



HAZ QUE TU FORMA DE VIVIR Y ALIMENTARTE

# CUENTE



## II Foro de Bruselas

### Expertos de referencia destacan los valores nutricionales y sostenibles del lácteo y remarcan el compromiso del sector para frenar el desperdicio de alimentos en la UE

*InLac ha organizado este encuentro con apoyo de la UE en el marco de la campaña “Cuenta con los productos lácteos europeos”, bajo el lema “Nutrición, desperdicio cero y sostenibilidad en el sector lácteo”*

*Alrededor de 1.300 millones de toneladas de frutas, verduras, carne, lácteos, pescados y cereales se echan a perder en la fase de producción, durante la distribución o se descartan en supermercados, restaurantes y hogares*

Bruselas /Madrid, oct 2023.- Expertos de referencia han participado este martes en el **II Foro Lácteo** bajo el lema **“Nutrición, desperdicio cero y sostenibilidad en el sector lácteo”**, convocados por la [Organización Interprofesional Láctea](#) (InLac) en el [Instituto Cervantes de Bruselas](#), en el marco de la campaña [“Cuenta con los productos lácteos europeos”](#), cofinanciada por la Unión Europea.

Este año, el encuentro estuvo centrado en la prevención del desperdicio alimentario y los buenos usos en la cocina, sin olvidar las bondades nutricionales y saludables de leche, yogur y queso. El presidente de **InLac**, **Daniel Ferreiro**, ha abogado por la información veraz sobre el sector y sobre los alimentos lácteos, con el objetivo de que “la sociedad en su conjunto pueda conocer de primera mano, con total honestidad y transparencia, todo lo que hay detrás de un vaso de leche, un yogur, una porción de queso.... Porque hablamos de alimentos nutritivos y saludables. Y también con efectos positivos para el medioambiente y para la dinamización del medio rural en su conjunto”.

“El sector lácteo puede presumir de unos métodos de producción que cumplen con la normativa más estricta del mundo en lo que se refiere a calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria, bienestar de los animales y compromiso con la sostenibilidad de la actividad y con la lucha contra el desperdicio alimentario”, ha remarcado Ferreiro.

A su juicio, “las ganaderías europeas, en su inmensa mayoría de carácter familiar, son un motor de desarrollo y de revitalización para las zonas rurales. Y las industrias lácteas, las principales fábricas con las que cuentan muchos de nuestros pueblos”. “Su presencia contribuye a mantener vivas las zonas rurales fijando población y creando empleo”, ha concretado el presidente.

La directora gerente de **InLac**, **Nuria María Arribas**, ha incidido en que la sostenibilidad del sector “es un compromiso que hemos asumido y nuestra hoja de ruta, nuestros trabajos diarios, convergen hacia ese objetivo de producir más con menos, siendo cada día más respetuosos con el medio ambiente y asegurando la soberanía alimentaria”. “Porque no olvidemos -ha apostillado **Arribas**- que la población mundial crece exponencialmente y tendremos problemas de producción de todo tipo de alimentos con recursos cada vez más escasos, como agua, pastos y tierras”.

En su opinión, “hablar de sostenibilidad es hacerlo de la lucha contra el cambio climático implica y, asimismo, de la prevención del desperdicio alimentario”. Según datos de la FAO, “si aprovecháramos la comida que actualmente se desperdicia, podríamos alimentar a más de dos mil millones de personas y combatir los problemas de acceso a la comida a nivel global”.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



HAZ QUE TU FORMA DE VIVIR Y ALIMENTARTE

# CUENTE

Existen consejos sencillos que pueden contribuir a minimizar el impacto ambiental causado por la pérdida de alimentos. En la actualidad -ha apuntado la directora gerente- alrededor de un tercio de toda la producción mundial de alimentos se desperdicia, una preocupación que afecta no solo al sector alimentario en general, sino también a la industria láctea en particular. Esto equivale a aproximadamente a 1.300 millones de toneladas de frutas, verduras, carne, productos lácteos, pescados y cereales que se echan a perder en la fase de producción, durante la distribución o se descartan en supermercados, restaurantes y hogares, ha añadido.

En su opinión, el desperdicio de alimentos no solo es un problema desde una perspectiva de sostenibilidad social o humanitaria, sino también ambiental. “Cuando desechemos productos lácteos como la leche, el queso o el yogur, también estamos malgastando la energía y el agua necesarios para producirlos, transportarlos, empacarlos y llevarlos al mercado. Además, si los productos lácteos terminan en vertederos y se descomponen, generan metano, un gas de efecto invernadero aún más potente que el dióxido de carbono”, ha zanjado Arribas.

Por su parte, **Jonás Lázaro, Policy Officer en la Dirección General de la Comisión Europea “Mercado Interior, Industria, Emprendimiento y Pymes (DG GROW)** ha subrayado en su intervención que la estrategia europea ‘De la Granja a la Mesa’ (Farm to Fork) sigue siendo el marco de trabajo para la sostenibilidad del sector agroalimentario. A esta se le suman otras, como la estrategia en Biodiversidad, la estrategia en Bioeconomía, o el ‘Código de Conducta en empresas de alimentación responsables y prácticas de marketing’, ha añadido.

“También pertinente hoy, la revisión de la directiva en desperdicio alimentario. Hoy ha presentado otra acción iniciada por la Comisión Europea llamada ‘Transition Pathways’, la cual es parte de la ‘Nueva estrategia para la industria europea’ (DG GROW)”, ha añadido Lázaro.

El ‘Transition Pathway’ para el sector agroalimentario se centra en las herramientas, como por ejemplo el I+D, las inversiones, las competencias, o el apoyo a Pymes que es necesario para realizar la transición a un ecosistema agroalimentario más sostenible y resiliente. Esta iniciativa ha sido publicada en un primer documento de trabajo el pasado julio (SWD Agri-food Transition Pathway) y debería ver la luz a finales de diciembre de este año 2023, ha avanzado Lázaro.

**María Ángeles Fernández-Zamudio, del Centro para el Desarrollo de la Agricultura Sostenible** (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias) detalló cómo abordando el problema del desperdicio se impulsa también la sostenibilidad de un sector como el lácteo. Reflexionó acerca de los impactos que tiene tirar comida, y recordó que los alimentos no se crean en fábricas, sino de procesos biológicos, y así, por ejemplo, las frutas y verduras, no se pueden valorar solo por su calibre o aspecto estético.

También abordó el problema de la cadena alimentaria y la necesidad de que haya más sostenibilidad económica en el eslabón de origen, que es el que sustenta la producción. Alegó que “ni como planeta ni como sociedad, podemos seguir tirando comida, y sin duda como consumidores, podemos actuar y ayudar para que la cadena funcione más equilibradamente, simplemente reconociendo el valor que hay detrás de cada alimento”. Para finalizar se centró en repasar un grupo de estudios e iniciativas que muestran cómo el sector lácteo está trabajando para reducir el desperdicio y cómo está apostando por ser cada vez más verde y sostenible.

**Por su parte, David Fernández,** representante del CREDA (Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario), ha ahondado en la naturaleza sistémica del reto del desperdicio alimentario. Ha enfatizado que se trata de un reto que implica y conecta a actores del conjunto de la cadena de valor láctea, así como consumidores, administraciones e instituciones de investigación; por ello, “requiere una aproximación integral, aprovechando las sinergias entre actuaciones en distintos puntos de la cadena de valor, y en distintas localizaciones del territorio comunitario”.

**Fernández** ha argumentado que este abordamiento sistémico ha sido grandemente favorecido por avances clave en política pública a nivel global, como los Objetivos de Desarrollo Sostenible; y europeo, como el lanzamiento de la Plataforma Comunitaria sobre Pérdidas y Desperdicio Alimentario, o la Estrategia





HAZ QUE TU FORMA DE VIVIR Y ALIMENTARTE

# CUENTE

Comunitaria de la Granja a la Mesa. Asimismo, ha añadido que los resultados de la investigación científica contribuyen a identificar oportunidades para coordinar actuaciones preventivas frente al desperdicio en el sector lácteo, poniendo como ejemplo proyectos del CREDA en otros sectores alimentarios.

## Lácteos y gastronomía de aprovechamiento

La gastronomía con lácteos ha sido otro de los platos fuertes del Foro en Bruselas, gracias a la presencia destacada de la chef **Pepa Muñoz** (*“El Quienco de Pepa”* y *“La Huerta de Pepa”*), quien aportó ideas sencillas y prácticas para integrar los alimentos lácteos en una cocina saludable y de aprovechamiento. En general, tal y como apostilla la chef, todos los lácteos han tenido siempre un papel relevante en la cocina tradicional, respetuosa con los recursos del entorno, con la agricultura y la ganadería de *kilómetro cero*, ya que primaba “el aprovechamiento de todo” y alimentos lácteos obtenidos en el entorno más inmediato, de forma sostenible.

“En mi opinión, existe un gran desconocimiento y o confusión en torno a lácteos como el queso, por ejemplo. Cuando los ponemos en postre o en aperitivo, organizamos sabrosas tablas que podemos fusionar con otros alimentos y sorprender con creaciones marcadas por el equilibrio que siempre caracterizan a las dietas mediterránea y atlántica”, concluye **Muñoz**.

Todos los expertos y analistas han coincidido en poner en valor en Bruselas el compromiso de todo el sector lácteo por una actividad cada día más sostenible y comprometida con los nuevos retos ambientales y de acceso a los alimentos en el Planeta.

## Lácteos, nutrición y salud

La evidencia científica recomienda tomar una media de tres lácteos al día durante toda la vida. Son la principal fuente de calcio, pero también aportan vitaminas liposolubles, proteínas, grasas y lactosa. Especial importancia tiene no descuidar la ingesta de lácteos en la edad pediátrica al ser un alimento fundamental para el “crecimiento y desarrollo del niño y para lograr una buena “mineralización ósea” en estas edades.

***InLac engloba a todo el sector lácteo de España (ASAJA, COAG, UPA, FENIL y Cooperativas Agroalimentarias de España), un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea y foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación de las organizaciones que la componen.***