

BASQUE  
ECO  
DESIGN  
MEETING

Palacio Euskalduna  
Bilbao, 19/20 de septiembre de 2017



2017

Sesión Paralela  
**Alimentación**

20 septiembre 2017



# Índice

1

Importancia de la  
**sostenibilidad**

2

Importancia  
sostenibilidad en  
**el sector  
agroalimentario**

3

**Contribución  
AZTI a la  
sostenibilidad**

4

**Objetivos mesa  
alimentación**



1

¿Porque es importante la sostenibilidad?

3A-SS-1-3-03

3A-SS-1-1-01

3A-SS-1-2-02

3A-SS-1-1-98

COMPRAR TIRAR COMPRAR...



# Problemática ambiental a nivel mundial

- Sobre explotación de recursos naturales
- Contaminación agua, suelo y aire
- Calentamiento global – Cambio climático
- Pérdida de biodiversidad - Destrucción de Ecosistemas

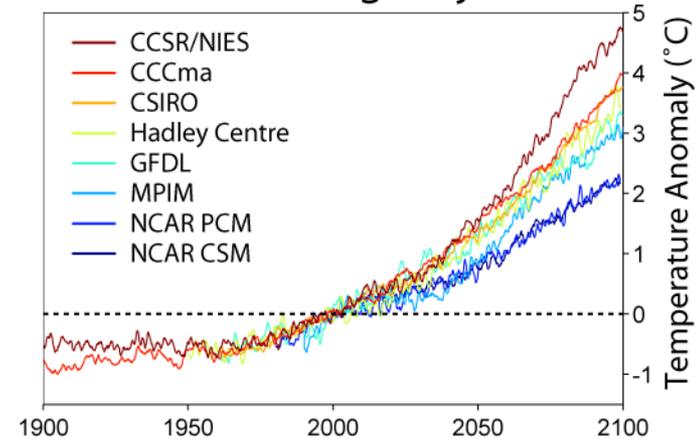


*700 especies se encuentran al borde la extinción, y 2.300 especies de animales y 24.000 vegetales están amenazadas por extracción ilegal*



*Explotación de los recursos naturales ha provocado que los ecosistemas hayan perdido en los últimos treinta años un promedio del 37% de su riqueza*

## Global Warming Projections





- 1.800 millones de personas en el mundo utilizan agua potable contaminada con materia fecal →
  - Empeoramiento calidad y cantidad de empleo en el sector agroalimentario
  - limita la producción agrícola
  - **compromete la estabilidad de los ingresos, => efectos dramáticos para las familias más con recursos y medios de protección limitados**
- 3.000 millones de personas dependen de la biodiversidad marina y de las costas para subsistir. Otros 1.600 millones dependen de los bosques. →
  - **La degradación de la Tierra y la pérdida de diversidad: amenaza el sustento de < 1.000 millones de personas.**



PROTEJAMOS A LOS NIÑOS DEL MEDIO AMBIENTE

**Cada año mueren 1,7 millones de menores de 5 años por causas relacionadas con el medio ambiente.**

**570 000** muertes



por infecciones respiratorias, incluidas las neumonías

**360 000** muertes



por diarrea

**270 000** muertes



por afecciones neonatales, incluida la prematuridad

**200 000** muertes



por lesiones accidentales, como quemaduras y ahogamientos

**200 000** muertes



por paludismo

**26%**



## Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC):

- Por cada grado de aumento de la temperatura global: 7% de la población mundial estará expuesta a una disminución de los recursos hídricos renovables del 20%.
  - Cambio climático: conducirá a un desempleo importante en toda la economía mundial: posible reducción del empleo del 2% en 2020
  - En 2050, 150 - 200 millones de personas podrían estar desplazadas como consecuencia de:
    - la desertificación,
    - la subida del nivel del mar y
    - el incremento de fenómenos meteorológicos extremos
  - Y MAS.....
- 
- 
- Desigualdades dentro de los países y entre ellos
  - Exclusión e injusticia, vulneración derechos humanos,
  - Desigualdad de género, razas, religión y culturas



2

¿Por qué es la sostenibilidad clave en el sector alimentario?



# Sistema alimentario actual es responsable de....

- Consumo del 70% el agua dulce
- Sobreexplotación del 20% de los recursos acuíferos.
- 60% de la pérdida de biodiversidad terrestre
- 25% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero
- 33% de los suelos degradados
- Explotación total o sobreexplotación de alrededor del 90% de los pescados comerciales



- Efectos en la calidad de vida - supervivencia
- Efectos en la cadena alimentaria

SOCIEDAD | IMPRESA MINISTERIO DE AGRICULTURA MINISTERIO DEL AMBIENTE AMAZONAS DEFORESTACION

## El 91% de la deforestación de los bosques de la Amazonía se da por la agricultura informal

**Tierra no apta** para esta actividad. Productores talar árboles, los queman y luego usan esas tierras para sus cultivos de café, cacao y palma aceitera. Sin embargo, esos terrenos solo son productivos los dos primeros años. La **tala de bosques** y el cambio de uso de tierra generan el 51% del total de Gas de Efecto Invernadero.



La desertificación reducirá la producción de alimentos en un 12% antes de 2035

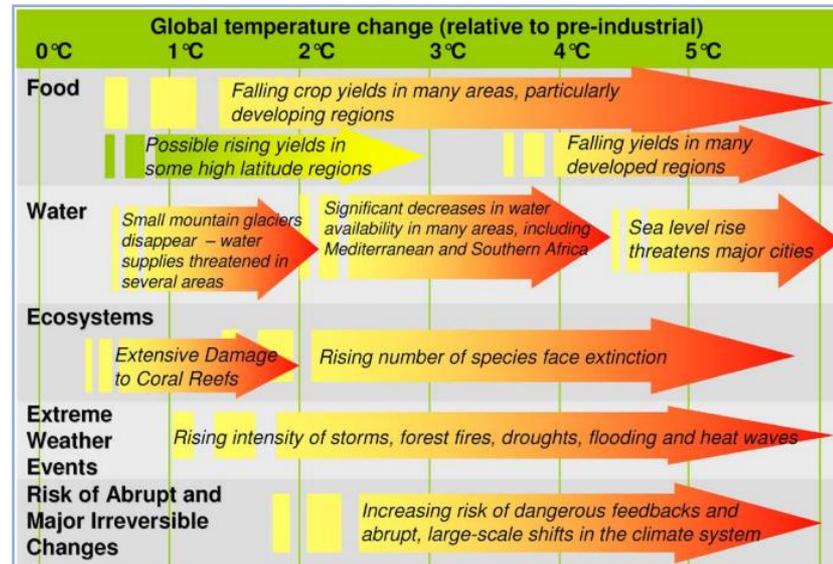


Según se intensifiquen los efectos del cambio climático:

Será cada vez más difícil cultivar cosechas, criar animales, gestionar bosques y capturar peces en los mismos lugares y de la misma manera que antes.



Presencia de microplásticos en agua potable y sal marina



Fuente: FAO

# Respuesta: Políticas y estrategias



## EU policies, strategies and action plans:

- EUROPE 2020 STRATEGY
- THE 7TH ENVIRONMENT ACTION PROGRAMME (EAP)

FOOD: 1 de los 5 sectores prioritarios

- Política agrícola común (PAC)
- Política Pesquera Común (CFP)
- Programas de Desarrollo Rural
- EU food safety policy

## A nivel de la CAPV:

- Programa Marco Ambiental de Euskadi 2020
- Plan de Desarrollo Rural Sostenible 2020 (OSOA)
- Plan de Competitividad de la Industria Alimentaria (PCIA)
- Plan Interinstitucional de Emprendimiento de Euskadi 2020
- Plan de Industrialización 2017-2020
- Estrategia Marco de Internacionalización 2020: Estrategia Basque Country.
- Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación-PCTI Euskadi 2020
- Programa Marco por el Empleo y la Reactivación Económica 2017-

## EFFICIENT EUROPE

THE ROADMAP TO A RESOURCE EFFICIENT EUROPE

## BIOECONOMY STRATEGY

- ✓ Incentivos - apoyo
- ✓ Normativa - regulación

# Respuesta: sociedad y consumidor

2016, AZTI publica su 2º estudio de tendencias:

- tendencias de consumo mundiales que mayor impacto van a tener en alimentación en los próximos años
- tendencias alimentarias que definen a los nuevos consumidores, sus preferencias y formas de consumo

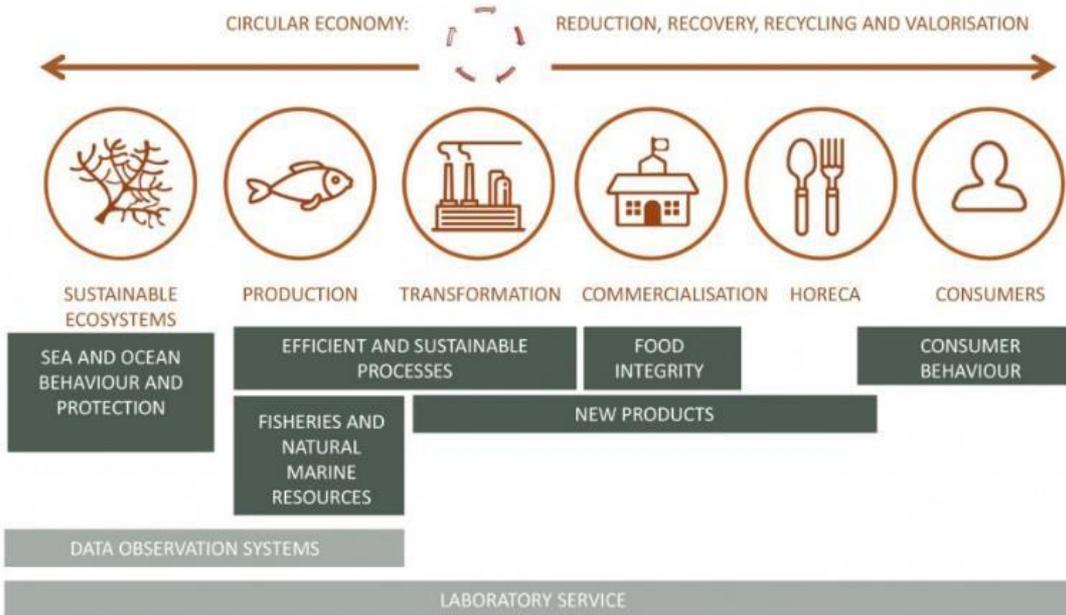


75% de los ciudadanos europeos de la UE asegura estar dispuesto a comprar productos más sostenibles pero sólo el 17% lo refleja en su compra

# 3

## Contribución AZTI a la sostenibilidad

- Desarrollamos productos, servicios e iniciativas empresariales sostenibles que dinamizan el tejido industrial y recuperan y preservan los recursos naturales.
- Transformar la ciencia en desarrollo sostenible y saludable para la sociedad presente y futura



- **Soluciones de eco-eficiencia: Planes integrales de mejora, soluciones tecnológicas innovadoras, operativas low-cost.**
  - Ahorro de agua, energía, materiales
  - Reducción mermas, rechazos, vertidos, residuos, **desperdicio alimentario**
  - Cadena alimentaria 4.0 - Monitorización avanzada y control predictivo. Smart Data.
- **Máximo aprovechamiento de los recursos**
  - Valorización de subproductos – nuevas materias primas.
  - Biorefinería, obtención de bioproductos
  - Nuevos modelos de negocio, nuevas cadenas de valor
  - Ecodiseño de sistemas de valorización de subproductos

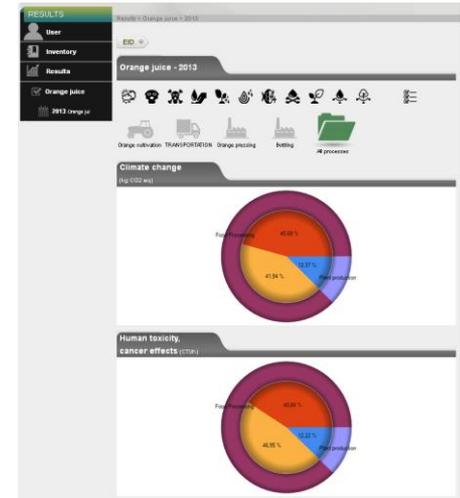
Primordial!  
Calidad y  
seguridad  
alimentaria



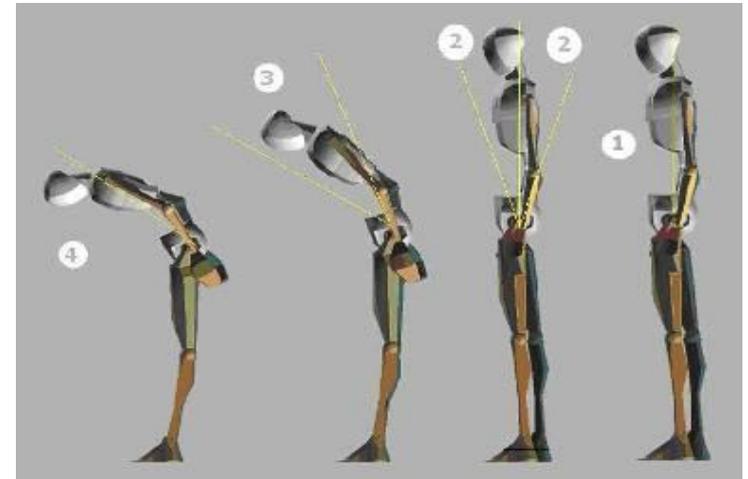
# Aportar valor a los alimentos a través de la sostenibilidad

- Metodologías para evaluación y aumento de la capacidad de **resiliencia** de la actividad alimentaria
- **Ecodiseño**: herramientas, software y metodologías adaptadas a los productos alimentarios
- **Modelos armonizados y herramientas** para el calculo huellas e indicadores ambientales, sociales y económicos (Productos Locales, UE PEF,...)
- **Consumidor**: Metodologías y estudios de percepción y actitud hacia la compra
- Priorización de acciones – **Estrategias de comunicación** – **certificación B2B, B2A, B2C.**

PRODUCTOS LOCALES: EVALUACIÓN DE SU SOSTENIBILIDAD			
	AMBIENTALES	SOCIALES	ECONÓMICOS
INDICADORES DE COMUNICACIÓN	Food Miles	Generación empleo local	Retorno económico
	Desperdicio alimentario	Seguridad laboral	Retención del valor
	Ecotoxicidad	Acceso a formación	Renta de referencia
	Estrés hídrico	Integración	
	Mantenimiento de biodiversidad	Actividad familiar	
INDICADORES DE MEJORA	Eutrofización terrestre	Relevo generacional	Dependencia subvención
	Huella de carbono	Disponibilidad del producto	ROI Marketing directo
	Presión Fitosanitaria		
	Balance nutrientes-nivel suelo		



- Planes de prevención de riesgos laborales
- Mejora ergonómica de operaciones, procesos, equipamiento instalaciones



**4**

**Mesa alimentación**

**Basque Ecodesign Meeting**

## *“Sumando pequeñas acciones, grandes progresos”*

Hoy hablaremos....

- El ecodiseño y la eco-eficiencia productiva como vía para reducir los impactos y costes
- Lo local como alternativa sostenible
- El consumidor como eje para focalizar mejor las estrategias de sostenibilidad y su comunicación
- Estrategias de evaluación, priorización y comunicación para mejorar la comercialización de los productos “sostenibles”.
- Distintos expertos – experiencias reales



# Contribuir a la producción, transformación y comercialización de alimentos que....

- Su producción y comercialización tenga menor impacto ambiental y preserve el entorno cercano y contribuye a preservar el planeta  
→ **Sostenibilidad ambiental**
- Cuide más a las personas (trabajadores), las culturas, la tradición, la profesionalización,...  
→ **Sostenibilidad social**
- Permita la supervivencia digna de los operadores de la cadena de valor sin perder competitividad. Favorece la microeconomía: reparto de la riqueza  
→ **Sostenibilidad económica**

Y por supuesto.....**tengan una mejor penetración en el mercado y sean los preferidos por el consumidor**



Jaime Zufía  
jzufia@azti.es

azti  
tecnalía

Transforming  
Science into  
Business

Txatxarramendi ugarte z/g  
48395 Sukarrieta, Bizkaia

Herrera Kaia. Portualdea z/g  
20110 Pasaia, Gipuzkoa

Astondo Bidea, Edificio 609  
Parque Tecnológico de Bizkaia  
48160 Derio, Bizkaia