

## Consum responsable

El consum responsable és una responsabilitat ciutadana que consisteix a escollir els productes i serveis tenint present la seva qualitat i preu però sobretot el seu impacte ambiental i social. La terra compta amb una sèrie de recursos limitats i per això els hem d'utilitzar de manera responsable.

Per tant és important consumir menys i possiblement millor, de tal manera que ens proveïm d'aquelles coses que són necessàries, i busquem les opcions més respectuoses amb el medi ambient i amb les persones que les han produït. Quan comprem un producte estem aprovant la manera en què va ser produït i/o serà rebutjat. Per aquesta segona opció sempre hem de pensar en les 3 Erres: reduir, reutilitzar i reciclar.

**REDUIR:** El millor residu és el que no es genera. Aquesta ha de ser la premissa de tot consum. Gràcies a la reducció d'alguns materials que s'utilitzen per a fabricar productes, estem contribuint a fer que hi hagi menys residus. Per exemple, davant uns tomàquets envasats en una safata embolicada en plàstic també tenim l'opció de comprar-los sense l'embolcall. Aquesta segona elecció serà més sostenible.

**REUTILITZAR:** Reutilitzar és donar una nova vida a un producte amb la intenció de donar-li el màxim d'ús possible abans de tirar-lo. Per fer-ho no cal reutilitzar-lo amb la seva forma o ús original, també és possible transformar-ho en un altre producte amb noves possibilitats d'ús. Per exemple, quan heu reutilitzat pots de iogurt per a germinar les llavors i fer un hort, esteu donant un altre ús a aquests objectes.

**RECICLAR:** Quan ja no podem ni reduir, ni reutilitzar, llavors haurem de reciclar. Una vegada que el producte ja no ens serveix, la idea és retornar-lo perquè sigui transformat en matèria primera, per a elaborar nous productes després d'un procés de reciclatge. La col·laboració dels ciutadans és molt important per a afavorir el reciclatge.

Que pots fer tu per ajudar a millorar el planeta?

### Hàbits de consum responsable

- ★ Tria productes amb embolcall de cartó o vidre.
- ★ Evita productes amb embolcalls de plàstic (recorda que el plàstic és més perjudicial per al planeta).
- ★ Suma't al carro de les bosses de compra reutilitzables.
- ★ Reutilitza tot el paper que puguis, imprimeix pels dos costats.
- ★ Recorda't d'apagar les llums quan hi ha llum natural o quan surtis d'una habitació, com també tancar les aixetes.
- ★ Intenta no utilitzar aparells que necessitin piles, i si ho fas, que siguin recarregables.

Però no us penseu que únicament els productes es malbaraten també tenim aquest problema amb els aliments. El desaprofitament alimentari són tots aquells aliments que es desaprofiten, malgrat encara tenir un valor nutritiu per a les persones. Els aliments que sent aptes per al seu consum són descartats o no consumits com, per exemple, una pastanaga que no és recta i per tant no arriba a comercialitzar-se per no aconseguir els estàndards requerits. També és un aliment malgastat aquell que el consumidor ha oblidat que tenia en el seu rebost o nevera i que quan s'adona, ja no està en condicions de ser consumit i acaba a les escombraries.

Cada any una tercera part de la producció mundial d'aliments es perd o es desaprofita. A Europa es malbaraten 89 milions de tones d'aliments a l'any, dels quals gairebé la meitat provenen de les llars. Espanya és el 7è país de la unió europea que més menjar desaprofita, amb un recompte total de 3000 milions anuals en residus.

El malbaratament alimentari és una situació desaprofitada, ja que podria ser una solució per a combatre la fam al món de les persones més desemparades i contribuir en una millora vital de les poblacions més desfavorides.

## Que pots fer tu per ajudar a millorar el planeta?

El desaprofitament d'aliments també suposa un impacte ambiental, ja que per obtenir els aliments utilitzem els recursos naturals de la terra i de l'aigua i aquests com ja sabem no són infinits.



La responsabilitat del desaprofitament alimentari recau en totes les persones involucrades de la cadena: des de la persona que conrea el vegetal, la persona que ven el producte en el mercat i finalment la persona que el compra.

### On es produeix el desaprofitament alimentari?

- ★ En el plat: aliments no ingerits i restes aprofitables.
- ★ En les llars: mala planificació de les compres, restes de la preparació i cocció dels aliments, equivocació en vers la interpretació de les dates de caducitat o consum preferent.
- ★ En els restaurants i serveis d'àpats (escoles, residències, hospitals, etc.): aliments no consumits o productes mal conservats.
- ★ En els comerços d'alimentació: menjar retirat per l'aspecte o pròxims a la data de caducitat o de consum preferent.
- ★ En el transport i la distribució a l'engròs: aliments degradats o mal conservats, en alguns casos per interrupció de la cadena de fred.
- ★ En la indústria agroalimentària: pèrdues en el processament i l'elaboració dels productes.
- ★ En el sector primari: restes de collites, producció excessiva d'aliments d'origen animal, productes no venuts.

## Que pots fer tu per ajudar a millorar el planeta?

Entre tots nosaltres podem ajudar i aportar una millora al malbaratament i la solució és el consum responsable on les teves millors aliades són les 3 Erres. Reduir, Reutilitzar i Reciclar. A continuació trobaràs una graella on hauràs de proposar com utilitzaries aquestes 3 Erres amb diferents productes que se t'acudeixin.

ACCIÓ	PRODUCTE	MILLORA
<b>REUTILITZAR</b>	Objecte: Texans vells 	Testos per a plantes 

Que pots fer tu per ajudar a millorar el planeta?


Que pots fer tu per ajudar a millorar el planeta?