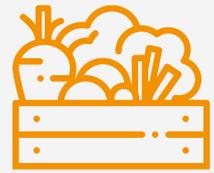


ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE



1. ESPECIALIZACIÓN REGIONAL

Caracterización

Entre los sectores primario y transformación suman el 7,5% del VAB de Navarra. El VAB se ha incrementado aproximadamente un 15% en el periodo 2014-2019, un poco por debajo de la media del resto de sectores.

Entre sector primario y transformación suman 28.700 puestos de trabajos (9,2 % del empleo regional). El sector primario supuso en 2019 un valor de producción de 1.129 M € de producción, con 15.604 explotaciones y 12.836 trabajadores. El sector de transformación disponía en el año 2019 de 755 empresas con 4.536 M € de producción y 15.873 personas trabajadoras

El sector de transformación supone más del 11,8 % del volumen de exportaciones de la región (1.196 M € exportaciones). Se ha experimentado un crecimiento de cerca del 40 % en las exportaciones entre 2014 y 2019 (por encima del crecimiento medio del conjunto de exportaciones de Navarra)

Por subsectores, destaca la producción de vegetales (43 % de la facturación). Entre ellas, las empresas de congelados y de temperatura ambiente son las que tienen una facturación agregada mayor, pero son las empresas de IV Gama y las de congelados las que más crecen. Le siguen cárnicos y aceite, vino, panadería y lácteos

Como nichos de mercado, destacan el elevado número de empresas con platos preparados (37), y con estrategia gourmet (142)

Cadena de valor

Empresas:

- Productoras Grupo AN S.Coop. Orbalaiz, S.Coop, Timac AGRO,...
- Transformadoras: Berlys Corporación Alimentaria, Ultracongelados Virto, Congelados de Navarra, Viscofan, Florette (Vega Mayor), Agotzaina, Industrias Alimentarias de Navarra, Inter Malta, Iberfruta Muerza, Harivasa 2000, Agrozumos, Elaborados Naturales, Grupo APEX, General Mills...
- Distribuidoras: Eroski, Grupo Uvesco...
- Industria auxiliar: Exkal, Talleres Urtasun, Smurfit kappa...

Entidades de conocimiento: UPNA, Universidad de Navarra, CNTA, INTIA, CIMA, IdAB...

Entidades de colaboración: NAGRIFOOD, ALINAR, INTIA, UAGN, EHNE, UCAN...

Iniciativas emergentes

Startups: Alimentación Sanygran, Cocuus, Nutrinsect, Nucaps, Nulab, Greentech, Nutrición 3G, MOA Foodtech, Innomy Biotech, Ingredalia...

Proyectos: PROTEVEG de producción de proteína vegetal; NUTRIBIOTA de diseño inteligente de alimentos e ingredientes; NUTRI+ de mejora de la nutrición en personas mayores; ALINFA de alimentación saludable para menores de 12 años; BIOFOOD y BIOVID de aplicación de biotecnología a ingredientes fermentados y control de vides; IRIS IAFOOD para la monitorización y control de calidad en fabricación alimentaria; ALISSEC, diseño de alimentos e ingredientes saludables y sostenibles a partir de la economía circular...

Colaboración internacional

GEX Bionavarre

Red foodtemic

Partnership Smart Sensor Systems 4 agrifood

Partnership Traceability and *Big Data* (applications in agrifood)

Partnership Nutritional Ingredients

Partnership European Food Packaging Platform

EIT FOOD

ERRIN – Food in regions

VANGUARD Initiative

Bioeconomy Platform (BIC)

2. VISIÓN ESTRATÉGICA

Visión 2030



Navarra es un referente europeo en alimentación saludable y sostenible, especialmente vegetal; desarrollando productos de alta calidad, aprovechando y respetando los recursos naturales del territorio

FOCO



- Nuevos productos de origen vegetal
- Desarrollo de proteínas alternativas
- Industrialización de la producción ecológica
- Valorización de subproductos

Tendencias

Existen cuatro palancas principales de innovación en el sector agroalimentario que son combinables entre ellas para generar diferenciaciones: sostenibilidad y circularidad, salud y bienestar, placer y practicidad

El 45 % de la población española demanda productos más saludables. Crecen las denominadas "Clean Labels"

Disminuye el consumo de proteína animal, bien por considerarlo menos saludable, por sostenibilidad o por dignidad animal. En sustitución se están desarrollando nuevas proteínas alternativas

En España, el consumo de productos ecológicos crece por encima del 20 % anual y tiene un amplio margen de crecimiento en comparación con otros países

Importante crecimiento de consumo de platos preparados refrigerados, de Meal Kits y comida étnica (principalmente comida mejicana y asiáticas y en formato *kits* de preparación)

Las ventas de los productos gourmet crecen un 6 %, el doble que las de los productos convencionales

Aunque sigue suponiendo una cuota muy baja, la compra on-line sigue creciendo de forma constante (20 %)

Tendencia del consumo local, de temporada y de proximidad

El consumo fuera del hogar va ganando cuota al consumo dentro del hogar

El número de lanzamiento de nuevos productos aumenta año a año, destacando los lanzamientos con foco en ecológico y salud

Alineación internacional

La estrategia Europea 'Farm to Fork' tiene como objetivo acelerar la transición a un sistema de producción de alimentos sostenible que fomente que los procesos de producción primaria, de fabricación y de distribución así como el consumo de los alimentos en los hogares sea sostenible, y a la vez actuar de forma preventiva para evitar la pérdida de alimentos y la reducción del desperdicio alimentario (*Food Waste*)

La Comisión Europea tomará medidas para reducir el riesgo de pesticidas y fertilizantes químicos con el objetivo conseguir un 25 % de suelo agrícola orgánico en 2030

La Comisión Europea propondrá la normalización y uso de etiquetas que certifiquen productos elaborados con criterios de sostenibilidad y nutrición

El programa europeo de financiación Horizon Europe de la Comisión Europea pretende acelerar la transición verde y digital. El programa de investigación del Clúster 6 va a contribuir al desarrollo de los objetivos de la estrategia 'Farm to Fork', asegurando la alimentación y la nutrición de las personas

ODS relacionados:



3. LÍNEAS DE TRABAJO

Líneas de trabajo		OE	TE	TD
01	Nuevas soluciones vegetales, convenientes, asequibles y disponibles	●		
02	Desarrollo de proteína vegetal y otras proteínas alternativas	●		
03	Valorización de subproductos y residuos para generación de nuevos productos, sea producto final o ingredientes	●	●	
04	Desarrollo de alimentos saludables, funcionales y avances en la nutrición personalizada	●		
05	Fomento de la producción ecológica y su industrialización en empresas agroalimentarias	●	●	
06	Promover el consumo y explotación del producto local, de alto valor añadido, muy ligado al territorio	●	●	
07	Orientación hacia alimentos poco procesados, con menor tratamiento	●	●	
08	Compromiso del sector con el recurso natural: menor consumo de agua, reducción de fertilizantes, fitosanitarios...		●	
09	Extender la vida útil de los alimentos para evitar el desperdicio alimentario	●	●	
10	Desarrollo de la agricultura de precisión. Sensorización y teledetección para la gestión de cultivos	●	●	●
11	Desarrollo e implementación de nuevas tecnologías para garantizar la seguridad alimentaria y la trazabilidad	●		●
12	Evolución de los canales de venta <i>online</i> y vinculación con el consumidor	●		●

Nota: OE: Oportunidad Empresarial TE: Transición Ecológica TD: Transición Digital

4. COMPETENCIAS TECNOLÓGICAS

Protección de suelos y cultivos	Cultivos de cobertura, agroecología del suelo, fitopatología, bioinsecticidas y abonos
Agricultura de precisión	Tecnologías ómicas para identificación de microorganismos en suelos
	Sensorización de variables agronómicas
	Modelos predictivos en agricultura basados en Inteligencia Artificial
Tecnologías de procesado y conservación	Plataforma datos teledetección
	Tecnologías avanzadas de conservación
	Tecnologías innovadoras de procesado
Seguridad alimentaria	Conservas sin aditivos
	Biosensores
	Trazabilidad automática
	Tecnologías de imagen: hiperespectral, UV...
Alimentación funcional y personalizada	Técnicas especializadas de analítica
	Microbiología industrial: probióticos, prebióticos, nuevos ingredientes.
	Plataformas relacionales consumidor/oferta
Envases sostenibles	Nutrición personalizada
	Envases comestibles
	Envases biodegradables