

## Nuestra promesa

*BioMar se compromete con nuestro planeta y sus habitantes con una serie de objetivos ambiciosos que tratarán de ayudar a la regeneración de nuestro medio ambiente, a la vez que permitirá que la humanidad prospere.*



### 1/3 para 2030

**Reducir la huella total de GEI en el alimento BioMar en 1/3 para 2030**

BioMar está respondiendo a un llamado urgente a las empresas para que establezcan objetivos de reducción de emisiones respaldados por una red mundial de agencias de la ONU y líderes empresariales e industriales. Nos hemos comprometido a establecer objetivos de emisiones en toda la empresa, en sintonía con la ciencia del clima, que garanticen que no tengamos emisiones netas más allá de 2050.

BioMar establecerá objetivos verificables basados en la ciencia a través de la iniciativa Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi), que evalúa de forma independiente los objetivos de reducción de emisiones de las empresas de acuerdo con lo que los científicos del clima definen como necesario para cumplir los objetivos del Acuerdo de París.<sup>12</sup>

Dado que los alimentos para la acuicultura representan una proporción significativa de la huella de carbono de la acuicultura, nuestros acuicultores podrán beneficiarse directamente con una reducción de su propia huella en sus centros de cultivo.



### 50% para 2030

**Alimentos de BioMar 50% circulares y restaurativos para 2030**

En BioMar tomamos medidas para nuestras áreas de responsabilidad. Fomentamos y estimulamos las prácticas de restauración en nuestra cadena de suministro y hemos establecido objetivos de incorporar niveles mínimos de ingredientes circulares y restaurativos.

BioMar considera que las materias primas procedentes de subproductos y residuos son circulares. Intentamos desvincular las cadenas de suministro de alimentos para la acuicultura de aquellos que compiten directamente con los alimentos para el consumo humano.

Definimos los ingredientes restauradores como materias primas que cambian significativamente el equilibrio entre los impactos en los ecosistemas y los sistemas de producción humana hacia resultados ambientales netos positivos. Un ejemplo de un ingrediente restaurador es la proteína unicelular proveniente de subproductos forestales fermentados.



### 100.000 para 2030

**100.000 personas involucradas directamente en iniciativas de desarrollo de capacidades para 2030**

Debido a que el desarrollo de capacidades es central en todas las sociedades resilientes, BioMar involucrará a toda su cadena de valor en esto, puesto que cree que ello permitirá crear un impacto de gran alcance en el mundo.

Ofreceremos cursos de capacitación y programas de desarrollo para los trabajadores, los acuicultores y las comunidades. Participaremos activamente en programas de mejora acuícola y pesquera de terceros y en iniciativas de mejora de los proveedores. A través de estas iniciativas pretendemos capacitar directamente a 100.000 personas al año para 2030.

Promoveremos los derechos humanos y laborales a través de iniciativas como la remuneración responsable y los objetivos de diversidad. A través de la innovación, crearemos alimentos basados en productos del mar que permitan a las personas tomar decisiones alimentarias más saludables y sostenibles. Continuaremos además con nuestro compromiso de participar activamente en el debate público en torno a la nutrición sostenible.

