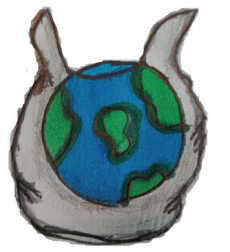
Dossier :
le mascherine gettate in mare p.10

Bottiglia in plastica VS bottiglia in cartone ! p.6



PIANETA JEB !

*Jacques-Emile BLANCHE
5 aprile 2022

ABBASSO LO SPRECO !

Lo spreco alimentare nel mondo

Nel mondo, il 20% del cibo è buttato, ovvero 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ogni giorno. Gli alimenti più sprecati al mondo sono al primo posto la frutta e la verdura (644 milioni di tonnellate in un anno) poi ci sono i cereali (344 milioni di tonnellate all'anno) e infine le radici e i tuberi (275 milioni di tonnellate all'anno). Il paese che spreca di più sono gli Stati Uniti e al contrario, il paese che spreca di meno è il Messico.

Lo spreco alimentare in Italia

In Italia, si buttano via ogni anno 5 milioni di tonnellate di cibo. Un italiano butta via in media 75 chilogrammi di cibo all'anno. L'anno scorso hanno fatto però uno sforzo sprecando solo 600 grammi di cibo al giorno. Gli alimenti più buttati sono la frutta, la verdura e il pane. E' uno scandalo per i 16 milioni di persone che vivono nella povertà! Tuttavia, l'Italia è brava nel compostaggio dei rifiuti e del cibo rispetto alla Francia.

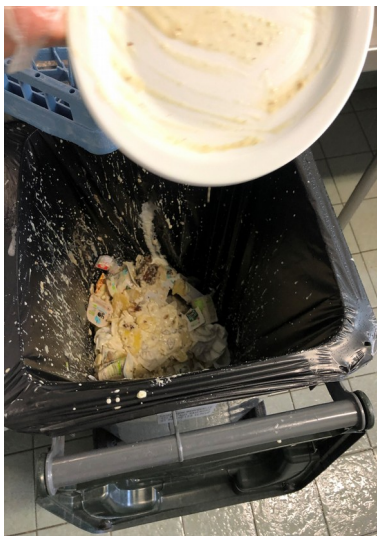
Le conseguenze e le soluzioni

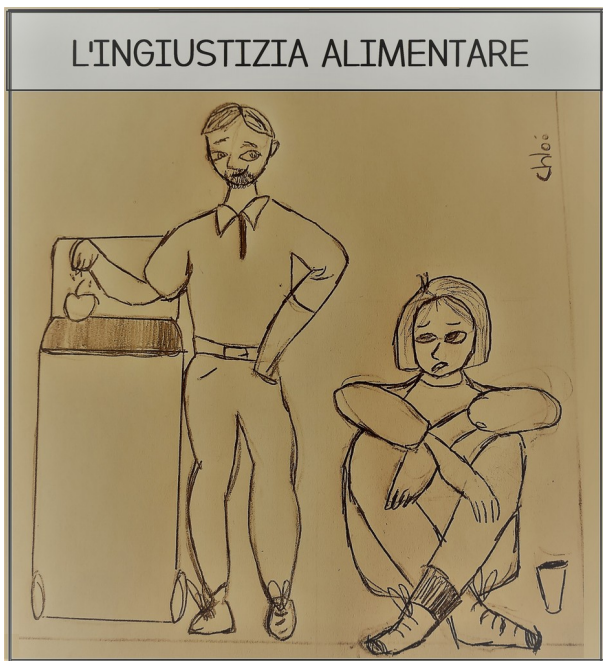
Lo spreco alimentare crea gas serra, inquina i mari, usa molta acqua per far crescere le piante. I rifiuti alimentari sono responsabili del rilascio di 3,3 gigatonnellate di gas serra all'anno. A casa, per limitare lo spreco, è necessario fare una lista della spesa per comprare solo quello che serve e organizzare i pasti della settimana in anticipo. E' possibile anche stare attenti alle date di scadenza per non gettare troppo.

Lo spreco alimentare alla scuola media Jacques-Emile Blanche di Saint-Pierre-lès-Elbeuf

I ragazzi testimoniano…

"***I*** *pasti della mensa non vengono spesso consumati perché sono qualche volta troppo salati o non abbastanza salati, spesso piccanti o non hanno gusto. Mangiamo più cibi amidacei (pasta, patata…) che verdure, carne e pesce. Mangiamo più yogurt e pane che formaggio. Nella nostra mensa, c'è uno spreco enorme, specialmente quando è il giorno del pasto vegetariano (una volta a settimana!). Oltre allo spreco alimentare, non facciamo la raccolta differenziata. Secondo noi, gli alunni devono domandare la quantità che vogliono alla mensa. Gli addetti alla mensa dovrebbero rispettare l'appetito di ogni ragazzo"*





2412345678901