

FORO DE CREACIÓN DE VALOR COMPARTIDO (lunes, 20 abril, 16h)

Información de la conferencia:

- Título de la ponencia: “*Sustainable by design: hacia una alimentación sostenible desde el origen*”
- Corta descripción de la conferencia

La sostenibilidad debe estar presente en todas las fases de la cadena de valor de los productos de alimentación. Y cobra especial relevancia que lo esté en la fase embrionaria, en la propia fase de ideación y concepción del producto antes de ser desarrollado.

La apuesta por la I+D+i, la mejora de las materias primas, el diseño y la fabricación de los envases, la distribución de los productos y la gestión de los residuos post consumo son fases por las que pasa cualquier producto y, en todas ellas, la sostenibilidad juega un papel fundamental para poner en el mercado alimentos que ya desde su propio origen sean respetuosos con el entorno.

El Foro de Creación de Valor Compartido, organizado por Nestlé, reúne a expertos de primer nivel para debatir sobre la relevancia del *sustainable by design*, es decir, productos que se conciben sostenibles en todas las fases de la cadena de valor.

Información del Ponente y de sus ponencias:

Conductor del evento. Martín Barreiro. Meteorólogo de RTVE

Apertura: Ponente institucional (por determinar)

Ponencia: Juan Verde, presidente de la Fundación Advanced Leadership, y exasesor del presidente Barack Obama y del ex-vicepresidente Al Gore

Mesa redonda: mesa de diálogo de 5 expertos en sostenibilidad dentro de la cadena de valor de la industria alimentaria:

Ponente: Patricia Aymà, Co-Fundadora y CTO en Venvirotech Biotechnology

La innovación en el sector alimentario. ¿Qué se puede hacer con el excedente de residuo orgánico? ¿Se pueden valorizar todos los residuos? ¿Cuál es la tecnología que permite transformar los residuos orgánicos en bioplástico? La biotecnóloga Patricia Aymà responderá a estas preguntas y nos contará la importancia de apostar por la innovación y la investigación en el sector alimentario.

Ponente: Josep Usall. Director general de IRTA. Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias.

Las materias primas como base de la sostenibilidad en el producto final. La innovación desde el origen es una de las claves para establecer un sistema alimentario completo que sea sostenible. El experto Josep Usall hará hincapié en la apuesta por la

recuperación de especies vegetales y ganaderas propias de cada región, por la actualidad en materia de normativas y certificaciones agroalimentarias y por la incorporación de la investigación como punto fundamental para impulsar la sostenibilidad del sector alimentario.

Ponente: Nicola Cerantola. Experto en economía circular.

El viaje hacia el ecodesign. El *ecodesign* introduce el medio ambiente como factor clave en la toma de decisiones en el proceso de desarrollo de los productos y de los envases que los contienen. El experto Nicola Cerantola se focalizará en cómo el *ecodesign* es clave para reducir nuestro impacto en el entorno natural y en la importancia de que el sector alimentario siga investigando para contar con cada vez más soluciones de envasado sostenible.

Ponente: María Tena, Gerente del Área de Logística y Transporte de AECOC (Asociación de fabricantes y distribuidores).

Cómo llevar a cabo una logística sostenible. Las operaciones logísticas y de transporte son responsables del 25% de las emisiones de CO2. Las empresas del sector alimentario, con su consiguiente transporte de mercancías, tienen el desafío de buscar las mejores soluciones para que cada producto se distribuya de la manera más sostenible posible reduciendo al mínimo su huella ambiental. ¿Cuáles son las claves para lograrlo?

Ponente: Víctor Sanz. Director general de Saica Natur

Fábricas Cero Residuos a Vertedero. Lograr que una fábrica sea 0 residuos a vertedero es todo un reto para el que la implantación de un modelo de economía circular y sostenible, que permita la valorización de todos los residuos, es clave. Para ello, son fundamentales medidas como el reciclaje, la separación en origen de los residuos, la implementación de mejores condiciones de almacenamiento y la valorización. Víctor Sanz dará más detalles sobre cómo una planta de producción puede alcanzar este hito

Cierre: Jacques Reber, director general de Nestlé España