



LEGAMBIENTE

I numeri che vogliamo cambiare

nel Mondo

- Ogni anno circa 1/3 della produzione alimentare mondiale (1 miliardo e 600 milioni di tonnellate) finisce nella spazzatura (FAO)
- Recuperando anche solo 1/4 degli sprechi mondiali di cibo si sfamerebbero 900 milioni di persone (Save Food)
- Ogni anno, il cibo che viene prodotto, ma non consumato, sperpera un volume di acqua pari al flusso annuo di un fiume come il Volga, utilizza 1,4 miliardi di ettari di terreno - quasi il 30 per cento della superficie agricola mondiale - ed è responsabile della produzione di 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra (FAO)

in Italia

- Ogni famiglia italiana butta 630 g di cibo a settimana che corrispondono a circa 6,50 euro. Nell ' intero Paese è di 8,1 miliardi di € il valore del cibo che finisce nella spazzatura (Waste Watcher-LastMinuteMarket)
- Di tutto il cibo servito nelle mense scolastiche si stima ne finisca tra i rifiuti tra il 40 e il 60%
- 6 milioni di persone in Italia (10% del totale) soffrono di obesità (Rapporto 2013 " Noi Italia " ISTAT) e altrettante vivono al disotto della soglia di povertà (ISTAT)
- Nella filiera agricola e industriale e nella catena della distribuzione, a monte del consumo, si buttano in Italia ben 3.554.969.445 € di cibo all ' anno, dei quali, Euro 704.865.492 per il settore agricolo, 1.266.591.807 € nel comparto industriale e 1.583.512.147 € nella catena distributiva (Waste Watcher - LastMinuteMarket)



LEGAMBIENTE

10 consigli anti spreco

1. Programmare un **menu settimanale**
2. Compilare una **lista degli acquisti**
3. **Acquistare meno e più spesso** ciò di cui si ha bisogno
4. Scegliere **prodotti in offerta** solo **se** saranno realmente **utilizzati**
5. Preferire **frutta e verdura locale e di stagione**: non essendo soggetta a lunghi tempi di trasporto, offre maggiori garanzie di freschezza e di durata
6. Preferire **prodotti sfusi** per dosare meglio desideri e fabbisogno
7. Fare **attenzione alla conservazione** degli alimenti
8. **Riutilizzare gli avanzi** con gustose ricette. Buoni i suggerimenti dell ' App *Ricette al contrario* per preparare ottimi piatti a partire da quello che si ha già in casa
9. **Condividere e/o regalare il cibo in eccedenza.**
Per sapere come: www.ifoodshare.org
10. Usare la **Good Food Bag** per portare a casa il cibo non consumato a mensa o al ristorante

Ora che hai appreso tutte queste informazioni è importante dirlo anche ai tuoi amici e cercare di sensibilizzare più persone possibili contro lo spreco di cibo, soprattutto quando è...

buon Cibo!