

Cedecarne se reúne con el Ministerio de Agricultura para abordar la importancia de la artesanía alimentaria en nuestro país

- La Confederación Española de Detallistas de la Carne mantuvo en la tarde del día de ayer, una reunión con José Miguel Herrero, Director General de Industria Alimentaria, y con Purificación González, Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, para conversar sobre la importancia de la artesanía alimentaria como modelo para mantener la tradición y la cultura gastronómica de nuestro país

Madrid. 15 de diciembre de 2020–. El presidente de Cedecarne, Carlos Rodríguez; su Secretaria General, María Sánchez, y la Asistente Ejecutiva de la organización, Elena Ovejas, se han reunido con el Director de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, y con la Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, Purificación González, para trasladarles los proyectos estratégicos que la Organización desarrollará en los próximos meses y también para analizar conjuntamente el papel que deben desempeñar los profesionales del comercio especializado de la carne en la cadena alimentaria, en los próximos años. Un escenario que debe contemplar la elaboración artesanal alimentaria como fórmula de distinción del sector y como camino para mantener una de las tradiciones culturales más ricas de nuestro país, como es nuestra gastronomía.

En un año que para todos ha sido complicado, pero en el que se ha reconocido el admirable esfuerzo y sacrificio realizado por todos aquellos que han estado trabajando con gran profesionalidad, para seguir ofreciendo a los consumidores carne y productos cárnicos, alimentos tan importantes en la dieta mediterránea, se hace necesario mirar hacia el futuro y seguir aportando valor al consumidor.

Desde Cedecarne, se ha expresado al Ministerio la necesidad de que los elaborados tradicionales de los obradores de nuestras carnicerías sean reconocidos y se ponga en valor a los profesionales, que apuestan por ingredientes y materias primas locales, que son garantía de cultura y tradición.

Otros temas que, por su actualidad, tienen gran importancia, se han planteado a lo largo de la reunión. Sostenibilidad, bienestar animal, formación o digitalización han sido algunos de ellos.

Porque, para el sector del comercio especializado de la carne, son puntos principales de su agenda y, por tanto, están presentes en todas las iniciativas llevadas a cabo este año o en las que ya se está trabajando para implantar en un futuro próximo.

Algunos ejemplos son las **campañas informativas dirigidas a carniceros, charcuteros, polleros y casqueros**, gracias a las cuales, los profesionales han podido informar y concienciar a sus clientes sobre el uso de los envases reutilizables o sobre la reducción del uso de bolsas de plástico en un claro compromiso con la sostenibilidad y el medioambiente.

Cedecarne en línea con la estrategia 2030, también ha impulsado entre sus asociados la **reducción del desperdicio alimentario**, ofreciendo consejos y recetas a los profesionales para contribuir a lograr dicho objetivo, en colaboración directa con el consumidor.

También durante el último año se han desarrollado, junto con las Interprofesionales, **los sellos de bienestar animal**, para que en los establecimientos especializados de la carne y derivados, los productos puestos a la venta, estén avalados por estos certificados de calidad, que en este caso aseguran algo tan importante como el bienestar del animal.

Desde el Ministerio se han comprometido a tener en cuenta todas estas cuestiones, y a colaborar en los proyectos que desde la Organización se quieren emprender para seguir poniendo en valor a los profesionales y garantizar el futuro del oficio.

Más información:

Elena Ovejas

info@cedecarne.es

C/ Enrique Larreta 5, 1ª Planta. 28036 Madrid

Tel.: 91 542 21 03

www.cedecarne.es