

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



SEPTIEMBRE 2017



NOTICIAS

PROPOSICIÓN DE LEY PARA PROMOVER Y FACILITAR LA DONACIÓN DE ALIMENTOS



El 23 de junio de 2017, el Grupo Parlamentario Popular presentó la Proposición de Ley para promover y facilitar la donación de alimentos en la que recoge los cambios legislativos necesarios para que las entidades sin fines lucrativos tengan la consideración de consumidores finales, respecto a los donantes de alimentos y, al mismo tiempo, mantengan las obligaciones como operadores alimentarios respecto a sus beneficiarios.

El 3 de julio de 2017 se ordenó su publicación y el 8 de septiembre se abrió el plazo de presentación de enmiendas. Actualmente se encuentra en plazo de prórroga ampliándose la presentación de enmiendas hasta el 3 de octubre de 2017.

Al mismo tiempo, se presentó una Proposición no de Ley sobre el IVA aplicado a la donación de alimentos en la Comisión de Hacienda.

FUENTE: CONGRESO DE LOS DIPUTADOS

PACTO POR UNA ECONOMÍA CIRCULAR

La Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), Isabel García Tejerina, y el Comisario europeo de Medio Ambiente, Asuntos Marítimos y Pesca, Karmenu Vella, firmaron el 18 de septiembre 2017, en la sede del Ministerio, el acto de adhesión al “Pacto por una economía circular” donde se comprometieron a poner en práctica diferentes actuaciones para avanzar hacia la economía circular.

FUENTE: MAPAMA



DESTACAMOS



► 2-3 de Octubre. The Sustainable Retail Summit. Montreal. Canadá.

La Cumbre Sostenible para el Comercio Minorista dará a conocer cómo las empresas están tomando acciones positivas y colaborando para superar los desafíos de la industria actual desde la reducción y la medición de la pérdida de alimentos y los desechos hasta el apoyo de dietas saludables y estilos de vida.

FUENTE: THE CONSUMER GOODS FORUM

► 2-6 de Octubre. 16º Simposio de Gestión de Residuos y Vertederos. Santa Margherita di Pula. Italia.

Foro dedicado a la gestión de residuos donde se presentarán conceptos, estrategias y tecnologías de vanguardia y experiencias compartidas por científicos, administradores y profesionales destacados.

FUENTE: SARDINIA_2017

► 3 de Octubre. Congreso Trend Builders 2017. Madrid. España.

Evento que permitirá a expertos del mundo del consumo, conocer iniciativas de los jóvenes, a través de ponencias, demostraciones en directo, talleres y paneles en los que intervendrán algunos de los principales CEOs del mundo de consumo.

FUENTE: AECOC

► 6 Octubre. Charla sobre el desperdicio de alimentos. Madrid. España.

SETEM Madrid- Castilla la Mancha ha organizado esta charla para abordar la reducción del desperdicio de alimentos en nuestras casas. Además ofrecerán algunas ideas para comprometernos con este reto.

FUENTE: SETEM



NOTICIAS

SEGUNDA REUNIÓN DEL SUBGRUPO DE LA UE SOBRE MEDICIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El 25 de septiembre 2017, tuvo lugar la segunda reunión del Subgrupo de la UE sobre la medición de desperdicios de alimentos. Uno de los temas tratados y destacados en esta reunión ha sido la presentación de los estudios de cuantificación del desperdicio de alimentos de los estados miembros: Bélgica, Austria y España.

España tuvo la oportunidad de exponer en detalle la metodología y principales resultados obtenidos del Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares que el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) puso en marcha en 2014 dentro del marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

5º PUNTO DE ENCUENTRO AECOC CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El 28 de septiembre 2017, el director general de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz, inauguró el 5º Punto de Encuentro AECOC Contra el Desperdicio Alimentario. Hizo especial mención al Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares que el Ministerio puso en marcha en 2014 dentro del marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", en el que permite la cuantificación tanto de los alimentos que se tiran a la basura, tal cual se compraron sin elaboración por parte del consumidor, como de aquellos que son desechados una vez cocinados.

Además, se analizaron destacados casos de éxito impulsados desde el sector primario, la industria y la distribución alimentaria.

FUENTE: AECOC

LLAMAMIENTO MUNDIAL FRENTE A LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El Director General de la FAO, José Graziano da Silva, se ha sumado al llamamiento para que se renueve el compromiso mundial de "tolerancia cero" frente a la pérdida y el desperdicio de alimentos. La petición se realizó en el Debate General del 72º período de sesiones de la Asamblea General de la ONU, centrado en abordar las pérdidas y el desperdicio alimentarios como vía para alcanzar el Objetivo de Desarrollo Sostenible 2: acabar con el hambre.

FUENTE: FAO



DESTACAMOS

► 8-11 de Octubre. San Sebastian Gastronomika 2017. Donosti. San Sebastián. España.

El Congreso Internacional de Gastronomía contará con chefs y congresistas del más alto nivel. Se realizarán talleres, tertulias y cocinas privadas.

FUENTE: SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

► 10 de Octubre. 7ª Congreso AECOC de Supply Chain. Madrid. España.

Foro que permitirá entender las prioridades de los representantes del sector y encontrar eficiencias a lo largo de toda la cadena, así como identificar y poner en marcha las mejores prácticas a desarrollar de forma eficaz en toda la cadena de suministro.

FUENTE: AECOC

► 18-20 de Octubre. Fruit Attraction 2017. IFEMA. Madrid, España.

En esta feria se mostrarán las últimas novedades e innovaciones relacionadas con el sector de la restauración, hostelería, alimentación y comercio especializado. Esta feria va dirigida a los gerentes y propietarios de restaurantes para profundizar en el modelo de negocio del food delivery y take away.

FUENTE: IFEMA

► 18-20 de Octubre. The Eat2go Show 2017. IFEMA. Madrid, España.

En esta feria se mostrarán las últimas novedades e innovaciones relacionadas con el sector de la restauración, hostelería, alimentación y comercio especializado. Esta feria va dirigida a los gerentes y propietarios de restaurantes para profundizar en el modelo de negocio del food delivery y take away.

FUENTE: IFEMA

► 19 de Octubre. Stone Fruit Attraction. Congreso Internacional de fruta de hueso. Madrid, España.

El Congreso Internacional de Fruta de Hueso: Stone Fruit Attraction celebrará su tercera edición en el marco de Fruit Attraction 2017, reuniendo a profesionales nacionales e internacionales de la investigación y desarrollo, productores y exportadores, así como representantes de la distribución.

FUENTE: STONE FRUIT ATTRACTION

AVANCE DEL OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE 12.3

Se presenta el segundo informe de una serie anual sobre la pérdida y desperdicio de alimentos: progreso 2017, proporcionando una evaluación del progreso del alcance del Objetivo de Desarrollo Sostenible (SDG) 12.3.

FUENTE: CHAMPIONS 12.3.ORG

DÍA MUNDIAL DE LOS ALIMENTOS

El próximo 16 de octubre se celebrará el Día Mundial de la Alimentación 2017. Este año el lema es “Cambiar el futuro de la migración. Invertir en seguridad alimentaria y desarrollo rural”.

FUENTE: FAO

LAS EMPRESAS SE COMPROMETEN A SIMPLIFICAR LAS ETIQUETAS DE FECHAS DE ALIMENTOS

El Foro de Bienes de Consumo (CGF) junto con la Coalición Champions 12.3. ha aprobado la acción para estandarizar las etiquetas de los alimentos en todo el mundo para 2020. Incluye a empresas como Tesco, Kellogg, Walmart, Campbell Soup, Bimbo, Pick n Pay, Nestlé, Carrefour y Unilever.

FUENTE: WORLD RESOURCES INSTITUTE (WRI)

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO

El 27 de septiembre de 2017, en la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Senado, el director general de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), Mauricio García de Quevedo, ratificó que la industria alimentaria lucha para disminuir el desperdicio alimentario a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

FIAB considera imprescindible la colaboración de todos los agentes sociales así como la concienciación en el consumo responsable dentro del hogar, que es dónde se produce una gran parte del desperdicio alimentario.

FUENTE: FIAB

SOSTENIBILIDAD Y DESPERDICIO ALIMENTARIO, LOS RETOS DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) decidió nombrar a Valencia, la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible en el año 2017, otorgándole el liderazgo en materia de lucha contra el hambre, el desperdicio de alimentos y mejora de la nutrición en zonas urbanas.

A finales de octubre tendrá su punto final con varios encuentros en los que la FAO debatirá futuras acciones políticas para intentar mejorar las prácticas alimentarias y más sostenibles.

FUENTE: VALENCIA 2017

► 19 de Octubre. FAO-RUAF Programme's final event on assessing and planning sustainable city region food systems. Valencia. España.

Evento donde se identifican las debilidades y oportunidades para la planificación sostenible de las políticas y estrategias alimentarias para mejorar los sistemas alimentarios urbanos.

FUENTE: FAO

► 19-21 de Octubre. Tercer encuentro anual y cumbre de alcaldes del pacto de Milán 2017 (MUFPP).Valencia. España.

Evento que reunirá a representantes de ciudades de todo el mundo con los que la FAO pretende debatir futuras acciones políticas para intentar mejorar prácticas alimentarias sostenibles.

FUENTE: VALENCIA 2017

► 23-26 Octubre. 19th International Conference on Food Processing & Technology. París. Francia.

Evento donde expertos en la innovación intercambiarán y compartirán sus experiencias y resultados de investigación sobre todos los aspectos de la tecnología de los alimentos.

FUENTE: CONFERENCE SERIES

► 25-26 Octubre. 32º Congreso AECOC de Gran Consumo. Valencia. España.

Cumbre anual que reunirá a las principales compañías nacionales e internacionales de la industria y la distribución para debatir sobre las principales tendencias del sector y analizarán el panorama económico y social.

FUENTE: AECOC

► 31 Octubre-2 Noviembre. Total Food 2017 – Exploitation of agri-food chain wastes. Norwich. Reino Unido.

Evento que reunirá a expertos que compartirán sus conocimientos sobre soluciones de residuos alimentarios y presentarán los avances en la investigación de las buenas prácticas para evitar el desperdicio de alimentos, los productos de la agricultura y la producción de alimentos.

FUENTE: TOTAL FOOD 2017



NOTICIAS



DESTACAMOS



ESTRATEGIA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LAS ETAPAS DE PRODUCCIÓN Y VENTA

Las asociaciones de la industria alimentaria de siete comunidades autónomas: Andalucía, Aragón, Castilla y León, Madrid, Galicia, La Rioja y Navarra, acordarán una estrategia conjunta para reducir el desperdicio alimentario en todas las etapas de su producción y venta.

Analizarán acciones concretas y pondrán la puesta en común diferentes medidas que ya están llevando a cabo algunas CC.AA en ese ámbito.

FUENTE: LA VANGUARDIA

SUPERMERCADOS MÁS SOSTENIBLES

La Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (Asedas), destaca los beneficios que aportan los supermercados de proximidad a la protección del medio ambiente y reducción del desperdicio alimentario.

FUENTE: ASEDAS

COMPOSTAJE DOMÉSTICO Y VERMICOMPOSTAJE

Galicia implanta con el apoyo de Sogama, un proyecto medioambiental que combinará el compostaje doméstico y el vermicompostaje con el objetivo de reducir la generación de desechos domésticos y transformarlos en recursos.

FUENTE: SOGAMA

CALIDAD PASCUAL SE UNE A #COMPANIES4SDGS

Calidad Pascual se une a la campaña #COMPANIES4SDGs con el fin de sensibilizar sobre la importancia de trabajar en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Se trata de una iniciativa de comunicación que facilita a las empresas y grupos de interés conocimiento, sensibilización y pautas de acción orientadas al cumplimiento de los ODS.

FUENTE: PASCUAL

EROSKI LOGRA LA CERTIFICACIÓN MSC

EROSKI es la primera cadena de distribución minorista en España que supera la auditoría de la organización internacional Marine Stewardship Council (MSC) para la certificación de sostenibilidad del pescado fresco. Con esta certificación, la cooperativa implementa la Política de Pesca Sostenible comprometida con la comercialización de pescado fresco proveniente de las pesquerías respetuosas con el ecosistema marino.

FUENTE: MSC

RECONOCER LOS BUENOS GESTOS DE LOS CIUDADANOS

Ecoembes lanza una nueva campaña con el objetivo de reconocer la buena actitud de todas aquellas personas que contribuyen al cuidado del medio ambiente con pequeños gestos como el reciclaje.

FUENTE: ECOEMBES

FÓRMULA DESAYUNO

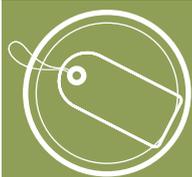
Iniciativa itinerante que responde al compromiso de Lidl con la alimentación y la sociedad, en la que se ha propuesto concienciar a la población de la necesidad de empezar el día en familia con un desayuno sano y completo y adquirir hábitos alimenticios más saludables.

FUENTE: LIDL

► 31 Octubre. Seminario sobre el desperdicio de alimentos –União Europeia e Brasil discutem desperdício de alimentos. Río de Janeiro. Brasil.

Evento en el que se discutirán estrategias nacionales y otros instrumentos orientados a la reducción de alimentos en las diferentes etapas de la cadena alimentaria. El MAPAMA participará con la presentación de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".

FUENTE: FAO



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

C'EST QUI LE PATRON

Iniciativa francesa creada por dos organizaciones: Les Gueules cassées, y Mesgouts.fr. Consiste en una plataforma online que ofrece una comparativa de alimentos según diferentes criterios (calidad, origen, impacto medioambiental...), en la que los consumidores deciden el precio “justo” y marcan unas condiciones mínimas de producción sostenible y responsable.

La nueva línea de productos se ha lanzado en Carrefour.

FUENTE: LA MARQUE DU CONSOMMATEUR

SITICIBO

Siticibo es un programa de la Fundación de Bancos de Alimentos de Italia, nacido en Milán en 2003. Consiste en una aplicación móvil cuyo objetivo es recuperar el excedente de alimentos cocinados y frescos en la restauración organizada (hoteles, comedores corporativos y de hospitales, comedores escolares, minoristas, etc.).

FUENTE: BANCO ALIMENTARE

HARVEST

El proyecto HARVEST es una iniciativa iniciada por la compañía americana Kentucky Fried Chicken que permite aprovechar sus productos (principalmente pollo) y repartirlos entre los más necesitados.

FUENTE: KENTUCKY FRIED CHICKEN

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

