

Comer sin comernos el planeta.

Una apuesta sostenible para reducir el desperdicio alimentario

Durante los casi diez años que llevamos trabajando en la prevención y reducción del desperdicio alimentario no ha habido actividad o proyecto en el que no nos hayan dicho “trabajad en los coles, la educación es fundamental, en los coles se tira mucha comida...”

Así que eso estamos haciendo este curso en el proyecto *“Comer sin comernos el planeta. Infancia y adolescencia de Madrid comprometidas con la reducción del desperdicio alimentario como estrategia global contra el cambio climático y el hambre.*

El comedor no es solo un espacio educativo en el que se pueden transmitir valores y enseñanzas sobre la alimentación, el reciclaje, la amistad o el compañerismo. También hemos comprobado que la hora de la comida es un momento de mucha actividad, de muchas personas hablando (también jugando o gritando), y que presenta una enorme complejidad en la gestión. Los y las peques están aprendiendo a comer, no siempre les gusta la comida que hay en su plato y las ganas por salir al patio a jugar pesan más en la balanza que comer todo lo que hay el plato.



Foto: CEIP Rufino Blanco

Reducir el desperdicio alimentario en los comedores escolares depende de muchos factores e implica también a muchos actores: alumnado, equipo directivo, empresa de restauración colectiva, personal de cocina y comedor, y también las familias.

Durante este curso hemos medido la cantidad de comida que tiran a la basura en varios comedores escolares, a través de diagnósticos participativos que implican tanto al alumnado como al personal de cocina y a la empresa de restauración. Lo que no se mide, no existe; y para nada podemos generalizar datos para todos los coles. De esta manera, cada cole podrá tener una idea de lo que ocurre en su centro y, así, poder desarrollar actividades que ayuden a reducirlo.

A partir de estos datos toca pensar cómo avanzar hacia la meta 12.3 de la Agenda 2030, que nos propone reducir a la mitad el desperdicio generado en cada eslabón de la cadena alimentaria. En la cuenta atrás para este reto, los y las más peques tienen mucho que decir y opinar. Están trabajando la temática en el aula y el comedor y, aunque sigue costando comerse todo el plato, son conscientes de que no se debe tirar la comida.



Foto: CEIP Blas de Lezo



Foto: Colegio San Fco. Asís



Foto: Ausolan

La lucha contra el desperdicio de alimentos ofrece un triple beneficio para nuestra sociedad y para el planeta: ahorra alimentos para el consumo humano, contribuyendo así a la seguridad alimentaria, ayuda a las empresas y a los consumidores a ahorrar dinero, y reduce el impacto medioambiental de la producción y el consumo de alimentos.

Comer sin comernos el planeta es una tarea compartida. En muchos coles lo tienen claro ¿y tú?