

“Más alimento, menos desperdicio”

Memoria anual 2019

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

La presente memoria de actividades refleja la labor desempeñada en el marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".



CATÁLOGO DE INICIATIVAS NACIONALES E INTERNACIONALES SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Edita

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Distribución y venta

Paseo de la Infanta Isabel, 1
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>
NIPO: 003-20-095-8 (Línea)
Depósito Legal: M-30527-201

Tienda virtual: www.mapa.es
centropublicaciones@mapa.es

Índice

1. Sobre el desperdicio alimentario

2. Sobre La Estrategia

3. Líneas de trabajo





1. Sobre el desperdicio alimentario

Las **cifras** sobre el **desperdicio de alimentos** son **muy significativas**, se estima que alrededor de **un tercio de la producción mundial de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo**, lo que equivale a aproximadamente 1.300 millones de toneladas al año.

Esto supone el empleo del **30% de la superficie agrícola del planeta** (unos 1.400 millones de hectáreas) y de **250 millones de metros cúbicos de agua** (casi 75 veces el consumo anual de España) para producir alimentos que acaban en la basura. Y al descomponerse producen

una **huella de carbono de 3.300 millones de toneladas de CO2**.

Económicamente también supone un elevado coste, pues equivale a perder **2,5 billones de dólares por año**, equivalente al PIB de Francia.

Evitar y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos es nuestro reto además de ser un objetivo definido en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 12.3), acordados internacionalmente.

“Un tercio de la producción mundial de los alimentos se pierde o desperdicia en todo el mundo.”

“El empleo de 30% de la superficie agrícola del planeta y de 250 millones de m³ de agua.”



“Se producen 3.300 millones de toneladas de CO₂”

“Económicamente equivale a perder 2,5 billones al año.”

2. Sobre la Estrategia

En 2013 el Ministerio impulsó la creación de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados. Actualmente **se sigue trabajando en la cuantificación de las pérdidas y el desperdicio de los alimentos en las distintas etapas y procesos a lo largo de la cadena de valor y en acciones de concienciación y sensibilización** destinadas a los distintos sectores de la cadena alimentaria.

Desde el principio se consideró que **la Estrategia debía instrumentarse mediante recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación**, pues se entiende que deben ser los propios agentes de la cadena alimentaria los que muestren su compromiso y se adhieran a la Estrategia convencidos por sí mismos de la necesidad de

actuar para reducir este problema. Hay que tener en cuenta que **el desperdicio se genera en todas las fases de la cadena**, desde la producción primaria hasta la mesa del consumidor, por lo que **el desarrollo de la Estrategia requiere el esfuerzo y cooperación de todo el sector agroalimentario español, con un enfoque multisectorial y multidisciplinar**.

Para aunar los esfuerzos de todos los actores implicados, **la Estrategia cuenta con una Comisión de Seguimiento**, de la que forman parte tanto la Administración como las principales organizaciones y asociaciones comprometidas contra el desperdicio alimentario. **La función principal de la Comisión es evaluar el grado de cumplimiento de las actuaciones propuestas en el marco de la Estrategia, las dificultades encontradas durante su desarrollo, los resultados conseguidos y proponer las acciones correctoras que tengan que introducirse. Las actuaciones llevadas a cabo durante estos años de duración de la Estrategia han abarcado las ocho áreas de acción previstas.** A continuación, se hace un breve repaso de dichas actuaciones, agrupadas según el área a la que pertenecen e incluyéndose una breve descripción de los logros alcanzados.



3. Líneas de trabajo

Durante el año 2019 hemos realizado numerosas acciones contempladas dentro del marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".

Se han realizado actuaciones en la 8 áreas que se establecen en este segundo periodo de la Estrategia 2017-2020 y que se han planteado como prioritarias centrándose principalmente en aspectos que tuvieron un menor desarrollo en el periodo anterior, así como en aquellas actuaciones con mayor impacto en la lucha contra el desperdicio alimentario.

ÁREAS DE ACTUACIÓN



1 Generación de conocimiento



2 Formación y sensibilización



3 Fomento de buenas prácticas



4 Colaboración con otros agentes



5 Acuerdos sectoriales



6 Aspectos normativos



7 Investigación e innovación



8 Desperdicio alimentario, medio ambiente y cambio climático

El balance de este año 2019 en materia del desperdicio alimentario y dentro del marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" ha supuesto un avance en el desarrollo de actuaciones que han contribuido al impulso de cambio de actitudes, sistemas de trabajo y de gestión, buscando limitar el desperdicio de alimentos y reducir las presiones ambientales.

Junto con los principales desafíos de la Agenda 2030, en concreto con el ODS.12.3 Producción y consumo responsable, la Estrategia sigue siendo un canal de acción conjunta con todos los actores de la cadena alimentaria que apuestan por un plan estratégico capaz de frenar el desperdicio alimentario.

En esta Memoria se pueden identificar los avances que hemos impulsado a través del nuevo periodo de la Estrategia 2017-2020.

Cumplido más de la mitad del periodo de la Estrategia, se destaca a continuación lo más relevante de los avances de 2019 y cuyos detalles pueden encontrarse en el texto de la Memoria.

Gran parte de nuestros esfuerzos se han centrado en producir cambios en el consumidor como destinatario final de la cadena agroalimentaria, y en el que tiene una posición de fuerza al realizar sus decisiones de compra, orientando al mercado.

Por ello, durante el 2019, hemos continuado midiendo el desperdicio a este nivel mediante el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles.

Sin embargo, aún no se ha podido reducir parte de la cantidad de alimentos desperdiciados en nuestras casas por lo que la reducción de este despilfarro sigue siendo uno de los principales objetivos de la Estrategia. (Área 1)

Durante este año, hemos intensificado nuestras actuaciones de formación e información específicas para los responsables de compra, así como el desarrollo de campañas de sensibilización y fomento de buenas prácticas.

Hemos implantado la Semana Nacional contra el desperdicio alimentario y aumentado la difusión y presencia de la Estrategia en internet y redes sociales. (Área 2 y 3)

En nuestra relación con los sectores y otros agentes de la cadena alimentaria hemos establecido diferentes colaboraciones que nos permiten reforzar el compromiso con la reducción del desperdicio alimentario. (Área 4 y 5)

Con el ánimo de seguir avanzando, continuamos identificando barreras tanto normativas como no normativas que puedan incidir en el desperdicio alimentario. (Área 6)

Hemos puesto un gran empeño en el fomento del emprendimiento y la innovación intensificando los acuerdos y colaboración con universidades, cátedras e institutos tecnológicos que fomentan nuevas tecnologías con las que contribuyen a la reducción del desperdicio alimentario. (Área 7)

Aunque queda mucho por hacer, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) continúa trabajando en la búsqueda de posibles acciones que reduzcan el impacto del desperdicio alimentario frente otros retos ambientales como la promoción de la economía circular, la sostenibilidad, la eficiencia de la cadena y encontrar nuevas soluciones de aprovechamiento del alimento desperdiciado. (Área 8)

Para concluir, seguimos trabajando en los objetivos marcados en la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", intentando que cada vez la participación de los diferentes sectores sea aún más activa y que se haga más visible el compromiso de la cadena con la reducción del desperdicio alimentario.



Área.1: Generación de conocimiento

El primer gran reto que hay que afrontar a la hora de luchar contra el desperdicio de alimentos es **saber exactamente en qué consiste y cuál es la magnitud del problema**. Por ello se ha trabajado con los agentes de la cadena alimentaria para **conocer en qué etapa y procesos se producen las pérdidas y el desperdicio** a lo largo de la cadena de suministro, **su cuantificación e impacto económico y social**. El desarrollo de métodos de cuantificación es primordial para ver la evolución del desperdicio alimentario y comprobar si se está avanzando en la dirección correcta.

Este año 2019 se ha conseguido realizar:

“**PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES**”.

Diciembre 2019.

Publicación de los últimos datos del desperdicio alimentario en los hogares españoles: **Informes Otoño 2018 / Invierno 2019 y Primavera 2019 / Verano 2019 y Desperdicio Alimentario 2019**.

Durante el año 2014 se pusimos en marcha el “Panel de cuantificación del desperdicio alimentario que permite contabilizar los alimentos que se tiran en los diferentes hogares de España”.



Área Generación de conocimiento

Este **Panel** se ha consolidado como un **método de medición fiable** y que nos proporciona **datos periódicos y comparables**, lo que nos permite conocer la evolución del desperdicio en este eslabón concreto, que es el que más impacto tiene según la FAO.

Con el objetivo de continuar profundizando en el conocimiento de las particularidades del desperdicio de alimentos en España, así como de posibles soluciones para abordar esta cuestión, **en 2019 hemos publicado los informes** relativos a los semestres Otoño 2018 / Invierno 2019 y Primavera 2019 / Verano 2019 y **los del año completo 2019 con los últimos datos** del desperdicio de alimentos en hogares españoles.

Los resultados han sido sintetizados en una presentación y los datos están disponibles en un archivo Excel, ambos publicados en la página web menosdesperdicio.es.



A continuación, se presentan brevemente algunas de las principales ideas y conclusiones obtenidas en el Panel.

2019 suponen un año de estabilidad del desperdicio con un crecimiento moderado que invita al optimismo (1,0% sobre el año anterior). Este leve incremento se traduce en un **desperdicio semanal de 1,47 kg/l por familia**, es decir el equivalente a **15 gramos más de alimentos en la basura por cada semana y hogar**.

Pero lo más relevante es un cambio de tendencia: en 2019 hay menos hogares que desperdicien y se desperdician más productos sin elaborar y menos recetas.

La **tasa de desperdicio** “volumen desperdiciado/volumen comprado” **se sitúa en el 4,7%** (4,6% año 2018), debido a que continúa dándose una peor utilización de los alimentos que **lleva a tirar mayor cantidad de los mismos**.

El 84,7% del cubo de la basura se explica por los productos sin elaborar, liderando el ranking productos frescos como **frutas, hortalizas y verduras, conjuntamente explican el 44,3% del volumen**.

Que **se hayan tirado menos platos cocinados** ya sea desde la cazuela o desde la nevera en 2019 **ha sido clave para que el aumento experimentado en el desperdicio haya sido muy moderado** (-0,7% aportación al crecimiento). Los **menores de 35 años** lo han gestionado peor, y por áreas geográficas son Andalucía, Levante y Barcelona Metropolitana donde repuntan los hogares que desperdician platos vs 2018.

Platos de legumbres, sopas, cremas y purés y platos de carne y arroz, los más propensos a terminar en la basura. El 44% de nuestros kilos de comida ya cocinada y desperdiciados se podría explicar con tan **solo 15 recetas**, como lentejas, tortilla de patatas, potaje de garbanzos, puré de verduras o ensalada verde. Un aumento del cogido para comer fuera puede provocar este descenso ya sea del plato o de la nevera, así como que tenemos más presente la receta a cocinar a la hora de comprar.

ESTUDIO DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA INDUSTRIA Y DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA.

Diciembre 2019.

Tras la necesidad de **mejorar el conocimiento del segmento de la transformación y distribución de la industria alimentaria** en materia de gestión de los residuos y subproductos generados, hemos realizado un **estudio sobre el desperdicio alimentario en la industria y distribución alimentaria**, con la finalidad de conocer el desperdicio generado en las empresas de la alimentación y recopilar información tanto de los volúmenes generados como el tipo y la fase en que se genera y posibles motivos.

Se han **analizado un total de 75 empresas de la industria y la transformación de alimentos y 15 compañías líderes de la distribución**.





A continuación, se presentan brevemente algunas de las principales ideas y conclusiones obtenidas del informe:

Empresas de transformación de alimentos:

- De manera general, las empresas distinguen entre subproducto, residuo y producto acabado a la hora de gestionar los materiales generados como consecuencia de la transformación de la materia prima.
- El 90% de los materiales generados como consecuencia del proceso productivo y que no constituyen producto acabado se corresponden con los subproductos.

- El 10% restante son los residuos alimentarios producidos.
- El 32% de las empresas afirma no producir residuos alimentarios, ya que los productos generados en mermas, problemas de calidad, etc. son tratados como subproductos o debido a que no los generan.

Los motivos de generación de desperdicio

alimentario son:

- Un 29% señala problemas de calidad en el producto como causa de desperdicio alimentario.
- Un 28% señala a las mermas registradas en la producción.
- Un 23% indica problemas de averías de la maquinaria.
- Un 17% manifiesta problemas de caducidad / consumo preferente.
- Un 7% alude a problemas de planificación de la oferta/demanda.

- Un 7% alude a devoluciones de clientes.
- Un 5% indica la limpieza de la maquinaria.
- Un 5% Especificaciones relativas al proceso productivo.
- Un 5% señala problemas de acondicionamiento de la materia prima.
- Un 11% no ofrece información acerca de este aspecto.
- Otras causas minoritarias son: condiciones climatológicas adversas, almacenamiento defectuoso, seguridad alimentaria y mal etiquetado / packaging.

Entre los principales esfuerzos por evitar la generación de residuos por parte de las empresas agroalimentarias encontramos el reaprovechamiento de los mismos para la alimentación animal.

Los subproductos alimentarios se destinan:

- El 89 % de las empresas que generan subproductos alimentarios destinan parte de los subproductos generados a alimentación animal, siendo la forma más común de valorización de los subproductos.
- El destino para alimentación humana es declarada por un 20 % de las empresas.
- Destinos específicos de cada industria diferentes a los aquí citados son declarados por el 13 % de las organizaciones.

La producción de biocombustibles es declarada por un 11 % de las empresas.

La producción de energía es declarada por un 2 % de las empresas.

Empresas de distribución de alimentos

De los residuos producidos por las empresas de distribución se destina:

- El 32 % es gestionado como residuo sólido urbano (RSU).
- El 27 % va a vertedero.
- El 19 % acaba en compostaje aerobio.
- El 13 % se destina a alimentación animal.
- El 9 % se destina a bancos de alimentos.
- <1 % se destina a combustión controlada.
- <1 % se destina a aplicación superficial (tierras de cultivo).
- <1 % se destina a producción de biodiesel.
- El 93% de las empresas de distribución encuestadas afirma donar alimentos a bancos de alimentos u otras entidades.

Los principales motivos señalados por las empresas de distribución de alimentos para la generación de residuos alimentarios son:

- Caducidad de los productos: señalada por el 60 %
- Manipulación por parte del cliente: señalada por el 40 %.
- Variación de las ventas / planificación: indicada por el 27 %.
- Defectos en la fabricación: indicado por el 13 %.
- Un 7 % no da información acerca de los motivos de la generación de residuos.

Los principales motivos aludidos para cambiar el destino de los residuos generados son:

- Las dificultades asociadas a la logística, ya que poseen un elevado número de establecimientos y es difícil hacer una gestión global de los mismos.
- Los costes asociados a realizar dicho cambio de fin de vida.



Área.2: Formación y sensibilización

La divulgación y sensibilización, han permitido dar a conocer la Estrategia y sus valores entre la población y los distintos foros nacionales e internacionales relacionados con el desperdicio alimentario.

Hemos creado conciencia aportando, la experiencia y el conocimiento adquiridos gracias al primer periodo de la Estrategia.

Este año 2019 se ha conseguido realizar:

PARTICIPACIÓN EN EL CURSO “REDUCCIÓN Y GESTIÓN DE LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS”.

21-25 de enero de 2019.

El Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza ha contado con nuestra participación asistiendo, la Jefa de Área de Análisis de Consumo de la Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria del MAPA, al curso sobre la Reducción y gestión de la pérdida y desperdicio de alimentos impartiendo conocimiento sobre la Estrategia Española “Más alimento, menos desperdicio” como ejemplo de estrategia basada en acuerdos voluntarios y en el debate sobre soluciones para la pérdida y desperdicio de alimentos.

2 Área Formación y sensibilización



PARTICIPACIÓN EN LA JORNADA “BUCEANDO EN LAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS DE LOS ESPAÑOLES”.

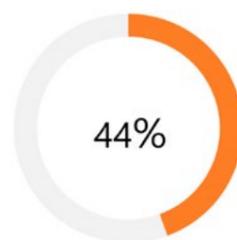
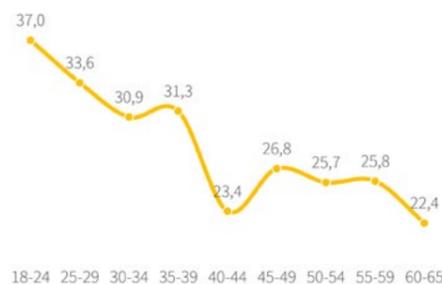
27 de marzo de 2019.



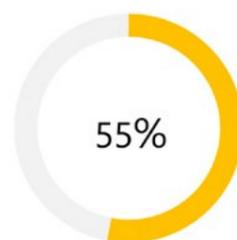
En el marco de la Estrategia #AlimentosdeEspaña, el **Director General de la Industria Alimentaria, Jose Miguel Herrero, presentó** en la Jornada “Buceando en las tendencias alimentarias de los españoles”, los **resultados de un estudio sobre el comportamiento sociológico de los españoles y su vinculación con los hábitos de compra alimentarios y el estilo de vida.** Entre las **tendencias** que muestra el estudio se encuentra la relación entre **concienciación ecológica y estilos de vida**, en el que la edad es un factor importante en la forma en que los alimentos se valoran dentro de los diferentes grupos de consumidores. **Conforme aumenta la edad, disminuye el desperdicio de alimentos.** La población de 60 a 65 años desperdicia 14,5 puntos menos que los más jóvenes (18-24).

Las personas mayores parecen estar influenciadas por su pasado, habiendo experimentado momentos de escasez.

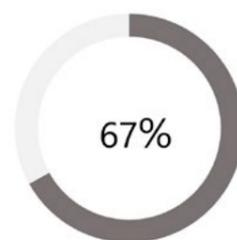
Además, ciertos estilos de vida favorecen no tener hábitos alimentarios ordenados en el hogar o comprar más de lo necesario, propiciando así el desperdicio alimentario.



18 a 24
(1994-2000)



40 a 44
(1975-1978)



60 a 65
(1953-1958)

SEMANA DE ALIMENTOS DE ESPAÑA. Taller de consumo responsable.

17 de mayo 2019.

El MAPA ha desarrollado la Semana #alimentosdeEspaña en Teruel, bajo el concepto de “Alimentos de España”, realizando diversas actuaciones promocionales para dar a conocer la calidad y variedad de nuestros alimentos y la importancia del sector agroalimentario español, teniendo en cuenta al nuevo consumidor y la nueva sociedad.



Entre los actos destinados a profesionales de la restauración, medios de comunicación y consumidores en general, destacamos:

Taller de Consumo Responsable, realizado en el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” donde dimos a conocer las maneras de comprar y cocinar platos económicos, con **consejos para reducir el desperdicio de alimentos.**

Taller de cocina, en el que se elaboraron platos que permitió conocer la calidad

y variedad de nuestros alimentos y la importancia del sector agroalimentario español.

Taller para niños sobre la pirámide de la dieta mediterránea, que les permitió aprender los beneficios de una buena alimentación y como aprovechar al máximo los alimentos.

#saborea
#comparte
#disfruta
#explora

#alimentosdespaña

Semana de alimentos de España

TALLER PARA NIÑOS
(sobre la pirámide de la dieta mediterránea)

Viernes 17 de mayo de 18:00 a 20:00 h. | Sábado 18 de mayo de 11:00 a 14:00 h.

Centro Ocio Joven
Plaza Domingo Gascón s/nº
44001 Teruel

GRATIS

#saborea
#comparte
#disfruta
#explora

#alimentosdespaña

Taller de degustación, de productos elaborados con alimentos de España.

Concurso, entre medios de comunicación y blogueros en redes sociales, para que los participantes fomenten los valores de la Dieta Mediterránea y, en particular, de nuestra gastronomía y nuestra cultura.

“DIÁLOGO DE SABERES #FWCHALLENGE “ALTERNATIVAS AL DESPERDICIO ALIMENTARIO. HORIZONTE 2030”.

18 de junio de 2019.

Diálogo DE SABERES

Alternativas al desperdicio alimentario
HORIZONTE 2030
Universitat Politècnica de València, 18 de junio 2019

#FWChallenge

Para celebrar el Día de la Gastronomía Sostenible el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación quiso recordar una vez más la importancia de reducir el desperdicio de alimentos. De tal manera que **participamos en la Jornada “Diálogo de saberes”** organizado por la Cátedra Tierra Ciudadana de la Universidad Politécnica de Valencia, **para dialogar y reflexionar sobre el desperdicio alimentario y mostrar iniciativas** para hacer frente a este problema, **entre ellas, la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**.

#alimentosdespaña

#saborea
#comparte
#disfruta
#explora

Las cosas que nos distinguen, son las que nos unen.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA. España es líder de la UE en superficie BIO, con una amplia variedad de productos ecológicos nacionales que están presentes en todos los países.

ACEITES DE OLIVA. Su sabor, variedad y calidad nos convierten en su país líder mundial en producción de aceite de oliva y aceituna de mesa, disponemos de la mayor superficie de olivar cultivado del mundo.

PAN. El tipo de harina o de otros ingredientes, el proceso de panificación y la cocción, nos permite tener en España más de 300 tipos de variedades de panes tradicionales, con unas características sensoriales destacables.

VINO. Disponemos de una amplia variedad de vinos, que incluye más de 100 figuras de calidad diferenciada.

FRUTAS Y HORTALIZAS. Somos el primer exportador mundial de frutas y hortalizas. Producidas bajo altos estándares europeos de calidad, con un exigente nivel de seguridad alimentaria y respetando el medio ambiente y el patrimonio natural.

CONSERVAS DE PESCADO. Pioneros en su elaboración, somos referente mundial por su calidad y variedad.

PRODUCTOS CÁRNICOS. Productos de calidad, vinculados a nuestras razas, al territorio y las especiales formas de elaboración y manejo.

QUESOS. La España quesos es un espléndido mosaico. Nuestra geografía y nuestras razas productoras de leche, proporcionan diversidad de texturas, sabores, aromas y colores, contando con más de cien tipos de quesos diferentes.

“II EDICIÓN DE LA SEMANA NACIONAL CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.”

23-29 de septiembre 2019.



Dentro de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” el MAPA participó junto al sector privado en la **Semana Nacional contra el desperdicio**, dando **visibilidad y difusión a la Estrategia y sus objetivos** con la finalidad de informar y concienciar a la población española sobre la importancia de reducir el desperdicio de los alimentos.

Durante la **Semana** existieron **sinergias con otras entidades** de carácter privado, destacando la iniciativa “**La alimentación no tiene desperdicio**” coordinada por **AECOC**.



El 19 de septiembre el Director General de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, participó en la rueda de prensa exponiendo la Estrategia y los últimos datos del Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares.

VII PUNTO DE ENCUENTRO DE LA ASOCIACIÓN DE FABRICANTES Y DISTRIBUIDORES (AECOC) CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.

26 de septiembre de 2019.

El MAPA lleva colaborando en los **Puntos de Encuentro** contra el desperdicio alimentario organizados por AECOC desde 2013, como miembro de los grupos de trabajo, en la inauguración de los eventos, difundiendo la Estrategia nacional “Más alimento, menos desperdicio” y participando en debates y mesas redondas que tratan la problemática del desperdicio alimentario desde distintos puntos de vista.

Este año, nuevamente, el **Director General de la Alimentaria** inauguró el 7º Punto de Encuentro celebrado el 26 de septiembre de 2019, haciéndose eco de las nuevas actuaciones que plantea desarrollar el MAPA para concienciar al consumidor de reducir el desperdicio de alimentos.



XIII CONVENCIÓN NAOS.

19 de noviembre de 2019.

La Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) es una estrategia de salud que tiene como meta invertir la tendencia de la prevalencia de la obesidad mediante el **fomento de una alimentación saludable** y de la práctica de la actividad física.

Las dietas poco saludables constituyen unos de los principales factores de riesgo de obesidad y enfermedades en un futuro. Para evitarlo **es necesario un cambio en nuestras dietas y hábitos alimentarios** intentando ser más saludables. Estos **cambios están íntimamente relacionados con el desperdicio de alimentos**.



Por todo esto, una vez más, hemos estado presentes en la XIII Convención NAOS, en el que **D. José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación** tuvo la oportunidad de **difundir y divulgar la Estrategia Española “Más alimento, menos desperdicio”**, informando de cómo **pequeñas acciones pueden influir el cambio de hábitos de consumo, compra y gestión de los alimentos en la reducción del desperdicio de alimentos**.

CONFERENCIA DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE EL CAMBIO CLIMÁTICO. COP25.

El MAPA participó en diferentes intervenciones de la COP25:

🍷 Participación en la presentación de “La Tierra se agota”.

Estuvimos presentes en el acto organizado por el Celler de Can Roca donde los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca, presentaron su filosofía culinaria y su compromiso con el Planeta, en el marco de la COP25.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, participó resaltando el compromiso de España para lograr una agricultura y una alimentación sostenibles, evitando el desperdicio.



Además, remarcó que, **asegurar la alimentación para el conjunto de los ciudadanos de la Tierra es una gran tarea que necesita de una agricultura sostenible, que respete el medio ambiente, el agua, el suelo, el aire, la biodiversidad y el paisaje, que consiga frenar el cambio climático.** También, **hizo hincapié en el tema del desperdicio alimentario** destacando lo importante que es saber escoger lo que comemos, la cantidad y también su adecuado cocinado

🍷 Participación en el evento paralelo “ODS 2: vinculación de las acciones de innovación tecnológica y cambio climático para un mundo libre de hambre, desnutrición y pobreza”.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, participó en este evento organizado por la FAO, destacando la investigación, innovación y las nuevas tecnologías como elementos clave para una agricultura más sostenible.



🍷 Participación en el foro sobre desperdicio y cambio climático.

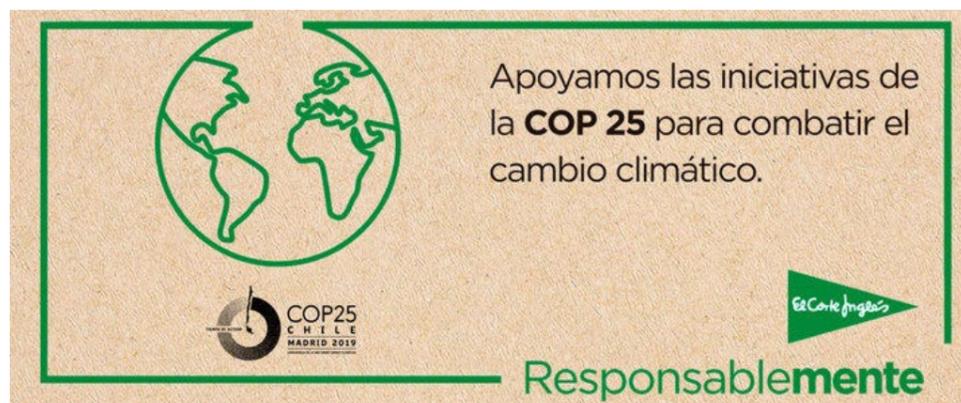


En el marco de la COP25 realizamos la jornada “Desperdicio alimentario y Cambio Climático” en la Zona Verde de la Cumbre del Clima presentada por José Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Pesca (MAPA), en el que se subrayó la importancia de incrementar el conocimiento sobre el desperdicio y poder contribuir así a mejorar la sensibilización de los ciudadanos ante este problema.

También se presentó la nueva etapa de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” desarrollada por el MAPA destacando que entre las futuras acciones que se van a desarrollar, se encuentra una campaña de concienciación social a través de medios de difusión como televisión, radio y redes sociales.

“ECOENCUENTRO SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO”.

12 de diciembre 2019.



Con motivo de la COP25, el Corte Inglés contó con la participación del Director General de la Industria Alimentaria en el grupo de expertos en alimentación y sostenibilidad para debatir posibles líneas de actuación para reducir el desperdicio de alimentos.

WEB

En 2014 se creó la plataforma menosdesperdicio.es para promover la responsabilidad social y el debate público respecto al desperdicio alimentario.

Es un espacio que **aglutina todas las actuaciones** que se están llevando a cabo en el marco de la **Estrategia**, y contiene todos los **estudios y documentos** generados en relación con la misma.

La **web** trata de ser accesible, visual y amena, **orientada al público general y a todos los actores de la cadena alimentaria**, creando un **espacio** donde dar **difusión** a la Estrategia y **estimular un comportamiento ético y respetuoso con la sociedad y el medio ambiente**, el **debate público y la concienciación** acerca del desperdicio alimentario. Permite a los usuarios permanecer informados de las **noticias y eventos relevantes, proyectos y programas de reducción del desperdicio**, acceder a **enlaces de interés** sobre el tema, **materiales de divulgación, trucos y recetas**.

Esta plataforma está en continua actividad y para ello llevamos a cabo diferentes acciones entre las que se encuentran la **incorporación de nuevos materiales, creación de nuevas secciones** dedicadas a la etapa de la Estrategia 2017-2020 y el **Panel de cuantificación** del desperdicio alimentario en los hogares españoles, incorporación de **actualidad** con nuevas noticias, boletines, consejos, recetas, eventos e iniciativas entre otros.



DIFUSIÓN EN REDES SOCIALES

Hemos dado a conocer a través de las RR.SS de alimentosdespana.es.



Twitter



Instagram



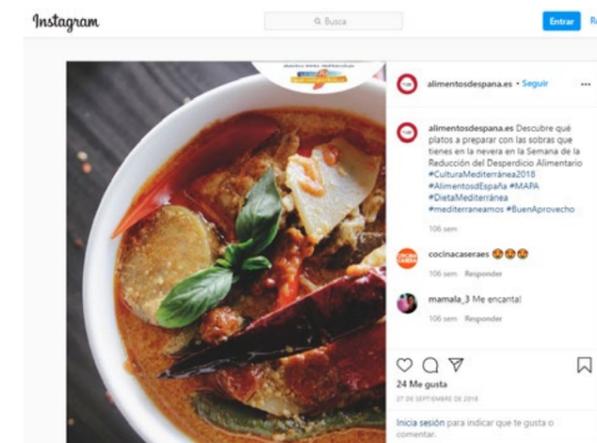
Facebook

Noticias, imágenes e infografías del desperdicio alimentario



En concreto, este año 2019 se han difundido 17 materiales en Twitter, 6 en Instagram y 10 en Facebook.

Todos estos materiales están disponibles también en las páginas web de menosdesperdicio.es y alimentosdespana.es.



CAMPAÑAS DIVULGATIVAS DE PROMOCIÓN

Con la finalidad de **informar y concienciar a la población sobre la importancia de reducir el desperdicio de los alimentos**, hemos divulgado vía mail la **campana "¿Quieres saber cuánto se ha desperdiciado en el 2018?"** con el objeto de mantener informado al usuario de todos los datos sobre el desperdicio alimentario en los hogares españoles materiales. Estos están disponibles en la menosdesperdicio.es



Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

NOTICIAS

LA IMPLEMENTACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LOS ALIMENTOS

El 27 de mayo de 2018, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha presentado el Informe del desperdicio de alimentos en los hogares de 2018. Este informe muestra que los hogares españoles desperdiciaron un total de 1.339 millones de kg. de alimentos y bebidas, lo que supone un incremento del 9,8% con respecto al año anterior, es decir, 109 millones de kg más.

Este aumento se ha producido fundamentalmente por el repunte experimentado durante la primavera-verano de 2018 (10,3% de incremento), caracterizado por las altas temperaturas.

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

NOTICIAS

LA ESTRATEGIA DE LA SOSTENIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS

El 27 de mayo de 2018, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha presentado el Informe del desperdicio de alimentos en los hogares de 2018. Este informe muestra que los hogares españoles desperdiciaron un total de 1.339 millones de kg. de alimentos y bebidas, lo que supone un incremento del 9,8% con respecto al año anterior, es decir, 109 millones de kg más.

Este aumento se ha producido fundamentalmente por el repunte experimentado durante la primavera-verano de 2018 (10,3% de incremento), caracterizado por las altas temperaturas.

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

NOTICIAS

LA FAD PRESENTA NUEVOS DATOS DE LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS EN EL MUNDO

La Fundación de Alimentos del Mundo (FAD) ha publicado los resultados de su estudio sobre las pérdidas de alimentos en el mundo. Según el informe, se desperdician cada año 1.300 millones de toneladas de alimentos, lo que equivale a 2.000 millones de personas que no tienen acceso a alimentos suficientes.

Este estudio resalta la importancia de reducir el desperdicio de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de toda la población mundial.

DECÁLOGO PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

CARTEL "Más alimento, menos desperdicio".

Programa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para evitar el desperdicio alimentario".

Hemos realizado carteles de divulgación de las acciones que se han realizado y otras que se llevarán a cabo en los próximos años, dentro del marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", mostrando así la importancia de reducir los alimentos desperdiciados.

Se encuentran disponibles es la página web menosdesperdicio.es.

"Más alimento, menos desperdicio"

10 ACCIONES PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

1. Planificar las compras y evitar el exceso.

2. Consumir primero lo que caduca antes.

3. Evitar comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

4. Evitar comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

5. Evitar comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

6. Evitar comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

7. Evitar comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

8. Evitar comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

9. Evitar comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

10. Evitar comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

El consumidor ha empezado a reaccionar y está tomando cada vez más conciencia de las implicaciones del desperdicio de comida, por ello y con el objetivo divulgar comportamientos y hábitos responsables hemos vuelto a promocionar el decálogo para reducir el desperdicio de alimentos y bebidas, tanto en la tienda como en la cocina y fuera de casa.

Se encuentra disponible es la página web menosdesperdicio.es.

PRACTICA la Magia del Buen provecho en la cocina

10 TRUCOS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO

1. Planifica tu menú semanal y evita el desperdicio.
2. Compra responsablemente: revisa las etiquetas y elige productos que caducan más tarde.
3. Evita comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.
4. Evita comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.
5. Evita comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.
6. Evita comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.
7. Evita comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.
8. Evita comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.
9. Evita comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.
10. Evita comprar productos de temporada y consumirlos cuando caducan.

INFOGRAFÍA "Las 4R del desperdicio alimentario"

La Estrategia apuesta por una economía circular, proponiendo un nuevo modelo de sociedad que use y optimice los stocks, agua, energía y residuos de una manera sostenible cuyo objetivo sea la eficiencia del uso de los recursos aplicando la regla de las 4R.

Hemos realizado una infografía sobre las 4R (Reducir, Reutilizar, Redistribuir y Reciclar), y difundido a través de las Redes Sociales del Ministerio y la web menosdesperdicio.es, con la finalidad de crear conciencia de este modelo circular.

LAS 4 R DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Reduce, Reutiliza, Redistribuye, Recicla

¿SABÍAS QUE...?

Alimentos que se pierden al año: 1.300 millones de toneladas.

2.000.000.000 de personas en el mundo.

No solo se desperdician alimentos. También se desperdician recursos: agua, energía y trabajo.



3

Área Fomento de buenas prácticas

Área.3: Fomento de buenas prácticas

A través del intercambio de experiencias y mejores prácticas se puede optimizar la disminución de pérdidas y desperdicios alimentarios a lo largo de toda la cadena de alimentos.

Hemos realizado un seguimiento de las prácticas llevadas a cabo por diferentes actores de la cadena de todo el mundo que nos han permitido visualizar el cambio de actitudes y comportamientos de los diferentes eslabones de la cadena frente a la reducción del desperdicio alimentario.

Este año 2019 se ha conseguido realizar:

“CATÁLOGO DE INICIATIVAS NACIONALES E INTERNACIONALES SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.”

Octubre de 2019.

Un año más, hemos actualizado el **Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario**, en el que incorporamos nuevas iniciativas, y cuyo objetivo es ofrecer información sobre las diversas formas de afrontar y corregir el problema desde el productor hasta el consumidor final.

El catálogo muestra algunos ejemplos concretos y reales de iniciativas que pueden resultar inspiradoras para reducir o prevenir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, intentando mejorar la eficiencia en las distintas etapas de la cadena de suministro: producción, transformación, distribución, consumo (hogar y restauración) y canales cortos.



Catálogo de iniciativas
nacionales e internacionales
sobre el desperdicio alimentario





4

Área Colaboración con otros agentes

Área.4 Colaboración con otros agentes

Fomentar la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria es una de las finalidades de la Estrategia.

Por ello, este año 2019 hemos seguido impulsando y colaborando en la definición de compromisos para que las empresas de diferentes eslabones de la cadena alimenticia se comprometan a cumplir de forma voluntaria para avanzar en la reducción del desperdicio de alimentos.

Este año 2019 se ha conseguido realizar:

PARTICIPACIÓN EN EL COMITÉ DE AECOC SOBRE DESPERDICIO ALIMENTARIO.

Octubre de 2019.

A lo largo de 2019 el MAPA ha seguido participando como miembro del Comité de AECOC contra el desperdicio alimentario, grupo de trabajo de su iniciativa "La alimentación no tiene desperdicio", en la que participan más de 500 empresas del sector privado.



Este año se han celebrado 4 reuniones, en las que se han presentado los avances del sector en la reducción de las pérdidas y el desperdicio, se ha analizado el posible impacto de la nueva normativa de medición de los residuos alimentarios establecida por la Unión Europea en el marco de la Directiva Marco de Residuos, y se han planteado y coordinado las nuevas actuaciones por parte del sector privado para concienciar a la sociedad en la lucha contra el desperdicio alimentario, en especial durante la Semana Nacional contra el desperdicio alimentario.

El MAPA por su parte ha informado de las actuaciones previstas por su parte, como el desarrollo de las encuestas para medir el desperdicio alimentario en la industria y distribución.

COLABORACIÓN EN ALIBETOPÍAS 2019.



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha colaborado con la Federación Española de Industria de la Alimentación y Bebidas (FIAB), en la celebración de la V Edición de la jornada "ALIBETOPÍAS: nuevos territorios en alimentación y bebidas", con el fin de informar a las empresas del sector sobre la necesidad de ganar dimensión y mejorar el conocimiento sobre políticas de I+D+i.



El secretario general de Agricultura, Pesca y Alimentación, Fernando Miranda participó en la jornada organizada destacando el papel de la innovación en la aportación de valor añadido en cuanto a la calidad, sostenibilidad e internacionalización del sector de alimentación y bebidas.





5 Área Acuerdos sectoriales



Área.5 Acuerdos sectoriales

Fomentar las relaciones directas entre productores y consumidores, acortando las cadenas de suministros de alimentos, puede contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos es uno de los objetivos de la Estrategia.

Este año 2019 se ha conseguido realizar:

PLAN ESTRATÉGICO DE MERCASA.

31 de julio de 2019.



En el marco del convenio suscrito por Mercasa y el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, **Mercasa ha presentado su nuevo plan estratégico**, el cual proporciona una serie de actuaciones que sitúen a la empresa en una estrategia moderna y de futuro sostenible.

Entre las acciones concretas, destaca el impulso a la logística sostenible, favorecer la comercialización de productos de proximidad, minimizar el desperdicio alimentario y reforzar las actuaciones que ya se realizan en las Mercas para la valorización de los residuos de envases y la gestión eficiente del agua.

El MAPA ha participado en la divulgación de estas acciones, que **pueden resultar una referencia para la reflexión sobre el desperdicio de alimentos.**

PROYECTO DESCARSEL.

29 de agosto de 2019



Fomentar los acuerdos con las empresas comprometidas con la reducción del desperdicio alimentario es uno de los objetivos de la Estrategia.

Por ello, el Ministerio ha considerado necesario el **apoyo al proyecto Descarsel** y en concreto la campaña oceanográfica Descarsel 0819 **para el estudio de estrategias de reducción de descartes y especies no deseadas, selectividad y supervivencia en la pesca de arrastre**. Se sabe que una de las técnicas que produce un elevado porcentaje de descartes es la del arrastre, por lo que los resultados servirán para establecer mejores tomas de decisiones que permitan conjugar la sostenibilidad de los recursos y la propia supervivencia socio-económica del sector pesquero.



6 Área Aspectos normativos



Área.6 Aspectos normativos

En coordinación con los trabajos que se están llevando a cabo en la Plataforma Europea para las pérdidas y el desperdicio de alimentos, y en colaboración con los sectores implicados, hemos avanzado en la e identificación de las barreras que existen con aquellos aspectos relacionados con la medición, donación de alimentos y acción, para dar la mejor salida posible a los alimentos excedentarios.

Este año 2019 se ha conseguido realizar:

PLATAFORMA UE SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Participamos activamente con la Plataforma de la UE sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (FLW) creada con el objetivo de avanzar en la consecución del ODS 12.3, aprovechando al máximo la acción efectiva de todos los actores a través del intercambio de experiencias y mejores prácticas, basadas en evidencias, resultados y aprendizaje.



En la Plataforma existe representación de los Estados Miembros, la Comisión y múltiples partes interesadas que han solicitado su inclusión en un proceso de convocatoria abierta. España participa a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y (MAPA), aportando los conocimientos y experiencia adquiridos en la materia.

El mandato de la Plataforma, inicialmente previsto para finalizar el 31 de octubre de 2019, se ha extendido hasta fines de 2021 para permitir que el grupo de expertos continúe su trabajo y proyectos en curso durante un período de 5 años.

Los trabajos de la Plataforma se centran en las cuestiones clave indicadas en el Plan de Acción para la Economía Circular, participando el MAPA en los subgrupos de medición, donación y acción e implementación, con cuestiones relacionadas con la prevención del desperdicio de alimentos.

En 2019, además de las reuniones plenarias celebradas el 6 de mayo y 12 de diciembre de 2019, se ha participado en diferentes reuniones y se ha colaborado en la elaboración de documentación en los tres subgrupos, para examinar aspectos específicos y / o preguntas relacionadas con la prevención del desperdicio de alimentos.

Este año destacamos:

 **Reunión del Subgrupo de la UE sobre la medición de desperdicios de Alimentos celebrada el 1 de febrero de 2019.**

Se comienza a trabajar sobre la medición de las pérdidas de alimentos, especialmente en producción primaria.

 **Reunión del Subgrupo sobre donación de alimentos celebrada el 11 de marzo de 2019.**

Se sigue trabajando en el documento relativo a la casuística de la redistribución de alimentos en cada Estado Miembro "Food redistribution in the EU: análisis of existing frameworks and dissemination opportunities", que será publicado próximamente.

 **Reunión del Subgrupo sobre acción e implementación celebrada el 18 de marzo de 2019.**

Se ha trabajado en el desarrollo de una serie de recomendaciones para todos los eslabones de la cadena alimentaria orientadas a la prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, que fueron aprobadas por el Pleno de la Plataforma en el marco del evento Time's Up for Food Waste celebrado en Bruselas el 12 de diciembre de 2019.

GRUPO DE EXPERTOS SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS.

Este año 2019 hemos seguido colaborando en el Grupo de Expertos sobre Pérdidas y Desperdicio de alimentos, en el que participan la Comisión Europea y los Estados Miembros.

En el Grupo se ha trabajado en la Decisión Delegada (UE) 2019/1597 de la Comisión, de 3 de mayo de 2019, por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a una metodología común y a los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios.

Esta Decisión establece la aplicación de la metodología común para la medición de los residuos alimentarios que se propone y que la medición se haga en cada una de las fases de la cadena alimentaria.

El texto finalmente aprobado por la Comisión ha gozado de un amplio consenso, permitiendo a los EEMM adaptar la medición de los residuos según distintas opciones, ya sea medición directa u otros sistemas alternativos tales como el balance de masas o los coeficientes.

Además, a lo largo de 2019, España ha colaborado con la Comisión Europea en la elaboración de la Decisión de Ejecución (UE) 2019/2000 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019, por la que se establece un formato para la comunicación de datos sobre residuos alimentarios y para la presentación del informe de control de calidad de conformidad con la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.

Esta Decisión complementa a la Decisión Delegada (UE) 2019/1597 de la Comisión estableciendo cómo han de transmitirse los datos a la Comisión.



7 Área Investigación e innovación



Área.7 Investigación e innovación

El desperdicio alimentario presenta un amplio margen de mejora en el que **la innovación puede marcar la diferencia**. El MAPA trata de **fomentar la investigación y la innovación en la materia del desperdicio alimentario**, animando a los centros de investigación, universidades, viveros de empresas y otros entornos de innovación a desarrollar iniciativas orientadas a mejorar el aprovechamiento de los productos y concienciar y fomentar la reducción y la valorización de los alimentos desechados.

Este año 2019 se ha conseguido realizar:

REUNIÓN DE LOS MINISTROS DE AGRICULTURA DEL G20 EN NIIGATA (JAPÓN).

Estuvimos presentes en la reunión de los ministros de Agricultura del G-20, en la que el **Secretario General de Agricultura y Alimentación**, Fernando Miranda, **participó en el análisis de los nuevos retos emergentes para los sistemas agrarios**, desde tres ámbitos de trabajo: la **innovación para la sostenibilidad del sector agroalimentario**; las **cadena de valor agroalimentario para un crecimiento inclusivo y sostenible** y la **colaboración e intercambio de conocimiento en temas globales**.

La **Declaración Ministerial** en la que se aboga por una agricultura más sostenible y comprometida con los retos medioambientales, **resalta la necesidad de la innovación para la sostenibilidad del sector agroalimentario**, además de, **cooperación para reducir el desperdicio alimentario en todas las fases de la cadena**.





Área.8

Desperdicio alimentario y medio ambiente y cambio climático

Conocer, comprender y evaluar mejor el impacto medioambiental que genera el desperdicio alimentario nos permite orientar mejor las políticas públicas, y concienciar a la sociedad acerca de la necesidad de reducir las PDA.

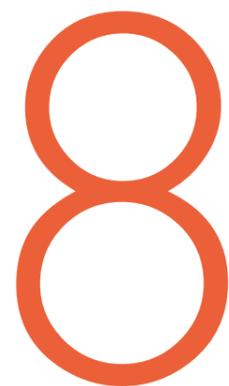
Hemos estudiado la relación del desperdicio alimentario con el medio ambiente y cambio climático, tanto por el impacto que suponen los recursos consumidos al producir esos alimentos como el derivado de la propia gestión de los residuos una vez que los alimentos se desechan.

Este año 2019 se ha conseguido realizar:

JORNADA SOBRE ECONOMÍA CIRCULAR Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

28 de noviembre 2019

La Asociación Española para la Calidad a través de su Comité AEC Agroalimentario organizó la Jornada: Economía Circular y Desperdicio Alimentario, en el tuvimos la oportunidad de intercambiar conocimientos y experiencias en torno a la sostenibilidad, la economía circular y el desperdicio alimentario.



Área
Desperdicio alimentario y medio ambiente y cambio climático



Jornada:
Economía Circular y Desperdicio Alimentario

Madrid, 28 de Noviembre



Al pun 25: FORO SOBRE DESPERDICIO Y CAMBIO CLIMÁTICO.

5 de diciembre 2019

Participamos en un foro sobre desperdicio y cambio climático, resaltando la importancia de incrementar el conocimiento sobre el desperdicio y poder contribuir así a mejorar la sensibilización de los ciudadanos ante este problema.



COP25: PARTICIPACIÓN JORNADA “DESPERDICIO ALIMENTARIO Y CAMBIO CLIMÁTICO”.

10 de diciembre 2019

En esta jornada, que contó con el Director General de la Industria Alimentaria, D. José Miguel Herrero Velasco, como anfitrión, pudimos debatir e intercambiar experiencias sobre el impacto del desperdicio alimentario sobre el cambio climático.

El Director General resaltó que debemos pasar de una economía lineal a una circular a lo largo de toda la cadena alimentaria y concienciar a la ciudadanía para que la compra y consumo sean eficientes y responsables.



