

## LOS CARNICEROS SE UNEN A LA CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LA CONCIENCIACIÓN SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- El 29 de septiembre, se celebra a nivel mundial el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de alimentos, y el comercio especializado de la carne y sus profesionales, conscientes de la importancia que tiene un consumo y una producción responsables, colaboran con la puesta en marcha de distintos proyectos que tienen como objetivo reducir el desperdicio de alimentos, contribuyendo con este gesto a la lucha contra el hambre y el cambio climático.

Madrid. 23.09.2020-. Los profesionales del comercio especializado de la carne, a través de Carnimad la organización que les representa, colaboran desde hace tiempo en todas aquellas iniciativas que inciden positivamente en la protección del medio ambiente y en la reducción del desperdicio alimentario, contribuyendo con este gesto a la lucha contra el hambre y al cambio climático, uniéndose así al Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de alimentos.

¡Conoce que están haciendo!

### Actuaciones para la reducción del desperdicio alimentario

- Conscientes del interés de los profesionales artesanos, carniceros, charcuteros, polleros y casqueros por cooperar en proyectos y líneas de trabajo enfocadas a cuidar el entorno y los recursos naturales, Carnimad ha firmado distintos acuerdos de colaboración, como el suscrito con la empresa Too Good To Go, que a través de una App móvil, gratuita, permite a los profesionales del comercio especializado de la carne, poner diariamente a disposición del consumidor *packs* compuestos por el producto fresco que no hayan vendido en el día a un precio más económico, reduciendo con esta actuación el desperdicio alimentario.
- A esta medida se suma también que, desde Carnimad, se promueve la revisión de la Normativa para conseguir una mejor gestión de los residuos Sandach y su aprovechamiento, teniendo como objetivo el fomento de la Economía Circular en beneficio del medio ambiente, que incluya la totalidad de los Sandach generados en los establecimientos especializados de la carne. Estos son de tipo 3, lo cual implica que la mayoría pueden revalorizarse.
- Hay que destacar, que la genética propia del sector del comercio especializado de la carne, e intrínseca también a sus profesionales, fomenta el consumo de razas autóctonas. Esto contribuye al mantenimiento de la población en zonas rurales y evita la España Vacía. Fomenta, además, los canales cortos de comercialización, algo que sin lugar a duda tiene un fuerte impacto en la disminución del desperdicio de alimentos, derivado de la manipulación mínima del producto, la reducción del almacenamiento y transporte de alimentos, además de evitar pérdidas y desperdicio debido a una larga cadena de intermediarios.

- Como embajadores que son de la carne y derivados, aconsejan a sus clientes sobre la cantidad de compra de producto en función de sus necesidades, ofrecen información sobre la caducidad o consumo preferente de los alimentos que compran en sus establecimientos, la mejor manera de conservarlos hasta su consumo y recomendaciones sobre distintas maneras de aprovechar la totalidad de los productos que adquieren. Una forma de hacer comercio que diferencia al sector de otros formatos comerciales y que tiene un reflejo directo en la reducción de desperdicio de alimentos.

### El sector ha llegado a eliminar hasta un 95% las bolsas de plástica ligeras

El colectivo también ha manifestado su compromiso con la reducción de plásticos, para lo cual Carnimad ha puesto en marcha distintas actuaciones.

Hace tan solo unos días, a través de la Organización, el colectivo ha tenido acceso a material gráfico divulgativo para exponer en el punto de venta e informar al consumidor sobre el uso de envases propios.

Cada vez son más los casos de clientes que se acercan a comprar carne o derivados con sus propios envases. Esto está permitido, si bien tienen que guardar unas mínimas condiciones de higiene y seguridad para que sean aptos, porque no es menos cierto que una falta de formación y educación en seguridad alimentaria puede suponer un riesgo para la salud.

En el último año, el sector ha llegado a eliminar hasta un 95% de bolsas de plástico ligeras, sustituyéndolas por otros formatos como las bolsas de papel. Y además muchas de ellas han reducido un 50% la entrega de bolsas ligeras al consumidor, según una encuesta que la organización ha llevado a cabo entre sus asociados.

El compromiso del sector es seguir trabajando en medidas y proyectos que contribuyan a tener el menor impacto sobre el medio ambiente y el mayor impacto sobre la seguridad y la calidad de vida de las personas.