

# La sostenibilidad en la cadena alimentaria vasca

**Jon Ander Egaña**

Director General  
BASQUE FOOD CLUSTER

24 Noviembre 2022

**BASQUE FOOD CLUSTER+**



2022  
BASQUE  
CIRCULAR  
SUMMIT



La Economía Circular como instrumento para el fomento de la competitividad empresarial



2022  
BASQUE  
CIRCULAR  
SUMMIT



# BASQUE FOOD CLUSTER

## LA ASOCIACIÓN REFERENTE DE LA CADENA ALIMENTARIA DE EUSKADI QUE PROMUEVE LA COMPETITIVIDAD SECTORIAL

Asociación privada sin ánimo de lucro formada por 127 empresas de toda la cadena de valor alimentaria vasca

Trabajamos para **mejorar** la competitividad de las empresas asociadas a través de:

- La orientación al consumidor
- El desarrollo de mercados
- El impulso de la innovación y la integración tecnológica
- La atracción y desarrollo del talento .

10,7%  
PIB vasco

13,58%  
empleo de Eukadi

24,16%  
establecimientos

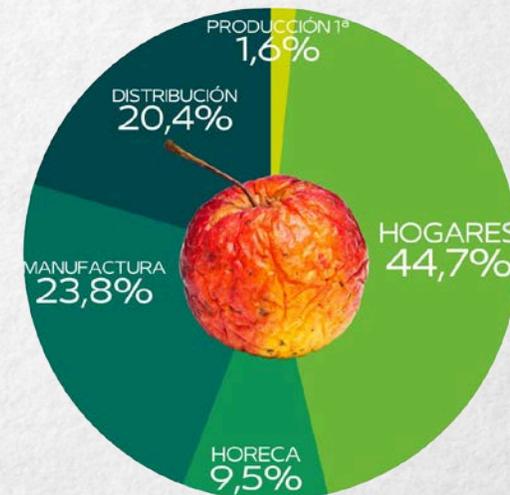
# ALIMENTACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

## CONSECUENCIAS DEL ALTO IMPACTO SOBRE EL CAMBIO CLIMÁTICO

- Se estima que el sector alimentario:
  - Emite el **17 %** del total de gases de efecto invernadero (GEI) globales.
  - Consume el **70% del agua** que se extrae.
  - Hace un uso intensivo del **40% del suelo disponible**.
  - Emplea el 50% de los **envases plásticos** que se producen.
  - Y mientras un **10% de la población** pasa hambre
  - **1/3 de los alimentos** que se producen se despilfarran.

En Euskadi el despilfarro asciende a **311.558 toneladas** al año **142 kilos** por persona y año\*.

\*Fuente: Análisis del desperdicio de alimentos en Euskadi elaborado por Elika, Hazi, Azti, Neiker, BASQUE FOOD CLUSTER y Enraiza Derechos.



¿DÓNDE SE PRODUCE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

EL SISTEMA ALIMENTARIO ESTÁ INTERCONECTADO

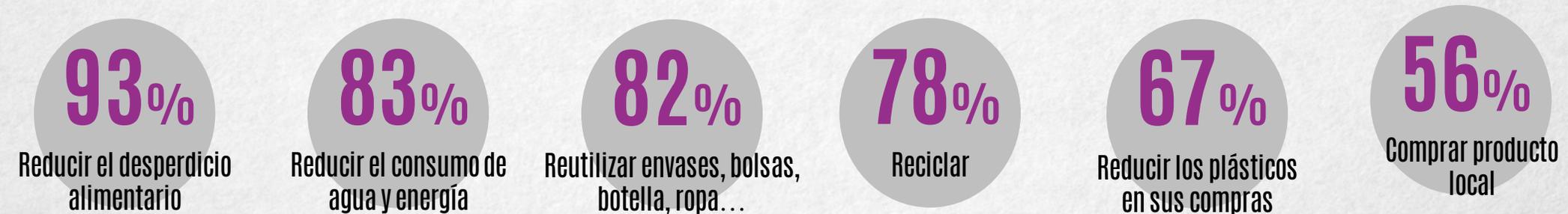


# CONSUMIDOR/A SOSTENIBLE

## EL DEBATE DE LA SOSTENIBILIDAD, LA CONVENIENCIA Y EL AHORRO

El **78%** de las personas consumidoras considera que la sostenibilidad es un tema importante\*.

Sus preocupaciones se centran en:

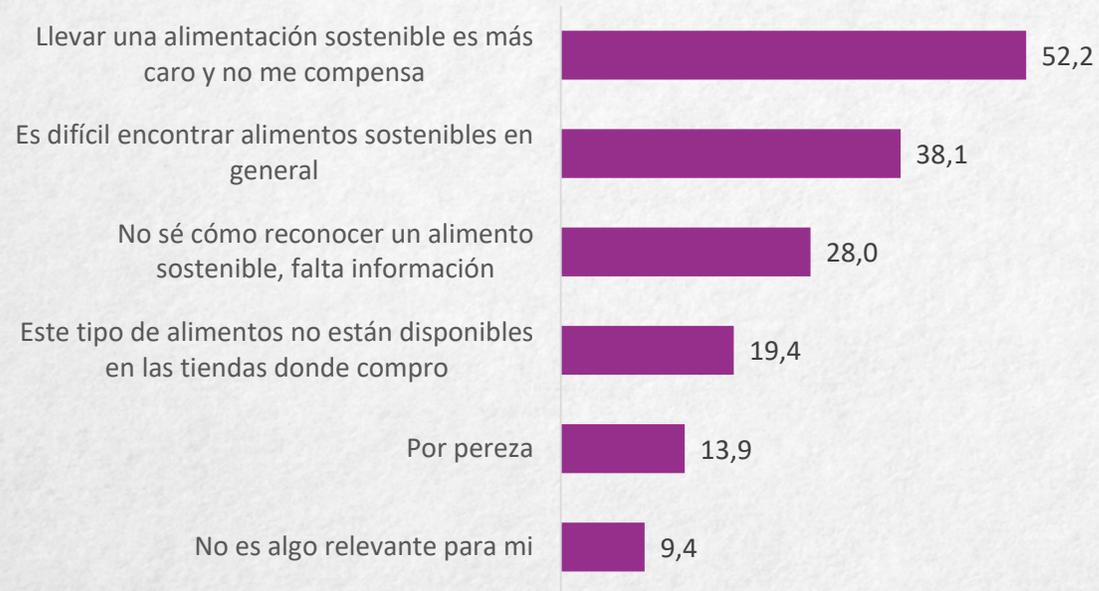


\*Fuente: Estudio Shopper sobre la alimentación sostenible elaborado por BASQUE FOOD CLUSTER.

# CONSUMIDOR/A SOSTENIBLE

## EL DEBATE DE LA SOSTENIBILIDAD, LA CONVENIENCIA Y EL AHORRO

### Frenos para llevar una alimentación sostenible\*



“ Sólo estaría dispuesto a pagar un **5%** más por un alimento sostenible”

\*Fuente: Estudio Shopper sobre la alimentación sostenible elaborado por BASQUE FOOD CLUSTER.

La Economía Circular como instrumento para el fomento de la competitividad empresarial



2022  
BASQUE  
CIRCULAR  
SUMMIT



# DRIVERS NORMATIVOS

## PRESIÓN NORMATIVA SOBRE EL SECTOR

### MARCO GENERAL

- **PACTO VERDE EUROPEO:** una hoja de ruta con 11 ámbitos de actuación que persiguen una economía sostenible y convertir a Europa en el primer continente climáticamente neutro para 2050.
- **ESTRATEGIA DE LA GRANJA A LA MESA:** persigue un sistema alimentario justo, saludable, resiliente y respetuoso con el medio ambiente.
- **POLÍTICA AGRÍCOLA COMÚN (PAC) y EL FONDO EUROPEO MARÍTIMO, DE PESCA Y ACUICULTURA (FEMPA) 2021-2027,** con foco en la reducción de la dependencia de pesticidas y antibióticos en la agricultura, la reducción del exceso de fertilización y la mejora en el bienestar animal.
- **ESTRATEGIA DE ECONOMÍA CIRCULAR EUSKADI 2030,** adaptación de los marcos al territorio CAV.

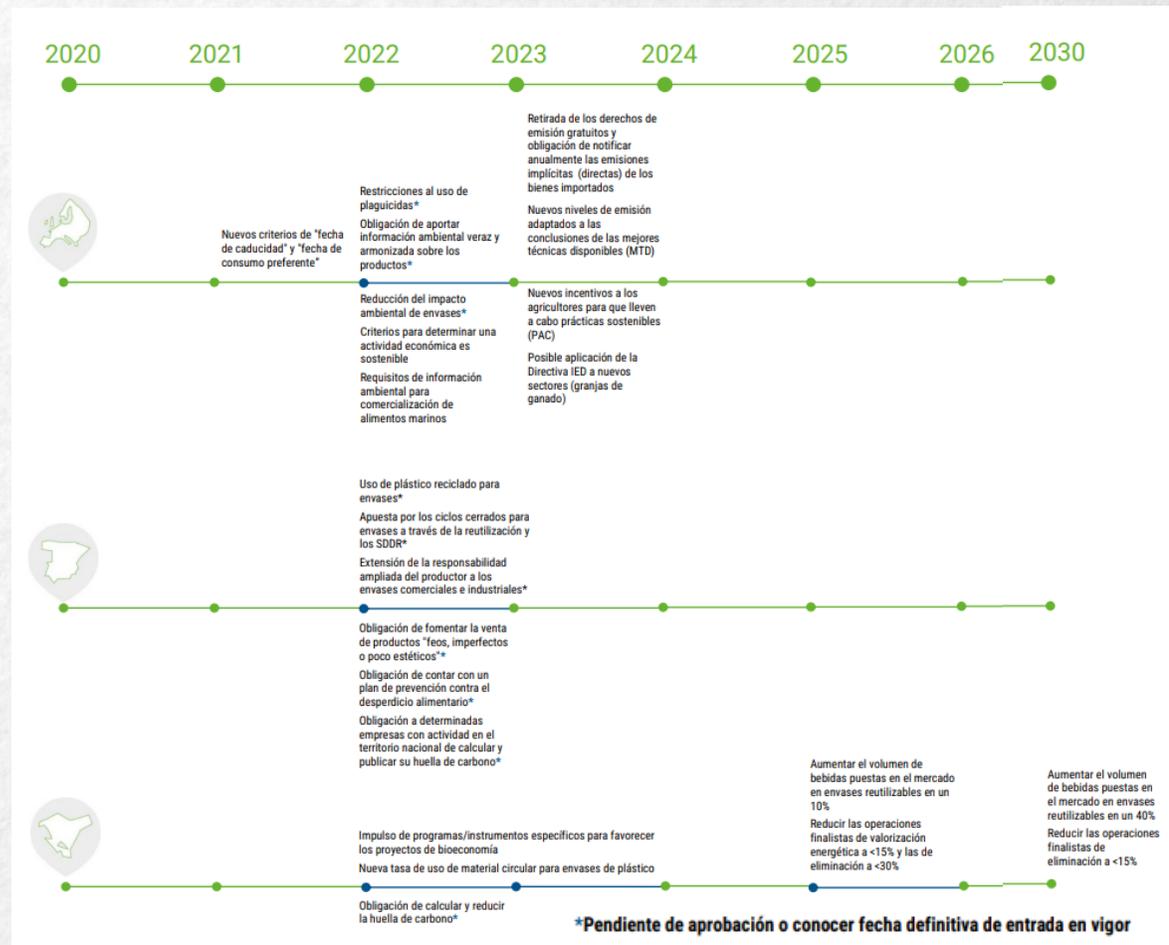


# DRIVERS NORMATIVOS

## PRESIÓN NORMATIVA SOBRE EL SECTOR

### Focos:

- Medición y reducción de la huella de carbono
- Reducción de uso de plaguicidas
- Reducción del despilfarro
- Reducción del impacto ambiental de envases y embalajes
- Información veraz



La Economía Circular como instrumento para el fomento de la competitividad empresarial

# RETOS DEL SECTOR ALIMENTARIO

- Reducir las **emisiones** y el impacto ambiental
- Eliminar, reducir y utilizar **envases y embalajes** seguros y más sostenibles
- Reducir el **despilfarro** (y revalorizarlo)
- **Consumir recursos** de manera más eficiente y gestionar la escasez de **materias primas**
- Avanzar en la **compra verde**
- Sensibilizar e informar de manera transparente al **consumidor**
- Incorporar **talento**

...de manera competitiva y rentable



# INICIATIVAS PUESTAS EN MARCHA

- Vigilancia del entorno y elaboración de informes de tendencias en materia de sostenibilidad
- Acceso al talento a través del programa Circular Berrindartzea
- Elaboración de informes: Retos de la Economía Circular en el sector alimentario (junto a Ihobe) y Estudio Shopper sobre la alimentación sostenible
- Información y sensibilización a través de diferentes jornadas (legales, informativas, demostrativas...)
- Representación a través del apoyo y participación en la iniciativa PYME Circular Euskadi y los grupos de pilotaje de Alimentación Sostenible
- Dinamización de proyectos

# INICIATIVAS PUESTAS EN MARCHA

**10** proyectos presentados para la mejora de la sostenibilidad en la cadena alimentaria Vasca:

- **ODSFood** (DFG 2021): sensibilización y actuación con el desarrollo de una herramienta específica de diagnóstico.
- **HondorFood** (PYME Circular 2021): revalorización del despilfarro y el CO2.
- **OntinFood** (PYME Circular 2021): ecodiseño de envases.
- **NO Waste** (Hazitek 2022): aplicación de tecnologías para la reducción del despilfarro en productos frescos.
- **ODS2Food** (DFG 2022): actuación y mejora de la comunicación en materia de ODS.
- **GesenFood** (DGF 2022): impacto normativo en el sector.
- **Foodelivery** (Misiones DFG 2022: promoción de modelos logísticos sostenibles.
- **Consumo local entre los jóvenes** (Misiones DFG 2022): análisis de las preferencia de lo/as jóvenes por el producto local.
- **CO2LABFood** (PYME Circular 2022): cálculo de la huella de carbono y planes de mejora.
- **Ingurulabel** (PYME Circular 2022): cálculo de la huella ambiental, planes de mejora y comunicación a través del etiquetado.



**Jon Ander Egaña**  
jeagana@basquefoodcluster.com



2022  
**BASQUE  
CIRCULAR  
SUMMIT**

[www.basquecircularsummit.eus](http://www.basquecircularsummit.eus)

