INCERHPAN pone en valor “el granito de harina” del sector del pan

La Interprofesional de Cereales Panificables y Derivados **agradece el gran esfuerzo diario que están realizando más de 100.000 profesionales para mantener el suministro de harina y pan en todos los hogares de España.**

La Organización Interprofesional de Cereales Panificables y Derivados (**INCERHPAN**) que integra a todas las asociaciones y organizaciones profesionales, empresariales y cooperativas del sector ha agradecido en un vídeo **el esfuerzo de las más de 100.000 personas** que cada día trabajan **para que los españoles sigan disfrutando de harina y pan** durante el confinamiento provocado por la Covid-19.

Desde el campo a la panadería y de aquí a la mesa. Las empresas de semillas, los agricultores, las cooperativas y el comercio de cereales de España, comprometidos con la sociedad, están poniendo a disposición de la industria su producción, dado que la logística del cereal está funcionando con fluidez, dando certidumbre a la demanda, comprendiendo el papel esencial de la

producción y comercialización de cereales en esta crisis y comprometidos para hacer todo lo posible con el fin de que no falte pan en las mesas de los hogares españoles.

Pero la pandemia causada por este coronavirus está afectando también al **sector de los cereales panificables y derivados.** A pesar del aumento exponencial de las ventas en hogares que se han animado, por ejemplo, a hacer pan o repostería en casa, la harina envasada para consumo doméstico no llegaba al 3% de la producción total del sector, por lo que su impacto económico positivo no compensa la situación de mercado derivada de la crisis sanitaria.

El cierre total del canal HORECA desde el pasado 14 de marzo ha congelado la producción destinada a este segmento, especialmente en la industria de la panadería. Hay que tener en cuenta que, según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el 40% del gasto alimentario total de los españoles se realizó fuera del hogar y el pan está muy presente en un alto porcentaje de dichas consumiciones.

Asimismo, las restricciones de movimientos y el miedo al contagio de la enfermedad han modificado los hábitos de consumo, lo que ha afectado al comercio tradicional. Un ejemplo son **las panaderías que están sufriendo una caída en ventas** y que se han visto obligadas a recortar los horarios de apertura, así como a reducir la gama de productos a la venta.

Además, el previsible descenso en el número de turistas extranjeros que viajen a España durante este año provocará que su gasto en alimentación sea testimonial.

Por todas estas circunstancias, desde INCERHPAN se destaca el esfuerzo diario que están realizando los productores de semillas, más de 270.000 agricultores, 1.000 cooperativas y almacenistas de cereal, 100 empresas de la industria harinera y semolera, las empresas de levaduras e ingredientes y 10.000 industrias de panificación, para que el pan no falte en la mesa de los españoles con la calidad y seguridad alimentaria que garantiza el sistema de producción europeo. "**Cada día, todos estos profesionales ponen su granito de harina para que no falte pan en la mesa**", han agradecido.

"En estos días, más que nunca, las mesas se han convertido en el lugar más importante de la casa, donde tomamos la tostada del desayuno, el bocadillo de la merienda, la comida y la cena. **Siempre con pan**", han afirmado desde INCERHPAN, a la vez que recuerdan **el valor nutricional del pan y los cereales dentro de una dieta equilibrada como es la Dieta Mediterránea**: "Los cereales se posicionan como elementos fundamentales dentro de un patrón alimenticio equilibrado y saludable".

Campaña ¡Buenos días con Pan!

INCERHPAN lanzó en 2019 la campaña de promoción **¡Buenos días con Pan!** cofinanciada por la Unión Europea y continuará su desarrollo con más acciones durante 2020 y 2021. La

campaña tiene como objetivo divulgar entre los escolares (niños en edades comprendidas de 6 a 12 años) los beneficios nutricionales de este producto. El pan es un perfecto aliado bajo en grasas**,** que les ayudará a crecer y les aporta energía y proteínas en el desayuno, comida y merienda.