

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



ENERO 2022



NOTICIAS

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, COMPROMETIDA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



El [Foro Participativo de la Industria Alimentaria sobre la Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario](#), celebrado en Pamplona el pasado miércoles 26, ha servido de marco para destacar el compromiso de la industria agroalimentaria en la lucha contra el desperdicio de alimentos, así como para debatir y aportar propuestas para el desarrollo de la futura ley, iniciativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El ministro del MAPA, Luis Planas, destacó la implicación de la industria para combatir el desperdicio alimentario, como muestra el hecho de que el 71 % disponga de una estrategia interna para este fin, entre otros compromisos. Además, destacó aspectos como la importancia de apostar por el I+D+i, la innovación en los envases o la optimización de las cadenas de valor.

Se prevé que el proyecto de Ley sea llevado al Consejo de Ministros en primavera para su posterior tramitación parlamentaria.

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

DESTACAMOS



► 3 febrero de 2022. Nuevo año, Nuevos hábitos. Madrid, España.

Encuentro organizado por Ecoalf y Too Good To Go, sobre la importancia de luchar contra el desperdicio de alimentos y nuestros hábitos.

FUENTE: ECOALF

► 9-10 de febrero de 2022. The Courtauld Commitment 2030 Annual Conference 2022. Online.

La medición del desperdicio de alimentos y su prevención en el ámbito de los consumidores serán algunos de los temas abordados en las sesiones abiertas de esta conferencia.

FUENTE: WRAP

► 17 de febrero de 2022. 1st meeting of the new EU Platform on Food Losses and Food Waste. Online.

Primera reunión de la Plataforma de la UE sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en su nuevo mandato (2022-2026), durante la cual se abordarán las operaciones y áreas prioritarias de trabajo en los próximos 5 años.

FUENTE: EC

► 23 de febrero de 2022. 19º Congreso AECOC sobre Seguridad Alimentaria y Calidad. Seguridad Alimentaria: De la granja a las redes. Madrid, España.

Durante el congreso se tratará como el sector alimentario debe adaptarse a un sistema alimentario más sostenible, saludable y transparente, abordando cuestiones como el desperdicio de alimentos.

FUENTE: AECOC

NOTICIAS

DESTACAMOS ∨

32.300 EMPRESAS VALENCIANAS TIENEN POTENCIAL DE GENERACIÓN DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

En la Comunidad Valenciana existen más de 32.300 empresas con potencial de generación de desperdicio alimentario, de acuerdo a un estudio impulsado por la Conselleria de Agricultura, a través de la dirección general de la PAC y con la colaboración del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), en el marco del Plan Bon Profit contra el desperdicio alimentario.

Entre las empresas señaladas, el estudio identifica que el 61% de ellas corresponden a la restauración y consumo fuera del hogar, el 27% a la distribución, el 6% a la producción y el 5,4% a la manufactura.

Por otro lado, se está llevando a cabo un segundo estudio relativo al potencial de generación del desperdicio alimentario de los ciudadanos a través del análisis de los depósitos finales o contenedores de residuos.

FUENTE: CONSELLERIA DE AGRICULTURA, DESARROLLO RURAL, EMERGENCIA CLIMÁTICA Y TRANSICIÓN ECOLÓGICA, GVA

► 23 de febrero de 2022. Importance of capacity building in promoting better postharvest management. Online.

Webinar para conocer más sobre gestión poscosecha en instituciones de investigación y capacitación de agricultores en América Latina y África Occidental.

FUENTE: ADMI

LOS SUPERMERCADOS EXTRANJEROS EN HUNGRÍA DEBERÁN DONAR LOS ALIMENTOS A PUNTO DE CADUCAR

A partir del 1 de febrero los grandes supermercados que operan en Hungría se verán obligados por ley a donar los alimentos que caduquen en las próximas 48 horas a entidades sociales, con la excepción de productos cuya fecha de caducidad es inferior a dos días, como parte de la estrategia nacional para combatir el desperdicio de alimentos.

Las empresas de mayor facturación son las que deberán cumplir la nueva legislación, por lo que afecta a los supermercados extranjeros y no a las cadenas húngaras más importantes al estar constituidas como franquicias y, por ello, no alcanzar la facturación establecida.

Para consultar el texto de la ley, [pincha aquí](#).

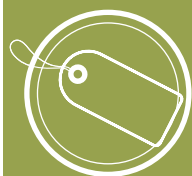
FUENTE: MENOSDEPERDICIO.ES

LOS GRANDES GENERADORES DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS DEL ESTADO NUEVA YORK DEBERÁN DONAR O RECICLAR LOS ALIMENTOS

La nueva legislación del Estado de Nueva York obliga desde el 1 de enero a empresas e instituciones que generan un promedio anual de 2 toneladas de desperdicio de alimentos semanales a donar a entidades benéficas los alimentos que pueden ser destinados a consumo humano y, en el resto de los casos, a proceder a su reciclaje si disponen de esta opción en un radio de 25 millas.

Quedan excluidos del ámbito de esta ley la ciudad de Nueva York al disponer ya de una normativa de ámbito local, así como hospitales, residencias para personas mayores, centros de atención para adultos, escuelas K-12 (escuelas desde los 4 hasta los 16 años) y granjas.

FUENTE: DEC, NY STATE



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

NACE MERC@DUAL, EL SUPERMERCADO SOLIDARIO PIONERO EN VENTA ONLINE

Merc@DUAL es un supermercado dirigido a personas en situación de vulnerabilidad social que permite a sus beneficiarios acceder a la compra online a través de un crédito semanal, facilitando y optimizando la distribución de productos y, por tanto, la reducción del desperdicio de alimentos.

Se trata de una iniciativa gestionada por la Asociación DUAL que cuenta entre sus colaboradores con el Banco de Alimentos de Madrid, Mercamadrid y la Comunidad de Madrid.

FUENTE: MERC@DUAL

CRUZ ROJA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Frente a la cuesta de enero, Cruz Roja ha organizado una campaña que promueve una serie de hábitos para reducir el desperdicio alimentario y optimizar el consumo energético en el hogar.

La campaña apuesta por ser más eficientes en todos los aspectos del día a día a través de proyectos e iniciativas como “Alimentación consciente” y su área de conocimiento del Medio Ambiente, buscando la concienciación sobre la necesidad de reducir el desperdicio alimentario mediante una alimentación sostenible, eficiente, adecuada y de proximidad

FUENTE: CRUZ ROJA
