

# Estrategia

## “Más alimento, menos desperdicio”



OCTUBRE 2017

## NOTICIAS

### LA CE APRUEBA MEDIDAS PARA FACILITAR LA DONACIÓN DE ALIMENTOS EN LA UE



En el Día Mundial de la Alimentación, la Comisión Europea (CE), en el marco de los trabajos que está desarrollando la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio alimentario, ha adoptado unas Orientaciones para facilitar la donación de alimentos en la Unión Europea.

Las directrices velarán por la unificación de la legislación en los Estados miembros y por el cumplimiento de los estándares en materia de seguridad e higiene alimentaria.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

### REUNIÓN MINISTERIAL DEL G7 SOBRE LA AGRICULTURA

El 14 de octubre de 2017, tuvo lugar la reunión ministerial del G7 sobre la agricultura en Bérgamo (norte de Italia). Se reunieron los ministros de Agricultura de los siete países del G7, así como el Comisionado de Agricultura y Economía Rural de la Unión Africana, representantes de la Unión Europea y organizaciones internacionales, la FAO, la OCDE, el FIDA y el Programa Mundial de Alimentos, con el objetivo de adoptar compromisos para eliminar el hambre de 500 millones de personas antes de 2030.

Con la llamada “Declaración de Bérgamo”, Estados Unidos, Alemania, Francia, Italia, Reino Unido, Japón y Canadá destacan y promueven el papel de la “cooperación agrícola” para poder llegar a este objetivo.

También se firmó un compromiso para reforzar las normas y las acciones para reducir el desperdicio de alimentos.

FUENTE: PRESIDENCIA ITALIANA DEL G-7 2017

## DESTACAMOS

### ► 2-3 de Noviembre: Tercera edición del Foro Internacional de Restauración Ecológica: Creando Redes. Madrid, España.

Punto de encuentro donde la ciencia, el sector privado y la Administración trabajarán para integrar las actividades humanas de manera más eficiente con el entorno natural y social.

FUENTE: CREANDO REDES

### ► 4-6 de Noviembre. Feria Gastrónoma. Valencia, España.

Evento dedicado a la restauración, hostelería, alimentación y comercio especializado.

FUENTE: GASTRÓNOMA\_2017

### ► 7 de Noviembre. Reunión del Pleno de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio alimentario. Bruselas, Bélgica.

Segunda reunión anual del Pleno de la Plataforma UE creada en el marco del Plan de acción de la Comisión Europea sobre economía circular.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

### ► 7 de Noviembre. Sustainable Food and Beverage Conference. Coventry, Reino Unido.

Evento en el que expertos de la industria de alimentos y bebidas presentarán sistemas innovadores sobre el tratamiento de aguas residuales y aire, sistemas de transporte y almacenamiento, producción de alimentos y agricultura.

FUENTE: SUSTAINABLEFOODEXPO

# NOTICIAS



## REUNIONES DE LOS SUBGRUPOS DE LA PLATAFORMA DE LA UE SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La Comisión Europea (CE) publica, en la web de la Plataforma de la UE sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos, las agendas de las dos reuniones mantenidas en octubre 2017 del subgrupo sobre donación de alimentos y del subgrupo sobre acción e implementación.

Además, se puede consultar la documentación presentada en la reunión del 25 de septiembre 2017 del subgrupo sobre medición de desperdicio alimentario. España presentó, en dicha reunión, el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

## NUEVA CAMPAÑA "ÚNETE AL CONSUMO RESPONSABLE. REDUCE REUTILIZA RECICLA"

El 26 de octubre de 2017, Hispacoop puso en marcha una nueva campaña informativa con el lema "Únete al consumo responsable. Reduce Reutiliza Recicla".

Su objetivo es informar y concienciar a los consumidores sobre la importancia del consumo responsable, reduciendo el desperdicio alimentario, reutilizando los recursos y reciclando correctamente los residuos generados en el ámbito doméstico.

FUENTE: HISPACOOOP

## ALIMENTOS SOSTENIBLES

La Agencia Europea de Medio Ambiente (AEMA) publica el informe "[Food in a green light A systems approach to sustainable food](#)".

Este documento analiza el sistema alimentario europeo a lo largo de toda la cadena de suministro. Principalmente se centra en los objetivos de sostenibilidad a largo plazo, tal como se establece en la visión para 2050 del Séptimo Programa de Acción Ambiental y los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030.

FUENTE: AEMA

## TALKING PACK

En el encuentro anual sobre seguridad de los envases "Talking Pack" organizado por la plataforma Envase y Sociedad, el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), Fernando José Burgaz, ha señalado el papel tan importante que juega el envase en la seguridad alimentaria y en la reducción del desperdicio de alimentos.

FUENTE: ENVASE Y SOCIEDAD

## FRUIT ATTRACTION Y MEAT ATTRACTION

La ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel Garcia Tejerina, inauguró el 18 de octubre, la IX edición de la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas, y la I Feria Internacional del Sector Cárnico que se celebra en España, que se celebró en el recinto ferial de IFEMA.

El Ministerio ha puesto en marcha la Estrategia #Alimentos de España con el fin de dar a conocer la calidad y variedad de nuestros alimentos dentro y fuera de nuestras fronteras, dada la gran importancia del sector agroalimentario y pesquero de nuestro país.

FUENTE: MAPAMA

### ► 16 de Noviembre. 20º Congreso AECOC de Prevención de la Pérdida. Madrid, España.

Encuentro de referencia para la prevención del desperdicio de alimentos.

FUENTE: AECOC

### ► 19-21 de Noviembre. Fòrum Gastronòmic. Girona, España.

Feria en la que asistirán empresas de los sectores de la distribución, producción de alimentos y bebidas, foodservice o equipamiento y maquinaria.

FUENTE: FÒRUM GASTRONÒMIC

### ► 18- 26 de noviembre. VII Semana Europea de la Prevención de Residuos. Varias sedes.

Evento para difundir el concepto de prevención de residuos y evidenciar su impacto en el medio ambiente y en la lucha contra el cambio climático.

FUENTE: EWWR



# NOTICIAS

## UNA NUEVA POLÍTICA ALIMENTARIA

Todos los socios de BirdLife en la Unión Europea, se han unido para impulsar la modificación de la actual PAC en una política europea alimentaria y territorial que permita alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.

Esta política deberá recoger, entre otros, un presupuesto dirigido a promover una estrategia alimentaria sostenible, donde se asegure la disponibilidad de alimentos y se elimine el desperdicio de alimentos.

FUENTE: SEO BIRDLIFE

## MADRID 7R

La Comunidad de Madrid, a través de Gedesma y en colaboración con Ecoembes, presenta la campaña de información y sensibilización “Madrid 7R” con el objetivo de alcanzar el residuo cero impulsando la transición de un modelo económico lineal a un modelo de economía circular.

FUENTE: MADRID ECONOMÍA CIRCULAR

## ‘ZARAGOZA NO TIRA COMIDA’

‘Zaragoza no tira comida’ es el lema del evento organizado el 21 de octubre 2017 por la Federación Aragonesa de Solidaridad (FAS) y apoyado por el Ayuntamiento para concienciar a los ciudadanos de la gran cantidad de alimentos que se tiran en perfecto estado.

Con la colaboración de distribuidores, supermercados y agricultores, se han recogido a lo largo de esa semana cuatro toneladas de alimentos en perfecto estado que iban a ser desechadas por exceso de producción o por no cumplir los criterios estéticos marcados para su comercialización.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

## SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE. ARGENTINA

El Gobierno de Argentina ha firmado un convenio con la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (Ahrcc) y la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (Uthgra) para fomentar un sistema alimentario sostenible.

Su objetivo es la difusión y concienciación sobre la problemática del desperdicio de alimentos. Las pruebas piloto durarán tres meses y los restaurantes participantes promocionarán entre los clientes los hábitos de consumo responsable.

FUENTE: GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

## “ENCUESTA SOBRE HÁBITOS DE CONSUMO 2017”

El 19 de Octubre, la Mesa de Participación Asociaciones de Consumidores (MPAC) ha presentado los resultados del estudio realizado durante el 2017 sobre Hábitos de Consumo, en el Centro Económico y Social de España (CES).

Refleja que el 91% de los encuestados (3% menos que en el año anterior) considera que el desperdicio de alimentos es una preocupación muy presente y el 83% (4% menos que en 2016) afirma estar haciendo algo para evitarlo. El 60% cree que la responsabilidad del desperdicio es de “todos los eslabones de la cadena agroalimentaria” y, especialmente, de los propios consumidores (20%).

FUENTE: MPAC

## LEY “JALISCO SIN HAMBRE”. MEXICO

Se presenta una propuesta de ley “Jalisco Sin Hambre” derivada del proyecto coordinado por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO), que tiene entre sus objetivos evitar el desperdicio de alimentos.

La iniciativa prohíbe el desperdicio de alimentos, temporalmente sin sanciones y sugiere elaborar programas de cultura de donación y aprovechamiento.

FUENTE: ITESO

# NOTICIAS

## **SINGAPUR APUESTA POR LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS SUPERMERCADOS**

La Agencia Nacional de Medio Ambiente de Singapur, National Environment Agency (NEA), ha publicado la guía “Food waste minimisation guidebook for supermarkets” para reducir el desperdicio de alimentos en los establecimientos de alimentos minoristas y supermercados.

Esta guía proporciona diferentes pautas para ayudar a los operadores de los supermercados a desarrollar su propio plan de gestión de reducción del desperdicio alimentario.

FUENTE: NEA

## **DOCUMENTAL SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS: “WASTED! THE STORY OF FOOD WASTE”**

Este documental muestra cómo los chefs más influyentes del mundo sacan el máximo provecho a los alimentos que se van a desperdiciar en la elaboración de cada tipo de comida.

La película también presenta varias iniciativas que muestran cómo reducen o evitan el desperdicio alimentario.

FUENTE: FILM JOURNAL INTERNATIONAL

## **RESPECT FOOD**

Con motivo del Día Mundial de la Alimentación, Grundig se suma a su lucha contra el desperdicio de alimentos. Ha renovado su compromiso “Respect Food” en el que busca acabar con el desperdicio de alimentos con una mejor conservación de los alimentos frescos y un consumo menor de energía.

FUENTE: GRUNDIG

## **ZARAGOZA “CAPITAL DE LA AGROECOLOGÍA”**

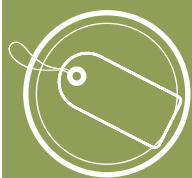
Zaragoza se presenta como “capital de la agroecología” donde pretende generar una red de intercambio de experiencias, conocimientos, datos, informaciones y proyectos alrededor de los sistemas agroalimentarios locales en las ciudades españolas. La temática estará relacionada con la conservación del agua, suelo y materia orgánica; alimentación sana y de calidad para familias de bajos ingresos y desperdicio de alimentos, entre otros.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

## **ECOWASTE4FOOD VISITA ESPAÑA**

ECOWASTE4FOOD es un proyecto que está formado por autoridades locales y regionales de siete países de Europa y que lucha contra el desperdicio de alimentos. Este mes ha realizado su primera visita a España, concretamente en Cataluña. Ésta se ha centrado en las innovaciones para la recuperación y redistribución de los alimentos.

FUENTE: INTERREGEUROPE



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### TUERO

Tuero es un proyecto que se inicia en 2010 con el objetivo de valorizar el desperdicio de los alimentos que Grupo Siro genera en la fabricación de sus productos. Transforman cereales en alimentos innovadores. Contribuye en la lucha contra el desperdicio alimentario de dos formas distintas: mediante la donación de producto apto para consumo humano y la valorización de subproducto no apto para consumo humano y destinado a alimentación animal.

FUENTE: GRUPO SIRO

### SMARTBIDER

SmartBider es un proyecto creado por Synergiart y seleccionado por el BBVA Momentum Project 2017. Consiste en una aplicación que permite al consumidor conocer y comprar alimentos próximos a su fecha de caducidad a un coste menor, que se producen en tiempo real y cerca de él. Permite optimizar la compra y la despensa. Además el consumidor contribuye, con parte del precio, a una obra social y disminuye el impacto de la huella de carbono en cada compra.

FUENTE: SMARTBIDER

### COMEDOR SOSTENIBLE

Serunion, es una empresa de restauración colectiva española que apuesta este nuevo curso escolar por el Comedor Sostenible. Es un nuevo concepto de restauración que promueve y educa a los escolares acerca de una alimentación saludable, la solidaridad y la responsabilidad social. Su objetivo es potenciar los buenos hábitos de alimentación e inculcar a los niños y niñas un modelo de respeto y convivencia a través de un comedor más interactivo, basado en la promoción de la salud, la ecología y la concienciación social. El proyecto ya se ha puesto en marcha en diferentes escuelas de toda España.

FUENTE: SERUNION

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

**es una iniciativa del:**

