

ECOWASTE4FOOD, el proyecto europeo contra el derroche de alimentos

El proyecto ECOWASTE4FOOD contará con la participación de Catalunya, Francia, Reino Unido, Polonia, Italia, Grecia y Finlandia

Desde el 28 de febrero hasta ayer se celebraron las reuniones de lanzamiento del proyecto ECOWASTE4FOOD, donde participaron autoridades locales y regionales de siete países europeos: Catalunya, a través de la Agència de Residus de Catalunya (ARC); Francia; el Reino Unido, Polonia, Italia, Grecia y Finlandia. La siguiente semana se dará el pistoletazo de salida en Barcelona al proyecto, que quiere plantar cara a la pérdida recurrente de hasta el 50% de producción agrícola europea que no se consume, y a la vez, demostrar que los residuos de alimentos pueden gestionarse para contribuir a una economía eficiente y respetuosa con el medio ambiente.

ECOWASTE4FOOD

‘Apoyo a la innovación ecológica para reducir el derroche alimentario y promover una economía eficiente en el consumo de recursos’ es un proyecto europeo Interreg de cuatro años de duración.

Durante dos años, un grupo de trabajo estará activamente involucrado en la selección de buenas prácticas en cada uno de los territorios participantes. Una vez compiladas, estas buenas prácticas se incluirán en un plan de acción contra el derroche alimentario adaptado al territorio, que se aplicará entre el 2019 y el 2020.

El proyecto ECOWASTE4FOOD constituirá una valiosa aportación al debate sobre las futuras prioridades de los Fondos Europeos de Desarrollo Regional que se tratará el 2019.

35 kilos de alimentos derrochados por persona y año

En Catalunya se derrochan anualmente 262.000 toneladas de alimentos, cifra que corresponde al 7% del que adquieren las familias, los restaurantes y los comercios, según el estudio Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya, elaborado el año 2013 por la Universitat Autònoma de Barcelona, por encargo de la Agència de Residus de Catalunya. Estas 262.000 toneladas suponen que cada catalán tira cada año unos 35 kilos de alimentos que se podrían aprovechar, dato que equivale a tirar la comida consumida durante 25 días o alimentar más de medio millón de personas.

Estos datos corresponden al 6,3% de los residuos municipales generados en Catalunya.

En términos económicos, la pérdida es de 112 euros por habitante y año. En Catalunya, la cifra representa 841 millones de euros anuales. La mayor parte de este derroche (el 58%) se produce en los

hogares, seguido de los supermercados (16%), la hostelería (12%), el comercio al por menor (9%), el catering (4%) y los mercados municipales (1%).

Acciones para reducir los residuos alimentarios

La ARC ya hace tiempo que trabaja contra el derroche alimentario, con medidas concretas dentro del programa de acción PRECAT20.

El 2016, la agencia subvencionó 34 actuaciones de prevención de derroche alimentario por un importe de 409.015 euros. La acción más destacada de cara a la ciudadanía es la campaña SOM GENT DE PROFIT. Puesta en marcha por l'Agència de Residus de Catalunya, junto con el Ayuntamiento de Barcelona, esta campaña tiene como objetivo concienciar a la población que derrochando alimentos se tira el dinero que ha costado producirlos, los recursos naturales invertidos y se desaprovecha un recurso muy valioso.

Para más información sobre ECOWASTE4FOOD: <http://www.interregeurope.eu/ecowaste4food/> o contactar con Samuel Féret feret@iamm.fr Telf. +33 608 831 235

El contenido de este comunicado fue publicado primero en la página web de la Generalitat de Catalunya

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Internacional](#) [Cataluña](#) [Solidaridad y cooperación](#)

Notas de Prensa

<https://www.notasdeprensa.es>