

Accións de mellora ambiental

Acorde á nosa política ambiental e aos aspectos ambientais máis relevantes asociados á nosa actividade, en EROSKI contamos cunhas liñas de traballo que se basean na mellora continua e aliñanse cos nosos obxectivos estratéxicos. Gran parte delas recóllese no compromiso 5 de fomento dun consumo máis responsable; no 6, de ofrecer máis produtos locais; e no 10, de facilitar unha vida máis saudable e sostible. Estas accións de

mellora afectan a distintas etapas do noso itinerario produtivo, polo que tamén involucramos aos actores externos á nosa organización na medida en que poidan contribuír á redución da nosa pegada ambiental. Pódense agrupar en catro eixes de acción: os produtos que ofrecemos; as nosas actividades loxísticas; as nosas tendas e a súa xestión, e os consumidores e consumidoras.

Produtos

En EROSKI cremos que é indispensable colaborar con empresas fornecedoras responsables que compartan o noso compromiso co desenvolvemento sostible para a incorporación do factor ambiental na nosa oferta. Velamos porque todos os procesos, desde a orixe da produción ata as operacións na tenda, pasando por toda transformación e manipulación, reduzan o seu impacto ambiental. Isto inclúe a erradicación de tratamentos fitosanitarios posteriores á colleita, a certificación das nosas peixarías con selos de sustentabilidade, o control do uso

de antibióticos, a incorporación de prácticas que garantan o benestar animal ou o fomento de gamas ecolóxicas.

Para conseguir que a nosa clientela goce de produtos cun mellor comportamento ambiental, actuamos en tres liñas de traballo fundamentais: a garantía da orixe sostible dos produtos, o fomento dos produtos locais e o consumo de proximidade e o ecodeseño dos envases e os produtos das nosas marcas propias.

Orixe sostible certificada

Hai décadas que traballamos para ofertar alternativas máis saudables e sostibles aos consumidores e consumidoras. Algúns momentos cruciais destes 50 anos de traxectoria foron a eliminación, en 1989, dos aerosois CFC, prexudiciais para a capa de ozono, e a garantía, desde 2004, de que ningún produto de marca propia contén transxénicos.

Na mesma liña, desde hai anos contamos con diversas certificacións, etiquetas e marcas que garanten a orixe sostible dos nosos produtos. Destacan especialmente as nosas marcas Belle Natural e EROSKI Natur, que esixen a todos os seus produtos certificacións externas que garanten que foron producidos de forma máis natural e respectuosa co medio ambiente. Así, os produtos destas marcas contan coa certificación COSMOS Natural de ECOCERT no caso dos cosméticos, e coas de Global G.A.P., MSC ou produción integrada, entre outras, en frescos.

Produtos ecolóxicos

Esforzámonos en ofrecer alimentos procedentes da agricultura e a gandería ecolóxica, xa que supón un modelo produtivo que garante as mellores prácticas ambientais. Este modelo evita o uso de sustancias químicas de orixe sintética e aditivos artificiais, ademais de fomentar a preservación da biodiversidade e os recursos naturais e o respecto polo benestar animal. En 2019, a nosa oferta incluíu **2.140 produtos ecolóxicos** acreditados con diferentes etiquetaxes de certificación, entre as que destaca o

logo europeo. Ademais, en 2019, traballamos para lanzar a nosa marca propia de produtos ecolóxicos, coas primeiras referencias dispoñibles nas nosas tendas desde principios de 2020.

Comprometidos co benestar animal

- O volume de ovos de galiñas criadas no chan que comercializamos nas nosas tendas xa ascende ao 45% das nosas vendas. En EROSKI comprometémonos a que, para 2024, esta porcentaxe alcance o 100% dos ovos comercializados en toda a rede de tendas.
- Incorporamos unha nova certificación en Benestar Animal Welfair™ á nosa carne de porco, polo e cordeiro de Aragón EROSKI Natur, con estritos estándares en principios de Animal Welfare como a alimentación, o aloxamento, a saúde e o comportamento natural. Ademais, o noso polo EROSKI Natur cumpre con todos os requisitos do European Chicken Commitment, que inclúe requisitos canto a especies, características do aloxamento e sacrificio.
- Dispomos da certificación Global G.A.P. de acuicultura ao peixe de crianza EROSKI Natur, que contén uns requisitos específicos e esixentes respecto ao benestar animal dos peixes, tanto durante a súa cría como durante o seu transporte e sacrificio.

En 2006 comercializamos o primeiro produto con certificación de sustentabilidade FSC.





Pesca sostenible en EROSKI

Co obxectivo de seguir traballando pola conservación da biodiversidade nos mares e océanos a través dun aproveitamento racional dos recursos mariños, en 2016 acordamos a política de pesca sostenible de EROSKI. En resposta aos compromisos adquiridos nesta materia, en 2019 seguimos traballando por unha pesca sostenible da man de organizacións internacionais de referencia. Un ano máis, superamos satisfactoriamente a auditoría de certificación de cadea de custodia de Marine Stewardship Council (MSC) para peixe procedente de caladoiros sostibles, co que seguimos sendo o único gran distribuidor comerciante retalista de España con mostradores de peixaría certificados. Tamén mantivemos a nosa certificación Global G.A.P. de acuicultura para o peixe de crianza. Ao longo de 2019, traballamos para ampliar o alcance da certificación ás tendas CAPRABO, co que en 2020 incrementaremos significativamente os 342 mostradores de peixaría e as oito plataformas certificadas actuais.

En 2019 alcanzamos as 3.144 toneladas en compras de peixe con certificación de sustentabilidade. Do total, máis de 1.880 toneladas corresponden a peixe certificado por Marine Stewardship Council (MSC), que garante a súa orixe en caladoiros sostibles; e 820 toneladas, a peixe de acuicultura con selo GGN (GLO-

BAL G.A.P. Number). Ademais, destacan as 392 toneladas de bonito pescado á cana e outras 51 de peixe con certificado AENOR atún de pesca responsable (APR) nas súas compras de conservas.

Na nosa aposta polas artes de pesca máis sostibles, mantemos tamén un acordo cos nosos fornecedores de atún en conserva, polo que se comprometen a abastecerse segundo os principios de sustentabilidade da Fundación Internacional para a Pesca Sostenible (ISSF). O avance no incremento do volume de atún capturado só coas artes de pesca máis responsables (pesca a cana, APR, sen obxecto FAD, MSC e FIP) sitúa xa nun 30% do total as súas compras de atún en conserva procedente de pesca sostenible e responsable. En EROSKI traballamos só con fornecedores que asinaron a nosa política de pesca sostenible, que non acepta atún procedente de países que foron apercibidos con cartón amarelo pola UE por incumprir as medidas aprobadas polas ORP e non establecer medidas para acabar coa pesca ilegal.

A nosa política de pesca sostenible artículase en once principios que engloban tanto aquelas boas prácticas que xa realizamos como os retos que nos marcamos para o futuro.

Principios e compromisos da política de pesca sostenible de EROSKI

Artes de pesca e peixe sostibles na nosa oferta comercial

- 1** Incorporación da sustentabilidade dos recursos pesqueiros na construción da oferta comercial.
- 2** Comercialización de produtos procedentes só de pesqueiras e caladoiros autorizados.
- 3** Respecto das tamaños mínimos e proactividade para establecer tamaños mínimos superiores aos establecidos.
- 4** Fomento da utilización de artes de pesca sostibles entre as empresas fornecedoras.
- 5** Fomento dos produtos sostibles e certificados como MSC (Marine Stewardship Council) para pesca extractiva.

Sustentabilidade na cadea de valor

- 6** Potenciación das confrarías e dos fornecedores locais máis próximos ás tendas.
- 7** Redución do impacto ambiental da actividade de distribución da pesca.
- 8** Selección de empresas fornecedoras que cumbran e respecten os dereitos fundamentais dos traballadores segundo o Convenio 188 da OIT sobre o traballo en pesca.

Transparencia e goberno

- 9** Etiquetaxe e comunicación transparente cos consumidores.
- 10** Escoita e colaboración con todo o sector pesqueiro e resto de grupos de interese.
- 11** Información e formación dos consumidores no ámbito da pesca sostenible.
- 12** Sistema de goberno, con medidas eficientes de control e auditoría que afiancen en EROSKI a práctica desta política de pesca sostenible.



Ecodeseño de envases e embalaxes

En EROSKI somos sensibles á crecente preocupación existente na sociedade pola contaminación a través dos plásticos que sofre o noso planeta e, de feito, levamos anos realizando accións que tentan minimizala. Desde a creación da marca propia, viñemos traballando para mellorar os envases dos nosos produtos, e en 2013 adherímonos ao Basque Ecodesign Center, onde empresas privadas e lhobe – Sociedade Pública Vasca de Xestión Ambiental colaboramos para a conceptualización e a execución de proxectos innovadores de ecodeseño, tamén xunto coa Universidade do País Vasco (UPV-EHU) e os centros de coñecemento líderes a nivel internacional.

En 2018, fixamos o noso obxectivo de ecodeseñar o 100% dos nosos envases para 2025, co fin de que sexan 100% reciclables, eliminar o sobreenvasado e potenciar o uso de materiais reciclados e de orixe renovable. Para lograr este propósito, puxemos en marcha diversas medidas, entre as que cabe destacar as accións para potenciar a reutilización entre os nosos clientes. Así, permitimos ao cliente o uso dos seus propios envases reutilizables, como as friameiras ou tupperwares, nas seccións de carnicería e peixaría. Ademais, en 2019 incorporamos unha nova bolsa de malla reutilizable como alternativa á bolsa de plástico dun só uso para a compra de froita e verdura a granel.

Todo isto vai acompañado dunha aposta pola venda de produtos frescos a granel. Así, 2019 eliminamos o envase nas referencias de EROSKI Natur de mandarinas, limóns, pexego vermello, pexego amarelo, nectarina, paraguao, pemento Eusko label e guindilla Euskal Baserri. Isto permítenos dispor xa de aproximadamente o 60% da nosa froita e verdura a granel. Noutras seccións, a porcentaxe de produtos a granel é aínda maior, como en peixaría, onde supera o 85%.

Ademais, apostamos por substituír o plástico por outros materiais con menor impacto ambiental. Por exemplo, cambiamos as bandexas de plástico en case 20 referencias de froita e verdura por cartón con certificado FSC®, que garante que provén de fontes responsables. Todas estas melloras na sección de froita e verdura supuxeron unha redución de máis de 60 toneladas de plástico convencional por ano.

Ademais, traballamos para eliminar elementos do envase que poidan non ser imprescindibles desde a usabilidade ou a seguridade alimentaria, e potenciamos o uso de material reciclado en liña co noso compromiso por un modelo de economía circular. Así, usamos bandexas de carne e peixe con máis dun 80% de plástico reciclado, o que nos permite evitar 45 toneladas de plástico dun só uso ao ano; substituímos as bandexas de bolaría de envasado en tenda de poliestireno por PET 100% reciclado, que estimamos que permitirá evitar o consumo de máis de 250 toneladas de plástico virxe ao ano; e substituímos a bolsa de 15 usos

En 1997 comezamos a ofrecer as primeiras bolsas reutilizables, e en 2010 comezamos a cobrar as bolsas, reducindo no primeiro ano un 62% o seu consumo.



de plástico de orixe fósil por unha bolsa de caixa con máis dun 55% de plástico reciclado, entre outras accións.

En relación coas bolsas de caixa, a comezos de 2019 implantamos unha gama ampla de solucións sostíbles para substituír a bolsa de compra de plástico convencional. Así, ademais da que contén máis dun 55% de material reciclado, introducimos unha nova bolsa de papel co selo FSC® e que é 100% reciclable, e outra bolsa compostable, fabricada con materiais de orixe vexetal renovable e que se pode reutilizar como bolsa de lixo para a fracción orgánica. Xunto a esas novas solucións sostíbles, EROSKI continúa a manter a alternativa de uso da súa bolsa reutilizable, que está fabricada cun 70% de material reciclado, e a súa bolsa solidaria reutilizable de tecido, que se prega de



maneira sinxela para levar no peto, no bolso ou na guan-teira do coche e que combina respecto con ambiente e solidariedade, xa que a totalidade dos beneficios da súa venda dedícanse a causas solidarias.

Nesta liña, en CAPRABO participamos no #proyectoCERES, unha iniciativa pioneira da Ellen MacArthur Foundation para substituír as bolsas de plástico dun só uso, de caixa e de sección nos comercios, por bolsas compostables. En xaneiro de 2020 iniciamos este cambio de eliminar completamente as bolsas de plástico convencional dun só uso nas tendas de toda a rede de Navarra. Progresivamente, ao longo de 2020, producírase a eliminación deste tipo de bolsas no resto da rede. Tamén participamos no proxecto de innovación ReWINE do programa europeo LIFE para facilitar a reutilización de botellas de viño.

Todas estas accións son o inicio do noso roteiro para chegar en 2025 a unha redución de polo menos o 20% das toneladas de plástico dun só uso dos envases e dun 21% as toneladas de plástico convencional dos nosos produtos frescos envasados en tenda en 2021.

“Froitas e hortalizas feas” contra o malgasto alimentario

Segundo a Organización das Nacións Unidas para a Alimentación e a Agricultura (FAO), un terzo dos alimentos producidos pérdese ou é desperdiciado en todo o mundo. En EROSKI, como parte do noso compromiso coa sustentabilidade do sector agrícola e contra o desperdicio alimentario, apostamos pola comercialización de variedades de

froitas e hortalizas chamadas “feas”, polo seu aspecto ou tamaño. En 2019 comercializáronse en toda a rede 566 toneladas de froitas e hortalizas “feas”.

Pioneiros en publicar declaracións ambientais de alimentos marca propia

EROSKI converteuse na primeira cadea de distribución de gran consumo en publicar declaracións ambientais de produtos de marca propia, verificadas polo programa AENOR GlobalEPD, conforme a Regras de Categoría de Produto (RCP) emitidas polo Programa International EPD System. As declaracións ambientais foron desenvolvidas en colaboración cos produtores de ovos do campo do País Vasco, Euskaber, e de leite do País Vasco, SAT Val de Karrantza, e o envasador Lácteos de Santander, xunto co Basque Ecodesign Center. O leite EROSKI País Vasco conta co selo de produto lácteo sostíble do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, e os ovos frescos EROSKI Natur proceden de galiñas do campo criadas en granxas onde se poden mover libremente e con acceso ao aire libre. Este proxecto axuda aos produtores a coñecer con detalle os impactos ambientais dos seus produtos e poder identificar melloras para a súa minimización, e achega aos consumidores información transparente, comparable e verificada do perfil ambiental destes alimentos. A publicación destas declaracións ambientais de produto enmárcase no compromiso de EROSKI pola transparencia e a formación ao consumidor para que leve a cabo un consumo máis sostíble.

En EROSKI, imos continuar co cálculo destes perfís ambientais dos nosos produtos e, para iso, colaboramos con axentes especializados na materia e fornecedores que nos axudan a avanzar na comunicación ambiental cara aos nosos clientes. Así, finalizamos en marzo de 2019 o proxecto ELIKA-PEF, e comezamos a súa continuación, o proxecto EUSKO-PEF, con participación de AZTI e pemes locais do País Vasco, no que se desenvolveu un sistema avanzado para o cálculo, a información e a verificación da pegada ambiental de produtos alimentarios no País Vasco. Estes proxectos están financiados polo Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional (FEDER) e lhobe como parte das súas axudas para a realización de proxectos de ecoinnovación de 2017 e 2018, respectivamente, e permitirán ao sector vasco da alimentación, especialmente ás pequenas e medianas empresas, avanzar cara a un modelo de produción máis sostíble e unha comunicación ambiental máis transparente.

Colaboración na limpeza da costa de Urdaibai

Os traballadores da sección de peixaría de EROSKI doaron o importe do seu Premio KREA polo seu proxecto de pesca sostíble ao club de actividades acuáticas Izaro Sub de Bermeo, para colaborar coa xornada de limpeza da costa de Urdaibai que se celebrou o 8 de xuño, con motivo do Día Mundial dos Océanos, e co obxecto de sensibilizar sobre a cantidade de lixo e plásticos que acaban no mar, contaminando os ecosistemas mariños.