



General | | Actualitzat el 13/10/2020 a les 21:36

7 consells per evitar el malbaratament alimentari a casa

La Cristina Romero, activista en contra el malbaratament alimentari als menjadors escolars, ens dona 7 consells per tal que el menjar no acabi a les nostres escombraries

[inicentrareport]De vegades, quan cuines en grans quantitats, compres més del que necessites o confons la data de caducitat amb la de consum preferent, hi ha aliments que malauradament acaben a les escombraries de casa nostra. Es calcula que cada any a la Unió Europea, es descarten 88 milions de tones d'aliments, amb un cost de 143 bilions d'euros, segons dades facilitades per l'Agència de Residus de Catalunya.

A Catalunya, les llars, els comerços i la restauració generen unes 262.000 tones de malbaratament cada any, o el que és el mateix, uns 35 kg/persona (ARC i UAB 2012). Tot i la legislació i la prevenció, representa un problema estructural. Hi ha llocs al món on falten aliments i en canvi a d'altres llocs del món acaben a les escombraries. La Cristina Romero, activista en contra el malbaratament alimentari, ens facilita 7 claus per evitar-lo a les nostres llars. [ficentrareport]

```
(function(d,s,id){var js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(d.getElementById(id))return;js=d.createElement(s);js.id=id;d.js.src='https://embed.ex.co/sdk.js';fjs.parentNode.insertBefore(js,fjs);}(document,'script','exco-sdk'));
```