

#alimentaria

#desperdicio

LUCHAR CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Structure : REGAL



Para impulsar la lucha contra el desperdicio alimentario, varias regiones francesas han creado Redes para Evitar el Desperdicio Alimentario (RÉGAL). Con el apoyo de la ADEME, sus coordinadores ponen en contacto a los agentes locales, difunden buenas prácticas y contribuyen a la puesta en marcha de acciones concretas.

Cooperar para reducir el desperdicio en todo el territorio

En 2023, en Francia se generaron 9,7 millones de toneladas de residuos alimentarios, lo que supone unos 129 kg por persona, y aproximadamente el 40 % de los productos desechados aún son comestibles. Ante este dato alarmante, se crearon las RÉGAL.

Los coordinadores de RÉGAL acompañan a los actores locales en la puesta en marcha de proyectos como la reducción del desperdicio alimentario en la restauración colectiva, el desarrollo de las «doggy bags» en los restaurantes o la creación de conserveras. » Además, permiten conocer mejor la situación del desperdicio alimentario a nivel local mediante la realización de estudios regionales. Estas redes crean una dinámica de cooperación en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo doméstico y fuera del hogar, pasando por la transformación y la distribución.

Le Régional otorga cada año el «Trofeo AntiGaspi».

Liens

<https://infos.ademe.fr/agriculture-alimentation/2025/regal-des-reseaux-regionaux-au-service-de-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

Galerie d'images

