



## SESIÓN PLENARIA

### **2.- Debate y votación de la proposición no de ley, N.º 174, relativa a auditoría que evalúe el despilfarro medio de los comedores escolares y otros extremos, presentada por el Grupo Parlamentario Podemos Cantabria. [9L/4300-0174]**

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Pasamos al punto segundo del orden del día.

Sr. Secretario.

EL SR. BOLADO DONIS: Debate y votación de la proposición no de ley N.º 174, relativa a auditoría que evalúe el despilfarro medio de los comedores escolares y otros extremos, presentada por el Grupo Parlamentario Podemos Cantabria.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias Sr. Secretario.

Turno de defensa del Grupo Parlamentario Podemos Cantabria, tiene la palabra D. José Ramón Blanco.

Señorías, les rogaría que hablen más bajo.

EL SR. BLANCO GUTIÉRREZ: Gracias Sra. Presidenta.

Señorías, como hacemos referencia en el texto de nuestra iniciativa, según la FAO se pierden en el mundo 1.300 millones de toneladas de alimentos al año. Y la ONU calcula que un tercio de los alimentos producidos no llegan a consumirse y al mismo tiempo más de 800 millones de personas en todo el mundo pasan hambre.

Aquí, en España, según estos informes: en cada hogar se desperdicia la media de unos 76 kilos de alimento al año. El despilfarro de alimentos tiene una relación directa con el impacto ambiental, social y económico de cualquier Comunidad.

Este puede analizarse en términos económicos, en relación al coste de producción, distribución y beneficio o al beneficio adquirido.

Pero no solamente únicamente desde esta óptica, ya que estos datos de basura generada son directamente proporcionales a miles de hectáreas de consumo desaprovechado, de terreno explotado para producir un alimento que acaba en la basura, o incluso de emisión de gases de efecto invernadero realizados por la industria agroalimentaria, agroquímica y de la alimentación animal. Este despilfarro afecta también al sector ganadero y cárnico con animales sacrificados sin objeto alimentario.

Si hablamos en lo referente a la restauración colectiva, nos encontramos que entre un cuatro al 10 por ciento de los alimentos que se compran acaban en la basura. Cuando vi este dato la verdad es que me sorprendí, me hice la pregunta de que si era posible que estuviera tirando tanta comida. Y así es. La falta de sensibilización y conocimiento, errores de gestión interno, o racionamiento incorrecto son las principales causas.

Señorías, las contradicciones son evidentes, si atendemos a las políticas públicas implementadas en los últimos años que han tenido como objetivo garantizar las necesidades básicas de la alimentación en la población de España y en Cantabria en particular.

La crisis económica, el aumento del desempleo, la precarización del mercado laboral han exigido que tanto los poderes públicos como organizaciones sociales se pusieran manos a la obra para garantizar el alimento a miles de familias con medidas como la de aumentar el número de personas beneficiarias de las becas de comedor, o la apertura de los comedores escolares más allá del calendario escolar.

El despilfarro de alimentos en los comedores escolares y en comedores a cargo de la administración pública se han convertido en un escándalo social en muchas partes de este país, algunas administraciones de nuestro país, han diseñado planes estratégicos específicos para abordar esta situación y existen ya muchas experiencias que demuestran la posibilidad de reducir significativamente el desperdicio, reduciendo de este modo el impacto ambiental, los costes operativos y generando oportunidades de aprovechamiento de los alimentos.

Ante esta situación es necesario tomar medidas para que en nuestra tierra garanticemos la sostenibilidad y la eficiencia del sistema alimentario, para ello precisamos conocer cifras reales y exactas sobre la cuantía del despilfarro alimentario que se produce en nuestra Comunidad Autónoma, así como la aproximación real del porcentaje de este desaprovechamiento que nos corresponde a cada uno de los habitantes de Cantabria.

El conocer estos datos es fundamental para trabajar en el cambio de comportamiento y de actitud de todos los actores sociales respecto a los alimentos recuperando el valor que estos tienen y así concebir los restos como un recurso y por eso estamos aquí, mi Grupo hoy propone al Parlamento que se inste al Gobierno que en seis meses como máximo se realice una auditoría que evalúe el despilfarro medio de los comedores escolares de Cantabria, que con los datos obtenidos se diseñe una herramienta de autocontrol y reducción del despilfarro que garantice la amortización de los recursos de todos y el alimento de cada habitante de Cantabria.

Identificar oportunidades de aprovechamiento seguro de los alimentos no es solo una opción verde de política, de gestión política, sino que es mucho más, se trata de dar una vuelta de tuerca al sistema que nos insta a producir y consumir sin control, sin valor ni razón que lo justifique.

Creo firmemente, Señorías, que en Cantabria hacemos muchas cosas bien, creo que en muy pocos sitios se cuenta con una gastronomía más pura que la nuestra. Sin embargo, el despilfarro de alimentos ante al que asistimos con regularidad en los comedores escolares o comedores públicos mejor dicho, no hace más que comprobar que somos tan necios y capaces de tirar todo ese potencial a la basura de la que tampoco aprovechamos absolutamente nada.

Y por último, pedimos que esa auditoría identifique las oportunidades de valoración de la materia orgánica generada, Señorías, como os he dicho, para reducir el despilfarro de alimentos y diseñar planes y políticas que lo eviten y lo reduzcan a opciones más eficientes es absolutamente necesario conocer cuales son las cantidades y las causas que lo generan. Simplemente eso es lo que venimos a pedir esta tarde.

Señorías, y ya para terminar, cuando estuve preparando esta intervención intenté buscar un solo motivo por el cual algún Grupo de los cuatro restantes encontrará un solo motivo para estar en contra de esta proposición no de ley. Y la verdad es que no encontré ni un solo motivo y mira que le estuve dando vueltas. Así que entiendo, o no entendería mejor dicho, que esta propuesta no fuera sacada por unanimidad. Y tampoco encontraría o he encontrado un motivo por el cual el Gobierno no acatara el mandato de este Parlamento y en menos de seis meses no tuviéramos el resultado de esta auditoría.

Muchas gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias Sr. Blanco.

Pasamos al turno de fijación de posiciones. Por el Grupo Mixto Ciudadanos tiene la palabra D. Rubén Gómez.

EL SR. GÓMEZ GONZÁLEZ: Muchas gracias Sra. Presidenta. Señorías.

Nos presentan una proposición no de Ley acerca del despilfarro en los comedores dependientes de la Comunidad Autónoma de Cantabria. Y como bien ha explicado y se explica tan bien en su exposición de motivos, en esta propuesta, según la FAO se pierden 1.300 toneladas de alimentos al año. Y la ONU calcula que un tercio de los alimentos producidos no llega a consumirse. Todo esto es obviamente consecuencia de un ineficiente aprovechamiento por parte de nuestra sociedad de los alimentos de los que disponemos.

En una sociedad desigual en la que nos encontramos, con personas que pasan necesidades, esto es un tema a abordar prioritariamente por parte de las administraciones como ya se ha hecho en países de nuestro entorno: Francia y Alemania son ejemplo de ellos ya que han puesto en marcha legislación al respecto con el objetivo de solucionar esta problemática.

La optimización de los recursos es una cuestión no solamente de mero discurso, sino que es fundamental para la pervivencia de una sociedad sostenible a la que todos ansiamos llegar. Esta optimización debe abordarse desde diferentes frentes para conseguir así que en su conjunto alcancemos el objetivo deseado.

Son muchos los avances que se están dando a la hora de gestionar los residuos que generamos y poder reutilizarlos, pero por otro lado también es preciso llevar a cabo un consumo eficiente que así mismo reduzca la cantidad de estos residuos generados.

Solo a través de esta doble vía conseguiremos reducir el consumo de los recursos naturales y llegar a esa sostenibilidad de la que hablamos, y en este sentido, la concienciación y la educación principalmente entre los más jóvenes que son a quienes resulta más sencillo acostumbrar a estas nuevas maneras, le resulta básica y fundamental.

Así como se ha conseguido aumentar la concienciación en torno a lo que es el reciclaje, debemos insistir e invertir para que este llegue también a un consumo eficiente.



Y como en muchas otras ocasiones la administración ha de ejercer un papel ejemplificante, en este sentido estamos de acuerdo con lo que solicita esta proposición no de ley que busca una auditoría para evaluar el despilfarro y planificar como actuar contra él.

Entendemos que esta petición es un primer paso, un punto de partida para recabar datos que sirvan de datos para elaborar una estrategia eficaz que afronte esta problemática con solvencia. Y como digo apoyaremos su propuesta.

Muchas gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias Sr. Gómez.

Por el Grupo Parlamentario Socialista tiene la palabra D<sup>a</sup> Silvia Abascal.

LA SRA. ABASCAL DIEGO: Gracias Presidenta Buenas tardes Señorías.

Combatir el despilfarro alimentario, hoy en día es uno de los retos que tenemos como sociedad. Los consumidores de los países industrializados desperdiciamos casi la misma cantidad alimentaria: 222 toneladas, que la producción neta total de la África Subsahariana.

Según la Organización de las Naciones Unidas, para la Alimentación y la Agricultura, aproximadamente un tercio de las partes de los alimentos comestibles producidos para el consumo humano se pierden o se desperdician. Lo que representa alrededor de 1.300 millones de toneladas al año.

Como verán, Señorías, el reto a lo que nos enfrentamos no es baladí.

Desde el Grupo Parlamentario Socialista defendemos que este reto tiene que ser abordado desde dos vertientes. Desde el punto de vista medioambiental y económico, y desde un punto de vista social.

Desde el punto de vista medioambiental y económico, la disminución de las pérdidas y el desperdicio de alimentos podría contribuir a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero. Una reducción que se traduciría en un ahorro medio de 565 euros por hogar. Y un ahorro medioambiental que equivaldría a la retirada de uno de cada cinco vehículos en circulación. Y desde un punto de vista social, Señorías, sería necesario campañas de sensibilización para modificar los comportamientos.

Ya que la falta de sensibilización sobre las consecuencias sociales y medioambientales es el factor fundamental para que se siga produciendo este despilfarro alimenticio.

Es imprescindible fomentar un consumo consciente y responsable. Con un adecuado etiquetado que evite confusiones a los consumidores con respecto a la caducidad de los alimentos y de la forma de conservación. Que se impulse la diversificación del tamaño de los envases de la industria alimentaria con el objeto de ayudar a que los consumidores podamos adquirir la cantidad más adecuada.

Que se fomente la reutilización y el reciclado de los productos alimentarios sobrantes no aptos para el consumo humano, para su transformación en productos alimentarios para animales, para compostaje o para productos de biogás.

Para ello es imprescindible establecer medidas que favorezcan que todos los agentes implicados en la producción, en la generación, en la distribución y en la comercialización de los alimentos, confluyan en un mismo punto.

Señorías, después de esta introducción voy a centrarme en lo más cercano. En las acciones que se están llevando a cabo por parte del Gobierno de Cantabria, para ir realizando esta sensibilización y ese consumo responsable.

Señorías, no sé si se acordarán, pero este Gobierno dentro del Plan de emergencia social de Cantabria 2016-2017, aprobado en Consejo de Gobierno el 28 de enero de 2017, ya se comprometió a elaborar un Plan contra el despilfarro alimentario. Y ya se ha iniciado dicho Plan, en colaboración con la Universidad de Cantabria. En una primera fase de trabajo en la que se encuentra, que está consistiendo en la valoración de las medidas propuestas por todas y cada una de las Consejerías implicadas.

El documento, como digo, está en estudio por parte de la Universidad y recoge 17 medidas para actuar, a lo largo de la cadena. Desde el valor nutritivo, el cultivo, el envasado, el transporte, la comercialización y el consumo de los alimentos.

Así como medidas de actuación conjuntas entre las distintas Consejerías, las empresas productoras, las asociaciones de hostelería, consumidores y banco de alimentos.

## DIARIO DE SESIONES

Serie A - Núm. 71

5 de junio de 2017

Página 3899

Como verán, Señorías, este Gobierno lleva un año trabajando en esta línea. Un compromiso que adquirió y que está cumpliendo. Donde se está trabajando desde todos los puntos de vista. Y con todos los agentes implicados en ese proceso.

Y termino como empecé, Señorías. Confirmando que los y las Socialistas, históricamente, hemos apoyado e impulsado las políticas de la defensa del consumo.

Y lo hacemos hoy aquí votando que sí a esta PNL. Y lo hicimos el pasado 16 de mayo, que impulsamos en el Congreso de los Diputados, en la Comisión de Sanidad y Servicios Sociales, una iniciativa que se aprobó por unanimidad de la misma Comisión.

Desde el Grupo Parlamentario Socialista, nos comprometemos con un consumo responsable. Nos comprometemos a poner en marcha los mecanismos necesarios para que la ciudadanía adquiera los conocimientos y habilidades necesarios que permitan establecer un consumo más responsable desde el punto de vista medioambiental, económico y social.

Muchas gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias, Sra. Abascal.

Por el Grupo Parlamentario Regionalista tiene la palabra D.<sup>a</sup> Matilde Ruiz.

LA SRA. RUIZ GARCÍA: Gracias, Presidenta. Buenas tardes.

Si el desperdicio de alimentos fuera un país, sería el tercer emisor de gases efecto invernadero del mundo, después de China y Estados Unidos.

La magnitud del problema provoca que cerca de 800 millones de personas pasen hambre. Lo ha dicho el Sr. Blanco, mientras un tercio de los alimentos producidos acaban en la basura.

No puede ser que por un lado se generen excedentes de comida, y por el otro cada vez más personas tengan dificultades para encontrar una correcta aplicación a sus familias. El desperdicio de alimentos tienen un coste económico, pero también tiene un coste medioambiental, por el uso de los recursos, del agua, la tierra, la energía. Y contribuye al cambio climático por la generación de CO<sub>2</sub> que implica producción de alimentos y la posterior destrucción del excedente.

Es una cuestión de supervivencia y de sostenibilidad medioambiental. Por tanto, las pérdidas y el desperdicio alimentario tienen que, tienen lugar a lo largo de toda la cadena alimentaria, y exigen un análisis minucioso por parte de toda la sociedad, desde el punto de vista económico, ecológico y social; por lo que es necesario abordar el despilfarro alimentario como un problema de primer orden.

Sin duda son los ciudadanos y ciudadanas los que tenemos una enorme cuota de responsabilidad y somos los primeros que tenemos que modificar los comportamientos. Pero deben existir pautas, por parte de las instituciones para que la sociedad se conciencie del consumo responsable, del aprovechamiento eficiente de los recursos.

El Parlamento Europeo aprobó recientemente este mismo año, una propuesta para reducir el despilfarro de alimentos a la mitad en el 2030 y entre otros aspectos que se facilite la donación de alimentos. Propuesta que FACUA considera una mera declaración de intenciones y que el Tribunal de Cuentas de la Unión Europea, ya alertó en enero de la ineficiente política de la Comisión Europea para el desperdicio de alimentos.

El primer país en introducir una legislación específica al respecto fue Francia, en la penalización de los supermercados por tirar comida.

Desde su aprobación, en febrero del año pasado, se han donado diez mil millones de raciones de comida. Este éxito ha llevado a que otros países, como Italia, comiencen a abordar seriamente la situación. Porque los alimentos que se desperdician anualmente en Europa se podrían alimentar a 200 millones de personas.

En cuanto al tema que nos ocupa, que son los comedores escolares, según el estudio piloto para la medición y reducción de alimentos en comedores escolares, realizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en 2016 se estima que el volumen de desperdicio en los Colegios de primaria, oscila entre 60 y 100 gramos por escolar y comida. Estaríamos hablando de unas 14.000 toneladas de alimentos anuales.

Estas cifras avalan la necesidad de realizar una primera estimación del desperdicio generado en las escuelas y así plantear una herramienta de autoevaluación, que permita conocer la cantidad que se genere en cada centro y tomar



medidas para reducirla; por lo que el Grupo Regionalista estamos de acuerdo en que se debe realizar una auditoría para poder aplicar las mejoras necesarias.

En Cataluña se están llevando a cabo varias experiencias para reducir el despilfarro de alimentos en los comedores escolares, con protocolos y autorización de inspección sanitarias, para garantizar el reaprovechamiento de la comida sobrante.

Tengo que decir que esta iniciativa fue activado por una madre, una madre concienciada y que se movilizó para reducir al mínimo las sobras de la escuela.

Esta Diputada, en Cantabria, se ha puesto en contacto con varios centros escolares, con el objetivo de conocer de primera mano el desperdicio de comida en los comedores escolares de nuestra Comunidad Autónoma. Y la verdad es que me sorprendido pero para bien. Me ha sorprendido para bien, puesto que todos ellos, todos los consultados, me han comunicado que el desperdicio de comida en Cantabria, en los comedores escolares es mínimo, ya que tienen un sistema en el que cada día calculan exactamente los escolares que van a comer, y normalmente lo que sobra se lo llevan en un tupper.

Pero todos ellos sí que han hecho referencia al problema con el que se encuentran a la hora de donar los alimentos por la Ley de Seguridad Alimentaria y los Reales Decretos que establecen las normas de higiene, que afectan a las comidas preparadas, con lo cual es muy difícil, no pueden hacerlo por el cumplimiento de esta ley.

Pero bueno, como ya he dicho anteriormente, los regionalistas vamos a apoyar esta iniciativa, porque consideramos que todas las medidas que se tomen para no desperdiciar alimento nos parecen oportunas, por supuesto. Pero sí nos gustaría que el coste de esta auditoría sea el correspondiente a un contrato menor, porque sabemos que sería el coste económico que puede llevar esta evaluación.

Muchas gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias Sra. Ruiz.

En nombre del Grupo Parlamentario Popular, tiene la palabra D. Luis Carlos Albalá.

EL SR. ALBALÁ BOLADO: Gracias Sra. Presidente. Buenas tardes Señorías.

Este es un asunto, el que tratamos hoy que periódicamente en los últimos años se ha asoma a los medios de comunicación, pero en el que no solo no se consiguen avances positivos sino que las cifras y los datos empeoran año a año. Y ello tal vez por no ser conscientes de estas cifras, de los datos que se manejan.

Permítanme al igual que el resto de Portavoces, que haga mención de alguno de estos datos que me parecen terriblemente significativos.

Según la FAO el despilfarro total de alimentos es del 28 por ciento de la producción mundial, según otras fuentes Unión Europea incluida, podemos estar hablando incluso del 33 por ciento de la producción mundial; un tercio de la producción mundial se despilfarra.

En total, ya se ha dicho, más de 1.300 millones de toneladas al año. La huella de carbono, también se ha dicho, 3.300 millones de toneladas de CO2 al año liberados a la atmósfera.

Y un dato que me parece muy significativo, la superficie de cultivo desperdiciada equivalente es de 1.400 millones de hectáreas año, lo que se produce 1.400 millones de hectáreas en todo el mundo, es desperdicio alimentario, despilfarro alimentario.

Hace poco Tristán Stuart en su libro "Despilfarro" decía: "Se desperdicia más comida en el mundo de la que podrían consumir todas las personas hambrientas del planeta" Me parece que es una afirmación escalofriante.

Y hace poco también asistíamos a un titular de prensa que decía: "La cuarta parte de la comida que va a la basura, solo la cuarta parte de la comida que va a la basura acabaría con el hambre en el mundo, 325 millones de toneladas al año acabaría con el hambre en el mundo, cuatro veces menos, la cuarta parte de lo que se despilfarra"

Hablemos de España y de la Unión Europea, somos España el cuarto país de la Unión Europea que produce un mayor despilfarro, 7,7 millones de toneladas métricas al año, 179 kilos por habitante y año. El desperdicio alimentario la Unión Europea, el despilfarro alimentario lo cifra del siguiente modo que también debería hacernos reflexionar. En los hogares se desperdicia el 42 por ciento del total, en la fase de fabricación el 39 por ciento del total en la restauración un 14 por ciento aproximadamente y en los canales de distribución el cinco por ciento restante.

La conclusión Señorías no puede ser otra distinta al hecho de que en este asunto no estamos haciendo las cosas bien, no las estamos haciendo bien los ciudadanos, las administraciones en general y seguramente el sistema educativo en particular.

Y digo esto porque el conjunto de los diversos orígenes de este complejo problema así como el cúmulo de soluciones que requiere, tienen que pasar necesariamente por dos vías complementarias: por un lado, a través de un cambio normativo que incida básicamente sobre los procesos de fabricación y distribución y tal vez sobre la propia restauración, entendida ésta en su más amplia acepción y sin olvidar como se cita en esta proposición no de ley, los propios comedores públicos.

Pero por otro lado es imprescindible la toma de conciencia global de la situación y esto pasa por el conocimiento del problema en su conjunto y de sus perversas consecuencias, así como por la educación en las cada vez más necesarias soluciones que aborden el despilfarro alimentario desde las perspectivas económicas, medio ambientales y hoy es el Día Mundial del Medio Ambiente, y por supuesto también desde la perspectiva social con especial incidencia en lo atinente a la insolidaridad que conlleva, porque recuerden tan solo la cuarta parte de los alimentos que tiramos acabarían con el hambre en el mundo.

Si somos capaces de hacer comprender así el problema a nuestras generaciones más jóvenes, estoy seguro de que la solución estará cada vez más cerca, así pues esta proposición no de ley la entendemos como un intento de impulsar acciones más o menos concretas que estimulen a las administraciones públicas, en este caso al Gobierno de Cantabria, a tomar parte activa en su cuota parte de su responsabilidad en la búsqueda de las necesarias soluciones y por tanto la vamos a apoyar Señorías.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias Sr. Albalá.

Sr. Blanco en nombre del Grupo Parlamentario Podemos Cantabria, tiene usted la palabra.

EL SR. BLANCO GUTIÉRREZ: Gracias Sra. Presidenta.

Gracias a todos los Grupos por el apoyo a esta PNL. Por ir haciendo unos pequeños matices, Sra. Abascal, según lo que me ha contado es precisamente esta auditoría que pedimos le viene ese plan que nos ha dicho que se está realizando como agua de mayo, ya que iniciar un plan sin conocer los datos reales y exactos pues nos parece un poco, nos parece muy poco efectivo Señoría y sí nos parece un pequeño despilfarro de energía y de recursos públicos porque si tiene, me gustaría conocer esos datos y esas medidas que está realizando o que se han diseñado sin conocer las cifras de lo que pide esta auditoría, nos gustaría conocerlo.

Señorías del Partido Regionalista, ese sondeo que ha realizado la Sra. Ruiz ¿le parece un método suficiente para recabar datos?, tres llamadas, cuatro... se diferencia entre comedores con cocina in situ o con cocinas de catering, con modelo de autogestión, subcontratado, ¿con tres llamadas?

Respecto a lo de los contratos menores como le dije a su Portavoz, en su momento, sí, sí las he realizado, lo de los contratos... Lo del coste de este estudio como le dije a su Portavoz ya que sí hice esas llamadas, tiene un coste aproximado de 4.500 a pon 8.000, 10.000 euros así que entra perfectamente dentro de un contrato menor y por lo tanto y ya termino, agradezco el apoyo que es lo importante para esta PNL, que salga adelante para que en este plazo de tiempo tengamos estos datos que serán necesarios para el Gobierno para aplicar los planes para atajar y las herramientas para atajar el despilfarro de alimentos que tenemos en Cantabria.

Muchas gracias, Señorías.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): A usted Sr. Blanco.

Señorías, veo que no tenemos suficiente tiempo para debatir las proposiciones no de ley, que hay que ampliarlo porque después de acabar el debate seguimos debatiendo, ¿les importa seguir después de votar?

Vale, pues votamos la proposición no de ley N.º 174.

¿Votos a favor?

Queda aprobada como es evidente por unanimidad.