

2 Malbaratament alimentari

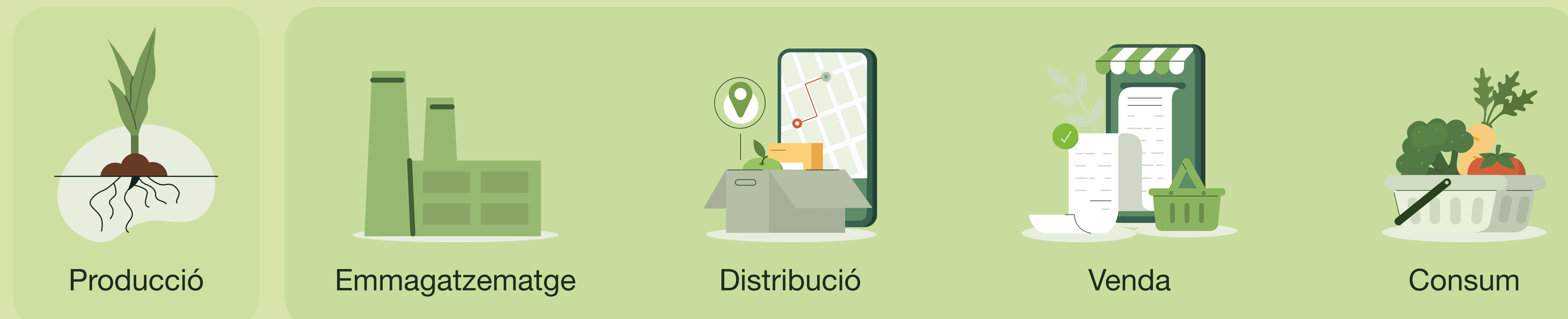
Què és?

El malbaratament alimentari i la pèrdua d'aliments fan referència al desaprofitament d'aliments segurs, nutritius i aptes per al consum humà.

Quan succeeix durant la producció dels aliments es considera pèrdua d'aliments. En canvi, quan es produeix durant l'emmagatzematge, distribució, venda i consum es considera malbaratament alimentari.

Pèrdua d'aliments

Malbaratament alimentari



Per què es produeix?

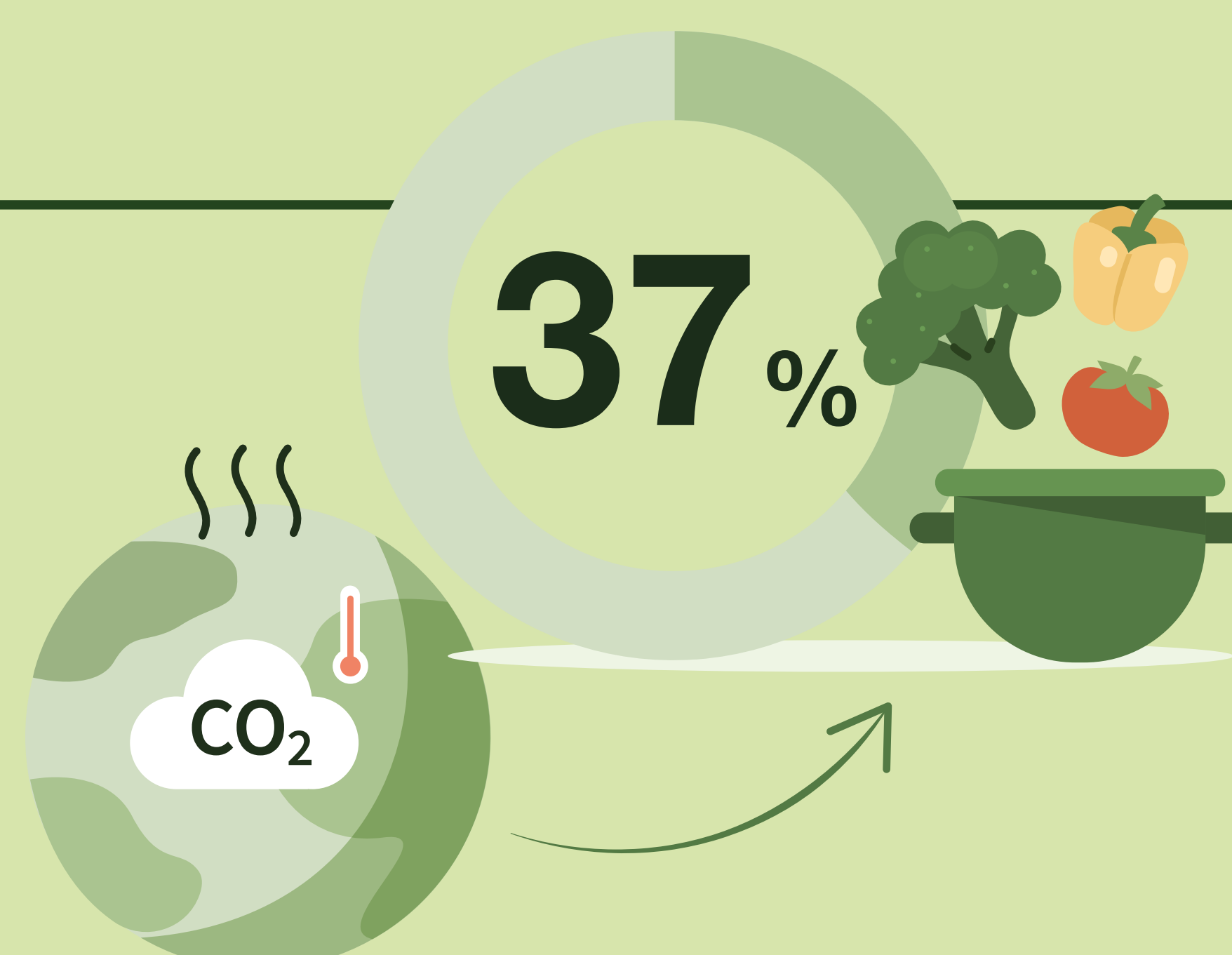
Des del camp fins a la taula, es produeixen desaprofitaments d'aliments per diferents raons. La pèrdua, per exemple, es pot produir a causa de condicions climàtiques no favorables, criteris estètics o males pràctiques a l'hora de la tria i recol·lecta, o la caiguda de preus a causa de la globalització o competència deslleial.

El malbaratament alimentari pot ser provocat per males infraestructures o pràctiques en l'emmagatzematge, els llargs recorreguts i els danys durant el transport, o bé l'excés de compra i la confusió entre data de caducitat i consum preferent.

Quins impactes té?

Entre el 21% i el 37% de les emissions totals de gasos d'efecte hivernacle poden atribuir-se al conjunt del sistema alimentari, des de l'agricultura fins al consum final.

Tota aquesta cadena és poc eficient, fet que indica la poca sostenibilitat del model agroalimentari actual i esdevé un problema econòmic, social i ambiental i climàtic a nivell global.



A Catalunya

A Catalunya es malbaraten **260 milions de kg per any**, és a dir, **35 kg per persona**, segons les dades del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació i la Generalitat de Catalunya.

Es calcula que amb el menjar que llencem, cada any es podrien alimentar entorn el mig milió de persones, és a dir un 7% de la població, segons un estudi elaborat per l'Agència Catalana de Residus i la UAB.



Què hi podem fer?

Tothom pot ajudar a reduir el malbaratament alimentari:

- Comprar realment el que necessitem i exigir transparència en l'etiquetatge per tal de tenir traçabilitat
- No llençar alguns dels aliments per la **data de consum preferent**, si estan ben conservats i l'envàs està íntegre
- Participar en iniciatives de **consum col·lectiu**: cistella ecològica, cooperatives de consum, etc.
- Conservar correctament els aliments
- Preparar **receptes d'aprofitament**
- No descartar fruites i verdures pel seu aspecte
- Planificar els àpats i **revisar** els aliments abans de fer la compra
- Comprar **productes d'última hora** a comerços o apps especialitzades
- Comprar productes **locals i de temporada** amb pocs intermediaris

