



El malbaratament alimentari

Per què mesurar els residus?

El desaprofitament d'aliments és un gran problema a molts nivells:

- Des del punt de vista mediambiental: un ús irresponsable dels recursos.
- Des d'un punt de vista ètic: una falta de respecte pels aliments.
- Des d'un punt de vista econòmic: energia i diners inútils per a produir els aliments del camp al plat i més residus per a processar.

Segons un estudi de la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica (Pla Bon Profit), en els col·legis de la Comunitat Valenciana es malgasta una mitjana de 98 grams de menjar per alumne/a al dia. Per tant, si s'aborda el problema del desaprofitament d'aliments en el menjador escolar, es pot estalviar molt de menjar. Però abans de trobar solucions, cal conèixer bé el problema. Mesurar el desaprofitament és una forma útil d'identificar quina quantitat de menjar es malgasta. És el primer pas per a prendre mesures contra el desaprofitament d'aliments.

Procedeix del següent mode

Prepara't

- Abans de començar a mesurar els residus, cal crear un grup de treball. Pot estar format per alumnat, docents i personal de cuina. És important implicar aquest últim grup en l'acció i aclarir la intenció que hi ha darrere. Així s'evitarà, per exemple, que el personal de cuina veja l'acció com una crítica al seu treball.
- Es pot organitzar el mesurament un dia, però és millor fer-lo tots els dies durant una setmana. Es veurà que el primer dia l'alumnat reacciona de forma molt incòmoda. Si es fa durant més temps, també es veurà que l'alumnat ajusta el seu comportament.
- El mesurament de residus funciona millor si no s'anuncia amb antelació. En cas contrari, l'alumnat ja l'anticipa immediatament, per la qual cosa els resultats del primer mesurament no són representatius.

Consell

Com més sovint realitze el mesurament de residus, major serà l'impacte. Es poden comparar les xifres dels mesuraments i veure si s'aprecien diferències. Però cal fixar-se també en el que es pot aconseguir en cada mesurament.

No oblidar

Proporcionar una informació completa i correcta del panorama del desaprofitament d'aliments, no sols cal mesurar el desaprofitament d'aliments dels l'alumnat. Els excedents de la cuina també han d'estar inclosos en el mesurament.



I després del mesurament?

- Què has/heu après de les xifres del mesurament de residus? Comprovar amb el grup de treball quines intervencions són possibles per a reduir els residus. Per exemple, es tira molta carn? Llavors es podrien oferir mitges racions. Es malgasta molta salsa? Sovint l'arreglega el personal de cuina. Si l'arreglega l'alumnat, sol perdre-se'n menys.
- Alguns altres consells que poden garantir la reducció del desaprofitament d'aliments són:
 - fer sempre una bona estimació del nombre d'alumnes que menjaran (demanant-los que facen la comanda o fent una estimació basada en anteriors dies) per a evitar la sobreproducció,
 - donar temps suficient perquè tots puguin gaudir del menjar al seu gust,
 - crear un comitè de menús amb participació de l'alumnat,
 - proporcionar un lloc acollidor per a menjar,
 - assegurar-se que el personal de cuina que serveix també participa,
 - revisar la grandària de les racions, etc.
- Hi ha una assignatura d'"Alimentació i Nutrició" a l'escola? Potser podries donar una classe a l'alumnat cuinant amb les sobres del menjador del dia anterior.

Consell

Durant el mesurament de residus, pregunta a l'alumnat per què tiren alguna cosa. Les seues respostes encaminaran en la recerca de solucions.

Què necessites?

- Poals transparents o bosses d'escombraries per a arregar els residus. Cada poal o bossa servix per a un component concret. Per exemple, pots fer poals per a: proteïnes (carn, peix, proteïnes d'origen vegetal), hidrats de carboni (creïlla, pasta, arròs), verdures cuinades, ensalada o verdures crues, salsa i sopa.
- Visuals: enganxar fotos en els poals perquè quede clar què va en cada lloc.
- Ajuda: Cada dia de la mesura, es necessitaran dos supervisors/es en les papereres perquè tot vaja sobre rodes. Poden ser professors/es, alumnes, personal de direcció o de cuina.
- Havent dinat, es pesaran els poals/bosses i s'anotaran els resultats. Important: No oblidar-se de pesar també el menjar sobrant de la cuina!

Comunicar

Després del període de mesurament, es comuniquen els resultats. Per exemple, es pot calcular la quantitat que es va acabar llançant.

- Involucrar a l'alumnat: a través d'un cartell en l'entrada del menjador, però també mitjançant la comunicació a l'escola: amb cartells o un butlletí informatiu, per exemple.
- Implicar la direcció.





- Implicar el professorat: potser poden entaular una conversa amb l'alumant sobre el desaprofitament d'aliments durant les seues classes. És important no assenyalar amb el dit, sinó centrar-se en les possibilitats del que encara es pot fer amb els residus alimentaris.
- Mantindre informades a les famílies: col·locar un bonic cartell en la pàgina web del centre educatiu. També, per a comunicar el desaprofitament d'aliments en general.
- Compartir els resultats amb el personal de cuina: comunicar els resultats del mesurament de residus per a buscar solucions junts.

Enllaços d'interés

- [Guía pràctica per reduir el desaprofitament alimentari en centres educatius "Buen Aprovecho" \(2014\)](#)
- [Material didàctic per al professorat](#). Fundació Espigoladors.
- Pla Bon Profit. [Idees per a tractar la problemàtica del Malbaratament Alimentari a les aules d'Educació Infantil i Primària](#). Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

Enllaços d'interés

- [WASTED! The Story of Food Waste](#) (trailer, 2017)
- [10 Billion - What's on your plate?](#) (trailer, 2015)
- [Just Eat It - A food waste story](#) (trailer, 2014)
- [Taste The Waste](#) (trailer, 2011)
- [¿Alguna vez has pensado qué porcentaje de la comida producida en el mundo no llega a ningún plato?](#) (2019)
- [La huella del desperdicio de alimentos](#) (parte 1, 2014)
- [La huella del desperdicio de alimentos](#) (parte 2, 2014)
- [Más alimento, menos desperdicio](#) (2017)
- [Waste](#) (2013)
- [Selfish](#) (2019)
- [El malbaratament alimentari](#)
- [La fruita és fruita](#)

