



INFORME SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS HOGARES 2021



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración General
del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es>

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Tienda virtual: www.mapa.es
centropublicaciones@mapa.es

NIPO: 003221691 (En línea)

1. DESPERDICIO DOMÉSTICO

7.1 PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

Introducción

En el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, que tiene por objeto la reducción del desperdicio de alimentos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación puso en marcha en el año 2014 el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares. El panel proporciona información detallada de las cantidades de alimentos desperdiciados en los hogares de los españoles.

La información se desglosa en dos grupos:

- Desperdicio de alimentos sin utilizar: alimentos desechados tal cual se compraron, sin haber sufrido ninguna elaboración en el hogar.
- Desperdicio de recetas: alimentos desechados después de haber sido cocinados o utilizados en algún tipo de elaboración.

Para ambos grupos se proporciona información, desglosada por producto, sobre cantidades, número de hogares que desperdician alimentos y tasa de desperdicio (porcentaje de desperdicio sobre el total adquirido).

En este informe se presentan los principales resultados del estudio realizado el último año, y se puede consultar la información completa del panel en la página web en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación <https://www.mapa.gob.es/es/>.

Nueva realidad de consumo en España:

Los hogares españoles desperdiciaron durante el año 2021 un total de 1.245,86 millones de kilos o litros, lo cual representa un 8,6 % menos de lo que se desperdició en 2020. En términos absolutos, esta reducción del desperdicio ha supuesto que se hayan tirado casi 118 millones menos de kg o litros que durante el ejercicio anterior, es decir, el equivalente a 4 semanas y media de desperdicio menos.

Acercando estos números a una medida más intuitiva, cada hogar español desperdició, de media, aproximadamente 70 kilos o litros de alimentos y bebidas durante el año 2021, si bien es cierto que no todos los hogares desperdician en la misma proporción. De hecho, en el año 2021 un 26,1 % de los hogares españoles no desperdició ningún alimento.

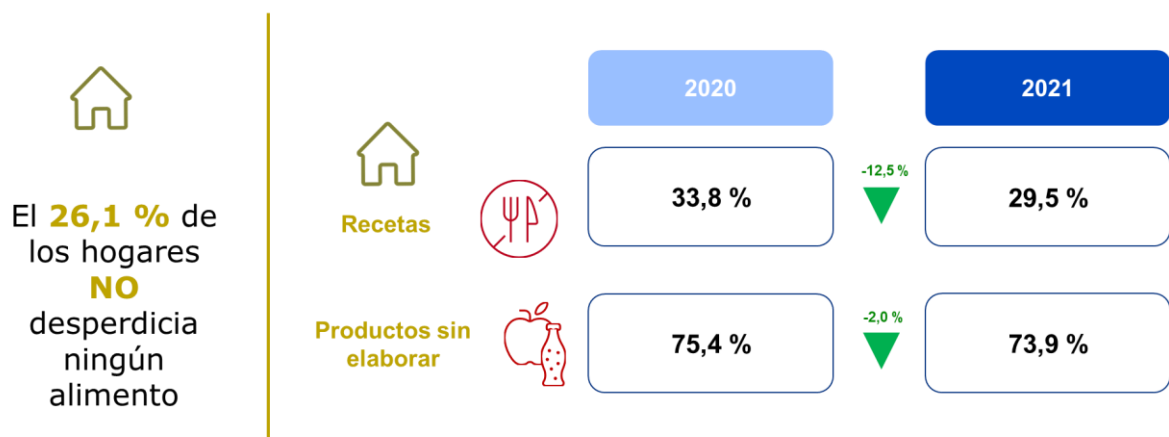
DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

Los productos sin elaborar siguen siendo los más desperdiciados con diferencia: un 73,9 % de los hogares españoles los desperdician, aunque es una cifra un 2 % menor que en 2020, cuando el 75,4 % desperdició este tipo de productos.

Por otra parte, un 29,5 % de hogares desperdició platos ya cocinados, siendo estos en los que se observa una importante reducción respecto de 2020, cuando fueron el 33,8 % de los hogares los que desperdiciaron recetas. Se distinguen dos maneras de desperdiciar platos ya preparados: desde la cazuela o el plato o desde la nevera. En ambos casos, la disminución del número de hogares que desperdiciaron sobras de alimentos es notable. Hubo más de 700.000 hogares que dejaron de desperdiciar desde la nevera (un 14,2 % menos que en 2020), y 472.000 hogares menos que desperdiciaron desde la cazuela o el plato (un 13,3 % menos que en 2020).

Estos cambios se pueden explicar por la vuelta a viejos hábitos tras la euforia por cocinar experimentada durante la pandemia, así como por la progresiva vuelta a la normalidad, que se refleja en la vuelta a las oficinas y colegios, con el consiguiente aumento del consumo fuera de casa, en bares y restaurantes.

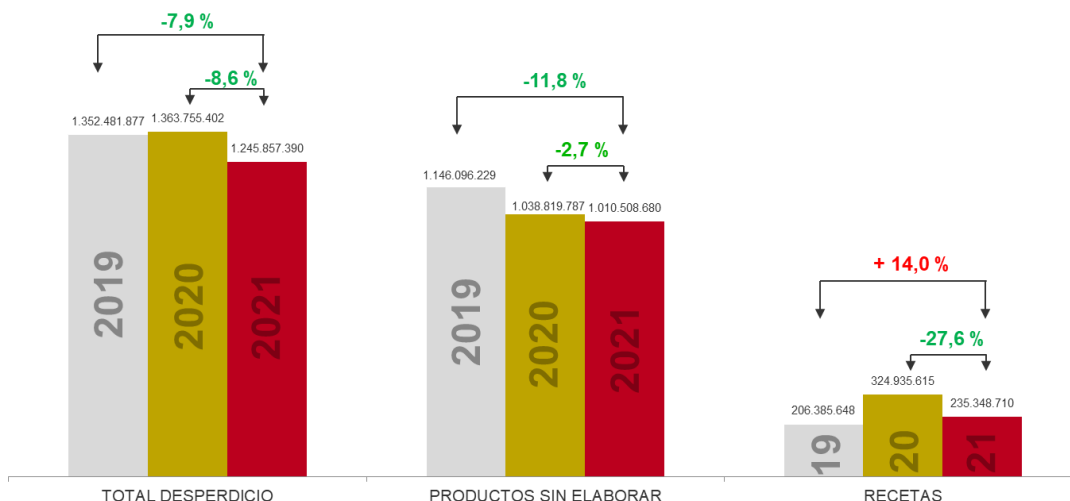
% De hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura



Si se estudia la evolución del volumen desperdiciado de recetas, durante 2021 se desperdiciaron 89,6 millones de kg o litros menos que en 2020, lo que supone una reducción del 27,6 % respecto del año anterior, si bien el volumen desperdiciado de platos ya cocinados continúa estando un 14 % por encima del que se hizo durante el año 2019, época previa a la pandemia por Covid-19.

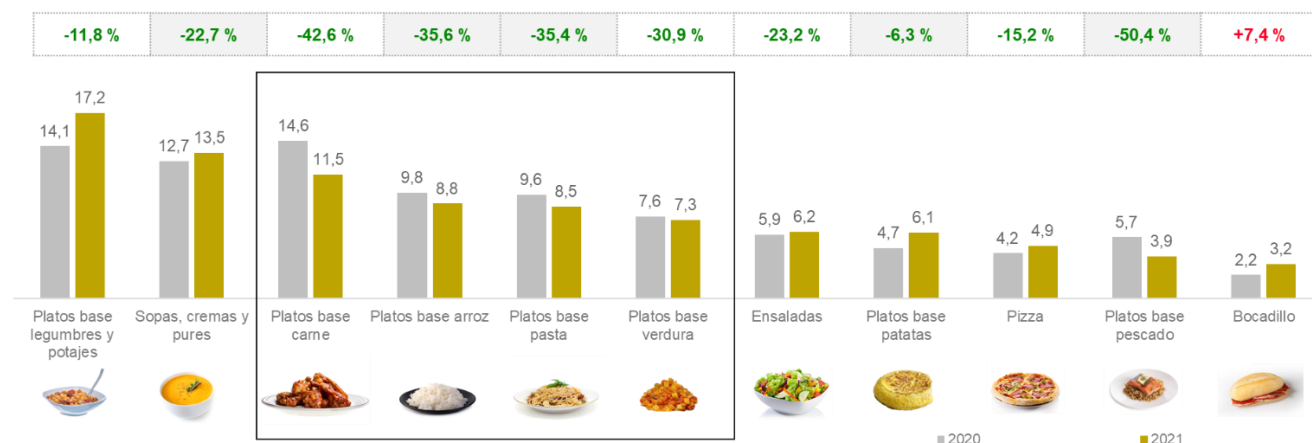
DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas desperdiciado



Esta reducción del volumen de desperdicio de recetas es transversal a todas las categorías de platos, a excepción de los bocadillos, que han visto aumentado su desperdicio en un 7,4 % y ganan cuota en el total de desperdicio, aunque no debe sorprender este dato ya que se explica por la vuelta al exterior y al entorno laboral o estudiantil de manera presencial, y el bocadillo es una preparación que se presta con facilidad al “coger comida de casa para llevar”. En el resto de categorías, se observa que el desperdicio se redujo aún en mayor medida en aquellos platos con mayor valor añadido: platos de base carne, arroz, pasta y verdura. Los platos con base arroz y pasta que vieron una mayor contracción en su desperdicio eran precisamente aquellos con un valor superior, al incorporar otros productos como carne o verduras entre sus ingredientes, como por ejemplo, lasañas y canelones, arroz con pollo o arroz con verduras. Por tanto, la conciencia de lo que se desperdicia aumenta según se le otorgue un mayor valor al plato en forma de precio de los ingredientes o asociado al tiempo invertido en su elaboración y a los medios utilizados para su cocinado.

% Cuota platos de recetas sobre total recetas
% Evolución volumen (kg-l) recetas vs año anterior

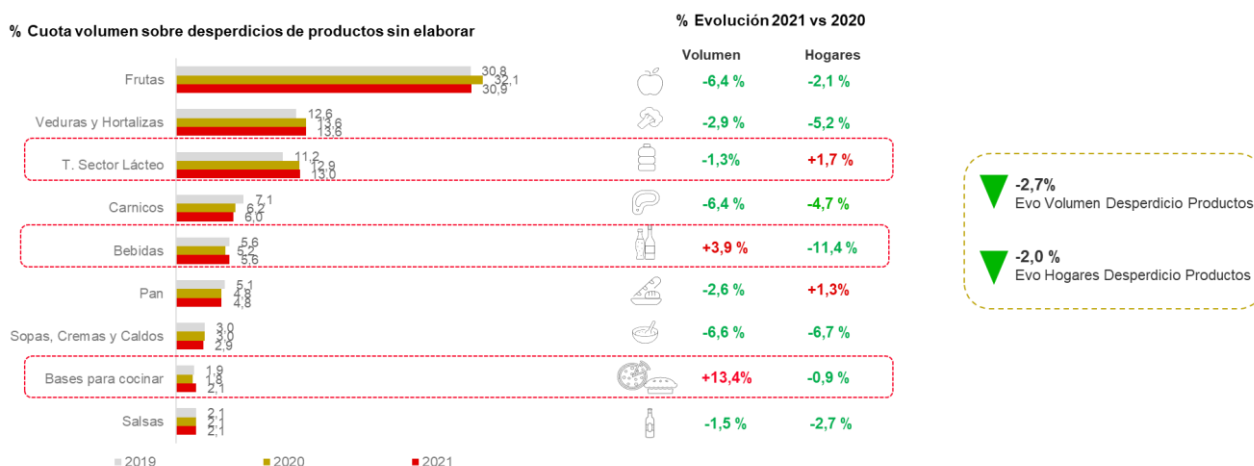


El perfil de hogar que más recetas desperdició durante 2021 fue el colectivo mayor de 65 años, así como los hogares de la región Nortecentro. En ambos casos, vieron su volumen de

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

desperdicio de recetas aumentar en más de un 2 %, algo que destaca en relación al decrecimiento generalizado.

Si se pone el foco en los productos sin elaborar, estos siguen una senda decreciente año tras año en su volumen no aprovechado, si bien durante 2021 se ha reducido dicho desperdicio en apenas un 2,7 %, muy por debajo del promedio de 8,6 % del total de desperdicio, por lo que podría haberse realizado un mejor aprovechamiento. Esta mejor gestión se podría haber producido en varias categorías, como lácteos, bebidas o bases para cocinar. De hecho, las bases para cocinar vieron aumentado su volumen de desperdicio en un 13,4 %, si bien su cuota de volumen de desperdicio sobre el total de productos sin elaborar es de apenas un 2,1 %. Por su parte, también las bebidas vieron aumentar su volumen de desperdicio en un 3,9 % a pesar de que disminuyeron en un 11,4 % los hogares que las desaprovecharon. Dicho de otra manera, menos hogares desperdician bebidas, pero quienes lo hacen lo hacen en una mayor proporción por hogar.



Este peor aprovechamiento de algunos productos se debe a la pérdida de ocasiones de consumo en el hogar tras la pandemia, ya que ahora se consume más veces fuera de casa. Y es que el consumo extradoméstico aumentó en un 10,4 % durante el año 2021, mientras que las ocasiones de consumo dentro del hogar disminuyeron en casi un 5 % respecto del año anterior, siendo por su parte la contracción de las compras para el abastecimiento del hogar del 7,2 %.

El aumento del volumen desperdiciado de bebidas está explicado principalmente por los zumos y néctares, que se desaprovecharon un 16,2 % más que en 2020, especialmente en los hogares cuyo responsable de las compras es menor de 35 años; y, en menor medida, por los refrescos y gaseosas, que aumentaron su desperdicio en un 1,4 %. En este caso son adultos de 35 a 64 años quienes realizan una peor gestión de estos productos dentro del hogar, todo ello en un contexto de menor compra de los mismos, pues se reduce la compra de refrescos y gaseosas en un 8,3 %.

Los productos lácteos podrían haberse aprovechado mejor de no ser por el queso y otros derivados lácteos; dos categorías que vieron aumentar su volumen de desperdicio un 2,1 % y un 3,8 %, respectivamente, y además en un contexto de menor compra de los mismos en relación con 2020. De los quesos, aquellos más desperdiciados son el queso rallado y los quesos con maduración, especialmente por los menores de 49 años. Entre los derivados lácteos que aumentan su desperdicio encontramos postres como natillas, flan o cuajada, y tartas y pasteles, así como helados. En todos ellos, el perfil por edad que más los desaprovecha es el colectivo de entre 50 y 64 años, si bien los postres lácteos son desperdiciados de forma transversal por los colectivos que tienen una edad menor o igual a 64 años.

Los productos cárnicos vieron reducirse su desperdicio en casi todas sus tipologías a excepción de las carnes de cerdo congeladas, que aumentaron su desperdicio en un 8,0 %, explicado principalmente por hogares cuyo responsable de las compras es menor de 49 años. Los embutidos podrían aprovecharse mejor, ya que solo redujeron su volumen desperdiciado en un 1,8 %, muy por debajo de la media de reducción de la categoría del 6,4 %, y en un contexto de un 10,1 % de menos compra de productos cárnicos. Esta tipología de producto, se desaprovechó en mayor proporción en hogares formados por personas de entre 50 y 64 años.

La parte positiva a destacar del desperdicio dentro del hogar durante 2021 fue la mejor gestión de las frutas, una categoría tradicionalmente mal aprovechada. En términos absolutos de volumen, se desperdiciaron 20 millones de kilos de fruta menos, un porcentaje un 6,4 % inferior al del año anterior. Pero no deben relajarse los esfuerzos en evitar su desperdicio tras estos buenos datos, puesto que las frutas todavía pesan cerca de un tercio sobre el total del desperdicio de los alimentos sin elaborar. Además, su tasa de desperdicio (la proporción de fruta desperdiciada en relación a la que se ha comprado) aumenta ligeramente debido a un mayor desperdicio entre los hogares más adultos. Si estos hogares que aumentaron su desperdicio de frutas hubieran desperdiciado en la misma medida que lo hicieron durante 2020, se hubieran podido aprovechar 11,5 millones de kilos de fruta adicionales que fueron desechados.

Conclusiones

La campaña “Aquí no se tira nada” del Ministerio parece surtir efecto con una mayor concienciación por parte de los hogares para reducir su desperdicio, lográndolo con un 8,6 % menos de volumen desperdiciado aunque con un comportamiento dispar entre recetas (mucho mejor aprovechadas) y productos sin elaborar.

Las causas detrás de la reducción del desperdicio de recetas en más de un 27,0 % respecto de 2020 están relacionadas con la pérdida de ocasiones de consumo dentro del hogar tras la vuelta al ocio exterior y a los lugares de trabajo o estudio, así como del incremento de precio de los ingredientes. Se otorga mayor valor a los platos, lo cual es una motivación para evitar su desperdicio.

Por otra parte, los alimentos sin elaborar podrían gestionarse de una mejor manera, especialmente por aquellos colectivos de edad de menos de 35 años y de 50 a 64 años, predominantemente familias sin hijos, de las regiones Resto Centro y Cataluña-Aragón, y de

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

clases socioeconómicas más bajas. Es necesario prestar atención al aprovechamiento de los lácteos, principalmente quesos y postres; y de las bebidas, en especial, de los zumos. Por otra parte, aunque las frutas han tenido un buen aprovechamiento durante 2021, debe seguirse trabajando en concienciar a los hogares para evitar su desperdicio, especialmente entre aquellos hogares que mantienen un perfil más adulto.

Se hace necesario, por tanto, continuar la labor de sensibilización y educación de los hogares en el control de los productos frescos perecederos y no perecederos, y su aprovechamiento tras la implementación de las nuevas rutinas tanto de trabajo como de consumo fuera de casa. Además, debe hacerse hincapié en una mejor planificación de las recetas, menús y cantidades, especialmente entre aquellos mayores de 65 años. Seguir poniendo en valor las materias primas entre aquellos hogares más pequeños tanto de jóvenes como de adultos, poniendo el foco en frutas, bases para cocinar y lácteos, es esencial para avanzar en la reducción del desperdicio.