



General | | Actualitzat el 12/10/2020 a les 08:30

# STOP al malbaratament alimentari també als menjadors escolars

*Més de 260.000 tones d'aliments llençats a les escombraries l'any 2019 a Catalunya. Parlem amb la Cristina Romero, impulsora del projecte "la comida no és basura".*

[inicentrareport]A Catalunya cada any van a les escombraries més de 200.000 tones d'aliments totalment aprofitables. L'any 2019 en van ser 260.000. Un terç d'allò que es produeix al món acaba a les escombraries. Alhora, els problemes econòmics de les famílies incrementen, i cada vegada són més les persones que tenen dificultats per proporcionar a les seves criatures els aliments que necessiten.

Davant d'aquesta injustícia social han nascut diversos projectes i campanyes de conscienciació per tal d'evitar que el menjar, també a les nostres llars, acabi a les escombraries. Un d'aquests projectes és el de Cristina Romero, que fa anys que lluita per acabar amb el malbaratament alimentari que hi ha també als menjadors escolars.

## **[GotaVerdaPle] Com va començar el projecte?**

[GotaVerdaBuit]El projecte va començar l'octubre de 2015 després de la reunió d'inici de curs escolar a on la responsable del càtering va informar els pares i mares que el menjar que sobrava es llençava a les escombraries. Aquí vaig decidir que això havia de canviar.

## **[GotaVerdaPle] Amb quins impediments us va trobar?**

[GotaVerdaBuit] Bàsicament el redactat de la Llei de Seguretat Alimentària i Nutrició 17/2011 del 05/07 està redactat d'una manera molt ambigua i de manera confusa i és el que provoca que tota aquella empresa productora de menjar preparat o tota aquella entitat que comercialitza o serveix aliments, llenci tot l'excedent alimentari per eximir-se en cas d'intoxicació. Falta un punt de valentia i de compromís. Per aquest motiu i davant el repte que suposava "convèncer" a totes aquestes entitats de donar una segona vida a aquests aliments, em vaig decidir per intentar canviar aquesta Llei i canalitzar a un bon destí tot aquest excedent.

## **[GotaVerdaPle] Com ha anat evolucionant?**

[GotaVerdaBuit] Ha anat evolucionant a pas lent però segur. Durant un any vaig recollir més de 250.000 signatures (a través de la plataforma Change.org) i el 19/10/2016 les vaig portar al Congrés dels Diputats a on em vaig reunir amb diversos grups polítics amb un gran interès i compromís per part d'ells. Durant aquest període hi ha hagut canvi de Govern i diverses discrepàncies i la pandèmia actual ha fet passar a un segon terme aquesta petició.

La campanya de recollida de signatures continua oberta. Animo a tot aquell que vulgui que signi i comparteixi. Per sort, el Parlament de Catalunya va aprovar el passat 04 de març de 2020 la Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari a Catalunya a on d'entre altres punts molt importants, s'inclou incorporar en els contractes públics i els convenis de gestió de serveis relacionats amb la gestió d'aliments, clàusules per a prevenir les pèrdues i el malversament alimentari.

Vaig tenir la gran sort i plaer de poder comparèixer en comissió i aquest és, sense cap mena de dubte, un dels punts que volia que s'incloués per poder aprofitar l'excedent alimentari



---

d'escoles. A més, les escoles hauran d'incloure al seu pla d'estudis, un punt específic d'informació i formació pel personal del menjador i els alumnes respecte a l'aprofitament d'aliments i l'optimització de recursos.

De fet durant la recollida de signatures vaig contactar amb centenars d'escoles perquè s'adherissin a la campanya i així ho van fer (sobretot les que no tenien cuines « in situ » i havien de dependre d'empreses de càtering). També vaig visitar escoles amb cuina pròpia i vaig poder comprovar que la clau per donar l'excedent diari era etiquetar, congelar i garantir una entrega amb les condicions higiènic-sanitàries necessàries.

### **[GotaVerdaPle] Com poden participar-hi altres centres si ho volen?**

[GotaVerdaBuit] Actualment hi ha molts centres que signen convenis amb entitats socials o fundacions per donar un segon ús al qual sobre. També val a dir, que cada cop són més les escoles que adapten les racions a cada comensal i per aquest motiu s'ha d'aprofitar cada cop menys. Tota aquella escola que em vulgui escriure i exposar la seva situació per rebre ajuda, serà benvinguda. Poden escriure'm a [comidanoesbasura@gmail.com](mailto:comidanoesbasura@gmail.com). Necessitem molta empatia per part de tothom i ganes d'ajudar. Avui ets tu i demà puc ser jo.

### **[GotaVerdaPle] Quina seria la situació ideal?**

[GotaVerdaBuit] Es plantegen diverses situacions ideals: des d'aprovar una "Llei del Bon Samarità" com existeix als Estats Units i que des de fa anys intenta instaurar el meu gran amic Joan Marc de Miquel. És aquella Llei en la qual la bona acció eximeix de responsabilitat a aquell que la realitza; també seria bo que per defecte totes aquelles empreses de càtering que treballen a hospitals, presons, geriàtrics, menjadors laborals, hotels i escoles, per descomptats, signessin per defecte un conveni de col·laboració amb entitats socials per aprofitar tot l'excedent d'aliments.

Pensem que al món un terç del qual es produeix acaba a les escombraries. L'impacte mediambiental, social i econòmic és immens.

### **[GotaVerdaPle] Quins consells donaries també des de casa a les famílies per evitar el malbaratament alimentari?**

[GotaNegraPle] Planificar les compres

[GotaNegraPle] Evitar les ofertes 3x2

[GotaNegraPle] Intentar comprar a granel en la mesura que es pugui

[GotaNegraPle] No cuinar més del necessari

[GotaNegraPle] Congelar el que sobri

[GotaNegraPle] Aprofitar les ofertes de supermercats i botigues d'aliments comprant productes rebaixats per caducitat curta.

[GotaNegraPle] Saber distingir entre data de caducitat i consum preferent.

[info] La Cristina Romero va veure com es malbaratava menjar a l'escola del seu fill. L'any 2016 va aconseguir més de 230.000 firmes a [Change.org](http://Change.org) i amb aquestes firmes va anar al Congrés per demanar que es canviés la legislació. Ara és una de les grans referents i expertes en malbaratament alimentari a les escoles [info] [ficentrareport]