

SOCIETAT ▸ BAGES

Les escoles de Sant Vicenç potencien els esmorzars saludables i amb pocs residus

► Prop de 600 alumnes de primària del municipi i les seves famílies han après a fer una dieta més sana i a generar menys deixalles als centres

REPORTATGE

Queralt Casals

SANT VICENÇ DE CASTELLT



■ Menys brics, paper d'alumini i brioixeria, i més fruita i entrepans. Aquests són alguns hàbits que ja apliquen els prop de 600 alumnes de primària de Sant Vicenç de Castellet per fer un esmorzar saludable i sostenible. Coincidint amb la Setmana del Medi Ambient, les escoles de Sant Vicenç, Puigsoler i FEDAC han clos aquests dies la campanya Marató Residu Zero, que ha tingut lloc als centres educatius en els darrers mesos per reduir el volum de residus als centres d'ensenyament i fomentar una dieta més sana. I els resultats han estat molt positius.

La campanya era una iniciativa de les regidories de Medi Ambient i Salut de l'Ajuntament de Sant Vicenç, que ha tingut la col·laboració del Centre d'Atenció Primària i que ha implicat, també, les famílies. La consultora GAIA - Serveis Ambientals s'ha encarregat de desenvolupar-la. Eulàlia Sardà, regidora de Medi Ambient i Salut, considera que «la campanya ha tingut molt èxit i s'ha interioritzat molt». I els resultats ho corroboren.

Els eixos principals del projecte han estat la millora de la salut, a través de fomentar uns esmorzars

més saludables (amb menys brioixeria i més fruita i entrepans) i la cura pel medi ambient reduint els residus (envasos, plàstic i paper d'alumini), que sovint s'associen a productes alimentaris poc saludables.

La Marató Residu Zero va començar el mes d'octubre quan es van comprovar i comptabilitzar els residus que es generen a l'hora del pati en el moment d'esmorzar durant tota una setmana. Tot seguit, es van fer tallers específics per edats a cada classe en què es van treballar les pautes per esmorzar de manera saludable i sostenible. Ara, unes setmanes més tard s'ha fet un segon recompte dels residus generats als patis per avaluar si els alumnes han començat a canviar els hàbits. I en molts casos ho han fet.

A l'escola Puigsoler s'ha reduït el 30% els residus d'envasos i el 20% de matèria orgànica, i en tots els casos ha millorat la qualitat, «atès que dins la matèria orgànica ja no hi han trobat cap tros d'entrepà ni fruita sencera (malbaratament alimentari), sinó que principalment eren restes de peles de fruita», explica la tècnica de Medi Ambient de l'Ajuntament de Sant Vicenç, Verònica Huguet.

Els resultats encara han estat més positius a l'escola FEDAC, amb una reducció del 65% d'envasos generats i amb l'increment del 80% de la matèria orgànica ge-



Les escoles de Sant Vicenç han comprovat els residus generats en els esmorzars durant una setmana



Els tallers van incidir en aliments saludables i amb pocs residus

nerada, que principalment es tracta de restes de peles de fruita, un fet que mostra «el canvi cap a l'esmorzar més saludable. Ara toca mantenir-ho i millorar-ho», afegeix Huguet.

La campanya també va incidir en el fet que l'esmorzar principal s'ha de fer a casa i no es pot anar a l'escola amb l'estómac buit. La idea és que tot el que s'ha après «es transporti també al berenar, i se segueixi la tendència de reduir residus i treballar la salut», apunta Sardà. El resultat ha estat tan po-

sitiu que ja es plantegen traslladar el projecte a la secundària, «amb una major implicació de l'alumnat per fer-lo més efectiu».

Concurs d'Instagram

El projecte ha inclòs un concurs d'Instagram, organitzat juntament amb les AMPA, en què es proposava als alumnes i a les famílies compartir imatges dels esmorzars saludables i sostenibles a través de l'etiqueta #SVCResidu-zero. En total, s'hi han presentat 112 fotos.

Un decàleg i una bosseta reutilitzable per a cada alumne

► La campanya Marató Residu Zero, que s'ha dut a terme a les escoles, ha inclòs un decàleg amb recomanacions per fer un esmorzar i un berenar sostenible i saludable, on destaca la importància que aquest àpat consisti d'un entrepà, fruita fresca de temporada o fruita seca i que es reservi la matègia, els greixos, els dolços i els sucus de fruita envasats per a un consum ocasional i moderat. El document s'ha lliurat a cada família juntament amb una bosseta reutilitzable (*Snack'n'Go*). Es tracta d'un embolcall per poder portar l'esmorzar cada dia a l'escola, embolcall que els alumnes han pogut personalitzar posant-hi el seu nom.

kursaal
ESPAI D'ARTS ESCÈNICIS
MARRIQUESA

EL FANTASMA DE CANTERVILLE
amb Joan Pera, a partir del text d'Oscar Wilde

dissabte, 8 de desembre - 21:00 h
diumenge, 9 de desembre - 18:00 h
KURSAAL - Sala Gran

www.kursaal.cat

TEATRE

EL FANTASMA DE CANTERVILLE amb Joan Pera, a partir del text d'Oscar Wilde

dissabte, 8 de desembre - 21:00 h
diumenge, 9 de desembre - 18:00 h
KURSAAL - Sala Gran

www.kursaal.cat

Regió7