

Barcelona, del 29 de mayo al 1 de junio de 2012

www.congresocomerenlaescuela.com

Alimentació i escola, menú d'idees des de l'Agenda 21 Escolar

L'Agenda 21 Escolar de Barcelona: pensa globalment i actua localment

Com milers de ciutats d'arreu del planeta, Barcelona ha desenvolupat en l'A21 local la seva voluntat de fer canvis cap a una ciutat més sostenible i les escoles han estat des de l'inici un dels agents principals que han fet possible aquests canvis.

L'[Agenda 21 Escolar](#) és un programa que facilita la implicació dels centres educatius de la ciutat en l'ambiciós projecte planetari d'imaginar i construir un món millor i més sostenible, començant per la intervenció en l'entorn més immediat. L'A21E és un programa de reconeixement, d'estímul i de suport a la tasca d'educació ambiental que porta a terme la comunitat educativa. Una oportunitat de reforçar els vincles entre l'escola i la ciutat. És una xarxa organitzada de centres educatius on s'afavoreix l'intercanvi d'experiències i aprenentatges, la gestió ambiental i el desenvolupament curricular. És un programa d'innovació i avaluació educativa que busca canvis reals i incorpora criteris sostenibles a partir de la cooperació i la participació.

La primera edició es va convocar el març de l'any 2001, en el mateix moment en que el Consell Municipal de Medi Ambient i Sostenibilitat iniciava el procés de participació ciutadana que conduiria, un any més tard, a l'adopció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#).

Seixanta nou van ser els centres que van iniciar aquest camí. En aquests onze anys hi participat 382 centres. La xarxa d'escoles de l'A21E està formada per centres de tots els nivells educatius implicats en tots els districtes de la ciutat. El curs passat va implicar més de 80.000 alumnes, 7.600 professors/es, 1.500 persones en tasques complementàries i més de 63.000 famílies.

L'Agenda 21 Escolar és una xarxa que comparteix complicitats amb altres programes. Un nexa d'unió que, dins el Departament d'Educació Ambiental de l'Ajuntament de Barcelona, suma sinèrgies col·laborant i treballant a nivell local en activitats, propostes de gestió i educació ambiental a la ciutat amb altres administracions, entitats i organitzacions compromeses amb la sostenibilitat. Algunes d'aquestes iniciatives són: el Camí Escolar i l'Audiència Pública amb l'Institut Municipal d'Educació; els plans comunitaris i els plans de barri promoguts per l'Ajuntament i gestionats des dels districtes; la promoció del transport públic; la participació en els horts comunitaris, la creació d'hortos escolars i l'evolució cap a menjadors sostenibles i saludables; l'organització de mercats d'intercanvi; la promoció del compostatge en els centres educatius; propostes per implicar els centres en la utilització dels espais verds de la ciutat per desenvolupar els seus aprenentatges (*Apropa't als Parcs*); la col·laboració en propostes relacionades amb la biodiversitat urbana com la BioBlitz Barcelona; etc.





A més a més, l'A21E forma part de la [XESC](#) (Xarxa d'Escoles per a la Sostenibilitat de Catalunya), entitat formada per diferents xarxes educatives d'escoles compromeses amb la sostenibilitat arreu de Catalunya i, des de la qual, s'organitzen espais d'intercanvi d'experiències entre centres educatius, formació pel professorat i participació en esdeveniments internacionals, com és el cas de la Conferència Internacional de Joves *Tinguem Cura del Planeta* ([CONFINT](#)). A nivell internacional, els joves també han participat en la darrera Cimera sobre el Canvi Climàtic a Copenhaguen, alhora que, des del programa, s'ha donat suport a intercanvis entre professorat i alumnat en el marc de diversos programes europeus.

Els projectes dels centres educatius

Els centres s'adhereixen voluntàriament al programa, signant el *Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat*. Presenten un projecte anual (els 5 primers anys) o triennal (a partir del sisè any) on es defineixen els objectius i accions que es realitzaran, els recursos necessaris i el nombre de persones i col·lectius que s'hi implicaran directament.

Transformar l'escola mitjançant la formació de persones que siguin i se sentin capaces de transformar la realitat és un dels principals reptes del programa. Per això, cada projecte que realitza un centre està contextualitzat en el seu entorn particular que s'ha de transformar. Aquesta individualització de la proposta requereix l'atenció personalitzada a cada comunitat educativa oferint propostes i alternatives, entre d'altres, sobre la metodologia de treball, els criteris i indicadors que es corresponen als objectius marcats i sobre els problemes d'infraestructura i organització interns.

Els centres diagnostiquen, aporten solucions i assumeixen compromisos per fer una ciutat més sostenible, començant per l'entorn més immediat, l'escola, i el seu àmbit d'influència. Al llarg de tots aquests anys, s'han desenvolupat un gran ventall d'iniciatives de millora relacionades amb la pròpia gestió ambiental i la dels barris, districtes i ciutat, i s'han dut a terme processos d'ensenyament-aprenentatge dins del currículum dels centres, incorporant criteris de sostenibilitat.

El camí de l'escola sostenible requereix que, any rere any, s'avaluin els progressos col·lectivament i s'ajustin noves propostes creatives i innovadores d'acord amb els resultats.



L'alimentació en els projectes d'A21E

Als centres educatius **el consum d'aliments és una realitat quotidiana**: a l'hora d'esmorzar (proveït per l'escola a l'etapa 0-3, i de casa la resta de l'alumnat), del **dinar** (proveït per l'escola majoritàriament per l'alumnat de 0 fins als 12 anys i generalment també ofert dels 12 als 16) i el **berenar** (només a les escoles bressol). És també un fet puntual, però per això no menys important, el menjar i beure en la **celebració de festes** i altres esdeveniments festius o d'àmbit escolar més global (generalment comprat o portat per les famílies o l'AMPA).

Els menjadors dels centres educatius són una part més del **projecte educatiu del centre**, de manera que la tasca educativa de l'escola és **coherent** precisament perquè va més enllà del temps lectiu: alimentar-nos no és només cobrir unes necessitats fisiològiques, sinó que aporta



salut, fomenta criteris de consum i és una realitat **socialitzadora i transformadora**, entre altres qüestions.

Des del programa Agenda 21 Escolar de l'Ajuntament de Barcelona, i amb l'ajut d'entitats i organitzacions que treballen en aquest àmbit, impulsem que l'alimentació a l'escola sigui **sostenible i saludable**, aportant informació, formació, eines i criteris, recursos... per a que la comunitat educativa pugui responsabilitzar-se i gaudir d'un menjador amb aquestes característiques.

El nostre impuls, recolzament i ajut a la comunitat educativa s'ha concretat fins aquest moment en accions en diversos camps, en citem alguns exemples:

| Formació per a mestres, professorat, monitors i monitores, famílies i altres agents. | |
|---|--|
| Menjadors escolars sostenibles, consum, sobirania alimentària | Oferim formació en diferents formats (seminaris, xerrades, debats, taules rodones, etc.). Hi participen especialistes, entitats o altres departaments de l'administració: el CEM (<i>Consell Escolar Municipal</i>), tècnics de districtes (Gràcia i Horta - Guinardó), Entrepobles , ODG - Observatori del Deute en la Globalització , Taula de Treball sobre Alimentació Escolar Ecològica , ¹ , etc. En alguna ocasió hem ofert l'activitat per adults acompanyada de tallers pràctics de cuina pels infants acompanyants. |
| Horts escolars i agricultura ecològica | Oferim cada curs escolar una formació inicial de com desenvolupar un hort ecològic a l'escola. |
| Biodiversitat, producció i protecció de llavors autòctones, sobirania alimentària | Seminari permanent d'aprofundiment i d'intercanvi |
| E+S = Embolcalls+Sostenibles / Esmorzars+Saludables | Campanya per revisar i repensar alguns aspectes pedagògics vinculats a la gestió i prevenció de residus, a la salut i a l'alimentació. |
| Comerç just | Difusió i foment d'activitats de formació i tallers així com la participació a esdeveniments i campanyes que porten a terme les entitats, com per exemple: <i>Xarxa Consum Solidari</i> , <i>Setem</i> , <i>Alternativa 3</i> , <i>Coop. Ideas/Mercasol</i> , etc. |
| Assessoraments | |
| Administració | Ambientalització dels contractes dels menjadors i cuines de les escoles bressol municipals en coordinació amb l'Institut Municipal d'Educació de Barcelona i el Departament de Millora Contínua de l'Àrea de Medi Ambient |
| Entitats i empreses | Projecte MES – Menjadors Escolars Saludables de la <i>Fundació Futur</i> i treball conjunt amb les primeres escoles on es va implantar (El Simphonie ZAL i Mercabarna, Escola municipal Patronat Domènech, Escola Itaca, etc.) |
| Comunitat educativa | Assessorament a les comunitats educatives (comissions de menjador, AMPA) i a empreses o entitats que volen avançar en els menjadors escolars més sostenibles |
| Participació en jornades i seminaris per compartir experiències, dificultats i millores | |
| Jornades Aprendre a menjar, aprendre a viure: menjadors escolars ecològics a Barcelona 2008 | |
| Participació en la jornada sobre alimentació i horts escolars ecològics a Biocultura, Barcelona 2011 | |
| Jornada de treball Sembrem, Mengem, Eduquem a Barberà del Vallès, 2011. | |
| Participació en el congrés Menjar a l'Escola , Barcelona 2012. | |

¹ http://80.33.141.76/agenda21/a21escolar/portal/documents/AlimentacioConsum3T_2.pdf

**Publicacions i difusió al web**

Document base per l'ambientalització dels menjadors i cantines: [Introducció de criteris ambientals al servei de menjador, cantina i màquines expenedores dels centres educatius \(apartat eines\)](#)

Col·laboració en la guia [A Taula!](#) de la *Taula de Treball sobre Alimentació Escolar Ecològica*

Redacció d'una **nova guia de la Col·lecció de Guies de l'A21E sobre menjadors**, que pretén aportar informació exhaustiva i actual sobre alimentació, consum i sobre el sistema agroalimentari actual. Aquesta guia inclourà un recull de recursos i referències sobre activitats i tallers d'experimentació adaptats a les diferents etapes educatives

Web

[Mapa dels horts escolars](#). Des del curs passat disposem d'un mapa de la ciutat en el que estan situats els més de 175 centres educatius que tenen hort i la seva tipologia

Difusió de les bones pràctiques de les escoles en l'apartat "**Les escoles dia a dia**"

Difusió de recursos disponibles a l'apartat "**Recursos**" i "**Documents i +**"





Menú d'idees de les escoles de l'Agenda 21 Escolar

En els projectes desenvolupats a les escoles i instituts en el marc de l'A21E, molts centres han fomentat **criteris de sostenibilitat** en la realització de les activitats relacionades amb els àpats a l'escola. Destacar algunes bones pràctiques:

- ús d' **embolcalls reutilitzables** per l'esmorzar, en el marc de la prevenció i minimització dels residus, vetllant també per la bona gestió i/o el compostatge de la fracció orgànica com a pràctica significativa per la comprensió dels cicles de vida dels materials i recursos²
- promoció d'un **esmorzar més saludable** , i interiorització per part de l'alumnat d'hàbits saludables a l'hora d'esmorzar a l'escola: entrepà fet a casa, una fruita, fruits secs, etc. en comptes de la brioixeria industrial³
- promoció dels **envasos reutilitzables pels líquids** , per portar aigua, suc, infusió, iogurt, etc. tant per esmorzar a l'escola com en les sortides escolars
- foment del consum de fruita en els esmorzars i la participació en el [Pla de consum de fruita a les escoles](#) de la Generalitat de Catalunya. Compostatge de les restes de les peles.
- introducció d'hortalisses **de l'hort a l'aula i a la cuina** de l'escola per preparar alguns àpats, realització de tallers de cuina diversos.
- promoció d'un servei de **menjador sostenible** al centre educatiu: introducció de productes ecològics, de comerç just, de temporada, de proximitat; evitar el malbaratament alimentari, fer la recollida selectiva de la fracció orgànica, compostatge, etc.
- foment de l' **autonomia** de l'alumnat i l'aprenentatge de l' **autoregulació** de l'alimentació: aprendre a servir-se un mateix, segons la gana, aprendre a menjar de tot...
- participació de l'alumnat en la **preparació d'alguns aliments** conjuntament amb l'equip de cuina com a hàbit quotidià⁴
- contacte directe de la comissió de menjador amb alguns **productors** : mandarines d'un hort familiar; productors de peix fresc⁵(comunicació al congrés).
- organització d'una **cooperativa de consum a l'escola** : cessió de l'espai del centre per organitzar-la entre la comunitat educativa de l'escola.
- foment de l'ús d' **estris reutilitzables per substituir els d'un sol ús** : gots de plàstic, safates de cartró, tovallons de paper, etc. i foment dels **menjars fets a casa** , amb ingredients naturals:

² http://80.33.141.76/agenda21/a21escolar/v_noticia.php?idNoticia=1868

³ http://80.33.141.76/agenda21/a21escolar/v_noticia.php?idNoticia=1869

⁴ <http://www.tv3.cat/videos/4039770>

⁵ <http://www.costaillobera.org/costa/uploads/materials/marciINF.pdf>



suc de llimona, coques i pastissos, menjar típic de cada lloc d'origen de les famílies, etc. Aquestes accions aporten coneixement i reconeixement de la realitat cultural de la comunitat educativa, i reforcen la bona convivència al centre.

-enverdiment i **millora de la biodiversitat dels espais**, sobretot dels patis, amb més plantes i moltes vegades amb un petit o gran **hort escolar ecològic**, depenent de les possibilitats de cada edifici escolar.

A partir del treball en els horts escolars (tant a nivell de gestió, com curricular) s'aprofundeix en el funcionament dels cicles i materials de la natura: plantar, tenir cura, recollir ... el calendari de les hortalisses i verdures de l'hort, etc. També s'està avançant en el reconeixement i promoció de la sobirania alimentària: cultiu i cura de les varietats autòctones, recol·lecció i intercanvi de llavors, etc.

Des de les escoles i instituts ens expliquen com els infants, nens i nenes i adolescents es mengen les faves crues sortint de la beïna, o com esmorzen una amanida amb els enciams i pastanagues del seu hort, o la il·lusió de fer-hi la calçotada, o de menjar-se una pizza amb l'alfàbrega o l'orenga acabades de collir!!!⁶

Assegurar una alimentació saludable pels infants i joves és responsabilitat de les seves famílies, però l'escola pot donar un impuls molt important en el coneixement i acceptació de tots els productes d'horta, dels gustos de productes que a casa no han tastat mai, i de menjar fruita i verdura al llarg de tot l'any. **La tria de cada aliment que ens mengem, tenint en compte tot el procés des de la seva producció, transformació, distribució i elaboració, és una aposta per models més o menys respectuosos amb l'ambient i més o menys justos amb la societat i el món.**

Educar en sostenibilitat significa també educar els hàbits alimentaris, reflexionar sobre els criteris de compra i de consum que utilitzem, incorporar dietes equilibrades en les que els productes siguin estacionals i del territori... una bona oportunitat per afavorir models de societat i d'economia més coherents amb nosaltres mateixes i amb el nostre entorn. Un camp ampli d'experimentació i de presa de decisions en el que la comunitat educativa **reconeix que el menjador escolar és una eina transformadora de la realitat local-global actual.**



Més informació: Mireia Abril, Laia Capdevila

Agenda 21 Escolar:

C/ Nil i Fabra 20, 08012 Barcelona

Tel. 93 256 25 99

Horari: dilluns a dijous de 8.30 a 18.00 hores i divendres 8.30 a 14.00 hores.

<http://www.bcn.cat/agenda21/a21escolar/>

agenda21escolar@bcn.cat

⁶ http://80.33.141.76/agenda21/a21escolar/v_noticia.php?idNoticia=1755