

La Garrotxa explicarà a les mainades per què cal evitar malbaratar aliments

Per a conscienciar-ne els infants un nou personatge, en Massa Tip, visitarà els 24 centres de primària implicats en el projecte



Es farà una diagnosi del malbaratament d'aliments a la cuina i als menjadors dels centres educatius. | Josep Maria Montaner.

Evitar el malbaratament alimentari als menjadors escolars és un dels objectius que s'ha marcat el Consell Comarcal de la Garrotxa durant aquest curs. Per aquesta raó, a través del Consorci de Medi Ambient i Salut Pública de la Garrotxa (SIGMA), s'ha posat en marxa un projecte per a prevenir el malbaratament alimentari als menjadors dels centres educatius de la comarca, finançat per l'Agència de Residus de Catalunya, conjuntament amb la redacció del Pla Local de Prevenció de Residus Municipals de la Garrotxa 2020-2025.

El malbaratament alimentari és produeix quan es desaprofiten aliments que es podrien haver consumit i que acaben convertits en residus. Aquest balafiament implica evidents conseqüències ambientals, però també ètiques i econòmiques. Segons l'Organització Mundial de la Salut, més de 100 milions de persones al món passen fam i, al territori català, cada persona llença anualment 35 quilos de menjar. Són xifres insostenibles i cal treballar per a canviar-les.

El projecte del Consell Comarcal impulsa aquest canvi i inclou al seu programa de diagnosi el malbaratament d'aliments a la cuina i als menjadors dels centres educatius del territori. Els

resultats d'aquests estudis permetran formular propostes de millora que puguin reduir les xifres de malbaratament, tot creant hàbits saludables. Entre les accions incloses al projecte destaca un curs de formació per a monitors i altres persones implicades als menjadors escolars, que donarà pautes sobre com acompanyar els àpats dels infants i evitar malbaratar aliments.

Per a conscienciar els infants i introduir-los en pràctiques alimentàries saludables i responsables s'ha creat un personatge, en *Massa Tip*, que visitarà els 24 centres de primària implicats en el projecte per a explicar als alumnes, d'una manera amena i divertida, la importància d'evitar el malbaratament d'aliments. Així, durant aquest curs, es preveu que més de 4.700 infants de la comarca sàpiguen com evitar-lo en el seu dia a dia i puguin contribuir, també, a la prevenció de residus en general.

Al final de la campanya cada alumne rebrà un embolcall reutilitzable per a l'esmorzar o el berenar i es distribuirà un audiovisual sobre el malbaratament alimentari com a eina de sensibilització.



Entre les accions incloses al projecte destaca un curs de formació per a monitors i altres persones implicades als menjadors escolars. Foto: SIGMA.