

## Malbaratament d'aliments



### PENSA



Segons l'Índex de deixalles d'aliments 2021, el Programa de les Nacions Unides per al Medi Ambient (PNUMA) i l'organització britànica sobre residus WRAP, el 2019 hi va haver 931 milions de tones d'aliments desaprofitats. El 17% de la producció total d'aliments al món va anar a parar a les escombraries. És a dir, 23 milions de camions de 40 tones completament carregats d'aliments, que posats en fila farien set voltes a la Terra. Això té un fort impacte:

- **Mediambiental:** D'acord amb l'ONU, s'estima que entre el 8 i el 10% de les emissions globals de gasos amb efecte d'hivernacle estan associades amb menjar que no es consumeix. Per la qual cosa, desaprofitar aliments alimenta el canvi climàtic.
- **Social:** si es considera la gran quantitat de gent que no té accés a aliments de qualitat al món. Segons la FAO, 690 milions de persones van passar fam el 2019, un nombre que s'espera que augmenti dràsticament arran de la pandèmia de coronavirus. A més, 3.000 milions de persones no es poden pagar

una dieta saludable.

- I **econòmic**: afecta la butxaca del consumidor (perquè està pagant per un producte que no s'està menjant), sinó també el mercat en general.

## SABIES QUE...

La major part del malbaratament d'aliments, un 61%, prové de les llars; un 26% pertanyen als serveis d'aliments (restaurants, hotels o menjadors); i finalment, un 13% prové del comerç (supermercats, etc.). Tots podem contribuir a posar-hi fi.

## QUÈ HI PUC FER JO?

### EN L



- No rebutges aliments pel simple fet de no resultar atractius a la vista. Per exemple, pots fer batuts o postres amb la fruita madura o un poc "lletja". A l'hora de comprar, fes una llista del que necessites tenint en compte el que ja tens a casa.

- Cuina i serveix en el plat només el que hages de menjar-te.
- ativitat, aprofita les sobres per a fer noves receptes.



- Aprén la diferència entre consum preferent i data de caducitat. Una vegada superada la data de consum preferent, l'aliment pot consumir-se perquè no representa un risc per a la salut; tan sols pots trobar que hagen disminuït algunes de les seues qualitats (color, olor, textura, sabor). La data de caducitat s'usa per a advertir el consumidor que després de la data marcada, el consum de l'aliment pot ocasionar-nos un risc per a la salut.

- La llet oberta, conservada en el frigorífic, es pot beure fins a una setmana després.
- La mantega sense obrir es pot consumir fins a un mes després.
- El formatge sense obrir, fins a 6 mesos.
- La farina blanca dura en el frigorífic fins a 2 anys.
- L'oli d'oliva obert, fins a 2 anys.
- No obstant això, a més de guiar-te per la data de caducitat o la data de consum preferent, pots ajudar-te dels teus sentits: observa, olora, toca l'aliment per a determinar si està en bon estat. A la mínima sospita, no el consumisques, sobretot si ha sobrepassat la data de caducitat. En cas de dubtes, pregunta a un adult.



## EN EL RESTAURANT

- Si és bufet lliure, serveix-te solament la quantitat que hages de consumir.
- Pregunta al cambrer la grandària de les racions. Demana racions més reduïdes per als més xicotets.
- Demana que et posen en una carmanyola el menjar que ha sobrat.

## PER A SABER-NE MÉS

- [Ministeri de Consum: Deixalles](#)
- [Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació: Aquí no es llença res.](#)
- [Saps la diferència entre la data de caducitat i la data de consum preferent?](#)
- [Documental. El escándalo del despilfarro alimentario](#)
- [Documentales. Con la comida no se juega](#)

- [Yonodesperdicio](#)