**Día Internacional de la Conservación del Suelo: 7 de julio de 2025**

**¿Sabías que tirar comida también daña el suelo? Phenix explica cómo evitarlo**

* *Un 33 % del suelo mundial ya está erosionado, según la FAO, lo que supone la pérdida de un recurso esencial para la producción de alimentos*
* *Phenix, empresa especializada en la gestión del excedente alimentario, comparte una serie de consejos para evitar los desperdicios y concienciar sobre la implicación de los residuos en la sostenibilidad del suelo*

**Madrid, 7 de julio de 2025.**  Cada alimento que se desperdicia no solo representa una pérdida económica o ética, sino también un deterioro silencioso del suelo que lo hizo posible. Tierra, agua, energía y fertilizantes forman parte del proceso de producción de cualquier alimento: cuando este se tira, todos esos recursos se pierden junto con él. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), **el 33 % del suelo del planeta ya está erosionado**. Un dato que recuerda que el suelo, recurso no renovable, es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del sistema agroalimentario.

En el marco del **Día Internacional de la Conservación del Suelo**, que se celebra hoy, [Phenix](https://www.wearephenix.com/es/), empresa especializada en la gestión de excedentes y aliado estratégico en la lucha contra el desperdicio alimentario, pone el foco en su campo de acción, analizando **por qué tirar comida acelera la erosión del suelo** ycompartiendo **recomendaciones para ayudar a prevenir su erosión.**

**¿Por qué tirar comida acelera la erosión del suelo?**

Desde la compañía recuerdan que, cuando tiramos alimentos, desperdiciamos también el suelo que se utilizó para cultivarlos. Cada hectárea de tierra agrícola necesita años para regenerarse, y su uso intensivo para producir alimentos que acaban en la basura acelera su degradación. Además, al generar más demanda de producción para reponer lo que se tira, forzamos al suelo a producir más de lo necesario, agotando nutrientes y favoreciendo la erosión. Por ello, reducir el desperdicio alimentario es una forma sencilla pero poderosa de cuidar la salud de los suelos y asegurar su fertilidad para el futuro.

**Un sistema de medios que facilite el proceso**

Una vez conscientes del impacto negativo que genera el desperdicio alimentario sobre el suelo y este, en cadena, en el medioambiente, desde Phenix señalan que es prioritario que la población cuente con **herramientas útiles y sencillas para reducirlo**:

* **Dona tus excedentes a asociaciones locales:** si un producto no va a ser consumido, puede tener una segunda vida si se entrega a organizaciones cercanas, como asociaciones benéficas.
* **Revisa las fechas de caducidad.** Elige productos con fecha próxima de caducidad solo si sabes que vas a consumirlos pronto. Es una forma eficaz de evitar que acaben en la basura y contribuir a reducir el desperdicio en los comercios. Pero si no estás seguro de cuándo los vas a consumir, es mejor optar por alimentos con una fecha de consumo más amplia.
* **Optimiza el almacenamiento en casa.** Guardar los alimentos en condiciones adecuadas, especialmente productos frescos o de consumo rápido, alarga su vida útil y evita que se deterioren antes de tiempo. Una buena conservación también reduce la frecuencia con la que se tiran productos en buen estado.

*“Cuidar el planeta comienza desde la reflexión sobre nuestros hábitos de producción, distribución y consumo. En Phenix trabajamos para ofrecer soluciones que ayuden a concienciar sobre el impacto del residuo alimentario y a reducir su impacto en el medioambiente y la sociedad”* concluye **Pauline Bertin, Chief Sales Officer de Phenix a nivel global.**

\*\*\*

**Sobre Phenix**

*Phenix es una empresa especializada en maximizar el valor del excedente en el sector alimentario en España. A través de una gestión eficiente, ayuda a las empresas a convertir el excedente en una fuente de rentabilidad, mientras reduce significativamente el desperdicio alimentario y fomenta un impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente. Nació en el 2014, en Francia, con una misión muy clara: reducir el desperdicio alimentario, un problema con un grave impacto económico, social y medioambiental a nivel mundial. Actualmente, es líder en el mercado francés y está en plena consolidación en España y Portugal. La empresa cuenta con más de 200 empleados en total. Phenix está certificada como B Corporation, mostrando su compromiso con la sociedad y el medioambiente.*

*Para más información: https://www.wearephenix.com/es/*

**Contacto para la prensa:**

**Marina Gascón Martínez de Quel**

marina.gascon@newlink-group.com

+ 34 651 963 459

**María Sánchez-Girón**

maria.sanchez-giron@newlink-group.com

+34 653 125 545