

MEMORIA FINAL ESTRATEGIA

"MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"



2017-2020



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Edita

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Secretaría General Técnica

Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración

General del Estado:

<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1

Teléfono: 91 347 55 41

Fax: 91 347 57 22

Tienda virtual: www.mapa.es

centropublicaciones@mapa.es

Memoria Estrategia "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"



1. SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

4



2. SOBRE LA ESTRATEGIA

6

2.1. OBJETIVOS

6

2.2. FUNCIONAMIENTO

6

2.3. ANÁLISIS GENERAL

7

2.4. ACTIVIDADES REALIZADAS

8

AREA.1. GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO

8

AREA.2. FORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

12

AREA.3. FOMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS

17

AREA.4. COLABORACIÓN CON OTROS AGENTES

18

AREA.5. ACUERDOS SECTORIALES

19

AREA.6. ASPECTOS NORMATIVOS

20

AREA.7. INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

21

AREA.8. DESPERDICIO ALIMENTARIO Y MEDIO
AMBIENTE, Y CAMBIO CLIMÁTICO

22



3. EVOLUCIÓN DE LOS RESULTADOS

24

3.1. EVOLUCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS
EN EL HOGAR

24

3.2. EVOLUCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS
FUERA DE CASA

26

3.3. EVOLUCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS
EN LA INDUSTRIA Y DISTRIBUCIÓN

28



4. CONCLUSIONES

30



1. SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario sigue ocupando un lugar destacado en la agenda de múltiples organizaciones y administraciones públicas, tanto desde un ámbito local como desde el ámbito internacional, apostando por la sostenibilidad del sistema alimentario y la implantación de modelos de economía circular.

Según el informe realizado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la organización británica sobre residuos WRAP "Food Waste Index Report", en 2019 se generaron alrededor de 931 millones de toneladas¹ de desperdicio de alimentos vendidos a hogares, minoristas, restaurantes y otros servicios alimentarios, de los cuales el 61% provino de los hogares, el 26% de los servicios de alimentación y el 13% del comercio minorista.

Una medición precisa, trazable y comparable, con la implicación de la colaboración de todos los agentes de la cadena alimentaria, es clave para que las estrategias y políticas nacionales sobre el desperdicio de alimentos logren reducir en un 50% el desperdicio de alimentos a nivel de minoristas y consumidores, como se pretende en el ODS 12.3.

El Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3 (ODS 12.3) recoge el compromiso, en el año 2030, de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos a nivel de minoristas y consumidores y de reducir la pérdida de alimentos en las cadenas de suministro.



Según las estimaciones, cada habitante del planeta desperdició de media 121 kilos de comida en 2019. Solo en los hogares, la cifra per cápita asciende a 74 kilos de alimentos¹.

Las cifras evidencian que son necesarias adopciones de medidas a nivel mundial y la medición del desperdicio de alimentos reforzará las estimaciones.

Estas estimaciones se centran en una parte del problema de la pérdida de alimentos, en la etapa final de la cadena, la que está ligada al comercio minorista y el consumo de esos alimentos. Pero el desperdicio de alimentos afecta a toda la cadena, desde la producción primaria hasta el consumidor.

Otros informes realizados por la FAO (la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) elevan la tasa de pérdidas y desperdicio de alimentos hasta el 45% más². Esto es debido a que han contemplado las pérdidas y desperdicio de alimentos de toda la cadena alimentaria.

Estos estudios también han tratado de evaluar la magnitud del problema y sus repercusiones a nivel ambiental y económico.

De ellos se obtuvieron las primeras estimaciones señalando que alrededor de un tercio de la producción mundial de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a aproximadamente 1.300 millones de toneladas al año. Esto supone el empleo del 30% de la superficie agrícola del planeta (unos 1.400 millones de hectáreas) y de 250 millones de metros cúbicos de agua (casi 75 veces el consumo anual de España) para producir alimentos que acaban en la basura. Y al descomponerse producen una huella de carbono de 3.300 millones de toneladas de CO₂³.

¹ Food Waste Index Report 2021. UNEP. 2021.

² Mitigation of food wastage. Societal costs and benefits. FAO. 2014.

³ Huella del despilfarro de alimentos. FAO. 2013.

Económicamente también supone un elevado coste. El coste de comida desperdiciada alcanza los 936.000 millones de dólares estadounidenses al año², que son más de 782.397 millones de euros⁴.



Cerca de 1/3 de la producción mundial de los ALIMENTOS destinados al consumo humano se PIERDE o DESPERDICIA en todo el mundo

En nuestro entorno más cercano destaca el compromiso de la Unión Europea con la sostenibilidad a través del Plan de Acción para la Economía Circular que incluye además una serie de propuestas legislativas revisadas sobre residuos. Este Plan supone un cambio desde la actual economía lineal, en la que los productos de consumo tienen una determinada vida útil y al final de la misma son desechados, a una economía circular, en la que el valor de los productos, los materiales y los recursos se mantenga en la economía el mayor tiempo posible, y en la que se reduzca al mínimo la generación de residuos.

Este planteamiento se aplica también a la producción de alimentos, puesto que el establecimiento de sistemas alimentarios sostenibles es esencial para hacer frente a los crecientes desafíos de la seguridad alimentaria.

Cumpliendo lo establecido en dicho Plan de acción, se creó la Plataforma de la UE sobre las pérdidas de alimentos y desperdicio de alimentos, con objeto de avanzar en la consecución del ODS 12.3, aprovechando al máximo la acción efectiva de todos los actores a través del intercambio de experiencias y mejores prácticas, basadas en evidencias, resultados y aprendizaje.

En la Plataforma tienen representación todos los Estados Miembros, la Comisión y múltiples partes interesadas que han solicitado su inclusión en un proceso de convocatoria abierta. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, es miembro de esta Plataforma y participa en las reuniones del Pleno y de los Subgrupos que se han creado en su seno. Los trabajos de la Plataforma se han centrado en las cuestiones clave indicadas en el Plan de Acción para la Economía Circular:

1. Establecer una metodología común de cuantificación del desperdicio.
2. Facilitar la donación de alimentos excedentarios.
3. Posibilitar la utilización de excedentes para piensos.



⁴ 936.000 millones de dólares. Fecha del tipo de cambio aplicado para la conversión: 11/03/2021.

2. SOBRE LA ESTRATEGIA

La Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados, impulsada en el año 2013 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, mostró evidencia del compromiso del Gobierno de España con la búsqueda de sistemas agroalimentarios más sostenibles, con la minimización de impactos sobre el medio ambiente y con una apuesta por la economía circular, haciendo partícipes de ello tanto a los profesionales del sector como a la sociedad en su conjunto.

2.1. OBJETIVOS

La Estrategia ha tenido un objetivo claro desde el principio y ha sido **limitar las pérdidas y el desperdicio alimentario y reducir las presiones ambientales.**

Para lograrlo, se estructuró en dos pilares fundamentales:

- Aplicar la Estrategia con criterios de **transparencia, sostenibilidad y solidaridad, fomentando el diálogo y la coordinación entre los agentes**

de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas.

- **Propiciar de una forma organizada, coordinada y estructurada, un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena.**

Para la implementación de la Estrategia, se previó un horizonte a 3 años que permitiese cumplir las acciones establecidas, procediendo a su revisión una vez hubiese transcurrido dicho periodo. Desde su puesta en marcha, se han realizado dos etapas: la primera se llevó a cabo en el periodo 2013-2016 y la segunda en el 2017-2020.

2.2. FUNCIONAMIENTO

La Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" ha servido para fomentar e impulsar todas aquellas iniciativas que contribuyen a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos y su mejor aprovechamiento.

La Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" ha tenido desde el principio una vocación



multisectorial, multidisciplinar y multifactorial, fomentando el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las administraciones públicas.

Para aunar los esfuerzos de todos los actores implicados, la Estrategia ha contado con una Comisión de Seguimiento, de la que han formado parte tanto la Administración como las principales organizaciones y asociaciones comprometidas contra el desperdicio alimentario.

La función principal de la Comisión ha sido evaluar el grado de cumplimiento de las actuaciones propuestas en el marco de la Estrategia, las dificultades encontradas durante su desarrollo, los resultados conseguidos y proponer las acciones correctoras.

En este último periodo de la Estrategia, se han celebrado la VIII y IX Comisión donde se presentaron los resultados anuales de los Paneles de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles y extradoméstico, los trabajos que se estaban llevando a cabo en el marco de la Plataforma de la UE sobre las pérdidas de alimentos y desperdicio de alimentos, así como el análisis sobre el desperdicio alimentario en empresas de los dos eslabones de la cadena alimentaria: industria y distribución e información sobre temas de divulgación en materia de desperdicio alimentario.

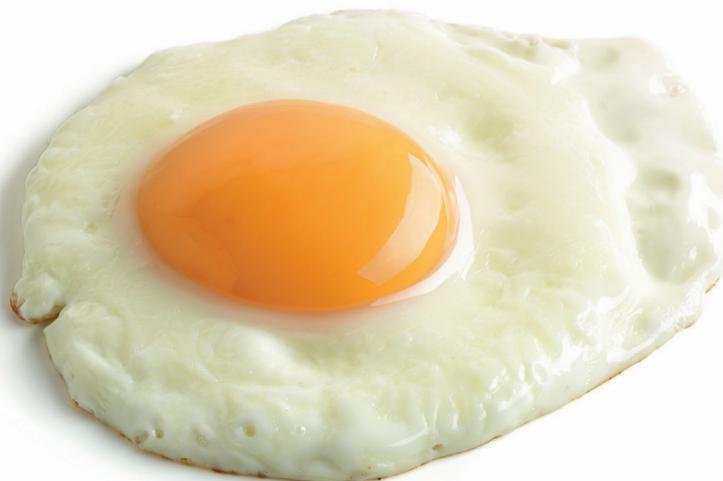
2.3. ANÁLISIS GENERAL

Desde el principio se consideró que esta Estrategia debía instrumentarse mediante recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación, pues se entendía que debían ser los propios agentes de la cadena alimentaria los que mostrasen su compromiso y se adhiriesen a la Estrategia convencidos por sí mismos de la necesidad de actuar para reducir este problema.

El desarrollo de la Estrategia ha requerido el esfuerzo y cooperación de todo el sector agroalimentario español y gran parte de los esfuerzos se han centrado en producir cambios en el consumidor como destinatario final de la cadena

agroalimentaria, puesto que éste tiene una posición de fuerza al realizar sus decisiones de compra, orientando al mercado.

Se ha trabajado con los agentes de la cadena alimentaria en la realización de estudios que han permitido conocer en qué etapas se producen las pérdidas y el desperdicio alimentario, su cuantificación e impacto económico y social.



Entre estos estudios destacamos los Paneles de cuantificación del desperdicio de alimentos en los hogares y fuera de ellos, y el estudio del desperdicio de alimentos en la industria y distribución.

La Estrategia ha contemplado diversas iniciativas en el ámbito formación y sensibilización y fomento de buenas prácticas. En este sentido, se ha trabajado con actuaciones en las escuelas, con las "Semanas contra el desperdicio" y con campañas de información y sensibilización. Como también, la elaboración de materiales divulgativos como boletines que propiciasen un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión en todos los agentes de la cadena alimentaria.

Asimismo, se ha trabajado en la elaboración y difusión de guías de buenas prácticas entre agentes económicos que facilitasen el conocimiento de los problemas existentes y promoviesen la adopción de medidas correctoras.

Otro de los elementos claves de la Estrategia ha residido en el apoyo a las nuevas tecnologías

y la innovación. Para ello, se ha trabajado fomentando el emprendimiento y la innovación de proyectos empresariales dirigidos a la reducción del desperdicio alimentario, o la identificación de las “cuatro Rs” del desperdicio alimentario: reducir mediante la compra responsable, redistribuir donando alimentos para salvarlos, reutilizar para aprovechar las sobras con creatividad y reciclar, atreviéndose a compostar.

2.4. ACTIVIDADES REALIZADAS

Aquellos primeros compromisos surgidos a raíz de la Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos donde se instaba a los Estados miembros y a los agentes de la cadena agroalimentaria a que abordasen urgentemente el problema de las pérdidas y el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo y formulen directrices sobre vías de mejora de la eficiencia, los ha plasmado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, entre otros, realizando numerosas iniciativas dentro del marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.

Esta memoria final contempla las acciones del último periodo de la Estrategia 2017-2020, las cuales se enmarcan en las 8 áreas de actuación:

Área 1. Generación de conocimiento

OBJETIVO: Conocer en qué etapa y proceso se producen las pérdidas y desperdicios alimentarios a lo largo de la cadena de valor, su cuantificación y valor, su impacto económico, social, nutricional y ambiental.

Y conocer las actitudes, percepción, prácticas y comportamientos de las empresas y ciudadanos en materia de prevención, reutilización y revalorización de los desechos alimentarios y evaluar el impacto real de las medidas emprendidas por las administraciones, tanto sectorialmente como territorialmente.

ACTUACIONES

- Fomento del Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles para mejorar el conocimiento sobre la generación del desperdicio alimentario en esta fase de la cadena de suministro de alimentos y para poder hacer un seguimiento OBJETIVO de su evolución.
- Puesta en marcha de sistemas operativos para la determinación del desperdicio alimentario en otras fases de la cadena alimentaria que permitan llevar a cabo un seguimiento objetivo de su evolución.



1 Generación de conocimiento



2 Formación y sensibilización



3 Fomento de buenas prácticas



4 Colaboración con otros agentes



5 Acuerdos sectoriales



6 Aspectos normativos



7 Investigación e innovación



8 Desperdicio alimentario, medio ambiente y cambio climático

ACTIVIDADES

Se ha trabajado en la medición cualitativa y cuantitativa, periódica y comparable, relativa al desperdicio de alimentos generado tanto en hogares como fuera de ellos.

Durante el periodo de vigencia de la Estrategia hemos analizado las posibles causas que influyen en dicha evolución y las soluciones que pueden contribuir a la prevención y reducción del desperdicio alimentario en este eslabón de la cadena.

Así mismo, hemos analizado el desperdicio alimentario en la industria y distribución alimentaria.

A lo largo de esta nueva etapa, en esta área, se ha trabajado principalmente en los eslabones de la industria, distribución y consumidores:

- **Industria y distribución**

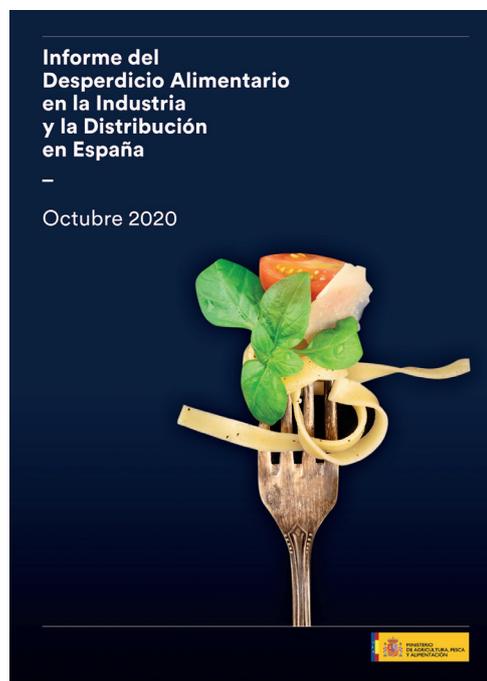
El análisis del desperdicio alimentario en la industria y distribución alimentaria en España tiene su continuidad mediante una nueva publicación que recoge una estimación del mismo, su impacto económico y su gestión, así como los avances logrados por el sector en relación a la reducción del desperdicio de alimentos.

El nuevo informe, refleja los resultados obtenidos del análisis de 76 empresas de la industria y la transformación alimentarias y 14 compañías líderes de la distribución alimentaria.

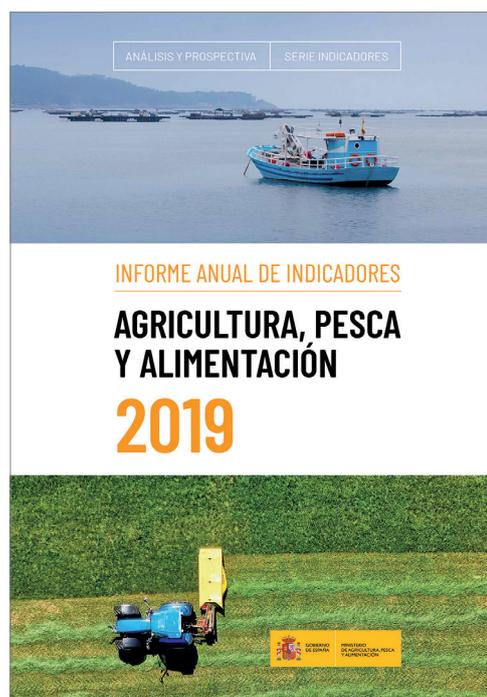
Entre las principales conclusiones, se puede destacar que las empresas españolas de la industria y distribución alimentaria están cada vez más concienciadas de los efectos adversos del desperdicio alimentario en el ámbito económico, social y medioambiental y, en consecuencia, de la necesidad de contribuir a su prevención y reducción.

Asimismo, El MAPA elaboró el Informe Anual de Indicadores: Agricultura, Pesca y Alimentación 2019, publicación que facilita los principales indicadores nacionales en el ámbito de los sectores agrario, pesquero e industria agroalimentaria para el año 2019. Así mismo, el documento incluye

un análisis de los mercados, el consumo y la comercialización, junto con la descripción del medio físico y social sobre el que se desarrollan.



Informe del Desperdicio Alimentario en la Industria y la Distribución en España.



Informe Anual de Indicadores: Agricultura, Pesca y Alimentación 2019.

- **Consumidores**

En **este eslabón** es donde se ha realizado el esfuerzo más importante, puesto que diversos estudios indican que **supone más del 40% de los desperdicios totales generados en la cadena alimentaria**⁵.

Por ello, desde 2014 está en funcionamiento el **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles**, un sistema de cuantificación estable y con visión a largo plazo, que **mide el desperdicio tanto de los alimentos que se tiran tal cual se compraron, como de los restos de recetas preparadas en el hogar que acaban en la basura.**

La medición continua permite hacer un **seguimiento de la evolución del desperdicio alimentario en este nivel de la cadena.** Se trabaja con una muestra de **4.000 hogares** que declaran a través de **8.000 cuestionarios online**, con colaboración requerida de **dos semanas al semestre de recogida por hogar.**

Actualmente están publicados los últimos datos del desperdicio alimentario en los hogares españoles: **Informes Otoño 2018 / Invierno 2019 y Primavera 2019 / Verano 2019 y Desperdicio Alimentario 2019, Otoño-Invierno 2020 vs 2019 y Otoño-Invierno 2020.** Junio.

En 2019 se puso en marcha el **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario extradoméstico**, un sistema de cuantificación del desperdicio de alimento fuera de casa, entendido éste como los alimentos que se tiran a la basura por haberlos dejado en el plato y no haber sido consumidos.

La medición continua permite hacer un **seguimiento de la evolución del desperdicio alimentario en este nivel de la cadena.** Se trabaja con una muestra de **1.000 panelistas** de entre 15 y 75 años que colaboran en continuo y **declaran cada día el consumo/ desperdicio que realizan fuera del hogar.**

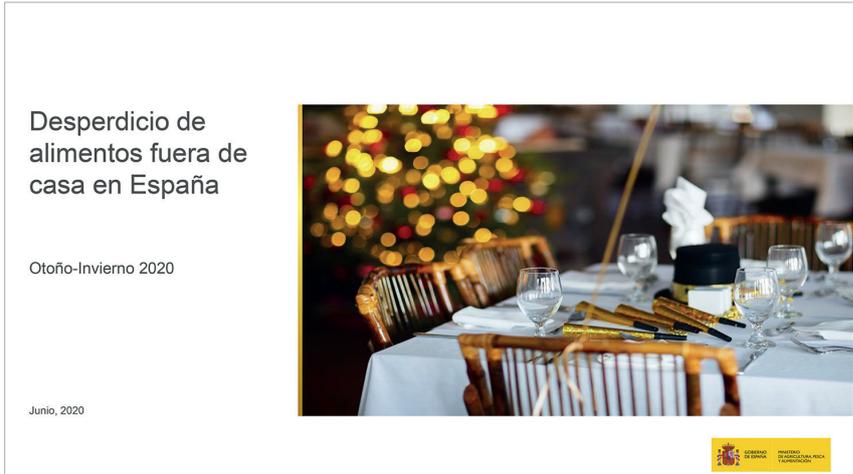


Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares.

La recogida de información relativa al desperdicio alimentario se realiza en el mismo momento en el que se produce el consumo y desperdicio fuera de casa.

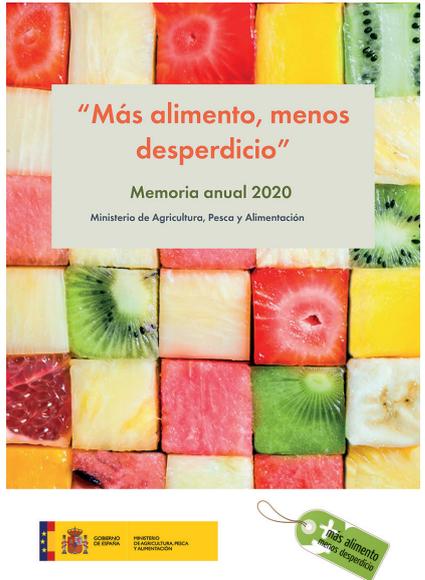
Actualmente están publicados los últimos datos del desperdicio alimentario extra doméstico **2020: Informe sobre el desperdicio alimentario fuera de los hogares 2020.**

⁵ Preparatory Study on Food Waste across EU 27. October 2010. Comisión Europea y BIO Intelligence Service. 2011.



Panel de cuantificación del desperdicio alimentario extradoméstico.

Además, se han publicado las memorias anuales de actividades que recogen la labor desempeñada en el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” durante dichas anualidades. Publicaciones, participación en eventos, campañas de concienciación y sensibilización y colaboración con otras entidades públicas o privadas son algunas de las actividades reflejadas en estos documentos.



Memorias finales 2018-2019-2020.

Área 2. Formación y sensibilización

OBJETIVO: Trabajar en el desarrollo de campañas informativas dirigidas a todos los eslabones de la cadena alimentaria, en relación con el conocimiento de la importancia de la reducción de desperdicios alimentarios en los ámbitos privado y público.

ACTUACIONES

- Diseño de actuaciones de formación e información específicas para los / las responsables de los hogares.
- Diseño de actuaciones de formación y educación específicas para la infancia y la adolescencia.
- Desarrollo de campañas nacionales de información y sensibilización.
- Desarrollo de campañas específicas de información y sensibilización en los colegios.
- Implantación de la Semana nacional contra el desperdicio alimentario para garantizar que el problema de las pérdidas y desperdicio alimentario y sus impactos sea conocido por toda la sociedad y que promueva un cambio de hábitos y actitudes.
- Difusión y aumento de la presencia de la Estrategia en internet y redes sociales.
- Edición del Boletín mensual sobre el desperdicio alimentario.

ACTIVIDADES

La nueva Estrategia ha sido difundida entre las diferentes Administraciones Públicas, así como entre diversos organismos internacionales. Se ha participado en numerosos foros y eventos relacionados con el desperdicio alimentario, explicando las actuaciones realizadas en el marco de la Estrategia y el conocimiento generado. Además, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha difundido los principales mensajes de la Estrategia en las redes sociales.

Se ha trabajado principalmente en el desarrollo de campañas informativas dirigidas a los consumidores y la restauración, en relación con el conocimiento de las prácticas para la conservación de alimentos y la importancia de la reducción de desperdicios alimentarios en los ámbitos privado y público.



Presentación de la nueva etapa de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" 2017-2020.



Divulgación en inglés de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" 2017-2020.

Asimismo, se han elaborado y difundido materiales, a través de diferentes medios, como boletines,

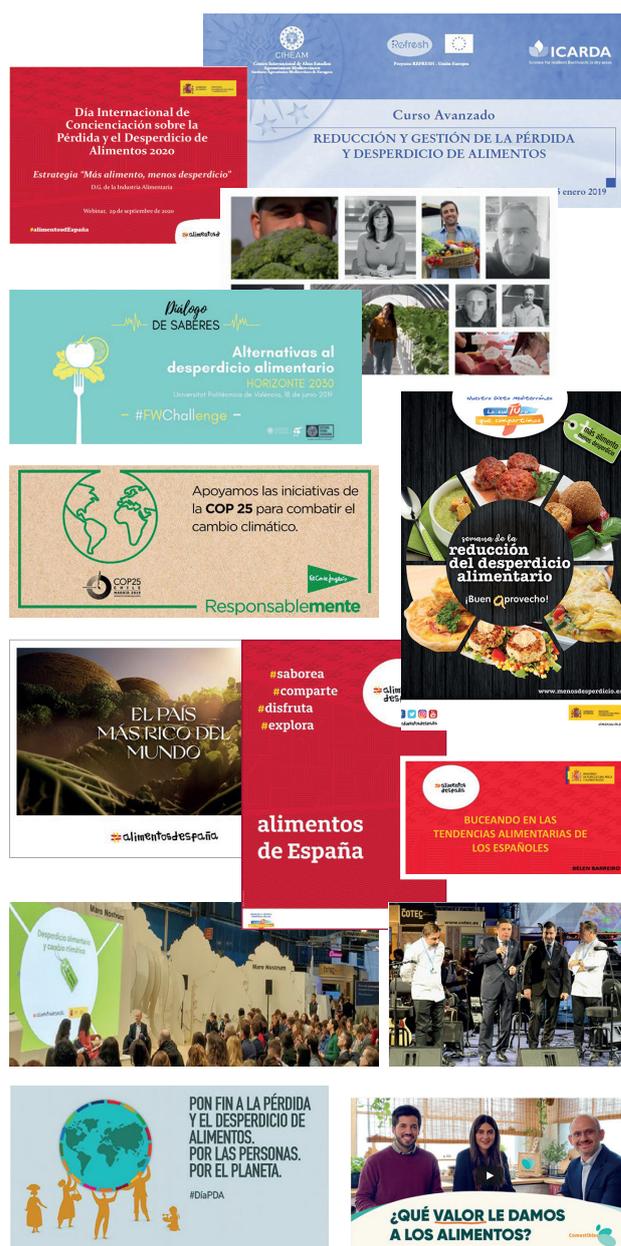
web, infografías, entre otros para difundir la importancia de prevenir y reducir el desperdicio de alimentos en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

En 2017 se presentó el nuevo período de la Estrategia 2017-2020. Para su planificación se tuvieron en cuenta los logros conseguidos y el conocimiento adquirido en la anterior etapa, haciendo hincapié en aquellas áreas que necesitaban un mayor desarrollo, trabajando sobre toda la cadena, desde el sector primario hasta el consumidor final, de forma coordinada y holística dirigiendo más actuaciones y esfuerzos hacia los eslabones que mayores porcentajes de desperdicio alimentario generan.

Esta etapa de la Estrategia se centró, no solo en aquellos aspectos que tuvieron un menor desarrollo en el periodo anterior, sino en aquellas actuaciones que pudiesen producir un mayor impacto y marcar la diferencia en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Se ha participado en diferentes eventos y jornadas impartiendo conocimiento sobre la Estrategia Española "Más alimento, menos desperdicio".

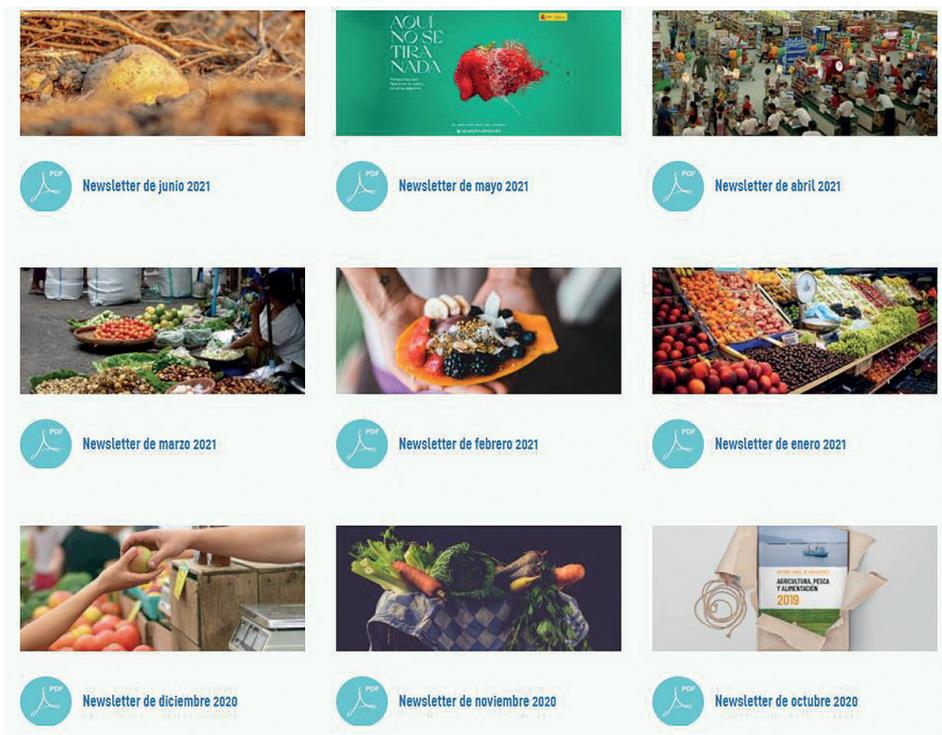
- *Participación en el curso "Reducción y gestión de la pérdida y desperdicio de alimentos". 21-25 de enero de 2019.*
- *Participación en "¿Qué valor le damos a los alimentos? Comestibles podcast #7".*
- *Participación en la jornada "Buceando en las tendencias alimentarias de los españoles". 27 De marzo de 2019. Campaña #alimentáisnuestravida.*
- *Participación en la webinar "Día internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos".*
- *Diálogo de saberes #fwchallenge "Alternativas al desperdicio alimentario. Horizonte 2030".*
- *Participación en el "VIII punto de encuentro de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AEGOC) Contra el Desperdicio Alimentario".*



- *XIII Convención NAOS.*
- *Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático. COP25.*
- *Participación en la presentación de "La tierra se agota".*
- *Participación en el evento paralelo "ODS 2: Vinculación de las acciones de innovación tecnológica y cambio climático para un mundo libre de hambre, desnutrición y pobreza".*
- *Participación en el foro sobre desperdicio y cambio climático.*
- *Ecoencuentro sobre el desperdicio alimentario.*

de interés, eventos, cursos e iniciativas relacionados con el desperdicio alimentario, así como las acciones llevadas a cabo por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y los miembros de la Comisión de Seguimiento en el marco de la Estrategia. Cualquier persona se podía suscribir al boletín a través de la web www.menosdesperdicio.es.

Se ha trabajado en la elaboración de varias infografías intentando hacer llegar la información relevante sobre el desperdicio de alimentos a un amplio número de usuarios para impulsar su sensibilización y el cambio en sus percepciones y actitudes.



Realización del boletín electrónico o newsletter mensual de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".

INFOGRAFÍAS:

- **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles.**

- **Descubre nuestra web siguiendo los 7 puntos.**
- **En versión español e inglés.**
- **Las 4R del desperdicio alimentario.**
- **Decálogo para reducir el desperdicio alimentario Entidades de Redistribución y Distribución de Alimentos en España.**

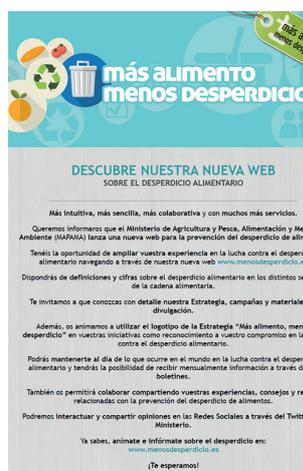
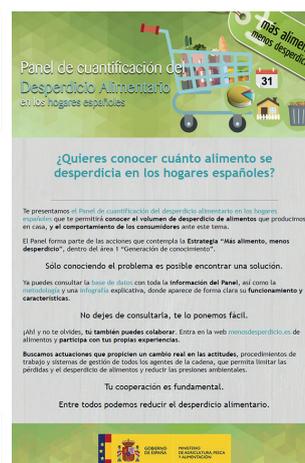


Con la finalidad de informar y concienciar a la población sobre la importancia de reducir el desperdicio de los alimentos, se han realizado diferentes campañas divulgativas vía mail con la finalidad de mantener informado al usuario de todos los materiales que se han ido publicando en menosdesperdicio.es.



CAMPAÑAS DIVULGATIVAS DE PROMOCIÓN:

- Nuevo periodo de la estrategia 2017-2020.
- Nueva sección en la web del panel de cuantificación.
- Materiales divulgativos de promoción de la web en castellano e inglés.
- Materiales divulgativos de promoción de la web [díptico y dossier].
- ¿Quieres saber cuánto se ha desperdiciado en el 2018?.



- Campaña de Alimentos de España "El país más rico del mundo"
- Cartel "Más alimento, menos desperdicio".

Así mismo hemos creado diferentes materiales como herramientas de difusión de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" que han permitido enviar el mensaje de una manera visual, breve y dinámica.



Video animado (gif) y banner:

También hemos colaborado en los Puntos de Encuentros contra el desperdicio alimentario organizados por AEGOC cada año desde 2013, y participado en debates y mesas redondas que tratan la problemática del desperdicio alimentario desde distintos puntos de vista.



- *Participación en el VI Punto de Encuentro AEGOC contra el desperdicio alimentario.*
- *VII Punto de Encuentro de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AEGOC) contra el Desperdicio Alimentario. 26 de septiembre de 2019.*

Además, a través de diferentes actos se ha fomentado la calidad, la sostenibilidad, la economía circular, la producción ecológica, reducir el desperdicio y generar valor y empleo en torno al sistema agroalimentario y pesquero español.

El Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario, recopila una serie de iniciativas nacionales e internacionales que luchan contra el desperdicio de alimentos, intentando mejorar la eficiencia en las distintas etapas de la cadena de suministro. Se trata de un catálogo abierto a todas las aportaciones de interés, con el objetivo de ofrecer ejemplos e inspiración en la reducción del desperdicio. Desde su primera edición en 2013 se ha ido actualizando periódicamente *online*.

Área 3. Fomento de buenas prácticas

OBJETIVO: Elaborar y difundir entre todos los eslabones de la cadena guías de buenas prácticas, que faciliten el conocimiento de los problemas existentes y promuevan la adopción de medidas correctoras.

ACTUACIONES

- Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre desperdicio alimentario.
- Concurso de iniciativas para la reducción del desperdicio.

ACTIVIDADES

Se ha trabajado principalmente en la recopilación de iniciativas nacionales e internacionales que luchan por evitar el desperdicio de alimentos y que puedan ser de ejemplo y de aplicación.



Actualización del Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario.

Junto a todos los agentes de la cadena, se ha trabajado, colaborado y participado en el desarrollo de políticas e iniciativas dirigidas a concienciar a consumidores y sectores productivos.



- Participación IV Ciclo de Jornadas de Formación de la Asociación del Cuerpo Nacional Veterinario.
- Foro consultivo sobre Transformación Ambiental y Digital del Sector Agroalimentario y Pesquero.
- Participación en los Premios "Alimentos de España".

ÁREA 4. COLABORACIÓN CON OTROS AGENTES

OBJETIVO: Fomentar la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria.

ACTUACIONES

- Promover acuerdos de cumplimiento voluntario.
- Desarrollo de colaboración con ONGs, Bancos de alimentos, asociaciones de consumidores y otras entidades benéficas.

ACTIVIDADES

En esta área se ha trabajado para impulsar y colaborar en la definición de los compromisos voluntarios de las empresas, organizaciones y asociaciones de diferentes eslabones de la cadena alimentaria para avanzar en la reducción del desperdicio de alimentos.

Hemos apoyado numerosas iniciativas privadas mediante la presencia y colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en diversos eventos relacionados con el desperdicio y hemos colaborado estrechamente con Bancos de Alimentos y ONGs para fomentar la redistribución de los excedentes alimentarios y evitar que acaben desperdiciados





- *Grupo de Trabajo Normativo realizado por la Plataforma Tecnológica de Envase y Embalaje.*
- *Participación en el comité de AEGOC sobre desperdicio alimentario.*
- *Colaboración con los gobiernos regionales: colaboración con la Generalitat Valenciana; colaboración con el Gobierno Vasco.*
- *Colaboración con FESBAL.*
- *Participación en el "I Congreso Internacional de VerAliment: Foro de Inocuidad y Seguridad Alimentaria".*
- *Apoyo y compromiso con "5 al día".*
- *Participación en el "27º Período de sesiones del Comité de Agricultura de la FAO".*
- *Participación en "Ftalks Food Summit 2020".*
- *Reunión de la junta directiva de la Asociación Española de Distribuidores de Autoservicio y Supermercados (ASEDAS).*

ÁREA 5. ACUERDOS SECTORIALES

OBJETIVO: Fomentar las relaciones directas entre productores y consumidores, acortando las cadenas de suministros de alimentos, puede contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos es uno de los objetivos de la Estrategia.

ACTUACIONES

- Junto con las asociaciones de la distribución, restauración, asociaciones de escuelas de cocina y asociaciones de restauración, **promover la elaboración de un acuerdo marco de colaboración para las empresas comprometidas con la reducción del desperdicio alimentario.**

ACTIVIDADES

Nuestro trabajo se ha fundamentado en el fomento las relaciones directas entre productores y consumidores, acortando las cadenas de suministros de alimentos, como medio para contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Para ello, hemos apoyado numerosas iniciativas privadas mediante la presencia y colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en diversos eventos relacionados con el desperdicio y hemos colaborado estrechamente con la empresa alimentaria para aplicar en una estrategia de lucha contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos.





stepWATER
by



- *Apoyo institucional a las mesas de trabajo de AECOC.*
- *Plan Estratégico de MERCASA.*
- *Alianza Stepbywater.*
- *Proyecto Descarsel 2018-2019.*
- *Apoyo y compromiso con "5 al día".*
- *Reunión de la junta directiva de la Asociación Española de Distribuidores de Autoservicio y Supermercados [ASEDAS].*

ÁREA 6. ASPECTOS NORMATIVOS

OBJETIVO: Identificar en colaboración con los agentes de la cadena las trabas normativas que puedan limitar la reducción, reutilización o valorización de los alimentos desechados.

ACTUACIONES

- Promover la elaboración de una Guía nacional para facilitar la donación y la redistribución.
- Identificación de la normativa vigente y de otras barreras no normativas que puedan incidir en el desperdicio alimentario.

- Desarrollo de las medidas normativas que puedan incidir en la reducción del desperdicio alimentario.

ACTIVIDADES

Hemos trabajado, en colaboración con los agentes de la cadena, en el análisis e identificación de las barreras legales que frenan la reutilización de los alimentos sobrantes por parte del sector agroalimentario que puedan limitar la reducción, reutilización o valorización de los alimentos desechados.

En coordinación con los trabajos que se están llevando a cabo en la Plataforma de la UE sobre las pérdidas de alimentos y desperdicio de alimentos, y en colaboración con los sectores implicados, la identificación de las barreras que existen con aquellos aspectos relacionados con la medición, donación de alimentos y acción, para dar la mejor salida posible a los alimentos excedentarios.

Hemos trabajado en la revisión de las normas que afectan al desperdicio en nuestro país, en especial aquellas normas de calidad y las relacionadas con la posibilidad de la donación de los excedentes alimentarios a los Bancos de Alimentos o directamente a las personas más desfavorecidas.

Hemos estado presente en los foros de debate internacionales que tratan los temas relacionados con el desperdicio, como la Plataforma de la UE sobre las pérdidas de alimentos y desperdicio de alimentos, o trabajando con la FAO en la consecución de los objetivos de Desarrollo Sostenible.

Hemos aportado la experiencia y el conocimiento adquiridos gracias a la Estrategia, en especial en materia de cuantificación y colaboración con los Bancos de Alimentos.

- *Evaluación de las conclusiones del Consejo Europeo del 28.*
- *Participación con la Plataforma de la UE sobre las pérdidas de alimentos y desperdicio de alimentos en los diferentes subgrupos de trabajo:*
 - *Subgrupo de la UE sobre la Medición de Desperdicios de Alimentos celebrada el 1 de febrero de 2019.*

- *Subgrupo sobre Donación de Alimentos celebrada el 11 de marzo de 2019.*
- *Subgrupo sobre Acción e Implementación celebrada el 18 de marzo de 2019.*
- *Presentación de la Proposición de Ley para promover y facilitar la donación de alimentos.*



El siguiente paso es trabajar en un anteproyecto de ley contra el desperdicio alimentario que irá en línea con el ODS 12.3 y que contempla medidas para la prevención y la reducción del desperdicio alimentario mediante el fomento de actuaciones que propicien un cambio real en las actitudes y hábitos de los consumidores.



ÁREA 7. INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

OBJETIVO: Promover trabajos y proyectos que permitan mejorar la eficiencia en el aprovechamiento de los productos dentro del marco de las políticas de innovación para la industria alimentaria.



ACTUACIONES

- Fomento del emprendimiento y la innovación de proyectos empresariales dirigidos a la reducción del desperdicio alimentario.
- Impulso a los acuerdos y la colaboración con institutos tecnológicos para fomentar el diseño y el desarrollo de nuevas tecnologías que contribuyan a la reducción del desperdicio alimentario.
- Fomento de los acuerdos con las cátedras y universidades que vienen trabajando en reducción del desperdicio alimentario.



ACTIVIDADES

Hemos participado en diferentes actos para fomentar la investigación y la innovación en la materia del desperdicio alimentario, animando a los centros de investigación, universidades, viveros de empresas y otros entornos de innovación a desarrollar iniciativas orientadas a mejorar el aprovechamiento de los productos y concienciar y fomentar la reducción y la valorización de los alimentos desechados. Destacamos:



COLABORACIÓN EN ALIBETOPIAS 2019.



- *Participación en IV Congreso Nacional de Ingenieros Agrónomos.*
- *Reunión de los ministros de agricultura del G20 en Niigata (Japón).*
- *XI Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales.*
- *Charla sobre la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio".*
- *Jornada sobre Economía Circular y Desperdicio Alimentario. 28 de noviembre 2019.*
- *Foro sobre Desperdicio y Cambio Climático. 5 de diciembre 2019.*
- *Colaboración en Alibetopias 2019-2020.*

ÁREA 8. DESPERDICIO ALIMENTARIO Y MEDIO AMBIENTE Y CAMBIO CLIMÁTICO

OBJETIVO: Conocer, comprender y evaluar el impacto del desperdicio alimentario sobre la huella de carbono y de otros gases de efecto invernadero, así como sobre la huella hídrica del sistema alimentario, que nos permita orientar mejor las políticas públicas, y concienciar a la sociedad acerca de la necesidad de reducir las PDA.

ACTUACIONES

- Incorporación de los aspectos relativos al desperdicio alimentario en las políticas de sostenibilidad impulsadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Fomento de las medidas de reutilización y reciclaje de alimentos no aptos para consumo humano.
- Desarrollo de estudios para determinar el impacto del desperdicio alimentario sobre la huella de carbono y de otros gases de efecto invernadero, así como sobre la huella hídrica del sistema alimentario.
- Desarrollo de estudios sobre las posibilidades de aprovechamiento del alimento desperdiciado como compostaje para la fijación del carbono atmosférico.

ACTIVIDADES

Hemos estudiado la relación entre desperdicio alimentario y medio ambiente y cambio climático, tanto por el impacto que suponen los recursos consumidos al producir esos alimentos como el derivado de la propia gestión de los residuos una vez que los alimentos se desechan. **Comprender y evaluar mejor este impacto medioambiental puede ayudar a la hora de orientar las políticas públicas,** así como para concienciar mejor a la sociedad acerca de la necesidad de reducir las pérdidas y el desperdicio alimentarios.



Hemos contribuido a través de diferentes participaciones en la relación del desperdicio alimentario con el medio ambiente y cambio climático, tanto por el impacto que suponen los recursos consumidos al producir esos alimentos como el derivado de la propia gestión de los residuos una vez que los alimentos se desechan.



**Jornada:
Economía Circular y
Desperdicio Alimentario**

Madrid, 28 de Noviembre



**El impacto medioambiental
del desperdicio alimentario**



- *Participación en la revisión de la VII Comunicación Nacional de la Convención Marco de las NNUU sobre Cambio Climático (CMNUCC).*
- *Jornada sobre economía circular y desperdicio alimentario.*
- *Participación en el foro "Al pun 25: Foro sobre Desperdicio y Cambio Climático".*
- *COP25: participación en la jornada "Desperdicio alimentario y cambio climático".*
- *Participación en la jornada AEGOC "El impacto medioambiental del desperdicio alimentario".*





3. EVOLUCIÓN DE LOS RESULTADOS

El primer gran reto ha sido saber exactamente en qué consiste y cuál es la magnitud del problema, por lo que se ha venido trabajando con los agentes de la cadena alimentaria para la realización de estudios que han permitido conocer en qué etapas se producen las pérdidas y el desperdicio alimentario, su cuantificación e impacto económico y social. El primero de ellos fue el Estudio monográfico sobre el desperdicio alimentario del Barómetro del clima de confianza del sector agroalimentario de 2013, en el que se concluyó que la inmensa mayoría de los distribuidores retiraban de media un 5,6% de sus productos por sobrepasar las fechas de consumo preferente y caducidad y que la mayoría de los consumidores decían conocer la diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente, aunque existía margen de mejora. Tras su repetición en 2015 la cantidad de retiradas había bajado ligeramente pero su destino era el mismo que entonces: la basura. Mientras, el 95% de los ciudadanos cree que los supermercados deberían donar a bancos de alimentos los productos a punto de caducar y que saben que no venderán.

En 2014 se puso en funcionamiento el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles y más tarde, el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en el consumo extradoméstico, que al ser sistemas de medición estable, evolutiva y con visión a largo plazo proporcionan información detallada tanto de los alimentos que se tiran tal cual se compraron, como de los restos de recetas preparadas en el hogar que acaban en la basura y de los alimentos y bebidas fuera de los hogares.

3.1. EVOLUCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL HOGAR

El panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares⁶ se estableció en 2014 en el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, y recoge datos de todos los alimentos y bebidas que se tiran en los hogares, ya sea sin haberlos llegado a utilizar (por deterioro) como tras preparar recetas (sobras).

La evolución del desperdicio desde el inicio de las mediciones ha sido desigual, si bien se ha podido observar que estaciones especialmente cálidas (el verano de 2015, así como el verano y el otoño de 2018) han coincidido con mayores niveles de desperdicio.

En 2020 los hogares españoles tiraron a la basura 1.363 millones de kg-l de alimentos y bebidas.

Estos datos muestran una cierta estabilidad en el volumen de alimentos desperdiciados en el último año ya que, sólo aumenta un 0,8 %, lo que equivale a 11 millones de kg-l más arrojados a la basura, que en el ejercicio anterior. Esto significa que los hogares españoles continúan sin gestionar de forma adecuada la compra y el uso de los alimentos, pero también se ha demostrado que ha habido mayor concienciación respecto a la lucha contra el desperdicio alimentario, teniendo en cuenta el importante incremento de las compras producido durante el año 2020.

Esta estabilidad en el volumen de desperdicio alimentario en los hogares se traduce además en que hay menos hogares que desperdician alimentos y bebidas que hace 1 año, aunque el resultado de aquellos que tiran es del 75,3 %, es decir 1 de cada cuatro hogares españoles, no ha desperdiciado ningún tipo de producto.

⁶ Informe del desperdicio alimentario en los hogares españoles 2020. MAPA.



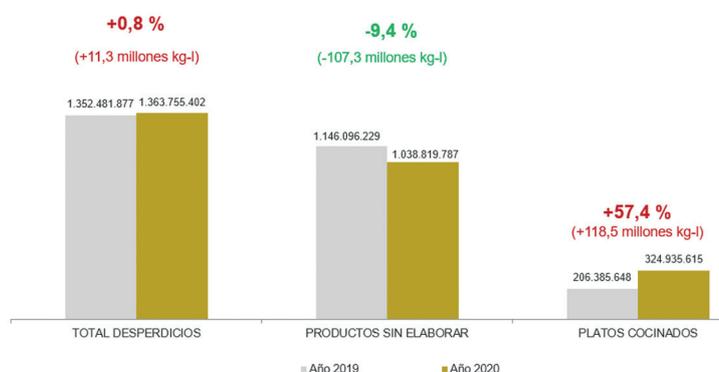
Se produce un cambio en los hábitos de desperdicio durante el año 2020, ya que se tiran más recetas y menos productos sin elaborar que hace un año.

De hecho, los hogares españoles han desperdiciado 107 millones de kg-l menos de producto sin utilizar (es decir, desechado tal cual se compró) y, por el contrario, se han desperdiciado 118 millones de kg-l más de alimentos procedentes de recetas (es decir, alimentos ya cocinados o procesados en el hogar). Esto, sin duda, tiene una gran relación con el tiempo que la mayoría de los españoles ha tenido que permanecer en casa, debido a la pandemia por el COVID-19. Una gran parte de los hogares declaró tener más tiempo para cocinar y, por ende, se incrementaron las recetas y platos, siendo así transformados, pero llegando de igual manera al cubo de la basura.

Trasladado a números absolutos, del volumen total de alimentos y bebidas desperdiciados, 1.039 millones correspondieron a productos sin utilizar y 325 millones a alimentos cocinados, es decir, a desperdicio de recetas.

En cualquier caso, la realidad supone que a cierre de año 2020, 3 de cada 4 hogares españoles tira alimentos y bebidas a la basura. Y más concretamente que el 75,3 % de los

Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas tirado a la basura



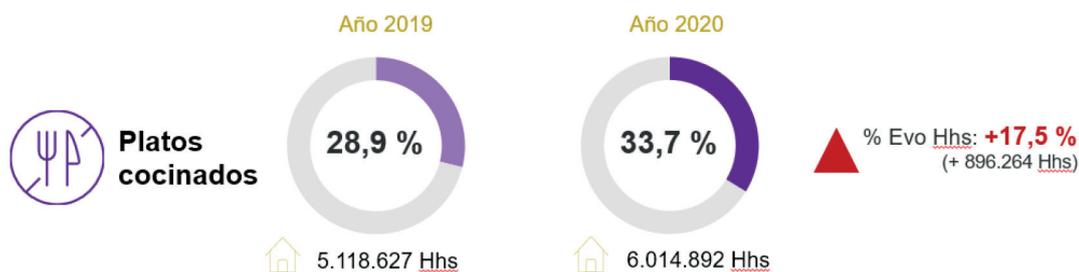
hogares tira productos tal y como los compraron, sin haber sufrido ningún tipo de elaboración por parte del hogar.

Más del 80 % del desperdicio corresponde a productos sin utilizar, que se desechan por deterioro. El mayor volumen de desperdicio corresponde a frutas, hortalizas y lácteos, que suman más del 50 % del total de productos sin utilizar.

% Cuota volumen sobre el total desperdicios



Hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura



Más de 3 de cada 10 hogares tira parte de los platos que prepara, es decir lo que consideramos recetas, habiéndose incrementado de forma notable con respecto al ejercicio previo, y que se desechan por una mala gestión a la hora de calcular las dosis, o bien de una preparación con intención de ser consumida.

El mayor volumen de desperdicio corresponde a las recetas de legumbres, cocidos y sopas o purés.

3.2. EVOLUCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS FUERA DE CASA

El Panel de cuantificación del desperdicio alimentario extradoméstico en los hogares españoles⁷ se estableció en 2020, en el marco de la Estrategia, para cuantificar el desperdicio generado por parte de los consumidores en su consumo extradoméstico. Los primeros datos corresponden a la oleada otoño-invierno de 2020.

En 2020, los españoles han consumido fuera del hogar más de 2.888 millones de kg-l de alimentos, bebidas y aperitivos.

Pero no todos estos productos se han aprovechado por completo ya que, a cierre del año 2020, el 43,8 % de los españoles han desperdiciado algún alimento, bebida o aperitivo al consumirlo fuera del hogar. Este dato es menor que en relación con el número de hogares que desperdicia alimentos dentro de los hogares [75,3 %], si bien, el objetivo es que se reduzca para llegar al menor número posible en ambos sentidos, tanto en individuos fuera de casa, como en número de hogares, en relación con el consumo doméstico.

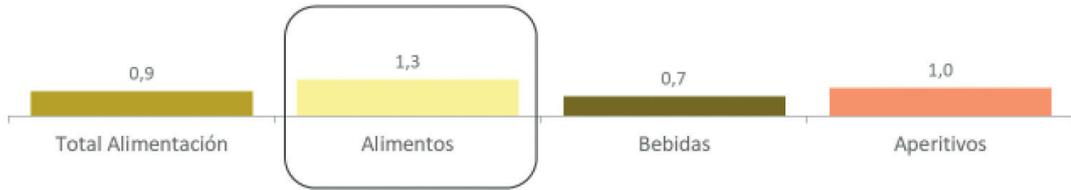
Trasladado a números absolutos, los españoles hemos generado un volumen total de desperdicio fuera del hogar de 25,7 millones de kg-l entre alimentos, bebidas o aperitivos lo que supone alrededor de 0,9 kg per cápita, una cantidad menor a la que se produce dentro del hogar que alcanza el

4,3 %. Si bien, esta cantidad varía con relación al tipo de producto que analicemos, siendo del 1,3 % en el caso de alimentos, registrando el 0,7 % en el caso de bebidas y llegando al 1,0 % para aperitivos.



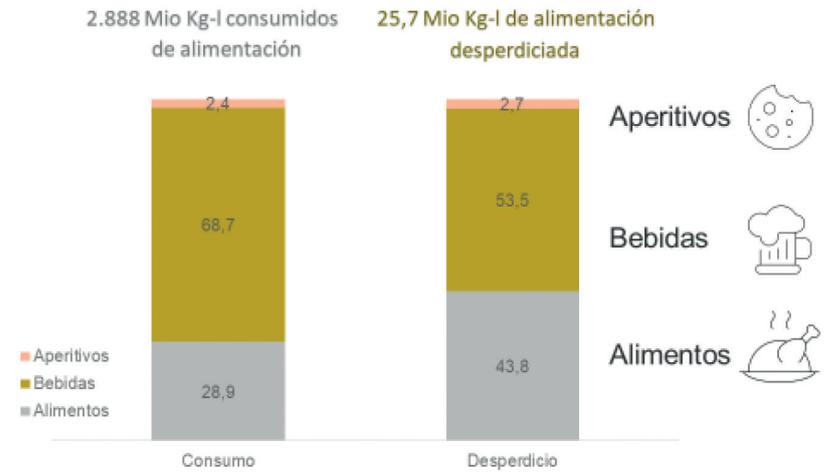
⁷ Informe del desperdicio alimentario en el consumo extradoméstico 2020. MAPA.

% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado) año 2020



% Volumen de alimentos consumidos
% Cuota volumen sobre el total desperdicios fuera del hogar

Las bebidas y los alimentos con el 53,5 % y el 43,8 % del desperdicio respectivamente, es lo que más se desperdicia fuera del hogar y los aperitivos, lo que menos [suponen sólo el 2,7 % del desperdicio fuera del hogar]. Pero son los alimentos los que peor desaprovechamiento registran en comparación con las consumiciones realizadas fuera del hogar y frente a bebidas y aperitivos.



Los alimentos más desperdiciados en este período han sido las hortalizas y verduras [con 2,9 millones de kg desperdiciados] junto a las carnes [con 2,1 millones de kg desperdiciados], representando un 26,3 % y 19,1 % del desperdicio de alimentos total, respectivamente. En consecuencia, suponen casi la mitad del desperdicio fuera del hogar. En concreto, el 45,4 % del desperdicio de alimentos extra doméstico.

Más concretamente, son las patatas [36,9 %] y las lechugas [14,0 %] entre las verduras y hortalizas, y las carnes frescas de pollo [40,3 %] y ternera [28,0 %], los alimentos que más se desaprovechan.

Entre las bebidas destacan las bebidas frías, en especial las bebidas refrescantes, agua y cerveza, sumando alrededor del 75 %.

% Cuota volumen sobre el total desperdicios de alimentos fuera del hogar por tipo de alimento

Año 2020





3.3 EVOLUCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA Y DISTRIBUCIÓN

Es esta nueva etapa de la Estrategia, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación cuantificó el desperdicio que se generaba en la industria y la distribución en España⁸.

A lo largo de los últimos años la gran distribución de nuestro país ha experimentado importantes avances en su lucha contra el desperdicio alimentario, consiguiendo reducir a la mitad la cantidad de excedentes alimentarios no aprovechados.

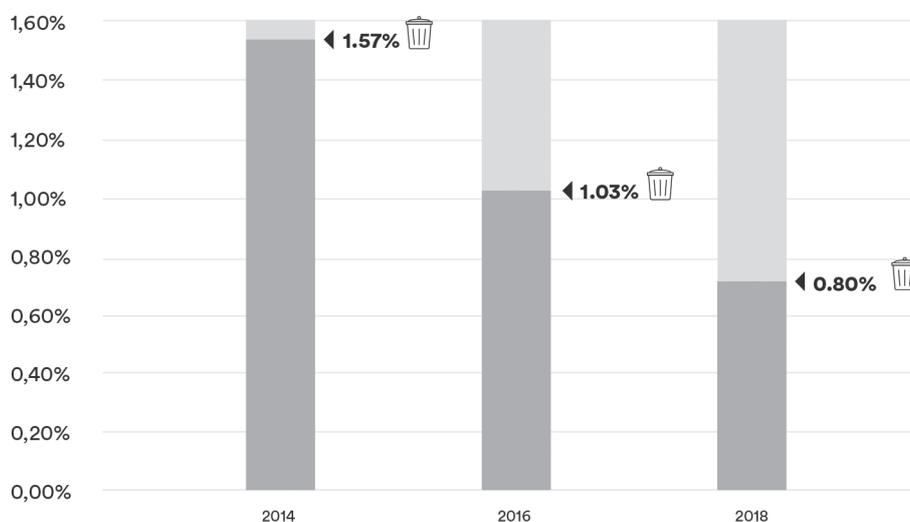
Se confirma que las medidas adoptadas por las empresas están dando como resultado una reducción muy significativa del desperdicio en los puntos de venta españoles, haciendo posible que

tan sólo un 0,80% del producto que podría haberse comercializado no haya sido aprovechado.

Además, la sensibilidad sobre la importancia de prevenir y reducir el desperdicio crece progresivamente, así como la visión de que sólo desde la colaboración se puede reducir y atajar este problema.

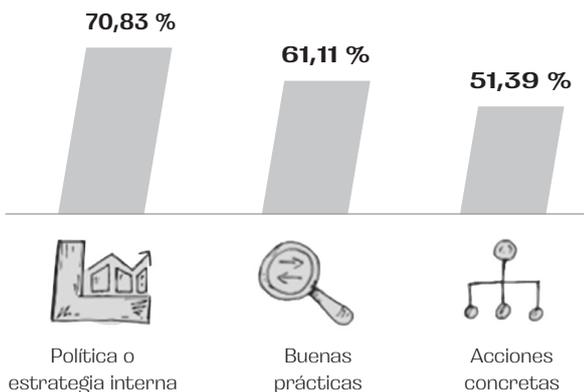
También se pudo comprobar que, el nivel de concienciación de las empresas sobre la importancia de combatir el desperdicio alimentario, es cada vez mayor; el 71% de las empresas dispone de un plan para combatir el desperdicio de alimentos.

Un 61,1% promueve prácticas internas y un 51,39% realiza acciones con los eslabones inmediatamente anteriores o posteriores destinados a reducir el desperdicio de alimentos.



Fuente: AECOC

⁸ Informe del Desperdicio Alimentario en la Industria y la Distribución en España 2020. MAPA.



Se deduce que hay una búsqueda de producción más eficiente. De la producción, por cada kg de producto acabado en la industria alimentaria, se genera un 0,0022 kg de subproductos que se aprovecha y un 0,004 kg de residuo, lo que implica que las empresas trabajan para poder aprovechar la mayor cantidad de alimentos.

Las prácticas que mayormente emplean en la lucha contra el desperdicio son la formación y concienciación de los propios empleados y proveedores mediante cursos, charlas, visitas... Y los controles exhaustivos de los procesos y maquinaria para la eliminación de ineficiencias durante el proceso.

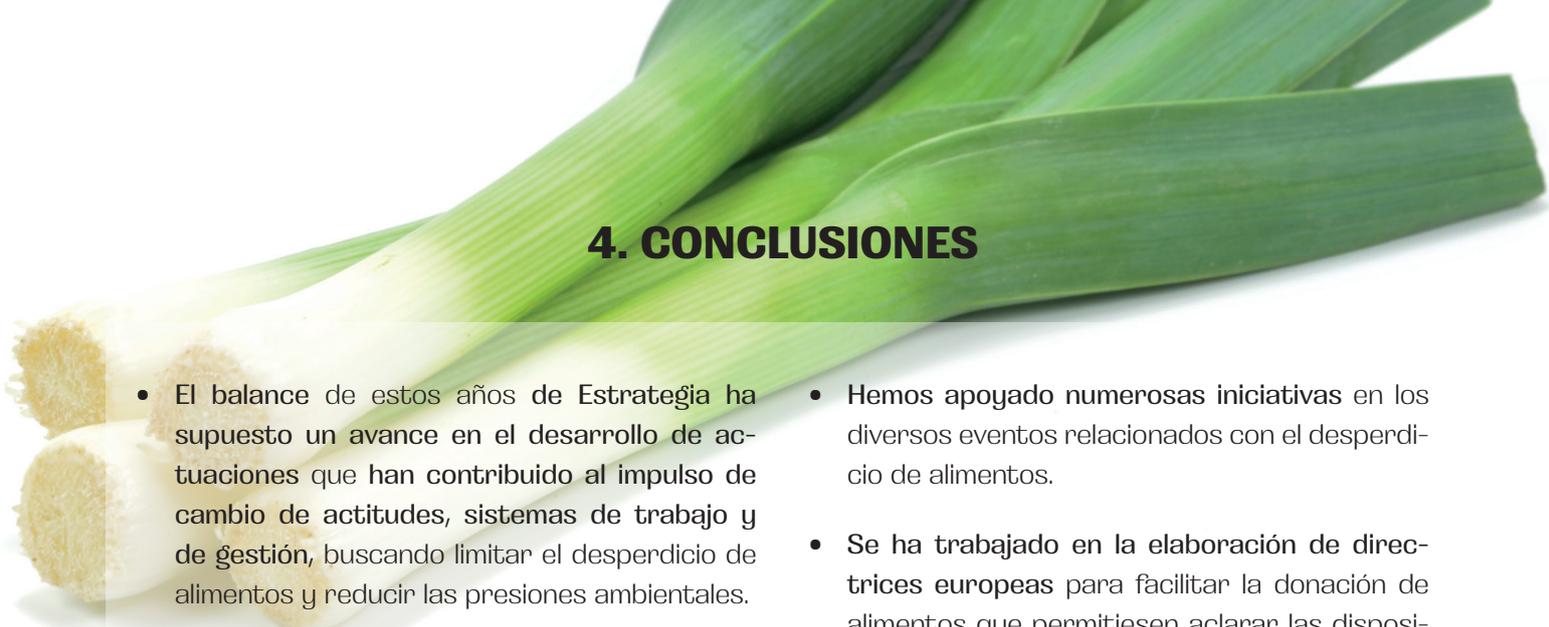
Además, este estudio también se centró en el impacto que ha tenido el COVID-19 en el desperdicio de alimentos, destacando que más del 20% de empresas ha aumentado la donación de los alimentos. Y que hay una mayor solidaridad, siendo 9 de cada 10 empresas que donan a ONGs.

Por cada kg/l de producto acabado se producen 0,0022 kg/l de subproducto y 0,0004 kg/l de residuo



Durante la crisis del COVID-19 aumentó la DONACIÓN de alimentos



A bunch of fresh leeks with green stalks and white bulbous heads, arranged diagonally across the top of the page.

4. CONCLUSIONES

- El balance de estos años de Estrategia ha supuesto un avance en el desarrollo de actuaciones que han contribuido al impulso de cambio de actitudes, sistemas de trabajo y de gestión, buscando limitar el desperdicio de alimentos y reducir las presiones ambientales.
- Hemos cumplido gran parte de los objetivos planteados en la Estrategia, y los esfuerzos llevados a cabo por todos los actores implicados están dando sus frutos.
- Hemos divulgado la Estrategia y sus valores entre la población y en los distintos foros nacionales e internacionales relacionados con el desperdicio alimentario.
- Se han realizado estudios que nos han dado una visión más clara de la situación del desperdicio alimentario en España.
- Los paneles de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares y en el consumo extradoméstico han demostrado su viabilidad como sistema de cuantificación periódico en el sector hogares y fuera de casa.
- Hemos apoyado numerosas iniciativas en los diversos eventos relacionados con el desperdicio de alimentos.
- Se ha trabajado en la elaboración de directrices europeas para facilitar la donación de alimentos que permitiesen aclarar las disposiciones pertinentes de la legislación de la UE.
- Con acciones de sensibilización hemos conseguido que, la importancia de prevenir y reducir el desperdicio haya crecido progresivamente, así como la visión de que sólo desde la colaboración se puede reducir y atajar este problema.
- Hemos logrado que cada vez más empresas empiecen a preocuparse por las pérdidas y desperdicio de alimentos aplicando buenas prácticas.



- Se ha logrado reducir el número de hogares que no desperdician, aunque el 75% continúa tirando algún tipo de alimento.
- Las prácticas que mayormente se emplean en la lucha contra el desperdicio son la formación y concienciación mediante jornadas, cursos, charlas, visitas...
- El impacto que ha tenido el COVID-19 en el desperdicio de alimentos ha permitido que más del 20% de las empresas haya aumentado la donación de los alimentos. Y que hay una mayor solidaridad.
- La nueva normalidad sorprende con un mejor aprovechamiento en los hogares de alimentos en un contexto de mayor volumen comprado.
- Hemos realizado numerosos esfuerzos para dar a conocer la problemática que supone el desperdicio alimentario, dando los primeros

pero firmes pasos hacia la concienciación de la sociedad sobre la necesidad de su reducción.

- Los trabajos nos han permitido tomar conciencia de la dimensión actual de este problema en nuestro país, y plantear en qué puntos es más necesario actuar:
- Concluida la vigencia de la Estrategia en 2020, la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", el siguiente paso en el proceso es el desarrollo de una ley para afrontar el problema del desperdicio alimentario, con el objeto de incorporar al Ordenamiento una serie de principios y normas que permitan seguir previniéndolo, reduciéndolo y sentar las bases para su erradicación.



