

[Ambiental](#)

Consells per prevenir els residus als campaments



23/11/2016

Minyons Escoltes i Guies de Catalunya



Font:



Font:



Font:



Font:



Font:



Font:



Font:



Font:

Consells per prevenir els residus als campaments

23/11/2016

Minyons Escoltes i Guies de Catalunya



Resum:

Entre els dies 19 i 27 de novembre se celebra la Setmana Europea de la Prevenció de Residus, per sensibilitzar sobre la importància de reduir la generació de residus i fomentar accions per prevenir-los.

La quantitat de residus domèstics generats s'ha doblat en els darrers 40 anys. **El 50% del volum de la brossa són residus innecessaris i fàcilment evitables.** Els envasos i embolcalls d'un sol ús són la causa principal de l'augment de la quantitat de residus i del malbaratament dels recursos.

En la jerarquia de les “3 erres” (Reducir, Reutilitzar i Reciclar), **la reducció dels residus hauria de ser prioritària**. Els fabricants haurien de crear productes duradors, dissenyats per ser reutilitzats; els comerciants haurien de posar a l'abast del consumidor productes que contribueixin a reduir els residus, i les administracions haurien de promocionar mesures perquè els ciutadans puguin consumir sense malmetre el medi ambient. **La ciutadania també pot contribuir a la reducció de residus aplicant varies mesures.**

Què es pot fer durant els campaments?

Hi ha molts detalls a tenir en compte per prevenir la generació de residus.

Abans d'anar a comprar...

- S'ha de prioritzar l'obtenció d'aigua de font, de xarxa o de pou (si cal, potabilitzar l'aigua). Si s'ha de comprar aigua envasada, optar per envasos grans.
- Evitar els objectes d'un sol ús (gots de plàstic, culleretes...). Fer servir gots de plàstic dur reutilitzables.
- Preparar aliments frescos. S'estalviaran envasos en comparació amb el menjar que es compra ja preparat i envasat.
- Prioritzar sempre reparar abans de comprar (per exemple piquetes de les tendes).
- Portar el tovalló de casa per evitar l'ús de tovallons de paper.
- A les excursions, fer servir cantimplors i carmanyoles.
- Evitar el paper d'alumini per a entrepans i menjars.
- Fer servir piles recarregables a les lents i altres aparells elèctrics.
- A l'hora de rentar els plats, fer servir només la quantitat necessària de sabó.

Al fer la compra...

- Evitar les bosses de plàstic: anar a comprar amb bosses o caixes pròpies.
- Comprar els productes a granel i a l'engròs (demanar que els serveixin en caixes reutilitzables i retornar-les al distribuïdor)
- Comprar les fruites i hortalisses a granel, rebutjant les que venen envasades en làmines de plàstic (suro blanc).
- Evitar la rebosteria industrial, sovint sobre-empaquetada.
- Escollir els envasos de major capacitat (millor comprar una ampolla d'1 litre que 4 de 25 cl). Resultarà més econòmic i produirà menys residus.
- Fer servir envasos reutilitzables (gerres i garrafes de vidre per a l'aigua i ampolles reutilitzables per a altres begudes)
- Evitar els envasos no reciclables, com ara les safates de plàstic o porexpan, els pots petits (iogurts, flams...), les pel·lícules de plàstic dels aliments...
- Evitar aquells envasos que, tot i ser reciclables, són problemàtics: envasos de plàstic, llaunes d'alumini, tetrabrics.
- Molts envasos es poden substituir fàcilment:

Materials	Alternatives
tetra-brick	ampolles de vidre, productes a granel
porexpan	productes a granel
bosses de plàstic	cabàs, bosses de tela, carro
envasos de plàstic	envasos reutilitzables, carmanyoles
ampolles de plàstic, llaunes	pots i ampolles de vidre

Evitar el malbaratament alimentari

- Comprar les quantitats que es necessiten, no més. Fer una bona planificació de la compra.
- Conservar els aliments correctament.

- No oblidar donar prioritat als productes que tinguin una data de caducitat més curta.
- Sempre que es pugui, aprofitar les sobres per altres receptes (amanides, pasta, cremes, etc.). Amb la fruita madura es poden fer batuts i amb les verdures que es comencen a marcir es poden fer cremes o sopes.

Educar els nois i les noies a no malbaratar els aliments i a fer-ne un ús responsable:

- Fer que ajudin a elaborar els menús i a fer la llista de la compra, ajustant les quantitats a les persones que menjaran.
- Demanem-los que ajudin a organitzar el rebost (o la nevera si n'hi ha), col·locant al davant el que caduca abans.
- Implicar-los en la preparació dels àpats, moment en el què es visualitzen els residus que genera cada tipus de producte comprat, i ocasió perfecta per aprendre tècniques d'aprofitament i no-malbaratament d'aliments.
- Acostumar-los a ajustar les racions que es posen al plat al que realment es menjaran i a acabar-se el menjar del plat, sense deixar-ne restes.

Minimitzar el material fungible

- Fer servir, sempre que sigui possible, productes reutilitzats (punts de llapis de colors, restes de materials de tallers, paper de revistes, papers d'embolicar, caixes, pots, ampolles o altres materials de rebuig).
- Quan sobri pintura, intentar tapar bé els pots per què no s'assequi i es pugui fer servir un altre cop
- Fer servir productes reciclats: paper, llibretes, cartolines...
- Procurar no fer malbé el material (grapadores, tissors...)

Compostar

Si hi ha compostador al terreny d'acampada o al poble (compostadors comunitaris), fer-lo servir: es reduiran en un 40% els residus dels campaments que aniran a parar a la brossa.

És important recordar que... **el millor residu és aquell que no es produeix!**

Etiquetes: [residus](#), [reciclatge](#) i [reutilització](#)

URL d'origen: <https://xarxanet.org/ambiental/noticies/consells-prevenir-els-residus-campaments>