

La alimentación
aprovéchala
no tiene desperdicio

 AECOC

Plan de colaboración para la reducción del desperdicio alimentario



Un problema de gran dimensión internacional

- En **Europa** se tiran **89 millones de toneladas de alimentos al año**, según la Comisión Europea. Alrededor de un 1/3 de la producción se desperdicia
- El **gasto anual per cápita** de los alimentos tirados a la basura supera los **250 euros**.
- Si no trabajamos para frenar esta problemática en 2020 (atendiendo al crecimiento poblacional y productivo) estaremos tirando 126 millones de toneladas de alimentos.





Y en España

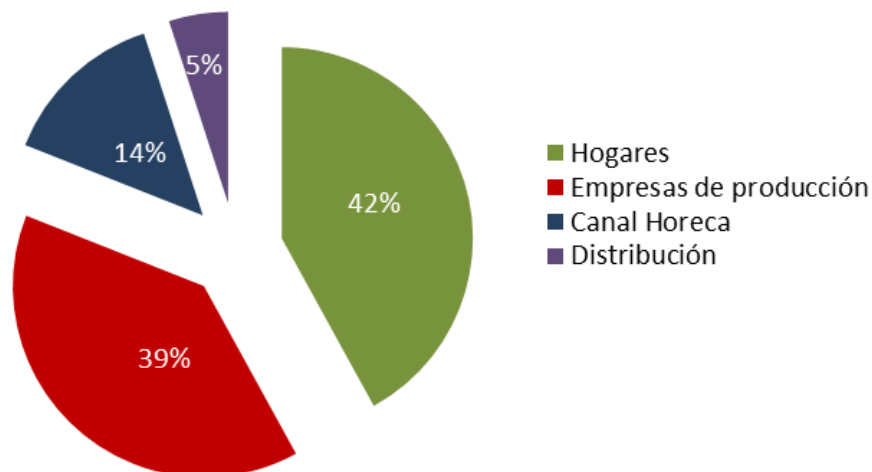
- En los hogares españoles se tiran anualmente **2,9 millones de toneladas de alimentos**. En **Cataluña** se tiran **262.471 toneladas** (Agencia Catalana de Residus)
- Según Cáritas en España **9 millones de personas viven en situación de pobreza** (menos de 6.000€ al año). En 2007 un 34,9% de la población estaba en situación de integración precaria. En 2009 la cifra se disparó hasta el 46,3%.
- **España ocupa en Europa el segundo lugar en bancos de alimentos y el primero en actividad**. Francia tiene 79 y dona 90 millones de kg, España tiene 52 y en el último año las donaciones alcanzaron los 104 millones de kg.





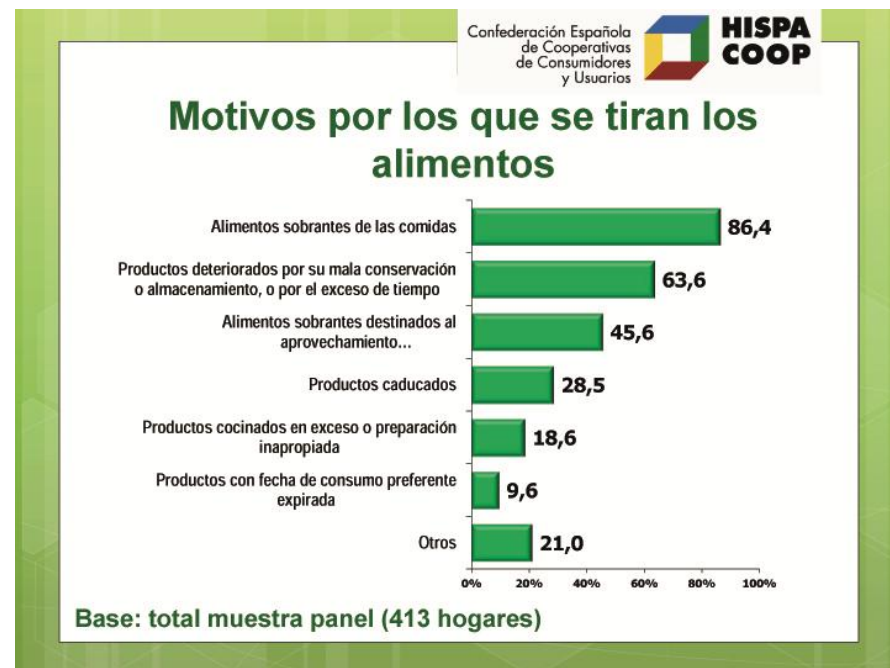
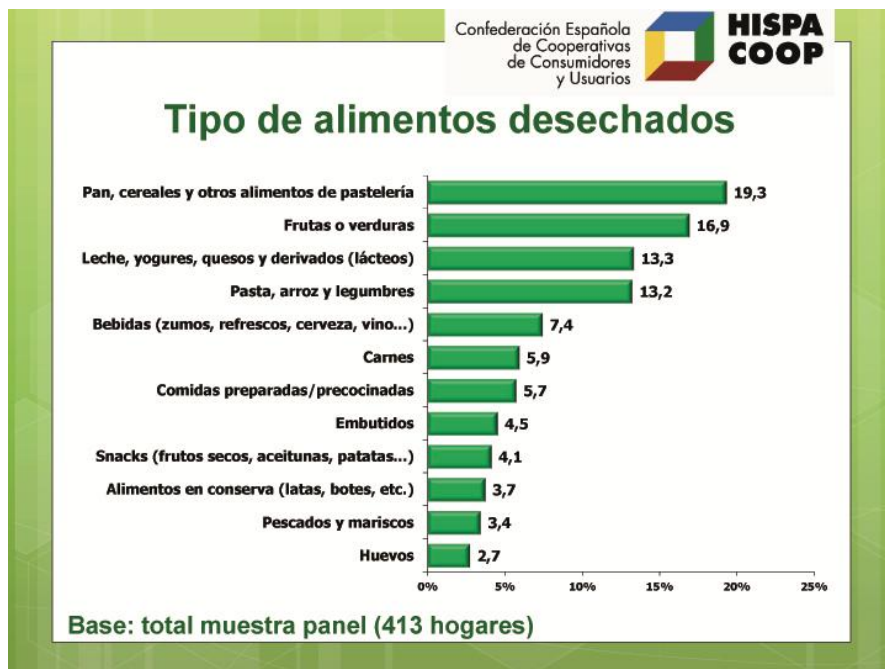
Un problema de todos

- Las pérdidas se producen **en toda la cadena de valor**.
- Cada año **1/3 de los alimentos producidos** en el mundo para el consumo humano se pierden o desperdician.



Fuente: Comisión Europea

¿Qué pasa en los hogares?



¿Qué pasa en los hogares?



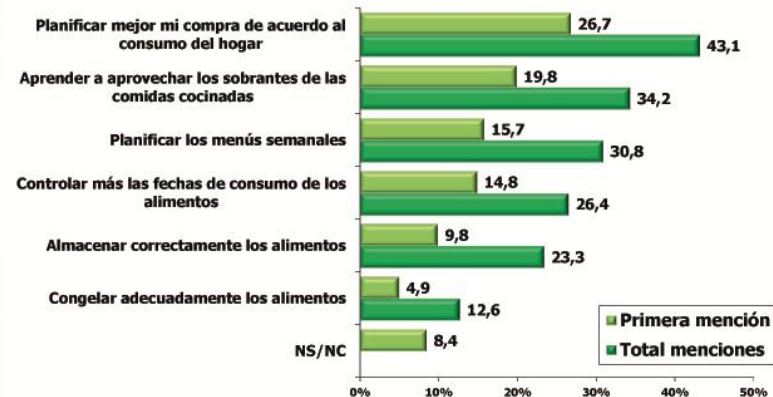
¿Qué pasa en los hogares?

Alimentos que NO tira una vez que la fecha (de caducidad o consumo preferente) ha expirado



Base: se tiran algunos alimentos caducados (1.991 casos)

¿Cuál de los siguientes hábitos o costumbres es el que usted cree que le ayudaría a tirar o desechar menos comida?



Base: total muestra (3.454 casos)



Un problema con múltiples impactos:

- **Impacto económico:** repercusión en la cuenta de explotación de las empresas, en la economía doméstica y en las AAPP por el tratamiento de residuos
- **Impacto social-humanitario:** En un escenario de crisis como el actual resulta especialmente inadecuado el derroche de un bien de primera necesidad como es la alimentación
- **Impacto medioambiental:** Los alimentos que se tiran en Europa al año producen 170 millones de toneladas equivalentes de CO₂. Si no se pone freno al derroche, en 2020 la emisión por parte de la Europa de los 27 podría acercarse a los 240 millones de toneladas equivalentes de CO₂.
- **Impacto en la reputación e imagen del sector:** La suma de los impactos anteriores daña la imagen de un sector que se muestra, ante la sociedad, poco solidario e “irresponsable” en un momento tan complejo como el actual.



Otras razones:

- El tema está en la agenda de la UE. El pleno de la Eurocámara ha elaborado un informe en el que reclama a la CE medidas urgentes para **reducir a la mitad en 2025 el derroche de alimentos en la UE** y además se pide que cada país tenga un **plan nacional en 2013**
- **Otros países europeos están ya articulando planes de colaboración** para reducir los desperdicios alimentarios e integrándolos en la estrategia global de ECR (Respuesta eficiente al Consumidor)
- Debemos impulsar un **modelo más eficiente, sostenible y transparente**. Además la nueva sociedad “hiperconectada” (redes sociales, blogs...) y el actual entorno económico y cultural “exigen” negocios responsables a todos los niveles.



Proyecto de colaboración

- El Consejo Directivo de AECOC aprobó a principios de 2012 trabajar en un proyecto destinado a frenar este problema
- **Un proyecto de colaboración** entre todas las partes de la cadena (sector primario, industria, distribución, administración y la FESBAL)
- Una iniciativa **pionera en Europa**





¿Cuáles son los dos objetivos fundamentales?

1. Reducir los desperdicios a lo largo de toda la cadena alimentaria (midiendo los logros conseguidos)
2. Optimizar al máximo el aprovechamiento del “excedente” que, aún así, va a producirse en los distintos eslabones de la cadena de valor.



Dos grandes áreas de actuación

- **Impulso de buenas prácticas destinadas a la prevención y reducción** de los desperdicios alimentarios en todos y cada uno de los eslabones de la cadena de valor (intercambio de información, recomendaciones logísticas y de transporte, de la relación entre fabricante y distribuidor)
- **Trabajo para conseguir, aún mejorando los procesos, incrementar la redistribución de alimentos (donaciones, co-productos...),** así como la mejora de las condiciones en las que ésta se lleva a cabo (garantizando en todo momento la seguridad alimentaria) .





Eficiencia: Oportunidades de mejora

Logística y transporte

Embalajes y sistemas de cierre seguros

Manipulación y transporte “sin roturas”

Envases y dosis acordes a las nuevas unidades familiares..

Intercambio de información

Gestión óptima de stocks

Planificación acorde a la demanda

Lanzamientos eficientes...

Prácticas comerciales

Promociones eficientes

Innovación acertada

Sistemas de autocierre que faciliten conservación...



Optimización del excedente: Oportunidades

- Donaciones a los bancos de alimentos u otras entidades benéficas
- Elaboración de co-productos (alimentación animal, cosméticos...)
- Compostajes
- Valorización con recuperación energética





¿En qué se concreta el proyecto?

- **Firma de un gran acuerdo de colaboración** entre más de 100 empresas (127), con el apoyo de las asociaciones (AECOC, ASEDAS, ACES, ANGED, FEHR, FERHCAREM, Foro Alimentario, CCAE...) y del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- **Buena representación de todos los sectores/subsectores considerados prioritarios** (HORECA, productos frescos...)
- Las empresas impulsan un **decálogo de buenas prácticas**
- Creación de **dos comisiones de seguimiento del proyecto** formadas por las empresas. Una que trabajará en los desarrollos orientados a la prevención y otra a la mejora de la redistribución/reutilización.
- Y de una línea de trabajo centrada en **aspectos legislativos**



Próximos pasos

- **Composición de las comisiones de trabajo y definición**, junto con las empresas, de los temas clave a abordar en el **ámbito legislativo**
- **Creación de unos indicadores** que permitan medir la evolución particular de cada una de las empresas y la global
- Puesta en marcha de un **canal de comunicación** con los asociados; un espacio interactivo para el intercambio de necesidades, casos de éxito, novedades del proyecto...
- Contacto continuado con los bancos de alimentos para determinar prioridades y principales necesidades





AECOC firma un acuerdo con la FESBAL destinado a:

1. Profesionalizar:

Colaboración en la profesionalización de las actividades propias de los bancos de alimentos (procesos logísticos y de transporte, garantías en el terreno de la seguridad alimentaria, intercambio de información en la “cadena de redistribución”...) mediante:

- Formación por parte de AECOC y las empresas que deseen participar
- Cesión de material/bienes o servicios destinados a la mejora de los procesos de los bancos de alimentos
- Aportaciones voluntarias para incentivar proyectos concretos de mejora

2. Medir:

Establecer mecanismos que permitan conocer con más precisión las cantidades recibidas, tipologías de productos, cobertura de productos de primera necesidad, reparto equitativo... y detectar oportunidades de mejora en la cadena de redistribución.

3. Incrementar: Tanto la cantidad recibida como el porcentaje de alimento redistribuido.

Un proyecto con **VOLUNTAD DE SUMAR**