

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



AGOSTO 2017



## NOTICIAS

### LA NUEVA ETAPA DE LA ESTRATEGIA “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”



El 28 de junio de 2017, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), celebró la VIII Comisión de Seguimiento de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, donde se presentó un borrador sobre la nueva etapa de la Estrategia para el periodo 2017-2020, la cual se centra en aquellos aspectos con menor desarrollo en el periodo anterior y en aquellas actuaciones que puedan tener un mayor impacto.

FUENTE: MAPAMA

### SEGUIMIENTO DEL OBJETIVO ODS 12.3

El World Resources Institute (WRI) junto con los expertos que trabajan en cuestiones relacionadas con la pérdida de los alimentos y los residuos, han elaborado el documento “Guidance on interpreting Sustainable Development Goal Target 12.3” que ofrece una interpretación del “ambiguo” Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 12.3, el cual consiste en reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per capita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución para el 2030.

FUENTE: FOOD LOSS+ WASTE

### TERCER DIÁLOGO REGIONAL SOBRE LAS PÉRDIDAS Y PREVENCIÓN DE RESIDUOS EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

En junio de 2017 se llevó a cabo el Tercer Diálogo Regional “Un esfuerzo compartido hacia la prevención y la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos”, en Santiago de Chile, organizado por la Organización de las Naciones Unidas para la



## DESTACAMOS



#### ► 6 de Septiembre. Biowaste in the Circular Economy'. Bruselas. Bélgica.

Evento dedicado a la gestión sostenible de los residuos biológicos en Europa. Se discutirá el proceso legislativo actual y las experiencias prácticas sobre la aplicación de la recogida selectiva de residuos biológicos en diferentes países europeos.

FUENTE: COMITÉ EUROPEO DE LAS REGIONES

#### ► 13 de Septiembre. The Food Waste Debate. Sidney. Australia.

Conferencia que realizará el Sydney Environment Institute, donde expertos en agricultura, ayuda alimentaria y emprendimiento social debatirán sobre si los consumidores son responsables con el desperdicio de alimentos.

FUENTE: SYDNEY ENVIRONMENT INSTITUTE

#### ► 13 de Septiembre. Focusing on Food Loss and Food Waste: 2017 Food Tank Summit NYC. Nueva York. Estados Unidos.

Tercer evento en la Serie de Cumbre 2017 Food Tank, que reunirá a expertos líderes del sistema alimentario para debatir sobre el desperdicio de alimentos.

FUENTE: FOODTANK

#### ► 27-28 de Septiembre. Robótica y automatización en entornos alimentarios. AINIA. Paterna, Comunidad Valenciana. España.

Feria internacional donde se reunirán todos los sectores de la industria alimentaria.

FUENTE: EVENTBRITE



# NOTICIAS

Alimentación y la Agricultura (FAO).

El Objetivo ha sido promover marcos institucionales y leyes para armonizar los esfuerzos relacionados con la prevención de las pérdidas y el desperdicio de los alimentos en América Latina y el Caribe.

Además, se aprobó el borrador de la Nota Técnica que dio inicio al proceso de elaboración de un Código Internacional de Conducta para la prevención y el manejo de la pérdida y el desperdicio de los alimentos en América Latina y el Caribe, con el objetivo de identificar las necesidades y armonizar los esfuerzos a nivel regional y mundial para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos.

FUENTE: FAO

## #MIRALAETIQUETAIA2

El IA2 Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón (Universidad de Zaragoza-CITA), lanza una iniciativa #MiralaEtiquetaIA2 con el objetivo de fomentar la colaboración ciudadana en el ámbito del etiquetado de los productos de consumo y detectar posibles errores en el etiquetado.

La colaboración consiste en el envío de fotografías con los errores encontrados en el etiquetado de los productos.

FUENTE: FEEDING THE WORLD

## "TOCA RECICLAR LA ORGÁNICA"

El Ayuntamiento de Logroño ha puesto en marcha la campaña piloto "Toca reciclar la orgánica" para sensibilizar a la población sobre la recogida selectiva de residuos orgánicos. La duración de la campaña será de 3 meses y el destino de los residuos será el Ecomarque. Además, durante la primera semana de la campaña se irá informando a los vecinos sobre la necesidad de la recogida selectiva de materia orgánica.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE LOGROÑO

## "EL COMERCIO NO TIENE DESPERDICIO"

La Confederación Andaluza de Empresarios de Alimentación y Perfumería (CAEA), en colaboración con la Obra Social 'La Caixa', han puesto en marcha el proyecto 'El comercio no tiene desperdicio', una campaña contra el desperdicio alimentario y el fomento de la donación de alimentos en el sector de la distribución comercial en Andalucía, que suma ya, desde el mes de junio, 15 adhesiones de empresas del sector comercial asociadas a CAEA.

FUENTE: CAEA

## CONCURSO RECYRCLE

En agosto de 2017, COGERSA lanzó el concurso "Recycle". Se trata de un videojuego sobre el reciclaje y la Economía Circular y que se ha creado expresamente para el stand de la Feria Internacional de Muestras de Gijón de 2017.

Los participantes deberán atravesar diversas etapas dedicadas a cuatro temas relacionados con la Economía Circular: el reciclaje de biorresiduos domésticos en el contenedor marrón, el ecodiseño, la compra sin bolsas de plástico y el consumo responsable.

FUENTE: COGERSA

## BUENAS PRÁCTICAS PARA PROMOVER EL CONSUMO RESPONSABLE Y EL RECICLAJE

La campaña itinerante autonómica de Galicia "Separemos ben, reciclaremos mellor" que promueve y coordina la Consellería de Medio Ambiente e Ordenación do Territorio, contando con la colaboración de Ecoembes y Sogama,



## DESTACAMOS

### ► 28 de Septiembre. V Punto de Encuentro contra el Desperdicio Alimentario. AECOC. Madrid, España.

Evento que reunirá profesionales europeos de toda la cadena agroalimentaria para luchar de manera conjunta contra el desperdicio de los alimentos.

FUENTE: AECOC

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

Evento que permitirá dar conocer las iniciativas de los jóvenes, marcadores de tendencias del consumo, a través de ponencias, demostraciones en directo, talleres y paneles.

FUENTE: AECOC

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

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

FUENTE: SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

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

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

FUENTE: AECOC

se ha puesto en acción en 19 playas distribuidas por las cuatro provincias gallegas. A través de un aula móvil los educadores especializados se ponen a disposición de los vecinos y turistas para explicarles que con un simple cambio en nuestros hábitos se puede contribuir a la recuperación de los residuos. Además, les han explicado cómo producir menos desechos aplicando la regla de las tres erres (Reducción, Reutilización y Reciclaje) y cómo alargar la vida útil de los productos.

FUENTE: CONSELLERÍA DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO. XUNTA DE GALICIA

## LA IMPORTANCIA DE LOS ALIMENTOS Y DE LA AGRICULTURA EN EUROPA

La CE ofrece recursos pedagógicos para el profesorado para concienciar a los adolescentes europeos con edades comprendidas entre 11 a 15 años sobre la importancia de los alimentos y de la agricultura en Europa. El material está diseñado para que los profesores puedan complementar una gran variedad de asignaturas. Permitirá que los alumnos descubran temas importantes y de la actualidad como los alimentos, el medio ambiente y el campo.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

## AMAZON CONTRIBUYE A LUCHAR CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Esta medida forma parte de la campaña de Save the Food para combatir el desperdicio de alimentos. Ad Council y National Resources Defense Council, son los dos creadores de la campaña que ayudaron a Amazon a desarrollar una aplicación que proporciona consejos para evitar el desperdicio de alimentos, desde fechas de caducidad y consumo preferente hasta el envase óptimo para almacenar los productos para mantenerlos correctamente. Además realiza un seguimiento de las compras, recuerda lo que hay en la nevera y ofrece recetas para usar los alimentos que aún están frescos.

FUENTE: SAVE THE FOOD

## “KIDS LOVE UGLY FRUIT”

Tras el lanzamiento y difusión de la campaña “The ugly fruit and veg” en 2015 que pretendía eliminar el desperdicio de frutas y verduras por razones estéticas, este año 2017, Jordan Figueredo apuesta con una nueva campaña “Kids Love Ugly Fruit”. La cual pretende introducir este tipo de frutas y verduras en las escuelas y hacerles que sea más divertido para los niños comer frutas y verduras saludables. Quieren que prueben esos alimentos “feos” y digan lo que piensan.

FUENTE: FOODTANK

## “TRADE AND FOOD STANDARS”

La FAO ha publicado “Trade and food standars”. En este documento se describe cómo funcionan conjuntamente la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y el Programa de Normas Alimentarias de la Organización Mundial de la Salud (FAO / OMS), estableciendo normas internacionales de seguridad alimentaria, así cómo los países pueden y deben comprometerse para mantener las normas alimentarias internacionales actualizadas para resolver los problemas comerciales.

FUENTE: FAO

## EL CAMINO HACIA EL HAMBRE CERO 2030

La FAO presenta una infografía “El camino hacia el hambre cero” que resume las nuevas tendencias, desafíos y prioridades en el camino hacia un mundo con Hambre Cero en el 2030.

FUENTE: FAO

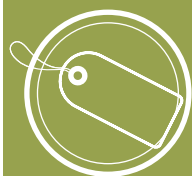
## CARREFOUR LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Carrefour ha puesto en marcha una web especializada para la prevención de desperdicio de alimentos. Permite mantener informados a los consumidores de las iniciativas en esta área y proporciona consejos para evitarlos. Además, permitirá a los clientes recibir descuentos en determinados productos.

También ha lanzado una campaña dirigida a los hogares, entre sus empleados, con premios a las mejores ideas en prevención de desperdicios y ha comenzado un estudio para averiguar las mejores fechas de consumo de algunos de sus productos.

Finalmente, Junto a ANDES (la Organización Nacional Francesa para el Desarrollo Social de Tiendas de Comestibles) y el grupo SEB, Carrefour planea producir batidos y sopas concentradas elaborados a partir de frutas y verduras no vendidas.

FUENTE: THINK EAT SAVE



# INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

## EQUOEVENTO ESPAÑA

Equoevento España es una fundación que pertenece a la red internacional de Equoevento. Es una organización sin ánimo de lucro presente en varias ciudades europeas.

Su objetivo principal es reducir el desperdicio alimentario, dándole una segunda vida a la comida excedente de los eventos para ayudar a las personas con menos recursos. Asimismo, tiene otros dos importantes objetivos: fomentar la igualdad, dado que las personas más necesitadas podrán comer la misma comida que cualquier persona que asista a un evento; y reducir el impacto medioambiental, causado por la sobreproducción de alimentos.

FUENTE: EQUOEVENTO

---

## BIOAZUL

Bioazul S.L. es una empresa española de consultoría e ingeniería tecnológica que proporciona soluciones técnicas y comerciales innovadoras en los campos del medioambiente, la ingeniería energética y el agua.

La tecnología innovadora que están estudiando para reducir el desperdicio de alimentos es la de humidificación ultrasónica que contribuye a prolongar sustancialmente la vida útil e higiene de frutas y verduras en la fase de almacenamiento y distribución (mayorista y minorista) de la cadena de suministro.

FUENTE: BIOAZUL

---

## RUBIES IN THE RUBBLE

Rubies in the Rubble, es una empresa del Reino Unido que realiza mermeladas, compotas y conservas caseras hechas con los excedentes de frutas y verduras de los mercados antes de que se desperdicien. Su misión es preservar y ahorrar. Quieren que sus productos se conviertan en una solución a los desperdicios de los alimentos.

FUENTE: RUBIES IN THE RUBBLE

---

## FRIDGECAM

La compañía británica Smarter, ha diseñado una cámara inalámbrica “FridgeCam” para frigoríficos, que permite ver el contenido de su interior desde cualquier lugar a través de la app FridgeCam, recibir alertas sobre las fechas de caducidad de los alimentos, auto-reponer y sugerir recetas basadas en la comida que queda en el frigorífico. De esta manera permite evitar y reducir el desperdicio de los alimentos comprados hasta un 50%.

FUENTE: SMARTER

---

**La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**

**es una iniciativa del:**

