en la ley Garot (Agencia EFE, 2016).

En Reino Unido, el despilfarro de los hogares se ha reducido en un 21% entre 2007 y 2012, gracias al esfuerzo de los poderes públicos junto con la población y el sector privado (Waste & Resources Action Programme, 2015).

Por su parte, en España, se dió un intento similar en 2012, tras la victoria del PSOE en Andalucía. El gobierno socialista andaluz, se reunió con los representantes de las empresas para solicitarles información, pero llegaron a la conclusión de que no hacía falta tomar ninguna medida.

La Asociación de Cadenas Española de Supermercados (en adelante, ACES) considera que no sería necesario legislar sobre un campo que funciona correctamente, pues el desperdicio de alimentos se viene tratando desde hace varios años. Por el contrario, las asociaciones de usuarios sí que lo ven necesario para controlar el despilfarro existente en España, pues la distribución y la industria no tienen la adecuada sensibilidad. La principal responsabilidad reside en el consumidor, pues debe organizar la compra con el fin de ahorrar, sin embargo, las grandes cadenas de supermercados diseñan sus estructuras de manera que motivan al consumidor a comprar por impulso mayor cantidad de productos de las que realmente necesita, a través de técnicas de marketing. A pesar de ser una realidad, las empresas mantienen que la distribución no es que la principal responsable del desperdicio, si no que el principal derroche tiene lugar en los hogares. Siendo realistas, ¿es posible legislar sobre lo que hace cada una de las familias del país con la comida? (Moratalla, 2016).

Por otro lado, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, también está a favor de la iniciativa de reducir el desperdicio, teniendo lugar en 2013 el lanzamiento de la iniciativa “más alimento, menos desperdicio”, cuyo propósito era reducir el desperdicio a través de una concienciación de la población. Para ello, se establecieron talleres y diferentes actividades a través de las cuales informar y educar a los consumidores. Sin embargo, como acabamos de ver en el párrafo anterior, aun no existe ningún marco legislativo respecto a esta lucha (Huidobro, 2018).

4. EL CASO CARREFOUR

Parece conveniente tomar como primer ejemplo de cadena de supermercados, Carrefour, conocida por su política de Responsabilidad Social Corporativa. Ésta lleva a cabo acciones de apoyo que pretenden mejorar el día a día de los más desfavorecidos. En España, existe la Fundación Solidaridad Carrefour, cuyas actividades tienen como objetivo (Carrefour, 2019):

- “Promover la mejora del entorno social en aras de una mayor equidad.
- Incrementar la calidad de vida de las personas y mejorar el medio ambiente.
- Fomentar cambios de actitud y de valores que supongan un mayor compromiso de todos en la mejora de la sociedad.”

Carrefour mantiene un fuerte compromiso con el desarrollo sostenible. En 2001 se unió al Pacto Mundial de Naciones Unidas y se comprometió a cumplir sus principios medioambientales y sociales, los cuales se incluyen en su actuación y cultura (Carrefour, 2019).

Ésta es la cadena de supermercados más grande de Francia, teniendo su origen en dicho país. La empresa recibió con positivismo la Ley Garot, pues está de acuerdo en que podrá aumentar la cantidad de donaciones de comida que la empresa ya realiza con frecuencia. (Conrad, Niles, Neher, Roy, Tichenor, y Jahns, L., 2018).

El objetivo inicial era ponerse en contacto con supermercados franceses para que pudiesen explicarnos, desde dentro del territorio francés, en qué medida la Ley n° 2016-138 del 11 febrero 2016 relativa a la lucha contra el desperdicio alimentario, ratificada en Francia en 2016, ha cambiado las medidas que estos supermercados tomaban ya en contra del desperdicio, y en qué medida ha mejorado la ya existente lucha contra el despilfarro de alimentos.

Por ello, se ha tratado de contactar con supermercados que tuviesen su sede en Francia, pero que también tuviesen una fuerte presencia en el territorio español. De esta manera se ha conseguido el contacto de María Quintín Clemente, directora del departamento de Responsabilidad Social Corporativa de los supermercados Carrefour en España, quien ha querido compartir los distintos proyectos que se llevan a cabo en Carrefour España relativos a la lucha contra el desperdicio.

Durante la entrevista, la Sra. Quintín ha ido explicando lo que consideraba apropiado y relacionado al explicarle lo que se pretendía estudiar en este trabajo y tras exponerle una serie de preguntas. De la entrevista se ha podido sacar la siguiente información:

En Carrefour España, existe una política de Responsabilidad Social Corporativa que consta de cuatro pilares:

Tabla 3: Objetivos de la política de RSC de Carrefour.

1. Lucha contra cualquier forma de despilfarro, tendiendo como foco principal el desperdicio alimentario.	2. Favorecer la proyección de la biodiversidad y la transición alimentaria.
3. Compartir todo lo anterior con sus colaboradores, socios y partners.	4. Dinámica social.

Fuente: elaboración propia adaptado a la entrevista en concreto.

En el primer eje, como se ve esta el desperdicio alimentario, siendo Carrefour la única empresa en España que se ha comprometido de aquí al 2025 a reducir un 50% de su desperdicio alimentario.

¿Cómo se combate este desperdicio alimentario? Estas son las distintas maneras en las que Carrefour combate con el desperdicio alimentario y esta demostrado que funciona:

Tabla 4: Medidas de lucha contra el desperdicio.

<p>1. Carrefour trabaja con un sistema de pedidos con sus proveedores, el cual se ajusta a lo que Carrefour necesita para no tener excedente de alimentos. Tiene una especial importancia.</p>
<p>2. Carrefour es la empresa que más dona al banco de alimentos día a día. Además, semanalmente, Carrefour da todos los alimentos que aún tiene al banco de alimentos.</p>
<p>3. La tercera forma de combatirlo son las neveras del 50%. Supone que en todos los supermercados Carrefour existen unas neveras que contienen alimentos que fechan días antes de la fecha de fin de consumo. Unos días o una semana antes de esta fecha, se ponen estos productos en las neveras para que los clientes los compren con un 50% de descuento.</p>
<p>4. La cuarta forma consiste en ofrecer unas semanas de concienciación a los consumidores de Carrefour o realizar concursos, como, por ejemplo, los lunes “molones”, en los que se enseñan a los consumidores, con chefs de prestigio, recetas que ayudan a combatir el desperdicio en sus hogares.</p>
<p>5. Como quinta medida, Carrefour está trabajando con la Universidad Autónoma de Madrid una serie de retos con sus proveedores para luchar contra el desperdicio alimentario. Consiste en que jóvenes estudiantes dediquen sus horas de investigación a como combatir el desperdicio alimentario en Carrefour y otras empresas, siendo el Secretario General de Alimentación el padrino de este proyecto.</p>
<p>6. También con distintas startups, se hacen distintas iniciativas para concienciar a los clientes.</p>

Fuente: elaboración propia adaptado a la entrevista en concreto.

Se puede decir que Carrefour no va a un paso, si no a diez pasos por delante de la ley Garot. A Carrefour no le hace falta que haya ninguna ley que les regule sus medidas contra el desperdicio ya que hace más de 15 años que lo hacen.

Carrefour piensa que ellos tienen que dar a la sociedad, lo que la sociedad les da. La empresa no comunica nada de lo que hacen para combatir el desperdicio, ya que creen que es algo que se tiene que hacer por convicción, siendo algo que está dentro de su política de Responsabilidad Social Corporativa.

Consideran que todo lo que el gobierno y el ministerio hagan para ayudar a fomentar este tipo de temas es positivo, pero siempre que sean medidas que ayuden a todos. Todas las medidas destinadas a ayudar a otras empresas, como quitar el IVA, les parece muy beneficioso ya que ayuda a todas las personas a combatir el desperdicio, pero Carrefour va a ir siempre por delante, pues se cree que es más una obligación, una convicción.

Respecto a las preguntas que se plantearon a la Sra. Quintín relativas a la normativa francesa y al funcionamiento de los supermercados en el territorio francés, explicó, que no podía hablar sobre lo que no conocía con seguridad. Esto se debe a que a pesar de que exista una gestión general del Carrefour Grupo, la legislación de cada país es distinta. Por ejemplo, Carrefour en España va bastante más allá de lo que exige la Ley Garot, por lo que, en su caso concreto, esta ley no afectaría a su dinámica de lucha contra el desperdicio. A pesar de que en cada país deciden qué medidas llevar a cabo relativas a esta lucha, se entiende que Carrefour Francia, a existir en la empresa esta concienciación de grupo, también lleva a cabo medidas similares a las llevadas a cabo en Carrefour España.

Con todas las medidas que lleva a cabo esta empresa en contra del desperdicio es muy inusual que haya alimentos que se tiren. Por lo tanto, tal y como se estructura la empresa, es muy difícil que llegue a pasar.

Es cierto, que no sale rentable, pero todo lo que se hace, se hace por la concienciación de la empresa. Suponen grandes cantidades de dinero todas las acciones medioambientales en general, por ejemplo, la barqueta biodegradable que emplean en sus pescaderías cuesta el triple que una normal. Ven necesario que existiesen partidas presupuestarias que ayudaran a todas estas medidas para ayudar al medioambiente, ya que no es un coste que se le pueda cobrar al cliente, sino que lo tiene que asumir Carrefour. Todas las empresas podrían avanzar mucho más si contaran con ayudas económicas.

Por lo tanto, a Carrefour España no le hace falta ninguna ley para tener un compromiso con el desperdicio alimentario. Toda ley que sirva para ayudar, para avanzar juntos o para conseguir una sociedad mejor, es muy positivo, pero Carrefour ya lleva en este proyecto muchos años. La empresa espera servir de inspiración a otras cadenas de supermercados que no tienen aún este compromiso, igual que a ellos les han sido de inspiración las medidas llevadas a cabo en otros países, como, por ejemplo, Bélgica Carrefour y su política de permitir a los consumidores poder ir a comprar al supermercado con fiambarrera o con bolsa de algodón. De hecho, Carrefour fue la primera cadena alimenticia en retirar las bolsas de plásticos inspirando a muchos a seguir su ejemplo.

Sin embargo, no hay que olvidar que el porcentaje más alto del desperdicio se produce en el hogar, por lo que Carrefour transmite mensajes en sus supermercados tratando de concienciar a los clientes, para que piensen en el desperdicio antes de comprar.

Se esta aquí ante un claro ejemplo, de lo que se trataba en el apartado anterior, Carrefour es una cadena de supermercados comprometida medioambiental y socialmente desde hace muchos años, por lo que esta ley, realmente no supone un cambio radical o un enorme sacrificio para la empresa, pues no sólo cumple con las medidas que impone, sino que las sobrepasa con creces. Por lo tanto, esta ley no les perjudica en ningún sentido, pues económicamente, Carrefour ya destina buena parte de su capital en políticas medioambientales y sociales, ya que tal y como dice la Sra. Quintín en la entrevista, dichas inversiones corren a cargo de la empresa y no del consumidor, ya que todo lo que practican lo hacen por propia concienciación y porque consideran que es lo correcto.

Algunos datos de interés respecto a las acciones realizadas por Carrefour recopiladas del Informe Anual 2017 Fundación Solidaridad Carrefour:

“La Fundación Solidaridad Carrefour ha gestionado en 2017 la recogida y entrega de más de 10 millones de kilos de alimentos a favor de la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL).”

Premio 2017 al apoyo logístico a la Fundación Solidaridad Carrefour. Fundación Solidaridad Carrefour ha proporcionado en los últimos años equipamiento y maquinaria a más del 70% de los Bancos de Alimentos de toda España para la mejora de la gestión y el funcionamiento de sus almacenes.

“Carrefour participó en 2017, en la Gran Recogida de Alimentos que FESBAL organizó en toda España. Para ello, la cadena de distribución se sumó a esta iniciativa, a nivel nacional, poniendo a disposición de los Bancos de Alimentos todos sus centros. Fruto de esta jornada se recogieron 1.699.318 kilos de alimentos procedentes de las aportaciones de los ciudadanos.

A pesar de tener buenos ejemplos como es el caso de la cadena Carrefour, existen otros casos que nos suscitan a pensar si una ley habría evitado tales actuaciones por parte de las empresas. Uno de estos casos más destacables es el de la cadena de supermercados Tesco, el cual trataremos en el siguiente apartado.

5. EL CASO TESCO

El gigante de los supermercados Tesco, es una cadena multinacional de supermercados con sede en Reino Unido (Tesco, 2019). En 2013 reveló que generó 28.500 toneladas de residuos de alimentos en los primeros seis meses de ese año. De ese total, el 21% estaba compuesto por frutas y verduras y el 41% por productos de panadería.

Utilizando sus propios datos y las cifras de la industria, también calculó que, en todo el sector alimentario del Reino Unido, el 68% de la ensalada que se vendía en bolsas se desperdiciaba, el 35% de la cual era desechada por los clientes (BBC, 2013). Hay que tener en cuenta que reconocer el desperdicio en el sistema, es un tema difícil de tratar públicamente (Vizard, 2013).

Rápidamente, el minorista introdujo cambios que incluyeron terminar con las promociones de compras múltiples en ensaladas y desarrollar promociones para bolsas más pequeñas de ensalada, deshacerse de las fechas de "exhibición hasta", y cambiar la forma en que se muestran las frutas y verduras frescas y el pan (BBC, 2013).

Tesco afirma estar involucrado en ensayos con cultivadores de manzanas para reducir las plagas y enfermedades, también que está desarrollando nuevas medidas que permitan, por ejemplo, ofrecer consejos sencillos a los clientes sobre el almacenamiento de la fruta o de cómo usar el pan sobrante, entre otras, o estar trabajando con sus proveedores para tratar de reducir los desechos en todas las etapas del viaje desde la granja hasta el tenedor.

Sin embargo, no existe una solución rápida. Las organizaciones benéficas no dudan en criticar los planes de Tesco de reducir el desperdicio de alimentos, alegando que no van lo suficientemente lejos para abordar la cantidad de alimentos que se tiran, tienen que ir mucho más lejos.

Hannah Stoddart, responsable de la política de justicia económica de Oxfam, dice: "Desperdiciar esta cantidad de alimentos cuando casi mil millones de personas pasan hambre cada día y un número récord de personas en el Reino Unido están utilizando bancos de alimentos, es nada menos que un escándalo. Es una acusación condenatoria a un sistema alimentario que da más importancia a las ganancias corporativas que a asegurar que todos tengan suficiente para comer" (Vizard, 2013).

La activista de Amigos de la Tierra, Vicki Hird, añade: "El supermercado necesita ir mucho más allá de estos pequeños pasos para hacer frente a los enormes residuos que causa en sus operaciones, como el exceso de pedidos y la exigencia de perfección cosmética y a través del marketing. Todos los minoristas deben detener los acuerdos de compras múltiples y otras herramientas de marketing que llevan a los clientes a desperdiciar alimentos frescos" (Vizard, 2013).

Los desechos de alimentos son un problema mundial y la colaboración es esencial si queremos reducir con éxito los desechos de alimentos y cosechar los beneficios financieros y ambientales de hacerlo (BBC, 2013).

Hemos tomado Tesco como ejemplo, pero son muchas las cadenas de supermercados alrededor del mundo, como Lidl, que requieren un importante cambio de estructura y político para ponerle freno al desperdicio que tiene lugar cada año en sus establecimientos. La industria necesita ser más práctica con los residuos y encontrar más formas de asegurar el uso de alimentos que de otro modo se desperdiciarían.

6. CONCLUSIONES

El capítulo 2 del trabajo se ha destinado a un análisis exhaustivo de la pérdida y el desperdicio de alimentos. En él, primeramente, se ha expuesto la gravedad global y actual del asunto, así como la necesidad de actuar ante tales cifras de cantidad de alimentos desperdiciadas, existiendo un número demasiado elevado de personas que pasan hambre. Se justifica esta necesidad con un listado centrado en las distintas consecuencias que supone este problema medioambientalmente. También se aclara la diferencia existente entre la pérdida y el desperdicio de alimentos, siendo la principal diferencia que la primera se concentra en las primeras etapas de la cadena de suministro alimenticio y la segunda en las últimas etapas.

Dentro de este capítulo 2, se destacan las principales diferencias que existe entre las causas que provocan el desperdicio en los países desarrollados y las causas que lo provocan en los países en vías de desarrollo. Básicamente se entiende que, en los países en desarrollo, las pérdidas se generan por falta de las infraestructuras necesarias que eviten el malogro y perjuicio de los productos durante su recolecta y distribución. Mientras que, en los países industrializados, al ser menos conscientes del hambre existente, se permiten el lujo de desperdiciar alimentos a voluntad tanto en los comercios como en los hogares en cantidades demasiado elevadas. También se ofrecen una serie de medidas que ayudaría a prevenir del desperdicio por cada una de sus causas. Además, en un segundo apartado, se toma como ejemplo de país desarrollado a Estados Unidos, donde se recogen las cifras más elevadas de desperdicio durante la fase de consumo.

Se abarca la importancia de una concienciación común, es decir, la necesidad de que toda la sociedad tenga conocimiento del problema y actúe para ponerle fin. Para lo cual ya se han configurado numerosas medidas, tanto a nivel mundial como a nivel nacional. Se enumeran una serie de medidas adoptadas por la ONU y por la Unión Europea, destacando la Directiva 2008/08/CE sobre gestión de residuos de la UE, cuyo propósito es entablar un marco jurídico respecto a la gestión de residuos de la UE, que coincide con el objetivo principal del estudio, determinar la necesidad de regular jurídicamente la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Finalmente se realiza una pirámide explicativa del orden prioritario de afrontar esta lucha, encajando la Prevención en lo más alto de la lista, y la Disposición del Residuo en lo más bajo.

Por lo tanto, hasta este momento se ven cumplidos los objetivos de:

- Analizar la pérdida y el desperdicio de alimentos, sus causas y consecuencias.
- Determinar la gravedad del fenómeno y estudiar las distintas medidas contra el desperdicio de alimentos.

El capítulo 3 del estudio está dedicado a revisar la Ley Garot: Ley nº 2016138 del 11 de febrero de 2016 relativa a la lucha contra el desperdicio alimentario aprobada en Francia en 2016. En él, se determina el contenido de la Ley, sus obligaciones y penalizaciones: La Ley obliga a las cadenas de supermercados que reúnan ciertas características dentro del territorio francés a firmar contratos de donación con organizaciones benéficas y bancos de alimentos, mientras que les prohíbe transformar intencionadamente los alimentos en no aptos para el consumo, o establecer acuerdos de no donación respecto a determinados productos. El incumplimiento de estas normas podrá acarrear multas o incluso penas de cárcel.

En él se explica el origen de esta Ley y los motivos que llevaron al país europeo a aprobar una ley que afecta a los supermercados en materia de desperdicio alimenticio. Y junto con un tercer apartado, se detalla la repercusión que ha tenido la ley, durante dos años estando en vigor, tanto en la sociedad francesa, en el sector comercial y en el medioambiente. Se llega a la conclusión de que esta ha tenido un efecto positivo en cada uno de los tres ámbitos, aumentando notablemente la concienciación de las personas respecto al desperdicio, aunque siempre hay detalles de la misma que se puedan mejorar. Sin embargo, todavía es muy pronto para obtener unos resultados concluyentes puesto sólo hace dos años que esta Ley se aprobó.

Para cerrar el capítulo 3, un cuarto apartado señala los distintos países de la Unión Europea que siguen prácticas similares que Francia, destacando Italia, que ha sido el único país en implantar también una ley con un contenido muy similar, tras sólo seis meses de que se aprobara la Ley Garot.

En este capítulo se ha alcanzado el objetivo de determinar en qué medida la Ley n° 2016-138 del 11 febrero 2016 relativa a la lucha contra el desperdicio alimentario, ratificada en Francia en 2016, ha cambiado las medidas que estos supermercados tomaban ya en contra del desperdicio, y en qué medida ha mejorado la ya existente lucha contra el despilfarro de alimentos.

También hemos abarcado el propósito de:

Analizar de la Ley Garot y estudio sobre las razones que llevaron su implementación.

Los capítulos 4 y 5, están encaminados a lidiar con el objetivo de:

Determinar la necesidad y las ventajas de regular jurídicamente el desperdicio alimenticio.

Para ello, se ha tratado de analizar en el primer capítulo, las prácticas de Responsabilidad Social Corporativa que asume la empresa Carrefour. Se ha elegido dicha empresa por dos principales motivos: el primero es que Carrefour es una empresa de origen francés, y se quería estudiar una empresa que pudiese resultar afectada por la Ley Garot, pero que también tuviese una importante presencia en el territorio español.

Se ha contado con la información aportada por la Señora María Quintín, directora del departamento de RSC de Carrefour España, quien ha concedido una entrevista para poder abordar el tema. Gracias a la información aportada por la Sra. Quintín, se ha podido comprender la magnitud del compromiso de Carrefour en este campo a través de las numerosas acciones que desempeña a favor tanto de la sociedad como del medioambiente. Tras el conocimiento de estos datos, se incitan dudas sobre la verdadera necesidad de una regulación jurídica puesto que las medidas que desarrolla la empresa superan con creces los deberes recogidos en la Ley Garot. Sin embargo, en cierto punto de la entrevista la Sra. Quintín está de acuerdo de que a pesar de que, en el caso concreto de Carrefour, se vaya más allá de la Ley, esta será bienvenida, como cualquier forma de lucha contra el desperdicio. A pesar de que existan otras cadenas de supermercados que sigan la misma línea que Carrefour, una ley que regulase dicha lucha solo aceleraría el proceso. Además, hay que tener en cuenta que su incumplimiento lleva consigo una serie de penalizaciones que sirven como motivación para los comercios.

Una de las aportaciones interesantes que se recogen de la entrevista realizada, es que una buena forma de motivar a las cadenas de supermercados a sumarse a esta lucha sería con ayudas económicas por parte del Estado, puesto que, en muchas ocasiones, las razones por las que estas cadenas no se comprometen a disminuir el desperdicio es por el enorme coste que supone para la empresa practicar las distintas medidas explicadas.

En contraposición con el capítulo 5, en el Punto 4 se toma como ejemplo la cadena de supermercados británica Tesco, que, a pesar de estar cada día más encaminada a sumarse a esta lucha, ha quedado marcada por la declaración de la desorbitante cantidad de alimentos que llegaba a desperdiciar en tan sólo medio año. El fin de este capítulo era demostrar que, aunque se tengan figuras modélicas como Carrefour, todavía queda mucho trabajo por hacer y que efectivamente medidas extremas como una regulación jurídica de la lucha son el tipo de medidas requeridas para ponerle fin al inmenso desperdicio alimenticio con el que tiene que lidiar la parte de la sociedad en situación de inseguridad alimenticia y el medioambiente, sobre todo en países como Estados Unidos o Australia.

Para concluir, es necesario volver a mencionar que los comercios, aunque también en gran medida, no son los principales causantes del desperdicio, si no que este se genera mayoritariamente en los hogares, en el caso de los países desarrollados. Por lo tanto, debemos entender esta Ley como un comienzo, hay que empezar por algún lado, y actualmente parece que los supermercados es lo único que ha sido posible regular jurídicamente. Podría seguirse la misma práctica con restaurantes, hoteles, escuelas, caterings, etc. Sin embargo, el desperdicio de cada particular parece más difícil de controlar, pero no deja de ser necesario.

7. REFERENCIAS

Agencia AFP (2018, 19 de abril). Estados Unidos desperdicia 150,000 toneladas de comida. Obtenido el 4/06/2019 de <https://gestion.pe/economia/estados-unidos-desperdicia-150-000-toneladas-comida-dia-plos-one-231879>

Agencia EFE (2016, 5 de febrero). Francia aprueba una ley para prohibir a los supermercados desperdiciar comida. Obtenido el 3/06/2018 de https://www.eldiario.es/theguardian/Francia-aprueba-prohibe-supermercados-desperdiciar_0_481202536.html

Ainia (2014). 100 iniciativas sociales dedicadas a reducir el desperdicio de alimentos en la UE. Obtenido el 27/05/2019 de <https://www.ainia.es/noticias/100-iniciativas-sociales-dedicadas-a-reducir-el-desperdicio-de-alimentos-en-la-ue/>

BBC (2013, 21 de octubre). Tesco says almost 30,000 tons of food “wasted”. Obtenido el 4/06/2019 de <https://www.bbc.com/news/uk-24603008>

Big fenómeno (2017, 27 febrero). A dos años la ley francesa que obliga a supermercados a donar su comida con fecha de vencimiento a bancos de comida. Obtenido el 24/05/2019 <https://bigfenomeno.com/2018/02/ley-francesa-supermercados-comida-vencimiento/comment-page-1/>

Bioser (2017, 29 de noviembre). Las consecuencias de desperdiciar comida. Obtenido el 4/06/2019 de <https://www.bioser.com/las-consecuencias-de-desperdiciar-comida/>

Carrefour (2019). El compromiso social del grupo Carrefour en España. Obtenido el 30/05/2019 de <https://www.carrefour.es/grupo-carrefour/compromisos-de-carrefour/compromisos-sociales/>

Cleva Delgado, M.T. y Casares Ripol, J. (2017). Perdida y desperdicio de alimentos. Habitando los conceptos. Obtenido el 4/06/2019 de https://www.mercasa.es/media/publicaciones/238/1513711182_Perdida_y_desperdicio.pdf

Conrad, Z., Niles, M.T., Neher, D.A., Roy, E.D., Tichenor, N.E., y Jahns, L. (2018). Relationship between food waste, diet quality, and environmental sustainability. PLoS ONE. Obtenido el 4/06/2019 de <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0195405>

Ecointeligencia (2018, 10 de abril). Pérdida o desperdicio de alimentos, ¿son lo mismo? Obtenido el 5/06/2019 de <https://www.ecointeligencia.com/2018/04/perdida-desperdicio-alimentos-pda/>

Ecoosfera (2016, 1 de abril). Las insólitas consecuencias del desperdicio de alimentos. Obtenido el 3/06/2019 de <https://ecoosfera.com/2016/04/las-insolitas-consecuencias-del-desperdicio-de-alimentos/>

Gustavsson, J., Cederberg, C. y Sonesson, U. (2011). Global food losses and food waste. Obtenido el 29/05/2019 de http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/risipa_alimentara/presentation_food_waste.pdf

Huidobro, C. (2018). Países europeos que luchan por ley contra el desperdicio de alimentos. Obtenido el 27/04/2019 de <https://toogoodtogo.es/es/blog/paises-europeos-que-luchan-por-ley-contra-el-desperdicio-de-alimentos>

LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Obtenido el 29/06/2019 de <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=id>

Moratalla, M. (2016, 19 de septiembre). Los “super” españoles miran de reojo a Francia tras la ley que prohíbe tirar comida. Obtenido el 3/06/2018 de https://www.vozpopuli.com/economia-y-finanzas/empresas/Francia-Supermercados-Alimentos-supermercados-alimentos-francia_0_810219022.html

National Geographic (2018, 12 de diciembre). El alto coste del desperdicio de alimentos. Obtenido el 27/04/2019 de https://www.nationalgeographic.com.es/mundo-ng/grandes-reportajes/el-alto-coste-del-desperdicio-de-alimentos_8342/3#slide-2

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2012). Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo: alcance, causas y prevención. Obtenido el 27/04/2019 de <http://www.fao.org/3/a-i2697s.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2019). Pérdida y desperdicio de alimentos. Obtenido el 24/05/2019 de <http://www.gestion.org/food-loss-and-food-waste/es/>

Poingt, G. (2018, 16 de octubre). Loi anti-gaspillage alimentaire : quel bilan après 18 mois ? obtenido el 29/05/2019 de <http://www.lefigaro.fr/economie/le-scan-eco/2018/10/16/29001-20181016ARTFIG00007-loi-anti-gaspillage-alimentaire-quel-bilan-apres-18-mois.php>

Teixido, L. S. (2018). El modelo francés de lucha contra el despilfarro de alimentos. *Dereito*, 27 (1), 63-97.

Tesco (2019). Key facts. Obtenido el 25/05/2019 de <https://www.tescopl.com/about-us/history/>

Unión Europea (2018). Directiva 2018/851 del parlamento europeo y del consejo de 30 de mayo de 2018 por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos. . Obtenido el 27/04/2019 de <https://www.boe.es/doue/2018/150/L00109-00140.pdf>

United Nations (2017). The Sustainable Development Goals Report. Obtenido el 3/06/2019 de <https://sdgactioncampaign.org/wp-content/uploads/2017/07/TheSustainableDevelopmentGoalsReport2017.pdf>

Vaqué, L. G. (2017). La legislación francesa e italiana sobre el desperdicio alimentario: ¿Un ejemplo a seguir por otros Estados miembros de la UE? *Arazandi Unión Europea* 4, 31-49.

Vizard, S. (2013). Charities slam Tesco over food wasted “scandal”. Marketing week. Obtenido el 4/06/2019 de <https://www.marketingweek.com/2013/10/21/charities-slam-tesco-over-food-waste-scandal/#>

Waste & Resources Action Programme (2015). Food surplus and waste in the UK. Obtenido el 30/05/2019 de <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Food%20Surplus%20and%20Waste%20in%20the%20UK%20Key%20Facts%2014%205%2019.pdf>

8. APÉNDICE

LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire:

“Article 1:

I.-Après la sous-section 1 de la section 3 du chapitre Ier du titre IV du livre V du code de l'environnement, est insérée une sous-section 1 bis ainsi rédigée :

« Sous-section 1 bis

« Lutte contre le gaspillage alimentaire

« Art. L. 541-15-4.-La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

« 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;

« 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;

« 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;

« 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

« La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

« Art. L. 541-15-5.-I.-Les distributeurs du secteur alimentaire assurent la commercialisation de leurs denrées alimentaires ou leur valorisation conformément à la hiérarchie établie à l'article L. 541-15-4. Sans préjudice des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments, ils ne peuvent délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation ou à toute autre

forme de valorisation prévue au même article L. 541-15-4.

« II.-Aucune stipulation contractuelle ne peut faire obstacle au don de denrées alimentaires vendues sous marque de distributeur, au sens de l'article L. 112-6 du code de la consommation, par un opérateur du secteur alimentaire à une association caritative habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime, prévu par une convention conclue par eux.

« III.-Le don de denrées alimentaires par un commerce de détail alimentaire dont la surface de vente est supérieure au seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 instituant des mesures en faveur de certaines catégories de commerçants et artisans âgés à une association caritative habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une convention qui en précise les modalités.

« IV.-Le présent article n'est pas applicable aux denrées impropres à la consommation.

« V.-Un décret fixe les modalités d'application du présent article.

« Art. L. 541-15-6.-I.-Au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ou, au plus tard, un an à compter de la date de leur ouverture ou de la date à laquelle leur surface de vente dépasse le seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 instituant des mesures en faveur de certaines catégories de commerçants et artisans âgés, les commerces de détail alimentaires dont la surface de vente est supérieure à ce seuil proposent à une ou plusieurs associations mentionnées au III de l'article L. 541-15-5 de conclure une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires leur sont cédées à titre gratuit.

« Les commerces de détail ayant conclu une telle convention avant la promulgation de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 précitée sont réputés satisfaire au présent I.

« II.-Le non-respect de l'obligation prévue au I est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la troisième classe.

« III.-Un distributeur du secteur alimentaire qui rend délibérément impropres à la consommation les invendus alimentaires encore consommables, sans préjudice des dispositions réglementaires relatives à la sécurité sanitaire, est puni d'une amende de 3 750 €. Il encourt également la peine complémentaire d'affichage ou de diffusion de la décision prononcée, dans les conditions prévues à l'article 131-35 du code pénal. »

II.-Le II des articles L. 541-15-5 et L. 541-15-6 du code de l'environnement, dans leur rédaction résultant du I du présent article, entre en vigueur un an après la promulgation de la présente loi.

Article 2:

Après le 2° de l'article 1386-6 du code civil, il est inséré un 3° ainsi rédigé :

« 3° Qui fait don d'un produit vendu sous marque de distributeur en tant que fabricant lié à une entreprise ou à un groupe d'entreprises, au sens de l'article L. 112-6 du code de la consommation. »

Article 3:

A l'article L. 312-17-3 du code de l'éducation, après la première occurrence du mot : « alimentation », sont insérés les mots : « et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Article

4:

A la première phrase du cinquième alinéa de l'article L. 225-102-1 du code de commerce, après le mot : « circulaire », sont insérés les mots : « , de la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

La présente loi sera exécutée comme loi de l'Etat.»

ENTREVISTA CON MARÍA QUINTÍN, DIRECTORA DEL DEPARTAMENTO DE RSC DE CARREFOUR ESPAÑA:

En Carrefour España, existe una política de Responsabilidad Social Corporativa que consta de cuatro pilares:

- El primer pilar es la lucha contra cualquier forma de despilfarro, teniendo como foco principal el desperdicio alimentario.

- El segundo es favorecer la proyección de la biodiversidad y favorecer la transición alimentaria.
- El tercer pilar consiste en compartir todo lo anterior con sus colaboradores, socios y partiners.
- Finalmente, el último pilar consiste en la dinámica social.

En el primero eje, como vemos esta el desperdicio alimentario siendo Carrefour la única empresa en España que se ha comprometido de aquí al 2025 a reducir un 50% de su desperdicio alimentario.

¿Cómo se combate este desperdicio alimentario? Se combate de diferentes maneras:

1. La primera es de gran importancia. Consiste en los proveedores, trabajando con ellos un sistema de pedidos, es decir, Carrefour trabaja con un sistema de pedidos que se ajusta a lo que Carrefour necesita para no tener excedente.
2. Carrefour trabaja el desperdicio de alimentos con el banco de alimentos. Carrefour es la empresa que más dona al banco de alimentos diariamente. Además, semanalmente, Carrefour da todos los alimentos que aún tiene al banco de alimentos.
3. La tercera forma de combatirlo son las neveras del 50%. Supone que en todos los supermercados Carrefour existen unas neveras que contienen alimentos que fechan días antes de la fecha de fin de consumo. Unos días o una semana antes de esta fecha, se ponen estos productos en las neveras para que los clientes los compren con el 50% de descuento.
4. La cuarta forma consiste en ofrecer unas semanas de concienciación a los consumidores de Carrefour o realizar concursos, como, por ejemplo, los lunes “molones”, en los que se enseñan a los consumidores, con chef de prestigio, recetas que ayudan a combatir el desperdicio en sus hogares.
5. Como quinta medida, Carrefour está trabajando con la Universidad Autónoma de Madrid una serie de retos con sus proveedores para luchar contra el desperdicio alimentario. Consiste en que jóvenes estudiantes dediquen sus horas de investigación a como combatir el desperdicio alimentario en Carrefour y otras empresas, siendo el Secretario General de Alimentación el padrino de este proyecto.

6. También con distintas start apps, se hacen distintas iniciativas para concienciar a los clientes. Ahora van a trabajar con una que se llama “To go to go” a través de la cual se van a ofrecer sorpresas a los clientes.

Estas son las distintas maneras en las que Carrefour combate con el desperdicio alimentario. Funciona y se está haciendo muy bien. Se puede decir que Carrefour no va a un paso, si no a diez pasos por delante de la ley. A Carrefour no le hace falta que haya ninguna ley que les regule ya que hace más de 15 años que lo hacen. Consideran que todo lo que el gobierno y el ministerio haga para ayudar a fomentar este tipo de temas les encanta, pero siempre que sean medidas que ayuden a todos. Carrefour piensa que ellos tienen que dar a la sociedad, lo que la sociedad les da. Carrefour no comunica nada de lo que hacen para combatir el desperdicio, ya que creen que es algo que se tiene que hacer por convicción, siendo algo que está dentro de su política de RSC y no quieren ir comunicando de las cosas que hacen. Todas las medidas destinadas a ayudar a otras empresas, como quitar el IVA, les parece estupendo, ya que ayuda a todas las personas a combatir el desperdicio, pero Carrefour va a ir siempre por delante, pues se cree que es más una obligación, una convicción. No hay que olvidar que el porcentaje más alto del desperdicio se produce en el hogar, el 73% exactamente, por lo que Carrefour transmite mensajes en sus supermercados tratando de concienciar a los clientes, para que piensen en el desperdicio antes de comprar.

Con todas las medidas que lleva a cabo Carrefour en contra del desperdicio es muy inusual que haya alimentos que se tiren. Por lo tanto, tal y como se estructura la empresa, es muy difícil que llegue a pasar.

Es cierto, que no sale rentable, pero todo lo que se hace, se hace por la concienciación de la empresa. Suponen grandes cantidades de dinero todas las acciones medioambientales en general, por ejemplo, la barqueta biodegradable que emplean en sus pescaderías cuesta el triple que una normal. Ven necesario que existiesen partidas presupuestarias que ayudaran a todas estas medidas para ayudar al medioambiente, ya que no es un coste que se le pueda cobrar al cliente, sino que lo tiene que asumir Carrefour. Todas las empresas podrían avanzar mucho más si contaran con ayudas económicas.

Por lo tanto, a Carrefour España no le hace falta ninguna ley para tener un compromiso con el desperdicio alimentario. Toda ley que sirva para ayudar, para avanzar juntos o para conseguir una sociedad mejor, es estupendo, pero Carrefour ya lleva en este proyecto muchos años. Carrefour espera servir de inspiración a otras cadenas de supermercados que no tienen aún este compromiso, igual que a ellos les han sido de inspiración las medidas llevadas a cabo en otros países, como por ejemplo, Bélgica Carrefour y su política de permitir a los consumidores poder ir a comprar al supermercado con fiambarrera o con bolsa de algodón. De hecho, Carrefour fue la primera cadena en retirar las bolsas de plásticos inspirando a muchos a seguir su ejemplo.”