



Nota de premsa

Terrassa, 14 de desembre de 2017

Terrassa s'incorpora al projecte Recooperem per fomentar l'aprofitament alimentari a les escoles

Quatre escoles i PRODIS se sumen a l'iniciativa del Consell Comarcal i el Consorci per a la Gestió de Residus, que dona cobertura a famílies en situació vulnerable i evita el malbaratament alimentari

Terrassa s'incorpora al projecte Recooperem, Cuina per compartir amb la participació de quatre escoles, que són l'Escola França, l'Escola Roser Capdevila, l'Escola Bisbat d'Ègara i l'Escola Enxaneta, i de la fundació PRODIS. Cinc punts on es treballarà en favor de l'aprofitament alimentari i per evitar que es llenci menjar en bon estat. El Recooperem és un projecte impulsat pel Consell Comarcal i el Consorci per a la Gestió de Residus del Vallès Occidental per treballar per l'aprofitament alimentari a les escoles. Actualment, després de dos cursos en marxa, i amb la incorporació de Terrassa, hi participen un total de 24 escoles de 9 municipis de la comarca. L'alcalde de Terrassa, Alfredo Vega, acompanyat pel president del Consell Comarcal, Ignasi Giménez, i del president del Consorci per a la Gestió de Residus, Ricard Torralba, ha presentat avui la implementació d'aquesta iniciativa a la ciutat, en un acte que ha tingut lloc a l'Escola França (carrer de Frederic Soler, 142).

L'Ajuntament de Terrassa col·labora a través dels serveis de Medi Ambient, de Serveis Socials i d'Educació per desenvolupar el conveni del Recooperem amb el Consell Comarcal i el Consorci de Residus. Així, per garantir l'emmagatzematge del menjar recollit, el servei d'Educació ha comprat congeladors, que ha distribuït als diferents centres educatius. A més, el Laboratori Municipal farà les corresponents analítiques del menjar recollit per garantir les seves bones condicions sanitàries.

El Recooperem té un doble vessant igualment ambiciós, el social i el mediambiental. Gràcies a aquest projecte es dona cobertura a famílies de la comarca que es troben en situació de vulnerabilitat –ja sigui per dependència com per la seva situació econòmica–, ja que poden disposar d'àpats cuinats a les escoles i amb les màximes garanties sanitàries. A més, el Recooperem evita la generació de residus i el malbaratament alimentari.

El projecte compta amb el suport de l'Agència de Residus de Catalunya i de la Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). En aquests moments, a més de





Terrassa, participen en el projecte els municipis de Castellar del Vallès, amb sis escoles; Viladecavalls, amb dues; Vacarisses, Rellinars, Sant Llorenç Savall i Ullastrell, amb una a cada municipi, Matadepera amb dos; i Rubí, amb cinc .

Resultats

Les dades del curs escolar 2016-2017 han confirmat la bona marxa del projecte, amb un augment del 50% d'àpats servits durant el curs passat i amb un increment del 43% dels quilos de matèria orgànica que no han esdevingut residus. En total, en els dos cursos de funcionament del projecte, s'han pogut lliurar 10.025 àpats a famílies vulnerables de la comarca. En concret, durant el curs 2016-2017 s'ha pogut arribar a 272 famílies amb dificultats.

Des del Consell Comarcal i el Consorci per a la Gestió de Residus es treballa per incorporar noves escoles i nous municipis al projecte per ampliar així la xarxa de distribució i augmentar la prevenció de generació de residus. En aquests moments es treballa per tal que es puguin fer efectives els propers mesos les incorporacions de Barberà del Vallès, Badia del Vallès, Sentmenat i Castellbisbal.

Com funciona el Re Cooperem?

Un cop acabat el servei diari del menjador de l'escola, el menjar disponible apte pel consum es prepara com a àpats complerts en unes taifa facilitades pels ens comarcals. L'aliment cuinat que no ha estat servit, i que s'ha mantingut en condicions higièniques i sanitàries adequades, es reparteix en recipients que s'etiqueten amb informació rellevant (aliment, quantitat i data de congelació) i es congelen a -18°C. Tenen una caducitat màxima de 3 mesos si es conserven congelats.

Una entitat social, que en el cas de Terrassa serà El Rebost, Centre de Distribució Social d'Aliments de Terrassa, promogut per l'Ajuntament de Terrassa i gestionat per Creu Roja, recull els àpats i els reparteix entre les famílies que compleixen determinats requisits, com per exemple gent gran dependent o famílies que pateixen pobresa energètica o amb infants a càrrec.

Amb aquests àpats es garanteix que els Rebosts Solidaris i les entitats poden comptar també amb aliments cuinats segurs i de qualitat, que completen l'oferta d'aliments bàsics que es recullen habitualment a través dels recaptos, millorant l'aportació nutricional i evitant el malbaratament alimentari.



Iniciativa social i mediambiental

Recooperem és una iniciativa de caire social i s'inclou dins del programa de població fràgil i inclusió social que porta a terme el Consell Comarcal amb l'objectiu de donar suport a les persones més vulnerables per lluitar contra la pobresa i afavorir l'equitat d'accés a recursos. Alhora, el projecte aconsegueix reduir el nombre d'aliments en bon estat, aptes pel consum, que actualment acaben a les escombraries ja que no existia cap canal d'aprofitament organitzat.

El Consell Comarcal i el Consorci per a la Gestió de Residus han signat un conveni marc al qual s'hi poden adherir, per col·laborar en diferents actuacions: les empreses i/o entitats d'alimentació i/o restauració, amb menjar sobrant que vulguin cedir; els ajuntaments de la comarca que participin en la cerca de famílies beneficiàries del projecte i/o en el magatzem i distribució del menjar i les entitats de voluntariat que participin en la logística del projecte.

La distribució d'aliments es fa amb la col·laboració de les escoles públiques, les empreses de càtering operadores dels serveis de menjador, els ajuntaments vallesans i els rebosts municipals. També hi poden participar els restaurants que es vulguin adherir a la proposta.

Aquesta és una iniciativa en què la confluència de treball transversal en l'àmbit social i ambiental contribueix a millorar la salut, l'equitat i la sostenibilitat del territori, en la línia del PINSAP- Pla Interdepartamental i Intersectorial de Salut Pública i totalment alineada amb els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible de l'Agenda 2030 de les Nacions Unides.