



# Circular y Restaurativo

2030

## Nuestros objetivos

- 50% de ingredientes Circulares y/o Restaurativos en nuestros alimentos para 2030
- Buscamos desvincular las cadenas de suministro de nuestros alimentos acuícolas de la competencia directa con la alimentación humana
- Aumentar el uso de ingredientes Circulares
- Aumentar el uso de ingredientes Restaurativos
- Informes anuales sobre el cumplimiento de las materias primas críticas
- Mayor transparencia con base empírica

2023

## Hitos

- 29% de ingredientes Circulares y/o Restaurativos
- Presentación de manuscritos a revistas científicas para mejorar la cobertura de la biodiversidad de nuestro método Restaurativo
- Anunciamos una nueva colaboración con el proveedor francés de harinas de insectos Agronutris, tras años de colaboración con productores de harinas de insectos, con especial atención a la valorización de sustratos de bajo valor (subproductos)
- Se ha conseguido un FFDR récord de 0,67 gracias a una menor utilización de ingredientes marinos, una mayor proporción de recortes y varias nuevas colaboraciones en el ámbito de los subproductos marinos circulares
- Asociación con proveedores clave para promover prácticas restaurativas, incluida la agricultura regenerativa
- Se aproxima la comercialización de una avanzada plataforma científica para varias empresas de fermentación circular de bajo impacto

Punto crítico

# Materias Primas

En BioMar evaluamos y ajustamos constantemente nuestros criterios de adquisición para garantizar y registrar la producción y el abastecimiento responsables y sostenibles de materias primas. En el caso de materias primas 'críticas' con elevados perfiles de riesgo ESG, BioMar exige la certificación para adherirse a las normas de mejores prácticas. Además, para alinearlos con los ambiciosos objetivos de sostenibilidad de BioMar, nuestros proveedores están obligados a asumir compromisos adicionales, que abarcan prácticas libres de deforestación/conversión, gestión responsable de los recursos y salvaguardias sociales mejoradas para los derechos humanos/laborales. Las certificaciones obtenidas para estas materias primas críticas subrayan la dedicación de BioMar a alcanzar, como mínimo, un rendimiento sostenible verificado por terceros.



**Figura:** Esta figura revela la certificación en términos porcentuales de las materias primas críticas utilizadas en los alimentos BioMar en 2023.

\* Incluidas las asociaciones de proteínas