

«Tirar comida **contamina,** y se habla muy poco de eso»

ALEJANDRINA LINCOLN



Los bancos de alimentos han hecho su misión prioritaria: combatir el desperdicio de alimentos en México, bajo el principio de que nadie debería pasar hambre pero, también, evitando desechos contaminantes. Es preciso distribuir mejor los alimentos.

En México se desperdician unos 30 millones de toneladas de alimentos al año, unos 42,000 kilos de comida consumible cada hora, según la red de Bancos de Alimento de México (BAMX). Al mismo tiempo, casi 28.6 millones de personas viven en condiciones de carencia alimentaria, de acuerdo con el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval). Ambos números han ido en aumento en los últimos años.

Sin embargo, la desigualdad alimentaria no es propia de un solo país. Los desechos de alimentos de tiendas y restaurantes fueron consumidos por décadas por las familias de menores ingresos en Estados Unidos. ¿Qué cambió en la década de los 60, que hizo visible esta actividad? Básicamente el crecimiento de las grandes cadenas de tiendas de alimentos y supermercados. Dice la historia que una mujer le comentó a John van Hengel, empresario retirado algo de sentido común: si las tiendas ya no podían vender estos productos, ¿porqué no mandarlos a otro lado, en lugar de la basura. Así nació St. Mary's Food Bank, en 1967.

Si había comida que el consumidor de clase media no aceptaba, pero sí aquellos en situación de pobreza, valía la pena evitar el paso por el contenedor. Unos veinte años después, el concepto llegó a México de manos del sinaloense Ricardo Bon Echarría, quien fundó el primer banco de alimentos en 1991, y luego impulsó la creación de una Asociación Mexicana de Bancos de Alimentos en 1995.

En 2013 nació la marca que hoy se conoce como Bancos de Alimentos de México (BAMX), que reúne a 54 organizaciones dedicadas a hacer alianzas para poder rescatar el alimento, evitando que se desperdicie, desde el campo mexicano pasando por las plantas de empaque, la industria de la transformación, las aduanas mismas, los centros de distribución y, por supuesto, supermercados, hoteles y restaurantes.

«Hacemos la recuperación, lo llevamos a los Bancos de Alimentos y ahí integramos paquetes alimenticios del mayor valor nutrimental posible para destinarlo a la población vulnerable del país. Tenemos Bancos de Alimentos con más de 30 años de experiencia. Operamos una red de unos 1,300 colaboradores remunerados y casi 5,000 voluntarios, que entregan su tiempo y su



BAMX da servicio a dos millones de personas, rescatando 135,000 toneladas de alimento al año. Esto es menos del 1% de todo lo que se pierde.

talento. Estamos convencidos, junto con nuestros casi 4,000 aliados, primordialmente de la iniciativa privada, de que podemos acabar con el hambre en México, porque aquí hay alimento suficiente para todos», afirma María Teresa García Plata, directora de BAMX.

CÓMO TRABAJA UN BANCO DE ALIMENTOS

Aún hay mucho por hacer en materia de evitar el desperdicio y dar seguridad alimentaria. Con todas sus unidades, BAMX da servicio a dos millones de personas, rescatando 135,000 toneladas de alimento al año. Esto es menos del 1% de todo lo que se pierde. De hecho, la red tiene presencia en 26 estados únicamente, desde donde atiende a 30 entidades. Por ejemplo: en Tabasco no existe

un banco de alimentos. «Si queremos alcanzar el desarrollo económico, estabilidad, mejores empleos, mejores condiciones de salud, mejor educación, todo parte de la alimentación. Tenemos que asegurar que ese derecho constitucional esté garantizado para todos», apunta la directiva.

Para tener presencia efectiva, los bancos de alimentos requieren, como base, establecer alianzas: los socios tradicionales han sido los supermercados. «Lo que buscamos es insertarnos en la cadena de valor. Que la destrucción del alimento no sea el punto final en la cadena, ni su devolución, o tener inventarios ociosos. Para eso estamos nosotros, para generar valor y que se convierta en producto donado, que acreditan con un recibo deducible de impuestos y les va

a evitar costos de destrucción de alimentos, de logística inversa. Ese es el valor que generamos, pero implica que hagan ajustes al interior de la empresa. Es una colaboración que busca trascender», describe García Plata.

El alimento rescatado es convertido en menú y distribuido de diversas formas. Ya sea directamente en los bancos de alimentos locales, o surtiendo a instituciones como asilos, orfanatos, refugios, et cetera. «Hay dos maneras en que damos de alta a nuevos beneficiarios. Una es porque alguna familia o integrante de alguna colonia o comunidad rural o urbana se acercan de manera directa. Aplicamos un estudio socioeconómico y nutricional a nivel familiar, como un diagnóstico comunitario, para validar que existe un nivel de inseguridad alimentaria o algún tipo de pobreza en esa población».

La otra forma es que el equipo que opera los Bancos de Alimentos realiza constantemente un monitoreo para saber dónde están los polígonos de pobreza y dónde está concentrada la población con carencia alimentaria, para llegar a nuevas comunidades. «Se crean Comités para apoyarnos, y también con esto desarrollar algunas habilidades blandas entre los integrantes de la población, que se vuelven representantes del Banco de Alimentos en su comunidad. Les toca organizar, coordinar, comunicar y representar a las diferentes familias», comenta García Plata.

Creer depende de contar con el alimento suficiente para poder dar de alta nuevos beneficiarios, pues la política es no disminuir raciones. Aunque ciertos grupos son permanentes, hay una buena cantidad de población temporal, que logra salir de sus problemas económicos inmediatos. «Por eso la intervención comunitaria no es solo la entrega del alimento, sino programas de nutrición, proyectos productivos de desarrollo psicosocial. Tenemos programas de empleabilidad, y una variedad de intervenciones comunitarias, buscando precisamente no ser un apoyo permanente para nadie. No promovemos el asistencialismo, ni las manos extendidas, pero sí nos aseguramos de que se cubra la necesidad elemental que tenemos como seres humanos de alimentarnos».

Teresa García Plata señala que también están buscando diversificar la forma de trabajo, pensando en incorporar alimento de línea, que las empresas busquen donar como parte de su plan de sustentabilidad o de responsabilidad social.

Igualmente, que a nivel comunitario no se limite el trabajo a entregar alimento. «Además del alimento desarrollamos otro tipo de proyectos que buscan fortalecer al beneficiario en lo individual, en lo familiar y en lo comunitario. Que llegue un punto en que no requieran más de asistencia alimentaria, para poder migrar a otras comunidades que siguen requiriendo de la asistencia que brindamos».

DESPERDICIA CONTAMINA

¿Cómo llegamos aquí? ¿Quién es responsable de tanto desperdicio? En ello García Plata es enfática en que «los responsables somos todos, porque somos consumidores y tenemos prácticas

que promueven el desperdicio de alimentos. Hay que reconocer que en países como el nuestro, de bajos ingresos, es donde se tira la mayor cantidad de comida, en la fase inicial de la cadena de valor. En la parte de cosecha hace falta fortalecer los conocimientos, la infraestructura, la cadena de frío. Hace falta hacer ajustes a nuestro sistema alimentario, porque en ocasiones el producto que viene del campo hace un viaje que atraviesa medio país, llega al centro, para luego irse a tres estados, que es donde se va a comercializar. Ahí, ya se da una pérdida importante».

La la agencia de las Naciones Unidas que lidera el esfuerzo internacional para poner fin al hambre, la FAO, distingue entre pérdidas

«Cambiamos la forma en que ordenamos en los restaurantes. Vemos tan natural que se quede comida en nuestros platos, que no somos conscientes de que el problema es serio».



«Toda el agua que se requiere para producir la comida que nunca fue aprovechada, y que se tira en un año sería suficiente para abastecer a toda la población en México por más de dos años».

y desperdicios. Las primeras ocurren en las primeras etapas de la cadena de valor: en el campo, en el traslado, en los empaques, en la transformación. El desperdicio es en la fase de consumo: supermercados, hoteles, restaurantes y hogares. «Hay mayor oportunidad de rescate, mayor volumen de alimento perdiéndose en las primeras etapas en países como el nuestro. No significa esto que como consumidores no podamos hacer algo. A partir de hoy es posible hacerlo, en la forma en que valoramos los alimentos, al planear y hacer las compras, al acomodar el alimento en la despensa y el refrigerador, al organizamos un menú. Cambiemos la forma en que ordenamos en los restaurantes, preguntando antes cuál es la guarnición, y si no me gusta, que no me la sirvan. Vemos tan natural que se quede comida en nuestros platos, que eso hace que no estemos conscientes de que el problema es serio».

Además, señala, el desperdicio de alimentos tiene un triple impacto negativo. El primero es el económico, tirar comida significa tirar dinero. Tan solo en México equivale a tirar unos 491,000 millones de pesos al año, un 3% del Producto Interno Bruto (PIB). Después está el impacto social: las casi 29 millones de personas que no tienen acceso a un alimento que ya existe.

Por último, el impacto medioambiental. El alimento que se desperdicia en México implica generar más de 36 millones de toneladas de CO₂, el equivalente a una flotilla vehicular de 16 millones de vehículos. «Tirar comida contamina, y se habla muy poco de eso».

Por otro lado, está el tema de la huella hídrica. Toda el agua que se requiere para producir la comida que nunca fue aprovechada, y que se tira en un año sería suficiente para abastecer a toda la población en México por más de dos años.

Debido a todo esto, BAMX ha buscado crear campañas de concientización con proyectos como el Pacto por la Comida y aliados como el World Wildlife Fund y el Consejo Mexicano de la Comunicación, con el fin de llegar directamente al consumidor. «No tenemos un posicionamiento contundente, como otras organizaciones de la sociedad civil, aunque nuestro impacto no es menor. Más personas deberían saber lo que es un Banco de Alimentos. Tenemos que construir este camino para generarles confianza, decirles

con quién hemos trabajado desde hace décadas, para propiciar que abran las puertas y logren modificar la manera en que operan».

EL RETO DE CRECER

BAMX es cofundador de la red global de Bancos de Alimentos, con presencia en 44 países y unos 1,500 bancos afiliados, creada en 2006 en Los Pinos, en la CDMX. La presencia internacional ha ayudado a consolidar mejores prácticas y acercar a la red a donadores y asociados globales.

Hacia adelante, Teresa García Plata tiene planes para buscar un crecimiento más dinámico. «Estamos arrancando el nuevo plan estratégico y el primero de los cuatro objetivos es crecer el impacto, que haya una mayor cobertura para llegar a cinco o diez millones de personas. Ahí es donde veo la red, lográndolo con la ayuda de aliados. Significa mucho para nosotros seguir difundiendo. Veo a la organización posicionada, pero sobre todo creciente en su causa, con más personas recibiendo alimento a pesar de la adversidad, y con menos desperdicio en nuestro país. Eso es por lo que estamos trabajando».

Señala que nunca previó convertirse en una banquera de alimentos, pero que ahora no se ve haciendo otra cosa. «Me inspira que podemos ser factores de cambio, agentes de cambio positivo, con la fortuna infinita de poder apoyar a generar conciencia y, sobre todo, a emprender acciones que transformen la realidad de muchas personas en el país. Estoy inspirada y convencida de lo que dice el presidente del Consejo sobre que es posible acabar con el hambre en México. Eso me motiva para hacer cada vez mejor mi trabajo».

El tremendo obstáculo que ha significado en los últimos años la crisis de pandemia, que aumentó los niveles de pobreza y seguridad alimentaria, ha implicado una mayor dificultad para atraer nuevos aliados y para crecer el número de beneficiarios, pero esto no la detiene. «Así fue como nació la organización; en un momento de crisis, de modo que eso solo nos hace más fuertes y tener más empuje». </>



La autora es editora en jefe de los Medios de IPADE Business School.