



Hoy, en la inauguración de la Semana para la Reducción del Desperdicio Alimentario

## **Fernando Burgaz. “Si se redujeran a la mitad los alimentos desperdiciados, el incremento de alimentos para 2050 sería de un 25% en lugar del 70% proyectado”**

- **Subraya la necesidad de promover un cambio de actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los actores implicados en la cadena de suministro de alimentos**
- **Explica las iniciativas puestas en marcha que se enmarcan en cinco áreas de actuación sobre las circunstancias del problema, los modelos de buenas prácticas, la normativa, la colaboración con otros agentes y el desarrollo de nuevas tecnologías**
- **Indica que se han elaborado estudios para el conocimiento en profundidad de la problemática y la búsqueda de soluciones duraderas con el sector**
- **Insta a trabajar conjuntamente para lograr el mejor uso de los recursos naturales y reducir el desperdicio alimentario “cuyo resultado aportará beneficios sociales, económicos y medioambientales”**

02 de junio de 2014. El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz, ha recordado hoy como, según las últimas estimaciones, “actualmente se desperdicia en el mundo un tercio de los alimentos que anualmente se producen”. Dentro de esas estimaciones también ha señalado que si los alimentos perdidos o desperdiciados pudiesen ser reducidos a la mitad, “el incremento de alimentos necesarios para abastecer a la población en el año 2050, solo sería del 25% en lugar del 70% que está proyectado actualmente”.



Así lo ha planteado en la inauguración de la “Semana a favor de la Reducción de los Desperdicios Alimentarios” que, promovida por el Ministerio se ha iniciado hoy, y que bajo el lema “*Practica la magia del buen aprovechado en la cocina*” incluirá un amplio programa de acciones promocionales destinadas a medios de comunicación, escolares, profesionales de la hostelería y la restauración, distribución y consumidor final.

En su intervención, Burgaz ha planteado la necesidad de contemplar además las cuestiones ambientales, en tanto que la producción de esos alimentos desechados que acaban produciendo gases de efectos invernaderos, han requerido y consumido recursos naturales, como la tierra o el agua, así como energía y otros factores de producción. Por ello, ha señalado, se han querido concentrar los actos de esta semana alrededor del día Mundial del Medio Ambiente, que se celebra el 5 de junio.

De esta manera, ha explicado, “queremos intensificar la atención en la necesidad de promover un cambio de actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los actores implicados en la cadena de suministro de alimentos”. Todo ello, ha afirmado el director general, con el objetivo de “contribuir a un modelo de producción y consumo más sostenible”.

Para conseguir esos propósitos, Burgaz ha explicado cómo desde el Ministerio, y tras la presentación de la Estrategia “Más alimentos, menos desperdicio”, se han puesto en marcha numerosas iniciativas “que buscan dar respuesta a la preocupación que despierta esta problemática, no solo en España, sino en Europa y en el mundo”.

Unas iniciativas que se enmarcan en las cinco grandes áreas de actuación centradas en los ámbitos del conocimiento de los límites y circunstancias que afectan a este problema; del establecimiento e identificación de modelos de buenas prácticas de su difusión y promoción; de los aspectos normativos que pueden afectarles; de la colaboración con otros agentes; y del fomento y desarrollo de nuevas tecnologías que ayuden a minimizar su magnitud.



Junto con esas iniciativas, Burgaz ha explicado que se han elaborado estudios, que se publicarán a lo largo de este año, “para el conocimiento en profundidad de la problemática, y la búsqueda, en colaboración con el sector, de soluciones duraderas que permitan una reducción real de los alimentos desechados”.

“Se deben redoblar, día tras día, nuestros esfuerzos para mejorar la eficiencia de los procesos que intervienen en la cadena alimentaria y conseguir una efectiva reducción de los alimentos que son desechados” ha subrayado el director general.

Para ello ha señalado que desde abril del pasado año, el Ministerio vienen trabajando, con la colaboración de un buen número de asociaciones, organizaciones y Comunidades Autónomas que han querido incorporarse a esta Estrategia, para llevar a cabo los compromisos previstos en la misma.

Burgaz ha finalizado su intervención instando a trabajar conjuntamente para lograr un mejor uso de los recursos naturales, con la reducción del desperdicio alimentario y la solidaridad. “Unas políticas de las que se derivarán beneficios sociales, económicos y medioambientales, para el conjunto de nuestra sociedad”, ha afirmado el director general..