

de menjar
**No en llencem
ni mica!**

Campanya de prevenció del malbaratament domèstic d'aliments

Segons la FAO, un terç del menjar produït al món acaba a les escombraries. A Catalunya, una quantitat considerable es pot atribuir a menjar llençat a les llars per mala conservació, haver cuinat en excés, comprar sense planificar... La reducció del menjar llençat suposa un important **estalvi econòmic per a les famílies, així com una reducció del volum de residus i el seu impacte sobre el medi ambient.**

Cal tenir en compte **els recursos** utilitzats per produir el **menjar que finalment no es menja**: sòl, fertilitzants, energia de transport i emmagatzematge, envasos i embalatges... Considerem també els aspectes **ètics i morals** de llençar menjar en una situació de creixement de la fam al nostre entorn més proper, així com a nivell global.

OBJECTIUS DE LA CAMPANYA

- Donar a conèixer el problema del malbaratament alimentari.
- Fomentar el reconeixement del valor dels aliments.
- Promoure hàbits i bones pràctiques domèstiques que ajudin a no llençar menjar, en el marc d'un consum d'aliments crític i conscient.

Llençar menys menjar = Prevenció de residus + Economia domèstica + Alimentació de qualitat

Creiem que hi ha coneixements sobre la nostra alimentació que s'han de fomentar: Com es conserva el menjar? Com es fa un menú setmanal? Quines receptes permeten aprofitar les sobres?

Difonem un missatge que combina **economia domèstica, medi ambient i alimentació saludable**. Llençar menjar és una pràctica massa habitual a la nostra societat, que és urgent eradicar.



COM HO FEM?

TALLERS...

Ofereixen als participants informació i eines per canviar aquells hàbits de compra i cuina relacionats amb el malbaratament. Combinen l'exposició de continguts teòrics amb dinàmiques participatives que permeten compartir coneixements i experiències.

Continguts i format:

Consten de diverses sessions i s'hi tracten les causes del malbaratament global i domèstic d'aliments, les diferents estratègies de planificació de compres, la conservació correcta dels aliments, s'intercanvien trucs i receptes que permeten aprofitar millor el menjar, entre altres. El format (durada, materials) s'adapta al públic assistent.



CAMPANYA 2.0...

Mantenim un espai obert d'intercanvi d'informació a través d'Internet mitjançant un bloc i les xarxes socials (Facebook i twitter).

Continguts:

Problemàtica a nivell ambiental i social, notícies d'actualitat i convocatòries, difusió de consells i eines per evitar el malbaratament alimentari, concursos... En definitiva, un espai participatiu on els usuaris poden compartir receptes d'aprofitament, experiències i consells.

ACCIONS DE SENSIBILITZACIÓ A MERCATS I COMERÇOS...



Amb un format interactiu, per a que arribi a un públic nombrós, organitzem un punt informatiu sobre la problemàtica del malbaratament alimentari des del punt de vista global i local.

L'activitat inclou dinàmiques obertes sobre la conservació correcta dels aliments, consells de cuina i receptes d'aprofitament. Opcionalment, es pot acompanyar d'una activitat d'aprofitament d'excedents alimentaris in-situ.