

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



ABRIL 2015



NOTICIAS

EL MAGRAMA PARTICIPA EN EL II ENCUENTRO NACIONAL DE LA ALIANZA CONTRA EL HAMBRE Y LA MALNUTRICIÓN DE ESPAÑA



La Alianza contra el Hambre y la Malnutrición de España (ACHM-E) celebró el II Encuentro Nacional del 19 al 27 abril, foro donde se presentaron las conclusiones del Comité de Seguridad Alimentaria sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en el contexto de los sistemas alimentarios sostenibles, valorando su posible generalización a la realidad nacional. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) participó en una de las cuatro mesas de trabajo, “Desarrollo de políticas y estrategia para la reducción de residuos alimentarios”, presentando la «Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”. Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados».

FUENTE: ACHM-E

LA COMISIÓN EUROPEA LANZA UNA CONSULTA SOBRE CÓMO LA CIENCIA Y LA INNOVACIÓN PUEDEN AYUDAR A GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL FUTURO

La Comisión Europea ha puesto en marcha una consulta en línea sobre cómo la ciencia y la innovación pueden ayudar a garantizar unos alimentos seguros, nutritivos, suficientes y sostenibles a nivel mun-



DESTACAMOS



► 1 de mayo-31 de octubre
EXPO MILANO 2015. MILÁN, ITALIA

Exposición universal que tratará sobre los problemas de la nutrición y los recursos de nuestro planeta.

FUENTE: EXPO MILANO 2015

► 4-7 de mayo
VITAFOODS EUROPE. GINEBRA, SUIZA

Feria de alimentación y productos innovadores. Las últimas tendencias en la industria.

FUENTE: VITAFOODS

► 4-8 de mayo
CURSO: LAS ESTRATEGIAS DE AFRONTAMIENTO PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LAS CADENAS DE SUMINISTRO. CREMONA, ITALIA

Este curso tiene como objetivo presentar algunos de los temas relacionados con los residuos y pérdidas que se producen a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, con especial énfasis en la logística, la distribución y el consumo final.

FUENTE: FAO

► 5-7 de mayo
XV SALÓN DE LA ALIMENTACIÓN ALIMENTARIA CASTILLA Y LEÓN. VALLADOLID

Se mostrarán las últimas novedades e innovaciones relacionadas con el sector.

FUENTE: FERIA DE VALLADOLID

► 7-8 de mayo
3ª EDICIÓN DEL ZINC SHOWER. MADRID

Zinc Shower es un evento profesional de la Economía Creativa y Colaborativa en torno a la

NOTICIAS

dial. La consulta admitirá aportaciones hasta el 1 de septiembre y sus resultados se publicarán el 15 de octubre, en vísperas del Día Mundial de la Alimentación 2015.

FUENTE: CE

CONCURSO "LLUVIA DE IDEAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO"

La iniciativa "La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala" de AECOC, ha puesto en marcha el concurso "Lluvia de ideas Contra el Desperdicio Alimentario", a través de las redes sociales Facebook y Twitter. Se anima a compartir ideas originales para que las empresas de alimentación puedan ayudar a los consumidores a aprovechar mejor los alimentos y desperdiciar menos. Se hará entrega del premio a la idea más original durante la jornada III Punto de Encuentro AECOC Contra el Desperdicio Alimentario.

FUENTE: AECOC

DÍAS TEMÁTICOS DE PREVENCIÓN

Se han implantado cuatro días temáticos sobre prevención durante la Semana Europea de Prevención de Residuos. El objetivo es promover durante una semana acciones de sensibilización sobre recursos sostenibles y gestión de residuos. Las acciones se centralizan en las "3Rs": Reducción de residuos, Reutilización de productos y Reciclaje de materiales.

FUENTE: EWWR

NUEVO INFORME DE LA FAO: "USES OF GEOTHERMAL ENERGY IN FOOD AND AGRICULTURE - OPPORTUNITIES FOR DEVELOPING COUNTRIES"

Este informe trata sobre como la energía geotérmica puede ser aprovechada para usos importantes dentro del ámbito de la agricultura y la agroindustria.

FUENTE: FAO

NORMANDY 2.0. FOOD WASTE SOFTWARE

Feed Commodities LLC y Normandy Waste Management Systems presentan un nuevo software "Normandy 2.0" con el objetivo de establecer nuevas metas para reducir los desperdicios de alimentos. Esta aplicación permite identificar flujos de residuos por tipo, línea y desplazamiento, y tiene la posibilidad de ver los datos en vivo.

FUENTE: NORMANDY FOOD WASTE MANAGEMENT SYSTEMS

FINALISTAS DE LOS PREMIOS EWWR 2014

La Semana Europea de la Prevención de Residuos ha anunciado los finalistas de los Premios EWWR 2014, elegidos en función de las buenas prácticas, originalidad y ejemplaridad. Los ganadores serán anunciados en la ceremonia de entrega de premios el 27 de mayo de 2015 en Budapest, en el marco de una conferencia sobre la economía circular

DESTACAMOS

creatividad, el emprendimiento, las tendencias y la tecnología.

FUENTE: ZINC SHOWER

► 8-10 de mayo **LET'S CLEAN UP EUROPE. JORNADA EUROPEA DE LIMPIEZA DE ESPACIOS PÚBLICOS. DIVERSAS SEDES**

Esta jornada tratará de concienciar y sensibilizar sobre el problema del desperdicio de alimentos e intentará ayudar a cambiar el comportamiento de los ciudadanos.

FUENTE: EWWR

► 12 de mayo **SAVE FOOD ANNUAL GENERAL MEETING. VEVEY, SUIZA**

Se presentarán casos de proyectos exitosos del sector privado, y se mostrarán las oportunidades de colaboración con el sector público en el marco de la iniciativa Save Food.

FUENTE: FAO

► 12 y 13 de mayo **13º CONGRESO HORECA DE AECOC. MADRID**

Cita anual de la hostelería que reunirá a más de 430 empresarios y directivos de las principales empresas de restauración comercial, social, vending, conveniencia y hoteles, así como a los principales distribuidores, C&C, operadores logísticos y fabricantes del sector de la hostelería.

FUENTE: AECOC

► 14-24 de mayo **FESTIVAL RECUEORE 2015. LEÓN**

Este festival se centrará en el Arte Sostenible, un tipo de arte responsable, que denuncia las acciones que degradan nuestro entorno.

FUENTE: RECUEORE

► 15 de mayo **FOOD REVOLUTION DAY. VARIAS SEDES**

Día internacional en el que se organizarán actos en diversos países, entre ellos España, para tratar de educar a los niños acerca de la comida, de su origen y de cómo afecta a su salud.

FUENTE: FOOD REVOLUTION DAY



NOTICIAS

y gestión sostenible de los recursos.

FUENTE: EWWR

UNILEVER LOGRÓ QUE TODAS SUS FÁBRICAS RECICLEN O REUTILICEN SUS RESIDUOS

Unilever a través de la iniciativa "Plan de Vida Sostenible" logró su principal objetivo: reducir la producción de residuos en su lugar de origen y encontrar soluciones innovadoras para su segregación. La compañía consiguió un ahorro de más de 200 millones de euros en costos y la creación de cientos de puestos de trabajo a nivel mundial.

FUENTE: UNILEVER

NUEVO ESTUDIO "THE FOOD REVOLUTION"

Este estudio, elaborado por la consultora estratégica de innovación Lantern, trata de mostrar los movimientos y tendencias de las grandes y pequeñas compañías de alimentación. Examina el papel que tiene la innovación sobre la comida, la tecnología y los cambios sociales en un futuro cercano. Para ello, se analizan casos concretos de empresas emergentes a nivel mundial y nuevos modelos de negocio.

FUENTE: LANTERN

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE: PROPOSITIONS POUR UNE POLITIQUE PUBLIQUE

Guillaume Garot, ex-ministro francés de agricultura y alimentación, presenta un estudio como parte de la lucha contra el desperdicio de alimentos. En este documento se identifican los obstáculos que existen a lo largo de la cadena alimentaria y se proponen soluciones en el marco legislativo y reglamentario.

FUENTE: MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

CONVOCATORIA DE RESÚMENES PARA EL CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LA PREVENCIÓN DE PERDIDAS POSTCOSECHA

Ya se pueden presentar los resúmenes a incluir en el congreso sobre la prevención de pérdidas postcosecha que se celebrará en Roma entre los días 4 y 7 de octubre de 2015. En este congreso se evaluarán los desafíos asociados a los pequeños agricultores de los países en desarrollo.

FUENTE: CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS DE POSTCOSECHA



DESTACAMOS

► 19 de mayo

TALLER PRÁCTICO EN GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS (NIVEL AVANZADO). MADRID

Este taller analizará, entre otros, los detalles organizativos de un comité de crisis y expondrá de forma práctica diferentes casuísticas operativas. Se impartirá en diferentes fechas y CCAA.

FUENTE: AECOC

► 20-21 de mayo

TECNOMARKETING'15. MADRID

Congreso de marketing y estrategia comercial en el cual se analizarán las líneas a trabajar sobre innovación y buenas prácticas para poder conseguir mejores resultados en el entorno actual.

FUENTE: AECOC

► 27 de mayo

FOOD WASTE COLLAB PARIS. PARÍS

Food Surplus Entrepreneurs (FSE), Network and FUSIONS difundirán sus innovaciones a los responsables políticos, la industria y los investigadores. Inscripciones abiertas.

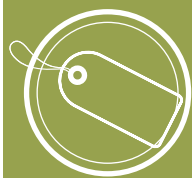
FUENTE: FUSIONS

► 2 de junio

III PUNTO DE ENCUENTRO AECOC CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.MADRID

Dirigido a empresas, asociaciones empresariales, administraciones, bancos de alimentos y asociaciones de consumidores, este año estará centrado en la figura del consumidor.

FUENTE: AECOC



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

AGRIDUST

AgriDust es un proyecto de recuperación y valorización de residuos de frutas y verduras que permite obtener material biodegradable para ser utilizado como embalajes u otros objetos de utilidad.

FUENTE: BEHANCE

CAMPAÑA DE CONGELACIÓN DE ALIMENTOS IFREEZE

Mediante el asesoramiento y consejos sobre la congelación y el consumo de alimentos congelados, se muestra como contribuir a reducir el desperdicio alimentario y ahorrar dinero. Esta campaña forma parte del programa del Grupo Iglo “Forever Food Together” (FFT), lanzado en octubre de 2014.

FUENTE: LOVE FOOD HATE WASTE

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

