



En la 3ª edición de Ftalk Food Summit, que se ha celebrado en Valencia

El director general de la Industria Alimentaria señala que estamos en un momento clave de la lucha contra el desperdicio alimentario

- José Miguel Herrero resalta el compromiso del Gobierno de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para el año 2030
- Ofrece detalles del anteproyecto de Ley sobre prevención de las pérdidas y del desperdicio alimentario y señala que el ministerio continuará en 2022 con la campaña “Aquí no se tira nada”

14 de octubre de 2021. El director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, ha subrayado hoy que estamos en un momento clave en la tarea común de reducir el desperdicio alimentario y ha señalado la importancia de seguir concienciando a la población para que lleve a cabo un mejor aprovechamiento de los alimentos. Según ha destacado, los productos que salen del campo no pueden acabar en la basura, no solo por una cuestión de ahorro económico y de protección del medio ambiente, sino también por una cuestión de orden ético y moral.

José Miguel Herrero ha participado en la 3ª edición de Ftalk Food Summit que se ha celebrado en Valencia, con una ponencia titulada: Estrategia “Aquí no se tira nada” para la prevención del desperdicio alimentario, en un foro que reúne a los protagonistas de la transformación del ecosistema alimentario. Inspiración, casos de éxito, startups, foodtech y networking son ingredientes de esta cita, centrada en la sostenibilidad y la salud.

Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, durante 2020 los hogares españoles tiraron a la basura más de 1.300 millones de kilos de alimentos sin consumir, 31 Kg/l por persona. A este respecto, Herrero ha resaltado el compromiso del Gobierno con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, que recogen la aspiración de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para el año 2030.





En su intervención, el director general ha dado detalles del anteproyecto de Ley sobre prevención de las pérdidas y del desperdicio alimentario, aprobado el pasado lunes en Consejo de Ministros, y que promueve actuaciones para evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.

Según ha detallado, todos los agentes de la cadena alimentaria deberán contar un plan de prevención para evitar el desperdicio, fijando una jerarquía de prioridades:

- Productos con suficiente vida útil, que se utilizarán para donación.
- Productos no vendidos y en condiciones óptimas de consumo, que deberán ser transformados (zumos, mermeladas, etc.)
- Productos no aptos para consumo humano, que se utilizarán como subproductos para alimentación animal, fabricación de piensos, compost, biogás u otro tipo de combustible.

Asimismo, Herrero ha resaltado la importante campaña de promoción “Aquí no se tira nada” realizada por el ministerio en 2021 para concienciar a la población sobre el desperdicio alimentario, con una gran repercusión y que tendrá su continuidad en el próximo año.

