

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



OCTUBRE 2021

NOTICIAS

ABIERTO A CONSULTA PÚBLICA EL ANTEPROYECTO DE LEY CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Luis Planas, presentó el pasado 11 de octubre en Consejo de Ministros el anteproyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio, instrumento para que dentro de la cadena alimentaria se reduzcan al mínimo las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

Para continuar la tramitación del proyecto de Ley, se inició el periodo de consulta pública para que los agentes de la cadena alimentaria, organizaciones, colectivos y ciudadanos interesados realicen observaciones y comentarios a esta norma.

El proceso de consulta permanecerá abierto hasta el 1 de diciembre de 2021. Tanto el texto del anteproyecto de ley como el cuadro para la aportación de observaciones y comentarios están disponibles en la [página web del MAPA](#).

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

DESTACAMOS



► 8 – 10 noviembre 2021. II Science & Cooking World Congress. Barcelona, España.

Congreso que aúna ciencia y cocina sostenible, con talleres y demostraciones abiertas para contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos aprovechando al máximo los productos y mediante las últimas innovaciones tecnológicas.

FUENTE: SCWC

► 20 – 28 noviembre 2021. Semana Europea de la Reducción de Residuos. Diversas localizaciones.

Nuevo llamamiento a los europeos para que organicen y participen en actividades de sensibilización sobre la reducción de los residuos, pudiendo con ello contribuir a la difusión de la problemática de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

FUENTE: EWWR

► 16 de noviembre 2021. Webinar “Comprehensive training on tools and methods for measuring, analyzing, and reporting on food losses and waste”. Online.

La FAO organiza este webinar destinado a mejorar la disponibilidad y calidad de los datos de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA).

FUENTE: FAO



APROBADA LA NUEVA ESTRATEGIA EUROPEA “DE LA GRANJA A LA MESA”

El Parlamento Europeo (PE) aprobó el pasado 20 de octubre la [Estrategia “De la Granja a la Mesa”](#), iniciativa para producir alimentos más sanos, garantizar la seguridad alimentaria, facilitar unos ingresos justos a los productores y reducir la huella ambiental del sector.

En relación al desperdicio alimentario, subraya que conlleva un daño medioambiental, agrava el cambio climático, supone el derroche de recursos limitados y una pérdida de ingresos para los agricultores. Para promover su reducción, insta a adoptar las medidas necesarias para alcanzar el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos en la Unión en un 30 % de aquí a 2025 y en un 50 % de aquí a 2030, tomando como referencia el año 2014.

La Estrategia considera necesarios objetivos vinculantes en cada etapa de la cadena de suministro y señala la necesidad de aclarar las normas en materia de fechas de consumo preferente y caducidad.

FUENTE: PE

LOS PLÁTANOS DE LA PALMA AFECTADOS POR LA CENIZA PODRÁN SER DISTRIBUIDOS GRATUITAMENTE

El Gobierno flexibilizará la norma de comercialización de los plátanos afectados estéticamente por la ceniza del volcán Cumbre Vieja de La Palma para evitar su desperdicio, permitiendo su distribución gratuita, así como a los destinos de las retiradas contempladas en el marco del Programa de opciones específicas por el alejamiento y la insularidad (POSEI) para Canarias, entre otros usos.

El [proceso de consulta pública](#) se extenderá hasta el 8 de noviembre.

Por otra parte, el grupo hortofrutícola La Unión y la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN) había ya anunciado que, para evitar el desperdicio de los plátanos afectados por la ceniza y las pérdidas en el sector productor, procederían a su congelación y posterior a su distribución entre las distintas entidades sociales que apoyan a personas en situación de vulnerabilidad.

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

EL GOBIERNO VASCO APRUEBA EL PLAN DE ECONOMÍA CIRCULAR Y BIOECONOMÍA QUE IMPULSA LA REDUCCIÓN DEL DESPILFARRO ALIMENTARIO

El Gobierno Vasco aprobó el 1er Plan de Economía Circular y Bioeconomía para el periodo 2021-2024, el cual contempla la reducción del desperdicio alimentario dentro de la búsqueda de la eficiencia en el consumo de materias primas, la reducción de los residuos y la optimización de la producción limpia.

Entre las 11 líneas de acción previstas se sitúa el despilfarro alimentario. En relación al mismo, el plan incluye el desarrollo de un programa de concienciación a la ciudadanía para un consumo alimentario más responsable, incidiendo en esta problemática.

El Plan, desarrollado por el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, cuenta con un presupuesto que asciende a los 45 millones de euros.

FUENTE: GOBIERNO VASCO

BARCELONA CELEBRÓ LA SEMANA CIUDADANA DE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

Barcelona celebró entre los días 14 y 24 de octubre la “Semana Ciudadana de la Alimentación Sostenible”, con los sistemas alimentarios y la sostenibilidad como protagonistas.

Dentro de las actividades programadas vinculadas a la concienciación y sensibilización sobre la problemática del desperdicio de alimentos, se puede señalar la celebración de una [comida con alimentos recuperados](#), la presentación de la [“Guía per crear una xarxa d’aprofitament alimentari comunitària”](#), charlas sobre los proyectos [“Pont Alimentari”](#) y [“Comparte la comida”](#), la emisión del documental [“Taste the waste”](#) y el taller de cocina de aprovechamiento [“A la cuina, #jonollenço!”](#).

La celebración de esta semana tuvo lugar en el marco del nombramiento de Barcelona “Capital Mundial de la Alimentación Sostenible” durante el año 2021.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE BARCELONA



MANIFIESTO BARCELONA POR UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

La Fundació Alícia ha elaborado, con el impulso del Gastronomic Forum Barcelona, el “Manifiesto Barcelona para una Alimentación Sostenible”, buscando el compromiso del sector de la gastronomía, restauración y alimentación para establecer modelos de alimentación más sostenibles.

El manifiesto pone de relieve en uno de sus puntos que tirar alimentos afecta directamente al medioambiente y es insolidario con la población que no puede acceder a una alimentación digna. En este sentido, mediante su firma, se adquiere el compromiso de evitar el despilfarro de alimentos planificando y ajustando las compras, adecuando las raciones y analizando los motivos de las sobras, “Aprovechando, reaprovechando y siendo creativos”.

FUENTE: FUNDACIÓ ALÍCIA

FRUTAS Y VERDURAS “TALKUAL” DEL CAMPO A LA COCINA

La empresa Talkual trabaja desde el 2019 para llevar frutas y verduras directamente del productor a la casa del consumidor, con la peculiaridad de que se trata de productos “imperfectos” por no cumplir los estándares habituales estéticos requeridos en otros puntos de venta.

Además de contribuir a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos al dar salida a frutas y verduras “imperfectas”, acortando los canales de distribución y apostando por los productos de temporada, facilitan al cliente un ahorro económico por su menor coste y contribuyen a la protección del medio ambiente al minimizar el empleo de envases.

FUENTE: TALKUAL

WASTELAND, EL PAÍS DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS QUE DEBE DESAPARECER

Oddbox ha lanzado a la ONU una petición formal: agregar a Wasteland como un país en nuestro planeta y hacerlo desaparecer, por ser el tercer país que más contribuye al cambio climático a través de las emisiones de carbono derivadas del desperdicio de alimentos.

Han establecido cuatro objetivos para acabar con el desperdicio de alimentos (y Wasteland) que incluyen educar a las personas sobre el impacto del desperdicio de alimentos en el cambio climático; poner fin al rechazo de los minoristas a los productos por características estéticas; animar a los minoristas a almacenar los productos de temporada; medir e informar sobre el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro.

FUENTE: ODDBOX

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

