

# No waste's play!

Recerca realitzada per la classe de 2n ESO C de l'Institut La Bastida i redactada per Radu Illie i Clara Sarmentero, on es resumeixen les idees de la classe.



La classe de 2n ESO C ha realitzat una investigació sobre el malbaratament alimentari i la recerca de diferents alternatives per resoldre el problema. El nostre objectiu principal era donar suport i veu a totes les idees i alternatives que ajudin a millorar aquest problema.

La nostra curiositat va començar amb l'entrevista realitzada al pare d'un dels nostres alumnes. És carnisser i ens va explicar breument les diferències i els beneficis de donar suport a les petites botigues locals. Un era el residu. Va pensar que la quantitat de malbaratament alimentari als supermercats era molt més gran que a les petites botigues locals.

## Esbrinant com de gran és el problema.

A escala global, al voltant d'un terç dels aliments que produïm es perd o es llença: el 40% es perd en les etapes de collita i processament, i el mateix percentatge a nivell de consum minorista i domèstic. Segons el govern, l'any 2020 al voltant de 1.300 milions de quilograms d'aliment sense menjar-se van ser llençats, tres de cada quatre llars llencen menjar de manera habitual. Els percentatges són molt decebedors.

Tenint tot això en compte, i amb la mirada posada en el futur, la classe ha decidit buscar o, almenys, donar visibilitat a totes les accions i projectes que intenten resoldre aquest problema a Barcelona. Primer hem pensat què podem fer a casa per evitar llençar menjar a nivell familiar:

**Consell 1.** Planifica abans. Compra només el que necessites, una llista de la compra ajuda molt. Comprova què tens i què no. No vagis a comprar quan tinguis gana, les possibilitats de comprar més del que necessites són més grans.

**Consell 2.** Promociona i compra productes locals. Els fruits que es veuen pitjor no són dolents, el gust és el mateix, simplement semblen diferents.

**Consell 3.** Evita comprar fruites i verdures ja tallades i envasades. Posem "entrebancs" al plàstic.

**Consell 4.** Separa els residus d'aliments i llençar-los al contenidor marró.

A partir de detectar el problema, la classe ha trobat un ventall de diferents alternatives locals per evitar-ho. A continuació s'exposen:

1. La federació de bancs d'aliments i els seus 56 bancs d'aliments associats han distribuït 154 milions de quilos d'aliments i han ajudat a més d'un milió i mig de persones. Veure:

[FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS, Barcelona](#)

2. El projecte Espigoladors, té una doble finalitat: ajudar a persones en situació de vulnerabilitat i evitar descartar fruites i verdures que no tenen bona pinta. El 95% d'aquestes fruites es destina a entitats benèfiques locals i el 5% restant es destina a l'elaboració de melmelades casolanes. Veure:

[Espigoladors | We fight to stop food waste and losses](#)

3. El projecte Lamperfectfood.com intenta beneficiar-se dels aliments que els supermercats descarten en bon estat, els quals es venen en una app per a mòbils amb un 80% de descompte. Veure: [Soy](#)

[Comida Perfecta \(@iamperfectfood\) • Instagram photos and videos](#)

4. Les neveres solidàries són neveres col·locades en llocs estratègics per a persones en situació d'exclusió social. Aquestes neveres disposen de productes frescos que es poden prendre com a opció a haver de trobar als contenidors d'escombraries. Més informació aquí: [Solidarity Fridge | A project to fight against food waste \(neverasolidaria.org\)](https://www.neverasolidaria.org)

5. *Doggy bags* i campanyes com *Remenja'mmm*, creades per associacions com *Rezero*, *Nutrició sense fronteres* i *Bancs sense fronteres*, les quals ofereixen, en determinats restaurants, una bossa (doggy bag) a cada client que encara no ha acabat el seu plat i així pot portar les sobres del menjar a casa.

Som conscients que encara tenim molta feina per fer, però mentrestant siguem creatius i busquem solucions, o almenys donem suport a aquestes iniciatives. *Estalviem menjar* i *Massa bo per llençar* són aplicacions que ajuden a trobar una manera de donar sortida al menjar que es rebutja. Aliments que, d'una altra manera, possiblement es llençarien als restaurants, fleques i llocs similars. Mirar aquí: <https://toogoodtogo.es/es> i consultar la font estadística sobre el malbaratament a Espanya: <https://www.rtve.es/television/20210517/alternativas-desperdicio-alimentos-aplicacion-zero-waste/2090742.shtml>