

MOCIÓ DE LA CUP OLOT PEL RE-APROFITAMENT DELS ALIMENTS EXCEDENTS DELS MENJADORS ESCOLARS I DELS CASALS D'ESTIU MUNICIPALS D'OLOT

El dret a l'alimentació de les persones és un dret humà universal de compliment jurídicament obligatori per a tots els estats que han ratificat la Declaració Universal dels Drets Humans.

A Catalunya es llencen cada any 260.000 tones de menjar en bon estat, és a dir, que cada català i catalana malbarata 35 quilos d'aliments que es poden aprofitar, dada que equival a llençar el menjar consumit durant 25 dies o que pot alimentar a més de mig milió de persones.

La major part del malbaratament (el 58%) es produeix a les llars, seguit dels supermercats (16%), l'hostaleria (12%), comerç al detall (9%), càtering (4%) i mercats municipals (1%). Tot això sense tenir en compte el malbaratament previ a l'arribada dels aliments a la cadena de distribució.

El malbaratament alimentari provoca conseqüències ambientals com és la generació de residus i la seva gestió dels quals implica nombrosos impactes sobre el medi com poden ser les emissions d'efecte hivernacle generades, en especial d'aquelles emeses als abocadors com a conseqüència de la biodegradació dels residus orgànics, les quals poden arribar a suposar el 40% de les emissions totals. S'estima que si s'aprofitessin tots els aliments, la reducció en les emissions d'efecte hivernacle equivaldria a treure un de cada quatre cotxes de les carreteres catalanes.

Aquest malbaratament també té implicacions sobre la pobresa a escala mundial, ja que l'augment de la demanda d'aliments als països en desenvolupament provoca l'increment dels preus dels aliments. Es calcula que l'augment dels preus dels aliments ha provocat que més de 100 milions de persones hagin creuat el llindar de la fam crònica.

En termes econòmics, la pèrdua és de 112€ per habitant/any. A Catalunya, la xifra representa 841 milions d'euros anuals. A nivell domèstic, implica comprar més menjar del que realment necessitem, i s'estima que el cost d'aquest malbaratar per una família mitjana amb infants és de quasi 800€ anuals.

Segons dades del 2021, el 26% de la població de Catalunya viu per sota el llindar de la pobresa i, a Olot, segons dades de l'Observatori per al Desenvolupament Sostenible de la Garrotxa aquesta xifra és del 17%.

Els nens i les nenes, són poden ser uns agents de salut molt importants envers les seves famílies i la societat en general, però necessiten d'eines per conèixer el concepte de malbaratament alimentari i de reaprofitament segur dels aliments, altres conceptes relacionats

I és que el malbaratament dins dels menjadors escolar és ben present: 100.000 tones d'aliments en 10 anys, segons un estudi fet per una empresa encarregada del servei de

menjador de 40 centres educatius a Catalunya, és a dir, cada usuari del servei de menjador llença uns 120 grams de menjar al dia, xifra que suposa uns 21 quilos a l'any. Si traslladem les dades pels 500.000 alumnes que utilitzen el menjador escolar a Catalunya, el malbaratament seria de 10.000 tones d'aliments a l'any.

Per tant, és urgent i necessari combatre el malbaratament alimentari en tots els àmbits i fer-ho des de les escoles i casals d'estiu pot ser un primer pas: la creació i aplicació d'un programa d'aprofitament d'excedents alimentaris dels menjadors escolars i casals d'estiu municipals permetria la donació d'aliments prèviament cuinats, cosa que facilita l'accés al menjar a persones afectades de pobresa energètica i els permet diversificar l'oferta d'aliments que es donen i per tant, millorar l'aspecte nutricional, així com poder augmentar els àpats a més d'un per dia.

Exemples d'aquests sistemes de reaprofitament són els que s'han implantat a Santa Coloma de Gramenet, on amb 2 mesos escolars es van recollir fins a 211kg de menjar equivalents a 650 racions; o al Vallès Occidental, on des del 2014, funciona el projecte Re Cooperem, que alimenta fins a 3.000 famílies amb els excedents dels menjadors escolars; a Sant Esteve Ses Rovires, que amb el projecte Mentali han pogut repartir en 5 anys més de 17.500 racions a persones vulnerables; o a Vilanova i la Geltrú, que reparteixen, a l'espai municipal Sopem, 100 menús setmanals provinents dels excedents dels menjadors escolars.

Per tot això que el Grup Municipals de la CUP OLOT proposem al Ple de l'Ajuntament d'Olot:

1. Treballar conjuntament amb el Consell Comarcal de la Garrotxa per elaborar un programa de re-aprofitament i canalització d'excedents alimentaris dels menjadors escolars dels centres educatius i casals d'estiu d'Olot.
2. Fer una prova pilot aquest estiu coincidint amb els casals d'estiu municipals.
3. Iniciar una campanya de difusió informativa a la població sobre el malbaratament alimentari, les seves conseqüències, i donant a conèixer les accions de prevenció del malbaratament que es poden dur a terme a les llars.
4. Iniciar una campanya de sensibilització als bars, restaurants i al conjunt d'establiments de restauració de la ciutat sobre el malbaratament alimentari i les possibilitats d'aprofitament dels seus propis excedents.
5. Realitzar accions formatives específiques en l'àmbit de la reducció i la gestió dels excedents alimentaris, la prevenció del malbaratament, la 'cuina d'aprofitament' i la difusió de bones pràctiques en aquest àmbit i incorporar-les als programes de dinàmica educativa per primària i secundària.

Candidatura d'Unitat Popular
Olot, 16 de febrer de 2023