

ANTECEDENTES PLAN DE ACTUACIONES

Objetivos

Alcance

Plataforma de Euskadi contra el DESPILFARRO ALIMENTARIO

10101

Líneas de acción

Grupos de trabajo



Según la FAO, más de 1.300 millones de toneladas de alimentos acaban en la basura cada año; es decir, un tercio de los alimentos producidos en el mundo.



ANTECEDENTES

El despilfarro, derroche o desperdicio de los alimentos es uno de los principales retos incluidos en la agenda de las organizaciones internacionales (FAO, ONU, OMS...) y de los gobiernos europeos debido a su impacto social, medioambiental y económico en el ámbito mundial.

Se considera desperdicio de alimentos el conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos.

Las causas pueden ser muy diversas: fecha de caducidad próxima, deterioro del embalaje, producto que no cumple con los criterios de calidad o de tamaño exigidos, etc.

Según la FAO, más de 1.300 millones de toneladas de alimentos acaban en la basura cada año; es decir, un tercio de los alimentos producidos en el mundo.

Los primeros compromisos a escala internacional surgieron como respuesta al estudio <u>Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo</u>, estudio que la FAO promovió en el año 2011. Esta publicación está basada en los estudios que realizó entre agosto de 2010 y enero de 2011 el Instituto de Alimentos y Biotecnología sueco (SIK) a petición de la FAO, como base para el congreso internacional Save Food!, en Düsseldorf (Alemania). El objetivo del congreso era sensibilizar sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo, y sobre su impacto en la pobreza y el hambre a escala mundial, así como en el cambio climático y en la utilización de recursos naturales.



La respuesta de los diferentes actores involucrados a las conclusiones surgidas del estudio promovido por la FAO ha derivado en diferentes propuestas, iniciativas y estrategias políticas a escala mundial, europea y nacional.

Como consecuencia de este estudio. la UE adoptó la Resolución de 19 de enero de 2012 del Parlamento Europeo, sobre el modo de evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE. Con esta resolución se pide, entre otras cuestiones, que los Estados miembros y los agentes de la cadena agroalimentaria aborden urgentemente el problema de las pérdidas y el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo, y que formulen directrices para mejorar la eficiencia de la cadena agroalimentaria en cada sector. En concreto, insta a los EEMM a que incluyan esta cuestión como prioritaria en su agenda política, y a acordar un Plan de acción conjunto que logre reducir a la mitad el despilfarro de alimentos.

En el año 2015, la ONU publicó sus Objetivos de Desarrollo Sostenible. El Objetivo 12.3 pretende, para el año 2030, "reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de la venta al por menor y el consumidor y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro."

Paralelamente, la CE publica en el 2015 el <u>Plan de Acción de la UE para la Economía Circular</u>, **en el que se aborda el**

desperdicio de los alimentos (apartado 5.2). A continuación, en noviembre de 2016 nace la <u>Plataforma UE sobre las pérdidas alimentarias</u> y los residuos alimentarios, que tiene como mandato:

- Elaborar una metodología común en la UE para medir de forma coherente los residuos alimentarios, en cooperación con los Estados miembros y las partes interesadas.
- Adoptar medidas para aclarar la legislación de la UE en relación con los residuos, los alimentos y los piensos, y facilitar la donación de alimentos y el uso de productos alimenticios y subproductos de la cadena alimentaria para la producción de piensos sin comprometer la seguridad alimentaria.
- Examinar el modo de mejorar el uso del marcado de fechas por parte de los agentes de la cadena alimentaria y su comprensión por los consumidores, en particular el etiquetado "mejor antes de".

En la Plataforma de la UE participan tanto los Estados miembros como los agentes de la cadena alimentaria, con el fin de ayudar a definir las medidas necesarias para lograr el ODS (Objetivo del Desarrollo Sostenible promovido por la ONU) relativo a residuos alimentarios, facilitar la cooperación intersectorial y compartir las mejores prácticas y los resultados alcanzados.

En el plano estatal, la <u>Estrategia "Más</u> alimento, menos desperdicio". Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados es una iniciativa del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

de España (MAPAMA), presentada en el año 2013 para limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos y su impacto sobre el medio ambiente.

A finales del año 2017, el MAPAMA presentó una nueva etapa de la Estrategia, correspondiente al periodo 2017-2020.

En Euskadi, el objetivo del <u>Plan Estratégico de la Gastronomía</u> <u>y Alimentación</u> es trabajar y avanzar en las S de la alimentación y gastronomía vasca: Segura, Saludable, Singular y Sostenible (social, cultura, económica y medioambientalmente).

Para alcanzar este objetivo es necesario impulsar, promover y desarrollar la gastronomía y la alimentación de Euskadi a través del desarrollo de nuestra industria agroalimentaria y gastronomía, en especial la que tracciona un producto local de calidad y saludable, que impulsa la sostenibilidad, entre otros asuntos.

Por otro lado, el <u>IV Programa Marco Ambiental 2020 (PMA)</u> integra las políticas ambientales de los diferentes departamentos del Gobierno Vasco.

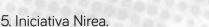
En este PMA, en el que participan un total de 13 direcciones y sociedades del Gobierno Vasco, se han identificado 6 áreas interdepartamentales de trabajo compartido, una de las cuales es, precisamente, la relativa a la **Alimentación Circular**, cuyo objetivo es el aprovechamiento del ciclo completo de la cadena de valor de la alimentación, desde la producción hasta la transformación y la venta de alimentos, incluidas la reutilización y la valorización de subproductos y residuos.

El Proyecto Clave de Alimentación Circular está liderado conjuntamente por la Dirección de Agricultura y Ganadería y la Dirección de Medio Natural y Planificación Ambiental, y pretende consolidar en el País Vasco un nuevo modelo agrario respetuoso con el medio ambiente que promueva y facilite conductas alimenticias responsables.

El proyecto tiene como objetivo poner en valor la función ambiental del sector primario vasco mediante el aprovechamiento del ciclo completo de la cadena de valor de la alimentación en el País Vasco (producción, transformación, venta, reutilización y valorización de subproductos y residuos), a fin de fortalecer el capital natural, activar los servicios de los ecosistemas, mejorar la salud de las personas y favorecer la creación de empleo sobre la base de un desarrollo rural sostenible.

Las seis iniciativas en las que se está trabajando son las siguientes:

- 1. Favorecer circuitos cortos de comercialización y diferenciar productos agroalimentarios locales.
- 2. Definir y priorizar líneas de investigación sobre producción sostenible de alimentos.
- 3. Experiencias de incorporación de productos locales en comedores colectivos.
- 4. Plan de Fomento de la Producción Ecológica en Euskadi: FOPE.





6. Desperdicio alimentario 0.



Asimismo, los objetivos estratégicos planteados con sus programas de actuación asociados y las actuaciones definidas en el <u>Plan de Prevención y Gestión de Residuos de la CAPV 2020</u> están alineados con el objetivo estratégico del citado IV PMA. Este Plan adopta el compromiso de evolucionar hacia procesos productivos más eficientes y sostenibles, desde la propia concepción del producto (ecodiseño); hasta la recuperación integral de todos los recursos materiales y energéticos contenidos en los residuos, y que hoy en día no se recuperan, por diferentes razones.

Algunas cifras para visibilizar la magnitud del problema

Según datos publicados por el Foro Económico Mundial:

- Un tercio de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que supone unos 1.300 millones de toneladas al año. Esta cantidad equivale aproximadamente a la mitad de la cosecha mundial de cereales.
- Los países industrializados y aquellos en desarrollo dilapidan más o menos la misma cantidad de alimentos: 670 y 630 millones de toneladas por año, respectivamente.
- 800 millones de personas no tienen comida suficiente para asegurar sus necesidades nutricionales básicas.
- La huella de carbono de la comida producida pero no consumida es de 3,3 gigatoneladas de CO₂. Si se tratara de las emisiones de un país, este se situaría en el tercer puesto del ranking de mayores emisores, por detrás solo de EEUU y China.
- Los alimentos no consumidos ocupan unos 1.400 millones de hectáreas de tierras, el 30% del total de la superficie cultivada.
- Se estima que cada año se pierden o desperdician en Europa entre un 30% y un 50% de los alimentos comestibles y en buen estado a lo largo de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria hasta llegar al consumidor, y se convierten en residuos.
- La generación anual de pérdidas y desperdicios alimentarios en los 27 Estados miembros de la UE es de unos

- 89 millones de toneladas. Esto equivale a un desperdicio de 179 kilos por habitante, y ello sin contar los residuos de origen agrícola generados en el proceso de producción, ni los descartes de pescado arrojados al mar.
- A este ritmo, el desperdicio alimentario en la UE alcanzará en 2020 los 126 millones de toneladas. Esto supone un aumento del 40% de la cifra desperdiciada en 2013. Esos aproximadamente 89 millones de toneladas de alimentos desperdiciados generan 170 millones de toneladas equivalentes de CO₂ al año.
- La producción del 30% de alimentos que se queda sin consumir supone el uso de un 50% más de recursos hídricos para el riego. A este respecto, hay que tener en cuenta que para producir un kilo de carne de vacuno se utilizan de 5 a 10 toneladas de agua.
- En Europa, se estima que el desperdicio de alimentos en los hogares alcanza el 42% del total, y en la fase de fabricación, el 39%. El resto se atribuye a la restauración (14%) y al comercio minorista (5%).
- Los hogares españoles tiraron a la basura 1.326 millones de kilos de alimentos en 2015, lo que significa que se desechan unos 3,7 millones de kilos diarios. Esto representa casi el 5% del total de productos alimentarios comprados. En Europa, los hogares españoles son los que más desperdician en

la cadena alimenticia, pero a los residuos generados por este colectivo hay que sumar además los desechos resultantes de los procesos de fabricación, los servicios de restauración y la distribución.

En total, en España se tiran al año 7.700 millones de kilos de alimentos. Es el séptimo país que más tira, detrás de economías más avanzadas como, por ejemplo, Alemania (10.400 millones de kilos), Francia (9.000 millones) o Reino Unido (14.400 millones de kilos).

En España, el 86% de los desechos representa productos sin procesar. Es decir, se desperdician tal como se compran. El 14% restante procede de la comida preparada por el propio hogar.

• En **Euskadi**, se estima que supera las 350.000 toneladas. 160 kg/persona /año, aproximadamente.

























PLAN DE ACTUACIONES

Objetivo

El objetivo de la puesta en marcha de este Plan es impulsar y apoyar un conjunto de actuaciones concretas encaminadas a prevenir y reducir la cantidad de alimentos que se despilfarra a lo largo de la cadena de producción, suministro y consumo de alimentos en Euskadi.

Asimismo, con la aplicación de este Plan de actuaciones, se pretende facilitar la donación para consumo humano de los excedentes de alimentos y, en segundo término, la recuperación de los excedentes para su uso en alimentación animal.

Por otra parte, con la puesta en marcha de este Plan se pretende que Euskadi pueda dar respuesta a los objetivos de la ONU sobre el Desarrollo Sostenible (ODS 12.3-Para el año 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de la venta al por menor y el consumidor, y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro), así como a las recomendaciones de la Resolución de 19 de enero de 2012 del Parlamento Europeo.

Alcance

Las actuaciones previstas en este Plan están diseñadas y adaptadas a la realidad del País Vasco, y comprenderán actuaciones en el ámbito de la producción, transformación, transporte, comercio y consumo de alimentos en Euskadi.

El periodo de vigencia de este Plan es de 3 años (2018-2020) pero podrá ampliarse, si se estima oportuno.











PLATAFORMA DE EUSKADI CONTRA EL DESPILFARRO ALIMENTARIO

Con miras al desarrollo, implementación y seguimiento del Plan de actuaciones se propone crear la **Plataforma de Euskadi contra el Despilfarro Alimentario.**

Misión y Funciones

La principal misión de la Plataforma es **prestar asesoramiento y apoyo a las administraciones vascas** con el fin de adoptar las líneas políticas necesarias para cumplir con los objetivos del presente Plan. En consecuencia, se establecen las siguientes líneas de actuación como principales funciones de la Plataforma:

- Asesorar y apoyar a las administraciones vascas sobre las políticas que se deben adoptar en el ámbito del desperdicio de alimentos.
- Servir de foro para facilitar la puesta en común de las actuaciones propuestas en el presente Plan.
- Posibilitar la puesta en marcha del presente Plan con la adopción del compromiso por parte de cada participante ante las acciones que puedan involucrarles.
- Actuar como agente resonante para la sensibilización de la sociedad y de las partes involucradas.



PLATAFORMA DE EUSKADI CONTRA EL DESPILFARRO ALIMENTARIO

Estructura y Plan de trabajo

La Plataforma de Euskadi contra el despilfarro de alimentos está constituida por instituciones, organizaciones, asociaciones, entidades, etc. que participan de forma voluntaria en esta iniciativa y que tienen la capacidad (estructural y funcional) para intervenir en la aplicación de las actuaciones que se proponen en el presente Plan.

Podrán tomar parte en la Plataforma:

Administraciones vascas: departamentos del Gobierno Vasco, diputaciones forales de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa, y ayuntamientos (áreas de salud pública, agricultura, pesca, política alimentaria, consumo, medio ambiente, educación...).



Organizaciones y asociaciones del sector público o privado

que representan a los diferentes agentes que intervienen a lo largo de la cadena agroalimentaria (desde la producción primaria de alimentos hasta llegar a los consumidores).

- Centros de investigación, tecnológicos, universidades, etc.
- Organizaciones sociales.
- Otros.

Elika se pondrá en contacto con aquellas personas y entidades que estén interesadas en participar en la plataforma, les explicará el proyecto y se encargará de cursar la invitación para participar en la plataforma.



PLATAFORMA DE EUSKADI CONTRA EL DESPILFARRO ALIMENTARIO

Mesa Operativa

Asimismo, se crea la Mesa Operativa que está conformada por personas con experiencia técnica, directa o indirecta, en áreas relacionadas con el desperdicio de los alimentos y que, bien a título personal o bien en representación de entidades tanto públicas como privadas. Este Mesa Operativa tiene como principal función la de coordinar y traccionar la Plataforma y los Grupos de Trabajo específicos (ver apartado de Grupos de Trabajo).

La Mesa operativa velará para que el Plan de actuaciones sea desarrollado y se dinamicen las líneas de actuación que sean propuestas en el mismo.

El Grupo Operativo tiene las siguientes funciones:

- Proponer actuaciones en el ámbito del presente Plan.
- Recopilar experiencias, información y prácticas en relación con el desperdicio de alimentos.
- Ser el nexo de unión y gobernanza de la Plataforma y los diferentes Grupos de Trabajo específicos que se creen en el marco del Plan.
- Analizar y compartir la información y los datos disponibles sobre las actuaciones que se estén desarrollando en el ámbito del despilfarro alimentario en el País Vasco.
- Asesorar y servir de punto de información para los agentes, las organizaciones, las empresas y la ciudadanía en general que quieran participar en acciones para reducir el despilfarro alimentario.
- Realizar el seguimiento del desarrollo y la aplicación de las acciones contempladas en cada una de las áreas de acción establecidas en el presente Plan.



PLATAFORMA DE EUSKADI CONTRA EL DESPILFARRO ALIMENTARIO



Elika realizará las actividades de **secretaría de la Plataforma**, de la Mesa Operativa y de los Grupos de Trabajo específicos que se formen en el contexto de este Plan, dinamizando las reuniones y coordinando las acciones que se deriven de las decisiones adoptadas en esas reuniones.

Asimismo, se encargará de tomar nota y recoger en acta las acciones y decisiones adoptadas. También mantendrá informadas a las administraciones vascas, trasladando las decisiones adoptadas en la Plataforma a la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, quien a su vez informará a las administraciones implicadas.

En la primera reunión plenaria de la Mesa Operativa se establecerá un Plan de Trabajo y de reuniones. En principio, la Mesa se reunirá al menos una vez al año. Se adoptarán sus decisiones, recomendaciones o informes por consenso o, en su caso, por mayoría. Los debates y las decisiones serán confidenciales.

Por otra parte, Elika, en representación del Gobierno Vasco, participa en la Comisión de Seguimiento que coordina la Dirección General de la Industria Alimentaria (MAPAMA) y que se encarga de vigilar el avance de las actuaciones previstas en la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" 2017-2020. Elika trasmitirá a la Mesa, teniendo en cuenta las normas de transparencia y confidencialidad pertinentes, las decisiones adoptadas por la Comisión de Seguimiento del MAPAMA, a fin de velar por su alineación con las medidas tomadas en el presente Plan.

LÍNEAS DE ACCIÓN

- 01. Fuentes de información y datos
- 02. Sensibilización, divulgación y formación
- 03. Apoyar e impulsar las redes solidarias
- 04. Desarrollo de directrices
- 05. Analizar y proponer el desarrollo de normativa
- 06. Apoyar e impulsar la investigación. Soluciones

01 Fuentes de información y datos

Recopilación de datos sobre el despilfarro alimentario en Euskadi.

Conocer los puntos de la cadena agroalimentaria vasca donde más se despilfarra.

Identificar las principales causas por las que se produce el despilfarro a lo largo de la cadena alimentaria

Establecer indicadores de evaluación.

02 Sensibilización, divulgación y formación

Desarrollar una imagen (simbología) que pueda asociarse a este Plan y ayude a concienciar sobre el problema del despilfarro de alimentos

Lograr la mayor adhesión posible de los agentes involucrados en Euskadi al Manifiesto contra el despilfarro alimentario

Realizar jornadas y talleres

Diseñar campañas de sensibilización dirigidas a todos los agentes: personas consumidoras, industria agroalimentaria, distribución, producción primaria, etc.

Promover la concienciación sobre el despilfarro de alimentos en la comunidad educativa.

03 Apoyar e impulsar las redes solidarias.

Promover y reforzar los acuerdos para la colaboración entre los establecimientos donantes de excedentes alimentarios (mercados mayoristas, empresas de distribución, industrias alimentarias, productores primarios, etc.) y las empresas receptoras de alimentos (bancos de alimentos, comedores sociales, organismos benéficos, etc.).

LÍNEAS DE ACCIÓN

04 Desarrollo de directrices (Buenas Prácticas, Orientaciones...)

Recopilación de información sobre experiencias. Catálogo.

Definir directrices claras y consensuadas (administraciones, organizaciones sectoriales, etc.) para acciones como la donación de alimentos, el aprovechamiento para alimentación animal de alimentos no destinados finalmente al consumo humano, la congelación de excedentes, la información en el etiquetado, guías, manuales, etc.

Elaborar quías, manuales, etc.

Asesorar a las partes involucradas.

Mejorar y hacer más transparente la información sobre el uso de los alimentos y los residuos alimentarios.

05 Analizar y proponer el desarrollo de normativa

Realizar un estudio comparativo y valorar la normativa desarrollada en el entorno europeo.

Estudiar la necesidad y la viabilidad de establecer una normativa que regule el despilfarro de alimentos en Euskadi

06 Apoyar e impulsar la investigación. Soluciones

Fomentar y dar apoyo a la realización de acciones/proyectos de investigación en el ámbito del despilfarro alimentario. Se priorizará que las acciones de investigación sean realizadas de forma coordinada entre los operadores de la cadena alimentaria y los centros de investigación, y que estén basadas, principalmente, en las "3R": Reducir (prevenir), Reutilizar y Reciclar.

Estudio y planteamiento de soluciones

GRUPOS DE TRABAJO

Con fines operativos, y para abordar de manera más eficaz algunas de las líneas de actuación que se establecen en el presente Plan, se propone la creación de grupos de trabajo (GT). En concreto, se plantean grupos de trabajo para las siguientes líneas de actuación:

- GT 1. Fuentes de información y datos.
- GT 2. Sensibilización, divulgación y formación.
- GT 3. Desarrollo de directrices.
- GT 4. Apoyo e impulso a la investigación. Soluciones.

Estos grupos de trabajo estarán dinamizados por Elika, que actuará como secretaría, y se nombrará un responsable o portavoz en cada uno. Se buscará conformar grupos de trabajo compuestos por un máximo de 6-8 personas.

Los GT se reunirán al menos dos veces por año, y cuantas veces se proponga en el transcurso de su actividad. Las decisiones que se adopten en los GT se comunicarán a la Mesa Operativa, para su puesta en común.

