Menjadrets

EpS desenvolupat per 1r i 2n de primària de l'escola Montbaig

@desosong

@DESOS_

Desos Opció Solidària

www.desos.santboi.net
desos@pangea.org

Il·lustracions
@risquesart

Què volem?

Contribuir a promoure l'exercici del dret a l'alimentació entre la ciutadania. Motivar accions que ajudin a caminar cap a un model social, econòmic i ambiental més just i sostenible.

ALIMENTACIÓ

i - a - g - n - d

digna

CONSUM DE

t - x - i - p - m - r - o - i - t - a

AGRICULTURA

i - o - a - o - c - g - e - l - c

VISIBILITAT DE LES

e - g - p - e - s - a - s

Qui ha participat en el projecte?

54 alumnes

6 docents

8 agents col·lectius i locals

Fil conductor

En la primera sessió del projecte a l'aula, **les nenes i nens de 1r i 2n van conèixer la Juana, una dona pagesa del poble de San Miguelito a Nicaragua**. La Juana els va ensenyar un vídeo de la realitat de la seva comunitat i els va fer saber que estava a la recerca d'ajuda per a conèixer formes més sostenibles de consum alimentari per a garantir el dret a l'alimentació global.

Primera missió

D'on provenen les fruites i verdures que es consumeixen durant aquest mes al menjador escolar? Venen d'un país llunyà o proper?

També, l'alumnat va jugar al **Passaparaula** per a familiaritzar-se amb el vocabulari del projecte.

Passaparaula

A Conjunt d'activitats per fer el conreu de fruites i verdures. _____

P Persona que té com a ofici treballar el camp. _____

S Procés d'escampar llavors en un camp. _____

SOLUCIONS: Agricultura, Pagès / Pagesa, Sembrar

Visita al menjador escolar

L'alumnat va fer una visita al menjador on va fer un seguit de preguntes a la coordinadora, la Glòria, per esbrinar l'origen dels aliments.

Les nenes i nens van descobrir que el menjar es cuina a una ciutat pròxima del Ripollès i que fa un recorregut de 34 km diaris fins a l'Escola Montbaig. Per altra banda, **la majoria de verdures que es mengen al menjador venen de Catalunya i principalment dels conreus del Baix Llobregat**. Un recorregut km 0 a l'escola és possible!

Pel que fa a les deixalles, aquestes són mínimes; s'utilitzen safates de metall i plats i gots reutilitzables. També, hi ha brosses diferents per a separar els residus.

Amb aquests coneixements van omplir unes fitxes amb els quilòmetres que han recorregut els aliments.

Després les van col·locar a un mapa on s'indica el seu origen.

Seguim la investigació

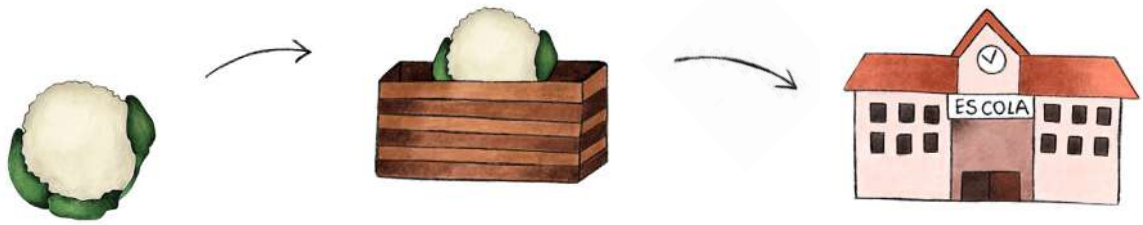
A casa, quines fuites i verdures has menjat aquesta setmana? Són de temporada?

Segona visita de la Juana

L'alumnat va aprendre sobre els **circuits de comercialització curts** de San Miguelito a través de la visualització d'un vídeo que els va mostrar la Juana. Al municipi de Nicaragua, les pageses conreen els seus horts i venen les fruites i verdures que cullen a botigues locals. Per tant aquets productes són de proximitat.

Segona missió

Coneixes llocs prop de l'Escola Montbaig on els productes que es produeixen o es comercialitzen siguin ecològics i de proximitat (horts, comerços, mercats...)?

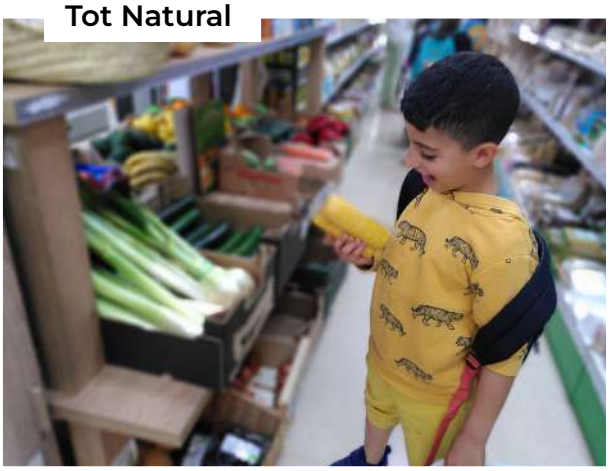


Sortida al barri

A la recerca d'alternatives de consum responsable de proximitat, les i els estudiants van fer una sortida al barri. En aquesta van visitar les parades del mercat La Muntanyeta on van conèixer una polleria local. També van visitar la botiga ecològica Tot Natural. La sortida va demostrar que un consum local amb productes d'origen proper és possible i fàcil!

Seguim la investigació

Intenta descobrir al teu barri botigues on es puguin comprar productes ecològics, de proximitat i de temporada.



Tot Natural

Polleria Cal Rubió

Sortida al camp

L'alumnat va anar d'excursió als terrenys de la cooperativa Central Parc al Parc Agrari del Baix Llobregat. En la visita van explorar diferents tipus de sòl, van conèixer les necessitats de les plantes i van aprendre sobre tècniques d'agricultura ecològica. A més, van plantar llavors de pèsol utilitzant eines com el rasclet i la pala i van repartir compost a les plantes de carxofa.

L'agricultura ecològica posa la vida al centre: té cura dels animals i els ecosistemes.

Per això prioritza la prevenció de plagues per sobre de la eliminació i no utilitza plaguicides.

Rol de la pagesia

A través d'un teatre, les nenes i nens van conèixer la història de tres pageses:

La Maria s'enfronta a una gran empresa de monocultiu que amenaça amb prendre-li les terres i desplaçar-la.

La Flor conviu en una família on els homes no assumeixen les responsabilitats de les cures de la llar.

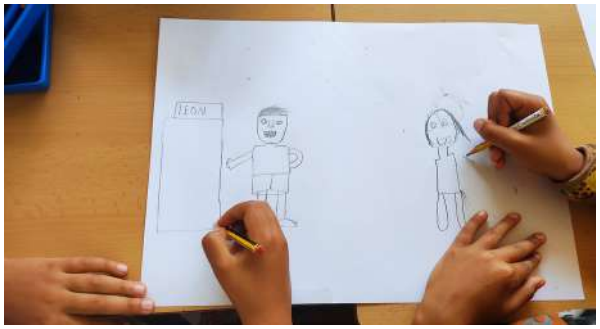
A la Juana li agradaria que els homes respectessin el valor de la seva feina.

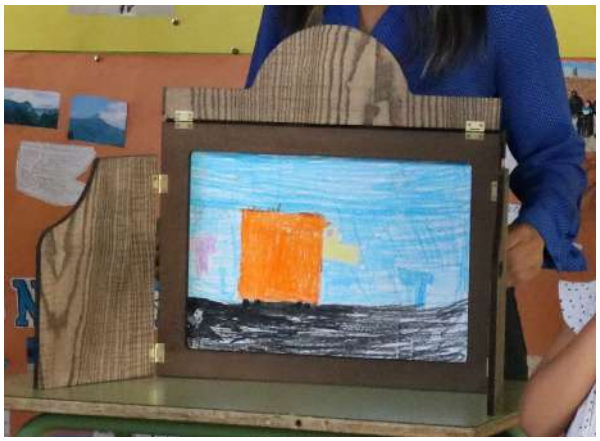
Això els va permetre **saber les condicions desfavorables que enfronten les dones pageses sobretot en el sud global** i posar-se a la seva pell tot activant l'empatia.

Creació de kamishibais

L'alumnat comença amb la **construcció dels kamishibais**.
A través dels dibuixos i les històries es tracten els temes del malbaratament alimentari i el consum de fruites i verdures de proximitat i temporada.

La Juana es retroba amb les nenes i els nens i entre totes recuperen i comparteixen els coneixements adquirits al llarg de les sessions.





Neix una ceba

Escaneja el codi QR i escolta atentament el kamishibai.
Reduïm la petjada ecològica!

Cloenda

Els nens i nenes de l'Escola Montbaig celebren el final del projecte Menjadrets amb diferents tallers. Es fa **estampació de draps de cuina amb minves**, elaboració del **DESOSroll** per a embolcallar l'entrepà sense plàstic i **presentació dels kamishibais** que havien preparat a les anteriors sessions.

A més, **aprenen sobre drets humans amb la xerrada de l'activista colombiana Diana Martínez**.

Una jornada plena d'aprenentatges i gaudi per a recordar!

Paco i Luisa

Kamishibai creat per les estudiants de segon de l'Escola Montbaig

Hi havia una vegada dos alumnes, el Paco i la Luisa que estudiaven a l'escola Montbaig de Sant Boi.

A ells els agradaven molt les plantes, però a les seves cases no tenien jardí per a poder cultivar-les, així que van començar a buscar un hort.

Buscant i buscant van trobar el Parc Agrari de Central Parc.

Van anar a visitar-lo i allà hi havia la Júlia i la Maria, molt amables i simpàtiques que els van ensenyar a plantar fruites i verdures.

Van descobrir que els talps i els conills es menjaven els cultius i van trobar una solució:

Posar ampolles de plàstic a un pal clavat a la terra. En moure's l'ampolla amb el vent, el so espantava aquests animals que vivien sota terra.

Amb el pas del temps, després de sembrar i regar, les verdures van créixer i les van poder recollir.

El Paco i la Luisa van voler vendre-les a Sant Boi.

Van pensar que seria millor vendre les seves fruites i verdures en una botiga natural i ecològica, per així, ajudar a la naturalesa.

Però hi havia un problema a Sant Boi: les persones no sabien que hi havia botigues ecològiques.

Només compraven al Mercadona i al Lidl.
No menjaven aliments frescos i tots estaven envoltats en plàstics.

Així que, el Paco i la Luisa van decidir visitar les botigues naturals de Sant Boi com Tot Natural.

També van conèixer a altres persones que treballaven en els seus horts i que venien les seves fruites i verdures en les seves cases.

El Paco i la Luisa volien que tothom de Sant Boi conegués aquestes botigues perquè la gent hi comprés.

Així, ajudarien la terra, les persones i el poble de Sant Boi.

Van tenir la idea de crear una fira d'aliments sans i saludables i també curosos amb la naturalesa.

Es vendrien productes de proximitat i fresos.

Van parlar amb moltes persones. Ni 10 ni 2, sinó amb 100 i 1.000 persones que des de llavors van començar a comprar productes ecològics i de km 0.

Fi

Camí al dret a l'alimentació

Seguim en el camí cap a la sostenibilitat! T'animem a parar atenció als productes que arribin a les teves mans i fer etiquetes:

Avió: 0,6 kg de CO_2 en 1 km
Camió: 0,5 kg de CO_2 en 1 km
Vaixell: 234 kg de CO_2 en 1 km

Nom de la fruita / verdura:

Origen:

Km:

Nom de la fruita / verdura:

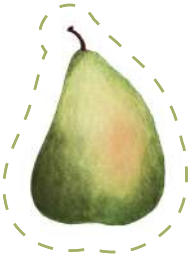
Origen:

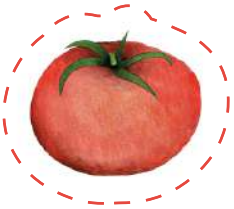
Km:

Carta a la Juana

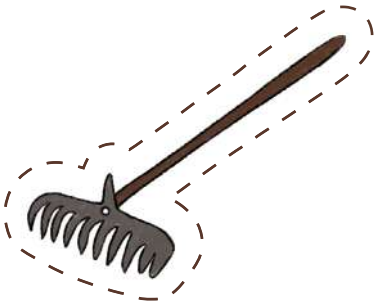
Et va quedar res pendent de dir-li a la Juana? T'agradaria fer-li saber quines fruites i verdures de temporada mengeu a casa? Escriu-li una carta a mà, fes-li una foto i envia-li al correu: desos@pangea.com

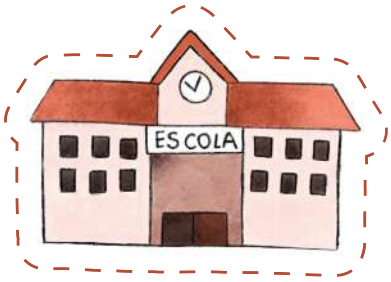
agricultura ecològica





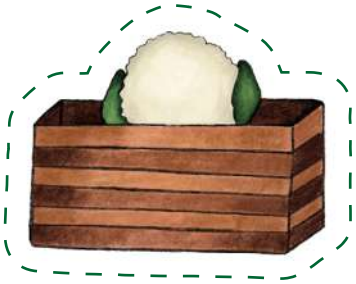
Fruita i verdura de temporada





Alimentació de km0

CONSUM DE PROXIMITAT



Projecte dinamitzat:

Desos
cooperació i desenvolupament sostenible

Amb la col·laboració de:

Ajuntament de Sant Boi de Llobregat