

**LEHENDAKARITZA**Kanpo Harremanetarako Idazkaritza Nagusia  
Euskadiren Europar Batasuneko Ordezkaritza**PRESIDENCIA**Secretaría General de Acción Exterior  
Delegación de Euskadi para la Unión Europea**THE FUTURE OF FOOD 2022****EIT FOOD**

Bruselas, 16 de junio de 2022

**Andy Zynga, Director general, EIT FOOD**

La Comisión Europea presentará la nueva agenda de innovación a finales de 2022. Esta fija los siguientes cuatro objetivos principales: 1. traducir capacidades y resultados innovadores en resultados tangibles, 2. fortalecer los ecosistemas de innovación, 3. desarrollar alianzas sostenibles y mutuamente beneficiosas para la educación superior y la investigación y la innovación y, 4. ampliar los instrumentos y programas que pueden llevar adelante las iniciativas exitosas existentes. Para permitir la innovación en el sector agroalimentario sin comprometer la sostenibilidad es necesario establecer las siguientes prioridades: 1. Recursos, construir un ecosistema financiero europeo que sea propicio para el crecimiento de los startups y de los emprendedores del sector agroalimentario, 2. Inclusión, los programas y proyectos de innovación deben ser inclusivos, deben promover la participación de todos los miembros de la sociedad (mujeres, consumidores y juventud), y, 3. Visión, en EIT FOOD están trabajando para resolver un amplio espectro de desafíos del sistema agroalimentario. Para dar respuesta a estos desafíos las colaboraciones y asociaciones internacionales son cruciales.

**Virginijus Sinkevicius, Comisario Europeo de Medio Ambiente, Océanos y Pesca**

Como consecuencia de la invasión rusa a Ucrania, la seguridad alimentaria atraviesa una de las crisis más agudas de la historia. El mayor desarrollo de la acuicultura podría garantizar la seguridad alimentaria internacionalmente. La acuicultura proporciona materia prima, genera puestos de trabajo, no utiliza recursos como, por ejemplo, agua, e incluso puede ayudar a mitigar el cambio climático. Esta proporciona servicios ecosistémicos innegables.

**Jindrich Fialka, Ministro de agricultura de la República Checa**

La República Checa ha establecido recientemente una plataforma nacional sobre alimentos y bebidas alternativas que apoya e involucra a la comunidad investigadora. Desarrollar proteínas alternativas es vital para el futuro de la alimentación. También es importante sensibilizar al público sobre dietas, promoviendo el consumo de producto local.



## LEHENDAKARITZA

Kanpo Harremanetarako Idazkaritza Nagusia  
Euskadiren Europar Batasuneko Ordezkaritza

## PRESIDENCIA

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

**Esther Sanyé-Mengual**, científica en el Centro Común de Investigación de la Comisión Europea

Sanyé-Mengual presentó la investigación que habían llevado a cabo desde el JRC sobre el impacto de los sistemas alimentarios en las emisiones de gas de efecto invernadero a través de dos perspectivas principales: 1. Territorial, con la base de datos EDGAR-FOOD y, 2. Consumo. Los sistemas alimentarios son responsables de la tercera parte de las emisiones globales de gas de efecto invernadero. Por una parte, la base de datos EDGAR-FOOD cuantifica las emisiones domésticas directas de las actividades del sistema alimentario. Por otra parte, la perspectiva de consumo cuantifica las emisiones directas e indirectas a lo largo de la cadena de suministro desde la producción hasta el consumo y los residuos. Por lo tanto, necesitamos pasar de la perspectiva territorial a una perspectiva de consumo. La transición puede llevarse a cabo a través del indicador de huella de consumo (Consumption Foodprint Indicator), que incluye las emisiones y los impactos del consumo de alimentos, incluidos 45 productos representativos de 17 grupos de productos diferentes.

**Gaelle Le Gelard**, gerente de proyectos de diseño circular en la Fundación Ellen MacArthur

El sistema alimentario puede ser parte de la solución en la transición a la economía circular. Para ello, necesitamos cambiar la manera en la que hacemos las cosas. Necesitamos diseñar productos que construyan biodiversidad.

**Matt Close**, Presidente grupo empresarial helados, Unilever

Un proyecto llevado a cabo en Suecia es un ejemplo exitoso de lo que hacen en el grupo de helados de Unilever: Decidieron etiquetar los productos no lácteos como “producidos con un 40% menos de emisiones de gas de efecto invernadero” en vez de “veganos”.

**Alan Belward**, Director de recursos sostenibles en el Centro Común de Investigación de la Comisión Europea

Todos hablamos de capturar y reducir emisiones. Sin embargo, hay otro factor que nos debería preocupar aún más: proteger lo que ya tenemos.

**LEHENDAKARITZA**

Kanpo Harremanetarako Idazkaritza Nagusia  
Euskadiren Europar Batasuneko Ordezkaritza

**PRESIDENCIA**

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

**Dirk Jacobs, Director general, FoodDrinkEurope**

En la primera mitad del año pasado FoodDrinkEurope desarrolló un código de conducta junto con la Comisión Europea. Reunieron a un gran grupo de actores interesados del sistema agroalimentario, organizaciones internacionales como la FAO, la OCDE. También trabajaron con agricultores, con la industria etc. y juntos propusieron 7 objetivos aspiracionales. El código se puso en marcha el 5 de julio de 2021 con 65 signatarios.

**Sean Westcott, Vicepresidente senior investigación y desarrollo Europa, PepsiCo**

PepsiCo actualiza constantemente su oferta, buscando que sus productos sean cada vez más saludables y sostenibles. Entre sus compromisos, PepsiCo decidió reducir el 25% del azúcar en sus bebidas de aquí a 2025 y el 50% de aquí al 2030. También asumieron compromisos en torno a la huella alimentaria de gases de efecto invernadero. En 2021 lanzaron un programa llamado “PepsiCo Positivo”, que busca una transformación integral de los negocios.

**Mathilde Jakobsen, Fundadora y directora general, FeshlandResearch**

Las frutas y verduras de los supermercados no son tan frescas como la ciudadanía podría pensar. Por ejemplo, una naranja llega a las grandes superficies aproximadamente 4 meses después de su recogida, y una manzana tarda más de 12 meses. El motivo principal por lo que esto ocurre es una cadena de suministro muy larga, con muchos intermediarios. Para conservar los alimentos durante tanto tiempo es necesario conservar los productos con químicos. En FreshlandResearch desarrollaron un modelo llamado “Adjusting time”, acercando los productos agrícolas directamente al consumidor.

**Kristin Schreiber, Directora de Ecosistemas I, Comisión Europea**

El código de conducta es más importante en estos momentos que cuando se ideó. Nunca pensamos que tendríamos escasez en términos de suministro de alimentos.

**LEHENDAKARITZA**

Kanpo Harremanetarako Idazkaritza Nagusia  
Euskadiren Europar Batasuneko Ordezkaritza

**PRESIDENCIA**

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

**Michiel de Ruiter, Presidente del consejo de supervisión, EIT FOOD**

Aunque han sido muchas las empresas y las instituciones que han firmado el código de conducta, nos faltan las pymes. Las pymes son las que tienen que liderar la innovación. Para ello, el papel de EIT FOOD pasará de crear el ecosistema a proporcionar dirección.

**Mario Roccaro, Gerente del programa de educación, EIT Food**

EU Skills for Future, comúnmente llamado Skills4Future (S4F), es un proyecto Cross-KIC con EIT RawMaterials y Climate-KIC que se dirige a estudiantes de entre 16 y 19 años en países RIS. El objetivo de este proyecto es incorporar las habilidades empresariales en la escuela secundaria en aquellas regiones de la UE con una capacidad innovadora modesta. Los estudiantes se enfrentan a dos retos, el Desperdicio Alimentario y la Agricultura 4.0, bajo el paraguas de la Economía Circular.

8 estudiantes italianos presentaron sus 3 proyectos: 1. Ecotom Polish, la utilización de un spray de tomate para pulir superficies de metal. 2. Healthy tiger, una app interactiva para combatir la obesidad en menores. 3. Eco sustainable garden, un sistema de riego automático.