



El Consell Insular de Menorca publica una guía para prevenir el desperdicio alimentario

20-07-2020

El Consell Insular de Menorca ha presentado la 'Guía de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario'; un trabajo de la nutricionista Noemí García que ha contado con el apoyo de la Fundación Daniel & Nina Carasso. La guía aborda las acciones de prevención que se pueden llevar a cabo en los diferentes sectores del circuito alimentario e incluye un decálogo para cada uno de ellos: el sector primario, la comercialización, la hostelería, la restauración colectiva y los hogares.

El Consell Insular de Menorca presentó, a principios del mes de julio, la 'Guía de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario'; un documento que recoge información y propuestas para su reducción poniendo el énfasis en la prevención.

La guía fue presentada virtualmente por **Maite Salord**, *consellera de Medi Ambient i Reserva de Biosfera* del Consell Insular de Menorca; **Isabelle Le Gallo**, directora de la Fundación Daniel & Nina Carasso, que ha brindado apoyo técnico y económico al *consell* para la realización de la guía; y **Noemí García**, nutricionista y autora del documento.

La autora destacó de la guía que es un trabajo, según sus palabras, "a lo largo del cual se respira mucho producto local, mucha producción agroecológica, mucho respeto por las personas y el planeta, sostenibilidad, empoderamiento, capacitación y sobre todo también, mucha esperanza en que se puede avanzar".

Un decálogo para cada sector de actuación

La guía, editada en castellano y catalán, aborda de manera sintética y sencilla las actuaciones que podemos llevar a cabo en los diferentes sectores que intervienen en el circuito alimentario para incorporar la cultura de la prevención del desperdicio. Para ello, realiza un decálogo para cada sector de actuación: el sector primario, la comercialización, la hostelería, la restauración colectiva y los hogares.

Así, para cada ámbito del ciclo alimentario, se proporciona información sobre cómo y por qué se produce el desperdicio alimentario

en ese punto, y cuáles pueden ser las distintas actuaciones a nivel individual y colectivo para prevenirlo. Además, la guía recoge en cada apartado un listado de iniciativas existentes dentro del sector tanto a nivel insular, nacional e internacional, y que trabajan llevando a cabo buenas prácticas para la prevención del desperdicio alimentario.

Además, la guía aborda también temas de interés transversal que condicionan la generación de desperdicio y la contaminación. Se trata de ideas preconcebidas o prácticas sociales sobre las cuales es necesario incidir para evitar el derroche alimentario y la sostenibilidad ambiental. Entre estos temas se encuentran la fecha de caducidad de los alimentos, la compraventa a granel, la cuestión del elevado consumo de carne o el fomento del producto local y de temporada.

El objetivo final de la guía es contribuir a la configuración de un sistema alimentario más sostenible y responsable, basado en el reconocimiento del valor de los alimentos y el impacto medioambiental de su consumo.

Menorca: 11.800 toneladas de alimentos desperdiciados cada año

Según datos de 2018 de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), más de 820 millones de personas en el mundo sufren hambre cada día, y 2.000 millones de personas no tienen acceso regular a alimentos seguros, nutritivos y suficientes. Mientras tanto, el 30% de los alimentos producidos anualmente en el mundo no son ni ingeridos ni aprovechados por nadie. En Menorca, el desperdicio de alimentos se ha calculado en un 15%, lo que suponen 11.800 toneladas de alimentos desaprovechadas cada año. Además, algunos estudios prevén que dentro de treinta años será necesario producir un 70 % más de alimentos para alimentar el aumento de población mundial. Pese a los datos, las autoridades en la materia consideran que el margen para la reducción del desperdicio alimentario es muy elevado.

La publicación de esta guía es una de las acciones con las que se espera poder contribuir a la reducción del desperdicio alimentario en Menorca. La normativa regional va en la misma línea. La Ley de residuos y suelos contaminados de las Islas Baleares aprobada el pasado año plantea el objetivo de reducir el desperdicio en un 50% para 2030. A nivel insular el nuevo Plan Director de Residuos de Menorca, también hace referencia explícita a la reducción de desperdicio alimentario.

El Pacto de Milán y la Estrategia Alimentaria de Menorca

Esta guía de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario se presenta en el marco de la Estrategia Alimentaria de Menorca, la hoja de ruta elaborada en 2018 por el Consell Insular para avanzar hacia la alimentación sostenible en la isla, y que forma parte de las acciones llevadas a cabo tras la adhesión en 2017 al pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán. Este pacto compromete a las ciudades signatarias, unas 160 actualmente, a desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar una alimentación saludable y accesible para toda la sociedad.

Las acciones que en materia alimentaria ha desarrollado el Consell Insular desde 2017 se han impulsado con el apoyo y acompañamiento de la Fundación Daniel & Nina Carasso para la alimentación sostenible y la asociación Justicia Alimentaria.

- Descárgate la guía en castellano: 'Guía de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario'
- Descárgate la guía en catalán: 'Guia de mesures per prevenir i reduir el malbaratament alimentari'

Notícias Relacionadas

- El Parlament de Catalunya aprueba la primera ley contra el desperdicio alimentario
- La ley francesa 'Egalim' avanza para una restauración colectiva más sana y sostenible
- Hospital Nostra Senyora de Meritxell, un año implementando medidas contra el desperdicio
- Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos
- Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares