. presentació

Tant des de l'administració com des de les mateixes escoles (les AMPA i les direccions dels centres) es vetlla i es dediquen esforços per assegurar que els menús escolars siguin segurs higiènicament i compleixin els criteris nutricionals i sensorials que s'han establert com a correctes.

Paral·lelament, i cada cop més, augmenta la sensibilitat per la sostenibilitat ambiental; en el cas de les escoles es treballa a l'aula, es practica al pati i arriba a les famílies; moltes escoles estan adscrites a l'Agenda 21 o són escoles verdes, algunes tenen hort ecològic, altres promouen esmorzars en carmanyola o celebren el Dia de la Terra, però la majoria dels menús dels menjadors escolars són poc sostenibles - es proveeixen de matèries primeres d'altres països, de menjar precuinat envasat, de fruites, verdures i hortalisses fora de temporada, hi ha excés de productes d'origen animal, etc.-.

Si a l'escola eduquem als infants en sostenibilitat ambiental i social, el consum alimentari del menjador escolar hauria de seguir aquesta línia; les matèries primeres dels menús escolars haurien de provenir de l'entorn i ser produïdes amb criteris de sostenibilitat; d'aquesta manera, els menjadors escolars, a més d'oferir menús correctes nutricionalment i segurs higiènicament, es convertirien en exemple d'allò que els infants aprenen a l'aula i, més important encara, tindrien un paper clau en el desenvolupament periurbà i rural, contribuint a dinamitzar l´activitat productiva agrària local, respectant el medi ambient, cultivant aliments sans i mantenint la cultura gastronòmica local.

EDUQUEM en sostenibilitat, MENGEM un menú que compleix criteris ambientals i socials, afavorint que la pagesia del nostre entorn produeixi aliments sans i, per tant, com a població que viu en un territori, SEMBREM, en primera persona del plural, incorporant així els principis de la sobirania alimentària.

. finalitat

Afavorir que els menjadors escolars, a mes d'oferir una alimentació equilibrada nutricionalment, suposin una oportunitat de desenvolupament periurbà i rural equilibrat i contribueixin a dinamitzar l´activitat productiva agrària local.

Paral·lelament, augmentar la qualitat dels menús, organolèpticament, nutricional i sanitària, amb aliments locals i de temporada i prioritzant aquells produïts amb criteris agroecològics.

. objectius

- Reflexionar sobre l'estat de la qüestió dels menjadors escolars en relació a la producció agroalimentària local.
- Identificar els principals obstacles, de l'àmbit que siguin, que dificulten el trànsit cap a uns menjadors escolars nodrits per la producció agroalimentària familiar, agroecològica, local i de proximitat.
- Elaborar propostes, en format full de ruta, que permetin avançar cap a la finalitat esmentada.

. perfil dels participants

Representació de la pagesia i pesca artesanal, empreses de restauració col·lectiva social, personal de menjador i de cuina, associacions de famílies d'alumnes, administracions (Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, Consells Comarcals i Ajuntaments), entre d'altres.

. metodologia

Participativa i en grups, a través d'una dinàmica de treball basada en la Teoria del canvi.

El treball en grups girarà al voltant de tres preguntes fonamentals:

- Com pensem que cal promoure l'existència de menjadors escolars regits per criteris de sostenibilitat ambiental i social a Catalunya?
- Què cal tenir en compte perquè l'estratègia funcioni?
- Quines accions podem dissenyar per aconseguir que l'estratègia funcioni?

Al final de la jornada hi haurà una posada en comú de tots els grups.

Amb el suport metodològic d'ÀreaQ.

. programa

9.00 h – 9,15 h. Recepció i presentació

Presentació de la jornada i de la metodologia de treball

9.15 h – 11:30 h. Taules de treball

Grups de discussió. Anàlisis de la situació.

11.30 h – 12.00 h. Pausa - esmorzar

Esmorzar sa i sostenible mediambientalment i social, i espai de trobada i interacció entre les persones participants a les diferents taules de treball.

12.00 h – 14:00h. Taules de treball

Grups de discussió. Proposta d'accions.

14,00 h. Conclusions

Exposició de les qüestions més rellevants que han sorgit al llarg de la jornada, així com possibles accions a portar a terme a partir d'aquell moment.

14,30 h. Fi de la Jornada

. data i lloc

- **Data**: 21 d'octubre de 2011
- **Horari:** de 9.00 h a 14.30 h, amb una pausa per esmorzar.
- **Lloc:** Torre d'en Gorgs, C/ de la Torre d'en Gorgs, núm. 40, Barberà del Vallès.

  Telèfon 93 719 28 37

Com s'arriba a La Torre d'en Gorgs:

- Amb transport públic:
  - Tren (RENFE, línia Manresa > Vilafranca - St.Vicenç de Calders).
  - Autobús: consulteu els autobusos interurbans que arriben a Barberà del Vallès en el web http://www.grupsarbus.com
- Amb vehicle privat:
  - A-7 o C-58, sortida Barberà del Vallès.

Plànol de la ubicació:

http://www.bdv.es/recursos/barberapromocio/recursos/planol_fbp.pdf

http://oslo.geodata.es/barbera/guia.php

Per confirmar la vostra assistència o per qualsevol aclariment:

- Ferran Garcia: ferran.garcia@veterinariossinfronteras.org
- Marta Miró: mirofm@bdv.cat