

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

**DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL**

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

El despilfarro alimentario, en una nueva mesa temática del Plan de Residuos de Navarra

Representantes de toda la cadena alimentaria trabajarán conjuntamente contra el desperdicio de comida

Lunes, 14 de mayo de 2018

Representantes de todos los eslabones de la cadena alimentaria participaron el pasado viernes en la primera mesa de trabajo sobre el desperdicio alimentario promovida por el Plan de Residuos de Navarra 2017-2027. La conclusión general del encuentro subraya la



Un momento de la mesa.

necesidad de la colaboración conjunta de todos los actores para reducir el despilfarro alimentario en Navarra, superar la falta de datos y dar inicio al trabajo real frente al problema. El encuentro tuvo lugar en el Departamento de Desarrollo rural, Medio ambiente y Ordenación del territorio del Gobierno de Navarra, como parte de las mesas de trabajo que se están impulsando desde la Oficina de Prevención de Residuos e Impulso a la Economía circular.

El objetivo de esta Mesa de Trabajo intersectorial es impulsar y dinamizar la prevención de residuos alimentarios y, más concretamente, avanzar en la lucha contra el desperdicio a través de la elaboración, difusión y puesta en práctica de un Plan de acción, en línea con la “Alianza contra el despilfarro alimentario”.

Se estima que en el mundo se tiran anualmente 1.300 millones de toneladas de alimentos, un tercio del total de los que se producen para el consumo humano, y una cantidad con la que se podría nutrir a 2.000 millones de personas. En Europa se pierden anualmente 89 millones de toneladas de alimentos, es decir, 179 kilos por habitante, lo que provoca la emisión de 170 millones de toneladas de CO2 y el uso de 26 millones de toneladas de recursos.

España es el séptimo Estado de la UE que más comida desperdicia, con 7,7 millones de toneladas, contribuyendo los hogares a este fenómeno con un 42%. En

éstos, el 80% de los comestibles desechados se tiran a la basura tal cual se han comprado y el 20% tras su procesado, es decir, son sobras. De todos los comestibles que se tiran, el 48,1% están conformados por verduras, frutas y pan fresco.

Datos mundiales de desperdicios.

Productores, consumidores, hostelería, administración y organizaciones sociales

Los distintos sectores implicados compartieron su visión sobre la situación y los retos en Navarra. Concretamente, intervinieron Jose Manuel Moreno, de C- Soluciones, del sector de la industria agroalimentaria; Imanol Flandes, de ASUNA (Asoc. Supermercados de Navarra); Nacho Calvo, de la Asociación de Hostelería Navarra; Rocío Martín, de Comedores Saludables; Alberto Lázcoz, de Consumidores Irache; Santiago Bujanda de la UAGN; además de Aintzane Pérez y Raúl Salanueva, en representación del Departamento.

Jose Javier Lacunza, del Banco de Alimentos, expuso la labor que desarrolla en colaboración con otras entidades, y que evitó que se desperdiciaran más de 2.741 toneladas (2.740.000 kilos) en 2017 en Navarra. Ángel Álvarez de la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona, explicó las iniciativas de la entidad, que incluyen la alianza con el Banco de Alimentos desde 2010, y una experiencia piloto con restaurantes del Casco Viejo y el proyecto Reconservar, en colaboración también con la UPNA y el propio Gobierno de Navarra. Natalia Ortega, de la Asociación de la Industria Navarra, AIN, expuso el proyecto Orhi, implantación de tecnologías y modelos de negocio innovadores de economía circular en la cadena alimentaria.

La Mesa de Trabajo, coordinada por Gestión Ambiental de Navarra, contó además, con la presencia de la Asociación Navarra de la Pequeña y mediana Empresa de Hostelería (Anapeh), el Consorcio de Residuos de Navarra, la Universidad Pública de Navarra y representantes de la Dirección general de Industria, Energía e Innovación del Gobierno de Navarra.

El avance en la reducción del desperdicio de alimentos, supone el cumplimiento de los objetivos del Plan de Residuos de Navarra 2017-2027, que tiene como medida prevista reducir el 12% de los residuos en 2027. El Plan propone, entre otros objetivos, la disminución del desperdicio alimentario, participando en la Estrategia estatal “Más alimento, menos desperdicio”, con medidas como la elaboración del Plan de acción mencionado, la creación de la Mesa de Trabajo intersectorial, hoy constituida, incorporación de criterios en pliegos tipo para restauración colectiva en Administraciones públicas, acuerdos con agentes clave para la creación de canales estables de aprovechamiento de excedentes alimentarios y formación y sensibilización de agentes clave y ciudadanía.

El mundo en acción contra el despilfarro alimentario

El despilfarro alimentario tiene también importantes implicaciones sociales: de acuerdo con la FAO, 793 millones de personas sufren desnutrición en todo el mundo y, según Eurostat, aproximadamente el 9,6% de la población europea no puede permitirse comprar comida de calidad cada dos días.

Desperdiciar alimentos, además también supone un uso innecesario de recursos escasos como la tierra, el agua y la energía. Contribuye también al cambio climático: por cada kilogramo de alimento producido, 4,5 kg de dióxido de carbono (CO2) se arroja a la atmósfera.

Ante esta situación, y en línea con los [Objetivos de Desarrollo Sostenible](#) de Naciones Unidas, se están desarrollando diversas iniciativas a nivel mundial. El paquete de Economía circular recientemente aprobado por el Parlamento Europeo, establece que los estados miembros deberán reducir el desperdicio de alimentos un 30% para 2025 y a la mitad en 2030. Para ello propone, entre otras medidas, que se ofrezcan incentivos para la recogida de alimentos no vendidos y para su redistribución en condiciones seguras, así como trabajar en la concienciación del consumidor en el significado de las fechas “de caducidad” y “consumo preferente” incluidas en las etiquetas. Y en el ámbito estatal, en el Borrador de la

[Estrategia Española de Economía circular](#) señala el evitar el Desperdicio alimentario como una de las líneas de trabajo.