

## Sostenibilidad de la Cadena Agroalimentaria

# José Miguel Herrero: “Queremos dar un instrumento al sector para reducir en 2030 los desperdicios a la mitad”

- El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha protagonizado la Jornada “Impulso de la Sostenibilidad de la Cadena Agroalimentaria” organizada por las Comisiones Agroalimentaria y de Comercio de la Cámara de Comercio de España
- El anteproyecto de ley contra el desperdicio alimentario podría presentarse al Consejo de Ministros antes de 2022

[Pinchando en este enlace pueden descargarse imágenes de la comisión](#)

**Madrid, 01/10/2021.-** El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación **José Miguel Herrero**, ha explicado ante más de cincuenta empresas y Cámaras de Comercio, los objetivos de la futura ley que pretende reducir y prevenir el desperdicio de alimentos tras la celebración el pasado 29 de septiembre del “El Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos”.

Su intervención se enmarca en la Jornada “*El impulso de la sostenibilidad de la cadena agroalimentaria*”, organizada por **Pedro Olivares**, presidente de la Comisión Agroalimentaria de la Cámara de España, y **Carlos Cabanas**, presidente de la Comisión de Comercio de la Cámara de España. Herrero ha comenzado su intervención felicitando al sector agroalimentario por su papel decisivo durante la pandemia. El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha recordado que en España y según el panel de consumo del ministerio, se desaprovechan por año entre “1200-1400 millones de kg/litros de alimentos y de ellos, un 70% son alimentos no elaborados” y como según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), un tercio de los alimentos producidos en el mundo terminan en la basura.

Herrero ha recalcado el interés y preocupación detectado en la sociedad por la problemática del desperdicio, y la necesidad de una “**legislación en el ámbito nacional** para pasar de las buenas palabras a los hechos” con la Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario que el ministerio ultima. “Queremos dar un instrumento al sector para lograr que en 2030 consigamos reducir a la mitad el desperdicio directo per cápita y en todas partes, en la venta al por menor, en los consumidores y también evitando que se pierda en las cadenas de producción y suministro”, planteará “reglas del juego” en toda la cadena. Según ha apuntado Herrero, la **futura ley** incluirá a todos los eslabones de la cadena alimentaria, contribuyendo a la sostenibilidad y a la economía circular con una gestión más eficiente de los recursos.

Además, ha detallado que se prevé incluir medidas para que una vez se descarten para el consumo humano, se puedan destinar a otros consumos por la industria o la obtención de energía,

En la jornada también se ha explicado la prevención y reducción del desperdicio de alimentos desde la óptica privada, detallando buenas prácticas desarrolladas por empresas e interviniendo **Gloria Martí**, responsable de Medio Ambiente del Grupo Freixenet; **José Ángel Cerón**, director de Comunicación del Grupo Fuertes; **David Martín**, director de Relaciones Institucionales de Carrefour y **Eva Muñoz**, técnico de regulación en el Departamento de RRII, RSC y Regulación, El Corte Inglés

Puede ver [aquí](#) el vídeo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre la reducción del desperdicio alimentario



**Más información:**

Cámara de Comercio de España

Comunicación y marketing

Tfno: 91 590 69 52 / 87

C/ Ribera del Loira, 12

28042 - Madrid

Síguenos en:

