



## imaginPlanet Challenge 2021

Make a team & save the planet



## Reto 3 Alimentación

#imaginPlanetChallenge

## Contexto

Actualmente, el sistema internacional de **producción y consumo de alimentos no es sostenible**. El desperdicio alimentario, la pérdida de la biodiversidad agrícola, el uso de fertilizantes contaminantes de aguas o el aumento de los gases de efecto invernadero son algunos de los problemas que se derivan de la incorrecta gestión de la sostenibilidad medioambiental en el sector. Ante las perspectivas de **crecimiento de la población mundial**, que superará los 9.700 millones de personas en el 2050, la FAO pronostica que para esa fecha será necesario aumentar la producción de alimentos en más de un 70%.

## Problemas

- Derroche de alimentos y residuos.
- Cantidad vs Calidad. Alimentos poco nutritivos.
- Suelos empobrecidos y contaminados.
- Disminución de la producción a causa del cambio climático.
- Monocultivo y pérdida de diversidad alimentaria nativa.
- Sobreexplotación de acuíferos o fuentes naturales de agua.
- Producción agraria ineficiente/dependiente de fertilizantes y pesticidas.

## Oportunidades

- Aparición de sistemas de producción de alimentos regenerativos.
- Proteínas alternativas a la carne.
- Dietas más nutritivas.
- Aprovechamiento de residuo orgánico como compost y biogas.
- Actualizar la agricultura a las nuevas características climática.
- Desarrollar nuevas técnicas de cultivo que fomenten la agricultura local y sostenible.
- Huertos urbanos.



## Ejemplo iniciativa relacionada



Heura Foods es una foodtech startup que se enfoca en la búsqueda de alternativas que permitan alimentar a una población mundial en aumento que cada vez demanda más proteínas, con un clima cada vez más inestable. Marc Coloma busca eliminar a los animales de la ecuación de la carne, consiguiendo ser más sostenible con el planeta y la salud para las personas, pero sin renunciar a la textura y sabor de la carne. La Visión de Marc Coloma es no crear alternativas a la carne, sino sus sucesores.

A los 19 Marc empezó a coordinar una ONG de derechos de animales y ahí comprendió que conseguiría un mayor impacto si ofrecía alternativas para el consumidor eliminando de la ecuación a los animales ofreciendo carne de origen vegetal.

De la aceptación de su producto dan cuenta sus crecimientos espectaculares, un 400% anual; las 25 personas que ya forman parte de la plantilla que pronto se convertirán en 40; los 800 puntos de venta que se transformarán en 5.000 para el 2020; los 2,5 millones de euros.

**EQUIPO FUNDADOR:** Marc Coloma y Bernat Añaño

**INNOVACIÓN:** Carne de pollo y de ternera de base vegetal.

### Oscillum

Ha desarrollado etiquetas inteligentes que indican el estado del producto en tiempo real, evitando el desperdicio de comida.

<https://bit.ly/3tep08Q>

### HEURA

carne de base vegetal sostenible y más saludable..

[www.heurafoods.com](http://www.heurafoods.com)





#imaginPlanetChallenge