

RECOOPEREM: CUINA PER COMPARTIR A L'ESCOLA 25 DE SETEMBRE (Rubí) curs escolar 2023-2024

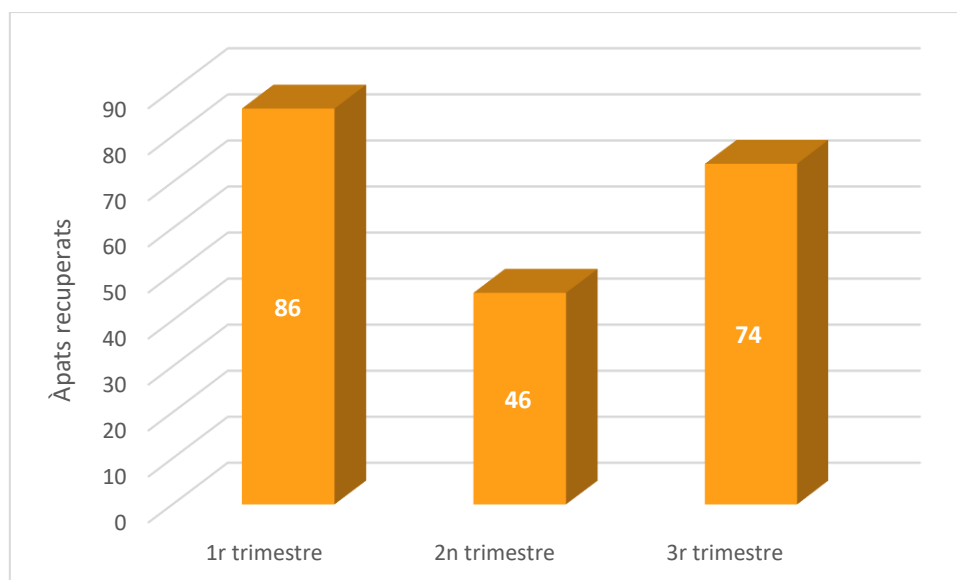
El projecte **Recooperem: cuina per compartir** és possible gràcies a la participació i dedicació de totes les persones, entitats i organitzacions adherides al mateix. De forma especial, ressaltem el primordial paper del **personal de cuina i de les empreses de restauració**, ja que són elles qui comencen el circuit d'aprofitament a través de l'envàs, l'emmagatzematge i la congelació dels aliments. De la mateixa manera, també reconeixem la cabdal tasca de les **persones responsables i del voluntariat de les entitats socials de distribució d'aliments** perquè faciliten el consum d'aquests aliments entre la ciutadania, especialment entre aquelles persones que es troben en alguna situació de vulnerabilitat social.

A continuació es presenten els resultats del curs escolar 2023-2024 que constaten de quina manera s'ha aconseguit reduir el malbaratament alimentari i com s'ha aconseguit promoure l'accés a una alimentació saludable i equilibrada a la ciutadania. En definitiva, aquest informe ens serveix per **evidenciar el valor que té cada kilògram d'aliment i cada àpat generat per a les persones i pel medi ambient del planeta.**

ELS PRINCIPALS RESULTATS ACONSEGUITS DURANT EL CURS:

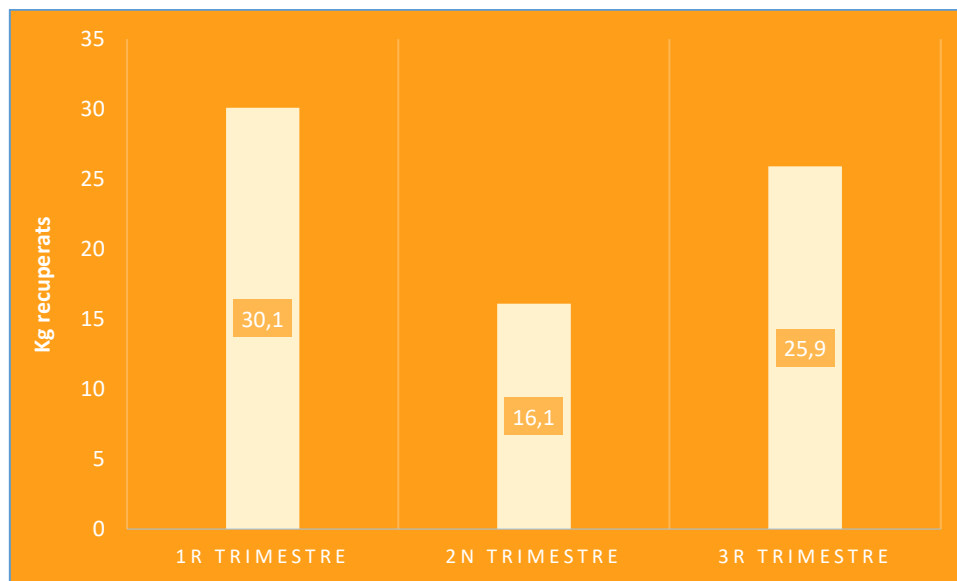
Durant el curs escolar 2023-2024 s'han recollit un total de **72,1 Kg a l'Escola 25 de Setembre**. Aquests kg s'han congelat en **206 envasos compostables** individuals de 350 grams aproximadament cada un. **Cada envàs és equivalent a una ració d'un àpat diari.**

Al següent gràfic es mostra el número d'àpats recuperats per trimestre:



Font: elaboració pròpia a partir de les dades recollides

A continuació es mostren els kg recuperats per trimestre:

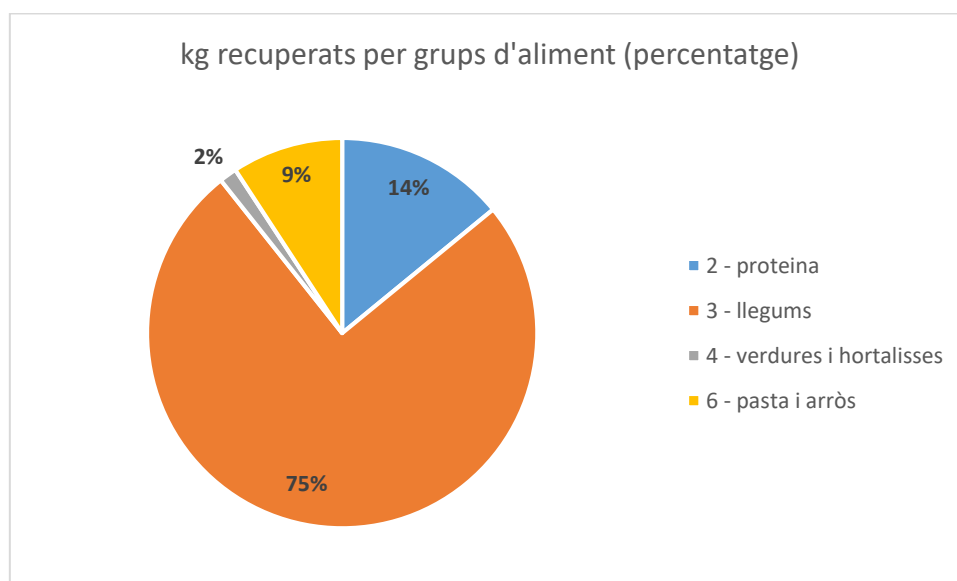


Font: elaboració pròpia a partir de les dades recollides

GRUP D'ALIMENTS RECUPERATS:

El Recooperem té com a objectiu aprofitar els **aliments cuinats** que contenen una **gran varietat de nutrients** i que són elaborats en un espai de **seguretat alimentària**. Són aliments saludables que formen part d'una dieta equilibrada. Aquests són aliments que no arriben a servir-se a taula i és per això que és molt important donar-li una sortida digna a un menjar que a més de nutritiu, saludable i equilibrat, és de bona qualitat. Aquesta iniciativa complementa altres programes d'aliments existents als municipis de la comarca.

Els aliments que s'arriben a aprofitar els podem veure en la següent gràfica en funció dels kgs. recuperats segons els diferents grups d'aliments:



Font: elaboració pròpia a partir de les dades recollides

Podem observar que s'han **recuperat aliments que contenen proteïnes, hidrats de carboni, calories, etc.** En definitiva, aliments que componen una dieta ben equilibrada.

Pel que fa a les proporcions, el percentatge més elevat ha estat el de llegums (75%), seguit de la proteïna (carn, peix i ou) amb un 14% i la pasta i arròs amb un 9%. El percentatge més petit ha estat el de verdures i hortalisses (2%) segurament perquè son aliments que en alguns casos no es poden congelar i per tant no es poden recuperar en aquest projecte.

IMPACTE MEDIAMBIENTAL DEL PROJECTE:

Conèixer l'impacte mediambiental del projecte i els recursos utilitzats pel conreu dels aliments ens permet valorar l'impacte que té el desperdici alimentari pel planeta i per la nostra societat. Les dades ens ajuden a prendre consciència i a comprendre millor les causes per poder continuar treballant en solucions per reduir el malbaratament alimentari.

En la següent taula es mostren els recursos utilitzats per la producció dels kgs. d'aliment corresponents a dos dels tipus d'aliments recuperats pel projecte Recooperem a l'escola durant aquest curs 2023-2024. Els resultats són una aproximació calculada a partir de la calculadora per saber el valor del que menges impulsada per la fundació ENT:

Aliment	Kg	Petjada de carboni 	Equivalència en L gasolina 	Petjada hídrica 	Equivalència L en dutxes 	Ocupació de la terra 
Llegums	54,25 Kg	17,90 kg CO ₂	7,52 l	4.882,50 l	61,03 dutxes	298,38 m ²
Pasta i arròs	6,65 Kg	3,79 kg CO ₂	1,59 l	824,60 l	10,31 dutxes	13,30 m ²

*Els resultats són una aproximació calculada a partir de la [calculadora per saber el valor del que menges](#) impulsada per la fundació ENT