

PROGRAMA PROVISIONAL



El malbaratament alimentari

1 DE JULIOL

LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI A L'ENTORN PRODUCTIU

9.00h - 9.30h: Inauguració Oficial.

A càrrec de la consellera d'Agricultura, Ramaderia , Pesca Alimentació, Hble. Consellera Teresa Jordà i Roure.

BLOC 1: Conceptualització

9.30h - 10.30 h: El sector agroalimentari davant d'un canvi de paradigma. Rosa Rolle. responsable de desenvolupament empresarial de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO).

BLOC 2 : El marc europeu

10.30h - 11.00 h: Estratègia europea per a la reducció del malbaratament alimentari. REFRESH PROJECT. Raquel Diaz, investigadora del CREDA-UPC

11.00h - 11.30h: Coffee.

11.30h - 12.00 h: Pla d'acció per a la prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya. Projecte ECOWASTE4FOOD. Alfred Vara, cap de Prevenció de Residus i Eficiència de Recursos de l'Agència de Residus de Catalunya.

BLOC 3 Iniciatives en curs a l'entorn productiu.

12.00-13.00 h. Estratègia del DARP en matèria d'Aprofitament dels Aliments i presentació de la "Guia per a l'elaboració d'un Pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les indústries agroalimentàries de Catalunya" (Gloria Cugat Sub-directora General d'Inspecció i Control Agroalimentari i Clara Solé Responsable de pèrdues i malbaratament alimentari DARP)

13.00-14.00 h Espai de debat: El paper dels productors en la prevenció del malbaratament alimentari. Modera: Josep Tejedo, director general de Mercabarna. (Participants: Gemma Frances Gerent del Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat, Ramon Sarroca, president de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, Carles Mencos coordinador territorial de la Catalunya Central d'Unió de Pagesos).

15.00-16.00 h. Presentació del projecte "UK farm waste". (Tristram Stuart, fundador FeedBack Global)

16.00-17.00 h. Visita a la unitat alimentaria de MERCABARNA.

2 DE JULIOL

LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI DURANT LA SEVA DISTRIBUCIÓ

BLOC 1: Iniciatives a l'esglaió majorista

9.00 - 9.30h: El pla estratègic de Mercabarna contra el malbaratament alimentari. (Ingrid Buera, directora de l'àrea de negoci de Mercabarna)

9.30 - 10.00h: Campanya ningú no és perfecte. Valoritzar el producte de segona categoria. (Mercè Gomà, cap de màrqueting del Grup Nufri)

10.00 - 10.30h: Presentació del projecte "MyFreshFarm". (Robert Einsle, fundador i propietari)

10.30 - 11.00h: Coffee.

BLOC 2: Iniciatives a l'esglaió detallista

11.00-11.30 h. Projecte Recovery from retail sector, presentació de la Llei Gadda (Italia). (Matteo Guidi. CEO i co- fundador de Last Minute Market. Spin-off Universitat de Bolonia)

11.30-12.00 h. Impacte de la Llei Garot (França) contra el malbaratament alimentari. (Marie Murad, especialista en residus zero i sociòloga).

12.00-12.30 h. Accions per a l'aprofitament dels productes no comercialitzables. (Josep Sans, responsable de relacions institucional de Condis supermercats)

12.30-13.00 h. La cuina Veritas. Un projecte innovador, solidari i per descomptat ecològic. (Anna Badia, responsable de sostenibilitat de Veritas)

13.00-14.00 h. Espai de debat: Quines bones pràctiques fan els mercats per prevenir el malbaratament alimentari? (Modera: Genís Arnàs, Cap de Mercats de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona. Participants: Francesc Leyva, president de Mercat de Sants, Olga Moreno, dinamitzadora del Mercat de Manlleu, Delmiro Hermida, gerent del Mercado de Travesas)

BLOC 3: Iniciatives i solucions tecnològiques

15.00h–15.45h. La tecnologia 5G al servei del no malbaratament alimentari. (Xavier Jofre, project manager del 5G del Mobile World Capital)

15.45-17.00 h. Solucions tecnològiques innovadores.

- ToogoodToGo. (Oriol Reull, country manager a Espanya)
- Leanpath . (Noel Garcia, director de desenvolupament)
- Soy comida perfecta. (Desiree Taboada, fundadora i CEO)
- Re-opportunity world . (Jordi Merlo, fundador)

3 DE JULIOL

LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI ENTRE ELS CONSUMIDORS

BLOC 1: El malbaratament d'aliments i la seguretat alimentària

9.00 – 9.45h. Extensió de la data de consum dels aliments. Criteris per a un aprofitament segur. (M. Victoria Castell, cap del servei de Planificació, Auditoria, i Avaluació del Risc de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, ACSA)

BLOC 2: Iniciatives a la restauració

9.45-10.15 h. Bcn comparteix el menjar, projecte on es posen en contacte els grans hotels de la ciutat, amb menjadors beneficiaris. (Mercè Vidal, fundadora de la ONG Nutrició sense fronteres)

10.15-10.35 h. La Imperfecta Belleza (Elsa Yranzo, fundadora)

10.35-11.05 h. Coffee.

11.05-11.30 h. Aprofitament total a la cuina. (Felipe Celis, xef i professor del CETT-UB).

11.30-12.00 Batch-cooking. (Ada Parellada, xef del restaurant Semproniana)

BLOC 3: Iniciatives d'educació dels consumidors

12.00-12.30 h. La cultura de l'aprofitament a les llars. (Gerard Campos, responsable de comunicació de l'Organització d'Usuaris i Consumidors de Catalunya)

12.30-13.45 h. Iniciatives adreçades a la reducció del malbaratament alimentari dels consumidors. (Presenta: Rosa Flos, Catedràtica Emèrita de la Universitat Politècnica de Catalunya i Cap del Centre d'Estudis del Banc dels Aliments de Barcelona).

- **La nevera solidaria** (Alvaro Saiz, fundador)
- **De bon profit** (Albert Alberich, director general de la Fundació Formació i Treball)
- **Be Fresh** (Joan Jaumot, fundador)
- **Pont alimentari** (Mariona Ortiz)
-

13.45h – 14.00h. Acte de cloenda

Dinar d'aprofitament organitzat pel restaurant Semproniana.