

La huella del desperdicio de alimentos



LOS COSTOS OCULTOS

*Conocer todos los costos ambientales
y sociales del desperdicio de alimentos*

29ª Conferencia Regional de la FAO para Europa
Bucarest, Rumania
Miércoles 2 de abril de 2014, 12:30-13:30



Con el patrocinio de:



Ministerio Federal
de Alimentación
y Agricultura

en virtud de un acuerdo
del Bundestag Alemán



Oradores invitados

FRIEDRICH WACKER, Jefe de Cooperación Internacional para Asuntos Mundiales de Alimentos, Ministerio Federal de Alimentos y Agricultura de Alemania

En las familias alemanas, los alimentos que se descartan al año ascienden a cerca de 230 euros por persona. Desde el año 2012, la iniciativa "Demasiado bueno para el cesto de la basura" trabaja para reducir seriamente el desperdicio de alimentos hacia el año 2020 a través de campañas de sensibilización, cooperación con diversos asociados de la cadena alimentaria, promoción de una adecuada manipulación de los alimentos y consejos para reducir el desperdicio a través de una exitosa aplicación informática, un sitio web y otros medios. Se ha observado recientemente que el 95 por ciento de los alemanes apoya la iniciativa. En el plano internacional, Alemania ofrece apoyo financiero al proyecto huella del desperdicio de alimentos (HDA) de la División de Clima, Energía y Tenencia de Tierras, FAO, Roma. Este proyecto pretende contribuir a la sensibilización sobre las repercusiones ambientales y sociales del desperdicio de alimentos.

ALEXIA MICHEL, Coordinadora de Políticas, Alimentos Sostenibles, Ministerio de Asuntos Económicos, Países Bajos

En 2013 el Ministerio de Economía confirmó que los Países Bajos aspiran a reducir el desperdicio de alimentos en un 20 por ciento hacia el año 2015. Alcanzar este objetivo requiere un fuerte compromiso de la industria, así como cooperación en toda la cadena de suministro de alimentos. Con este fin, Sustainable Food Alliance y el Ministerio han unido sus fuerzas en un programa conjunto. Una de las actividades consiste en medir la magnitud del desperdicio de alimentos aunque los resultados de la primera supervisión del desperdicio de alimentos en los Países Bajos, publicados en 2013, indican que todavía queda mucho por hacer. El Centro Holandés de Nutrición lleva a cabo campañas nacionales que proporcionan información a los consumidores y aclaran las fechas de las etiquetas. Se están promoviendo innovaciones que tienen por objeto reducir el desperdicio de alimentos.



Alexia Michel



Andrea Segrè

NADIA EL-HAGE SCIALABBA, oficial superior de Medio Ambiente, FAO, Roma

Todos los años se pierde o desperdicia alrededor de un billón de USD de alimentos. Además de sus efectos en la economía, el desperdicio de alimentos tiene importantes costos ambientales y sociales que recaen indirectamente en los contribuyentes. Si se contabilizaran los costos de los daños asociados al desperdicio de alimentos, este desperdicio mundial parece mucho más grande. Efectivamente, la monetización de los costos ambientales, como el impacto de los gases de efecto invernadero, la erosión del suelo, el uso del agua y la pérdida de biodiversidad asciende a siete mil millones de USD. Además, la valoración de los efectos sobre la salud de los plaguicidas, la pérdida de medios de subsistencia y los conflictos por los recursos naturales aumentan los costos sociales asociados al desperdicio de alimentos de un billón de USD. Cabe destacar que no todas las estrategias de reducción del desperdicio de alimentos son iguales en cuanto a eficacia medioambiental, y reducir el desperdicio de alimentos debe ser una prioridad superior a las soluciones post-desperdicio.

La División de Clima, Energía y Tenencia de Tierras de la FAO, está a cargo del Proyecto huella del desperdicio de alimentos y otras iniciativas de vías de la sostenibilidad que se pueden consultar en: www.fao.org/nr/sustainability





Costin Damasarú



Nadia El-Hage Scialabba

ANDREA SEGRÈ, Presidente Last Minute Market, Italia

El Plan Nacional para la Prevención del Desperdicio de Alimentos de Italia (PINPAS) tiene como objetivo reducir el desperdicio de alimentos en la parte superior de la cadena alimentaria. Asimismo, pretende mejorar las medidas de recuperación de los alimentos no vendidos. Como se indica en las directrices para la preparación de programas para la prevención del desperdicio de alimentos por parte de la Comisión Europea, PINPAS incluye a todos los participantes en la cadena agroalimentaria, desde los responsables de la formulación de políticas hasta los grupos de la sociedad civil y de los productores. La vía normativa italiana que dio lugar a PINPAS se caracteriza por la presencia de dos acciones estratégicas: la "Ley del buen samaritano" de 2003, que permite la reutilización de alimentos no vendidos y la campaña nacional de 2010 titulada "El año contra el desperdicio", una intensa campaña de promoción y sensibilización llevada a cabo por Last Minute Market.

Last Minute Market (LMM) es un producto de la actividad académica de la Universidad de Bolonia que se ocupa de la reducción del desperdicio de alimentos desde hace más de 15 años. LMM coopera con agentes públicos y privados para llevar a la práctica proyectos de recuperación de alimentos, por medio de actividades que van desde donaciones a organizaciones benéficas, hasta intervenciones de sensibilización, capacitación e investigación.

COSTIN DAMASARU, SEMA, Rumania

El desperdicio de alimentos es una de las principales preocupaciones tanto de las partes interesadas del sector público como del sector privado en Rumania que incluye a los Ministerios de Agricultura y Medio Ambiente, las principales industrias alimentarias y asociaciones de productores. SEMA (Asociación de Gestión Segura del Medio Ambiente) trabaja con el gobierno y asociados de la agroindustria sobre las repercusiones nacionales del desperdicio de alimentos, tanto en el medio ambiente como en los sectores económicos, ya que debe haber un fuerte vínculo entre un medioambiente sano y un desarrollo económico lucrativo. Actualmente, se ha formulado una estrategia nacional acerca de la pérdida y el desperdicio de alimentos, incluida la aplicación de soluciones prácticas para la reutilización del desperdicio (compostaje y biogás), en la que las ONG y los productores en pequeña escala desempeñarán un papel importante.

Creada en 2011, SEMA es una ONG rumana que colabora con una amplia variedad de interesados, desde el mundo académico a los sectores público y privado en materia de reducción del desperdicio de alimentos. Forma parte de la red europea de abonos orgánicos y dirige varios proyectos sobre gestión de residuos biológicos y prevención del desperdicio de alimentos.

BERND CHRISTIANSEN, Ministerio Federal de la Alimentación y la Agricultura, Alemania

En un contexto de degradación de los recursos naturales y ante el cambio climático, es fundamental crear las condiciones para la promoción de sistemas alimentarios sostenibles. Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos significa reducir la presión sobre los recursos naturales y, de esta manera, conservar las bases de la seguridad alimentaria y la nutrición.

Reciclar



Recuperar

Descargar



Programa

Facilitación: Bernd Christiansen, Alemania

- 12:30** Apertura por **Friedrich Wacker**, Jefe de Cooperación Internacional para Asuntos Mundiales de Alimentos, Ministerio Federal de Alimentos y Agricultura de Alemania
- 12:35** La huella del desperdicio de alimentos, por **Nadia El-Hage Scialabba**, Oficial superior para el Medio Ambiente, FAO
- 12:45** Video sobre la huella del desperdicio de alimentos
- 12:50** Ejemplo de política de reducción del desperdicio de alimentos, por **Alexia Michel**, Coordinadora de Políticas, Alimentos Sostenibles, Ministerio de Asuntos Económicos, Países Bajos
- 13:00** Ejemplo de reducción nacional del desperdicio de alimentos a través de políticas favorables, por **Andrea Segrè**, Presidente de Last Minute Market, Italia
- 13:10** Ejemplo de medidas de reducción del desperdicio de alimentos facilitadas por una ONG, **Costin Damasaru**, SEMA Association, Rumania
- 13:20** Preguntas y respuestas
- 13:30** Final (almuerzo)

Razones para asistir

- Para entender mejor la totalidad del costo social de la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Para conocer casos de éxito de políticas de reducción del desperdicio de alimentos e iniciativas ciudadanas.
- Para ser parte de la comunidad mejorando las medidas para reducir el desperdicio de alimentos.

