

Com podeu veure en el programa, hi participaran persones i organitzacions que promouen els menjadors escolars ecològics a Europa, a Catalunya, a la resta de l'Estat Espanyol i coneixerem l'experiència d'una campanya ciutadana a l'Equador.

Comptem amb el suport de l'Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament i de l'Ajuntament de Barcelona.

S'adrecen a persones interessades prèvia inscripció a les Jornades, al dinar i al servei de ludoteca.

TAULA DE TREBALL D'ALIMENTACIÓ ESCOLAR ECOLÒGICA

A.D.V. Ecològica Gent del Camp, A.D.V. de Producció Ecològica del Montsià - Baix Ebre, A.D.V. de Producció Ecològica de Ponent, Ajuntament de Manresa, AMPA Puigberenguer, Aprodisca (Associació pro persones amb disminució psíquica de la Conca de Barberà), CEDRICAT (Centre de Desenvolupament Rural Integrat de Catalunya), CIVAMBIO, Consell Comarcal del Montsià, Consell Comarcal del Pallars Sobirà, Consell Comarcal de l'Urgell, Cooperativa El Rebot S.CC.L., Entrepobles, FAPAC (Federació d'associacions de pares d'alumnes de Catalunya), Fundació Futur, L'Era, Espai de Recursos Agroecològics, Montanyanes S.L, Serveis Educatius PAM i PIPA S.L. i Xarxa de Consum Solidari

LLOC

CEIP Turó del Cargol.
Avinguda Coll del Portell, 56
08024 Barcelona

Informació i inscripcions

Fins al 30 d'octubre de 2008
a les Jornades, al dinar (preu dinar
10,00 €) i al servei de ludoteca a
epueblos@pangea.org

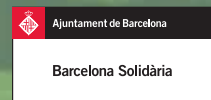
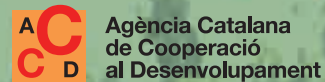
Contactar amb **Neus Garriga**
ENTREPOBLES
Plaça Ramon Berenguer el Gran 1, 3r 1a
08002 Barcelona · epueblos@pangea.org
www.pangea.org/epueblos
T. 93 268 33 66

En la inscripció cal que ens confirmeu
els tallers en què voleu participar.

Organitza



Amb la
col·laboració



Jornades

APRENDRE A MENJAR, APRENDRE A VIURE. MENJADORS ESCOLARS ECOLÒGICS

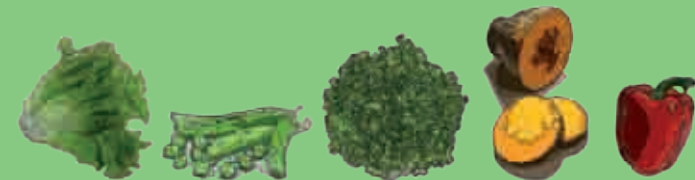
Barcelona, 7 i 8 novembre 2008

INTRODUCCIÓ

Aquestes jornades són una iniciativa d'Entrepobles, associació de cooperació i solidaritat, que té com un dels seus eixos de treball el suport a la sostenibilitat camperola i a la sobirania alimentària, tant en projectes de cooperació (a Amèrica Central, la zona andina i el Carib), com a casa nostra. S'han organitzat en col·laboració amb persones i organitzacions que potencien diferents experiències de menjadors escolars ecològics a Catalunya i amb les que participem a la 'Taula de treball d'alimentació escolar ecològica'.

Volem oferir un espai de debat i participació a les persones, organitzacions i actors implicats (pagesos i pageses locals, cuiners i cuineres, pares i mares, monitors i monitores de menjador, professors i professores) que conformen les diferents iniciatives que realitzen i/o inicien experiències a Catalunya i contribueixen a donar impuls a aquesta proposta.

Els seu objectiu és avançar cap a la construcció d'iniciatives que ens permetin d'una banda, subratllar la importància del món rural, del desenvolupament local, dels circuits curts de distribució presents en les experiències, l'alimentació sana i ecològica, i per una altra, afirmar una proposta en positiu que permeti la participació i la mobilització activa d'un conjunt d'actors entorn als problemes globals i el dret de tots els pobles a l'alimentació i la seguretat alimentària.



DIVENDRES 07 DE NOVEMBRE

17.45 h – ACTE BENVINGUDA

Cristina Pons

Ampa Escola Patronat Domènech
i Entrepobles

Lola Puig

El Rebost S.C.C.L., cooperativa de consumidors
i consumidoras de productes naturals i
ecològics i membre de la Taula de Treball
d'alimentació escolar ecològica

18.30 h – TAULA RODONA

**Aprendre a menjar, aprendre a viure.
Menjadors escolars ecològics**

Matteo Giannastasio, metge i professor de
bioquímica vegetal a la Universitat de Nàpols.
Membre de la "Commissione per le mense
scolastiche del Comune" de Roma. Itàlia.

Clive Peckham, director Alimenterra,

European network for sustainable food system
Patrick Marcotte, enginyer agrònom, director
de CIVAMBIO, Association des producteurs bio
du Roussillon. França

Javier Carrera, red de Guardianes de Semillas
–Campanya "Come sano, seguro y soberano".
Equador

Fatima Gomez, tècnica de la Direcció
general de producció ecològica. Consejería
de agricultura y pesca de la Junta de
Andalucía

Manolo Zapata, pagès ecològic. Cooperativa
La Verde – Pueblos Blancos. Andalusia

Assumpta Codinachs, cooperativa Brunec,
S.C.C.L. de producció ramadera ecològica
i membre d'assemblea pagesa Catalunya

DISSABTE 8 DE NOVEMBRE

10.00 h

Per què és important una alimentació
ecològica? Per què és important potenciar les
experiències de menjadors escolars ecològics?

10.30 h – TALLERS PARTICIPATIUS

TALLER A

Com podem iniciar i posar en marxa un
menjador escolar ecològic en la nostra escola?
Quins són els passos a seguir? Quins criteris
hem de seguir?

Persones invitades: pares i mares (Ampes),
professors i professores, pagesia, consells
comarcals, ADV de producció ecològica...

TALLER B

Quins són els canvis que puc fer jo d'una
agricultura convencional a una agricultura
ecològica? Eines per a la reconversió. Quines
implicacions té: avantatges i desavantatges.

Des de la mirada de diferents experiències,
com hem puc organitzar per tal de fer
agricultura ecològica i abastir a menjadors
escolars ecològics? Podem elaborar una guia
de producció ecològica per a les escoles?

Persones invitades: pagesos i pageses, artesans
i artesanes, ADV...

TALLER C

La cuina com a espai educatiu: com fem un
menú ecològic? Quins productes i estris de
cuina necessitem? Quins trucs ens poden
ajudar?

En aquest taller elaborarem un menú ecològic
que fariem un dia a l'escola. Coneixerem els
estris que necessitem, les receptes, algunes de
les diferències entre la cuina convencional i la
cuina ecològica.

Persones invitades: cuiners i cuineres, pares i
mares,...

14.00 h – DINAR

I per tal de que tots i totes puguem disfrutar
de la bona cuina, el menjar que es prepari
en aquest taller serà el dinar de les persones
assistents a les Jornades!! Els aliments ens els
portaran els agricultors i agricultores que ja
abasteixen a algunes de les nostres escoles.

16.00 h – TALLERS PARTICIPATIUS

TALLER A

Què haurien de fer les administracions
públiques per promoure els menjadors
escolars ecològics? Què haurien de fer per
donar suport a la producció ecològica? Quines
són les nostres demandes?

Persones invitades: ADV, Consells comarcals,
pares i mares, comunitat educativa,
administracions...

TALLER B

Per què és important una alimentació
ecològica? Per què és important potenciar
les experiències de menjadors escolars
ecològics? Pot ser una alternativa a la
situació de la crisi alimentària actual?
Com pot l'escola contribuir a que sigui
una proposta de canvi quant a la nostra
manera d'alimentar-nos, de viure a l'escola
i de viure a casa nostra?

Persones invitades: pares i mares (Ampes),
professors i professores, pagesia, consells
comarcals, ADV de producció ecològica...

TALLER C

Menjadors escolars com a projecte
educatiu: quins són els materials educatius
que poden acompanyar el nostre menú
ecològic a l'escola? Podem treballar-ho a
l'aula? Podem fer propostes d'activitats dins
el currículum escolar? Poden ser la cuina
i el menjador espais educatius?

Persones invitades: pares i mares (Ampes),
professors i professores, educadors
i educadores.

19.00 h – PLENÀRIA I CONCLUSIONS