

PARA DISTRIBUCIÓN INMEDIATA

## De La Granja A La Mesa: La Plataforma Europea Piloto De Cadena Corta Que Pretende Reformar Las Prácticas Agrícolas Insostenibles



Figura 1: Experimentos innovadores del proyecto europeo SISTERS con pimientos frescos

Madrid, España - 11 de octubre de 2023 - [Innovarum](#) (ES), en colaboración con [Aitiip Centro Tecnológico](#) (ES), se enorgullece de celebrar el segundo aniversario del proyecto SISTERS EU acogiendo la reunión presencial del consorcio en Madrid, España, el pasado martes 10 de octubre de 2023. Durante la reunión, todo el consorcio se reunió procedente de 8 países europeos para discutir el progreso de la actividad del proyecto y prepararse para los retos venideros. Desde su reunión de lanzamiento en noviembre de 2021, **este innovador proyecto ha logrado importantes avances en la lucha contra el desperdicio de alimentos en toda Europa.**

[SISTERS](#) es un proyecto financiado por la UE que está **desarrollando innovaciones dirigidas a cada etapa principal de la cadena de valor agroalimentaria para reducir sistemáticamente la pérdida y el desperdicio de alimentos en Europa.** SISTERS aborda el problema de forma holística, trabajando para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en un 27,4% y las emisiones de CO2 en torno a un 20% en los casos estudiados.

### Principales logros del proyecto SISTERS en los dos últimos años de avance:

- Lanzamiento del prototipo de **aplicación y sitio web de la Plataforma de Cadena Corta (Regioneo) con 100 productores primarios que participarán en las versiones de prueba** y venderán directamente productos en todas las formas disponibles (frutas y verduras feas y/o normales). Productores de frutas y hortalizas todavía pueden solicitar participar en la fase de prueba.
- Desarrollo de contenedores inteligentes (Bulkboxes) y kits de sensores **para controlar la temperatura y la humedad relativa durante el transporte y el almacenamiento.** Primeros experimentos de validación de las prestaciones de las Bulkboxes y los kits de sensores con diferentes productos frescos (manzanas, pimientos y setas).
- Selección de las fórmulas de **mejor rendimiento para producir envases biobasados flexibles y rígidos** y realización de las primeras pruebas de desintegración y biodegradación con resultados prometedores.

- La organización **Fondazione Edmund Mach (IT)** elaboró **un cuestionario para conocer la opinión de los consumidores sobre el desperdicio de alimentos y su percepción de los envases biológicos**. La encuesta se tradujo a cinco idiomas y se distribuyó por toda Europa, recogiendo información de más de 1.400 consumidores.
- Desarrollo de **un análisis de mercado exhaustivo y un plan de explotación** para proporcionar una investigación detallada de las características de los mercados en los que se van a implantar las innovaciones de SISTERS.

Los resultados obtenidos por SISTERS han sido presentados en numerosos **eventos de prestigio** en toda Europa, como **Ecomondo, Fruit Attraction, Food4Future, PLMA y SIAL París**.

*"Las cadenas cortas pueden cambiar las reglas del juego y ayudarnos a reducir el desperdicio de frutas y hortalizas, aumentar los ingresos de los productores y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y nuestro consumo de recursos medioambientales",* afirma **Laurent Caplat, director de Agence BM-Services (FR)**. Desarrolladores de **Regioneo**, el **primer prototipo europeo de plataforma de cadena corta desarrollado por SISTERS**.

*"Coordinar a los socios de SISTERS a lo largo de estos dos años ha sido increíble, ya que podemos ver desde dentro cómo trabajan los socios orientando sus esfuerzos hacia un objetivo común desde diferentes perspectivas y fases de la cadena de valor",* comenta **Carolina Peñalva, Coordinadora del Proyecto SISTERS y miembro del departamento de I+D de Aitiip Centro Tecnológico (ES)**. Aitiip es el líder encargado de desarrollar, junto con otras organizaciones especializadas en envasado en Europa como Carbiolice (FR), ITC Packaging (ES), y Rebus Labs (CH), **soluciones de envasado de base biológica y compostables en casa** para reducir las pérdidas de alimentos durante su transporte y manipulación.

*"El notable compromiso de EROSKI en la lucha contra el desperdicio alimentario queda patente en nuestro enfoque multifacético. Priorizamos la consecución del desperdicio cero, haciendo hincapié en la salud y la sostenibilidad. A través de la prevención, la renovación de las instalaciones, la gestión de la fecha de caducidad y las donaciones diarias, afrontamos este reto de frente."* indica **Ainara Llona, responsable de Innovación y Financiación de I+D+i de Eroski (ES)**. La cadena multinacional de supermercados está supervisando el desarrollo de **un novedoso sello de excelencia para fomentar prácticas sostenibles** en minoristas y mayoristas.

Para más Información, visita la web de SISTERS <https://sistersproject.eu/> o contacta a **Carolina Peñalva (Coordinadora del Proyecto SISTERS)** [carolina.penalva@aitiip.com](mailto:carolina.penalva@aitiip.com) y a **Andrea León (Responsable de Comunicación y Difusión del Proyecto SISTERS)** [andrea.leon@innovarum.es](mailto:andrea.leon@innovarum.es).



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**

Este proyecto ha recibido financiación del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea en virtud del **acuerdo de subvención n° 101037796**.

[Descargar aquí kit de medios.](#)

[Twitter](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#) – [LinkedIn](#) – [YouTube](#)