

LES VERDURES DEL MENÚ

TOT el CURS



TEMPS de CALOR



TEMPS de FRED



PROVA PILOT PROJECTE CENTRAL DE COMPRES MARESME
CURS 2015-2016 | més info: info@menjadorsecologics.cat

Un projecte impulsat per:



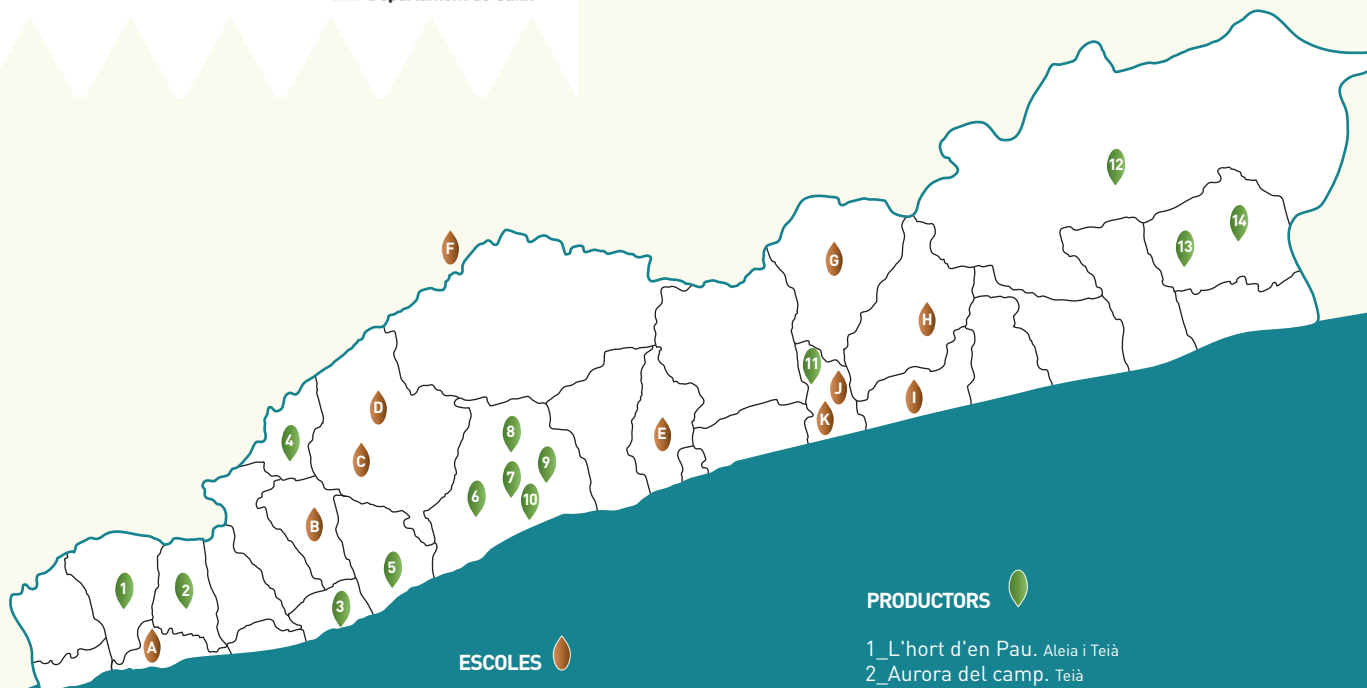
amb el suport de:



PROVA PILOT PROJECTE CENTRAL DE COMPRES MARESME CURS 2015-2016

Una experiència pionera de transformació social
i econòmica vinculada als menjadors escolars.

Disseny: musaragna | info@musaragna.com



ESCOLES

PRODUCTORS

- A_ El Bergantí. El Masnou. L'Esberla SCCL
- B_ Mas Maria. Cabriels. Saned
- C_ Nova Argentona. Argentona. Cuina Argentona SCCL
- D_ Llar d'infants El Bosquet. Argentona. El Gegant del Pi SCCL
- E_ Sant Jordi. Sant Vicenç de Montalt. Saned
- F_ Germans Corbella. Cardedeu. FRoca
- G_ Llar d'infants Vallalta. Sant Iscle de Vallalta. La Masovera
- H_ Escola Bressol El Rial. Sant Cebrià de Vallalta. La Masovera
- I_ Llar d'infants El Pi del Soldat. Sant Pol de Mar. La Masovera
- J_ Misericòrdia. Canet de Mar. Saned
- K_ Turó del Drac. Canet de Mar. Saned

- 1_ L'hort d'en Pau. Aleia i Teià
- 2_ Aurora del camp. Teià
- 3_ El petit Bané. Vilassar de Mar
- 4_ L'horta d'Òrrius. Òrrius
- 5_ Can Parcala. Cabrera de Mar
- 6_ Bioplanta. Mataró
- 7_ Carme Ramón Pujol. Mataró
- 8_ El bròquil. Mataró
- 9_ Salvador Grau. Mataró
- 10_ Salvador Riera. Mataró
- 11_ Can Callís. Canet de Mar
- 12_ L'horta de la Mercè. Tordera
- 13_ Benjamí Alvarado. Palafolls
- 14_ Horticultura Pla de munt. Palafolls

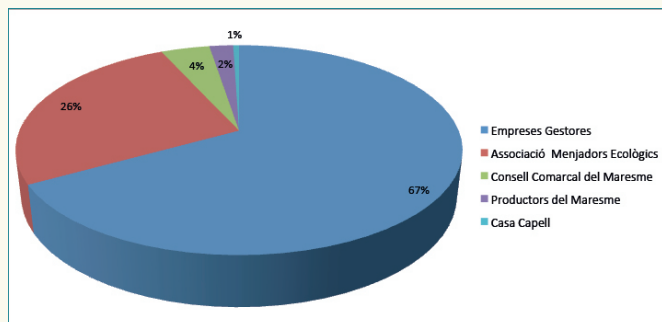
PROVA PILOT



La prova pilot per la creació d'una central de compres al Maresme, neix el curs escolar 2015/16 unint 14 finques agràries i 6 gestores d'11 menjadors escolars (llars d'infants i primària).

FINANÇAMENT

El finançament del projecte es reparteix entre els diferents actors, amb un pes important per part de les gestores de menjadors sensibilitzades en els processos de transformació, que van més enllà de l'abastiment dels seus menjadors.



OBJECTIUS

→ **Apropar** les empreses productores d'hortalisses i gestores de menjadors escolars, compartir espais de treball i conèixer les diferents realitats per construir un circuit curt de comercialització.

→ **Contribuir** a la viabilitat de les hortes existents a la comarca i potenciar-ne de noves. Formen part del patrimoni paisatgístic i econòmic i cal conservar-les.

→ **Fer possible** el consum de verdures locals i de temporada a les escoles de la comarca. Les gestores que volen canviar o millorar els seus serveis han de tenir la capacitat d'abastir-se.

→ **Potenciar** els aspectes sensorials, nutricionals i de salut en el menú dels menjadors escolars, incorporant més verdura de la comarca, cereals i llegums.

→ **Sensibilitzar** tots els integrants de la comunitat educativa de les escoles del projecte sobre els valors d'un menjador ecològic: producció, nutrició i educació al temps de menjar.

CIRCUITS CURTS DE COMERCIALIZACIÓ

Els Circuits Curts de Comercialització es caracteritzen per la presència d'un sol intermediari com a màxim entre el producte final i el consumidor, on també s'estableix el compromís i es reforcen les relacions compartida. És a dir, són canals que es caracteritzen per la proximitat entre producció i consum, la recuperació de la confiança, així com l'articulació de noves formes d'associació.



Els menjadors escolars poden ser un motor per a potenciar la producció d'aliments a escala local i per consolidar els circuits curts de comercialització: els menjadors poden adquirir un compromís de compra amb les produccions locals.

Aprofitant el volum fix de nens i nenes que hi mengen diàriament, es poden programar els cultius i pactar preus justos per tota la cadena alimentària.

Un model realment transformador per avançar en la construcció de la sobirania alimentària.

ELS ALIMENTS DEL MENÚ

L'alimentació en els primers anys de vida té un paper fonamental a la salut, l'educació i les relacions socials. Les verdures de temporada, els cereals integrals i els llegums ens aporten la major part dels nutrients que necessitem però són els tres grups d'aliments que menys es consumeixen.

Per afavorir els bons hàbits alimentaris en el menjador escolar, **treballem per promoure les següents millores en el menú:**

→ Augmentar la ració de verdures de temporada amb l'objectiu de consumir 100 gr. diaris.

→ Augmentar el consum i varietats de cereals integrals (arròs, mill, fajol, civada...).

→ Augmentar el consum de llegums amb varietats locals.

→ Introduir la proteïna vegetal (llegum), reduir el consum d'aliments d'origen animal.

No parlem solament d'un conjunt d'aliments, sinó d'una gramàtica més complexa, en la qual intervenen productes, bases, salses, tècniques, valors i, finalment, els plats del menú. Per això és important aclarir els següents conceptes:

TEMPORADA, allò que creix en el mateix clima on estem vivint.

PROXIMITAT, DIRECTE DE PRODUCTORS. Els productors, gràcies a la seva feina ens garanteixen el subministrament d'aliments de la màxima qualitat gustativa i nutricional.

ECOLÒGIC, producció respectuosa amb el medi ambient i les persones.

Gràcies a les verdures, cereals i llegums del menú, alimentem als infants i participem en una experiència pionera de transformació social i econòmica vinculada als menjadors escolars.