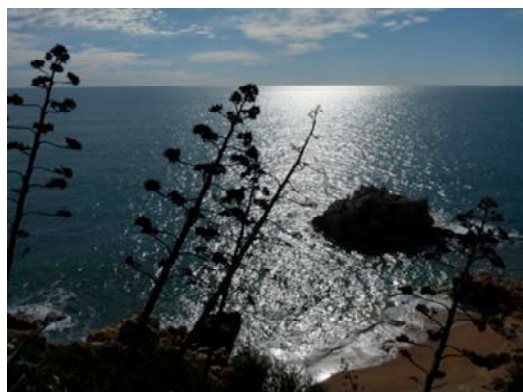


# BUTLLETÍ TERRITORIAL Núm. 1

## ESCOLES VERDES DEL VALLESME

Benvolguts i benvolgudes, des del servei d'assessorament de l'Escola de Natura del Corredor us oferim una nova eina, el **butlletí trimestral** de les Escoles Verdes de les comarques del Vallesme (Vallès Oriental i Maresme) que neix amb la intenció de compartir reflexions, experiències i recursos de proximitat. A poc a poc anirem millorant, creant noves seccions i potenciant la interactivitat. De moment us oferim un article, una experiència vostra i una petita agenda per a tota la comunitat escolar. Seguim amatents i en contacte!



- **EL TEMA DEL TRIMESTRE: MES, VOLEM MES**
- **LA VEU DE L'EXPERIÈNCIA: L'ESCOLA MATAGALLS GUANYA EL 1er PREMI ESCOLA AGRICULTURA i ALIMENTACIÓ ECOLÒGICA**
- **AGENDA**

### • EL TEMA DEL TRIMESTRE

#### **MES, VOLEM MES (Menjadors Escolars Sostenibles)**

MES. Volem MES. Oi tant que sí. Necessitem que els Menjadors Escolars siguin ambientalment Sostenibles.

A través de la quotidianitat els centres s'impliquen en la millora de la salut dels alumnes -mengen i aprenen a menjar de forma saludable-, en la millora de la salut ambiental -sense tòxics, sense malbaratament d'aigua i incrementant la biodiversitat- i en l'endrega del territori -amb l'espai agrícola com a vertebrador del territori, no com a reservori d'especulació.

Al Maresme i al Vallès Oriental hom ha començat a avançar en aquesta direcció. S'està consolidant un grup de treball intercomarcal, participat per professionals de la cuina i del menjador, per famílies, pel Consell Comarcal del Vallès Oriental i per l'Escola de Natura del Corredor. De moment.

Han estat duts a terme dos cursos de cuina escolar sostenible al Vallès i un al Maresme. En el curs 12-13 s'endegà el primer seminari intercomarcal de menjadors, participat per una vintena de centres. I a la primavera aquest grup ha dut a terme tres tallers per a la seducció dels centres vers la transició ambiental de cuina i menjador, adreçats a equips directius, AMPAs i tècnics d'administració local; a Biocultura, Granollers i Mataró.



Estem aprenent junts i volem continuar. En la definició i en l'aplicació de la sostenibilitat al menjador. Aquests són alguns dels nostres aprenentatges.

*-El projecte ha d'englobar els tres apartats vinculats: Cuina /Menjador /Hort. Ha d'implicar la complicitat i la bona comunicació entre tots els agents (alumnes, famílies, cuineres, educadores de menjador, equip directiu, claustre, productors).*

*-Els proveïments han de ser de proximitat, de temporada i ecològics.*

*-Les quantitats de menjar han de ser equilibrades per evitar el malbaratament de recursos i cal tenir en compte el reaprofitament d'alguns aliments per l'elaboració del menú del dia següent.*

*-Cal implementar tècniques culinàries saludables (reducció o eliminació de fregits, ús del forn, tipus i control de l'oli, reducció de proteïna, substitució de proteïna animal per vegetal, etc.).*

*-La cuina i el menjador han d'estar vinculats al Projecte educatiu i al Projecte curricular del centre*

*Un factor essencial i que afecta a tots els altres de la vinculació de les famílies al menjador escolar sostenible és el desconeixement i la incomprensió dels arguments bàsics. Per això és imprescindible oferir formació a les famílies, però també a la resta d'agents. Per exemple, a l'entorn de:*

*-L'ús d'aliments de temporada però de vegades poc habituals per als nens (col, coliflor, carabassa, remolatxa,...), amb rellevància dels llegums (cigrons, llenties,...).*

*-La reducció de la proteïna animal i la seva millora dietètica i ètica.*

*-La separació de la ingesta de fruita dels àpats principals.*

*-El coneixement dels productors i del valor dels aliments que aporten al centre.*

*És necessari treballar conjuntament per resoldre alguns reptes específics. Alguns d'aquests són l'increment d'implicació que requereix la millora del menjador, l'encara insuficient proveïment ecològic per abastir la demanda potencial o els preus significativament superiors de molts productes.*

*La crisi econòmica, la confusió competencial i l'estancament de quotes imposat per la Generalitat des de fa anys –els coneguts 6'20 € per alumne i dia- ho posen una mica més difícil, s'hi cap.*



*Per això és un objectiu que requereix la visió i compleix la missió de les Escoles Verdes.*



- LA VEU DE L'EXPERIÈNCIA

## L'ESCOLA MATAGALLS GUANYA EL 1er PREMI ESCOLA, AGRICULTURA I ALIMENTACIÓ ECOLÒGICA

A l'Escola Matagalls de Santa Maria de Palautordera estan d'enhorabona, ja que en reconeixement al seu projecte de menjador i hort ecològic "*La terra ens nodreix: Som el que experimentem, plantem i mengem*", han guanyat el Primer Premi Escola, Agricultura i Alimentació Ecològica impulsat per la Generalitat de Catalunya i l'Associació Vida Sana.

És un reconeixement a un projecte de llarg recorregut que ha marcat profundament el funcionament de l'escola durant els últims sis cursos, recollint el fruit de la feina ben feta i compromesa.

"Aquest projecte és l'eix transversal de l'escola des d'Educació Infantil fins al Cicle Superior tot seguint i relacionant quatre grans temàtiques: el Medi Ambient, el Desenvolupament Local, la Salut i l'Educació. D'aquesta manera al dia a dia de l'Escola podem parlar que fem educació a les aules, però també d'educació en la salut i en el menjar bé al menjador. Parlem de Desenvolupament local dins l'aula però també el posem a la pràctica fora, quan fem comandes de verdures als pagesos de l'entorn o quan fem passejades pel poble i contemplem els horts veïns. Tot és educació. Tot forma part d'una mateixa filosofia", expliquen la Lluïsa Vigas i la Neus Santiago, directora i responsable de l'Ampa del menjador, respectivament.



És, a més, un projecte inclusiu i intergeneracional que compta amb la participació de tots els alumnes, els mestres, les famílies i els avis pagesos, tot creant uns lligams i vincles entre diverses generacions que resulten claus per a la maduresa dels alumnes i permeten que tothom hi treballi i aporti el seu granet de sorra.



Els principals objectius del projecte són:

1. Produir aliments de qualitat nutritiva i sanitària òptima, lliures de residus i altres substàncies que puguin formar part de la dieta alimentària dels nens i nenes del menjador de l'Escola.
2. Procurar mantenir la diversitat genètica del sistema agrari del nostre entorn contribuint al patrimoni genètic mitjançant el banc de llavors de "Llavors orientals" i "Les Refardes" sense utilitzar llavors transgèniques.
3. Crear un nou àmbit de relació escolar entre els participants: Treball cooperatiu a través de les pràctiques concretes a l'hort arribant a enllaçar els diferents grups de col·laboradors que intervenen en el projecte. Entendre un nou concepte de l'obligació des de la responsabilitat, fomentant l'esperit de cooperació. Generar actituds de respecte cap als treballs col·lectius. Sentir la relació entre treball i esforç.
4. Crear noves situacions d'aprenentatge com a alternatives integradores de l'alumnat elaborant estratègies per desenvolupar comportaments responsables respecte a tasques d'interès comú.

- **AGENDA**

### **Estada ambiental a l'Escola de Natura de Vallcàrquera "Els fruits de l'hort i del bosc".**

Es tracta de gaudir d'un cap de setmana a la Rectoria de Vallcàrquera, combinant la collita a l'hort ecològic amb la descoberta dels fruits del bosc mediterrani. Es realitzarà un taller a l'hort on es farà la collita de finals d'estiu, passejarem recollint i aprenent a identificar els fruits boscans i es donaran fàcils consells gastronòmics.

### **Curs sobre "Els secrets del nostre mar" al Centre de Formació Permanent Tres Roques de Mataró.**

El nostre mar, tan a prop i a la vegada tan desconegut. Amb les cinc sessions proposades, es vol aconseguir que "alguns secrets del nostre mar" deixin de ser-ho.

- **EL RACÓ DELS IGNORANTS**

Aquesta secció l'obrim amb l'objectiu que des de les escoles ens feu arribar preguntes, dubtes i consultes que anirem publicant al següents butlletins i que també podrem respondre entre tots, enviant comentaris i respostes a la nostra direcció de correu electrònic: **enc@pangea.org**

Exemples de preguntes que ens podeu fer:

- Quins recursos tenim per conèixer el nostre entorn.