

**Informe de Retorno de Resultados. Proceso participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha "Sin Desperdicio 2030". Organismo: Dirección General de Agenda 2030 y Consumo**

Organismo	Proceso	Línea	Asunto	Comentario	Usuario	Denominación de la Entidad
<b>Línea 1 Introducción, justificación y alcance</b>						
Consejería de Desarrollo Sostenible	Proceso Participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha "Sin Desperdicio 2030"	Línea 1. Introducción, justificación y alcance	Comentarios: Introducción, justificación y alcance	<p>Introducción, justificación y alcance</p> <p>Si bien la introducción, justificación y alcance son adecuadas, hemos observado que las medidas contempladas en los ejes no contemplan los eslabones de producción primaria, transformación de alimentos y comercio al por mayor. Además, la estrategia está muy centrada en la redistribución de los alimentos potencialmente desechados, y no tanto en su prevención en origen. Desde la Fundación Espigoladors consideramos que la prevención en origen es primordial para alcanzar el objetivo cuantitativo de la estrategia, y además, el que supone una mejora más significativa en cuanto al ahorro de recursos económicos, ambientales y sociales.</p> <p>Observamos que el nombre de la Estrategia solo contempla el término "desperdicio" y no el de "pérdidas". Pensamos que es importante introducir los dos conceptos para mostrar que las medidas que se proponen influirán en todos los eslabones de la cadena alimentaria. Además, el título también debería incluir el término "prevención", pues es la acción con más fuerza para reducir las pérdidas y el desperdicio, y muestra un posicionamiento que vas más allá de la redistribución tradicional. Es un concepto que, además, alineará la Estrategia con las políticas y otras estrategias de ámbito europeo. Así, el nombre que proponemos es: "Estrategia para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario".</p> <p>QUIENES SOMOS:</p> <p>La Fundación Espigoladors es una entidad sin ánimo de lucro que forma parte del tejido de organizaciones del sector de la agroecología y emprendimiento social del sector alimentario en España. Fue fundada en 2014 proponiendo un modelo para luchar contra el desperdicio alimentario y las pérdidas alimentarias. Haciéndolo de manera inclusiva, innovadora y sostenible con una incidencia clave en todos los actores de la cadena agroalimentaria, desde el campo a la mesa, y un marcado carácter transformador a nivel social, ambiental, político y económico.</p> <p>Su misión principal es contribuir a la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y generar oportunidades laborales a colectivos que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad. La actividad que nos da nombre y se convierte en el punto de partida de todo el proyecto es el espigamiento. Esta práctica consiste en la recogida, de acuerdo con los productores y productoras locales y la colaboración de personas voluntarias, frutas y hortalizas que se descartan del circuito comercial debido a una caída de los precios, exigencias estéticas u otros aspectos relacionados. Todos los alimentos recuperados se distribuyen a entidades sociales y puntos de distribución gratuitos de alimentos que trabajan para garantizar el acceso a una alimentación saludable para grupos en situaciones vulnerables.</p> <p>Por otro lado, la Fundación ha sido pionera impulsando un obrador de conservas vegetales cumpliendo una doble misión: un laboratorio de innovación para la prevención del desperdicio alimentario del sector agroindustrial, y a su vez dando oportunidades laborales a personas en situación vulnerable. Después de testear y validar la sostenibilidad del modelo, en 2021 se ha convertido en una empresa de inserción E.I. Es Im-perfect Food S.L.</p> <p>La trayectoria de la entidad y del equipo de profesionales que lo forman lo hacen ser referentes en el campo de la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario desde 5 ejes: 1) la incidencia directa en la prevención de las pérdidas y desperdicio mediante en espigamiento y la transformación en un obrador de conservas vegetales E.I. Es Im-perfect Foods, 2) la generación de conocimiento sobre la situación de las pérdidas y desperdicio mediante estudios específicos de investigación-acción, y 3) la sensibilización de la ciudadanía mediante acciones de formación y campañas de comunicación, 4) la incidencia política influyendo en las regulaciones y normas, y 5) en la generación de nuevos modelos de negocio de emprendimiento social en el marco de la economía circular.</p> <p>Debido a nuestra trayectoria desde 2014 y con los conocimientos y experiencias adquiridas, rogamos que se puedan tener en consideración los aspectos que detallamos a continuación para la elaboración de la Ley para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.</p> <p>Coincidimos con el texto expuesto de la motivación del problema y en la necesidad de tener un marco regulatorio a nivel nacional para conseguir los diferentes objetivos que vienen marcados por la ODS, la Comisión Europea y las diferentes estrategias de Bioeconomía y Economía Circular de España.</p>	Espigoladors	Fundació Espigoladors
				<p>EJE 1: Conocimiento</p> <p>Línea 1.1</p> <p>Si bien las medidas de esta línea contemplan el estudio de normativas y buenas prácticas tanto regionales como nacionales e internacionales, es importante que se genere un espacio de gobernanza compartida donde todos los actores de la cadena agroalimentaria tengan voz. Este espacio puede tener las funciones que se considere necesarias (propositivas, de gestión o de rendición de cuentas), y podría estar integrado en el Observatorio que se define en la propuesta de Estrategia.</p> <p>Este espacio puede dar lugar a la creación de acuerdos voluntarios entre diferentes actores de la cadena agroalimentaria para generar conocimiento sobre las consecuencias que pueden tener ciertas acciones de prevención del desperdicio alimentario aplicadas en un eslabón determinado, en otros eslabones. Estos enfoques integrales de cadena agroalimentaria son imprescindibles para la implementación de soluciones eficaces y eficientes.</p> <p>Recursos:</p> <p>REFRESH- "Voluntary Agreements as a collaborative solution for food waste reduction": <a href="https://eu-refresh.org/voluntary-agreements-food-waste">https://eu-refresh.org/voluntary-agreements-food-waste</a></p> <p>Líneas 1.2, 1.3 y 1.4</p> <p>Por un lado, las distintas medidas de las líneas 1.2, 1.3 y 1.4 contemplan exclusivamente los últimos eslabones de la cadena alimentaria. Estas son: sector HORECA, restauración colectiva y casas particulares. Por el contrario, en Castilla-La Mancha podemos encontrar actividad en todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, por lo que centrar los estudios exclusivamente en las últimas resulta insuficiente. Así, debería tenerse en cuenta el sector primario (cosecha y post-cosecha), la transformación, el sector de la gran distribución mayorista, y la distribución minorista.</p> <p>Tal como se apunta en la introducción del texto, "el Decreto 19/2019 tiene en cuenta el desperdicio generado desde el sector primario hasta la persona consumidora final, pero pone especial énfasis en el segmento generado en los entornos urbano y doméstico". Si bien las medidas propuestas en este eje encajan con los objetivos del Decreto 19/2019, el énfasis que se hace en los últimos eslabones de la cadena no permitirá entender las pérdidas y el desperdicio en su globalidad. Es probable, pues, que los estudios parciales conlleven la implementación de soluciones parciales.</p>		

**Informe de Retorno de Resultados. Proceso participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla- La Mancha "Sin Desperdicio 2030". Organismo: Dirección General de Agenda 2030 y Consumo**

Organismo	Proceso	Línea	Asunto	Comentario	Usuario	Denominación de la Entidad
Consejería de Desarrollo Sostenible	Proceso Participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha "Sin Desperdicio 2030"	Línea 3. Eje 1: Conocimiento	Comentarios: eje 1	<p align="center"><b>Línea 1 Introducción, justificación y alcance</b></p> <p>Por otro lado, los estudios de volúmenes no solo deberían centrarse en el impacto ambiental y económico del desperdicio, sino que también deberían poner hincapié en las causas directas e indirectas de su generación. Si quieren proponer iniciativas innovadoras de prevención, es imprescindible poder conocer este árbol de causas.</p> <p>Asimismo, por lo que respecta a los estudios de volúmenes, es importante implicar a los propios actores en las cuantificaciones. La Ley 3/2020, de 11 de marzo de 2020, de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario de la Generalitat de Catalunya, establece como obligación de las empresas de la cadena alimentaria, entre otras, la medida e información anual de la cuantificación de las pérdidas y el desperdicio.</p> <p>Finalmente, se recomienda realizar estudios de volúmenes también en el eslabón de producción primaria y centrales/cooperativas/almacenes (post-cosecha). De no ser así, las estimaciones de volúmenes de pérdidas y desperdicio alimentario a nivel de cadena agroalimentaria quedarían subestimados.</p> <p>Recursos:</p> <p>Le y 3/2020, de 11 de marzo de 2020, de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario de la Generalitat de Catalunya: <a href="https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-3955">https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-3955</a></p> <p>Guía para la implantación de un plan de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario en las empresas agroalimentarias: <a href="http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/Guia-Curta_Aprofitament_CAS_OK.pdf">http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/Guia-Curta_Aprofitament_CAS_OK.pdf</a></p> <p>Guía de buenas prácticas para un espigamiento seguro: <a href="http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/Guia_de_buenas_practicas_para_un_espigamiento_seguro.pdf">http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/Guia_de_buenas_practicas_para_un_espigamiento_seguro.pdf</a></p> <p>QUIENES SOMOS:</p> <p>La Fundación Espigoladors es una entidad sin ánimo de lucro que forma parte del tejido de organizaciones del sector de la agroecología y emprendimiento social del sector alimentario en España. Fue fundada en 2014 proponiendo un modelo para luchar contra el desperdicio alimentario y las pérdidas alimentarias. Haciéndolo de manera inclusiva, innovadora y sostenible con una incidencia clave en todos los actores de la cadena agroalimentaria, desde el campo a la mesa, y un marcado carácter transformador a nivel social, ambiental, político y económico.</p> <p>Su misión principal es contribuir a la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y generar oportunidades laborales a colectivos que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad. La actividad que nos da nombre y se convierte en el punto de partida de todo el proyecto es el espigamiento. Esta práctica consiste en la recogida, de acuerdo con los productores y productoras locales y la colaboración de personas voluntarias, frutas y hortalizas que se descartan del circuito comercial debido a una caída de los precios, exigencias estéticas u otros aspectos relacionados. Todos los alimentos recuperados se distribuyen a entidades sociales y puntos de distribución gratuitos de alimentos que trabajan para garantizar el acceso a una alimentación saludable para grupos en situaciones vulnerables.</p> <p>Por otro lado, la Fundación ha sido pionera impulsando un obrador de conservas vegetales cumpliendo una doble misión: un laboratorio de innovación para la prevención del desperdicio alimentario del sector agroindustrial, y a su vez dando oportunidades laborales a personas en situación vulnerable. Después de testear y validar la sostenibilidad del modelo, en 2021 se ha convertido en una empresa de inserción E.I. Es Im-perfect Food S.L.</p> <p>La trayectoria de la entidad y del equipo de profesionales que lo forman lo hacen ser referentes en el campo de la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario desde 5 ejes: 1) la incidencia directa en la prevención de las pérdidas y desperdicio mediante el espigamiento y la transformación en un obrador de conservas vegetales E.I. Es Im-perfect Foods, 2) la generación de conocimiento sobre la situación de las pérdidas y desperdicio mediante estudios específicos de investigación-acción, y 3) la sensibilización de la ciudadanía mediante acciones de formación y campañas de comunicación, 4) la incidencia política influyendo en las regulaciones y normas, y 5) en la generación de nuevos modelos de negocio de emprendimiento social en el marco de la economía circular.</p> <p>Debido a nuestra trayectoria desde 2014 y con los conocimientos y experiencias adquiridas, rogamos que se puedan tener en consideración los aspectos que detallamos a continuación para la elaboración de la Ley para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.</p> <p>Coincidimos con el texto expuesto de la motivación del problema y en la necesidad de tener un marco regulatorio a nivel nacional para conseguir los diferentes objetivos que vienen marcados por la ODS, la Comisión Europea y las diferentes estrategias de Bioeconomía y Economía Circular de España.</p>	Espigoladors	Fundació Espigoladors
				<p>EJE 2: GESTIÓN</p> <p>LÍNEA 2.1 Redistribución</p> <p>Es importante promover la redistribución de las pérdidas y el desperdicio alimentario, pero se debe leer la problemática y la inseguridad alimentaria de forma separada. Si bien entre ellas existe una relación paradójica, en ningún caso se pueden entender como causales. Así, en la introducción de la Estrategia se definen las pérdidas y el desperdicio como un problema ético porque se contrasta con la inseguridad alimentaria, pero más allá de esta relación se debería entender como un problema ético (entre otros) por sí solo.</p> <p>Así, lo que debe primar es la prevención de las pérdidas y el desperdicio y, en segundo lugar, su distribución para fomentar el derecho a la alimentación saludable. En este sentido, la ley 3/2020, de 11 de marzo de 2020, de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario de la Generalitat de Catalunya, ha propuesto una jerarquía de prioridades de la gestión. Esta establece que, en primer lugar, prima la prevención. Le sigue la alimentación humana, la animal, los usos industriales, el compost, biogás, la valorización energética y, por último, su eliminación. Esta es una pirámide jerárquica que podría seguirse. Por lo que respecta a la medida 2.1.4 de apoyo a los Bancos de Alimentos, debería procurar implementar modelos que escapen del asistencialismo. Así, es importante buscar buenas prácticas de iniciativas que trabajen a partir de modelos de "tiendas" y no a través de cestas. Asimismo, debe potenciarse que las donaciones de alimentos contengan alimentos frescos que permitan seguir una dieta saludable y sostenible.</p> <p>LÍNEA 2.2 Prevención en marcha</p> <p>La medida 2.2.3 indica que es importante la promoción del espigamiento. Desde la Fundación Espigoladors, que desarrolla esta actividad desde el año 2014, se considera que es imprescindible que esta sea una actividad que esté regulada y que, además, sea obligatoria para todos los campos de cultivo. Su potencial de sensibilización y su capacidad de redistribución de alimentos frescos es muy importante, y es un modelo único para visibilizar las pérdidas que se dan en la pre-cosecha. Por lo que respecta al potencial formativo y de sensibilización, la misma fundación ha realizado un estudio sobre el impacto del espigamiento entre sus voluntarios (personas consumidoras). Buena parte del voluntariado indica que el espigamiento les ha permitido ser más conscientes del valor del sector primario, los espacios agrarios y el consumo de proximidad; ser más sensibles respecto al desperdicio que se produce en sus hogares y que tienen más voluntad de</p>		

**Informe de Retorno de Resultados. Proceso participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla- La Mancha "Sin Desperdicio 2030". Organismo: Dirección General de Agenda 2030 y Consumo**

Organismo	Proceso	Línea	Asunto	Comentario	Usuario	Denominación de la Entidad
Consejería de Desarrollo Sostenible	Proceso Participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha "Sin Desperdicio 2030"	Línea 4. Eje 2: Gestión	Comentarios: eje 2	<p align="center"><b>Línea 1 Introducción, justificación y alcance</b></p> <p>reducirlo; y también tienen mayor conciencia de las causas de las pérdidas de alimentos en el campo.</p> <p>Por lo que respecta a las otras medidas de esta línea, inclusive la medida 2.2.45 sobre el fomento de la redacción de Planes de Prevención, el enfoque que se les ha otorgado es, exclusivamente, el de recuperar alimentos para su redistribución. Estas, pues, no incluyen medidas de prevención que eviten la producción del desperdicio alimentario que, según la jerarquía de gestión de las pérdidas y desperdicio, debería ser la solución con más fuerza. Ya que es también la que implica una mayor reducción del impacto ambiental y económico.</p> <p>Es imprescindible trabajar en la implementación de medidas de prevención que nazcan de un análisis de cada uno de los procesos productivos y/o de almacenaje de los productos alimentarios. Una buena herramienta para hacerlo son los Planes de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio. La citada ley de la Generalitat de Catalunya establece que las empresas alimentarias y las entidades sociales deberán generar su propio Plan de forma obligatoria, y para ello desde el Departamento de Agricultura se ha redactado una guía. Los Planes incluyen un estudio de los flujos y los puntos críticos donde se producen pérdidas, una cuantificación, una prevención, un conjunto de acciones de formación y sensibilización y un sistema de seguimiento. La obligatoriedad de los Planes de Prevención permite armonizar las estrategias que los distintos agentes seguirán para prevenir el desperdicio y realizar canalizaciones a entidades sociales.</p> <p>Asimismo, se deberían implementar otras medidas de prevención de carácter sistémico:</p> <p>Buenas prácticas comerciales para prevenir las pérdidas en el sector primario.                      Alimentación de temporada y de proximidad en el sector HORECA y los comedores colectivos para prevenir las roturas de contrato.</p> <p>Línea 2.3 Desarrollo normativo</p> <p>Si se establecen medidas de carácter obligatorio, será imprescindible trabajar en un método de seguimiento que tenga carácter sancionador.</p> <p>Es importante que la normativa que desarrolla la Estrategia incluya una dotación económica y de recursos humanos para gestionar las políticas y Planes de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Esta será una de las obligaciones de la Administración Pública que deberá contemplarse.</p> <p>Línea 2.4 Sobre evolución e indicadores</p> <p>Es importante definir cuál será el organismo independiente y/o multiactor responsable de evaluar el sistema de indicadores generado, para evaluar el progreso hacia la obtención de los objetivos de reducción de las pérdidas y desperdicio alimentario definidos con prioridad.</p> <p>Recursos:</p> <p>Ley 3/2020, de 11 de marzo de 2020, de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario de la Generalitat de Catalunya: <a href="https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-3955">https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-3955</a>                      Guía para la implantación de un plan de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario en las empresas agroalimentarias: <a href="http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia-Curta_Aprofitament_CAS_OK.pdf">http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia-Curta_Aprofitament_CAS_OK.pdf</a>                      Guía de buenas prácticas para un espigamiento seguro: <a href="http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia_de_buenas_practicas_para_un_espigamiento_seguro.pdf">http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia_de_buenas_practicas_para_un_espigamiento_seguro.pdf</a></p> <p>QUIENES SOMOS:</p> <p>La Fundación Espigoladors es una entidad sin ánimo de lucro que forma parte del tejido de organizaciones del sector de la agroecología y emprendimiento social del sector alimentario en España. Fue fundada en 2014 proponiendo un modelo para luchar contra el desperdicio alimentario y las pérdidas alimentarias. Haciéndolo de manera inclusiva, innovadora y sostenible con una incidencia clave en todos los actores de la cadena agroalimentaria, desde el campo a la mesa, y un marcado carácter transformador a nivel social, ambiental, político y económico.</p> <p>Su misión principal es contribuir a la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y generar oportunidades laborales a colectivos que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad. La actividad que nos da nombre y se convierte en el punto de partida de todo el proyecto es el espigamiento. Esta práctica consiste en la recogida, de acuerdo con los productores y productoras locales y la colaboración de personas voluntarias, frutas y hortalizas que se descartan del circuito comercial debido a una caída de los precios, exigencias estéticas u otros aspectos relacionados. Todos los alimentos recuperados se distribuyen a entidades sociales y puntos de distribución gratuitos de alimentos que trabajan para garantizar el acceso a una alimentación saludable para grupos en situaciones vulnerables.</p> <p>Por otro lado, la Fundación ha sido pionera impulsando un obrador de conservas vegetales cumpliendo una doble misión: un laboratorio de innovación para la prevención del desperdicio alimentario del sector agroindustrial, y a su vez dando oportunidades laborales a personas en situación vulnerable. Después de testear y validar la sostenibilidad del modelo, en 2021 se ha convertido en una empresa de inserción E.I. Es Im-perfect Food S.L.</p> <p>La trayectoria de la entidad y del equipo de profesionales que lo forman lo hacen ser referentes en el campo de la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario desde 5 ejes: 1) la incidencia directa en la prevención de las pérdidas y desperdicio mediante espigamiento y la transformación en un obrador de conservas vegetales E.I. Es Im-perfect Foods, 2) la generación de conocimiento sobre la situación de las pérdidas y desperdicio mediante estudios específicos de investigación-acción, y 3) la sensibilización de la ciudadanía mediante acciones de formación y campañas de comunicación, 4) la incidencia política influyendo en las regulaciones y normas, y 5) en la generación de nuevos modelos de negocio de emprendimiento social en el marco de la economía circular.</p> <p>Debido a nuestra trayectoria desde 2014 y con los conocimientos y experiencias adquiridas, rogamos que se puedan tener en consideración los aspectos que detallamos a continuación para la elaboración de la Ley para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.</p> <p>Coincidimos con el texto expuesto de la motivación del problema y en la necesidad de tener un marco regulatorio a nivel nacional para conseguir los diferentes objetivos que vienen marcados por la ODS, la Comisión Europea y las diferentes estrategias de Bioeconomía y Economía Circular de España.</p>	Espigoladors	Fundació Espigoladors
				<p>EJE 3: DIVULGACIÓN</p> <p>Línea 3.1 Formación y buenas prácticas</p> <p>Debería contemplar también la formación del sector primario que, si bien es complicado que se enfoque a la prevención de determinadas pérdidas, podría incluirse en la generación de nuevos modelos de negocio (transformación y/o venta a circuito corto).</p> <p>Así mismo, también debería hacerse formación a otros sectores como el de la distribución mayorista y la transformación, que actualmente no están contemplados. Las estructuras de Planes de Prevención de pérdidas y desperdicio alimentario incluyen un componente formativo destacable que se realiza al personal de las empresas y entidades de las distintas baulas de la cadena agroalimentaria. Así pues, su implementación de forma obligatoria en todas las baulas de la cadena también tendría buena afectación en el campo de la formación.</p> <p>Recursos:</p> <p>Guía para la implantación de un plan de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario en las empresas agroalimentarias: <a href="http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia-Curta_Aprofitament_CAS_OK.pdf">http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia-Curta_Aprofitament_CAS_OK.pdf</a></p> <p>QUIENES SOMOS:</p> <p>La Fundación Espigoladors es una entidad sin ánimo de lucro que forma parte del tejido de organizaciones del sector de la agroecología y emprendimiento social del sector alimentario en España. Fue fundada en 2014 proponiendo un modelo para luchar contra el desperdicio alimentario y las pérdidas alimentarias. Haciéndolo de manera inclusiva, innovadora y sostenible con una incidencia clave en todos los actores de la cadena agroalimentaria, desde el campo a la mesa, y un marcado carácter transformador a nivel social, ambiental, político y económico.</p> <p>Su misión principal es contribuir a la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y generar oportunidades laborales a colectivos que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad. La actividad que nos da nombre y se convierte en el punto de partida de todo el proyecto es el espigamiento. Esta práctica consiste en la recogida, de acuerdo con los productores y productoras locales y la colaboración de personas voluntarias, frutas y hortalizas que se descartan del circuito comercial debido a una caída de los precios, exigencias estéticas u otros aspectos relacionados. Todos los</p>		

**Informe de Retorno de Resultados. Proceso participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla- La Mancha "Sin Desperdicio 2030". Organismo: Dirección General de Agenda 2030 y Consumo**

Organismo	Proceso	Línea	Asunto	Comentario	Usuario	Denominación de la Entidad
				<p align="center"><b>Línea 1 Introducción, justificación y alcance</b></p> <p>El proyecto de espigamiento esta practica consiste en la recogida, de acuerdo con los productores y productoras locales y la colaboración de personas voluntarias, frutas y hortalizas que se descartan del circuito comercial debido a una caída de los precios, exigencias estéticas u otros aspectos relacionados. Todos los alimentos recuperados se distribuyen a entidades sociales y puntos de distribución gratuitos de alimentos que trabajan para garantizar el acceso a una alimentación saludable para grupos en situaciones vulnerables.</p> <p>Por otro lado, la Fundación ha sido pionera impulsando un obrador de conservas vegetales cumpliendo una doble misión: un laboratorio de innovación para la prevención del desperdicio alimentario del sector agroindustrial, y a su vez dando oportunidades laborales a personas en situación vulnerable. Después de testear y validar la sostenibilidad del modelo, en 2021 se ha convertido en una empresa de inserción E.I. Es Im-perfect Food S.L.</p> <p>La trayectoria de la entidad y del equipo de profesionales que lo forman lo hacen ser referentes en el campo de la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario desde 5 ejes: 1) la incidencia directa en la prevención de las pérdidas y desperdicio mediante en espigamiento y la transformación en un obrador de conservas vegetales E.I. Es Im-perfect Foods, 2) la generación de conocimiento sobre la situación de las pérdidas y desperdicio mediante estudios específicos de investigación-acción, y 3) la sensibilización de la ciudadanía mediante acciones de formación y campañas de comunicación, 4) la incidencia política influyendo en las regulaciones y normas, y 5) en la generación de nuevos modelos de negocio de emprendimiento social en el marco de la economía circular.</p> <p>Debido a nuestra trayectoria desde 2014 y con los conocimientos y experiencias adquiridas, rogamos que se puedan tener en consideración los aspectos que detallamos a continuación para la elaboración de la Ley para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.</p> <p>Coincidimos con el texto expuesto de la motivación del problema y en la necesidad de tener un marco regulatorio a nivel nacional para conseguir los diferentes objetivos que vienen marcados por la ODS, la Comisión Europea y las diferentes estrategias de Bioeconomía y Economía Circular de España.</p>		
Consejería de Desarrollo Sostenible	Proceso Participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha "Sin Desperdicio 2030"	Línea 6. Eje 4: Innovación	Comentarios: eje 4	<p><b>EJE 4: INNOVACIÓN</b></p> <p>Es imprescindible que el eje de innovación contemple la innovación empresarial sostenible realizada desde la perspectiva de la economía circular. Se debe apoyar a las nuevas iniciativas de la economía social y cooperativa, o fomentar el cambio de modelo hacia uno más sostenible, que promuevan el aprovechamiento alimentario ya sea a través de su transformación, generando técnicas y estudios de reducción, o cualquier otro mecanismo.</p> <p><b>QUIENES SOMOS:</b></p> <p>La Fundación Espigoladors es una entidad sin ánimo de lucro que forma parte del tejido de organizaciones del sector de la agroecología y emprendimiento social del sector alimentario en España. Fue fundada en 2014 proponiendo un modelo para luchar contra el desperdicio alimentario y las pérdidas alimentarias. Haciéndolo de manera inclusiva, innovadora y sostenible con una incidencia clave en todos los actores de la cadena agroalimentaria, desde el campo a la mesa, y un marcado carácter transformador a nivel social, ambiental, político y económico.</p> <p>Su misión principal es contribuir a la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y generar oportunidades laborales a colectivos que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad. La actividad que nos da nombre y se convierte en el punto de partida de todo el proyecto es el espigamiento. Esta práctica consiste en la recogida, de acuerdo con los productores y productoras locales y la colaboración de personas voluntarias, frutas y hortalizas que se descartan del circuito comercial debido a una caída de los precios, exigencias estéticas u otros aspectos relacionados. Todos los alimentos recuperados se distribuyen a entidades sociales y puntos de distribución gratuitos de alimentos que trabajan para garantizar el acceso a una alimentación saludable para grupos en situaciones vulnerables.</p> <p>Por otro lado, la Fundación ha sido pionera impulsando un obrador de conservas vegetales cumpliendo una doble misión: un laboratorio de innovación para la prevención del desperdicio alimentario del sector agroindustrial, y a su vez dando oportunidades laborales a personas en situación vulnerable. Después de testear y validar la sostenibilidad del modelo, en 2021 se ha convertido en una empresa de inserción E.I. Es Im-perfect Food S.L.</p> <p>La trayectoria de la entidad y del equipo de profesionales que lo forman lo hacen ser referentes en el campo de la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario desde 5 ejes: 1) la incidencia directa en la prevención de las pérdidas y desperdicio mediante en espigamiento y la transformación en un obrador de conservas vegetales E.I. Es Im-perfect Foods, 2) la generación de conocimiento sobre la situación de las pérdidas y desperdicio mediante estudios específicos de investigación-acción, y 3) la sensibilización de la ciudadanía mediante acciones de formación y campañas de comunicación, 4) la incidencia política influyendo en las regulaciones y normas, y 5) en la generación de nuevos modelos de negocio de emprendimiento social en el marco de la economía circular.</p> <p>Debido a nuestra trayectoria desde 2014 y con los conocimientos y experiencias adquiridas, rogamos que se puedan tener en consideración los aspectos que detallamos a continuación para la elaboración de la Ley para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.</p> <p>Coincidimos con el texto expuesto de la motivación del problema y en la necesidad de tener un marco regulatorio a nivel nacional para conseguir los diferentes objetivos que vienen marcados por la ODS, la Comisión Europea y las diferentes estrategias de Bioeconomía y Economía Circular de España.</p>	Espigoladors	Fundació Espigoladors
Consejería de Desarrollo Sostenible	Proceso Participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla-La Mancha "Sin Desperdicio 2030"	Línea 7. Eje 5: Cooperación	Comentarios: eje 5	<p><b>EJE 5: COOPERACIÓN</b></p> <p>Si bien las medidas incluidas en este eje son todas de vital importancia, su objetivo está centrado en la redistribución. La cooperación se podría entender también como un mecanismo que permita generar nuevos modelos empresariales o productos compartidos. Los acuerdos institucionales que se proponen en este eje trabajan en esta línea, pero no trabajan de forma multisectorial y, por lo tanto, dificultan la posibilidad de generar proyectos conjuntos.</p> <p>La cooperación entre actores de todos los eslabones de la cadena puede dar lugar a acuerdos voluntarios de colaboración para alcanzar los objetivos de reducción del desperdicio alimentario. Estos espacios de compromiso fomentan la responsabilidad compartida y permiten generar soluciones que tengan en cuenta los efectos negativos que pueden generarse en algunos eslabones a causa de la implementación unilateral de acciones de prevención en otros eslabones.</p> <p><b>Línea 5.4 Instrumentos económicos y fiscales</b></p> <p>Los incentivos fiscales se podrían incluir también para las entidades que realicen la donación de alimentos y, especialmente, para los agricultores y agricultoras que colaboren con la actividad de espigamiento.</p> <p><b>Recursos:</b></p> <p>Guía de buenas prácticas para un espigamiento seguro: <a href="http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/Guia_de_buenas_practicas_para_un_espigamiento_seguro.pdf">http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/Guia_de_buenas_practicas_para_un_espigamiento_seguro.pdf</a></p> <p>EFRESH- "Voluntary Agreements as a collaborative solution for food waste reduction": <a href="https://eu-refresh.org/voluntary-agreements-food-waste">https://eu-refresh.org/voluntary-agreements-food-waste</a></p>	Espigoladors	Fundació Espigoladors



Informe de Retorno de Resultados. Proceso participativo correspondiente a la Estrategia contra el Desperdicio Alimentario en Castilla- La Mancha "Sin Desperdicio 2030". Organismo: Dirección General de Agenda 2030 y Consumo

Organismo	Proceso	Línea	Asunto	Comentario	Usuario	Denominación de la Entidad
	Desperdicio 2030"			<p style="text-align: center;"><b>Línea 1 Introducción, justificación y alcance</b></p> <p>QUIENES SOMOS:</p> <p>La Fundación Espigoladors es una entidad sin ánimo de lucro que forma parte del tejido de organizaciones del sector de la agroecología y emprendimiento social del sector alimentario en España. Fue fundada en 2014 proponiendo un modelo para luchar contra el desperdicio alimentario y las pérdidas alimentarias. Haciéndolo de manera inclusiva, innovadora y sostenible con una incidencia clave en todos los actores de la cadena agroalimentaria, desde el campo a la mesa, y un marcado carácter transformador a nivel social, ambiental, político y económico.</p> <p>Su misión principal es contribuir a la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y generar oportunidades laborales a colectivos que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad. La actividad que nos da nombre y se convierte en el punto de partida de todo el proyecto es el espigamiento. Esta práctica consiste en la recogida, de acuerdo con los productores y productoras locales y la colaboración de personas voluntarias, frutas y hortalizas que se descartan del circuito comercial debido a una caída de los precios, exigencias estéticas u otros aspectos relacionados. Todos los alimentos recuperados se distribuyen a entidades sociales y puntos de distribución gratuitos de alimentos que trabajan para garantizar el acceso a una alimentación saludable para grupos en situaciones vulnerables.</p> <p>Por otro lado, la Fundación ha sido pionera impulsando un obrador de conservas vegetales cumpliendo una doble misión: un laboratorio de innovación para la prevención del desperdicio alimentario del sector agroindustrial, y a su vez dando oportunidades laborales a personas en situación vulnerable. Después de testear y validar la sostenibilidad del modelo, en 2021 se ha convertido en una empresa de inserción E.I. Es Im-perfect Food S.L.</p> <p>La trayectoria de la entidad y del equipo de profesionales que lo forman lo hacen ser referentes en el campo de la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario desde 5 ejes: 1) la incidencia directa en la prevención de las pérdidas y desperdicio mediante en espigamiento y la transformación en un obrador de conservas vegetales E.I. Es Im-perfect Foods, 2) la generación de conocimiento sobre la situación de las pérdidas y desperdicio mediante estudios específicos de investigación-acción, y 3) la sensibilización de la ciudadanía mediante acciones de formación y campañas de comunicación, 4) la incidencia política influyendo en las regulaciones y normas, y 5) en la generación de nuevos modelos de negocio de emprendimiento social en el marco de la economía circular.</p> <p>Debido a nuestra trayectoria desde 2014 y con los conocimientos y experiencias adquiridas, rogamos que se puedan tener en consideración los aspectos que detallamos a continuación para la elaboración de la Ley para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.</p> <p>Coincidimos con el texto expuesto de la motivación del problema y en la necesidad de tener un marco regulatorio a nivel nacional para conseguir los diferentes objetivos que vienen marcados por la ODS, la Comisión Europea y las diferentes estrategias de Bioeconomía y Economía Circular de España.</p>		









