



Banca del Tempo
Caponago
Il Tempo è nelle tue Mani



Biblioteca Civica «Italo Calvino», Caponago

Banca del Tempo di Caponago – «Il Tempo è nelle Tue Mani»

Presentano :

Gli Sprechi Alimentari

Documentazione e informazioni disponibili sul sito :

bdtcaponago.org



Banca del Tempo
Caponago
Il Tempo è nelle tue Mani

Gli Sprechi Alimentari

Cause e Dimensioni :



- ✓ *Produzione* : 32%
- ✓ *Raccolto* : 22%
- ✓ *Ristorazione e consumi domestici* : 21%
- ✓ *Distribuzione* : 13%
- ✓ *Trasformazione* : 12%



Banca del Tempo
Caponago
Il Tempo è nelle tue Mani

Gli Sprechi Alimentari



Impatti:

Salute

(Dati Azienda Tutela della Salute)



- Morti Annue -

Per eccesso di cibo: **29 Milioni** ←-----→ Per mancanza di cibo: **36 Milioni**

- Bambini -

Obesi: **155 Milioni** ←-----→ Denutriti: **148 Milioni**

Se le risorse fossero bilanciate morti, obesità e denutrizione sarebbero calamità marginali



Banca del Tempo
Caponago
Il Tempo è nelle tue Mani



Gli Sprechi Alimentari

Impatti:

Economia

(Dati Azienda Tutela della Salute)



In Italia ognuno spreca mediamente 330€/anno, quasi 1€ al giorno.

Con la stessa somma si mantiene una persona nel Terzo Mondo

Nel mondo non mancano le risorse.

Sono iniquamente distribuite, largamente sprecate.



BIBLIOTECA ITALO CALVINO



Banca del Tempo
Caponago

Il Tempo è nelle tue Mani



Gas serra

Spreco risorse idriche

Impatti:

Ambiente

(Dati Azienda Tutela della Salute)



Degrado suolo

Spreco energia

**Ridurre lo spreco di cibo, seguire diete bilanciate significa anche
salvare il Pianeta**



BIBLIOTECA ITALO CALVINO



Banca del Tempo
Caponago
Il Tempo è nelle tue Mani

Gli Sprechi Alimentari

Soluzioni :

- *Filiera corta*
- *Km 0 (per quanto possibile)*
- *Riduzione sprechi domestici*



BIBLIOTECA ITALO CALVINO



Banca del Tempo
Caponago
Il Tempo è nelle tue Mani

Biblioteca Civica «Italo Calvino», Caponago



Gli Sprechi Alimentari

Decalogo contro lo spreco domestico

1. Compra l'essenziale
2. Evita offerte promozionali illusorie
3. Acquista meno e più spesso
4. Riutilizza avanzi in frigo
5. Ottimizza uso congelatore
6. Riponi le verdure nella parte bassa del frigo
7. Il pesce fresco va mangiato entro 2gg max o congelato
8. Riduci portate e porzioni
9. Mangia lentamente
10. Dona gli avanzi riutilizzabili alle Associazioni di Assistenza ai bisognosi