

## Nota de premsa

---

Terrassa, 13 d'octubre de 2022

# Nou escoles de la XEST participen aquest curs en el programa «Recooperem» d'aprofitament alimentari

**El projecte, impulsat pel Consell Comarcal del Vallès Occidental, compta a Terrassa amb el suport de tres entitats socials**

Evitar el malbaratament alimentari és el principal objectiu del programa 'Recooperem: cuina per compartir', que impulsa el Consell Comarcal del Vallès Occidental. Enguany, un total de nou escoles de la Xarxa d'Escoles per a la Sostenibilitat de Terrassa (XEST) participen en aquesta iniciativa, que permet l'aprofitament dels excedents diaris que es produeixen als centres escolars perquè es destinin als col·lectius més vulnerables. Un dels objectius de la XEST és integrar l'educació per la sostenibilitat en el projecte de centre i de la vida escolar.

Una de les novetats d'aquest curs és l'augment del nombre de centres de la XEST participants en aquesta iniciativa. Si bé el curs passat havien participat quatre centres educatius (Roser Capdevila, França i Enxaneta), enguany s'hi han sumat sis més (La Roda, La Nova Electra, Isaac Peral, Serra de l'Obac, Joaquina de Vedruna i Escola Tecnos). A banda de les escoles de la XEST també hi participen dos centres més en aquest programa, com són les d'El Vapor i Bisbat d'Ègara. 'Recooperem: cuina per compartir' també compta amb la participació de tres empreses de menjador i de tres entitats socials, que són Creu Roja, Càritas i la Fundació Maria Auxiliadora. El programa compleix, així, amb el vessant social i també amb la mediambiental, perquè evita el malbaratament alimentari i la generació de residus.

Terrassa participa en aquest projecte des de l'any 2017. 'Recooperem: cuina per compartir' es basa en la recollida d'excedents d'àpats preparats i dels productes de primera necessitat dels menjadors escolars perquè siguin distribuïts a través dels bancs dels aliments entre les famílies de la comarca, gent gran dependent i persones transeünts amb necessitats socials concretes. La finalitat del Consell Comarcal del Vallès Occidental és ampliar progressivament la cobertura perquè també es puguin implicar altres agents del sector de la restauració. El curs 2021/22 van participar un total de 59 escoles de 13 municipis, 15 entitats socials i 17 empreses de restauració.



terrassa.cat



/ajterrassa



@ajterrassa



@ajterrassa

La Llei de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, de 2020, proposa reduir en un 50% el malbaratament alimentari l'any 2030 i prioritza la prevenció en origen al llarg de tota la cadena alimentària davant la redistribució dels excedents.

## El Laboratori Municipal

L'Ajuntament de Terrassa i el Consell Comarcal del Vallès Occidental van signar l'abril de 2021 un conveni de col·laboració perquè el Laboratori Municipal sigui l'encarregat del programa d'anàlitzes contemplades en les accions de prevenció sanitària i protecció de la salut d'aquest projecte, com ja va realitzar els anys 2015, 2017 i 2019.

Aquest centre ofereix, des de 1986, suport analític en els àmbits de la protecció de la salut i de control del medi ambient. Pel que fa a la seguretat alimentària, fa un control analític microbiològic de mostres procedents de restauració col·lectiva i establiments al detall (menjars preparats, productes carnis higiene de superfícies i analítiques d'aigües dels establiments). El sistema de gestió de qualitat està certificat segons la norma ISO 9001:2015.

Més informació:

<https://www.terrassa.cat/xarxa-d-escoles-per-a-la-sostenibilitat-de-terrassa1>



terrassa.cat



/ajterrassa



@ajterrassa



@ajterrassa