

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



ENERO 2021

NOTICIAS

LA PLATAFORMA UE SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS SEGUIRÁ ACTIVA HASTA EL 2026



La Plataforma UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos mantendrá su actividad durante el nuevo periodo 2022-2026, como parte de la “Estrategia de la Granja a la mesa”, y asegurando con ello el compromiso adquirido en el año 2016.

La Plataforma constituye según los Estados miembros un medio eficaz para el intercambio de información y experiencias, ayudando a establecer actividades nacionales, y jugando un papel fundamental en hitos importantes a nivel de la UE.

La Comisión lanzará una nueva convocatoria de manifestaciones de interés para las organizaciones del sector privado en 2021.

FUENTE: CE

NUEVA HERRAMIENTA INFORMÁTICA DE LA CE PARA FACILITAR EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

La Comisión Europea ha creado el Sistema de Información de Etiquetado de Alimentos (FLIS), herramienta para facilitar a los operadores de las empresas alimentarias el correcto etiquetado de sus productos según la legislación vigente.

Esta herramienta puede contribuir a la reducción del desperdicio alimentario evitando que productos en perfectas condiciones no sean comercializados por incumplir exigencias de etiquetado y acaben por no ser consumidos. Así mismo, un etiquetado correcto facilita información clara a los consumidores, permitiendo la elección satisfactoria de los productos y su correcta conservación y uso.

FUENTE: CE

DESTACAMOS



► Del 17-03-2021 al 18-03-2021. Regional Forum on Sustainable Development for the UNECE region. Online y Ginebra, Suiza.

La recuperación sostenible y resiliente ligada a la COVID-19 y la Agenda 2030 serán debatidos en este foro, en el cual el desperdicio alimentario podrá tener su protagonismo en la sesión sobre producción y consumo sostenibles.

FUENTE: UNECE

NOTICIAS

LOS BANCOS DE ALIMENTOS EVITAN QUE EL 50% DE LOS ALIMENTOS REDISTRIBUIDOS ACABEN EN EL VERTEDERO

El 50% del volumen de alimentos redistribuidos por los Bancos de alimentos hubieran tenido como destino final el vertedero, pero gracias a las donaciones de fabricantes, cooperativas y distribución, especialmente relevantes durante la actual crisis por la Covid-19, se ha contribuido a su aprovechamiento y a la reducción del desperdicio de alimentos.

Los bancos de alimentos mueven en la actualidad en torno a 200 millones de kilos de alimentos al año, cumpliendo una doble función: función social de ayuda a las personas más favorecidas y función medio ambiental al reducir la emisión de gases de efectos invernadero a la atmósfera.

FUENTE: NEF

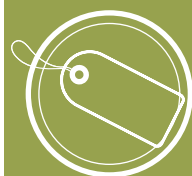
APROBADA LA ETIQUETA FRANCESA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El Gobierno francés aprobó su etiqueta nacional "anti-desperdicio de alimentos" a través de la publicación del [Decreto nº 2020-1651 de 22 de diciembre](#).

La etiqueta, instituida por la ley nº 2020-105 relativa a la lucha contra los residuos y la economía circular (AGEC), podrá ser utilizada por toda persona jurídica de derecho público o privado que contribuya a los objetivos nacionales de reducción del desperdicio de alimentos, previa evaluación por un organismo de certificación.

Mediante su uso, se espera facilitar la elección de los consumidores y crear una dinámica virtuosa para las empresas interesadas.

FUENTE: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN (FRANCIA)



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

EL SUPERMERCADO COOPERATIVISTA LA OSA YA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

El pasado diciembre LA OSA abrió su primer supermercado en la ciudad de Madrid. Se trata de un supermercado cooperativista que selecciona sus productos en base a su impacto medioambiental, cercanía, producción ética, precio justo y demanda, factores que pueden contribuir a un consumo responsable y sostenible y, con ello, a la reducción del desperdicio de alimentos.

FUENTE: LA OSA

INNOVACIÓN PARA APROVECHAR TODO EL ATÚN DE LAS LATAS CON «VUELCA FÁCIL»

El Grupo Calvo ha presentado el innovador envase Vuelca Fácil® que permite extraer el 100% del contenido de atún de forma sencilla, evitando así que queden restos que sean desperdiciados. Además, las nuevas latas ofrecen una apertura más fácil y segura y reducen su contenido en aceite.

FUENTE: GRUPO CALVO

MCDONALD'S EMPIEZA A UTILIZAR BANDEJAS HECHAS DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

La compañía McDonald's ha empezado a utilizar bandejas fabricadas a partir de desperdicios de alimento en sus restaurantes de Brasil, sustituyendo a las habituales bandejas de plástico y apostando por un nuevo material termoplástico más sostenible.

FUENTE: ARCOS DORADOS

La Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" es una iniciativa del:

