

Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio

Te encuentras en Inicio / Sectores / Objetivo_RC2030 /

Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio

©Depositphotos.

Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio

Jueves, 09 de marzo 2023

La ley francesa contra el despilfarro alimentario fija objetivos de reducción tanto para la restauración colectiva (2025) como para la comercial (2030). Así mismo, contempla un certificado nacional para distinguir a los actores de la cadena alimentaria más comprometidos y que ahora se ha presentado oficialmente, para empezar a implementar.

La **etiqueta nacional antidesperdicio alimentario**, prevista en el artículo 33 de la ley 2020-105 de 20 de febrero de 2020 relativa a la lucha contra el desperdicio alimentario y la economía circular de Francia, tiene por objeto destacar a los actores de la cadena alimentaria que contribuyan a los objetivos nacionales de reducción del desperdicio alimentario en un 50%:

- De aquí a 2025 en los ámbitos de la distribución de alimentos y la **restauración colectiva**;
- De aquí a 2030 en los ámbitos del consumo, la producción, la transformación y la restauración comercial.

Su objetivo es mejorar y potenciar buenas prácticas para garantizar un nivel reducido de despilfarro alimentario.

El decreto n° 2020-1651 del 22 de diciembre de 2020 precisa que los criterios de etiquetado serán definidos por sector. El sello será concedido por organismos de certificación autorizados por el Ministerio de Transición Ecológica y Cohesión Territorial de Francia (*Transition écologique et de la cohésion des territoires*).

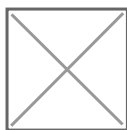
Los trabajos previstos para el primer semestre de 2023 tienen como objetivo establecer el sistema de referencia para el segmento de la restauración colectiva y comercial; posteriormente se trabajará sobre el sistema de referencia para el sector agroalimentario.

El aval será entregado a empresas y organizaciones que incluyan la implementación de medidas para reducir el desperdicio de alimentos, el monitoreo y la medición del despilfarro, la capacitación de empleados en las prácticas de reducción y la divulgación de información al los usuarios/clientes sobre las medidas implementadas.

La creación de este certificado es un paso importante en la lucha contra el desperdicio de alimentos en Francia, ya que, según los últimos estudios, **Francia desperdicia alrededor de 10 millones de toneladas de alimentos cada año**, lo que equivale a un coste de alrededor de 16.000 millones de euros.

Físicamente se han presentado tres tipos de etiquetas con diferencias gráficas según el nivel alcanzado por cada empresa o institución:

- 1 estrella – certifica el compromiso.
- 2 estrellas – certifica la maestría.
- 3 estrellas – certifica la la empresa, centro o institución ejemplar.



Noticias Relacionadas

- [Abriendo los ojos al despilfarro alimentario en hospitales: mucho trabajo por hacer](#)
- [En diez años se han desperdiciado 100 millones de kg en los comedores escolares catalanes](#)
- [Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos](#)
- [La ley francesa 'Egalim' avanza para una restauración colectiva más sana y sostenible](#)

