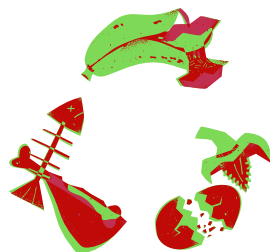


ANAFRIC ZERO

Zero Desperdicio Alimentario



La pérdida y el desperdicio de alimentos tienen numerosas implicaciones y forma parte de los desafíos más urgentes de nuestro tiempo.



Mientras que hay cientos de millones de personas subalimentadas en el planeta y miles de millones que no pueden permitirse una dieta saludable, los países del primer mundo desperdician los alimentos sin tener en cuenta sus consecuencias.

Según la **AESAN**, el 70% del desperdicio de alimentos surge en los sectores doméstico, de servicios de restauración y minoristas, mientras que los sectores de producción y procesamiento de alimentos contribuyen con el 30% restante.

La transformación de los sistemas agroalimentarios es fundamental para cumplir con la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible, según destaca la FAO.



El objetivo es claro: Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

El sector cárnico tiene un papel fundamental a la hora de reducir el desperdicio alimentario, un problema que afecta a toda la cadena de valor.

Desde Anafric, asociación cárnica española, queremos hacer evidente a la sociedad el cambio que se está experimentando y cómo se está traduciendo este cambio en una industria más sostenible.

El sector cárnico es parte de la solución al cambio climático. Por eso desde nuestra web anafriczero.anafric.es pondremos en valor un sector y un oficio con el futuro en verde.

Este blog repasa los datos actualizados del sector cárnico y segmenta sus contenidos en cuatro objetivos distintos: restauración, ámbito doméstico, ámbito laboral y establecimientos comerciales.



ANAFRIC ZERO

Anafric **Actúa**
Prevé
Reduce



Accede al blog

