

#20 – OCTOBER 2023

## Visita a la ciudad de Montpellier para analizar sus experiencias en manejo de soluciones de reducción de desperdicio alimentario y generar conocimiento para el proyecto ToNoWaste

FUNDACIÓN DE LA COMUNITAT VALENCIANA PARA LA PROMOCIÓN ESTRATÉGICA, EL DESARROLLO Y LA INNOVACIÓN URBANA (LNV)

El equipo del piloto de València de **ToNoWaste** viajó a la ciudad de Montpellier para conocer sus experiencias en desperdicio alimentario. La empresa de restauración colectiva Cuiatur, organizó la visita con CIRAD -Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement-. Participaron la Universitat Jaume I, Las Naves, el CEMAS y Justicia Alimentaria.

Se visitó la Plataforma de Tecnología Agroalimentaria de CIRAD donde experimentan con diferentes procesos que mejoran la calidad de los alimentos. El equipo se reunió con el secretario general de la Cátedra UNESCO “Alimentations du Monde”, Damien Conaré, y con Nicolas Bricas, experto en sistemas alimentarios sostenibles y miembro del panel IPES-Food, para conocer sus acciones e investigaciones en materia de desperdicio alimentario.

La última visita fue a la Cocina Central de Montpellier que abastece a las escuelas del municipio donde presentaron el programa de alimentación, las medidas de desperdicio alimentario que realizan en las escuelas y las estructuras de gobernanza como el Comité de Seguimiento de la Alimentación Escolar.



En definitiva, fue un intercambio de experiencias muy inspirador para el equipo **ToNoWaste** del piloto de Valencia.



@ToNoWaste



[www.linkedin.com/company/tonowaste](http://www.linkedin.com/company/tonowaste)



[www.tonowaste.eu](http://www.tonowaste.eu)



[tonowaste@uji.es](mailto:tonowaste@uji.es)