

DATE, CIFRE ȘI FAPTE LA NIVEL GLOBAL

ȘTIAI CĂ...

Dacă populația globală ajunge la 9,6 miliarde până în 2050, echivalentul a aproape trei planete de dimensiunea Pământului ar fi necesar pentru a asigura resursele naturale necesare pentru a susține stilul de viață actual?
(UN, Goal 12 Facts and Figures).

Categoriile de alimente cele mai risipite sunt fructele și legumele, carnea și peștele – alimente bogate în nutrienți? *(FAO, 2022)*

Când risipim alimentele, risipim și toate resursele folosite pentru cultivarea, procesarea, transportul și comercializarea lor?

SPUNE STOP RISIPEI ALIMENTARE!

PENTRU OAMENI! PENTRU PLANETĂ!



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

DATE, CIFRE ȘI FAPTE

LA NIVEL GLOBAL



**În timp ce foametea și
insecuritatea alimentară
continuă,
se estimează că 13% din
alimentele produse la nivel
global sunt
risipite de la recoltare până la
etapa de vânzare cu amănuntul
(FAO, 2022); încă 17% din
alimente se risipesc în
gospodării, alimentație publică și
retail (UNEP, 2021).**

Reducerea pierderilor și risipei de alimente
poate juca un
rol cheie în transformarea sistemelor
agroalimentare,
prin creșterea disponibilității de
alimente, contribuind la asigurarea
securității alimentare, a unei alimentații
sănătoase
și la creșterea rezilienței.

De asemenea, reprezintă o strategie cheie
pentru
adaptarea la schimbările climatice, prin
reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră.
Prin urmare, are rolul de a păstra și proteja
ecosistemele și resursele naturale, de
care depinde viitorul sistemelor alimentare.

**În medie, fiecare dintre noi
generează 74 kg de deșeuri
alimentare în fiecare an -
această cantitate reprezintă mai
mult decât greutatea medie a
unei persoane (UNEP, 2021).**





* SFATURI *

PENTRU PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE

Tip #1

CUMPĂRĂ INTELIGENT!



Majoritatea oamenilor tind să cumpere mai multă mâncare decât au nevoie. Pentru a evita să faci acest lucru, mergi mai des la magazin. În plus, încearcă să faci o listă cu produsele pe care trebuie să le cumperi și să respecti acea listă. Acest lucru te va ajuta să reduci cumpărăturile impulsive.

Tip #2

NIMENI ȘI NIMIC NU E PERFECT!

Știi că mereu alegi de la supermarket cele mai frumoase fructe și legume, dar să știi că și acest lucru contribuie la risipa alimentară! Deși identice ca gust și valoare nutrițională, așa-numitele fructe și legume „urâte” sunt devaforizate în detrimentul celor care sunt mai plăcute ochiului.



Tip #3

DEPOZITEAZĂ CORECT ALIMENTELE!



Depozitarea necorespunzătoare a alimentelor duce la risipă alimentară. O modalitate excelentă de a reduce deteriorarea într-un timp foarte scurt a alimentelor este, spre exemplu, separarea celor care produc etilenă (precum bananele), de cele care nu produc această substanță. De ce? Etilena favorizează coacerea rapidă a fructelor.

Tip #4

UN FRIGIDER ORDONAT!

Un frigider organizat ajută la prevenirea deteriorării alimentelor! Cea mai bună metodă este sistemul FI-FO, care înseamnă „primul intrat, primul ieșit”. În acest mod, vei consuma produsele înainte să expire.



Tip #5

CONGELATORUL ESTE PRIETENUL TĂU!



Congelarea este una dintre cele mai ușoare modalități de conservare a alimentelor. De exemplu, verdețurile care sunt prea moi pentru a fi folosite în salata ta preferată, pot fi puse în pungi sau recipiente în congelator și folosite la o dată ulterioară în smoothie-uri și alte rețete.

Tip #6

ÎNVATĂ SĂ PĂSTREZI CORECT ALIMENTELE!

Uscarea, conservarea, fermentarea și congelarea sunt metode pe care le poți folosi pentru ca viața alimentelor să dureze mai mult.



Tip #7

ÎNTELEGE TERMENUL DE VALABILITATE AL ALIMENTELOR!

Producătorii pun etichete cu informații despre termenul de valabilitate al alimentelor, exprimat prin sintagmele „a se consuma de preferință înainte de...” sau „expiră la data de...”. Sintagma „a se consuma de preferință înainte de...”, semnifică faptul că alimentele pot fi consumate și după acest termen într-un timp rezonabil.



Tip #8

CERE LA PACHET PORTIA NECONSUMATĂ LA RESTAURANT!

Cu siguranță servirea unui pranz în oraș alături de prietenii tăi este un lucru plăcut, dar devine costisitor dacă nu mănânci tot, fapt ce contribuie la risipa de alimente. O metoda eficientă este să iei porția rămasă acasă, la pachet. Și nu te jena, nu doar că vei economisi bani, dar vei contribui și la reducerea amprentei de carbon.



Tip #9

FOLOSEȘTE-ȚI IMAGINAȚIA!

Poate nu crezi, dar să știi că poți preveni risipa alimentară și prin distracție!

Când îți pregătești o gustare, poți modifica rețeta după bunul plac, adăugând noi arome, ingrediente, chiar și părți din alimente la care nu te-ai fi gândit vreodată că pot fi integrate în preparate! Sigur nu stiai că tulpinile de legume dau o savoare aparte soteurilor și preparatelor coapte, în timp ce capetele de usturoi și ceapă pot adăuga un plus de aromă sosurilor!



Tip #10

HRĂNEȘTE-ȚI PLANTELE!

Un frigider organizat ajută la prevenirea deteriorării alimentelor! Cea mai bună metodă este sistemul FI-FO, care înseamnă „primul intrat, primul ieșit”. În acest mod, vei consuma produsele înainte să expire.



Tip #11

DONEAZĂ ALIMENTE!

Cel mai bun lucru pe care îl poți face atunci când ai exces de alimente preparate sau ingrediente crude ce pot fi utilizate în siguranță, este să le donezi organizațiilor, fundațiilor, spitalelor sau persoanelor nevoiașe.





29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE
ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR ALIMENTARE

CONTRIBUIE ȘI TU LA SĂNĂTATEA PLANETEI!
CONTRIBUIE ȘI TU LA SĂNĂTATEA PLANETEI!



**CUM AFECTEAZĂ RISIPA
ALIMENTARĂ PLANETA?**

EFECTE

Pe măsură ce hrana începe să se descompună, este eliberat metanul, un gaz cu efect de seră, care este de 28 de ori mai puternic decât dioxidul de carbon.

Risipa alimentară înseamnă și risipă de combustibili.

Risipa de alimente dăunează biodiversității!

<https://www.madr.ro>

STOP
risipei alimentare!

CAUZE

Data de expirare: Verifică cu atenție data de expirare și învață diferența dintre "consum optim" și "expirare".

Cumpăratul excesiv: De cele mai multe ori, cumpărăm mai mult decât este nevoie...

Standarde estetice ridicate: Frumusețea vine în toate formele și dimensiunile. Nu respinge alimentele doar pentru că nu arată perfect.

PREVENȚIE

Din respect pentru mâncare, cumpără cumpătat!

Depozitează corect alimentele și urmărește termenul de valabilitate al acestora!

Consumă inclusiv fructe și legume fără aspect comercial, sunt la fel de valoroase din punct de vedere nutritiv cu cele aspectuoase!

Reutilizează și transformă resturile alimentare în preparate alimentare delicioase!

Nu arunca surplusul de alimente, dacă nu au expirat încă, donează-le celor care au nevoie!



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR ALIMENTARE



SPUNE STOP RISIPEI ALIMENTARE!

CAUZE

Data de expirare: Verifică cu atenție data de expirare și învață diferența dintre "consum optim" și "expirare".

Cumpăratul excesiv: De cele mai multe ori, cumpărăm mai mult decât este nevoie...

Standarde estetice ridicate: Frumusețea vine în toate formele și dimensiunile. Nu respinge alimentele doar pentru că nu arată perfect.

EFECTE

Pe măsură ce hrana începe să se descompună, este eliberat metanul, un gaz cu efect de seră, care este de 28 de ori mai puternic decât dioxidul de carbon.

Risipa alimentară înseamnă și risipă de combustibili.

Risipa de alimente dăunează biodiversității!



PREVENȚIE

Din respect pentru mâncare, cumpără cumpătat!

Depozitează corect alimentele și urmărește termenul de valabilitate al acestora!

Consumă inclusiv fructe și legume fără aspect comercial, sunt la fel de valoroase din punct de vedere nutritiv cu cele aspectuoase!

Reutilizează și transformă resturile alimentare în preparate alimentare delicioase!

Nu arunca surplusul de alimente, dacă nu au expirat încă, donează-le celor care au nevoie!

<https://www.madr.ro>

CONTRIBUIE ȘI TU LA SĂNĂTATEA PLANETEI!



29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE
ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR
ALIMENTARE!

FII UN EROU ÎN
LUPȚA ÎMPOTRIVA
RISIPEI
ALIMENTARE!



Respectă
hrana pe care
o consumi!

- Cumpără doar alimentele de care ai nevoie!
- Învăță să iubești fructele și legumele imperfecte!
- Fii atent la dimensiunea porțiilor!
- Acordă atenție termenelor de valabilitate!



- Păstrează alimentele în condițiile optime de temperatură!
- Transformă resturile de alimente în mesele de a doua zi!
- Donează surplusul!



În 2019, în cadrul celei de-a 74-a Adunare Generală a Națiunilor Unite, a fost desemnată ziua de 29 septembrie drept Ziua Internațională a Conștientizării Pierderii și Risipei de Alimente, fiind recunoscut rolul fundamental pe care producția alimentară durabilă îl joacă în promovarea și asigurarea securității alimentare.

În ediția de anul acesta, tema abordată este „Reducerea pierderilor și a risipei de alimente: Acțiuni pentru a transforma sistemele alimentare, fapt ce reprezintă un apel la acțiune către sectorul public, sectorul privat, precum și către cetățeni, în vederea stabilirii și construirii unor sisteme alimentare mai durabile și mai echitabile.



Pierderile și risipa de alimente reprezintă o provocare globală!

Potrivit Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO), aproximativ o treime din totalitatea alimentelor produse în întreaga lume se pierd sau se risipesc, la un moment dat, pe parcursul lanțului de aprovizionare cu alimente, de la fermă la consumator.

În UE, aceste pierderi reprezintă aproximativ 87,6 milioane de tone de alimente în fiecare an.



Lucruri pe care trebuie să le știi!

• La nivel global, aproximativ 13% din alimentele produse se pierd între recoltare și vânzarea cu amănuntul.

13%

• Se estimează că 17% din producția globală totală de alimente este risipită în gospodării, în serviciile de alimentație și în comerțul cu amănuntul.

17%

• Între 691 și 783 de milioane de oameni s-au confruntat cu foamea în 2022.

783 milioane de oameni

• Alimentele pierdute și irosite reprezintă 38% din consumul total de energie în sistemul alimentar global.

38%

Obiceiurile alimentare pot fi schimbate! Depinde doar de tine!



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE

29 SEPTEMBRIE

Ziua internațională de conștientizare asupra risipei și pierderilor
alimentare

Risipa alimentară
reprezintă o
problemă globală!



la atitudine și spune
**STOP risipei
alimentare!**

ÎNȚELEGE
PROBLEMA!

**Risipa alimentară are implicații
economice, sociale, precum și asupra
mediului înconjurător!!**

Într-o lume în care milioane de oameni se confruntă
cu foamea în fiecare zi, reducerea pierderilor și a
risipei de alimente este esențială!

Obiceiuri precum cumpărarea impulsivă de alimente,
comandarea unor porții prea mari la restaurant, pun
presiune asupra resurselor noastre naturale.

Când risipim alimente care ar fi putut fi consumate,
risipim forța de muncă, investițiile și resurse
prețioase (precum apa), care au fost folosite pentru a
crește, produce, procesa și transporta acele alimente!



Stabilește
cauzele!

**Risipa alimentară are implicații
economice, sociale, precum și asupra
mediului înconjurător!!**

Există o mulțime de motive pentru care oamenii
risipesc alimente, iar multe dintre acestea au
legătură cu obiceiurile noastre. Plecând de la
cumpărăturile pe care le facem și modul în care
preparăm mâncarea, până la felul în care gestionăm
depozitarea alimentelor, toate aceste aspecte joacă
un rol important în cantitatea de alimente pe care o
risipim.

Două dintre cele mai comune categorii de alimente
risipite sunt fructele și legumele, precum și resturile
de la mesele anterioare.



ACȚIONEAZĂ!

**Există multe modalități de a reduce risipa
alimentară. Iată câteva exemple:**

1. Cumpără doar alimentele de care ai nevoie!
2. Învăță să iubești fructele și legumele imperfecte!
3. Fii atent la dimensiunea porțiilor!
4. Acordă atenție termenelor de valabilitate!
5. Păstrează alimentele în condițiile optime de temperatură!
6. Transformă resturile de alimente în mesele de a doua zi!
7. Donează surplusul de alimente!

IMPLICĂ-TE ÎN LUPTA ÎMPOTRIVA RISIPEI ALIMENTARE!

CERE LA PACHET PORȚIA NECONSUMATĂ LA RESTAURANT!

Dacă nu consumi toată porția primită la restaurant, roagă chelnerul să-ți împacheteze ceea ce a rămas pentru acasă. Vei economisi nu doar bani, ci și vei contribui la reducerea amprentei de carbon!

FOLOSEȘTE-ȚI IMAGINAȚIA!

Când îți pregătești o gustare, poți modifica rețeta după bunul plac adăugând noi arome, ingrediente. Chiar și părți din alimente la care nu te-ai fi gândit vreodată că pot fi integrate în preparate.

HRANEȘTE PLANTELE DIN GRĂDINA!

Resturile alimentare, precum cojile de ouă, de cartofi, inclusiv zațul de cafea și frunzele de ceai, pot fi transformate în compost pentru plantele din grădină, fiind un îngrășământ bogat în nutrienți.

DONEAZĂ!

Când ai exces de alimente preparate sau ingrediente crude ce pot fi utilizate în siguranță, poți să le donezi organizațiilor, fundațiilor, spitalelor sau persoanelor defavorizate!



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

ȘTIAI CĂ...?

O treime din alimentele produse la nivel global sunt pierdute sau risipite?

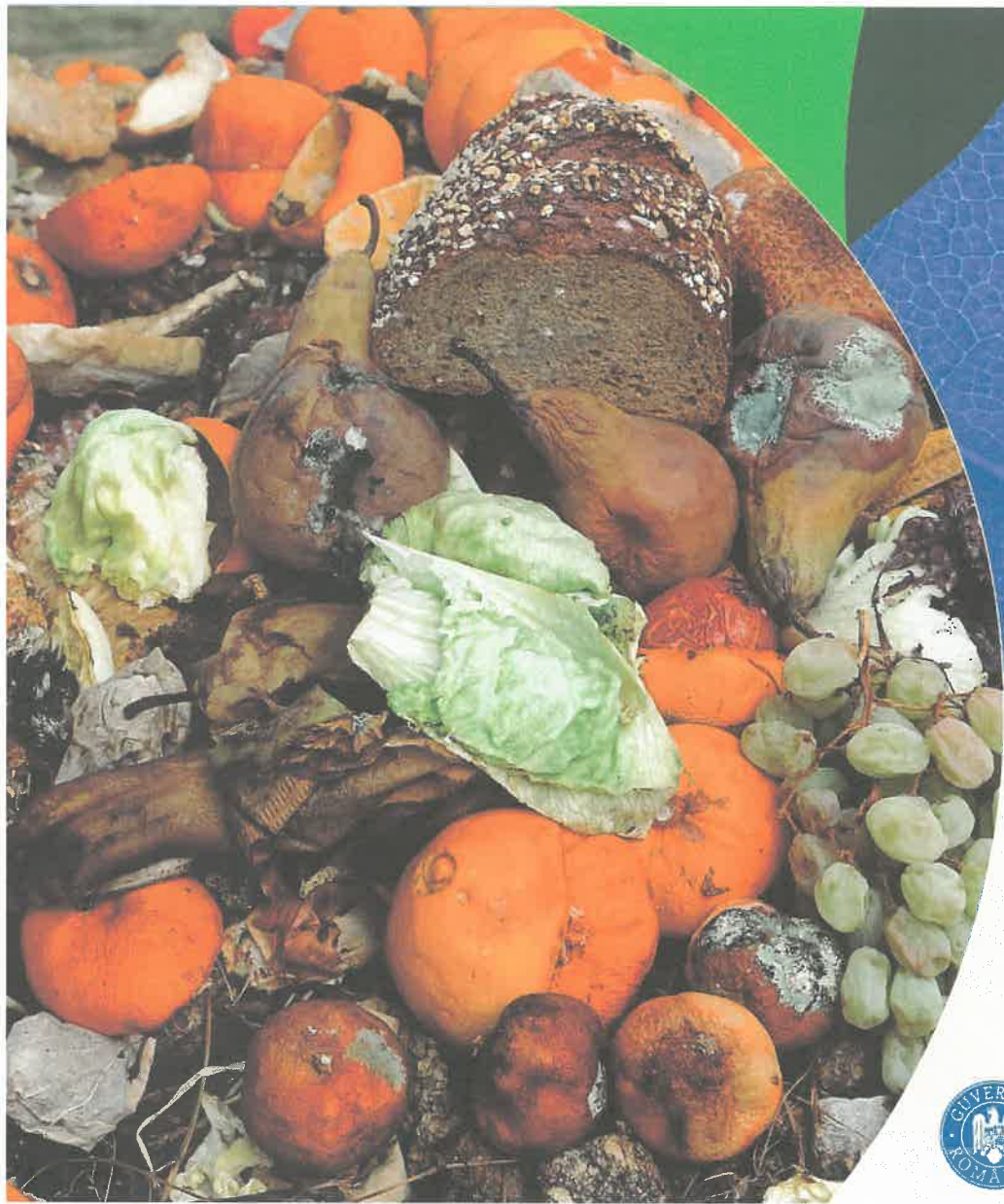
Când risipim alimentele, risipim și toate resursele folosite pentru cultivarea, procesarea, transportul și comercializarea lor?

Nu uita!

Mâncarea reprezintă mult mai mult decât ceea ce este în farfuria noastră!

<https://www.madr.ro/>





REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE

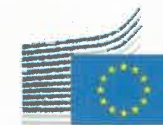
va avea ca efecte:
creșterea rezilienței sistemelor
alimentare,
o calitate mai bună a alimentației,
un mediu mai curat,
o viață mai bună!

**SPUNE STOP
RISIPEI ALIMENTARE!**

#FoodWasteEU
29 September #FLWDay



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE



European
Commission

ZER RISIPĂ



REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE
va avea ca efecte:
**creșterea rezilienței sistemelor
alimentare,**
o calitate mai bună a alimentației,
un mediu mai curat,
o viață mai bună!

**SPUNE STOP
RISIPEI ALIMENTARE!**

#FoodWasteEU
29 September #FLWDay



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE



European
Commission