



La industria y la distribución alimentaria ya lucha contra el desperdicio alimentario

28-09-2016

Esta semana se ha celebrado en Madrid el *Save Food Meeting/ IV Punto de Encuentro AECOC Contra el Desperdicio Alimentario*, un punto de encuentro para debatir sobre cómo reducir el desperdicio alimentario. Entre otros datos, en España se desperdician más de 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año y el desperdicio de frutas y verduras alcanza entre el 40% y el 55% del total de la cosecha mundial.

El 69% de las empresas de la industria y la distribución alimentaria reunidas el pasado 26 de septiembre en Madrid en el *IV Punto de Encuentro AECOC Contra el Desperdicio Alimentario / Save Food Meeting* cuenta ya con algún proyecto destinado a reducir los desperdicios de alimentos generados en su compañía y, además, otro 8% tiene previsto implantarlo próximamente. Ese es uno de los datos que se desprende de la jornada en la que se dieron cita más de 300 profesionales de la cadena agroalimentaria, administraciones públicas, bancos de alimentos y asociaciones de consumidores.

El punto de encuentro contó con la presencia de la ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España, **Isabel Garcíaa-Tejerina**, quien recordó que en España se desperdician más de 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año e insistió en la importancia de que todos los agentes de la cadena agroalimentaria colaboren con la administración pública para combatir un *“problema ético, de salud, nutricional y medioambiental”*.

El encuentro analizó destacados casos de éxito llevados a cabo desde el sector primario, la industria y la distribución alimentaria para impulsar el intercambio de ideas y experiencias entre los asistentes. Se señaló también que el desperdicio de frutas y verduras alcanza entre el 40% y el 55% del total en el mundo cuando se tienen en cuenta la producción de la cosecha, el manipulado y el almacenamiento durante el transporte y la llegada al punto de venta y al hogar del consumidor. En los países desarrollados, la mayor parte de este porcentaje se da en los hogares y en los puntos de venta. El director general de Multivac, **Christian Traumann**, puso el foco en la importancia del envase de los alimentos para reducir el desperdicio.

Además, el punto de encuentro contó con la visión del subdirector de Política de Alimentación de la Dirección General de Alimentación del Ministerio francés de Agricultura, Sector Agroalimentario y Bosques, **Vincent Gitz**, quien analizó el impacto de la

ley recientemente aprobada en el país galo y que obliga a las empresas de distribución a tener acuerdos firmados de colaboración con bancos de alimentos. Gitz admitió que, si bien el desperdicio se produce en todos los eslabones de la cadena agroalimentaria (sector primario, horeca, industria, etc.), la recientemente aprobada legislación francesa se focaliza únicamente en la gran distribución, dejando la toma de medidas en el caso de los puntos de venta de menos de 400 metros cuadrados a la propia voluntad.

“Todos somos raros”, ganadora de la ‘II Lluvia de ideas’

El encuentro acogió además la ‘II Lluvia de ideas’ contra el desperdicio alimentario, un concurso en el que los consumidores han hecho llegar iniciativas y propuestas que las empresas podrían llevar a cabo para ayudar a los ciudadanos a aprovechar más y mejor los alimentos y evitar el derroche alimentario.

La idea ganadora, escogida por los asistentes al punto de encuentro mediante un sistema de votación en sala, ha sido la de la consumidora **Olaya Pazos**, quien había contribuido con su propuesta “Todos somos raros”. Pazos propone ofrecer una sección *outlet* en los supermercados y demás puntos de venta con productos que no cumplen con los estándares visuales habituales como por ejemplo frutas y verduras de aspecto fuera de lo común o latas y *tetra bricks* dañados, a un precio reducido.

Por último recordar que *Save Food Meeting* es una iniciativa de colaboración impulsada por Naciones Unidas a través de su Programa de Medio Ambiente (UNEP), la Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Feria de Dusseldorf para combatir el desperdicio y la pérdida de alimentos que se produce en el mundo. Empresas, clase política y sociedad civil trabajan juntos en el impulso de foros de debate, innovaciones y soluciones que permitan reducir la pérdida y el desperdicio en los diferentes eslabones de la cadena de valor.

Noticias Relacionadas

- La lucha contra el despilfarro alimentario en el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- “En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”
- Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura
- Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares
- Seminarios formativos sobre gestión sostenible y eficiente en cocinas y comedores escolares