

*Memoria de Sostenibilidad
Carrefour España 2025*

NUTRICIÓN SALUDABLE Y ACCESIBLE

Carrefour 





ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

El modelo de gestión de la sostenibilidad de Carrefour España, se sustenta sobre su estrategia de sostenibilidad, la cual fue actualizada en 2025, y está orientada a maximizar el impacto ambiental y social de la compañía con foco en el negocio y el stakeholder cliente.

En Carrefour España, entendemos la sostenibilidad bajo una premisa sencilla y clara: garantizar que nuestros clientes puedan hacer la compra bien. Para nosotros, este concepto significa que, al elegir Carrefour, el consumidor no solo accede a productos de calidad, saludables y a precios imbatibles, sino que su decisión de compra genera un impacto positivo que trasciende nuestras tiendas.

Esta visión se materializa a través de cuatro ejes estratégicos que responden a la ambición de Carrefour España y las expectativas de nuestros grupos de interés:

Como palanca transversal, la innovación alimentaria es el motor que hace posible este modelo. Nos permite evolucionar y encontrar la alternativa óptima para mejorar continuamente nuestro surtido en cada uno de estos cuatro ejes.

*Comprar bien es...
Escoger alternativas saludables
a precios imbatibles.*

NUTRICIÓN SALUDABLE Y ACCESIBLE

Democratizamos el acceso a alternativas saludables a precios imbatibles, sin renunciar al sabor. Impulsamos categorías innovadoras y ampliamos el surtido para responder a diferentes necesidades y preferencias alimentarias con criterios de transparencia a lo largo de toda la cadena.

*Comprar bien es...
Proteger el entorno para
garantizar la alimentación
a futuro.*

CLIMA Y NATURALEZA

Protegemos el entorno natural para asegurar la alimentación del futuro, cumpliendo estándares exigentes en trazabilidad y bienestar animal a lo largo de toda la cadena de valor.

*Comprar bien es...
Elegir lo bueno, apostar
por lo de aquí.*

CERCANÍA Y DESARROLLO LOCAL

Apostamos por lo bueno y lo de aquí, trabajando estrechamente con productores y empresas locales para fortalecer el tejido económico regional.

*Comprar bien es...
Reducir el desperdicio de
alimentos y fomentar
el ecodiseño.*

ACCIÓN CIRCULAR Y CERO DESPERDICIO

Implementamos medidas de eficiencia para reducir el desperdicio alimentario, optimizar el ecodiseño de los envases y minimizar la generación de residuos.

INNOVACIÓN ALIMENTARIA

UNA PALANCA TRANSVERSAL

Y lo hacemos apoyándonos en la innovación, junto a las personas y empresas productoras.



NUTRICIÓN SALUDABLE Y ACCESIBLE

*Hacer la compra bien es...
Escoger alternativas saludables a precios imbatibles.*

En Carrefour España entendemos que liderar la alimentación saludable y accesible significa asumir un papel activo en la construcción de un sistema alimentario de calidad a precios imbatibles. Porque no puede haber verdadera transformación si no es inclusiva. Como actores clave en la distribución, asumimos el reto de transformar la forma en que producimos, seleccionamos y ponemos a disposición de nuestros clientes cada alimento.

Para Carrefour España, facilitar el acceso a una alimentación de calidad, saludable y sostenible es un desafío social que la compañía ha asumido como una prioridad estratégica. Conscientes de que el precio no debe ser una barrera para mejorar la dieta, la compañía orienta sus esfuerzos a garantizar que las alternativas más responsables sean también las más asequibles.

Con más de 100 acciones concretas desplegadas internacionalmente, esta ambición se ha consolidado como la hoja de ruta fundamental para alcanzar los objetivos de alimentación saludable y accesible del Grupo. Este plan ha permitido liderar hitos clave en el sector, como la democratización de los productos ecológicos, el refuerzo de la trazabilidad y la transparencia en el origen.

Para Carrefour España, la nutrición saludable y accesible se basa en evolucionar el surtido que ofrece a sus clientes hacia alternativas más saludables, sostenibles y accesibles para todos sin renunciar al sabor. Con ese objetivo, trabajamos en tres líneas prioritarias:

**IMPULSAR LA CALIDAD NUTRICIONAL
DE NUESTRO SURTIDO**

**LIDERAR LA OFERTA DE PRODUCTOS
VEGETARIANOS Y BIO**

**AMPLIAR LA OFERTA
DE PRODUCTOS "SIN"**



En línea con este objetivo, la compañía se ha fijado como meta que, para el año 2030, el 50% de sus ventas de alimentación provenga de productos que contribuyan a una dieta saludable.

Asimismo, el Grupo se posiciona como el primer distribuidor a nivel mundial en señalar la ausencia de ingredientes ultraprocesados en sus marcas propias. Esta iniciativa permitirá a los consumidores disponer de una información clara y simplificada, facilitando la toma de decisiones informadas en beneficio de su salud.



IMPULSAR LA CALIDAD NUTRICIONAL NUESTRO SURTIDO

Trabajamos de manera continua en la reformulación de los productos de marca Carrefour, con el objetivo de mejorar progresivamente su perfil nutricional sin renunciar al sabor ni a la accesibilidad.

En esta línea, continuamos el trabajo iniciado en años anteriores de reducir la sal y el azúcar en nuestros productos y mantenemos la exclusión de aditivos controvertidos. Asimismo, ampliamos el número de productos con calificaciones nutricionales favorables, facilitando a los clientes decisiones de compra más informadas.

- 178 REFERENCIAS REFORMULADAS POR MEJORA NUTRICIONAL Y ELIMINACIÓN DE ADITIVOS
- 119 ADITIVOS CONTROVERTIDOS ELIMINADOS DE NUESTRAS REFERENCIAS
- -414 TONELADAS DE AZÚCAR Y SAL REDUCIDAS DESDE 2022
- 524 REFERENCIAS CON NUTRI-SCORE A / B

LIDERAR LA OFERTA DE PRODUCTOS VEGETARIANOS Y BIO

Desde hace más de dos décadas trabajamos para democratizar el acceso a productos ecológicos. Contamos con una línea propia de productos BIO, desarrollando una oferta competitiva que permite que la alimentación ecológica deje de ser un nicho y se convierta en una opción cotidiana para todos los hogares. Además, ampliamos nuestra selección y el posicionamiento competitivo de productos vegetarianos y veganos para responder a una demanda creciente de consumidores que buscan reducir el consumo de proteína animal sin comprometer su alimentación.

- 472 PRODUCTOS CARREFOUR BIO
- 14 NUEVOS PRODUCTOS CON CERTIFICACIÓN BIO EN 2025
- 38 PRODUCTOS VEGETARIANOS MARCA CARREFOUR
- 864 PRODUCTOS VEGANOS MARCA CARREFOUR

AMPLIAR LA OFERTA DE PRODUCTOS “SIN”

Ampliamos de forma continua nuestra gama de productos “sin” para responder a las necesidades de consumidores con intolerancias, alergias o requerimientos dietéticos específicos. Contamos con un amplio surtido de referencias sin gluten, sin lactosa, sin alcohol y otras opciones adaptadas en la marca Carrefour.

En el caso del sin gluten, ofrecemos una selección completa que cubre diferentes momentos de consumo —panadería, pasta, platos preparados o snacks— garantizando calidad y facilidad de identificación en el lineal.

- 237 PRODUCTOS SIN LACTOSA DE MARCA CARREFOUR
- +11,3% VENTA DE CERVEZA SIN ALCOHOL VS 2024 DE MARCA CARREFOUR

966

PRODUCTOS
SIN GLUTEN
DE MARCA
CARREFOUR

FOMENTAMOS LA NUTRICIÓN SALUDABLE

INVESTIGACIÓN Y DIVULGACIÓN PARA LA NUTRICIÓN SALUDABLE Y ACCESIBLE

Desde 2018, Carrefour España y la Universidad San Pablo CEU colaboran estrechamente a través de la Cátedra Carrefour de Alimentación y Nutrición para avanzar hacia una alimentación más saludable y accesible para todos a través de actividades de investigación y divulgación alrededor de temáticas como: obesidad infantil, nutrición senior o alimentación en el embarazo.

565

COLABORADORES
FORMADOS



CEU

NUTRICIÓN SALUDABLE EN LA VUELTA A ESPAÑA



Salida de la sexta etapa de La Vuelta a España 2025 desde el centro Carrefour Jerez Sur, como parte del acuerdo de patrocinio.

Carrefour España es consciente de que un modelo de vida saludable debe combinar alimentación y deporte. Por ello, desde 2013 es patrocinador de La Vuelta a España masculina y desde 2023 de La Vuelta a España femenina. Asimismo, Carrefour es padrino del maillot rojo del líder de la clasificación general.

En 2025, Carrefour España continuó con esta alianza fomentando la sostenibilidad a través de:

- **IMPULSO AL PRODUCTO LOCAL:** En cada etapa, hemos contado con un proveedor regional para poner en valor los productos de proximidad y el arraigo territorial.
- **SOLIDARIDAD AMBIENTAL:** Mediante la iniciativa "Kilómetro Sostenible", los asistentes pedalearon para apoyar la recuperación de entornos naturales junto a WWF y FSC.
- **HÁBITOS SALUDABLES:** Lanzamos el concurso "Gorra Dorada", destinado a fomentar el consumo de productos frescos entre los más de 10 millones de socios de El Club Carrefour.

En 2026, Carrefour España pondrá el foco en la salud de los más pequeños desarrollando proyectos en favor de la lucha contra la obesidad infantil con el kilómetro saludable.



CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La confianza del cliente se construye desde la trazabilidad y el control sistemático en toda la cadena de suministro, desde el origen hasta el punto de venta y la entrega final. Para los consumidores, la calidad y la seguridad de nuestros productos es una condición innegociable de este sistema, por lo que para Carrefour España es una cuestión primordial.

A través de un sistema integral que combina auditorías, análisis técnicos, supervisión operativa y formación continua de equipos, somos capaces de asegurar la calidad y la seguridad que los consumidores demandan.

CARREFOUR CÍRCULO DE CALIDAD

Productos frescos de orígenes seleccionados que velan por el bienestar animal, cuidando las tierras de cultivo mediante el respeto a los ciclos naturales. Estos productos están desarrollados en colaboración con agricultores y ganaderos, respetando el entorno social y el medio ambiente.

BÁSICOS DEL CONTROL DE CALIDAD



**NO TENGAMOS NADA A
LA VENTA QUE NOSOTROS
NO COMPRARÍAMOS.**



**LA CALIDAD Y FRESCURA
SE CONSIGUE CON LA EXIGENCIA
Y EL PROFESIONALISMO
DE TODOS.**



**LOS DIRECTORES Y GERENTES
SON LOS GARANTES DE LA
CALIDAD Y FRESCURA DE
PRODUCTOS FRESCOS.**





CALIDAD Y SEGURIDAD EN NUESTRAS TIENDAS Y SOCOMO

En el punto de venta, la calidad se controla diariamente mediante auditorías internas que evalúan el cumplimiento de los estándares operativos, de higiene, manipulación y conservación. El control de la cadena de frío y de las condiciones de almacenamiento es una prioridad constante, tanto en establecimientos físicos como en el canal online, donde el seguimiento se extiende hasta la entrega al cliente.

2.751

AUDITORÍAS
DE CALIDAD

201.539

CONTROLES DE
HIGIENE Y LIMPIEZA
EN TIENDA

4.449

ANÁLISIS DE ALIMENTOS
MANIPULADOS EN
NUESTRAS TIENDAS

163.990

CONTROLES DE
CADENA DE FRÍO

204

CONTROLES A
PRODUCTOS
ECOLÓGICOS DE
SOCOMO



CALIDAD Y SEGURIDAD NUESTROS PRODUCTOS

La seguridad alimentaria se apoya además en un plan sistemático de análisis físico-químicos y microbiológicos aplicados a productos de marca propia, frescos y plataformas logísticas. Para ello, se realizan auditorías a proveedores que verifican tanto la calidad como las condiciones sociales y medioambientales de producción.

62.988

CONTROLES
DE CALIDAD DE
PRODUCTO

7.066

CLIENTES ATENDIDOS
POR CALIDAD
PRODUCTO

13.660

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y
MICROBIOLÓGICOS DE PRODUCTOS DE
MARCA PROPIA Y PRODUCTOS FRESCOS

Nuestro compromiso con la calidad se extiende también a categorías no alimentarias. En textil y bazar, aplicamos auditorías en fábricas, controles en laboratorio propio y verificaciones específicas en materia de seguridad infantil y marcado CE, asegurando que todos los productos comercializados cumplen los requisitos técnicos y legales aplicables.

33

AUDITORÍAS
DE CALIDAD A
PROVEEDORES

156

AUDITORÍAS
SOCIALES Y
MEDIOAMBIENTALES



PARTICIPACIÓN EN ASOCIACIONES E INSTITUCIONES ACADÉMICAS

Invertimos de manera constante en formación específica en calidad y seguridad alimentaria para gerentes, colaboradores y nuevas incorporaciones, con el objetivo de construir una organización interna sólida, preparada para actuar con criterio técnico y responsabilidad.

441

COLABORADORES
FORMADOS EN CALIDAD Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.840

HORAS DE
FORMACIÓN

PARTICIPACIÓN EN
ASOCIACIONES E
INSTITUCIONES
ACADÉMICAS:

AECOC - Comité
Seguridad Alimentaria
y Calidad

ANGED - Comités
de calidad y medio
ambiente

CERTIFICACIÓN
INTERNACIONAL
IFS - Grupo trabajo y
examinadores

Ponencia en el
Máster de Seguridad
Alimentaria del
Colegio Veterinarios
- Universidad
Complutense Madrid



91 490 89 00 **CARREFOUR.ES**

Avenida de la Transición Española, 36. Parque Empresarial Omega, Edificio D y E, 28108 Alcobendas (Madrid).

