

1. Objetivo

El salmón es una proteína sustentable, rica y nutritiva que está presente en las mesas de millones de personas en el mundo. Es, además, una proteína que permite contribuir a la seguridad alimentaria de nuestro planeta.

Sin embargo, la producción de salmón tiene impactos asociados que deben ser mitigados y, en este contexto, el uso de alimento de peces es uno de los insumos más significativos para Multi X si tomamos en consideración el costo y los impactos materiales asociados a este.

Esta Estrategia de Alimento Sostenible busca vincular de manera virtuosa a los proveedores de alimento con nuestra compañía y nuestras políticas de sostenibilidad, promoviendo acciones y medidas de mitigación oportunas y eficaces. En este marco, se han impulsado programas orientados a evitar el impacto al medio ambiente del alimento, tales como el monitoreo y disminución de la huella de carbono, la incorporación de ingredientes de menor impacto ambiental (como fuentes alternativas a la soya, harina y aceite de pescado), y el fomento a proveedores que adopten prácticas de economía circular.

2. Temáticas Prioritarias

I. Gases de efecto invernadero

Los gases de efecto invernadero (GEI) provenientes de la agricultura contribuyen de manera directa al cambio climático. Se asocian principalmente a las emisiones de gases como el metano y dióxido de carbono originadas por el cambio de uso de suelo.

Por ello, desde el 2020 Multi X incluye en su alcance 3 todo el impacto de dióxido de carbono equivalente relacionado al alimento del salmón. Asimismo, desde el 2023 se les solicita a los proveedores entregar data respecto a la proporción del alimento que está asociada al cambio de uso de suelo y al uso de suelo. Dicha información queda sujeta a la capacidad y sistemas de información de cada proveedor.

II. Innovación en la agricultura

Durante el 2023 se inició una discusión junto a proveedores de alimentos y expertos en el tema para identificar metodologías que permitan mejorar la salud del suelo al disminuir impactos de la agricultura, tales como: emisiones de gases de efecto invernadero (óxido nitroso, dióxido de carbono y el metano); consumo hídrico; uso de fertilizante y nutrientes. En primera instancia el foco estará a nivel nacional, para después evaluar la expansión a otras geografías. Asimismo, se impulsan alianzas con actores de la cadena de suministro de nivel 1 y nivel 2, con el propósito de promover prácticas agrícolas que favorezcan la biodiversidad del suelo y una producción regenerativa.

III. Innovación en los ingredientes

La compañía busca de forma permanente favorecer la inclusión de ingredientes alternativos en las dietas, en búsqueda del reemplazo de materias primas como la soya, la harina y aceite de pescado, siempre y cuando no se afecte la condición fisiológica normal de los peces, se mantengan o mejoren las cualidades nutricionales que el salmón necesita, y esto represente una solución costo eficiente para la empresa.

IV. Soya en el alimento

El alto contenido proteico de la soya ha sido un excelente reemplazo para garantizar las cuotas requeridas de otras proteínas. Sin embargo, existen impactos derivados del cultivo de soya, tales como: riesgos de deforestación, sequías y erosión del suelo, entre otros.

La compañía junto a sus proveedores de alimentos ha iniciado un proceso de levantamiento de riesgos sobre los lugares donde se cultiva la soya, poniendo foco en los impactos de deforestación y escasez hídrica. Además, al cierre del año, se les solicita a los proveedores una actualización de sus procedimientos de trazabilidad y origen de la soya, considerando inclusive la subregión donde se produce. La información anteriormente mencionada se compartirá en la memoria integrada de la compañía.

Cabe destacar que las metas de deforestación de la compañía están alineadas con los compromisos de deforestación declarados por nuestros proveedores de alimento. Por lo tanto, las metas podrían estar sujetas a modificaciones, dependiendo de las condiciones y capacidades de dichos proveedores. Las metas actuales de la compañía son de 75% de cero deforestación al 2025, con fecha de corte antes del 2020, y 100% al 2030. Cualquier ajuste a estas metas serán evaluadas cuidadosamente, procurando mantener la accesibilidad de los productos para nuestros clientes, sin comprometer los estándares ambientales establecidos.

V. Indicadores de alimento

La compañía establece criterios de seguimiento del alimento como, por ejemplo:

- Inclusión de ingredientes en el alimento.
- Certificaciones relacionadas a la soya.
- Certificaciones relacionadas al uso de harina y aceite de pescado.
- Dependencia de ingredientes marinos (FIFO).
- FCR biológico acumulado en el periodo.
- FFDRm y FFDRo.
- Ratio de conversión de proteína.
- Inversión monetaria en nuevos ingredientes.
- Contenido de EPA y DHA.
- Riesgo de deforestación de la soya.
- Riesgo hídrico en el alimento.

VI. Ingredientes circulares

La inclusión de ingredientes circulares, que provienen de otras industrias como lo son las plumas de aves, y otros animales terrestres, trimmings marinos, harina de insecto, entre otros. Donde serán tratados como un ingrediente más dentro de la matriz. El objetivo de esta directriz es optimizar el precio y la disponibilidad de ingredientes. La estrategia promovida es maximizar la cantidad de ingredientes para diversificar el portafolio de la compañía.

VII. Escasez hídrica

Como parte del compromiso de la empresa de entregar un alimento sostenible, comenzamos el levantamiento de información de riesgo hídrico relacionado con las materias primas de los proveedores de alimento con la herramienta Aqueduct del World Resources Institute (WRI). A partir del año 2024, se implementó un sistema de monitoreo y solicitud directa a los proveedores de alimentos sobre sus iniciativas enfocadas en abordar la escasez y la huella hídrica de sus productos. Este enfoque permite medir y comparar los avances alcanzados.

En la cadena de suministro de materias primas, se aplican enfoques personalizados según las características y necesidades de cada proveedor. Dentro de ellas, existen planes de optimización de agua con levantamiento de oportunidades, capacitaciones sobre consumo eficiente, lavado de extrusores, proyectos de retornos de calderas, monitoreo de captación de agua, así como sistemas de medición y reportabilidad, entre otros, dependiendo de las iniciativas de los proveedores.

VIII. Pesticidas

El control de residuos de pesticidas presentes en los ingredientes utilizados en el alimento de salmón es realizado por los proveedores, quienes deben cumplir la normativa chilena vigente incluyendo el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud de Chile (Reglamento Sanitario de los Alimentos – RSA), la regulación del Servicio Agrícola Ganadero sobre uso y límites máximos de plaguicidas autorizados, y en ausencia de límites específicos, el Codex Alimentarius de la FAO/OMS. En ellas, se definen los niveles de pesticidas que garantizan la inocuidad del alimento.

IX. Promoción de alianzas

La compañía trabajará con instituciones dedicadas a la investigación en agricultura, entendiendo esta industria y sus impactos de manera integral. Se busca la disminución de impactos interrelacionados, tales como: gases de efecto invernadero, uso de fertilizantes, nutrientes que se aportan al suelo, erosión, escasez hídrica e impacto en la biodiversidad.

Además, se incentivará a los proveedores de alimento a participar del trabajo con expertos para generar un impacto transversal en todos los grupos de interés.