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 augmente 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