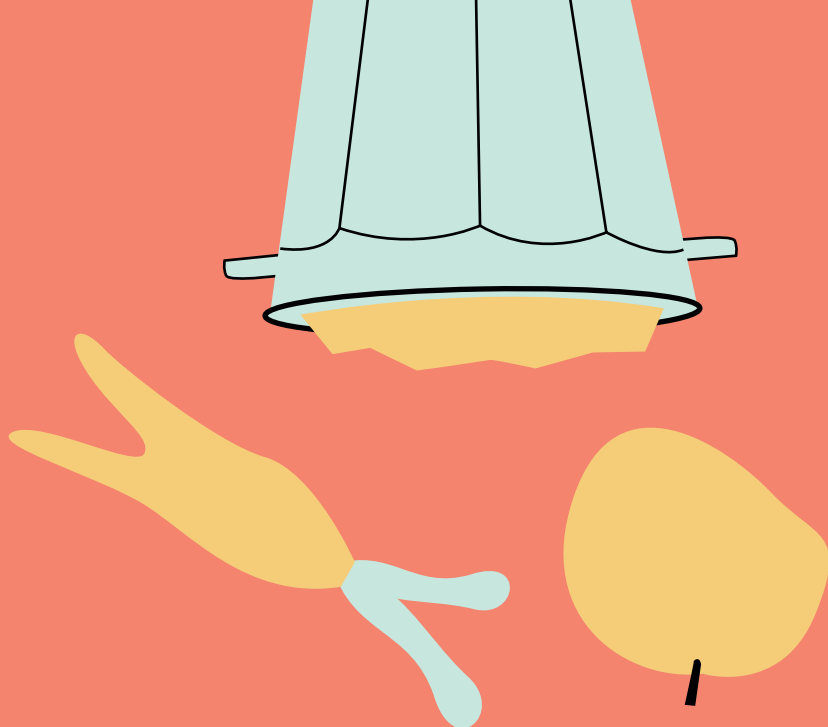
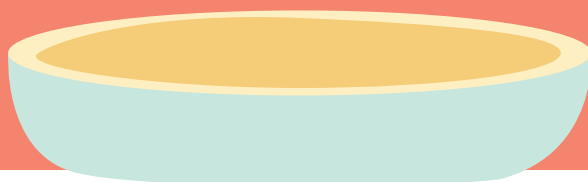




EL MENJAR NO ES LLENÇA

GUIA PER PASSAR A L'ACCIÓ
EN LA LLUITA CONTRA EL
MALBARATAMENT ALIMENTARI



Ajuntament
Sant Pere de Ribes

AQUI
reciclem
Sant Pere de Ribes

QUÈ SÓN LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI?

Malbaratament alimentari

Segons la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, el malbaratament alimentari són els aliments destinats al consum humà, en un estat apte per ser ingerits o no, que es retiren de la cadena de producció o de subministrament per ser descartats en les fases de producció primària, la transformació, la fabricació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i el consumidor final.



Pèrdues alimentàries

Les parts comestibles dels aliments que queden a l'explotació agrícola mateixa, ja siguin reincorporades al sòl o utilitzades per a fer compostatge in situ.

1/3

dels aliments aptes per al consum humà que es produeixen al món s'acaben perdent o malbaratant.
(FAO, 2011)

90 kg

d'aliments es llencen per persona i any a l'estat espanyol
(Eurostat, 2020)

DARRERE D'AQUESTES XIFRES HI HA RECURSOS ECONÒMICS, HUMANS I NATURALS DESAPROFITATS...

1  =  70 L

Una sola poma necessita 70 litres d'aigua per créixer. Us imagineu quants litres d'aigua es malbaraten si llencem aliments?



28%

superfície agrícola utilitzada per cultivar aliments que s'acabaran malbaratant

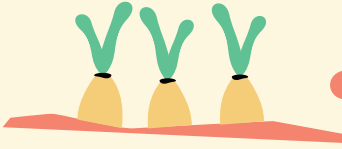


8-10%

emissions de gasos d'efecte d'hivernacle a l'atmosfera generades a causa del malbaratament alimentari

(FAO, 2013)

PER QUÈ ES PRODUUEIXEN?



Al camp

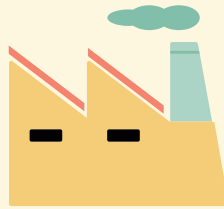
Sobreproducció, criteris estètics molt exigents, preu de venda per sota del cost de recollecció, competitivitat del mercat, models de producció de grans volums, etc.



Restauració i comerç

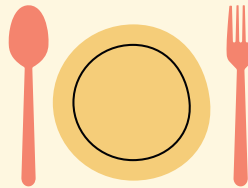
Dates de caducitat i consum preferent, mala organització, restes en restaurants i menjadors, entre d'altres.

Del camp a la taula, els aliments recorren un llarg viatge, però alguns es queden pel camí...



Indústries i distribuïdores

Sobreproducció, criteris estètics molt exigents, preu de venda per sota del cost de recollecció, competitivitat del mercat, models de producció de grans volums, etc.



Llars

Mals hàbits de compra, de consum i culinaris, manca de planificació, ritmes de vida, conservació inadequada dels aliments, etc.

TOTS I TOTES PODEM SER PART DE LA SOLUCIÓ

El malbaratament alimentari és un repte de grans magnituds a escala global. Tanmateix, podem detectar quina és la situació al nostre entorn i aplicar solucions locals. Apostar per uns hàbits i pràctiques sostenibles i conscients en el nostre dia a dia és el primer pas per avançar cap a una alimentació més sostenible. Aquí te'n proposem alguns!



Fixem-nos en l'origen dels aliments.



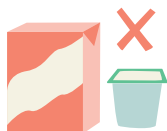
Optem pels productes de temporada i de proximitat.



No rebutgem productes per l'estètica.



Siguem conscients de la problemàtica.



Reduïm els productes sobreenvasats.



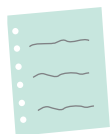
Apostem per circuits curts de comercialització.



Reduïm el consum de carn i peix.



Diferenciem entre data de consum preferent i data de caducitat.



Planifiquem els àpats i què volem comprar.



Servim-nos racions més petites i si tenim més gana, repetim.



A la cuina fem un ús més conscient de l'aigua i els recursos energètics.



Aprofitem totes les parts dels aliments (com les fulles del porro!)



Desem les sobres al congelador en tàpers i ben etiquetades.



Cuinem aprofitant al màxim els aliments i aprofitem-los d'un àpat per l'altre.



Guardem cada aliment al lloc més adequat.



Aprenem receptes d'aprofitament.