



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo\_RC2030 /

Sostenibilidad en la cumbre climática COP28: dos tercios de sus menús serán plant-based

## Sostenibilidad en la cumbre climática COP28: dos tercios de sus menús serán *plant-based*

Martes, 21 de noviembre 2023

**La COP28 hace historia al anunciar que dos tercios de la comida servida será *plant-based*, liderando la lucha climática con una decisión sostenible. La ministra de Cambio Climático y Medioambiente de los Emiratos Árabes Unidos, Mariam Almheiri, confirma el compromiso de una cumbre centrada en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios en la que, por primera vez, un día entero estará dedicado a abordar la alimentación y su impacto medioambiental.**

El sistema alimentario mundial representa más de un tercio de las emisiones globales de gases de efecto invernadero (GEI), pero su relevancia en el impacto sobre el medio ambiente se ha visto eclipsado durante mucho tiempo por cuestiones como el transporte y la energía. En los últimos años la conciencia acerca del impacto de la alimentación ha ido en aumento y gracias a ello y al trabajo de una coalición internacional, de la que forma parte ProVeg, la necesidad de la transformación del sistema alimentario está sobre la mesa de la COP28 que se celebrará del 30 de noviembre al 13 de diciembre en Dubai, Emiratos Árabes Unidos.

Hasta ahora, cuestiones como que la ganadería es responsable de aproximadamente el 20% de las emisiones mundiales de GEI y que los informes del IPCC (Panel intergubernamental sobre cambio climático) de la ONU indican que se requiere un cambio hacia dietas más vegetales para reducirlas han sido pasadas por alto en acuerdos, compromisos y conversaciones. Por eso, la COP28 se ha convertido ya en la *Food COP*.

### Dos tercios del menú de la COP28 serán *plant-based*

**Mariam Almheiri**, ministra de Cambio Climático y Medioambiente de los Emiratos Árabes Unidos y *Food System Lead* en la COP28 ha confirmado que la comida de la cumbre climática de la ONU de este año será *plant-based* en dos tercios, marcando un hito en relación a las anteriores cumbres de la COP. Almheiri anunció el "*compromiso central de ofrecer un menú dos tercios plant-based*", así como asegurar que esté enfocado en la nutrición, el tamaño de las porciones, la asequibilidad y también en minimizar el desperdicio. Siendo una forma de brindar a las delegaciones una "*comprensión integral de los desafíos climáticos que enfrenta el mundo*".

Se estima que se servirán alrededor de 250.000 comidas al día a los más de 60.000 visitantes en casi 80 puntos de venta, que incluyen comedores, puestos de comida para llevar y *food trucks* en todo el emplazamiento.

"Nos complace que la ministra haya confirmado las ambiciones gastronómicas y confiamos en que el *catering* estará a la altura del desafío, elaborando preparaciones sabrosas, asequibles y respetuosas con el clima en la cumbre de este año. Al comprometerse con un servicio de *catering* rico en vegetales y asequible, la presidencia de la COP28 está mostrando liderazgo y reconociendo el impacto medioambiental de las dietas ricas en alimentos animales", dijo **Lana Weidgenant**, *Campaigns and Policy Officer* de ProVeg.

Se estima que se servirán alrededor de 250.000 comidas al día a los más de 60.000 visitantes en casi 80 puntos de venta (...)"

La decisión de servir principalmente alimentos *plant-based* ha sido precedida de meses de colaboración entre Youngo, el grupo de electores/as de Jóvenes e Infancia de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático, y Food@COP, una campaña dentro de Youngo dedicada a garantizar que los eventos de la COP cuenten con un *catering* respetuoso con el clima. Apoyados por la organización por la conciencia alimentaria, ProVeg International, los grupos han buscado implementar la visión de Food@COP de que las principales conferencias climáticas sirvan alimentos que reconozcan los límites planetarios y estén en línea con el Acuerdo de París.

### Los sistemas alimentarios en la COP28

La COP de este año se centrará en la comida con un primer Día de la Alimentación, la Agricultura y el Agua, y la publicación de una 'Hoja de Ruta hacia 1,5 °C' por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

La presidencia de la COP28 también insta a los gobiernos a firmar una 'Declaración de líderes sobre sistemas alimentarios, agricultura y acción climática', e integrar los sistemas alimentarios y la agricultura en las agendas climáticas nacionales.

El sistema alimentario mundial tiene un papel fundamental que desempeñar en la transición neta cero. La cría industrial de ganado es uno de los principales impulsores del cambio climático. La producción y el procesamiento a gran escala de alimentos para animales, como la soja y el maíz, pueden ser producto de una deforestación masiva, y el viaje desde las granjas industriales hasta nuestros platos arroja emisiones nocivas a la atmósfera. Mientras tanto, miles de millones de animales sufren en dichas granjas y otros tantos por la destrucción de su hábitat.

Cambiar hacia dietas equilibradas y ricas en plantas, que pueden tener una menor huella de carbono, es una de las formas más efectivas de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y el uso de la tierra provenientes de la agricultura. Las dietas basadas en plantas reducen a la mitad las emisiones de los alimentos de origen animal, al mismo tiempo que promueven la salud y crean la oportunidad de salvaguardar el bienestar animal.

### **El pabellón *Food4Climate* en la COP28**

El pabellón *Food4Climate*, dirigido por ProVeg International, World Animal Protection, Upfield y otros actores globales líderes, como Compassion in World Farming, estará presente en la COP por segundo año consecutivo y tiene como objetivo crear conciencia entre los delegados de casi 200 países en la COP28 sobre el impacto climático del sistema alimentario global.

El pabellón busca incorporar una transición hacia una producción y consumo de alimentos diversos y resilientes como una solución clave de mitigación y adaptación al clima, considerando también las necesidades de aquellos afectados desproporcionadamente por el cambio climático y la inseguridad alimentaria.

La organización del pabellón *Food4Climate* anima a los delegados a unirse a la conversación. Acogerá exhibiciones interactivas, talleres y presentaciones que tienen como objetivo educar, involucrar y empoderar a las personas asistentes para que actúen en sus propias regiones.

### **Noticias Relacionadas**

- [Corea del Sur, un modelo de éxito en la reducción del despilfarro alimentario](#)
- [Informes y reporting ESG, claves para diseñar la estrategia de sostenibilidad en la empresa](#)
- [Expertos instan a actualizar las guías alimentarias con enfoque en la sostenibilidad](#)
- [Catalunya destina siete millones de euros a la investigación de proteínas alternativas](#)