

Praticare un'alimentazione sostenibile significa privilegiare prodotti freschi, di stagione, del territorio, biologici ma soprattutto **ridurre** gli **sprechi alimentari**.

Le dimensioni dello **spreco** (per la gravità degli effetti che genera su ambiente, economia e sicurezza alimentare) sono tali da aver indotto l'Assemblea generale dell'ONU a individuare il suo **dimezzamento entro il 2030** come obiettivo imprescindibile di sviluppo sostenibile.



AppStore



Google Play



Scarica l'App "una buona occasione"



IL CIBO **vale**

“DIAMO VALORE AL CIBO”

vuole favorire la diffusione di
buone pratiche di
sostenibilità nella **ristorazione**
rendendole nel contempo
riconoscibili ai clienti, così da suscitare in loro
comportamenti coerenti in ambito domestico.

Alcuni dati rendono evidente il fenomeno.

Quasi **1/3** della produzione agricola **non viene consumato.**

A livello globale, se lo **spreco** fosse un **Paese**, sarebbe il **3° al mondo** per **emissioni di gas climalteranti** dopo Stati Uniti e Cina.

Ma lo **spreco**,

che si annida in tutte le fasi della filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione, consumo domestico),

dove raggiunge le percentuali più elevate?



Potrà sembrare strano ma, almeno nei Paesi ad economia avanzata, è la **tavola di casa nostra** a produrne la maggiore quantità:

il **54%** dello spreco totale in **Europa** (con **72 kg procapite/anno**, che in **Italia** raggiunge i **107 kg**) si genera nella fase del **consumo domestico...**

...e allora **spetta** principalmente **a noi ridurlo!**

Non ci vuole molto:

un po' di **consapevolezza**

(sì anche noi sprechiamo!!!),

un pizzico di **convenienza**

(i soldi che risparmieremmo non comprando quel che poi buttiamo),

un minimo di **responsabilità**

(ambientale, sociale ed economica)

e la **conoscenza** dei **comportamenti**

che non ci fanno sprecare.

Per questi ultimi **ti aiutiamo noi** con **UBO app**,
il resto spetta a te!