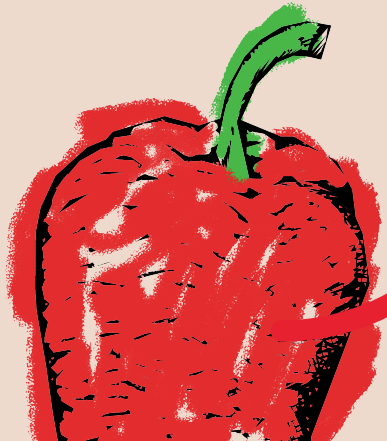


# L'IMPACTE AMBIENTAL DELS ALIMENTS

Reduir el nostre malbaratament alimentari ens porta nombrosos beneficis:

- ➔ Reducció d'emissions de gasos amb efecte hivernacle
- ➔ Reducció de la pressió sobre el sòl i els recursos hídrics
- ➔ Augment de productivitat i creixement econòmic
- ➔ Major disponibilitat d'aliments per a les persones més vulnerables



**Tothom té dret a una alimentació digna i adequada. Ens sobren raons perquè no ens sobrin els aliments!**

# EVITEM EL MALBARATAMENT ALIMENTARI



**Ens sobren raons perquè no sobrin aliments!**

Al parlar de malbaratament alimentari ens estem referint a aquells aliments segurs i nutritius inicialment destinats al consum humà que són rebutjats o utilitzats per a fins no alimentaris al llarg de la cadena alimentària.



Generalitat de Catalunya  
Departament de Drets Socials  
i Inclusió



andròmines

# QUINS SÓN ELS FACTORS QUE CONTRIBUEIXEN AL MALBARATAMENT ALIMENTARI?

Consideracions estètiques  
o incompliment d'estàndards  
(mida i color de la fruita)

Superproducció  
o manca de demanda

Danys produït a l'envàs  
(sense afectació a l'aliment)

Problemes per gestió  
d'estocs per a fabricants  
i minoristes

Desconeixement del significat  
de les etiquetes de caducitat  
i consum preferent

I molt més!

La donació d'aliments  
és el millor destí quan  
no es pot prevenir el  
malbaratament alimentari.  
Aprofitem l'aliment donat  
i no deixem que es perdi!



# QUÈ PUC FER PER EVITAR EL MALBARATAMENT?

1

## Planifica:

- Pensa els menús setmanals
- Controla l'espai de què disposes i els aliments que ja tens

2

## Quan obtinguis aliments:

- Coneix la diferència entre data de caducitat i data de consum preferent.
- Evita trencar la cadena de fred dels aliments quan els transportes

3

## A casa:

- Col·loca a primera línia els aliments que s'han de consumir primer.
- No descartis els aliments només perquè han vençut la data de consum preferent, segueix el teu instint.
- No mengis aliments si perceps olors, sabors o colors estranys.

4

## Abans de llençar:

- Congela els aliments abans que sobrepassi la data de caducitat.
- Fes conserves o receptes d'aprofitament amb els aliments.

Per a més informació  
descarrega't gratuïtament  
la guia per evitar el  
malbaratament alimentari  
de l'Ajuntament de Barcelona.

