

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



SEPTIEMBRE 2021

NOTICIAS

LA CELEBRACIÓN DEL DÍA DE CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS INSTA A BUSCAR NUEVOS MODELOS ALIMENTARIOS



El [llamamiento de la FAO](#) para visibilizar el compromiso con la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) en el II Día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos el 29 de septiembre, tuvo su manifestación a través de numerosos actos presenciales y virtuales, impulsados desde diversos ámbitos de la sociedad.

Entre las conclusiones del [evento organizado por la FAO y el PNUMA](#), se encuentra la necesidad de transformar los sistemas agroalimentarios hacia modelos más eficientes, inclusivos y sostenibles para minimizar las PDA.

A nivel nacional, destacar el [9º Punto de Encuentro AECOC Contra el Desperdicio Alimentario](#), que contó con José Miguel Herrero, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y donde diversas entidades compartieron casos de éxito y compromisos futuros.

FUENTE: MENOSDESPERDICIO.ES

DESTACAMOS



► 05-10-2021 A 07-10-2021. Fruit Attraction 2021. Madrid, España.

Cita para profesionales del sector hortofrutícola que contará en su programa, entre otros, con congresos monográficos, foros, seminarios y jornadas técnicas.

FUENTE: IFEMA

► 14-15 de octubre 2021. Ftalks'21. Valencia / Online.

La transformación del ecosistema alimentario será la protagonista de la edición basada en la sostenibilidad, y con ella el desperdicio cero, y la salud.

FUENTE: FTALKS'21

► 16 de octubre 2021. Día Mundial de la Alimentación. Varias localizaciones / Online.

Celebración para impulsar el cambio en los sistemas agroalimentarios y garantizar el necesario acceso a los alimentos para todos.

FUENTE: FAO

► 18-20 de octubre 2021. Gastronomic Forum Barcelona. Barcelona, España.

Punto de encuentro para profesionales de la restauración, producción y distribución, que pondrá su foco en la sostenibilidad alimentaria, incluyendo la minimización del desperdicio alimentario.

FUENTE: FORUM GASTRONOMIC BARCELONA.



SE PRESENTA LA WEB DEL CENTRO DE PREVENCIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DE LA UE

La Comisión Europea presentó el sitio web del [Centro de prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos de la UE](#) en el marco de la celebración del Día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos el pasado 29 de septiembre.

El principal objetivo de esta nueva plataforma digital es promover el intercambio de conocimientos y experiencias para combatir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, ayudando a la difusión de las iniciativas llevadas a cabo con el fin de estimular nuevas acciones.

Los recursos serán actualizados periódicamente y estarán disponibles para todos los usuarios interesados.

FUENTE: CE

LA CONFERENCIA DE JINAN LOGRA UN CONSENSO MUNDIAL EN MATERIA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

La Conferencia Internacional sobre Pérdida y Desperdicio de Alimentos celebrada del 9 al 11 de septiembre en la ciudad china de Jinan ha servido de marco para identificar la pérdida y el desperdicio de alimentos como uno de los desafíos de la comunidad internacional, destacando los esfuerzos globales para su reducción e impulsando el intercambio de conocimiento y la cooperación entre las partes interesadas.

El encuentro ha permitido el acuerdo de la “Iniciativa de Jinan sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos de ámbito internacional” y el “Plan de acción provincial de Shandong sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos” que permitirán, entre otros, convocar un foro temático sobre política y buenas prácticas, publicar informes de investigación, introducir mejores prácticas e implementar los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

FUENTE: MAPA

EL G20 REAFIRMA LA NECESIDAD DE ACCIONES URGENTES Y COLECTIVAS CONTRA LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Los Ministros de Agricultura del G20 reafirmaron en una declaración conjunta que las pérdidas y el desperdicio de alimentos constituyen un desafío global y que requiere de acciones urgentes y colectivas, tras su última reunión celebrada en Florencia del 17 al 18 de septiembre de 2021.

En dicho documento se reconoce que reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos es un desafío global, que requiere acciones urgentes y colectivas. Por ello, renuevan compromiso para reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimento per cápita, a nivel minorista y de los consumidores y reducir las pérdidas de alimento a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas post-cosecha para 2030. Así mismo, agradecieron los esfuerzos e iniciativas que se están llevando a término para combatir esta problemática mundial.

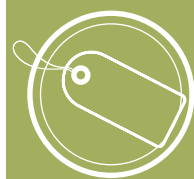
FUENTE: G20

LÁS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS EN REINO UNIDO AUMENTAN POR LA FALTA DE MANO DE OBRA

La falta de mano de obra en Reino Unido está provocando el aumento de las pérdidas de cosechas que se quedan en el campo sin recolectar desde los últimos meses, tras un plan de visados temporales que ha resultado insuficiente.

Ante la actual situación, se prevé que los proveedores de productos frescos reduzcan las plantaciones para el próximo año 2022, por lo que las necesidades no cubiertas podrían llevar a un aumento de las importaciones.

FUENTE: FOOD INGREDIENTS FIRST



INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

UNILEVER Y AMBIENTECH SE ALÍAN PARA CONCIENCIAR SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Unilever España y la ONG Ambientech han anunciado su colaboración para concienciar a los jóvenes sobre la problemática del desperdicio alimentario.

Como resultado de su alianza, se lanzará un itinerario educativo online destinada a estudiantes de Educación Secundaria de más 2.000 centros educativos.

FUENTE: AMBIENTECH

LOS PREMIOS FOODTURE BUSCAN PROYECTOS INNOVADORES CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La segunda edición de Premios Foodture de Innovación Sostenible by Alpro tratan de impulsar ideas, proyectos, productos y servicios innovadores nacionales que combatan el desperdicio alimentario y alarguen la vida de los residuos orgánicos.

FUENTE: FOODTURE.

EUFIC LANZA UN RETO PARA ACABAR CON EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN 30 DÍAS

“Un truco al día basado en la ciencia, evita el desperdicio de alimentos: un viaje de 30 días para reducir el desperdicio de alimentos en el hogar” es el lema de la campaña lanzada por EUFIC, organización sin fines de lucro orientada al consumidor.

La campaña de sensibilización y acción se difundirá a través de las redes sociales para que los ciudadanos puedan contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos, adquiriendo nuevos hábitos de consumo.

FUENTE: EUFIC

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

