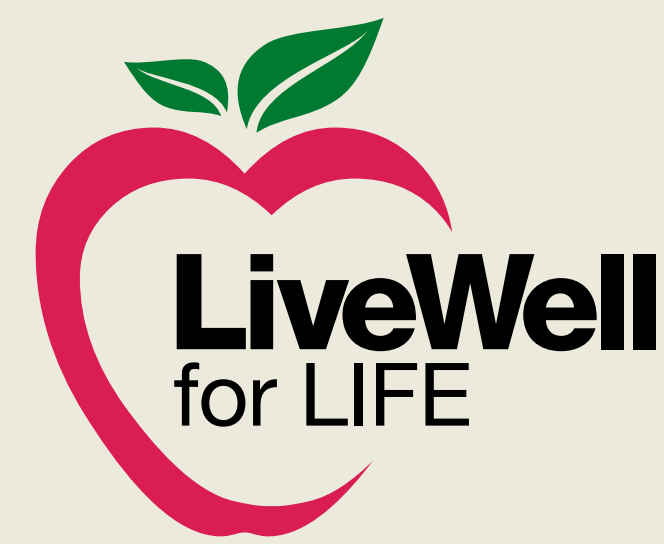


LiveWell for low impact food in Europe (LIFE) (una vida sana con alimentos de bajo impacto en Europa) es un proyecto que pretende contribuir a la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes de la cadena de distribución de alimentos de la UE y presentar un ejemplo de dieta saludable y sostenible para los distintos países europeos.

Aumentando el consumo de frutas, verduras y alimentos ricos en hidratos de carbono y reduciendo el de carne y alimentos procesados no solo mejoraremos nuestro estado de salud sino que, además, reduciríamos el impacto que tiene la producción de alimentos en el planeta.



LiveWell for low impact food in Europe

Gente sana, tierra sana.

www.livewellforlife.eu

La financiación del proyecto cuenta con la contribución del Programa LIFE+ por el Medio Ambiente de la Comisión Europea



Cambiar nuestra alimentación es importante para la salud de las personas y del planeta

La alimentación es el núcleo de muchos de los asuntos principales a los que hoy nos enfrentamos relacionados con la salud y el medio ambiente

Alimentar a una población en continuo crecimiento está ejerciendo sobre el clima y los ecosistemas una presión mayor que nunca. Todas las fases de la cadena alimentaria tienen un impacto sobre el medio ambiente. En la Unión Europea, la producción y el consumo de alimentos produce alrededor de un tercio de la emisión total de gases de efecto invernadero.

Cambiar a dietas con un impacto ambiental reducido presentaría probablemente considerables beneficios para la salud!

Los problemas de salud asociados con la dieta occidental siguen aumentando: ¡un tercio de los casos de cáncer y de las enfermedades cardiovasculares se deben a una mala nutrición! Por este motivo vale la pena investigar la forma en que mejorar nuestra dieta no solo tenga efectos positivos para el medio ambiente, sino que también contribuya a reducir significativamente el número de estados carenciales de salud en Europa.

¿Cómo realizamos nuestro trabajo?

El proyecto está financiado con fondos del Programa LIFE+ por el Medio Ambiente de la Comisión Europea y se trata de una iniciativa con un presupuesto de 2,07 millones de euros que WWF-UK, la Oficina de Política Europea de WWF (WWF EPO) y Friends of Europe desarrollarán durante los próximos tres años.

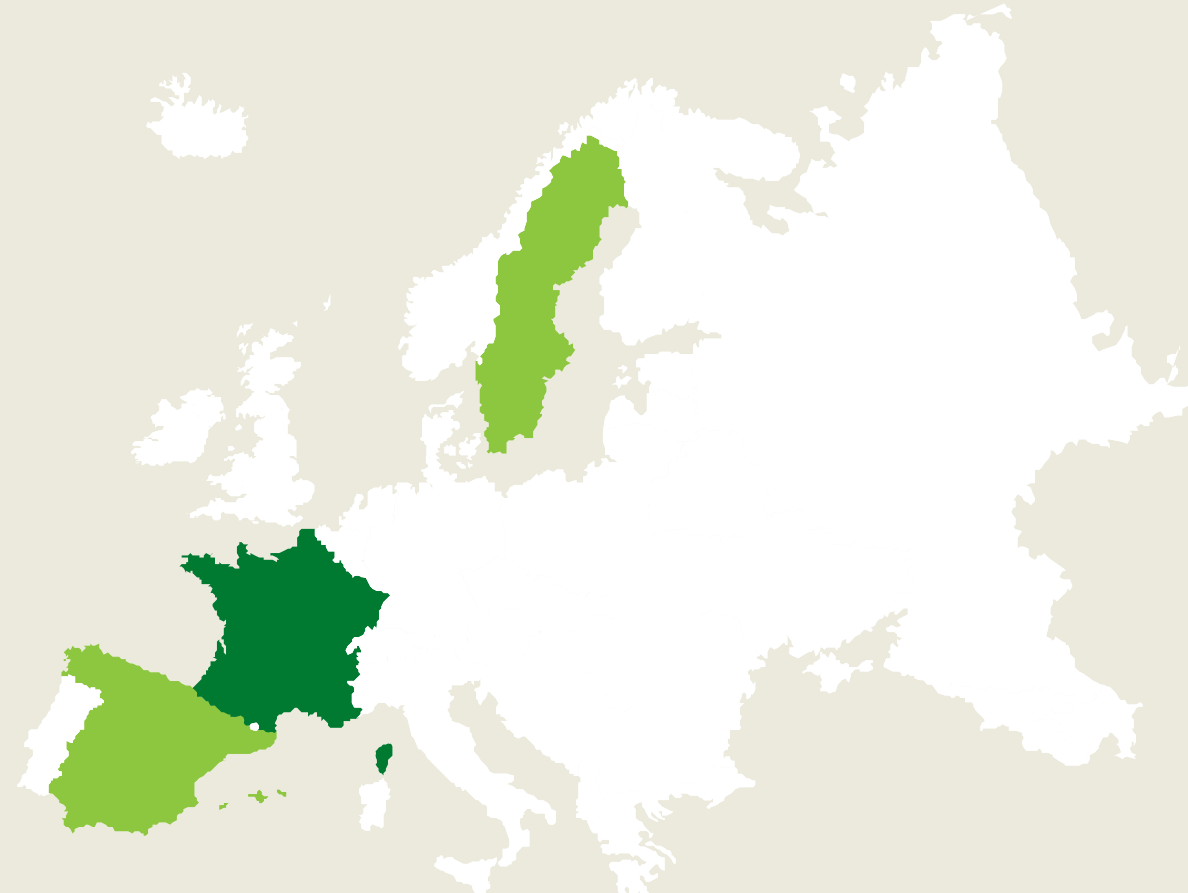
Colaboración con una Red Europea de integrantes de la industria alimentaria y las oficinas nacionales de WWF en estos países

Los participantes en el proyecto LiveWell for LIFE se encargarán de crear una red formada por integrantes del sistema de alimentos para contribuir a la elaboración de recomendaciones para la creación de políticas e identificar acciones para reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria en Europa, así como para mejorar la salud y bienestar de sus habitantes. El proyecto se presenta como una interesante oportunidad para colaborar con un amplio abanico de organizaciones en el incipiente campo de las dietas saludables y sostenibles.

En nuestro afán por ayudar a reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria europea, la participación de un elevado número de organizaciones resulta esencial.

El menú LiveWell permitirá definir dietas sostenibles por país

LiveWell for LIFE demostrará que el menú LiveWell funciona como herramienta para definir dietas sostenibles específicas para cada país en la UE sometiendo dicha herramienta a prueba y evaluándola en tres países piloto que son Estado Miembro de la UE: Suecia, España y Francia. Estos países han sido seleccionados por la variedad de contextos dietéticos que representan y los distintos grados de aptitud a nivel político que presentan para la adopción del concepto de dieta sostenible.



El menú LiveWell: demuestra que lo que es saludable para las personas, es saludable también, en mayor o menor medida, para el planeta. Se puede resumir en cinco sencillos principios:

- Comer más frutas y verduras (especialmente de temporada)
- Reducir el desperdicio de alimentos
- Consumir carne solo como sabroso complemento y no como el componente principal de una comida con calidad nutricional
- Reducir el consumo de alimentos procesados, ya que en su producción se utilizan normalmente más recursos y a menudo presentan niveles elevados de azúcar, grasa y sal
- En la medida de lo posible, comprar alimentos que presenten la certificación de una entidad acreditadora de un sello de calidad, origen o producción ecológica

Aumentando el consumo de frutas, verduras y alimentos ricos en hidratos de carbono y reduciendo el de carne y alimentos procesados no solo mejoraremos nuestro estado de salud sino que, además, reduciríamos el impacto que tiene la producción de alimentos en el planeta.

La ejecución del proyecto LiveWell for LIFE consta de tres fases:

- 01** En primer lugar, demostraremos que el menú LiveWell ofrece una dieta saludable y sostenible que se puede introducir en la UE. Se someterá a prueba en tres países piloto, Suecia, Francia y España, con la colaboración de la Red Europea de integrantes de la industria alimentaria.
- 02** A continuación, se crearán las bases para el cambio desarrollando distintas opciones de políticas públicas para la UE y "fórmulas" para su aplicación práctica en los países piloto.
- 03** Por último, difundiremos la herramienta LiveWell, las opciones de políticas y las fórmulas de aplicación en los países piloto y en la UE.

Referencia: Informe de la Agencia Europea de Medio Ambiente "State of the Environment 2010" (Estado del medio ambiente 2010)

Referencia: El proyecto LiveWell for LIFE continúa la investigación realizada por Rowett Institute en colaboración con WWF-UK durante el periodo 2010-11. El menú LiveWell se basa en el concepto "Eatwell Plate", una herramienta de comunicación visual creada por la Agencia de Seguridad Alimentaria del Reino Unido (FSA) para fomentar dietas saludables desde el punto de vista nutricional. En la investigación dirigida por Rowett Institute se estudió la compatibilidad de las recomendaciones alimentarias para la salud con los criterios de sostenibilidad ambiental. Como resultado se elaboró una dieta de ejemplo con una duración de siete días que cumplía los requisitos dietéticos satisfactoriamente y permitía asimismo reducir considerablemente las emisiones de los gases de efecto invernadero.

La Unión Europea se ha comprometido a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) en al menos un 20% para el año 2020. Los alimentos producen una gran parte de las emisiones de gases de efecto invernadero en Europa.

Si se adopta, se cree que el menú LiveWell permitirá alcanzar en el 2020 una reducción de un 25% de las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes de la cadena de distribución de alimentos de los países piloto. Dado que los países piloto son importantes productores de alimentos, esta disminución supondría una contribución significativa al objetivo global de la Unión Europea de reducir los gases de efecto invernadero en al menos un 20% para el año 2020.

Si desea obtener más información sobre los participantes en el proyecto, póngase en contacto con:

WWF-UK
Panda House, Weyside Park
Godalming, Surrey, GU7 1XR.
Reino Unido
T: +44 1 483 412 235
info@livewellforlife.org.uk
www.wwf.org.uk

Oficina de Política Europea de WWF (WWF EPO)
168 avenue de Tervurenlaan
3rd floor, 1150 Brussels.
Bélgica
T: +32 2 743 88 00
egerritsen@wwf.eu
www.wwf.eu

Friends of Europe
Bibliothèque Solvay, Parc Léopold,
137 rue Belliard, 1040 Brussels.
Bélgica
T: +32 2 737 91 54
info@friendsofeurope.org
www.friendsofeurope.org

Si desea obtener más información sobre el proyecto LiveWell for LIFE y cómo participar en el mismo, visite: www.livewellforlife.eu



LiveWell for low impact food in Europe

