

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



NOVIEMBRE 2017

NOTICIAS

3ª REUNIÓN DEL PLENO DE LA PLATAFORMA EUROPEA SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO



La Comisión Europea (CE) publica, en la web de la Plataforma de la UE sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos, las presentaciones de la reunión mantenida el 7 de noviembre de 2017. En esta reunión se debatieron temas sobre el plan de acción de la economía circular sobre el desperdicio de alimentos de la UE, iniciativas de prevención, propuestas de legislación de residuos, los trabajos de los subgrupos de Plataforma sobre “medición de residuos alimenticios”, “donación de alimentos” y “acción e implementación” de residuos alimentarios.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

6ª REUNIÓN MACS

En noviembre de 2017 se celebró en Berlín, la 6ª reunión del Grupo de responsables científicos de agricultura del G-20 (MACS- G20) en la que se expusieron las conclusiones de las jornadas técnicas realizadas en junio de ese mismo año, que se centraron en las pérdidas y el desperdicio de alimentos con objeto de guiar y apoyar el debate entre los Expertos.

FUENTE: MACS-G20

VII SEMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS

El día 18 de noviembre de 2017 se celebró el día temático de la prevención de residuos en toda Europa, bajo el lema “Démosle una nueva vida”. Además, durante la semana del 18-26, se ha intentado dar a conocer estrategias de reducción de residuos y la política de la Unión Europea y de sus Estados miembros en esta materia, fomentar acciones sostenibles para reducir los

DESTACAMOS

► 2-4 de Diciembre. Festival Gastronómico Sostenible GijónSeCome 2017. Gijón, España.

Evento gastronómico sostenible comprometido con la responsabilidad medioambiental.

FUENTE: GIJÓSECOME

► 4-5 de Diciembre. VIII Foro Internacional de la FAO sobre Alimentación y Nutrición. Milán, Italia.

Foro donde expertos, creadores de opinión internacional y jóvenes investigadores discutirán sobre la nutrición y la sostenibilidad.

FUENTE: FOODTANK

► 8-11 de Diciembre. Horecava 2018 Amsterdam: Feria industria restauración y catering. Amsterdam, Holanda.

Feria de la industria, restauración y catering donde se presentarán las últimas novedades en estos sectores.

FUENTE: HORECAVA

► 19-28 de Enero de 2018. Berdeago Feria Vasca de la Sostenibilidad Medioambiental 2018. Durango, España.

Berdeago, se divide en dos sectores con el fin de ofrecer un punto de vista holístico en torno a la sostenibilidad medioambiental: se centrarán en los sectores de la eficiencia energética, la movilidad sostenible, la gestión de residuos y consumo ecológico.

FUENTE: BERDEAGO

NOTICIAS



residuos en toda Europa, hacer públicos los trabajos hechos por los diversos actores mediante ejemplos concretos de reducción de residuos y modificar el comportamiento cotidiano de los europeos (consumo, producción).

FUENTE: EWWR

23ª EDICIÓN DE LA CUMBRE DEL CLIMA

Entre el 6 y el 17 de noviembre en Bonn (Alemania), tuvo lugar la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el cambio climático de este año (COP23), donde las naciones del mundo se reunieron para impulsar las metas y las ambiciones del Acuerdo de París y avanzar con las directrices para poderlo aplicar.

La próxima cumbre del clima de 2018, la COP24, se celebrará en la ciudad polaca de Katowice (suroeste).

FUENTE: UNITED NATIONS CLIMATE CHANGE

EL HAMBRE Y LA ALIMENTACIÓN HOY: INFORME "EL ESTADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN EN EL MUNDO 2017"

El martes 21 de noviembre de 2017 tendrá lugar, en el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medioambiente (MAPAMA), la jornada: El hambre y la malnutrición hoy: Informe "El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017".

En esta jornada se presentará y debatirán los resultados obtenidos en este informe.

Este documento, realizado por Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), analiza la situación del hambre, la desnutrición y la malnutrición en el mundo y la relación entre la seguridad alimentaria y la nutrición para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

FUENTE: MAPAMA

NUEVO ESTUDIO "WASTING FOOD, WASTING RESOURCES: POTENTIAL ENVIRONMENTAL SAVINGS THROUGH FOOD WASTE REDUCTIONS"

Este estudio cuantifica las presiones ambientales del sistema alimentario EU28, desde la producción hasta el consumo, en el período 1995-2011. Asimismo, combina los resultados obtenidos con los datos sobre el desperdicio de alimentos existentes para estimar la escala del posible ahorro ambiental en relación con los objetivos de reducción de los desperdicios de alimentos en la UE28.

FUENTE: WILEY ONLINE LIBRARY

LOS TOMATES DE VERDAD SON FEOS

"Los tomates de verdad son feos" es un proyecto que lucha contra el desperdicio alimentario. Manuel Bruscas como realizador del texto y Alejandra Zúñiga como ilustradora, han publicado un libro en el que quieren denunciar el desperdicio de comida en buen estado. En él detallan algunas cifras y las principales razones del despilfarro de alimentos.

FUENTE: EL PAIS

SEGUNDO INFORME DE PROGRESO SOBRE EL PLAN DE ACCIÓN DE LA COMISIÓN SOBRE NUTRICIÓN ABRIL 2016 - MARZO 2017

Este informe, que cubre el período comprendido desde abril de 2016 a mayo de 2017, muestra el impulso que la Unión Europea está dando para mejorar la nutrición.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

► 19-28 de Enero de 2018. Grune Woche 2018 Berlín: Semana Verde Internacional. Berlín, Alemania.

Evento internacional especializado en la agricultura, alimentación y horticultura. Expondrán iniciativas sobre temas como energías, materias primas renovables y agricultura ecológica.

FUENTE: GRUNE WOCH

► 20 de Enero-4 Febrero de 2018. Gastrofestival. Madrid, España.

Evento que permitirá conocer y disfrutar de todos los aspectos de la gastronomía.

FUENTE: GASTROFESTIVAL

► 22-24 de Enero de 2018. Madrid Fusión 2018. Madrid. XVI Cumbre Internacional de Gastronomía. Madrid, España.

En esta nueva edición se contará con la presencia de prestigiosos cocineros internacionales y diversas actividades como talleres, ponencias, concursos o catas.

FUENTE: MADRID FUSIÓN

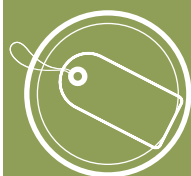


NOTICIAS

TAN FEAS COMO BUENAS

Capabro ha llevado a cabo la campaña bajo el lema “Tan feas como buenas” durante la primera quincena de noviembre. Ofrece en sus supermercados fruta y verdura a un precio más económico para favorecer su consumo y sensibilizar sobre el desperdicio de los alimentos.

FUENTE: FINANCIALFOOD



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

STILL GOOD

Still Good es la idea de negocio española, convocado por la Diputación Foral de Álava, el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz y BIC Araba en 2017, que ha ganado la XIII edición del concurso “Tu idea cuenta” en la categoría de sostenibilidad.

El proyecto consiste en un supermercado online de comida no perecedera con fecha cercana a su caducidad. Su objetivo principal es poner fin al desperdicio de comida en España.

Otros modelos de referencia similares ya implantados en Europa son: Matsmart en Suecia, Approved food en UK o Good After en Portugal son algunos de estos ejemplos.

FUENTE: ÁLAVA EMPRENDE EKINEAN

PELÍCULAS Y RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES

Production and Innovation on Edible Coatings S.L. (Proinec) es una Empresa Innovadora especializada en el desarrollo, producción, comercialización y aplicación de películas y recubrimientos comestibles sobre productos alimentarios, proporcionando servicios y productos innovadores de alto valor añadido al sector agroalimentario.

Elabora películas y recubrimientos comestibles, en contacto directo con los alimentos que hace que éstos tengan un mayor tiempo de vida comercial. Además, en muchos casos contribuyen a abaratar los costes de producción, envasado y distribución de sus productos.

FUENTE: SMARTBIDER

TOO GOOD TO GO (APP)

App que permite adquirir la comida sobrante de los restaurantes, cafés y panaderías al final del día a precios muy competitivos. Con ello los establecimientos pueden reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos, y los consumidores pueden disfrutar de comidas a precios muy económicos.

Otras app con modelos similares: PareUp y FoodLoop, que informan a los consumidores sobre las mejores ofertas disponibles en las tiendas de alimentación más próximas o Cookisto que permite comprar las sobras de comida que se preparan en los hogares. escuelas de toda España.

FUENTE: SERUNION

UNVERPACKT

Original Unpacked se ha convertido un supermercado a nivel mundial dedicado a Zero-Waste-Lifestyle. Disponen de una tienda en Berlín y tienda on line, donde ofrecen productos orgánicos, naturales y sostenibles.

La forma de comprar en la tienda es a través de dispensadores que permiten a los clientes adquirir solo la cantidad de comida que necesitan y guardarla en los envases que ellos mismos llevan.

FUENTE: ORIGINAL UNVERPACKT

**La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”
es una iniciativa del:**

