

¿sabías que
con solo un

15%

de los alimentos
que se despilfarran
se acabaría
con el hambre
en el mundo?



En un mundo con cerca de 900 millones de personas desnutridas y hambrientas, cada año se desechan 1.300 millones de toneladas de alimentos, un tercio de la producción global.

Nuestra manera de consumir repercute en muchas personas pobres, hace que su situación sea cada día más injusta y anula sus posibilidades de futuro.

Pero el despilfarro de comida no solo supone un problema moral. En un planeta donde los recursos son finitos, desperdiciar grandes cantidades de tierra, agua y energía supone también un impacto ambiental enorme.



La estrategia "Más alimento, menos desperdicio" es una iniciativa del:



Patrocina:



Actuación que cumple con los principios de la estrategia "Más alimento, menos desperdicio" del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Cualquier opinión contenida en este folleto es responsabilidad exclusiva de PROYDE y no representa la opinión del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

La comida no se tira

Patrocina:
sm





El 45% de las frutas que se producen cada año no se consumen

En los países de la Unión Europea, la mayoría de los supermercados rechazan las frutas y hortalizas que no tienen un aspecto impecable aunque sean perfectamente comestibles e igual o más sabrosas que las más atractivas a la vista.

Las frutas y verduras deben tener unas medidas y una apariencia perfectas. Cuando no es así, los mismos agricultores desechan entre el 15 y el 20% de su producción y los productos se pudren en el suelo o en las cajas.



El 35% de la pesca mundial se descarta por no tener valor comercial

Entre el 40 y el 60% del pescado capturado en aguas europeas se desecha, ya sea por su tamaño, por el estricto sistema de cuotas de la UE, o para ganar espacio en el barco para especies mejor pagadas. Muchos de estos descartes son aptos para el consumo.

La destrucción de las tres cuartas partes de los manglares del mundo para construir criaderos de gambas es otro ejemplo que nos obliga a una reflexión sobre nuestros hábitos de consumo y sobre la producción responsable de los alimentos.



Solo un 40% del cereal producido se utiliza para el consumo humano

El resto de la producción mundial se pierde o se utiliza con otros fines distintos.

Empresas multinacionales están devorando la Amazonia para plantar soja. La carne alimentada con esta soja termina en los estantes de los supermercados europeos y en los restaurantes. Como resultado, miles de plantas y especies animales están amenazadas.

En otro orden, la demanda energética del primer mundo está provocando que la tierra que antes se utilizaba para producir alimentos se emplee ahora para producir biocombustibles.

La comida no se tira, CONSUME CON RESPONSABILIDAD

EN ESPAÑA...

7,7 MILLONES DE TONELADAS DE COMIDA SE DESPERDICIAN CADA AÑO

40% DE TODA LA COMIDA QUE SE TIRA A LA BASURA PROVIENE DEL CONSUMO EN EL HOGAR

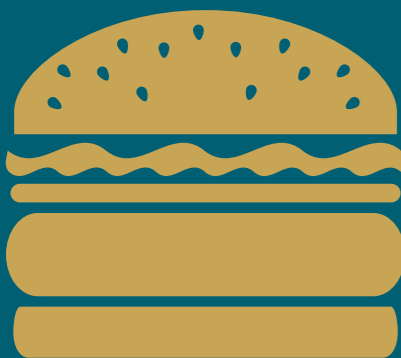
76 Kilos DE COMIDA TIRA AL AÑO A LA BASURA CADA HOGAR

De acuerdo con expertos y autoridades mundiales en el tema de la alimentación, la gente puede poner mucho de su parte para evitar que la comida termine en la basura, empezando por un consumo responsable de los alimentos.

Consumir de manera responsable significa, por ejemplo, no dejarse tentar por ofertas que llevan a comprar cosas que no se necesitan, tener en

cuenta que la fecha de consumo preferente suele ser solo una sugerencia y elegir los productos, no solo por su precio o por su calidad, sino por la historia que han vivido antes de llegar a la tienda y la que les espera después de concluir su vida útil.

En definitiva, debemos adquirir y promover con convicción unos hábitos de consumo cada vez más responsables y solidarios y no olvidar nunca que tirar un alimento es desperdiciar los recursos naturales que se han usado para producirlo.



Cada año tiramos en carne el equivalente a 70 millones de vacas

Aun cuando el consumo de carne de los países ricos sobrepasa ampliamente las cantidades recomendadas para una vida saludable, 50 millones de toneladas se desperdician cada año y la previsión para 2050 es un aumento del 40% en el consumo de carne.

La producción intensiva es la única alternativa para satisfacer esta demanda. Pero mientras una hectárea de tierra produce arroz o cereales para alimentar a unas 20 personas al año, con esa misma tierra solo se produce carne para una persona.