



Estratègies de reducció de la pèrdua i el malbaratament alimentari: un enfocament multisectorial

València, 3 octubre 2023

Sessió plenària

L'esdeveniment va ser organitzat pel CEMAS València i per EUFIC. En representació d'esta última; Laura Fernández, directora general de EUFIC, va començar la seua intervenció assenyalant la rellevància del problema del desaprofitament alimentari, així com una breu presentació de la seua organització. Durant la seua intervenció també va destacar l'exemple del Palau de Congressos com a centre sostenible i finalment va fer una crida a l'acció tant als consumidors com a la societat.

Després de la seua intervenció, van prendre la paraula les autoritats locals de l'Ajuntament de València. La seua intervenció es va centrar en un dels fets clau que fan de la ciutat mediterrània un actor rellevant en esta matèria. De cara al pròxim any, València ostentarà el títol de "Capital Verda Europea 2024". Això no sols l'assenyalarà com a ciutat sostenible, sinó que també permetrà a la ciutat compartir amb altres municipis de la Unió Europea mesures eficaces per a fer front a la problemàtica mediambiental.

Des de l'ajuntament també es va fer una invitació a conèixer els sistemes de producció tradicionals de L'Albufera.

Després d'estes dues intervencions es va inaugurar la sessió plenària i l'acte.

Primer panell: El panorama mundial i europeu

- Raschad Al-Khafaji (Director, **FAO Brusel·les**):

El Sr. Al-Khafaji va iniciar la seua intervenció destacant que no hauria de ser necessari celebrar un Dia Internacional de Conscienciació sobre la Pèrdua i el Desaprofitament d'Aliments, perquè perdre i malgastar aliments hauria de ser cosa del passat, ja que este problema requereix abordar qüestions que afecten a tota la cadena alimentària i replantejar-se la forma en què produïm, emmagatzemem, transportem, consumim i processem les deixalles dels aliments.



Va afirmar que en l'actualitat només a la Unió Europea es tiren 5 milions de tones de productes alimentaris. Per a evitar este problema, FAO aconsella a governs i consumidors:

- Descobrir el vertader preu dels aliments, tenint en compte tots els "costos ocults" que hi ha darrere de la producció, transport i comercialització dels productes alimentaris.
 - Preparar les terres de cultiu i els llocs agrícoles per a un relleu generacional, per a aconseguir tal objectiu s'ha d'atraure als joves i presentar-los als sistemes de producció.
 - Fer un bon ús de les pràctiques agronòmiques ancestrals, que respecten tant les tradicions com la terra.
 - Tindre en compte als actors infrarepresentats en la societat, com les dones i els xiquets.
 - Implementar dissenys urbans sostenibles i començar a considerar les ciutats com a sistemes alimentaris.
 - Implantar una visió entre clients i empreses, fer-los saber que el medi ambient guanya quan ells també guanyen.
- Juan Prieto (Representant Permanent Adjunt d'Espanya **davant la FAO**)

En primer lloc, el Sr. Prieto va presentar el problema del desaprofitament alimentari no sols com una qüestió agronòmica, sinó com una preocupació tant per a l'economia, a causa dels costos que té tant des del punt de vista econòmic (producció, transport i comercialització) com per al medi ambient a conseqüència del consum de recursos com l'aigua i la terra, també coneguts com a costos ocults. Va esmentar la relació entre el tema i els Objectius de Desenvolupament Sostenible per a 2030.

Des d'una altra perspectiva, va afirmar que el desaprofitament d'aliments representa una important amenaça per a la seguretat mundial, ja que algunes nacions són particularment febles en el sistema alimentari actual.

Per a presentar les solucions afavorides per la FAO, el Sr. Prieto va assenyalar les següents línies de treball:

- Avaluació i mesurament de la situació.
- Assessorar els governs nacionals sobre possibles maneres d'encaixar els marcs legals en la legislació nacional vigent.
- Sensibilitzar als ciutadans.
- Defensa dels canvis i crida a totes les parts interessades perquè es comprometen a actuar.
- Com una altra mesura, també va convidar als participants a considerar el futur sistema alimentari com "triplement sostenible",



cosa que significa que la sostenibilitat ha de considerar-se en l'apartat social, econòmic i mediambiental dels nous sistemes alimentaris.

Per a mostrar la imatge real de la situació, el Sr. Prieto va compartir les següents dades: El desaprofitament alimentari ve dau per la falta de conscienciació, i es pot visualitzar en comparar els països desenvolupats, amb una mitjana del 9% de desaprofitament alimentari en el conjunt de la producció. Enfront dels països subdesenvolupats amb una mitjana del 18% de desaprofitament alimentari de la producció total. A partir d'ací és necessari un compromís a diversos nivells entre les autoritats internacionals, nacionals i locals.

- Anne-Laure Gassin (Team leader, Direcció General de Sanitat i Seguretat Alimentària **Comissió Europea**)

En començar la seua intervenció, la Sra. Gassin va esmentar les mesures europees vinculades als ODS, especialment l'objectiu 12.3, alguns exemples a considerar inclouen: La coalició Champions 12.3" i l'harmonització de la recollida de dades per al desaprofitament alimentari.

També va posar sobre la taula la proposta parlamentària per a abordar el desaprofitament d'aliments en els seus Estats membres i comprometre's a reduir-lo en un 50% d'ací a 2030 i més enllà. En particular, inclou una quota específica de reducció (10%) per a les empreses manufactureres i de producció. Mentre que es guarda una quota específica del 30% per a restaurants i llars.

Per a esta proposta, l'any 2027 comprendrà el període d'avaluació.

També va compartir altres propostes i eines disponibles com:

- La caixa d'eines de la UE: Un repertori d'obligacions legals (proposta legislativa), metodologies comunes i la Plataforma Europea de Pèrdua d'Aliments.
- Una bateria de continguts digitals, especialment visuals, sobre el Centre de Prevenció de Pèrdues i Desaprofitaments d'Aliments de la UE.
- Panell de participació ciutadana: La Comissió Europea va reunir els ciutadans en un panell de tres sessions. Durant el procés, els ciutadans van compartir els seus punts de vista i van convidar als Estats membres a participar activament en la solució. Com a resultat, un total de 750 ciutadans van participar i van poder alçar la seua veu.



- Felicites Schneider (**Thünen Institute**)

Durant la seua intervenció, la Dra. Schneider va presentar les iniciatives de col·laboració com les principals accions secundades pel Thünen Institute, ja que permeten a les parts interessades concentrar la investigació i la consultoria política en el grau de mobilitzar una reducció notable del desaprofitament i la pèrdua d'aliments.

També va exposar els principals assoliments que ha obtingut la seua organització:

- Garantir la inclusió dels diferents ministres d'agricultura i aigua dels països del G20 durant les reunions anuals.
- Oferir suport oficial a la secretaria MACS-G20 a nivell regional.
- Posar en marxa la Plataforma d'experts i projectes sobre pèrdua i desaprofitament d'aliments per a comunicar-se amb diverses parts interessades.
- Formar recursos humans (estudiants de doctorat), mitjançant la realització d'investigacions i la publicació d'articles acadèmics.
- Mostrar una presència internacional participant en congressos i presentacions.
- Desenvolupar el compromís local i sensibilitzar als ciutadans durant el 29 de setembre.
- Establir compromisos amb els ciutadans a través d'un Consell Ciutadà amb un grup directiu. On se'ls done la possibilitat de decidir els seus menjars, tenint en compte l'origen i el valor dels aliments.

Per a finalitzar la seua intervenció, la Dra. Schneider va expressar el seu convenciment en la creació d'una xarxa de múltiples parts interessades amb l'ajuda de CEMAS i EUFIC.

Segon panell: Pèrdua i desaprofitament alimentari en les polítiques nacionals

- Minna Huttunen (assessora sobre sistemes alimentaris sostenibles del Ministeri **d'Agricultura finlandés**)

En representació del govern finlandés, la Sra. Huttunen va presentar una cronologia dels principals punts que el govern finlandés ha abordat en la batalla contra el Desaprofitament d'Aliments.

En primer lloc, va començar a registrar dades sobre el desaprofitament d'aliments en 2009. Després, quasi 5 anys més tard, el govern va establir el



Dia Anual de Conscienciació sobre el Desaprofitament d'Aliments, que donat el seu èxit es va ampliar a una setmana completa l'any 2016.

Des de 2019, s'ha anat ampliant un acte que, en un principi, incloïa mesures voluntàries i, en l'actualitat, directrius per a permetre a les parts interessades reduir el desaprofitament d'aliments.

Pres de la seua presentació, una visió general de la situació del país és la següent:

En l'actualitat, Finlàndia malgasta aliments comestibles i no comestibles en la mateixa proporció. I per a continuar combatent el desaprofitament d'aliments les autoritats nacionals van proposar el full de ruta finlandès 2030: una suma d'instruments polítics, pràctiques de sostenibilitat, orientació educativa i aparell tecnològic per a crear nous productes i solucions.

L'objectiu principal de la combinació de polítiques de Finlàndia (full de ruta 2030) és crear un sistema alimentari sostenible en el qual no hi haja desaprofitament d'aliments.

- Maïwenn L'Hoir (responsable de projectes de lluita contra la inseguretat alimentària i el desaprofitament d'aliments en el **Ministeri d'Agricultura francès**).

En representació del Govern Nacional francès, la Sra. L'Hoir va exposar l'objectiu nacional de França de reduir a la meitat la pèrdua d'aliments per a l'any 2025 i les accions que la seua administració ha dut a terme.

En primer lloc, l'establiment del Programa Alimentari Nacional, un ambiciós paquet de lleis i mesures, i El Pacte Nacional contra el Desaprofitament Alimentari, que ofereix les visions d'un hub multiactor.

També s'han aprovat nombrosos marcs legislatius que afecten a tots els actors implicats: els serveis de restauració, la indústria alimentària i les línies de distribució i logística. Des de 2016 el Govern ha aprovat diverses lleis, de les quals les més rellevants són les següents:

- La introducció d'una "data de duració mínima" en l'etiqueta del producte, aplicable als productes fabricats a França.
- Una reducció fiscal del 60% en donar aliments i béns comestibles.
- La introducció de la llei EGALIM, que obliga a tots els serveis de servei d'àpats i restauració a oferir solucions per a portar quan els clients ho sol·liciten.



- Zeynep Özkan (coordinadora de projectes de la campanya nacional per a reduir les pèrdues i el desaprofitament d'aliments en **Türkiye, en col·laboració amb la FAO**).

A l'inici de la seua intervenció, la Sra. Özkan va assenyalar que per a combatre el desaprofitament i la pèrdua d'aliments, la societat depèn d'un pla d'acció multilateral, no sols afavorit pels ministres d'alimentació o agricultura de torn, sinó també per les parts interessades del món relacionades amb l'alimentació.

També va compartir els assoliments de la Campanya Nacional a Turquia i els seus principals resultats:

- La publicació de directrius nacionals (no vinculants), per exemple, la campanya "Salva el teu menjar".
- Múltiples activitats amb xiquets, per a formar als futurs herois de l'alimentació. En esta mateixa línia, el desenvolupament d'una mascota (una figura capaç d'animar als xiquets i acostar-se a ells de manera didàctica).
- Una sèrie de tallers de cuina, per a conscienciar als ciutadans, especialment a les mestresses de casa.
- Establiment de compromisos amb les autoritats locals a través de la col·laboració municipal amb la campanya.
- Treballar amb els joves, en diferents activitats com a cursos de recol·lecció d'aliments i la iniciativa "Tanca el cercle" (per a donar o cuinar els productes).

El pla també contempla accions per a diferents parts interessades. Per exemple, aplicant un enfocament holístic, el sector logístic ha d'incloure's en el sistema alimentari.

Quant al sector dels mercats i minoristes, la Campanya Nacional contempla mesures de millora contínua, com a cadenes de fred contínues per als productes peribles per a assegurar la seua qualitat i una compostadora en cada botiga.

En el sector de l'hostaleria, es proposa una llista de mesures estàndard per als plats. Esta mesura no sols redueix el desaprofitament d'aliments, sinó que també permet als consumidors fer-se una idea de la quantitat de menjar que rebran.

Finalment, la Sra. Özkan va presentar els resultats del pla nacional turc, que són un estalvi total de 80 M USD per a les butxaques dels consumidors i un abast del 20% de la societat turca.



- Carmen Serrano Balazote (Cap d'Àrea de la Secretaria General de Qualitat i Sostenibilitat Alimentària. **Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació d'Espanya**)

En nom del Govern espanyol, la Sra. Serrano va presentar les mesures passades i presents que ha aplicat l'Administració nacional:

El mesurament del desaprofitament alimentari en les llars es duu a terme des de 2013. Gràcies a la conscienciació de la societat espanyola, este problema disminueix anualment. A més, des de la dècada passada, s'han dut a terme múltiples campanyes com "Ací no es tira res! Aliments amb 7 vides", de la iniciativa "Aliments d'Espanya", han anat conscienciant als consumidors sobre temes com el desaprofitament alimentari, la cuina tradicional o els costos ocults.

Per a concloure la seua intervenció, es va projectar un videoclip de la campanya. D'ell es va extraure una frase que resumeix el punt de vista espanyol sobre el tema de la conferència: "Al final, el menjar més car és la que es tira".

Tercer panell: Xarxes de ciutats i el seu paper clau en la lluita contra la pèrdua i el desaprofitament d'aliments

- Massimo Perrino (Policy Officer, **UCLG**)

El Sr. Perrino va destacar les principals accions que ha dut a terme la seua organització.

A causa de la seua representació en les Nacions Unides, han participat en dos fòrums d'alt nivell de l'ONU, per a avaluar el ODS #2 (fam zero). En la mateixa línia, el treball amb els països del G-20 ha sigut rellevant per la seua incidència durant la presentació del G-20, presidit pel Brasil, i en el qual finalment es va incloure el desaprofitament alimentari en el debat.

Fora de les esferes polítiques, UCLG advoca per la cultura, ja que posa sobre la taula l'"apoderament de les persones" i diferents aspectes culturals que faciliten la batalla contra el desaprofitament alimentari.

- Angèle Tasse (responsable de Sistemes Alimentaris Sostenibles i Codirectora del Programa Global City Food, **ICLEI**)

Per a presentar a l'audiència el treball de ICLEI, la Sra. Tasse va presentar el 10é aniversari de la divisió City Food. Un equip que treballa per a crear ciutats saludables, assegurant la salut de les persones, el clima i el paisatge. També va exposar les línies de treball de ICLEI que faciliten la transició cap a un sistema alimentari sostenible, entre les quals es troben:



- Mesures indirectes: Reunir les parts interessades de diferents sectors i convidar-los a sensibilitzar a la seua xarxa convertint-se en ambaixadors de les iniciatives d'ICLEI.

- Mesures directes: Desenvolupament de campanyes, com School Food 4 change. Una iniciativa que contempla l'obtenció d'una xarxa de múltiples parts interessades, la formació de cuiners i l'educació dels estudiants en el tema de la preparació i manipulació d'aliments.

Altres activitats en curs secundades per ICLEI són:

- Múltiples projectes finançats per la UE, com Zero W, Cultivate, Chorizo i School Food 4 change.

- Mapatge de les millors pràctiques per a transformar els sistemes alimentaris urbans, recopilant la informació creada sobre les seues més de 200 ciutats membre.

- Fomentar l'aprenentatge entre iguals a través de projectes finançats per la UE, en particular Chorizo.

- Finalment, mostrar i reconèixer el lideratge local en el tema dels sistemes alimentaris urbans.

- Anja de Cunto (Head of food, **Eurocities**)

Com a portaveu de 240 municipis connectats. Eurocities és una organització que ofereix assessorament tècnic als governs locals per a millorar els seus sistemes alimentaris. També proposa marcs legals relacionats amb l'alimentació, ja que assenyala actors clau en l'escena urbana, per exemple: mercats, barris i menjadors d'alimentació.

En una altra línia de treball específica, Eurocities actua com a soci en múltiples projectes finançats per la UE com Food Trails, un projecte que introdueix en el debat un enfocament de justícia alimentària en la presa de decisions. Uns altres com Clever Food i altres múltiples comunitats de parts interessades com la Xarxa de Sistemes Alimentaris Sostenibles.

En totes estes activitats finançades amb fons públics, Eurocities duu a terme diverses accions, com la recopilació de dades i l'assessoria en administració fiscal.

- Filippo Gavazzeni (responsable de la secretaria del **Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà**)

El Sr. Gavazzeni va presentar les línies de treball del pacte i les mesures de l'ajuntament de Milà per a combatre el desaprofitament d'aliments, per exemple, Els centres de Milà per al desaprofitament zero d'aliments, cinc centres repartits per tota la ciutat que actuen com a bancs d'aliments i espais de gestió de residus.



També, i més recentment, els premis anuals del pacte sobre la lluita contra el desaprofitament d'aliments. El campió d'enguany va ser la zona del Gran Londres, que no ha de confondre's amb la ciutat de Londres, a causa dels seus esforços i a l'èxit de les seues mesures, en particular la iniciativa Felix Kitchen, en la qual els aliments que estan a punt de desbaratar-se es preparen per a convertir-los en un menjar nutritiu, utilitzant el producte quan encara és comestible.

- Jorge Molero (responsable de projectes de la **Xarxa de Municipis per l'Agroecologia**)

Com a representant de 30 municipis espanyols compromesos amb l'agroecologia, el Sr. Molero va exposar les 13 propostes que impulsa la seua xarxa per a aconseguir el següent

- Preparar a tots els municipis amb marcs legals que els donen eines per a lluitar contra el desaprofitament alimentari.
- Promoure el canvi en els comportaments de compra dels consumidors.
- Transformar els sistemes alimentaris en uns altres molt més ecològics i resilients.
- Millorar el paisatge local i la dieta dels ciutadans.

A continuació, va tindre lloc una pausa per a menjar, durant la qual els assistents van tindre l'oportunitat de degustar plats locals com la paella valenciana, així com l'oportunitat de reforçar la seua xarxa de contactes mentre intercanviaven els seus punts de vista sobre les ponències.



Resumeixen debats sectorials

Durant la vesprada del 3 d'octubre es van dur a terme set reunions sectorials paral·leles, amb l'objectiu d'aprofundir més sobre la pèrdua i el desaprofitament alimentari en els diferents sectors i en les mesures que s'estan prenent per a lluitar contra això, així com per a compartir bones pràctiques i promoure la col·laboració.

I. Sector Primari

En esta reunió sectorial es va comptar amb les intervencions inicials d'Eva Sali, Assessora de Polítiques en [Copa Cogeca](#); Raquel Díaz, directora d'[Espigoladors](#), i José Carbonell, Secretari Tècnic del Col·legi [Oficial d'Enginyers Agrònoms de Llevant](#) (COIAL).

Tots ells van coincidir que **el sector primari no genera pèrdues, sinó que les pateix**. Per això, és necessari buscar un ús eficaç dels recursos. No obstant això, actualment els productors presenten algunes dificultats que fan més difícil esta labor, com són el desequilibri de poder en la cadena de valor, que deixa als productors en posicions més vulnerables, les condicions climàtiques, les plagues i la falta d'eines per a combatre estos problemes.

Eva Sali va exposar que des de Copa Cogeca s'estan duent a terme diferents projectes i programes amb la finalitat d'atallar les pèrdues alimentàries. Entre estos, destaquen el programa per a la cerca de nous usos per als aliments que es perden, com per exemple utilitzar-los com a fertilitzants de sòl; els programes de donacions; els programes per a informar i sensibilitzar als consumidors; els programes per a facilitar la venda directa dels productes; i els programes per a promoure la col·laboració del sector primari amb les autoritats i l'acadèmia.

Espigoladors és una fundació l'activitat de la qual se centra en organitzar recollides directament en el camp (espigolament o rebusca) dels aliments que no es poden vendre i els canalitzen cap a entitats socials, facilitant així l'accés a una alimentació saludable de persones en situació vulnerable. Des del 2015 Espigoladors ha aconseguit recuperar i distribuir quasi 3 milions de kg de fruita i verdura.

José Carbonell del COIAL va comentar que és necessari tindre visió per a competir i ser més fortes, i veu les cooperatives com una bona manera d'aconseguir-ho. També va defensar que les TIC (Tecnologies de la Informació i la Comunicació) ajuden a la reducció del desaprofitament, per la qual cosa és necessari invertir en elles.



Durant esta reunió sectorial es van destacar com a **accions rellevants de reducció del desaprofitament alimentari i les pèrdues**:

- Destinar a l'alimentació de la ramaderia els excedents que no arriben a preu de mercat.
- Invertir en tècniques de conservació com la liofilització o la dessecació.
- Conscienciar que hi ha pèrdues i entendre que la responsabilitat no sempre està on se situa la pèrdua.
- Millorar la implementació de la normativa contra les pràctiques deslleials.
- Explorar altres opcions per als aliments, altres usos.
- Elaboració d'agrocompost i aposta per l'economia circular.

Per a accelerar els avanços en un futur, es necessita material vegetal adaptat al canvi climàtic, equilibrar el poder en la cadena agroalimentària i aconseguir dotar als excedents de valor afegit.

II. Indústria Alimentària

En esta reunió sectorial es va comptar amb les intervencions inicials de Javier Peña, director d'Assumptes Públics de [Danone](#); Eduardo Cotillas, Director de R+D+i de la [Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes](#) (FIAB); Ignacio Gavilán, Director d'Operacions i Fundador d'[InsectBiotech Group](#); José Francisco Mocholi, Executiu Comercial d'[Agrosingularity](#); Juan José Rico, Director Adjunt i Responsable d'Innovació de la [Federació Empresarial d'Agroalimentació de la Comunitat Valenciana](#) (FEDACOVA) i Kilian Zaragoza, CEO i co-fundador de [NARIA](#).

De les seues intervencions es va concloure que la indústria alimentària és conscient del problema que suposa el desaprofitament alimentari i reconeix que és insostenible. Al llarg d'esta reunió sectorial es van presentar solucions al problema mentre el producte encara és comestible, i també quan este deixa de ser-ho i es converteix en un desfet.

A més, tots ells van recalcar la necessitat de treballar en diversos punts d'oportunitat que des d'este sector consideren pilars fonamentals:



- Treballar en el seu recurs humà i realitzar formacions contínues de la plantilla.
- Invertir més en R+D, que s'ha convertit en un punt necessari per a poder accedir a nous mercats.
- Treballar per aconseguir una bona comunicació amb els consumidors. Es necessari fer-los entendre el **vertader cost dels aliments**.

Des de Danone estan implementant diferents accions per a pal·liar el desaprofitament alimentari. Col·laboren amb el tercer sector, particularment amb la Federació de Bancs d'Aliments, així com amb el sector tecnològic. A més, també estan molt compromesos amb la millora contínua de la comunicació amb els consumidors. Respecte al futur, Javier Peña va comentar que per a resoldre el problema és necessària una **col·laboració multisectorial**.

Des de FIAB van exposar el **projecte europeu "CHORIZO PROJECT"**, una eina que busca recopilar dades sobre els dubtes i preocupacions del sector, i utilitzar els seus resultats per a aportar i promoure innovacions que ajuden els agents a participar més eficaçment en les activitats de prevenció i reducció del desaprofitament d'aliments. Una altra línia del projecte és la innovació en envasos i embalatges intel·ligents que aconseguisquen comunicar al consumidor de manera eficaç i que la seua legislació es pugui sostindre amb evidència científica.

Ignacio Gavilán va explicar el treball que realitzen en InsectBiotech Group utilitzant larves de la mosca soldat negra com bioconversor de residus agrícoles, obtenint així una alternativa per a l'alimentació animal rica en proteïnes.

José Francisco Mocholi va exposar la labor que realitzen a Agrosingularity, revaloritzant els desfets de fruites i hortalisses i obtenint pólvores de fibra vegetal. Estes pólvores presenten múltiples aplicacions en forn, en productes carnis o en menjars preparats.

Juan José Rico va remarcar el fet que **la indústria alimentària no té interès en què hi haja minvaments o excedents, perquè això implica uns costos i un temps d'operació**. Des de FEDACOVA proposen tres accions necessàries:



- Reafirmar el desenvolupament de plans d'autocontrol i una major inculcació de les normes APPCC (Anàlisi de Perills i de Punts Crítics de Control) en les indústries.
- Una promoció constant dels Objectius de Desenvolupament Sostenible 2030, per a ser conscients de les dificultats a les quals ens enfrontem.
- El desenvolupament i la millora de la gestió del desaprofitament dins de la indústria. És necessari comptar amb un sistema de gestió de residus ètic i responsable en pro dels consumidors i de la seua salut.

Finalment, Kilian Zaragozá va realitzar un anomenat actiu a la col·laboració amb el tercer sector i les fundacions d'ajuda humanitària. Des de la seva start-up proposen un nexa entre la indústria i el tercer sector per a poder tindre un millor control de les donacions d'aliments que segueixen estant en òptimes condicions de consum però que per múltiples variables deixen de comercialitzar-se. Igualment, va finalitzar el seu torn de la paraula amb una petició per a poder omplir les actuals llacunes legislatives amb **acords transversals**, de cara al fet que la futura llei que regule el maneig de minvaments alimentaris pugua sorgir del consens.

III. Distribució Alimentària

En esta reunió sectorial es va comptar amb distribuïdors d'àmbit regional, nacional i internacional. Les intervencions inicials van ser realitzades per Pedro Reig, director de l'Associació de Supermercats de la Comunitat Valenciana ([ASUCOVA](#)); María Martínez-Herrera, directora de sostenibilitat de l'Associació Espanyola de Distribuïdors, Autoserveis i Supermercats ([ASEDAS](#)); Marilena Papaeti, assessora en Política de Productes i Sostenibilitat d'EuroCommerce i Marie Lindström, directora nacional d'Espanya de [Too Good To Go](#). Tots ells van coincidir a destacar que la cerca de solucions per part del sector per a la **reducció de desaprofitament alimentari** no és una novetat, és més, **forma part d'un objectiu important des de fa més d'una dècada**.

Les principals iniciatives que van sorgir en esta reunió es poden classificar en dues categories:



1) Accions de prevenció:

A través del desenvolupament d'estructures de gestió avançades que permeten l'optimització d'estocs, el mesurament i control del desaprofitament alimentari generat, el monitoratge... Tot això emmarcat en la definició d'objectius concrets i ambiciosos.

Dins d'estes accions de prevenció, d'una banda, cal destacar les accions amb famílies i consumidors davant la necessitat de realitzar activitats de conscienciació i reduir el sobre aprovisionament i les implicacions que comporta. S'ha de prendre consciència que una major quantitat de menjar no equival a una millor alimentació i, per contra, suposa un alt risc de desaprofitament alimentari.

D'altra banda, es considera important parlar del rol de les ciutats, així com de les polítiques públiques d'àmbit local que s'implementen en aquestes ciutats. S'enfatitza en este sentit la necessitat d'aconseguir una major coherència entre elles. Es tracta de polítiques públiques que es refereixen a la mobilitat, la sostenibilitat o la gestió de residus, amb vinculació específica al sector de la distribució.

2) Donacions:

Es va posar de manifest l'activisme de les empreses quant a la col·laboració amb menjadors socials i diferents ONGs, encara que es va destacar la gran falta de polítiques públiques que incentiven les activitats en esta direcció.

Finalment, en esta reunió sectorial es va destacar la funció social que exerceixen les empreses, posant a tall d'exemple l'important paper que van complir en evitar i impedir el desproveïment de productes bàsics per a la població en els temps de pandèmia.

IV. Societat Civil

En esta reunió sectorial es va comptar amb les intervencions inicials d'Eduardo Montero, Responsable d'Alimentació i Aigua de La Federació de Consumidors i Usuaris ([CECU](#)); Angela Frigo, Secretària General de la Federació Europea dels Bancs d'Aliments ([FEBA](#)); Fani Raga, Coordinadora de l'Àrea d'Animació comunitària de [Càritas Diocesana](#)



[de València](#) i membre del Grup confederal d'alimentació de Càritas Espanyola; Sandrine Cunha, Tècnica en l'àrea de salut de la [Creu Roja Espanyola](#); María González, directora d'[Enraíza Drets](#); Andrea Calori, investigador i soci d'[ESTà-Economia e Sostenibilità](#) i Ángeles Hernández, directora de comunicació, RRPP, màrqueting i RSE de [Mercavalència](#).

Tots ells van coincidir que és important que hi haja un **equilibri entre les entitats socials i les empreses privades a l'hora de distribuir aliments**.

Eduardo Montero, de CECU, va posar en valor la gran problemàtica que suposa el desaprofitament alimentari des de moltes perspectives. Va comentar que s'ha de canviar l'enfocament de la responsabilitat quant al sistema alimentari, s'ha de posar el focus d'anàlisi en la llar, però també en per què es genera eixe desaprofitament, entendre els motius. No s'ha d'analitzar simplement l'origen del desaprofitament i quantificar-lo, sinó que també s'han d'avaluar les possibles causes.

Angela Frigo va exposar que des de FEBA han distribuït 876.000 tones d'aliment recuperat, que ha sigut donat a 45.000 entitats benèfiques. Això ho han aconseguit gràcies a persones voluntàries que han recuperat aliments de l'agricultura, de la pesca i d'esdeveniments com a conferències. També va voler destacar que els excedents estan disminuint a causa de la presa de consciència, no obstant això, encara hi ha moltes persones que necessiten aliments i no li'ls poden permetre. A més, va indicar que considera essencial la innovació i la digitalització per a poder tindre dades, així com treballar al costat d'altres entitats benèfiques i va remarcar la gran importància de la legislació.

Fani Raga va exposar que és necessari avaluar la pobresa i la falta d'aliments des de la **multidimensionalitat** de tots els factors implicats. Actualment en Càritas Diocesana de València estan avançant cap a models que respecten la cultura de les persones, les seues intoleràncies i altres factors. Ells aposten perquè el desaprofitament alimentari siga aprofitat a través d'empreses d'inserció i destaquen la importància d'ampliar el panorama perquè **l'alimentació siga considerada realment com un dret**. Així mateix, també va remarcar la importància de la col·laboració de la resta de sectors, altres baules de la cadena han d'involucrar-se i prendre mesures.

Sandrine Cunha va indicar que des de la pandèmia en Creu Roja Espanyola estan abraçant el sistema de targeta moneder i organitzen tallers d'alimentació conscient, on fomenten l'alimentació saludable i sostenible a través d'una sèrie de premisses, com reduir els envasos i



aprendre a comprar només el necessari. A més, va recomanar visitar la web de Creu Roja Espanyola, on es poden trobar receptes amb consells per a evitar el desaprofitament, així com va recomanar visualitzar el documental “Un paisatge en la cassola”. Respecte a les donacions, va destacar la importància de fer un sedàs d'aliments saludables.

Enraíza Drets és una ONG que porta ja 10 anys treballant en el problema del desaprofitament alimentari. Per a això realitzen investigacions quantitatives i qualitatives metodològiques que permeten la comparació de les dades. Avaluen on i quant es malgasta, però també les causes. Des de Enraíza Drets van participar activament a nivell de govern i parlament per a intentar impulsar la llei contra la pèrdua i el desaprofitament alimentari. María González va indicar que l'enfocament d'esta ONG està en la prevenció, Yonodesperdicio.org és una iniciativa que pretén ajudar la ciutadania a elevar la consciència, evitar el desaprofitament en les llars i treballar de manera conjunta per a afavorir el consum sostenible d'aliments.

ESTà- Economia i Sostenibilitat, destaca per la construcció d'una política pública urbana. Cerca un canvi conceptual sobre la base de com és la política alimentària que la ciutadania vol tindre. Andrea Calori va exposar que en ESTà ells enfoquen els seus esforços en quatre pilars:

- 1- Definir si es necessita una política de benestar o una política ambiental. Les ciutats han de debatre este tema.
- 2- Les donacions.
- 3- La distribució.
- 4- Multiplicar l'experiència i elevar-la.

Finalment, Calori també va destacar que l'excés de produccions ha de tractar-se des de l'arrel, no en les últimes baules de la cadena.

Mercavalència treballa en el sistema majorista i minorista, i actualment està impulsant iniciatives per a valorar l'aliment i que este siga més accessible per a tothom, a més de potenciar l'aliment local. Així mateix, Ángeles Hernández va exposar que en Mercavalència han estat treballant per a alleujar els problemes que hi ha entorn de la distribució de l'excedent de productes frescos i que este arribe a les persones vulnerables. Va destacar com un altre aspecte essencial **l'educació i la conscienciació.**

V. Investigació i Universitats



En esta reunió sectorial es va comptar amb les intervencions inicials de Sanne Stroosnijder, Responsable del programa de Prevenció de Pèrdues i Desaprofitaments d'Aliments de la [Universitat de Wageningen](#); Gyula Kasza, Professor de la Universitat de Medicina Veterinària de Budapest i Coordinador del Projecte [Wasteless/Maradék Nélkül](#) - Programa Nacional de Prevenció del Desaprofitament d'Aliments d'Hongria; María Jesús Muñoz, Professora de la Universitat de Jaume I i Coordinadora del projecte [europeu ToNoWaste](#); Sylvia Andrés, directora general del Palau [de Congressos de València](#); Andrés Pascual, director d'innovació d'[AINIA](#); María Ángeles Fernández, professora i investigadora de l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries ([IVIA](#)) i José Miguel Soriano, director de la [Clínica Universitària de Nutrició, Activitat Física i Fisioteràpia de la Fundació Lluís Alcanyís](#) de la Universitat de València.

Sanne Stroosnijder va exposar que les intervencions de canvi de comportament per a reduir el desaprofitament d'aliments en les llars tenen una base sòlida, tant en la ciència fonamental com en l'aplicada, però han de traduir-se en comunicació, materials i accions. A més, va mostrar algunes ajudes pràctiques per a la llar que s'estan utilitzant als Països Baixos, com per exemple, el got mesurador i la cinta "eat-up-first", utilitzada per a etiquetar els aliments que han de consumir-se abans.

Gyula Kasza va comentar que basant-se en l'experiència i els esforços realitzats a Hongria s'han identificat tres elements clau importants per a l'estratègia nacional de reducció. Sent estos tres elements els següents: 1- Una organització amfitriona creïble; 2- Unes bones relacions amb els mitjans de comunicació per a comptar amb difusió; 3- Una bona connexió amb l'educació i les escoles. A més, es va indicar que Hongria ha pogut aprendre d'altres països pioners, com Finlàndia, el Regne Unit i Països Baixos i basar-se en això per a aconseguir un impacte significatiu en un període de temps relativament curt.

La coordinadora del projecte Horitzó Europa ToNoWaste va presentar els primers resultats del projecte, entre els quals es troba una eina de suport a la presa de decisions que inclou aspectes socials, econòmics i mediambientals, així com una visió general de tots els projectes anteriors de la UE dedicats al desaprofitament d'aliments i el tipus de metodologies de comptabilitat que van utilitzar, per a poder aprofitar així el treball que ja s'havia fet prèviament per altres organitzacions o entitats.



Sylvia Andrés va compartir les experiències del Palau de Congressos de València en el camí d'acabar amb el desaprofitament d'aliments, inclosa la col·laboració amb les universitats espanyoles per a dur a terme in situ investigacions en *living labs*. Això inclou mesuraments del desaprofitament d'aliments durant els esdeveniments, no sols en matèria de sostenibilitat, sinó també de salut i nutrició. Des del Palau de Congressos també van remarcar que és important educar i informar els organitzadors d'esdeveniments sobre la importància de la prevenció del desaprofitament d'aliments.

María Ángeles Fernández i José Miguel Soriano van exposar el treball que estan duent a terme amb la finalitat de desenvolupar un protocol de mesurament del desaprofitament alimentari. Això s'està realitzant dins del marc del projecte 'Desenvolupament i implementació de noves eines per a la gestió sostenible avançada del Palau de Congressos de València'. Per a això compten amb un **equip investigador multidisciplinari**, pertanyent a la Universitat de València, a l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries, a la Fundació Llúis Alcanyís-Universitat de València i a la Fundació Espigoladors.

Tots els intervinents van coincidir en la necessitat d'accelerar el procés i invertir en una major sensibilització de tots els agents implicats, així com d'assegurar-se de comptar amb una bona comunicació amb el propòsit de difondre els resultats obtinguts. A més, tots ells van remarcar els següents conceptes: la importància de compartir, aprendre, aprofitar, difondre els resultats, aconseguir experiència pràctica, i treballar sobre el terreny com a investigador, no quedar-se només en el teòric, eixir de l'oficina i visitar la granja, el restaurant, la botiga...

VI. Comunicació i Sensibilització

En esta reunió sectorial es va comptar amb les intervencions inicials de Betty Chang, responsable de l'àrea d'investigació d'[EUFIC](#) (European Food Information Council); Miriam Sastre, directora d'oficina d'[EIT Food](#); El [xef Ricard Camarena](#); Mikel López Iturriaga, director de [El Comidista](#); Julián Giménez, director de contingut de [Cadena Ser València](#); Vicente Ordaz, redactor cap de [Cadena COPE](#) i María José Carchano, periodista de [Las Provincias](#).

La missió d'EUFIC és produir contingut basat en evidència científica per a inspirar i promoure hàbits alimentaris i estils de vida més saludables i sostenibles entre els ciutadans europeus. Entre els seus objectius a llarg



termini està reduir el desaprofitament alimentari. En esta línia, EUFIC ha llançat un qüestionari dirigit als consumidors amb la finalitat d'entendre els punts crítics i donar-los consells. I és que, després de realitzar estudis científics per a saber com millorar la comunicació, van concloure que a l'hora d'aconseguir un canvi en el comportament resulta més útil donar consells i trucs pràctics que explicar les conseqüències del desaprofitament alimentari. A més, EUFIC també participa en un projecte europeu que té com a objectiu recopilar i analitzar iniciatives que persegueixen la reducció del desaprofitament alimentari, i comprovar quins resulten més efectives.

Des d'EIT Food, Miriam Sastre va destacar la importància de l'educació nutricional des d'edats primerenques, ja que a eixa edat és quan s'aprenen tots els coneixements i habilitats bàsiques que marcaran una forma de vida saludable i sostenible. EIT Food ofereix una combinació d'aprenentatge en línia i cursos presencials en diferents llocs d'Europa. En esta reunió sectorial es va exposar la iniciativa "Los Salvacomidas", un projecte paraigua que inclou diverses línies d'actuació, entre les quals destaquen la iniciativa educativa dirigida a tots els col·legis d'Espanya (unitat didàctica amb dinàmiques creatives i atractives i activitats interactives), així com la celebració d'esdeveniments en diferents ciutats d'Espanya amb l'objectiu de conscienciar sobre el desaprofitament zero de menjar i l'alimentació saludable a través d'activitats de tota mena.

Ricard Camarena, cuiner valencià amb diversos restaurants a la ciutat de València, va comentar que fa uns anys es van associar amb un xicotet productor de València. La idea d'esta associació en un principi era que el productor proveïra al restaurant del que ells necessitaven, però molt ràpidament es van adonar que en realitat l'horta és la que mana, i el restaurant és el que ha d'adaptar-se. De manera que ara dissenyen els seus menús de manera que no tinga cabuda el desaprofitament alimentari.

Per exemple, si hi ha excés de producció, ells conserven el producte i posteriorment el tenen disponible durant tot l'any, o si en un restaurant utilitzen només una part d'un vegetal per al menú, aprofiten l'altra part del vegetal en el menú d'un altre dels seus restaurants. Adapten els menús a la temporalitat i la disponibilitat dels productes locals. Camarena va defensar que des dels restaurants l'eina més potent que tenen són els seus menús. No es tracta de cuinar amb el que els agradaria tindre, sinó cuinar amb el que es té.



Mikel López Iturriaga va exposar que, tal com van indicar des d'EUFIC, té moltíssim més impacte en la gent donar consells pràctics per a evitar el desaprofitament alimentari que parlar-los de les causes o els efectes. Des de El Comidista han realitzat molt de recalcament en la compra i han donat pautes perquè la gent compre amb un poc més de consciència, defensant una compra més "mediterrània", amb una major quantitat de productes frescos i per a curts períodes de temps. A més, va indicar que falta coneixement sobre la conservació dels aliments, i des de El Comidista han intentat que esta informació arribe als consumidors. D'igual mode, donen consells de com donar eixida a les parts d'un aliment que no uses en una recepta, i com incloure eixes parts en altres receptes. Finalment va defensar que és molt important no culpar tant a la gent, sinó donar-li informació de com evitar el balafament amb un enfocament més positiu.

Des de Cadena Ser València, Cadena COPE i Las Provincias van reconèixer l'important paper que tenen els mitjans de comunicació i la necessitat de posar el tema del desaprofitament alimentari en l'agenda informativa. Segons el CIS, el desaprofitament alimentari no està entre les deu principals preocupacions dels ciutadans, i ací és on està el repte, els mitjans de comunicació han de crear consciència sobre esta problemàtica. Els mitjans de comunicació no poden educar, però sí que conscienciar, i per a això és necessari donar informació sobre el que està passant i donar exemples de bones pràctiques, com pot ser la manera de treballar de Ricard Camarena.

VII-Xarxes de Ciutats.

En esta reunió sectorial es va comptar amb les intervencions inicials de Carles Llorens, secretari general de [ORU FOGAR](#) (Organització de Regions Unides) i de Jorge Molero, coordinador tècnic i cap de projectes de la [Xarxa de Municipis per l'Agroecologia](#).

ORU FOGAR pertany a una xarxa de regions creada en el 2008 i té un acord de treball amb la FAO. A l'octubre de 2022 ORU FOGAR va ser l'encarregada d'organitzar el cim de regions sobre seguretat i sobirania alimentària. El lema principal d'este cim va ser la gestió de la seguretat alimentària. Al llarg de la reunió sectorial Carles Llorens va exposar que en este cim van aparèixer conceptes molt interessants com l'agroecologia i la ruralitat, així com també se li va donar una gran importància a la cuina i al paper dels xefs en la lluita contra el desaprofitament alimentari. La idea inicial en el cim era parlar sobre la seguretat alimentària, però finalment la conversa es va centrar més en



la sobirania alimentària. A més, es van sorprendre perquè el tema que més interès va suscitar va ser el balafiament alimentari.

També va destacar la bona faena que està realitzant Euskadi entorn del balafiament alimentari, ja que han realitzat una gran quantitat d'estudis i saben on es produeix el desaprofitament, així com també tenen tot comptabilitzat. A més, són un gran exemple, ja que comptant amb els xefs han aconseguit aprofitar tots els subproductes. També han fet un gran esforç a sensibilitzar a la població, la qual cosa és essencial. Finalment, va remarcar la necessitat de lligar el desaprofitament alimentari i la gestió de residus.

La Xarxa de Municipis per l'Agroecologia (RMAe) treballa tant en ciutats com en municipis i tenen una perspectiva de ciutat-regió. Actualment hi ha diverses ciutats i municipis que estan duent a terme projectes enfocats a reduir el desaprofitament alimentari.

Jorge Molero va exposar que més enllà de les polítiques de comunicació i sensibilització, les ciutats *per se* a vegades no poden proveir-se. A més, va comentar que no hi ha dades desglossades del desaprofitament alimentari que es genera en cada baula de la cadena, encara que sí que sabem que el major desaprofitament alimentari es produeix en el consum.

Després d'estes intervencions inicials, alguns dels assistents van prendre la paraula.

Des del sector de l'educació es va exposar que falta una millor comunicació, ja que molta gent no sap el que són els ODS, ni alumnes ni professors. A més, es va comentar que els joves en moltes ocasions no són conscients de les polítiques que s'estan duent a terme al seu voltant i és necessari involucrar-los, és necessari que coneguen en què consisteix el desaprofitament alimentari i tot el que implica. Per a això, és necessari "parlar el mateix idioma", els joves escolten els influencers, i no veuen les notícies. És necessari tindre-ho en compte a l'hora d'intentar que els arribe el missatge.

Anja de Cunto, cap d'alimentació d'Eurocities va exposar que part del problema actual és que la població no cuina a causa de la falta de temps. A més, també va comentar que el sistema alimentari actual no permet que moltes persones puguin comprar productes del mercat local, frescos i de temporada. S'ha d'intentar aconseguir un sistema que empodere al ciutadà i no des d'una perspectiva de l'educació, permetre que el ciutadà tinga més temps, coneixements i recursos per a cuinar. En este nou sistema hem de parlar de **prosumidor**.



Angèle Tasse, co-directora del programa Global CityFood d'ICLEI va comentar la importància de fer entendre als xiquets el vertader valor dels aliments, que sàpien com es cultiven. Es necessita un enfocament integral. És necessari implicar els joves en projectes que van des de cultivar i collir fins a cuinar els seus propis aliments i estendre la cultura alimentària a totes les altres assignatures a les escoles. És necessari **redescobrir el valor dels aliments**.

Massimo Perrino, responsable de polítiques d'UCLG va remarcar la importància de les col·laboracions i les aliances. S'ha de comptar amb tots els actors, tindre molt presents a la societat civil i tindre una bona col·laboració entre les xarxes de ciutats.

Filippo Gavazzeni, responsable de la secretaria del pacte de política alimentària urbana de Milà va comentar que és important fer conscients als alcaldes de les eines que tenen per a realitzar polítiques alimentàries d'impacte rellevant (menjadors socials, mercats majoristes, logística...), per a això se'ls han de mostrar bons exemples que s'estiguen duent a terme. A més, va remarcar també la necessitat d'accelerar, i és que els alcaldes tenen moltes possibilitats, però per a això necessiten suport per part dels governs nacionals, necessiten lleis marc on actuar, és important que les mesures nacionals siguen un exemple de veritat.

També va exposar que la col·laboració entre sectors és la clau per a avançar. En el cas del desaprofitament alimentari, hi ha un gran nombre d'actors que estan implicats en això, i és fonamental que tots ells col·laboren. Finalment va posar l'accent en la necessitat de divulgar i sensibilitzar.

Després de finalitzar les reunions sectorials, les conclusions de cadascuna de les reunions es van exposar breument en la plenària. El vídeo d'esta sessió plenària està disponible en este [enllaç](#).

Tots els sectors van defensar la importància de les col·laboracions, entre un mateix sector i entre diferents sectors. És necessari involucrar a tothom si de veritat es desitja aconseguir un canvi. A més, tots ells també van posar l'accent en la necessitat d'una bona comunicació, que aconseguisca conscienciar i sensibilitzar a la població, però sense fer que se senten culpables, sinó donant-los facilitats.