

QUÈ ÉS EL MALBARATAMENT ALIMENTARI?

Una tercera part dels aliments que es produeixen al món s'acaben perdent o malbaratant del camp a la taula.

Cada any, a la UE es generen més de 58 milions de tones de residus alimentaris. Això equival a 131 quilos per habitant.

El menjar que malgastes es descompon i allibera metà, un gas més perjudicial que el diòxid de carboni i que s'acumula en l'atmosfera retenint la calor del planeta.

CONSELLS PER EVITAR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

1

FES UNA LLISTA DE LA COMPRA PER PLANIFICAR ALLÒ QUE NECESSITES I REVISATOT EL QUE TENS PER NO LLENÇAR ALIMENTS



3



ORDENA ELS ALIMENTS. COL·LOCA ELS MÉS ANTICS DAVANT DELS NOUS I COMPROVA LES DATES DE CADUCITAT. INDICA FINS QUAN ES PODEN CONSUMIR

4



CONSERVA ADEQUADAMENT ELS ALIMENTS. CONGELA ELS QUE NO HAGIS D'UTILITZAR INMEDIATAMENT

2

PLANIFICA UN MENÚ SETMANAL PER EVITAR LA IMPROVISACIÓ



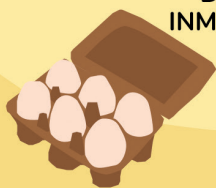
5

AL CUINAR CAL AJUSTAR EL MENJAR AL NOMBRE DE COMENSALS I CONSUMIR ELS ALIMENTS QUE COMPREM ABANS



6

APROFITA LES SOBRES DEL MENJAR PER FER NOVES RECEPTES AMB CREATIVITAT



7

COMPRA ALIMENTS FRESCOS EN PETITES QUANTITATS PER EVITAR QUE ES FACIN MALBÉ AMB EL PAS DEL TEMPS

A Sant Vicenç separem els residus. Recorda, cada cosa al seu lloc.

 #cuidemsantvicenç #santvicençrecicla #respectemelnostrepoble