



Dentro de sus acciones de RSC

## CARREFOUR LIDERA LA LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO JUNTO A SUS CLIENTES



- **Patrocina el concurso Lluvia de ideas, organizado por Aecoc con el objetivo de contribuir a frenar el desperdicio alimentario**
- **Celebra la semana contra el Desperdicio Alimentario y continúa desarrollando acciones concretas para sus clientes, como por ejemplo el descuento de productos con fecha próxima de consumo, la colaboración con Too Good to Go o el lanzamiento de nuevos productos "Desperdicio Alimentario Zero"**

**Madrid, 27 de septiembre de 2023.-** Carrefour se une a la semana contra el desperdicio alimentario con nuevas e innovadoras medidas para sus clientes. La compañía es, desde hace años, patrocinadora del concurso "Lluvia de ideas" que convoca anualmente AECOC para luchar contra el desperdicio alimentario y fomentar la concienciación ciudadana.

Carrefour tiene un firme compromiso con el anti despilfarro alimentario y por ello trabaja desde hace años en distintas iniciativas. Por ejemplo, cuenta en todos sus centros con espacios donde se puede adquirir aquellos **productos próximos al fin de su vida útil y para consumo inmediato, hasta con un 50% de descuento**. Además, colabora con la aplicación móvil **"Too Good To Go"** con la que el consumidor puede colaborar en salvar el excedente de comida adquiriendo a bajo precio un pack "sorpresa" de artículos. Desde el comienzo del proyecto ya se han salvado cerca de 600.000 packs de alimentos en los establecimientos de Carrefour.



La compañía también trabaja para dar una segunda vida a los excedentes alimentarios. Dentro de estas iniciativas se puede destacar que **Carrefour aprovecha las puntas de lomo, salchichón y chorizo** y las ofrece a los clientes a un precio más asequible, ya que se elaboran con la parte del embutido que no se puede cortar en rodajas. Además, va a comercializar próximamente, una **cerveza** en la que se sustituye cerca del 50% de la malta por el pan que no se ha vendido al final del día en sus tiendas. Carrefour también ha sido pionera este año en la fabricación, junto a la empresa Helios, de **mermeladas elaboradas con frutas maduras** pero que mantienen su calidad intacta.

Además, impulsa el desarrollo de estas iniciativas también en sus **productos de marca propia**. Así, acaba de poner a disposición de sus clientes **snacks de zanahoria Carrefour Círculo de Calidad**. Gracias a esta acción se asegura el máximo aprovechamiento de las cosechas, ya que se utilizan los calibres no vendidos y se transforman en pequeños trozos de zanahoria ya pelada y lista para consumir como snack. Estas zanahorias, dulces y crujientes, tienen origen España, se cultivan sin insecticidas ni tratamientos poscosecha y su envase es 100% biodegradable. Carrefour además ha sido el **primer distribuidor en sustituir la fecha de caducidad por la de consumo preferente** en sus **productos de marca propia** para prolongar la vida útil de productos como yogures, postres, ensaladas y hummus.

### **Productos “Desperdicio Alimentario Zero”**

La compañía ofrece también productos “Desperdicio Alimentario Zero” entre los que se pueden destacar: **los croissants y panes** que no se comercializan en el día y que Carrefour tuesta en sus tiendas y los ofrece con un precio reducido de 0,99 céntimos a sus clientes; las **cremas de verduras y el fumet de pescado** elaboradas en tienda con productos maduros; **hortalizas con formas diferentes** visualmente menos atractivas, pero con el mismo sabor y calidad y con un ahorro para el consumidor o el pack variado de **“frutas para consumir hoy”**, con unidades sueltas de piezas que proceden de mallas o envases deteriorados y que no pueden venderse en su envoltorio original, o el desarrollo de referencias como **la gelatina de mosto** elaborada con los excedentes de uvas. Este producto, creado junto a la empresa Finca Cantarranas, se obtiene de las uvas que este productor tiene en Castilla La Mancha. Con esta iniciativa, Carrefour apuesta por la innovación en productos pioneros en el mercado que evitan el desperdicio alimentario a la vez que impulsa el trabajo de los productores locales.

#### **Sobre Carrefour España:**

*Carrefour tiene como objetivo convertirse en el líder mundial de la transición alimentaria. Como actor de la cadena alimentaria, la compañía confía en actuar proporcionando una oferta alimentaria de calidad, con más sabor, fiable, que preserve el “comer mejor”, el bienestar, un estilo de vida saludable, a un precio razonable.*

*Carrefour trabaja políticas en materia de calidad, prevención, salud, seguridad alimentaria, seguridad de productos y protección medioambiental y basa su enfoque de RSC en tres pilares: luchar contra cualquier forma de despilfarro, favorecer la protección de la biodiversidad y compartir con sus socios para evolucionar juntos.*