

NOTES:

PROJECTE SELECCIONAT EN LA CONVOCATÒRIA DEL PALAU MACAYA, que té com a finalitat donar suport a iniciatives i projectes de reflexió, debat, intercanvi i difusió d'idees que ajudin a entendre millor els reptes que té plantejats la nostra societat i que permetin identificar noves tendències de progrés i transformació social.

Pg. de Sant Joan, 108, Barcelona



REDUIR EL MALBARATAMENT, ALIMENTAR EL PLANETA

DEL 19 DE MARÇ AL 17 DE JUNY DE 2019

QUIN REPTA TENIM?

El malbaratament alimentari és una problemàtica actual i multisectorial. ¿És possible treballar de forma integral dins la cadena alimentària per tal de reduir-ne els impactes i promoure solucions des de les dimensions social, econòmica i mediambiental?

ON VOLEM ARRIBAR?

Essent conscients del problema, tenim l'obligació de posar en marxa estratègies contra el malbaratament alimentari. El nostre objectiu principal és sensibilitzar vers el malbaratament alimentari els diferents actors de la cadena alimentària i els consumidors perquè passin a l'acció. Alhora, cal buscar i promoure solucions com ara fomentar la transferència de bones pràctiques, entre els diferents actors, crear consens en la necessitat de reduir el malbaratament alimentari i promoure col·laboracions.

Coorganitzat amb: Nutrició sense fronteres
Fundació Banc de Recursos
Rezero, Fundació prevenció residus i consum

#PalauMacaya
#alimentarelplaneta

DE MARÇ A
JUNY DE 2019

PALAU MACAYA
PG. DE SANT JOAN, 108. BARCELONA

COM TREBALLAREM?

El projecte es materialitza en cinc activitats, en les quals treballarem amb un format de tallers sectorials a porta tancada, per tal d'aprofundir en les necessitats i els reptes de cada sector implicat en la cadena alimentària. Les sessions començaran amb una exposició de casos d'èxit concrets i, posteriorment, farem grups de treball dinamitzats, per tal de debatre els reptes i les solucions potencials. L'última sessió serà una conferència oberta al públic, que tindrà com a objectiu les conclusions dels debats previs. Finalment, hi haurà un espai de networking on poder debatre amb una perspectiva multisectorial, potenciar la interacció entre diferents actors i trobar-hi solucions col·laboratives.

ACTIVITATS

EL PAPER DE LES ADMINISTRACIONS EN LA LLUITA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

TALLER
19 DE MARÇ DE 2019, DE 9 A 14 H

Es presentaran programes, polítiques, normatives i iniciatives d'administracions públiques que comparteixen l'objectiu de reduir el malbaratament alimentari, a escala local, regional i europea. Es debatran reptes i mesures per incentivar-ne la prevenció al llarg de la cadena alimentària.

A càrrec de: **Josep Maria Tost**, director de l'Agència de Residus de Catalunya. **Glòria Cugat**, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. **Clara Solé**, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. **Chema Gil**, director del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari. **Raquel Arpa**, Agència Catalana de Seguretat Alimentària. **Oriol Estela**, Pla Estratègic Metropolità de Barcelona. **Àlvaro Porro**, comissionat Economia Social, Desenvolupament Local i Consum de l'Ajuntament de Barcelona. **Minou Esquenent**, Ajuntament de Bruges.

EL REPTA DEL MALBARATAMENT EN EL SECTOR ALIMENTARI: UNA VISIÓ MULTISECTORIAL

TALLER
25 D'ABRIL DE 2019, DE 9 A 14 H

En aquesta activitat es treballarà amb la presentació d'experiències i estudis relacionats amb el malbaratament, i amb exemples de casos innovadors d'èxit des de diferents punts de la cadena alimentària fins a arribar al consumidor final. Finalment, debatrem el compromís assumit pel sector alimentari.

A càrrec de: **IRTA, JARC**, (ponent pendent de confirmar). **Ingrid Aguiló**, investigadora a Agri&Food waste valorisation co-ops based on flexible multi-feedstocks biorefinery processing technologies for new high added value applications. AGRIMAX Project. **Josep Tejera**, Director de Mercabarna. **Jordi Sala**, director de Recursos Humans al Ritz Carlton, Hotel Arts Barcelona. **Víctor Martín**, coordinador del projecte "BCN Comparteix el Menjar". **Laura Batlle**, investigadora de Càtedra UNESCO de Cicle de Vida i Canvi climàtic. **David Esteller**, AECOC i responsable del Projecte contra el malbaratament alimentari.

REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓ EN LA PREVENCIÓ I EL REAPROFITAMENT

TALLER
30 DE MAIG DE 2019, DE 9 A 14 H

Es presentaran iniciatives innovadores que comparteixen l'objectiu de reduir el malbaratament alimentari, a escala local, regional i europea. Es debatran reptes i oportunitats per incentivar-ne de noves i reduir el malbaratament tot potenciant l'economia social i solidària.

A càrrec de: **Agustí Corominas**, La Magrana Vallesana. **Isabel Soares**, Fruta Feia. **Desiree Taboada**, Soy Comida Perfecta. **Alexander Theodoridis**, Boroume. **Daniel Santos**, We Save Eat.

REDUIR EL MALBARATAMENT, ALIMENTAR EL PLANETA

CONFERÈNCIA | 
17 DE JUNY DE 2019, DE 10 A 13 H

Aquesta sessió plenària oberta al públic té com a objectiu plantejar la problemàtica del malbaratament alimentari en tota la seva complexitat, i també fer una recopilació de les conclusions treballades a les jornades sectorials anteriors, per tal de socialitzar-les i sensibilitzar els diferents actors implicats.

A càrrec de: **Andrea Calori**, president de l'Està. **Albert Alberich**, director general Formació i Treball (FIT). **Xef relacionat amb el malbaratament**, (nom pendent de confirmar). **Moderador:** **Lluís Serra Majem**, catedràtic de Medicina Preventiva i Salut Pública. President de Nutrició sense fronteres.

Traducció simultània l'anglès al català

CUINANT XARXES: DINÀMICA DE TREBALL NETWORKING

TALLER NETWORKING
17 DE JUNY DE 2019, DE 13:30 A 15:30 H

Es facilitarà un espai posterior a la presentació de les conclusions de les sessions sectorials, per tal que els diferents actors que poden incidir en la reducció del malbaratament posin en comú reptes i necessitats de manera conjunta.

NOTES:

 Es requereix inscripció prèvia a l'activitat a través del web www.palaumacaya.com. Capacitat limitada. Entrada gratuïta