DIARIO DE NAVARRA

Fecha: 23/11/2023 Audiencia: 92.358 Sección: AUTONOMIA
Vpe: 5.788 € Tirada: 32.133 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: 6.712 € Difusión: 26.388 Ámbito: PRENSA DIARIA
Vpe portada: 7.140 € Ocupación: 86,24% Sector: INFORMACION GENERAL

Pág: 16

Navarra tira a la basura al año 115.000 toneladas de alimentos

Los hogares generan el 42% del cómputo de desperdicios

El Consorcio de Residuos sitúa en 75 kilos de comida por persona y año el género desaprovechado con la pérdida de uno de cada tres alimentos

NATXO GUTIÉRREZ
Pamplona

"Uno de cada tres alimentos termina en la basura". La contundente sentencia corresponde a Navarra, donde 115.000 toneladas de comida acaba desaprovechada al cabo del año, según las estadísticas que maneja el Ministerio para la Transición Ecológica y que reprodujo ayer el Consorcio de Residuos en la presentación de una campaña de sensibilización en la restauración. En su lectura sobre los datos de consumo y desechos, la entidad, representativa y aglutinadora de los intereses del Ayuntamiento de Baztan y las mancomunidades, a excepción de la de Comarca de Pamplona, introduce un matiz: "Dentro de las 115.000 toneladas deben incluirse el excedente del campo y de la agroalimentación".

Aclarada la cuestión, sus responsables no disimulan su asombro por la cantidad de comida echada literalmente a la basura. "El 42% de este desperdicio alimentario se produce en los hogares". Ese porcentaje fue ligeramente inferior el año pasado, con un cómputo de "38.000 toneladas" perdidas. Pero la tónica de ejercicios anteriores sitúa la media en 40.000.

La responsabilidad individual queda retratada en otra reseña igual de significativa: "Cada navarro desaprovecha aproximadamente 75 kilos de comida al año". Mostrada la realidad, la Oficina de Prevención de Residuos e Impulso de la Economía Circular del Consorcio de Residuos de Navarra expresa una reflexión de desaprobación desde "el punto de vista económico, ambiental, social y ético", como apunte para invitar a la ciudadanía a revertir la tendencia.

Sin interés de hacer demagogia -como aclara-, su responsable, Óscar Rubio Unzué, apela a la conciencia ciudadana con una referencia a las personas que carecen de medios para asegurarse las necesidades básicas.

Los detalles del desperdicio alimenticio en Navarra, señalados ayer en Bera en la presentación de una campaña de aprovechamiento del excedente de menús, trascienden precisamente en la misma semana en la que el Banco de Alimentos de Navarra reveló que 25.500 personas perciben su ayuda. Mañana y el sábado es la Gran Recogida.

Autoridades y representantes de la campaña en locales de restauración 'Demasiado bueno para tirarlo', ayer en Bera. CEDIDA

70.000 envases para sobras en restaurantes

La campaña *Demasiado bueno para tirarlo/Me lo llevo/Onegia da botzatzeko/Nike eramango dut*, centrada en restaurantes y bares, se apoya en el reparto de 70.000 táperes o envases para aprovechar las sobras de menús. Se extenderá hasta final de año a 650 locales de hostelería del área que abarca el Consorcio de Residuos de Navarra. Incluye a 15 entidades locales: 14 mancomunidades y el Ayuntamiento de Baztan. La Mancomunidad de la Comarca de Pamplona queda excluida. Los locales de hostelería distribuirán entre su clientela también 160.000 manteles y bolsas. Se trata de "concienciar a hosteleros y consumidores de la necesidad de reducir los excedentes de alimentos aptos para el consumo".

La comida dejada en el plato supone el 30% de los desperdicios en restaurantes

• El 13% de la comida que se sirve en bares y restaurantes acaba en la basura por responsabilidad en parte de los comensales

N.GUTIÉRREZ Pamplona

El dictado educativo, expresado de padres a hijos, de que "se come todo lo que hay en el plato" no siempre es llevado al pie de la letra fuera del hogar. "Los restos en el plato, responsabilidad en parte del comensal, alcanzan el 30% del cómputo global de género desperdiciado en la restauración en Navarra. Dicho de otro modo, una tercera parte de la alimentación que acaba en la basura en bares y restaurantes corresponde a comida dejada por los clientes.

Como observa la Oficina de Prevención e Impulso de Economía Circular del Consorcio de Residuos de Navarra, "desperdiciar alimentos supone despilfarrar aquellos recursos invertidos en su producción, transformación, distribución y gestión de residuos como agua, suelo, fertilizantes, energía, trabajo, etc".

Los datos que obran en su poder señalan que el 13% de los productos elaborados en la restauración acaba convertida en desperdicio. "Las mayores cantidades -señala el consorcio- se producen en los platos elaborados, con un 20%; y en frutas y verduras, con un 15%". Los responsables de la propia entidad están convencidos que "el menú puede ser una buena herramienta para controlar el desperdicio de alimentos. Debe ser programado con anterioridad para principalmente evitar gastos inecesarios, tanto económicos y medioambientales".

Al tiempo de ofrecer esta recomendación, como buena práctica en el aprovechamiento de los alimentos, son conscientes que "elaborar un menú es una labor compleja. Desde el Consorcio de Residuos de Navarra queremos apoyar y reconocer la importante labor que desarrolla la hostelería en su trabajo de evitar desperdicio en su quehacer diario". La observación fue realizada ayer en Bera, durante la presentación de la campaña para aminorar el excedente alimenticio en la restauración navarra, que contó con la presencia del gerente del Consorcio de Residuos, Fernando Mendoza, y del presidente de la Mancomunidad de Bortziriak, Patxi Castillo. El programa de sensibilización se enmarca dentro de las actividades desarrolladas en la Semana Europea de Prevención de Residuos en la Comunidad foral. Los 70.000 envases para sobras de menús son de material compostable. Se pueden depositar en el quinto contenedor tras ser utilizado "tantas veces como se quiera".

DIARIO DE NAVARRA

Fecha: 23/11/2023 Audiencia: 92.358 Sección: AUTONOMIA
Vpe: 2.656 € Tirada: 32.133 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: 6.712 € Difusión: 26.388 Ámbito: PRENSA DIARIA
Vpe portada: 7.140 € Ocupación: 39,57% Sector: INFORMACION GENERAL

Pág: 17

A FONDO

"Planifica tu menú semanal"

El decálogo del consumidor apela a la responsabilidad ciudadana con el aporte de una serie de pautas que ayuden a reducir los excedentes alimenticios en el hogar y en la restauración: "Compra de forma responsable y no comas por los ojos"

ENTIDADES ADHERIDAS A LA CAMPAÑA DE COMIDA EN RESTAURANTES
Alto Araxes, Bidausi, Bortziriak, Eska Salazar, Irati, Malerreka, Mairaga, Mendialdea, Montejurra, Sangüesa, Sakana, Ribera Alta, Ribera y Valdizarbe. A esta relación se añade el Ayuntamiento de Baztan.

Decálogo del consumidor (Gobierno central): "Planifica tu menú semanal; Compra de forma responsable; Adquiere sólo lo que necesites; Almacena los alimentos correctamente; Congela los alimentos para conservarlos más tiempo; Lee bien las etiquetas y diferencia la fecha de caducidad de la fecha de consumo preferente; Consume la comida en orden de entrada: la más antigua primero; No comas por los ojos; Ajusta las raciones e intenta cocinar lo necesario; Aprovecha los alimentos sobrantes ; A la hora de tirar, deposita en la basura sólo lo imposible de aprovechar; En el restaurante, pide sólo lo que te vayas a comer y no dudes en llevarte las sobras".

7,5 kg

por persona y año. Los alimentos que más se desperdician son las **frutas**, que en los últimos años han alcanzado cifras en torno a los 7,5 kg por persona y año.

3 kg

Le siguen las **verduras y hortalizas**, que superan los 3 kg por persona y año.

1 kg

El desperdicio del **pan fresco**, la **leche líquida** y los principales derivados **lácteos** (yogures, postres lácteos...) es más bajo, aunque se sitúa alrededor de 1 kg por persona y año.

FREEPIK

TRES PREGUNTAS

Óscar Rubio "No hay que tener vergüenza para pedir y llevarse las sobras de un restaurante"

1 Llama la atención la cantidad de alimentos que se desperdician
Mucho

2 Y, ¿qué se puede hacer para evitarlo?
Es algo fundamental calcular de antemano la compra que se quiere hacer y que esa compra esté hecha e función de lo que verdaderamente se consuma.

3 Un tercio de la comida que los restaurantes tiran a la basura procede de las cantidades que se quedan en el plato. ¿Qué le diría a los comensales?
Por suerte en Navarra cada vez hay más gente que pide las sobras para llevar a casa. Lo que diría es que precisamente eso, que no se tenga vergüenza en hacerlo.

Óscar Rubio Unzué es responsable de la Oficina de Prevención de Residuos e Impulso de la Economía Circular en el Consorcio de Residuos de Navarra

Textos editados por **NATXO GUTIÉRREZ**
nacho.gutierrez@diariodenavarra.es