

GIPUZKOA KLIMA 2050

GIPUZKOAREN ESTRATEGIA
ELIKAGAI-ZARRASTELKERIAREN AURKA
ESTRATEGIA GUIPUZCOANA CONTRA
EL DESPILFARRO ALIMENTARIO



KOLDO MITXELENA - DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
2019.III.27

JARDUNALDIA JORNADA

Elikagaien xahuketaren erronka XXI. mendean El reto del Despilfarro Alimentario en el siglo XXI

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Ingurumeneko eta Obra
Hidraulikoetako Departamentua



ORAIN
INGURUMENA



Janariarekin ez da jolasten Con la comida no se juega

José Ignacio Asensio Bazterra

INGURUMENEO ETA OBRA HIDRAULIKOETAKO FORU DIPUTATUA
DIPUTADO FORAL DE MEDIO AMBIENTE Y OBRAS HIDRÁULICAS



Munduko biztanleriaren hein handi baten elikagai kontsumoa gutxieneko beharrak asetzero iristen ez den bitartean, munduan ekoizten diren elikagaien herena xahutu egiten da FAO-k dioenez. Horren aurrean, Garapen Iraunkorreko 12. helburuak (GIH), biztanleko elikagai xahuketa erdira gutxitzea lortu nahi du 2030 urterako. Gipuzkoa ez dago erronka horretatik at eta ekonomia zirkularraren ildotik eta hondakinen hierarkia jarraituz, Ingurumeneko Departamentuak elikagai xahuketaren prebentzioan lanean jarraitzen du.

Mientras el consumo de una gran proporción de la población mundial sigue siendo insuficiente para satisfacer sus necesidades básicas, un tercio de los alimentos producidos en el mundo son desperdiciados según la FAO. Ante ello, el Objetivo de Desarrollo Sostenible nº 12 pretende, para el 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante. Gipuzkoa no es ajeno a dicho reto y en la línea de la economía circular y la jerarquía de los residuos, el Departamento de Medio Ambiente está trabajando en la prevención del despilfarro de alimentos.

09:00 – 09:10 **Akreditazioa** Acreditación

09:10 – 09:30 **Aurkezpena** Presentación

- **José Ignacio Asensio**

Ingurumeneko eta Obra Hidraulikoetako Foru Diputatua
Diputado foral de Medio Ambiente y Obras Hidráulicas

09:30 – 10:15 **Elikagai sistema jasangarrietarantz urratsak ematearen erronka: elikagaien hondakinak murriztearen garrantzia**

El reto de avanzar hacia sistemas alimentarios sostenibles: la importancia de reducir el desperdicio alimentario

- **José María Medina**

Prosaluseko Zuzendaria
Director de Prosalus

10:15 – 10:45 **Elikagaien xahuketaren aurkako Kataluniako Lege Proposamena**

Propuesta de Ley contra el despilfarro alimentario en Catalunya

- **Raúl Moreno Montaña**

Kataluniako Parlamentuko Diputatua
Diputado del Parlament de Catalunya

10:45 – 11:10 **Atsedenaldia** Descanso

11:10 – 12:20 **2018ko Proiektuen Azokak Elikagaien Xahuketaren arloan aurrera eraman zituen ekintzen aurkezpena:**

Presentación de las acciones llevadas a cabo en materia de Despilfarro Alimentario por el Proiektuen Azoka 2018:

- **Gourmet Bag:** Pilotua Gipuzkoan. Impact Hub / Piloto en Gipuzkoa. Impact Hub
- **Amona Maritxu:** Elikagaien inguruan sentsibilizatzeko eta hezteko herritarrek garatutako kanpaina. Herri ekimena / Desarrollo ciudadano de una campaña de sensibilización y educación sobre el despilfarro alimentario. Iniciativa ciudadana
- **BUKATU:** HORECA kanaletik elikagaien xahuketaren aurka borrokatzeko herritarrek garatutako aplikazio eta zigilu bat. Herri ekimena / Desarrollo ciudadano de

una aplicación y sello para luchar contra el despilfarro alimentario desde el canal HORECA. Iniciativa ciudadana

- **Productos Circulares:** Elikagaien xahuketa murrizteko enpresen arteko lankidetzak: ogi gogorrarekin garagardoa sortzea eta garagardo-patsarekin ogia sortzea / Cooperación empresarial para la reducción del despilfarro alimentario: crear cerveza a base de pan duro y pan a base del bagazo de la cerveza. Okin, Brew&Roll, Mala Gissona y The Loaf.

12:20 – 13:15

Mahai ingurua: Elikagaien xahuketaren erronka XXI. mendean

Mesa redonda “El reto del despilfarro alimentario en el siglo XXI”

- **José Ignacio Asensio**, Ingurumeneko eta Obra Hidraulikoetako Foru Diputatua / Diputado foral de Medio Ambiente y Obras Hidráulicas
- **Raúl Moreno Montaña**, Kataluniako Parlamentuko Diputatua / Diputat del Parlament de Catalunya
- **Isabel Coderch**, Te lo Sirvo Verdeko Fundatzailea eta CEO / Fundadora y CEO de Te Lo Sirvo Verde
- **Begoña Pérez Villareal**, EIT Food CLC Southeko Zuzendaria / Directora de EIT Food CLC South
- **Oriol Reull**, Too Good to Go-ko Country Managerra / Country Manager de Too Good to Go

Moderatzailea / Moderador

- **Josune Razkin**
Impact Hub Donostiako Presidentea / Presidenta de Impact Hub Donostia

13:15 – 13:20

Jardunaldiaren itxiera Cierre de la jornada

13:20 – 14:00

Impact Hub Donostiak garagardo eta ogi zirkularren dastaketa batera gonbidatzen ditu bertaratu direnak, Tabakalerako hirugarren solairuan duen gunean / Impact Hub Donostia invita a los asistentes a una cata de cerveza y pan circulares en su espacio, en el tercer piso de Tabakalera.



GIPUZKOA
KLIMA 2050



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
INGURUMENA

TXOSTENGILEAK / PONENTES >



José Ignacio Asensio

Ekonomia Zientzian lizentziaduna, eta Enpresen Kudeaketan eta Ogasun eta Finantza Publikoetan Masterduna. José Ignacio Asensiok ibilbide profesional luzea du. Administrazio publikoko eta enpresa pribatuko jarduna uztartu ditu. Gaur egun Gipuzkoako Ingurumeneko eta Obra Hidraulikoetako Foru Diputatua da; klima aldaketaren, garapen jasangarriaren, hiri hondakinen, energiaren eta uraren politiken garapenaren buru da. José Ignacio Euskal Herriko Ingurumen Batzordeko Titularra, Ziur Fundazioko Kidea eta Klima Aldaketaren Gipuzkoako Fundazioko Presidentea ere bada.

Licenciado en Ciencias Económicas, Máster en Gestión de Empresas y Máster en Hacienda y Finanzas Públicas, José Ignacio Asensio cuenta con un largo recorrido profesional, combinando su actividad en la administración pública y la empresa privada. Actualmente es Diputado Foral de Medio Ambiente y Obras Hidráulicas de Gipuzkoa, lidera el desarrollo de las políticas de cambio climático, desarrollo sostenible, residuos urbanos, energía y agua. José Ignacio es también Titular de la Comisión Ambiental del País Vasco, Miembro de la Fundación Ziur Fundazioa y Presidente de la Fundación de Cambio Climático de Gipuzkoa, entre otros.



José María Medina Rey

Unibertsitateko irakasle elkartua da. 30 urteko eskarmentua du nazioarteko lankidetzan GGKEen eskutik. GGKEen Espainiako Koordinakundeko presidentea eta Kanpo Gaietarako eta Lankidetzareko Ministerioaren Lankidetzako Kontseiluko kidea izan da.

Director de PROSALUS y profesor asociado de la Universidad Loyola Andalucía. 30 años de experiencia en cooperación internacional desde las ONGD. Ha sido presidente de la Coordinadora Española de ONGD y vocal del Consejo de Cooperación del MAEC.



Raúl Moreno Montaña

Kataluniako Parlamentuko talde sozialistaren diputatua izan da 2015etik, eta gizarte politiken bozeramailea izan da Lan, Gizarte Ongizate eta Familien Batzordean. Bere ibilbide politikoari Santa Coloma de Grameneteko Udaleko zinegotzi gisa ekin zion. Gizarte Hezitzailea ogibidez, gizarte politiken guztiz zalea da.

Diputado del grupo parlamentario socialista en el Parlament de Catalunya desde 2015, y portavoz de políticas sociales en la Comisión de Trabajo, Bienestar Social y Familias. Su trayectoria política comenzó como concejal en el Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet. Educador Social de profesión y un apasionado de las políticas sociales.



Oriol Reull Domínguez

Too Good To Go-ko Country Managerra da Espainian. Too Good To Go elikagaien xahuketaren aurka borrokatzeko app aurrendaria da Europan. Elikagaien eta edarien sektorean garatu du ibilbide profesionala, prozesu eta negozio eredu berriak garatuz. Horretarako punta-puntako tresna teknologikoak baliatu ditu, Data & Analytics, IoT edo Big Data, esaterako.

Es Country Manager de Too Good To Go en España, la app líder en Europa de lucha contra el desperdicio de alimentos. Ha desarrollado su trayectoria profesional en el sector de Alimentación y bebidas desarrollando nuevos procesos y modelos de negocio mediante punteras herramientas tecnológicas como Data & Analytics, IoT o Big Data.



Isabel Coderch

Te lo sirvo verdeko fundatzailea eta sukaldaritza jasangarrian espezializatutako ingurumen aholkularia da. Gizarte- eta ingurumen-eragin positiboak sortzen laguntzen die sukaldaritzaren alorreko negozioei. "Menjadores Escolars Sostenibles" proiektua bultzatu du Fundació Futur-en.

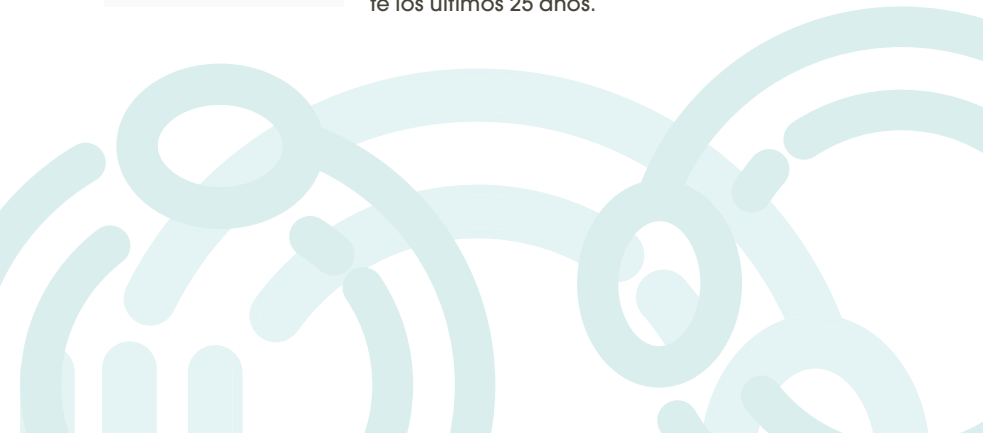
Es fundadora de Te lo sirvo verde, consultora ambiental especializada en restauración sostenible. Ayuda a los negocios de restauración a generar impactos sociales y ambientales positivos. Impulsora del proyecto "Menjadores Escolars Sostenibles" en Fundació Futur.



Begoña Pérez-Villarreal

Europa hegoalderako EIT Food berrikuntza hubeko zuzendaria da, eta etorkizuneko elikagaiak eraikitzeko eta elikagaien sektorearekin lotutako gizarte erronkei erantzuteko berrikuntza sustatzearen arduraduna da. Ibilbide profesionala I+G+B arloan eta teknologia elikagaien industriara transferitzearen arloan garatu du azken 25 urteetan zehar.

Es directora del hub de innovación del EIT Food para el sur de Europa y responsable de impulsar la innovación para construir los alimentos del futuro y dar respuesta a los retos sociales relacionados con el sector de la alimentación. Carrera profesional desarrollada en I+D+I y transferencia tecnológica hacia la industria alimentaria durante los últimos 25 años.





Estrategia guipuzcoana contra
el despilfarro alimentario

GIPUZKOA
KLIMA 2050



ORAIN
INGURUMENA