

L'escola que ha reduït el malbaratament alimentari a 17 grams per alumne

Els infants de l'Escola Josep Maria de Sagarra de Barcelona se serveixen unes racions adients a la seva sensació de gana per evitar que el menjar acabi a les escombraries i pesen les restes i les registren

Esther Escolán _ Disset grams per infant. Aquesta va ser la quantitat de menjar que els alumnes de l'Escola Josep Maria de Sagarra van llençar a les escombraries durant l'estona de migdia del passat 13 de maig, quan el *Criatures* va anar-hi per conèixer de primera mà el projecte *Sipenso, no llenço*. Es tracta d'un dels registres més baixos des que l'escola barcelonina va implementar el projecte a l'espai menjador, ara fa nou cursos. Ho va fer a instàncies d'Aldara Sarabia, directora del Temps Educatiu de Migdia del centre, que recorda clarament el moment en què el projecte va veure la llum.

Va ser el curs 2017-2018, quan el menjador escolar va passar d'emprar safates a plats. L'escola, apunta Sarabia, "va fer una inversió molt important en tot el material necessari per-

màquet, lluç amb una base de patates i taronja, les racions dels quals van servir-se els mateixos alumnes en funció de la sensació de gana que tenien. Els cullerots a disposició seva – de tres mides, segons l'edat – marquen la quantitat mínima que haurien de prendre, però, així i tot, és primordial que se serveixin la ració que saben que s'acabaran. Maria Pujol, directora del centre, subratlla que l'espai

migdia no va a part de la resta de l'escola, "sinó que és un projecte compartit, on es fa palès des de la metodologia fins a la mirada i el tracte que es dona als infants".

PROCÉS D'AUTOCONeixEMENT
Núria Torres, cap d'estudis de l'escola, també apunta que "aplicar en moments quotidians com és l'hora de dinar tot el que es tracta en l'àmbit teòric aporta

aprenentatges molt més significatius i facilita que l'espai migdia i l'espai lectiu siguin una comunitat".

Es tracta de fer-los responsables, des d'I3 fins a 6è, dels seus actes, des del moment que se serveixen el dinar. "Hi ha un respecte vers els alumnes i la seva sensació de gana, però també se'ls atorga la responsabilitat de servir-se una quantitat adient, perquè si no tenen gana i se serveixen massa quanti-

El curs passat, l'escola va llençar menjar per valor de 1.758 euros

què els infants es poguessin servir des d'I3 fins a 6è". En aquell moment, juntament amb el cap operacional de l'empresa de cuina que el centre tenia aleshores, es va detectar la necessitat d'anar més enllà del missatge de "no llenceu menjar". "Voliem crear una experiència real i vivencial perquè els infants entenguessin el malbaratament alimentari per ells mateixos i en fossin conscients des de la pràctica quotidiana; per això vam impulsar un projecte en què els infants fossin els protagonistes i participessin activament en el dia a dia del menjador", destaca Sarabia.

El dia que els visitem, el professorat i el *Criatures* vam gaudir d'un menú format per arròs integral amb to-



PAU DE LA CALLE

tat, el menjar acabarà a les escombraries", afirma Pujol.

Això, en paraules de Torres, "també passa per un coneixement d'un mateix que no és d'avui per a demà". La cap d'estudis apunta que, en el marc del projecte *Si penso, no llenço*, no només s'està treballant el malbaratament alimentari, sinó l'autonomia, l'anàlisi d'un mateix –com et sents, què tens ganes de fer, t'agrada això o això altre, com t'has sentit fent això...–. "I si això ho apliquem a necessitats bàsiques i físiques com és alimentar-se, acaba d'arrodonir i donar sentit al que és la descoberta d'un mateix", afegeix.

UN CANVI DE CULTURA TRANSVERSAL

El curs 2017-2018, a l'Escola Josep Maria de Sagarra no només es van substituir les safates per plats, sinó que la direcció del centre també va fer una gran inversió en gots de vidre i coberts. A poc a poc els tovallons de paper es van substituir pels de roba, igual que les bosses del pícnic que s'emporta l'alumnat els dies que hi ha excursió. També s'ha apostat perquè els infants portin l'esmorzar de mig matí en carmanyoles i sense envasos, i no com passava abans, que s'abusava del paper d'alumini.

Uns esmorzars que, des que l'escola promou una alimentació variada, equilibrada i de temporada, són molt més saludables, en línia amb els menús que el centre ofereix a l'hora de dinar,

i on predominen la verdura, la fruita, els llegums i la proteïna. "Es tracta d'una mirada transversal, en la qual estem implicats tots els agents educatius, des de direcció fins a professorat, passant pels responsables i els monitors de l'espai migdia, per tal d'aportar coherència i fer sostenible el projecte", afirma Núria Torres, cap d'estudis.

L'èxit del projecte rau en la implicació que es busca per part de l'alumnat, que s'encarrega de parar i desparar taula, separar correctament els residus i, finalment, pesar la quantitat de menjar que es llença cada dia i portar un registre que, després, es publica tant a les xarxes socials de l'escola com en les comunicacions i reunions periòdiques amb les famílies dels alumnes. El dia que el *Criatures* visita l'escola som testimonis de com tres alumnes de cada etapa educativa –i que van rotant setmanalment– són els encarregats de parar taula. També de com serveixen el menjar, desprenen taula i separen els residus segons la seva tipologia, i com, finalment, tres alumnes de sisè –la Bruna, la Masha i la Irene– fan el pesatge. Un pesatge que avui dona una de les

millors dades del curs: un total de 2,95 kg de menjar llençat a les escombraries que, dividit entre els 166 alumnes que van dinar aquell dia a l'escola, fan un total de 17 grams per alumne.

LA MILLORA CONTÍNUA COM A OBJECTIU

El projecte persegueix també entrenar competències com l'autoconeixement, les decisions informades, l'autonomia, etc., en tant que s'anima l'infant a

servir-se ell mateix proposant quantitats prudentes

amb opció de repetir i educar perquè s'acabi el que s'ha servit.

Segons la Bruna, alumna de sisè de primària i una de les encarregades de fer el pesatge aquell dia, fer una tria raonable del menjar a l'hora de servir-se "és important per assegurar que es menja de forma variada i equilibrada". Així com per "veure quant llencem i, depenent de la dada, millorar cada dia". Un consum responsable del qual també intenta conscienciar a casa amb l'ajuda del seu germà petit, que va a la mateixa escola. "Anem els dos a l'una", afirma la Bruna.

L'Izar va a segon de primària, participa en el projecte des que va entrar a l'escola, a l'3, i, d'entre totes les tasques que fa al cap del mes durant l'espai del menjador, el que més li agrada és fer el pesatge de les restes. "Em poso molt contenta quan hi ha poques restes, i també m'agrada tot el que aprenc sobre els aliments", explica.

Al seu torn, la Nahia, de tercer de primària, confessa que el que més l'ha sorprès és que a l'escola no se sol llençar gaire menjar, cosa que la fa estar contenta: "Perquè entre tots fem una bona feina".

PROMOURE EL PENSAMENT CRÍTIC DELS INFANTS

També es promou el pensament crític dels infants, ja que, un cop fets els registres de tot un curs, es fa èmfasi en les implicacions socials, econòmiques i ambientals d'aquest malbaratament alimentari. El curs passat, l'escola va llençar menjar per valor de 1.758 euros. La petjada ambiental va ser equivalent a les emissions d'un cotxe recurrent uns 12.000 km, la petjada hídrica, prou per omplir quatre piscines petites.

La Nahia comenta que saber que amb la quantitat d'aliments que es van malbaratar a l'escola durant l'any passat 24 infants haurien pogut fer dos àpats durant tot un mes la va sorprendre molt, "perquè és una quantitat molt gran de menjar i cal que seguim treballant perquè la xifra disminueixi".

Al projecte hi participa tot l'alumnat que fa servir el servei de menjador de l'escola, però, com apunta Aldara Sarabia, "cada etapa ho viu d'una manera diferent". Des d'I3 fins a 3r de primària treballen sobretot les rutines i l'autonomia. "A mesura que creixen van entenent millor la part de responsabilitat i consciència ambiental, i entre 4t i 6è de primària també participen en el registre, el pesatge i l'anàlisi de les dades", afirma. Els alumnes d'aquests tres cursos s'encarreguen de pesar els residus dels dos tornos de l'espai menjador i registrar les dades diàries.

Tal com apunta Sarabia, és una feina "que fan amb molta responsabilitat i que els ajuda a veure l'impacte real del que passa cada dia". Un cop recollides les dades, avisen el monitor responsable, i a través del *walkie* es comuniquen els resultats. "Després fem la mitjana amb tots els comensals del dia i la compartim amb tots els grups durant la rotllana final, on conversem amb els infants, reflexionem sobre els resultats i pensem entre tots com podem continuar millorant", conclou Sarabia.



PAU DE LA CALLE



PAU DE LA CALLE

Canvi de mirada vers el menjar

Des que va engegar-se el projecte i els infants són més conscients de fer uns àpats responsables, la quantitat de menjar i d'aigua que acaba respectivament als contenidors i al bidó de l'aigua sobrant és significativament menor. Aldara Sarabia qualifica l'evolució d'aquests últims anys com a "molt positiva, en tant que els infants pensen més abans de servir-se, ajusten millor les quantitats i són molt més conscients del que fan". Sarabia reconeix que "encara queda camí", però celebra que "la mirada dels infants cap al menjar ha canviat molt".

Durant aquest període, l'Escola Josep Maria de Sagarra també ha pogut constatar que els dies que més aliments es menyspreen coincideixen amb els dies que se serveixen aliments que acostumen a costar més, com alguns vegetals o plats menys habituals per a la canalla, com el trinxat. Tot i així, matisa Sarabia, "intensem treballar-ho sempre des de la calma i l'acompanyament, mai des de l'obligació d'acabar-s'ho tot, tot i que sempre els animem perquè almenys ho tustin". Per a Sarabia i la resta de l'equip directiu i docent de l'escola, "esdevé cabdal que els infants tinguin una relació sana amb el menjar, que tustin, coneguin nous aliments i aprenguin a respectar-los sense pressions".