



Semana Europea de las Regiones y Ciudades: Sostenibilidad de los sistemas alimentarios europeos: Buenas prácticas de las regiones europeas

12/10/2022

Euskadi, Toscana, Pays de la Loire y South Ostrobothnia

Esta sesión ofreció una oportunidad relevante para centrarse en las contribuciones de las regiones y los actores regionales para garantizar que los territorios se comprometan con importantes objetivos europeos, como los propuestos por la estrategia "De la granja a la mesa", con un enfoque específico en los sistemas alimentarios. En particular, el panel de ponentes seleccionado y los testimonios en vídeo ofrecieron enfoques inspiradores sobre múltiples aspectos de la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y la importancia de mantener un fuerte arraigo en las regiones.

Renato Calabrese, Director General de [Probios](#), fue el encargado de dar comienzo al evento.

Una de las dos empresas operativas que componen Probios, "Il Nutrimento", procesa verduras frescas y ecológicas para producir productos tradicionales italianos (pasta, aceitunas, patés vegetales etc.). Desde octubre de 2016, la producción de los productos de Il Nutrimento se ha trasladado de Cremosano a Calenzano, donde Probios tiene su sede. Un proyecto muy importante para la empresa, que puede confiar definitivamente en la corta cadena de suministro: el cultivo, la fabricación y la distribución se realizan principalmente en la Toscana.

Antton Alza, de la Fundación ELIKA, presentó la Estrategia Vasca contra el Despilfarro de alimentos, cuyos objetivos son:

1. Promover acciones para prevenir y reducir el desperdicio alimentario en toda la cadena de producción, transformación, suministro y consumo de alimentos en el País Vasco.
2. Facilitar la reutilización de los excedentes alimentarios para el consumo humano y la revalorización de los excedentes alimentarios y subproductos de origen alimentario para su uso en alimentación animal, siempre con las garantías de seguridad alimentaria.
3. Apoyar la transición hacia un modelo de Economía Circular del sistema agroalimentario vasco.
4. Responder al Objetivo de Desarrollo Sostenible de la ONU (ODS 12.3). "Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en el mundo a nivel de minoristas y consumidores y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha."

La Estrategia tiene 5 líneas de acción:



1. **Cuantificación** del desperdicio alimentario en toda la cadena de valor alimentaria en el País Vasco.
2. Acciones de **sensibilización** dirigidas a la sociedad y a las empresas del sistema agroalimentario vasco. En 2021 realizaron una campaña bajo el eslogan "[la comida no se tira](https://zerodespilfarro.elika.eus/)". Más información en: <https://zerodespilfarro.elika.eus/>
3. Desarrollo de **protocolos** para la prevención del desperdicio alimentario y, clarificación y definición de normas para garantizar la seguridad alimentaria y criterios legales.
4. Promoción de actividades de **investigación e innovación** con entidades locales e internacionales dirigidas a la reducción del desperdicio alimentario.
5. Fomento de la **interlocución y colaboración** entre organizaciones y empresas del sector agroalimentario.

El diagnóstico del desperdicio alimentario en el País Vasco es: 1. Un análisis pionero. 2. Una de las primeras iniciativas de medición en la Unión Europea basada en las directrices de la Comisión. 3. Llevado a cabo por agentes del sistema alimentario vasco.

El análisis del despilfarro de alimentos se realizó en las diferentes etapas de la cadena de suministro de alimentos: 1. Producción primaria. 2. Procesamiento y fabricación. 3. Venta al por menor. 4. HORECA. 5. Hogares.

En el País Vasco se desperdician 311.558 toneladas de alimentos al año. De media, los vascos desechan 142kg de comida por persona al año. De esos 142kg, 28kg están todavía en buen estado para ser consumidos. Además, aproximadamente el 50% (País Vasco y UE) de los alimentos se desperdicia en los hogares.

Las conclusiones del análisis del desperdicio de alimentos en el País Vasco son las siguientes:

1. La **prevención** debe ser el principal mecanismo para reducir el desperdicio de alimentos.
2. Hay que **concienciar** a los diferentes actores de la magnitud del problema e implicarlos en su solución.
3. Es necesario promover un **diálogo** continuo entre los actores/partes interesadas.
4. La **cuantificación** (datos) es clave para poner en marcha soluciones que reduzcan el despilfarro alimentario y para monitorizar los impactos.

Los próximos diagnósticos se realizarán en 2026 y 2030.

Kyosti Pennanen, profesor de la Universidad de Vaasa, ofreció el punto de vista de los consumidores finlandeses sobre la innovación alimentaria sostenible.

Los finlandeses consumen demasiada carne (roja y procesada) y muy pocos alimentos de origen vegetal. El cambio hacia dietas de base vegetal podría reducir hasta un 10% el impacto climático de las dietas finlandesas.



En los últimos años se han introducido innovaciones en los procesos y productos de origen vegetal. No obstante, la mayoría de consumidores aún no ha introducido alternativas vegetales en su dieta diaria.

Pennanen identificó varios factores que impulsan la aceptación de productos de origen vegetal por parte de los consumidores (salud, medio ambiente, bienestar animal etc.).

Según un reciente [estudio de segmentación finlandés](#), más de la mitad de los consumidores finlandeses tienen una opinión positiva sobre las alternativas vegetales. Del total de la muestra, el 27% tenía previsto reducir el consumo de carne y el 26% tenía previsto aumentar el consumo de alternativas vegetales en el futuro. Los principales factores que explican estas opiniones son los relacionados con la salud y la sostenibilidad medioambiental.

Karen Fabbri, representante de la Comisión Europea, presentó el Partenariado Europeo de Sistemas Alimentarios Sostenibles (SFS). El objetivo del partenariado es desarrollar un sistema alimentario europeo sostenible de aquí a 2050.

La Acción de Coordinación y Apoyo (CSA) [FOODPathS Horizon EU](#), que está siendo ejecutada por un consorcio de 17 organizaciones bajo la coordinación del INRAE, tiene como objetivo preparar el terreno para este futuro Partenariado sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles.

El Partenariado (con una cofinanciación estimada por la Comisión Europea de ~175 millones de euros) desempeñará un papel crucial en la consecución de las ambiciones de sostenibilidad declaradas en la Estrategia “de la granja a la mesa” y su Pacto Verde global. Unirá a muchos actores diferentes para que la transición hacia la SFS sea un éxito.

Más concretamente, el CSA FOODPathS construirá el prototipo del futuro Partenariado (incluyendo el co-diseño de una Agenda Estratégica de Investigación e Innovación - SRIA, su modelo de gobernanza, modus operandi, interfaces de investigación-innovación-política-educación, etc.).

La Comisión Europea invita a las regiones a participar en la red de financiadores de dicho Partenariado.