

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



FEBRERO 2022



NOTICIAS

ESPAÑA EXPONE SU COMPROMISO Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE DUBÁI



Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha asistido a la Exposición Universal de Dubái para, entre otros, participar en el panel “Food Loss and Waste Reduction” (“Reducción de la pérdida y el desperdicio alimentario”), con motivo de la semana dedicada a la Agricultura, la Alimentación y los Modos de Vida.

Durante la celebración del panel, Luis Planas ha mostrado el compromiso del Gobierno de España para hacer frente al desperdicio alimentario, problema ético y moral que considera debe ser tratado a escala global. Nuevamente, el ministro ha puesto en valor el trabajo y esfuerzos de todos los operadores de la cadena alimentaria, resaltando la actual tramitación de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, así como la campaña de concienciación y sensibilización dirigida a la ciudadanía “[Aquí no se tira nada](#)”.

FUENTE: MAPA



EVENTOS



► **03 de marzo de 2022. Reducir el Desperdicio Alimentario en la empresa: Herramientas y Casos de éxito. Online.**

Webinar donde se abordará la situación y retos de la reducción del desperdicio alimentarios en el ámbito de las empresas.

FUENTE: PRYSMA

► **Del 8 al 10 de marzo de 2022. Meat Attraction, Innovando hacia una mayor sostenibilidad en el envasado y los productos cárnicos y derivados. Madrid, España.**

Entre las actividades de la feria, durante esta mesa redonda se tratará la reducción del desperdicio alimentario gracias a la innovación en los envases.

FUENTE: IFEMA MADRID

► **24 de marzo de 2022. Reducing Postharvest Loss: A Food Systems Approach. Online.**

Seminario para analizar las perspectivas de los sistemas alimentarios en las políticas para abordar las pérdidas poscosecha.

FUENTE: ADMI

► **Del 4 al 7 de abril de 2022. Alimentaria. Barcelona, España.**

Durante la feria se desarrollarán actividades vinculadas al desperdicio de alimentos, como talleres de cocina y encuentros para abordar la sostenibilidad alimentaria o la [Ley de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario](#).

FUENTE: ALIMENTARIA



NOTICIAS

LA SOSTENIBILIDAD EN EL ÁMBITO ALIMENTARIO, ENTRE LAS GRANDES PREOCUPACIONES DE LOS CONSUMIDORES

El informe EATendencias 2022, elaborado por la comunidad AZTInnova, apunta algunas macro tendencias hacia las que se dirige el consumo en el sector alimentario, situando en primer lugar a la sostenibilidad alimentaria.

Bajo la denominación de *Regeneration food*, con desperdicio 0, el informe señala como macro tendencia la economía circular y la sostenibilidad y, en consecuencia, la contribución a la reducción del desperdicio de alimentos.

El estudio resalta que la gestión de subproductos alimentarios supone importantes oportunidades para el sector y la sostenibilidad: nuevos modelos de negocio basados en la economía circular orientados a obtener el máximo valor a los subproductos para alimentación humana, la creación de alianzas frente a los nuevos retos, o la sensibilización y concienciación del consumidor para poner en valor estos subproductos.

FUENTE: AZTINNOVA.

LA COSECHA DE NARANJAS AMARGAS DE BARCELONA PERMITIRÁ DONAR 11.000 TARROS DE MERMELADA

Voluntarios de diversas entidades participan por segundo año en la cosecha de naranjas amargas en cinco distritos de Barcelona, bajo la coordinación de la Fundación Espigoladors.

Las naranjas recogidas serán transformadas en mermelada, evitando que sean desperdiciadas en las calles y contribuyendo en su lugar a cubrir las necesidades alimentarias de personas vulnerables.

De forma complementaria a esta actividad, Espigoladors desarrollará diversos talleres y actividades durante marzo y abril sobre el despilfarro alimentario en centros educativos y entidades de cada distrito.

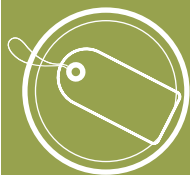
FUENTE: AYUNTAMIENTO DE BARCELONA

COLDPLAY DISEÑA UNA GIRA SOSTENIBLE 2022 SIN DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La banda británica de pop rock alternativo Coldplay presenta su gira internacional 2022, *Music of the Spheres*, diseñada para ser lo más sostenible y baja en emisiones de carbono posible, aprovechando al máximo los alimentos para reducir su huella ambiental.

Entre los compromisos adquiridos por el grupo se encuentran el consumo de productos orgánicos de proveedores locales, el compostaje de los alimentos desechados que no hayan podido ser aprovechados, y la asociación con los bancos de alimentos locales para donar los alimentos que no han sido consumidos.

FUENTE: COLDPLAY



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

“MENU-RE” LLEVA LOS EXCEDENTES DE LOS COMEDORES ESCOLARES A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD

Los centros educativos San Patricio y King’s College La Moraleja han puesto en marcha el proyecto piloto “Menu-Re” con el objetivo de aprovechar los alimentos no consumidos en sus comedores para, en colaboración con Cáritas, proceder a su donación y redistribución entre los destinatarios finales.

FUENTE: RESTAURACIÓN COLECTIVA

LLAMAMIENTO A LOS JÓVENES PARA CONVERTIRSE EN FUTUREFOODMAKERS E IMPULSAR EL CAMBIO ALIMENTARIO

La iniciativa FutureFoodMakers surge a partir de 10 jóvenes seleccionados por la EIT Food para impulsar el cambio alimentario del futuro.

A través de su manifiesto “[The Menu for Change](#)” exponen seis llamamientos con los cambios prioritarios para lograr un sistema alimentario más sostenible. Entre ellos, y para hacer frente al desperdicio de alimentos, proponen el diseño de planes de seguimiento de los volúmenes generados en los supermercados, y que estos sean incorporados al programa de seguimiento a escala de la UE.

FUENTE: EIT FOOD

“LA COMIDA ES PRECIOSA” PARA IKEA

IKEA presenta la campaña “La comida es preciosa” con el objetivo de reducir la producción de residuos de alimentos en un 50% para el final de 2022 en todas sus tiendas a nivel mundial, y concienciar a los ciudadanos sobre la importancia de aprovechar los alimentos.

Aunque IKEA no consiguió el objetivo marcado en el año 2017 de reducir los residuos de alimentos en un 50% para el final del 2020, la compañía logró grandes resultados e implementó soluciones contra esta problemática en más del 60% de todas sus tiendas, lo que resultó en una reducción promedio de los residuos de alimentos generados del 46%.

FUENTE: IKEA

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

