

“Más alimento, menos desperdicio”

Memoria anual 2020

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

La presente memoria de actividades refleja la labor desempeñada en el marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".





Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Edita

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Secretaría General Técnica

Centro de Publicaciones

Distribución y venta

Paseo de la Infanta Isabel, 1

Teléfono: 91 347 55 41

Fax: 91 347 57 22

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

Tienda virtual: www.mapa.es
centropublicaciones@mapa.es

Índice

1.Sobre el desperdicio alimentario

2.Sobre La Estrategia

3.Líneas de trabajo



1. Sobre el desperdicio alimentario


La **reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario** sigue ocupando un lugar destacado en la **agenda de múltiples organizaciones y administraciones públicas**, tanto desde un ámbito local como desde el ámbito internacional, apostando por la **sostenibilidad del sistema alimentario** y la implantación de **modelos de economía circular**.

Las primeras estimaciones señalaban que las **pérdidas y desperdicio de alimentos** alcanzaban **un tercio de la producción mundial de los alimentos destinados al consumo humano**, lo que se traducía aproximadamente en **1.300 millones de toneladas al año**, volumen suficiente para **alimentar a 2.000 millones de personas**. En **Europa**, esta cifra se situaba en **89 millones de toneladas** y en **7,7 millones de toneladas en España**. En términos económicos, las pérdidas y desperdicio de alimentos a nivel mundial equivaldrían a tirar más de **782.397 millones de euros¹** (sin considerar los costos ambientales y sociales).


El **impacto medioambiental** de los recursos necesarios para la producción de estos alimentos que se acaban perdiendo y desperdiciando implicaba el **uso de 1.400 millones de hectáreas** (28% de la superficie agrícola del planeta), **250 millones de metros cúbicos de agua** (100 millones de piscinas olímpicas), y una **huella de carbono derivada de su descomposición de 3.300 millones de toneladas de CO₂**.

En este contexto, el **Objetivo de Desarrollo Sostenible 12 de la Agenda 2030** dispone en su **meta 3** que para 2030 se debe “**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**”.

La FAO ha establecido dos **indicadores para esta meta** que ya están proporcionando **nuevas cuantificaciones de las pérdidas y el desperdicio de alimentos**:

 **Índice de pérdidas de alimentos.** Este índice se centra en las pérdidas de alimentos que se producen **desde la producción hasta el nivel minorista (sin incluir este)**. Mide los cambios en las pérdidas porcentuales de una cesta de 10 productos básicos por país en comparación con un período de referencia.

Según las últimas estimaciones, el **porcentaje de las pérdidas de alimentos tras la cosecha en la granja y en las etapas de transporte, almacenamiento, procesamiento y venta al por mayor**, alcanza casi el **14% a nivel mundial**, lo que representa más de **334.362 millones de euros² al año**.

 **Índice de desperdicio de alimentos.** El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) ha asumido el liderazgo en relación con este indicador para a cuantificación del desperdicio de alimentos en los niveles de **minorista y consumo**.

El índice señala que en el **año 2019** se generaron alrededor de **931 millones de toneladas de desperdicio de alimentos** vendidos a **hogares, minoristas, restaurantes y otros servicios alimentarios**, lo que representa el **17% del total de la producción mundial de alimentos disponibles para consumo**. En la fase de consumidor, el desperdicio de alimentos se sitúa así en **121 kilos de alimentos per cápita**, lo que supone duplica las estimaciones iniciales de la FAO del año 2011.

¹ 936.000 millones de dólares. Fecha del tipo de cambio aplicado para la conversión: 11/03/2021.

² 400.000 millones de dólares. Fecha del tipo de cambio aplicado para la conversión: 11/03/2021.

2. Sobre la Estrategia

La **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**, programa para la **reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario** y la **valorización de los alimentos desechados**, impulsada en el **año 2013 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** (en adelante MAPA), mostró evidencia del compromiso del Gobierno de España con la búsqueda de **sistemas agroalimentarios más sostenibles**, con la **minimización de impactos** sobre el medio ambiente y con una apuesta por la **economía circular**, haciendo partícipes de ello tanto a los **profesionales del sector** como a la **sociedad** en su conjunto.

La **primera etapa de la Estrategia 2013-2016** hizo incidencia en la **necesidad de cuantificar** las pérdidas y el desperdicio de los alimentos en las distintas etapas y procesos a lo largo de la cadena de valor para estimar la envergadura de la problemática, los **puntos críticos** y las posibles **medidas a implantar** para su reducción. Paralelamente, se impulsó la **colaboración con otros agentes** de la cadena y de **Administraciones públicas**; se desarrollaron acciones de **información, concienciación y sensibilización** destinadas a distintos sectores de la cadena agroalimentaria; se inició el **análisis y revisión de aspectos normativos**, y se apostó por el **fomento del diseño y desarrollo de nuevas tecnologías**.

Durante la **segunda etapa de la Estrategia 2017-2020**, se **ampliaron las líneas de actuación** para dar una mayor relevancia a los **acuerdos sectoriales** y a las **interacciones del desperdicio alimentario con el medio ambiente**.

Las **directrices** por las que se ha instrumentalizado la Estrategia se han mantenido durante ambos periodos: **recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación**, con

un **enfoque multisectorial y multidisciplinar**.

Respecto a su integración transversal en **otras políticas, planes y estrategias a nivel nacional** relacionadas con la sostenibilidad, destacan las siguientes la **Estrategia Española de Economía Circular** del MAPA, el **Programa Estatal de Prevención de Residuos 2014-2020** y el **Plan Nacional Integrado de Energía y Clima, 2021-2030**. En un marco más global, entre otros, la Estrategia se orienta en línea con el **Pacto Verde Europeo** y la **Estrategia “De la granja a la mesa”**, así como en el **Plan Estratégico de la PAC post-2020**.

Por su parte, la **Comisión de Seguimiento de la Estrategia**, en la que están representadas tanto la Administración como las principales organizaciones y asociaciones comprometidas contra el desperdicio alimentario, ha seguido promoviendo la **cooperación** y el **intercambio de conocimiento**. Para ello, ha continuado **evaluando el grado de cumplimiento de las actuaciones** propuestas en el marco de la Estrategia, **analizando las dificultades** encontradas durante su desarrollo, los **resultados obtenidos** y proponiendo **acciones correctoras** que permitan alcanzar las metas establecidas.

En los siguientes apartados de la presente memoria se facilita la **descripción de las líneas de actuación** contempladas en la **Estrategia 2017-2020** y el detalle de las **actividades realizadas** durante la última anualidad en cada una de ellas.

3. Líneas de actuación

La Estrategia ha mantenido su **actividad constante a lo largo de todo el año 2020** en las distintas etapas y procesos a lo largo de la cadena de valor. Para ello, ha tratado de adaptarse a los **requerimientos y limitaciones impuestas por el COVID-19, apoyando la labor de los operadores del sector agroalimentario** para garantizar el abastecimiento de los mercados, a la par que se han mantenido las **acciones para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario, apostando por un sistema agroalimentario más sostenible** y minimizar la **repercusión negativa sobre el medio ambiente y la sociedad**.

Las **8 áreas de actuación** contempladas en la **Estrategia 2017-2020 han sido abordadas** a pesar de las limitaciones anteriormente referenciadas, aunque ello ha repercutido en la reducción del número de actividades desarrolladas en alguna de ellas respecto a años previos.

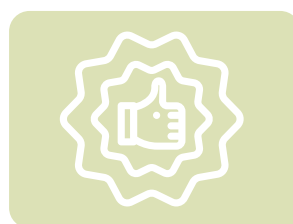
ÁREAS DE ACTUACIÓN 2017-2020



1 Generación de conocimiento



2 Formación y sensibilización



3 Fomento de buenas prácticas



4 Colaboración con otros agentes



5 Acuerdos sectoriales



6 Aspectos normativos



7 Investigación e innovación



8 Desperdicio alimentario, medio ambiente y cambio climático

Como ejemplo de **adaptación a la nueva situación** durante el año 2020, se puede señalar el área "Formación y sensibilización", debido a la **reducción en el número de eventos, jornadas y similares** acontecidos. Además, el **formato virtual ha obtenido un mayor protagonismo** en decremento del formato presencial.

A lo largo del año 2020 se han facilitado nuevos datos relativos al **desperdicio alimentario en los hogares** y, por primera vez, la puesta en marcha del panel de cuantificación del desperdicio alimentario **fuera del hogar** ha permitido disponer de mediciones y caracterización en este ámbito. Así mismo, se ha profundizado en el conocimiento del desperdicio alimentario producido en la **industria y distribución alimentaria** (área 1).

En lo referente a **formación y sensibilización**, a la participación en diferentes **eventos y jornadas** se suma el lanzamiento de potentes **campañas de concienciación y sensibilización** en apoyo al sector agroalimentario español que ponen en relieve la diversidad, riqueza y valor de nuestros alimentos (área 2).

La nueva edición del **Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales contra el desperdicio alimentario** evidencia la multitud de nuevas acciones que tratan de evitar que los alimentos terminen por ser desaprovechados.

Por otra parte, la **colaboración con otros agentes** y el **fomento de acuerdos sectoriales** a lo largo de 2020 ha sido constante, tanto mediante el trabajo con representantes de la cadena alimentaria nacional, como con

entidades de ámbito internacional como la FAO (áreas 3, 4 y 5).

En relación a los aspectos normativos, a la participación en la **Plataforma UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos** se añade el anuncio desde el MAPA de un **Proyectos de ley sobre el desperdicio alimentario**, hito que abordará la prevención y la reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos desde la producción hasta el consumidor final (área 6).

El **fomento de la investigación y la innovación** se ha visto traducido en el **reconocimiento de las iniciativas y proyectos más destacados** en su compromiso con la problemática de las pérdidas y desperdicio de alimentos (área 7).

El **reto del cambio climático** y los **impactos de las pérdidas y el desperdicio de alimentos**, tanto derivados de su producción como de su gestión, sigue siendo una preocupación destacada en el marco de la Estrategia. Por ello, se continúa trabajando en línea con otras actuaciones como la **Estrategia Española de Economía Circular** o la **Estrategia europea “De la granja a la mesa”** (área 8).

Finalizado el último periodo fijado de la Estrategia, desde el MAPA se apuesta por la **prolongación de la labor iniciada en el 2013** para contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En la nueva etapa **se aprovecharán las experiencias y conocimientos adquiridos**, así como las **colaboraciones y alianzas establecidas**, para lograr los retos a los que nos enfrentamos.



Área Generación de conocimiento

1.1 PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES

En el ámbito de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” hemos seguido trabajando para obtener nuevos **datos cualitativos y cuantitativos, periódicos y comparables**, relativos al **desperdicio alimentario generado en los hogares españoles**. Así mismo, analizamos su **evolución** desde el 2014, año de puesta en marcha del panel, las posibles **causas** que influyen en dicha evolución y las **soluciones** que pueden contribuir a la prevención y reducción del desperdicio alimentario en este eslabón de la cadena.

Si bien los **datos están disponibles para consulta y descarga** en formato Excel en la **web de la Estrategia** en el apartado correspondiente al Panel de consumo en los hogares, a continuación, se exponen las publicaciones correspondientes al año 2020 que acercan el conocimiento sobre este ámbito, tanto a profesionales del sector agroalimentario que puedan estar interesados en la metodología empleada y en los resultados obtenidos, como a la sociedad en su conjunto.

Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares. Proyecto Técnico

Octubre 2020.



La publicación del proyecto técnico del **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares** facilita para consulta aspectos relativos al panel tales su **objetivo, contenidos, características, calendario y coste anual**.

Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares. Informe Metodológico Estandarizado

Octubre 2020.



El informe metodológico estandarizado relativo al **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario** en los hogares facilita la descripción detallada de la **metodología** empleada para la recogida y tratamiento de los correspondientes datos publicados.

Desperdicio de alimentos en los hogares en España. Otoño-Invierno 2020 vs 2019

Noviembre 2020.

A través de esta presentación, se muestran de forma sintetizada los **principales datos relativos al desperdicio de alimentos en los hogares españoles** durante el **otoño-invierno del año 2020** y su **comparativa respecto** al mismo periodo del año previo **2019**.

Desperdicio de alimentos de los hogares en España

Otoño-Invierno 2020 vs 2019

Mayo, 2020



Entre los datos más relevantes, se pueden extraer los siguientes:

🍎 Los hogares españoles han tirado a la basura en el **otoño-invierno de 2020 un volumen de 643 millones de kg-l de desperdicios**, volumen correspondiente a **24,7 millones de kg-l a la semana**, siendo la **media anual 1,39 kg-l a la semana** (cada hogar ha desperdiciado 148 gramos menos a la semana).

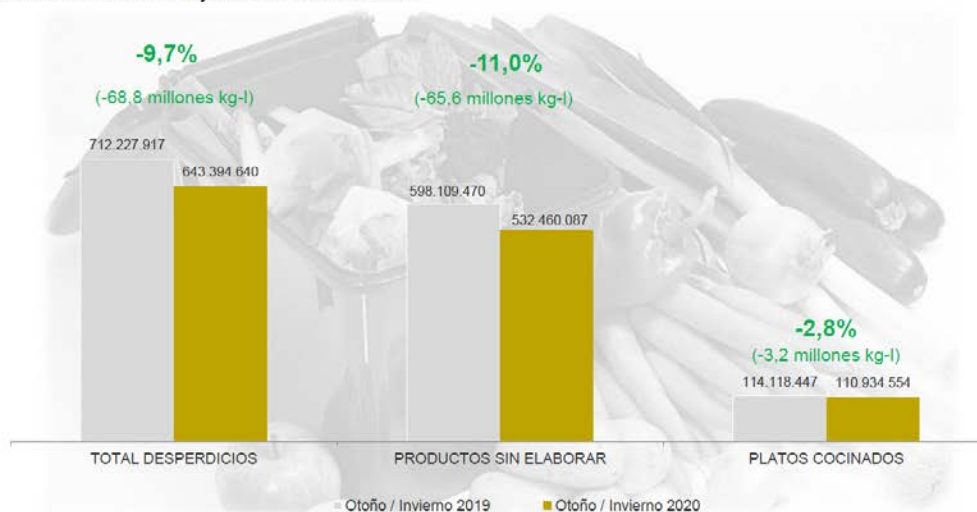
🍎 En el **otoño-invierno del 2020** tuvo lugar una **reducción cercana al 10% de los alimentos desperdiciados** respecto al mismo periodo del año 2019.

“ **Mejor aprovechamiento de los alimentos y bebidas: hay menos hogares que desperdician y menos volumen de desperdicio generado.** ”

🍎 Casi el **78% de los hogares españoles desperdiciaron alimentos** (cerca de 8 de cada 10 hogares), proporción inferior a la del año 2019 que se situaba en el 81%.

🍎 El descenso en el número de hogares que desperdiciaron platos cocinados es del **9%**, frente al **3%** que tuvo lugar en los productos sin elaborar.

Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas tirado a la basura



- 🍎 Los **productos sin utilizar** son los responsables en mayor medida del descenso del desperdicio, pero siguen constituyendo el **mayor volumen de alimentos** en el cubo de la basura.
- 🍎 Desperdician **productos sin utilizar** principalmente **hogares de 35 a 49 años**, con niños de cualquier edad, **parejas con hijos** y de **Andalucía**.
- 🍎 Desperdician **recetas** principalmente hogares de **menores de 50 años**, con niños de cualquier edad, **parejas con hijos** de cualquier edad y de las zonas de **Andalucía, Madrid metropolitana y Noroeste**.
- 🍎 Las familias de **clase baja y media-baja** son las que **menos desperdician**, mientras que las clases de nivel socioeconómico más alto gestionan peor los alimentos en el hogar.
- 🍎 **Frutas, verduras y hortalizas ganan peso** en el cubo de la basura y **junto a lácteos** suponen **más del 55% del desperdicio de productos sin elaborar**.
- 🍎 **Mejor aprovechamiento de la compra:** aunque frutas, verduras y hortalizas aumentan su presencia en el conjunto del desperdicio de alimentos sin utilizar, se ha comprado un 2% más fruta y un 6% más verduras y hortalizas.
- 🍎 Las **verduras y hortalizas frescas** son casi la totalidad del desperdicio de la categoría **“Verduras y hortalizas”** con un **89%** dentro de su categoría en el otoño-invierno 2020 (resto son congelados, conservas y patatas fritas).
- 🍎 **Leche y yogurt conforman más de la mitad del desperdicio de lácteos** en 2020, con un 33% y 18% respectivamente.
- 🍎 Los **embutidos ganan presencia** de forma destacada en el desperdicio de **productos cárnicos** con un **incremento de un 12%** en cuanto al volumen desperdiciado frente al año 2019, situándose en un **15% de la cuota volumen en su categoría**.
- 🍎 Con **15 recetas** se abarca más del **44% del volumen de desperdicio de platos cocinados**. Las **lentejas/potaje de lentejas** es la receta con **mayor volumen desperdiciado** con el **12%** sobre el total de platos cocinados.

1.2 INFORME ANUAL DE INDICADORES: AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN 2019

Octubre 2020.

El MAPA elaboró el *Informe Anual de Indicadores: Agricultura, Pesca y Alimentación 2019*, publicación que facilita los principales **indicadores nacionales** en el ámbito de los **sectores agrario, pesquero e industria agroalimentaria** para el **año 2019**. Así mismo, el documento incluye un **análisis de los mercados, el consumo y la comercialización**, junto con la **descripción del medio físico y social** sobre el que se desarrollan.




INFORME ANUAL DE INDICADORES

AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

2019




La estructura del informe incluye **cuatro apartados principales**:

 **Entorno físico y territorial:** indicadores de **caracterización socio-demográfica del medio rural** con información sobre el medio físico y el territorio, el uso de recursos naturales y los impactos sobre el medio ambiente.

 **Sectores productivos:** perspectiva económica de los **sectores productivos**,

así como sobre **empleo, financiación, política agraria, seguros agrarios y fiscalidad**.

 **Mercados, comercialización:** indicadores de la evolución de los mercados a través de la **evolución de los precios, del consumo y de la distribución**.

En el capítulo “Consumo, distribución y desperdicio” se realiza el análisis de los aspectos claves de los hábitos y comportamientos del acceso a los alimentos. En el mismo, el informe señala un volumen de **alimentos desperdiciados en los hogares de 1.352 millones de kg durante el año 2019** (26 millones de kilos semanales). Este volumen supone un **incremento del 1% respecto al año 2018** y cercano al **5% sobre el total de su compra** en alimentación. Los datos referenciados fueron obtenidos a partir del *Panel de cuantificación de desperdicio en los hogares españoles*.

1.3 PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES ESPAÑOLES

Noviembre 2020.

Durante el año 2019 se puso en marcha el *Panel de cuantificación del desperdicio alimentario fuera de los hogares españoles*, herramienta que de forma complementaria a la cuantificación del desperdicio dentro de los hogares, permite obtener una visión más completa de los **alimentos que no son aprovechados en el ámbito del consumidor**.

La medición tiene **a lugar a través de app que permite una cuantificación continua, fiable, con datos diarios y comparables**.

Los alimentos que se tiran/desechan a la basura por haberla dejado en el plato y no haber sido consumidos se clasifican en **16 grupos de alimentos, 11 tipos de bebidas y 7 grupos de aperitivos**.

Hasta el momento, se han publicado los datos correspondientes al **desperdicio extradoméstico** correspondientes al periodo **otoño-invierno 2020**.

Desperdicio de alimentos fuera de los hogares de España. Otoño-Invierno 2020. Junio, 2020

Noviembre 2020.

Desperdicio de alimentos fuera del casa en España

Otoño-Invierno 2020

Junio, 2020

Entre los principales datos disponibles se señalan los siguientes:

Casi la mitad de los individuos que consumen fuera del hogar desperdician,

concretamente el 47%, fundamentalmente alimentos o bebidas.

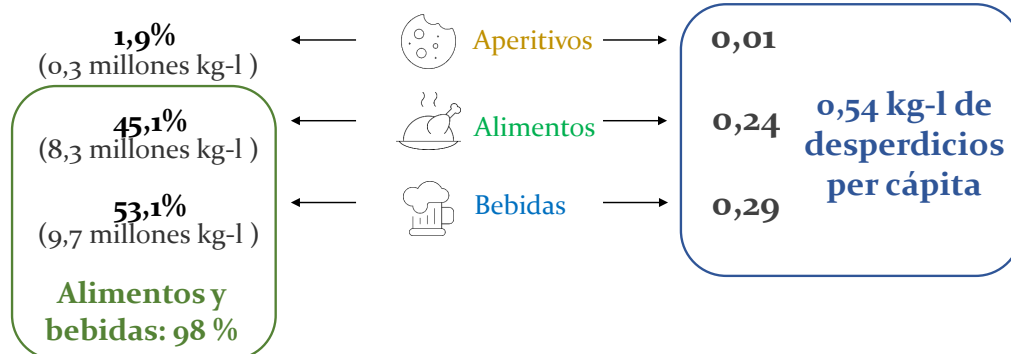
.....

Otoño-invierno 2020: 7.000 millones de consumiciones fuera del hogar → 18,3 millones kg-l volumen desperdiciado → 0,54 kg-l per cápita → tasa de desperdicio del 1%

.....

% Cuota volumen sobre el total de desperdicios fuera del hogar

Desperdicio per cápita (kg-l/individuo)



🍎 El **volumen de desperdicio por acto de consumo** es de **0,37 kg-l** fuera de casa.

🍎 El **45% del desperdicio extradoméstico tiene que ver con los alimentos**, aunque en términos de consumo no suponen la mitad.

🍎 La **tasa de desperdicio de alimentos es reducida en relación al consumo**, pero destacan las categorías **“Carne”** con un **1,7%**, **“Pan”** con un **1,5%** y **“Hortalizas y verduras”** y **“Bebidas de Vino”**, ambas con un **1,4%**.

🍎 **Andalucía y el área Madrid metropolitana generan la tercera parte del desperdicio extra doméstico**, con porcentajes del **20%** y **16%** respectivamente.

🍎 Los **consumidores maduros** son los que más desperdician fuera del hogar. En concreto, **entre los 35 y los 49 años** representan el **35%** respecto al total.

🍎 El **desperdicio extradoméstico es mayor en las clases media y media baja**, con porcentajes del **30%** y **33%** respectivamente.

🍎 La **mayoría del volumen de desperdicio extradoméstico se hace en los establecimientos con un 64%**, para **comer o cenar**, y estando **acompañados**.

🍎 En cuanto al **volumen de alimentos**, el **45% de desperdicio fuera de casa** procede de **“Verduras y Hortalizas”** y **“Carnes”**, siendo los alimentos de mayor consumo extradoméstico.

🍎 En **“Verduras y hortalizas”** los alimentos que más se desperdician son las **patatas** con un **39%** y **lechugas** con un **17%**.

🍎 En **“Carnes”**, destacan el **pollo** con un **37%** y la **ternera** con un **29%** como los productos que más se desperdician.

🍎 En cuanto a la penetración, **“Pan”** y **“Carnes”** son los alimentos que en más ocasiones se desperdician fuera de casa.

🍎 Se consumieron **1.260,4 millones kg-l de bebidas** fuera de casa, con un volumen de desperdicio que corresponde en un **90% a bebidas frías** (principalmente agua envasada, bebidas refrescantes y cerveza) y un **10%** a bebidas calientes (principalmente leche y bebidas vegetales)

🍎 Frente a los **38,4 millones kg-l** de aperitivos que se consumieron fuera del hogar, **se desperdiciaron 0,3 millones kg-l**, en muchas menos ocasiones y cantidades que en el caso de alimentos y bebidas.

🍎 Las **“Patatas fritas y otros snacks salados”** junto a **“Chocolatinas/chocolates/bombones”** generan **más de la mitad del volumen de desperdicios de aperitivos**, concretamente un **32%** y **26%** respectivamente.

1.4 INFORME DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA INDUSTRIA Y LA DISTRIBUCIÓN EN ESPAÑA. OCTUBRE 2020

Noviembre 2020.



El **análisis del desperdicio alimentario en la industria y distribución alimentaria** en España tiene su continuidad mediante una nueva publicación que recoge una **estimación** del mismo, su **impacto económico** y su **gestión**, así como los **avances logrados** por el sector en relación a la reducción del desperdicio de alimentos.

El nuevo informe, realizado por el MAPA en colaboración con Valora Consultores y AECOC, refleja los resultados obtenidos del **análisis de 76 empresas de la industria y la transformación alimentarias y 14 compañías líderes de la distribución alimentaria**.

Entre las **principales conclusiones**, se puede destacar que las **empresas españolas** de la industria y distribución alimentaria están **cada vez más concienciadas** de los efectos adversos del desperdicio alimentario en el ámbito económico, social y medioambiental y, en consecuencia, de la **necesidad de contribuir a su prevención y reducción**.

Entre los **principales datos** obtenidos a partir de las empresas encuestadas se pueden señalar los siguientes:

Principales datos

🍏 Cerca de un **71%** dispone de una **estrategia interna definida o una política interna** para luchar contra el desperdicio alimentario.

🍏 Un **61%** **promueve buenas prácticas** destinadas a la prevención y a la identificación

del origen del desperdicio de alimentos.

🍏 Un **51%** **promueve acciones conjuntas con sus proveedores** para prevenir/reducir en origen el desperdicio de alimentos.

Buenas prácticas impulsadas

🍏 Las prácticas mayormente empleadas son la **formación y concienciación de empleados y proveedores**. Por otra parte,

destacan los **controles exhaustivos de los procesos y maquinaria** para la eliminación de ineficiencias durante el proceso

Impacto del desperdicio alimentario

🍏 Casi el **51%** **no aporta una valoración económica de las pérdidas monetarias** que supone el desperdicio alimentario en su empresa.

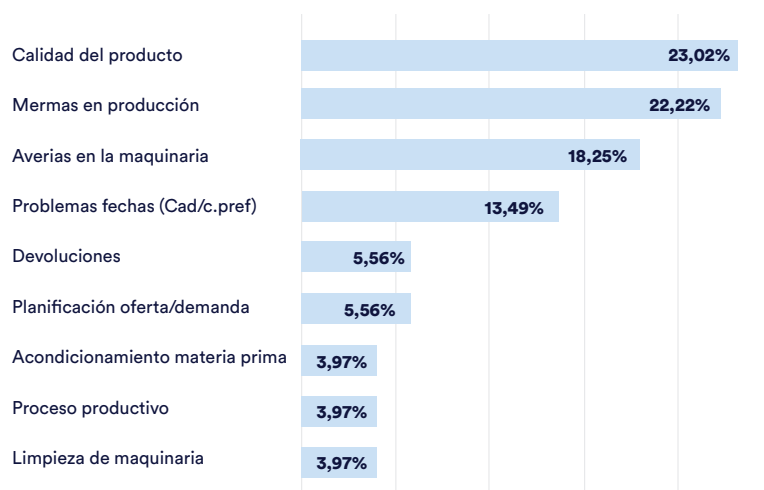
🍏 Las **pérdidas por kg/l producido se estiman en 0,0057€**.

Causas del desperdicio alimentario

🍏 Un **8 % declara no conocer, o no haber investigado**, cuáles pueden ser los **motivos** por los que se puede generar el desperdicio.

🍏 Los **principales motivos** para la generación del desperdicio son los problemas

relacionados con la **calidad del producto (23%)**, las **mermas de producción (22%)**, y las **averías en la maquinaria (18%)** (valores porcentualizando sobre 100 entre aquellas empresas que han investigado las causas).



Relación entre producto acabado, subproducto y residuo

🍌 Por cada **kg/Lt de producto acabado** se producen **0,0022 kg/Lt de subproducto** y **0,0004 kg/Lt de residuo**.

🍌 El **74%** de las empresas afirma que genera subproductos alimentarios para dar una “segunda vida” a las materias primas no empleadas/aprovechadas durante el proceso productivo.

Revalorización de excedentes en la industria

🍌 Los destinos mayormente empleados para valorizar los excedentes generados son la **alimentación animal** en un **66%** de las compañías, la **alimentación humana** con casi un **15%**, a **procesos propios** de la empresa el **10%** y en los últimos lugares la producción de biocombustibles y de energía eléctrica.

🍌 El **53%** de las empresas de la industria alimentaria encuestadas **declara donar** sus excedentes aptos para el consumo humano a **ONGs**.

Valorización de residuos en las empresas transformadoras

🍌 La **digestión y el compostaje anaerobio** son las clases de valorización elegidas por **36%** y **34%** de las empresas respectivamente,

seguida de la utilización de un **gestor externo** en el **14%** de los casos.

Evolución del desperdicio alimentario en la gran distribución

🍌 La **gran distribución** ha experimentado importantes avances en su lucha contra el desperdicio alimentario en los últimos

años, consiguiendo **reducir a la mitad la cantidad de excedentes alimentarios no aprovechados**.

Revalorización de los excedentes de la distribución

🍌 El **42%** el residuo es tratado como **residuo sólido urbano**, destinándose a gestores autorizados o un punto verde. A continuación, se sitúa el **compostaje anaerobio** con un **25%** y la **alimentación animal** con un **17%**.

🍌 Un **12%** de los excedentes son destinados a **ONGs**.

🍌 El **93%** de las empresas de la **distribución donan sus excedentes a ONGs frente a un 53%** de las empresas transformadoras, diferencia que viene motivada por la situación en la parte final de la cadena agroalimentaria de las empresas de distribución.

Donación de alimentos durante la crisis del COVID-19

- 🍌 El **73%** han intensificado sus donaciones de alimentos durante la crisis del COVID-19.
- 🍌 Un **80%** tiene un acuerdo de colaboración estable para la donación de sus excedentes alimentarios.
- 🍌 En relación a las **dificultades** para realizar las donaciones, atender la gran **cantidad de peticiones recibidas** es señalado por

el **68%** de las empresas, la **coordinación y colaboración de las entidades receptoras** por el **32%**, **localizar/disponer de entidades receptoras de proximidad** que faciliten las operativa de la donación por el **29%**, y la **complicación para transportar/mover** los alimentos por el **25%**.

1.5 “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”. MEMORIA ANUAL 2019

Diciembre 2020.

La publicación de la **memoria de actividades 2019** recoge la labor desempeñada en el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” durante dicha anualidad.

Publicaciones, participación en eventos, campañas de concienciación y sensibilización y colaboración con otras entidades públicas o privadas son algunas de las actividades reflejadas en este documento.





2

Área Formación y sensibilización

2.1 PARTICIPACIÓN EN “¿QUÉ VALOR LE DAMOS A LOS ALIMENTOS? COMESTIBLES PODCAST #7”

10 de marzo 2020.

José Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria del MAPA, participó en el **#Podcast Comestibles** organizado por **Too Good To Go**, encuentro en el que compartió su experiencia para **evitar el desperdicio alimentario**, tanto desde el ámbito personal como desde el ámbito profesional.

En relación a la **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**, destacó la **colaboración activa con los actores del sector agroalimentario** y aspectos tales como la **necesidad de cuantificar** el desperdicio alimentario, **concienciar e informar** al consumidor sobre su problemática o la importancia de volver a **dar valor a los alimentos**.

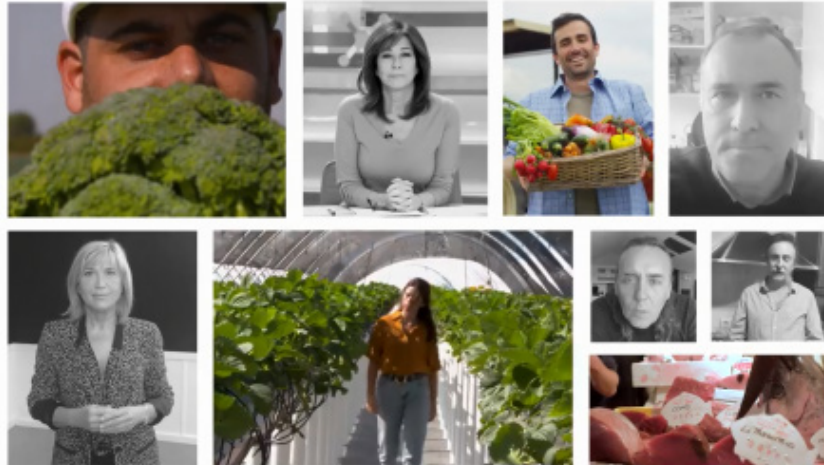


2.2 CAMPAÑA #ALIMENTÁISNUESTRAVIDA

Abril 2020.

El MAPA quiso mostrar a través de la **campana #AlimentáisNuestraVida** su **reconocimiento** a todos sus **trabajadores del sector agroalimentario** por mantener su labor durante el inicio de la crisis sanitaria por el COVID-19, garantizando el abastecimiento alimentario de toda la sociedad.

Numerosos **periodistas y artistas** del panorama nacional participaron en la campaña prestando su imagen de forma desinteresada. Los videos editados fueron difundidos a través de las **redes sociales del MAPA** (Twitter, Facebook, Instagram, Youtube y LinkedIn) y de la **web de la Estrategia**, donde actualmente se encuentran disponibles en el apartado “Nuestras campañas”.



2.3 PARTICIPACIÓN EN LA WEBINAR “DÍA INTERNACIONAL DE CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS”

29 de septiembre 2020.

Con motivo del “**Día Internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos**” la Subdirectora de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria del MAPA, **Ana Díaz Pérez**, participó en la **webinar** organizada por **Incatema Consulting&Engineering (ICE)**, con el apoyo de **FAO** y el **MAPA**.

Durante el evento, se presentó la **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**, señalando algunas de las **actividades desarrolladas** hasta el momento y **previstas** en un futuro próximo, así como su **compromiso con otras iniciativas a nivel europeo** como son la Estrategia europea “De la granja a la mesa” y el objetivo 9 del Plan Estratégico de la PAC post-2020.





2.4 PARTICIPACIÓN EN EL “VIII PUNTO DE ENCUENTRO DE LA ASOCIACIÓN DE FABRICANTES Y DISTRIBUIDORES (AECOC) CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO”

29 de septiembre 2020.

En el marco de la “3ª Semana AECOC contra el desperdicio alimentario”, tuvo lugar el “8º Punto de Encuentro AECOC Contra el Desperdicio Alimentario”, celebrado durante los días 29 y 30 de septiembre.

Entre los participantes invitados al evento, **José Miguel Herrero**, Director General de la Industria Alimentaria del MAPA, destacó los **últimos datos del Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles** que, aunque invitan al optimismo al empezar a aplanarse la curva del desperdicio alimentario, siguen haciendo necesario seguir trabajando en la sensibilización y concienciación sobre la problemática. Con esta finalidad, José Miguel Herrero anunció el **lanzamiento de una campaña** en medios de comunicación a lo largo del año 2021.



2.5 ENTIDADES DE REDISTRIBUCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN ESPAÑA

Noviembre de 2020.

El documento *Entidades de redistribución y distribución de alimentos en España* recopila ejemplos de **entidades que redistribuyen alimentos a otras entidades o al destinatario final**, tanto con ámbito de actuación a nivel nacional como provincial. Así mismo, proporciona información sobre algunos **requisitos requeridos** por las propias entidades con la finalidad de garantizar en todo momento la **seguridad e higiene** de los productos donados.

Mediante la difusión de este documento, desde la Estrategia se quiere impulsar la reducción del desperdicio alimentario a través de la **donación de alimentos**, contribuyendo así a la **dobles función ambiental y social**, beneficiando a las personas en situación de vulnerabilidad, especialmente afectada por la crisis económica derivada de la pandemia por el COVID-19.



2.6 CAMPAÑA DE ALIMENTOS DE ESPAÑA “EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO”

Noviembre 2020.



#alimentosdespaña

La campaña promocional de los Alimentos de España “El país más rico del mundo” pone en relieve la **calidad, riqueza y diversidad de los alimentos y bebidas nacionales**, así como la gran **labor de todo el sector agroalimentario** que hace posible disfrutar de todos estos productos.

Bajo el lema **#ElPaísMásRicoDelMundo**, desde noviembre de 2020 y a lo largo del año 2021, la divulgación de la campaña se desarrolla a través de **publicidad digital, exterior y televisiva, radio y prensa escrita, organización de eventos y merchandising**.

La campaña tiene como **embajador** al prestigioso **chef José Andrés**, referencia de credibilidad y compromiso social. Además, la campaña cuenta con otras personalidades del mundo del deporte, la música, la moda, el cine o la televisión.



2.7 WEB DE LA ESTRATEGIA “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”

2020.



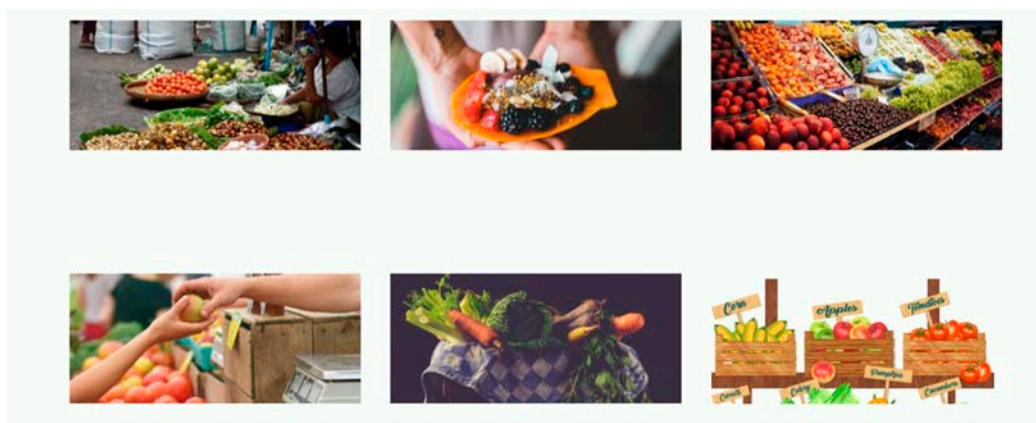
Desde el año 2014 la plataforma de la Estrategia www.menosdesperdicio.es sirve de escaparate de la **problemática de las pérdidas y desperdicio de alimentos** en España y fuera de nuestro territorio, tanto de Europa como a nivel internacional, contribuyendo a incrementar el **conocimiento y sensibilización** sobre esta temática, sus impactos sobre el medio ambiente y la sociedad e instando a la **colaboración e interacción** de sus usuarios.

A través de sencillo menú, se permite el acceso a los distintos apartados de la web. Entre los contenidos dirigidos principalmente a profesionales del sector agroalimentario se encuentran la **publicación de informes y documentos técnicos, noticias y eventos** de actualidad, ejemplos de **iniciativas** contra el desperdicio de alimentos y **enlaces a webs** de otras entidades de interés. Para un público más general, adicionalmente se proporcionan **consejos y recetas** para un mayor aprovechamiento de los alimentos, **material gráfico** o acceso a las **campañas de concienciación y sensibilización**.

Por otra parte, la web implica una vía para la **interacción con el usuario** facilitando la **propuesta de contenidos**, así como la **suscripción al boletín de noticias** mensual de la Estrategia.

2.8 BOLETÍN ELECTRÓNICO DE LA ESTRATEGIA “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”

2020.



Los **boletines electrónicos de la Estrategia** continúan proporcionando de forma periódica una **recopilación de las noticias, iniciativas y eventos más relevantes** en el ámbito de la problemática del desperdicio de alimentos, tanto a nivel nacional como internacional.

Si bien los boletines son **enviados vía correo electrónico** a sus suscriptores, adicionalmente están disponibles para **consulta y descarga en la web de la Estrategia** en el apartado “[Newsletters](#)”.

Durante el año 2020 se han enviado un total de **10 boletines informativos**.

2.9 DIFUSIÓN EN REDES SOCIALES

2020.

La **difusión de los contenidos de la Estrategia** ha estado presente a lo largo del 2020 en las principales **redes sociales** mediante la edición de **30 publicaciones**.

A través de las cuentas de usuario de Alimentos de España y del propio MAPA de **Twitter, Instagram y Facebook**, se ha dado difusión a diversos contenidos a través de la publicación de **fotografías, videos, eventos**, y diversos **materiales divulgativos**, tanto elaborados en el ámbito de la Estrategia como de otras entidades, tales como la FAO.

desdelamoncloa

El suministro de alimentos está garantizado

Evita acumular alimentos perecederos

Evita el desperdicio alimentario

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



descubre todo lo que puedes hacer
www.menosdesperdicio.es

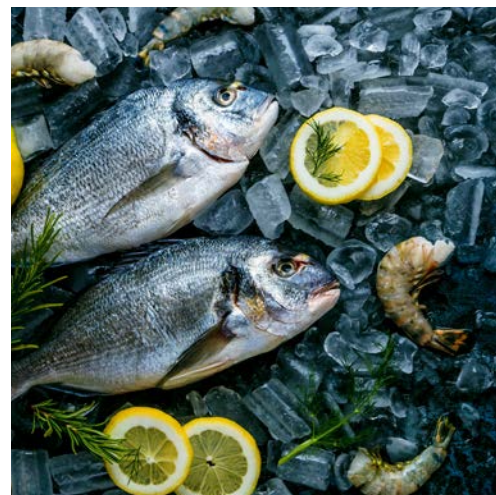
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Reducir el Desperdicio Alimentario es fundamental para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible:

#2 #HambreZero

#12 Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

Está en nuestras manos



Ocho de cada diez hogares españoles tiraron comida a la basura, aunque el desperdicio aumentó significativamente menos que en 2018, lo que indica que aumenta la concienciación de las familias frente a este problema.

Tienes toda la información en la entrevista que @Efeagro @EFEnoticias realizó al ministro.

<https://www.efegro.com/.../hogares-espanoles-desperdiciaron.../>



FRUTA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CIRUELA										
FRAMBUESA										
FRESA - FRESÓN										
GRANADA										
HIGO										
KIWI										
LIMÓN										
MANDARINA										

EFEAGRO.COM

Hogares españoles desecharon 1.352 millones de kilos de



3

Área Fomento de buenas prácticas

3.1 PARTICIPACIÓN EN LOS PREMIOS “ALIMENTOS DE ESPAÑA”

Julio 2020.

PREMIO
#alimentosdespaña



La Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) fue galardonada con el premio extraordinario “Alimentos de España 2019”, otorgado por el MAPA en reconocimiento a su importante acción social, máxime durante el estado de alarma por el COVID-19.

Los “Premios Alimentos de España” tratan de reconocer la labor de empresas y profesionales del sector agroalimentario, promocionando los alimentos de calidad y el desarrollo sostenible y eficiente del sector.



3.2 CATÁLOGO DE INICIATIVAS NACIONALES E INTERNACIONALES SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Noviembre de 2020.



La última edición del *Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario* incorpora **nuevas iniciativas** de interés que trabajan en la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario en las **distintas fases de la cadena alimentaria**, desde la producción al consumidor final, y desde el ámbito nacional hasta el internacional.

Además de la incorporación de nuevas experiencias, el catálogo **actualiza algunas de las ya publicadas** al haber han experimentado cambios de relevancia en su actividad o en los datos señalados a consecuencia de la misma.

3.3 FORO CONSULTIVO SOBRE TRANSFORMACIÓN AMBIENTAL Y DIGITAL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO Y PESQUERO

1 de diciembre 2020.



El MAPA ha creado el **Foro Consultivo sobre Transformación Ambiental y Digital del Sector Agroalimentario y Pesquero** para coordinar con el **sector agrario y pesquero** la ejecución del **Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia** del Gobierno.

Los objetivos de este Foro son **fomentar la calidad, la sostenibilidad, la economía circular, la producción ecológica, reducir el desperdicio y generar valor y empleo** en torno al sistema agroalimentario y pesquero español.

Este foro surge como **instrumento de trabajo** entre el **MAPA** y representantes de las **organizaciones profesionales agrarias, cooperativas agroalimentarias, organizaciones pesqueras, industria alimentaria, distribución y sindicatos**.



4

Área Colaboración con otros agentes

4.1 PARTICIPACIÓN EN EL COMITÉ DE AECOC SOBRE DESPERDICIO ALIMENTARIO

El comité de AECOC sobre el desperdicio alimentario ha mantenido su actividad durante el año 2020 y el MAPA, como miembro del mismo, ha participado activamente en las reuniones que ha celebrado, así como en el Punto de Encuentro virtual organizado por esta asociación.



El comité sobre el desperdicio alimentario surgió como parte de la iniciativa promovida por AECOC "La Alimentación no tiene desperdicio". En la actualidad aglutina a más de 650 empresas y miles de usuarios interesados en colaborar para reducir el desperdicio de alimentos y maximizar el aprovechamiento de los recursos a lo largo de la cadena agroalimentaria.

4.2 APOYO Y COMPROMISO CON "5 AL DÍA"

Septiembre 2020



El **MAPA** sigue colaborando con el **movimiento “5 al día”** en su apuesta para **promocionar** en nuestra sociedad el **consumo de frutas y hortalizas frescas, y concienciar y sensibilizar** sobre la necesidad de seguir **hábitos saludables y sostenibles**.

Desde la puesta en marcha de la **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”** en 2013, la iniciativa **“5 al día”** se **adhiere** a la misma en su compromiso para **limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos**, así como **su impacto sobre el medio ambiente**.

En el año 2020, con motivo de la celebración del primer “Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos”, llevaron a cabo durante el mes de septiembre distintas **acciones destinadas a los consumidores**, facilitando información y medidas sencillas y prácticas para aplicar en el día a día y sacar el **máximo provecho** a las frutas y hortalizas.

4.3 PARTICIPACIÓN EN EL “27º PERÍODO DE SESIONES DEL COMITÉ DE AGRICULTURA DE LA FAO”

29 de septiembre 2020.



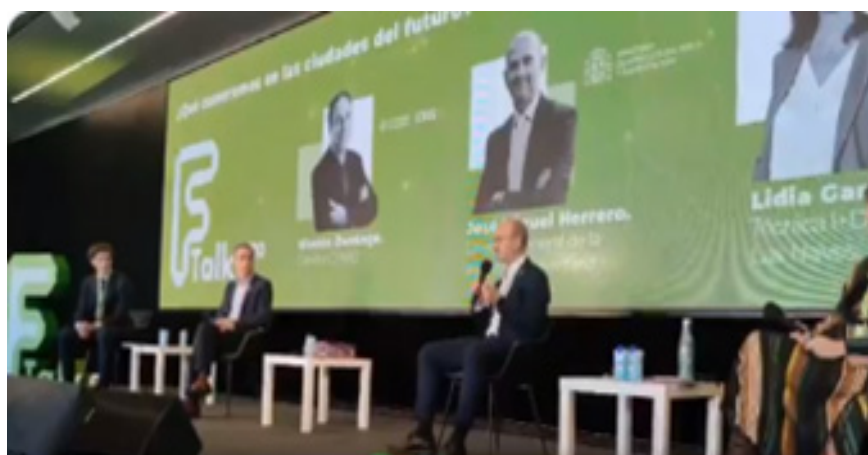
El MAPA participó en el “27º Período de sesiones del Comité de Agricultura de la FAO” en el cual se presentó para su consideración y aprobación el **Código de conducta voluntario para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos** (denominado en adelante “Código”).

El **Código**, de **carácter voluntario**, recopila **acciones y medidas** que deberían adoptar o instrumentar las autoridades de los países, los agentes de la cadena de suministro alimentario, el sector privado, las organizaciones de productores, las organizaciones de la sociedad civil, las instituciones académicas y de investigación y otras partes interesadas, a fin de **contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos**. Así mismo, presenta los **principios rectores para su aplicación y la función que deberán desempeñar la FAO y el resto de partes interesadas**.

La elaboración del Código ha sido llevada a cabo bajo la dirección y la orientación generales de la **Mesa del Comité de Agricultura de la FAO**, con contribuciones recibidas a través de diversas consultas organizadas a nivel mundial y regional. Está prevista su aprobación en el año 2021.

4.4 PARTICIPACIÓN EN “FTALKS FOOD SUMMIT 2020”

15 de octubre 2020.



José Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria del MAPA participó en “**Ftalking Food Summit 2020**”, acontecimiento que tuvo lugar los días 15 y 16 de octubre en Valencia, coincidiendo con el Día Mundial de la Alimentación.

El evento, organizado por **KM ZERO** en coorganización con **Grupo La Sucursal** y **People Are Science**, presentó las **últimas tendencias alimentarias** y los principales **desafíos del sector**, entre los que se incluyen la **sostenibilidad**, la **economía circular**, la **nutrición personalizada** y la **agricultura regenerativa**.

Durante la ponencia “**¿Qué comeremos en las ciudades del futuro?**”, **José Miguel Herrero** expuso como a raíz de la nueva situación derivada del COVID-19 estamos siendo **más conscientes de los alimentos de temporada** y volvemos a **recuperar el valor perdido de los alimentos**, contribuyendo a su **mejor aprovechamiento** y, en consecuencia, a **reducir el desperdicio alimentario**.

4.5 REUNIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DISTRIBUIDORES DE AUTOSERVICIO Y SUPERMERCADOS (ASEDAS)

17 de noviembre 2020.



La junta directiva de la **Asociación Española de Distribuidores de Autoservicio y Supermercados (ASEDAS)** celebrada en noviembre contó con la participación del **ministro del MAPA, Luis Planas**, abordando entre otros temas la **relevancia del papel de la cadena alimentaria** y, particularmente la distribución, durante la situación excepcional derivada del COVID-19.

El evento supuso una nueva oportunidad para mostrar el **reconocimiento del Gobierno al esfuerzo realizado por los operadores de la cadena** para mantener el abastecimiento de alimentos de la población, **evitando** que hubiesen tenido lugar **interrupciones que desencadenaran la pérdida y desperdicio de alimentos**, lo que muestra que el sistema de distribución español es de los más eficientes de Europa.

Respecto a la **ley de la cadena**, el ministro expuso los retos de futuro a los que deberá hacer frente, como son la **transición ecológica y digital**, la **economía circular** y la **reducción del desperdicio alimentario**.

4.6 PARTICIPACIÓN EN EL “I CONGRESO INTERNACIONAL DE VERALIMENT: FORO DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”

21 de noviembre de 2020.

La celebración de esta jornada organizada por **Veraliment** reunió a profesionales de diferentes países para compartir sus **experiencias en relación a la seguridad alimentaria**, en un entorno virtual con



charlas, entrevistas, una mesa redonda y la interacción de los asistentes mediante la realización de preguntas.

Durante su intervención como participante invitado, **José Miguel Herrero**, Director General de la Industria Alimentaria del MAPA, expuso como desde el Ministerio **se está trabajando** para **combatir el desperdicio de alimentos, impulsando estudios** sobre esta problemática, la **innovación** en el sector, nuevas **medidas legislativas**, la **colaboración con otros agentes** y la **concienciación y sensibilización** de la sociedad.



5 **Área Acuerdos sectoriales**

5.1 ALIANZA STEPBYWATER

24 de junio 2020.



stepWATER by

La **Alianza StepbyWater** reúne a **empresas, instituciones y organizaciones** del ámbito nacional comprometidas con la **“Revolución Cultural del Agua”**, impulsando el **trabajo conjunto**, el establecimiento de **alianzas**, la **concienciación** de la sociedad y la **divulgación de información** para evitar la crisis del agua.

El **MAPA** se ha sumado a esta Alianza como respuesta al llamamiento de Naciones Unidas a la incorporación al Decenio del Agua para el Desarrollo Sostenible 2018-2028. Durante la presentación de la Alianza, **Fernando Miranda**, secretario general de Agricultura y Alimentación, destacó la **posición de España de liderazgo en las tecnologías aplicadas al regadío**, que permiten afrontar el reto de la eficiencia y la sostenibilidad y disponer de una alimentación más variada y saludable.

En su intervención, señaló además que desde el Ministerio se trabaja para reforzar las medidas relacionadas con la **política del agua de la Unión Europea**, durante el próximo **periodo 2021-2027**. En concreto, en el objetivo específico **“gestión sostenible de los recursos naturales y de acción climática”**, incluido en el Plan Estratégico de la PAC, se deben contemplar medidas que permitan un uso más **sostenible del agua y la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, con el objeto de no utilizar recursos para producir alimentos que finalmente no serán consumidos.

5.2 PROYECTO DESCARSEL

Septiembre 2020.



La campaña **Descarsel 0820** para la **búsqueda y desarrollo tecnológico de los dispositivos de pesca** más selectivos en el **Cantábrico noroeste** tuvo lugar el pasado año con la participación del **buque oceanográfico Miguel Oliver del MAPA**, bajo la **dirección científica del Instituto Español de Oceanografía**.

El **proyecto Descarsel** tiene como objetivo **facilitar a los pescadores cumplir con la Política Pesquera Común (PPC)** en relación con la **obligatoriedad de desembarque**. Esta norma obliga a desembarcar todas las capturas realizadas, incluidas las que no tienen interés comercial pero que computan en la cuota aplicable al barco, **incentivando con ello la pesca selectiva** y, en consecuencia, **desperdicio alimentario** y la **sobreexplotación** de las especies. De forma simultánea a la búsqueda de **sostenibilidad** en nuestros mares, el proyecto persigue la **superveniencia socio-económica del sector pesquero**.



6

Área Aspectos normativos

6.1 PLATAFORMA UE SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

La **Plataforma de la UE sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos** ha mantenido su actividad durante el 2020, trabajando en la consecución de la **meta 12.3 del ODS**: reducir entre la fecha de su aprobación en 2015 y el año 2030 a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

Tras extender el primer mandato de la Plataforma desde el 31 de octubre de 2019 hasta fines de 2021, la Comisión Europea ha expresado su intención de una **nueva prórroga que mantenga su actividad más allá de 2021**.

El **MAPA** ha mantenido su **representación en el seno de la plataforma** junto con el resto de representantes de los Estados miembros, entidades públicas de carácter europeo e internacional y organizaciones del sector privado.

Las **reuniones celebradas** en el ámbito de la Plataforma durante el año 2020 se referencian a continuación.

Reuniones de la Plataforma UE sobre pérdidas y desperdicios de alimentos

15 de junio y 10 de diciembre de 2020.

El **MAPA** participó en los **Plenos de la Plataforma** que tuvieron lugar durante el año 2020 para tratar los **temas más relevantes del momento**, así como los **progresos y próximas actuaciones** a desarrollar.

Entre las temáticas destacadas que se abordaron durante las sesiones celebradas se pueden destacar los **progresos** realizados en la aplicación de las **Conclusiones del Consejo de junio de 2016**, los **avances y perspectivas en relación a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos** en la UE, la **implantación de la Estrategia “De la granja a la mesa”**, las actualizaciones sobre el **trabajo de la FAO** para abordar los **sistemas alimentarios sostenibles**, la **actualización del índice de desperdicio de alimentos**, la **repercusión del COVID-19** en los mercados, la labor de los bancos de alimentos y ejemplos de **actuaciones** llevadas a cabo por algunos de los **países miembros**.

Reuniones del subgrupo de la UE sobre la medición de desperdicios de alimentos

El **subgrupo de la UE sobre la medición del desperdicio de alimentos** se ha mantenido activo para apoyar a la Comisión en relación con la **cuantificación de las pérdidas y el desperdicio de alimentos**, según lo establecido en la **Circular Plan de Acción de Economía**, desarrollando una **metodología común**, así como un **formato de informe** para que los países de la UE informen sobre los progresos alcanzados, e instando a la contribución de todos los actores en la cadena de valor alimentaria.

26 de junio y 25 de noviembre de 2020.

Durante las dos jornadas organizadas durante el año 2020, tuvo lugar la presentación de algunos **ejemplos de iniciativas nacionales** de los Estados miembros para la medición del desperdicio de alimentos, así como la **exposición de los últimos datos disponibles**.

Las presentaciones llevadas a cabo se correspondieron con el **monitoreo y prevención del desperdicio de alimentos en la cadena alimentaria en Finlandia**, el estudio del **desperdicio alimentario en Irlanda**, la **cuantificación del desperdicio de alimentos en los Estados miembros** mediante el **análisis de flujo de los materiales** (exposición realizada por el Centro Común de Investigación, JRC por sus siglas en inglés), el mapeo del **desperdicio de alimentos en centros educativos, hogares de ancianos y en el sector minorista en Suecia**, y el progreso en la **medición en diferentes etapas de la cadena de suministro de alimentos en Holanda**.

Por su parte, la **Comisión expuso** durante la primera sesión un **cuestionario** y un **documento de orientación en relación al desperdicio de alimentos**, remitidos por la **Oficina Europea de Estadística (Eurostat)**, información de utilidad para el envío de los datos nacionales a la Comisión, así como para conocer más sobre las mejores prácticas, y las normas y directrices para el análisis de la composición del desperdicio de alimentos.

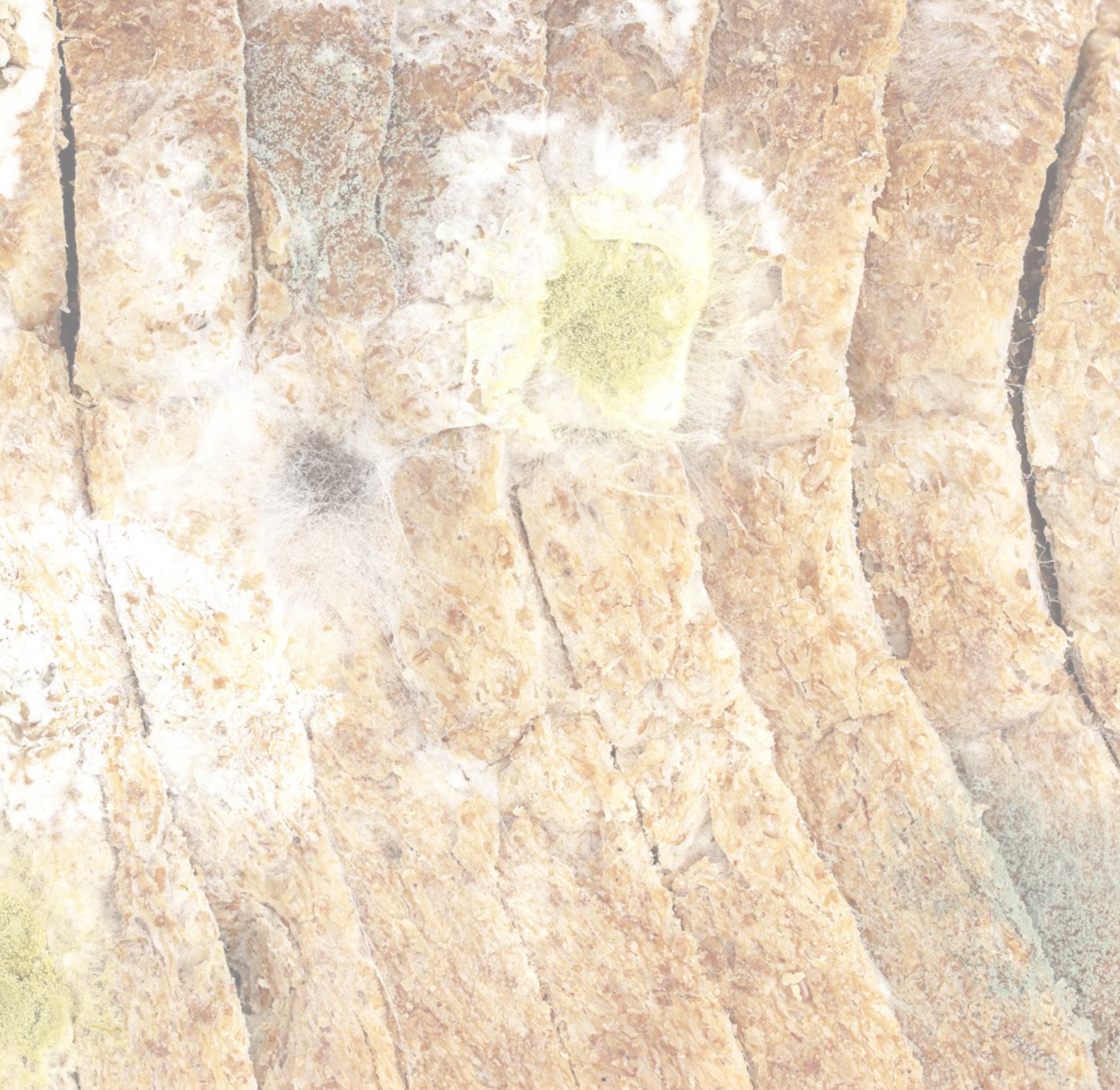
Así mismo, durante cada una de las sesiones la Comisión presentó los **datos actualizados sobre el desperdicio alimentario** y expuso las novedades en relación a las **futuras subvenciones ofrecidas en el marco del nuevo Programa del Mercado Único** con el objetivo de ayudar, tanto a los Estados miembros como a los actores de la sociedad civil, a tomar medidas para reducir el desperdicio de alimentos.

6.2 PROYECTO DE LEY SOBRE DESPERDICIO ALIMENTARIO

11 de noviembre 2020.

En línea con el **compromiso adquirido por el Gobierno de España** respecto al cumplimiento de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**, y en concreto con su **meta ODS 12.3 para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos**, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**, anunció en noviembre su intención de llevar al Consejo de Ministros un **proyecto de ley sobre desperdicio alimentario** en el año 2021.

La futura ley abordará la **prevención y la reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos** a lo largo de toda la **cadena agroalimentaria**, desde la producción hasta el consumidor final. Entre los aspectos ligados a esta problemática que pondrán estar recogidos en la misma se encuentran los **impactos derivados de su generación**; las diferentes **vías para su aprovechamiento y valorización**; el **apoyo a la investigación e innovación**; el **fomento de la donación de alimentos** que no pueden ser comercializados, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria; la **información, concienciación y sensibilización** de los operadores de la cadena, así como de la sociedad en su conjunto, sobre la necesidad de apostar por la sostenibilidad del sistema alimentario e impulsar la economía circular.



7

Área Investigación e innovación

7.1 XI PREMIOS DE EXCELENCIA A LA INNOVACIÓN PARA MUJERES RURALES

Octubre 2020.







La convocatoria de la “XI Edición Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales 2020” ha supuesto un año más el reconocimiento del MAPA al papel fundamental que representan las mujeres en el mantenimiento y progreso del entorno rural.



En esta edición, se han premiado diez iniciativas llevadas a cabo por mujeres en el entorno rural, a través de las categorías de “Excelencia a la innovación en la actividad agraria”, “Excelencia a la innovación en la actividad pesquera o acuícola”, “Excelencia a la innovación en la diversificación de la actividad económica del medio rural o zonas costeras rurales” y “Excelencia a la comunicación”, además de un reconocimiento de carácter honorífico.

Entre las iniciativas premiadas que contribuyen a un **modelo de alimentación más sostenible** y a **reducir el desperdicio alimentario** por actuaciones como fomentar el máximo aprovechamiento de recursos, los canales cortos de comercialización y la concienciación y sensibilización de la sociedad, se encuentran las siguientes:

-  **Primer premio “Excelencia a la Innovación de la Actividad Agraria”**, otorgado a **María Rosas Alcántara**, de Villafranca de Córdoba, por su proyecto **“Setacor: modelo de producción integrada de hongos y AOVE”**. En su proyecto los materiales nutren entre sí a setas y olivos, constituyendo un proceso circular en el que no tienen cabida los residuos.
-  **Segundo premio “Excelencia a la Innovación de la Actividad Agraria”** concedido a **María Acevedo García**, por el proyecto **“Flor Galana”**. En su explotación agrícola integrada de Coaña (Asturias), se produce faba asturiana IGP y verdina, facilitando la venta en su propia explotación y a través de su tienda online.
-  **Tercer premio “Excelencia a la Innovación de la Actividad Agraria”**, otorgado a **María José Tallón García**, por la iniciativa **“Trasdeza Natur”**, en Silleda (Pontevedra). Tras la producción y transformación de los productos vegetales de huerta ecológica, se facilita la venta directa a través de su página web.
-  **Primer premio “Excelencia a la Comunicación”** a la **“Asociación Biela y Tierra”**, de Zaragoza. Mediante su proyecto **“Biela y Tierra. Nuevas narrativas para la soberanía alimentaria”**, apoyan y divulgan las iniciativas vinculadas a la alimentación sostenible, contribuyendo al consumo de productos de km0 y a reducir el desperdicio alimentario.



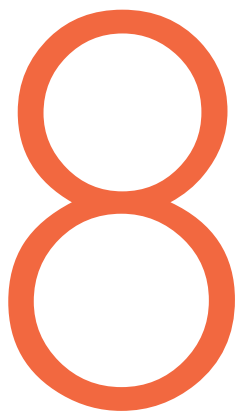
7.2 COLABORACIÓN EN ALIBETOPIAS 2020

Noviembre 2020.



La VI Edición de la jornada ALIBETOPIAS “La innovación alimentaria: Startups, tecnología y nuevos modelos de innovación global” acercó a los participantes a las últimas **tendencias en I+D+i en el sector de las bebidas y la alimentación**, incluyendo las vinculadas a la economía circular. **FIAB**, como **organizador** del evento, contó nuevamente con el **apoyo del MAPA**, entre otras entidades.

Entre las distintas actividades que tuvieron lugar, tanto en formato presencial como online, el evento sirvió de marco para la **entrega de premios de la Premios Ecotrophelia España 2020 y la II edición de los Premios Ingenia Startup**, contando para ello con la participación de **José Miguel Herrero**, Director General de la Industria Alimentaria del MAPA, apoyando con ello **proyectos y empresas innovadoras** en el sector alimentario.



Área
Desperdicio alimentario y
medio ambiente y cambio
climático

8.1 PARTICIPACIÓN EN LA JORNADA AECOC “EL IMPACTO MEDIOAMBIENTAL DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO”

05 de junio 2020.



La **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”** ha estado presente en la **jornada “El impacto medioambiental del desperdicio alimentario”** organizada por **AECOC**, durante la cual se analizó cómo ha afectado la **crisis del COVID-19** al aprovechamiento de alimentos en el hogar, el **impacto medioambiental del desperdicio alimentario**, la importancia del **envase y su futuro**, y las alternativas para aprovechar los **excedentes alimentarios**.

En representación del MAPA, **José Miguel Herrero**, director general de la Industria Alimentaria, expuso la relevancia de la información proporcionada por el **panel del desperdicio alimentario en los hogares**. Respecto a la **necesidad de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos** para lograr la **sostenibilidad del sistema alimentario**, señaló además las **consecuencias** negativas que produce sobre el medio ambiente.

En relación a los **efectos de la crisis por el COVID-19**, José Miguel Herrero apuntó a que suponen una **oportunidad para impulsar cambios en la cadena alimentaria** que faciliten su fortalecimiento, en línea con la **Estrategia “De la granja a la mesa”** de la Comisión Europea.

Respecto a las actuaciones futuras, el director general avanzó que las próximas acciones de comunicación del MAPA se enfocarán en la **concienciación de la generación de los millenials**, vinculando la lucha contra el desperdicio con son la lucha contra el cambio climático y la economía circular, conceptos que preocupan más actualmente a esta generación.

8.2 COMISIÓN DE SEGUIMIENTO

Reunión de la comisión de seguimiento

17 de noviembre 2020.



Durante la **IX reunión de la Comisión de seguimiento de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"** se expusieron y debatieron los **resultados de los últimos informes elaborados por el MAPA**, así como las **actuaciones previstas en materia de promoción y concienciación** contra el desperdicio alimentario.

Las **materias abordadas** durante la celebración de la comisión fueron las siguientes:

🍎 **Desperdicio de alimentos en los hogares en España. Otoño-Invierno 2020 vs 2019.**

🍎 **Desperdicio de alimentos fuera de los hogares de España. Otoño-Invierno 2020. Junio, 2020.**

Desperdicio de alimentos fuera del casa en España

Otoño-Invierno 2020

Junio, 2020



🍎 **Informe del desperdicio alimentario en la industria y la distribución en España. Octubre 2020.**

🍎 Respecto a las **próximas actuaciones en relación a concienciación y sensibilización**, se comunicó que desde la Subdirección General de Promoción del MAPA se presentará una **campaña institucional** que incluirá con una **parte importante centrada en la lucha contra el desperdicio alimentario**. Así mismo, se comunicó que la campaña tendrá **gran difusión a nivel nacional** a través de los diversos medios de comunicación.

