

Comienza el nuevo proyecto de la UE para reducir el desperdicio alimentario en toda Europa

Inicio del Proyecto REFRESH

El 16 de septiembre de 2015 marca el inicio del proyecto financiado de la UE Horizonte 2020 (REFRESH) "Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain". 26 socios de 12 países europeos y de China trabajarán juntos para contribuir a los objetivos de reducir el desperdicio alimentario en toda la UE en un 30% para el año 2025, reducir los costes de gestión de residuos, y maximizar el valor del desperdicio alimentario inevitable y del material de embalaje. REFRESH se extenderá desde julio 2015 hasta junio 2019.

Una tercera parte de los alimentos se desperdicia, convirtiendo al desperdicio alimentario, en el 3er mayor emisor de carbono

Alrededor de 100 millones de toneladas de alimentos se desperdician cada año en la UE (estimado para el 2012). La Modelización sugiere que, de no actuar, el desperdicio alimentario podría aumentar a más de 120 millones de toneladas en 2020. Se estima que los recursos alimentarios que se pierden y desperdician en Europa serían suficientes para alimentar dos veces a todas las personas que padecen hambre en el mundo ([Comisión Europea 2015](#)). Junto con el movimiento hacia las dietas más saludables, reducir el desperdicio alimentario dentro y fuera del hogar es la medida más importante desde el punto de vista de la demanda, para reducir el impacto de carbono en el sistema alimentario.

Creando soluciones, utilizando la investigación y colaboración público-privada

REFRESH se centrará en la reducción de los desperdicios evitables y en mejorar la valorización de los recursos alimentarios. Con el respaldo de la investigación para comprender mejor las causas del desperdicio alimentario, el proyecto dará apoyo a una mejor toma de decisiones por parte de la industria y de los consumidores individuales. Este proyecto toma un enfoque innovador y sistemático para reducir el desperdicio alimentario a través de un "Marco de Acción" holístico. REFRESH se basará en e ir más allá de las iniciativas existentes para desarrollar, evaluar y asegurar la difusión de ideas y prácticas sociales, tecnológicas y organizativas relacionadas con la reducción del desperdicio de alimentos. Esto se sustentará con la orientación a los legisladores y responsables políticos para ayudar a apoyar un gobierno eficaz para hacer frente al desperdicio alimentario.

El proyecto tiene como objetivos:

- Desarrollar acuerdos estratégicos para reducir el desperdicio alimentario con los gobiernos, las empresas y las partes interesadas locales en cuatro países piloto (España, Alemania, Hungría y Países Bajos). Una invitación será publicada hacia la comunidad empresarial y otras partes interesadas a participar en el ensayo de nuevos enfoques para reducir el desperdicio alimentario y replicar estos enfoques en otros países.
- Formular recomendaciones de políticas europeas y apoyar la aplicación nacional de los marcos de políticas al desperdicio alimentario.
- Diseñar y desarrollar innovaciones tecnológicas para mejorar la valorización del desperdicio alimentario, por ejemplo, de procesamiento de alimentos, y las plataformas y herramientas basadas en las TIC para apoyar soluciones nuevas y existentes para reducir el desperdicio.

Comunicado de Prensa

Wageningen, NL
14 de septiembre de 2015

E-Mail: info@eu-refresh.org

Web: www.eu-refresh.org

Twitter: [@EUrefresh](https://twitter.com/EUrefresh)

Coordinador:

Toine Timmermans

Coordinador de REFRESH & Gerente del Programa de las cadenas alimentarias sostenibles

Wageningen UR Food & Biobased Research

Toine.Timmermans@wur.nl

Tel. +31 317 481524

Socio de difusión:

Stephanie Wunder

Ecologic Institute

Stephanie.Wunder@ecologic.eu

Si desea suscribirse al boletín informativo **REFRESH**, por favor utilice el formulario de inscripción en el siguiente enlace <http://eu-refresh.org/newsletter-registration>



A través de una asociación de múltiples partes interesadas

Liderados por Wageningen UR, el proyecto se extenderá desde 2015 hasta 2019. El consorcio REFRESH representa una amplia alianza europea y china con las principales universidades, institutos de investigación, empresas privadas, gobiernos, sociedad civil y otros actores y grupos de interés. Este consorcio reúne a un equipo interdisciplinario que tiene un profundo conocimiento (teórico y práctico) y un historial probado de trabajar juntos de manera efectiva en proyectos de investigación nacionales y transfronterizos. El equipo REFRESH podrá tomar como base los resultados y la experiencia del proyecto en curso [FUSIONS](#) ("Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies").

Socios del consorcio del proyecto

- **Wageningen University – DLO** (NL) (Coordinador)
- **Wageningen University** (NL) (Líder Work Package 1)
- **The Waste and Resources Action Programme** (UK) (Líder Work Package 2)
- **Bio by Deloitte** (FR) (Líder Work Package 3)
- **University of Bologna** (IT) (Líder Work Package 4)
- **SP Swedish Technical Research Institute** (SE) (Líder Work Package 5)
- **Institute of Food Research** (UK) (Líder Work Package 6)
- **Ecologic Institute** (DE) (Líder Work Package 7)

- **All-China Environment Federation** (CHINA)
- **Anthesis Group** (UK)
- **Bactevo** (UK)
- **Chinese Academy of Sciences** (CHINA)
- **Center for Agro-food Economy and Development** (ES)
- **Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production** (DE)
- **EuroFIR AISBL** (BE)
- **Global Feedback** (UK)
- **GS1** (BE)
- **Hungarian Food Bank Association** (HU)
- **IVL Swedish Environmental Research Institute** (SE)
- **Jožef Stefan Institute** (SI)
- **Newcastle University** (UK)
- **Provalor** (NL)
- **United Nations Environment Programme** (KE)
- **University for Natural Resources and Life Sciences** (AT)
- **University of Southern Denmark** (DK)
- **Vacuvita** (NL)