



Introducció d'aliments ecològics als menjadors escolars

Jornada sobre l'Educació Ambiental: Recursos i perspectives
Palma, 23 de març de 2011

Nofre Fullana
Tècnic d'APAEMA



Índex

- 0. L'entitat
- 1. El projecte
- 2. Els pagesos
- 3. Les escoles
- 4. El preu
- 5. Activitats relacionades
- 6. Recursos i experiències





0. L'entitat

L'entitat

- **Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca (APAEMA)**
- 100 socis i sòcies: pagesos, elaboradors i simpatitzants
- Àmbits d'actuació:
 - Promoció agricultura ecològica i producte
 - Assessorament tècnic a les finques
 - Organització de cursos, xerrades, esdeveniments, etc.
 - Suport a la comercialització amb el Mercat ecològic de Palma i Aforavila.com
- Oficina al Centre Bit d'Inca / 2 tècnics





1. El projecte

El projecte / antecedens

- Dins d'APAEMA es crea la ***Comissió de Menjadors Escolars*** (gener de 2010) formada per pagesos, pares i mares, mestres d'escola, personal de l'administració i tècnics del CBPAE.
- La comissió té com a **objectiu bàsic** estudiar la viabilitat de la introducció d'aliments ecològics locals a les escoles, fruit d'una relació directa entre els productors i els centres.



El projecte / objectius

- Promoure el consum d'aliments **locals, ecològics i de temporada**, de venda directa, que afavoreix el manteniment dels petits pagesos i en conseqüència del medi ambient i del nostre paisatge.
- Ajudar a promoure una **alimentació sana i equilibrada** dins les escoles que repercuteixi en la salut dels nins i nines.
- Aconseguir una relació estreta entre **els pagesos i les escoles** (alumnes, pares i mares, professorat i personal de cuina).
- Millorar l'**organització** dels horticultors ecològics de Mallorca pel que fa a la producció i distribució dels seus productes.

El projecte / aclariment I

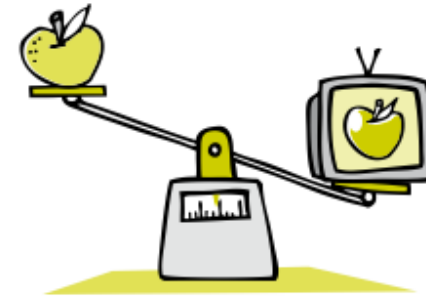
No pretenem vendre un producte sinó cercar **col·laboracions**.

Creim que aquest ha de ser **un projecte integral amb participació de totes les parts implicades (alumnes, pares i mares, professorat i cuina)**.

El projecte / aclariment II

A què ens enfrontam? A moltes dificultats:

- Desconeixement general de l'agricultura ecològica
- Crisi econòmica (oportunitat?)
- Hàbits alimentaris que no són els millors
- Menjadors gestionats per càterings (empreses que cerquen benefici)
- Preus molt baixos (convencional) i tancats (normativa de menjadors)
- 4a gamma: enciam net i tallat dins bosses, patates palades i tallades, ultracongelats...
- Preus elevats (ecològics)
- Desorganització dels pagesos i dels cultius
- Experiències de menjadors ecològics sense continuïtat





2. Els pagesos



Els pagesos

- Implicam a TOTS els horticultors ecològics de Mallorca
- Reunions periòdiques amb TOTS els horticultors per acordar preus per oferir als menjadors escolars
- Contacte permanent amb els pagesos
- Organització i coordinació de les comades i del transport fins a la porta de l'escola

Treballar amb TOTS els pagesos garanteix el subministrament de fruites, verdures i llegums ecològiques.

Horticultors ecològics:

- Joan Adrover
- Cooper. Això és vida!
- Rafel Canyellas
- Jaume Catany
- Joana Castell
- Pep Cirer
- Antoni Feliu
- Francisco Gallardo
- Biel Oliver
- Ma. Jesús Pons
- Biel Torrens

Els pagesos



Els pagesos





3. Les escoles



Les escoles

Què implicaria introduir aliments ecològics locals al menjador?



Chronicle / Craig Lee

Les escoles

Què implicaria introduir aliments ecològics locals al nostre menjador escolar?

- Canviar hàbits:
 - Demanda amb prou antelació (a ppi de curs)
 - Productes no uniformes i de temporada
 - Recepció del producte una o dues vegades per setmana
 - Més temps dedicat a la neteja (restes de terra) i processat de l'aliment
 - Treballar amb preus justos per al pagès i per a l'escola
 - Facturació mensual per a cada pagès

És més fàcil si teniu cuina pròpia i si hi ha predisposició de totes les parts implicades (alumnes, pares i mares, professorat i personal del centre)

Possibilitat de poder oferir pròximament productes de 4a gamma gràcies a la col·laboració amb APROSCOM



4. El preu

El preu

Com ho podem fer per a que el preu no es dispari?

- **Compra/venda directa:** evitam intermediaris.
- **Amb antelació:** saber la demanda del producte abans de la sembra.
- **Productes locals i de temporada:** quan hi ha excedents, per exemple, es poden aconseguir molt bons preus.
- **Com més quantitat millor:** amb més demanda, millorarà el preu.
- **El pagès adequat i la terra adequada:** no tots els pagesos poden oferir qualsevol producte a bon preu.
- **Preu just:** el pagès ha de recuperar, al manco, el cost de cultiu.



5. Activitats relacionades



Activitats relacionades

Com complementam el projecte?

- **Alumnes:** tallers, activitats específiques, visita a finques, etc.
- **Pares i mares:** reunions de presentació, avaluació, etc.
- **Professorat:** recomanació d'activitats dins i fora de l'aula, material didàctic, etc.
- **Personal de cuina / Càtering:** reunions de presentació, avaluació, etc.

Tot això encara està per fer però podem aprofitar la feina feta a altres llocs...





6. Recursos i experiències



Recursos i experiències

On podem trobar exemples?

- **Catalunya:** gran experiència. Han creat la *Taula de treball per a l'alimentació escolar ecològica*.
- **País Basc:** centrat en escoles.
- **Andalusia:** l'administració subvencionava la meitat del preu. S'ha aturat per manca de recursos.
- **Altres països com França, Alemanya o Itàlia**



Recursos i experiències

Podeu consultar...

- www.pangea.org/epueblos
- www.opcions.org
- www.dinamis.cat
- www.aprodisca.org
- www.urgell.cat

- www.cbpaee.org
- www.apaema.net





Introducció d'aliments ecològics als menjadors escolars

Jornada sobre l'Educació Ambiental: Recursos i perspectives
Palma, 23 de març de 2011

Nofre Fullana
Tècnic d'APAEMA



GRÀCIES PER LA
VOSTRA ATENCIÓ!