

Projecte d'Aliments Ecològics als Menjadors Escolars

Febrer- Juliol 2011

Paula Pich Dominguez
Licenciada en Ciències Ambientals

Consell Comarcal del Berguedà
Consorci de Formació d'Iniciatives Cercs-Berguedà



CONSELL COMARCAL
DEL BERGUEDA



ÍNDEX

INTRODUCCIÓ	4
ANTECEDENTS	5
OBJECTIUS	6
PRESENTACIÓ DEL PROJECTE	7
METODOLOGIA.....	8
MÈTODES D'AVUACIÓ	15
PRESENTACIÓ I DISCUSSIÓ DELS RESULTATS	22
CONCLUSIONS	49
BIBLIOGRAFIA.....	51
ANNEX	52

INTRODUCCIÓ

Darrerament els temes sobre alimentació ecològica, producció agrària ecològica o el prefix –eco o –bio han pres força dins de la nostra societat.

Això ha fet que el concepte d'alimentació ecològica s'hagi estès i diversificat, i alhora també a comportat la generació de controvèrsies referents què es considera un producte ecològic.

Per això la Unió Europea ha aprovat una normativa sobre la producció i l'etiquetatge ecològic on es defineixen totes i cada una de les condicions que ha de complir cada producte ecològic.

La implantació d'aquesta normativa europea i la creixent preocupació per el medi ambient ha comportat l'aprovació de diversos plans estratègics o plans d'acció destinats a estimular la producció i el consum d'aquests tipus d'aliments.

Dins d'aquests plans d'acció s'inclouen campanyes de sensibilització a les escoles per tal d'apostar per un consum responsable tan a dins com a fora d'aquestes.

Aquest projecte és un d'aquests plans d'acció per tal de sensibilitzar a la població i augmentar el consum dels aliments ecològics.

ANTECEDENTS

L'agricultura ecològica, biològica o orgànica es va començar a desenvolupar a Alemanya, el Regne Unit i Suïssa durant la primera part del segle XX. És, però, a partir dels anys 80 que apareix a Europa com una alternativa agrícola al sistema dominant basat, entre d'altres, en els fertilitzants i els fitosanitaris de síntesi química (agroquímics). A partir d'aquell moment, l'agricultura ecològica comença a prendre importància, augmenta el nombre de productors i apareixen noves iniciatives per al processat i la comercialització dels productes procedents d'aquest tipus de producció.

Paral·lelament, els Estats membres de la Unió Europea reconeixen l'agricultura ecològica, la introdueixen dins les seves línies de recerca i adopten legislació específica. D'aquesta manera, el 1991 apareix el **Reglament (CEE) 2092/91**, sobre la producció agrícola ecològica i la seva indicació en els productes agraris i alimentaris, i així s'unifiquen les normes de producció i control per a tots els països de la Unió.

Així mateix, el 1992 es publiquen els primers ajuts dins de la política agrària comunitària a l'agricultura ecològica, encara que no arriben a l'Estat espanyol fins al 1998.

En un primer moment, el control dels productors i elaboradors de l'agricultura ecològica el realitzava el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica, ubicat a Madrid. El 1994 es crea el **Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)** com a òrgan desconcentrat del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya.

Des d'un primer moment, aquest tipus de producció ha experimentat un creixement continuat. Així mateix, cada vegada hi ha més consumidors interessats en aquest tipus de productes.

Actualment la normativa europea que regula la producció i etiquetatge dels productes ecològics és el **Reglament (CE) 834/2007** que està complementat pel Reglament (CE) 889/2008.

A Catalunya s'ha publicat el **Quadern de Normes Tècniques** de la producció agrària ecològica, la darrera versió del qual va ser aprovada mitjançant la Resolució de la Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries de 26 de juliol de 2006. Aquest quadern té com objectiu concretar certs aspectes normatius contemplats en el reglament europeu i ajustar la normativa a l'àmbit territorial de Catalunya. En aquests moments s'està procedent a la revisió d'aquesta norma, per tal d'adaptar-la al nou marc normatiu europeu.

Gràcies als beneficis ambientals i socials que comporta la producció agrària ecològica, tant la Unió Europea com diferents Estats membres estan aprovant plans estratègics o plans d'acció per estimular la producció i el consum d'aquests tipus d'aliments.

OBJECTIUS

El projecte sobre Alimentació ecològica als menjadors escolars de la comarca del Berguedà s'ha dut a terme entre el Consell Comarcal del Berguedà i el Consorci de Formació i Iniciatives Cercs- Berguedà per tal de sumar esforços entre les dues administracions i poder assolir els objectius.

OBJECTIUS GENERALS

- ✓ Apropar els aliments ecològics, de proximitat, als menjadors escolars del Berguedà i als usuaris potencials.
- ✓ Donar a conèixer què són els aliments ecològics per promoure un estil de vida més saludable.

OBJECTIUS CONCRETS

- ✓ Donar a conèixer que són els aliments ecològics i quina producció hi ha al Berguedà.
- ✓ Sensibilitzar als alumnes de primària sobre la importància i els beneficis dels productes ecològics
- ✓ Sensibilitzar als gestors dels menjadors escolars i conèixer i diagnosticar la seva situació en vers els aliments ecològics
- ✓ Conèixer la realitat del sector agroalimentari ecològic a la comarca del Berguedà

PRESENTACIÓ DEL PROJECTE

El 25 de novembre de 2008, el Govern de Catalunya va aprovar un pla per fomentar l'alimentació i l'agricultura ecològiques durant el període 2008-2012, amb l'objectiu de promoure les produccions i el consum de productes i aliments ecològics a Catalunya. Entre les actuacions d'aquest objectiu hi ha el foment del consum d'aliments ecològics en els menjadors escolars.

Aquestes actuacions es canalitzen mitjançant el Departament d'Educació i els consells comarcals que es vulguin acollir a aquest tipus d'actuacions. El Consell Comarcal del Berguedà ha considerat important tirar endavant actuacions destinades al foment del consum d'aliments ecològics en els menjadors escolars, de forma transversal, des de les àrees d'Educació, Consum i Dinamització Econòmica.

Per altra banda, el Consorci de Formació i d'Iniciatives Cercs-Berguedà porta a terme, des de l'any 2007, el projecte Productes de la Terra, anomenat: Posa el Berguedà al teu plat. La finalitat d'aquest projecte és donar recursos i eines per a la dinamització del teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat del Berguedà, mitjançant l'execució de diferents actuacions per potenciar aquest aliments. En una de les línies estratègiques d'aquest 2011 es preveu la formació i la sensibilització dels productes ecològics del Berguedà als centres escolars.

Com que els dos ens tenim un objectiu comú envers els aliments ecològics, s'ha vist la possibilitat de poder unir recursos i esforços i treballar de forma conjunta els aliments ecològics als menjadors escolars del Berguedà.

Des del Consell Comarcal del Berguedà s'ha treballat en el projecte des de les àrees d'Educació, de Medi Ambient, de Consum i de Dinamització Econòmica. Per part del Consorci de Formació i d'Iniciatives Cercs-Berguedà s'ha treballat dins el marc del projecte Posa el Berguedà al teu Plat.

METODOLOGIA

I. Entrega del dossier: presentació del projecte a les escoles

Entrega d'un dossier informatiu compost per: una presentació del projecte i les activitats a realitzar, una presentació informativa sobre l'alimentació ecològica, sis plafons didàctics sobre la producció agrària ecològica i un imprès de sol·licitud en cas de voler participar en el projecte.

II. Entrevista personal amb la direcció de cada centre

Realització d'una entrevista amb la direcció de cada centre per a determinar quins aspectes medi ambientals didàctics i de gestió contempla cada centre. L'entrevista consisteix en unes preguntes generals on es determina el tarannà de l'escola, unes altres preguntes més concretes referents a els continguts i els valors de l'escola i per últim unes preguntes relacionades amb la gestió dels residus a l'escola.

III. Reunió amb els productors agroecològics

Realització d'una reunió amb tots els productors d'aliments ecològics de la comarca per a presentar-los el projecte i explicar-los totes les activitats que es volen dur a terme. Alhora, la reunió també pretenia fer un recull de les diferents opinions i consideracions dels productors.

IV. Exposició sobre aliments ecològics

Realització d'una exposició dirigida a les escoles cedida per el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Medi Natural sobre Aliments Ecològics al pavelló de Suècia de Berga.

L'exposició consisteix en 6 plafons on s'expliquen els trets més característics sobre la producció agrària ecològica, un joc on els alumnes treballen els continguts adquirits durant l'exposició, una mostra d'aliments ecològics de la comarca i de fora; i uns audiovisuals sobre l'agricultura i ramaderia ecològiques.

TAULA 1 ESCOLES QUE VAN ASSISTIR A L'EXPOSICIÓ DEL PAVELLÓ DE SUÈCIA SOBRE ALIMENTACIÓ ECOLÒGICA			
Escola	Població	Cursos	Alumnes
Vedruna	Berga	1r, 2n, 3r i 4rt	171
La Valldan	Berga	1r, 2n, 3r ,4rt, 5è i 6è	53
Santa Eulàlia	Berga	1r i 2n	63
Xarxa	Berga	5è i 6è	49

V. Realització de tallers a les escoles

Realització de tallers de sensibilització sobre alimentació ecològica a les escoles de primària que ho van sol·licitar prèviament.

Els continguts i l'estructura del taller variaven en funció de l'edat i de si els alumnes havien assistit o no a l'exposició del Pavelló de Suècia.

Dividint-se així en:

- Tallers destinats a les escoles que han passat per l'exposició: centrat en la producció agrària ecològica de la comarca del Berguedà. També s'han treballat conceptes bàsics de reciclatge, complementat amb una manualitat realitzada amb material reciclat.
- Tallers destinats als alumnes de 1r a 3r que no han passat per l'exposició: Centrat en la producció agrària ecològica en general i complementat amb la producció ecològica al Berguedà. També s'han treballat conceptes bàsics de reciclatge, complementat amb una manualitat realitzada amb material reciclat.
- Tallers destinats als alumnes de 1r a 6è que no han passat per l'exposició. Centrat en la producció agrària ecològica en general i complementat amb la producció ecològica al Berguedà. També s'han treballat conceptes específics de reciclatge i consum responsable (les 7 R), complementat amb una manualitat realitzada amb material reciclat.

TAULA 2 ESCOLES QUE VAN REALITZAR ELS TALLERS			
Escola	Població	Cursos	Alumnes
Anunciata	Gironella	1r i 2n	36
Galcerán de Pinós	Bagà	3r i 4rt	32
Sant Salvador	Sant Jordi de Cercs	1r, 2n, 3r i 4rt	30
Sant Llorenç	Guardiola de Berguedà	1r, 2n, 3r i 4rt	36
Lillet a Güell	La Pobla de Lillet	1r, 2n, 3r i 4rt	30
Valldan	Berga	1r, 2n, 3r i 4rt	37
Santa Eulàlia	Berga	1r, 2n, 3r i 4rt	114
Vedrunes	Berga	1r, 2n, 3r i 4rt	170
Sant Joan	Berga	3r	51

Xarxa	Berga	1r, 2n, 3r i 4rt	98
Sant Marti	Puig Reig	1r, 2n, 3r, 4rt, 5è i 6è	73
Sant Marc	Bassacs-Gironella	1r, 2n, 3r i 4rt	26
Princesa Làscaris	Casserres	3r, 4rt, 5é i 6è	34
Girasol	Montmajor	1r, 2n, 3r, 4rt, 5è i 6è	15
Santa Margarida	Gòsol	Tots	6
Santa Maria d'Avià	Avià	3r i 4rt	55
Albiol	Sant Julià de Cerdanyola	Tots	10
Serra de Picamill	Vilada	Tots	15

VI. Entrevistes amb els gestors dels menjadors escolars

S'han dut a terme entrevistes amb tots els gestors de menjadors escolars que treballen a la comarca: ja sigui particulars (cuiners al centre), com càterings (empresa externa a l'escola).

Les entrevistes anaven dirigides a conèixer el tipus de compres que realitzen, el seu interès en els productes ecològics i de proximitat i el tipus de gestió de residus que fan a la cuina.

TAULA 3 GESTORS DE MENJADORS ESCOLARS		
	Gestors de menjadors	Població
CÀTERINGS	Cal Marçalet	Espunyola
	Nutició i Lleure SL	Sallent
	CRF Colectividades (càtering)	Lliça de Vall
	Joan Sanchez	Gisclareny
	El Taller	Casserres
	Restaurant Baixador	Puig Reig

	Precuinats Malé & Fletcher	Avià
	El Molinet	Cal Rosal (Berga)
	Scolarest. Eurest Colectividades	Sant Just Desvern
PARTICULARS	Lourdes Pey	Berga
	Germanes Dominiques	Borredà
	Antònia Armengol	Olván
	Núria Salvador	Vallcebre
	Francesc Canudas	Sant Jordi de Cercs

VII. Jornada d'aliments ecològics als menjadors escolars

S'ha realitzat una jornada sobre la introducció d'aliments ecològics i de proximitat als menjadors escolars al Pavelló de Suècia. Aquesta jornada anava dirigida tant als productors, com als gestors de menjadors escolars, les AMPAS, el professorat, la direcció de les escoles i públic en general.

En aquesta jornada hi havia 4 ponents: un representant del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural que va fer una introducció a la producció ecològica tan agrícola com ramadera, l'experiència d'un productor ecològic de la comarca, la presentació del llibre *A Taula* que cita un conjunt de procediments a tenir en compte a l'hora de voler introduir aliments ecològics als menjadors escolars i per últim, l'experiència d'un menjador escolar ecològic de l'Urgell.

La jornada va concloure amb un tast de productes ecològics de la comarca per a tots els assistents.

VIII. Entrevistes amb els productors

S'ha dut a terme entrevistes amb els productors ecològics de la comarca que produeixen aliments destinats al consum humà.

Les entrevistes anaven dirigides a conèixer quins productes ecològics fan i quina quantitat elaboren de cada producte, alhora també es pretenia conèixer la quantitat potencial de cada producte que podrien arribar a fer i si estarien interessats en produir algun altre tipus de producte ecològic.

També s'han recollit dades sobre la distribució i comercialització del producte i s'ha pogut conèixer d'interès que tenen en comercialitzar el seu producte als menjadors escolars del Berguedà.

TAULA 4 PRODUCTORS ECOLÒGICS DE LA COMARCA	
Escola	Població
Josep Ibáñez	Vilada
Enric Campillo	Capolat
Joan Comellas Pons i Concepció Ballarà Vilajosana	Casserres
Joan Prat Espluga	Casserres
Josep Altarriba Plana	L'Espunyola
Pep Bover	L'Espunyola
Teresina Fígols Feliu	Gòsol
Joan Seuba Rodoreda i Teresa Seuba Codina	Montclar
Josep Argerich Fornell	Montmajor
Joan Maria Ballarà Vilajosana Eudald Ballarà Vilajosana Núria Bach Ciudad	Montmajor

Josep Maria Roset Gamisans	Puig Reig
M^a Àngels Ferrer Cano Francesc Aguilar Sánchez	Saldes
Abel Balaguer Espelt	Berga
Bernat Casals Flores	Berga

IX. Entrevistes amb les AMPAS

S'han dut a terme un seguit d'entrevistes amb les AMPAS de les escoles de la comarca. Degut a que s'han realitzat durant el mes de Juliol, no s'ha pogut fer un recull de dades de la totalitat de les AMPAS.

Durant aquesta entrevista se'ls ha entregat un dossier on se'ls ha presentat el projecte. A més s'han pogut recollir dades sobre el seu interès en introduir menjar ecològic a les escoles i sobre la seva predisposició a participar en aquesta tasca.

TAULA 5 AMPAS ENTREVISTADES	
Escola	Població
Escola Vedruna	Berga
CEIP Santa Eulàlia	Berga
Escola Xarxa	Berga
CEIP Borredà	Borredà
CEIP Alfred Mata	Puig Reig
CEIP Sant Llorenç	Guardiola de Berguedà
CEIP Gironella	Gironella
Escola Sant Martí	Puig Reig
CEIP Olvan	Olvan
CEIP Princesa Làscaris	Casserres

Projecte sobre Aliments Ecològics als Menjadors Escolars

CEIP Galceràn de Pinós	Bagà
CEIP Lillet a Güell	La Pobla de Lillet
CEIP Anunciata	Gironella
CEIP La Valldan	Berga

MÈTODES D'AVALUACIÓ

En aquest apartat es fa un repàs dels mètodes d'avaluació utilitzats. Es concreta què s'ha volgut assolir amb cadascun d'ells per tal d'aconseguir una bona lectura i comprensió dels resultats.

Els mètodes utilitzats són:

- ✓ Una **entrevista dirigida a la direcció de les escoles** de la comarca del Berguedà.
- ✓ Una **enquesta de valoració dels tallers dirigida al professorat** dels alumnes que han dut a terme els tallers.
- ✓ Una **entrevista als gestors de menjadors** de les escoles del Berguedà.
- ✓ Una **entrevista dirigida als productors** ecològics de la comarca del Berguedà.
- ✓ Una **entrevista dirigida a les AMPAS** de les escoles de primària del Berguedà.

Entrevista a les escoles

Aquesta entrevista presenta un seguit de preguntes de resposta curta. En la majoria de les preguntes la persona entrevistada només ha de marcar una de les respostes possibles (sí, no). En les altres preguntes la resposta és curta, d'una o poques paraules.

L'enquesta està dividida en tres apartats:

- El primer és referent a la contextualització de les escoles i està format per cinc preguntes. Amb aquestes qüestions es pretén saber la trajectòria ambiental de les escoles.
- El segon és referent a l'acció educativa de les escoles des del punt de vista ambiental i està format per tres preguntes. Amb aquestes qüestions es pretén saber en quin grau el medi ambient es present al contingut curricular de cada escola.
- El tercer és referent a la gestió dels residus dins l'escola i està format per cinc preguntes. Amb aquestes qüestions es pretén saber quina gestió fa l'escola dels residus, és a dir, si reciclen, fan compostatge o reutilitzen les aigües pluvials.

DADES DE LES ESCOLES

CONTEXTUALITZACIÓ DE LES ESCOLES	SI	NO
El centre compta amb el distintiu d'Escola Verda?		
Esteu interessats en assistir a una xerrada sobre productes ecològics i menjadors escolars ecològics? (<i>Es durà a terme al Maig</i>)		
El centre disposa d'un hort ecològic?		
Esteu interessats en visitar explotacions dedicades a la producció ecològica al Berguedà?		
Durant els tallers es possible la realització de fotografies, hi ha alumnes que tinguin els drets d'imatge restringits?		
ACCIÓ EDUCATIVA (curriculars/extra):		
Continguts transversals en totes les assignatures?		
Àrees implicades:		
Professorat responsable:		
Contingut específic (títol i explicació):		
Professorat responsable:		
Periodicitat:		
Accions destacables (jornades, concursos, hort ecològic, etc). Detalleu-les:		
Professorat responsable:		
Periodicitat:		

DADES SOBRE LA GESTIÓ DE RESIDUS	SI	NO
Quins aspectes de la gestió de la residus contempla el centre?		
<i>Reciclatge de paper i cartró</i>		
<i>Reciclatge de plàstic</i>		
<i>Reutilització de llibretes o llibres de text</i>		
<i>Compostador</i>		
<i>Reutilització d'aigües pluvials</i>		
OBSERVACIONS, SUGGERIMENTS, PREGUNTES		

Enquesta de valoració dels tallers

Aquesta enquesta presenta un seguit de preguntes de resposta curta. En la majoria de les preguntes la persona entrevistada només ha de marcar una de les respostes possibles (l'escala de valoració oscil·la entre 5 (molt satisfet) a 1 (gens satisfet)). En les altres preguntes la resposta és *si* o *no*.

Aquesta enquesta està dirigida al professorat que tutoritzava l'alumnat en el moment de la realització de l'activitat.

L'enquesta esta dividida en tres apartats:

- El primer és referent a la valoració de l'exposició sobre la producció agrària ecològica que va cedir el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Medi Natural al Pavelló de Suècia de Berga. Aquestes preguntes van dirigides al professorat que va acompanyar a l'alumnat que va assistir a l'exposició. Està format per 6 preguntes on el professorat ha d'avaluar diferents aspectes de l'exposició (plafons, mostra d'aliments, audiovisuals, joc, continguts i monitors).
- El segon és referent a la valoració dels tallers que es van dur a terme. I està dividit en dos subapartats de tres preguntes cada un: un dels subapartats referents al Taller sobre Aliments Ecològics i l'altre referent als Tallers sobre Reciclatge. Es pretén valorar els continguts, els monitors i el material utilitzat.
- L'últim apartat és un recull de les opinions del professorat, on es pretén saber si s'ha incidit en els hàbits de consum dels alumnes, si voldrien repetir actuacions similars. També es deixa un espai per a recollir propostes i suggeriments.

Valoració de l'exposició al Pavelló de Suècia	5	4	3	2	1
Plafons exposició Alimentació Ecològica					
Joc dels aliments ecològics					
Continguts i coneixements					
Monitors					
Mostra d'aliments ecològics					
Presentació conte i audiovisuals					

Valoració dels tallers a les escoles					
<i>Taller sobre Aliments Ecològics</i>	5	4	3	2	1
Presentació Power Point					
Monitor					
Trencaclosques dels productes ecològics al Berguedà					
<i>Taller sobre Reciclatge</i>	5	4	3	2	1
Presentació i Audiovisuals					
Manualitat realitzada amb material reciclat					
Obsequi (joc contenidors de reciclatge i tríptic PAE)					

Moltes gràcies per la seva col·laboració

Atesa la informació rebuda, modificarà el seus hàbits en el consum d'aliments ecològics?

<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO
<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO

Trobaria positiu repetir en un futur actuacions similars?

Propostes, queixes i suggeriments:

Entrevista als gestors de menjadors

Aquesta entrevista presenta un seguit de preguntes de resposta curta. Amb aquesta entrevista es pretén saber quin tipus de compres fan els gestors de menjadors, és a dir, si compren productes amb distintiu de qualitat, si compren productes de proximitat o a distribuïdors de la comarca. També hi ha una altra part que s'avalua el interès en els productes ecològics; i finalment hi ha una altra part on es valora quin tipus de gestió dels residus fan a la cuina.

DADES CUINA:

Superfície cuina:

Gestió de compres. Responsable:

Elaboració de menús. Responsable:

Qui són els seus proveïdors?

Quin tipus de compres realitzen?

Utilitzen productes ecològics? Quins?

Si ja en feu servir, quins altres aliments ecològics serien del vostre interès?

Si no en feu servir, quins aliments ecològics utilitzarien primer?

Compren productes que es produeixen i s'elaboren a la comarca?

Compren algun producte d'alguna empresa que tingui Carnet d'artesà, Mestre artesà o empresa artesanal?

Treballen amb algun producte que tingui distintiu o certificació de qualitat?

- Producció Ecològica (PAE)
- Producció Integrada (PI)
- Denominació d'origen protegida (DOP)
- Denominació geogràfica (DG)
- Identificació geogràfica protegida (IGP)
- Marca de qualitat (Marca Q)
- Especialitats tradicionals garantides.

Us interessaria treballar amb varietats locals autòctones com el pèsol negre o les patates?

Quin és el preu del menú? Quin percentatge d'aquest preu es destina a matèria prima?

Quin tipus de reciclatge es fa a la cuina? Es recicla o composta la matèria orgànica?

Es reciclen els residus de paper, plàstic i vidre dels envasos?

Entrevista als productors

Aquesta entrevista presenta un seguit de preguntes de resposta curta. Amb aquesta entrevista es pretén saber quins productes ecològics destinats a consum humà produeixen, quina quantitat produeixen i quina quantitat podrien arribar a produir. També es preguntem quins altres productes ecològics estarien disposats a produir si hi hagués demanda. També es recullen dades sobre la comercialització del producte: el preu al qual el comercialitzen, a quines zones el comercialitzen i si tenen interès en comercialitzar el producte als menjadors escolars del Berguedà.

- Productes amb certificació ecològica destinats al consum humà:

Producte	Quantitat	Quantitat potencial	Temporada

- Quins altres productes ecològics podrieu produir si hi hagués demanda?

- A quin preu comercialitzeu el vostre producte?

- Amb quins establiments/clients comercialitzeu el vostre producte actualment.

- Estaríeu disposats a comercialitzar el vostre producte en els menjadors escolars del Berguedà? Quantitats aproximades.

Entrevista a les AMPAS

Aquesta entrevista presenta un seguit de preguntes de resposta curta.

Amb aquesta entrevista es pretén saber quin interès hi ha per part dels pares dels alumnes en introduir aliments ecològics i de proximitat en els menjadors escolars i si estarien disposats a col·laborar en la gestió del menjador i en rebre formació sobre menjadors escolars ecològics.

També se'ls hi pregunta si estarien disposats a canviar la dieta dels seus fills per una que substituís alguns àpats on hi ha proteïna animal (carn) per proteïna vegetal (llegums) ja que segons algunes experiències de menjadors escolars ecològics utilitzen aquesta opció per a fer una dieta equilibrada, amb productes de qualitat i que no augmenti el preu final del menú.

- **Què opineu sobre el sistema actual de gestió del vostre menjador?**

- **Estaríeu disposats a portar la gestió del menjador?**

- **Us agradaria que el menjar dels vostres fills fos de proximitat, comprat a la comarca o de productors de la comarca?**

- **Us agradaria que els vostres fills poguessin tenir menjar ecològic als seus menús escolars? Quins?**

- **Estaríeu disposats a canviar la dieta (- proteïna animal, + proteïna vegetal) dels vostres fills?**

- **Estaríeu disposats a rebre formació sobre alimentació ecològica als menjadors escolars?**

PRESENTACIÓ I DISCUSSIÓ DELS RESULTATS

Els resultats presentats en el punt anterior són analitzats en aquest apartat per tal de poder extreure'n algunes conclusions:

Entrevista a les escoles

Les entrevistes han estat contestades per la direcció de les escoles en la majoria d'ocasions. En alguns casos les enquestes han estat contestades per el coordinador o el secretari o el professorat responsable dels alumnes a qui van dirigides les activitats.

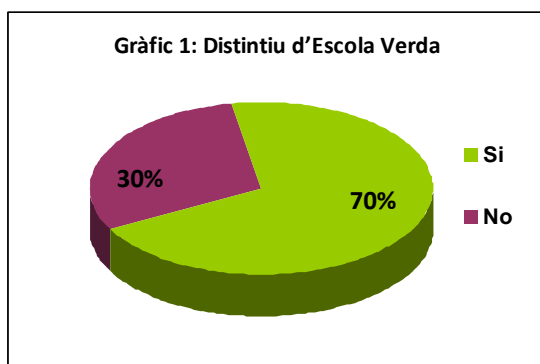
Les preguntes es divideixen entre qüestions referides a la contextualització de les escoles, qüestions referides a l'acció educativa en matèria de medi ambient i qüestions referides a la gestió dels residus a l'escola.

1.1 Valoració sobre la contextualització de les escoles

En aquest apartat es pretén valorar el punt de partida de les escoles, és a dir, si les escoles del Berguedà ja tenen consciència en el tema del medi ambient (sóc Escola verda, tenen hort) i el seu interès en el projecte sobre alimentació ecològica.

TAULA 6 PERCENTATGES DE LES ENTREVISTES A DIRECCIÓ		
QÜESTIONS REFERIDES A LA CONTEXUATLITZACIÓ DE LES ESCOLES		
	SI	NO
Distintiu d'Escola Verda	70%	30%
Hort ecològic	43%	57%
Interès en visitar explotacions	91%	9%
Interès en la jornada de menjadors escolars ecològics	96%	4%

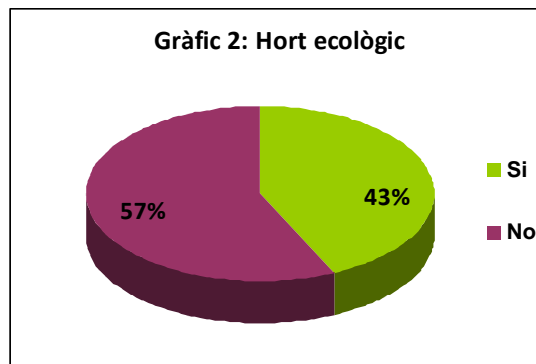
L'escola compta amb el distintiu d'Escola Verda?



Gràfic 1. Contextualització de les escoles segons si tenen el distintiu d'Escola Verda.

Font: Elaboració pròpia

L'escola compta amb un hort ecològic?



Gràfic 2. Contextualització de les escoles segons si tenen un hort ecològic.

Font: Elaboració pròpia

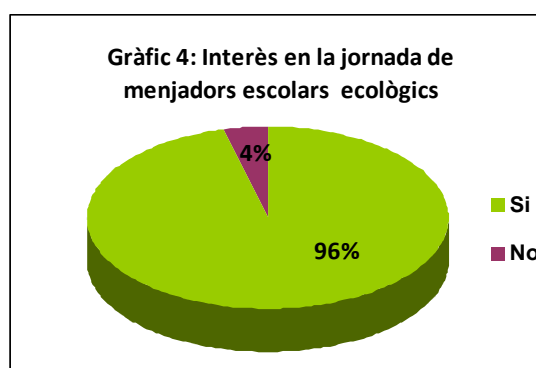
L'escola està interessada en visitar les explotacions dels productors ecològics?



Gràfic 3. Valoració del interès en visitar les explotacions dels productors ecològics

Font: Elaboració pròpia

L'escola està interessada en assistir a una jornada sobre menjadors escolars ecològics?



Gràfic 4. Valoració del interès en assistir a una jornada sobre menjadors escolars ecològics.

Font: Elaboració pròpia

En primer lloc, cal destacar que un **70% de les escoles del Berguedà** compten amb el **distintiu d'Escola Verda**, és a dir que dins de l'escola es tenen en compte i es treballen els valors ambientals. Pe tan podríem dir que la majoria de les escoles tenen una consciència ambiental.

No obstant, no totes tenen **hort ecològic**, un **43 % disposen d'hort**, és un percentatge considerable ja que és casi la meitat de les escoles en tenen, per tan podem assegurar que alguns alumnes ja coneixen certs aspectes sobre l'agricultura i la producció d'aliments.

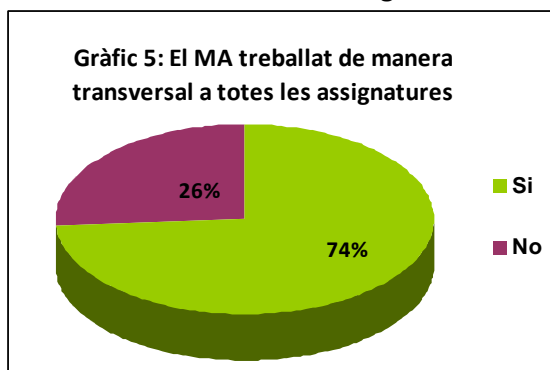
En principi la majoria de les escoles tenen interès en participar en el projecte ja que un **91 % està interessada en visitar explotacions ecològiques** i un **96 % té interès en assistir a la Jornada sobre menjadors escolars ecològics**.

1.2. Valoració sobre l'acció educativa a les escoles en matèria de medi ambient

En aquest apartat es pretén valorar si les escoles del Berguedà treballen aspectes relacionats amb el medi ambient dins dels continguts curriculars al llarg del curs.

TAULA 7 PERCENTATGES DE LES ENTREVISTES A DIRECCIÓ					
QÜESTIONS REFERIDES A LA ACCIÓ EDUCATIVA EN MATÈRIA DE MEDI AMBIENT					
	Si			No	
El MA treballat de manera transversal a totes les assignatures	74%			26%	
El MA treballat de manera específica en algunes assignatures	65%			35%	
Accions destacables	Set. MA	Jornades	Concursos	Altres	No
	13%	30%	13%	14 %	13%

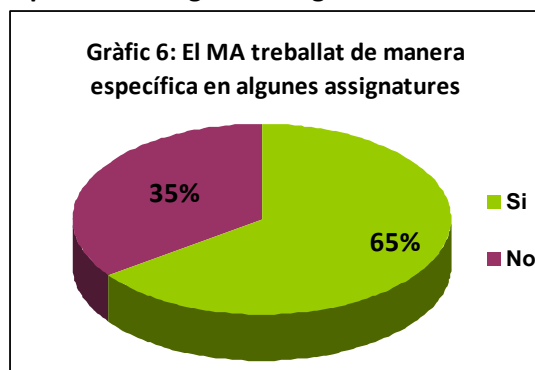
L'escola treballa el medi ambient de manera transversal a totes les assignatures?



Gràfic5. Valoració de l'acció educativa en matèria de medi ambient

Font: Elaboració pròpia

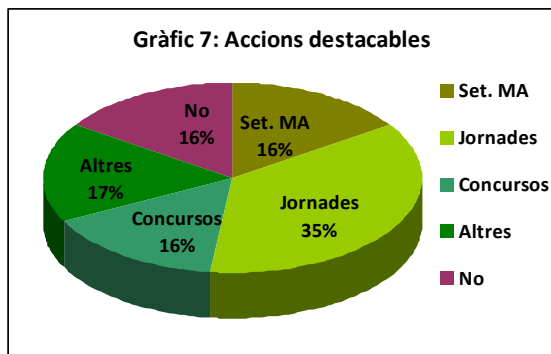
L'escola treballa el medi ambient de manera específica en algunes assignatures?



Gràfic 6. . Valoració de l'acció educativa en matèria de medi ambient.

Font: Elaboració pròpia

Quines accions educatives en relació el medi ambient duu a terme l'escola al llarg del curs?



Gràfic 7 .Valoració de l'acció educativa en matèria de medi ambient

Font: Elaboració pròpia

En aquest apartat es pot valorar molt positivament **l'alt percentatge (un 74%) de les escoles que introdueixen el medi ambient de manera transversal** a totes les assignatures, és a dir, que treballen el medi ambient des de més d'una assignatura, així per exemple, des de català treballen diferents conceptes relacionats amb el medi ambient, des de plàstica realitzen dibuixos o murals relacionats amb el medi ambient etc. Per tant els nens estudien el medi ambient des de diferents punts de vista alhora que adquireixen una **visió holística del medi ambient**.

També es **valora positivament el percentatge d'escoles que treballen de manera específica el medi ambient (un 65%)**. El medi ambient es treballa de manera específica majoritàriament a l'assignatura de medi.

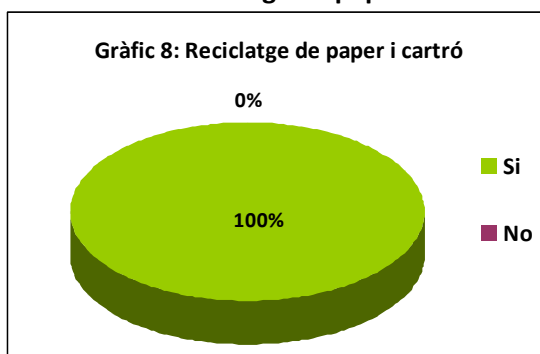
Finalment es valora quines accions educatives duen a terme les escoles al llarg del curs, en aquest cas gairebé totes les escoles duen a terme algun tipus d'acció educativa, un 35 % organitzen **jornades sobre medi ambient**, hi ha un 16 % que dediquen tota una **setmana a realitzar activitats sobre medi ambient** i un altre 16 % fan **concursos sobre medi ambient**. N'hi ha d'altres que fan altres activitats com **sortides a la natura, fòrums de medi ambient** on es reuneixen diferents Escoles Verdes o **campanyes de sensibilització** (per estalvi d'aigua o d'energia).

1.3. Valoració sobre la gestió dels residus a l'escola

En aquest apartat es valora quina gestió dels residus fan a l'escola, és a dir, si introdueixen alguns d'aquests aspectes que treballen de manera curricular a la pràctica, com és el cas del reciclatge.

TAULA 8 PERCENTATGES DE LES ENTREVISTES A DIRECCIÓ		
QÜESTIONS REFERIDES A LA GESTIÓ DE RESIDUS	SI	NO
Reciclatge de paper i cartró	100%	0%
Reciclatge de plàstic	100%	0%
Reutilització de llibretes o llibres de text	87%	13%
Compostador	52%	48%
Reutilització d'aigües pluvials	13%	87%

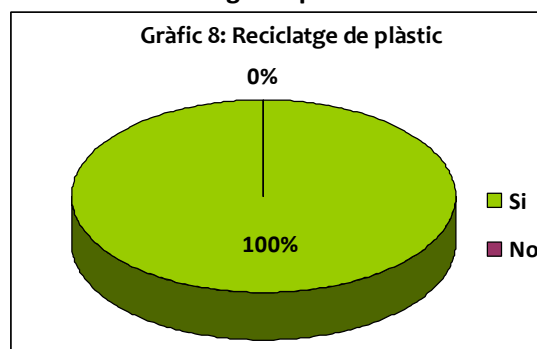
L'escola fa reciclatge de paper i cartró?



Gràfic 8. Valorització de la gestió dels residus a l'escola

Font: Elaboració pròpia

L'escola fa reciclatge de plàstic?



Gràfic 9. Valorització de la gestió dels residus a l'escola.

Font: Elaboració pròpia

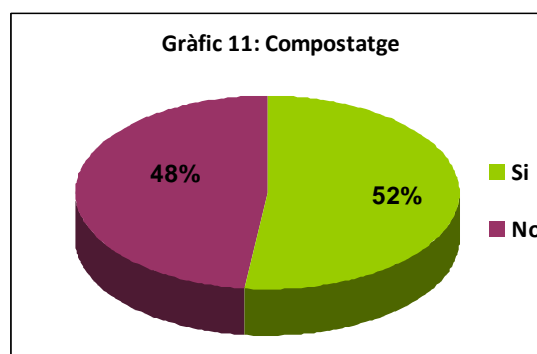
L'escola fa reutilització de llibretes o llibres de text?



Gràfic 10. Valorització de la gestió dels residus a l'escola

Font: Elaboració pròpia

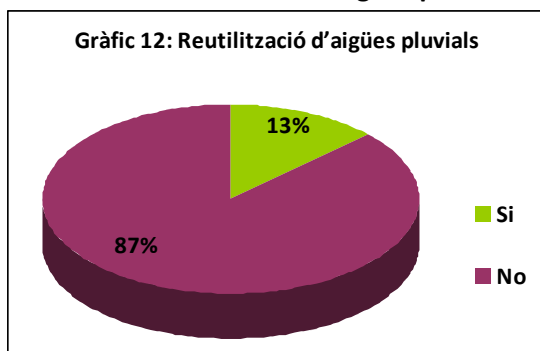
L'escola fa compostatge?



Gràfic 11. Valorització de la gestió dels residus a l'escola .

Font: Elaboració pròpia

L'escola fa reutilització d'aigües pluvials?



Gràfic 12. Valorització de la gestió dels residus a l'escola.

Font: Elaboració pròpia

Es valora molt **positivament el fet que el 100%** de les escoles duen a terme un **reciclatge complet de paper i plàstic**, ja que un centre educatiu genera grans quantitats de paper principalment i plàstics en segon terme.

També és considerable el percentatge d'escoles **que reutilitzen llibretes o llibres de text (un 87%)**. Ja que mitjançant aquesta acció es redueixen la quantitat de residus generats cada any directa o indirectament per l'escola.

També es valora positivament que el **52% de les escoles facin compostatge**, aquesta acció ha estat impulsada per el Consell Comarcal del Berguedà ja que va posar compostadors a disposició de les escoles que ho sol·licitaven

Finalment, la reutilització d'aigües pluvials mitjançant dipòsits de recol·lecció és molt baixa ja que només un **13 % de les escoles realitza aquesta acció ambiental**. Potser seria interessant potenciar aquesta acció ja que als centres el consum d'aigua es considerable.

Enquestes de valoració dels tallers

Les enquestes han estat contestades per el professorat responsable dels alumnes que han fet les activitats. Aquest professorat ha estat present durant la realització de les activitats i han pogut observar tota la dinàmica dels tallers.

Se'ls hi ha passat l'enquesta durant la realització dels tallers o via correu electrònic.

Les preguntes es divideixen entre qüestions referides a l'exposició d'Aliments Ecològics al Pavelló de Suècia i qüestions referides als tallers impartits a les aules de les escoles, aquests es divideixen en dos subapartats: tallers sobre producció agrària ecològica i tallers sobre reciclatge.

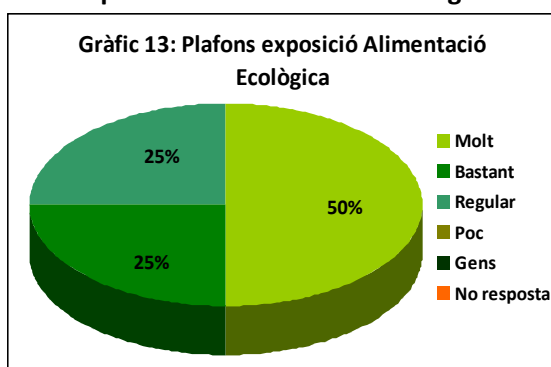
Finalment hi ha un apartat on es recull l'opinió del professorat en relació als tallers i a l'alimentació ecològica.

1.1 Valoració sobre l'exposició sobre Aliments Ecològics al Pavelló de Suècia

En aquest apartat es valoren tots els aspectes que formaven part de l'exposició: en primer lloc els plafons que formaven part de l'exposició, també es valora el joc sobre alimentació ecològica, uns audiovisuals i un conte que es van presentar als alumnes, els continguts impartits durant l'exposició i l'acció de les monitores.

TAULA 9 PERCENTATGES QÜESTIONS REFERIDES A L'EXPOSICIÓ AL PAVELLÓ DE SUÈCIA						
QUESTIONS REFERIDES A DE L'EXPOSICIÓ AL PAVELLÓ DE SUÈCIA	Molt	Bastant	Regular	Poc	Gens	No resposta
Plafons exposició Alimentació Ecològica	50%	25%	25%			
Joc dels aliments ecològics	50%	50%				
Continguts i coneixements	75%	25%				
Monitors	25%	75%				
Mostra d'aliments ecològics	50%	50%				
Presentació conte i audiovisuals	75%	25%				

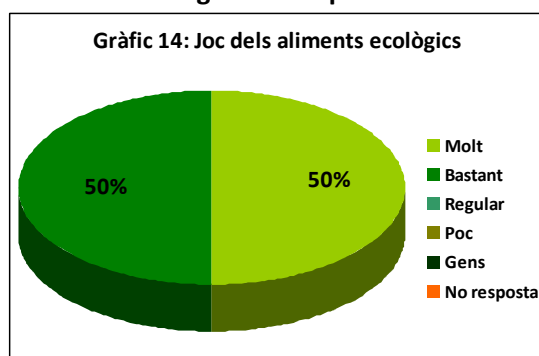
Com valoren les escoles els plafons de l'exposició sobre Aliments Ecològics?



Gràfic13. Valoració dels plafons de l'exposició sobre alimentació ecològica.

Font: Elaboració pròpia

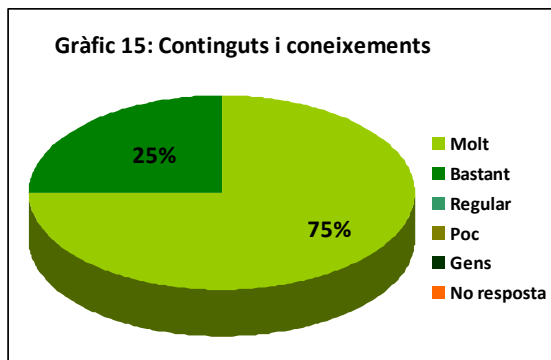
Com valoren les escoles el joc sobre aliments ecològics de l'exposició?



Gràfic 14. . Valoració del joc de l'exposició sobre alimentació ecològica..

Font: Elaboració pròpia

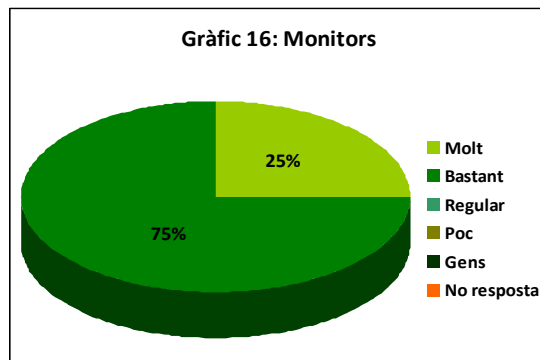
Com valoren les escoles els continguts i coneixements de l'exposició?



Gràfic 15 .Valoració dels continguts coneixements impartits durant l'exposició d'alimentació ecològica

Font: Elaboració pròpia

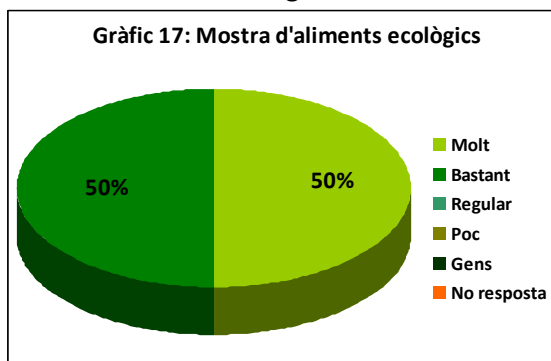
Com valoren les escoles els monitors que han donat suport a l'exposició?



Gràfic 16 .Valoració dels monitors que han donat suport a l'exposició de l'alimentació ecològica

Font: Elaboració pròpia

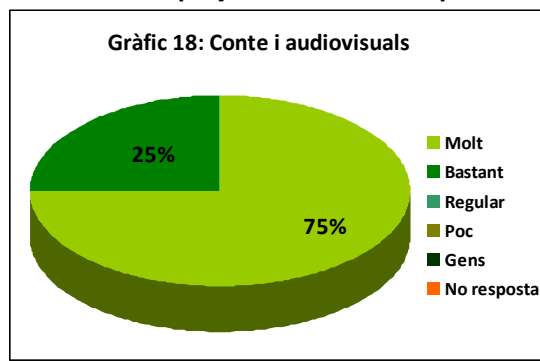
Com valoren les escoles la mostra d'aliments ecològics?



Gràfic 17 .Valoració de la mostra d'aliments ecològics de l'exposició sobre alimentació ecològica

Font: Elaboració pròpia

Com valoren les escoles el conte i els audiovisuals projectats durant l'exposició?



Gràfic 18 .Valoració del conte i els audiovisuals projectats durant l'exposició sobre alimentació ecològica

Font: Elaboració pròpia

Els **plafons de l'exposició ecològica** podríem dir que són **valorats bastant positivament**, la meitat de les escoles els consideren molt apropiats, mentre que un 25 % els considera bastant apropiats i un altre 25 % els considera regular.

El **joc** on es els alumnes tenien la oportunitat de treballar els continguts dels plafons estan **molt ben valorats** ja que un 50% de les escoles els considera molt apropiats i l'altre 50% els considera bastant apropiats.

Els **continguts i els coneixements treballats** durant l'exposició i **el conte i els audiovisuals són els aspectes més ben valorats de l'exposició** ja que hi ha un 75 % de les escoles que els considera molt apropiats i un 25 % que els considera bastant apropiats.

La majoria de les escoles (un 75%) valora que **l'acció de les monitores va ser bastant satisfactòria** i un 25% considera que va ser molt satisfactòria.

Per últim, va haver-hi una **mostra d'aliments ecològics** on els alumnes van poder veure de primera mà l'etiquetatge ecològic i la presentació dels aliments que poden trobar a les botigues. Aquesta mostra ha estat **valorada positivament** ja que un 50% de les escoles la considera molt adequada i l'altre 50% la considera bastant apropiada.

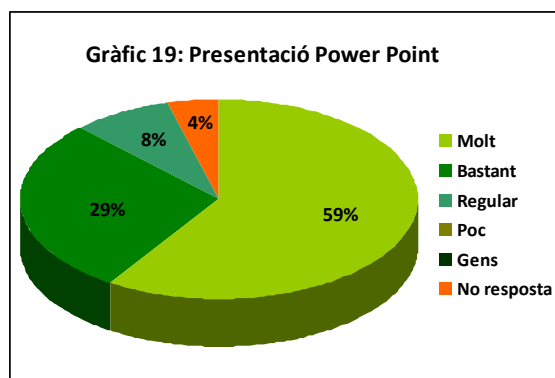
1.2 Valoració dels tallers realitzats a les escoles

En aquest apartat es valoren els aspectes que formaven part dels tallers: la presentació i els audiovisuals que els alumnes van atendre tan de producció ecològica com de reciclatge, un trencaclosques on els alumnes van poder situar quins productes ecològics es produeixen a cadascun dels municipis del Berguedà, una manualitat feta mb material reciclat, les monitores que dirigien el taller i un obsequi que se'ls va entregar al final del taller que consistia en un domino de reciclatge, uns contenidors de reciclatge desmuntables i un tríptic sobre producció ecològica.

TAULA 10 PERCENTATGES QÜESTIONS REFERIDES ALS TALLERS REALIZATS A LES ESCOLES		Molt	Bastant	Regular	Poc	Gens	No resposta
QUESTIONS REFERIDES ALS TALLERS REALIZATS A LES ESCOLES							
Tallers Aliments Ecològics	Presentació Power Point	59,2%	28,6%	8,1%			4,1%
	Monitora/es	65,3%	26,5%	4,1%			4,1%
	Trencaclosques	81,6%	10,2%	4,1%			4,1%
Tallers de Reciclatge	Presentació i audiovisuals	61,2%	24,5%				14,3%
	Manualitat amb material reciclat	53,1%	22,4%	6,1%	4,1%		14,3%
	Obsequi (joc contenidors i tríptic PAE)	65,3%	20,4%	2,1%			12,2%

TALLERS ALIMENTS ECOLOGICS

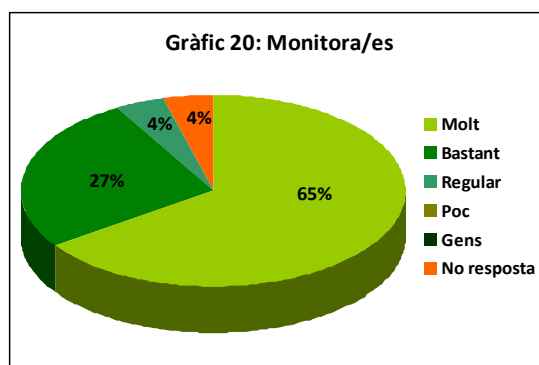
Com valoren les escoles la presentació Power Point?



Gràfic19. Valoració de la presentació de Power Point.

Font: Elaboració pròpia

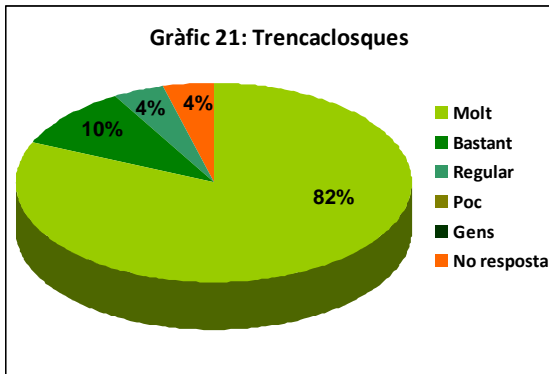
Com valoren les escoles les monitores que realitzen els tallers?



Gràfic 20. . Valoració de les monitores que realitzen els tallers.

Font: Elaboració pròpia

Com valoren les escoles el trencaclosques de la comarca del Berguedà?

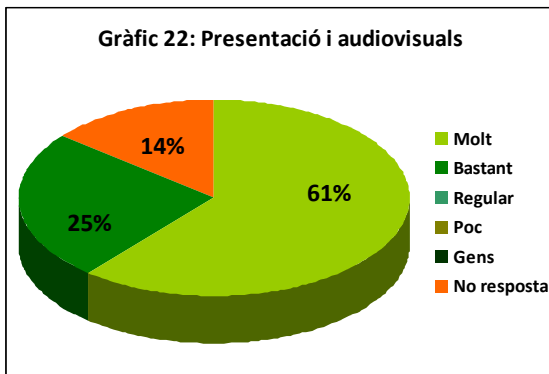


Gràfic 21 .Valoració del trencaclosques de la comarca del Berguedà.

Font: Elaboració pròpia

TALLERS DE RECICLATGE

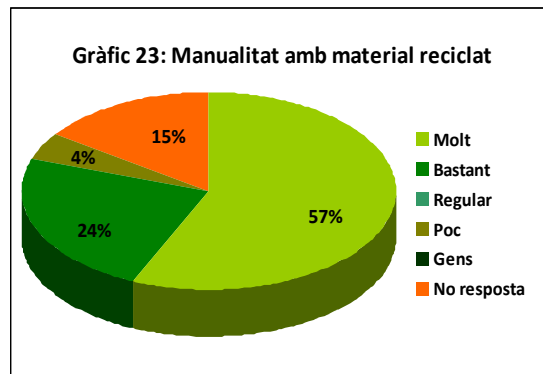
Com valoren les escoles la presentació i audiovisuals?



Gràfic 22 .Valoració de la presentació i els audiovisuals

Font: Elaboració pròpia

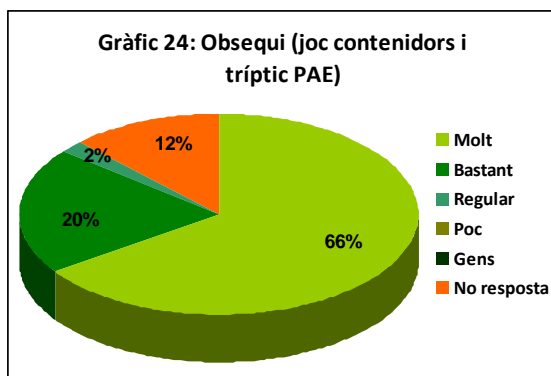
Com valoren les escoles la manualitat amb material reciclat?



Gràfic 23 .Valoració de la manualitat amb material reciclat

Font: Elaboració pròpia

Com valoren les escoles l'obsequi (joc contenidors i tríptic PAE)?



Gràfic 24 .Valoració l'obsequi entregat als alumnes

Font: Elaboració pròpia

Pel que fa els tallers sobre producció agrària ecològica l'aspecte més ben valorat és el **trencacloques** ja que hi va haver un **82 %** de les escoles que van trobar una activitat **molt interessant**. Després les escoles valoren bastant positivament les **monitores** que han dut a terme els tallers ja que un **65 % de les escoles ho valora molt positivament** i per últim hi ha la **presentació i els audiovisuals**, tot i que el **resultat també és bo** però potser es podria millorar i fer-lo més interactiu.

El taller de reciclatge no està tan ben valorat com el d'aliments ecològics, tot i així compta amb bons resultats.

L'**aspecte més ben valorat és l'obsequi** que els nens van poder endur-se a casa. Un 66 % de les escoles valora molt positivament aquest obsequi. La **presentació i els audiovisuals** que consistien en uns vídeos musicals també **estan ben acollits** ja que un 61 % de les escoles els considera molt interessants i un 20 % els considera bastant interessants.

Per últim la **manualitat realitzada amb material reciclat** que podia ser una paperina o la torre de Hanoi **és l'aspecte que té les valoracions més fluixes** ja que hi ha un 57 % que opina que està molt bé, un 24 % ho considera bastant adequat i per últim hi ha un 4 % que ho considera poc apropiat. Tot i així els resultats són força bons.

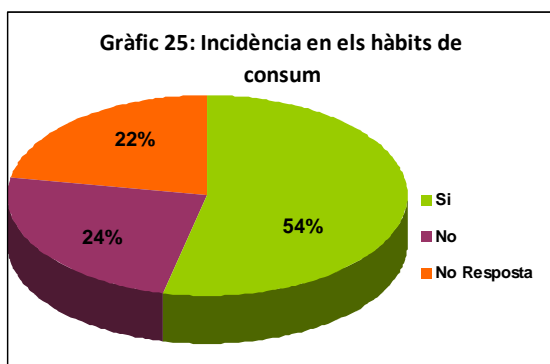
1.3 Valoració de l'opinió de les escoles

En aquest apartat és valora l'opinió del professorat. Es pregunta sobre la incidència en els hàbits de consum de l'activitat realitzada, és a dir, si creuen que els tallers hauran provocat un canvi en la consciència dels alumnes.

També es pretén saber si el professorat repetiria actuacions similars (xerrades, tallers, campanyes de sensibilització, exposicions etc.) en el futur.

TAULA 11 PERCENTATGES QÜESTIONS REFERIDES A L'OPINIÓ DE LES ESCOLES			
QÜESTIONS REFERIDES A LA CONTEXUATLITZACIÓ DE LES ESCOLES	Si	No	No Resposta
	Incidència en els hàbits de consum	53%	24 %
Repetir actuacions similars en el futur	90%		10%

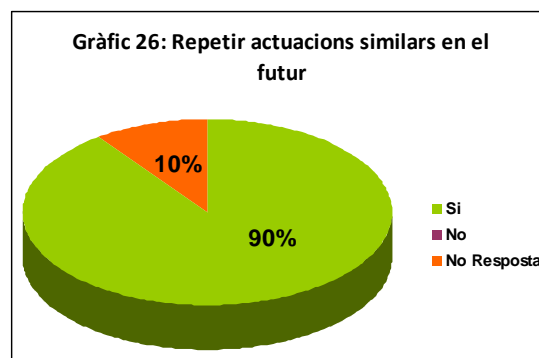
Atesa la informació rebuda, creieu que l'alumnat modificarà els seus hàbits de consum?



Gràfic.25.Percentatges d'escoles que creuen que els alumnes modificaran els hàbits de consum

Font: Elaboració pròpia

Trobaria positiu repetir en un futur actuacions similars?



Gràfic 26.Percentatges d'escoles que creuen que els alumnes modificaran els hàbits de consum

Font: Elaboració pròpia

És interessant els resultats obtinguts ja que **un 54 % de les escoles pensen que els alumnes si modificaran els hàbits de consum**, és un percentatge bastant elevat si tenim en conte que modificar els hàbits de consum és difícil i requereix temps. Tot i així hi ha un **24 % que diu que no** i un **22 % que no ho saben o no han contestat**.

També és molt interessant veure que **un 90 % de les escoles està disposada a repetir actuacions similars**, això demostra la bona acollida de les activitats impartides ja que **cap escola ha dit que no** i només hi ha un **10 % que no han contestat a la pregunta**.

Entrevista als gestors de menjadors

Les entrevistes han estat contestades per la persona responsable de la gestió dels menjadors i en alguns casos per el cuiner o cuinera de cada centre.

En alguns casos, quan el gestor de menjador és un càtering, ofereix el servei a varies escoles.

Les preguntes van encaminades a saber les dimensions de cada gestor (número de menús), el tipus de compres que realitzen (si es dinamitza l'economia local, consum de proximitat), el seu grau d'interès en els productes ecològics i la gestió dels residus a la cuina.

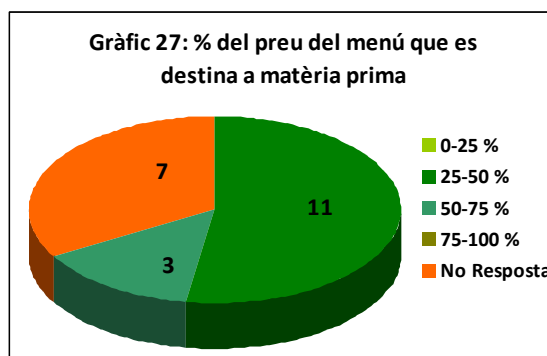
1.1 Valoració sobre la despesa en matèria primera dels menús escolars

En aquest apartat és valora el percentatge del preu del menú que es destina a matèria primera, és a dir als aliments. Em de tenir en compte que el preu que paga cada nen per poder-se quedar a dinar al menjador inclou la matèria primera (aliments), la mà d'obra (cuiners) i els monitors de menjador que no només estan presents durant el dinar sinó també a l'hora d'esbarjo que hi ha abans i després de dinar.

Aquest aspecte s'ha valorat per interès i a petició dels productors ecològics de la comarca.

TAULA 12 ENTREVISTES ALS GESTORS DE MENJADORS	
% DEL PREU DEL MENÚ QUE ES DESTINA A MATÈRIA PRIMERA	Nombre de gestors de menjador
0-25 % del preu del menú es destina a MP	0
25-50 % del preu del menú es destina a MP	11
50-75 % del preu del menú es destina a MP	3
75-100 % del preu del menú es destina a MP	0
No Resposta	7

Quin percentatge del preu del menú es destinen els menjadors a la matèria primera?



Gràfic27. Nombre de menjadors classificats segons el percentatge del preu del menú que destinen a matèria primera

Font: Elaboració pròpia

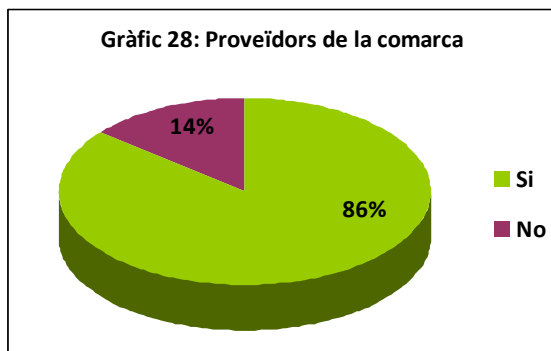
Com es pot observar en el gràfic, **la majoria de les escoles destinen entre un 25 i un 50 % del preu del menú a matèria prima**. Podem concretar que el percentatge que es destina a matèria prima està més a prop del 50% que del 25 % (tal com s'observa a la taula de resultats). Hi ha **bastantes escoles de les quals no disposem d'aquestes dades** però és molt probable que segueixin la línia de la majoria d'escoles.

1.2 Valoració sobre el tipus de compres que realitzen els gestors de menjadors escolars

En aquest apartat és pretén valorar si els gestors de menjadors escolars actualment fan compres que fomenten l'economia local, ja sigui comprant productes a proveïdors de la comarca o productes que s'elaborin a la comarca o que tinguin algun tipus de distintiu de qualitat.

TAULA 13 ENTREVISTES ALS GESTORS DE MENJADORS		
TIPUS DE COMPRES QUE REALITZEN	Si	No
Proveïdors de la comarca	12	2
Productes elaborats de la comarca	12	2
Productes amb distintiu de qualitat	14	0

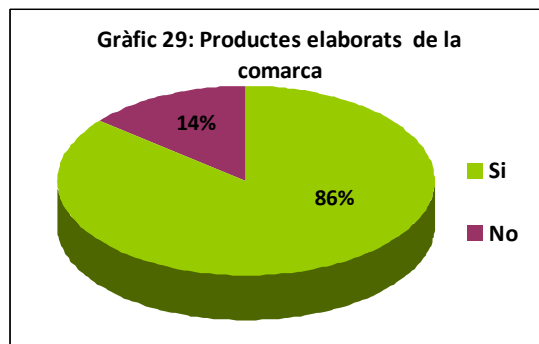
Els gestors de menjadors realitzen algunes compres a proveïdors de la comarca del Berguedà?



Gràfic28.Percentatge de menjadors que realitzen compres als proveïdors de la comarca.

Font: Elaboració pròpia

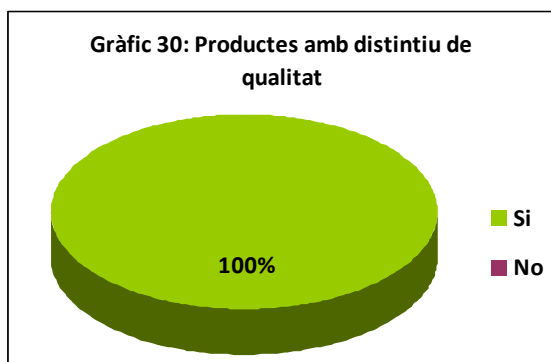
Els gestors de menjadors compren productes elaborats o produïts a la comarca del Berguedà?



Gràfic 29.Percentatge de menjadors que compren productes elaborats a la comarca.

Font: Elaboració pròpia

Els gestors de menjadors compren productes que tenen algun distintiu de qualitat?



Gràfic 30 .Percentatge de menjadors que compren productes amb distintiu de qualitat.

Font: Elaboració pròpia

Els resultats obtinguts són bons ja que **el 86 % dels gestors de menjadors compren a proveïdors de la comarca i productes de la comarca**, tot i que també em de tenir en compte que la majoria de gestors també compren productes elaborats a fora de la comarca i a proveïdors de fora de la comarca.

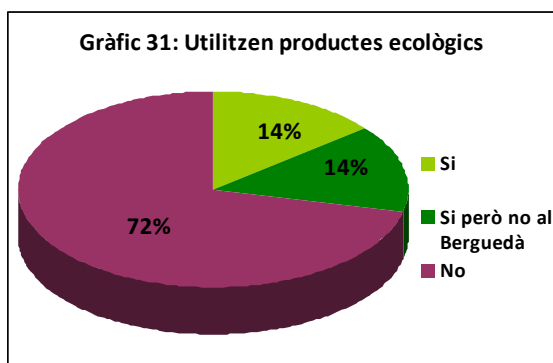
També destaca que **el 100% dels gestors compren** algun tipus **d'aliment amb distintiu de qualitat**, això demostra que poc o molt estan preocupats per oferir un producte de qualitat. Tot i que també compren d'altres productes que no compten amb aquest distintiu.

1.3 Valoració sobre el interès en els productes ecològics dels gestors de menjadors escolars

En aquest apartat es pretén valorar quin percentatge de gestors de menjadors utilitzen productes ecològics, si tenen interès en utilitzar productes ecològics i quins productes ecològics introduirien primer. Amb aquestes preguntes es pretén saber si els productes ecològics que els menjadors voldrien utilitzar coincideix amb els productes que es produeixen a la comarca.

TAULA 14 ENTREVISTES ALS GESTORS DE MENJADORS						
PRODUCTES ECOLÒGICS						
	Si		Si però no al Berguedà (càterings)		No	
Utilitzen productes ecològics	2		2		10	
	Si		Segons demanda		No	
Interès en utilitzar productes ecològics	4		4		6	
Productes ecològics d'interès per als menjadors	Fruita i Verdura	Carne	Arròs i llegums	Patata	Altres	Cap
	7	3	2	2	3	3

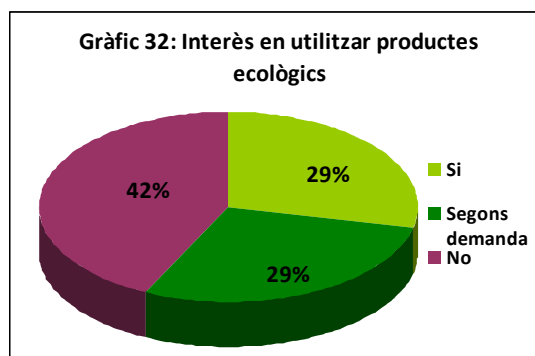
Els gestors de menjadors utilitzen productes ecològics?



Gràfic31. Percentatge de gestors de menjador que utilitzen productes ecològics en el seu menú a les escoles.

Font: Elaboració pròpia

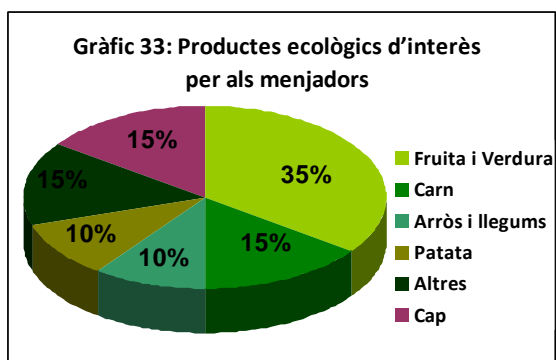
Els gestors de menjadors tenen interès en utilitzar productes ecològics?



Gràfic 32. . Percentatge de gestors de menjador que estan interessats en utilitzar productes ecològics en el seu menú a les escoles.

Font: Elaboració pròpia

Quins productes ecològics introduirien dins del seu menú els gestors de menjadors?



Gràfic 33 .Percentatge de gestors de menjadors classificats segons el tipus d'aliments ecològics que incorporarien en els seus menús

Font: Elaboració pròpia

Pel que fa a l'ús dels productes ecològics hi ha **un 72 % dels gestors de menjadors que no utilitzen productes ecològics**, és a dir la majoria no n'utilitzen. A més a més hi ha un **42%** que **tampoc tenen interès en utilitzar**. Aquest percentatge és força elevat i sobretot és degut a que la majoria dels gestors de menjadors busquen reduir al màxim els costos de la matèria prima i utilitzar productes ecològics augmentaria aquests costos ja que els productes de qualitat, com ara els ecològics, solen ser més cars.

També es interessant observar que un **14 % ja utilitzen algun producte ecològic** alhora d'elaborar els seus menús i un **29 % té interès en utilitzar-ne**. Em de tenir en conte que aquest percentatge podrien ser **consumidors potencials** d'aliments ecològics.

Hi ha un altre **14 % de gestors que utilitzen productes ecològics però no per als menús de les escoles de la comarca del Berguedà**. Es tracta de càterings que tenen les seves instal·lacions fora de la comarca i que en alguns menjadors escolars on serveixen menús ja han introduït algun tipus d'aliment ecològics. Aquests també podrien ser consumidors potencials de productes de la comarca, ja que per a ells no seria tan difícil alhora d'introduir algun aliment dins del seu menú.

Hi ha un **29 % estarien disposats a introduir algun tipus d'aliment ecològic** dins del seu menú **si hi hagués una demanda** per part dels pares dels alumnes, ja que diuen que repercutiria en el preu final i els costos els haurien d'assumir els pares.

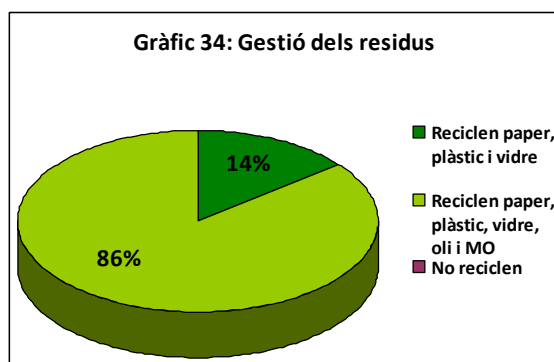
Finalment, es valora quin tipus de producte ecològic introduirien primer en els seus menús. Les respostes són bastant divergents però principalment introduirien **fruita i verdura**, i en segon lloc **carn**. Podríem dir que els gestors de menjadors estan interessats en els productes frescos.

1.4 Valoració sobre la gestió dels residus a la cuina

En aquest apartat es vol valorar quina gestió dels residus es fa a la cuina, si es fa una recollida selectiva per a un posterior reciclatge.

TAULA 15 ENTREVISTES ALS GESTORS DE MENJADORS	
GESTIÓ DELS RESIDUS	Nombre de menjadors
Reciclen paper, plàstic i vidre	2
Reciclen paper, plàstic, vidre, oli i MO	12
No reciclen	0

Quina gestió dels residus fan a la cuina els gestors de menjadors?



Gràfic34. Percentatge de gestors de menjador que reciclen i quin tipus de reciclatge fan.

Font: Elaboració pròpia

Els resultats són molt bons, ja que no hi ha cap gestor de menjador que no faci algun tipus de reciclatge. A més a més, **la majoria** (un 86 %) **fan un reciclatge complet** ja que reciclen paper, plàstic, vidre, oli i matèria orgànica. **Un 14 % dels gestors fan reciclatge de paper, plàstic i vidre.**

Entrevista als productors

Les entrevistes han estat contestades per els productors de la comarca del Berguedà que produeixen aliments ecològics destinats al consum humà.

Les preguntes van encaminades a saber quins productes ecològics fan, quina quantitat produeixen i quina podrien arribar a produir de cadascun d'ells. També es vol saber si estarien disposats a produir algun altre tipus d'aliment ecològic.

Finalment es pregunta sobre la comercialització del producte, per a quines zones es distribueix principalment i si estarien interessats en comercialitzar el seu producte als menjadors escolars del Berguedà.

En aquest apartat no s'ha analitzat totes les dades ja que crec que és interessant mirar el quadre de presentació de resultats (en l'apartat anterior) on es detallen els productes i les quantitats exactes de cada producte que fa cada productor ecològic.

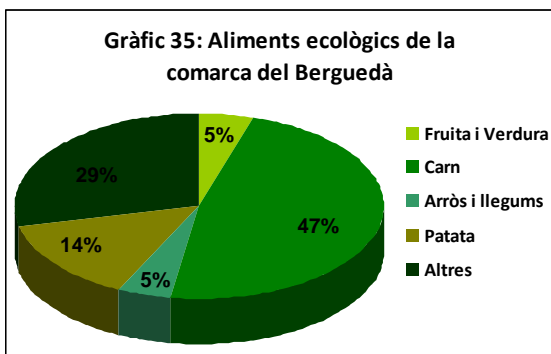
1.1 Valoració sobre els aliments ecològics de la comarca del Berguedà

En aquest apartat es pretén saber quins aliments ecològics es produeixen a la comarca del Berguedà i quins altres aliments estarien disposats a produir els productors de la comarca en cas que hi hagués demanda. Aquestes dades ens serviran per saber quins aliments ecològics serien potencialment disponibles per als menjadors de les escoles. I en un anàlisi més profund ens serviria per saber si la oferta i la demanda estan o no degudament compensades.

TAULA 16 ENTREVISTES ALS PRODUCTORS ECOLÒGICS

	Fruita i Verdura	Carn	Arròs i llegums	Patata	Altres
Aliments ecològics produïts pels productors de la comarca del Berguedà	1	10	1	3	6
Altres aliments ecològics que estarien disposats a produir els productors de la comarca	2	2	4	1	2

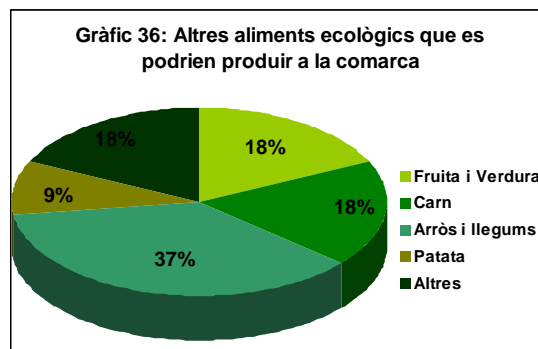
Quins aliments ecològics es produeixen a la comarca del Berguedà?



Gràfic35. Percentatge d'aliments produïts a la comarca del Berguedà

Font: Elaboració pròpia

Quins aliments ecològics es podrien produir a la comarca del Berguedà?



Gràfic36. Percentatge d'aliments que es podrien produir a la comarca del Berguedà

Font: Elaboració pròpia

La carn és l'aliment que produeixen gairebé la meitat dels productors ecològics de la comarca, seguit d'altres productes com ara el cereals, que també són produïts per un gran nombre de productors (29%) , després hi hauria la patata i per últim les verdures i les llegums (que en aquest cas només es cultiva el pèsol negre i altres llegums però per consum animal).

Pel que fa als productes ecològics que estarien disposats a produir, un **37 % dels productors van dir que estarien disposats a fer llegums**, mentre que un 18 % van dir que estarien disposats a cultivar algun tipus de verdura ja sigui carbasses, blat de moro o fruita i un altre 18 % a produir altres tipus de carn com de porc o xai, hi ha un altre 18 % que produiria altres productes com la pasta, el pa o productes d'alta muntanya i finalment hi ha 1 productor disposat a cultivar patata.

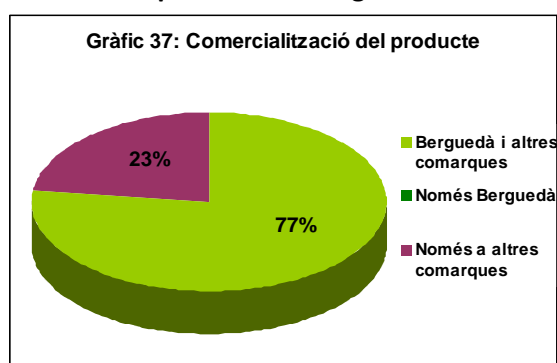
1.2. Valoració sobre la comercialització dels productes ecològics

En aquest apartat es pretén valorar quina comercialització es fa dels productes ecològics, és interessant saber a on es comercialitza el producte si finalment es queda al Berguedà o va a parar a altres comarques.

També es valora el interès dels productors en comercialitzar el seu producte en els menjadors escolars del Berguedà.

TAULA 17 ENTREVISTES ALS PRODUCTORS ECOLÒGICS	
COMERCIALIZACIÓ DEL PRODUCTE	Núm. de productors
Berguedà i altres comarques	10
Només Berguedà	0
Només a altres comarques	3

Per a quines zones comercialitzen els productes ecològics?



Gràfic37. Percentatge de productors segons el lloc de comercialització del producte

Font: Elaboració pròpia

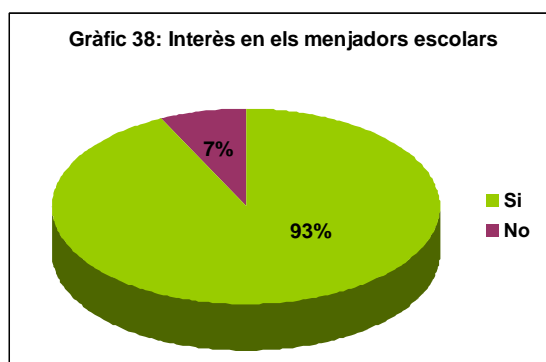
Els resultats són molt interessants i és necessària d'una interpretació de les dades per a un anàlisi més correcte ja que el gràfic no acaba d'expressar la situació real de la comercialització del producte ecològic del Berguedà.

Com es pot observar en el gràfic hi ha un 77 % dels productors que comercialitzen el seu producte al Berguedà i a altres comarques, en un principi podria semblar que és un bon resultat però la realitat divergeix una mica ja que la major part del **producte es comercialitza fora i en petites quantitats es comercialitza a la comarca** ja que la demanda no és suficient.

A més a més hi ha una altra dada que es podria considerar negativa: **no hi ha cap productor que comercialitzi tota la seva producció a la comarca del Berguedà** però sí que n'hi ha que comercialitzen tot el seu producte a fora de la comarca.

TAULA 18 ENTREVISTES ALS PRODUCTORS ECOLÒGICS		
COMERCIALIZACIÓ DEL PRODUCTE	Si	No
Interès en els menjadors escolars	13	1

Els productors tenen interès en comercialitzar el seu producte als menjadors escolars del Berguedà?



Gràfic38. Percentatge de productors segons el interès en els menjadors escolars

Font: Elaboració pròpia

Els resultats d'aquest apartat són molt interessants ja que **gairebé la totalitat dels productors els interessa comercialitzar el seu producte als menjadors escolars del Berguedà**. Ja que en termes generals preferirien comercialitzar el seu producte en zones properes al lloc de producció.

Entrevista a les AMPAS

Les entrevistes han estat contestades per els presidents de les AMPAS de les escoles del Berguedà. La majoria de les entrevistes s'han contestat via telefònica, algunes mitjançant una entrevista personal i altres per email.

No s'han aconseguit els resultats de la totalitat dels presidents de l'AMPA degut a que aquesta part s'ha realitzat durant la última fase del projecte (Juliol) i a que ha finalitzat el curs escolar no s'ha pogut localitzar a tots els presidents de les AMPAS.

Les preguntes van encaminades a saber la opinió de les AMPAS pel que fa la gestió del menjador, si estarien disposats a portar-la o si ja la porten, si estan interessats en introduir productes de proximitat o productes ecològics dins del menú del menjador de l'escola, si estan

disposats a canviar la dieta dels seus fills per una dieta que substituís alguns àpats de proteïna animal (carn) per proteïna vegetal (llegums).

Finalment es pregunta si estarien disposats a rebre formació sobre menjadors escolars ecològics.

Aquest apartat és una valoració sobre les enquestes realitzades a les AMPAS. Cal dir que no totes les AMPAS han pogut ser entrevistades. En el apartat anterior hi ha un llistat de les AMPAS que si han pogut ser entrevistades i les que no. Per tant tot i que els resultats no són representatius de la totalitat de les AMPAS si que ens demostren el tarannà d'un nombre considerable d'AMPAS.

També em de considerar que l'entrevista només s'ha fet al president de l'AMPA i com que s'ha fet en un període fora del curs escolar (Juliol) no s'ha pogut consultar l'opinió de la totalitat dels membres de l'AMPA.

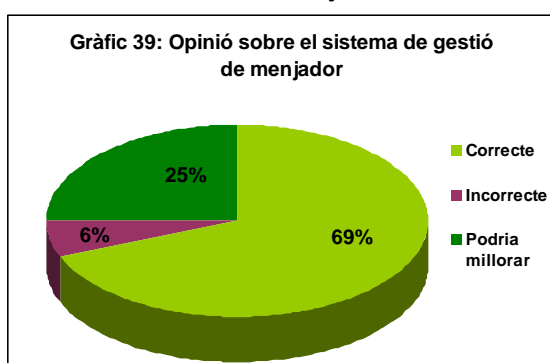
Els resultats obtinguts estan subjectes a aquestes condicions.

1.1 Valoració sobre la opinió de les AMPAS en la gestió de menjadors

En aquest apartat es pretén valorar si les AMPAS estan satisfetes amb el sistema actual de gestió del menjador de la seva escola i si estarien disposades a participar en el sistema de gestió.

TAULA 19 ENTREVISTES A LES AMPAS			
GESTIÓ DEL MENJADOR			
	Correcte	Incorrecte	Podria millorar
Opinió sobre el sistema de gestió de menjador	11	1	4
	Si	No	Ja en formen part
Predisposició a participar en la gestió del menjador	2	11	3

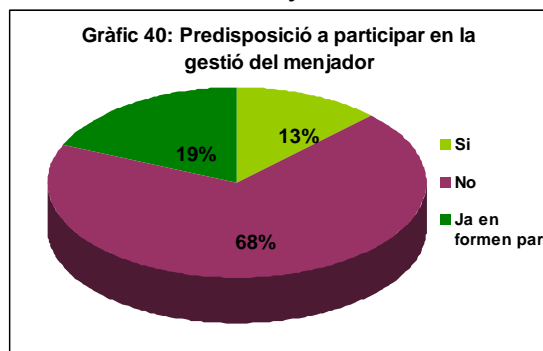
Què opinen les AMPAS sobre el sistema actual de menjador?



Gràfic39. Percentatge sobre l'opinió de les AMPAS

Font: Elaboració pròpia

Estarien disposades a participar en la gestió del menjador?



Gràfic40. Percentatge sobre la predisposició a participar en la gestió del menjador

Font: Elaboració pròpia

Com podem observar en els gràfics, gairebé **una tercera part de les AMPAS estan satisfetes amb el sistema de gestió del seu menjador**, un 25 % consideren que el sistema de gestió podria millorar, és a dir, que estan d'acord amb alguns aspectes però en millorarien d'altres i per últim hi ha una escola que considera que el sistema de gestió del menjador és incorrecte.

Pel que fa a la **predisposició a participar en la gestió del menjador**, la majoria de les AMPAS **no hi estan interessades** ja que consideren que tenen prou feina. No obstant hi ha un 19 % que ja en formen part i un 13 % que si estarien disposats.

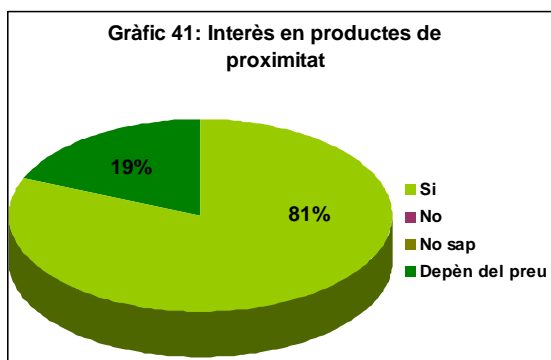
1.2. Valoració sobre el interès en productes ecològics i de proximitat

En aquest apartat es pretén valorar quin interès hi ha per part de les AMPAS en introduir aliments ecològics i aliments de proximitat en el menú dels menjadors escolars. I si la demanda de productes per part de les AMPAS coincideix amb les dels gestors de menjadors i si es pot cobrir amb la oferta de productes disponibles a la comarca.

TAULA 20 ENTREVISTES A LES AMPAS				
INTERÈS EN PRODUCTES ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT	Si	No	No sap	Depèn del preu
	Interès en productes de proximitat	13	0	0
Interès en utilitzar productes ecològics	Si	No	No sap	Depèn del preu
	6	0	2	4

Productes ecològics d'interès per les AMPAS	Fruita i Verdura	Carn	Arròs i llegums	Patata	Altres
	26	10	3	0	4

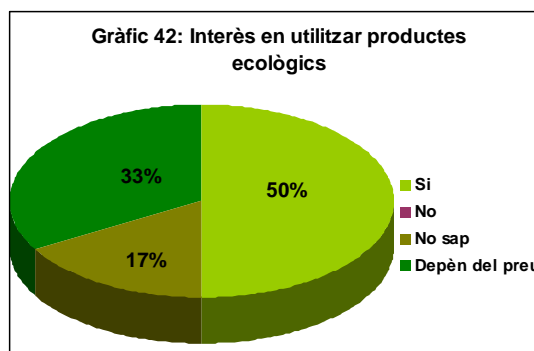
Tenen interès en que hi hagi productes de proximitat als menús del menjador?



Gràfic41. Percentatge del interès de les AMPAS en els productes de proximitat

Font: Elaboració pròpia

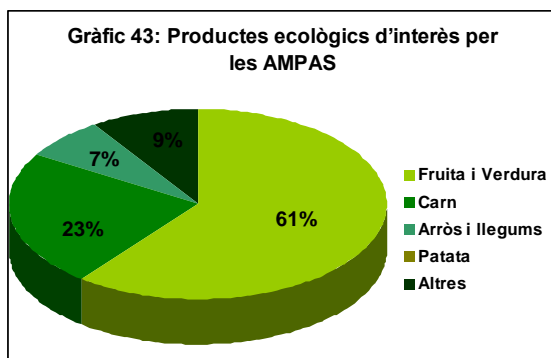
Tenen interès en que hi hagi productes ecològics als menús del menjador?



Gràfic42. Percentatge del interès de les AMPAS en els productes ecològics

Font: Elaboració pròpia

Quins productes ecològics introduirien les AMPAS en els menús dels menjadors?



Gràfic43. Percentatge dels productes ecològics d'interès per les AMPAS

Font: Elaboració pròpia

És interessant observar que la totalitat de les AMPAS entrevistades estan interessats en utilitzar productes de proximitat, tot i que hi ha un 17 % que segons el preu del producte estarien interessats, és a dir, si adquirir productes de proximitat fos més car que productes que venen de lluny no hi estarien interessats.

Pel que fa els productes ecològics només un **50% de les AMPAS entrevistades estarien interessades en introduir productes ecològics** mentre que un 33% de les AMPAS només estarien interessades si el preu fos econòmic. Per tant es corrobora el **temor per l'augment del preu del menú que suposa la introducció dels productes ecològics a la dieta dels nens**. Hi ha un 17 % que no sap si la totalitat dels membres de l'AMPA hi estarien d'acord ja que l'entrevista només es va fer al president i no s'atrevien a contestar en nom dels altres membres.

Finalment, **els productes que introduirien en primer lloc serien els productes frescos com la fruita i les verdures i en segon lloc la carn**. Pel que fa **la demanda de productes ecològics no acaba de coincidir amb la oferta**, ja que al Berguedà no hi ha producció de fruita, tot i que hi ha un productor que estaria disposat a produir-ne, i de verdura només hi ha un productor que es dediqui exclusivament a l'horta, els altres disposen d'algun cultiu de patates o llegums. Pel que fa **la carn seria un bon producte que es podria introduir** ja que al Berguedà hi ha una producció molt important de carn de vedella i les AMPAS també hi estan interessades

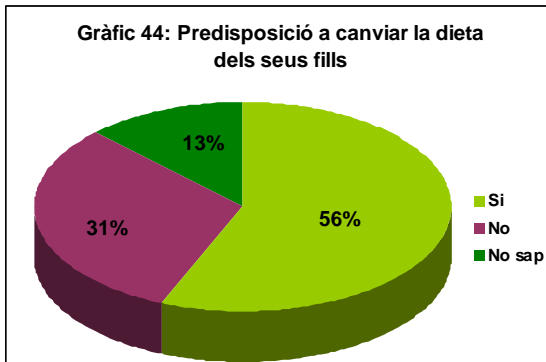
1.3. Valoració sobre la predisposició de les AMPAS a donar suport al projecte

En aquest apartat es pretén valorar la predisposició de les AMPAS a donar suport al projecte ja que se'ls hi pregunta si estarien disposades a canviar els hàbits de consum dels seus fills mitjançant canvis en la dieta dels seus fills, substituint una part de la proteïna animal (carn) per proteïna vegetal (llegums).

També se'ls hi pregunta si estarien disposades a rebre formació sobre menjadors escolars ecològics.

TAULA 21 ENTREVISTES A LES AMPAS			
PREDISPOSICIÓ DE LES AMPAS			
	Si	No	No sap
Predisposició a canviar la dieta dels seus fills	9	5	2
	Si	No	No sap
Predisposició a rebre formació sobre menjadors escolars ecològics	10	3	3

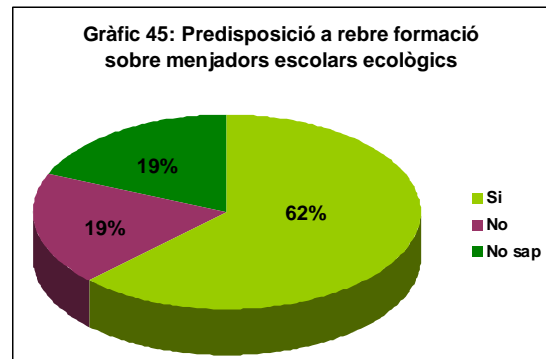
Estarien disposades a canviar la dieta dels seus fills per una amb més proteïna vegetal i no tanta proteïna animal?



Gràfic44. Percentatge sobre l'opinió de les AMPAS respecte la dieta dels seus fills

Font: Elaboració pròpia

Estarien disposades a rebre formació sobre menjadors escolars ecològics?



Gràfic45. Percentatge sobre la predisposició de les AMPAS en rebre formació

Font: Elaboració pròpia

Més de la meitat de les AMPAS estrien disposades a canviar la dieta dels seus fills per una dieta que substituís algunes dosis de proteïna animal per proteïna vegetal, sempre i quan aquesta nova dieta fos equilibrada i aconsellada per una dietista. D'altra banda els nens fan 5 àpats a la setmana a l'escola. A casa en n'hi ha molts més que poden equilibrar la dieta.

Hi ha una tercera part de les AMPAS que no estarien disposades a que el menú de les escoles no inclogui cada dia una dosi de carn.

Pel que fa a la formació **la majoria de les AMPAS es veuen disposades a rebre formació**, hi ha un 19% que opinen que no degut a que tenen una sobrecàrrega de feina i altres presidents d'AMPA que no ho sabrien respondre en nom de tots els membres de l'AMPA.

CONCLUSIONS

Conclusions sobre les escoles i els tallers

- ✓ La majoria d'**escoles** del Berguedà estan **conscienciades ambientalment**.
- ✓ L'**exposició** sobre Aliments Ecològics va comptar amb **l'assistència de 4 escoles** i un total de **336 alumnes**.
- ✓ **Els aspectes** de l'exposició **més ben valorats** per les escoles assistents són els **continguts i coneixements i els audiovisuals i el conte**.
- ✓ Els aspectes de l'exposició **menys ben valorats** són **els plafons** sobre Alimentació Ecològica i **els monitors**.
- ✓ Els **tallers** sobre Aliments Ecològics i Reciclatge van comptar amb **l'assistència de 18 escoles** i un total de **868 alumnes**.
- ✓ Els tallers han estat bastant ben valorats per les escoles assistents: **l'aspecte més ben valorat és el trencaclosques**.
- ✓ **L'aspecte** dels tallers menys ben valorat és la **manualitat** realitzada **amb material reciclat**.
- ✓ **El professorat** que va assistir durant la realització dels tallers **repetiria actuacions similars en el futur**.

Conclusions sobre els gestors de menjadors escolars

- ✓ **La majoria de gestors** de menjadors **realitzen compres** a algun **proveïdor de la comarca del Berguedà** i compren algun producte elaborat a la comarca del Berguedà.
- ✓ **La majoria de gestors** de menjadors **no utilitzen productes ecològics** per elaborar els seus menús a les escoles i **tampoc estan interessats** en utilitzar-ne.
- ✓ **El producte ecològic que introduirien** els gestors de menjadors escolars serien **la fruita i les verdures**.
- ✓ **La totalitat de les cuines** dels gestors de menjadors **fan reciclatge dels residus** que produeixen.

Conclusions sobre els productors ecològics

- ✓ La majoria dels productors ecològics del Berguedà produeixen **carn de vedella**.
- ✓ La majoria dels productors ecològics del Berguedà comercialitzen el seu producte **fora del Berguedà** tot i que també el comercialitzen per la comarca en petites quantitats.
- ✓ La majoria dels productors ecològics **estan interessats en comercialitzar el seu producte als menjadors escolars** del Berguedà.

Conclusions sobre les AMPAS

- ✓ La majoria de **les AMPAS** estan **satisfetes amb el sistema actual de gestió del menjador** escolar.
- ✓ La majoria de **les AMPAS** **no estan predisposades a participar en la gestió** del menjador.
- ✓ La majoria de **les AMPAS** **estan interessades en els productes de proximitat** i en segon terme en els productes ecològics.
- ✓ **El producte ecològic que introduirien les AMPAS serien la fruita i les verdures** i en segon terme la carn.
- ✓ Més de **la meitat de les AMPAS** estarien disposades a **rebre formació** sobre menjadors escolars ecològics

BIBLIOGRAFIA

- ✓ Web de la producció agroalimentària ecològica del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural: <http://www.gencat.cat/dar/pae>
- ✓ Web del Departament de Medi Ambient i Habitatge: <http://mediambient.gencat.cat/cat/inici.jsp>
- ✓ Consell Català de la Producció Agrària Ecològica: <http://www.ccpae.org>
- ✓ Coordinadora catalana de cooperatives de consumidors/es responsables de productes ecològics: <http://www.ecoconsum.org>
- ✓ Reglament (CE) 889/2008
- ✓ Reglament (CE) 834/2007
- ✓ Quadern de Normes Tècniques de la Producció Agrària Ecològica

ANNEX

Fotografies Exposició Pavelló de Suècia







Fotografies Jornada sobre els aliments ecològics als menjadors escolars amb degustació de productes ecològics de la comarca, Pavelló de Suècia





Dades Productors

TAULA 22 DADES PRODUCTORS ECOLÒGICS (any 2011) dades obtingudes de la web del CCPAE						
Empresa	Nom Responsable	Producte	Adreça	Població	Telèfon	E-Mail
Jordi Riu Colomer	Jordi Riu Colomer	Cereals	Avda. Francesc Macià, 8-B	Avià	938231212	jordiriu@terra.es
Rosa Morera Fontes	Rosa Morera Fontes	Vedella	C/Verdaguer nº22, 2º	Avià	938230356	morera3@xtec.cat
Abel Balaguer Espelt	Abel Balaguer Espelt	Vedella	C/Oreneta nº13	Berga	938212820	eavaldan@hotmail.com
Berant Casals Flores	Berant Casals Flores	Vedella	Casa Vilaformiu, Collet de Sta Magdalena	Berga	938212121	info@vilaformiu.com
Enric Campillo Robles	Enric Campillo Robles	Horta	Rectoria de Capolat s/n	Capolat	677121097	playtronic1@gmail.com
Joan Comellas Pons	Joan Comellas Pons	Cereals	Casa El Soler de Sant Pau	Casserres	938234126	comellaspons@gmail.com
Concepció Ballarà Vilajosana	Concepció Ballarà Vilajosana	Cereals	Casa El Soler de Sant Pau	Casserres	938234126	comellaspons@gmail.com
Carn i Bestiar Prat S.L.	Joan Prat Espluga	Sala de desfer vedella	Plaça Santa Maria, 11	Casserres	938234006	jprat@carnibestiarprat.com
Indústria Avícola del Berguedà, S.L.		Escorxador de pollastre	Crta. Gironella, km 0,8	Casserres	938234033	indaber@indaber.com
Jose Juan Belzuz Giral	Jose Juan Belzuz Giral	Vedella	Masia Comelles	Castell de l'Areny	938238047	jjbelzuz@hotmail.com
Salt del Colom, S.C.P.	Josep Altarriba Plana	Vedella, Cereals i Llegums	Casa Salt del Colom s/n	L'Espunyola	617375876	pepdelsalt@gmail.com
SAT Cal Pauet	Pep Bover	Xai, Cereals, Patata i Farina	Cal Pauet	L'Espunyola	650122365	pepbover@gmail.com
Teresina Fígols Feliu	Teresina Fígols Feliu	Patata i pèsol negre	Cal Puxica	Gòsol	973370261	calpuxica@hotmail.com
Joan Seuba Rodoreda	Joan Seuba Rodoreda	Vedella i ferratge	El Pujol St. Quintí	Montclar	686492043	tseuba@gmail.com
Teresa Seuba Codina	Teresa Seuba Codina	Ous	El Pujol St. Quintí	Montclar	669217650	tseuba@gmail.com

Projecte sobre Aliments Ecològics als Menjadors Escolars

Josep Argerich Fornell	Josep Argerich Fornell	Vedella	El Soler de Preixana	Montmajor	938246140	josep.argerich@hotmail.com
Joan Maria Ballarà Vilajosana	Joan Maria Ballarà Vilajosana	Vedella	Casa Ballarà	Montmajor	938692277	joanballara@hotmail.com
Eudald Ballarà Vilajosana	Eudald Ballarà Vilajosana	Cereals	Casa Ballarà	Montmajor	938691611	c-ballarà@hotmail.com
Núria Bach Ciudad	Núria Bach Ciudad	Cereals	Casa Ballarà	Montmajor	938691611	c-ballarà@hotmail.com
Josep Maria Roset Gamisans	Josep Maria Roset Gamisans	Vedella	Casa La Cortada	Puig Reig	938380003	jroset@ecortada.cat
M ^a Angels Ferrer Cano	M ^a Angels Ferrer Cano	Vedella	Cal Pacient d'Abaix	Saldes	609791095	francesc@vedellaecologicadelpedraforca.com
Francesc Aguilar Sánchez	Francesc Aguilar Sánchez	Vedella	Cal Pacient	Saldes	609791095	francesc@vedellaecologicadelpedraforca.com
Josep Ibañez Perez	Josep Ibañez Perez	Pa	Moli de Boixader s/n	Vilada	938238161	josepiba@padenpitus.com

Dades ESCOLES DEL BERGUEDÀ

TAULA 23 Dades ESCOLES DEL BERGUEDÀ (Curs 2011-2012)				
Escola	Població	Telèfon	Fax	E-mail
Escola Santa Maria d'Avià	AVIÀ	93 823 03 76	93 823 18 06	a8000271@xtec.cat
Escola Galceran de Pinós	BAGÀ	93 824 41 16	93 824 41 16	a8001522@xtec.cat
Escola Sant Joan	BERGA	93 821 10 83	93 821 10 83	a8014620@xtec.cat
Escola Santa Eulàlia	BERGA	93 821 14 46	93 821 14 46	ceipsantaeulalia-berga@xtec.cat
Escola Vedruna-Berga	BERGA	93 821 01 86	93 821 11 12	vedrunaberga@vedruna.org
Escola Xarxa	BERGA	93 821 03 05	93 821 00 75	info@escolaxarxa.cat
Escola de la Valldan	LA VALLDAN – BERGA	93 822 20 22	---	a8014668@xtec.cat
Escola de Borredà	BORREDÀ	93 823 90 00	93 823 90 00	a8014796@xtec.cat
Escola Princesa Làscaris	CASSERRES	93 823 41 00	93 823 41 00	a8015651@xtec.cat
Escola Sant Salvador	SANT JORDI – CERCS	93 824 81 77	93 824 81 77	a8029015@xtec.cat
Escola Sant Marc	BASSACS – GIRONELLA	93 825 09 53	93 825 09 53	a8017633@xtec.cat
Escola de Gironella	GIRONELLA	93 825 09 35	93 825 09 35	a8017645@xtec.cat
Escola Anunciata de Gironella	GIRONELLA	93 825 04 26	93 825 04 26	a8017657@xtec.cat
Escola Santa Margarida	GÓSOL	973 37 02 64	---	c5001709@xtec.cat
Escola de Sant Llorenç	GUARDIOLA DE BERGUEDÀ	93 822 72 74	93 822 72 74	a8018005@xtec.cat
Escola Gira-sol	MONTMAJOR	93 824 61 52	93 824 61 52	a8021983@xtec.cat
Escola d'Olvan	OLVAN	93 825 16 11	93 825 16 11	a8022331@xtec.cat
Escola Lillet A. Güell	LA POBLA DE LILLET	93 823 62 25	93 823 62 25	a8022860@xtec.cat
Escola Alfred Mata	PUIG-REIG	93 838 02 96	93 838 02 96	a8023372@xtec.cat
Escola Sant Martí	PUIG-REIG	93 838 01 41	93 838 01 41	a8023384@xtec.cat
Escola l'Albiol	SANT JULIÀ DE CERDANYOLA	93 822 73 06	---	a8018017@xtec.cat
Escola Serrat Voltor	VALLCEBRE	93 822 76 66	---	a8030728@xtec.cat
Escola Serra de Picamill	VILADA	93 823 81 80	---	a8031046@xtec.cat

AQUEST PROJECTE S'HA DUT A TERME AMB EL SUPORT DE:



Generalitat de Catalunya
**Departament
d'Ensenyament**



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**



**Diputació
Barcelona**



**Xarxa
Productes de la Terra**

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur