contact@ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org/adherer

#contra el desperdicio | #educar | #medio ambiente

Todo lo que hay que saber: la alimentación sostenible

Structure : ADEME



¿Es posible una alimentación más sostenible?

En los últimos 50 años, nuestros hábitos alimentarios han cambiado. Nuestra alimentación es más variada, pero también más rica en grasas, azúcares y proteínas animales. Cocinamos menos, consumimos más platos preparados y comemos fuera de casa con mayor frecuencia. También buscamos una amplia

variedad de alimentos en cualquier lugar y en cualquier época del año, a menudo al precio más bajo.

Esta forma de alimentarnos no deja de tener consecuencias para la salud (sobrepeso, obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares) y para el medio ambiente: contaminación del aire, del agua y del suelo, consumo de energía, emisiones de gases de efecto invernadero... Por no hablar del desperdicio de alimentos, que aumenta aún más la cantidad de recursos consumidos innecesariamente y de residuos que hay que tratar.

Sin embargo, las percepciones de los consumidores están cambiando, aunque los cambios de hábitos aún deben concretarse. El 85 % de los franceses no se plantea cambiar su dieta, pero el 24 % se declara hoy flexitariano y se preocupa por consumir menos carne. Solo el 2,2 % la ha eliminado por completo de su alimentación. Cifras claramente por debajo de la media de algunos países, como los anglosajones, Alemania o Suiza.

¿Es posible una alimentación buena para nuestra salud, para el medio ambiente y equitativa para todos? Panorama general de los impactos, las tendencias y las soluciones.

Liens

https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/7617-9249-tout-comprendre-l-alimentation-durable-9791029724114.html#/43-type_de_produit-format_imprime