



Projecte ECO i de proximitat. Escola Mare de Déu de Talló. Bellver de Cerdanya

Esther Colomé. Cuinera.

Juny 2022

Jornada PREME: Menjadors escolars:
cap a un model més sostenible



PROJECTE MENGEM D'AQUÍ.

Consell Comarcal Alt Urgell. La Seu d'Urgell

Anna Gallart. Tècnic en educació.

Juny 2022

Jornada PREME: Menjadors escolars:
cap a un model més sostenible

Projecte mengem d'aquí. Descripció

- Inici curs 2016-2017 (finançament CC+Leader). Osona: 2021-22
- Escoles: 11 Alt Urgell; 12 Cerdanya; 3 Osona-Lluçanès (algunes escoles amb llar infants)
- Instituts: 2 Alt Urgell (Cerdanya jornada intensiva sense dinar)
- Institut Escola: 1 Alt Urgell i 1 Osona/Lluçanès
- Llars infants: 3
- Centre especial de treball: 1
- Mitjans menús diaris : 1.500 Alt Urgell; 1000 Cerdanya
- Dificultat escoles concertades



Projecte mengem d'aquí. Cuines

- Càtering: 7 Alt Urgell i 9 Cerdanya
- Cuina in situ: 5 Alt Urgell i 5 Cerdanya
- Cuina central: 1 Alt Urgell i 1 Cerdanya
- Carmanyola: 1 Cerdanya
- Línea calenta: 17 Alt Urgell + 5 Cerdanya
- Línea freda: 7 Cerdanya



Projecte mengem d'aquí. Reptes

- Sostenible
- Bo
- Proximitat
- Saludable
- Variat
- Equilibrat
- Educació alimentària
- De temporada



Projecte mengem d'aquí. Qui som?

- Leader + Consells
- Monitoratge
- Personal de cuina
- AMPEs/AFEs + famílies
- Infants i joves
- Centres educatius
- Gestors de Menjadors
- Productors



Projecte mengem d'aquí. Com inicia?

Dinar	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1a	Pasta	Arròs	Verdura cuita*	Verdura cuita*	Llegums
	Ou	Peix blanc	Carn blanca	Carn blanca	Ou
	Fruita	Verdura crua	Verdura crua	Fruita	Verdura crua
		logurt	Fruita		Fruita
2a	Arròs	Pasta	Verdura cuita*	Verdura cuita*	Llegum
	Carn blanca	Peix blau	Carn vermella	Carn blanca	Ou
	Fruita	Verdura crua	Verdura crua	Fruita	Verdura crua
		logurt	Fruita		Fruita
3a	Arròs	Verdura cuita*	Llegums	Pasta	Verdura cuita*
	Ou	Carn blanca	Peix blanc	Ou	Carn blanca
	Fruita	Verdura crua	Verdura crua	Verdura cuita	Verdura crua
		logurt	Fruita	Fruita	Fruita
4a	Llegums	Verdura cuita*	Arròs	Verdura cuita*	Pasta
	Peix blanc	Carn vermella	Ou	Carn blanca	Peix blau
	Fruita	Verdura crua	Verdura crua	Fruita	Verdura crua
		logurt	Fruita		Fruita

Projecte mengem d'aquí. Producers

- Introduïm productors amb:
 - Reunions
 - Formacions
 - Pactar preus entre tipologia de productes
 - Enquestes de valoració i seguiment
 - Networking entre productors i cap de cuina/compres
 - Difusió a través de xarxes socials i web
 - Ajuts als menjadors per introduir productors locals



Distintiu per a productors/es i proveïdors/es

- 12 carn blanca i vermella
- 10 fruita, verdura i hortalisses
- 1 llegums
- 10 làctics
- 6 pa i farinacis
- 2 ous

10 ECO

Més de 55.000 € (4 cursos)
estabilització de 20 productors/es





AVUI MENGEM PRODUCTE DE
PROXIMITAT

EGO LA DEvesa

Productor: Daniel Gros
Comarca: Alt Urgell
Població: La Seu d'Urgell
Productes que comercialitza:
Fruita i verdura i altres productes

Pregunta als responsables de
cuina/monitors quin és el producte
que mengem avui d'aquest productor



AVUI MENGEM

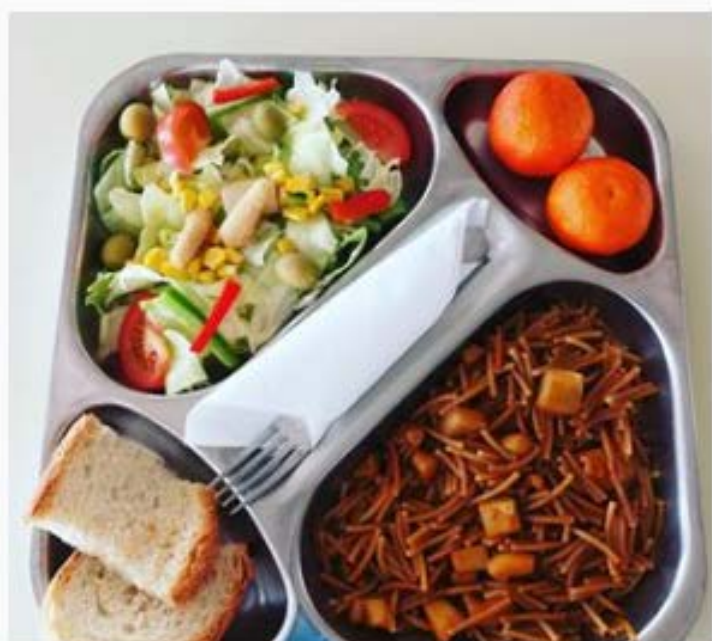
PRODUCTE DE PROXIMITAT







@mengendaquui



Projecte mengem d'aquí. Què ofereix?

- Imatge corporativa conjunta
- Formació gratuïta a tots els agents
- Aportació econòmica per entrada productors/es
- Difusió del projecte: web, Instagram, ...
- Recerca de productors/es, gestió directe, ...
- Organització esdeveniments





El projecte

Projecte educatiu basat en
l'alimentació ecològica de proximitat i
l'educació en el reciclatge i el
malbaratament d'aliments als
menjadors escolars.

Bellver de Cerdanya Escola verda, escola de futur.

Finalitat: arribar a tots els àmbits de
l'escola: des de la composició dels
menús fins a l'àrea de coneixement
de l'entorn social i natural.

Per què hem iniciat aquest projecte?

INICIS: INTRODUCCIÓ D'ALIMENTS DURANT LA "SETMANA BIO".

AMPLIACIÓ DE PRODUCTES I PROVEÏDORS. INICI IMPLEMENTACIÓ DURANT TOT EL CURS.

BENEFICIS PER LA CANALLA I L'ECONOMIA LOCAL

ALIMENTS MÉS NATURALS, SANS I NUTRITIUS. MAJOR SOSTENIBILITAT I MENYS IMPACTE AMBIENTAL.

Mengem d'aquí

El primer any d'implementació del Projecte ens van oferir des del Consell Comarcal de Cerdanya i Alt Urgell, la possibilitat de formar part del programa “Mengem d'aquí”.

Com a projecte complementari al nostre s'amplia la llista de proveïdors de proximitat i s'enriqueix el nostre menú amb les indicacions dels professionals de la Fundació Alícia.

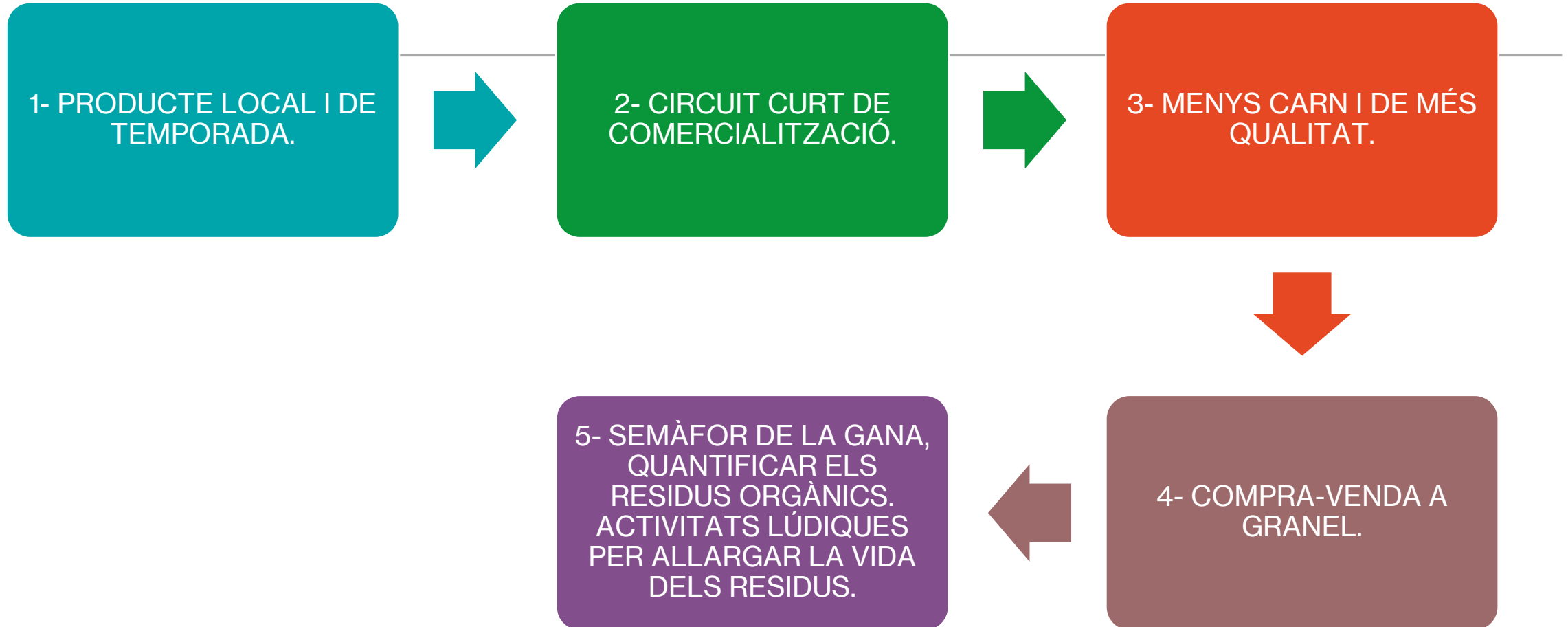
Introduïm la proteïna vegetal al menú.

Formació continuada

Les famílies van poder venir a conèixer el funcionament fent de monitors per un dia i compartir amb nosaltres les seves opinions.



MALBARATAMENT ALIMENTARI



PRODUCTE LOCAL I DE TEMPORADA

ELS NOSTRES PRODUCTORS:

Ecoladevesa: (fruita, verdura, hortalisses, pasta integral i arròs). Disposen producte ECO.

Làctics l'Esquella : (iogurts ECO)

Ecopyrene : (carn de vedella, fricandó, escalopa, hamburgueses) ECO

Peixateria Carmen: peix blanc i blau

Carns i elaborats Cerdanya: porc, pollastre, gall d'indi, ou, hamburgueses conill , ...)



PROVEÏDOR LOCAL

ELS NOSTRES PROVEÏDORS:

Mercafruits (Manresa): plàtans i verdura no ECO.

Buisan (La Seu d'Urgell): distribuïdor de pasta, llaunes, oli, llegum, olives, sal,

La Perla del Segre (Artesa de Segre): pasta : (carn de vedella, fricandó, escalopa, hamburgueses) ECO

Delter (Puigcerdà): congelats

Informació famílies-infants

- Informació a la web de l'escola
- Les famílies reben el Pla de funcionament del menjador
- Als infants els hi diuen quan és ECO
- Instagram: posen informació, costa ser constant
- Tot el que es fa al menjador, passa pel consell escolar, i AFA queda informada
- Revista de l'AFA, on es posen receptes, informació, presenten novetats, ... (reunions cada trimestres per posar les novetats i s'explica).



Comercialització

- Optar per aquets canals curts integren una compra amb criteri.
- Valorar els aliments de forma integral i triar-los no només pel preu sinó per criteris de sostenibilitat.
- Comprar en distribuïdors propers permet un model alimentari d'impacte positiu, just i sostenible.

Menys carn i de millor qualitat

- Per reduir el nostre impacte ambiental basem la nostre alimentació en aliments d'origen vegetal, frescos i fer un consum responsable de la carn.
- Com ho fem?
 - reduïm la ingesta de carn introduint la proteïna vegetal (croquetes de llenties, mandonguilles de cigrons).
 - prioritzem la carn ecològica i de productors locals.



Croquetes de lleties

Compravenda a granel

La presència d'envasos i embolcalls en els aliments fa que es generi una quantitat de residus poc reutilitzables i contaminants que accentuen el malbaratament alimentari perquè obliga a comprar quantitats poc ajustables a les nostres necessitats.

- **Què fem al respecte?**

- Comprar la major part del producte a granel (verdures, fruita, hortalisses, carn i peix en gran format).
- Comprar els iogurts en pots grans i fem servir envasos reutilitzables al menjador

Projecte pedagògic dins i fora del menjador

Activitats per conscienciar amb les tres “R”: **REDUÏR, RECICLAR, REUTILITZAR..**

Com ho fem? **Semàfor de la gana:** CONSCIÈNCIA DE LA GANA, ajuda en la introducció d'aliments nous, no es malgasten recursos.

Residus orgànics: Amb els nens i nenes de 5é vam quantificar quants residus orgànics generàvem en un dia, aquesta activitat on eren els protagonistes ens va ajudar a que siguin més conscients. Mitjançant una enquesta que va omplir cada nen/a vam calcular els residus que generàvem i reflexionar tots junts com podíem reduir-los.

**El resultant de
residus organics
que genera el
menjador per
infant/a en un
dia és de:
46,55 gr**



Reutilitzar per crear

- Una de les activitats que fem en el projecte educatiu és reutilitzar per crear
- S'ensenya als infants diferents manualitats per donar una segona vida a allò que aniria als contenidors.





MOLTES GRÀCIES

**Escola Mare de Déu de Talló.
Esther Colomé**

colomeesther@gmail.com

Projecte Mengem d'Aquí. Anna Gallart
agallart@ccau.cat 973 35 31 12