Según la FAO (Organización para la Agricultura y la Alimentación de Naciones Unidas), entre el 40% y 50% de las frutas y verduras que se producen a nivel mundial son desperdiciadas. Chile no está exento de este grave problema, por lo que el programa "Ferias Libres Cero Desperdicio" buscó crear conciencia a través de intervenciones participativas, que movilizaron a distintos actores, desde municipalidades y organizaciones benéficas y civiles, hasta feriantes, vecinos e influencers.

"Este proyecto juntó el trabajo de un municipio comprometido con una feria libre, sus vecinos y la valorización de los residuos orgánicos, permitiendo no solamente ser más sustentables, sino también más solidarios", explicó el Jefe Departamento de Medio Ambiente del Gobierno de Santiago, Mauricio Fabry, tras finalizar una de las jornadas de recolección de "Ferias Libres Cero Desperdicio", que Fundación Basura y BASF han implementado durante dos años en Quinta Normal y, desde este 2024, en Quintero.

Anuncio Patrocinado

El programa ha permitido recuperar un total de 5.964 kg. de frutas y verduras. De ellas, 1.498 kg. fueron donados a ollas comunitarias para consumo humano y 4.466 kg. fueron destinados a compostaje.

El retiro y uso de los alimentos además tiene un impacto positivo en el medio ambiente. Se calcula que la degradación de frutas y verduras representa entre el 8% y 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero. Así, se estima que las 6 toneladas

reutilizadas evitaron la emisión de 4.283 kg de CO2 y 352 toneladas de metano al medio ambiente.

“El cuidado del planeta es un reto que debemos enfrentar de manera colaborativa. Involucrar a los diferentes actores ha sido muy enriquecedor, especialmente cuando consideramos que este proyecto genera un impacto ambiental, económico y social”, expresa Tamara Ortega, Directora Ejecutiva de Fundación Basura.

Manos a la obra

En el marco del programa, Fundación Basura y BASF llevaron a cabo diversas intervenciones en las ferias locales, conversando con los feriantes para que llevaran sus productos al stand instalado por ambas organizaciones. En paralelo, más de 188 voluntarios, guiados por monitores, recorrían los pasillos, recibiendo directamente frutas y verduras magulladas o con pequeñas imperfecciones, pero que aún podían ser aprovechadas. Una vez en el stand, los alimentos se limpiaban, pesaban y clasificaban para ser entregados a ollas comunitarias, y los residuos orgánicos eran enviados a compostaje.

“Es un orgullo ver que estamos instaurando un cambio de hábito, más que en un grupo puntual de personas, en todo un sector. “Ferias Libres Cero Desperdicio” ha impactado

directamente a más de 8.636 personas entre comunidades locales, vecinos, voluntarios, feriantes y personas de escasos recursos. Este es un modelo de gestión totalmente replicable que se puede sostener en el tiempo y para eso es fundamental el trabajo articulado con los diferentes actores involucrados", expresa Karin Willeke, encargada de Sostenibilidad deBASF Chile.

Unir fuerzas para mejorar la calidad de vida

"Ferias Libres Cero Desperdicio" es un proyecto de Fundación Basura, parte del programa "Conectar para Transformar", que desde 2017 selecciona proyectos que promuevan la empleabilidad, la educación científica y ambiental, y la protección de los recursos naturales y la biodiversidad, con el objetivo de aportar herramientas que mejoren la calidad de vida de las personas.

A la fecha, "Conectar para Transformar" ha ejecutado 86 iniciativas en Brasil, Argentina y Chile, 23 de las cuales se han desarrollado en el país – específicamente en las comunas de Quinta Normal, Concón y Quintero donde se encuentran las instalaciones de BASF – beneficiando a más de 180 mil personas.

y tú, ¿qué opinas?