

La Universidad de Verano de Mercabarna pone en valor la lucha contra el derroche alimentario

- **El Departamento de Agricultura presenta una guía pionera para prevenir y reducir el despilfarro**
- **Se presentan los primeros galardones para premiar iniciativas de aprovechamiento a lo largo de toda la cadena alimentaria**

Barcelona, 3 de julio de 2019.- Mercabarna ha finalizado hoy la segunda Universidad de Verano, dedicada este año al “Derroche Alimentario”. Una problemática que ha centrado las ponencias y debates en el polígono alimentario durante tres días, del 1 al 3 de julio, y que ha reunido unas 200 personas entre representantes institucionales, expertos en la materia, profesionales del sector agroalimentario y estudiantes.

Una Guía pionera para no despilfarrar

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya (DARP), Teresa Jordà, inauguró las jornadas. El DARP presentó en primicia, durante el acto, la Guía para la elaboración de un Pla de prevención y reducción de las pérdidas y el derroche alimentario en las industrias agroalimentarias. Se trata de un plan de trabajo voluntario, el primero de estas características que se elabora en España, que permite cuantificar lo que se está tirando e identificar dónde se está produciendo este derroche. La guía da herramientas y recomendaciones a todas aquellas empresas del sector de la alimentación que quieran favorecer el aprovechamiento de alimentos, con el objetivo de ayudarlas a reducir el derroche un 50% en un año. Unas recomendaciones que llegan justo cuatro meses después de la aprobación por parte del Parlamento de Catalunya del anteproyecto de ley para reducir el derroche, una proposición pionera en el Estado que se alinea con el compromiso europeo en este ámbito.

Precisamente, la Universidad de Verano de Mercabarna ha analizado esta proposición a partir de dos leyes de 2016 referentes en Europa contra el derroche alimentario: la ley Gadda italiana, analizada por el agrónomo Matteo Guidi, y la ley Garot francesa, que ha abordado la socióloga y experta en residuos cero Marie Mourad. La diferencia entre estas normativas y el anteproyecto de ley catalán está sobre todo en que este último se centre mucho más en la prevención para evitar el derroche alimentario.

Iniciativas de Mercabarna

En el marco de estas jornadas de formación, Mercabarna ha anunciado la convocatoria de los primeros galardones españoles sobre derroche alimentario,

Para más información:

Roser Lapuente, Responsable de Medios de Comunicación

TI: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat

‘Premios Mercabarna Paco Muñoz’, para promover y reconocer iniciativas que se lleven a cabo contra el derroche alimentario, en el eslabón de la producción, la distribución mayorista y detallista y los consumidores. El plazo de admisión de proyectos es hasta el 15 de octubre.

Además, Mercabarna está trabajando en crear una cátedra universitaria sobre alimentación sostenible.

Cómo alimentar a todo el mundo en 2050 sin producir más

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), que también estuvo presente a las jornadas a través de Rosa Rolle, responsable de desarrollo empresarial de esta organización, alerta que en el mundo se derrocha un tercio de todos los alimentos producidos para el consumo humano. Según Rolle, **“el reto más difícil que tenemos que afrontar en el mundo de hoy es garantizar que los casi 10 billones de personas que vivirán en este planeta en 2050 tengan acceso a suministros suficientes de alimentos seguros y nutritivos sin producir más, porque nuestro planeta está ya sobreexplotado”**.

Lo que tenemos delante es una grave problemática que se traduce en 180 kilogramos de alimentos por habitante que se pierden cada año en Europa y 35 en Cataluña. Ante estas cifras alarmantes, la Universidad de Verano de Mercabarna ha querido compartir varias iniciativas a escala europea que pretenden revalorizar los productos, con el objetivo de reducir o prevenir el derroche. Así, a lo largo de las jornadas se han presentado proyectos como “Refresh” –que mide y evalúa el desperdicio de los agentes implicados en la cadena alimentaria para dar soluciones-; “Ecowaste4food” – que apoya la innovación ecológica para reducir la pérdida de producto- o la campaña “Feedback Global”, del activista británico Tristram Stuart, que trabaja para la regeneración del planeta a través de la transformación de nuestro sistema de alimentación. Así mismo, se han expuesto iniciativas que tienen la tecnología como centro para combatir el derroche.

También se han puesto en evidencia las problemáticas de la agricultura. Así representantes del Parque Agrario del Baix Llobregat, la Unió de Pagesos o la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, han explicado que **gran parte del derroche en el campo se produce a causa de las inclemencias climáticas y por la importancia que el consumidor otorga a la estética de los alimentos**.

En el ámbito de la distribución, se han abordado acciones de mayoristas y detallistas para solucionar las pérdidas alimentarias. Desde ejemplos para valorizar el producto fresco de segunda categoría o con imperfecciones, como por ejemplo la campaña “Nadie es perfecto”, de la empresa hortofrutícola Nufri, hasta las innovaciones de Condis Supermercados para controlar los stocks de forma permanente o de Veritas para reaprovechar el producto fresco a través del proyecto “La cocina de Veritas”. Asimismo, se han compartido las iniciativas que están llevando a cabo los

Para más información:

Roser Lapuente, Responsable de Medios de Comunicación

TI: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat

Mercados Municipales de Barcelona y de otros lugares de Cataluña como el de Sants (talleres de cocina para niños para que aprendan a aprovechar la comida), el de Manlleu (“Comida de restos”, cocina de aprovechamiento), o el Mercado de Travesas de Vigo (a través de la mejora de la separación de residuos).

Hay que ser más eficientes desde casa

Poca planificación de las compras, mala conservación, confusión con las fechas de consumo de los productos, no saber cómo re-cocinar las sobras o congelar a tiempo son algunos de los motivos del derroche alimentario en el hogar, según Victòria Castell, jefe del Servicio de Planificación, Auditoría y Evaluación del Riesgo de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA), que también ha participado en la Universidad de Verano de Mercabarna. Castell afirma que **muchos alimentos se podrían consumir aunque haya pasado la fecha de caducidad que marca la etiqueta de su envase, porque son alimentos estables microbiológicamente, pero como el consumidor no lo sabe, los tira**. Por eso aconseja consultar la “Tabla de Extensión de los Alimentos” publicada por ACSA, que indica las fechas en que muchos alimentos continúan seguros y saludables.

Así mismo, los chefs Felipe Celis, del CETT, y Ada Parellada, del restaurante Semproniana, han dado herramientas prácticas para conseguir un aprovechamiento total en la cocina y para hacer un buen batch-cooking, es decir, una correcta planificación de los menús de la semana desde casa. Parellada, además, ha cerrado la Universidad de Verano cocinando una comida de aprovechamiento para todos los asistentes a la formación a partir de alimentos de Mercabarna descartados para la venta pero en estado óptimo para el consumo.

Para más información:

Roser Lapuente, Responsable de Medios de Comunicación

TI: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat