



PROYECTO

# TONOWASTE

## Hacia una nueva mentalidad de desperdicio cero de alimentos basada en la gestión holística

*ToNoWaste es un ecosistema de innovación abierta diseñado para aprovechar los descubrimientos previos para la identificación de los impulsores sociales, técnicos/ambientales, económicos, políticos/legales, éticos y demográficos, y para colaborar con las acciones de I+D en curso con el fin de proponer soluciones integrales de RPF.*



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them. Nº 101059849

# 21

SOCIOS

# 7

PAÍSES

# 5,9 M€

PRESUPUESTO TOTAL

# 4

AÑOS



EN UN CLICK

Coordinador	Programa	Fechas
UJI	HORIZON EUROPE	2022-2026
Sector	Web	
Agricultura	<a href="http://www.tonowaste.eu">www.tonowaste.eu</a>	

### 01 El Reto

Cada año se desperdician unos 88 millones de toneladas de alimentos, con unos costes asociados de 143.000 millones de euros. El impacto medioambiental asociado como la pérdida y el desperdicio de alimentos a nivel mundial equivale al 8-10% del total de las emisiones antropogénicas de gases de efecto invernadero y tiene un coste de alrededor de un billón de dólares al año, y el 30% de la tierra agrícola se desperdicia. Las estadísticas indican que el 70% de todos los alimentos pueden no estar registrados porque proceden de la producción primaria o se utilizan como alimento para animales. La evaluación de este problema sigue sin resolverse.

### 02 La Solución

ToNoWaste colaborará en la superación de este reto con un enfoque interdisciplinar y multiparticipativo que contemple no sólo los retos agronómicos, económicos, medioambientales y de modelo de negocio, sino también otros aspectos transversales como la psicología, el derecho y la innovación social para luchar también contra las desigualdades de género y sociales.

### 03 Impactos

ToNoWaste inspirará a los agentes del mercado para que utilicen herramientas y datos de evaluación basados en la ciencia y la evidencia para tomar mejores decisiones hacia modelos de producción y consumo de alimentos más sostenibles. Parte de la investigación sobre qué es lo que hace que se tomen las mejores decisiones respecto a las acciones de PRL en la cadena de valor de los alimentos frescos. Se trata de un ecosistema de innovación abierta diseñado para aprovechar los hallazgos previos para la identificación de los factores sociales, técnicos/ambientales, económicos, políticos/legales, éticos y demográficos y para colaborar con las acciones de I+D en curso para proponer soluciones integrales de FWPR