

COS'È LO SPRECO ALIMENTARE?

È un problema che riguarda il cibo, l'ambiente e le risorse.

Ogni giorno finiscono fra i rifiuti prodotti alimentari ancora commestibili: avviene sulle nostre tavole, ma ancor prima lungo tutta la filiera di produzione, distribuzione e vendita. Tantissimi prodotti non raggiungono i piatti perché non corrispondono agli standard estetici richiesti, perché la confezione ha riportato piccoli danni o perché la scadenza è prossima.



Quanto sprechiamo?

1/3 della produzione alimentare mondiale incorre in questo triste destino: si tratta di 1 miliardo e 600 milioni di tonnellate! Ciò avviene mentre ancora circa 800 milioni di persone nel mondo soffrono la fame e genera consistenti danni ambientali. **Per il cibo che sarà poi gettato vengono comunque utilizzati:**

250 MILIARDI

DI LITRI DI ACQUA



PARI AL CONSUMO DI NEW YORK CITY PER I PROSSIMI 120 ANNI

1,4 MILIARDI

DI ETTARI DI TERRENI COLTIVABILI



PARI AL 30% DELLA SUPERFICIE AGRICOLA MONDIALE

causando un'emissione di

3,3 MILIARDI

DI TONNELLATE DI CO2



TERZO INQUINATORE AL MONDO DOPO CINA E USA

Nel nostro paese (solo nel 2009) sono state gettate

277.000

tonnellate di cibo!

(Il peso di 1550 balenottere azzurre, il più grande essere vivente animale al mondo)



E si stima che ogni famiglia italiana sprechi in media

6,50 € *

a settimana per il cibo che non consumerà!

* (fonte: Waste Watcher)

Cosa possiamo fare?

Per ridurre lo spreco alimentare è necessario diminuire la produzione, **imparare a riusare** quello che avanza ed infine vendere a prezzo scontato, o **ridistribuire** a chi ne ha bisogno ciò che altrimenti sarebbe gettato.

Con questo obiettivo nasce il progetto **"SenzaSpreco"**, sostenuto dalla **"Fondazione Il Cuore Si Scioglie"** di **UniCoop Firenze**.

SenzaSpreco prevede attività di **formazione ed eventi**, **progetti** e materiali divulgativi, ma soprattutto una **piattaforma web** in cui chiunque potrà acquistare a prezzi ridotti il cibo che altrimenti produttori, distributori, grossisti e punti vendita avrebbero dovuto gettare.



VUOI SAPERE COME FUNZIONA?

Abbiamo creato un breve video che ti spiega come diventare parte di una comunità che con pochi click lavora per un grande cambiamento!

www.senza-spreco.it - info@senza-spreco.it



E' un progetto della **Cooperativa Le Mele di Newton** pensato per ridurre lo spreco alimentare attraverso percorsi educativi, eventi, incontri, progetti di formazione e un market-place per vendere a prezzo scontato o donare a enti caritatevoli i prodotti alimentari in eccedenza.

Il progetto è stato sviluppato grazie al supporto della **Fondazione Il Cuore si Scioglie** di **UniCoop Firenze**.

unicoop
firenze

FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGE
ONLUS