



I Jornada

Gestión de
explotaciones
agrarias, sistemas
agroalimentarios y
sostenibilidad

26 septiembre 2019

Villava

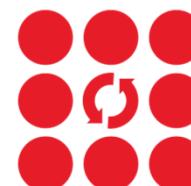


ALFERRIK GALTZEN DIREN ELIKAGAIEN EGOERA NAFARROAN

DESPERDICIO ALIMENTARIO EN NAVARRA



Oficina de **Prevención**
de Residuos y de Impulso
a la Economía Circular
Hondakinak Prebenitzeko
eta Ekonomia Zirkularra
Bultzatzeko Bulegoa



Plan de Residuos
de Navarra
2017-2027
Nafarroako
Hondakinen Plana

DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA AGENDA MUNDIAL

20%

Cada año se desperdician en la UE 88 millones de toneladas de alimentos, lo que supone el 20% de los alimentos que se producen.



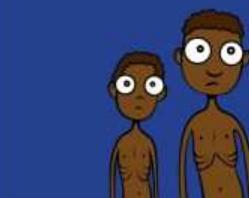
173 kg

Cada ciudadano tira a la basura 173 kg de alimentos al año.



793 M

793 millones de personas sufren desnutrición en el mundo.



9,6%

El 9,6% de la población no puede permitirse comprar comida de calidad cada 2 días.



4,5 kg

Por cada kg de alimento producido se emiten 4,5 kg de dióxido de carbono a la atmósfera.



OBJETIVO DESARROLLO SOSTENIBLE

**ONU
2030**

-50%

REDUCIR
DESPERDICIO
ALIMENTARIO
MUNDIAL EN
UN 50%

**U.E.
2025**

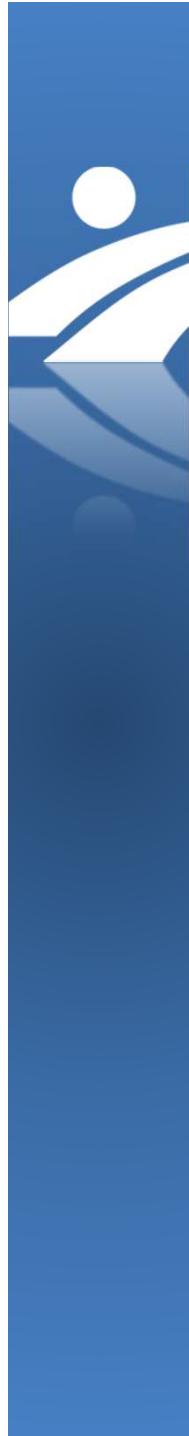
-30%

REDUCIR
DESPERDICIO
ALIMENTARIO
MUNDIAL EN
UN 30%

**U.E.
2030**

-50%

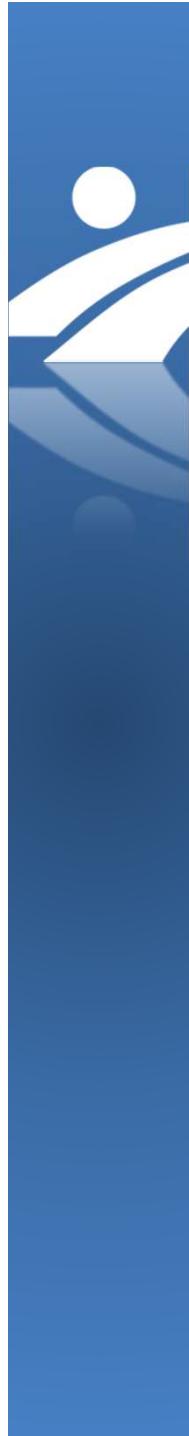
REDUCIR
DESPERDICIO
ALIMENTARIO
MUNDIAL EN
UN 50%



Beneficios de la reducción del DA

La lucha contra el desperdicio alimentario es la respuesta de una ciudadanía concienciada a luchar contra el cambio climático, que aspira a una soberanía alimentaria y un desarrollo sostenible.

- ❑ Es una cuestión de ética social: 30.000 personas son atendidas por el Banco de Alimentos de Navarra.
- ❑ Mejora las opciones económicas de todos los agentes de la cadena: tirar comida es tirar dinero.
- ❑ Aumenta la seguridad alimentaria: más posibilidades de alimentar a la población.



Beneficios de la reducción del DA

Reducir el desperdicio alimentario supone la utilización más eficiente del agua, los suelos, la mano de obra y resto de insumos:

- El 28% de la superficie agrícola del planeta se destina a alimentos que son finalmente desechados.
- Para producir un kilo de alimento es necesario al menos 1,5 litros de agua y se vierte a la atmósfera 4,5 kg de dióxido de carbono.
- Se reduce los residuos: se estima en 75 kg al año por cada persona en Navarra en su hogar.

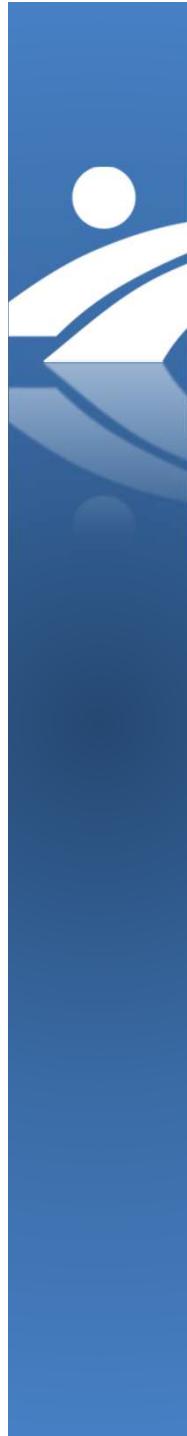


El Plan de Residuos de Navarra

Objetivo: reducir un 12% la generación de residuos urbanos

Medidas:

- Participar en la Estrategia “más alimento menos desperdicio del Ministerio”.
- Elaboración y difusión de un Plan de acción de residuos en la cadena alimentaria en línea con la “ Alianza contra el despilfarro alimentario”.
- Creación de mesas de trabajo de Prevención.



Agenda para la el desarrollo de la Economía Circular en Navarra.

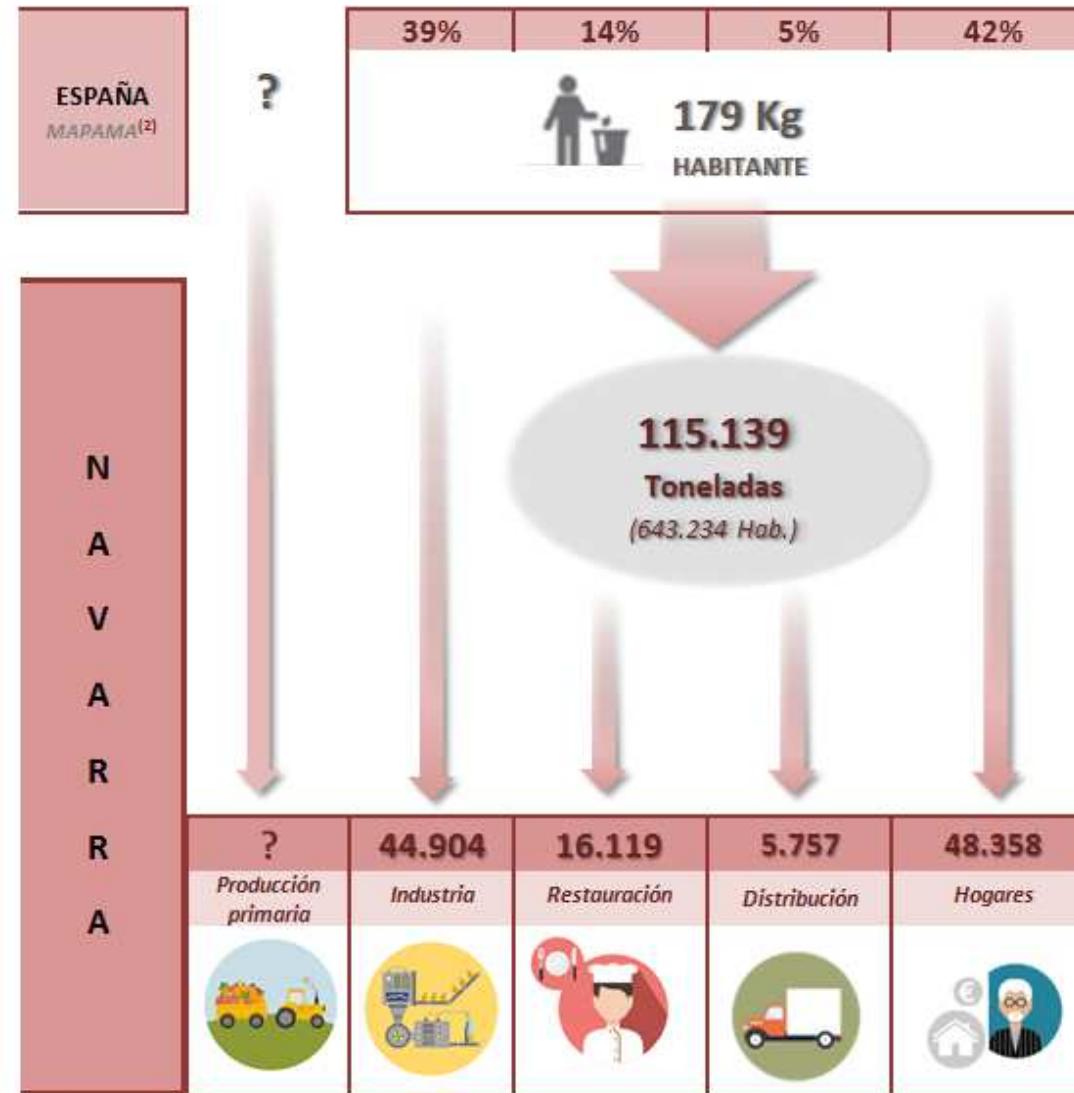
- Eje 3,1 Prevención y Reducción de Residuos
- Medidas del PRN de apoyo a la EC incluido el fondo de residuos
- Plan para reducir el desperdicio alimentario en toda la cadena de valor.

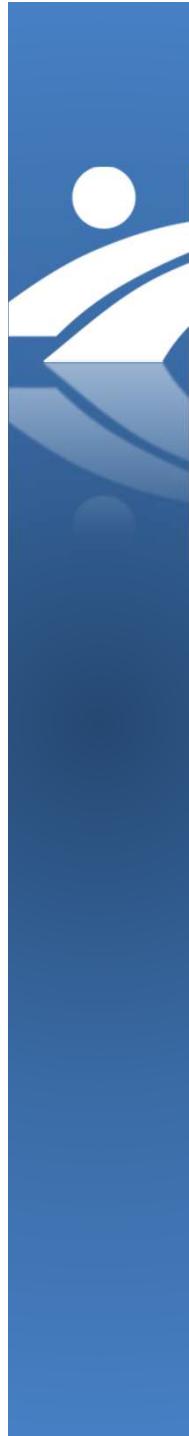
Ley Foral 7/2013, de 25 de febrero, sobre utilización de residuos alimenticios.

26 septiembre 2019 Villava

¿Cuánto alimento se tira? ESTIMACIONES







Mesa de trabajo de Prevención de Residuos Alimentarios. Conclusiones.

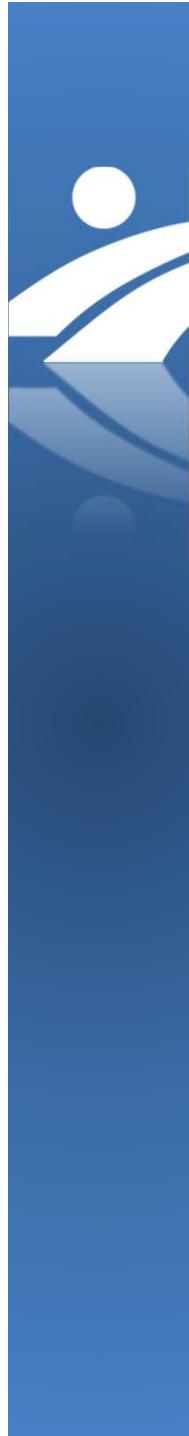
- Contamos con un importante sector agroalimentario, entidades sociales consolidadas y ciudadanía comprometida.
- La legislación, las posibilidades de financiación, la participación en proyectos europeos y la posibilidad de nuevos modelos de negocio y de simbiosis entre empresas son oportunidades a tener en cuenta.
- Es necesario avanzar en incentivos fiscales, distinción de fechas de caducidad/consumo preferente/interés comercial y cuantificación del desperdicio en Navarra.



Mesa de trabajo de Prevención de Residuos Alimentarios. Conclusiones.

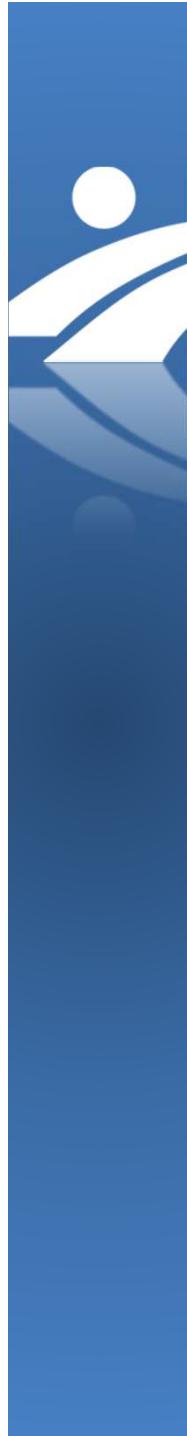
- Las sinergias son esenciales para trabajar contra el desperdicio alimentarios
- Es fundamental trabajar en sensibilización en los distintos sectores, pero especialmente con la ciudadanía que es el que se considera que más se desperdicia.

26 septiembre 2019 Villava



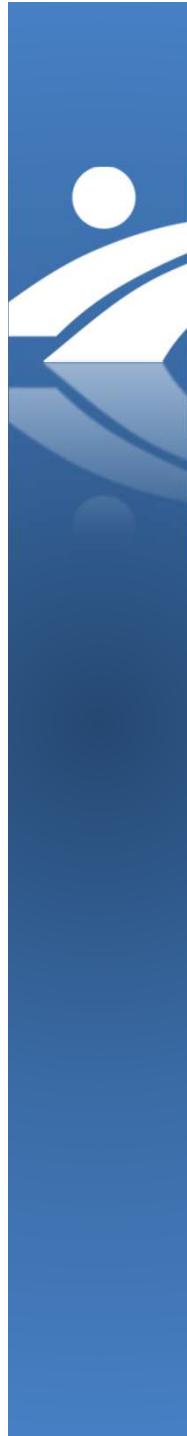
Identificación de buenas prácticas.

- Tecnología en la industria para evitar el desperdicio alimentario. Nagrifood
- Proyecto Orhi. AIN
- Alianza contra el Desperdicio alimentario: BAN-MCP-Eroski/Caprabo.
- Reconservar.
- Experiencia piloto en bares y restaurantes del Casco Viejo de Pamplona.
- Recetas con sobras.
- Cuantificación del desperdicio en comedores escolares.
- La comida no se tira. Ausolan



Plan o Agenda del Desperdicio Alimentario

- 1. Introducción
 2. Antecedentes
 3. Generar conocimiento.
 4. Sensibilizar, educar y capacitar.
 5. Fomento de la economía circular. Buenas prácticas.
 6. Gobernanza.
 7. Marco normativo y fiscalidad.
 8. Presupuesto.



Generar conocimiento. MEDIR.

Residuos alimentarios

Residuo alimentario.

Cualquier parte comestible y no comestible de alimento, separado de la cadena de suministro de alimentos destinados a consumo humano, para ser *recuperado o eliminado*.

- *No contempla los subproductos*
- *Es en toda la cadena de valor*



Sensibilizar, educar y capacitar.

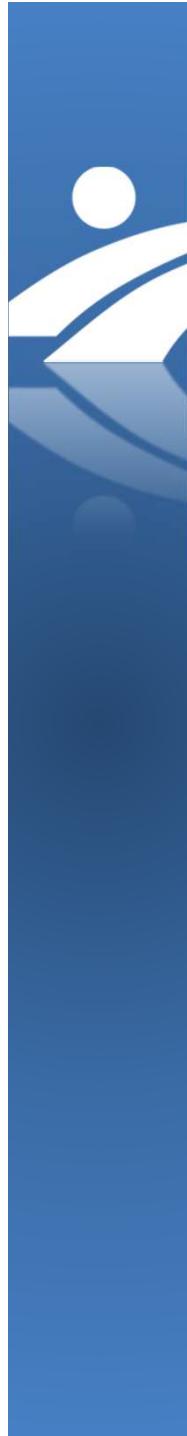
Adhesión a la I Semana contra el Desperdicio Alimentario en Navarra.

<https://oprec-navarra.com/desperdicioalimentario/>

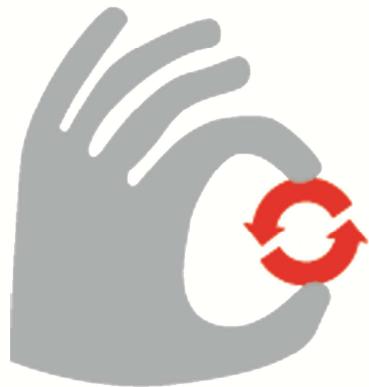
Campaña de comunicación.



26 septiembre 2019 Villava



ESKERRIK ASKO ZURE ARRETAGATIK GRACIAS POR SU ATENCIÓN



Oficina de **Prevención**
de Residuos y de Impulso
a la Economía Circular

Hondakinak **Prebenitzeko**
eta Ekonomia Zirkularra
Bultzatzeko Bulegoa

Nafarroako
Gobernua  Gobierno
de Navarra

Nafarroako
Ingrumen
Kudeaketa, S.A.  Gestión
Ambiental de
Navarra, S.A.

Mancomunidad
Comarca de Pamplona
Iruñerriko
Mankomunitatea 

 **residuos de navarra**
nafarroako hondakinak

26 septiembre 2019 Villava