

## **ASOPROVAC se suma a la séptima edición de la Semana contra el Desperdicio Alimentario de AECOC**

- **ASOPROVAC, como parte del proyecto “El Sentido de la Carne”, busca concienciar sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario, así como poner en valor todas las buenas prácticas en este ámbito que el sector lleva ya tiempo aplicando.**

**Madrid, 25 de septiembre 2024.** ASOPROVAC, como entidad adherida a “El Sentido de la Carne”, se ha sumado a la Semana contra el Desperdicio Alimentario de AECOC. De esta forma, ASOPROVAC busca concienciar sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario, apoyando el gran número de actividades y proyectos que pondrá en marcha AECOC, orientados a poner en valor los alimentos y a aumentar la sensibilización de los consumidores para ganar la batalla contra el desperdicio alimentario. Esta edición contará con la participación de escuelas, centros académicos, destacadas compañías de la distribución y la industria alimentaria, administraciones y organizaciones del tercer sector.

Con su adhesión a la Semana contra el Desperdicio Alimentario de AECOC, ASOPROVAC también quiere poner en valor las buenas prácticas que el sector cárnico lleva ya tiempo aplicando en ese ámbito. En este sentido, la iniciativa quiere destacar que los productos de origen animal generan muy poco desperdicio alimentario y el excedente es mínimo. En España, ese porcentaje también es muy reducido, y suponen solo el 7,1% del total del desperdicio de alimentos.

Este dato es muy relevante dado que los alimentos desperdiciados en la Unión Europea generan 170 millones de toneladas de emisiones de CO2 al año, lo que supone el 17% de las emisiones directas de gases de efecto invernadero de la UE.

Además, la ganadería impulsa buen número de prácticas de economía circular, contribuyendo a la lucha contra las pérdidas de alimentos y el desperdicio alimentario. Un ejemplo de ello es el aprovechamiento para la alimentación del ganado de muchos subproductos de producciones vegetales destinadas a uso humano. Estos subproductos irían a vertedero si no se utilizaran como base para la alimentación animal.

La industria cárnica también lucha contra el desperdicio alimentario con trabajos en investigación e I+D para mejorar continuamente el diseño de productos como, por ejemplo, formulaciones para aumentar la fecha de consumo y caducidad de los alimentos o el diseño de envases que garanticen mayor vida útil a la carne y elaborados mediante mejoras en las infraestructuras de almacenamiento, producción y transporte, entre otros.

Para más información: [info@elsentidodelacarne.com](mailto:info@elsentidodelacarne.com) / [www.elsentidodelacarne.com](http://www.elsentidodelacarne.com)