

Respectar l'aliment de l'hort a la taula

La fruita i la verdura són aliments altament peribles i, per tant, l'embalatge i el transport comprometen la qualitat del producte que arriba al consumidor. A les llars catalanes, cada any llencem **35 kg de menjar per persona, però el 65% del total és evitable.**

Gairebé la meitat de fruites i verdures no arriben ni tan sols a distribuir-se i acaben la seva vida als horts. D'altres es queden als taulells de les botigues per no ser prou rodones, brillants o uniformes. Aquest malbaratament alimentari és especialment greu quan existeixen **820 milions de persones** al món que passen gana.

A més de les pèrdues en aliments, tot això també implica haver malbaratat una gran quantitat de recursos i haver generat un gran nombre d'emissions de CO₂. Alhora, obliga els productors a ocupar més extensió de conreu per assegurar una producció que s'accepti estèticament. Això suposa una pressió ambiental prescindible que augmenta a mesura que el producte s'importa des de més lluny. És per això que el consum de fruita i verdura local incideix en reduir aquests passos de més (menys desperfectes, menys contaminació i menys perjudici econòmic).

Davant aquestes dades, les tecnologies i la innovació digital tenen un paper clau a l'hora d'abordar el problema: possibiliten el seguiment dels productes frescos al llarg de la cadena, milloren la infraestructura de distribució i prolonguen la seva vida útil.



Organitza:



Col·laboren:



Amb el suport de:



Dona suport a:

