

CEDECARNE SE SUMA A LA CELEBRACIÓN DEL DÍA INTERNACIONAL DE CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- **CEDECARNE promueve distintas iniciativas y líneas de trabajo para que los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados puedan contribuir activamente a reducir el desperdicio alimentario y apostar por la sostenibilidad como parte estratégica del modelo de negocio del sector.**
- **Un año más, CEDECARNE se une a la celebración de la Semana Contra el Desperdicio Alimentario, iniciativa liderada por AECOC (Asociación de Fabricantes y Distribuidores) que cumple este año su quinta edición y tendrá lugar del 26 de septiembre al 2 de octubre.**

Madrid. 26 de septiembre de 2022 – Desde el año 2020, cada 29 de septiembre se celebra el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, y los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados, conscientes de la importancia que tiene un consumo y una producción responsables, contribuyen proactivamente a lograr el objetivo de reducir el desperdicio de productos cárnicos. Desde Cedecarne, la Confederación Española de Detallistas de la Carne, se impulsan diversas iniciativas y líneas de trabajo orientadas a colaborar en este sentido, apostando por la sostenibilidad como parte estratégica del modelo de negocio del sector detallista de la carne.

De esta forma, se materializa el compromiso de carniceros, charcuteros, polleros y casqueros con los objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, en concreto el ODS 2, que persigue poner fin al hambre, y el ODS 12, que pretende garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, siendo el sector detallista de la carne especialmente sensible a la meta que pretende reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo en la venta al por menor.

Cada año, Cedecarne renueva y amplía sus iniciativas para que los especialistas del sector de la carne y sus derivados puedan contribuir a reducir la pobreza, el hambre y, al mismo tiempo, el cambio climático, ya que, según la ONU, el desperdicio alimentario es responsable del 7% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero y casi el 30% de la tierra agrícola del mundo se utiliza para producir alimentos que no van a ser consumidos.

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne) es una asociación integrada por asociaciones representantes a su vez de las pequeñas y medianas empresas de carniceros-charcuteros. En la actualidad Cedecarne representa a más de 24.000 empresas artesanales de carnicería charcutería que dan empleo a cerca de 60.000 profesionales en el sector. La cifra de negocio total de este sector se eleva anualmente a más de 4.100 millones de euros.

Cedecarne además está presente en todos aquellos ámbitos institucionales que tienen competencias relacionadas con nuestro sector, lo cual nos permite disponer del conocimiento y las herramientas necesarias para procurar la mejor defensa de los intereses del comercio especializado de la carne.

Entre estas iniciativas se encuentra la participación, junto con otras organizaciones y empresas de la industria y la distribución alimentaria, así como organizaciones de consumidores, en la Semana Contra el Desperdicio, que bajo el lema “La alimentación no tiene desperdicio” tiene lugar este año del 26 de septiembre al 2 de octubre. Se trata de una iniciativa liderada por AECOC (Asociación de Fabricantes y

Distribuidores) que cumple este año ya su quinta edición y está orientada a sensibilizar e informar a la sociedad sobre la necesidad de poner en valor los alimentos y hacer un buen uso de ellos.

Conciencia de la necesidad de evitar las pérdidas de alimentos

Las causas del desperdicio de alimentos en el comercio minorista están relacionadas con una vida útil limitada, la necesidad de que cumplan determinadas normas en términos de color, forma y tamaño, y la variabilidad de la demanda. Si bien cada año en España se aprovechan mejor los alimentos, aún más de la mitad del desperdicio de alimentos se produce en los hogares, según los datos del MAPA.

Por ello, los profesionales del comercio especializado de la carne y sus 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 del desperdicio de alimentos. Los elaborados que se preparan en los obradores también contribuyen a evitar el desperdicio alimentario, así como las buenas prácticas y el conocimiento de las piezas, procurando el óptimo aprovechamiento de todas las partes de la canal.

Al mismo tiempo, Cedecarne ofrece a sus asociados las ventajas de colaborar con empresas que les facilitan contribuir a evitar la pérdida de alimentos, como el suscrito con Too Good To Go, que a través de la App móvil 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 de esta forma el desperdicio alimentario.

Nueva legislación que permitirá el aprovechamiento en la venta de carne y derivados al por menor

En el ámbito legislativo, Cedecarne ha estado colaborando activamente con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) para la elaboración del Proyecto de Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene en la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos al por menor, que establecerá medidas para la comercialización de alimentos con defecto de forma, tamaño u otros, siempre que no afecten a la seguridad de los mismos. Todo ello en aras a reducir la pérdida y el desperdicio alimentario, uno de los objetivos de la Estrategia “De la Granja a la Mesa”, impulsada por la Comisión Europea para conseguir un sistema alimentario justo, saludable y sostenible. Este importante proyecto para el comercio artesanal de carne y derivados cárnicos se encuentra en la última fase de tramitación y su entrada en vigor está prevista para el año 2023.

La casquería, un ejemplo de aprovechamiento alimentario

Los profesionales de la casquería también están representados en Cedecarne. El consumo de productos de casquería, uno de los alimentos más ricos en nutrientes al aportar al organismo proteínas de alto valor biológico y una gran variedad de vitaminas y minerales, contribuye notablemente a que se reduzca el desperdicio alimentario, dado que se aprovecha al máximo toda la carne del animal y, al mismo tiempo, resulta muy rentable, ya que se puede adquirir a precios muy económicos. El denominado “trashcooking”, o cocina de aprovechamiento de toda la vida, se sirve de alimentos como la casquería para ofrecer nuevas y sorprendentes propuestas gastronómicas. Cocineros de reconocido prestigio practican esta técnica en sus cocinas y reinterpretan platos tradicionales clásicos o elaboran platos innovadores con este tipo de alimentos que permanecían relegados en sus cartas.