



## Presentación del informe "Hábitos y Tendencias en Gastronomía Responsable"

# Aumenta el consumo responsable de los ciudadanos en línea con los valores de la estrategia Alimentos de España

- Según el informe, más de 12 millones de personas han mostrado interés en la sostenibilidad alimentaria y se consolida como una prioridad social y no una moda pasajera
- La secretaria general de Recursos Agrarios, Ana Rodríguez, destaca que consumir alimentos de manera responsable es poder elegir la calidad y la salud de nuestros alimentos
- El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Guía Repsol presentan el estudio y ratifican su compromiso con la sostenibilidad a través de los Premios Sol Sostenible Alimentos de España

02 de diciembre de 2024. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha presentado hoy junto a Guía Repsol el informe "Hábitos y Tendencias en Gastronomía Responsable". Un informe que pone de manifiesto cómo las iniciativas sostenibles, apoyadas por el ministerio, marcan un cambio en el sector gastronómico y se alinean con los valores de la estrategia Alimentos de España: calidad, sostenibilidad, autenticidad y reconocimiento al trabajo de agricultores y ganaderos.

La secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Ana Rodríguez, ha destacado que la gastronomía no puede mantenerse al margen de la sostenibilidad. "Consumir alimentos de manera responsable es asociar la comida a la agricultura y la ganadería; es pasar de ser pasivos a ser activos para elegir la calidad y la salud de nuestros alimentos", ha destacado hoy Ana Rodríguez en la inauguración de la sesión.

Según el informe, más de 12 millones de personas han mostrado interés en la sostenibilidad alimentaria y se consolida como una prioridad social y no una





moda pasajera. Según Ana Rodríguez, “eso es lo que buscamos desde el ministerio: reconocimiento y gratitud para los productores, dar a conocer al conjunto de la sociedad los valores de confianza, seguridad y satisfacción de los alimentos”.

Además, Ana Rodríguez ha recordado que la futura Estrategia Nacional de Alimentación abordará, entre otros, aspectos relacionados con la disponibilidad de alimentos y la relación de la gastronomía con el medio ambiente y la salud. “La intención es situar a España como líder de influencia internacional en materia de alimentación y trabajar con todos los actores relevantes de la cadena alimentaria”. Rodríguez también ha puesto en valor las campañas de promoción que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación desarrolla a nivel nacional e internacional para promocionar los alimentos de este país y se ha referido a la “importante contribución mutua de los Alimentos de España y la gastronomía española que se han convertido ambos en referentes a nivel mundial”.

En el evento han participado destacados chefs galardonados con “Sol Sostenible Alimentos de España” entre 2021 y 2024 por sus prácticas ejemplares en sostenibilidad, además de representantes institucionales y expertos del sector. “Gracias, entre otros, a vuestro trabajo, somos una potencia gastronómica. Por ello apoyamos eventos como éste, porque la gastronomía es el escaparate de nuestros alimentos, y nuestros chefs sus mejores embajadores”, ha subrayado la secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria.

Otras conclusiones del informe presentado hoy destacan las nuevas prioridades del consumidor hacia el uso de productos locales y la reducción de desperdicios, el papel clave de los jóvenes en la gastronomía responsable, la autenticidad y la transparencia como valores claves para conocer el origen y la trazabilidad de los productos o la disposición de los consumidores a pagar más si las prácticas sostenibles son auténticas y verificables.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Guía Repsol ratifican su compromiso con la sostenibilidad a través de los Premios Sol Sostenible Alimentos de España, que continuarán destacando las mejores prácticas en el sector durante las ediciones de 2025 y 2026 para fortalecer la posición de España como referencia mundial en gastronomía responsable.

