

# come ridurre lo spreco alimentare a casa



pianifica i tuoi pasti



conserva correttamente il cibo



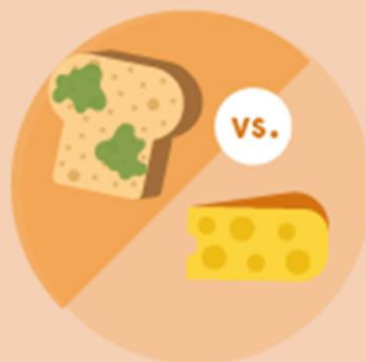
non confondere tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"



utilizza ciò che hai



evita porzioni troppo abbondanti



riconosci le muffe sugli alimenti



condividi gli avanzi



riutilizza gli scarti alimentari se possibile



eufic



mangiamo  
alimenti  
contaminati



tessuti che  
indossiamo



lavaggio vestiti



scarichi e rifiuti  
di lavorazione  
industria tessile



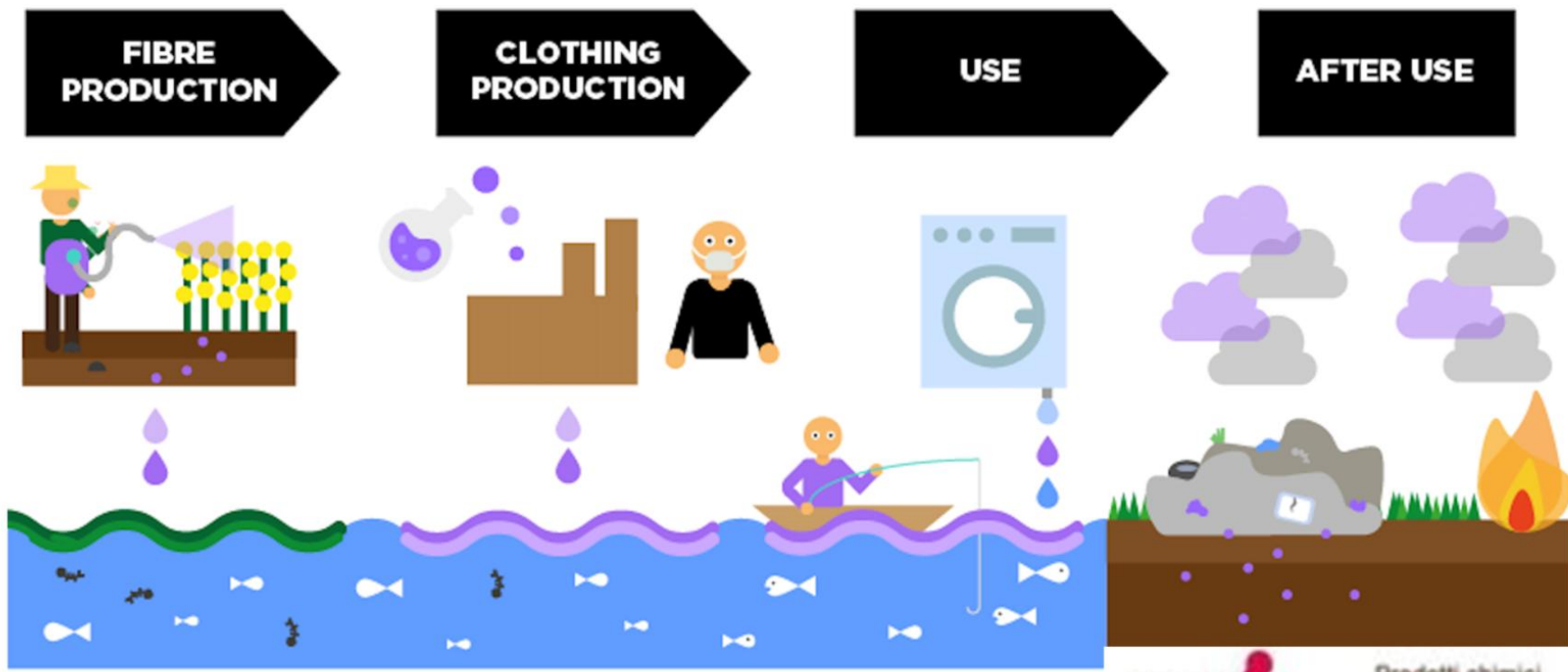
**PERICOLO PER  
LA SALUTE**



**INQUINAMENTO  
AMBIENTE**



pesticidi e  
concimi chimici



Ogni anno finiscono in mare

**0,5**

**milioni di tonnellate**

di fibre sintetiche





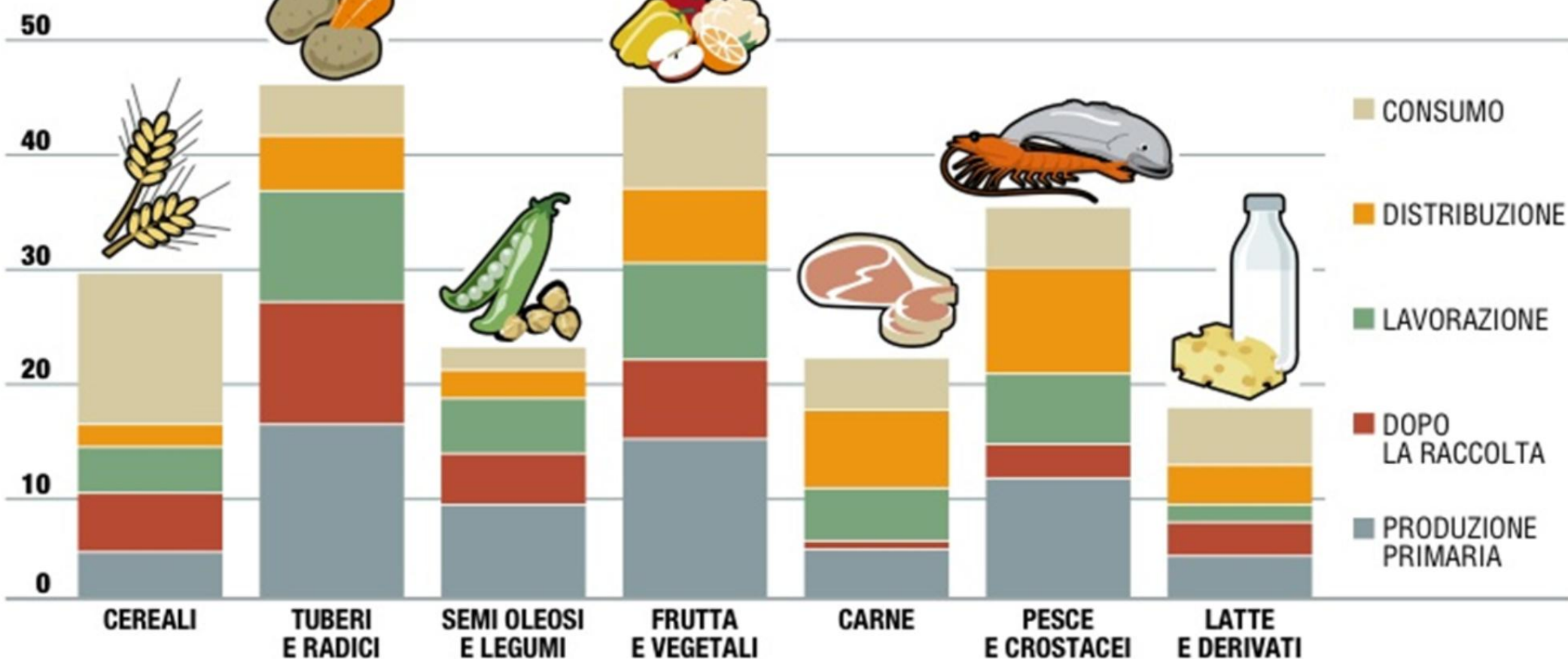

Filiera lunga

Filiera corta



# GLI SPRECHI ALIMENTARI GLOBALI

Perdite in %



Fonte FAO 2011. Perdite e sprechi di cibo nel mondo. Dimensioni del fenomeno, cause e prevenzione