

Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”



Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

¿Qué se entiende por pérdidas y desperdicio de alimentos?

PÉRDIDAS causadas esencialmente por:

- un funcionamiento ineficiente de las cadenas de suministro, pudiéndose evitar muchas de ellas.
- las catástrofes naturales o fenómenos adversos, de carácter inevitable.



DESPERDICIO:

- Relacionado con malos hábitos de compra, consumo y gestión de los alimentos durante su producción, transformación o elaboración, comercialización y consumo.
- Normalmente se puede evitar.

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



HUELLA HÍDRICA:

Consumo total de agua necesario para la producción de los alimentos desperdiciados.

250.000 millones de m³ de agua al año

HUELLA DE CARBONO:

Cantidad de GEI* emitida a lo largo de todo el ciclo de la vida de un alimento.

3.300 millones de toneladas de CO₂ al año

COSTE ECONÓMICO:

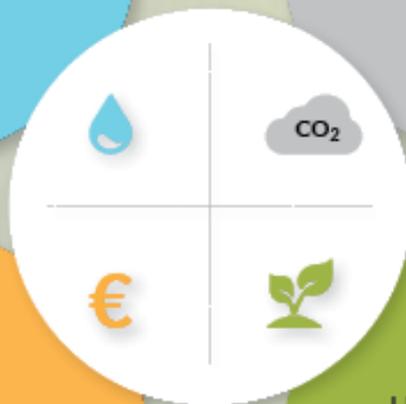
Coste directo económico de todos los alimentos desperdiciados anualmente. Expresado según el precio del productor.

577.000 millones de euros al año

USO DEL SUELO:

Superficie de suelo agrícola usada para la producción de un alimento.

1.400 millones de hectáreas de cultivo



Fuentes:

- FAO. *Food wastage footprint. Impacts on natural resources. Summary Report*, 2013.



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



★ 1/3 de la producción mundial se pierde o desperdicia.

★ Los alimentos que se tiran serían suficientes para alimentar a 2.000.000.000 de personas.



★ El hogar es responsable del 42% de la comida que acaba en la basura.



Fuentes:

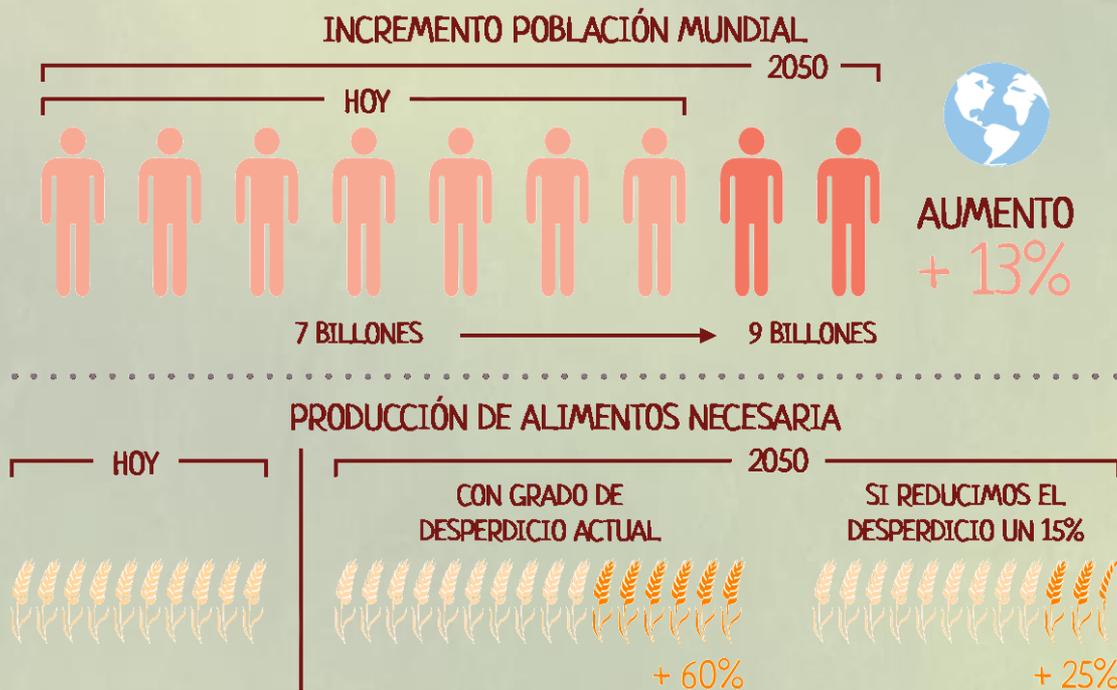
- FAO. *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo*. 2012.
- Comisión Europea y BIO Intelligence Service. *Preparatory Study on Food Waste Across EU 27*, 2010.

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



795 millones de personas, más del 11% de la población mundial, están subalimentadas.



Fuentes:

- _ FAO, FIDA y PMA. *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2014. Fortalecimiento de un entorno favorable para la seguridad alimentaria y la nutrición.* 2014.
- _ Themen, Daniel. *Reduction of Food Losses and Waste in Europe and Central Asia for Improved Food Security and Agrifood Chain Efficiency.* 2014
- _ Fuente: FAO. *FAO And Post 2015.* 2015



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



12.3

Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per capita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.

Y en la UE...

- **Resolución del Parlamento Europeo en 2012:** adopción de medidas urgentes para reducir a la mitad, en 2025, el derroche de alimentos
- **Plan de acción para una Economía Circular**
- **Plataforma UE para las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos**

Etc..



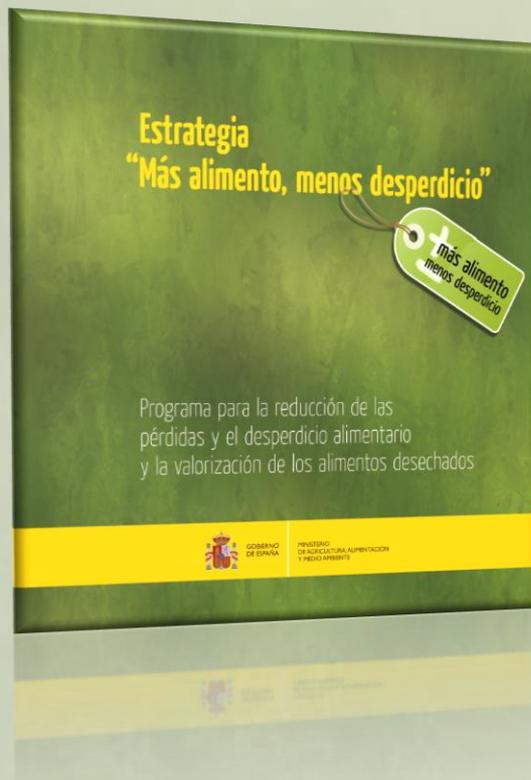
GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados

más alimento
menos desperdicio



www.menosdesperdicio.es

OBJETIVO : limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos y reducir las presiones ambientales

Dos pilares fundamentales:

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

Enfoque **multisectorial, multidisciplinar y multifactorial.**

Instrumentada en **recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación.**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



ESTRATEGIA "Más alimento, Menos desperdicio"

ÁREAS	ACTUACIONES	GRADO DE EJECUCIÓN
1 GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO	Realización de estudios: El cuánto, cómo, dónde y el porqué del desperdicio	★★★★★
	Trabajar en el diseño de indicadores de evaluación	★★★★☆
2 BUENAS PRÁCTICAS Y ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN	Elaborar y difundir guías de buenas prácticas entre los agentes económicos	★★★★★
	Desarrollar campañas de información dirigidas a consumidores y restauración	★★★★★
3 ASPECTOS NORMATIVOS	Colaboración institucional de cara a una posible revisión de normas aplicables al sector	★★★☆☆
4 COLABORACIÓN CON OTROS AGENTES	Promover acuerdos de cumplimiento voluntario	★★★★★
	Colaborar con los bancos de alimentos y otras entidades benéficas	★★★★★
	Fomentar los canales cortos de comercialización	★★★★☆
	Fomentar las auditorías sectoriales o de empresas	★★★★★
5 NUEVAS TECNOLOGÍAS	Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías	★★★★☆



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



Comisión de Seguimiento de la Estrategia

MAPAMA + ACTORES IMPLICADOS

Administraciones
Públicas

AECOSAN

Instituto Nacional de
Estadística

Bancos de alimentos
y ONGs

Organizaciones
representativas de la
cadena alimentaria

Asociaciones de
consumidores



ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



→ Flujo de bienes y productos
- - - Flujo de residuos



En la mesa: alimentos no ingeridos, restos aprovechables o alimentos caducados



Restauración e instituciones (escuelas, residencias, hospitales, etc.): alimentos no consumidos o productos mal conservados



En la industria agroalimentaria: pérdidas asociadas al procesamiento y proceso de producción y recursos que han perdido valor alimentario



En hogares: mala planificación de compras, restos de la preparación y cocción de alimentos, interpretación errónea de fechas de caducidad o de consumo preferente



En el transporte y distribución al por mayor: alimentos degradados o mal conservados, en algunos casos por interrupción de cadena de frío



Distribución minorista: comida retirada por el aspecto, productos caducados, mal conservados o próximos a la fecha de caducidad o de consumo preferente



En el sector primario: restos de cosechas, producción excesiva de alimentos de origen animal, partidas no vendidas



¿Qué se puede hacer para luchar contra el desperdicio alimentario?

REDUCIR

Mejorando la eficiencia de la cadena de distribución alimentaria

REUTILIZAR

Aprovechando los alimentos desechados para la alimentación humana pero con un uso distinto al que tenían inicialmente

RECICLAR

Aprovechar los alimentos desechados para fines distintos a la alimentación humana (alimentación animal, abono, energía, ...)

REDISTRIBUIR

Donar a entidades benéficas

REVALORIZAR

Dar valor añadido a los alimentos desechados

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



Resumen ejecutivo del estudio
"Las pérdidas y el desperdicio alimentario generado por la producción agrícola de alimentos en España"

Resumen ejecutivo del estudio
"Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la distribución alimentaria, la restauración colectiva y organizada"

RESULTADOS DEL ESTUDIO PILOTO PARA LA CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO EN CAMPO DE CULTIVOS CON DESTINO A LA ALIMENTACIÓN HUMANA. CAMPAÑAS 2014 Y 2015

agoseguro

GUÍA PRÁCTICA
para reducir el desperdicio alimentario
en centros educativos
"Buen Aprovecho"

GUÍA PRÁCTICA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EL COMERCIO MINORISTA
SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS
"Buen Aprovecho"

Resumen ejecutivo del estudio
"Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la industria agroalimentaria española: situación actual y retos de futuro"

Resumen ejecutivo del estudio
"Análisis de la vida útil de los productos alimentarios"

Desperdicio de alimentos de los hogares en España
Otoño-Invierno + Primavera-Verano 2015

GUÍA PRÁCTICA PARA EL CONSUMIDOR: CÓMO REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO
"Buen Aprovecho"

Guía Práctica para reducir el desperdicio alimentario en la restauración
"Buen Aprovecho"

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



Panel de cuantificación del desperdicio en los hogares españoles



Volumen (Kgs/Lts) de Alimentos y Bebidas tirado a la basura



Informe consumo Alimentario en España 2016



TAM SEPTIEMBRE 2015: 1.325.937.252
TAM SEPTIEMBRE 2016: 1.245.854.109
-6,0%

El mensaje ha comenzado a calar en los consumidores...



Consumidores



Estudios

Distribución y
Restauración

Nuevo período de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

Cambio
Climático

2017-2020

Panel de
Cuantificación en
Hogares

Nueva Web y
RRSS

Donación de
Excedentes

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



Gastronomía y Restauración



Aquí NO se tira nada

aprovechar los alimentos

productos imprescindibles de tu despensa e tu despensa y las fechas de caducidad y manuales o quinceañales combinando los stonómicos.

responsable a la hora de hacer la compra y nes sobre todo en productos de larga

envase adecuado a las necesidades de tu , asegúrate de guardar el resto en el propio rado o en un envase hermético.

compra, lívala a casa en el menor tiempo rito justo al llegar.

productos congelados que veayas a utilizar.

zetas de los productos frescos a la hora de zartas, etc...

adamentamente los alimentos al cocinar según el número de comensales. Si sobra algún alimento, se puede consumir en las comidas inmediatas posteriores.

10. Cuando comes fuera de casa intenta no desperdiciar comida. Si sobra, solicita que la preparen adecuadamente para llevársela.

No lo tires

La nueva cocina de aprovechamiento

Descubre cómo sacar el máximo partido a todos los alimentos



15 RECETAS PARA SOBROS



RECETAS • ARTÍCULOS • VIDEOS • CONSULTA

GUÍA DE CANTIDADES PARA NO SOBRE COMIDA A TONELADAS EN NAVIDAD

«¿Cuántos kilos de cordero se necesitan para 10 personas? ¿Con 100 gambas por comensal... llegar? Si no quieres que sobre lo que fatto en tu banquetes navideños, sigue las recomendaciones de los expertos.

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados

+
más alimento
menos desperdicio



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados

**+ más alimento
menos desperdicio**

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

menosdesperdicio@mapama.es

www.menosdesperdicio.es



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE