

# Desaprofitament d'aliments

El desaprofitament alimentari mostra clarament que la manera com produïm i consumim aliments no és del tot adequada. Tot i que hi ha prou menjar, una gran part no s'aprofita correctament i això genera molts problemes. Per aquest motiu, és important entendre aquesta situació i veure com es relaciona amb l'ODS 12 i amb els hàbits de consum actuals.



Cada segon es rebutgen milions de kg d'aliments.

Font: El Español

El desaprofitament alimentari és un problema molt important avui dia i està relacionat amb l'Objectiu de Desenvolupament Sostenible número 12, que parla sobre la producció i el consum responsable. Aquest problema afecta directament la manera com es produeixen i es consumeixen els aliments arreu del món. No és només llençar menjar, sinó tot el que això comporta darrere, tant en l'àmbit econòmic com social i ambiental.

L'ODS 12 té com a missió principal garantir pautes de consum i producció que siguin sostenibles per assegurar mitjans de subsistència per a les generacions presents i futures. Això vol dir que no només cal reduir allò que es desaprofita sinó reformular com es gestiona tot el sistema alimentari. Garantir aquesta

---

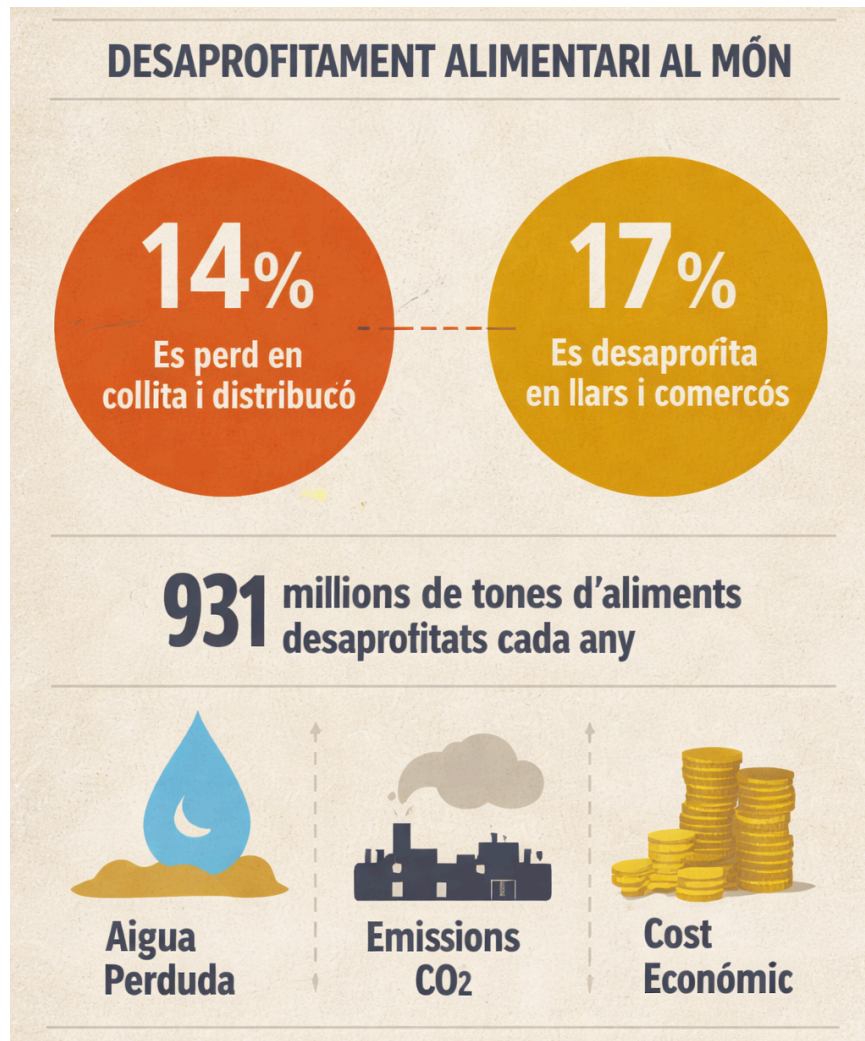
sostenibilitat implica implementar pràctiques que optimitzin els recursos naturals, reduint la sobreexplotació de sòl, aigua i energia i minimitzant l'impacte sobre els ecosistemes.

Cada any es llencen milions de tones d'aliments durant tot el procés, des que es produeixen fins que arriben a les llars. Aquesta situació és bastant greu si es pensa que hi ha molta gent al món que no pot tenir una alimentació adequada. Això crea una contradicció clara, ja que mentre en alguns països es llencen aliments que encara estan bé, en altres llocs hi ha persones que passen fam o tenen problemes per alimentar-se correctament.

Concretament, les dades de la FAO indiquen que al món cada any es perden o es desaprofiten quantitats enormes de menjar: aproximadament un 14% dels aliments es perd entre la collita i la distribució, i un 17% es desaprofita a nivell de consum i venda al detall. Aquestes xifres il·lustren que el problema no és només local sinó estructural, afectant múltiples etapes de tota la cadena alimentària.

El medi ambient també es veu molt afectat pel desaprofitament alimentari. Produir aliments que després no es consumeixen vol dir gastar aigua, energia i sòl sense cap necessitat real. A més, durant aquest procés es generen gasos d'efecte hivernacle. Quan el menjar acaba a les escombraries i va als abocadors, es produeixen residus i emissions que empitjoren el canvi climàtic, que ja és un problema greu actualment.

Per una altra banda, el cost econòmic del desaprofitament alimentari és molt alt. Aquest problema afecta les empreses, però també les famílies, ja que moltes vegades es compra més menjar del necessari i després s'acaba llençant. Això passa sovint per una mala planificació de les compres o per no controlar bé el que ja es troba a casa.



Infografia del desaprofitament alimentari al món

Font: Generada amb IA

També té conseqüències socials importants. El desaprofitament alimentari fa que els aliments no es reparteixin de manera justa i reflecteix uns hàbits de consum poc responsables. En molts casos es produeix massa menjar i no es valora prou tot l'esforç que hi ha darrere de cada producte.

Les causes d'aquest problema no són sempre les mateixes i depenen molt del moment i del lloc. En la producció, per exemple, hi ha aliments que no arriben al mercat simplement perquè no tenen una bona aparença o perquè hi ha dificultats durant la collita. Després, en la distribució, també es perden molts productes per una mala organització dels estocs o perquè caduquen abans de vendre's. Finalment, a casa, el desaprofitament sol passar perquè es compra

---

més del necessari, no es revisen bé les dates o es cuina massa menjar i no s'aprofita.

Segons l'Indicador 12.3.1 de l'Agenda 2030, la meta especifica clarament que per a l'any 2030 s'ha de reduir a la meitat tant el desaprofitament alimentari per càpita com les pèrdues de menjar en totes les etapes de la cadena de subministrament, incloses les posteriors a la collita. Aquest indicador s'està mesurant per veure si s'avança en aquesta direcció, encara que actualment hi ha desafiaments importants per aconseguir-ho.

En els últims anys aquest problema ha anat a més, sobretot en els països més desenvolupats, on el nivell de consum és molt alt. Els sistemes de producció intensiva han fet que sigui normal tenir molt menjar disponible, però això també ha creat una cultura en què no sempre es té en compte la sostenibilitat. Moltes vegades es prioritza tenir quantitat abans que fer un ús responsable dels recursos, i això a llarg termini pot generar conseqüències negatives.

Actualment, hi ha institucions i administracions que intenten reduir el desaprofitament alimentari amb campanyes informatives, facilitant la donació d'aliments o aplicant algunes normes. Tot i això, aquests canvis no són immediats i encara costa que la societat modifiqui alguns hàbits que fa anys que estan molt normalitzats.

Per exemple, a l'Estat espanyol s'ha aprovat recentment una Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Desperdici Alimentari que obliga determinats sectors, com els supermercats i la restauració, a implementar mesures per reduir el desaprofitament, com la donació d'aliments i la venda de productes amb aparença imperfecta però consumibles. Aquest tipus de legislació representa un pas important, però experts remarquen que encara falta incidir més en l'àmbit domèstic i en l'educació de consumidors.

Per acabar, el desaprofitament alimentari és un problema que està clarament relacionat amb l'ODS 12 i amb la manera com consumim avui dia. Reduir-lo és important no només per protegir el medi ambient, sinó també per aprofitar millor els recursos compte que no són infinits. Segons la meua opinió, per

aconseguir-ho cal la implicació de tothom, tant de les institucions com de les empreses i de la ciutadania.

---

### References

(n.d.). Informe del desperdicio alimentario en España 2024.

<https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/alimentacion/temas/estrategia-desperdicios/nueva-web-2022/1.-pagina-principal/informe-d-el-desperdicio-alimentario-en-espana-2024--mapa--.pdf>

Castilla-La Mancha. (n.d.). Desperdicio Alimentario.

<https://consumo.castillalamancha.es/node/23784>

*Desperdicio Alimentario*. (n.d.). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Retrieved January 15, 2026, from

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio>

Diputación de Badajoz. (n.d.). DipBdiz y la Agenda 2030. ODS12: Producción y consumo responsable.

<https://www.youtube.com/watch?v=dREzqVX04qA>

*El desperdicio alimentario se redujo en España en 2024*. (2025, August 2).

RTVE.es. Retrieved January 15, 2026, from

<https://www.rtve.es/noticias/20250801/espana-logro-recortar-desperdicio-alimentario-total-1125-millones-kilos-2024/16684177.shtml>

FAO. (n.d.). Portal de apoyo a las políticas y la gobernanza.

<https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-and-food-waste/es>

Gobierno de España. (n.d.). Guía de buenas prácticas frente al desperdicio alimentario.

<https://www.miteco.gob.es/es/ceneam/recursos/materiales/guia-desperdicio-alimentario.html>

*Indicadores de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible - Objetivo 12.*

*Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles*. (n.d.).

---

INE. Retrieved January 15, 2026, from  
<https://www.ine.es/dyngs/ODS/es/objetivo.htm?id=4910>

La Moncloa Española. (n.d.). España dispone ya de una ley para evitar el desperdicio de alimentos.  
<https://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/agricultura/paginas/2025/020425-ley-desperdicio-alimentos.aspx>

*Los españoles tiran cada vez menos comida por la subida de los precios, el táper y el compromiso social.* (2025, August 13). EL PAÍS. Retrieved January 15, 2026, from  
<https://elpais.com/masterdeperiodismo/master2025/2025-08-13/los-espanoles-tiran-cada-vez-menos-comida-por-la-subida-de-los-precios-el-taper-y-el-compromiso-social.html>

Medina, M. Á. (2025, March 20). *Aprobada la ley contra el desperdicio alimentario: los bares darán envases para las sobras y los súper venderán productos “feos”.* EL PAÍS. Retrieved January 15, 2026, from  
<https://elpais.com/clima-y-medio-ambiente/2025-03-20/aprobada-la-ley-contra-el-desperdicio-alimentario-los-bares-daran-envases-para-las-sobras-y-los-super-venderan-productos-feos.html>

Moran, M. (n.d.). Consumo y producción sostenibles - Desarrollo Sostenible. Retrieved January 15, 2026, from  
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>

*ODS 12 Producción y consumo responsables | Pacto Mundial ONU · Pacto Mundial.* (n.d.). Pacto Mundial de la ONU. Retrieved January 15, 2026, from  
<https://www.pactomundial.org/ods/12-produccion-y-consumo-responsables/>