PROJECTE

Introducció

El nostre servei de menjador volem que sigui un espai més d'educació, que aprofitem per transmetre als nostres alumnes el valor d'una alimentació sana, equilibrada i variada, basada en processos productius, de transport i comercialització respectuosos amb el medi ambient, procedents d'un sector primari arrelat en el territori i que doni vida a les comunitats rurals del país.

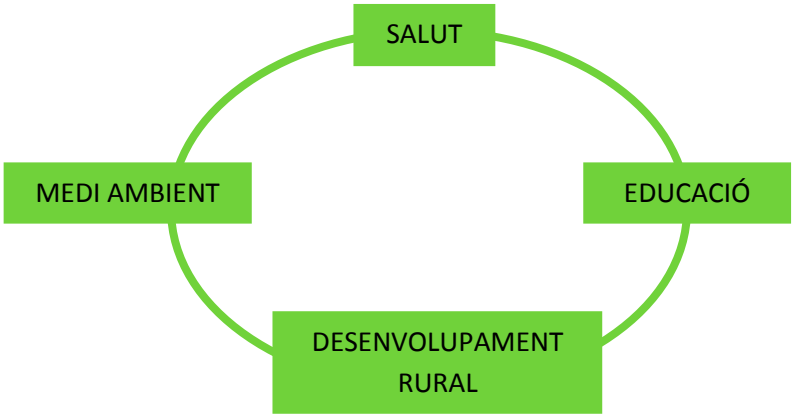
Volem que el nostre projecte arribi a tots els àmbits de l'escola: des de la composició dels menús fins a l'àrea de coneixement del medi natural, social i culturals. Tenir un hort a l'escola per facilitar la comprensió del creixement de les hortalisses (llavors, planter, compost…) és fonamental.

Potenciem un model de restauració escolar que, a més de ser ecològic en un sentit ampli, amb aliments de l'agricultura i la ramaderia ecològiques, doni més importància a aquells que siguin de proximitat i obtinguts a través d'una relació directa amb la pagesia.

Com que la nostra escola és escola verda, creiem important treballar amb proveïdors ubicats al nostres entorn proper, i aquest gest, repercutirà positivament en el medi ambient, reduint la contaminació produïda pel transport en escurçar la distància entre el punt de producció i el de consum

El producte és molt més fresc i conserva millor les seves propietats originals..

La nostra escola i el nostre entorn són espais vius i van de la mà de les diferents realitats. No són estàtics i el nostre projecte educatiu tampoc no ho és, per això, aquest projecte en forma part.



Per què hem iniciat aquest projecte

El curs 2015-16, des de l'oficina comarcal d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de Cerdanya, ens van proposar introduir un aliment ecològic durant la "Setmana Bio". Aquesta iniciativa ens va agradar molt i com que la nostra escola és escola verda, vam començar a posar fil a l'agulla per tal de contactar amb proveïdors ecològics que ens poguessin subministrar, amb la finalitat de poder donar productes ecològics i de proximitat en el nostre menú escolar, al llarg de tot el curs.

El curs següent, vam començar a engegar aquest nou projecte, **Projecte BIO**, ja que crèiem que els aliments bio i de proximitat són més beneficiosos pels nostres alumnes, ja que l'agricultura ecològica, també anomenada orgànica o biològica, es basa en el cultiu sense recórrer a productes químics de síntesis com fertilitzants, plaguicides, antibiòtics, entre d'altres, i en la no utilització d'organismes que hagin estat modificats genèticament, els transgènics. D'aquesta manera s'aconsegueixen aliments més naturals, sans i nutritius. A més a més també ajuda a aconseguir una major sostenibilitat del medi ambient causant el mínim impacte mediambiental.

El primer any d'implementació del Projecte BIO, ens van oferir des del Consell Comarcal de Cerdanya i Alt Urgell, la possibilitat de formar part del programa "Mengem d'aquí". Aquest programa, pretén donar les pautes necessàries per a que les escoles de la Cerdanya i l'Alt Urgell ofereixin una proposta de menjadors optimitzada i adequada als nous requeriments alimentaris.
L'objectiu és oferir menús bons, saludables i sostenibles. Per a fer-ho possible, la Fundació Alícia s'ha basat en les recomanacions de la Generalitat de Catalunya pel que fa als aspectes nutricionals, però anant un pas més enllà en la promoció dels productes locals i la reivindicació de la tradició culinària pròpia.

Vam creure que aquest programa "Mengem d'aquí" podia complementar el nostre projecte, ampliant la llista de proveïdors de proximitat i enriquint el nostre menú, amb les indicacions dels professionals de la Fundació Alícia.

Objectius

- Donar als nostres infants aliments de qualitat, ecològics i de proximitat.
- Garantir que els menús siguin equilibrats (Fundació Alícia).
- Oferir un model respectuós amb el medi ambient.
- Treballar per ampliar el nombre de productes ecològics i de proximitat.
- Aprendre noves tècniques de cuina, per poder oferir la proteïna vegetal als alumnes d'una manera més atractiva.
- Incloure aquest projecte al PEC del centre.

Quins productes ecològics oferim ?

Els aliments ecològics que hem introduït al menú escolar són: patata, enciam, carbassó, carbassa, fruita de temporada, carn picada (mandonguilles), fricandó i hamburgueses, iogurt.

Percentatge de aliments ecològics en el nostre menú escolar
25% arròs ecològic
25% pasta ecològica
100% fruita ecològica
100% vedella ecològica
25% iogurt ecològic
50% iogurt de proximitat

Seguirem treballant per tal d'anar incorporant més aliments ecològics i de proximitat.

Menús

Els criteris nutricionals estan basats en les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya en la seva guia **Alimentació Saludable a l'Etapa Escolar** on s'especifiquen els requeriments per als menjadors escolars a nivell nutricional, per també en alguns aspectes que tenen, a més, una funció pedagògica.
A partir de les recomanacions de la guia, i de la seva actualització en la que la Fundació Alícia hi està col·laborant s'ha realitzat una proposta de planificació de menú; **Menú base conceptual**, que trobareu més avall on s'especifiquen els diferents grups d'aliments i la seva freqüència setmanal, amb el qual ens basem per confeccionar els menús que oferim a la nostra escola.

Actualment tenim un consum d'aliments rics en proteïnes d'origen animal més alt del recomanat. Això comporta un increment del consum de greix saturat a la dieta, amb totes els riscos per a la salut que això comporta, i a l'hora un problema de sostenibilitat a nivell mundial.

El dia vegetal consisteix en oferir als infants, dos dies al mes, sense proteïna animal. Aquesta tendència és molt actual, que per exemple en diferents ciutats d'arreu del món, s'ha posat en pràctica sota la iniciativa anomenada "Meet free Monday", amb l'objectiu principal de reduir la petjada ecològica, però a l'hora fent salut.

Menú base conceptual

Considerant els objectius bàsics dels menjadors escolars i els objectius particulars del projecte *Menjar d'aquí* s'ha elaborat un menú conceptual de quatre setmanes. A partir d'aquest menú patró es faran les derivacions corresponents per cada mes.

Dinar	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1ra	Pasta Proteïna Vegetal Fruita	Arròs Peix blanc Verdura crua Iogurt	Verdura cuita* Carn blanca Verdura crua Fruita	Verdura cuita* Carn blanca Fruita	Llegums Ou Verdura crua Fruita
2na	Arròs Proteïna Vegetal Fruita	Pasta Peix blau Verdura crua Iogurt	Verdura cuita* Carn vermella Verdura crua Fruita	Verdura cuita* Carn blanca Fruita	Llegum Ou Verdura crua Fruita
3ra	Arròs Proteïna Vegetal Verdura cuita Fruita	Llegums Peix blanc Verdura crua Iogurt	Verdura cuita* Carn blanca Verdura crua Fruita	Pasta Ou Verdura cuita Fruita	Verdura cuita* Carn blanca Verdura crua Fruita
4ta	Llegums Proteïna Vegetal Fruita	Verdura cuita* Carn blanca Verdura crua Iogurt	Arròs Ou Verdura crua Fruita	Verdura cuita* Carn vermella Fruita	Pasta Peix blau Verdura crua Fruita

*Verdures i hortalisses (incloses les patates)

PROPAGADOR

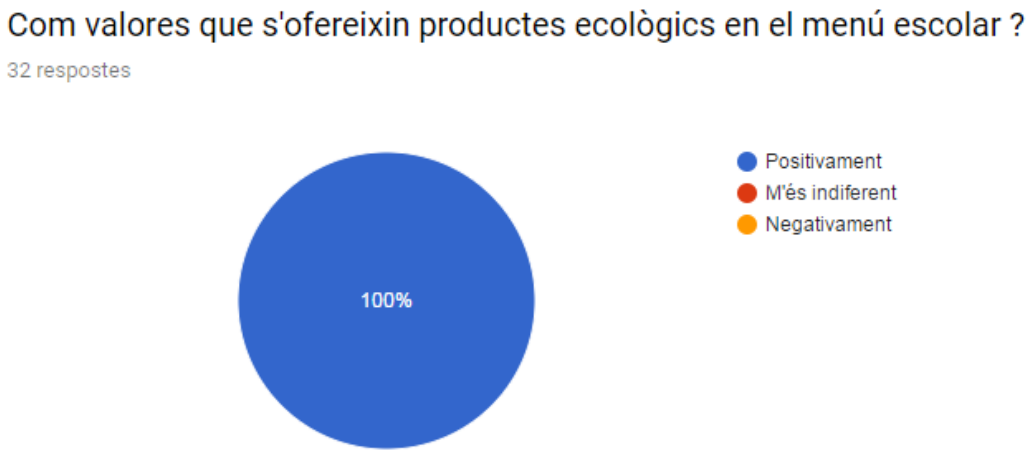
Agents implicats en el projecte BIO

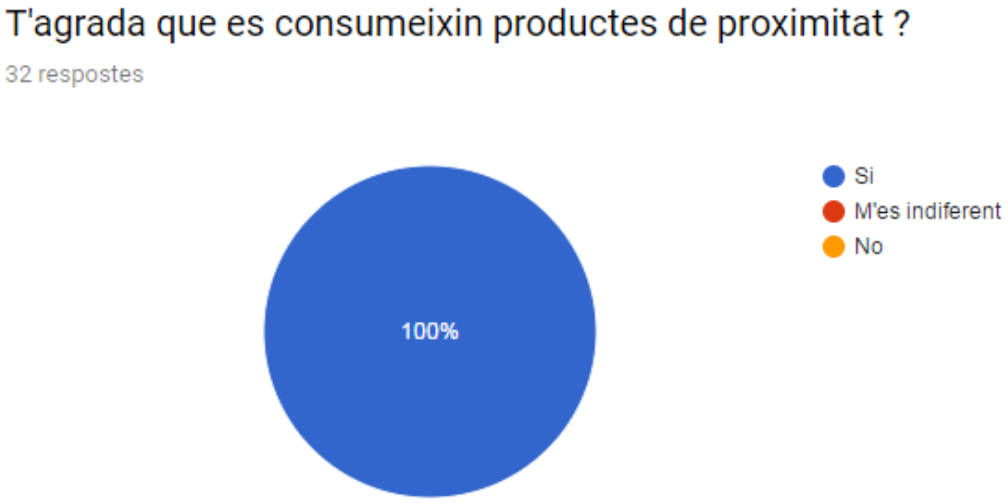
Vam iniciar aquest projecte com a projecte BIO i l'hem complimentat amb el programa "Mengem d'aquí". Per tant, els agents implicats en el nostre projecte, és més ampli que en un principi:

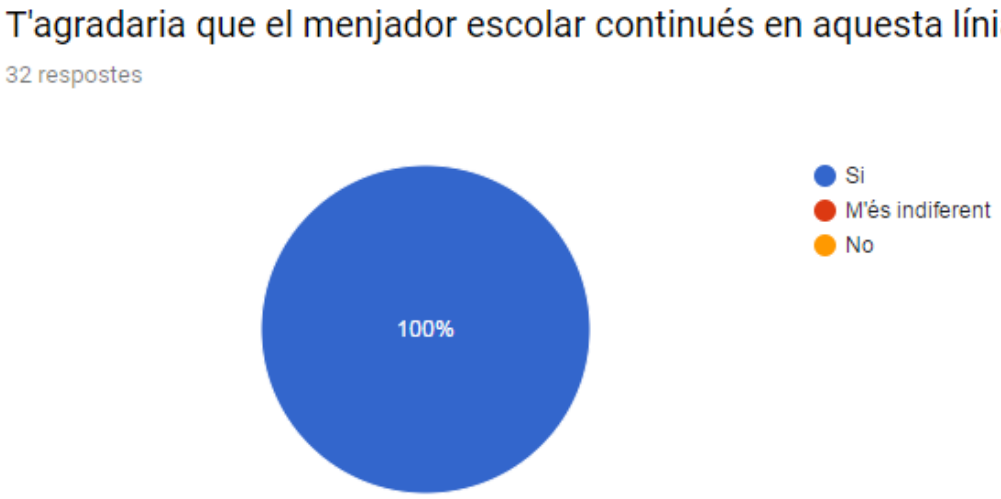
- Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de Cerdanya.
- Comunitat educativa de l'escola Mare de Déu de Talló (AMPA, equip directiu, Ajuntament, famílies, etc.)
- Comunitat educativa de la Llar d'infants "El Rovelló" (AMPA, directora, Ajuntament, famílies, etc)

- Consell Comarcal de la Cerdanya i l'Alt Urgell
- Productors comarcals ecològics i de proximitat

Tal i com hem explicat a la introducció, el nostre projecte BIO es va inspirar en el tastet que ens van proposar des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de Cerdanya, introduint un aliment BIO de manera puntual, durant la celebració de la Setmana BIO del curs 2015-16.
La valoració va ser molt positiva per part de tota la comunitat escolar i vam creure oportú incorporar-ho en el nostre menú escolar de manera estable. En finalitzar el primer curs d'implementació, es va passar un qüestionari a les famílies, per conèixer la seva opinió:







L'escola Mare de Déu de Talló, ha recolzat el projecte i l'hem incorporat al Projecte Educatiu de Centre i en el treball del cultiu de l'hort, on els alumnes poden ser conrear, plantar, tenir-ne cura, recollir, etc els productes que cultiven a l'hort i entendre millor tot el procés.

L'Ajuntament de Bellver de Cerdanya, ha donat el seu suport en tot allò que ens sigui necessari.

Com que la llar d'infants El Rovelló, fa ús del servei del menjador de l'escola Mare de Déu de Talló, també han pogut gaudir de la implementació de productes ecològics en el menú escolar dels seus infants.

El Consell Comarcal de la Cerdanya i de l'Alt Urgell, han contribuït impulsant el programa "Mengem d'aquí", el qual hem incorporat també en el nostre projecte BIO.

Els productors ecològics i de proximitat han ajustat els preus dels seus productes, per tal que els poguéssim oferir al menú escolar.

Descripció de les activitats desenvolupades

La nostra activitat, ha consistit en la implementació del projecte BIO a l'escola Mare de Déu de Talló, incorporant productes ecològics al menú escolar, fent partícips als alumnes d'aquesta iniciativa. A continuació us posem dos enllaços,

on podreu veure la notícia que va sortir per TV Pirineus, on es veuen als alumnes menjant aliments ecològics:

http://www.pirineustv.cat/2016/05/la-cerdanya-26-de-maig-2016-lescola-de-bellver-introdueix-la-carn-ecologica/

http://www.pirineustv.cat/2016/12/escola-de-bellver-implementa-el-menu-ecologic/

A més a més, es fa un treball amb els alumnes, tenint cura de l'hort escolar. D'aquesta manera poden veure tot el procés de les hortalisses.

En aquest enllaç, podreu accedir al blog de l'escola on hi ha el treball que s'ha fet amb l'hort: http://experimentsbellver.blogspot.com.es/

Avaluació

Els indicadors d'avaluació ens donaran una idea força aproximada de si estem complint els objectius fixats i de com està rebent tota la comunitat educativa la transformació proposada. Hi ha molts indicadors ambientals que podem aplicar per conèixer la sostenibilitat dels menjadors, però només ens fixarem en els que fan referència a la introducció d'aliments ecològics. Podem parlar d'indicadors de dos tipus: els quantitatius/ objectius i els qualitatius/subjectius, és a dir, els que sorgeixen de l'opinió de les persones implicades.

OBJECTIUS	INDICADORS
Donar als nostres infants aliments de qualitat, ecològics i de proximitat.	Certificats de productes ecològics. Llista de proveïdors de proximitat. Grau d'acceptació del menú per part dels infants Acceptació per part de la comunitat educativa (personal de cuina, monitoratge, famílies, AMPA, etc), utilitzant els barems: molt bona, bona, ho toleren, hi estan en contra.
Garantir que els menús siguin equilibrats.	Partint del menú base conceptual de la Fundació Alícia, basat en les recomanacions de la Generalitat de Catalunya, en la seva guia Alimentació saludable a l'etapa escolar.
Oferir un model respectuós amb el medi ambient.	Percentatge de producte ecològics en els menús. Percentatge de productes de proximitat en els menús.

Treballar per ampliar el nombre de productes ecològics i de proximitat	Negociació amb productors comarcals, per tal de poder oferir més productes en el menú escolar. Llista de productes nous incorporats a final de cada curs escolar.
Aprendre noves tècniques de cuina, per poder oferir la proteïna vegetal als alumnes d'una manera més atractiva.	Percentatge trimestral de proteïna vegetal en els menús. Nombre de receptes noves, amb proteïna vegetal, incorporades als menús. Curs formació, adreçat a la cuinera i l'ajudant de cuina, impartit per la Fundació Alícia
Incloure aquest projecte al PEC del centre.	PEC actualitzat.