

## **Expertos y profesionales apuestan por reactivar el consumo de pan**

*COPAN21 se ha convertido durante tres días en el principal foro de debate e intercambio de ideas en torno a los sectores de la panadería, bollería y pastelería. El evento, organizado por la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC) e IFEMA, ha podido seguirse íntegramente a través de la plataforma InterSICOP LIVE Connect y ha abordado otros temas como la sostenibilidad, los envases o el canal online.*

El Congreso del Pan ha acogido, entre los días 2 y 4 de marzo, a las principales voces de los sectores de la panadería, bollería y pastelería en un encuentro en el que se ha reivindicado la reactivación del consumo de pan, especialmente entre la población menor de 35 años, a través de nuevas variedades y en base a argumentos nutricionales.

COPAN21 ha sido inaugurado por el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, que ha destacado el aumento del consumo de pan integral en más de un 12% en el año 2020. “Los últimos datos de que disponemos indican un cambio de tendencia en el consumo del pan. Estamos viendo consumidores muy interesados en este producto y estamos viendo el renacer de las panaderías en las grandes ciudades, que ofrecen nuevas variedades, nuevos productos, nuevos panes...”, ha añadido. Durante la inauguración también ha participado el crítico gastronómico y experto en pan Juan Carlos Capel, que ha apostado por dignificar tanto la figura del panadero como el producto en la hostelería, así como por mejorar la calidad del pan y desterrar etiquetas: “¿Pan artesano es bueno y pan industrial es malo? En absoluto. Yo conozco

panes artesanos que son malos y hay industriales que están muy buenos y están muy bien elaborados”, ha relatado.

Durante el primer día también han participado Mercedes Ruiz, de la consultora Aestivum, quien ha hecho una aproximación a la actual situación del mercado de los cereales, y Ramón Sánchez, presidente de Incerhpan, que ha presentado los resultados de la campaña “¡Buenos días con pan!” desarrollada por la Organización Interprofesional de Cereales Panificables y Derivados.

### **Competitividad y retos de futuro**

Durante el segundo día de COPAN el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, ha puesto en valor la norma de calidad del pan y ha hablado de las oportunidades que tiene el sector para reactivar el consumo del pan: “Estamos ante los ciudadanos mejor informados de la historia. Los ciudadanos leen las etiquetas, buscan información a través de prescriptores e internet de cómo alimentarse mejor y son conscientes de que la alimentación influye en su salud y que deben llevar un estilo de vida saludable”, ha completado. También ha participado Antonio Escribano, médico especialista en Endocrinología y Nutrición, que ha pedido a los consumidores que vayan más allá del perfil energético de alimentos como el pan, que continúa en la base de la pirámide alimenticia: “Hay que prestar atención a la parte funcional, bioquímica de la alimentación”. En el encuentro también se ha podido escuchar a de Pedro Suárez, de Ramón y Cajal Abogados, que ha hablado de la nueva normativa sobre prácticas desleales en la cadena alimentaria.

El segundo día se ha cerrado con una mesa redonda en la que han participado David Manzanares, presidente de la Asociación de Fabricantes de Harina de España (AFHSE), Eduardo Villar, presidente de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines

(CEOPPAN), Miguel Moreno, presidente de la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP), Joan Riera, Client Service Office director en KANTAR, y Felipe Ruano, presidente de ASEMAC. La mesa redonda, moderada por Jordi Morral, consejero delegado de Europastry, ha tratado temas como el consumo de harinas, los retos de futuro de la panadería y pastelería artesanales o la evolución del consumo: “El futuro del pan será bueno para aquellos que hagan buen pan”, ha destacado el presidente de ASEMAC, Felipe Ruano, durante su intervención.

### **Visión sectorial de la cadena, envases, canal online...**

COPAN21 se ha cerrado el día 4 de marzo con la celebración de la mesa redonda “Año 2021. Visión de la Cadena: Panadería, Bollería y Pastelería”, en la que ha participado Rafael Juan, CEO de Vicky Foods, Aurelio Antuña, Director general del Grupo Monbake, María Martínez-Herrera, responsable de seguridad alimentaria y medio ambiente de ASEDAS, Víctor Sancho, director de Operaciones de “La Mafia Se Sienta a la Mesa”, Miguel Moreno, empresario gastronómico de pastelería, y Fernando Moner, presidente de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU). La mesa ha estado moderada por la presidenta de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE), Elisa Plumed.

Rafael Juan ha afirmado que la parte de la industria vinculada a la hostelería ha estado muy afectada por el confinamiento, así como por los cierres perimetrales y sectoriales. La exportación, por otro lado, se ha visto beneficiada en este periodo hasta el punto de que “hemos tenido que suprimir referencias de menor rotación para suministrar los pedidos que teníamos. Por su parte, Aurelio Antuña ha incidido en el hecho de que “la industria de las masas congeladas se ha visto afectada por la dependencia de la hostelería y la tienda tradicional y porque en el *retail* se está reduciendo la frecuencia de compra y la cantidad comprada, lo que

afecta a su vez a los productos de compra diaria, como la panadería fresca”.

Por su parte, María Martínez-Herrera ha reclamado una transición justa en el modelo de envases: “Entendemos que hay un uso abusivo de los plásticos, pero no podemos olvidar sus peculiaridades de cara a la seguridad alimentaria”, ha recalcado. Por su parte, Víctor Sánchez ha aportado datos sobre el crecimiento de la venta online: “Antes de la pandemia el *delivery* era ya notable. Nosotros ya en pandemia hemos multiplicado el *delivery* por siete y el *take away* por once”. Miguel Moreno ha manifestado que la venta que han perdido las cafeterías por los cierres y las limitaciones “la estamos ganando los artesanos en las tiendas de proximidad, sobre todo los que están haciendo los deberes y han sabido adaptar sus productos a las demandas de los consumidores”. Por último, Fernando Moner ha reconocido que, aunque actualmente el consumidor ha cambiado sus hábitos, “en un alto porcentaje volveremos a hacer lo que hacíamos antes. Ahora bien, vamos a guardar especial cariño a quienes nos han respondido y a la responsabilidad social de las empresas que han estado ahí”.

### **Sobre ASEMAC**

La Asociación española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (**Asemac\***) es una organización profesional de ámbito nacional que está presente en todas las Comunidades Autónomas, contando con una representatividad mayoritaria en su sector.

**Asemac\*** como organización profesional de carácter sectorial, pretende defender los intereses empresariales de la industria alimentaria que la integran, tanto ante las Comunidades Autónomas, Entidades Locales y Organizaciones Empresariales. Así como ante los Organismos y Administración del Estado, Unión Europea y Organizaciones Internacionales.

**Asemac\*** reúne al 80 % de las empresas y cerca del 90 % de las ventas del sector de masas congeladas, sus empresas asociadas presentan una gran

Madrid, 04 de marzo de 2021

capacidad para generar empleo de calidad, con cerca de 5.000 personas empleadas de forma directa.

## **Más información**

**Álvaro Bárez**

[comunicacion@asemac.es](mailto:comunicacion@asemac.es)

**Teléfono: 91 563 58 60**