

Menys malbaratament alimentari en centres educatius

Principi: s'anima els estudiants a reduir el malbaratament alimentari

Grup objectiu: estudiants, professors i la resta del personal dels centres educatius

Gairebé la meitat dels residus que generem a les nostres llars consisteixen en components biodegradables originats principalment a partir del menjar que simplement llencem.

El menjar és realment valuós, però ens costa de recordar-ho en la nostra vida quotidiana. Cada dia hi ha milions d'adults i d'infants que moren de fam i, per contra, nosaltres comprem més menjar del que podem consumir, la qual cosa comporta enormes quantitats de restes a les escombraries.

Amb tan sols un mínim nivell de conscienciació, podríem modificar aquests mals hàbits. És una tasca difícil canviar els costums de les persones adultes, per això caldria començar a ensenyar aquests hàbits als nens, fins i tot a les escoles. És fonamental ensenyar als infants quin és el seu rol en aquest sistema.

Aquesta actuació inclou tres fases. En primer lloc, els estudiants haurien de comprendre les causes dels seus hàbits de consum amb l'ajuda dels seus professors. En segon lloc, després de disposar dels coneixements necessaris per analitzar-ne les conseqüències d'una manera adequada, ja podrien elaborar pòsters que servien per prendre consciència i fer una crida a la participació. Finalment, també és important que les pràctiques s'identifiquin i s'apliquin per aconseguir reduir el malbaratament alimentari.

Informació general



reduir



dificultat

Flux de residus



reutilitzar



impacte ambiental



paper



envasos



foment del reciclatge



cost



RAEE



matèria orgànica

Objectius

- ▶ L'objectiu principal és incrementar la conscienciació ambiental en relació amb el malbaratament alimentari.
- ▶ Saber com els infants perceben aquest problema.
- ▶ Reduir el malbaratament alimentari a les llars amb infants.

Què necessiteu?

Elaboració de pòsters

- ▶ Què és? Els infants dibuixen pòsters que destaquen la importància de reduir el malbaratament alimentari.
- ▶ En què consisteix?
 - Els pòsters han de ser informatius i poden il·lustrar els problemes.
 - Els pòsters han de ser una crida a la participació, de manera que el segment objectiu pugui percebre aquest problema.
- ▶ Què es pot utilitzar per avaluar? Nombre de participants, nombre de pòsters elaborats.



Taller sobre pràctiques diàries per reduir el malbaratament alimentari

- ▶ Què és? Els infants poden debatre en petits grups com podrien reduir la quantitat de residus alimentaris generats a les seves escoles. Un professor organitza tot el taller, i les idees recollides en cada grup s'exposen a la resta per donar a conèixer una àmplia varietat de pràctiques.
- ▶ En què consisteix?
 - Els debats en petits grups són una bona manera de motivar els infants a participar.
 - Fins i tot es podria organitzar un petit concurs per veure quin grup pot recollir el major nombre possible d'idees fàcilment aplicables.
 - Al final, s'anotaran totes les idees exposades.
- ▶ Què es pot utilitzar per avaluar? Nombre d'idees recollides.



Reducció del malbaratament alimentari en centres educatius - durant la setmana

- ▶ Què és? Es tracta d'una acció de conscienciació i també de prevenció de residus. Els grups anteriors, en què els estudiants discutien les solucions pràctiques per disminuir la quantitat de residus generats a les escoles, haurien de posar-les a la pràctica.
- ▶ Com fer-ho?
 - Després de debatre les idees sobre com podien fer-ho, han de posar-les a prova en la seva vida quotidiana a l'escola.
 - Animem als estudiants a reduir el seu malbaratament alimentari a les aules, als menjadors escolars i en llocs comuns
 - Al final de la setmana, els resultats podrien ser quantificats. Per això, és important fer una recollida selectiva separant residus orgànics de malbaratament alimentari.
- ▶ Què es pot utilitzar per avaluar? Nombre d'informes i reducció en la quantitat d'aliments malbaratats.



Eines de suport per a comunicació

Document informatiu sobre el malbaratament alimentari

- ▶ Què és? Es tracta d'un paquet informatiu que conté la informació necessària en relació amb els temes problemàtics causats pel malbaratament alimentari. La presentació hauria de poder sorprendre l'audiència, amb la utilització de dades curioses.
- ▶ En què consisteix?
 - El document informa els professors i els alumnes sobre el problema del malbaratament alimentari.
 - Es podria usar per dirigir l'atenció cap a aquesta problemàtica.
- ▶ Què es pot utilitzar per avaluar? Nombre de documents informatius que enviem.



Preparació de l'acció: avaluació inicial de la situació, desenvolupament i producció

Aquesta fase podria començar almenys 2 mesos abans de la implementació de l'acció:

- ▶ Descarregueu el document informatiu i pregunteu els dubtes si alguna cosa no queda clara.
- ▶ Coordineu adequadament les diferents fases de l'acció:
 - La primera fase i la segona s'haurien de dur a terme abans de la Setmana.
 - Durant la Setmana, es podrien avaluar les idees.
- ▶ Informeu tant els estudiants com els seus pares sobre aquesta acció.
- ▶ Decidiu quin premi es donarà a l'equip més eficient per motivar la participació

Implementar l'acció

Una setmana abans de la EWWR:

Dilluns:

- ▶ Cal organitzar el primer dia de debat.
- ▶ Després de conèixer la rellevància d'evitar el malbaratament alimentari, els estudiants podrien dibuixar pòsters sobre la seva percepció d'aquest tema.
- ▶ Els cartells es podrien penjar al passadís per recordar aquesta acció a la resta d'estudiants.
- ▶ A continuació, es podrien crear els grups per recollir el màxim nombre d'idees possible per tal de reduir el malbaratament alimentari generat en la seva vida quotidiana, especialment a l'escola.
- ▶ Convé organitzar el debat d'idees i fer que els estudiants anotin totes les idees proposades.
- ▶ Demanar als infants que als centres educatius recullin separatament els residus alimentaris per mesurar més fàcilment la situació inicial. La mesura s'hauria de fer sobre els residus alimentaris generats durant una setmana i, per identificar-ne la quantitat, se'n podria portar una fotografia.

Durant la EWWR:

- ▶ Demaneu als grups que provin d'aplicar algunes idees recollides i informin del resultat.

- ▶ Al final, els residus alimentaris recollits separadament es podrien mesurar i haurien de ser inferiors a les quantitats inicials. Per identificar-ne la quantitat, també se'n podria fer una fotografia.
- ▶ Els informes elaborats pels grups es podrien lliurar al professor divendres i es podria premiar el millor equip.

Mètode d'avaluació

Mesurar la participació i la major sensibilització

- ▶ Nombre de participants (professors, estudiants)
- ▶ Nombre de pòsters elaborats

Calcular la quantitat de residus evitats

- ▶ Pes dels residus alimentaris a les escoles abans i després de la Setmana
- ▶ Quantitat de residus evitats (restar les quantitats posteriors a l'acció de les quantitats prèvies a l'acció)

Més informació

- ▶ Material informatiu
 - Malbaratament alimentari i el seu impacte: [Do you dare to be aware?](#)
 - Consells per reduir el malbaratament alimentari:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
 - Receptes per cuinar amb restes: www.ewwr.eu/en/support/thematic-days-2014-stop-food-waste
- ▶ Exemples d'accions
 - Campanya de conscienciació del malbaratament alimentari en una facultat d'agrònoms (FR) 2013: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Education_Trophees-SERD-2013_CSF.pdf
 - Projecte « ...di meno in Meglio » (IT) 2012: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
 - « Ensemble, réduisons nos déchets » – Junts, reduïm els nostres residus (FR) 2012: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
 - Noves ganades de canvi a les escoles (UK) 2010: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
 - Minimitzar els residus - Millor producció i manipulació de residus alimentaris (SE) 2009: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf
- ▶ Coordinador de la pàgina web de la EWWR / dades de contacte: www.ewwr.eu/list-organisers
- ▶ Setmana Europea de la Prevenció de Residus: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu
- ▶ Col·laboradors destacats
 - [Sustainable Restaurant Association](#)
 - Urbact: [Sustainable Canteen Project](#)
 - [Sustainable Canteens Brussels](#)
 - [Food Waste Reduction Alliance](#)



► Enllaços d'interès

- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Think.Eat.Save.](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- [Love Food Hate Waste](#)
- OCDE [Food Chain Network](#)
- Comissió Europea: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (AEMA):
- [European Environmental Bureau](#) (Oficina Europea de Medi Ambient):
- Moviment «Slow Food»: www.slowfood.com
- «Too good to waste campaign»: [tips for restaurants](#)
- [Ethical Eats](#)
- Ajuntament de Reus (Catalunya): acció de la EWWR: «[Regala't aigua](#)»
- Bruxelles Environnement (IBGE): [Cantine durable](#)
- Unilever: [Wise Up Your Waste](#) (APP de franc)
- WRAP (associació sense ànim de lucre per promoure l'eficiència de recursos): [Food waste reduction in the hospitality and food service.](#)

Publicacions

- Associació Internacional de Residus Sòlids (ISWA): [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management.](#)
- Agència de Protecció Ambiental (EPA) Irlanda: [Less food waste, more profit.](#)
- Intertek/ rdc/ Bruxelles Environment/ EcoRes: [Réduction des déchets organiques du secteur HoReCa](#)
- SimplyFood/ Bruxelles Environnement/ Valònia: [Guide pratique cantine durable](#)

► Setmana Europea de la Prevenció de Residus: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

