

Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



VERANO 2019



NOTICIAS

EL MAPA FOMENTA EL APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) aprovecha para recordar, una vez más, que se debe realizar un consumo responsable de los alimentos y que antes de tirar aquellos que aún se pueden consumir podemos reaprovecharlo aplicando la [cocina creativa](#). Para ello el MAPA propone un práctico decálogo con consejos para reducir el desperdicio de alimentos en los hogares y conseguir aprovechar mejor los alimentos.

FUENTE: MAPA

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO DAÑA AL MEDIO AMBIENTE

Comer más verduras y desperdiciar menos eso es lo que dice la ONU. El [Panel Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático](#) ha publicado “Cambio Climático y tierra” informe en el que destaca que la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) están afectando al clima.

Las PDA son responsables de entre el 8 y el 10% de todas las emisiones de efecto invernadero que genera el ser humano. Es momento de concienciarse, y reducir estas pérdidas para luchar contra el cambio climático.

FUENTE: ONU



DESTACAMOS



► **Del 21-09-2019 al 29-09-2019, 2ª Semana contra el Desperdicio Alimentario. Varias localizaciones, España.**

En esta semana se llevarán a cabo numerosas acciones de sensibilización e información al consumidor y la opinión pública en general en las principales cadenas de distribución del país, restaurantes y centros de formación.

FUENTE: HISPACOOOP

► **26-09-2019, 7º Punto de Encuentro AECOC contra el Desperdicio Alimentario. Madrid, España.**

Evento orientado a reducir el desperdicio alimentario en todos los eslabones de la cadena de valor, conocer el impacto que el desperdicio alimentario tiene en nuestro país y cómo las empresas están trabajando para reducirlo, presentando destacados casos de éxito, tanto en la prevención del desperdicio como en el buen uso de los excedentes.

FUENTE: AECOC

NOTICIAS

DESPERDICIO CERO EN PARADORES ESPAÑOLES

Los restaurantes de los Paradores de Cáceres y de Trujillo se ponen manos a la obra contra el desperdicio de alimentos. Pondrán a disposición de sus clientes envases biodegradables y compostables, elaborados con caña de azúcar, para llevar la comida sobrante.

FUENTE: EL PERIÓDICO EXTREMADURA

“SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO”

Este año el Ayuntamiento de San Sebastián ha decidido conceder su distintivo “San Sebastián sin desperdicio”, ya no sólo a restaurantes, si no también a fruterías y supermercados de la ciudad de San Sebastián que se comprometen con esta problemática cumpliendo una serie de requisitos a favor de la lucha contra el desperdicio alimentario.

FUENTE: AYUNTAMIENTO DE SAN SEBASTIÁN

ROTOTOM SUNSPASH 2019 APUESTA POR LA TIERRA

Como cada verano, Rototom Sunsplash volvió a estar en la costa mediterránea (Benicasim) bajo el lema “Stand up for Earth”, y se propuso unirse a la lucha contra el despilfarro de alimentos y frenar las emisiones de efecto invernadero. Lo hizo permitiendo a los bares y restaurantes del recinto donar, al cierre de la edición, su excedente de productos no perecederos al Banco de Alimentos de Castellón el cual lo distribuyó gratuitamente entre las ONGs que atienden a las personas con menos recursos de la provincia.

FUENTE: ROTOTOM SUNSPASH

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

