



Innovación verde y digital para luchar contra el desperdicio alimentario en Europa (19-09-2022)

Representación Permanente de Dinamarca ante la UE

Jarl Frijs-Madsen, Embajador de Dinamarca en los Países Bajos

La invasión rusa de Ucrania y la pandemia de la Covid-19 han puesto de relieve la necesidad de abordar la reducción del desperdicio alimentario de una manera urgente. Frijs-Madsen considera que tanto la innovación digital como la verde son relevantes para reducir el desperdicio de alimentos.

PANEL I: Cómo las tecnologías pueden prevenir y optimizar el desperdicio de alimentos

Annemarie Meisling trabaja para la empresa Christian Handsen, especializada en biociencia. Meisling se preguntó: ¿cómo podemos utilizar la fermentación para evitar el desperdicio alimentario? Actualmente, en Europa se tiran a la basura el 17% de los yogures que se han comprado. De ese 17%, el 81% de las veces que se decide desechar un yogur es debido a que este ha caducado. En Christian Handsen han desarrollado un tipo de fermentación para prolongar la vida útil del producto, en este caso la del yogur, en, al menos, una semana.

Meisling expresa la necesidad de prevenir los residuos a través de políticas centradas en innovación alimentaria para evitar el desperdicio alimentario.

Anna-Karin Modin-Edman habla de dos puntos clave para acabar con el desperdicio alimentario:

1. La colaboración es clave a nivel internacional, europeo y nacional.
2. Los consumidores son responsables del desperdicio alimentario. Por lo tanto, es necesario llevar a cabo de acciones concienciación.

Tobias Lau es el creador de “Beyond Coffee”, proyecto en el que los restos de café son utilizados para cultivar hongos que después se venden a los restaurantes.



LEHENDAKARITZA

Kanpo Harremanetarako Idazkaritza Nagusia
Euskadiren Europar Batasuneko Ordezkaritza

PRESIDENCIA

Secretaría General de Acción Exterior
Delegación de Euskadi para la Unión Europea

Soren Ejlersen y su grupo de Aarstiderne, trabajan en estrecha colaboración con los agricultores. Desde su empresa han llevado a cabo un gran número de proyectos para erradicar el desperdicio alimentario. Uno de los proyectos consistía en elaborar zumos con frutas feas que se iban a desechar.

PANEL II. ¿Cómo pueden los stakeholders minimizar el desperdicio de alimentos?

Selina Juul lleva 14 años dedicada a frenar el desperdicio de alimentos. Debido a la inflación y la consecuente subida de los precios de los alimentos, los ciudadanos mundiales están empezando a reducir su desperdicio. Para seguir animando a las familias danesas a reducir el desperdicio de alimentos, Juul ha publicado un libro llamado “Mad med respekt” (Comida con respeto), en el que las recetas se elaboran con productos que se suelen desperdiciar.

Ignace De Nollin menciona que el despilfarro de alimentos se produce sobre todo en las casas particulares. La respuesta a esta problemática es la concienciación.

Toine Timmermans expresa que el sector minorista está tratando de alcanzar el objetivo de detener el desperdicio de alimentos.

Patricia De Clercq destaca la importancia de la colaboración entre todos los stakeholders de la cadena de valor agroalimentaria. De Clercq subraya los tres pasos más importantes para poner fin al desperdicio alimentario:

1. Prevenir el desperdicio.
2. Donar los alimentos a organizaciones/personas que los necesiten.
3. Valorizar las pérdidas/residuos de alimentos para utilizar los restos en biocombustibles, alimentación animal, etc.

Greet Maenhout señala que la huella ecológica de los alimentos no se ha tenido suficientemente en cuenta.

Maurits Groen ha llevado a cabo un proyecto para reducir el desperdicio de verduras. El proyecto consiste en utilizar un 50% de espelta y otro 50% de verduras que se iban a desechar para producir pasta. Esta pasta ayuda también a reducir el consumo de energía debido a que necesita cocinarse un 25% menos que la pasta hecha a base de harina.

**LEHENDAKARITZA**

Kanpo Harremanetarako Idazkaritza Nagusia
Euskadiren Europar Batasuneko Ordezkaritza

PRESIDENCIA

Secretaría General de Acción Exterior
Delegación de Euskadi para la Unión Europea

Laurence Gouthiere realizó un estudio en el que se llegó a la conclusión de que es imposible reducir el desperdicio alimentario si no colaboran todos los actores de la cadena de valor agroalimentaria. Para poder solucionar este problema, Gouthiere y su equipo trabajan estrechamente con diferentes sectores.