

La octava edición de las jornadas "Verde que te quiero verde" ha estado centrada en la producción y el consumo responsable.

Durante las diferentes mesas redondas se ha debatido sobre nuevas formas de consumo, responsabilidad social en la producción de alimentos y desperdicio alimentario.

Los periodistas José Ribagorda, Luis del Val y Pepa Fernández han moderado las distintas sesiones.

La Alianza Agroalimentaria Aragonesa ha celebrado la octava edición de las jornadas "Verde que te quiero verde" durante los días 16, 23 y 30 de noviembre en Ibercaja Patio de la Infanta. El objetivo de este ciclo es trasladar a la opinión pública la importancia del sector agroalimentario. En esta ocasión el tema central ha sido "Producción y consumo responsable" y se ha puesto el foco en tres temáticas de actualidad como son las nuevas formas de consumo, la responsabilidad social y el desperdicio alimentario.

La primera sesión, "Nuevas formas de consumo", estuvo moderada por el director de informativos de Telecinco, José Ribagorda. Los productos de KM.0 cada vez están cobrando mayor relevancia en los hogares por lo que tanto productores como empresas alimentarias están apostando por esta tendencia. Ejemplo de ello es el proyecto Mincha d'aquí (Come de aquí, en aragonés), que tal y como detalló su coordinadora, Mónica Herrera, **fomenta el consumo de productos saludables del territorio aragonés, cultivados en el territorio con una agricultura ecológica y preservando variedades autóctonas. El objetivo es crear un sistema de agroalimentación responsable que permita ganarse la vida a pequeños agricultores y asentar la población en el medio rural. Los restaurantes también son un eslabón importante ya que son los encargados de mostrar las bondades de los productos en la mesa.**

Miguel López, propietario del Restaurante Urola, tiene una máxima en la cocina: el respeto por el producto. Este respeto, explicó, se manifiesta en la utilización de productos de temporada y de Km 0 con el fin de ofrecer una cocina sana y responsable. En Arento tienen el firme convencimiento de que es la proximidad y la innovación lo que permite la continuidad de las empresas agroalimentarias. David García Goñi, director de Marketing y Comunicación de Grupo Arento, recalcó que sus productos son de Km 0 porque sus granjas, sus cerdos, así como la alimentación de los mismos y el sacrificio se integran en un entorno de menos de 120 kilómetros. Una de sus últimas apuestas es el proyecto "Yokomolomo", que aúna proximidad y salud. La mesa se completó con dos experiencias sobre la filosofía de la venta directa, que tiene como objetivo impulsar la diversificación de la actividad económica en el medio rural, contribuyendo a la creación de empleo así como al desarrollorural sostenible. El pasado mes de junio el Gobierno de Aragón aprobó la "Ley de de venta local de productos agroalimentarios" con el objetivo de facilitar este tipo de comercialización en la agricultura familiar y profesional, que en Francia, por ejemplo, se realiza por el 21% de las explotaciones (uno de cada cinco productores). Concha y Antonia Molina, propietarias de

Encurtidos Molina y Ricardo Azón, ganadero y secretario técnico de la Asociación de Criadores de Ganado Ovino de la Raza Churra Tensina, destacaron que este tipo de iniciativas permiten asentar población y favorecer el desarrollo de pequeños agricultores.

Bajo el título "Alimentación y compromiso social. Modelos de responsabilidad social en la producción de alimentos" se expusieron ejemplos de buenas prácticas del sector agroalimentario. La mesa estuvo moderada por el periodista nacional, Luis del Val. La Responsabilidad Social Corporativa (RSC) es una forma de dirigir las empresas basado en la gestión de los impactos que su actividad genera sobre sus clientes, empleados, accionistas, comunidades locales, medioambiente y sobre la sociedad en general. Atades, una entidad que lleva 55 años ofreciendo oportunidades de integración al colectivo de personas con discapacidad intelectual de Zaragoza, ha querido dar un paso más en su aportación a la sociedad creando un centro ocupacional, Gardeniers. Félix Arrizabalaga, gerente de Atades, destacó que con este proyecto cumplen además de su objetivo social, el ecológico, ya que cultivan verduras ecológicas y las procesan para ofrecerlas frescas, limpias y cortadas, congeladas, en conserva o ya cocinadas. María Ángeles Villanueva, responsable I+d+i de Scanfisk, explicó el compromiso de la empresa con la sostenibilidad, que se centra en tres puntos clave. El pescado: trabajan siempre con materia prima que proviene de pesca sostenible (cadena de custodia MSC y ASC). El método de producción: mediante el proyecto "ULTRAFISH" reducen la energía utilizada en el proceso industrial en un 30% y el agua en un 50%. Producto terminado: utilizan envases de materiales mono capa para una total reciclabilidad. Además están iniciando un proyecto para conseguir un envase que sea compostable o biodegradable. Al final, "el mejor residuo es el que no se produce" recalzó Daniel del Olmo, Packaging & Ecodesign specialist de Ecoembes. Por ello, en Ecoembes trabajan en el envase del futuro, aquel que cada vez sea más sostenible. Aspectos como el tamaño de las etiquetas, el peso de los envases así como el material con el que se elaboren son fundamentales pero siempre y cuando todo ello sea funcional y permita una buena conservación del alimento. Enrique Chueca, gerente de Bodegas Aragonesas, destacó la importancia del compromiso con el entorno como base fundamental de toda empresa. En este sentido, Bodegas Aragonesas apuesta por una producción responsable con un fin claro: preservar la variedad tradicional de la zona, la garnacha. Además, colaboran con numerosas entidades sociales del entorno. **Carmen Cobián, responsable de relaciones institucionales de Grupo Siro, fue la encargada de cerrar la mesa redonda.** Desde su comienzo en 1991, Grupo Siro se ha convertido en uno de los mayores grupos empresariales en el sector de la alimentación en España. Tienen el firme convencimiento de que su futuro pasa por desarrollar un modelo de empresa sostenible que mediante la innovación y la eficiencia satisfaga las necesidades de todos sus grupos de interés. Por ello, su responsabilidad parte desde el campo, donde colaboran con los agricultores en materia de I+D, y finaliza en la sociedad, colaborando en centros de empleo e integrando a personas con discapacidad en sus centros. Recientemente han recibido un reconocimiento de Naciones Unidas como "Mejor empresa para trabajadores con discapacidad".

La última mesa estuvo centrada en un aspecto muy preocupante de la sociedad actual, "La comida y el desperdicio alimentario". Pepa Fernández, directora del

programa "No es un día cualquiera" de RNE, fue la moderadora de la mesa. Existen numerosos agentes sociales que están luchando contra este desperdicio. Uno de ellos es la Fundación TRIPTOLEMOS para el desarrollo agroalimentario, tal y como explicó su directora, Ivonne Colomer, desde el 2002 actúa dinamizando el Sistema Alimentario Global y la interacción entre los distintos actores. Modeliza el mismo para promover y realizar actuaciones, que transformen el conocimiento en riqueza económica y social, con una visión independiente en consonancia con la ciencia y su evolución, y que ello redunde en una mayor eficacia y confianza en el sistema alimentario, con las bases de sostenibilidad, de una disponibilidad alimentaria suficiente y equilibrada y la formación de criterios en el ciudadano. Reducir el **desperdicio alimentario** sigue siendo una tarea pendiente para el canal horeca, así lo explicó Emilio Gállego, secretario general de la Federación Española de Hostelería – FEHR. Por ello, desde la federación junto con Unilever han elaborado una guía: "Abra los ojos ante los desperdicios: trabaje de manera inteligente", para que los hosteleros mejoren el uso racional de alimentos y, con ello, la marcha económica de sus negocios. En el documento se asesora al profesional sobre cómo elegir en el momento de la compra del producto, cómo realizar un correcto almacenaje, los principios básicos de un buen proceso de preparación, la involucración de todo el personal y la coherencia de la carta, el control de las raciones y la separación de los desperdicios de manera selectiva. Y no sólo se trata de no tirar la comida sino de saber aprovecharla el máximo. Aitiip es un centro de investigación privado de Aragón que trabaja en el aprovechamiento de los residuos alimenticios para elaboración de distintos materiales mediante impresión 3D. Berta Gonzalvo, directora de investigación de Aitiip, desgranó como mediante la utilización de frutos **como zanahorias, almendras o granadas y agrícolas como el maíz** realizan material de automoción como tiradores de puertas, frentes de salpicaderos de coches y materiales construcción como uniones de vigas, entre otros. Y otro de los canales que cumplen un papel clave en el desperdicio es la distribución, aspecto con el que se cerró la mesa redonda. El **1,79% de los productos no llega nunca a comercializarse**. Las razones son varias: deterioro de los envases y embalajes, errores de etiquetado, cercanía de la fecha de consumo... De ese porcentaje, **un 56,35% es apto para el consumo humano**, del cual se dona sólo un 32,27%. "La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala" es una iniciativa de colaboración para reducir el desperdicio alimentario liderada por AECOC, la asociación de empresas de gran consumo, tal y como explicó su responsable, Nuria de Pedraza. Una de las empresas que componen el proyecto es Caprabo, una cadena de distribución con más de 320 tiendas en toda España. Ana González Reyes, responsable de RSC y medioambiente de CAPRABO, destacó que su programa de microdonaciones anualmentereparte el equivalente al alimento necesario para 788 familias en un año y gracias a su sistema de proximidad permite proveer de alimentos no sólo perecederos sino también frescos.