

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



FEBRERO 2020



## NOTICIAS

### ABIERTA LA CONSULTA PÚBLICA PARA LA ESTRATEGIA “DE LA GRANJA A LA MESA” DE LA CE



La Comisión Europea ha abierto el periodo de consulta pública de su estrategia “De la granja a la mesa”, mediante la cual busca establecer medidas reglamentarias y no reglamentarias para alcanzar un sistema alimentario sostenible.

FUENTE: CE

### LOS LONDINENSES HAN REDUCIDO EN UN 9% EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

TRIFOVAL, iniciativa puesta en marcha en septiembre de 2016 para frenar el desperdicio de alimentos en Londres, ha llegado a su fin tras conseguir la reducción del 9% de alimentos desperdiciados evitables.

El proyecto se ha sustentado en tres ejes principales: prevenir el desperdicio de alimentos a través de los cambios de comportamiento de los consumidores, promover una alimentación saludable y sostenible e incentivar el reciclaje del desperdicio de alimentos no evitable.

FUENTE: TRIFOVAL



## DESTACAMOS



#### ► 3-03-2020. 2º Congreso de Desarrollo Sostenible. Madrid, España.

Foro organizado por AECOC y FIAB con el objetivo de promover modelos de negocio sostenibles de éxito en el ámbito agroalimentario.

FUENTE: AECOC

#### ► 18-03-2020. Food Waste Fest. Bruselas, Bélgica.

Los objetivos de este encuentro, la búsqueda de iniciativas e ideas inspiradoras contra el desperdicio de alimentos, tendrán como protagonista a la colaboración multisectorial en esta nueva edición.

FUENTE: FOODWIN

#### ► Del 20-04-2020 al 23-04-2020. Alimentaria 2020. Barcelona, España.

La gastronomía y la restauración son los protagonistas de este salón donde se podrán conocer las últimas tendencias e innovaciones del sector de la alimentación.

FUENTE: ALIMENTARIA

#### ► Del 24-04-2020 al 25-04-2020. 18º Congreso AECOC de HORECA. Madrid, España.

Representantes y profesionales del sector HORECA se darán cita en esta edición del congreso escaparate de nuevos modelos de negocio y tendencias en materia de sostenibilidad.

FUENTE: AECOC



# NOTICIAS

## **NOMINA A TUS FAVORITOS PARA LOS GALARDONES CAMPEONES DE LA TIERRA**

Nueva convocatoria de Campeones de la Tierra, máximo galardón ambiental de la ONU. Hasta el día 20 de marzo, se pueden presentar nominaciones en las categorías de liderazgo político, inspiración y acción, visión emprendedora y ciencia e innovación.

FUENTE: ONU

---

## **PERROS ENTRENADOS PARA DETECTAR ENFERMEDADES EN CÍTRICOS**

Los resultados de una reciente investigación han revelado que perros entrenados son capaces de detectar con un 99% de acierto la enfermedad bacteriana Huanglongbing (HLB) o enfermedad del dragón amarillo en cítricos, lo que ayudaría a reducir las pérdidas en este tipo de cultivos.

FUENTE: PNAS

---

## **LIDL OFERTARÁ CAJAS DE ALIMENTOS PRÓXIMOS A SU CADUCIDAD CON DESCUENTOS DEL 50% EN ALEMANIA**

La cadena de supermercados Lidl empezará a ofertar a sus clientes alemanes cajas con alimentos variados próximos a caducar con un descuento del 50%. Esta nueva medida se enmarca dentro del objetivo de reducir el desperdicio alimentario en sus tiendas un 30% para el año 2025.

FUENTE: GASTRONOMIA & CÍA

---

## **LA GUÍA MICHELIN AÑADE UN NUEVO SÍMBOLO A SUS RESTAURANTES**

Un trébol de cinco hojas se ha unido a la lista de símbolos que acompañan a los restaurantes de la guía Michelin en Francia. En este caso, este símbolo aparecerá junto a las estrellas de aquellos establecimientos que sean reconocidos por su gastronomía sostenible, incluyendo aspectos como la reducción del desperdicio de alimentos, el apoyo a los productos locales y el reciclaje.

FUENTE: GUÍA MICHELIN

---

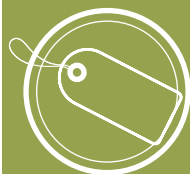
## **PREMIOS DE INNOVACIÓN A NUEVAS EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO**

La competición RIS Innovation Prizes busca empresas de reciente creación que apuesten por modelos de negocio que transformen el sistema alimentario y que cumplan, al menos, con unos de los siguientes objetivos:

- Mejorar el sistema alimentario para la salud de las personas.
- Mejorar el sistema alimentario para el medio ambiente.
- Hacer que el sistema alimentario sea más confiable y transparente.

FUENTE: EIT FOOD

---



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### CANTABRIA LANZA LA CAMPAÑA “REAPROVECHA”

El Gobierno de Cantabria, con el apoyo de otras entidades, ha puesto en marcha la campaña “ReAprovecha. Evita el despilfarro de alimentos”. Durante 5 meses se desarrollarán diversas acciones de sensibilización y concienciación por un consumo responsable dirigidas a la hostelería, los centros educativos y la población en general.

FUENTE: EDUCANTABRIA

### ALIMENTOS NUTRITIVOS CONTRA EL HAMBRE A PARTIR DE EXCEDENTES HORTOFRUTÍCOLAS

Nutripeople fabrica desde el año 2015 productos enriquecidos a partir de excedentes de frutas y hortalizas. Además de su compromiso con el medio ambiente y la minimización de recursos y residuos, su responsabilidad social promueve que parte de sus beneficios sean destinados a proyectos de distintas ONGs.

FUENTE: NUTRIPEOPLE

### WAKATI, SOLUCIÓN SOSTENIBLE PARA EVITAR LAS PÉRDIDAS POSCOSECHA

El sistema de almacenamiento Wakati facilita la conservación de frutas y verduras tras su recolección sin necesidad de frío, lo que resulta de vital importancia en países en vías de desarrollo. Mediante un panel solar y la adición de 1 litro agua por semana, permite la conservación de 200 kg de frutas y verduras evitando que se echen a perder antes de su puesta en el mercado.

FUENTE: WAKATI

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

