

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



OCTUBRE 2015



NOTICIAS

CONFERENCIA “FIGHT FOOD WASTE, FEED THE PLANET!”



El pasado 15 de octubre se celebró en Milán en el marco de la Expo 2015 la conferencia internacional “Fight Food Waste, Feed the Planet!”.

La citada Conferencia pretende contribuir al establecimiento de indicaciones a nivel global y de la UE para prevenir el desperdicio alimentario, centrándose en particular en la importancia de una cooperación intersectorial efectiva desde la granja al consumidor final.

FUENTE: CE

ENCUESTA FLASH EUROBARÓMETRO SOBRE LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS Y MARCADO DE FECHAS

La Comisión Europea ha publicado los resultados de la primera encuesta “Flash Eurobarómetro” sobre los desperdicios de alimentos y las fechas de consumo en el etiquetado. El estudio ratifica la necesidad de continuar con la información y sensibilización sobre las fechas del etiquetado. Por otra parte, la Comisión propondrá iniciativas contra el desperdicio de alimentos como parte del nuevo paquete de economía circular que se presentará a finales de año.

FUENTE: CE



DESTACAMOS



► 4 de noviembre

TALKING PACK “UNA PERSPECTIVA CIRCULAR”. MADRID, ESPAÑA

Evento donde se analizarán las tendencias del mercado del envase desde una perspectiva global (social, económica, de gestión y educativa), como una manera para conseguir reducir el desperdicio de alimentos y la mejora de la cadena de suministro de alimentos para el consumo humano.

FUENTE: TALKING PACK

► 5 de noviembre.

CONFERENCIA ANUAL WRAP 2015 “CREATING THE FUTURE: RISING TO THE RESOURCE CHALLENGE”. LONDRES, REINO UNIDO

Encuentro que tratará sobre los problemas y soluciones de los recursos que afectan a la generación de alimentos, bebidas, textiles y electricidad. Además, se expondrán prácticas empresariales innovadoras que mejoran la eficiencia de recursos en estos sectores.

FUENTE: WRAP

► 17 y 18 de noviembre

CONGRESO INTERNACIONAL “ANHELANDO UN FUTURO SIN DESPILFARRO NI POBREZA ALIMENTARIA: RETOS SOCIALES”. BILBAO, ESPAÑA

Foro académico abierto al debate interdisciplinar que ofrece un espacio para la reflexión y la discusión de diferentes áreas.

FUENTE: UPV

► 19 de noviembre

DESIGNING FOR ZERO WASTE. ON-LINE

Webinar que tratará los problemas y tendencias de diseño de la industria para el cero desperdicio de alimentos. Además, incluirá un estudio de casos de negocio en el rediseño de packaging.

FUENTE: USZWBC

NOTICIAS

DESTACAMOS

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA "¿CÓMO REDUCIR LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?"

La Guía "¿Cómo reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos?", elaborada por la Alianza Nacional contra el Hambre y la Malnutrición de España (ACHM-E), recopila una serie de recomendaciones resultado de las mesas de trabajo y conclusiones de su segundo encuentro nacional, celebrado el pasado mes de abril en Oviedo.

FUENTE: FUNDACIÓN ALIMERKA

FINAL DE LAS ACTIVIDADES DEL MAGRAMA EN LA EXPO MILANO 2015

En el marco de la Expo Milano 2015, el MAGRAMA ha realizado multitud de actividades vinculadas a la agricultura, la acuicultura o la alimentación, siempre relacionadas con el lema de la exposición "Alimentar el planeta, energía para la vida". Entre ellas, se podría citar un ciclo de encuentros con temáticas como el valor de los alimentos, la Dieta mediterránea o el valor ecológico de la apicultura. Por otra parte, bajo el Proyecto Desafíos se han presentado iniciativas de Buenas Prácticas innovadoras en el ámbito de la alimentación y la sostenibilidad.

FUENTE: MAGRAMA

PRESENTACIÓN DE LAS CIFRAS SOBRE EL EXCEDENTE ALIMENTARIO EN MILÁN

La Expo Milano 2015 ha sido sede de la presentación del estudio "Excedente de Gestión de la Alimentación. Contra los residuos orgánicos. La recuperación de excesos alimentarios. El poner nuestro dinero donde está nuestra boca". Este segundo informe de la Universidad Politécnica de Milán, promovido por la Fondazione Banco Alimentare (Fundación Banco de Alimentos), ha permitido analizar las cifras reales de los residuos de alimentos y el estado de gestión de los mismos en Milán.

FUENTE: EXPO MILANO 2015

CONTABILIZAR EL VOLUMEN DE BASURA DOMÉSTICA

El nuevo Plan Estatal Marco de Gestión de Residuos (PEMAR), que se prevé será aprobado próximamente por el Consejo de Ministros, aboga por implantar una tasa municipal de residuos que, con independencia de su cuantía, grave el volumen de la basura generada en las viviendas. Además, este plan contiene la estrategia general de la política de residuos y las orientaciones y estructura a los que deberán ajustarse los planes autonómicos.

FUENTE: MAGRAMA

"RESOURCE REVOLUTION, CREATING THE FUTURE"

Waste & Resources Action Programme (WRAP) va a llevar a cabo un nuevo plan de cinco años contra los residuos, "Resource Revolution: Creating the Future", el cual establece cómo las empresas, las organizaciones y los consumidores pueden reinventar, re-pensar y re-definir el uso de los materiales. Se centrará en tres áreas: alimentos y bebidas; ropa y textiles; y electrónica.

FUENTE: WRAP

MANOS UNIDAS PIDE "RECETAS" DE UN MINUTO CONTRA EL HAMBRE

Manos Unidas ha presentado la séptima edición del Festival de Clipmetrajes en el que pueden participar vídeos de un minuto con recetas contra el hambre en el mundo y que contribuyan a reducir el desperdicio de alimentos.

FUENTE: MANOS UNIDAS

► 21-29 de noviembre
VII SEMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS. VARIAS SEDES
 Evento para difundir el concepto de prevención de residuos y evidenciar su impacto en el medio ambiente y en la lucha contra el cambio climático.
 FUENTE: EWWR

► 17 y 18 de diciembre
II FORO INTERNACIONAL DE RESTAURACIÓN ECOLÓGICA. CREANDO REDES. LA CASA ENCENDIDA. MADRID, ESPAÑA
 Encuentro en el que científicos, empresas, representantes de la administración y ONGs trabajarán para hacer compatibles las actividades industriales con la conservación de los recursos naturales.
 FUENTE: CREANDO REDES



NOTICIAS

ADICAE IMPULSA HÁBITOS PARA UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

En el Día Mundial de la Alimentación, la asociación de consumidores ADICAE lanzó una campaña estatal para concienciar a los consumidores sobre el efecto económico que tienen sus decisiones a la hora de comprar, y los desequilibrios que existen en la cadena alimentaria. Para ello, se crearon 35 puntos informativos en mercados y zonas comerciales de 24 ciudades para difundir la iniciativa, se impartieron cursos y talleres, y se repartieron 140.000 guías con consejos e información. Próximamente se presentará el estudio “Conocimiento de los consumidores y sostenibilidad del mercado alimentario” con los datos recabados.

FUENTE: ADICAE

LEY ITALIANA ANTI-DESCARTE DE ALIMENTOS

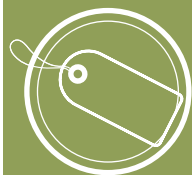
Durante un encuentro en la Expo Milano, Italia anunció una nueva propuesta de ley, para el próximo año 2016, para luchar contra el desperdicio de alimentos.

FUENTE: MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y TUTELA DEL TERRITORIO Y DEL MAR

MARKS & SPENCER PRESENTA UN PROGRAMA PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La cadena Marks & Spencer crea un nuevo esquema de redistribución de excedentes de alimentos en el Reino Unido al conectar todas sus tiendas con organizaciones benéficas locales, esperando una reducción del desperdicio de alimentos del 20% para el año 2020. En colaboración con Neighbourly, red social que trabaja con ONGs, pretende monitorizar los productos excedentarios a través de su página web y analizar cómo se pueden reducir de forma óptima. El lanzamiento de pruebas piloto se realizará en 45 tiendas.

FUENTE: COMUNICARSE



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

YO NO DESPERDICIO

Iniciativa organizada por Prosalus, organización no gubernamental de cooperación al desarrollo (ONGD) cuya misión es promover el respeto, protección y garantía de los derechos humanos a la alimentación, a la salud y al agua y saneamiento. El objetivo principal de la plataforma “Yo no desperdicio” es crear una red ciudadana comprometida con la reducción del desperdicio de alimentos en los hogares y conseguir un buen uso de los recursos económicos y naturales, permitiendo compartir noticias, ideas, trucos, recetas y conocer organizaciones próximas, con las que poder colaborar. Esta iniciativa cuenta con el apoyo de Territorios Solidarios de BBVA y con la colaboración del Centro de Innovación en Tecnología para el Desarrollo Humano (itdUPM).

FUENTE: PROSALUS

INVERNADERO FLOTANTE: EL FUTURO DE NUESTRA COMIDA

Jellyfish Barge es un proyecto desarrollado por PNAT que fue presentado en la Expo Milano 2015. Consiste en un invernadero flotante modular que integra un sistema de hidroponía y de desalinización para producir alimentos sin sobrecargar los recursos existentes. Imita el fenómeno natural del ciclo del agua y a través de un panel solar calienta el agua salada o contaminada y hace que se evapore, obteniendo hasta 150 litros diarios de agua limpia y fresca. El agua se recicla una y otra vez en un sistema hidropónico, permitiendo el crecimiento de los cultivos en un lecho inerte de arcilla enriquecida con nutrientes minerales.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

ADOPTA ÁRBOLES FRUTALES

Biorfarm permite a los consumidores adoptar un árbol ecológico (o incluso más de uno) de naranjas, clementinas y limones, asignarles un nombre, seguir su crecimiento y tratamiento biológico y establecer un contacto directo con el agricultor que se ocupa del árbol, todo ello a través de su página. La entrega de las frutas se realiza en función del tipo de adopción por la cual se opte. Esta iniciativa pretende mostrar solidaridad con el mundo agrario y compartir los riesgos climatológicos y comerciales asociados a la producción agrícola.

FUENTE: BIORFARM

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

