

En acción

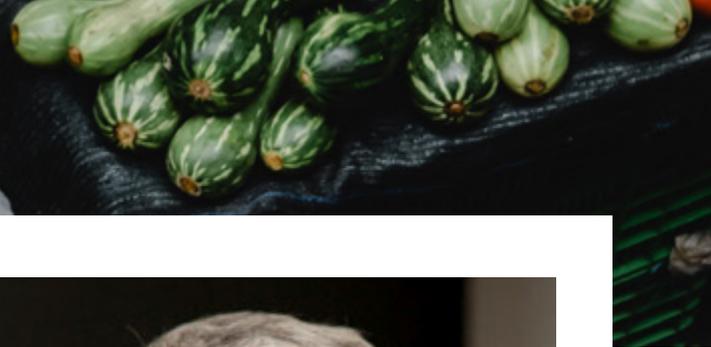
¡Uniendo fuerzas para construir un sistema alimentario resiliente, sostenible, seguro y saludable!

Enero 2023



Prólogo	2	En hechos	7
En el punto de mira	3	Entrevista	8
En la COP-15, ¿cuáles son los vínculos entre la biodiversidad y los mercados mayoristas?		con el Chef y «Embajador de la Gastronomía» Guillaume Gomez, ganador del premio WUWM 2022	
En cartelera	4	En eventos	10
La nueva Política Agraria Común, ¿qué va a cambiar?		la WUWM asistió al panel de ciudadanos de la UE sobre el desperdicio de alimentos en la Comisión Europea para los ODS el 16 de diciembre	
Participa	6	En buenas prácticas	12
la WUWM asistió a la Conferencia sobre Perspectivas Agrícolas 2022 de la Unión Europea (UE)		Conozca lo que el mayor mercado mayorista del sur de Asia, Talaad Thai, está haciendo para apoyar mejores prácticas agrícolas a través de la innovación tecnológica.	
		En el mundo de la WUWM	15





Prólogo

Queridos colegas, queridos amigos,

En primer lugar, quiero deseáros a todos un feliz año nuevo.

Ha llegado el final de un año importante lleno de retos para nuestro sector.

2022 ha sido un año difícil en términos de emergencias políticas, climáticas, de biodiversidad y sanitarias. A lo largo del año, los gobiernos de todo el mundo se dieron cuenta de la urgente necesidad de desarrollar estrategias nacionales de seguridad alimentaria para superar las debilidades estructurales y coyunturales de nuestros sistemas alimentarios actuales. Los brotes de Covid-19 y la actual guerra en Ucrania han subrayado la importancia de mejorar la resiliencia nacional, la diversificación de los suministros alimentarios y el acceso seguro a alimentos en los casos de crisis internacionales. Estos acontecimientos muy desafiantes exigen una nueva forma de pensar y actuar en nuestro sector, y demuestran la importancia de la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y resistentes. Desde que asumí la presidencia de la WUWM, mi objetivo ha sido llevar a nuestra organización a la vanguardia de los grandes debates de nuestro sector. Me enorgullece decir que hoy se nos reconoce como una voz destacada y se nos invita a las plataformas del más alto nivel para debatir estos temas. Los mercados mayoristas fueron reconocidos como infraestructuras críticas con un alto grado de resiliencia que pueden garantizar la disponibilidad diaria de productos frescos. Sin embargo, en muchos casos no se está optimizando su potencial, por la falta de grandes inversiones para modernizar sus antiguas infraestructuras.

En 2023, me comprometo a seguir compartiendo nuestra experiencia y a trabajar para crear coaliciones y puentes de



diálogo con el objetivo de convertirnos en una fuerza impulsora de la transición hacia la sostenibilidad y la resiliencia de nuestro sector. Creemos que la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles debe figurar entre las principales prioridades de nuestro sector para los próximos años. Del mismo modo, creo que los mercados mayoristas pueden desempeñar un papel clave en el éxito de esta transición. La WUWM está plenamente comprometida en este proceso ayudando a nuestros miembros con su pericia, compartiendo innovaciones de vanguardia y mejores prácticas, así como participando en plataformas de alto nivel para fomentar acciones y políticas innovadoras hacia sistemas alimentarios sostenibles que refuercen la disponibilidad de productos frescos.

Esperamos fortalecer las colaboraciones y crear coaliciones con todos los actores que aspiran a garantizar la transición hacia la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, fomentando el consumo de dietas saludables y aspirando a lograr un sector alimentario neutro en carbono.

Gracias a todos nuestros miembros, socios, patrocinadores y principales interesados que han hecho todo esto posible. Esperamos seguir trabajando con ustedes en 2023 para lograr dietas accesibles, diversificadas, asequibles, nutritivas y saludables para todos.

Un cordial saludo,

Stephane Layani,
Presidente de la WUWM

En el punto de mira:

En la COP-15, ¿cuáles son los vínculos entre la biodiversidad y los mercados mayoristas?

El lunes 19 de diciembre se alcanzó un acuerdo «histórico» para la protección de la biodiversidad durante la 15ª Conferencia de las Partes (COP-15) del Convenio sobre la Diversidad Biológica celebrada en Montreal. Firmado por 190 países, tras 4 años de trabajo, este acuerdo consta de una serie de 23 objetivos y cuatro metas con el fin de proteger mejor la biodiversidad y los ecosistemas naturales de nuestro planeta de aquí a 2030.

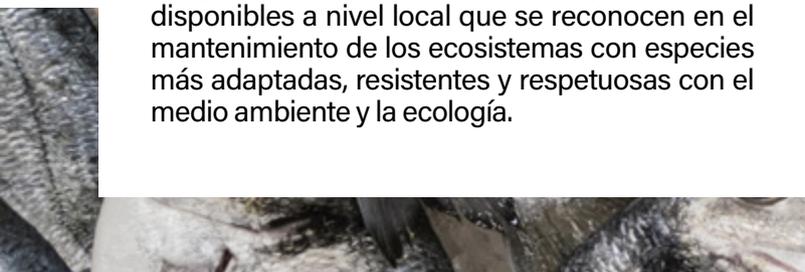
Le invitamos a conocer en pocas palabras los principales resultados de este evento y cómo los mercados mayoristas pueden proteger la biodiversidad. Los objetivos definidos por la COP15, que han sido bautizados como el «Pacto Mundial por la Naturaleza y las Personas» y se centran en la protección de los ecosistemas y la biodiversidad en todo el mundo. El punto principal del acuerdo es el establecimiento de un «uso sostenible» de la biodiversidad; es decir, garantizar que las especies y los hábitats puedan prestar los servicios que han proporcionado a la humanidad durante generaciones, como son los alimentos, el agua potable o las medicinas de forma sostenible.

Los actores de la cadena de valor alimentaria pueden desempeñar un papel fundamental para alcanzar los objetivos fijados por la COP-15. Cabe recordar que los mercados mayoristas ya desempeñan un papel crucial al optimizar las cadenas de suministro y reducir drásticamente el desperdicio de alimentos, pero también desempeñan un papel importante en la protección de la biodiversidad, ya que son un importante lugar de comercio para comercializar productos locales de temporada. Los mercados mayoristas son actores únicos que garantizan la comercialización de una diversidad de cultivos significativamente mayor que otros puntos de venta de alimentos, ¡algunos mercados mayoristas tienen hasta un millón de referencias de productos frescos en stock! De este modo, se garantiza un importante apoyo a la diversidad de cultivos y variedades disponibles a nivel local que se reconocen en el mantenimiento de los ecosistemas con especies más adaptadas, resistentes y respetuosas con el medio ambiente y la ecología.

En lo que respecta al problema del desperdicio de alimentos, en muchos países es necesario invertir para modernizar las infraestructuras y desarrollar estrategias de economía circular. Muchos estudios demuestran que los mercados mayoristas modernos pueden reducir hasta un 0,1 % el desperdicio de alimentos y pueden desempeñar un papel importante en la mejora de las prácticas de los agentes de la cadena de valor, lo que se traduce en una reducción drástica del desperdicio de alimentos. En cuanto a la promoción de la biodiversidad, los mercados mayoristas también tienen el potencial de actuar como grandes aliados en la reestructuración de la cadena de suministro de productos ecológicos (agroforestales, orgánicos, etc.) y en la educación de los consumidores.

**Antonio Guterres,
Secretario General de la
ONU: «Por fin estamos
empezando a forjar
un pacto de paz con la
naturaleza».**

Por todo ello, es vital que la convergencia de acciones para la protección y promoción de la biodiversidad, así como para la restauración de los ecosistemas, incluya a los mercados agroalimentarios como actores principales para lograr los objetivos de la COP15. El desarrollo de ecosistemas alimentarios resilientes que puedan sostener y promover la accesibilidad a los productos frescos será crucial para proteger la biodiversidad en los próximos años. La WUWM recibe con grandes expectativas el acuerdo de la COP15 y trabajará en acciones concretas para lograr sus objetivos; la difusión de buenas prácticas, políticas y la capacidad de divulgar la capacidad que la cadena de valor de alimentos frescos tiene para lograr los objetivos de protección de la biodiversidad.





En cartelera:

La nueva Política Agraria Común, ¿qué va a cambiar?



4

El nuevo programa de la Política Agraria Común (PAC) para 2023 - 2027 de la Unión Europea (UE) comenzó el 1 de enero. Este es el encargado de aplicar el Pacto Verde Europeo aprobado en 2019. Las expectativas para este programa son altas que representa 387.000 millones de euros en los próximos cinco años, cerca de la tercera parte del presupuesto de la UE.

Puesta en marcha en 1962, la PAC permitió a la UE alcanzar en pocos años la autosuficiencia alimentaria, y luego permitió y favoreció que la UE se convirtiese en uno de los mayores exportadores de alimentos del mundo. Esta nueva PAC tendrá más en cuenta las exigencias relacionadas con el respeto del medio ambiente: de aquí a 2030, se prevé triplicar de la proporción de tierras dedicadas a la agricultura ecológica (para llevarla al 25%) y al barbecho (pasará del 3% al 10%), así como la se reducirán a la mitad del uso de pesticidas sintéticos y en un 20% del uso de fertilizantes. También se aplicarán medidas sobre bienestar animal y emisiones de metano, ya que la agricultura representa el 30% de las emisiones de gases de efecto invernadero de la UE.

Una novedad de la nueva PAC es que los países de la UE la aplicarán con un Plan Estratégico a nivel nacional que les permitirá una mayor

flexibilidad para adaptar las medidas a las condiciones locales. Cada plan combinará una amplia gama de intervenciones específicas dirigidas a las necesidades concretas de cada país miembro y ofrecerá resultados tangibles en relación con los objetivos a escala de la UE, contribuyendo al mismo tiempo a las ambiciones del Pacto Verde Europeo. La Comisión Europea dispónía del primer semestre de 2022 para validar todos los planes estratégicos nacionales, antes de su aplicación el 1 de enero de 2023.

Esta PAC se enmarca en las estrategias Biodiversidad y del Campo a la Mesa, por lo que las ayudas estarán condicionadas a un conjunto de prácticas favorables para el medio ambiente. Cualquier explotación que reciba ayudas de la PAC deberá cumplir una serie de requisitos, agrupadas bajo el término Buenas Condiciones Agrarias y Medioambientales (BCAM). Estas mezclarán las actuales BCAM y las obligaciones anteriormente ligadas al Pago Verde. La PAC 2023 crea una «supercondicionalidad» con 10 BCAM. Entre las novedades, destacan la protección de humedales o la obligación de tener un porcentaje mínimo de superficies o elementos no productivos.

“La creación de regímenes ecológicos es la principal novedad de la PAC”

La creación de eco-esquemas es la principal novedad de la reforma de la PAC porque los Estados tendrán que dedicar una media del 25% de los pagos directos entre 2023 y 2027. Corresponden a ayudas que recompensarán el compromiso voluntario de los agricultores en los esfuerzos hacia la transición agroecológica. Se podrá acceder a estas nuevas ayudas por tres vías y en dos niveles de pago en función de la exigencia medioambiental. El nivel estándar (60 euros/ha) al que tendrán acceso todos los agricultores tiene por objeto evitar una reducción brusca de las ayudas, y el nivel superior (82 euros/ha) se concederá en caso de un cambio más amplio de las prácticas. La primera forma de acceder a las ayudas se refiere a prácticas agrícolas como el mantenimiento de praderas permanentes, la diversificación de cultivos y el pasto entre hileras (arboricultura y viticultura). El segundo exige disponer de un mínimo de infraestructuras agroecológicas en la explotación (setos, barbechos, etc.). Por último, la certificación medioambiental (agricultura ecológica, por ejemplo) representa la tercera vía de acceso a los regímenes ecológicos.

En el plano social, al menos el 10% de las ayudas directas deberán redistribuirse entre las pequeñas y medianas explotaciones de cada país de la UE, mientras que los Estados deberán destinar al menos el 3% de su presupuesto a apoyar a los jóvenes agricultores. Estas ayudas podrán concederse en forma de ayudas a la renta, ayudas a la inversión o ayudas a la instalación de jóvenes agricultores. La igualdad de género y el aumento de la participación de las mujeres en la agricultura forman parte de los objetivos de los planes estratégicos de la PAC. Por último, se establece una «reserva de crisis» permanente de al menos 450 millones de euros en caso de inestabilidad de los precios. Se espera que esta PAC responda a las expectativas de la sociedad, así como a la protección de los agricultores, al tiempo que contribuye directamente a la protección de la biodiversidad y a la mitigación del cambio climático en la UE.





Participa:

la WUWM asistió a la Conferencia sobre Perspectivas Agrícolas 2022 de la Unión Europea (UE)

6

Los días 8 y 9 de diciembre de 2022, WUWM asistió a la Conferencia sobre Perspectivas Agrícolas 2022 de la Unión Europea (UE) organizada por la Comisión Europea en Bruselas. La edición de 2022 atrajo a más de 500 participantes procedentes de 38 países que asistieron a la Conferencia y a otros 3000 participantes de 43 países que participaron en línea. Los debates abarcaron una amplia variedad de temas, desde los nuevos Planes Estratégicos de la Política Agrícola Común (PAC) hasta el papel de la UE frente a la seguridad alimentaria mundial, los sistemas alimentarios sostenibles y las perspectivas de los mercados agrícolas.

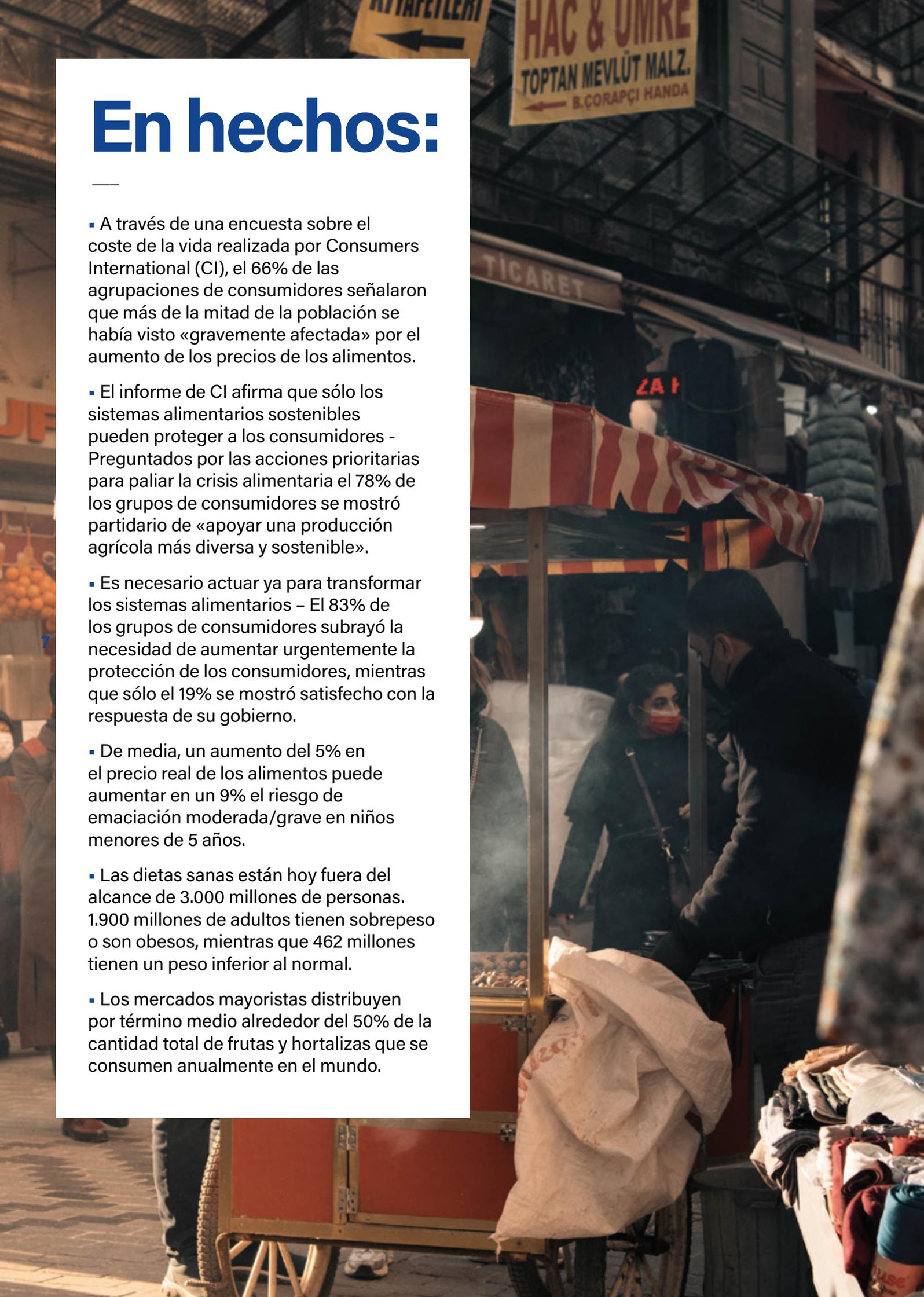
“Actualmente el agricultor medio en Europa tiene 57 años, las encuestas alertan de que los agricultores tienen muchas dificultades para encontrar compradores, como consecuencia, ¡alrededor de 800 explotaciones desaparecen en Europa cada día!”

Los distintos ponentes y agentes agrarios subrayaron que los mercados agrícolas actuales se ven gravemente afectados por la inflación, así como por el tenso contexto geopolítico, los riesgos climáticos y las reiteradas presiones de las enfermedades alimentarias. En particular, la peste porcina africana y la gripe aviar afectan continuamente a la producción y el comercio en toda Europa. Además, los costes de los insumos agrícolas intermedios se disparan para los agricultores, que se enfrentarán así a ciertas dificultades financieras, según la Comisión Europea.

Los responsables políticos europeos también están pidiendo a los agricultores que reconsideren sus sistemas agrícolas para hacerlos más resistentes. En este sentido, los ponentes hablaron de la necesidad de fomentar la agricultura regenerativa en la UE, que mejoraría la biodiversidad de los suelos y garantizaría la producción agroecológica de alimentos. La CE señaló que todos los actores de la cadena de suministro deben apoyar el desarrollo y la comercialización de este tipo de producción. Por otra parte, y en paralelo a la conferencia, la Comisión Europea publicó su informe anual «Perspectivas de la agricultura de la UE 2022-32». El informe presenta las perspectivas de los principales mercados agrícolas, las rentas y el medio ambiente de la UE desde hoy hasta 2032. Para la WUWM fue un placer asistir a este evento y tener la oportunidad de debatir con los principales actores de la UE sobre los grandes retos y objetivos que, si actuamos juntos, conseguiremos alcanzar.

En hechos:

- A través de una encuesta sobre el coste de la vida realizada por Consumers International (CI), el 66% de las agrupaciones de consumidores señalaron que más de la mitad de la población se había visto «gravemente afectada» por el aumento de los precios de los alimentos.
- El informe de CI afirma que sólo los sistemas alimentarios sostenibles pueden proteger a los consumidores - Preguntados por las acciones prioritarias para paliar la crisis alimentaria el 78% de los grupos de consumidores se mostró partidario de «apoyar una producción agrícola más diversa y sostenible».
- Es necesario actuar ya para transformar los sistemas alimentarios - El 83% de los grupos de consumidores subrayó la necesidad de aumentar urgentemente la protección de los consumidores, mientras que sólo el 19% se mostró satisfecho con la respuesta de su gobierno.
- De media, un aumento del 5% en el precio real de los alimentos puede aumentar en un 9% el riesgo de emaciación moderada/grave en niños menores de 5 años.
- Las dietas sanas están hoy fuera del alcance de 3.000 millones de personas. 1.900 millones de adultos tienen sobrepeso o son obesos, mientras que 462 millones tienen un peso inferior al normal.
- Los mercados mayoristas distribuyen por término medio alrededor del 50% de la cantidad total de frutas y hortalizas que se consumen anualmente en el mundo.





Entrevista

con el Chef y «Embajador de la Gastronomía» Guillaume Gomez, ganador del premio WUWM 2022

8

Con el fin de apoyar a los más grandes pensadores del mundo de la alimentación, que a los ojos de WUWM son los embajadores de la gastronomía los alimentos frescos como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, WUWM se ha unido a la celebración de los «Gourmand Awards» para crear un premio dedicado al mejor libro de cocina del año en la categoría «Estudios e investigación en alimentación», que fue concedido el año pasado por primera vez al libro «Med: A Cookbook» de Claudia Roden.

El premio es un paso importante porque para lograr la transición de los sistemas alimentarios se requiere un cambio hacia mejores pautas de alimentación. Creemos que los autores de libros de cocina y los chefs son los mejores embajadores para difundir entre los ciudadanos de todo el mundo los conocimientos necesarios para comer mejor y ayudar a la gente a volver a conectar con el placer de comer. En este sentido, los libros desempeñan un papel esencial a la hora de influir en los hábitos culinarios, enseñando a utilizar los productos frescos con recetas cotidianas, fáciles y frescas, y difundiendo tradiciones culinarias que de otro modo podrían desaparecer.

El 12 de diciembre de 2022, Stéphane Layani, Presidente de WUWM, concedió el premio WUWM al libro «El club de los chefs de chefs», del autor Guillaume Gomez. El Sr. Gomez ha sido el jefe de cocina del Palacio del Elíseo de Francia durante 25 años, comenzó su servicio bajo la presidencia de Jacques Chirac y pasó a cocinar para otros tres presidentes franceses: Nicolas Sarkozy, François Hollande y Emmanuel Macron. A lo largo de los años ha servido más de dos millones de comidas a cuatro presidentes y 800 empleados que trabajan en el Palacio, preparando menús de recepción y cenas de Estado, incluidos banquetes para hasta 600 invitados con un día de antelación. Guillaume Gomez fue nombrado por el presidente Macron embajador de Francia para la Gastronomía hace dos años. Nos complace compartir con nuestros lectores una entrevista exclusiva con el Sr. Gomez.

WUWM le ha concedido recientemente el «Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême 2022» por su libro «Le club des chefs des chefs», publicado por Cherche Midi en noviembre de 2022. ¿Qué significa para usted recibir este premio?

Siempre es un honor y una sorpresa recibir un premio. Recompensa el trabajo de muchos años. Y honra a todos los chefs del club de cocineros, así como a los fundadores, Gilles y Monica Bragard. El club es internacional, así que ser reconocido por una organización internacional es también una gran recompensa.

¿Puede explicar a nuestros lectores por qué escribió este libro y qué es el «El club de los chefs de chefs»?

El Club de Chefs de Chefs es un club fundado por Gilles Bragard hace más de 45 años. Reúne a los Chef de Cuisine de Chef de Etat. Es el club más exclusivo del mundo. Hay un miembro por país. Tienes que ser el chef oficial del país para formar parte de él, tienes que trabajar para un rey o una reina o un presidente o un jefe de estado o de gobierno. No había ningún libro que reuniera las recetas de los miembros en un solo libro. No pudimos incluir a todos los miembros y tuvimos que elegir a una veintena de los cerca de cuarenta que hay. Este libro rinde homenaje a todos los Chefs que forman parte de «Chefs du club des Chefs» con motivo del 45 aniversario del club y rinde tributo especialmente al trabajo de Gilles y Monica Bragard.

El Príncipe Carlos Mauricio de Talleyrand-Périgord dijo una vez: «Dadme buenos cocineros y os haré buenos tratados.»¿Podría compartir con nuestros lectores qué es la gastrodiplomacia?

La gastrodiplomacia o diplomacia gastronómica o diplomacia culinaria, según como se la llame, pone de relieve todas las acciones llevadas a cabo por los países para promover su gastronomía con el fin de favorecer las relaciones diplomáticas. Es lo que llamamos soft power y gracias a la gastronomía los países estrechan lazos y mantienen buenas relaciones. Esto es lo que hacemos en el Club des Chefs des Chefs. Talleyrand lo comprendió con Antonin Carême. Desde entonces, se han celebrado muchos debates en la mesa.

¿Qué papel pueden desempeñar los chefs de los Jefes de Estado en la promoción de la agricultura local con productos regionales?

El papel de cada chef es promover su gastronomía a través de las personas que la elaboran, los productores, los agricultores, los artesanos, los viticultores y, por supuesto, todos los productos que componen su territorio. La cocina de cada Estado debe ser un escaparate del país. Esto es lo que diferencia al club de chefs y lo que hace que cada miembro sea importante. Durante nuestras reuniones, cada chef habla y destaca su gastronomía. Cada año cambiamos de país, cada miembro recibe a su vez el club, lo que permite a todos descubrir los países y, por supuesto, descubrir la gastronomía de cada país.

“Si en Francia tenemos una gastronomía así, es también gracias a un sistema de distribución que funciona perfectamente, y se lo debemos a nuestro mercado mayorista.”

Usted va por la mañana temprano a comprar productos frescos y de temporada al Mercado Internacional de Rungis. ¿Por qué es tan importante para usted colaborar estrechamente con un mercado mayorista como el de Rungis? ¿Qué ventajas tiene para un chef venir a elegir sus productos directamente a un mercado mayorista?

Cuando se tiene la suerte de ser chef en Francia, cierto es que tener acceso al mercado internacional de Rungis es un privilegio. Cada vez que nos visita el Club de Chefs en Francia, más o menos cada 10 años, llevamos a chefs extranjeros a descubrir el mercado internacional de Rungis. Todos son unánimes, nunca han visto un mercado con tanta calidad y variedad de productos. Todos los chefs del mundo soñarían con tener acceso a un mercado como el de Rungis. De hecho, es una referencia en todo el mundo. Cada pabellón es un deleite para la vista, el gusto y la calidad de los productos que se distribuyen. Todos los sectores están representados y cada participante en el Mercado de Rungis es un actor importante de la industria gastronómica. Si tenemos una gastronomía así en Francia, es también gracias a un sistema de distribución que funciona a la perfección, y se lo debemos al Mercado Internacional de Rungis dirigido con talento por el presidente Stéphane Layani.





En eventos:

la WUWM asistió al panel de ciudadanos de la UE sobre el desperdicio de alimentos en la Comisión Europea para los ODS el 16 de diciembre

10

El 16 de diciembre de 2022, WUWM asistió al panel de ciudadanos de la UE sobre el desperdicio de alimentos organizado por la Comisión Europea. El evento seleccionó a más de 150 participantes procedentes de todos los países europeos y los ciudadanos pudieron asistir al debate de forma telemática. Este panel de ciudadanos de la UE sobre el desperdicio de alimentos se organizó con el fin de aplicar políticas para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) relativos al desperdicio de alimentos, ya que la UE desperdicia casi 57 millones de toneladas de alimentos al año. De hecho, el ODS número 12.3, es reducir, para 2030, a la mitad el desperdicio mundial de alimentos a nivel minorista y del consumidor y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. Para lograr este objetivo, la Comisión Europea decidió pedir a los ciudadanos (por primera vez) que participen en la redacción de las políticas adecuadas.

La primera sesión tuvo lugar el 16 de diciembre de 2022, y le seguirán otras dos sesiones, en enero y febrero. El objetivo de esta primera sesión era presentar a los ciudadanos un amplio panel de partes interesadas de la cadena alimentaria, desde agricultores a supermercados, pasando por la hostelería y organizaciones benéficas. Cada representante de las partes interesadas dispuso de 10 minutos para describir los retos de su sector para disminuir el desperdicio o la pérdida de alimentos. Este artículo presentará, actor por actor, las principales soluciones que se presentaron a los ciudadanos de la UE.

En primer lugar, el desperdicio y la pérdida de alimentos representan casi el 8% de nuestras emisiones de gases de efecto invernadero, lo que contribuye directamente al cambio climático. Además, este desperdicio también se convierte en un desastre económico y sociológico: los 1.300 millones de toneladas de alimentos desperdiciados al año representan casi un billón de dólares y podrían alimentar a los 800 millones de personas que padecen hambre e inanición en el mundo. Reducir drásticamente el desperdicio de alimentos es, por tanto, un compromiso moral.

Para los agricultores, evitar la pérdida de alimentos consiste en impedir que los minoristas devuelvan los productos agrícolas a los agricultores. Además, la Comisión reclamó que se garantice un mejor reparto de los beneficios entre las distintas partes interesadas, ya que muchas veces los agricultores reciben una parte demasiado pequeña del precio final. Por último, los residuos alimentarios no comestibles podrían servir como coproductos para alimentar a los animales, contribuyendo así a la economía circular.

Los supermercados y minoristas participantes en la reunión propusieron fomentar la colaboración entre productores, minoristas y consumidores para informar a los ciudadanos sobre la estacionalidad de los productos frescos. Con el fin de vender los productos de temporada durante los picos de producción, el representante de los minoristas avanzó una propuesta de control para garantizar que toda la producción se vende y no se desperdicia. Las promociones sobre alimentos deberían ser sólo sobre productos de «fecha de caducidad próxima» para asegurar que se consumen.



También se debatió la cuestión del envasado, ya que la contaminación por plásticos es una amenaza para los ecosistemas, pero al mismo tiempo el envasado es la clave para mejorar la conservación de los alimentos y evitar que se pudran o se enmohezcan. Los estudios demuestran que el desperdicio de alimentos tiene un mayor impacto en las emisiones de gases de efecto invernadero que la contaminación plástica. Dado que el envasado es necesario para disminuir el desperdicio de alimentos, la industria del envasado debe convertirse en circular, para detener la contaminación por plástico y disminuir su impacto en el medio ambiente, al tiempo que contribuye a la disminución del desperdicio de alimentos.

La hostelería (hoteles, restaurantes, bares...) representa cerca del 10% del desperdicio alimentario mundial (del cual el 60% procede de restaurantes comerciales, el 30% de actividades de catering y el 10% de hoteles). Sin embargo, medir el desperdicio alimentario para los profesionales debería ser una prioridad. Para abordar esta cuestión, se propuso organizar formación y diagnósticos gratuitos financiados por los Estados para medir el desperdicio alimentario en ese sector, ya que en la UE se desperdician aproximadamente 36 millones de platos al día. Los profesionales deben comprender por qué los consumidores se preocupan o no por desperdiciar un plato, qué calidad y cantidad se ajustan mejor a sus necesidades y cuántos clientes tendrán al día. Por último, en el caso de la restauración colectiva, debería ser obligatorio presentar una bolsa de comida a los clientes si no se terminan el plato.

Los bancos de alimentos y las organizaciones benéficas son actores importantes para reducir el desperdicio de alimentos y hacer frente a la inseguridad alimentaria. La donación de alimentos debería fomentarse, ya que muchos bancos de alimentos de Europa (340 en 30 países europeos) ya se encargan de que la comida acabe en el plato de las personas que la necesitan. El representante abogó por una mayor ayuda a este sector, que permite superar la inseguridad alimentaria de los más vulnerables.

Los participantes señalaron que los gobiernos podrían hacer campañas masivas a escala local y nacional para educar a los ciudadanos.

Además, pueden aplicar políticas estratégicas para movilizar a todos los actores. Se necesita un arsenal legislativo para reducir el despilfarro y las pérdidas en todos los sectores, prohibir la destrucción de alimentos aún comestibles y fomentar las donaciones mediante un mecanismo de exención fiscal para las donaciones de alimentos. Aclarar las fechas de consumo a los consumidores es otro eje de actuación («consumir preferentemente antes de» significa que el alimento sigue siendo comestible después de la fecha pero su calidad ya no es la misma) y recompensar también a los actores que reduzcan el desperdicio de alimentos.

Por último, las acciones destinadas a los consumidores para evitar el desperdicio de alimentos fueron las más detalladas. Desde el hecho de comprar en exceso, lo que lleva al desperdicio de alimentos, hasta el reconocimiento de la gente respecto a la conservación de los alimentos, muchos agentes coincidieron en que la lucha contra el desperdicio de alimentos debería empezar por la educación de los ciudadanos en la escuela. Compostar, dar comida no comestible a las mascotas, almacenar cada tipo de alimento de forma adecuada, cocinar con ingredientes de temporada: este conocimiento es una de las claves para reducir el desperdicio de alimentos y ayudar a las generaciones futuras a afrontar este reto.

El panel concluyó diciendo que si hoy tenemos soluciones claras que cambian las reglas del juego y que podrían reducir drásticamente la pérdida y el desperdicio de alimentos en toda la cadena de suministro, es esencial contar con leyes que desarrollen este tipo de iniciativas, faciliten las donaciones y penalicen el desperdicio de alimentos. El objetivo de las dos sesiones siguientes será, por tanto, crear esas leyes que necesitamos. La WUWM se compromete a promover buenas prácticas para reducir drásticamente el desperdicio y la pérdida de alimentos entre nuestros miembros.

“El evento seleccionó a más de 150 participantes procedentes de cada país europeo y los ciudadanos pudieron asistir al debate de forma telemática.”



En buenas prácticas:

Conozca lo que el mayor mercado mayorista del sur de Asia, Talaad Thai, está haciendo para apoyar mejores prácticas agrícolas a través de la innovación tecnológica.

12

La Secretaria General de la WUWM, Eugénia Carrara, visitó Tailandia del 2 al 8 de noviembre de 2022 invitada por uno de nuestros miembros, el mercado Talaad Thai (Bangkok, Tailandia). Talaad Thai es el mayor mercado mayorista de productos frescos en la región de Asia-Pacífico con una superficie de 96 hectáreas y es reconocido como líder en términos de infraestructura. El mercado distribuye el 50% de todas las frutas que se consumen en Tailandia y recibe 12 000 toneladas de alimentos al día. En 2019, el gobierno tailandés decidió apoyar a los agricultores que utilizan menos pesticidas otorgándoles un certificado de «Buenas prácticas agrícolas» (BPA). El problema era cómo iban a saber los consumidores qué productos procedían de esta agricultura mejor. Para ayudar a fomentar la comercialización de estos productos, el mercado tailandés Talaad ha introducido un código QR para cada uno de estos productos y les ha dado una ubicación específica en los mercados mayoristas, sumándose así a los esfuerzos del gobierno tailandés por promover una mejor producción agrícola. Nos complace compartir con ustedes una entrevista con el Sr. Chockchai, Director General de Talaad Thai, sobre esta innovadora herramienta, que garantiza una mejor trazabilidad y una mayor confianza de los consumidores en los agricultores.

Recientemente han creado una herramienta de código QR muy impresionante, ¿podría contarnos más sobre qué inspiró su desarrollo y cuáles son sus ventajas?

Como líder de los mercados mayoristas, Talaad Thai tiene la misión de mejorar la calidad y la seguridad de los productos agrícolas, además de crear oportunidades para que los agricultores cumplan los requisitos de los clientes, con una mayor trazabilidad. Hoy en día estamos conectados con 200 000 agricultores en Tailandia. Este código QR ayuda a poner en contacto a los agricultores miembros de Talaad Thai que cultivan alimentos BPA con los consumidores, de la forma más cómoda. Cada agricultor debe tener un certificado BPA del Ministerio de Agricultura. El código QR permite a los compradores acceder a diversa información sobre los productos, como:

- El nombre del agricultor
- La dirección
- El número de teléfono
- Una foto de la explotación
- Los certificados BPA
- Y a veces también un enlace a un vídeo de la explotación.

Por el momento, este código QR lo utilizan 1.200 agricultores con certificación BPA. También hemos creado una «zona BPA» específica en el mercado mayorista y los compradores pueden escanear el código QR de todos los productos que deseen.



¿Puede explicar por qué el Gobierno tailandés decidió implantar las BPA y cómo su mercado inició esta colaboración para fomentar la venta de productos BPA?

El gobierno tailandés creó este sistema para apoyar a los productores en 2019, porque Tailandia tiene 70 millones de habitantes y su producción de hortalizas se estima en 5 millones de toneladas al año y la de frutas en 6,5 millones. Por lo tanto, el país necesita contar con una política para mejorar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. El gobierno tiene una política para que más cultivadores certifiquen a partir de las BPA. Esta política ofrece seguridad alimentaria y sostenibilidad de los alimentos y, como el mercado mayorista tailandés Talaad está muy implicado en estas cuestiones, nos unimos a los esfuerzos del Gobierno para apoyar a los agricultores con la certificación BPA y facilitar a los compradores la identificación de los productos GAP con este código QR.

13

¿Podría decirnos algo más sobre las oportunidades que ofrece la herramienta del código QR en la transición de los sistemas alimentarios hacia la sostenibilidad? ¿Cómo beneficia la herramienta del código QR a los agricultores y productores de alimentos?

Creo que el código QR es una forma práctica y sencilla de lo que hemos hecho hasta ahora. Empezamos en 2019 con el código QR y la certificación BPA, y tenía que ser fácil de usar para los agricultores. Si lo haces demasiado complicado, no se hubiesen unido. Por supuesto, ven un beneficio en el uso de ese código QR porque cuando los compradores vienen a nuestro mercado, si quieren conectar con el productor directamente, pueden hacerlo, pueden hacer el contrato de una manera más fácil y los consumidores tienen más confianza en los productores. De lo contrario, es demasiado difícil decir a los compradores saber dónde están los cultivadores y encontrar la certificación BPA. Además, para exportar frutas y hortalizas se necesita la certificación BPA, así que para los compradores que quieren exportar estos productos, el trabajo es más fácil.



¿Qué otras medidas han tomado en el mercado para promover los productos BPA?

Como somos el mercado mayorista líder en Tailandia, ayudamos a conectar con diferentes ciudades, pueblos y aldeas, a los pequeños y medianos productores. En Tailandia, las explotaciones son muy pequeñas en comparación con las de EE.UU., Australia o los países europeos, y los volúmenes vendidos con certificación BPA en 2022 rondan las 51.000 toneladas. Está bastante bien, y para el año que viene esperamos un aumento del 20%. La demanda de los clientes es tener más productos BPA, pero se necesita tiempo para que los cultivadores tengan certificaciones y para educarlos. Así que estamos educando amablemente a los agricultores para que cultiven más alimentos frescos BPA. El certificado BPA incluye la reducción de pesticidas y el objetivo de mejores productos en primer lugar. Además, el equipo de Talaad Thai visita a cada agricultor en su emplazamiento, aprueba la demanda y crea un código QR para cada agricultor en cada emplazamiento. A continuación, el equipo imprime el código QR de forma gratuita para el productor, que puede colocarlo en su paquete de mercancía antes de llegar a Talaad Thai. Otro reto importante es informar a todos los integrantes de la cadena de suministro para que comprendan la seguridad alimentaria y la sostenibilidad.

¿Qué respuesta han recibido de los comerciantes que venden productos con código QR?

La respuesta es buena tanto por parte de los vendedores como de los compradores. Los vendedores están muy contentos de que hayamos preparado un lugar especial en el mercado dedicado a los productos BPA, y los compradores pueden estar seguros de que, si acuden a esta zona del mercado de Talaad, obtendrán productos sostenibles. Pero, por supuesto, eso no significa que los productos que no se vendan sin BPA sean inseguros.

¿Hay planes para ampliar su uso a otros mercados mayoristas o tiendas minoristas? ¿Por qué diría que su uso más amplio es importante para la industria alimentaria?

Sí, nos gustaría ampliarlo porque en Tailandia hay 18 mercados mayoristas y nosotros somos miembros de la Asociación de Mercados Mayoristas de Tailandia. Creo que, si todos quieren tener un código QR, también significa que quieren más productos BPA en su mercado y tienen la oferta para hacerlo, esto es lo fundamental. Además, en nuestro mercado mayorista, tenemos un laboratorio certificado por el Ministerio de Sanidad y Alimentación y todos los días hacemos análisis de las frutas y verduras que llegan al mercado, gracias al código QR, estamos ganando mucho tiempo en trazabilidad. Por tanto, su uso generalizado es importante para la industria alimentaria en términos de trazabilidad, seguridad y también de confianza de los consumidores hacia los agricultores.

“Talaad Thai se ha unido a los esfuerzos del gobierno tailandés para promover una mejor producción agrícola.”

¿Cree que la herramienta del código QR tiene potencial para exportarse a otros países?

Creo que todos los países pueden utilizar el código QR, ya que he hablado de ello en el la Conferencia de la WUWM de Abu Dhabi y en otros muchos mercados mayoristas, y es un sistema realmente básico. Pero el certificado BPA sólo existe en Tailandia. Dado que nuestro futuro pasa por la sostenibilidad alimentaria, la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los alimentos, para que el consumidor tenga alimentos frescos y una forma normalizada debe saber cómo se han producido.



En el mundo de la WUWM

- **1 de diciembre** - WUWM participó en el grupo de prevención de residuos alimentarios de la UE
- **9 de diciembre** - WUWM participó en el Grupo de las Naciones Unidas sobre la Crisis Alimentaria Mundial.
- **8-9 de diciembre** - La WUWM participó en la Conferencia sobre Perspectivas Agrícolas de la Unión Europea 2022 de la Comisión Europea en Bruselas.
- **12 de diciembre** - El Sr. Stéphane Layani, Presidente de la WUWM, concedió el premio WUWM al libro «El club de los chefs de chefs» de Guillaume Gomez.
- **13 de diciembre** - WUWM organizó una reunión para la preparación de la campaña Love Your Local Market 2023, que se lanzará en Estrasburgo
- **14 de diciembre** - WUWM organizó una reunión entre diferentes Mercados Mayoristas Europeos, a petición de Italmercati para abordar la cuestión del Mercado del Pescado en la UE
- **16 de diciembre** - WUWM asistió al panel de ciudadanos de la UE sobre el desperdicio de alimentos en la Comisión Europea para los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



About WUWM:

We aim to facilitate access to healthy diets for everyone in the world by delivering more sustainable, inclusive, and high-quality fresh food supply systems. We exchange ideas, share best practices and cooperate with our partners in international organizations, governments, businesses, and the public.

