

#NavarreInEurope

Let's reduce consumer food waste! Solutions from the European Consumer Food Waste Forum

05/06/2024 de 10:00 a 15:00

Reunión de la Comisión Europea

Organizador

Comisión Europea

Lugar

Building Charlemagne, Rue de la Loi 170, Brussels-1040

Sector S4

Temática

Desperdicio de alimentos

Agenda

https://knowledge4policy.ec.europa.eu/event/lets-reduce-consumer-food-waste-solutions-european-consumer-food-waste-forum_en

Resumen:

¡Reduzcamos el desperdicio de alimentos de los consumidores! Soluciones del Foro Europeo de Consumidores sobre Desperdicio de Alimentos

- High-level opening remarks

Tras la introducción, Inese Vaidere, comienza la sesión.

Cita unos datos:

- Más de 130kg de comida termina en la basura -- coste de 132 billones de euros. Lo compara con tirar el presupuesto de la Unión Europea a la basura. Esto es causado directamente por los hogares y consumidores, derivado de hábitos de consumismo o en hospitales y colegios.

Por esto hay que centrarse en el consumidor. La Unión Europea debería ofrecer herramientas para implementarlas nacionalmente.

El objetivo es desarrollar buenas prácticas para prevenir el desperdicio de comida.

Cambios simples respecto a cómo en el consumismo, el almacenaje, puede tener un significado cambio y reducir el desperdicio hasta un 10%.

Solución: La clave es campañas y compartir la información.

La comisión ha propuesto nueva legislación, proponiendo objetivos concretos en restaurantes, servicios de comida y hogares. La negociación con los Estados Miembros será también vital.

Claire Bury interviene alegando que están en una transición en el Parlamento Europeo y por tanto en la Comisión Europea, pero es evidente que el tema del desperdicio de la comida tiene un gran impacto y para conseguir una transición sostenible esto debe ser prioritario. Sus expectativas es que las cosas no han cambiado mucho y espera encontrar soluciones reales, acciones reales y menos charlas.

A continuación, Salla Saastamoinen, muestra su labor, la cual ha consistido en crear las bases científicas y el conocimiento esencial para crear legislación con la Comisión Europea para conseguir los objetivos ya mencionados. La mayoría del desperdicio proviene de las casas, el consumidor es el principal objetivo, como se ha demostrado en las investigaciones.

 Rue de Toulouse 30
1040 Bruselas - Bélgica

 +32 2 721 60 77

 @Europainfo_na

delegacion.bruselas@navarra.es

- **Keynote speech: Tackling household food waste with behavioural science**

Dr Sophie Attwood continúa enseñando cómo reducir el desperdicio de la comida mediante la biotecnología.

- En los hogares, el 60 % de la comida es desperdiciada, cuando incluso el 70% de la misma es aún comestible, hay un gran desconocimiento.

Asimismo, alega que es complicado atraer a la gente a reducir su desperdicio de alimentos de una manera atractiva o mediante redes sociales.

En una investigación se concluye que la mayor causa de desperdicio de la comida es el olvido de la misma en el frigorífico. Hay que hacer ver a las personas lo conveniente que es reutilizar esos alimentos, o incluso unas guías sobre cómo almacenarlas etc. Por ejemplo, un indicador que represente cuánto dura un pescado sin llegar a su fecha de caducidad, sin el indicador las personas se deshacían antes de los alimentos.

En cuanto a servir demasiada comida o tener demasiada refrigerada, proponen una aplicación que ayuda a evitar este exceso, como por ejemplo las promociones en el supermercado que incitan a sobre consumir (3x2, 50%...)

La reducción del tamaño del plato también creó evidencias de la disminución del desperdicio de la comida.

Proponen otra modificación de comprar en vez de una vez al mes, varios días por semana, para conseguir comprar solo lo que sea necesario.

A continuación, muestra otro estudio en el que la gente deberá pagar algo más si hace las compras cada menos frecuencia, pero a su vez esto reducirá su desperdicio y por lo tanto su gasto.

- **Overview of the work of the European Consumer Food Waste Forum**

Alessandra Zampieri, recalca que esto es un esfuerzo común entre la guía del Parlamento Europeo y el liderazgo de la Unión Europea con todos los expertos que hay. Es un gran ejemplo de una política moderna, no solo se basa en resultado científicos sino, muchos actores distintos en diferentes ámbitos trabajando de manera conjunta para crear soluciones eficaces.

Han tratado de comprender las barreras que no nos permiten mejorar el desperdicio de alimentos. Repite de nuevo las cifras de desperdicio de alimentos. Partiendo de esa base, para comprender el origen del problema, miden y evalúan cuanta comida es producida, consumida y malgastada. La modificación de la directiva en 2018 ha permitido evaluar la cadena de suministro y cuantificar en datos.

Los efectos del desperdicio alimentos en el medio ambiente es muy importante.

Han creado instrumentos para aplicar directamente en la cadena. Creando soluciones prácticas a partir de los datos obtenidos en la investigación.

Acciones:

- Necesidad de datos, con evaluación se puede gestionar
- Invertir de resultados
- Qué beneficios otorgan las acciones; el ahorro en dinero o ecología en empresas, supermercados familias...
- La comunicación y poder inspirar en lo que realmente funciona, el impacto real.

Para tener una comprensión de la magnitud, son esenciales estas cifras. Proponen dos guías:

- Cómo medir el desperdicio de alimentos: dónde, de qué manera y qué alimentos son los más desperdiciados.
- Lo importante es la concienciación, en colegios, cafeterías, la sociedad en general.

- **Reducing consumer food waste: challenges and opportunities**

Moderator: Ms Tamsin Rose

Panellists:

Alexandra Nikolakopoulou, se olvida el impacto transfronterizo del desperdicio de la comida. El EM donde se produce el desperdicio no es el mismo donde se produce el consumo. Hay compromisos políticos, pero no de manera uniforme, estamos lejos de cumplir los objetivos de desarrollo sostenible.

#NavarreInEurope

Como se ha dicho, el foco debe centrarse en los consumidores. Por ello los Estados Miembros deben elaborar estrategias propias.

Gertrude Zeinstra, se investigan a los consumidores y su desperdicio de alimentos. Los ciudadanos no son conscientes y muchas veces no dan respuestas reales de su comportamiento, sino lo que les gustaría. Es importante la sensibilización y conocimiento, con esto se reduce el desperdicio.

Experimento: pusieron unos alimentos con etiqueta ya caducada. Vieron cómo actuaban los consumidores y si tiraban estos productos, o los probaban. Han creado unas etiquetas para que el consumidor comprenda lo que es una fecha indicativa de consumo o no.

Ms Nora Brüggemann, apunta que la colaboración es muy importante. Entre los supermercados y el ministerio se comprometieron a asumir la responsabilidad de su trabajo y reducir el 50% de residuos en su funcionamiento y trabajar en ayudar al mismo tiempo al consumidor a reducir el desperdicio.

Perspectivas:

- La motivación y lo que desencadena.
- Todos deberíamos exigir a los supermercados y apoyarles en esto.
- Medidas concretas en el etiquetado, indicadores, recomendaciones, recordatorios, planificación de comidas o asesoramiento...
- Campañas nacionales y en las redes sociales. Si los supermercados ofrecen productos que duran más, esto puede facilitar a su vez la gestión en el hogar.

Lorena Lourido Gomez, representa a Ikea. Está convencida de que con estas gestiones están reduciendo costes. Se han centrado en la prevención. Han trabajado en ello y hay aún mucho que trabajar.

Ikea es parte del hogar de las personas, por ello, tienen un efecto en los consumidores. Hace 3 años comenzaron este proyecto y lograron el objetivo de reducción de 20 millones de comida, años antes del objetivo propuesto por Naciones Unidas. Lo principal es el compromiso de trabajadores y la formación de los mismos. Así lograron sus compromisos.

Ms Anja Katalin de Cunto, considera que el papel de las ciudades es fundamental. Colaboraron con las ciudades, midiendo los residuos comestibles y no comestibles para llegar a reducir en un 50% el desperdicio.

Objetivo:

- Mejorar la donación de alimentos con campañas y el compromiso de la ciudadanía.
- Disminución de las porciones en las escuelas o restaurantes, concienciar y formar. Si el residuo está en el plato hay que tratar con el consumidor, si el residuo es en la cocina etc.
-

Showcase of consumer food waste reduction actions and online tools in the foyer

A continuación, se muestran ejemplos reales de prácticas sobre el desperdicio de la comida a nivel local regional y nacional:

Karin Fritz, expone el Proyecto en Suecia para reducir el desperdicio en la ciudadanía. Tienen un plan de acción nacional en comunicación con sus consumidores desde el 2019 y lo van a revisar dentro de poco. En Suecia el desperdicio de alimentos es 15kg a la basura y 18kg que acaban al desagüe. En total 33kg por persona al año.

Es importante transmitir la información sobre los restos de comida y su duración en la nevera. Han creado nuevo vocabulario en sueco para describir la reutilización de la comida.

Como han dicho, es importante ser consciente del despilfarro, tener perspectiva.

El alimento que más se desperdicia es la fruta y verdura y han concienciado sobre el modo de conservación. El año pasado utilizaron la inteligencia artificial para concienciar sobre la conservación de los alimentos y reducir el despilfarro. El pan también se desperdicia y muestran ejemplos de cómo congelarlo para evitar tirarlo.

Alba Graells Roca, explica mediante un ejemplo de cómo concienciar a 8 millones de ciudadanos en Cataluña. Su campaña se basa en tres actividades para enseñar a la población sobre el desperdicio de la comida.

- Gastrorecup: han ido aumentando la conciencia en los restaurantes y la idea es llegar a toda la región. Su lema es que *yo no he elegido, por lo que tú tampoco*. Así, los restaurantes podrán crear sus platos a partir de alimentos que no puedan ponerse a la venta, pero sean comestibles.
- La otra idea era cocinar comida con comida rescatada y voluntarios que sean estudiantes en cocina y así se empieza la concienciación.

#NavarreInEurope

- Maratón de “Gleaning”: acto de coleccionar comida que el productor primario no puede poner a la venta con voluntarios. Comida que podrá ir a bancos de alimentos.

No es fácil involucrar a todo el mundo. Las redes sociales son también relevantes para invitar e involucrar a las personas a estas actividades.

Karine De Batselier muestra su ejemplo desde Brujas. Tienen una estrategia sobre los alimentos desde 2015. Todas las acciones son combinadas para ser neutras en el cambio climático para 2050.

Comenzaron viendo que los consumidores y restaurantes eran el gran causante de este malgasto de comida. En la campaña con voluntarios vieron que el gasto era de 29kg de gasto por persona. Tras una formación de estas personas, herramientas e información se redujo el 65% del gasto y 212€ ahorrados en un año.

#NavarreInEurope

Información de interés: European Consumer Food Waste Forum
https://knowledge4policy.ec.europa.eu/projects-activities/european-consumer-food-waste-forum_en

Ponentes

Inese Vaidere

(EPP, LV), Member of the European Parliament

Salla Saastamoinen

Deputy Director-General, Joint Research Centre, European Commission

Claire Bury

Deputy Director-General for food sustainability of the Directorate-General for Health and Food Safety, European Commission

#NavarreInEurope

Sophie Attwood

Senior researcher, World Resources Institute

Alessandra Zampieri

Directorate Sustainable Resources, Joint Research Centre, European Commission

Alexandra Nikolakopoulou

Head of Unit, Farm to Fork, Directorate-General for Health and Food Safety, European Commission

Gertrude Zeinstra

Senior Consumer Scientist, Food, Health & Consumer Research group, Wageningen Food & Biobased Research (Wageningen University & Research)

Nora Brüggemann

Senior Project Manager at the Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP)

Lorena Lourido Gomez

Global Food Manager, IKEA (Ingka Group)

#NavarreInEurope

Anja Katalin de Cunto

Senior Manager of Engagement and European Public Affairs, C40 cities network

David Rogers

International Director, WRAP

Alba Graells Roca

Technician on prevention of food loss and food waste, General Subdirection of Innovation and Agri-Food Transfer, Government of Catalonia

Karine De Batselier

Coordinator of the sustainable food strategy, City of Brugge

Karin Fritz

Project Leader, Swedish Food Agency

Giulia Listorti

Head of Sector, Land Resources and Supply Chain Assessments, Directorate Sustainable Resources, Joint Research Centre, European Commission

Marjolijn Schrijnen

Manager consumer activation, Food Waste Free United, Netherlands Nutrition Centre

Rosalyn Old

Project Manager, Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP)

Atilla Kunszabó

research fellow, Wasteless – Nébih (National Food Chain Safety Office), and Department of Applied Food Science – University of Veterinary Medicine Budapest

Emil Juvan,

Department for sustainable destination development, Faculty of Tourism, University of Primorska