

I Jornades sobre Menjadors Escolars Ecològics en la CV



ORGANITZEN: Fòrum Valencià d'AE
EcoAltea
SEAE

INTRODUCCIÓ

La introducció d'aliments ecològics en menjadors escolars, hospitals i residències, al ser a més produïts localment i de forma respectuosa amb el mediambient, pot ser beneficiosa a diversos nivells:

- Els aliments ecològics presenten nombrosos beneficis per a la salut o el mediambient, per la seua **absència de residus perillosos**, i per la **minimització d'impactes sobre l'entorn o sobre la societat** i sectors econòmics implicats.
- S'aposta per **cadena curta de comercialització** i per **varietats locals** i de temporada, i de forma general per **l'economia local**. Açò, unit a altres formes de treballar més avançades (cicles tancats amb matèries primeres pròpies o renovables, major ús de mà d'obra front a insums, màxima eficiència energètica i ambiental, respecte i revaloració del treball agrari,...), augmenten els beneficis socioeconòmics respecte a altres models agraris.
- Poden permetre tornar a **vincular els joves amb els aliments i l'agricultura** del seu territori, així com assegurar una **dieta equilibrada i sana**.

Existixen ja diverses experiències consolidades a Espanya i Europa que mostren que poden ser un aliat en els menjadors socials, de forma que *haurien de ser uns aliments d'ús quasi obligatori en les dietes dels nostres fills*.

OBJECTIUS

- Difondre els **beneficis dels aliments ecològics sobre poblacions sensibles**, en particular sobre els escolars.
- **Analitzar i divulgar la situació actual**, potencialitats i limitacions de la incorporació d'aliments ecològics en els menjadors escolars.
- **Promoure el desenvolupament de noves iniciatives** en menjadors escolars de la Comunitat Valenciana.



CONTINGUTS

La jornada es dividirà en dos parts, una dirigida a difondre els beneficis dels aliments ecològics, aspecte en què es prestarà especial atenció als efectes en la nutrició dels xiquets i joves, i l'altra dirigida a analitzar la situació actual dels menjadors escolars amb menús ecològics en diferents llocs i àmbits.

Es finalitzarà la Jornada amb l'elaboració d'un document en què se sintetitzen les principals conclusions de les diferents ponències.

PROGRAMA

- 09.00-09.30 h Inscripció i entrega de documentació.
- 09.30-09:45 h Obertura de les Jornades
- 09:45-12.00 h Sabem el que mengem els nostres fills? L'alimentació escolar i els menjadors a debat. M^a Ángeles Gálvez (AMPA). Col·loqui moderat per A. Domínguez (FVAE).
- 12.00-12.30 h Pausa. Tast de productes amb oli d'oliva.
- 12.30-13.15 h Experiències europees de Menjadors Ecològics. M. Guédon (FVAE-Mensa Cívica)
- 13.15-14.00 h Actuacions institucionals. Programa "Aliments Ecològics per al Consum Social d'Andalusia". J. Jáuregui.
- 16.00-17.30 h Beneficis de l'Alimentació Ecològica en la nutrició escolar. El cas de l'oli d'oliva. Col·loqui. MD Raigón (FVAE-SEAE)
- 17.30-17.45 h. Pausa
- 17.45-18.30 h Iniciatives socials. Model de menjadors escolars ecològics en la zona del Baix Ebre – paper dels agricultors (Tarragona). Joan Domenech (Taula de Treball de menjadors Ecològics)
- 18.30-20.00 h Experiències valencianes en diferents menjadors escolars amb aliments ecològics: Oliva, Vall d'Alba, Torrent, Oriola, Alacant. La visió de diferents actors implicats, mares i pares, cuiners/catering, agricultors, directores de col·legi.
- 20.00-20.30 h Anàlisi i conclusions.

Data: 2 d'octubre de 2010

Duració: 9 hores

Dirigit a: AMPAs, empreses de catering, directors i professors de col·legis, cuiners, agricultors, grups de consum, tècnics de l'administració local i regional, ADLs i obert al públic en general.

Places limitades

Lloc: **EcoAltea**. Seu Universitat Miguel Hernández (Altea)

Preu inscripció: 5 €

INSCRIPCIONS:

Tel.: 961267200 (SEAE)

seae@agroecologia.net

forumvae@gmail.com

www.ecoaltea.org/ca/participa/i-jornadas-sobre-comedores-escolares-ecologicos-en-la-cv

COLABOREN I PATROCINEN:



Ajuntament d'Altea



Herrero&Asociados



Supported by European Regional Development Funds (ERDF)