



EUROPEAN WEEK
for WASTE REDUCTION
16-24 November 2024

Noviembre 2024



FOOD WASTE IS OUT OF TASTE!

#EWR2024

#FOODWASTE

#FOODWASTEISOUTOFTASTE

Boletín 3. Alimentación, medioambiente y sostenibilidad

SEMANA EUROPEA DE PREVENCIÓN DE RESIDUOS

Desde el 16 al 24 de noviembre se celebra la Semana Europea de la Reducción de Residuos, que este año se centra en la reducción del desperdicio alimentario. Las acciones llevadas a cabo en la EWR se centran en las 3R: REDUCCIÓN del consumo, la REUTILIZACIÓN de productos y materiales, y el RECICLAJE de residuos. Estas son las principales Rs (aunque hay muchas otras) a tener en cuenta a la hora de revalorizar los hábitos de consumo.

Desde nuestro mercado podemos contribuir enormemente a sensibilizar sobre este problema.

- 1 Cercanía entre producción y consumo. Gran variedad de productos locales y de proximidad, que nos permite conocer mejor el trabajo y la calidad que hay detrás de los alimentos.
- 2 Posibilidad de compra de muchos productos a granel, pudiendo ajustar mejor las cantidades de compra y reduciendo el desperdicio en los hogares.
- 3 La experiencia de las personas de los puestos de alimentación servirá para asesorar sobre el buen aprovechamiento de los alimentos; ellos y ellas, mejor que nadie, conocen y valoran el producto.

- 4 Gestión eficiente de los pequeños comercios, reducir el desperdicio es reducir las pérdidas económicas.
- 5 San Martín Merkatua está comprometido con la sostenibilidad del planeta y los ODS y trabaja por un comercio que ofrezca una alimentación saludable, en el que la reducción de los residuos en general. En la [web](#) puedes encontrar consejos para evitar el desperdicio.

Los mercados municipales son una pieza clave en la transición de los sistemas alimentarios hacia la sostenibilidad y como ciudadanía podemos contribuir llevando a cabo una compra consciente y crítica.

Quienes degustaron las elaboraciones de Blanca del Noval el pasado día 11 de octubre, nos pidieron las recetas para poder aprovechar partes de los alimentos que habitualmente tiramos. Os dejamos el [enlace](#) en el que podéis ver las recetas.

También podéis leer la entrevista en la revista [MARTINTXO](#) de este mes.

Todos los ingredientes fueron comprados en San Martín Merkatua, así que no tienes excusa para no hacerlo. On EGIN!

MENÚ SIN DESPERDICIO:
SI NO PUDISTE ACUDIR AL TALLER DE COCINA DE APROVECHAMIENTO EL PASADO 11 DE OCTUBRE, AQUÍ TIENES LAS RECETAS.



SABER MÁS SOBRE EL PROYECTO EN [ENRAIZADERECHOS.ORG](https://enraizaderechos.org)

Este boletín y las actividades y artículos que difundimos en él, forman parte del proyecto **La Agenda 2030 desde nuestra ciudad: Propuestas ciudadanas hacia una cultura alimentaria sostenible**, cofinanciado por el Ayuntamiento de Donostia/san Sebastián y con la colaboración del Mercado de San Martín. Visita nuestra web y descubre otros materiales. <https://shre.ink/gV0c>