

menjadors escolars ecològics

material didàctic



taula de treball
d'alimentació
escolar **ecològica**

Amb el suport



Agència Catalana
de Cooperació
al Desenvolupament

Ajuntament  de Barcelona

Crèdits

Aquest material ha estat coordinat i dirigit per l'Àrea de Educació d'Entrepobles i realitzat per Educació per a l'Acció Crítica (EdPAC).

Però moltes persones més -en aquesta sopa ecològica- hi han posat cullerada:

L'Alfredo Rodríguez ha fet i supervisat les activitats d'aula sabent com les necessitaven les i els mestres de cada nivell.

Les organitzacions territorials de Catalunya i País Valencià d'Entrepobles han estat aportant una mica de sal i/o sucre quan ha estat necessari.

La Viqui, en Marc i l'Àlex han estat dins la cuina recolzant la coordinació de tot aquest treball.

Moltes experiències i coneixements han inspirat la seva realització, perquè no hi ha ningú millor que qui està treballant en l'agroecologia i en el seu consum per saber com s'han de fer les coses. Es tracta de pageses i pagesos que lluiten per l'agroecologia i la seva difusió, com ara la Kosturika o les Associacions de Defensa Vegetal.

Les cuineres, mares i pares i entitats que gestionen menjadors ecològics, que van compartir coneixements i reflexions a les Jornades de Menjadors Escolars Ecològics.

En Francisco, un dels autors dels materials per als menjadors ecològics d'Andalusia, ens ha facilitat materials i experiències d'allò més riques.

Correcció d'estil i ortogràfica: Pol Ribas i Díaz i Alba López i Artés.

Il·lustracions conte de la Cuca: Sol Corradi

Web i disseny: EdPAC

Edició del cd-rom: Fundació Tam-Tam.

Llicència

Tothom és lliure de copiar, distribuir i comunicar públicament l'obra, i fer-ne obres derivades, sempre que:

- Reconeixi els crèdits d'aquesta obra.
- No sigui comercial.
- Tingui una llicència idèntica a aquesta publicació.



Descripció de la llicència: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/deed.ca>

Índex

Qui som i on som

Per què els menjadors escolars ecològics són una alternativa educativa transformadora cap a la sobirania alimentària?

Col·laborant amb el Sud des de l'escola?

Educar d'una altra manera?

Informació

v1 | i gran superfície < > botiga de barri o mercat

- descripció
- situació actual
- classificació i tipologia
- punts forts
- crítiques rebudes
- resulta xocant
- per obrir el debat
- més informació

v2 | i agricultura industrial < > agricultura ecològica

- descripció
- situació actual
- classificació i tipologia
- punts forts
- crítiques rebudes
- resulta xocant
- per obrir el debat
- més informació

v3 | i aliments tot l'any i de lluny < > aliments de temporada i locals

- descripció
- situació actual
- classificació i tipologia
- punts forts
- crítiques rebudes
- resulta xocant
- per obrir el debat
- més informació

v4 | i comerç de transnacionals < > comerç just

- descripció
- situació actual
- classificació i tipologia
- punts forts
- crítiques rebudes
- resulta xocant
- per obrir el debat
- més informació

Unitats didàctiques (ed. primària)

- v1|ud gran superfície < > botiga de barri i mercat
- v2|ud agricultura industrial < > agricultura ecològica
- v3|ud aliments tot l'any i de lluny < > aliments de temporada i locals
- v4|ud comerç de transnacionals < > comerç just

Activitats de menjador

- v1|m1 un batut natural
- v1|m2 un mercat dins l'escola
- v1|m3 picar i parar de botigues i supermercats
- v1|m4 ti - bo - ga / mer - cat - per - sú
- v2|m1 pizzeta de verdures
- v2|m2 galetes justes de xocolata
- v2|m3 endevinant el plat
- v2|m4 menú per a un dia especial
- v3|m1 toca, prova, olora
- v3|m2 cançons de menjador
- v3|m3 la taronja viatjera
- v3|m4 curses d'aquí i d'allà
- v4|m1 el dibuix compartit
- v4|m2 a la cuina d'excursió
- v4|m3 la història inacabada
- v4|m4 els drets dels infants

Activitats d'aula

- v1|a1 trencaclosques de botigues
- v1|a2 carn, peix o fruita?
- v1|a3 la història de la colla pessigolla
- v1|a4 els personatges de la colla pessigolla
- v1|a5 la melmelada de la colla pessigolla
- v1|a6 el no stre esmorzar
- v1|a7 el comerç d'alimentació al meu carrer
- v1|a8 un teatre sobre fer compres
- v1|a9 els avantatges de comprar aquí o allà
- v1|a10 fer càlculs amb la fruita
- v1|a11 les estratègies per vendre més
- v2|a1 cada aliment al seu lloc
- v2|a2 trobar la parella
- v2|a3 la història de la cuca, el cuc verd
- v2|a4 no tots venen de l'hort
- v2|a5 hi ha diferències
- v2|a6 de la llavor al plat
- v2|a7 una historieta de veritat
- v2|a8 què faries si treballassis al camp?
- v2|a9 són la mateixa però són diferents
- v2|a10 una història inacabada
- v2|a11 dos camins diferents
- v3|a1 la fruita amagada
- v3|a2 una brotxeta de fruites
- v3|a3 els que són aliments i els que no
- v3|a4 allò que prové d'un hort
- v3|a5 la pera d'aquí i la pinya d'allà

v3|a6 una pinya de ben lluny
v3|a7 COun, CO2
v3|a8 boniques per fora, contaminants per dins
v3|a9 una estació o tot l'any
v3|a10 carn o verdures
v3|a11 són d'aquí o són d'allà
v4|a1 un berenar molt just
v4|a2 què hi ha en una granja?
v4|a3 el lloc de cadascú
v4|a4 les dues cares d'una pilota
v4|a5 què preferim?
v4|a6 el comerç més just
v4|a7 el viatge del cacau
v4|a8 sembla mentida
v4|a9 els drets de les persones treballadores
v4|a10 el mapa de la pobresa al món
v4|a11 el comerç entra en escena

Trànsits

Trànsits... Què són els trànsits...?

t1 Camp <> Escola Donant sortida als excedents

JustificAcció
1r Preparació
2n Realització
3r Valoració
Càpsules
Experiències

t2 Família <> Escola Muntant un grup de consum ecològic

JustificAcció
1r Preparació
2n Realització
3r Valoració
Càpsules
Experiències

t3 Comunitat <> Escola Fent la setmana de l'alimentació

JustificAcció
1r Preparació
2n Realització
3r Valoració
Càpsules
Experiències

Altres estris

materials didàctics
experiències
documentals
bibliografia
entitats
materials
campanyes

Qui som i on som

Entrepobles és una associació impulsada l'any 1988 pels comitès de solidaritat amb Amèrica Llatina.

Apostem per una cooperació solidària i entenem la nostra tasca com un acompanyament dels processos de canvi que es donen en els països on treballem.

El treball se centra en la formació, l'educació, l'elaboració de propostes i anàlisis, la coordinació amb altres organitzacions i xarxes, la investigació, la dinamització d'iniciatives, i la seva coordinació i avaluació.

Partim de la necessitat de trobar sinèrgies i construir complicitats entre persones i organitzacions que a Catalunya i a països del Sud treballen per transformar les seves societats, en un món cada vegada més globalitzat.

L'objectiu de l'entitat és arribar cada vegada a més persones, per tal de fomentar una ciutadania crítica que sàpiga valorar el seu entorn local/global amb una perspectiva solidària i que tingui voluntat de transformar-la.

Per això es realitza un esforç de sistematització de les pràctiques i es reflexiona sobre les mateixes, tot de cara a extreure conclusions i incorporar-les en els plantejaments educatius. D'aquesta forma l'acció educativa es converteix en transformadora.

Volem crear espais de debat i de reflexió actius potenciant l'intercanvi d'experiències i de discursos crítics carregats de realitat i de possibilitats. És a dir, facilitar, reinventar, interpretar, donar significat, dir, expressar i, per tant, resoldre, generar respostes i posar a la pràctica accions alternatives.

Per a propostes de millora, suggeriments, experiències amb el material o informació del projecte:

Entrepobles

Àrea d'Educació (Neus Garriga)

tel. 93 268 33 66

educacio@entrepobles.org

<http://www.pangea.org/epueblos/>

Per què els menjadors escolars ecològics són una alternativa educativa transformadora cap a la sobirania alimentària?

L'educació forma part d'un procés en el qual totes i tots anem caminant, aprenent i desaprenent des de la nostra realitat quotidiana. Es tracta d'entendre què passa dins la nostra realitat i la dels altres, i de ser conscient de què és el que s'hi cou; no només per adaptar-nos al món en què vivim, sinó per a transformar-lo.

Introduir l'alimentació ecològica a les escoles ens apropa a aprendre i desaprendre sobre la nostra manera de menjar i, per tant, a entendre quin és el nostre model de producció, distribució i consum d'aliments i, a la vegada, a transformar-lo.

Entre pobles portem impulsant i difonent, als països del Sud i a casa nostra, el concepte de sobirania alimentària des de l'any 2002. En paraules de La Vía Campesina, és el dret dels pobles a definir les seves pròpies polítiques i estratègies sostenibles de producció, distribució i consum d'aliments, que garanteixin el dret a l'alimentació per a tota la població, amb base a la petita i mitjana producció, tot respectant les pròpies cultures i la diversitat.

Des de la proposta de Menjadors Escolars Ecològics podem treballar conceptes com ara l'agricultura ecològica, el consum responsable, els aliments sans i nutritius, el producte local i de temporada, els aliments transgènics, el món rural viu, l'equilibri territorial, la relació camp-ciutat, l'economia social, la gestió de residus... I també podem intervenir des de les actituds i els hàbits: potenciant un consum responsable allà on sóc jo qui decideixo quin tipus d'alimentació vull, on vaig a comprar i com vull que sigui la meva vida quotidiana.

Per nosaltres les experiències de menjadors ecològics són una forma d'exercir la sobirania alimentària. Perquè podem decidir no tan sols què es el que volem menjar sinó per quin model de producció, distribució i consum apostem: un de respectuós amb la terra i amb les futures generacions, i solidari amb tots els pobles.

Col·laborant amb el Sud des de l'escola?

Quin goig poder aprendre de la pagesia! I no de qualsevol, sinó de la que està organitzada des del Nord i des del Sud. Els camperols i les camperoles familiars i tradicionals de tot el món -que defensen l'alimentació sana, variada i adaptada a la pròpia cultura- ens han ensenyat que:

Una nena que menja biològic al Baix Penedès ajuda a què les famílies del Paraguai puguin mantenir els seus conreus davant la pressió dels grans terratinents.

Un nen que dina cada dia a un menjador ecològic de La Garrotxa col·labora en què no es fonguin els casquets de Grenlàndia.

Una escola que està fent la transició de passar d'emprar productes de l'agroindústria a fer-ho de la pagesia tradicional del nostre país està frenant la desertització del planeta.

Un col·legi que s'ha proposat reduir la carn de la ramaderia industrial tot substituint-la per proteïna de llegums, està donant un cop de mà als bancs de llavors tradicionals del Pakistan.

Explicant-nos coses complicades amb paraules senzilles ens han fet entendre que si (també) ens preocupem pels països del Sud, la feina la tenim aquí. I en saber que el menjador de la nostra escola era ecològic ens han dit que justament es tractava d'això. Perquè el nostre consum ecològic té un impacte directe no només en la salut dels infants i en el futur del nostre país, sinó també en la terra, l'aigua i les persones dels països del Sud.

Vivim en un món mal desenvolupat. Els problemes són globals i ens afecten a tothom, per tant, actuant localment aconseguirem que es produeixin canvis: el consumir local i de temporada afavorirà a la pagesia de casa nostra; a la vegada farà que a l'Equador no hagin d'exportar els aliments per poder menjar els aliments que els porten de fora; i per tant, farem reduir les emissions de CO₂.

I a més a més, amb la nostra opció individual i col·lectiva estem incidint en:

La **producció d'aliments per a la nutrició** de les famílies enlloc de per als dipòsits dels vehicles o la ramaderia industrial del Nord.

L'**ús sostenible de la terra, de l'aigua i dels boscos**.

La **defensa de les llavors tradicionals** i culturalment apropiades enlloc de l'extensió de les multinacionals depredadores i dels (seus) organismes modificats genèticament –els transgènics.

La **mitigació del canvi climàtic**.

La **permanència de la pagesia al camp** enlloc de ser expulsades de la terra per acabar a barris misèria de megalòpolis.

I quan emprem productes de comerç just, incidim en la promoció d'una economia justa i comunitària adaptada a les tradicions i les necessitats dels pobles.

Perquè les realitats ara estan interrelacionades i el que fem aquí també incideix allà. Tot això i més, ens ho ha explicat La Via Campesina. Es tracta del moviment social més nombrós i important del nostre món; el que ha definit l'objectiu -i lluita per a què es faci realitat- de la sobirania alimentària.

Oi què sí?

Educar d'una altra manera?

trencant els murs de l'escola

Partim de la ferma creença que l'escola no està en una comunitat (un poble o un barri) sinó que és part d'ella. Per això no només participa en activitats socials (com ara oferir el seus locals per a la realització d'actes comunitaris) sinó que també les engega, les facilita o les lidera.

Si el centre educatiu es manté amb diners públics -es tracta d'una escola pública o d'un col·legi concertat- el treball de les seves i dels seus professionals, les instal·lacions, el saber i el coneixement que hi té, o les activitats que s'hi fan, són públiques. L'escola és de la comunitat i també la comunitat és de l'escola.

tothom hi entra quan pot o vol

El nostre país és un país acollidor d'infants i de famílies nouvingudes. I també som emigrants de mena; sempre hem tingut interès de conèixer i trepitjar altres terres (per un temps o per sempre).

Ja fa temps que no existeixen les aules "estàtiques"; avui podem ser 20 infants a classe i demà ser-ne 23, o passar en un parell de mesos a tenir 3 llengües maternes a tenir-ne 5. I també pot ocupar el lloc d'una mestra que ha parit, un mestre acabat d'aterrar no només a la nostra escola sinó a la nostra comarca.

Per això, en qualsevol moment, uns infants, uns familiars o unes professionals de l'educació podem incorporar-nos (des de la nostra realitat i experiència anterior) a aquest projecte educatiu. Així doncs, compartim espais i il·lusions persones que fa temps que fem tombos en el camí de l'ecologia amb d'altres que acaben de fer-hi el primer pas.

educant-nos entre iguals, entre diferents

No només la mestra o l'educador del menjador han de ser agents educatius (o referents i generadors del canvi). També pot tenir aquest rol la dona que neteja l'aula, el company de la mare de les dues nenes, uns infants o les persones grans de la residència de la ciutat. Tothom pot ensenyar i compartir coneixements i experiències amb qui és com nosaltres (infants a infants, pares i mares amb mares i pares). Però també ho podem fer amb qui és diferent -l'equip de cuina a l'equip d'activitats de menjador, la pagesa del poble als infants, o un grup de nens i nenes als membres d'un grup de consum ecològic).

A més, totes i tots podem aprendre; potser la directora de l'escola no sap si els naps se sembren o es planten, o el mestre de socials desconeix com funcionaven les comunitats de regants que hi havia on ara han posat un centre comercial.

Per això, entenem que l'escola és una comunitat d'aprenentatge i un node educatiu -format per professionals, familiars i infants-, dins d'un territori que pot canviar (a millor).

escoltant també cap a l'altra banda

Els equips docents estem avesats a escoltar què ens diu Inspecció o qui legisla les lleis d'educació, els infants a escoltar al mestre, i la cuinera acostuma a posar bé l'orella per saber què li diu la cap de la seva empresa. Però potser hem perdut pràctica en escoltar activament.

Sabem que tenir un menjador ecològic no vol dir que tothom ho tingui clar, ni que ho tingui interioritzat. Tanmateix aquesta proposta educativa parteix -abans de res- d'escoltar tothom: als infants que rondinen ("Com pots saber que no t'agradarà aquesta crema de verdures si no la tastes?"), a les mestres que tenen dificultats per incorporar a l'aula activitats d'agroecologia ("T'animes a col·laborar d'alguna manera en

aquest programa?”), o les mares que no semblen tenir entre les seves prioritats el menjar ecològic (“I si el menú ecològic té el mateix preu que el convencional?”).

més que d'arribar-hi o no, pendants del camí

Això no és com el futbol professional, on l'important només és guanyar (sigui com sigui). Sobretot ens importen dues coses: la participació -ser-hi la majoria o almenys una bona part- i el procés. Per això no sabem com s'hi va (s'haurà de decidir entre tothom!) ni on volem arribar (s'haurà de saber primer on estem, on estan, i cap a on comencem a moure'ns).

No creiem en les decisions verticals, ni en els canvis a cop de decret. Després de conèixer qui som, on estem, què sabem i amb què comptem (persones, enciams, energies i piles), ja tindrem el nostre punt de partença. S'obriran diferents ritmes; algunes persones s'hi afegiran i d'altres baixaran del vaixell -què hi farem! Però d'això es tracta; d'anar caminant.

aprendre i des-aprendre

Els agronegocis són molt poderosos, les grans superfícies acaparen bona part del comerç d'alimentació de la nostra ciutat i les transnacionals s'estan cruspint bona part dels negocis tradicionals que queden.

Per mirar de canviar aquesta realitat, és important incorporar noves pràctiques -com ara menjar ecològic o valorar la cultura rural. Tot i això, també haurem de mirar de canviar hàbits de persones i costums de pobles que ens han inculcat sense demanar-nos permís.

També és necessari que l'àvia, el conserge, la monitora de menjador, o el nen; tothom, en definitiva, vagi deixant de fer certes coses. Podem acompanyar el fet de beure més suc de fruita natural amb una baixada del de begudes i refrescos prefabricats, comprar més en parades del mercat alhora que mirem de trepitjar menys el súper, esmorzar més fruita i entrepans tot agafant més distància del consum de pastes industrials.

incorporar aspectes socials i ideològics a l'escola

Augmenta la producció d'aliments al món però també el nombre de persones desnodrides, la pagesia catalana té un futur cada vegada més negre, les aigües freàtiques de comarques senceres del Principat estan contaminades i les grans superfícies segueixen prefabricant consumidors clònics.

Amb aquest panorama, un treball educatiu sobre ecologia no pot limitar-se a promoure un tipus d'aliments i tancar els ulls als greus problemes socials i ambientals que estem patint. La neutralitat ja no podrà ser-hi ni a l'aula ni al menjador, perquè ha caigut malalta per una acumulació de pesticides i perquè s'ha infectat de diversos virus socials. I, pobreta, és l'última de la cadena tròfica!

Tothom hauria de poder escollir lliurement què menja, conèixer la procedència del menjar i la manera com s'ha produït. Però les grans transnacionals s'alimenten justament de la llibertat de les persones i dels pobles, per això nosaltres decidim posicionar-nos ideològicament en contra d'aquest model.

potes enlaire

Convidarem els infants a preparar el sopar als seus progenitors, les cuineres a condimentar els plats amb un xic de didàctica, l'encarregada de manteniment de l'edifici a fer una recepta elèctrica de cuina, els joves camperols a llaurar les aules, els ramaders a llegir un conte escrit per l'aula de 5è, la xef del restaurant a preparar un pica-pica ecològic per a la reunió de l'AMPA, i els pares i germans grans a preparar un àpat a l'escola.

Si bé hi trobarem propostes educatives senzilles, pràctiques i pensades per a un funcionament molt habitual en escoles (un mestre o una educadora de menjador té una hora, un grup, un tema, una assignatura),

possiblement la gràcia que té aquest material és que també fa un salt per sobre dels costums i les parets, els càrrecs i les taules, les professions i les infanteses. I ho capgira tot.

suggeriments per no fer cas

Les activitats no estan pensades per implementar-les. Qui pot dir-nos què fer i què no si desconeix els infants que tenim davant, l'equip del que formem part, o l'original tarannà de la nostra AMPA? Qui gosa endevinar quan dura un debat o com adaptarà la mestra el text que té a les mans? Només són idees pensades per ajudar a pensar. Per canviar-la, per a que deixi pas a una altra de ben diferent o -fins i tot- per posar-la en pràctica i explicar-nos com la podem millorar.

A més, algunes estan poc direccionades perquè entenem que l'educació trans-formadora és la que només posa els mitjans i acompanya els infants per a què arribin a les seves pròpies conclusions.

en definitiva...

Una aposta per la transversalitat perquè podem fer matemàtiques calculant els beneficis dels supermercats i les pèrdues de la pagesia...

Una bona dosi de realitats perquè arribem a les nostres pròpies conclusions...

Unes alternatives perquè realment puguem escollir i ens reforcem en la idea que no és veritat que només existeix una monoteista realitat...

Una evidència; només canviant la ciutat podem tenir un camp sa i estalvi...

Informació

v1|i

gran superfície < >

*botiga de barri o
mercat*

descripció

Una gran superfície o cadena de supermercats és una macroempresa amb un sistema modern de producció d'aliments que articula companyies més petites de la indústria alimentària. Generalment funciona a través de comissionistes que gestionen per al distribuïdor –inclosos els processos d'empaquetatge i conservació– i aquest alhora, sobre l'agricultor o el productor, formant un engranatge continu de relacions comercials. Amb les seves decisions i la supervisió en cada pas de la cadena de productes, el seu departament de compres pot influir en el flux de venda i producció, en l'origen, la qualitat i, també, en el preu dels productes. Un altre punt important són les relacions laborals internes de les grans superfícies, les polítiques de contractació de personal i les condicions de feina que també influeixen en el preu final dels productes que es posen a la venda. Les grans superfícies són considerades un important exemple de la globalització econòmica, ja que poden fer ús de productes de diferents llocs del món, sempre i quan abarateixin el preu final de venda al públic.

La botiga i la parada del mercat són petits establiments que estan situats al poble o barri. Han estat tradicionalment un punt de trobada, de relació i d'intercanvi social entre persones que compren i venen en les diferents etapes de la xarxa de distribució. Generalment els productes posats a la venda són de producció local i de temporada. De la mateixa manera, el cost del seu transport, tant econòmicament com ambientalment, és menor. En la majoria dels casos no és necessari un procés d'empaquetació o d'ús de conservants, ja que la seva venda és majoritàriament de productes frescos i mancats de qualsevol requeriment publicitari per atendre al seu consum. Poden participar en una distribució de beneficis menys jerarquitzada ja que la distància entre productes, distribuïdor i consumidor no és tan gran.

situació actual

El poder econòmic de les grans cadenes de distribució és força significatiu. El primer lloc per ingressos l'any 2008 (segons Fortune) al món correspon a una cadena de distribució alimentària nord-americana: Wal-Mart Stores. Es tracta de la 21a economia més gran del món. A l'Estat, una empresa de supermercats (Mercadona) ocupa el 6è lloc l'any 2008 de facturació en el rànquing, segons Iberiform.

Els petits establiments es van reduint progressivament a mesura que augmenten els supermercats. Fins i tot als mercats municipals hi ha ara la tendència a reduir el nombre de parades per dedicar-ne una part a una gran superfície.

Si bé al mercat i a les botigues del barri acostumen a tenir productes locals que permeten viure dignament a petits negocis i botiguers i botigueres, actualment, amb la globalització econòmica, és fàcil trobar-ne de llunyans. Els motius que expressen són diversos: “Si no oferim el que ens demanen se’n van a comprar-ho al súper”, “Ara la gent vol tenir de tot i durant tot l’any”. Per mantenir-se –malgrat que molts no ho aconsegueixen– estan buscant noves formes de gestionar el negoci, com ara obrir els dies festius o ampliar l’horari comercial.

classificació i tipologia

Per a la classificació d’aquests establiments podem emprar diferents criteris. Segons la superfície:

Autoserveis	Supermercats	Hipermercats
Tenen fins a 500 m ² i estan dins les poblacions. Ex. Bon Preu	Oscil·len entre 1.000 i 2.000 m ² . Estan situats als pobles o ciutats. Ex. Mercadona (la mitjana d’extensió dels seus establiments és de 1.300 m ²).	Tenen entre 8.000 – 10.000 m ² . Estan en centres o polígons comercials. Normalment s’hi accedeix en transport privat. Tenen tot tipus de productes. Ex. Eroski

Segons el tipus d’empresa:

Petita o mitjana	Multinacional
Establiments en forma de supermercat (autoservei amb caixa), familiars, o d’empreses petites o mitjanes. Exemple d’empresa mitjana Bonpreu (únicament té establiments a Catalunya) i petita Supermecats Pujol.	Una mateixa empresa pot cobrir tots els tipus de superfícies o disposa d’establiments per a diferents sectors socioeconòmics. El Corte Inglés té els establiments de gama alta, els dissenyats per a classes populars (Hipercor), establiments petits per a gasolineres (Supercor Expres) o d’obertura gairebé permanent (Opencor). Ocupà l’any 2007 la 2a posició mundial del sector en vendes.

En funció de l’ecologia certificada dels productes:

Només convencional	Convencional i ecològic	Només ecològic
A les seves prestatgeries tenen productes frescos i derivats de l’agricultura intensiva i convencional. És el cas dels supermercats Lidl.	Si bé tenen ambdós tipus de productes, quantitativament acostumen a prevaldre els convencionals (només tenen algunes seccions ecològiques). És el cas d’El Corte Inglés.	Només tenen productes biològics certificats (amb un o més segells dels existents). El fet que venguin ecològic no implica que l’empresa tingui millores salarials o que tracti millor els proveïdors que les convencionals. És el cas dels supermercats Veritas.

Les botigues del barri o poble ocupen com a molt la planta d'una vivenda familiar. Situades als baixos de blocs de pisos o cases, oscil·len entre 20 i 50 metres quadrats. Les parades de mercat tenen una superfície d'entre 5 i 20 metres quadrats.

Ambdós negocis poden ser o bé familiars –hi treballa qui és propietari del negoci– o estar gestionat per persones assalariades.

En funció del tipus de producte alimentari:

Fresc	Conserva	Ambdós
És el cas dels forns de pa i fleques, pastisseries, xarcuteries, cansaladeries, pesca salada i llegums, carnisseries, peixateries, d'aviram i ous, fruita i verdura, i restauració.	Tenen productes no peribles i emmagatzemables. Normalment tenen productes bàsics i variats.	Serveixen producte fresc i en conserva. Ho fan ja majoria de botigues obertes tots els dies de l'any fins tard.

Hi ha també les botigues i les parades especialitzades que venen productes elaborats cada dia, i els productes frescos o de menor temps de conservació (cansaladeries, carnisseries, forns de pa, fruiteries, peixateries, formatgeries, pesca salada i llegums cuits...). Els aliments que venen aquests establiments tenen més possibilitats de ser de la pagesia, de la ramaderia, de la pesca i de l'artesania propera al lloc on vivim que els productes de les grans superfícies.

Els aliments provinents de producció agrícola tradicional ecològica es troben bàsicament en cooperatives o xarxes de consum crític i en botigues de barri.

En aquests moments la principal dificultat de la producció camperola és trobar petits comerços que posin a la venda els seus productes. Per això, sovint la pagesia fa venda directa a la mateixa producció agrícola, en mercats itinerants o té punts de venda al mercat.

punts forts

La compra a grans distribuïdores s'associa a diferents tipus d'avantatges:

- Gaudir de productes de fora.
- Venda de marques blanques les quals, com que no tenen publicitat, tenen costos i preus inferiors.
- Preus baixos (especialment els anomenats *discount*).
- Molta varietat de productes.
- Ofertes constants (descomptes, 2x3, regals de productes promocionals, etcètera).
- Presència de productes de tot el món.
- Inclusió en centres amb molta oferta comercial i de lleure.
- Aparcament gratuït.
- Alta informació dels productes que hi tenen (per publicitat en bústia o premsa, per pàgines web i d'altres).
- Compra molt ràpida –en dues hores es pot comprar la majoria de productes que prendrà una família en una setmana.
- Targetes per a la clientela i altres serveis.

A més, com qualsevol altre sector econòmic d'aquesta envergadura, expressen ser un agent important de dinamització econòmica i de creació de llocs de treball.

La compra a petits comerços té aquests aspectes desitjables:

- Confiança en la persona que ven els productes. Es pot demanar la qualitat del producte i rebre una resposta sincera i amb informació.
- Venen allò que ensenyen. Si a la carn hi ha torna, el client o la clienta ho sabrà; no estarà amagada sota els trossos vistosos dins una safata de porexpan.
- Coneixement personalitzat –i no estadístic– de la clientela. El fet que sigui bastant fixa permet organitzar millor l'oferta i atenció a les seves necessitats.
- S'orienta a la persona que compra en l'adquisició de productes en funció del seu origen, cost, qualitat, etcètera.
- La relació entre qui ven i qui compra fa xarxa social.
- S'ajuda a mantenir viva l'activitat econòmica i la vida laboral al barri.
- Normalment qui hi treballa i qui és propietari té un vincle amb el barri o poble.
- L'alimentació és més sana. Especialment les botigues de mercat, no acostumen a vendre precuinats i/o amb un alt contingut en colesterol.
- S'hi pot anar a peu o en transport públic, estalviant energia i contaminació.
- Es compra més el que es necessita i menys productes-capricis, innecessaris o no previstos.

crítiques rebudes

Pel que fa a les compres es qüestionen diferents aspectes:

- La varietat és de productes però no d'empreses. La major part dels productes de les grans distribuïdores només pertanyen a 10 corporacions agroalimentàries.
- Els productes frescos només pertanyen a unes quantes varietats (no hi ha varietat).
- La qualitat és inferior als comerços minoristes.
- Sovint no es pot seleccionar ni la quantitat ni la presentació, perquè vénen en paquets tancats.
- Hi ha un ús excessiu dels envasos (embalatges, bosses de plàstics, blisters, safates de porexpan, etcètera).
- Es tracta de comerços força despersonalitzats –sense atenció personal.
- Poca venda de productes artesanals locals.
- Pràctiques comercials de venda de productes del camp per sota dels preus de producció.

En l'àmbit social i comunitari es qüestiona:

- La seva obertura provoca més atur que els llocs de treball que crea, relacionats amb la precarització laboral del sector.

- Estan directament relacionades amb el tancament de negocis locals.
- Són responsables directes dels anomenats aliments kilomètrics (pomes de Xile, taronges d'Israel o Brasil, porcs catalans a la Xina...) amb el conseqüent impacte en l'ecologia i en les economies locals. Actualment a molts camps de tarongers del País Valencià es queda la fruita a l'arbre perquè no surt a compte recollir-la.

De les botigues de barri o parades de mercat s'argumenta:

- Tenen uns preus alts, fet que dificulta l'accés al menjar a persones amb dificultats econòmiques.
- Disposen de menys productes i serveis que les gran superfícies.
- El fet que hi hagi relació personal i la compra es realitzi mitjançant la persona venedora fa necessari disposar de més temps.
- Els seus horaris limitats provoca que persones que tinguin jornades laborals llargues, tinguin dificultats a l'hora de poder-hi anar.
- En ocasions poden tenir productes en mal estat (trencats, caducats...) pel fet de no disposar de serveis de revisió.

resulta xocant

- Carrefour, Carrefour Express, Carrefour City, Dia i Maxidia són de la mateixa empresa. A més, tenen una empresa de finances i d'assegurances, una agència de viatges, estacions de servei, una de telecomunicacions i una de telefonia mòbil. La seva filial de comercialització majorista –Socomo– és la primera distribuïdora de l'Estat d'hortalisses i fruites. Carrefour ocupà, en vendes, la segona posició mundial del sector l'any 2007.
- D'una de les multinacionals més importants de productes alimentaris, gairebé ni en coneixem el nom. Es tracta d'Unilever, que ven sota diferents marques comercials. Totes les margarines d'un supermercat poden ser seves: Tulipán, Ligeresa i Flora ho són.
- Les grans superfícies tenen diferents sistemes per estudiar els hàbits de consum de la clientela (càmeres de seguretat, targetes de client, estudis, etc). Per això saben que la millor manera de vendre productes als infants és posar-los a l'alçada de la seva vista (en els primers prestatges) i al costat de les caixes de cobrament.
- Wal-Mart, l'empresa de grans superfícies més gran del món, sap que les poblacions indígenes d'Amèrica del Sud, si bé són pobres, no s'endeuten. Per això –en connivència amb els bancs– estan repartint targetes de crèdits. Amb això estan aconseguint la seva dependència (mitjançant un endeutament inconscient envers l'empresa) i l'abandonament de la compra tradicional a les cantines.

- Algunes grans superfícies es volen introduir en l'economia petita local, promocionant la venda de les seves marques blanques a petites botigues i parades de mercat.
- Coneixedores de l'augment de persones que escullen els negocis de barri o poble, hi ha transnacionals –com ara PepsiCo- que tenen games de productes específics i “distintius” per a comerços locals.
- La majoria de botigues de barri venen productes la majoria dels quals són d'empreses multinacionals. Si bé valoren que poden tenir més marge de benefici o més facilitats que els productes de l'economia local i tradicional, no s'adonen que estan donant benefici als causants de la seva progressiva desaparició.

per obrir el debat

Petites preguntes	<p>Sabeu com es diu la botiguera o el forner del costat de casa? I la caixa del supermercat?</p> <p>Us heu fixat en quantes botigues de barri hi ha a prop de l'escola? Peixateria, carnisseria, forn, fruiteria, etc.</p> <p>Si aneu al supermercat, agafeu el cotxe per anar-hi? Sabeu si feu tota la compra allà? Hi ha algun producte d'alimentació que no es pugui comprar allà?</p> <p>Quants supermercats coneixeu? Sabeu dir-ne els noms?</p>
Preguntes mitjanes	<p>Heu provat mai una mandarina comprada a la fruiteria del mercat? i del supermercat? Trobeu diferències?</p> <p>A casa quan es fa la compra: feu servir el carro de la compra? bosses de plàstic? us la porten a casa?</p> <p>Què creieu que fan els supermercats amb el menjar caducat?</p> <p>On penseu que surt més barata la compra, al supermercat o al mercat i la botiga de barri?</p>
Grans preguntes	<p>On imagineu que podem acabar comprant més productes que no teníem previst de comprar?</p> <p>On es generen més deixalles a l'hora de comprar, als supermercats o a les botigues de barri i mercats?</p> <p>Quin tipus de converses es poden establir amb una caixa del súper o amb una botiguera de barri?</p> <p>Quines diferències trobeu entre un supermercat i un mercat? (preu, qualitat, tracte, local, deixalles, temps, quantitat de productes, etc.)</p>

més informació



MONTAGUT, X.; VIVAS, E. coord.
Supermercados no gracias. Editorial Icaria, 2007



MONTAGUT, X.; DOGLIOTTI, F.
Alimentos globalizados. Editorial Icaria, 2006



PALACIOS, J. *Wal-Mart: el rostro del capitalismo del siglo XXI*. Editorial Popular, 2007

COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS. *El poder de las grandes superficies en la cadena agroalimentaria* [Informe], 2007



Els comerços de l'alimentació. Revista Opcions (2004), núm. 12



EDUCACIÓ PER A L'ACCIÓ CRÍTICA. *Grans superfícies, ètiques dubtoses* [fullet], 2007

v2|i

agricultura
industrial

< >

agricultura
ecològica

descripció

S'entén per agricultura industrial aquella que busca l'increment del rendiment per unitat de superfície mitjançant l'especialització de la producció en monocultius per a aliments, olis o agrocombustibles.

Per aconseguir el seu objectiu, l'agroindústria se sustenta en l'ús de fertilitzants i pesticides químics, en la progressiva mecanització del procés i en la intensificació de l'ús de tecnologia (ja sigui per modificar genèticament les llavors o per estalviar treball manual mitjançant sembra directa). Una de les seves principals comeses és la producció de nous productes d'un aspecte més atractiu i que puguin contribuir al desenvolupament econòmic dels països mitjançant l'exportació i el comerç internacional.

L'agroecologia es basa en el treball camperol i familiar (petita escala) sostenible. Entén que la producció ha de respectar el dret dels pobles als aliments saludables i culturalment apropiats, i que aquests defineixin els seus propis sistemes d'agricultura i d'alimentació. La producció ha de ser, a més, amb mètodes ecològicament adequats.

Equilibrant les necessitats de productors, distribuïdors i consumidors dóna prioritat a les economies i als mercats locals i nacionals, i protagonisme a la pagesia. Tots els processos de producció, distribució i consum d'aliments es basen en la sostenibilitat ambiental, social i econòmica.

Sol anomenar-se també agroecosistema per la seva contribució a la preservació de l'ecologia global. Aquesta forma tradicional de producció social i sostenible de comunitats camperoles i indígenes, es duu a terme a tot el món però principalment als països del Sud.

situació actual

La producció agroindustrial es troba en plena expansió principalment als països del Sud (com l'Argentina, el Paraguai, el Brasil o l'Indonèsia). El seu creixement involucra el control de totes les parts del procés: des de la producció de llavors –principalment modificades genèticament– fins a la seva distribució i comercialització als països del Nord.

L'alt ús de pesticides i fertilitzants agroquímics contribueixen de manera important a generar escalfament global.

Les dinàmiques del mercat especulatiu internacional –protagonistes també a les exportacions agroindustrials– han contribuït a l'augment dels preus dels aliments a tot el món.

En alguns països del Sud, l'agroecologia està desapareixent perquè camperols i petits productors han de deixar de practicar-la. En alguns països del Nord els governs han pres algunes mesures que beneficien la seva implementació. Tot i així, la contaminació provinent de cultius transgènics ha estat una constant als països que han permès la seva implementació. Aquesta ha anat acompanyada de demandes legals realitzades per les empreses de llavors contra la pagesia, els productes de la qual han estat pol·linitzats per organismes genèticament modificats. Les causes judicials s'han basat en el dret de propietat intel·lectual de les plantes contaminades.

classificació i tipologia

De l'agricultura industrial es diu que és una eina adient per lluitar contra la fam, la pobresa i les malalties associades, a causa del progressiu increment del rendiment per unitat de superfície.

L'especialització de la producció en monocultius, l'ús de fertilitzants químics i pesticides, la producció i l'experimentació amb varietats més atractives visualment i la progressiva mecanització del procés contribueix a l'economia dels països per l'augment de l'exportació.

Per justificar l'agricultura ecològica es defensa que els pobles de la Terra tenen dret a produir i consumir aliments saludables i culturalment apropiats.

La producció amb mètodes sostenibles i ecològicament adients, afavoreix que puguin definir els seus propis sistemes agrícoles i alimentaris.

Varietat de la producció

Especialització de la producció per camps, per zones i –fins i tot– per països.	Producció molt diversificada.
Ús molt limitat de la base genètica en la producció –poques espècies i varietats.	Amplia base genètica –diversitat de productes i de varietats d'aquests.
Collites de monocultius –grans extensions amb un sol tipus de planta o arbre.	Incorporació de policultius i pràctica de la rotació en la producció.
Separació entre les collites i la ramaderia.	Integració en un únic sistema de l'agricultura i el bestiar –ús dels fems com adob i ús de la palla per alimentació i llit.
Sistemes de producció estandarditzats i protocolaritzats.	Sistemes agrícoles heterogenis adequats al tipus de conreu, de la terra i l'aigua, i el clima.
Predomini d'un enfocament especialitzat i científic químic i biològic.	Aprofita el coneixement social i tradicional de la pagesia, i incorpora altres disciplines (sociologia, antropologia, etc.).

Conreus destinats indistintament a l'alimentació, a olis o a agrocombustibles.	Es prioritza la producció d'aliments sobre altres usos comercials.
--	--

Relació amb la natura

Les persones estem separades de la natura i som superiors a ella.	L'ésser humà forma part de la natura i depèn d'ella.
La natura està formada de recursos per ser emprats pel creixement econòmic.	Malgrat ens proveeix de recursos, la natura té valor per sí mateixa.
Els sistemes i marcs temporals humans passen per sobre dels cicles naturals.	Es treballa amb els nutrients i cicles propis de la natura (conreus de temporada).
Es maximitza la producció substituint elements naturals amb processos industrials i sintètics –agroquímics, pesticides i modificació de llavors-.	Incorporació de productes i processos naturals –com ara el compostatge-.
Apropiació i substitució dels processos naturals.	Ús de mètodes de conreu que mantenen saludable el sòl.

Explotació dels recursos

Els beneficis són a curt termini i produeixen greus conseqüències a llarg termini; els costos socials i ambientals s'externalitzen.	Els resultats a curt i llarg termini són importants de la mateixa manera.
El creixement econòmic se sustenta en un consum molt alt.	El consum és més sostenible.
Es basa en una filosofia materialista.	Està associada a estils de vida més simples.
L'hegemonia del coneixement científic i la tecnificació comporta una pèrdua del saber i de les cultures locals i indígenes.	Reconeix i incorpora diferents tarannàs, de manera que permet una base de coneixement més heterogènia.
Es confia en els recursos no renovables.	S'empren més els recursos renovables i es conserven més els que no ho són.

Efectes sobre el medi ambient, la salut i el territori

Contribució significativa a l'escalfament global. Emissions de NO ₂ (òxid nítrós) per la concentració agrícola en monocultius, i de CO ₂ pel transport i la producció a grans distàncies.	Es fomenta una biodiversitat que protegeix el medi natural.
Efectes negatius en la salut de la pagesia, de les seves famílies i dels consumidors/es.	Protecció de la salut dels camperols/es i consumidors/es (aliments saludables).
Contaminació transgènica d'altres camps (tradicionals, ecològics, etc.). Aparició d'espècies resistents –i increment d'herbicides–, noves malalties de les plantes i plagues.	Es fomenta una biodiversitat que protegeix el medi natural.
Erosió hídrica i eòlica causada per la desforestació associada a ella. Pèrdua de fertilitat de la terra.	Producció de forma que es contribueix a aturar la desforestació.
Contaminació d'aigües subterrànies i del sòl per l'ús d'agrotòxics.	Es mantenen els factors orgànics necessaris per a la fertilitat del sòl.
No es frena malgrat es desconeixen els efectes que poden causar els productes transgènics.	Actua segons un principi de precaució davant possibles canvis genètics.

Tipus d'economia que beneficia

Dependència obligada d'uns acords previs comercials de caire internacional.

Dóna els beneficis a l'economia hegemònica. Dependència de les grans superfícies de distribució.

Concentració en agricultura d'exportació.

Concentració i acumulació dels beneficis. Creixement de les empreses transnacionals d'agroquímics i de llavors, acumulació de les rendes, i domini dels mercats nacionals i internacionals (especialment en productes d'exportació).

Producció i consum més independent d'acords comercials.

Afavoreix l'economia social.

Foment de l'economia local i rural.

Més distribució de beneficis en tota la cadena productiva.

Visió de l'agricultura

Seguretat Alimentària

L'alimentació és vista com una oportunitat de negoci.

Els països que abans eren autosuficients en la producció d'aliments bàsics, passen a ser importadors de menjar.

Les empreses transnacionals promociónen plans d'ajuda alimentària amb els seus productes transgènics— per a poblacions en situacions crítiques—.

Defensa la sobirania alimentària.

L'alimentació és un dret humà fonamental.

Els països i les comunitats poden garantir l'alimentació de tota la seva població.

Un motiu més per poder realitzar cooperació entre països i fer un comerç responsable.

Efectes sobre la població rural

Foment d'una agricultura sense pagesos/es i augment de l'emigració a les ciutats. Pèrdua d'establiments rurals i desplaçament definitiu de l'agricultura tradicional.

Pèrdua de la diversitat sociocultural.

Foment del desenvolupament rural i comunitari de les zones agrícoles. Combat efectiu de la pobresa al camp.

Conservació i foment de la diversitat sociocultural.

Drets de propietat

Privatització del contingut genètic de les espècies —llavors— i de característiques determinades —varietats—.

Privatització dels mètodes de producció i de la transferència de coneixement.

Apropiació del coneixement tradicional (biopirateria).

Intercanvi de llavors per tal de millorar la producció i la diversitat de conreus.

Intercanvi de coneixements sobre la forma de produir.

Estímul, recuperació i difusió del saber tradicional.

Dependència d'acords comercials internacionals

Dependència obligada d'uns acords previs comercials de caire internacional.

Participació important de l'Organització Mundial del Comerç (OMC) i altres pactes —com ara tractats de lliure comerç—.

Producció i consum més independent d'acords comercials.

S'afavoreixen els mecanismes de mercat locals i relacions més autònomes entre productors i consumidors

Es decideixen els preus lluny de la producció i el consum, realitzada a borses de valors internacionals –com ara la Borsa de Xicagó o Londres.

Els preus es decideixen en el comerç local i de proximitat o, en alguns casos, es fan transaccions sense contraprestacions econòmiques –troc.

Trets de la producció

Mentre la producció està concentrada als països del Sud, els del Nord s'encarreguen del processament i de la comercialització per a la seva distribució mundial.

Tant el processament com la comercialització es realitzen bàsicament en àmbits locals i nacionals.

Producció concentrada en poques però grans extensions o granges.

Producció en escala reduïda i control directe per part de la pagesia.

Ús de molta maquinària i poca mà d'obra, i empobriment de la vida de les comunitats rurals.

Necessita de més persones per al seu manteniment per unitat de superfície i facilita la vida i les organitzacions (associacions de defensa, sindicats, culturals...) campestres.

Ha de menester grans inversions de capital –per compra de maquinària i terres, productes químics i altres.

Es pot implementar sense una despesa inicial important.

Relacions de dependència

Gran dependència de persones expertes i de científics, per les seves característiques tecnològiques.

Força autosuficiència tant per part de la pagesia com de les comunitats.

Molta necessitat de fonts d'energia (principalment fòssil), subministres (aigua, fertilitzants sintètics, etcètera) i crèdits.

Ús preferencial de fonts locals, tot intentant dependre menys de coneixements i productes externs.

Confiança predominant en mercats distants.

Èmfasi en la distribució a mercats propers.

Treball en xarxa

Interès en el sistema actual predominant de mercat econòmic i en l'ús d'estratègies de competició.

Tendència a la cooperació interagrícola i ramadera, i en la relació camp - ciutat.

L'agricultura és un sector empresarial com qualsevol altre.

És viscuda com una forma de donar un servei a la comunitat, tot i que sigui una manera per viure.

Posa l'èmfasi en l'eficiència i, en conseqüència, aposta per la disminució dels costos laborals (contractació temporal i/o precària).

Intenta optimitzar les diferents parts de l'agrosistema, donant especial importància al tracte amb les persones que hi treballen.

No considera la granja familiar tradicional o les comunitats rurals com un valor, sinó com una pràctica poc eficient des del punt de vista mercantil.

Dóna molt valor a l'agricultura o la ramaderia familiar, a les pràctiques tradicionals que respecten el medi, i a les comunitats rurals com a formes socials de vida importants.

punts forts

Es poden considerar avantatges de l'agroindústria:

- Una major producció d'aliments especialitzats.
- Preus més baixos en hortalisses i productes que no siguin utilitzats com a olis comercials o combustibles (blat de moro, soja, sucre, etc.).
- Productes de menor caducitat i més atractius per a la seva comercialització als establiments de venda al consumidor/a.
- Transformació de terres improductives (deserts) en terres per al cultiu.
- Menor ús de recursos naturals ja que ha desenvolupat llavors que requereixen menys recursos.
- Augmenta el desenvolupament tecnològic i la investigació agroforestal.
- Producció d'espècies durant tot l'any, abans reservades a certes èpoques de l'any.
- Incentiu a l'economia agroexportadora dels països empobrits.

Es poden considerar punts forts de l'agroecologia:

- Major varietat de productes d'origen ecològic en harmonia amb el medi ambient.
- Protecció contra la desforestació i conservació de la fertilitat de les terres.
- Conservació i ús racional dels recursos naturals.
- Manteniment de la biodiversitat i del coneixement tradicional.
- Incentiva la producció i la distribució local d'aliments.
- Fomenta la relació camp-ciutat en afavorir el desenvolupament rural.

crítiques rebudes

Respecte la forma de producció i distribució en l'agroindústria:

- Necessita grans àrees per als monocultius, fet que provoca que envaeixi reserves naturals –com la selva de l'Amazònia.
- Per a la seva realització requereix d'una gran quantitat de recursos i d'energia.
- Molts productes emprats com a fertilitzants i pesticides estan fets a partir del combustible fòssil emissor de CO₂, afavorint l'escalfament global.
- La utilització d'organismes genèticament modificats és qüestionable en termes d'impactes per a la salut humana i la conservació de la biodiversitat ja que l'especialització competeix amb la varietat d'espècies.
- Les dinàmiques productives i d'apropiació de terres i coneixements tradicionals està contribuint al desallotjament de camperols i de petits productors rurals que, a més de la pèrdua de la diversitat cultural que implica, es perd un element fonamental de la conservació de l'agroecosistema.

Per la seva banda, l'agroecologia:

- Es qüestiona la possibilitat que la producció sigui econòmicament rendible, pel cost que representa l'escala de producció.
- El seus preus prohibitius fan que el seu consum estigui reservat a famílies amb un cert nivell econòmic.
- La major superfície i temps que necessita per a unitat de producció, fa que no sigui viable a escala planetària per donar resposta a la necessitat d'aliments d'una població mundial que creix d'una forma important.

resulta xocant

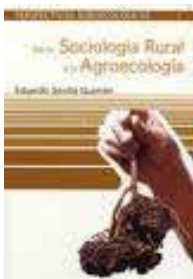
- Les companyies multinacionals més grans de producció i distribució de llavors transgèniques com ara Monsanto, Cargill o ADM, també fabriquen els pesticides i els fertilitzants, de tal manera que controlen gairebé la totalitat del comerç agroindustrial.
- Algunes organitzacions internacionals (inclosa la FAO) veuen amb bons ulls l'agroindústria i creuen que lluita contra la gana, la pobresa i les malalties. No tenen en compte que els efectes que produeix poden ser inversos als desitjats.
- Les mateixes empreses de l'agroindústria que diuen combatre la fam han estat corresponsables en la pujada de preus dels aliments bàsics relacionats, entre d'altres aspectes, als agrocombustibles.

- Algunes grans comercialitzadores estan entrant a l'agricultura ecològica per entrar en el negoci dels productes verds. Això contradiu la idea de l'agroecologia –un mètode de producció amb unes formes d'acció social i col·lectiva– en les seves pràctiques.
- Hi ha marques de productes ecològics (amb el segell corresponent i la seva presència a prestatges de productes saludables) que són filials de l'agroindústria contaminant. És el cas de Gerblé, que pertany a Monsanto.
- El fet que hi hagi tants segells i certificats d'agricultura ecològica és per la disparitat de criteris existents a l'hora de considerar quina agricultura ho és i quina no ho és.
- Algunes petites extensions agrícoles no es poden permetre el cost que suposa la certificació oficial ecològica i, tot i que compleixen amb escreix els seus criteris, no poden accedir al mercat ecològic més comercial.

per obrir el debat

Petites preguntes	Quins productes són més saludables, uns ecològics o uns industrials?
	Sabeu on podeu comprar productes ecològics?
	Coneixeu algú que sigui camperol o pagesa?
Preguntes mitjanes	Quina agricultura és més respectuosa amb el medi ambient: l'ecològica o la industrial?
	La fruita que mengem a casa és ecològica? Com podeu saber si és ecològica o no? Es pot veure a cop d'ull?
	Qui guanya diners amb l'elaboració i venda de productes industrials: la pagesia o els empresaris?
	Quina fruita es fa malbé abans: una ecològica o una que no ho és? Per què?
Grans preguntes	Per què hi ha tomàquets que són tan rodons i tots són iguals?
	Per què hauríem de menjar productes ecològics? Què pot passar si no ho fem?
	Quines conseqüències pot tenir en la nostra salut i en la de la terra i l'aigua, l'ús de pesticides i adobs químics?
	Què passaria amb la pagesia tradicional si l'agricultura esdevingués només industrial?
	Per què és més car el menjar ecològic? Només s'ha de valorar en un producte alimentari el preu final?

més informació



SEVILLA, E. *De la Sociología Rural a la Agroecología*. Editorial Icaria, 2006



DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, ALIMENTACIÓ I ACCIÓ RURAL. *El Llibre Blanc de la Producció Agrària Ecològica*. DAR, 2006



DESMARAIS, A. *La Vía Campesina. La globalización y el poder del campesinado*. Editorial Popular, 2007



RED DE ACCIÓN E INVESTIGACIÓN SOBRE LA TIERRA. *Informe 2007 Derechos Humanos en el campo Latino-Americano: Brasil, Guatemala, Honduras y Paraguay*. La Vía Campesina, 2008



DE LAS HERAS, J. [coord] *Fundamentos de agricultura ecológica: realidad y perspectivas*. Universidad de Castilla-La Mancha, 2003

v3|i

*aliments
tot l'any i
de lluny*

<>

*aliments de
temporada i locals*

descripció

Els aliments quilomètrics són els que han recorregut grans distàncies des del seu lloc d'origen fins a les grans ciutats –en un mateix país o d'un continent a l'altre– generant gasos d'efecte hivernacle com el CO₂. També són anomenats petroaliments a causa de la quantitat de petroli i combustible fòssil que utilitzen durant la seva producció, embalatge i transport.

Són part de la cadena d'alimentació industrial i generalment van associats a l'agroindústria que requereix gran quantitat de recursos (pesticides i fertilitzants) i petroli pel seu conreu, fumigació, collita i transport als llocs on seran processats i empaquetats per ser enviats als punts de distribució. Aquest transport pot fer-se per via terrestre, aèria o marítima. Poden ser productes del Sud com, per exemple, salmó de Xile, plàtans de Colòmbia o arròs de l'Himàlaia, o provenir del Nord, com enciams d'Holanda, iogurts d'Alemanya, cereals dels Estats Units i kiwis de Nova Zelanda.

Molts d'aquests països compten amb climes propicis per conrear aquests aliments durant tot l'any, la qual cosa permet el seu accés constant per part dels consumidors de les regions on no podrien cultivar-se fora de temporada, per això els anomenem Permanents. S'ha d'assenyalar que alguns aliments poden ser conreats amb normes ecològiques i ser de producció biològica, però si s'han transportat des de grans distàncies, aleshores també seran quilomètrics i hauran contribuït a generar CO₂.

Els aliments de temporada són aquells conreats seguint i respectant el seu cicle natural. En conseqüència, el seu creixement i la seva maduració no es realitzen forçant processos amb energia ni càmeres.

Anomenem productes locals aquells consumits a distàncies curtes i raonables en referència al lloc de producció (com ara a la mateixa comarca o província).

El consum d'aliments de producció local i de temporada produeix menor quantitat de gasos d'efecte hivernacle en evitar el seu transport des de grans distàncies. Si la seva producció és també de tipus agroecològica, aleshores la reducció de CO₂ serà major en utilitzar menys recursos (pesticides i fertilitzants) i combustibles per a la seva elaboració. La producció local generalment va associada a la comercialització a petita escala, a la botiga o mercat del barri, per la qual cosa tampoc no serà necessari utilitzar el cotxe per traslladar-la al centre comercial, fet que continuarà explicant la reducció de l'impacte ambiental. S'ha de tenir en compte que també existeix agroindústria local i de temporada que utilitza grans quantitats de recursos per produir en hivernacles industrials, la qual cosa és equiparable a sumar quilòmetres en producció de CO₂.

situació actual

Els anomenats aliments quilomètrics s'importen de països que o bé tenen un clima que permet cert cultiu tot l'any, o bé ofereixen els preus més baixos. Creen una relació de dependència entre les regions que els produeixen -s'especialitzen en uns aliments amb unes característiques- i els països d'on prové la demanda. Així doncs, l'agroindústria pot trobar en aquesta competència les millors oportunitats per importar productes i oferir-los com a marques blanques o de baix cost. Alguns aliments, com les fruites, són collits, seleccionats, congelats i transportats per a la seva posterior descongelació i maduració al lloc de destí, generalment mitjançant processos que també requeriran despesa d'energia. En desplaçar-se llargues distàncies, la conservació dels aliments es torna un problema constant, per la qual cosa es torna obligat l'ús d'additius que aportin al sabor original que s'hagi pogut perdre, així com l'ús de conservants i antioxidants.

L'alimentació local i de temporada de tipus agroecològica estableix una relació primordial entre els productors locals i els punts de venda com les botigues de barri i les parades dels mercats, fet que afavoreix i impulsa l'economia i l'agricultura de la regió. Tanmateix l'empenta de les grans superfícies de distribució pot posar en risc aquest sistema de baix impacte socioambiental. La compra directa als productors i al petit comerç en general no necessita presències físiques ni embalatges especials, ni additius, ni conservants, però els processos associats a la distribució de productes comercialitzats per les importadores agroindustrials cada vegada més estan arribant al petit comerç seguint la lògica del baix cost.

classificació i tipologia

Característiques de la producció

Especialitzada en productes segons la demanda dels països consumidors, principalment del Nord.	Diversificada i basada en el consum de productes tradicionals de la regió.
Cultius en llocs amb climes que procurin subministrament tot l'any, generalment als països del Sud.	De temporada segons el clima del lloc.
Principalment basada en l'agroindústria de monocultiu amb alt ús de petroquímics (fertilitzants i pesticides).	L'Agricultura local generalment és de petita escala, petites granges, i en ocasions s'utilitzen pràctiques d'agroecologia.
És comú l'ús de mà d'obra barata (jornalers) per baixar el cost de la importació.	Estimula l'agricultura local i l'economia de la regió.

Aspectes del transport, emmagatzematge i venda

En ser produïts en llocs llunyans, el seu transport pot ser per terra, mar o aire.	No és necessari transportar-los grans distàncies.
Alt consum i dependència d'energia i combustibles, major contaminació per gasos d'efecte hivernacle com el CO ₂ .	Sota consum d'energia i combustibles, menor producció de CO ₂ i per això, de contaminació.

Fort consum energètic per emmagatzemar i descongelar els aliments per aconseguir la seva maduració.	Gairebé sempre es venen frescs i es cullen quan estan llestos per a la seva venda.
Generalment han de ser processats i envasats, agregant conservants i additius per resistir llargs períodes abans de la seva caducitat.	No necessàriament requereixen embalatge.

Relació amb la naturalesa

La seva producció és d'alt impacte socioambiental, implica major producció de contaminants atmosfèrics i degradació de terres en els països que utilitzen l'agricultura industrial.	Com que són de menor escala i no requereixen transport, els aliments locals i de temporada generen menys contaminació, i si és agroecològica ajuden a la preservació de terres.
En seleccionar certes varietats de productes i rebutjar-ne d'altres, es posa en risc la biodiversitat de productes i espècies animals o vegetals que no són comercialitzades.	Fomenten la biodiversitat local, ja que no es deixen de produir les varietats de la regió que sempre s'han utilitzat.
Els envasos i presències físiques per a la seva comercialització generen residus que no sempre són reutilitzables.	En comprar-los directament dels productors locals o de les botigues de barri, no fa falta envasar-los per a la seva comercialització.

Efectes sobre el seu consum

Els aliments que provenen de llocs llunyans generalment han estat collits i processats abans de la seva maduració que s'ha d'aconseguir per mitjans artificials, fet que pot influir en el gust i la consistència dels aliments.	Els aliments locals de temporada conserven les seves propietats naturals de gust i consistència i són realment frescos.
Alguns productes procedents de l'agroindústria del monocultiu utilitzen organismes genèticament modificats (transgènics), i els efectes que aquests poden tenir sobre la salut humana no han estat provats.	Els productes locals provinents de l'agricultura tradicional solen ser més sans i nutritius.

Tipus d'economia que beneficien

Les guanyadores són les grans agroempreses que produeixen, transporten i comercialitzen els productes, acumulant beneficis i repartint danys ambientals i socials.	L'agricultura local, el petit comerç de la regió i els consumidors són els que guanyen, en preu, gust i amb un medi ambient més sa.
--	---

punts forts

La importació d'aliments produïts en altres parts del món permet:

- Gaudir de productes fora de temporada durant tot l'any i pràcticament de tot el món.
- Conèixer i tastar nous productes i varietats exòtiques de països llunyans.
- Fer arribar els productes en bon estat al consumidor amb la bona presència que ofereixen els additius i conservants actuals.
- Comprar els productes generalment a preus baixos.
- Comprar els productes amb una mateixa qualitat, existeixen estrictes requisits per garantir-ne l'aspecte, el color i la mida.
- Algunes empreses aposten per la Responsabilitat Social Corporativa per pal·liar els impactes socioambientals dels productes que comercialitzen.

Els aliments de producció local i de temporada permeten:

- Tenir productes frescos i agroecològics de millor gust.
- Fer menys ús d'energia i generar menys CO₂ en la seva producció i comercialització.
- La promoció de l'agricultura i l'economia locals.
- El foment de les relacions entre consumidors i productors, coneixent així l'origen dels productes i la forma de cultiu.
- Aconseguir un preu més barat en alguns productes de producció local, sobretot en temporada, i no és necessari que es comercialitzin envasats.
- El contacte de productors de la regió amb les persones consumidores a través de les cooperatives de consum i també, portar a la taula productes frescos, de temporada i locals.

crítiques rebudes

La producció, transport i comercialització d'aquests productes provoca un gran impacte socioambiental.

És necessari l'ús de diferents derivats del petroli i una important despesa d'energia a través de les fases de processament, envasat, emmagatzemat i distribució abans d'arribar al seu consum. Si a l'anterior afegim els residus generats pels diferents envasos, alguns de no reciclables, l'impacte augmenta.

Per subministrar grans volums d'articles estàndard, els supermercats solen comprar productes a preus irrisoris normalment a proveïdors estrangers que generalment utilitzen mà d'obra precària.

Els estrictes requisits per a un aspecte uniforme dels aliments fan que es malgasti part de les collites i l'energia utilitzada per a la seva producció.

La responsabilitat social corporativa només és un estratègia per rentar la seva imatge.

Algun exemple: S'estima que per cada tona de plàtans que es transporta amb vaixell es malgasten dues tones de fruita a les plantacions.

En alguns casos, la pressió de proveir productes fora de la seva temporada obliga els agricultors locals a conrear aliments en hivernacles. Això pot requerir tanta o més energia que el seu transport des de zones de millor clima.

L'escalfament climàtic està canviant els cicles naturals d'alguns productes; cada cop és més difícil saber què és de temporada i què no.

Els llocs de comercialització a petita escala són cada vegada més escassos.

Els preus dels productes locals no poden competir amb els de baix cost de productes importats pel model d'alimentació quilomètrica.

resulta xocant

- Una dieta basada sobretot en productes d'origen animal, requereix molt més territori, energia i aigua que una basada en els productes vegetals, com les verdures i els cereals. Per produir una calorïa de carn es consumeix 9 vegades més energia i un 33% més de combustibles fòssils que per produir una calorïa d'origen vegetal.
- Tradicionalment els pobles han menjat carn, però mai no se n'ha pres tanta com en l'actualitat. El cultiu animal no ha implicat l'explotació de la naturalesa que suposa ara ni érem tantes boques a alimentar.
- Molts dels ingredients dels aliments viatgen entre 2.500 i 4.000 quilòmetres des del Sud, abans de ser processats i embalats per a la seva comercialització al nostre país.
- Escollir aliments frescs (no envasats ni processats), de cultius propers i de temporada significa escollir aliments de menor impacte ecològic i segurament més saborosos.
- La meitat de les hortalisses i el 95% de la fruita consumida a alguns països, prové de l'estranger.
- Per a algunes varietats, són necessaris 5 kg de peix per aconseguir-ne un de piscifactoria (són utilitzats per a la seva alimentació).
- La indústria de la carn genera el 18% dels gasos d'efecte hivernacle del món. Això és més que qualsevol dels mitjans de transport.
- Un ciutadà dels EUA farà més per reduir l'escalfament global si es fa vegetarià que si canvia el seu cotxe per un model híbrid (de consum combinat petroli – electricitat).
- La carn de vaca australiana passa per 24 fases de processament i transport abans d'arribar a la taula de famílies europees.

- No sempre els productes locals generen menys impactes que els conreats a molta distància. La pressió per proveir fruites i verdures fora de la seva temporada obliga molts pagesos i pageses de països amb climes freds a emprar hivernacles. Això pot requerir més energia que el transport des de zones amb un clima més càlid.
- Una vaca expulsa una mitjana de 200 g de metà per dia. Els productes animals –especialment la carn– són dels que més carboni generen. El metà és vint-i-un cops més potent com a gas d'efecte hivernacle que el CO₂. El 37% de les emissions generades per factors humans prové del sector ramader.
- La indústria agrícola convencional, tot i ser local, empra grans quantitats de fertilitzants petroquímics. En la seva elaboració i aplicació s'emeten grans quantitats de gasos d'efecte hivernacle. En canvi, el sòl orgànic emmagatzema fins a un 30% més de CO₂ que el de terres convencionals.
- Si tot el blat de moro i la soja conreada als EUA fossin d'agricultura biològica, cada any s'eliminarien de l'atmosfera 250 bilions de kilograms de CO₂.

per obrir el debat

Petites preguntes	A quina estació de l'any hi ha més varietat de fruita?
	Quina fruita t'agrada més, la d'estiu o la d'hivern?
	Quina fruita contamina més, una que vingui de lluny o una altra que es faci al nostre país? Perquè?
Preguntes mitjanes	Quins aliments podem menjar principalment per no fer mal al medi ambient?
	Què penses que és millor, menjar fruites i verdures de temporada, o de tot durant tot l'any? Per què?
	Què penses que convé més, menjar aliments produïts a prop o que vinguin de lluny? Per què? Com penses que es podrien evitar les emissions desmesurades de CO ₂ ?
Grans preguntes	Havies pensat mai que les coses que mengem provoquen un impacte al medi ambient? Per què hauríem de procurar menjar productes de temporada?
	Per quins motius hauríem d'intentar reduir el consum d'aliments produïts lluny d'aquí? De la informació que t'han donat o has buscat, què és el que més t'ha sorprès?
	Del que menges habitualment, quins aliments podries eliminar o reduir, per ser més respectuós amb el medi ambient?

més informació



YARROW, J. 365 soluciones para reducir tu huella de carbono. Editorial Blume, 2008



DUCH, G. Tocant de peus a terra. Editorial Icaria, 2007



MONTAGUT, X. DOGLIOTTI, F. Alimentos globalizado. Soberanía alimentaria y comercio justo. Editorial Icaria, 2006



GRUP PETROALIMENTS. Petroaliments o sobirania alimentària? Editorial La Directa, 2009



v4|i

comerç de
transnacionals

< >

comerç just

descripció

El comerç entre nacions i pobles ha existit i s'ha desenvolupat paral·lelament a l'existència humana. Moltes cultures de l'antiguitat van intercanviar objectes i serveis per d'altres. Amb el temps, aquesta activitat es va fer complexa; els comerciants van buscar socis que participessin arriscant vides i diners per poder portar mercaderies a diferents parts del món.

Es tractava d'empreses que corrien molts riscos ja que els vaixells que transportaven les seves mercaderies podien naufragar o les caravanes ser assaltades al camí. Alguns empresaris van aconseguir establir sucursals a les ciutats estrangeres on feien negocis, tot portant mercaderies que no es podien aconseguir en aquests llocs (sedes i espècies d'Àsia; armes de foc d'Europa; tabac, cacau i plata d'Amèrica...). D'altres, a més, van generar ocupació i prosperitat en algunes famílies dels països on feien negoci.

Avui aquestes empreses han crescut i s'han tornat més importants i protagonistes al comerç mundial. Compten amb més recursos i s'associen entre elles tant per manufacturar productes com per extreure matèries primeres.

Quan dues o més empreses de diferents països s'uneixen, se les anomena multinacionals. En el cas que tingui la matriu en un país i petites sucursals o extensions –anomenades filials– en altres països es quan es parla d'empreses transnacionals (ETN).

Les filials poden mantenir el nom de la matriu o canviar-lo en establir-se en un país diferent. La seva difusió s'ha vist incrementada per una globalització i unes polítiques econòmiques internacionals que han afavorit el comerç internacional.

Els criteris seguits per les filials són controlats des de la seu de l'empresa i aquests han de veure amb les decisions del cos directiu de l'ETN al país d'origen. Abans com ara la raó d'existir d'una empresa és guanyar diners a través de mantenir i incrementar la seva taxa de guany i fer-ho de manera legal, per al qual han desenvolupat un bon nombre de mecanismes en la mesura que ho permeten les legislacions dels països on s'assenten les diferents filials, tals com el salari que perceben els seus empleats, canviar la localització de la filial i obtenir beneficis fiscals que els deslliurin de pagar certs impostos.

Històricament el comerç ha buscat l'oportunitat d'obtenir un marge de guany favorable per a qui l'exerceix. Però el comerç és, abans de res, una relació entre persones que intercanvien mercaderies. Quan estan en igualtat (econòmica, legal, etc.) per comerciar els guanys solen ser equitatius per a ambdós, però al comerç mundial no sol ocórrer sempre així.

Als països del Sud hi ha molts productors que, per diferents motius, no aconsegueixen vendre els seus productes a un preu que els permeti viure dignament de la seva activitat. Això pot ser causat a molts motius; des de qüestions climàtiques o culturals fins a la implementació de regles de comerç internacional –com ara els tractats de lliure comerç (TLC). La signatura d'aquests tractats pot involucrar-los en un sistema de competència sense que aconsegueixin rivalitzar amb els productors més industrialitzats. En aquests caos, poden veure's obligats a vendre les seves mercaderies fins i tot per sota del preu de producció.

Una persona que treballi al camp o a la ciutat posarà un preu a la seva collita o al seu producte en concepte de mà d'obra; és a dir, una quantificació del temps de treball dedicat al producte o al servei.

El sistema de lliure competència internacional no sempre està disposat a pagar el temps i esforç que un camperol del Sud dedica a collir un cafè, malgrat sigui de bona qualitat i conreat de forma biològica. Els preus internacionals d'aquest gra han baixat durant anys, tanmateix el d'una tassa de cafè en un bar d'un país del Nord pujava. El marge de guany s'ha repartit entre el comerciant intermediari i el venedor final, a costa del productor del gra.

Per buscar alternatives a aquesta situació ha sorgit un moviment social integrat per persones productores, comerciants i consumidores. Treballen per a un model més just d'intercanvi comercial, combatent l'explotació laboral i ambiental, i possibilitant l'accés dels productors més desfavorits al mercat, promovent un intercanvi que beneficiï tothom. Aquest moviment es diu comerç just i els seus principis són: solidaritat, cooperació i reciprocitat entre persones productores i consumidores; autoorganització dels productors i democràcia participativa; distribució justa de la riquesa produïda; desenvolupament local sostenible; transparència organitzativa i financera; informació crítica sobre les desigualtats entre Nord i Sud i sobre les pràctiques del comerç internacional.

situació actual

L'objectiu principal de l'empresa transnacional és l'obtenció i la maximització de beneficis. En conseqüència, les ETN busquen contínuament noves formes de reduir costos i d'incrementar els seus ingressos, nous llocs d'on extreure recursos naturals i matèries primeres i països amb marcs reguladors més febles que els permetin contractar mà d'obra barata i sense restriccions ambientals.

En establir-se en un país estranger l'empresa realitzarà una inversió de capital que bàsicament es destinarà a infraestructures que administrarà directament –l'anomenada inversió estrangera directa (IED). L'IED és important pel seu potencial per transferir coneixements i tecnologia, crear llocs de treball, incrementar la competitivitat i esperit empresarial i, en alguns casos, per reduir la pobresa a través del creixement i el desenvolupament econòmic.

Durant les passades dècades, el món ha viscut una onada de canvis en la forma d'administrar els béns i serveis públics (com la llum, el gas o l'aigua), els quals havien estat controlats i gestionats per les administracions públiques. El procés econòmic anomenat neoliberalisme va atorgar al sector privat –mitjançant empreses–

la possibilitat de ser els administradors d'aquests béns i serveis, fet que li va permetre créixer i tornar-se més poderós econòmicament i políticament. Molts governs del món han cridat les empreses per resoldre alguns problemes d'administració i infraestructura local i, fins i tot, per al finançament dels seus partits polítics. Això ha fet que les empreses tinguin un paper actiu en la política de diferents països i que puguin influir en moltes de les seves decisions, com ara el canvi de legislacions nacionals o l'acceptació d'acords comercials internacionals que no eren beneficiosos per a la ciutadania.

La capacitat d'influència i el poder econòmic de les grans empreses transnacionals supera fins i tot la riquesa de molts estats. Una empresa com Microsoft pot guanyar tant diners en un any com tot el que pot produir Egipte en aquest mateix temps, o la cadena nord-americana de supermercats Walmart és tan gran econòmicament com Ucraïna.

Els productors d'Uganda venen el cafè a un intermediari local per uns 14 cèntims el quilo. Aquest el duu al molí i el ven a 19 cèntims de dòlar. El molí el processa per 5 cèntims addicionals. S'envasa el cafè –amb un cost de 2 cèntims per quilo– i s'envia a la ciutat de Kampala; quan arriba el preu ha assolit els 26 cèntims. Ugacof –un dels grans exportadors de cafè d'Uganda– es dona per satisfet si aconsegueix un guany de 10 dòlars per tona, o un cèntim per quilo. Se'l transporta al mig d'un complex sistema de classificació, avaluació, assegurança i noli (lloguer pel transport) que porta el cafè fins a la torradora. Quan aquest quilo de cafè desembarca a l'oest de Londres –on l'empresa Nestlé té una planta de processament– costa 1,64 dòlars el quilo. Ja a la porta de la planta de Nescafé o Bonka, el cost per sac és molt més de deu vegades el que se li va pagar al camperol ugandès. Però aquí té lloc el gran salt: quan el cafè surt per l'altra porta de Nestlé, el preu assoleix els 26,40 dòlars el quilo, és a dir, gairebé 200 vegades el cost d'un quilo a Uganda.

El comerç just busca canviar aquesta impressionant diferència entre el poc que guanya un productor al Sud i el molt que acaba pagant un consumidor al Nord, una relació on ambdós semblen sortir perdent. Però no solament es tracta de pagar bé al Sud, sinó que els i les productors puguin tenir accés a millor qualitat de vida. El comerç just observa, entre altres temes, les condicions de treball de les fàbriques o les plantacions on s'han elaborat o extret els productes, si provenen d'algun tipus d'explotació laboral –incloent la infantil–, el respecte als drets humans i laborals, els drets de les dones treballadores i els impactes mediambientals.

classificació i tipologia

Característiques de la producció

Els productors generalment serveixen a contractistes locals que treballen per a les transnacionals.	Els productors formen part de cooperatives o organitzacions voluntàries i generalment funcionen democràticament.
Les empreses poden aconseguir ajuts públics i rebaixes en impostos, per facilitar el seu establiment en algun país.	Té com a lema "comerç, no ajuda" i rebutja ajuts de caire assistencial, tot i cercant una relació més justa en l'intercanvi comercial.

Les transnacionals poden escollir establir-se en països les legislacions laborals dels quals permetin estalviar-li costos de producció (com una mà d'obra ben pagada).	Respecta els drets humans i evita amb especial cura l'explotació infantil, emfatitzant la igualtat entre homes i dones, i el respecte al medi ambient.
La competitivitat de la producció implica buscar la forma de rebaixar costos per ampliar beneficis.	El preu que es paga als productors permet condicions de vida dignes i ajuda a protegir l'entorn social i natural.

Característiques de la seva comercialització

Els productes s'importen i exporten buscant les millors oportunitats que ofereix el mercat per baixar costos de transport.	Les importadores de productes de comerç just generalment segueixen estàndards ecològics i de justícia sociolaboral a l'hora de transportar-los.
Les transnacionals generalment recorren a filials o empreses associades per a la distribució i venda que, generalment, es fa en grans supermercats.	Funciona principalment per xarxes de consumidors establertes als pobles o barris, tot i que també poden trobar-se en supermercats.
Es posa especial èmfasi en el preu final dels productes, procurant que es venguin a baix cost.	Es valora la qualitat i la producció ecològica, i s'informa els consumidors sobre la forma de producció del producte.
El procés requereix de diversos intermediaris abans d'arribar a la destinació final per al seu consum.	Es busca la manera de reduir intermediaris entre productors i consumidors finals, i s'explica el tarannà de la comunitat de procedència del producte.

Tipus d'economia que beneficien

Les transnacionals són empreses que busquen maximitzar el marge de benefici del comerç pel bé de la corporació.	Es beneficien productors i productores de comunitats organitzades, el motor de les quals és canviar les estructures econòmiques, socials i polítiques d'injustícia al comerç.
---	---

punts forts

L'existència de les transnacionals permet:

- Més de dos terços del comerç mundial té lloc a través de les empreses transnacionals, fet que fa que siguin un factor molt important del comerç global.
- Contribueix a la generació d'ocupació del país en el qual s'estableixen.
- En competir amb altres empreses fomenten la venda dels seus productes al preu més baix possible.
- La competència requereix la seva inversió de recursos en investigació i la cerca d'avenços tecnològics, administratius i productius amb els quals puguin obtenir beneficis.
- Part de les seves tecnologies i coneixements la transfereixen als països on s'estableixen.

Els principis fundadors del comerç just són bàsicament els següents:

- Solidaritat entre persones productores i consumidores.
- Eliminació dels intermediaris innecessaris.
- Autoorganització de les persones productores i democràcia participativa (autogestió).
- Remuneració més justa del treball per millorar les condicions de vida de les productores i els productors.
- Desenvolupament comunitari paral·lel.
- Transparència en el funcionament de l'organització i dels intercanvis comercials.
- Informació crítica sobre les desigualtats entre Nord i Sud i sobre les pràctiques del comerç internacional majoritari.

crítiques rebudes

Alguns problemes que presenta el comerç realitzat per les transnacionals:

- Es converteixen, en alguns casos, en explotadores dels països on s'estableixen ja que aquestes moltes vegades s'ubiquen en països en els quals els salaris dels treballadors són baixos, que fa que els costos dels productes siguin menors.
- Empren només un 3% de la força de treball mundial (i menys de la meitat d'aquests empleats és al Sud).
- En aquells llocs on són contractats, les actuacions dels governs per atreure les seves inversions han provocat una caiguda espectacular de les condicions laborals.
- Mentre que les grans corporacions empen el seu immens poder de compra i d'acció per agafar les regnes dels mercats locals, les companyies locals són literalment escombrades de l'escena.
- Exploten els recursos (naturals, per exemple) dels països sense que, posteriorment, els guanys que obtenen de les explotacions siguin reinvertits allà; són enviats a la companyia principal amb la corresponent fuga de diners cap a altres països.

Podrien ser reptes del comerç just:

- No hi ha prou diversitat de productes per tenir una suficient base comercial i alhora poder garantir amb més comoditat la sostenibilitat econòmica de les comunitats productores.
- Els productes són força més cars que el convencionals, fet que fa que es puguin considerar un consum privilegiat.
- El sector està poc professionalitzat i es disposa de pocs canals de venda (la xarxa de botigues de comerç just és precària).
- És un comerç poc especialitzat i poc estratègic.
- Hi ha pocs importadors, de manera que els productors no disposen de moltes vies de sortida dels seus productes.

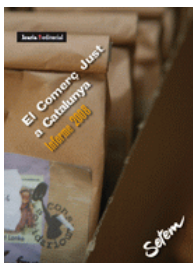
resulta xocant

- Les transnacionals tenen la possibilitat de mobilitzar plantes industrials d'un país a l'altre a la recerca de millors possibilitats de negoci o de canviar de proveïdor si aquest millora les condicions laborals i puja un xic el preu.
- En algunes ocasions quan han ocorregut accidents, les empreses no s'han fet responsables dels danys i se n'han anat del país sense més ni més. Així va passar a Bhopal –la Índia– el 1984, on van morir més de 6.000 persones per la intoxicació provocada per la fuga d'un pesticida de la fabrica transnacional nord-americana Union Carbide.
- L'empresa Nike ha estat criticada fortament pel seu ús de mà d'obra infantil a diverses fàbriques de països orientals, com el Vietnam o la Xina. Tanmateix, Nike és immune jurídicament respecte a aquest assumpte, ja que no és l'ocupador directe a les fàbriques d'explotació infantil, si no que realitza les comandes a contractistes locals.
- Algunes empreses han desenvolupat la idea de la Responsabilitat Social Corporativa (RSC) per tractar d'esmoreir els efectes negatius que poden causar als països del Sud, en moltes ocasions la RSC només es queda en paraules.
- Moltes de les empreses estandards de l'economia poc ètica estan traient productes que anomenen de comerç just (Nestlé, Mc Donalds, Starbucks...); així amplien el seu mercat i renten la seva imatge.
- Existeixen segells de garantia dels productes de Comerç Just, com el segell Fairtrade, però no tot el Comerç Just l'usa i existeixen molts productes del Sud que no poden permetre's cobrir els alts estàndards a què els obliga i tampoc no tenen els diners suficients per als tràmits d'obtenció.
- Existeix una polèmica sobre si es pot anomenar comerç just un producte venut a una gran superfície d'una transnacional com ara Wall Mart o Carrefour, donat que aquestes fomenten allò contrari als objectius dels productes de comerç just.
- Algunes distribuïdores de comerç just (com la Xarxa de Consum Solidari) amplien la qualitat social i ecològica dels productes amb altres criteris: biològic, empaquetats o processats a petites empreses locals, i la venda dels quals no es pot fer a grans supermercats.

per obrir el debat

Petites preguntes	Coneixeu alguna botiga de comerç just o cooperativa de consumidors a prop d'on viviu?
	Sabeu què s'hi ven en una botiga de comerç just?
Preguntes mitjanes	Els anuncis de la televisió o del carrer, són de productes de comerç just o de multinacionals?
	On preferiríeu treballar, en una multinacional o en una organització de comerç just?
Grans preguntes	Coneixeu com funciona una cooperativa o grup de consumidors i consumidores?
	A casa vostra, compreu productes de comerç just? Per què?
	Què és millor per als països del Sud, que comprem productes del comerç just o d'empreses multinacionals? Per què?
	Sabeu de quina part del món provenen els productes alimentaris que mengem? Us interessa saber-ho?
Grans preguntes	Quines diferències de salut, justícia social i ambiental hi ha entre un producte de comerç just i un d'una multinacional?
	Per quins motius hauríem de consumir productes de comerç just?
	Coneixeu alguna empresa d'alimentació que hagi estat denunciada per les seves pràctiques indesitjables (contaminació, explotació infantil, etc.)?
Grans preguntes	Qui ens dona més informació de l'origen del producte: el comerç just o les empreses multinacionals? Per què creieu què és així?

més informació



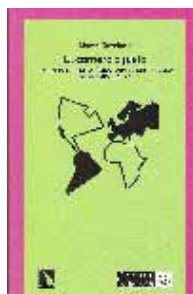
SETEM. *El Comerç Just a Catalunya Informe 2008*.
Editorial Icaria-Setem, 2009



PATEL, R. *Obesos y famélicos: el impacto de la globalización en el sistema*.
Editorial Libros del lince, 2008.



VERGER, A. *El sutil poder de las transnacionales*.
ODG-Icaria, 2003



COSCIONE, M. *El comercio justo Una alianza estratégica para el desarrollo de América Latina*. IUDC-La Cascada, 2008



STIGLITZ, J. *Comercio justo para todos*.
Editorial Aguilar, 2007



OBSERVATORIO DE MULTINACIONALES EN AMÉRICA LATINA. *Las empresas transnacionales en la globalización*.
Quadernos OMAL núm. 2, 2007

Unitats didàctiques (ed. primària)



*gran
superfície*



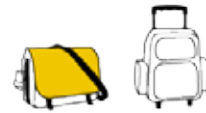
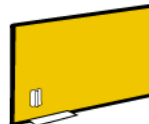
*botiga de barri i
mercat*



Educació primària



Aula



Per a mestres

objectius didàctics

- Appreciar la diferència entre una gran superfície comercial i una parada de mercat o botiga de barri.
- Considerar la qualitat dels productes que es venen en un supermercat i en una parada de mercat o botiga de barri.
- Ser conscient de les deixalles que es generen, comparativament.
- Observar, conscienciar-se i ser crític amb les diferents eines per vendre.
- Relacionar el menjar amb la salut.
- Relacionar el menjar amb el medi ambient.
- Relacionar el menjar amb l'economia.
- Observar la relació directa que hi ha entre mercat i supermercat i el tracte personalitzat.
- Valorar la informació i provenença dels productes.
- Valorar comparativament el cost final de la compra.

continguts

CONCEPTES

- El mercat
- El supermercat
- La botiga de barri
- La salut i el menjar
- El menjar ecològic
- El món rural
- L'agricultura ecològica
- L'agricultura convencional i intensiva
- Les marques blanques
- Les estratègies de venda dels supermercats.
- Les deixalles que genera el menjar

PROCEDIMENTS

- La comparació
- El procés empàtic
- El col·loqui
- L'escolta activa
- La representació teatral
- activitats manipulatives
- El conte
- El qüestionari
- L'observació de l'entorn
- La relació de conceptes

ACTITUDS, VALORS I NORMES

- Activació de l'observació objectiva.
- Valoració dels avantatges i desavantatges dels dos sistemes de venda.
- Observació de les repercussions dels dos sistemes de venda a la salut, al medi ambient i a l'economia.
- Ser crític i conscient amb les eines que s'utilitzen per vendre.
- Ser conscient que per aconseguir un món millor i més just tots som necessaris.

activitats

Infantil	v1 a1 El trencaclosques de botigues v1 a2 Carn, peix o fruita?
Inicial	v1 a3 La història de la Colla Pessigolla v1 a4 Els personatges de la Colla Pessigolla v1 a5 La melmelada
Mitjà	v1 a6 El nostre esmorzar v1 a7 El comerç d'alimentació del meu carrer v1 a8 Un teatre sobre fer compres
Superior	v1 a9 Els avantatges de comprar aquí o allà v1 a10 Fer càlcul amb la fruita v1 a11 Les estratègies per vendre més

material pedagògic



ENGINYERIA SENSE FRONTERES. *La Colla Pessigolla ...vol salvar el mercat*
ESF, 2008

accions de menjador complementàries

Infantil i Inicial	v1 m1 Un batut natural i un que no ho és v1 m2 Un mercat dins l'escola
Mitjà i Superior	v1 m3 Picar i parar de botigues i supermercats v1 m4 Ti-bo-ga / mer-cat-pers-sú

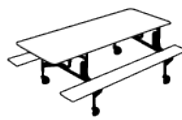


agricultura industrial < >

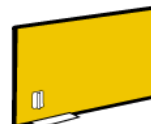
agricultura ecològica



Educació primària



Aula



Per a mestres

objectius didàctics

- Appreciar la diferència entre agroindústria i agroecologia.
- Considerar la qualitat dels productes provinents dels dos sistemes de producció agrícola.
- Relacionar el menjar amb la salut.
- Relacionar el menjar amb el medi ambient.
- Relacionar el menjar amb l'economia i la societat.
- Valorar la informació i provenença dels productes agrícoles.
- Conèixer i valorar els productes de temporada.

continguts

CONCEPTES

- L'agricultura industrial
- L'agricultura ecològica
- La salut i el menjar
- Els pesticides
- Els aliments de temporada
- L'agricultura i l'economia
- L'agricultura i el medi ambient

PROCEDIMENTS

- La comparació
- El procés empàtic
- El col·loqui
- L'escolta activa
- El qüestionari
- L'observació de l'entorn

ACTITUDS, VALORS I NORMES

- Activació de l'observació objectiva.
- Valoració dels avantatges i inconvenients dels dos sistemes de producció.
- Observació de les repercussions dels dos sistemes de producció en la salut, al medi ambient i a l'economia.
- Ser crític i conscient amb les eines de producció agrícola.
- Ser conscient que per aconseguir un món millor i més just tothom és necessari.

activitats

Infantil

v2 | a1 Cada aliment al seu lloc
v2 | a2 Trobar la parella

Inicial

v2 | a3 La història de la Cuca, el cuc verd
v2 | a4 No tots venen de l'hort
v2 | a5 Hi ha diferències

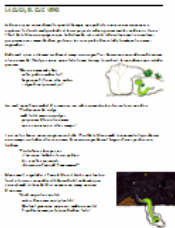
Mitjà

v2 | a6 De la llavor al plat
v2 | a7 Una historieta de veritat
v2 | a8 Què faries si treballassis al camp?

Superior

v2 | a9 Són la mateixa però són diferents
v2 | a10 Una història inacabada
v2 | a11 Dos camins diferents

material pedagògic



La història de la Cuca, el cuc verd

accions de menjador complementàries

Infantil i Inicial

v2 | m1 Pizzeta de verdures
v2 | m2 Galetes justes de xocolata

Mitjà i Superior

v2 | m3 Endevinant el plat
v2 | m4 Menú per a un dia especial

v3|ud

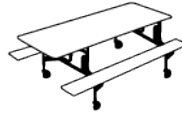
*aliments
tot l'any i
de lluny*

< >

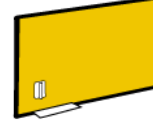
*aliments de
temporada i locals*



Educació primària



Aula



Per a mestres

objectius didàctics

- Appreciar la diferència entre aliments quilomètrics i aliments locals.
- Considerar la qualitat dels dos tipus d'aliments.
- Appreciar quin dels dos tipus d'aliments són més saludables.
- Conscienciar-se de l'impacte medi-ambiental dels dos tipus d'aliments.
- Relacionar el menjar amb l'economia i la societat.
- Valorar la informació i origen dels productes agrícoles.
- Conèixer i valorar els productes de temporada i locals.

continguts

CONCEPTES

- Els aliments quilomètrics.
- Els aliments locals.
- La salut i el menjar.
- Els pesticides.
- Els aliments de temporada.
- L'agricultura i l'economia.
- L'agricultura i el medi ambient.

PROCEDIMENTS

- La comparació.
- El procés empàtic.
- El col·loqui.
- L'escolta activa.
- El qüestionari.
- L'observació de l'entorn.

ACTITUDS, VALORS I NORMES

- Activació de l'observació objectiva.
- Valoració dels avantatges i inconvenients dels dos tipus d'aliments.
- Observació de les repercussions dels dos sistemes de producció en la salut, al medi ambient i a l'economia.
- Ser crític i conscient amb les eines de producció i transport agrícola.
- Ser conscient que per aconseguir un món millor i més just, tothom és necessari.

material pedagògic



Quadre d'aliments de temporada

activitats

Infantil	v3 a1 La fruita amagada v3 a2 Una brotxeta de fruites
Inicial	v3 a3 Els que són aliments i els que no v3 a4 Allò que prové d'un hort v3 a5 La pera d'aquí i la pinya d'allà
Mitjà	v3 a6 Una pinya de ben lluny v3 a7 COun, CO2
Superior	v3 a8 Boniques per fora però contaminants per dins v3 a9 Una estació o tot l'any v3 a10 Carn o verdures v3 a11 Són d'aquí o són d'allà

accions de menjador complementàries

Infantil i Inicial	v3 m1 Toca, prova, olora v3 m2 Cançons de menjador
Mitjà i Superior	v3 m3 La taronja viatjera v3 m4 Curses d'aquí i d'allà



comerç de
transnacionals



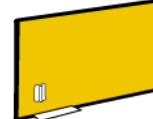
comerç just



Educació primària



Aula



Per a mestres

objectius didàctics

- Aprendre a diferenciar entre just i no just.
- Apreciar la diferència entre productes provinents d'empreses multinacionals i de comerç just.
- Conèixer i valorar els productes de comerç just.
- Conèixer i valorar els drets humans.
- Conscienciar de l'impacte de les multinacionals de l'alimentació als països del Sud.
- Conèixer la realitat econòmica i social dels països empobrits.
- Aprendre a relacionar la indústria alimentària amb la vulneració dels drets humans.

continguts

CONCEPTES

- El comerç just
- Els drets humans
- L'explotació infantil i/o laboral
- Els grups de consumidors
- Les empreses multinacionals
- La solidaritat
- L'agricultura i l'economia

PROCEDIMENTS

- La comparació
- El procés empàtic
- El col·loqui
- L'escolta activa
- La representació artística
- La representació teatral
- L'observació de l'entorn

ACTITUDS, VALORS I NORMES

- Activació de l'observació objectiva.
- Valoració dels avantatges i inconvenients dels dos tipus de comerç.
- Observació de les repercussions dels dos sistemes de producció en la salut, al medi ambient i a l'economia.
- Ser conscient i crític amb les eines que utilitzen les empreses transnacionals.
- Ser conscient que per aconseguir un món millor i més just ens hem d'implicar totes i tots.

activitats

Infantil	v4 a1 Un berenar molt just v4 a2 Què hi ha en una granja?
Inicial	v4 a3 El lloc de cadascú v4 a4 Les dues cares d'una pilota v4 a5 Què preferim?
Mitjà	v4 a6 El comerç més just v4 a7 El viatge del cacau v4 a8 Sembla mentida
Superior	v4 a9 Els drets de les persones treballadores v4 a10 El mapa del treball infantil v4 a11 El comerç entra en escena

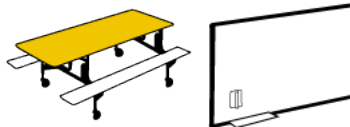
accions de menjador complementàries

Infantil i Inicial	v4 m1 El dibuix compartit v4 m2 A la cuina d'excursió
Mitjà i Superior	v4 m3 La història inacabada v4 m4 Els drets dels infants

Activitats de menjador



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

En primer lloc l'alumnat farà uns batuts de fruites adquirides a les parades del mercat i posteriorment el compararan amb un batut comercial.

material

- Fruites variades de temporada adquirides a les parades del mercat.
- Llet i sucre adquirits a la botiga.
- Batuts comercials adquirits al supermercat.
- Batedora.

com fer-la

1. Dividim l'alumnat en grups de quatre o cinc. Lliurem a cada grup un litre de llet i un sol tipus de fruita (diferent per a cada grup).
2. Expliquem on hem comprat els productes i ensenyem als diferents grups a tallar i netejar les seves fruites.
3. Ensenyem com fer la barreja amb la llet, el sucre i les fruites per fer el batut natural, i el batem.
4. Els servim en gots i convidem als alumnes a brindar i fer el tast del batut.
5. Un cop tothom l'ha tastat, repartim entre els alumnes els batuts comercials i els convidem a fer el tast i comparar amb el que acaben de preparar.
6. Continuant el treball en grups, podem obrir la reflexió amb preguntes com aquestes:
 - Us ha agradat elaborar el batut?
 - On s'han comprat els ingredients per a fer-lo?
 - Penseu que té el mateix gust el batut comercial que el fet per nosaltres?
 - Quines diferències trobeu?
 - On s'han comprat els ingredients del batut comercial?
 - Quins altres menjars podem fer nosaltres en comptes de comprar-los fets?

temps

- 5 min Explicació de l'activitat
- 10 min Explicació de l'adquisició dels productes
- 20 min Elaboració del batut
- 10 min Tast dels batuts
- 15 min Preguntes i reflexions

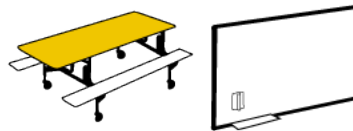
idea!

Podem acabar l'activitat fent que tots els grups provin els batuts de la resta dels grups.

L'equip de cuina pot participar en l'activitat.



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Nens i nenes jugaran a treballar en una peixateria i en una fruiteria i a ser clients.

material

- Juguines d'aliments (fruita, verdura, pa...), o objectes o dibuixos que ho simulin.
- Altres objectes relacionats amb les botigues o parades de mercat (diners, balança, ganivets, paper d'embalar...).
- Cistelles o bosses de roba

com fer-la

1. Col·loquem les taules de l'aula en rotllana. En una taula gran hi aboquem les juguines d'aliments i les relacionades amb la venda (caixa registradora, balança, ganivets, diners, etc.).
2. Dividim l'alumnat en grups i els adjudiquem els diferents rols (venedors, venedores i clients).
3. Els infants hauran d'acostar-se a la taula de les juguines i demanar els objectes que hauran de menester per al seu rol.
4. Deixem un temps perquè puguin decorar la seva botiga explicant la importància del fet que sigui agradable i atractiva, i perquè els clients es preparin (agafin els diners, preparin la bossa reutilitzable per anar a comprar...).
5. Un cop comenci la compra, animarem a botiguers/es a conversar entre ells i fer preguntes sobre els productes:
 - És bona aquesta carn?
 - Hola, com està la teva mare?
 - Què em recomanes que compri?
 - Tens productes ecològics?
 - Vaja, m'he deixat el moneder a casa. T'importa si torno després i t'ho pago?
 - Cada dia està més car el peix!!
 - Vaja, tens una noia nova treballant. Qui és? Com et dius, maca?
6. Preguntarem als clients quina ha estat la nostra compra i quins criteris s'han seguit (econòmic, ecològic, amabilitat...).

7. Finalment, podem fer preguntes per reflexionar sobre l'experiència:

Com us ho heu passat?

Teníeu en compte si els productes eren industrials o ecològics?

És difícil vendre i comprar?

Acompanyem la nostra família a les botigues o al mercat?

Què és més divertit comprar i vendre en una parada de mercat o en un supermercat?

temps

5 min Explicació de l'activitat

20 min Preparació de les parades

20 min Compra-venda dels aliments

15 min Preguntes i reflexions

idea!

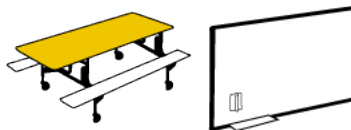
Podem fer fotografies del joc per elaborar un mural.

v1|m3

Picar i parar de botigues i supermercats



Cicles mitjà i superior



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Es juga de forma semblant a lladres i serenos, amb supermercats (qui persegueix) i petites botigues i para-des de mercat (qui és perseguit).

material

- Elements per diferenciar els diferents equips: samarretes de colors, petos, bufandes, gorres, ceres per pintar la cara...

com fer-la

1. Al pati dividim els infants en els següents grups: d'una banda peixaters, fruïteres, forners i carnisseres, i per altra banda els supermercats. Cada grup haurà de portar algun distintiu per tal que els infants es reconeguin entre ells (samarretes de colors, petos, cares pintades...). Marquem una zona de seguretat (com una presó).
2. Expliquem que per cada supermercat que obre, hi ha moltes botigues petites que han de tancar (no poden competir en preus ni horaris).
3. El grup dels supermercats empaitarà la resta. Quan atrapi un infant, aquest quedarà momentàniament desqualificat i passarà a la zona de seguretat. Per ser salvat i tornar al joc, un nen o nena del seu mateix grup li ha de picar la mà. L'objectiu dels supermercats és que no quedi cap botiga lliure i el de les botigues evitar-ho.
4. Quan s'acabi el joc seurem els infants en rotllana per parlar de l'experiència, tot comentant que el joc se sembla a la realitat del nostre poble o barri:

Creieu realment que els supermercats fan que les botigues tanquin?

Per què hi ha persones que deixen d'anar a les botigues petites o al mercat, i passa a comprar en un súper?

Algú de la vostra família treballa en una petita botiga? Com li va?

Algú de la vostra família treballa en un súper? Com li va?

On compra la vostra família: en botigues o en súper?

A quin lloc podem trobar menjar ecològic o artesanal de qualitat?

temps

- 5 min Distribució per equips
- 5 min Explicació de les normes
- 35 min Joc de picar i parar
- 15 min Preguntes i reflexions

idea!

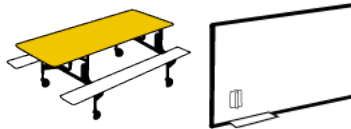
Els nens i nenes poden fer de botigues petites i els educadors/es de menjadors de supermercats.

v1|m4

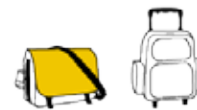
ti - to - ga / mer - cat - per - su



Cicles mitjà i superior



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Cada infant tindrà una síl·laba que, ajuntant-la amb les d'altres, formaran paraules de botigues o aliments.

material

- Paper
- Llapis

com fer-la

1. Tallem fulls en trossos petits. En cada tros escrivim una de les síl·labes de totes aquestes paraules:

Queviures. Carnisseria. Peixateria. Fruiteria. Fleca.
Llenties. Macarrons. Iogurts.
Bistec. Salsitxa. Pernil.
Bacallà. Sardina. Verat.
Poma. Taronja. Meló.
Croissant. Llonguet. Coca.

2. Repartim un paperet a cada nen i a cada nena. Hauran de buscar sense parlar (només amb gestos) les altres síl·labes de la seva paraula. Quan l'hagin trobat hauran de buscar la botiga o l'aliment amb què manté relació.
3. Un cop totes les paraules estan muntades i els aliments relacionats amb els establiments, recollirem els paperets.
4. Tornem a jugar amb els mateixos aliments però només amb un tipus d'establiment: el supermercat.
5. Repetim l'activitat, però ara tots els aliments s'hauran de relacionar amb el supermercat.
6. Finalment fem les preguntes i les reflexions finals:

Quina diferència hi ha entre el primer cop que hem jugat i el segon?
Són iguals els aliments (tot i que es diguin igual) de les petites botigues –com ara fruita fresca ecològica– amb la dels supermercats –en safates de porexpan?
Què ha passat amb les petites botigues o amb les parades de mercat?
És millor anar a comprar a diferents llocs o només a un? Per què?

temps

- 5 min Distribució de papers
- 40 min Formació de les paraules
- 15 min Conclusions i reflexions

idea!

Podem posar síl·labes que no formin cap paraula per embolicar més el joc.

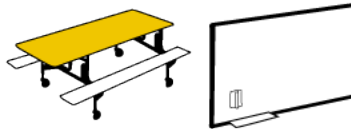
En comptes de síl·labes de paraules separades, podem fer tot una frase separada pels mots.

v2|m1

pizzeta de verdure



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Nens i nenes elaboraran un pizza de verdure a la cuina de l'escola.

material

- Per a la massa: aigua, oli d'oliva, llevat de forn i farina.
- Per al guarniment: tomàquet, orenga, formatge i verdure ecològiques de temporada.
- Estris de cuina: ganivet, cullera grossa per a escampar el tomàquet i corró.
- Forn

com fer-la

1. Els infants s'ajuntaran per parelles (un més gran i un més petit per tal que l'ajudi) amb les mans prèviament netes.
2. Els hi donarem els ingredients per a la massa i explicarem com s'elabora.
3. Un cop preparada la massa i mentre fermenta, els infants escolliran i tallaran en daus o tires les verdure que hi posaran a la base de la pizza.
4. L'alumnat afegirà a la massa el tomàquet, els ingredients i ho cobriran amb el formatge i l'orenga. Posteriorment es ficarà la pizza al forn.
5. Mentre es couen, podem parlar sobre l'experiència:
 - N'heu gaudit? Què us ha agradat més, fer la massa o posar-hi el guarniment?
 - Havíeu fet mai una pizza?
 - En mengeu a casa? És congelada, preparada, d'una pizzeria o la feu a casa?
 - Els ingredients són ecològics?
 - Quina creuen que és més bona: una feta per vosaltres o una comprada ja feta?
 - Com creieu que us quedarà? Explicareu la recepta a la família?
6. Traiem les pizzes del forn ja cuites i les deixem refredar.
7. Cada parella explica a la resta quina és la seva pizza i quins ingredients porta. Fem èmfasi en la varietat d'ingredients i el número de pizzes diferents, comparant la seva qualitat amb la de les prefabricades.
8. Emboliquem les pizzes amb paper per poder-les portar a casa i menjar-les amb la família.

temps

- 15 min Elaboració de la massa
- 15 min Elecció dels ingredients i guarniment
- 20 min Valoració de l'experiència i cocció de la pizza
- 10 min Explicació dels ingredients de cada pizza

idea!

Els infants es poden inventar un nom per la seva pizza

L'equip de cuina pot participar en l'activitat i escriure la recepta bàsica per repartir-les entre les famílies.

Si es fan pizzes grans, en comptes de portar-les a casa es poden emprar per berenar.

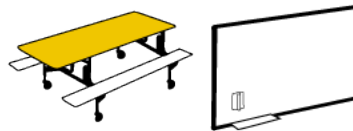
Podem preguntar posteriorment sobre l'experiència de compartir amb la família una pizza feta per ells mateixos.

v2|m2

galletes justes de xocolata



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

El infants elaboren unes galletes de xocolata al menjador.

material

- Ingredients: mantega, sucre, ous, farina, llevat i xocolata de comerç just
- Base de silicona o de paper per al forn
- Forn
- Estris de cuina: espàtules i culleres de fusta, batedora i bols
- Caixetes petites o envasos de plàstic reutilitzables

com fer-la

1. Els infants s'ajuntaran en grups de quatre.
2. Els donarem els ingredients per a la massa i un bol gran.
3. Primer hi ficaran el sucre (sis cullerades) i nosaltres o el personal de cuina hi abocarem la mantega fosa (125 g).
4. Posaran 6 ous i remenaran la pasta amb una cullera de fusta o amb les mans. Després podem acabar de remenar-ho nosaltres al final amb una batedora.
5. Després hi ficaran la farina (150 g), el llevat i la xocolata de comerç just en trossets petits.
6. A la safata del forn hi estenem la base de silicona o el paper de forn.
7. Els infants hauran de modelar la massa ajudats d'espàtules de fusta o motllos. En funció de la seva edat podran ser formes més senzilles o més elaborades (estrelles, núvols...).
8. Fiquem 10 min les galletes al forn a 220 graus. Mentre podem comentar l'experiència amb la canalla:
 - Mengem galletes sovint? Les fem a casa o les comprem ja fetes?
 - Què és més divertit: comprar-les fetes o fer-les nosaltres?
 - Ensenyarem la recepta a casa?
9. Traiem les galletes del forn i, un cop fredes, les fem a les caixes o als pots de plàstic per poder-nos-les emportar a casa.

temps

- 30 min Elaboració de la massa base
- 15 min Treball per donar forma a les galetes
- 10 min Reflexió envers l'experiència
- 10 min Empaquetat en les caixes

idea!

L'equip de cuina pot participar en l'activitat.

Els poden regalar la recepta perquè la portin a casa i s'animin a fer-la amb la família.

Uns dies abans poden fabricar ells mateixos les caixetes i decorar-les amb paper-cartró.

Si planifiquem l'activitat amb temps, podem demanar que duguin de casa pots amb tapa de plàstic per evitar els envasos d'un sol ús.

Al dia següent podem preguntar als infants per la degustació de les galetes.



Cicles mitjà i superior



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Els infants hauran d'endevinar quin plat és el resultat de la suma de determinats aliments.

material

Aliments ecològics de la cuina

com fer-la

1. Ens desplaçem a la cuina i posem diferents aliments sobre una taula.
2. Explicarem als infants que la cuina és un art i, a més, un càlcul de diferents aliments, quantitats, temps i temperatures.
3. L'alumnat haurà de jugar a sumar tot i que, en compte de números, ho faran amb aliments fins endevinar el "plat-resultat".
4. Nosaltres o els infants pensaran un plat que es pugui cuinar amb els aliments de què disposem i escriurem el nom en un paper. Per exemple:
 - Tomàquet, formatge, carn, macarrons: macarrons a la bolonyesa.
 - All, tomàquet, ou, arròs: arròs a la cubana.
 - Ceba, tomàquet, oli, cogombre, enciam: amanida.
 - Farina, tomàquet, formatge, carxofa: pizza.
 - Mantega, pa, pernil, formatge: biquini.
 - Patates, ceba, ous: truita de patates.
5. Anirem mostrant un ingredient darrera l'altre. Quan algú pensi que ha endevinat de quin plat es tracta, aixecarà la mà i li donarem la paraula.
6. Quan encertin el plat, farem una simulació com si fos un programa de televisió de cuina explicant el procés per aconseguir-lo.

temps

50 min Joc d'endevinar

10 min Reflexió de l'experiència

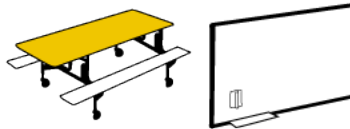
idea!

Quan un infant encerti un plat, serà ell o ella qui pensarà un plat i anirà seleccionant ingredients; els altres hauran d'endevinar de quin plat es tracta.

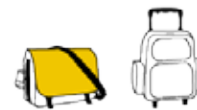
La simulació de la preparació del plat es pot fer només amb mímica.



Cicles mitjà i superior



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Els infants hauran d'inventar-se els menús sans i ecològics d'un dia

material

- Paper d'embalar
- Estris per pintar: retoladors, llapis de colors, llapis tous, ceres, aquarel·les, etc.

com fer-la

1. Dividim l'alumnat en grups de cinc o sis.
2. Cada grup haurà de pensar què és el que més els agradaria menjar en un esmorzar, un dinar (primer, segon i postres), berenar i sopar (primer, segon i postres), així com les begudes que acompanyaran el menjar. L'única condició és que ha de ser menjar sa, ecològic i equilibrat.
3. Els grups escriuran en paper i abans de començar a dibuixar-lo ens l'hauran d'ensenyar perquè hi donem el vist i plau (mirant que no hi hagi massa carn ni dolços, amb fruita, verdura i lactis, etc.).
4. Cada grup dibuixarà el seu menú en paper d'embalar.
5. Els infants explicaran a la resta el seu menú i perquè han escollit el diferents aliments.
6. En acabar preguntarem:

Els aliments què eren, naturals o industrials?

Què és millor per la nostra salut; aquests àpats o el menjar escombraria? I per la de la terra i el món?

Finalment, penjarem els murals al menjador de l'escola o als passadissos des dels quals s'hi accedeix.

temps

- 15 min Pensar el menú
- 40 min Dibuixar el menú
- 15 min Reflexió i conclusions

idea!

Per a la revisió nutricional del menú, podem comptar amb el personal de cuina.

Podem fer una votació per escollir el dinar més saborós i saludable, i proposar a l'equip de cuina que l'incorpori en el següent disseny dels menús.

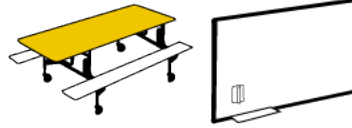
Si hi incorporem fotos d'aliments de revistes velles, podem fer un *collage*.

v3|m1

toca, prova, olora



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

El infants hauran d'endevinar de quin aliment es tracta únicament utilitzant el tacte, l'olfacte o el gust.

material

- Fruites i verdures de temporada
- Draps o tovalloles per tapar els ulls
- Cartolines per fer les targetes i la capsa

com fer-la

1. Els infants es renten les mans.
2. Fiquem en una capsa les fruites i les verdures de temporada, mentre els infants s'asseuran en rotllana.
3. Fem tres targetes. En una hi haurà un nas, en una altra una boca i en l'última una mà, per representar els tres sentits (olfacte, gust i tacte).
4. Escollim un infant, li tapem els ulls i escull una targeta per saber el sentit què l'hi ha tocat.
5. Traiem de la capsa una fruita o verdura que el nen o la nena haurà d'encertar només guiant-se pel sentit de la targeta.
6. Els companys li diran si ha encertat o no. En cas que no se'n surti, se li pot oferir un segon i un tercer sentit. Si són molt petits, al final se li pot deixar veure perquè digui el seu nom.
7. Un cop encerti la peça li demanarem si li ha agradat l'olor, el tacte o el gust de l'aliment.

temps

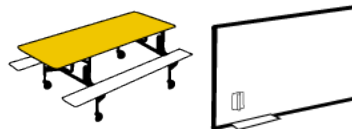
- 5 min Repartiment de targetes
- 30 min Joc d'endevinar
- 15 min Preguntes i reflexions

idea!

Podem incloure altres objectes nets per despistar (una esponja, una fusta, etc.).



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Els nens i les nenes canten adaptacions de cançons tradicionals amb lletres sobre aliments.

com fer-la

1. Els ensenyarem i cantarem les següents cançons tradicionals amb la lletra canviada:

Sol solet

Sol solet ajuda'm a créixer ajuda'm a créixer
sol solet ajuda'm a créixer que estic verd.
Si estàs verd, posa't pintura posa't pintura,
si estàs verd posa't pintura, tomaquet.

Meló i panses (melodia de Cargol treu banya)

Meló i panses,
maduixes i patates.
Quin plat més estrany!
exclamava el gall
Meló i panses,
maduixes i patates.
Tot m'ho menjaré
i forta em tornaré!

La poma i la pruna (melodia de La lluna i la pruna)

La poma, la pruna,
el cistell matiner;
el pare ho compra,
sa mare també.
La poma, la pruna,
el meló i la col.
sa mare la talla,
son pare la cou.
La nena petita
s'espera al menjar;
l'àvia la renya:
Aixeca't del sofà!!

2. Mentre cantem les cançons –acompanyades d'instruments o no- podem fer un ball lliure o en grup.

temps

15 min Memoritzar les lletres
15 min Cantar-les i ballar

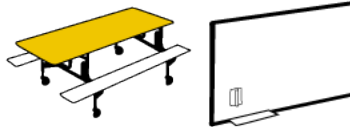
idea!

Podem enregistrar les cançons i penjar-les a la web del centre.

Els nens i nenes poden ensenyar la cançó als companys de classe que no es queden al menjador.



Cicles mitjà i superior



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

El infants juguen a moure unes pilotes que representen productes alimentaris i viuen què implica el comerç llunyà i un de proximitat.

material

Plastilina de dos colors

com fer-la

1. Fem grups de sis infants. Lliurem a cada grup la quantitat de plastilina necessària per tal que puguin fer sis pilotes de la mida d'un puny. Tres hauran de ser d'un color i tres d'un altre.
2. En el pati separem cada grup en dues parts de tres. Un trio estarà en un punta i l'altra en l'oposada. Cada trio té les pilotes d'un color.
3. D'un en un, cada nen i cada nena haurà de transportar una pilota de plastilina fins a donar-li a un company o companya de l'altra banda.
4. Guanya el primer grup que ha portat totes les pilotes.
5. A continuació observem amb els infants dos aspectes:
 - L'energia gastada (cansament en córrer).
 - L'estat de les pilotes.
6. Expliquem que amb els viatges la qualitat dels productes –especialment quan són frescos– perd i és fàcil que es facin malbé. Aprofitem per explicar el trajecte que fa una taronja del Brasil fins aquí.
7. Repetim l'activitat anterior però ara les pilotes –un cop reconstruïdes– s'han de moure entre el propi grup de 6 que està lluny. Les pilotes es poden demanar, oferir, decidir conjuntament qui la dona a qui, etc.
8. Finalment s'explica el significat de la segona part del joc: un comerç de proximitat en el qual la qualitat dels productes és millor, es coneix directament a les persones i hi ha altre tipus de relacions a més de les estrictament comercials.

temps

- 10 min Fer els grups i preparar les pilotes amb plastilina
- 15 min Joc de passar les pilotes
- 5 min Explicació del trajecte d'una taronja del Brasil
- 15 min Joc de passar les pilotes
- 5 min Reflexió final

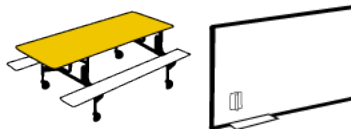
idea!

Es pot demanar als infants tot el que ha de fer una taronja de Brasil fins arribar a la nostra taula (collita, emmagatzematge, transport fins al port, viatge per l'oceà...).

Podem jugar un tercer cop de forma que cada infant decideixi si vol portar la pilota lluny o passar-la a companys o companyes de prop, i parlar després sobre perquè ho han fet d'aquella manera.



Cicles mitjà i superior



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Els nens i nenes fan carreres entre aliments llunyans i aliments ecològics o familiars locals.

com fer-la

1. Al pati, separem una part dels infants en dos grups: uns seran aliments llunyans i els altres aliments locals de producció ecològica o familiar. La resta participaran d'una altra manera.
2. A cada nen o nena li assignem un aliment en concret, tenint en compte que de cada un (ex. poma, taronja, tomàquet...) n'hi ha d'haver un a cada grup. A l'hora d'escollir-los, haurem de seleccionar només aquells que es trobin a prop (pinyes o cafè no, perquè aquí no hi ha cultiu).
3. Marquem una línia-meta i separem els dos grups a la mateixa distància (en sentit contrari un de l'altre).
4. Primer jugarem segons la situació actual. Al recorregut dels aliments locals posarem obstacles (cadires, nens o nenes al mig, etc.).
5. Algú cantarà l'aliment i sortiran cap a la meta els dos que el tenen assignat.
6. Un cop jugat reflexionem sobre els possibles obstacles de la producció local (per això haurà guanyat el grup de productes llunyans). Podem fer aquestes preguntes:
 - Tenen dificultats en la distribució pel fet de no entrar a grans superfícies?
 - Reben pocs ingressos per la seva feina? La major part dels guanys se'ls queden els intermediaris i venedors finals? Com és que tenen poques subvencions per a la producció?
 - Pateixen una manca de reconeixement? L'única agricultura que sembla que existeix és la industrial?
7. Posteriorment jugarem tenint en compte l'impacte que tenen al medi ambient i a les persones els dos tipus d'agricultura. Aquest cop els productes locals no tindran obstacles i els de lluny hauran de córrer amb algú a collibè.
8. Després de jugar, haurà guanyat l'equip de productes locals, expliquem que el pes superior dels productes llunyans significava els seus impactes negatius:
 - El petroli gastat en milers de kilòmetres de transport.
 - L'impacte en el canvi climàtic de la despesa de transport i refrigeració.
 - La contaminació de la terra i de l'aigua pels agrotòxics.
 - Els problemes de salut pels herbicides en les persones que treballen al camp o que se'ls mengen.
 - Les condicions precàries de treball dels països productors del Sud (treball infantil, explotació laboral, manca de drets com ara poder-se sindicar...).

g. Finalment podem fer una reflexió:

Què us sembla que tenint aliments aquí, els portin des de tant lluny?

Penseu que tot i semblar iguals per fora, ho són?

Com penseu que se sent la pagesia d'aquí quan no poden vendre la seva collita perquè la compren a un altre país?

temps

15 min Explicació del joc

35 min Curses

10 min Reflexió i final

idea!

Poden haver-hi aliments que només venen de lluny, però posant en el grup local el mateix producte però de comerç just (com ara el té, el cacau...)

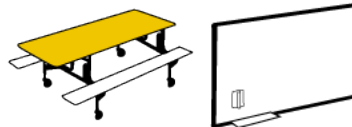
Podem fer variacions a les carreres: dir dues fruites a la vegada, córrer cap enrere, anar amb una sola cama...

v4|m1

el dibuix compartit



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Els nens i les nenes fan dibuixos del camp, que compartiran amb altres infants per tal que els enriqueixin.

material

- Paper i estris per a dibuixar: guixos, retoladors, ceres, llapis de colors, llapis tous, etc.

com fer-la

1. Expliquem que farem molts dibuixos d'un camp entre totes i tots.
2. Donem a cada infant un full i repartim els estris per dibuixar, i demanem que dibuixin un arbre amb fruites, demanant que no siguin molt grans per a que hi càpiguen al full més coses.
3. Passats uns minuts hauran de passar-lo al company o companya que tinguin a la dreta i rebre el de la persona de l'esquerra.
4. Tornarem a donar un segon encàrrec relacionat amb el camp i el procés es repeteix. Podem seguir aquest ordre o un altre: un arbre fruiter, una masia, un sol, un porc, una pagesa, una gallina, un cargol, un tractor.
5. Un cop feta la ronda cada infant es queda amb el dibuix que té a les mans.
6. Finalment els hi preguntem si els agrada el dibuix que tenen, si es nota que s'ha dibuixat entre diverses persones i si el treball col·lectiu millora el que pot fer una persona sola.

temps

- 5 min Explicació
- 35 min Dibuixos del camp
- 10 min Reflexions i preguntes finals

idea!

El canvi de paper el podem marcar amb música.

Podem elaborar uns marcs per enquadrar els dibuixos amb cartolines i penjar-los.

El dibuix que agradi més es pot dibuixar en gran en un mural.

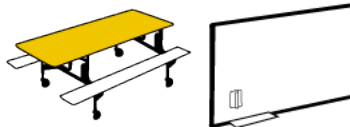
Agafant diferents dibuixos, podem demanar qui ha dibuixat cada element.

v4|m2

a la cuina d'excursió



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Els infants fan una visita guiada per la cuina, on s'explicarà quins productes alimentaris hi ha i el seu origen, per després fer un exercici de memòria.

material

- Pilota tova

com fer-la

1. Portem els infants a la cuina i els mostrem els diferents productes d'alimentació que hi ha. Quan els tenim davant, demanem:
 - A quina botiga es poden comprar? N'hi ha també a un supermercat?
 - Quins plats es poden preparar amb aquest ingredient?
 - Us agrada? En mengeu a casa?
2. Tornem al pati o a una aula i fem una rotllana. Anirem passant una pilota tova entre ells, de forma que cada infant a qui li arriba ha d'anomenar un dels aliments que ha vist a la cuina (sense que es pugui repetir). Si algú es queda en blanc, li podem donar pistes.
3. Per acabar podem llençar les següents preguntes:
 - Us imaginàveu que hi hauria tants aliments a la cuina?
 - Què és el que més us ha agradat o us ha cridat l'atenció?
 - Penseu que és fàcil fer cada dia el menjar per tants nens i nenes?
 - Aquests aliments en quantes botigues diferents es poden comprar?

temps

35 min Visita a la cuina
15 min Joc de pilota
10 min Preguntes finals

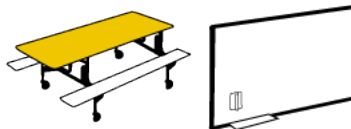
idea!

La visita la pot guiar el personal de la cuina, que pot aprofitar per explicar als infants anècdotes o curiositats divertides de la seva feina.

A més a més d'aliments, es pot fer també amb els estris de la cuina.



Cicles mitjà i superior



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Els infants segueixen una història inacabada, elaborant de forma consecutiva el nus i el desenllaç.

material

Paper i bolígraf

com fer-la

1. Els nens i nenes seuen en rotllana.
2. Donem la següent història a algú per a la seva lectura en veu alta:

La Mani és una dona que treballa a Costa d'Ivori recollint cacau. S'aixeca abans que surti el sol i se'n va a dormir quan ja hi ha la lluna al cel. El seu company, el Pani, treballa recollint cafè. Tenen un nen i dues nenes que no paren de fer entremaliadures, perquè com que sempre estan sols s'avorreixen.

Els infants Kona, Ghana i Moola tenen ganes de veure els pares, però no hi són gaire a casa i, quan arriben, estan esgotats i no volen jugar.

Un dia, el Kona va estar parlant amb la Ghana:

- Saps què? Ja n'estic ben fart d'aquesta història! Sempre estem sols!

** Jo també en començo a estar força tipa. Però tinc una idea...*

- Ah sí? Explica, explica...

** Anem a parlar amb el cap de la mare i li demanem si pot treballar menys hores per poder estar amb nosaltres.*

- No és mala idea però, saps on trobar-lo?

** Sí, és clar. Sé on viu; en una mansió que hi ha a la ciutat. Hi anem?*

- La mare no s'empenyarà si torna i no ens veu?

** Però si sempre torna a la nit! Va, no siguis poruc...*

3. Escollim un nen o nena que ha de continuar la història al punt on s'havia quedat. Només té un minut per pensar i respondre. Nosaltres o un infant anirà escrivint la història.

4. A continuació l'infant del costat continuarà la història al punt on l'ha deixat l'anterior. Així successivament fins que tothom hagi participat.
5. Llegirem la història sencera i en valorem el resultat:
 - Us ha agradat la història? I el final?
 - El desenllaç és trist o acaba bé? Quin altre podria tenir?
 - Què heu après de la història?

temps

- 5 min Lectura de la història inacabada
- 35 min Continuació del relat
- 5 min Lectura de la història sencera
- 15 min Conclusió i valoració final

idea!

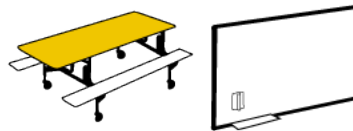
Els infants poden començar a inventar la història des del principi.

Se'ls pot explicar que, a vegades, els amos de les plantacions de cacau també fan treballar infants –i no poden anar a escola– i que tant ells com els pares cobren ben poc.

Es pot suggerir que es continuï la història fins que el cacau arriba a casa nostra en forma de xocolata.



Infantil i Cicle inicial



Menjador



Per a ed. de menjador

descripció

Els infants decideixen quins són els seus drets i es fotografiaran exercint-los. Després es farà un mural per penjar-ho al centre.

material

- Càmera de fotografies.
- Ordinador i impressora.
- Paper d'embalar
- Estris per pintar: guixos, retoladors, ceres, llapis de colors, llapis tous, etcètera.

com fer-la

1. Expliquem a l'alumnat el concepte de dret. Entre tots, anirem anomenant quins drets tenen els infants i els apuntarem. Per exemple: jugar, tenir casa, anar a l'escola, menjar, medicaments si estan malalts, viure sense violència.
2. Un cop tenim una llista força completa, traiem la càmera de fotos. Dret per dret, demanem a l'alumnat que posi per la foto, tot interpretant el dret que volem expressar (jugant a pilota, amb un llibre, etcètera). Poden ser fotografies individuals, per parelles o grupals.
3. Expliquem que no tots els infants els tenen a la pràctica. Els informarem que hi ha terratinents i empresaris que tenen nens i nenes treballant i que no poden anar a l'escola, perquè no tenen temps i/o diners. Alguns d'aquests infants treballen recollint el cacau que aquí ens mengem nosaltres en forma de xocolatines o brioixeria.
4. Recordem i repassem les característiques dels productes de comerç just.
5. Imprimim les fotografies per fer un mural sobre els drets del infants. Un cop finalitzat, el pengem en un espai visible de l'escola.

6. Finalment, demanem als infants:

Esteu d'acord en que hi hagi nenes i nens treballant?

Com se senten sabent que n'hi ha que no poden viure i anar a escola com ells o elles?

És bo consumir xocolata i altres productes de comerç just? Per què?

Podem fer alguna cosa des d'aquí per ajudar als infants a qui fan treballar recollint cacau?

temps

20 min Selecció dels drets

30 min Sessió fotogràfica

60 min Elaboració del mural

10 min Conclusions i propostes

idea!

Se'ls pot animar a que demanin xocolata de comerç just per les festes que s'organitzin des de l'escola o organitzar un concurs de coques de xocolata de comerç just en alguna festa.

Poden comentar a casa d'emprar rajoles de xocolata, en pols per a la llet o en crema per torrades, de comerç just.

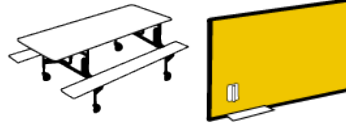
Activitats d'aula

v1|a1

trencaclosques de botigues



Educació infantil



Aula



Per als infants

descripció

Els infants pintaran els dibuixos de botigues dels annexos, per després transformar-lo en un trencaclosques.

material

- Dibuixos de l'annex
- Estris per pintar (llapis, ceres, retoladors, etc.)
- Tisores de punta rodona o regle

com fer-la

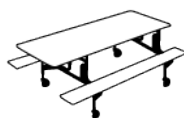
1. Donem a cada infant el dibuix d'una botiga per tal que el pinti.
2. Un cop pintat el tallen en 4 ó 6 parts amb tisores rodones o bé doblegant el paper i tallant-lo amb l'ajuda d'un regle.
3. Cada infant barreja les parts i li dóna a un altre per tal que resolgui el trencaclosques.
4. Un cop muntats, se'ls pot demanar com es diu cada una de les botigues i quins productes venen.

v1|a2

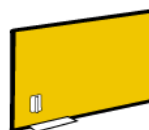
carn, peix o fruita?



Educació infantil



Aula



Per als infants

descripció

Els nenes i les nenes hauran de diferenciar els aliments en funció de les famílies d'aliments.

com fer-la

1. Col·loquem els infants drets en rotllana.
2. Expliquem què han de fer amb l'aliment, en funció de la seva família:

Peix	Estirar-se a terra i fer com si nedessin
Carn	Donar voltes o moure's en poc espai –com els animals
Fruita	Quedar-se quiets i estirar els braços –imitant un arbre

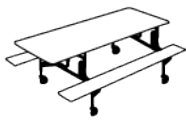
3. Anem dient tipus de fruites, carn o peix que es pot trobar al mercat, procurant que siguin els de temporada.
4. Finalment els demanem el nom de cada una de les botigues especialitzades en la venda del producte (carnisseria, peixateria i fruiteria).

v1|a3

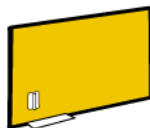
la història de la colla pessigolla



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Educació artística
Llengües
Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Àrea

A.- Dibuixa aquests protagonistes del conte “La colla pessigolla vol salvar el mercat”.

La Lluna
La Habiba
La Laia
En Pol
En Pep

B.- Contesteu aquestes preguntes.

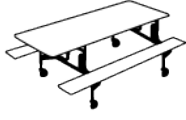
- Per què s'enfada la figuera amb en Pol?
- Què fa cada dijous en Pep amb els seus pares?
- Per què en Pep arriba tant amoïnat?
- Quina solució els proposa la figuera?
- Què els diu el gerent del supermercat del poble?
- Què fan per solucionar el problema?
- Com acaba la història?

v1|a4

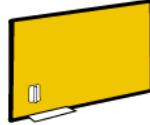
els personatges de la colla ferrigolla



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural

Àrea

A.- Relacioneu amb una fletxa cada fruita amb el seu arbre.

Poma

Taronger

Taronja

Pruner

Pruna

Pomera

Figa

Figuera

B.- Marqueu el lloc on es pot comprar cada un d'aquests productes.

Maduixes

Enciam

Paper higiènic

Prunes

Llapis

SUPERMERCAT

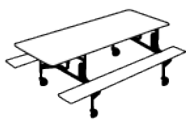
MERCAT

v1|a5

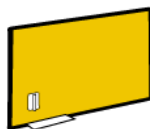
la mermelada de la colla ferrigolla



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural

Àrea

A.- Contesteu aquestes preguntes.

Per fer una mermelada casolana, quins ingredients necessitem?

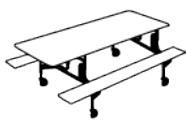
Heu fet mai una mermelada? On? De què?

De quins gustos podem fer la mermelada?

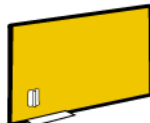
B.- Feu una llista de cinc fruites amb les quals es pot fer una mermelada.



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural**

Àrea

A.- Pareu atenció al que heu portat per esmorzar a l'escola.

Marqueu una d'aquestes opcions i ompliu la part que falta.

	El meu esmorzar és un entrepà de...
	Avui esmorzaré una peça de fruita de...
	He portat per esmorzar una pasta de...

B.- Ara responeu les següents preguntes.

És un producte comprat o fet a casa?

Si és comprat, s'ha comprat en un supermercat o en una botiga?

Si l'esmorzar és fet a casa, on s'han comprat els seus ingredients? Per exemple, si és un entrepà pensa: on s'ha comprat el pa i on l'embotit?

Per anar a comprar el producte o els seus ingredients, vau anar caminant, en transport públic o en cotxe?

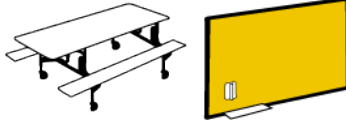
Conta totes les deixalles del teu esmorzar: el paper d'alumini, tovalló de paper, bossa de plàstic... Ara pensa què es podria fer per generar-ne menys.

v1|a7

el comerç d'alimentació al meu carrer



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Educació artística
Àrea

A.- Dibuixeu el carrer on viviu amb algun establiment de venda d'alimentació si n'hi ha.

B.- Contesteu oralment les següents preguntes.

Quina quantitat de botigues hi ha al carrer on vius?

Quantes són forns de pa o pastisseries?

Quantes són fruiteries?

Quantes són carnisseries?

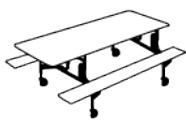
Quantes són peixateries?

Quants supermercats hi ha?

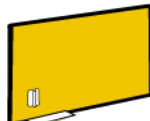
Quina distància hi ha fins la botiga més propera, el mercat o el supermercat?



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Educació artística
Àrea

A.- Repartiu-vos els personatges que apareixen en aquest llistat, de forma que tothom tingui un del supermercat i un altre del mercat.

Hi ha d'haver un mínim de dues persones cobrint cada un dels personatges:

AL SUPERMERCAT	AL MERCAT
Caixers i caixeres	Peixatera i peixater
Reposadores i reposadors	Carnisser i carnissera
Encarregada i encarregat	Fruitera i fruiter
Clients i clients	Venedor i venedora de llegums
	Venedora i venedora de pesca salada
	Rostidor i rostidora
	Venedor i venedora de fruits secs i olives
	Fornera i forner
	Venedora i venedor d'ous
	Cambrers i cambreres del bar
	Clients i clients

B.- Agrupeu-vos en funció del personatge que representeu (la gent de caixa tota junta, la clientela, etcètera).

Els grups han de fer diferents llistes:

- Clients i clientes: llista de la compra.
- Treballadors i treballadores: productes que hi ha a la venda.
- Encarregades i encarregats: portes d'entrada i organització de l'establiment

C.- Organitzeu i acomodeu l'aula per fer la primera representació.

Si heu triat començar per la representació del mercat, col·loqueu a cada lloc tot el que necessiteu, penseu on va cada botiga, per on entren els personatges, etc.

D.- Ara ja podeu començar amb la representació, no oblideu que sou un personatge i que heu d'actuar com a tal.

E.- Un cop heu acabat amb la primera de les representacions, contesteu de forma oral aquestes qüestions.

- Què tal us heu sentit en el vostre paper?
- Quines anècdotes podeu explicar?
- Heu trobat tot el que buscàveu?
- Quin és el tracte rebut?
- Heu comprat més coses de les previstes?
- Us ha estat difícil vendre els vostres productes?

F.- Un cop heu acabat de fer les dues representacions –mercat i supermercat–, ajunteu-vos per grups segons el vostre personatge i oralment, compareu les diferències entre les dues representacions.

- En quin dels dos espais us heu comunicat més?
- On us han informat més i millor sobre els productes?
- On creieu que la compra feta ha generat més deixalles?
- On heu trobat més varietat de productes?
- On penseu que els productes són més frescos i sans?
- On penseu que heu comprat més coses que no estaven a la llista?
- On hi havia més persones treballadores?

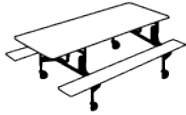
G.- Poseu en comú oralment amb la resta de la classe les respostes a les preguntes anteriors.

v1|a9

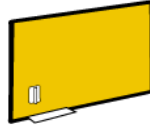
els avantatges de comprar aquí o allà



Cicle superior



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural

Àrea

A.- Dividiu-vos per grups a la classe i feu un llistat dels avantatges i els inconvenients que pot tenir comprar en una gran superfície –primer– i en una botiga o parada de mercat –segon.

Almenys, heu de considerar els següents aspectes: qualitat, preu, comoditat, decoració, temps, quantitat de productes que es compren, i tracte amb qui ven.

	Avantatges	Inconvenients
SUPERMERCAT		
PARADA DE MERCAT O BOTIGA		

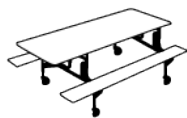
B.- Exposeu i comenteu amb la resta del grup els resultats obtinguts.

v1|a10

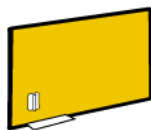
fer càlculs amb la fruita



Cicle superior



Aula



Per als infants

Matemàtiques
Coneixement del medi
natural, social i cultural

Àrea

A.- Quantes fruiteries teniu al vostre carrer?

Feu el còmput general de tota la classe evitant les repeticions d'un mateix establiment.

B.- Quants de vosaltres a casa seva compren la fruita al supermercat?

Feu el còmput general de tota la classe.

C.- Quants de vosaltres a casa seva compren la fruita a les fruiteries o al mercat?

Feu el còmput general de tota la classe.

D.- Feu tres gràfics amb els diferents resultats.

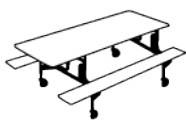
Compareu i comenteu els resultats amb la resta de la classe.

v1|a11

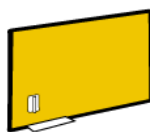
les estratègies per vendre més



Cicle superior



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural

Àrea

A.- Relacioneu amb fletxes les dues columnes que teniu a continuació.

Per fer-ho, penseu en les eines que creieu que utilitzen els supermercats o les botigues i parades per vendre els seus productes:

Col·locació estratègica dels productes

Confiança en la qualitat

Confiança per fiar

Decoració acollidora

Facilitat d'aparcament

Informació acurada del producte

Marques blanques

Música ambiental

Ofertes

Propaganda a la bústia de casa

Publicitat en anuncis del carrer

Proximitat a lloc d'oci

Publicitat a televisió

Rapidesa

Relació personal amb el venedor
o la venedora

Targeta client

Varietat de productes

BOTIGA DE BARRI O

PARADA DE MERCAT

SUPERMERCAT

B.- Comenteu tota la classe com ens poden influir aquestes estratègies a l'hora de comprar.

v2|a1

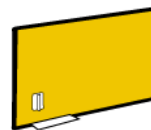
cada aliment al seu lloc



Educació infantil



Aula



Per als infants

descripció

L'alumnat ha de relacionar els aliments amb els seu lloc d'origen.

material

- Guixos de colors

com fer-la

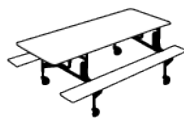
1. Ens desplacem a un espai ampli (el pati, el gimnàs...).
2. Dibuixem amb guixos tres rodones separades d'uns 5 m de diàmetre. Seran:
 - El mar.
 - L'hort.
 - La granja.
3. A cada cercle podem dibuixar un peix, una hortalissa i un animal per fer-los més clars.
4. Ajuntem tots els infants al mig entre els cercles.
5. Al sentir el nom d'un aliment, hauran de desplaçar-se fins el cercle corresponent el més ràpid possible.
6. Quan ja porten una estona podem dir dos aliments alhora o anar dibuixant els cercles cada cop més petits.

v2|a2

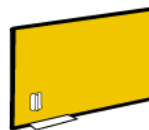
Trobar la parella



Educació infantil



Aula



Per als infants

descripció

Els infants hauran de trobar la meitat que li falta al seu tros de fruita.

material

- Fruites de temporada (una per a cada dos infants)
- Ganivet de punta rodona

com fer-la

1. Posem sobre una taula neta les diferents fruites, demanat el nom de cada una i la zona de procedència (ex. la poma ve de prop i el plàtan de molt lluny).
2. Tallem les fruites i li donem una meitat a cada infant.
3. Hauran de trobar la seva parella fent coincidir les meitats de fruita.
4. Si prèviament les hem protegides es poden menjar els trossos i repassar les diferents parts de les fruites (pinyol, grill, pell, llavors, carn...), els colors i els gustos (amargant, dolç, àcid...).

v2|a3

la història de la cuca, el cuc verd



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Llengües
Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Educació artística
Àrea

A.- Feu un dibuix de la Cuca.

La podeu pintar com i on vulgueu, i també decorar-la.

B.- Responeu aquestes preguntes.

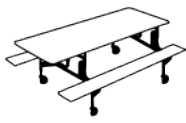
- On viu la Cuca?
- Quin és el seu menjar preferit?
- Per què va marxar?
- Fins on va arribar?
- Què li va passar?
- Qui la va ajudar?
- Què ha après la Cuca?
- Què menjarà a partir de l'hivern?

v2|a4

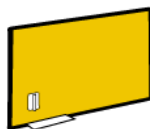
no tots venen de l'hort



Cicle inicial



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural**

Àrea

A.- Encercleu de color verd només allò que pot sortir d'un hort.

Tomàquet	Mòbil	Peix
Llapis	Cogombre	Cigrons
Enciam	Pa	Llet
Bicicleta	Pastanaga	Galetes
Blat	Pollastre	Patata
Pebrot	Ceba	Ou

B.- Ratlleu totes aquelles coses que no li posaríeu a un hort.

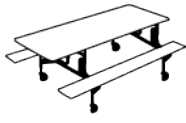
Petroli	Adob	Aigua
Productes químics	Sabata	Llet
Pintura	Cendra	Llavors
Compost	Suc de taronja	Fulles seques

v2|a5

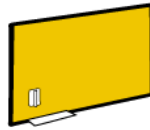
hi ha diferències



Cicle inicial



Aula



Per als infants



**Coneixement del
medi natural, social
i cultural**

Àrea

A.- Trobeu les diferències entre aquests dos tomàquets.



Tomàquet convencional



Tomàquet ecològic

B.- Busqueu allò que tenen de diferents aquests dos tipus d'horts.



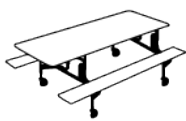
Hort industrial



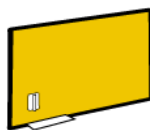
Hort ecològic



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural**

Àrea

A.- Uniu amb fletxes la columna del mig.

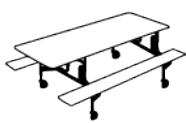
Podeu associar una mateixa afirmació amb els dos costats.

	El va plantar un pagès	
	Per evitar les plagues hi han posat pesticides	
	Ha estat transportat en camió	
	Suposarà un benefici pel pagès i la seva família	
	És respectuós amb l'entorn	
	Ha estat recollit el mes de gener	
EL TOMÀQUET DE LA CISTELLA	El va portat el pagès al mercat per vendre'l	EL TOMÀQUET DE LA CADENA
	Ha crescut en un hort amb més tipus de vegetals	
	Ha crescut en un hivernacle de 2.000 tomaqueres	
	Serà un benefici per una gran empresa	
	Contribueix a la contaminació de l'entorn	

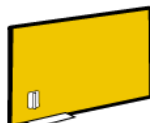
B.- Trobeu-vos per grups i escolliu quin dels dos tipus preferiu.



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

Llengües
Educació artística

Àrea

A.- Construïu una historieta dibuixada a partir de les següents expressions.

Aneu en compte perquè estan desordenades.

- La filla tasta l'amanida i li diu al pare: "Oh, quin tomàquet més bo!"
- La pagesa es lleva a les cinc per anar al seu hort.
- Fa un sot, posa una llavor i ho rega.
- El senyor arriba a casa i prepara una magnífica amanida.
- Ha d'esperar fins l'estiu perquè estigui gros, vermell i prou madur
- Li ven al verdurer del mercat.
- Un senyor que compra al mercat els veu tan macos que en compra un quilo.
- Recull els tomàquets en una cistella.
- La filla pregunta: "D'on l'has tret?". El pare li respon: "De l'hort d'una pagesa".
- Remou la terra i hi posa adob.
- Els carrega a la seva furgoneta i els porta al mercat.

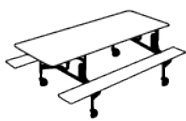
B.- Intercanvieu-vos les historietes amb altres companys i companyes de classe, i compareu-les.

v2|a8

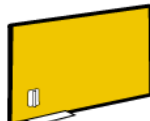
què faries si treballaves al camp?



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural**

Àrea

A.- Escolliu l'opció que creieu més adient i raoneu la resposta.

Jo empraria:

a) Adobs químics.

b) Adobs naturals.

Per què?

Jo vendria la meva collita a...

a) El mercat del poble.

b) Un supermercat.

Per què?

Jo recolliria la fruita...

a) Quan fos madura i bona

b) Quan la volgués vendre

Per què?

A les meves gallines...

a) Les tindria en un lloc on poguessin córrer

b) Les tindria tancades en un espai molt petit.

Per què?

Els caps de setmana

a) Li ensenyaria al meu fill el meu ofici

b) Em quedaria a casa gratant-me la panxa

Per què?

B- Feu una llista de les diferències entre una fruita o una verdura ecològica i una que no ho és. Us podeu ajudar contestant les següents preguntes.

- Quina és més bona?
- Quina és més cara?
- Quina contamina més?
- Quina és més saludable?
- Quina ve d'un hort petit o mitjà?
- Quina s'ha comprat a una gran empresa?

Fruita o verdura ecològica

Fruita o verdura agroindustrial

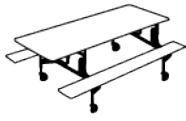
--	--

v2|a9

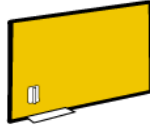
són la mateixa però són diferents



Cicle superior



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural**

Àrea

A.- Responen individualment.

- Has vist o tastat mai una verdura o fruita ecològiques?
- Penses què, només mirant-les, pots trobar diferències amb una fruita o verdura provinents de l'agricultura industrial? Quines?
- Penses que el gust d'una i l'altra és diferent? Per què?
- Pots anomenar cinc diferències, entre els dos sistemes de producció: industrial i ecològic ?
- Un cop vistes les diferències anteriors, quina verdura o fruita és més saludable? Per què?
- Quina és més respectuosa amb el medi ambient? Per què?

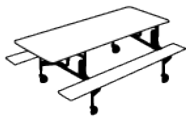
B.- Feu un llistat d'establiments comercials o d'altres formes d'accedir a productes ecològics.

v2|a10

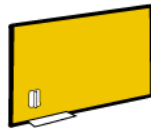
una història inacabada



Cicle superior



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Llengües
Àrea**

A.- Escriviu un final a aquesta història.

L'Elvira té 10 anys i des de sempre ha passat els diumenges al camp. Ara és del seu pare, abans era del seu avi i abans del besavi. La seva família sempre s'ha dedicat a l'agricultura.

Actualment el seu pare només hi treballa els diumenges, la resta de la setmana ha de treballar a la fàbrica del poble. Sempre està rondinant perquè no li agrada la feina de la fàbrica, però no té altre remei; del camp ja no pot viure ni ell ni la seva família.

L'Elvira diu que de gran vol ser pagesa com el seu pare, el seu avi i el seu besavi.

Ho aconseguirà?

B.- Contesteu aquestes preguntes.

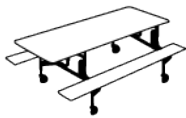
- Per què cada cop és més difícil viure del camp?
- Què passaria si tota la pagesia acabés fent el mateix que el pare de l'Elvira?

v2|a11

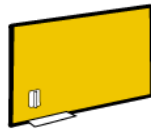
dos caminos diferentes



Cicle superior



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Educació artística
Àrea

A.- Elaboreu un mural d'una fruita o verdura produïda amb l'agricultura industrial i un altra de l'agricultura ecològica.

Dividiu-vos en grups per fer-lo.

Podeu emprar dibuixos, fotografies i textos explicatius.

B.- Pateu atenció sobre quina informació us ha estat més fàcil de trobar.

Valoreu quina informació (publicacions, fotos, etc.) us ha estat més accessible, i contesteu la següent qüestió.

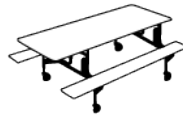
Quin penseu que són els motius que expliquen que una estigui més a l'abast que l'altra?

v3|a1

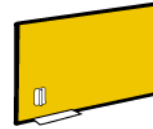
la fruita amagada



Educació infantil



Aula



Per als infants

descripció

Els nens i nenes hauran de trobar una peça de fruita amagada amb l'ajuda de la resta.

material

- Fruites de temporada

com fer-la

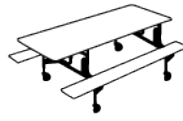
1. Un nen o una nena surt de l'aula o es posa d'esquena.
2. Amaguem la peça de fruita per l'aula i demanem a l'infant que hi entri.
3. El nen o nena començarà a buscar-la amb l'ajuda de la resta que aniran dient-li "a prop, a prop" o "lluny, lluny", "calent" o "fred", etc.
4. Quan l'hagi trobat es pot repetir amb d'altres.
5. La peça de fruita trobada es pot prendre a l'hora de l'esmorzar.

v3|a2

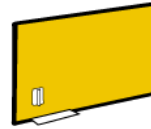
una brotxeta de fruites



Educació infantil



Aula



Per als infants

descripció

Es fan brotxetes de fruites personalitzades segons els gustos de cada infant.

material

- Punxons de fusta
- Fruitess ecològiques de temporada
- Ganivets de punta rodona
- Bols

com fer-la

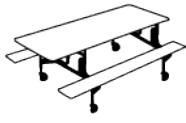
1. Es neteja la taula de treball i els infants es renten les mans.
2. Col·loquem sobre la taula totes les fruites.
3. Mentre es repassa el nom i les característiques de cada fruita les anem tallant a trossos.
4. Demanem, fruita per fruita, a qui li agrada i el convidem a apropar-se a la taula amb la seva brotxeta i ficar-hi el tros de fruita a dins. Suggestim als que no l'han provada o no els agrada que ho intentin un altre cop.
5. Repetim fins que no quedin més fruites o les brotxetes estiguin plenes.
6. Si duem les brotxetes al refrigerador, es poden prendre per postres.

v3|a3

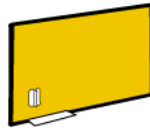
els que són aliments i els que no



Cicle inicial



Aula



Per als infants



Coneixement del
medi natural, social
i cultural

Àrea

A.- Observeu la següent imatge i encercleu tot allò que siguin aliments.

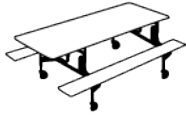


v3|a4

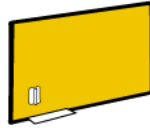
allò que prové d'un hort



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Llengües
Àrea

A.- S'han desordenat les lletres dels aliments. Ens podeu ajudar a endreçar-les?



MAENCI



NYAIP



BTOPEP



XPIE



MÀTOEQUT



ANTPÀL



NRCA

B.- Relacioneu-los amb fletxes.



M'AGRADA
MOLT



M'AGRADA
UNA MICA



NO M'AGRADA
GENS

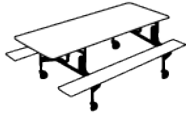


v3|a5

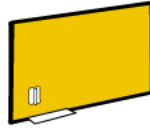
la pera d'aquí i la pinya d'allà



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural

Matemàtiques

Àrea

A.- Observeu el recorregut que fan aquests dos aliments per arribar a la botiga:

La pinya estrangera

10è Pinya en venda



9è Camió

8è Magatzem

7è Camió

6è Port

5è Vaixell

4t Camió

3r Magatzem

2n Camió

1r Plantació

La pera catalana

5è Pera en venda



4t Camió

3r Magatzem

2n Camió

1r Plantació

B.- Pinteu en color els quadres.

- Verd el de la pinya i la pera.
- Vermell el dels camions.
- Groc el dels magatzems.
- Blau el de la plantació.
- Taronja el del vaixell.

C.- Compteu quants requadres fan falta perquè la pinya estrangera arribi al mercat.

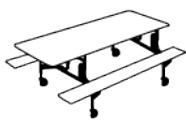
Compteu ara quants requadres fan falta perquè la pera catalana arribi al mercat.

D. Responen les preguntes.

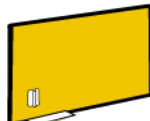
- Quin dels dos productes fa més passes per arribar al mercat?
- Quants camions són necessaris perquè la pinya arribi al mercat?
- Quants camions són necessaris perquè la pera arribi al mercat?
- Quin dels dos productes necessita un vaixell per arribar al mercat?
- Quin dels dos productes utilitzarà menys petroli per arribar al mercat?
- Què contaminarà més, la pinya estrangera o la pera catalana?



Cicle mitjà



Aula



Per als infants



Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Llengües
Àrea

A.- Observeu els recorreguts que farien aquests dos productes.

Una pinya a taula d'un àpat de Nadal passaria per tot això:

1. Creix en una plantació a Costa Rica	7. Arriba al port de Barcelona
2. Quan encara no és madura la cullen i la posen en un magatzem	8. La carreguen en un altre camió
3. La transporten en un camió fins al port	9. La fiquen en un altre magatzem
4. Passa uns dies en un altre magatzem	10. La compra el botiguer o la botiguera de la fruiteria
5. La carreguen en un vaixell	11. La carrega a la seva furgoneta
6. Passa molts dies viatjant travessant l'oceà	12. Finalment es ven i arriba a una casa

Unes castanyes que mengem per la festa de la Castanyada:

1. Creixen en un castanyer a l'Alt Empordà	4. El fruiter o fruitera compra les castanyes
2. Quan són madures, es cullen	5. Les transporta al seu vehicle
3. Les transporten fins el magatzem	6. Finalment es venen i arriba a una casa

B.- Tenint en compte els dos quadres anteriors, responeu si cada afirmació és vertadera o falsa.

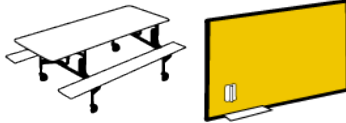
La pinya viatja molts kilòmetres	V	F
Per menjar castanyes a la tardor es necessiten pocs mitjans de transport	V	F
Les castanyes viatgen pocs kilòmetres	V	F
La temporada de la pinya és l'estiu	V	F
Les castanyes han d'estar molt de temps emmagatzemades	V	F
Pel medi ambient és bo menjar pinyes a l'hivern	V	F
Perquè arribi una pinya a l'hivern es consumeix molt més petroli	V	F
Les castanyes viatgen molts kilòmetres	V	F
La temporada de les castanyes és la tardor	V	F
Les pinyes fora de temporada necessiten més envasos	V	F
Menjar productes que no són de temporada no contamina	V	F
Les castanyes poden ser produïdes al nostre país	V	F
Per menjar pinya al Nadal contaminem més	V	F

v3|a7

CO_{un}, CO₂



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural**

Matemàtiques

Àrea

A.- Calculeu.

Per a què una pinya arribi al nostre país des de Costa Rica, necessitarà viatjar 7.000 Km. Per cada kilòmetre s'emeten 113 grams de CO₂.

Quants kg de CO₂ arribaran a l'atmosfera?

Per tal que les castanyes arribin a la fruiteria del teu barri, han de viatjar 150 km. Per cada kilòmetre s'emeten 113 grams de CO₂.

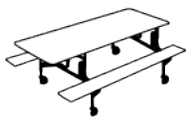
Quants kg de CO₂ arribaran a l'atmosfera?

v3|a8

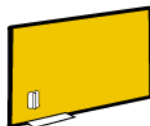
boniques per fora, contaminants per dins



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural

Educació artística

Àrea

A.- Observeu la imatge sobre una parada de fruites i verdures d'un mercat.

Imagineu que som a l'estiu i heu de fer la compra. A sota teniu dues cistelles:

Ompliu la cistella 1 amb els productes que creguis que, per arribar al nostre país, han contaminat més.

Escriu a la cistella 2 el nom d'aquells que creguis que per arribar al mercat del nostre barri o poble han contaminat menys.



Els productes que heu d'incloure són: plàtans, pinya, maduixes, patates, meló, bledes, carxofes, moniatos, castanyes, mandarines, pomes, taronges, pastanagues, peres.

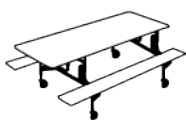
B. Ara feu el mateix però dibuixant les fruites i verdures que corresponen a cada una de les cistelles.

v3|a9

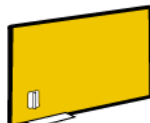
una estació o tot l'any



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

Coneixement del medi natural, social i cultural

Àrea

A.- Feu una llista amb 15 tipus de fruites i verdures i classifiqueu-les en funció de la seva temporada natural.

Només a una estació

Tot l'any	Estiu	Tardor	Hivern	Primavera

B.- Dels productes que heu posat al requadre anterior, torneu-los a classificar tenint en compte quan acostumeu a menjar-los a casa.

Tot l'any	Només a l'estació natural

C.- Trieu un producte que al quadre primer estigui a la columna “Només a una estació” i que al segon quadre estigui a la “Tot l'any” i responeu:

Aquest aliment s'ha produït a prop o lluny de casa?

Què és el que la majoria d'aliments que es consumeixen fora de temporada provoquen? Feu un cercle a les respostes que creguis que són certes respecte aquests productes:

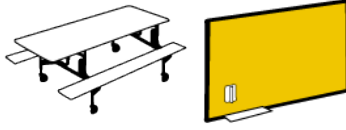
- Fan feliços als botiguers.
- Provoquen emissions de CO₂.
- Necessiten molts mitjans de transport.
- Incrementen l'ús de petroli.
- Augmenten l'ús d'embalatges.
- Consumeixen molta energia.
- Tenen uns colors més bonics.
- Afavoreixen l'escalfament global.
- Agraden molt als consumidors i a les consumidores.

v3|a10

carn o verdures



Cicle superior



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Llengües
Matemàtiques
Àrea

A.- Llegiu aquest text amb atenció.

Una dieta basada sobretot en productes d'origen animal, necessita molta més terra, energia i aigua que una basada en els productes vegetals, com ara verdures i cereals. Per produir una calorica de carn es consumeix nou cops més energia i el 33% més de combustibles fòssils que per aconseguir una d'origen vegetal.

La major part dels aliments que consumim a països del Nord han viatjat entre 2.500 i 4.000 kilòmetres, abans d'arribar a la seva destinació.

La biodiversitat agrícola està en perill pels mecanismes actuals del mercat. Aquests beneficien determinats varietats per interessos comercials.

Tradicionalment els pobles han consumit carn. Però mai ho han fet als nivells actuals. Tampoc la cria animal ha suposat l'explotació de la natura com es fa actualment. D'altra banda, tampoc érem tantes boques a alimentar.

Escollir aliments frescos –no envasats ni processats–, de conreus propers i de temporada, significa decantar-se per productes de menor impacte ecològic. A més també seran més gustosos.

EdPAC (2010)

Imagineu que al nostre país no hi hagués consum de carn. Tenint en compte el que ens diu el text anterior i que en un dia es consumeixen al Principat 100 tones de fruites i cereals i que l'emissió de CO₂ per tona és de 150 kg.

Quina emissió de CO₂ hi haurà?

Ara imagineu que només mengéssim carn.

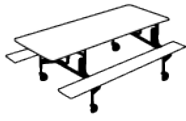
Quina emissió de CO₂ hi hauria?

Quina de les dues dietes és més respectuosa amb el medi ambient?

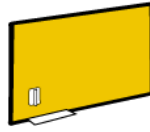
Del que has llegit, quina és la informació que t'ha resultat més interessant?



Cicle superior



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural**

Àrea

A.- Del següent llistat d'aliments encerclau Sí o No, en funció de si es poden produir a la península ibèrica o no.

Pernil	Sí	No
Llet	Sí	No
Hamburgueses	Sí	No
logurt	Sí	No
Kiwis	Sí	No
Taronges	Sí	No
Cacau	Sí	No
Cafè	Sí	No
Enciam	Sí	No
Pa	Sí	No
Calamars	Sí	No
Pinya	Sí	No
Ous	Sí	No
Mango	Sí	No
Sucre	Sí	No

B.- Del quadre anterior feu el llistat de quins productes no es poden produir a la península ibèrica.

Entre tots aquests, quins considereu imprescindibles per la vostra dieta?

C.- Dels que considereu imprescindibles, penseu si hi ha un aliment que el pugui substituir.

Hi ha algun aliment que no es pugui substituir? Per què?

D.- Ara imagineu que sou el cuiner o la cuinera d'un restaurant.

Heu d'elaborar dos menús: un ecològic i un altre que no ho és. Heu de fer dues cartes, tenint en compte que a cada una hi han d'haver dos primers plats, dos segons i dos postres per triar.

v4|a1

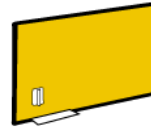
un berenar molt just



Educació infantil



Aula



Per als infants

descripció

Els infants fan un berenar de comerç just i biològic que regalaran a altres nens i nenes.

material

- Rajoles de xocolata de comerç just.
- Pa biològic
- Safata
- Ganivet amb serra

com fer-la

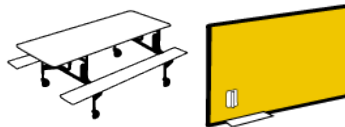
1. En una taula neta hi aboquem les rajoles de xocolata.
2. Mentre els infants les parteixen amb les mans i separen les rajoles, nosaltres tallem les llesques de pa.
3. Posen a la safata les llesques amb la xocolata a sobre.
4. Expliquem que es tracta d'un producte de comerç just que ajuda a què les persones d'alguns països visquin amb dignitat. També podem comentar que al darrera del que no ho és hi ha infants que hi treballen i, per tant, no poden anar a escola com ells.
5. Amb les safates, aniran classe per classe repartint el berenar a altres infants de l'escola tot explicant que són els millors productes perquè la xocolata és de comerç just i el pa biològic.

v4|a2

què hi ha en una granja?



Educació infantil



Aula



Per als infants

descripció

Els infants pinten dibuixos d'aliments, productes i objectes d'una granja.

material

- Dibuixos annexos per pintar
- Estris per pintar

com fer-la

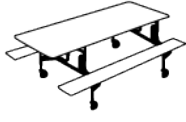
1. Repartim els dibuixos i els infants hauran de pintar allò que es pot trobar al camp.
2. Repassem quins són i la seva utilitat.
3. Els pengem a l'aula escrivint en gran la inicial de la paraula amb qui comença.

v4|a3

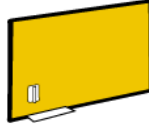
el lloc de cadascú



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Ed. per a la ciutadania
i els DDHH
Llengües
Àrea

A.- Relacioneu cada activitat amb la persona que la fa.

Home
Nena
Àvia

Anar a l'escola
Treballar en una fàbrica
Jugar al pati
Anar al Casal de Gent Gran
Tenir cura de nens petits

B.- Ordeneu les síl·labes o les lletres i guixeu els llocs on un nen o una nena no hi hauria de ser.



C-R-A-P



CO-ES-LA



TE-CAN-RA



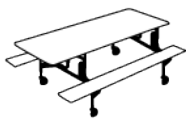
CIÓ-TRAC-A

v4|a4

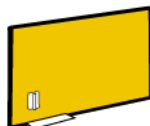
les dues cares d'una pilota



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Ed. per a la ciutadania i els DDHH
Educació artística
Àrea

A.- Observeu detingudament les dues fotografies.



Marqueu amb una creu el que creieu que està bé.

- Són nens
- Tenen la mateixa edat
- Van vestits igual
- Tots juguen amb la pilota
- Un nen està treballant
- Tots estan a un camp de futbol
- Un no pot anar a l'escola

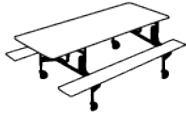
B.- Penseu quina de les dues activitats us agrada fer i dibuixeu-vos.

v4|a5

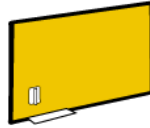
què preferim?



Cicle inicial



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Matemàtiques
Àrea

A.- Ompliu el final de les següents frases.

El meu esmorzar preferit és ...

La meva beguda preferida és

Les meves postres preferides són ...

B.- Feu un recompte a classe amb totes les respostes.

L'esmorzar preferit de la classe és...

La beguda preferida de la classe és...

Les postres preferides de la classe són...

C.- Contesteu aquestes qüestions.

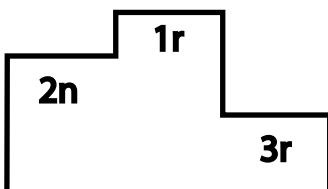
Són menjars que els fem a casa o els comprem ja fets?

Els aliments comprats, de quina marca són?

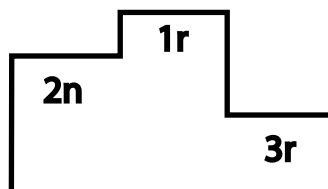
Hem vist publicitat sobre aquests menjars per la tele?

Creieu que tenen molt d'embalum? Què en fem després?

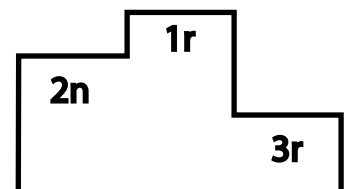
D.- Escriu el nom dels aliments en el pòdium. En el primer lloc l'aliment preferit, en el segon el mitjà i en el tercer graó el darrer triat.



Esmorzar: entrepà, fruita i pastisseria industrial.



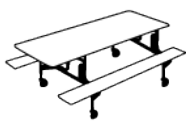
Begudes: suc de fruites natural, refrescs i llet.



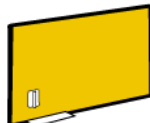
Postres: casolans, comprats fets i fruita.



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Ed. per a la ciutadania i els DDHH
Àrea

A.- Relacioneu la columna del mig segons ho facin les empreses multinacionals o les cooperatives de comerç just.

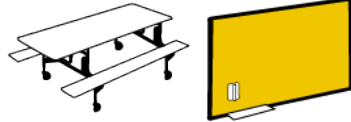
EMPRESES MULTINACIONALS	Té cura del medi ambient	COMERÇ JUST
	En algunes, hi treballen infants	
	Es gasten molts diners en publicitat	
	El preu és el més important	
	Dones i homes reben el mateix sou	
	Ajuden als pobles i a les comunitats	
	Contaminen l'entorn	
	Els seus productes els podem trobar als supermercats	

B.- A cada grup de paraules n'hi ha una que sobra. Guixeu-la.

<u>Productes de comerç just</u> xocolata cafè cotxe fruita galetes	<u>Nens i nenes</u> escola treballar divertir-se jugar vacances
<u>Comerç just</u> medi ambient drets humans solidaritat contaminació cooperació	<u>Producte ecològic</u> carn pesticides camp reciclatge medi ambient



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

Coneixement del medi natural, social i cultural
Ed. per a la ciutadania i els DDHH
Llengües
 Àrea

A.- Llegiu amb atenció les següents afirmacions. Marqueu si provenen del comerç just o no.

- Amb els diners de la xocolata les famílies poden comprar menjar, roba i pagar l'escola dels seus fills/es.
- Per cultivar la xocolata s'han fet servir pesticides.
- En la collita de la xocolata, han treballat nens i nenes.
- La puc comprar a qualsevol supermercat.
- L'elaboració de la xocolata no ha malmès el medi ambient.
- La marca de la xocolata surt anunciada per la televisió.
- Per fabricar la xocolata, homes i dones han cobrat els mateixos diners.
- S'ha pagat amb dignitat les persones que treballen fent el cacau a països del Sud.

Xocolata de comerç just	Altres xocolates

B.- En grups de quatre, escriviu un conte on el seu protagonista sigui la xocolata de comerç just.

Penseu en els més petits ja que haureu d'anar a les seves classes a llegir-los el conte.

C.- Escolliu el conte que us hagi agradat més i aneu a una aula de 1r o 2n per explicar-lo.



Cicle mitjà



Aula



Per als infants

**Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Ed. per a la ciutadania
i els DDHH
Àrea**

A.- Responen les següents preguntes.

Qui pot tenir més interès en enriquir-se, les grans empreses o el comerç just?

Per què?

B.- Llegiu aquestes raons per les quals convé comprar i consumir productes de comerç just. Descarteu les que no siguin correctes.

Perquè amb el menjar de comerç just et regalen moltes coses.

Perquè no es gasten els diners en publicitat.

Perquè els treballadors i les treballadores tenen un sou digne.

Perquè hi ha moltes botigues de comerç just que ajuden a l'economia de la població i no a les grans empreses.

Perquè respecten el medi ambient (terra i aigua).

Perquè els aliments són més saludables.

C.- Imagineu que sou una família camperola que viu a un país de l'Amèrica Llatina o l'Àfrica.

Qui preferiríeu que us comprés el vostre producte (sucre, té, cafè o cacau), un intermediari d'una empresa multinacional o una entitat del nostre país que es dediqués al comerç just?

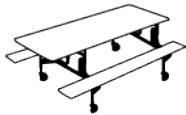
Per quins motius?

v4|a9

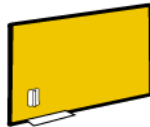
els drets de les persones treballadores



Cicle superior



Aula



Per als infants

Ed. per a la ciutadania i els DDHH
Llengües
Àrea

A.- El comerç just respecta els drets humans mentre que, sovint, les empreses transnacionals no ho fan. De la llista, subratlleu els drets humans.

- Totes les persones naixem lliures i amb els mateixos drets.
- Només els que tenen diners tenen dret a tenir una vivenda.
- Els drets humans canvien a cada país.
- Tenim dret a poder menjar per viure.
- Els infants tenen el dret de deixar l'escola i anar a treballar.
- Les persones hem de poder anar a un centre sanitari quan estem malaltes.
- Hem de tenir temps per descansar.
- Si algú no ens agrada, tenim dret a fer-lo fora.
- Tenim dret a prendre-li a algú una cosa si la necessitem.
- Els drets són iguals per a totes les persones.
- Tenim dret a rebre un regal pel nostre aniversari i per Nadal.

B.- Completeu els buits de les frases amb les paraules que teniu a sota.

medi ambient	nens i nenes	treballadors/es	comerç just	drets
--------------	--------------	-----------------	-------------	-------

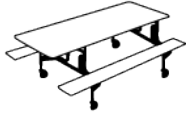
- El cafè del comerç just garanteix que els tinguin un sou digne.
- Algunes empreses multinacionals no respecten els humans.
- Hi ha empreses que per guanyar més diners tenen treballant.
- Els comerç just es compromet a respectar el
- El col·labora amb el desenvolupament dels pobles i les comunitats.

v4|a10

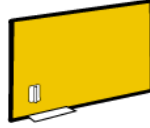
el mapa de la pobreza al món



Cicle superior



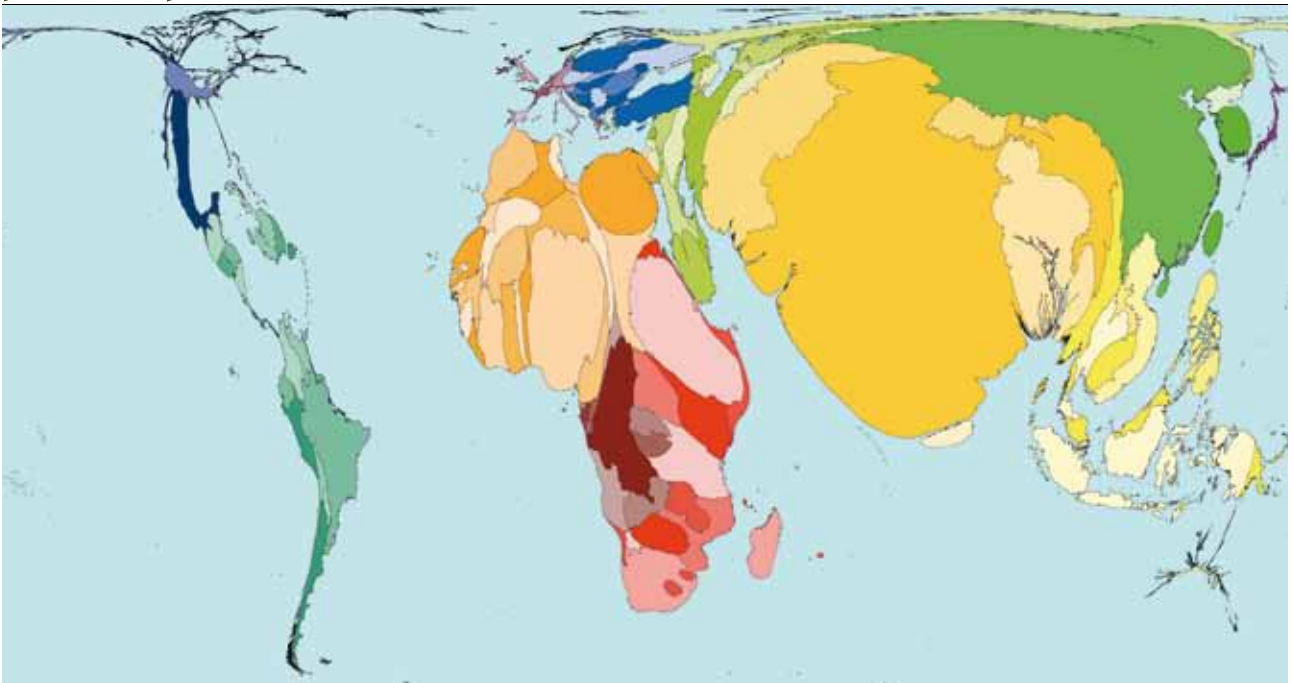
Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Ed. per a la ciutadania
i els DDHH
Llengües
Àrea

A.- Observeu aquest mapa; a més superfícies dels continents, més pobresa de les persones que hi viuen.



2006 SASI Group (Universitat de Sheffield) i Mark Newman (Universitat de Michigan)

B.- Responen les següents preguntes.

On hi ha més nens que treballen, al Nord o al Sud?

En quins continents hi ha més nens i nenes?

En quins continents creieu que hi ha els països amb més riquesa?

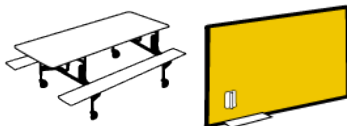
On creieu que hi ha explotació infantil? Per què creieu que és així?

Anoten el nom d'algun dels països on creieu que hi ha més explotació infantil.

C.- Sou periodistes i feu un viatge a un país del Sud. Quan visiteu una fàbrica, observeu que hi ha infants que estan treballant. Escriviu una notícia.



Cicle superior



Aula



Per als infants

Coneixement del
medi natural, social
i cultural
Ed. per a la ciutadania i els DDHH
Llengües
Educació artística
Àrea

A.- Penseu en la següent situació.

Una treballadora d'un taller tèxtil d'un país del sud-est asiàtic denuncia el seu cap perquè no està d'acord amb el sou que cobra. Pensa que és molt baix; a més, té companys homes que cobren més per fer la mateixa feina.

Escenifiquem el judici amb els següents personatges: treballadora, cap de la fàbrica, representant sindical i jutgessa.

B.- Responen aquestes preguntes.

Quines solucions heu trobat al conflicte?

Us agraden a tots aquestes solucions? A qui no? Perquè?

C.- Expliqueu a la resta les solucions que heu trobat.

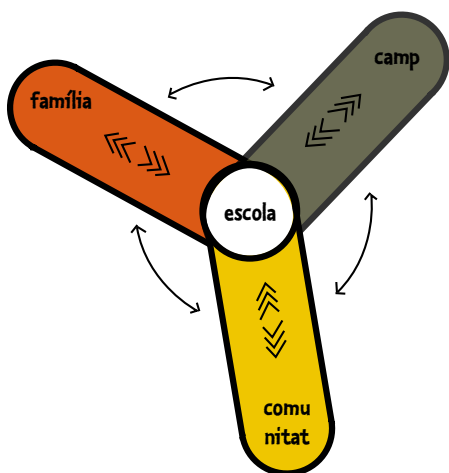
D.- Finalment, escriviu una carta al jutge explicant les possibles solucions que heu trobat conjuntament.

En l'escrit heu d'incloure una realitat d'algun país del Sud, incloure la necessitat de la llibertat de sindicació i fer alguna proposta relacionada amb l'economia solidària del comerç just.

Trànsits



Trànsits... Què són els trànsits...?



[s. XV; del ll. trans tus, -us, íd., der. de trans re 'passar enllà']

1 2 Circulació, moviment de persones.

2 Situació d'un viatger en una escala, que no cal que passi el control de duana.

4 1 Pas o canvi d'un estat a un altre.

5 Moment crític, del qual depèn un canvi radical o molt important.

Diccionari de l'Enciclopèdia Catalana, 2009

educació per a la transformació

Els Trànsits són propostes educatives de relació entre dos espais que van més enllà de l'educació formal curricular de l'aula. Inspirats en propostes metodològiques participatives –com ara la Reflect-Acció– busquen la transformació individual, de grup i comunitària.

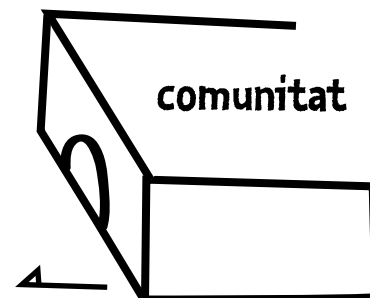
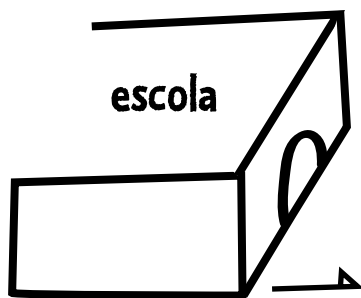
la perspectiva de sempre?

Algunes persones veuen l'escola com una microsocietat amb una dinàmica pròpia al marge del que passa al voltant. I n'hi ha que pensen que al camp o als espais familiars els passaria una cosa semblant; tindrien el seu tarannà propi i estarien allunyats d'altres espais com ara l'escola.

La relació entre el camp i la família amb l'escola seria més aviat puntual i en una única direcció. Així, el camp proveiria d'aliments a l'escola però no en rebria res a canvi, o les famílies

portarien i anirien a buscar els infants al centre educatiu i prou. O l'escola formaria els infants que acabarien treballant al camp però no en rebria res.

Una visita al camp podria tractar-se només d'un contacte puntual i anecdòtic, en el qual només una part es mou.



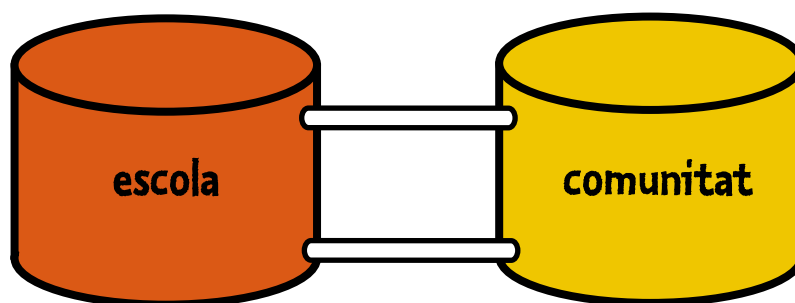
Model tradicional; exemple de relació entre l'escola i la comunitat

educar i educar-nos des de la relació

La proposta educativa dels Trànsits entén que els diferents espais esdevenen una mena de dipòsits amb capacitat de donar a d'altres però amb necessitat de rebre –un magatzem d'energia i coneixement amb necessitat de vasos comunicants.

Des d'aquesta visió progressista i comunitària, els espais ens conviden a:

- Relacionar-nos constantment.
- Entendre que ens necessitem els uns als altres –l'escola hem de menester els aliments del camp però aquest també ens nodreix dels nostres coneixements i de la saviesa de les famílies.
- Obrir les portes a altres realitats i estar disposats i disposades a moure'ns.



Model dels Trànsits; exemple de relació entre l'escola i la comunitat

una comunitat educativa

Els Trànsits pretenen educar els infants però també d'altres coses. També busquen facilitar la relació, el coneixement mutu i la coimplicació de les famílies, els infants, la comunitat i les persones treballadores del camp en una societat sostenible i en una alimentació sana per a les persones, per a la terra i per a la sobirania dels pobles. Tal com defensen algunes propostes pedagògiques -com ara el treball de Freire- totes i tots aprenem i, alhora, som agents educatius (els infants també).

comença ara o més endavant, aquí o allà

Les propostes educatives es poden iniciar en qualsevol moment i des de qualsevol espai.

Compartir el dinar plegats pot ser una proposta des del i al camp o bé al menjador de l'escola.

O podem iniciar nosaltres accions o partir de les propostes dels altres i en un sentit o altre –els camperols poden anar a formar els infants per iniciativa pròpia o per respondre la proposta de l'equip de mestres.

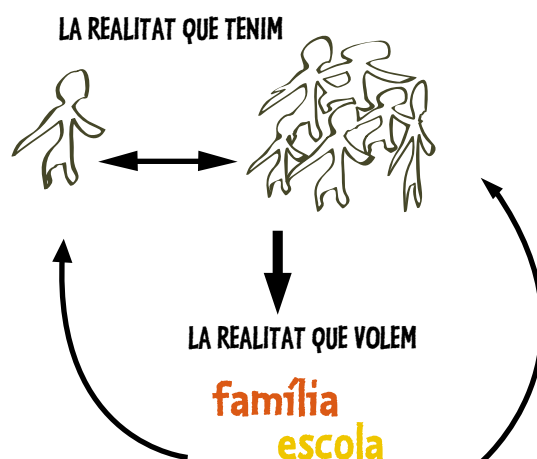
una escola, tres trànsits

Són tres i tenen com a epicentre l'escola; el camp, la casa –on viu l'infant– i la comunitat –els equipaments, la vida associativa i les institucions del barri o el poble on està el centre educatiu.

preparant els trànsits amb els infants

Les passes educatives amb els infants que podem realitzar per iniciar els Trànsits són:

	Exemple
1r Conèixer la realitat de cada nena i cada nen	Mitjançant preguntes adaptades a l'edat dels infants, cada un i cada una expressa si coneixen pagesos o pageses, si han estat amb ells al camp o a d'altres espais.
2n Saber en quina situació està el grup d'infants amb què treballem	Es demana al grup si coneixen la pagesia que serveix els productes a l'escola, el motiu de perquè no saben quin són, si els han convidat a anar-hi...
3r Demanar què els agradaria canviar de la realitat que tenen	Si reflexionem sobre què suposa no conèixer les persones i els projectes que fan possible que mengin biològic, és probable que vulguin posar-hi remei.
4r Buscar accions viables per modificar allò que volem	Els infants decideixen posar-se en contacte amb la pagesia per conèixer el camp i, un cop allà, convidar-los a l'escola.



Proposta metodològica dels Trànsits; exemple de relació entre l'escola i el camp

transit-ant

Tot i fer algunes propostes de Trànsits, l'experiència de l'escola, el contacte amb la pagesia o el tarannà de les famílies, esdevé el punt de partença per l'elaboració de propostes amb una intenció de procés.

Diferenciades en Preparació, Realització i Valoració, van acompanyades de Càpsules. Aquestes són idees d'accions en la línia del trànsit.

Les experiències que els acompanyen només pretenen inspirar cert tipus d'intervencions i recollir iniciatives de persones i organitzacions que ja fa temps que han fet que les nostres parets siguin permeables.

t1 Camp <> Escola

donant sortida als excedents

Des de l'escola facilitarem la sortida dels excedents dels camps o la granja, tot col·laborant en la viabilitat social i econòmica de la producció agroecològica.

JustificAcció

La indústria agroalimentària té uns canals de distribució segurs i fermes. D'una banda ho facilita la seva connivència amb les grans distribuïdores i superfícies, i d'altra no tenen cap inconvenient en acudir al mercat mundial de productes alimentaris i importar o exportar la producció a milers de kilòmetres.

Per altra part, la pagesia i la ramaderia ecològica –amb la seva defensa del mercat local i dels productes de temporada– sovint té dificultats per donar sortida la seva producció. Des de l'escola, conscients d'aquesta dificultat, podem ajudar a mitigar-les.

1r Preparació

Ens posem en contacte amb la pagesia i/o la ramaderia agroecològica o tradicional. Els podem trobar o bé perquè els coneixem o bé posant-nos en contacte amb una Associació de Defensa Vegetal (ADV) de la comarca o mitjançant la coordinadora de grups de consum ecològics La Repera. Els criteris a l'hora de seleccionar-los poden ser diversos.

- Serveix al menjador escolar ecològic o a grups de consum de la població.
- És del rodal de la població o la comarca.
- Tenen un projecte agroecològic interessant.

La pagesia compartirà amb nosaltres les possibles dificultats que tenen i en les que nosaltres podem incidir. Poden ser, entre d'altres:

- Donar sortida als seus excedents (verdura, fruita, carn o lactis) en algunes èpoques de l'any.
- Difondre la seva oferta de producció i el seu projecte socioambiental.

Un cop recollides, l'equip de l'escola pot estudiar les eines al nostre abast per col·laborar-hi. Podem obrir canals de participació amb els educadors i les educadores de menjador, mares i pares, i el personal no docent.

Aconseguir un acord des del Consell Escolar facilitarà la coimplicació de tot el centre i agilitzarà la gestió. A més, esdevé un canal d'informació i participació de tota la comunitat.

Per promoure la participació dels infants –especialment dels cicles mitjà i superior– en la iniciativa així com recollir les seves propostes, les i els mestres podem treballar-ho en les aules o en l’espai de menjador. Podem fer-ho a partir dels seus coneixements previs, les seves experiències i les seves emocions al respecte:

Coneixements	<ul style="list-style-type: none">• Coneixem algun pagès o alguna pagesa? Sabem d’alguna persona que tingui un hort petit? I alguna persona que treballi en una granja o faci pasturatge? Treballen de forma artesanal i/o ecològica?• Sabem que la pagesia té moltes dificultats per tirar endavant?
Experiències	<ul style="list-style-type: none">• Hem fet algun cop tasques al camp o a una granja?• Hem estat veient com treballen les persones del camp?• Ens han parlat mai dels problemes que tenen? Quins eren?
Sentiments	<ul style="list-style-type: none">• Quan hem vist un camp erm, què hem sentit?• Com ens agrada més el camp, viu i treballat o abandonat?• Saber que cada cop menys persones poden viure del camp o la ramaderia, ens provoca tristor o ens és indiferent?• Què ens fa més goig, un camp industrial amb monocultiu i l’ús d’agroquímics, o un hort variat que té cura de la terra i l’aigua?• Ens agradaria fer alguna cosa per ajudar aquestes persones?

Un cop sabem què coneix, ha viscut i sent l’alumnat, els podem explicar la situació concreta de la pagesia o la ramaderia amb qui tenim el vincle, per tal que pensin com podem col·laborar des de l’escola i en facin propostes.

2n Realització

La distribució d’aliments frescos va acompanyada d’alguns aspectes (risc sanitari, temps curt de qualitat òptima, necessitat de refrigeració...) que dificulten la seva realització des d’una escola. Per això, llevat d’ excepcions, amb els excedents de producció haurem de fer prèviament conserves.

Per fer front al cost de les matèries primeres podem:

- Aconseguir ingressos extraordinaris, com ara quotes especials a les famílies, entrades per activitats especials –fires, sorteigs, festes o altres.
- Disposar de despeses amb partida del centre (menjador o berenar).

Pel que fa a la distribució, pot fer-se a la pròpia escola o emprar canals de distància curta. En qualsevol cas, no podrà ser una activitat comercial perquè demanaria una gestió i el compliment d’uns requisits sanitaris que no estan al nostre abast. Exemples de sortides als productes elaborats:

- Els infants s’enduen a casa els productes elaborats.
- Es consumeixen en horari lectiu (esmorzar, dinar o berenar).
- S’ofereixen -amb una compensació econòmica per a activitats de l’escola- a festes del centre o fires...

Per a la difusió de la producció de la pagesia o ramaderia l'escola pot participar, en funció dels nostres coneixements, en diferents aspectes com ara:

- Suport en el redactat i disseny d'un fullet informatiu.
- Creació d'una web o un blog.
- Suport en la creació d'una web amb una base de dades php per fer comandes per internet, amb programari lliure.
- Difusió boca a boca o amb altres mitjans emprant els nostres contactes i canals (mares i pares, personal de l'escola, xarxes en les quals es participa...).

3r Valoració

De l'experiència podem valorar el procés i el resultat. Aquestes preguntes ens poden ajudar a fer-la:

PROCÈS	Camp	<ul style="list-style-type: none"> • Hem pogut establir canals de col·laboració i sinèrgies? • Ens han subministrat els excedents de la forma en què havíem pactat? • Ens han confiat dificultats seves entenent el nostre interès en incidir-hi?
	Infants	<ul style="list-style-type: none"> • Han participat a les activitats dissenyades? • Han entès el projecte? • Han ajudat a informar i implicar les famílies?
	Escola	<ul style="list-style-type: none"> • Ens hem implicat els diferents estaments del centre? • Hem informat a les mares i els pares de la iniciativa?
RESULTAT	Camp	<ul style="list-style-type: none"> • Han trobat més distribució per als excedents? • Tenen més canals de difusió de les seves activitats i productes? • Ha pagat la pena el treball amb l'escola? • Se senten més acompanyats per nosaltres?
	Infants	<ul style="list-style-type: none"> • Senten satisfacció per haver col·laborat amb els productors de verdura, fruita o carn ecològica? • Viuen el camp i els seus problemes de forma propera?
	Escola	<ul style="list-style-type: none"> • Tenim intenció de repetir el projecte? • La relació entre recursos (temps, energia, diners...) invertits i el resultat, ha estat satisfactòria?

Càpsules

taller de conserves

El podem realitzar a l'hora del menjador o bé en horari lectiu.

El personal de cuina és el més adient per conduir-lo ja que assegurarà les condicions higienico-sanitàries necessàries i domina les instal·lacions i els estris de la cuina de l'escola.

També haurà d'assegurar les mesures d'higiene adients (rentat de mans, esterilització dels estris, cocció prèvia o escaldar els aliments, i altres).

Hi ha conserves de molts tipus:

- Dolces: mermelades de fruita i codonyat.
- Salades: olives, tomàquet (triturat, sencer o fregit) i altres verdures (col confitada, pastanaga, remolatxa, etc.).

taller d'etiquetes

Algun membre de l'equip docent o algun familiar pot crear una pàgina per als productors. Emprant aplicacions pensades per crear fàcilment una web dinàmica (tipus <http://joomla.org>), pot ajudar a assolir diferents objectius:

- Donar a conèixer la producció agroecològica.
- Oferir els productes i realitzar venda o comandes electròniques.
- Informar sobre activitats del camp obertes a la comunitat (com ara diumenges de treball al camp amb dinar col·lectiu, tallers per a escoles, visites concertades...).

El gestor de continguts permetrà als productors actualitzar i mantenir de forma senzilla, sense haver de conèixer els llenguatges emprats a les webs (xhtml, php). El personal de l'escola o de l'AMPA podran fer-los una petita formació sobre el seu funcionament i assessorar-los quan sigui necessari.

taller de mató

Per a excedents de llet de vaca –tot i que també de cabra o ovella– es pot fer aquest tipus de formatge fresc.

La seva elaboració és senzilla i es necessiten estris que generalment ja hi són a les cuines (quall o llimona, herbes, draps i recipients). A diferència d'altres conserves, el mató te un període curt de consum òptim. El més recomanable és consumir-lo el mateix dia i, si es guarda, no trencar la cadena de fred.

taller d'etiquetes

Mentre els infants més grans poden participar en l'elaboració de les conserves, els més petits poden treballar en la realització de les etiquetes.

Amb una base impresa que continguin els diferents elements (nom del producte, procedència, característiques, data de caducitat, "segell propi de garantia ecològica"...) poden retallar-les, pintar-les i enganxar-les als pots de vidre.

fira de sant pons

A la fira de Sant Pons –l'11 de maig– hi ha la tradició de posar parades al carrer on es venen dolços, conserves i herbes de producció artesanal. Aquest dia pot ser una bona oportunitat per a:

- Donar sortida a les conserves.
- Fer difusió del menjador escolar ecològic–el consum.
- Donar a conèixer la pagesia i la ramaderia biològica –la producció.

L'escola pot organitzar una fira per a tota la comunitat educativa i/o organitzar (junt amb altres entitats de la nostra població) una al poble o al barri.

Experiències

L'equip d'una escola amb menjador ecològic s'assabenta que a la comarca hi ha una pagesa ecològica i tot i que no serveix al centre es posa en contacte amb ella. Aquesta primera trobada permet comprovar que és una persona amb moltes ganes de fer sensibilització en agroecologia i a establir ponts de connexió.

Les mestres dels cursos superiors plantegen en una tutoria la possibilitat de tenir una relació més estreta amb la pagesa, i la majoria ho van valorar positivament.

La pagesa convida l'escola (treballadores/es, famílies i infants) a participar als Diumenges Oberts del seu camp. Es tracta de passar el matí fent tasques del camp a canvi d'oferir el dinar. L'alumnat de 5è redacta una carta informant dels Diumenges Oberts a les famílies.

Es convida la pagesa a l'escola i cada aula preparar una cançó, un petit cartell o una activitat per a aquell dia. També es preparen preguntes que se li faran.

Se li demana quin són els productes de temporada de cada estació i es fa un mural que es penja al menjador i es tramet per correu electrònic a les famílies per quan vagin a comprar al mercat o a botigues.

La pagesa ofereix fer una formació bàsica en agricultura ecològica, que es recull per estudiar quan fer-la i com remunerar-la. D'altra banda la comptable de l'escola s'ofereix per assessorar a l'associació de la pagesa en qüestions administratives, perquè saben treballar el camp però tenen dificultats pel que fa a la gestió econòmica.

Alguns infants i membres de l'AMPA expressen el desig de participar en la visita i en l'experiència al camp, i s'està estudiant muntar un Dimecres Obert en horari lectiu.

L'associació de la pagesa no té prou volum com per servir al menjador, però a la Festa de la Primavera de l'escola es posarà una parada de comerç just i es farà una eco-calçotada amb productes del camp de la pagesa. Aquesta s'ha ofert a fer un espectacle de trapezi –també sap fer circ– a la part cultural.

t2 Família <> Escola

montant un grup de consum ecològic

Que el menjador de l'escola sigui ecològic, pot ser el punt de partida per facilitar des del centre que les famílies tinguin accés a aquests productes. Fent-ho ajudem a consolidar una xarxa de col·laboració entre les famílies i assegurem una coherència en l'alimentació dels infants.

Justificació

Els grups de consum ecològic i crític esdevenen actualment una de les alternatives més interessants i constructives al model agroalimentari industrial imperant. No només perquè, d'una forma autogestionada, les unitats familiars que els integren accedeixen a productes ecològics i de comerç just a bon preu, sinó perquè es coneix directament als produc-

tors i s'escurça la distància entre aquests i el camp i els consumidors.

A més, aquests grups i de forma complementària a la distribució dels aliments ecològics, actuen com a plataforma de sensibilització i conscienciació ciutadana de cara a un consum socialment responsable.

1r Preparació

El Grup de Consum farà una compra conjunta d'aliments ecològics directament als productors i farà la distribució entre les famílies integrants del grup de consum.

L'escola pot col·laborar en la creació del grup de diferents formes:

- Impulsant la iniciativa.
- Facilitant un espai per a la preparació i distribució dels productes.
- Posant a disposició del Grup un espai de rebost i/o refrigeració (també es podria prescindir d'aquest espai si l'escola no en pogués disposar).
- Incorporant-se –mestres i personal no docent– com a unitats de consum.

La iniciativa es pot liderar des de l'equip de l'escola, des de l'AMPA o un grup informal de mares i pares motivats, o des d'una plataforma conjunta.

Per a l'inici de l'experiència unes 10-15 famílies pot ser un bon nombre; posteriorment, i un cop consolidat el funcionament, es pot ampliar. Es pot treballar sempre de forma assembleària o bé que l'assemblea designi funcions a petites comissions (Rebuda i distribució, Gestió, Productors...).

La gestió econòmica pot anar a càrrec de l'AMPA quan els proveïdors demanin una personalitat jurídica per facturar.

Els recursos que podem menester són:

- Un ordinador per a la gestió de les comandes i els pagaments.
- Una caixa gran de plàstic per família, per ficar les seves comandes.

- Un espai per desar les caixes de les famílies (poden ser plegables per optimitzar l'espai).
- Prestatges per als productes de rebost i/o lloc on deixar les capses preparades.
- Un espai refrigerat si hem de tenir productes que necessiten no trencar la cadena del fred.
- Una balança si demanem productes a doll i els hem de separar per posar-los a cada família.

Per a cada un dels tipus de productes haurem de buscar un proveïdor. Si l'escola ja en té per al menjador, emprar els mateixos ens pot facilitar molt les coses ja que tenim el contacte i partim d'una operativa que ja funciona (transport, gestió, etc.). Haurem de decidir si només ens proveïm de productes frescos o, a més, volem disposar de rebost (amb comerç just, conserves, pasta, etc.).

Els productes frescos que poden tenir poden ser:

- Verdura i fruita.
- Pa i farina (li podem demanar a un forn del barri o poble si ens el volen fer).
- Lactis (llet, iogurt, formatge fresc i flams).
- Ous i carn (pollastre, vedella i xai).

A més dels productes frescos i el rebost, podem fer comandes puntuals de productes com ara oli o formatges curats.

Per promoure la participació dels infants –especialment dels cicles mitjà i superior– en la iniciativa, les i els mestres podem treballar-ho en les aules o en l'espai de menjador. Podem fer-ho a partir dels seus coneixements previs, les seves experiències i les seves emocions al respecte:

Coneixements	<ul style="list-style-type: none"> • Sabem què és un grup de consum ecològic? • En tenim algun a la nostra població?
Experiències	<ul style="list-style-type: none"> • A casa formem part d'algun grup de consum? Coneixem persones que hi formen part? • Hem estat algun cop en algun? Ens va agradar?
Sentiments	<ul style="list-style-type: none"> • Ens agradaria poder menjar a casa productes ecològics igual que ho fem a l'escola? • Ens faria il·lusió que les nostres famílies facilitin a altres el consum d'aquests productes?

2n Realització

Haurem de seleccionar un dia i una hora setmanal per al grup de consum. Si és just a l'hora de sortida dels infants, assegurem que moltes famílies ja siguin a l'escola i no s'hagin de desplaçar expressament. De la mateixa manera, el personal de l'escola també ho tindrem més fàcil.

L'operatiu més habitual és: cada setmana cada família farà la comanda de producte fresc per a la següent. Un cop sumada, amb uns dies d'antelació la enviarem als productors perquè la preparin i ens la portin el dia de recollida.

La comanda es pot fer:

- En paper a l'escola quan hi som per recollir els productes.
- Mitjançant formularis per internet que permeten fer-la des de casa.

El treball amb comissions facilitarà una bona organització. Almenys n'hi haurà d'haver persones encarregades de:

1. Distribució: dos o tres persones hauran d'anar una hora abans per posar tots els productes a la capsa de cada família.
2. Gestió: fer els cobraments de les famílies i els pagaments als proveïdors.
3. Comandes: s'hauran d'encarregar de recollir les comandes de les famílies i trametre-les als productors.

També pot ser interessant que hi hagi un grup que promogui activitats extraordinàries de sensibilització.

3r Valoració

De l'experiència podem valorar el procés i el resultat. Aquestes preguntes ens poden ajudar a fer-la:

PROCÈS	Famílies	<ul style="list-style-type: none">• Han liderat la iniciativa?• Veuen interessant una coherència entre el consum a l'escola i a casa?
	Infants	<ul style="list-style-type: none">• Coneixen l'experiència?• Han entès el projecte?• Animen les seves famílies a participar-hi?
	Escola	<ul style="list-style-type: none">• Ens hem implicat en el projecte?• Participem com a unitats familiars?
RESULTAT	Famílies	<ul style="list-style-type: none">• Quantes famílies s'han apuntat?• Estan satisfetes amb el funcionament o s'han donat de baixa?
	Proveïdors	<ul style="list-style-type: none">• Ens han servit els productes demanats amb la qualitat esperada?• Els preus són assequibles?
	Escola	<ul style="list-style-type: none">• Podem facilitar els recursos que el Grup de Consum necessita?• Ens ha creat molts problemes de gestió o infraestructura?

Càpsules

comerç just

No hi ha productes de comerç just, perquè en el comerç entra també la comercialització, el transport i la seva distribució. Per això podem escollir els dels productors que no en venen a grans superfícies, no hi ha grans empreses implicades, i procuren que també siguin ecològics.

Tenir productes de països del Sud quan se'n fan aquí va en contra de la sostenibilitat i la sobirania alimentària. Per això podem escollir només els de productes que no es conreen al nostre país; cafè, te, cacau...

La Xarxa de Consum Solidari treballa amb aquests criteris simultàniament:

- Els components dels productes que provenen del Sud són de comerç just i biològics.
- Els d'aquí són ecològics.
- L'elaboració final està fet per empreses locals i familiars.
- No es distribueixen a grans superfícies.

comandes flexibles o cistelles

Els interessos de consumidors i de productors sovint són diferents. Els primers volen adquirir varietat de productes en la quantitat i freqüència que els sigui més còmode. En canvi, a la pagesia i als ramaders voldrien una compra assegurada, constant i del que tenen al camp o a la granja.

En un inici es poden fer comandes obertes i lliures. Més endavant, si el grup es compromet, es pot plantejar un funcionament que li faciliti les coses als productors, com ara:

La cistella bàsica

La pagesia la prepara en base al que té al camp procurant que sigui variada. Aquest funcionament li facilita la planificació i la sortida dels seus productes.

La compra compromesa

Les famílies del grup es comprometen a un consum mínim (2, 3 o 4 setmanes per mes).

El vincle a l'estiu

Aquesta època de l'any és quan més produeix el camp i deixar de consumir és un problema. Es pot tenir un compromís de consum o de pagament (els productes es paguen tot i no demanar-los, i la pagesia dur la producció comprada a un menjador social).

altres activitats del grup

Existeix una coordinadora de grups de consum ecològic i crític de Catalunya que s'anomena -la Repera. A més d'aquesta coordinadora es poden establir relacions amb altres de la pròpia població o comarca per coordinar les comandes que es facin als productors i organitzar activitats de conscienciació i sensibilització, com ara:

- Xerrades i tallers (d'hort domèstic, cuina ecològica, conserves, etc.).
- Sopars tertúlia amb tast de productes ecològics.
- Exposicions (Cartells de contrapublicitat que denuncien el consumisme, Realitats dels camperols a països del Sud...).
- Mercat de regal i intercanvi.

selecció dels productes i dels proveïdors

Els grups de consum donen molta importància a com se seleccionen els productes frescos i de rebost que distribueixen. Alguns dels criteris que tenen en compte són:

	ES VALORA	DISSUADEIX
Producció ecològica	Ecològic amb o sense segell, o en transició (any o)	Convencional
Distància	Curta (dels rodals o de la comarca)	Llarga
Presentació	Envàs reutilitzable o reciclable fàcilment	D'un sol ús o de material contaminant
Organització	Cooperativa, associació o empresa social (hi treballen persones en exclusió social)	Gran empresa o transnacional
Intermediaris	Accés directe als productors	Intermediaris grans
Compromís dels productors	Es produeix i, a més, es lluita per l'agroecologia	Només com a negoci sense tenir en compte altres aspectes (exportació, grans produccions, etc.)

Experiències

Un grup de mares i pares estan molt motivats en fomentar el menjar ecològic; n'empren a casa i estan a una cooperativa de consum crític i ecològic.

Des de l'AMPA han lluitat amb personal de l'escola per a què el menjador sigui ecològic i, en una plataforma de treball amb el CAP i el tècnic de salut pública de la població, han instaurat els esmorzars saludables. En aquests esmorzars es pren fruita ecològica i entrepans enlloc de pastisseria industrial.

Estan fent un treball de conscienciació per a que les famílies que puguin, s'apunten a un grup de consum ecològic. Tot i això l'equip directiu està estudiant muntar-ne un al propi centre per a les famílies i el personal.

Enguany s'està fent una campanya per reduir els residus en l'esmorzar. A més de les carmanyoles, s'han assabentat que ara existeix un embolcall reutilitzable.

La mestra de música que és també directora de teatre, ha proposat al grup cultural de l'AMPA fer una petita obra de titelles sobre perquè la reutilització dels materials és més necessària que no pas el reciclatge.

L'equip de l'escola ha demanat a mares i pares que supervisin el menjador escolar (assegurant la procedència dels productes, revisant la qualitat...) ja que ells i elles estan molt enfeïnats i no arriben a tot.

Cada quinzena un aula ha de proposar una recepta per al menjador. Les famílies fan propostes i cada aula n'escull una, tenint en compte que sigui equilibrada i econòmicament viable. Un cop seleccionada es porta a la cuina. El dia que se serveix, un noi i una noia de l'aula van explicant a la resta dels infants com s'ha preparat el plat.

Una mare i la seva parella han obert un bloc i pengen totes les receptes per a què estiguin a l'abast de totes les famílies, el personal de l'escola i els productors ecològics que la serveixen.

Ara s'està estudiant organitzar un taller com a activitat extraescolar d'agricultura ecològica. Com que l'escola no disposa d'instal·lacions es començarà amb tècniques d'hort urbà. Mentrestant el Consell Escolar està fent gestions amb l'Ajuntament per mirar d'obtenir un dels horts municipals.

t3 Comunitat <> Escola

fent la setmana de l'alimentació

A la Setmana de l'Alimentació farem activitats a l'escola realitzades per mestres i per persones d'organitzacions de la comunitat, i a casa, amb el nexa del menjar ecològic, solidari i just.

Justificació

Sovint la dinàmica força frenètica d'una escola ens impedeix –tot i desitjar-ho– tenir contacte amb entitats del nostre barri o poble.

L'organització d'una setmana en la qual aquestes entitats vénen al nostre centre, ens ha de servir, d'una banda, per a què els infants coneguin experiències i iniciatives d'entitats que estan treballant temes relacionats amb l'alimentació al nostre territori

i als països del Sud. I, per l'altra, per a què aquestes sensibilitzin els nens i les nenes i experimentin de primera mà la dinàmica d'un centre educatiu. Això últim és bàsic perquè, al cap i a la fi, aquests infants són el futur del nostre poble o la nostra ciutat, i hauran de ser els que d'aquí uns anys continuïn treballant per gaudir d'un món més just, ecològic i sostenible.

1r Preparació

Per a la Setmana de l'Alimentació podem preparar:

- Activitats d'aula per a cada nivell realitzades pels mestres.
- Activitats d'aula per a cada nivell realitzades per persones d'altres entitats.
- Accions conjuntes d'escola en horari lectiu.
- Propostes per realitzar a casa.

Almenys cada grup haurà de fer una activitat conduïda pel personal del centre i una altra per una entitat de la comunitat.

Per a la seva organització podem coordinar-nos amb els equips de salut i de solidaritat del poble, ciutat o consell comarcal. Aquests ens poden facilitar el contacte amb ONG i entitats per a la seva participació, ja siguin de la nostra localitat o d'altres.

Els temes que podem incloure són:

- La verdura, fruita, carn, ous o lactis ecològics.
- El comerç just.
- Els productes naturals envers els artificials i agroindustrials.
- Les cadenes de menjar-ràpid.

Per promoure la participació dels infants –especialment dels cicles mitjà i superior– en la iniciativa, les i els mestres ho podem treballar en les aules o en l'espai de menjador. Podem fer-ho a partir dels seus coneixements previs, les seves experiències i les seves emocions al respecte:

Coneixements	<ul style="list-style-type: none"> • Què caracteritza un lloc de menjar ràpid? I el menjar casolà? • Sabem què és el comerç just? • A l'Àfrica, a l'Amèrica Llatina o al Sud-est asiàtic tenen les mateixes facilitats que nosaltres per menjar?
Experiències	<ul style="list-style-type: none"> • Heu participat mai en una setmana temàtica a escola? • Ens han parlat directament algunes de les entitats de la nostra població?
Sentiments	<ul style="list-style-type: none"> • Us agradaria fer activitats conjuntes amb la resta del centre? • Ens fem càrrec dels problemes relacionats amb la producció d'aliments que pateix la nostra pagesia i les persones ramaderes? I la dels països del Sud? • Com ens fa sentir conèixer els problemes que hi ha al món? I saber que podem reduir-los consumint productes ecològics i/o de comerç just?

2n Realització

D'activitats a l'aula preparades pels o per les mestres, podem fer:

Cicle	Activitat	Recurs didàctic
Inicial	Per aprendre a fer un pa de pesic tot i fomentant la convivència intercultural	Conte del Multipà de pessic (la podem baixar des de http://edpac.org/docs/conte-multipessic.pdf)
Mitjà	Per denunciar les pràctiques dels establiments de menjar ràpid i cercar alternatives	Menjar a Mc Burger Donald's King? (la podem baixar des de http://edpac.org/docs/6BURGERcat1.rtf)
Superior	Per sensibilitzar-se sobre la importància que hi hagi persones que vulguin ser pageses	Amb 16 anys i se sent sola? (la podem baixar des de http://edpac.org/docs/activitat_pagesa.pdf)

Entre les activitats realitzades a l'escola per part de persones de la comunitat podem dur a terme aquestes:

Cicle	Activitat	A càrrec de
Inicial	Els menjars del món; com mengem i d'on prové?	Mares o pares de cultures d'origen estranger o associacions de persones immigrants
Mitjà	Taller de xocolata de comerç just	Una persona d'una distribuïdora o botiga de comerç just, o d'un grup de consum ecològic que en tingui
Superior	Xerrada sobre la seguretat i la sobirania alimentària als països del Sud	Una ONG del territori que intervingui al Sud

Si és compatible amb la dinàmica escolar, podem conèixer in situ un espai relacionat amb el menjar ecològic, artesanal o social: un mercat municipal, un camp o una granja ecològica o artesanal, un menjador social, un banc d'aliments, etc.

Mitjançant els infants o directament, podem proposar a les famílies que facin entre dilluns i dimecres una joguina amb materials reutilitzats –que exposarem al centre– i convidar-les a anar a la parada de comerç just que s'obrirà l'últim dia. També podem organitzar amb les cuineres o cuiners del centre i algun tècnic o tècnica de nutrició, un taller de cuina i alimentació equilibrada i ecològica.

Com accions conjuntes d'escola podem fer:

- Esmorzars saludables (fruita o entrepà de pa ecològic).
- Festa final de cloenda amb música.
- Exposició de les joguines fabricades amb productes reutilitzables (cartrons, plàstic, brics, etc.).
- Penjar alguna exposició realitzada per ONG sobre l'alimentació al món.
- Fer un mapa del món i posar l'origen dels productes de comerç just que tindrem aquella setmana a l'escola.

Una distribució com a exemple del programa de la Setmana de l'Alimentació:

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Tot el dia				Exposició de joguines	Exposició de joguines
9:00-11:00		Sortida cap a una experiència de la comunitat			
Pati	Fruita ecològica		Fruita ecològica		Xocolata de comerç just i pa ecològic
11:30-12:30	Activitat interna		Activitat externa		
Dinar					
15:00-17:00					Festa final i
17:00 – 18:00		Taller de cuina sana i ecològica			Parada de comerç just

3r Valoració

De l'experiència podem valorar el procés i el resultat. Aquestes preguntes ens poden ajudar a fer-la:

PROCÉS	Famílies	<ul style="list-style-type: none">• S'han implicat en la Setmana de l'Alimentació?• Veuen interessant una coherència entre el consum a l'escola i a casa?
	Infants	<ul style="list-style-type: none">• Han conegut l'experiència des d'un començament?• Se'ls ha fet partíceps de l'organització?
	Escola	<ul style="list-style-type: none">• Hem aconseguit suport tècnic i/o econòmic per part d'administracions públiques (local, comarcal o Generalitat)?
RESULTAT	Famílies	<ul style="list-style-type: none">• Han adquirit productes de comerç just? Ha sortit a compte muntar la parada d'aquests productes?• Quantes famílies han realitzat joguines amb materials reutilitzables a casa?• Quina assistència ha tingut el taller per a mares i pares?
	Comunitat	<ul style="list-style-type: none">• Quantes entitats o organitzacions privades o públiques han participat?• Els ha agradat l'experiència?• S'ha iniciat la voluntat de generar lligams amb l'escola?
	Escola	<ul style="list-style-type: none">• L'organització ha estat fluïda o complicada?• Hi ha hagut un ambient comunitari i col·lectiu aquesta setmana al centre o s'ha viscut com un conjunt d'accions puntuals?

Càpsules

mapa just del món

Un cop sabem quines ONG participaran en la setmana i els diferents productes de comerç just que tindrem a la parada, es dibuixa en paper d'estrassa un mapa del món.

D'una banda assenyalarem aspectes indesitjables (amb colors, requadres informatius, amb fotos o dibuixos enganxats, etc.) com ara desnutrició, baixa escolaritat, conflictes bèl·lics o altres.

Per altra banda, ubiquem les alternatives que hem conegut durant la Setmana en el mapa: els projectes al Sud de les ONG que han vingut i les comunitats que es dinamitzen econòmicament i socialment mitjançant la producció de productes de comerç just.

mercat de regal i d'intercanvi

Com una alternativa a la comercialització i control per part de grans empreses de la major part del moviment de productes, a un mercat d'intercanvi podem convidar les famílies a fer trocs.

Després de l'horari acadèmic i en unes taules facilitades pel centre, les famílies poden dur:

- Plats preparats a casa.
- Conserves casolanes.
- Productes d'horts familiars ecològics o artesanals.
- Estris de cuina o taula que no s'han de menester.

Aquests productes es poden intercanviar o regalar. Si una família no pot correspondre amb aliments o estris però vol fer-ho d'una altra manera, pot intercanviar-ho per unes hores de cangur o classes de repàs, alguna creació artística (música, poesia, etc.), un arranjament d'alguna cosa que no funcioni a casa (un degoter d'una aixeta...).

taller just de xocolata

Amb la xocolata com a centre d'interès es pot fer un taller. Repartint una rajola de xocolata de comerç just a cada infant, se'ls demana:

- Si és d'una multinacional, quin percentatge del que es paga arriba als productors?
- A quins països del món es pot conrear cacau?

Posteriorment s'explica les pràctiques de les multinacionals alimentàries que produeixen i venen xocolata (com la Nestlé):

- Decidir a les borses de valors del Nord quin preu es paga (procurant que baixi enlloc de pujar).
- Exportar matèries primeres i elaborar la xocolata aquí per guanyar més diners.
- Promoure monocultius, a molts dels quals hi ha infants treballant (com a Costa d'Ivori) i no es paga amb dignitat els treballadors i treballadores.

Se'ls demana quines alternatives tenim per evitar una situació tant injusta. Podem parlar de la compra de xocolata, cacau o crema de cacau de comerç just, d'evitar comprar productes de grans empreses i cercar-ne de locals.

el menjar social

Si a la nostra població o comarca hi ha algun menjador social -on hi poden accedir persones en processos d'exclusió social- podem convidar-los a l'escola a fer una xerrada o bé programar una visita.

Aquesta experiència ens ha de servir per aconseguir dos objectius:

- Conèixer les bosses de pobresa que crea el sistema econòmic actual (en persones nouvingudes que no poden accedir a un permís de treball o residència, persones aturades sense suport familiar, persones que tenen drogodependències o trastorns mentals, gent gran sola...) i informar sobre la diferència cada cop més gran que hi ha entre els que tenen diners i els que no.
- Valorar la sort que tenim de poder disposar d'un menjar de qualitat -l'ecològic- cada dia i en la quantitat que necessitem.

Posteriorment podem fer una analogia entre el que passa a la nostra població i el que passa al món; a uns els sobra i a d'altres els falta (en quantitat d'aliments o en el tipus -com ara la manca de proteïnes que pateixen moltes persones). En cas que volguem donar algunes xifres:

- 1/6 persones passen gana.
- 2/3 pateixen desnutrició.
- Més de 1.000 milions de persones passen fam i la quantitat augmenta proporcionalment més que l'increment de població.

L'activitat es pot finalitzar amb propostes quotidianes -com ara no malbaratar els aliments, col·laborar amb alguna entitat que lluiti per la justícia alimentària.

Experiències

L'escola i l'institut del poble han creat una comissió de treball conjunt. En un començament només es dedicaven a parlar del traspàs dels infants, però ara van més enllà.

Han creat conjuntament una escola de mares i pares, incorporant temes d'alimentació ecològica i justa. La cantina de l'institut començarà a vendre productes de comerç just i es consultarà entre el professorat i l'alumnat de cara a estudiar que també ofereixi un menú ecològic.

En la reunió a la primavera d'organització del casal d'estiu, l'escola no només vol posar les instal·lacions sinó també la filosofia. S'ha parlat que, almenys i mentre el menjar no sigui ecològic, s'eviti la compra de productes de transnacionals agroalimentàries.

Un cop l'any s'organitza al centre junt amb el suport del consell comarcal i amb la participació de l'ONG i altres entitats del poble, el dia de la solidaritat amb el Sud. Fa uns anys es recollien aliments i conserves, però l'ONG ha argumentat que la solució no va per aquí sinó per canviar les relacions nord-sud. Dues mares que entenen del tema es pensaran altres accions que poden fer les famílies.

Si no cada mes, segur que cada dos mesos, s'ofereix el Berenar del Món. Mares o pares de diferents orígens preparen algun dolç típic i expliquen el menjar tradicional de la seva (altra) terra. Aquella tarda sempre s'aprofita per parlar d'algun tema d'interès per a les famílies.

Com que al poble no hi ha massa instal·lacions esportives, alguna tarda s'obren les pistes. Els joves que hi van a jugar saben, però, que han de fer alguna tasca al mini-hort de l'escola. El conserge facilita la mànega per regar o bé diu què és necessari (treure males herbes o caragols...).

Parlant amb una distribuïdora de sucre i cafè de comerç just, s'ha demanat la referència d'una escola on hi ha algun impacte comunitari interessant d'aquest tipus de producció. S'ha posat en contacte amb el centre que és de l'Equador i han establert el que han anomenat el Pont de Solidaritat. Ambdós compartiran coneixements, dificultats, solucions i cultures.

Uns pares s'han encarregat d'informar a l'Associació Comarcal d'Equatorians per treballar plegats en el projecte.

Altres estris

materials didàctics



SÀNCHEZ, E.; ESCUTIA, M. Què és l'agricultura ecològica? Generalitat de Catalunya, 2007

Àlbum infantil informatiu il·lustrat
ASS. REMOURE. Eco... lògic. Remoure 2010

Vídeo de plastilina per a primària sobre l'agricultura ecològica



SODEPAU; EDPAC. Menjar-se el món, Una proposta per treballar a l'ensenyament secundari la consciència i l'acció solidària a partir dels aliments [Dossier] 2005

Dossier didàctic per a professorat de secundària



EKONEKAZARITZA. Fichas para complementar y apoyar la instalación de menú ecológico en los comedores escolares [Dossier] 2008

Fitxes didàctiques (professorat i alumnat)



ALBAREDA, L. [et al.] Guia educativa per al consum crític. Editorial Icària, 1998

Dossier didàctic per a professorat de secundària



CEIDA. Huerto escolar Educación primaria y ESO. País Basc, 1998

Material didàctic per a primària i secundària amb informació i activitats



ENTREPOBLES. Món rural i Sobirania Alimentària en un món globalitzat. Entrepobles, 2010

Exposició i guia didàctica

A Taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics a les escoles.

PLATA, M. Los amigos de la tierra. Junta de Andalucía, 2008

Conte infantil sobre les llavors



GRUPO DE COOPERACIÓN COLUMELA. La agricultura ecológica, una alternativa sostenible. Junta de Andalucía, 2006



CONSUME HASTA MORIR El cederón didáctico (apartat consumo)

Activitats i tallers sobre consum i altres temes



ENGINYERIA SENSE FRONTERES. La colla pessigolla... vol salvar el mercat.

ESF, 2008

Conte il·lustrat per a infants

experiències

Horts escolars ecològics del País Valencià.

L'hort escolar de centres educatius de Catalunya (Medi ambient –Generalitat).

Experiències i recursos d'horts ecològics escolars (camps d'aprenentatge) de Son Ferriol.

documentals

ENTREPOBLES. *Aprendre a menjar, aprendre a viure. Els menjadors escolars ecològics: una alternativa cap a la Sobirania Alimentaria* [DVD]. Barcelona, 2010



FUNDACIÓN LUCIÉRNAGA; ENTREPOBLES. *Campesinas. Semillas de cambio* [DVD]. Nicaragua, 2007

COLUMELA. *Descubre el valor de la agricultura ecológica* (part 1a)

Más salud, un mundo de sabores (part 2a)

SUSTAINABLE TABLE. *The Meatrix -ramaderia industrial* (part 1a)

The Meatrix; revolution (part 2a)

The Meatrix 2½ (part 3a)



FUNDACIÓN LUCIÉRNAGA. *Cosechas amargas* [DVD]. Nicaragua, 2005



SUPERMERCATS NO GRÀCIES. *Visita simulada a un supermercat.* Barcelona, 2007

PORRO,A. *Tres historias y un vaso de leche.* 2007



bibliografia



JURADO,V. [dir] Alimentación saludable, mundo saludable.
Junta de Andalucía, 2006



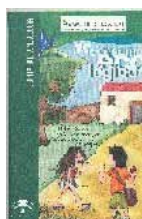
MONTAGUT, X.; VIVAS, E. [coord].
Supermercados no gracias.
Editorial Icaria, 2007



CASTRO, M. Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía.
Junta de Andalucía, 2008



Ecorecetario para centros de atención socioeducativa.
Junta de Andalucía, 2006



Guía para conocer la agricultura ecológica y la alimentación saludable.
Junta de Andalucía, 2007



RIECHMANN, J. Cuidar la T(t)ierra: políticas agrarias y alimentarias sostenibles para entrar en el siglo XXI.
Editorial Icaria, 2003



HACES,R [et al] El huerto escolar en la educación secundaria obligatoria.
Junta de Andalucía, 1996



Recetario2 Comer natural es divertido.
Junta de Andalucía, 2008



SCOTTI,A; CAPDEVILA,L. Permacultura a l'escola. 2008



Dietario/Recetario : proyecto alimentos ecológicos para escolares de Andalucía.
Junta de Andalucía, 2008



SOLÉ, J.; WEISSMANN,H. L'hort escolar. Guia pràctica d'horticultura ecològica.
Ajuntament de Barcelona, 2006



CABALLERO, G.; MARTÍNEZ, T. L'hort ecològic escolar. Mètode de parades en crestell.
Premsa universitària Palma 2001



ENTREPUEBLOS. Las mujeres alimentan el mundo: Soberanía Alimentaria en defensa de la vida y el planeta. 2010

entitats

Consell Català de la Producció Agrària Ecològica

Ecoconsum (Coordinadora catalana de cooperatives de consumidors/es responsables de productes ecobiològics)

Esporus (Centre de conservació de la biodiversitat cultivada)

Fundació Futur

Xarxa de Consum Solidari

<http://ccpae.org>

<http://ecoconsum.org>

<http://esporus.org>

<http://fundaciofutur.org>

<http://xarxaconsum.net>

materials



EdPAC. Grans superfícies, ètiques dubtoses.



EL CABÀS. Consumeix (amb) consciència.

campaňes

Dret a l'alimentació



No et mengis el món



Transgènics Fora!



Som lo que sembrem Iniciativa legislativa popular per una Catalunya lliure de transgènics



Supermercats no gràcies

