

ȘTIAI CĂ...

Dacă populația globală ajunge la 9,6 miliard 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*).

LA NIVEL GLOBAL

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
SI DEZVOLTARII RURALE

În următoarele săptămâni, insecuritatea alimentară

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).

DATE, CIFRE ȘI FAPTE LA NIVEL GLOBAL

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.

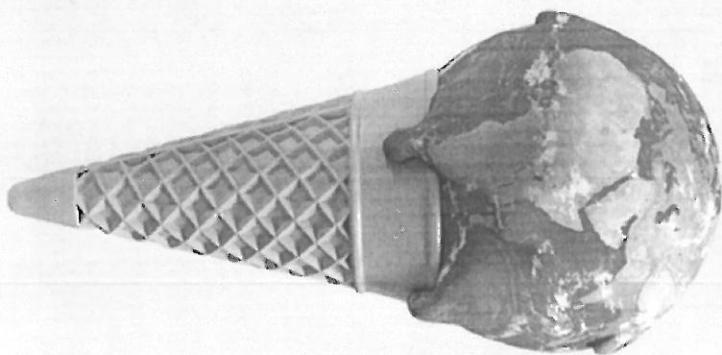
De asemenea, reprezintă o strategie cheie

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).





REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE

va avea ca efecte:
creșterea rezilienței sistemului alimentar,

o calitate mai bună a alimentelor,
un mediu mai curat,
o viață mai bună!

SPUNE STOP
RISIPEI ALIMENTARE

29 #FoodWasteEU
September #FLWDay



MINISTERUL AGRICULTURII
SI Dezvoltării Rurale





29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNACIONALĂ 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".

Cumpărăratul 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.

EFFECTE

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!



CONTРИБУФІ
SI TULA SĂNĂTATEA PLANETEI!

PREVENTIE

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>



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR ALIMENTARE!

29 SEPTEMBRIE

FII UN EROU ÎN
LUPTA ÎMPOTRIVA
RISIPEI
ALIMENTARE!



**Respectă
hrana pe care
o consumi!**

- Cumpără doar alimentele de care ai nevoie!
- Învață 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.



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 amânantul.
- Se estimează că 17% din producția globală totală de alimente este risipită în gospodării, în serviciile de alimentație și în comerțul cu amânantul.
- Între 691 și 783 de milioane de oameni s-au confruntat cu foamea în 2022.
- Alimentele pierdute și irosite reprezintă 38% din consumul total de energie în sistemul alimentar global.

13%

17%

783
milioane
de oameni

38%

Obiceinurile alimentare nu își schimbă! 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!

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



ÎNTELEGE
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 forță de muncă, investițiile și resurse
prețioase (precum apă), 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.

ACTIONEAZA!

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 porților!
4. Acordă atenție termenelor de valabilitate!
5. Păstrează alimentele în condiții optime
de temperatură!
6. Transformă resturile de alimente în mesele
de a doua zi!
7. Donează surplusul de alimente!

#IMPLICA-TE ÎN ÎUPTA 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!

FOLOSESTE-TI IMAGINAȚIA!

Când îți pregătești o gustare, poti
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!

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

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 uită!

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

LA ATTUDINE!
SPUNE STOP
RISIPEI
ALIMENTARE!



MINISTERUL AGRICULTURII
SI DEZVOLTARII RURALE



29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE
ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR ALIMENTARE



STOP
risipei alimentare!

CAUZE

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

Cumpărăratul 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.

PREVENTIE

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 ca 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!

Tip #6

ÎNVATĂ SĂ PĂSTREZI CORECT ALIMENTELE!

Uscarea, conservarea, fermentarea și congelarea sunt metode pe care le puteți 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 metodă eficientă este să iezi 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!





MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE
CONȘTIENTIZARE ASUPRA
RISIPEI ALIMENTARE

* 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 respectă acea listă. Acest lucru te va ajuta să reduci cumpărăturile impulsive.

Tip #2

NIMENI ȘI NIMIC NU E PERFECT!

Știu 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.



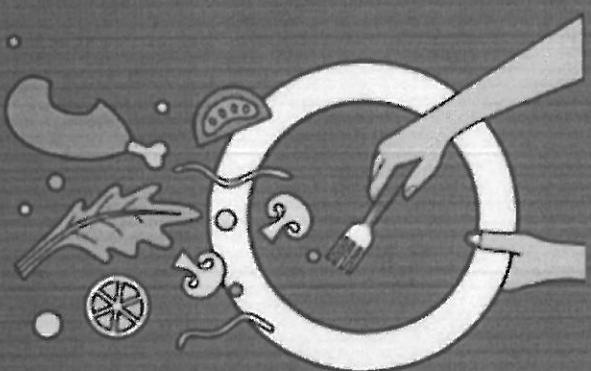
Tip #3

REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE

va avea ca efecte:
creșterea rezilienței sistemelor alimentare,

o calitate mai bună a alimentelor,
un mediu mai curat
o viață mai bună!

ZERIŠIPĂ



SPUNE STOP
RISIPEI ALIMENTARI

#FoodWasteEU
September #FLWDay



MINISTERUL AGRICULTURII
și Dezvoltării Rurale

