



Según el informe anual sobre desperdicio alimentario 2025

El desperdicio alimentario en España se reduce cerca de un 20 % respecto a 2020

- El volumen total desperdiciado, dentro y fuera de casa, en 2025 se situó en 1.129,91 millones de kilos o litros
- Desde 2020 se han dejado de desperdiciar 269,18 millones de kilos o litros, el equivalente a unos 27.000 camiones de 10 toneladas
- El ministro Luis Planas destaca el papel de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario como “palanca de cambio” para avanzar en el aprovechamiento de los alimentos
- Luis Planas presenta la nueva campaña “Aquí no se tira nada” dentro de la estrategia “España Sabe”, que pone el foco en los hogares y ofrece consejos prácticos para prevenir el desperdicio

10 de septiembre de 2026. España consolida los avances logrados en los últimos años en la lucha contra el desperdicio alimentario. Según los datos del [Informe Anual 2025 de Desperdicio Alimentario](#), el volumen total desperdiciado, dentro y fuera de casa, se situó en 1.129,91 millones de kilos o litros, un 0,4 % más que en 2024.

A pesar de este ligero incremento interanual, la evolución a medio plazo continúa siendo positiva. En 2025 se desperdició un 19,2 % menos que en 2020, lo que supone que se han dejado de desechar 269,18 millones de kilos o litros. De media, cada residente en España desperdició 24,3 kilos o litros durante el año, un 0,3 % menos que en 2024.

Durante la presentación del informe, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha subrayado que los datos muestran una evolución positiva, aunque ha señalado que es necesario mantener el esfuerzo para convertir el aprovechamiento de los alimentos en un hábito cotidiano. Según Planas, “el alimento más caro es el que acaba en la basura”.



Planas ha incidido en que el desperdicio alimentario tiene consecuencias no solo económicas, sino también sociales y ambientales, y ha destacado la importancia de actuar sobre todas las fases de la cadena alimentaria, con especial atención a los hogares.

EL HOGAR, PRINCIPAL RETO DE ACTUACIÓN

Los hogares concentran la mayor parte del desperdicio alimentario medido. En 2025 representaron el 97,5 % del total, con 1.101,8 millones de kilos o litros.

El desperdicio doméstico mantiene, no obstante, la tendencia descendente registrada desde 2020, con una reducción acumulada del 19,2 % respecto a ese año. Los alimentos y bebidas sin utilizar constituyen una de las principales fuentes de desperdicio en los hogares. Entre ellos destacan especialmente las frutas, verduras y hortalizas frescas, mientras que otra parte importante corresponde a recetas y elaboraciones que, una vez preparadas, no llegan a consumirse.

El informe pone de manifiesto la importancia de mejorar la planificación de las compras y de los menús, calcular adecuadamente las raciones y gestionar mejor la conservación de los alimentos. También resulta fundamental organizar correctamente la nevera y prestar atención a las fechas que figuran en el etiquetado. En este sentido, Planas ha recordado que la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente no son equivalentes y ha señalado la necesidad de seguir avanzando en la información y sensibilización de los consumidores.

AVANCES FUERA DEL HOGAR

Fuera de casa, el desperdicio representa el 2,5 % del total nacional, con 28,12 millones de kilos o litros, y se ha reducido un 20,4 % desde 2020. Además, el porcentaje de personas que afirma desperdiciar alimentos fuera del hogar ha descendido hasta el 41,5 %, la cifra más baja de los últimos cuatro años.

Por edades, los consumidores de entre 25 y 34 años presentan la tasa de desperdicio más elevada fuera del hogar, mientras que los menores de 25 años registran el mayor índice en el desperdicio de bebidas. Los mayores de 50 años mantienen, por el contrario, los comportamientos más responsables.



LA LEY COMO PALANCA DE CAMBIO

Planas ha destacado el papel de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, aprobada en 2025, como “palanca de cambio” para avanzar en la prevención y el aprovechamiento de los alimentos.

La norma ha impulsado iniciativas que pueden considerarse casos de éxito como supermercados con estrategias pioneras, plataformas para donar excedentes, transformación de alimentos en nuevos productos, comedores sociales y proyectos que generan valor social y ambiental.

La prevención del desperdicio alimentario constituye además una de las líneas vinculadas a los objetivos de la [Estrategia Nacional de Alimentación](#) especialmente en lo relativo a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

NUEVA CAMPAÑA DE CONCIENCIACIÓN “AQUÍ NO SE TIRA NADA”

Luis Planas ha presentado la nueva campaña institucional “Aquí no se tira nada”, integrada en la estrategia “España Sabe”. La campaña pone el foco en los hogares, donde se concentra el principal margen de mejora, y apuesta por un tono cercano, cotidiano y práctico. A través de situaciones habituales, busca pasar de la concienciación a la acción y mostrar cómo prevenir el desperdicio en el día a día: planificar mejor las compras, conservar adecuadamente los alimentos y aprovechar lo que ya tenemos.

La campaña tendrá difusión nacional en medios de comunicación durante la primera quincena de octubre y coincidirá con acontecimientos de relevancia para el sector agroalimentario, como *Fruit Attraction*, que se celebrará en Madrid del 6 al 8 de octubre.

La campaña forma parte de la nueva plataforma “España Sabe”, que reúne distintas líneas de comunicación para poner en valor los alimentos de España. La actriz Leonor Watling será la prescriptora y el hilo conductor de las diferentes acciones de comunicación.

Vídeo [Aquí no se tira nada 1](#)

Vídeo [Aquí no se tira nada 2](#)