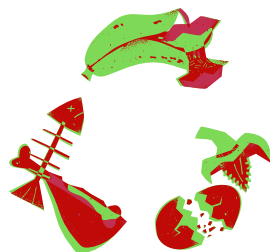


ANAFRIC ZERO

Zero Malbaratament Alimentari



Amb el suport de:



La pèrdua i el malbaratament d'aliments tenen nombroses implicacions i forma part dels desafiaments més urgents del nostre temps.



Mentre que hi ha centenars de milions de persones subalimentades al planeta i milers de milions que no es poden permetre una dieta saludable, els països del primer món desaprofiten els aliments sense tenir en compte les seves conseqüències.

Segons l'**AESAN**, 70% del malbaratament d'aliments sorgeix als sectors domèstic, de serveis de restauració i minoristes, mentre que els sectors de producció i processament d'aliments contribueixen amb el 30% restant.

La transformació dels sistemes agroalimentaris és fonamental per complir l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible, segons destaca la FAO.



L'objectiu és clar: Reduir a la meitat el malbaratament d'aliments per càpita mundial en la venda al detall i a nivell dels consumidors i reduir les pèrdues d'aliments a les cadenes de producció i subministrament, incloses les pèrdues posteriors a la collita.

El sector carni té un paper fonamental a l'hora de reduir el malbaratament alimentari, un problema que afecta tota la cadena de valor.

Des d'Anafric, associació càrnia espanyola, volem fer evident a la societat el canvi que s'està experimentant i com s'està traduint aquest canvi en una indústria més sostenible.

El sector carni és part de la solució al canvi climàtic. Per això des del nostre web anafriczero.anafric.es posarem en valor un sector i un ofici amb el futur en verd.

Aquest blog repassa les dades actualitzades del sector carni i segmenta els seus continguts en quatre objectius diferents: restauració, àmbit domèstic, àmbit laboral i establiments comercials.



ANAFRIC **ZERO**

Anafric Actua
Preveu
Redueix



Accedeix al blog

