

Sabem fer-ho, fem-ho!

Segons els últims estudis:

Al món es malbaraten entre un 30 i un 50% dels aliments. Cada habitant de la UE llença anualment 179 kg (mig quilo al dia) de menjar en perfecte estat.

A Catalunya, l'any 2010 es van llençar 262.471 tones d'aliments. El 58% del total recau en les famílies, el 26% als comerços i el 16% a la restauració i el càtering.

1 català = 35 kg any = 96 g diaris



Causas:

Consumidors molt exigents sobre el aspecte i estrictes amb el venciment en l'empaquetament.

En l'àmbit de la restauració s'elabora més menjar del que s'acaba servint.

La mala conservació dels productes és el principal motiu pel qual les llars llencen aliments, seguit de les restes comestibles que es deixen al plat sense acabar per una dosificació massa generosa.



Una gran quantitat d'aigua, uns 500.000 milions de metres cúbics, és utilitzada per a cultius que mai arriben a consumir-se.



L'ONU estima que per a l'any 2075 hi haurà 3.000 milions de persones més que s'hauran d'alimentar al món. Els experts han de fer un esforç per impedir aquest malbaratament de menjar i desenvolupar formes més eficients de cultivar, transportar i emmagatzemar aliments.

La Generalitat de Catalunya, juntament amb diverses entitats i agents del món alimentari, ha constituït la Taula d'Excedents Alimentaris.



Línies principals d'actuació:

1. Dur a terme accions de conscienciació a les empreses per promocionar les donacions.
2. Millorar l'aprofitament dels excedents alimentaris mitjançant la signatura de convenis amb empreses distribuïdores i comerços per l'aprofitament dels productes consumibles, però no comercialitzables.
3. Treballar la millora dels aspectes organitzatius.