más alimento menos desperdicio

Planifica
Cesta
Estrategia
Gestión
Aprovecha
Recicla
Compra
Consume
Mercado
Ajusta
Reutiliza
Contenedor
Consejos
Sobras
Creatividad
Descongelar
Congelar
Tirar
Calcula
Raciones
Etiquetas
Ka
millones
Auditoría

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Estrategia
"Más alimento, menos desperdicio"

- **Objetivo** : **limitar las pérdidas y el desperdicio**, alcanzando el objetivo que marca la Comisión Europea de reducirlo en un **50% para 2020.**

Dos pilares fundamentales:

- Aplicación con criterios de **transparencia, sostenibilidad y solidaridad**: diálogo y coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas
- Propiciar de forma coordinada y estructurada un **cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión** de todos los agentes de la cadena.

www.menosdesperdicio.es

Estrategia
"Más alimento, menos desperdicio"

1. GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO	Trabajar en el diseño de indicadores de evaluación
2. BUENAS PRÁCTICAS Y ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN	Elaborar y difundir guías de buenas prácticas entre los agentes económicos Desarrollar campañas de información dirigidas a consumidores y restauración
3. ASPECTOS NORMATIVOS	Promover la colaboración institucional de cara a una posible revisión de las normas aplicables al sector
4. COLABORACIÓN CON OTROS AGENTES	Promover acuerdos de cumplimiento voluntario Desarrollar la colaboración con BA y otras entidades benéficas Fomentar los canales cortos de comercialización Fomentar las auditorías sectoriales o de empresas
5. NUEVAS TECNOLOGÍAS	Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías

Comisión de seguimiento

MAGRAMA + ACTORES IMPLICADOS

GRUPOS DE TRABAJO

Aspectos normativos	Buenas prácticas y acciones de sensibilización	Generación de conocimiento	Colaboración con otros agentes	Diseño y desarrollo de nuevas tecnologías
Grupo de análisis normativo	Grupo de sensibilización y buenas prácticas	Grupo de estudios y de coordinación con otros agentes		Grupo de nuevas tecnologías

Área 1: Generación de conocimiento

¿Qué? ¿Cuánto?¿Dónde? ¿Cómo? ¿Cuándo? ¿Por qué?

Se han realizado e**studios** para conocer en qué etapas se produce el desperdicio de alimentos en la producción agrícola, industria agroalimentaria y distribución y restauración colectiva y organizada. Así como un estudio sobre análisis de la vida útil de los productos alimentarios.

Todos ellos están disponibles en www.menosdesperdicio.es

Área 1: Generación de conocimiento

¿Qué? ¿Cuánto?¿Dónde? ¿Cómo? ¿Cuándo? ¿Por qué?

Actualmente se estan llevando a cabo **nuevos estudios** para continuar profundizando en el conocimiento de las particularidades del desperdicio de alimentos en España, así como de posibles soluciones para abordar esta cuestión

- Estudio sobre pérdidas previas a la recolección
- Guía de Buenas prácticas para la prevención y reducción del desperdicio de alimentos en la industria alimentaria
- Herramienta para la auditoría sobre el desperdicio en comedores escolares
- Estudio sobre el desperdicio de alimentos en el hogar

Área 1: Generación de conocimiento

Estudio sobre pérdidas previas a la recolección

Dos etapas:

- Verano-otoño 2014 (completada)
  (Girasol, uva (vinificación/mesa), almendro, caqui, cebolla, pimiento)
- Primavera-invierno 2015 (pendiente)
  (Fruta de hueso y pepita, hortalizas, cítricos)

Resultados:

- Nº Parcelas analizadas: 7.466
- Superficie total valorada: 13.356,21 Ha
- Producción susceptible recolección: 90.965,5 t
- Nº de agricultores entrevistados: 1715
- Nº de peritos: 92

Metodología:

- Red de peritación del sistema de seguros agrarios
- Cuestionario al agricultor y visita parcela en el momento de la tasación definitiva.
- Excluye accidentes meteorológicos

Causas de pérdidas de las pérdidas :

- Eficiencia de recolección
- Calibre
- Malformaciones
- Lesiones
- Falta de rentabilidad
- Otros (perdida calidad, falta de cuajado….)

Área 1 y 2: Generación de conocimiento

Guía de Buenas prácticas para la prevención y reducción del desperdicio de alimentos en la industria alimentaria

Dos etapas:

1. Realización de estudio para conocer situación inicial (2013)
2. Elaboración Guía de Buenas Prácticas (2014)

Sectores en estudio:

- Procesado y conservación de carne y productos cárnicos
- Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
- Procesado y conservación de frutas y hortalizas
- Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales
- Fabricación de productos lácteos
- Fabricación de productos de molinería,
- Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias
- Fabricación de otros productos alimenticios
- Fabricación de bebidas

Características 1ª etapa:

- Envío de 300 encuestas.
- Asistencia técnica a 60 empresas.
- Aplicación de 9 protocolos de diagnóstico en empresas de forma presencial.

Características 2ª etapa:

- Elección 9 empresas representativas
- Revisión sistema y análisis implantación buenas prácticas.
- Elaboración de la guía de buenas prácticas y herramienta de auditoría.

Area 1: Generación de conocimiento

Estudio sobre el desperdicio en el hogar

Objetivos:

1. Cuantificar los alimentos (tal como se compraron) desechados por deterioro o caducidad.
2. Cuantificar las recetas (alimentos cocinados o incluidos en recetas) por sobrar o por deterioro.

Método:

- 12.000 hogares del Panel de Compras y Panel de Usos
- 1000 encuestas/semestre
- Recogida por scanner diaria de las compras para el hogar
- Diario de consumo semanal (recetas que elaboran cada día)

Datos obtenidos:

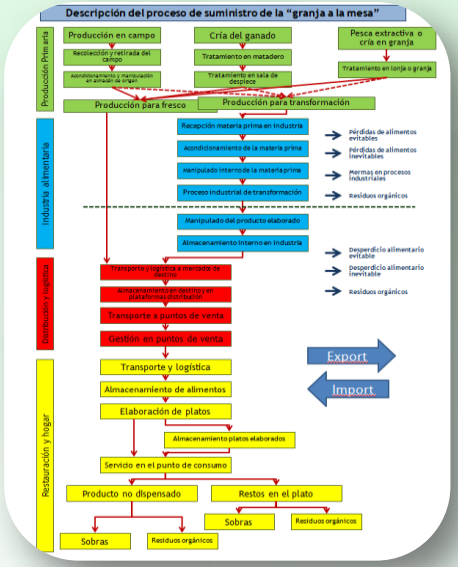
- Detalle de recetas y comida desperdiciada
- Volumen absoluto de desperdicio en raciones (kg)

Área 1: Generación de conocimiento

Modelo de evaluación global

Producción mundial de alimentos

Elaboración de un **modelo de evaluación global** de pérdidas y desperdicio, que permita su **cuantificación y valorización** en las distintas fases de la cadena a partir de fuentes estadísticas oficiales.



Área 2: Divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

Presentación de la estrategia "Más alimentos, menos desperdicio" en ferias y jornadas

Área 2: Divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

Elaboración de material promocional

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

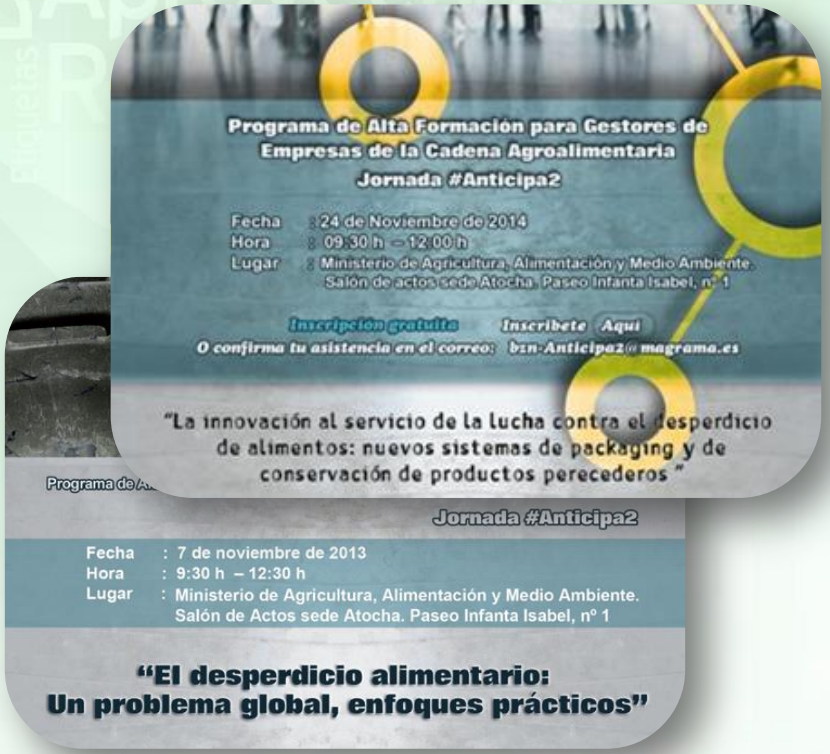
Área 2: Divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

Semanas temáticas de Sensibilización contra el Desperdicio de Alimentos

1ª edición: 4-10 de noviembre de 2013
2ª edición: 2-7 de junio de 2014
3ª edición: 8-13 de junio de 2015

Área 2: Divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

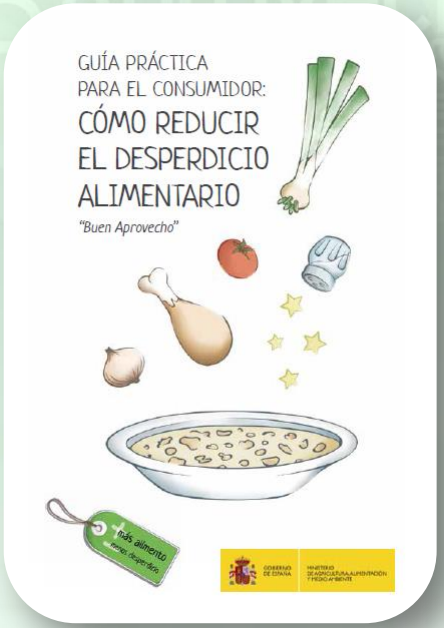
Jornadas #Anticipa2



Boletín de noticias mensual

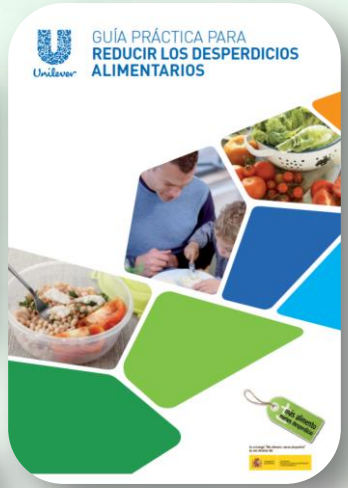
Área 2: Divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

Edición de publicaciones



Área 4: Colaboración con otros agentes

- Colaboración con ONGs.
- Colaboración con organizaciones de consumidores
- Participación en el I y II punto de encuentro contra el desperdicio alimentario organizado por la asociacion AECOC que reúne a la mayor parte de distribuidores e industria agroalimentaria.
- Colaboración con Unilever
- Participación en el congreso Envifood Meeting Point.
- Colaboración con cadenas de supermercados



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Esther Valverde Cabrero

Evalverde@magrama.es

www.menosdesperdicio.e

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE