



CONOCE EL
PROYECTO

CADENA DE
VALOR

SACA PARTIDO A TU
NEVERA

ACTUALIDAD

MULTIMEDIA

 TU CESTA DE
LA COMPRA



LA ALIMENTACIÓN NO TIENE DESPERDICIO

Somos más de **300 empresas y miles de usuarios** comprometidos con un uso más eficiente de los recursos a lo largo de toda la cadena de valor de los alimentos.

CONOCE EL PROYECTO

AECOC

El desperdicio alimentario en el mundo

1.300 millones de toneladas de alimentos se desperdician anualmente (Fuente: FAO)
Son responsables de sumar 3.300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero a la atmósfera del planeta



El desperdicio alimentario en Europa

- En España se desperdician anualmente **7,7 millones de toneladas de alimentos**. (Comisión Europea), lo que nos sitúa en el séptimo lugar de Europa



- En los hogares españoles **2,9 millones de toneladas de alimentos** (MAGRAMA)
- **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 54 y en el último año las donaciones alcanzaron los 104 millones de kg.

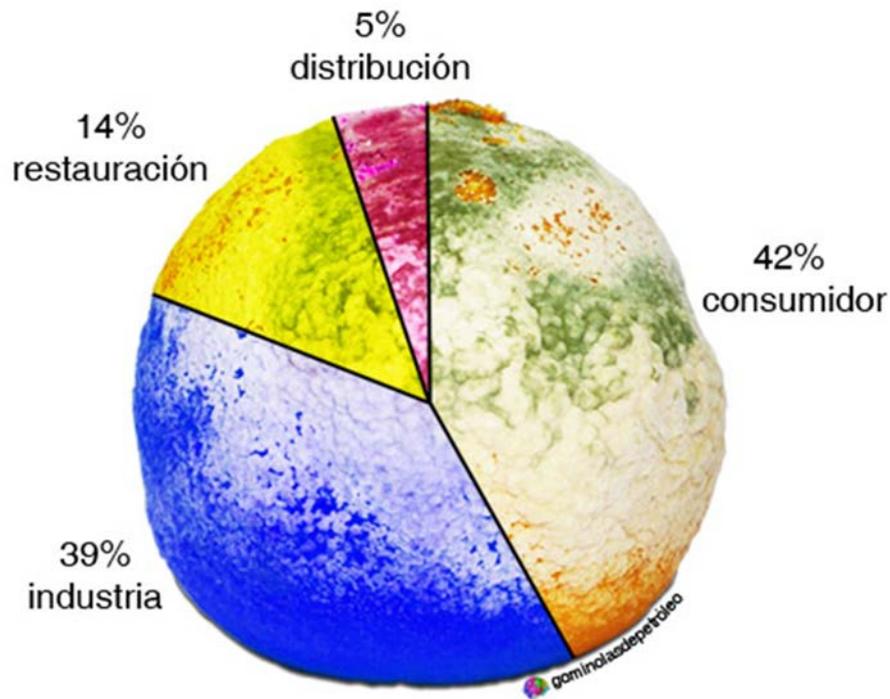
Un problema de impacto

- **Impacto económico** (en las empresas y en la economía doméstica)
- **Impacto social-humanitario**
- **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 UE podría acercarse a los 240 millones de toneladas equivalentes de CO2.
- **Impacto en la reputación e imagen del sector y de la sociedad**



¿Dónde se produce el desperdicio de alimentos?

Las pérdidas se producen en toda la cadena de valor



En un mundo de contrastes



Y con escasez de recursos naturales

Este año el 2 de agosto habíamos consumido la totalidad de los recursos que el planeta puede renovar en un año, por lo que vivimos a "a crédito" hasta el 31 de diciembre, según la ONG 'Global Footprint Network'



1 tomate	1 manzana	1 huevo
 13 litros	 70 litros	 135 litros
1 vaso de leche	1 naranja	1 papa
 200 litros	 50 litros	 25 litros

Una iniciativa pionera en Europa

- El Consejo Directivo de AECOC aprobó en 2.012 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 bancos de alimentos)
- Una iniciativa pionera en Europa.



La alimentación
aprovéchala
no tiene desperdicio

AECOC

Decálogo de buenas prácticas



1. **Reforzar la colaboración y la mejora del intercambio de información**
2. **Optimizar**, dentro de las propias compañías, **mecanismos y prácticas de eficiencia que favorezcan un transporte, manipulación y comercialización adecuada de los productos**
3. Apostar por un **clima de colaboración entre los diferentes agentes de la cadena** de valor que facilite esta gestión eficiente y global necesaria para evitar desperdicios innecesarios en los diferentes eslabones de la cadena y, en caso de que se produzcan y siempre que estén en correcto estado, puedan canalizar hacia otros usos evitando su destrucción.
4. **Investigar e innovar en técnicas, tamaños y modelos de envasado y packaging** más acordes con los nuevos modelos de hogar y hábitos de consumo de la sociedad actual.
5. Trabajar en la **mejora de la comunicación al consumidor** sobre las condiciones y recomendaciones de consumo de los productos alimenticios.
6. Establecer y / o reforzar **mecanismos de medición** del producto consumible destruido registrado a lo largo de toda la cadena de valor, así como llevar a cabo informes periódicos de los avances logrados para frenar esta problemática, colaborando con el MAGRAMA en aquellos casos en que puedan producir sinergias.
7. **Impulsar prácticas que permitan a las empresas maximizar el aprovechamiento** del "excedente" que se genera a lo largo de la cadena (elaboración de otro tipo de productos -alimentación animal, cosméticos ...), redistribución, etc.
8. Favorecer la **redistribución de alimentos** se realice cumpliendo estrictamente, ya lo largo de todo el proceso, las **normativas de higiene y seguridad alimentaria**.
9. **Compartir información** con las comisiones de seguimiento del proyecto (formadas por expertos de toda la cadena de valor y las Administraciones Públicas) para testar los avances experimentados en el proyecto.
10. **Trabajar y colaborar** de manera honesta, transparente y eficaz, en definitiva, para fomentar una producción, comercialización y consumo responsable que ayude a posicionar el sector de la alimentación como un colectivo "sensible" a las necesidades e inquietudes de la realidad social y económica del país.

Comité AECOC contra el desperdicio alimentario

ainia
centro tecnológico



Agència de
Residus de
Catalunya



caprabo

amb **EROSKI**



Supermercados
consum

COVIRAN



DIa

ecoembes

Ebro



GRUPO SIRO

Confederación Española
de Cooperativas
de Consumidores
y Usuarios



idilia
FOODS



**m MAHOU
SANMIGUEL**



MERCADONA
SUPERMERCADOS DE CONFIANZA



PEPSICO

Unilever

Qué iniciativas llevamos a cabo

- **Canales de comunicación** para difundir las buenas prácticas en temas de prevención del despilfarro. Un punto de encuentro anual y una página web (www.alimentacionsindesperdicio.com) abierta para informar a todo el mundo del valor de los alimentos.



**La alimentación
aprovéchala
no tiene desperdicio**

CONOCE EL PROYECTO CADENA DE VALOR SACA PARTIDO A TU NEVERA ACTUALIDAD MULTIMEDIA TU CESTA DE LA COMPRA

LA ALIMENTACIÓN NO TIENE DESPERDICIO

Somos más de **350 empresas y miles de usuarios** comprometidos con un uso más eficiente de los recursos a lo largo de toda la cadena de valor de los alimentos.

Reducción de residuos en la planta de...

En los últimos años muchas empresas de distintos sectores están trabajando para que sus procesos de producción sean lo más respetuosos posible...

▶ LEER MÁS



Hitos logrados con “La
alimentación no tiene
desperdicio”



- ① La iniciativa cuenta con el apoyo de cerca de **400 empresas** fabricantes y distribuidoras del sector del gran consumo, servicios logísticos y transporte
- ② Las empresas integradas en el proyecto han logrado **incrementar en un 6% la cantidad de producto** que, tras no ser comercializado, se ha donado a entidades benéficas.
- ③ AECOC ha repartido más de **40 arcones frigoríficos** a los Bancos de Alimentos y entidades beneficiarias para poder garantizar la seguridad alimentaria y la conservación de los productos.

También se han entregado a Cáritas, dentro del marco del proyecto, 9 lectores de códigos de barras y 6 unidades de firma electrónica para gestionar economatos solidarios.
- ④ Se ha elaborado la **Guía de Seguridad Alimentaria para Bancos de Alimentos**, un documento que recoge todos los procedimientos a seguir para que los productos se transporten y se manipulen en las mejores condiciones
- ⑤ Hasta el momento se ha formado a cerca de **2.000 voluntarios de los Bancos de Alimentos** y entidades beneficiarias en seguridad alimentaria y manipulación de alimentos



6 Estudio “hábitos de aprovechamiento de la alimentación en los hogares españoles”

7 “Lluvia de ideas contra el desperdicio alimentario” en la que consumidores de todo el país proponen a las empresas del sector ideas creativas para prevenir el desperdicio de alimentos





03 Capsula 3.mp4