

BOLETÍN RELACIONES CORPORATIVAS Q4-2021



MERCY FOR
ANIMALS

El año 2021 ha llegado a su fin, y como cada año que culmina, una serie de cambios en los hábitos y preferencias de los consumidores, así como en las prácticas de la industria alimentaria, se ha suscitado a nivel global.

Afortunadamente, a lo largo de este último año se observaron grandes avances en materia de sostenibilidad, gracias al desarrollo de acciones de Responsabilidad Social Corporativa por parte de empresas que operan en México y el mundo. De forma paralela, se registró una mayor participación por parte de los consumidores,

preocupados(as) por el trato que se les da a los animales confinados en granjas industriales, al inclinarse cada vez más hacia productos que se alineen con prácticas de bienestar animal.

No obstante, es importante destacar que aún queda camino por recorrer para poder asegurarlo a las y los clientes que las prácticas dentro de la industria alimentaria son sostenibles con el ambiente y compasivas con los animales. Por lo tanto, este momento representa una oportunidad de innovar para aquellas empresas que desean sumarse y adoptar medidas.

Empresa promete dejar de contaminar con excretas de gallinas en San Luis Potosí

Cientos de toneladas de excremento de gallina desechadas por la industria del huevo, así como desechos resultantes de la cría intensiva de cerdos, bajo las operaciones del grupo Proteína Animal SA de CV (Proan), han sido causantes de una severa contaminación en el municipio de Catorce, San Luis Potosí. A raíz de esta grave situación, en noviembre del 2021, miembros de la sociedad civil, académicos, religiosos y defensores de derechos humanos se manifestaron frente a las instalaciones de Huevo San Juan, una de las marcas filiales del grupo Proan, para exigir a la empresa que detuviera la descarga de desechos de gallinas en su territorio¹.

Durante el encuentro, más de cien personas afectadas expresaron su descontento con la empresa Proan, por causar, en palabras del obispo de Saltillo, “enfermedad y contaminación insostenible”. En la misma línea, señalaron que los excrementos de los animales han impactado de forma considerable el equilibrio de la Sierra de Catorce, lo cual ha afectado de forma negativa a

sus habitantes, al territorio sagrado Wirikuta, así como a la flora y la fauna que forman parte de dicho hábitat².

Como lo ha sostenido anteriormente la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)³, el estiércol de las gallinas contiene altas cantidades de nutrientes, especialmente nitrógeno y fósforo, así como otras sustancias excretadas, tales como antibióticos, hormonas, patógenos y metales pesados. Estos elementos se introducen al organismo de las aves por medio del alimento que se les brinda dentro de las granjas. El filtrado de estas sustancias al ecosistema, a través de las excretas de gallinas, tiene la capacidad de contaminar la superficie del agua y los recursos subterráneos de ésta.

Después de una serie de acusaciones por parte de los habitantes de Catorce y grupos defensores, la empresa responsable del tratamiento de excretas de gallina, contratada por Proan, firmó

como plazo máximo el 15 de febrero del 2022 para dejar de operar y entregar el sitio limpio. Es importante notar que, desde que comenzaron las operaciones hasta el día de hoy, dicha empresa se ha dedicado al tratamiento diario de 200 toneladas de excretas de gallinas⁴. Se espera que, una vez que la empresa se retire del lugar, reduzca el nivel de contaminación.

Este lamentable incidente nos demuestra cómo el sistema actual en que opera la industria del huevo no sólo perjudica la vida de cada una de las gallinas que está siendo explotada, sino cómo los efectos de sus operaciones pueden ser altamente nocivos para la salud de las personas, así como para el equilibrio de los ecosistemas.

Desafortunadamente, no se trata de un caso aislado. Como lo ha resumido la FAO, la cría intensiva de animales para alimento puede impactar negativamente los sistemas acuáticos y la cali-

dad del agua potable, debido a la eutrofización, el filtrado de nitrato y los patógenos transferidos al agua. Asimismo, la acumulación excesiva de nutrientes y otros elementos en la tierra, como consecuencia de la aplicación continua del estiércol proveniente de los animales explotados, afecta el equilibrio de los ecosistemas, lo cual ocasiona pérdidas en la biodiversidad³.

Dada la urgente necesidad de construir un sistema alimentario más sostenible con el ambiente, se ha observado una alza en el número de empresas que impulsan acciones de Responsabilidad Social Corporativa y se comprometen a comercializar productos con una menor huella ecológica. Las posibilidades dentro del campo de la innovación son infinitas, y es gracias a ello que una serie de compañías han sido capaces de cerrar el año con nuevas opciones alimentarias y así expandir su mercado.

La empresa minorista más grande de Suiza lanza “huevo duro” a base de plantas

Migros, la cadena de supermercados más exitosa de Suiza, recientemente lanzó al mercado una de las primeras alternativas al huevo duro en el mundo. Según la empresa, este “huevo” creado a partir de proteína de soya se ve y sabe igual que el huevo convencional, incluida su yema⁵. Se espera que esta nueva creación revolucione el mercado y satisfaga la creciente demanda de productos libres de ingredientes animales.

Este huevo duro vegano formará parte de la marca “V-Love” de Migros, a través de la cual la empresa busca innovar y liderar en el mercado *plant-based*. Un estudio de GlobalData encontró que 30% de los consumidores se encuentran más inclinados a comer huevos veganos

que huevos convencionales⁶. Esta tendencia se ve cada vez más reflejada en las decisiones de compra de las personas, pero es cierto que aún existe una gran brecha con relación a la accesibilidad y a la variedad de opciones existentes.

En Estados Unidos, la marca Crafty Counter recientemente lanzó su propia versión de huevos duros creados a base de plantas, conocidos como Wundereggs, y en Singapur, la marca Osomefood creó huevos similares a base de micoproteína (proteína derivada de los hongos).

A partir de noviembre del 2021, el huevo duro a base de plantas de Migros se encontrará en varias de sus sucursales en Suiza.

Más empresas se suman al movimiento "Abramos Las Jaulas"

A lo largo de estos últimos tres meses, más empresas han decidido sumarse al movimiento #AbramosLasJaulas. Esto les ha permitido fortalecer sus políticas de bienestar animal y desarrollar acciones de sostenibilidad. Gracias a ello, podrán fungir como actores de cambio social y beneficiar a sus consumidores y al planeta. Cada una de las compañías que se enlistan a continuación ha hecho un gran avance al comprometerse con sus clientes y ofrecerles huevos o productos hechos a base de huevo, provenientes de gallinas en sistemas sin jaulas. Se espera que esta transición dentro de su cadena de suministro sea exitosa, toda vez que se fomente la colaboración con sus actuales proveedores, así como con nuevos productores que cuenten con sistemas de producción de huevo libre de jaula.

Es importante recalcar que estas modificaciones en políticas corporativas tienen el potencial de impactar la vida de cientos de miles de aves, pues está comprobado que los sistemas de producción de huevo con jaulas introducen algunas de las prácticas más crueles hacia los animales dentro del sistema alimentario. Se espera que el progreso que logre cada una de estas empresas haga posible que cada vez más gallinas puedan expresar comportamientos considerados como naturales a su especie, tales como perchar, anidar y abrir las alas.

Latinoamérica



DIA, uno de los supermercados con mayor

presencia en Brasil, [publicó](#) que, para el 2018, el 100% de los huevos vendidos en sus más de 1,000 tiendas alrededor del país provendrán de gallinas libres de jaula. La empresa anunció que el bienestar animal es un pilar fundamental dentro de su Plan de Sostenibilidad, el cual les brinda una base para promover acciones sociales, ambientales y éticas.



La cadena restaurantera **Outback Steakhouse** [ha decidido sumarse al movimiento "Abramos Las Jaulas"](#) en México. Es por ello que estableció el año 2023 como fecha límite para que el 100% de los huevos utilizados en todas sus sucursales (en sus diversas presentaciones: huevo fresco, líquido, en polvo, etc.), a nivel nacional, provengan de sistemas de producción libres de jaulas. Además de comprometerse a comunicar de forma pública los avances logrados anualmente, la empresa comunicó que explorará la adición de opciones a base de plantas para operar con inclusión hacia aquellas personas que opten por opciones libres de ingredientes animales.



Desde 2019, la famosa *dark kitchen* **Olga Ri** —ubicada en Brasil—, decidió abastecerse úni-

camente de huevos orgánicos. Sin embargo, este año [se ha comprometido públicamente](#) a no consumir huevos crudos ni procesados que provengan de gallinas enjauladas. La empresa confiere una gran importancia a las prácticas de bienestar animal y sostenibilidad dentro de su operación, lo que les permite ofrecer productos de alta calidad a sus clientes.



Banana Verde, nombrado en 2019 como el mejor restaurante vegetariano de Brasil por la revista Prazeres de Mesa, ha publicado recientemente [su compromiso](#) de no utilizar huevos (naturales ni procesados) provenientes de gallinas enjauladas a lo largo de toda su cadena de suministro. Esta práctica la han logrado sostener desde el año 2015, al priorizar el origen de los ingredientes que emplean dentro de su cocina, de la mano con propuestas responsables para el cultivo y la producción de alimentos.

El mundo

Barceló

HOTELS & RESORTS

Como parte de su estrategia global de Responsabilidad Social Corporativa, **Barceló Hotel Group** [se ha comprometido públicamente](#) a que el 100% de los huevos que se consuman en sus más de 260 hoteles en todo el mundo se obtengan de gallinas libres de jaula para finales del 2025. El grupo hotelero está dispuesto a sumar esfuerzos con proveedores, grupos de

interés y la propia industria, con el fin de promover un turismo más sostenible y respetuoso con el planeta.



La panadería internacional y cadena restaurantera **Le Pain Quotidien** ha decidido hacer un compromiso global para obtener el 100% de sus huevos (con cáscara, líquidos y procesados) de sistemas libres de jaulas. Esta política cubrirá sus más de 260 sucursales ubicadas en casi 20 países en todo el mundo, y la cadena ha establecido como fecha límite para lograr la transición el año 2025. Adicionalmente, la empresa publicará su progreso anualmente, con el fin de mantener a sus clientes informados y actualizados.



Una de las empresas líderes en servicios alimentarios, **Focus Brands**, con más de 6 mil establecimientos en más de 50 países, así como dueña de marcas como Cinnabon, Auntie Anne's y Jamba, [se comprometió de forma global](#) a abastecerse en un 100% de productos que sólo contengan huevos libres de jaula. La compañía ha establecido como fecha límite el 2026 para Estados Unidos y Canadá, y el 2028 para el resto del mundo.



Groupe Le Duff, líder mundial en el sector restaurantero y de panadería y dueño de marcas como Brioché Dorée y Del Arte, ha logrado dar un primer paso hacia el desarrollo de políticas de bienestar animal. Es por ello que ha establecido el año 2025 como fecha límite para que todas sus marcas –presentes en más de 100 países a lo largo de 5 continentes– utilicen huevos provenientes únicamente de gallinas libres de jaula. El grupo espera poder trabajar de la mano con sus proveedores para poder hacer este cambio posible. Puedes leer el compromiso público en [este enlace](#).



Sprouts Farmers Market se ha convertido en la primera tienda minorista estadounidense en lograr la completa transformación a un sistema de comercialización de huevo libre de jaula. Hace poco, la marca [anunció públicamente](#): “Como parte de nuestro compromiso por aumentar el bienestar animal, a partir de diciembre de 2021, todos los huevos en su forma entera y líquida, vendidos en todas las sucursales de Sprouts, provendrán de fuentes libres de jaulas, orgánicas y de libre pastoreo”. Sprouts cuenta con 342 sucursales a lo largo de Estados Unidos.



La empresa hotelera **Palladium Hotel Group** – dueña de marcas como Palladium Hotels, Hard Rock Hotels, entre otras–, con más de 48 hoteles ubicados en seis países, ha anunciado un nuevo [compromiso global](#). En este comunicado, el grupo hotelero aseguró que para finales de 2025, el 100% de los huevos (de cáscara, líquidos y como ingrediente) consumidos en todos sus hoteles provendrán de gallinas que no se encuentren confinadas en jaulas. Adicionalmente, la empresa se comprometió a mantener actualizado su progreso en el cumplimiento de esta meta global.



El conglomerado **Mondelez International, Inc.**, dueño de marcas globalmente reconocidas como Oreo, Chips Ahoy!, Milka, Toblerone, entre otras, está a un país de distancia para poder confirmar su compromiso global con los huevos libres de jaula. En el 2020, la compañía logró dicha transición en sus cadenas de suministro dentro de Estados Unidos y Canadá. Para el 2025, espera lograrlo en el resto del mundo, a excepción de Ucrania (2027 como fecha límite) y Rusia (único país cuya fecha falta por determinar). Mondelez International [ha anunciado públicamente](#) que su equipo está trabajando para establecer una línea de tiempo en Rusia, con el objetivo de lograr una transición global.

El impulso del movimiento para abrir las jaulas sigue creciendo. ¡No dudes en contactarnos!

Recuerda que puedes acercarte a Mercy For Animals si quieres asesoría de cómo tu empresa puede adoptar compromisos para eliminar las jaulas y dar un paso hacia el bienestar animal, que cada vez tiene más presencia en el mundo. Sigamos construyendo un sistema alimentario compasivo para todos y todas.

Puedes consultar más detalles en nuestra página web www.mercyforanimals.lat/politicasinjaulas o mandarnos un correo electrónico a relacionescorporativas@mercyforanimals.org.



Nora Caro | Especialista de Relaciones Corporativas Latinoamérica
NoraC@MercyForAnimals.org

Diana Molina | Gerente de Relaciones Corporativas Latinoamérica
DianaM@MercyForAnimals.org

Referencias:

¹ Milenio (noviembre 2021). "Acusan a empresa avícola porcícola de contaminar sitio sagrado Wirikuta". Sitio web: <https://www.milenio.com/estados/acusan-empresa-avicola-porcicola-contaminar-sitio-wirikuta>

² La Jornada (noviembre 2021). "SLP: acusan a empresa Huevo San Juan de contaminar con desechos". Sitio web: <https://www.jornada.com.mx/notas/2021/11/23/estados/slp-acusan-a-empresa-huevo-san-juan-de-contaminar-con-desechos/>

³ Food and Agriculture Organization of the United Nations (2007). *Poultry production and the environment - A Review*. Documento PDF: https://www.fao.org/ag/againfo/home/events/bangkok2007/docs/part2/2_2.pdf

⁴ Aristegui Noticias (diciembre 2021). "Promete empresa dejar de tirar excretas de gallinas en SLP". Sitio web: <https://aristeginoticias.com/0912/mexico/promete-empresa-dejar-de-tirar-excretas-de-gallinas-en-slp/>

⁵ Vegconomist - the vegan business magazine - (noviembre 2021). "Switzerland's Largest Retail Company Migros Launches Plant-Based Boiled Egg". Sitio web: <https://vegconomist.com/products-and-launches/switzerlands-largest-retail-company-migros-launches-plant-based-boiled-egg/>

⁶ Vegconomist - the vegan business magazine - (octubre 2021). "30% of Consumers Say They Would Choose Vegan Eggs Over Conventional Ones". Sitio web: <https://vegconomist.com/studies-and-numbers/30-of-consumers-say-they-would-choose-vegan-eggs-over-conventional-ones/>