



Estrategias de reducción de la pérdida y el desperdicio alimentario: un enfoque multisectorial

Valencia, 3 octubre 2023

Sesión plenaria

El evento fue organizado por CEMAS Valencia y por EUFIC. En representación de esta última; Laura Fernández, directora general de EUFIC, comenzó su intervención señalando la relevancia del problema del desperdicio alimentario, así como una breve presentación de su organización. Durante su intervención también destacó el ejemplo del Palacio de Congresos como centro sostenible y finalmente hizo un llamamiento a la acción tanto a los consumidores como a la sociedad.

Tras su intervención, tomaron la palabra las autoridades locales del Ayuntamiento de Valencia. Su intervención se centró en uno de los hechos clave que hacen de la ciudad mediterránea un actor relevante en esta materia. De cara al próximo año, Valencia ostentará el título de "Capital Verde Europea 2024". Esto no sólo la señalará como ciudad sostenible, sino que también permitirá a la ciudad compartir con otros municipios de la Unión Europea medidas eficaces para hacer frente a la problemática medioambiental.

Desde el ayuntamiento también se hizo una invitación a conocer los sistemas de producción tradicionales de La Albufera.

Tras estas dos intervenciones se inauguró la sesión plenaria y el acto.

Primer panel: El panorama mundial y europeo

- Raschad Al-Khafaji (Director, **FAO Bruselas**):

El Sr. Al-Khafaji inició su intervención destacando que no debería ser necesario celebrar un Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, ya que este problema requiere abordar cuestiones que afectan a toda la cadena alimentaria y replantearse la forma en que producimos, almacenamos, transportamos, consumimos y procesamos los desechos de los alimentos.

Afirmó que en la actualidad sólo en la Unión Europea se tiran 5 millones de toneladas de productos alimentarios. Para evitar este problema, FAO aconseja a gobiernos y consumidores:



- Descubrir el verdadero precio de los alimentos, teniendo en cuenta todos los "costes ocultos" que hay detrás de la producción, transporte y comercialización de los productos alimentarios.
 - Preparar las tierras de cultivo y los sitios agrícolas para un relevo generacional, para lograr tal objetivo se debe atraer a los jóvenes y presentarlos a los sistemas de producción.
 - Hacer un buen uso de las prácticas agronómicas ancestrales, que respeten tanto las tradiciones como la tierra.
 - Tener en cuenta a los actores infrarrepresentados en la sociedad, como las mujeres y los niños.
 - Implementar diseños urbanos sostenibles y empezar a considerar las ciudades como sistemas alimentarios.
 - Implantar una visión entre clientes y empresas, hacerles saber que el medio ambiente gana cuando ellos también ganan.
- Juan Prieto (Representante Permanente Adjunto de **España ante la FAO**)

En primer lugar, el Sr. Prieto presentó el problema del desperdicio alimentario no sólo como una cuestión agronómica, sino como una preocupación tanto para la economía, debido a los costes que tiene tanto desde el punto de vista económico (producción, transporte y comercialización) como para el medio ambiente como consecuencia del consumo de recursos como el agua y la tierra, también conocidos como costes ocultos. Mencionó la relación entre el tema y los Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030.

Desde otra perspectiva, afirmó que el desperdicio de alimentos representa una importante amenaza para la seguridad mundial, ya que algunas naciones son particularmente débiles en el sistema alimentario actual.

Para presentar las soluciones auspiciadas por la FAO, el Sr. Prieto señaló las siguientes líneas de trabajo:

- Evaluación y medición de la situación.
- Asesorar a los gobiernos nacionales sobre posibles formas de encajar los marcos legales en la legislación nacional vigente.
- Sensibilizar a los ciudadanos.
- Defensa de los cambios y llamamiento a todas las partes interesadas para que se comprometan a actuar.
- Como otra medida, también invitó a los participantes a considerar el futuro sistema alimentario como "triplemente sostenible", lo que significa que la sostenibilidad debe considerarse en el apartado social, económico y medioambiental de los nuevos sistemas alimentarios.



Para mostrar la imagen real de la situación, el Sr. Prieto compartió los siguientes datos: El desperdicio alimentario viene dado por la falta de concienciación, y se puede visualizar al comparar los países desarrollados, con una media del 9% de desperdicio alimentario en el conjunto de la producción. Frente a los países subdesarrollados con una media del 18% de desperdicio alimentario de la producción total. A partir de ahí es necesario un compromiso a varios niveles entre las autoridades internacionales, nacionales y locales.

- Anne-Laure Gassin (Team leader, Health and Food Safety Directorate General of the **European Commission**)

Para comenzar su intervención, la Sra. Gassin mencionó las medidas europeas vinculadas a los ODS, especialmente el objetivo 12.3, algunos ejemplos a considerar incluyen: La coalición Champions 12.3" y la armonización de la recogida de datos para el desperdicio alimentario.

También puso sobre la mesa la propuesta parlamentaria para abordar el desperdicio de alimentos en sus Estados miembros y comprometerse a reducirlo en un 50% de aquí a 2030 y más allá. En particular, incluye una cuota específica de reducción (10%) para las empresas manufactureras y de producción. Mientras que se guarda una cuota específica del 30% para restaurantes y hogares.

Para esta propuesta, el año 2027 comprenderá el periodo de evaluación.

También compartió otras propuestas y herramientas disponibles como:

- La caja de herramientas de la UE: Un repertorio de obligaciones legales (propuesta legislativa), metodologías comunes y la Plataforma Europea de Pérdida de Alimentos.
- Una batería de contenidos digitales, especialmente visuales, sobre el Centro de Prevención de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la UE.
- Panel de participación ciudadana: La Comisión Europea reunió a los ciudadanos en un panel de tres sesiones. Durante el proceso, los ciudadanos compartieron sus puntos de vista e invitaron a los Estados miembros a participar activamente en la solución. Como resultado, un total de 750 ciudadanos participaron y pudieron alzar su voz.

- Felicitas Schneider (**Thünen Institute**)

Durante su intervención, la Dra. Schneider presentó las iniciativas de colaboración como las principales acciones apoyadas por el Instituto



Thünen, ya que permiten a las partes interesadas concentrar la investigación y la consultoría política en el grado de movilizar una reducción notable del desperdicio y la pérdida de alimentos.

También expuso los principales logros que ha obtenido su organización:

- Garantizar la inclusión de los diferentes ministros de agricultura y agua de los países del G20 durante las reuniones anuales.
- Ofrecer apoyo oficial a la secretaría MACS-G20 a nivel regional.
- Poner en marcha la Plataforma de expertos y proyectos sobre pérdida y desperdicio de alimentos para comunicarse con diversas partes interesadas.
- Formar recursos humanos (estudiantes de doctorado), mediante la realización de investigaciones y la publicación de artículos académicos.
- Mostrar una presencia internacional participando en congresos y presentaciones.
- Desarrollar el compromiso local y sensibilizar a los ciudadanos durante el 29 de septiembre.
- Establecer compromisos con los ciudadanos a través de un Consejo Ciudadano con un grupo directivo. Donde se les dé la posibilidad de decidir sus comidas, teniendo en cuenta el origen y el valor de los alimentos.

Para finalizar su intervención, la Dra. Schneider expresó su convencimiento en la creación de una red de múltiples partes interesadas con la ayuda de CEMAS y EUFIC.

Segundo panel: Pérdida y desperdicio alimentario en las políticas nacionales

- Minna Huttunen (asesora sobre sistemas alimentarios sostenibles del **Ministerio de Agricultura finlandés**)

En representación del gobierno finlandés, la Sra. Huttunen presentó una cronología de los principales puntos que el gobierno finlandés ha abordado en la batalla contra el Desperdicio de Alimentos.

En primer lugar, comenzó a registrar datos sobre el desperdicio de alimentos en 2009. Después, casi 5 años más tarde, el gobierno estableció el Día Anual de Concienciación sobre el Desperdicio de Alimentos, que dado su éxito se amplió a una semana completa en el año 2016.



Desde 2019, se ha ido ampliando un acto que, en un principio, incluía medidas voluntarias y, en la actualidad, directrices para permitir a las partes interesadas reducir el desperdicio de alimentos.

Tomado de su presentación, una visión general de la situación del país es la siguiente:

En la actualidad, Finlandia desperdicia alimentos comestibles y no comestibles en la misma proporción. Y para seguir combatiendo el desperdicio de alimentos las autoridades nacionales propusieron la hoja de ruta finlandesa 2030: una suma de instrumentos políticos, prácticas de sostenibilidad, orientación educativa y aparato tecnológico para crear nuevos productos y soluciones.

El objetivo principal de la combinación de políticas de Finlandia (hoja de ruta 2030) es crear un sistema alimentario sostenible en el que no haya desperdicio de alimentos.

- Maïwenn L'Hoir (responsable de proyectos de lucha contra la inseguridad alimentaria y el desperdicio de alimentos en el **Ministerio de Agricultura francés**).

En representación del Gobierno Nacional francés, la Sra. L'Hoir expuso el objetivo nacional de Francia de reducir a la mitad la pérdida de alimentos para el año 2025 y las acciones que su administración ha llevado a cabo.

En primer lugar, el establecimiento de El Programa Alimentario Nacional, un ambicioso paquete de leyes y medidas, y El Pacto Nacional contra el Desperdicio Alimentario, que ofrece las visiones de un hub multiactor.

También se han aprobado numerosos marcos legislativos que afectan a todos los actores implicados: los servicios de restauración, la industria alimentaria y las líneas de distribución y logística. Desde 2016 el Gobierno ha aprobado varias leyes, de las cuales las más relevantes son las siguientes:

- La introducción de una "fecha de duración mínima" en la etiqueta del producto, aplicable a los productos fabricados en Francia.
- Una reducción fiscal del 60% al donar alimentos y bienes comestibles.
- La introducción de la ley EGALIM, que obliga a todos los servicios de catering y restauración a ofrecer soluciones para llevar cuando los clientes lo soliciten.

- Zeynep Özkan (coordinadora de proyectos de la campaña nacional para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en **Türkiye, en colaboración con la FAO**).



Al inicio de su intervención, la Sra. Özkan señaló que para combatir el desperdicio y la pérdida de alimentos, la sociedad depende de un plan de acción multilateral, no sólo auspiciado por los ministros de alimentación o agricultura de turno, sino también por las partes interesadas del mundo relacionadas con la alimentación.

También compartió los logros de la Campaña Nacional en Turquía y sus principales resultados:

- La publicación de directrices nacionales (no vinculantes), por ejemplo, la campaña "Salva tu comida".
- Múltiples actividades con niños, para formar a los futuros héroes de la alimentación. En esta misma línea, el desarrollo de una mascota (una figura capaz de animar a los niños y acercarse a ellos de forma didáctica).
- Una serie de talleres de cocina, para concienciar a los ciudadanos, especialmente a las amas de casa.
- Establecimiento de compromisos con las autoridades locales a través de la colaboración municipal con la campaña.
- Trabajar con los jóvenes, en diferentes actividades como cursos de recolección de alimentos y la iniciativa "Cierra el círculo" (para donar o cocinar los productos).

El plan también contempla acciones para diferentes partes interesadas. Por ejemplo, aplicando un enfoque holístico, el sector logístico debe incluirse en el sistema alimentario.

En cuanto al sector de los mercados y minoristas, la Campaña Nacional contempla medidas de mejora continua, como cadenas de frío continuas para los productos perecederos para asegurar su calidad y una compostadora en cada tienda.

En el sector de la hostelería, se propone una lista de medidas estándar para los platos. Esta medida no sólo reduce el desperdicio de alimentos, sino que también permite a los consumidores hacerse una idea de la cantidad de comida que recibirán.

Por último, la Sra. Özkan presentó los resultados del plan nacional turco, que son un ahorro total de 80 M USD para los bolsillos de los consumidores y un alcance del 20% de la sociedad turca.

- Carmen Serrano Balazote (head of food quality and sustainability of the **Spanish Ministry of Agriculture and Fisheries**)



En nombre del Gobierno español, la Sra. Serrano presentó las medidas pasadas y presentes que ha aplicado la Administración nacional:

La medición del desperdicio alimentario en los hogares se lleva a cabo desde 2013. Gracias a la concienciación de la sociedad española, este problema disminuye anualmente. Además, desde la pasada década, se han llevado a cabo múltiples campañas como "¡Aquí no se tira nada! Alimentos con 7 vidas", de la iniciativa "Alimentos de España", han ido concienciando a los consumidores sobre temas como el desperdicio alimentario, la cocina tradicional o los costes ocultos.

Para concluir su intervención, se proyectó un videoclip de la campaña. De él se extrajo una frase que resume el punto de vista español sobre el tema de la conferencia: "Al final, la comida más cara es la que se tira".

Tercer panel: Redes de ciudades y su papel clave en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos

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

El Sr. Perrino destacó las principales acciones que ha llevado a cabo su organización.

Debido a su representación en las Naciones Unidas, han participado en dos foros de alto nivel de la ONU, para evaluar el ODS #2 (hambre cero). En la misma línea, el trabajo con los países del G-20 ha sido relevante por su incidencia durante la presentación del G-20, presidido por Brasil, y en el que finalmente se incluyó el desperdicio alimentario en el debate.

Fuera de las esferas políticas, CGLU aboga por la cultura, ya que pone sobre la mesa el "empoderamiento de las personas" y diferentes aspectos culturales que facilitan la batalla contra el desperdicio alimentario.

- Angèle Tasse (responsable de Sistemas Alimentarios Sostenibles y Codirectora del Programa Global City Food, **ICLEI**)

Para ipresentar a la audiencia en el trabajo de ICLEI, la Sra. Tasse presentó el 10º aniversario de la división City Food. Un equipo que trabaja para crear una ciudad saludable, asegurando la salud de las personas, el clima y el paisaje. También expuso las líneas de trabajo de ICLEI que facilitan la transición hacia un sistema alimentario sostenible, por señalar algunas:

- Medidas indirectas: Reunir a las partes interesadas de diferentes sectores e invitarles a sensibilizar a su red convirtiéndose en embajadores de las iniciativas de ICLEI.
- Medidas directas: Desarrollo de campañas, como School Food 4 change. Una iniciativa que contempla la obtención de una red de múltiples partes



interesadas, la formación de cocineros y la educación de los estudiantes en el tema de la preparación y manipulación de alimentos.

Otras actividades en curso apoyadas por ICLEI son:

- Múltiples proyectos financiados por la UE, como Zero W, Cultivate, Chorizo y School Food 4 change.
- Mapeo de las mejores prácticas para transformar los sistemas alimentarios urbanos, recopilando la información creada sobre sus más de 200 ciudades miembro.
- Fomentar el aprendizaje entre iguales a través de proyectos financiados por la UE, en particular Chorizo.
- Por último, mostrar y reconocer el liderazgo local en el tema de los sistemas alimentarios urbanos.

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

Como portavoz de 240 municipios conectados. Eurocities es una organización que ofrece asesoramiento técnico a los gobiernos locales para mejorar sus sistemas alimentarios. También propone marcos legales relacionados con la alimentación, ya que señala actores clave en la escena urbana, por ejemplo: mercados, barrios y comedores de alimentación.

En otra línea de trabajo específica, Eurocities actúa como socio en múltiples proyectos financiados por la UE como Food Trails, un proyecto que introduce en el debate un enfoque de justicia alimentaria en la toma de decisiones. Otros como Clever Food y otras múltiples comunidades de partes interesadas como la Red de Sistemas Alimentarios Sostenibles.

En todas estas actividades financiadas con fondos públicos, Eurocities lleva a cabo diversas acciones, como la recopilación de datos y la asesoría en administración fiscal.

- Filippo Gavazzeni (policy advisor of the Vice Mayor of Milan, **Milan Urban Food Policy Pact, MUFPP**)

El Sr. Gavazzeni presentó las líneas de trabajo del pacto y las medidas del ayuntamiento de Milán para combatir el desperdicio de alimentos, por ejemplo, Los centros de Milán para el desperdicio cero de alimentos, cinco centros repartidos por toda la ciudad que actúan como bancos de alimentos y espacios de gestión de residuos.

También, y más recientemente, los premios anuales del pacto sobre la lucha contra el desperdicio de alimentos. El campeón de este año fue la zona del Gran Londres, que no debe confundirse con la ciudad de Londres, debido a sus esfuerzos y al éxito de sus medidas, en particular la iniciativa Felix Kitchen, en la que los alimentos que están a punto de estropearse se



preparan para convertirlos en una comida nutritiva, utilizando el producto cuando aún es comestible.

- Jorge Molero (Consultant-Technician and Project manager, **Red de Municipios por la Agroecología**)

Como representante de 30 municipios españoles comprometidos con la agroecología, el Sr. Molero expuso las 13 propuestas que impulsa su red para lograr lo siguiente

- Preparar a todos los municipios con marcos legales que les den herramientas para luchar contra el desperdicio alimentario.
- Promover el cambio en los comportamientos de compra de los consumidores.
- Transformar los sistemas alimentarios en otros mucho más ecológicos y resilientes.
- Mejorar el paisaje local y la dieta de los ciudadanos.

A continuación, tuvo lugar una pausa para comer, durante la cual los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar platos locales como la paella valenciana, así como la oportunidad de reforzar su red de contactos mientras intercambiaban sus puntos de vista sobre las ponencias.



Resumen debates sectoriales

Durante la tarde del 3 de octubre se llevaron a cabo siete reuniones sectoriales paralelas, con el objetivo de profundizar más sobre la pérdida y el desperdicio alimentario en los diferentes sectores y en las medidas que se están tomando para luchar contra ello, así como para compartir buenas prácticas y promover la colaboración.

I. Sector Primario

En esta reunión sectorial se contó con las intervenciones iniciales de Eva Sali, Asesora de Políticas en [Copa Cogeca](#); Raquel Díaz, directora de [Espigoladors](#), y José Carbonell, Secretario Técnico del [Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Levante](#) (COIAL).

Todos ellos coincidieron en que **el sector primario no produce pérdidas, sino que las sufre**. Por ello, es necesario buscar un uso eficaz de los recursos. No obstante, actualmente los productores presentan algunas dificultades que hacen más difícil esta labor, como son el desequilibrio de poder en la cadena de valor, que deja a los productores en posiciones más vulnerables, las condiciones climáticas, las plagas y la falta de herramientas para combatir estos problemas.

Eva Sali expuso que desde Copa Cogeca se están llevando a cabo diferentes proyectos y programas con el fin de atajar las pérdidas alimentarias. Entre estos, destacan el programa para la búsqueda de nuevos usos para los alimentos que se pierden, como por ejemplo utilizarlos como fertilizantes de suelo; los programas de donaciones; los programas para informar y sensibilizar a los consumidores; los programas para facilitar la venta directa de los productos; y los programas para promover la colaboración del sector primario con las autoridades y la academia.

Espigoladors es una fundación cuya actividad se centra en organizar recogidas, directamente en el campo (espigueo o rebusca), de los alimentos que no se pueden vender y los canalizan hacia entidades sociales, facilitando así el acceso a una alimentación saludable de personas en situación vulnerable. Desde el 2015 Espigoladors ha conseguido recuperar y distribuir casi 3 millones de kg de fruta y verdura.

José Carbonell del COIAL comentó que es necesario tener visión para competir y ser más fuertes, y ve las cooperativas como una buena manera de conseguirlo. También defendió que las TIC (Tecnologías de



la Información y la Comunicación) ayudan a la reducción del desperdicio, por lo que es necesario invertir en ellas.

Durante esta reunión sectorial se destacaron como **acciones relevantes de reducción del desperdicio alimentario y las pérdidas:**

- Destinar a la alimentación de la ganadería los excedentes que no llegan a precio de mercado.
- Invertir en técnicas de conservación como la liofilización o la desecación.
- Concienciar de que hay pérdidas y entender que la responsabilidad no siempre está donde se ubica la pérdida.
- Mejorar la implementación de la normativa contra las prácticas desleales.
- Explorar otras opciones para los alimentos, otros usos.
- Elaboración de agrocompost y apostar por la economía circular.

Para acelerar los avances en un futuro, se necesita material vegetal adaptado al cambio climático, equilibrar el poder en la cadena agroalimentaria y conseguir dotar a los excedentes de valor añadido.

II. Industria Alimentaria

En esta reunión sectorial se contó con las intervenciones iniciales de Javier Peña, director de Asuntos Públicos de [Danone](#); Eduardo Cotillas, Director de I+D+i de la [Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas](#) (FIAB); Ignacio Cavilán, Director de Operaciones y Fundador de [InsectBiotech Group](#); José Francisco Mocholi, Ejecutivo Comercial de [Agrosingularity](#); Juan José Rico, Director Adjunto y Responsable de Innovación de la [Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana](#) (FEDACOVA) y Kilian Zaragoza, CEO y co-fundador de [NARIA](#).

De sus intervenciones se concluyó que la industria alimentaria es consciente del problema que supone el desperdicio alimentario y reconoce que es insostenible. A lo largo de esta reunión sectorial se presentaron soluciones al problema mientras el producto todavía es comestible, y también cuando este deja de serlo y se convierte en un deshecho.



Además, todos ellos recalcaron la necesidad de trabajar en varios puntos de oportunidad que desde este sector consideran pilares fundamentales:

- Trabajar en su recurso humano y realizar formaciones continuas de la plantilla.
- Invertir más en I+D, que se ha convertido en un punto necesario para poder acceder a nuevos mercados.
- Trabajar por conseguir una buena comunicación con los consumidores. Es necesario hacerles entender el **verdadero coste de los alimentos**.

Desde Danone están implementando diferentes acciones para paliar el desperdicio alimentario. Colaboran con el tercer sector, particularmente con la Federación de Bancos de Alimentos, así como con el sector tecnológico. Además, también están muy comprometidos con la mejora continua de la comunicación con los consumidores. Respecto al futuro, Javier Peña comentó que para resolver el problema es necesaria una **colaboración multisectorial**.

Desde FIAB expusieron el **proyecto europeo “CHORIZO PROJECT”**, una herramienta que busca recopilar datos sobre las dudas y preocupaciones del sector, y utilizar sus resultados para aportar y promover innovaciones que ayuden a los agentes a participar más eficazmente en las actividades de prevención y reducción del desperdicio de alimentos. Otra línea del proyecto es la innovación en envases y embalajes inteligentes que logren comunicar al consumidor de forma eficaz y que su legislación se pueda sostener con evidencia científica.

Ignacio Gavilán explicó el trabajo que realizan en InsectBiotech Group utilizando larvas de la mosca soldado negra como bioconvertor de residuos agrícolas, obteniendo así una alternativa para la alimentación animal rica en proteínas.

José Francisco Mocholi expuso la labor que realizan en Agrosingularity, revalorizando los deshechos de frutas y hortalizas y obteniendo polvos de fibra vegetal. Estos polvos presentan múltiples aplicaciones en panadería, en productos cárnicos o en comidas preparadas.

Juan José Rico remarcó el hecho de que **la industria alimentaria no tiene interés en que haya mermas o excedentes, porque esto**



implica unos costes y un tiempo de operación. Desde FEDACOVA proponen tres acciones necesarias:

- Reafirmar el desarrollo de planes de autocontrol y una mayor inculcación de las normas APPCC (Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control) en las industrias.
- Una promoción constante de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030, para ser conscientes de las dificultades a las que nos enfrentamos.
- El desarrollo y la mejora de la gestión del desperdicio dentro de la industria. Es necesario contar con un sistema de gestión de residuos ético y responsable en pro de los consumidores y de su salud.

Finalmente, Kilian Zaragoza realizó un llamado activo a la colaboración con el tercer sector y las fundaciones de ayuda humanitaria. Desde su start-up proponen un nexo entre la industria y el tercer sector para poder tener un mejor control de las donaciones de alimentos que siguen estando en óptimas condiciones de consumo pero que por múltiples variables dejan de comercializarse. Igualmente, finalizó su turno de la palabra con una petición para poder llenar las actuales lagunas legislativas con **acuerdos transversales**, de cara a que la futura ley que regule el manejo de mermas alimentarias pueda surgir del consenso.

III. Distribución Alimentaria

En esta reunión sectorial se contó con distribuidores de ámbito regional, nacional e internacional. Las intervenciones iniciales fueron realizadas por Pedro Reig, director de la Asociación de Supermercados de la Comunidad Valenciana ([ASUCOVA](#)); María Martínez-Herrera, directora de sostenibilidad de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados ([ASEDAS](#)); Marilena Papaeti, asesora en Política de Productos y Sostenibilidad de [EuroCommerce](#) y Marie Lindström, directora nacional de España de [Too Good To Go](#). Todos ellos coincidieron en destacar que la búsqueda de soluciones por parte del sector para la **reducción de desperdicio alimentario** no es una novedad, es más, **forma parte de un objetivo importante desde hace más de una década.**



Las principales iniciativas que surgieron en esta reunión se pueden clasificar en dos categorías:

1) **Acciones de prevención:**

A través del desarrollo de estructuras de gestión avanzadas que permitan la optimización de stocks, la medición y control del desperdicio alimentario generado, la monitorización... Todo ello enmarcado en la definición de objetivos concretos y ambiciosos.

Dentro de estas acciones de prevención, por un lado, cabe destacar las acciones de “engagement” con familias y consumidores ante la necesidad de realizar actividades de concienciación y reducir el sobre aprovisionamiento y las implicaciones que conlleva. Se ha de tomar conciencia de que una mayor cantidad de comida no equivale a una mejor alimentación y, por el contrario, supone un alto riesgo de desperdicio alimentario.

Por otro lado, se considera importante hablar del rol de las ciudades, así como de las políticas públicas de ámbito local que se implementan en dichas ciudades. Se enfatizó, en este sentido, la necesidad de lograr una mayor coherencia entre ellas. Se trata de políticas públicas que se refieren a la movilidad, la sostenibilidad o la gestión de residuos, con vinculación específica al sector de la distribución.

2) **Donaciones:**

Se puso de manifiesto el activismo de las empresas en cuanto a la colaboración con comedores sociales y diferentes ONGs, aunque se destacó la gran falta de políticas públicas que incentiven las actividades en esta dirección.

Por último, en esta reunión sectorial se destacó la función social que ejercen las empresas, poniendo a modo de ejemplo el importante papel que cumplieron al evitar e impedir el desabastecimiento de productos básicos para la población en los tiempos de pandemia.

IV. Sociedad Civil



En esta reunión sectorial se contó con las intervenciones iniciales de Eduardo Montero, Responsable de Alimentación y Agua de La Federación de Consumidores y Usuarios ([CECU](#)); Angela Frigo, Secretaria General de la Federación Europea de los Bancos de Alimentos ([FEBA](#)); Fani Raga, Coordinadora del Área de Animación comunitaria de [Cáritas Diocesana de Valencia](#) y miembro del Grupo confederal de alimentación de Cáritas Española; Sandrine da Cunha, Técnica en el área de salud de la [Cruz Roja Española](#); María González, directora de [Enraíza Derechos](#); Andrea Calori investigador y socio de [ESTà-Economia e Sostenibilità](#) y Ángeles Hernández, directora de comunicación, RRPP, marketing y ASG de [Mercavalència](#).

Todos ellos coincidieron en que es importante que haya un **equilibrio entre las entidades sociales y las empresas privadas a la hora de distribuir alimentos**.

Eduardo Montero, de CECU, puso en valor la gran problemática que supone el desperdicio alimentario desde muchas perspectivas. Comentó que se ha de cambiar el enfoque de la responsabilidad en cuanto al sistema alimentario, se ha de poner el foco de análisis en el hogar, pero también en por qué se genera ese desperdicio, entender los motivos. No se ha de analizar simplemente el origen del desperdicio y cuantificarlo, sino que también se han de evaluar las posibles causas.

Angela Frigo expuso que desde FEBA han distribuido 876.000 toneladas de alimento recuperado, que ha sido donado a 45.000 entidades benéficas. Esto lo han conseguido gracias a personas voluntarias que han recuperado alimentos de la agricultura, de la pesca y de eventos como conferencias. También quiso destacar que los excedentes están disminuyendo debido a la toma de conciencia, sin embargo, todavía hay muchas personas que necesitan alimentos y no se los pueden permitir. Además, indicó que considera esencial la innovación y la digitalización para poder tener datos, así como trabajar junto a otras entidades benéficas y remarcó la gran importancia de la legislación.

Fani Raga expuso que es necesario evaluar la pobreza y la falta de alimentos desde la **multidimensionalidad** de todos los factores implicados. Actualmente en Cáritas Diocesana de Valencia están avanzando hacia modelos que respeten la cultura de las personas, sus intolerancias y todos los demás factores. Ellos apuestan porque el desperdicio alimentario sea aprovechado a través de empresas de inserción y destacan la importancia de ampliar el panorama para **que la alimentación sea considerada realmente como un derecho**.



Asimismo, también remarcó la importancia de la colaboración del resto de sectores, otros eslabones de la cadena han de involucrarse y tomar medidas.

Sandrine da Cunha indicó que desde la pandemia en Cruz Roja Española están abrazando el sistema de tarjeta monedero y organizan talleres de alimentación consciente, donde fomentan la alimentación saludable y sostenible a través de una serie de premisas, como reducir los envases y aprender a comprar solo lo necesario. Además, recomendó visitar la web de Cruz Roja Española, donde se pueden encontrar recetas con consejos para evitar el desperdicio, así como recomendó visualizar el documental “Un paisaje en la cazuela”. Respecto a las donaciones, destacó la importancia de hacer una criba de alimentos saludables.

Enraíza Derechos es una ONG que lleva ya 10 años trabajando en el problema del desperdicio alimentario. Para ello realizan investigaciones cuantitativas y cualitativas metodológicas que permiten la comparación de los datos. Evalúan dónde y cuánto se desperdicia, pero también las causas. Desde Enraíza Derechos participaron activamente a nivel de gobierno y parlamento para intentar impulsar la ley contra la pérdida y el desperdicio alimentario. María Gonzáles indicó que el enfoque de esta ONG está en la prevención, Yonodesperdicio.org es una iniciativa que pretende ayudar a la ciudadanía a elevar la consciencia, evitar el desperdicio en los hogares y trabajar de forma conjunta para favorecer el consumo sostenible de alimentos.

Està- Economia y Sostenibilità, destaca por la construcción de una política pública urbana. Busca un cambio conceptual en base a cómo es la política alimentaria que la ciudadanía quiere tener. Andrea Calori expuso que en Està ellos enfocan sus esfuerzos en cuatro pilares:

- 1- Definir si se necesita una política de bienestar o una política ambiental. Las ciudades deben debatir este tema.
- 2- Las donaciones.
- 3- La distribución.
- 4- Multiplicar la experiencia y elevarla.

Por último, Calori también destacó que el exceso de producciones debe tratarse desde la raíz, no en los últimos eslabones de la cadena.

Mercavalència trabaja en el sistema mayorista y minorista, y actualmente está impulsando iniciativas para valorar el alimento y que



este sea más accesible para todo el mundo, además de potenciar el alimento local. Asimismo, Ángeles Hernández expuso que en Mercavalència han estado trabajando para aliviar los problemas que hay en torno a la distribución del excedente de productos frescos y que este llegue a las personas vulnerables. Destacó como otro aspecto esencial **la educación y concienciación**.

V. Investigación y Universidades

En esta reunión sectorial se contó con las intervenciones iniciales de Sanne Stroosnijder, Responsable del programa de Prevención de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la [Universidad de Wageningen](#); Gyula Kasza, Profesor de la Universidad de Medicina Veterinaria de Budapest y Coordinador del [Proyecto Wasteless/Maradék Nélkül](#) - Programa Nacional de Prevención del Desperdicio de Alimentos de Hungría; María Jesús Muñoz, Profesora de la Universidad de Jaume I y Coordinadora del [proyecto europeo ToNoWaste](#); Sylvia Andrés, directora general del [Palacio de Congresos de València](#); Andrés Pascual, director de innovación de [AINIA](#); María Ángeles Fernández, profesora e investigadora del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias ([IVIA](#)) y José Miguel Soriano, director de la [Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia de la Fundación Lluís Alcanyís](#) de la Universidad de Valencia.

Sanne Stroosnijder expuso que las intervenciones de cambio de comportamiento para reducir el desperdicio de alimentos en los hogares tienen una base sólida, tanto en la ciencia fundamental como en la aplicada, pero deben traducirse en comunicación, materiales y acciones. Además, mostró algunas ayudas prácticas para el hogar que se están utilizando en los Países Bajos, como por ejemplo, el vaso medidor y la cinta “eat-up-first”, utilizada para etiquetar los alimentos que deben consumirse antes.

Gyula Kasza comentó que basándose en la experiencia y los esfuerzos realizados en Hungría se han identificado tres elementos clave importantes para la estrategia nacional de reducción. Siendo estos tres elementos los siguientes: 1- Una organización anfitriona creíble; 2- Unas buenas relaciones con los medios de comunicación para contar con difusión; 3- Una buena conexión con la educación y las escuelas. Además, se indicó que Hungría ha podido aprender de otros países pioneros, como Finlandia, Reino Unido y Países Bajos y basarse en ello para lograr un impacto significativo en un periodo de tiempo relativamente corto.



La coordinadora del proyecto Horizonte Europa ToNoWaste presentó los primeros resultados del proyecto, entre los que se encuentra una herramienta de apoyo a la toma de decisiones que incluye aspectos sociales, económicos y medioambientales, así como una visión general de todos los proyectos anteriores de la UE dedicados al desperdicio de alimentos y el tipo de metodologías de contabilidad que utilizaron, para poder aprovechar así el trabajo que ya se había hecho previamente por otras organizaciones o entidades.

Sylvia Andrés compartió las experiencias del Palacio de Congresos de València en el camino de acabar con el desperdicio de alimentos, incluida la colaboración con las universidades españolas para llevar a cabo in situ investigaciones en *living labs*. Esto incluye mediciones del desperdicio de alimentos durante los eventos, no sólo en materia de sostenibilidad, sino también de salud y nutrición. Desde el Palacio de Congresos también remarcaron que es importante educar e informar a los organizadores de eventos sobre la importancia de la prevención del desperdicio de alimentos.

María Ángeles Fernández y José Miguel Soriano expusieron el trabajo que están llevando a cabo con el fin de desarrollar un protocolo de medición del desperdicio alimentario. Esto se está realizando dentro del marco del proyecto 'Desarrollo e implementación de nuevas herramientas para la gestión sostenible avanzada del Palacio de Congresos de València'. Para ello cuentan con un **equipo investigador multidisciplinar**, perteneciente a la Universitat de València, al Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, a la Fundació Llúis Alcanyís-Universitat de València y a la Fundació Espigoladors.

Todos los intervinientes coincidieron en la necesidad de acelerar el proceso e invertir en una mayor sensibilización de todos los agentes implicados, así como de asegurarse de contar con una buena comunicación con el propósito de difundir los resultados obtenidos. Además, todos ellos remarcaron los siguientes conceptos: la importancia de compartir, aprender, aprovechar, difundir los resultados, conseguir experiencia práctica, y trabajar sobre el terreno como investigador, no quedarse solo en lo teórico, salir de la oficina y visitar la granja, el restaurante, la tienda...

VI. Comunicación y Sensibilización



En esta reunión sectorial se contó con las intervenciones iniciales de Betty Chang, responsable del área de investigación de [EUFIC](#) (European Food Information Council); Miriam Sastre, directora de oficina de [EIT Food](#); El [chef Ricard Camarena](#); Mikel López Iturriaga, director de [El Comidista](#); Julián Giménez, director de contenido de [Cadena Ser Valencia](#); Vicente Ordaz, redactor jefe de [Cadena COPE](#) y María José Carchano, periodista de [Las Provincias](#).

La misión de EUFIC es producir contenido basado en evidencia científica para inspirar y promover hábitos alimentarios y estilos de vida más saludables y sostenibles entre los ciudadanos europeos. Entre sus objetivos a largo plazo está reducir el desperdicio alimentario. En esta línea, EUFIC ha lanzado un cuestionario dirigido a los consumidores con el fin de entender los puntos críticos y darles consejos. Y es que, tras realizar estudios científicos para saber cómo mejorar la comunicación, concluyeron que a la hora de conseguir un cambio en el comportamiento resulta más útil dar consejos y trucos prácticos que explicar las consecuencias del desperdicio alimentario. Además, EUFIC también participa en un proyecto europeo que tiene como objetivo recopilar y analizar iniciativas que persiguen la reducción del desperdicio alimentario, y comprobar cuáles resultan más efectivas.

Desde EIT Food, Miriam Sastre destacó la importancia de la educación nutricional desde edades tempranas, ya que a esa edad es cuando se aprenden todos los conocimientos y habilidades básicas que marcarán una forma de vida saludable y sostenible. EIT Food ofrece una combinación de aprendizaje en línea y cursos presenciales en diferentes lugares de Europa. En esta reunión sectorial se expuso la iniciativa 'Los Salvacomidas', un proyecto paraguas que incluye diversas líneas de actuación, entre las que destacan la iniciativa educativa dirigida a todos los colegios de España (unidad didáctica con dinámicas creativas y atractivas y actividades interactivas), así como la celebración de eventos en diferentes ciudades de España con el objetivo de concienciar sobre el desperdicio cero de comida y la alimentación saludable a través de actividades de todo tipo.

Ricard Camarena, cocinero valenciano con varios restaurantes en la ciudad de Valencia, comentó que hace unos años se asociaron con un pequeño productor de València. La idea de esta asociación en un principio era que el productor proveyese al restaurante de lo que ellos necesitaban, pero muy rápidamente se dieron cuenta de que en realidad la huerta es la que manda, y el restaurante es el que ha de adaptarse. De modo que ahora diseñan sus menús de forma que no tenga cabida el desperdicio alimentario.



Por ejemplo, si hay exceso de producción, ellos conservan el producto y posteriormente lo tienen disponible durante todo el año, o si en un restaurante utilizan solo una parte de un vegetal para el menú, aprovechan la otra parte del vegetal en el menú de otro de sus restaurantes. Adaptan los menús a la temporalidad y la disponibilidad de los productos locales. Camarena defendió que desde los restaurantes la herramienta más potente que tienen son sus menús. No se trata de cocinar con lo que les gustaría tener, sino cocinar con lo que se tiene.

Mikel López Iturriaga expuso que, tal y como indicaron desde EUFIC, tiene muchísimo más impacto en la gente dar consejos prácticos para evitar el desperdicio alimentario que hablarles de las causas o los efectos. Desde El Comidista han realizado mucho hincapié en la compra y han dado pautas para que la gente compre con un poco más de conciencia, defendiendo una compra más “mediterránea”, con una mayor cantidad de productos frescos y para cortos periodos de tiempo. Además, indicó que falta conocimiento sobre la conservación de los alimentos, y desde El Comidista han intentado que esta información llegue a los consumidores. De igual modo, dan consejos de cómo dar salida a las partes de un alimento que no usas en una receta, y como incluir esas partes en otras recetas. Finalmente defendió que es muy importante no culpar tanto a la gente, sino darle información de cómo evitar el despilfarro con un enfoque más positivo.

Desde Cadena Ser Valencia, Cadena COPE y Las Provincias reconocieron el importante papel que tienen los medios de comunicación y la necesidad de poner el tema del desperdicio alimentario en la agenda informativa. Según el CIS, el desperdicio alimentario no está entre las diez principales preocupaciones de los ciudadanos, y ahí es donde está el reto, los medios de comunicación han de crear conciencia sobre esta problemática. Los medios de comunicación no pueden educar, pero sí concienciar, y para ello es necesario dar información sobre lo que está pasando y dar ejemplos de buenas prácticas, como puede ser la forma de trabajar de Ricard Camarena.

VII-Redes de Ciudades.

En esta reunión sectorial se contó con las intervenciones iniciales de Carles Llorens, secretario general de [ORU FOGAR](#) (Organización de Regiones Unidas) y de Jorge Molero, coordinador técnico y jefe de proyectos de la [Red de Municipios por la Agroecología](#).



ORU FOGAR pertenece a una red de regiones creada en el 2008 y tiene un acuerdo de trabajo con la FAO. En octubre de 2022 ORU FOGAR fue la encargada de organizar la cumbre de regiones sobre seguridad y soberanía alimentaria. El lema principal de esta cumbre fue la gestión de la seguridad alimentaria. A lo largo de la reunión sectorial Carles Llorens expuso que en esta cumbre aparecieron conceptos muy interesantes como la agroecología y la ruralidad, así como también se le dio una gran importancia a la cocina y al papel de los chefs en la lucha contra el desperdicio alimentario. La idea inicial en la cumbre era hablar sobre la seguridad alimentaria, pero finalmente la conversación se centró más en la soberanía alimentaria. Además, se sorprendieron porque el tema que más interés suscitó fue el despilfarro alimentario.

También destacó el buen trabajo que está realizando Euskadi en torno al despilfarro alimentario, ya que han realizado una gran cantidad de estudios y saben dónde se produce el desperdicio, así como también tienen todo contabilizado. Además, son un gran ejemplo, ya que contando con los chefs han conseguido aprovechar todos los subproductos. También han hecho un gran esfuerzo en sensibilizar a la población, lo cual es esencial. Finalmente, remarcó la necesidad de ligar el desperdicio alimentario y la gestión de residuos.

La Red de Municipios por la Agroecología (RMAe) trabaja tanto en ciudades como en municipios y tienen una perspectiva de ciudad-región. Actualmente hay varias ciudades y municipios que están llevando a cabo proyectos enfocados a reducir el desperdicio alimentario.

Jorge Molero expuso que más allá de las políticas de comunicación y sensibilización, las ciudades *per se* en ocasiones no pueden abastecerse. Además, comentó que no hay datos desglosados del desperdicio alimentario que se genera en cada eslabón de la cadena, aunque sí sabemos que el mayor desperdicio alimentario se produce en el consumo.

Tras estas intervenciones iniciales, algunos de los asistentes tomaron la palabra.

Desde el sector de la educación se expuso que falta una mejor comunicación, ya que mucha gente no sabe lo que son los ODS, ni alumnos ni profesores. Además, se comentó que los jóvenes en muchas ocasiones no son conscientes de las políticas que se están llevando a cabo a su alrededor y es necesario involucrarlos, es necesario que conozcan en qué consiste el desperdicio alimentario y todo lo que implica. Para ello, es necesario “hablar el mismo idioma”, los jóvenes



escuchan a los influencers, y no ven las noticias. Es necesario tenerlo en cuenta a la hora de intentar que les llegue el mensaje.

Anja de Cunto, jefa de alimentación de Eurocities expuso que parte del problema actual es que la población no cocina debido a la falta de tiempo. Además, también comentó que el sistema alimentario actual no permite que muchas personas puedan comprar productos del mercado local, frescos y de temporada. Se ha de intentar conseguir un sistema que empodere al ciudadano y no desde una perspectiva de la educación, permitir que el ciudadano tenga más tiempo, conocimientos y recursos para cocinar. En este nuevo sistema hemos de hablar de **prosumidor**.

Angèle Tasse, co-directora del programa Global CityFood de ICLEI comentó la importancia de hacer entender a los niños el verdadero valor de los alimentos, que sepan cómo se cultivan. Se necesita un enfoque integral. Es necesario implicar a los jóvenes en proyectos que van desde cultivar y cosechar hasta cocinar sus propios alimentos y extender la cultura alimentaria a todas las demás asignaturas en las escuelas. Es necesario **redescubrir el valor de los alimentos**.

Massimo Perrino, responsable de políticas de UCLG remarcó la importancia de las colaboraciones y las alianzas. Se ha de contar con todos los actores, tener muy presentes a la sociedad civil y tener una buena colaboración entre las redes de ciudades.

Filippo Gavazzeni, responsable de la secretaría del pacto de política alimentaria urbana de Milán comentó que es importante hacer conscientes a los alcaldes de las herramientas que tienen para realizar políticas alimentarias de impacto relevante (comedores sociales, mercados mayoristas, logística...), para ello se les han de mostrar buenos ejemplos que se estén llevando a cabo. Además, remarcó también la necesidad de acelerar, y es que los alcaldes tienen muchas posibilidades, pero para ello necesitan apoyo por parte de los gobiernos nacionales, necesitan leyes marco donde actuar, es importante que las medidas nacionales sean un ejemplo de verdad.

También expuso que la colaboración entre sectores es la clave para avanzar. En el caso del desperdicio alimentario, hay un gran número de actores que están implicados en esto, y es fundamental que todos ellos



colaboren. Finalmente hizo hincapié en la necesidad de divulgar y sensibilizar.

Tras finalizar las reuniones sectoriales, las conclusiones de cada una de las reuniones se expusieron brevemente en la plenaria. El vídeo de esta sesión plenaria está disponible en este [enlace](#).

Todos los sectores defendieron la importancia de las colaboraciones, entre un mismo sector y entre diferentes sectores. Es necesario involucrar a todo el mundo si de verdad se desea conseguir un cambio. Además, todos ellos también hicieron hincapié en la necesidad de una buena comunicación, que consiga concienciar y sensibilizar a la población, pero sin hacer que se sientan culpables, sino dándoles facilidades.