



Te encuentras en Inicio /



Aecoc organiza en Madrid un encuentro contra el desperdicio alimentario

10-06-2013

Aecoc (Asociación de Empresas de Gran Consumo) reunió el pasado 31 de mayo a cerca de 200 profesionales del sector en el *I Punto de encuentro Aecoc contra el desperdicio alimentario*. Junto a entidades y administración pública se analizaron las vías de colaboración para luchar contra esta problemática, que supone una pérdida muy importante de alimentos en España.

Aecoc puso en marcha el año pasado un proyecto para aunar los esfuerzos e intereses de todos los agentes de la cadena y encontrar soluciones comunes, que además sumen eficiencia al sector. *“La Alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala”* cuenta a día de hoy con el apoyo de más de 225 empresas, las principales asociaciones y administraciones públicas.

I Punto de encuentro Aecoc contra el desperdicio alimentario contó con la presencia de **Isabel García Tejerina**, secretaria general de Agricultura y Alimentación del **Magrama**, quien analizó los retos y experiencias de éxito llevadas a cabo para encontrar soluciones y compartir aprendizajes.

Estrategia 360° que involucre a toda la cadena de valor

Aunque no existen cifras precisas de lo que supone el desperdicio alimentario sí hay datos que indican que se trata de un problema que afecta a toda la cadena de valor. Este aspecto fue uno de los abordados en la mesa redonda en la que intervinieron **Fernando Burgaz**, director general de Industria Alimentaria del Magrama; **Ana Antequera**, directora de comunicación de Ebro Foods; **Carmen Picot**, directora de comunicación de Consum; **Antonio Uceda**, director comercial de Stef y **José Antonio Busto**, presidente de la **Fesbal**.

En este sentido, tanto empresas como entidades han coincidido en destacar la importancia de llevar a cabo una estrategia de 360 ° que involucre a todos los departamentos y niveles de la empresa. Asimismo, englobar las acciones en una estrategia global de sostenibilidad es necesario para colaborar en toda la cadena de valor.

Revalorización energética y prevención

Otra de las prácticas más eficientes y que además actúa también en beneficio del medioambiente es la revalorización energética. Endesa, una de las principales compañías de energía mundiales, ha puesto en marcha su proyecto *Ecoendesa*. En un mundo en el que 1.4 billones de personas no tienen acceso a electricidad, la compañía pone en marcha este proyecto que apuesta por responsabilidad social empresarial y que beneficia directa y económicamente a los participantes.

Por su parte, Matarromera que también ha participado en la jornada ha destacado la importancia de reducir el impacto medioambiental con una estrategia global, que en su caso se pone en marcha mediante el reaprovechamiento del excedente de uva que tienen al producir el vino. La empresa ha puesto en marcha un proyecto que optimiza el excedente reutilizándolo como componentes para una línea cosmética.

Son muchas las iniciativas que se han puesto en marcha, sin embargo, con la exigencia de la Comisión Europea de reducir el desperdicio alimentario en un 50% para el año 2025, es necesario crear un marco legal adecuado a la situación. En este sentido, más de la mitad de las empresas de gran consumo (54%) afirmaron durante el encuentro, mediante un sistema interactivo de votación en sala, que la vía para frenar el desperdicio es impulsar prácticas de eficiencia a lo largo de toda la cadena.

El europarlamentario **Andrés Perelló** destacó además, la necesidad de abordar medidas concretas respecto a la información y el envasado, medidas preventivas, gestión de excedentes y restos, medidas sobre la cadena de valor, medidas medioambientales y medidas de emplazamiento para sobrantes.