

# 29 de septiembre: Au Pied de Cochon se suma al Día Internacional contra la pérdida y desperdicio de alimentos

*Au Pied de Cochon celebra el Día Internacional contra el desperdicio de alimentos con menús franceses sostenibles y prácticas responsables.*

MEXICO CITY , MEXICO, August 1, 2025 /EINPresswire.com/ -- En conmemoración del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, proclamado por la ONU el 29 de septiembre desde 2019, AUPIEDDECOCHON, icónico restaurante de [comida francesa](#) ubicado en Campos Elíseos, Polanco, se suma al esfuerzo global para promover mejores prácticas en el sector gastronómico



Comida francesa en el corazón de Polanco

Este día busca sensibilizar a gobiernos, empresas y consumidores sobre la urgencia de reducir el desperdicio de alimentos como parte integral de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 12), ya que hasta un tercio de la comida producida a escala mundial queda sin consumir, con consecuencias ambientales, sociales y económicas profundas

Menú responsable y enfoque sostenible

Au Pied de Cochon refuerza su compromiso con la sostenibilidad a través de un menú de comida francesa cuidadosamente diseñado que prioriza el aprovechamiento total de los ingredientes, desde la selección de productos frescos hasta la reutilización creativa de sobras. Se destacan recetas clásicas como: cebollas gratinadas, confits, filetes de salmón, escargots y ropa vieja de cerdo, todos elaborados con conciencia sobre el origen y uso eficiente de los insumos

Compromiso con la reducción del desperdicio alimentario

Con prácticas enfocadas en la minimización de residuos —como la planificación de porciones,

compostaje de desechos orgánicos y donaciones de excedentes—, el restaurante promueve medidas alineadas con las mejores prácticas internacionales para combatir la pérdida y el desperdicio de alimentos

## Un espacio francés con impacto social en Polanco

Ubicado en Campos Elíseos 218, dentro del Hotel Presidente InterContinental Ciudad de México, Au Pied de Cochon ofrece auténtica comida francesa las 24 horas del año, destacándose por su icónica sopa de cebolla, confit de pato, tartar de res y una selecta carta de vinos y postres tradicionales como crème brûlée y profiteroles

Este enfoque, que combina gastronomía de alta calidad con responsabilidad ambiental, convierte al restaurante en un referente entre los restaurantes en Campos Elíseos Polanco comprometidos con la sostenibilidad.

## Invitación abierta a clientes y medios

Au Pied de Cochon extiende una invitación a medios, clientes y público en general para conocer las acciones que implementa durante esta fecha clave. Se ofrecerá un menú especial con énfasis en recetas sostenibles y degustaciones de platillos emblemáticos de su carta de comida francesa.

José Adrián Zermeño Garduño  
Impulsora de Empresas Turísticas  
[email us here](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/835870932>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.