

BONA PRÀCTICA PER LA SOSTENIBILITAT

Com contribuïm a una Barcelona més sostenible?



1. Nom de l'actuació:

Menjador Ecosostenible

Nom de l'organització:

Del Campo al Cole

Breu descripció:

Aquest programa és una iniciativa de Certificació i Acompanyament a centres escolars d'infantil i primària, que estiguin implementant millores en el Menjador Escolar i que vulguin certificar-se amb l'aval d'Escola amb Menjador *Ecosostenible.



Els objectius de la certificació són :

1. Visibilitzar els menjadors escolars que estan compromesos social i ambientalment.
2. Sensibilitzar a les famílies i equips docents de la necessitat d'ambientalitzar els menjadors escolars i convertir-los en una eina pedagògica que fomenti la salut, la justícia i l'economia local.
3. Promoure la inclusió de criteris de sostenibilitat en tot el sector de la restauració escolar.

Durada:

Des d'octubre de 2018

Objectius i línies d'acció del **CCS**:

Objectiu 3, Línia d'Acció: 5. Objectiu 5, Línies d'Acció: 2,3,4,5,6,7,8,9 i 10. Objectiu 6, Línies d'Acció: 4,5,8 i 9. Objectiu 7, Línia d'Acció: 6. Objectiu 8, Línies d'Acció: 3 i 4. Objectiu 9, Línies d'Acció: 1 i 2. Objectiu 10, Línies d'Acció: 3,5 i 7.

Més informació:

<http://delcampoalcole.org/sello/>

Beneficis:



x Ambientals



x Socials



x Econòmics

Indicador/s:



El model de certificació està basat en l'avaluació i puntuació ponderada de diversos paràmetres ambientals i socials que s'agrupen en tres àrees:

1. Política de compres.

- Local vs quilomètric. En termes generals considerarem local a aquell aliment produït a menys de 100 km del punt de consum.
- Producció ecològica vs convencional (no ecològic).
- Pesca sostenible. Certificacions ambientals: MSC i ASC. Producte fresc i de caladors nacionals.

2. Programació de menús i ingredients.

Es valora:

- Minimització o eliminació de precuinats.
- Consum moderat de carns i làctics.
- Consum freqüent de fruites i verdures fresques.
- Incorporació d'aliments integrals.
- Aliments de temporada.

3. Residus i consumeixo subministraments.

Valorem si existeix una clara jerarquia de prevenció de residus, si es controlen i prevenen i, finalment, si se segreguen correctament.

Avaluem principalment el grau de coneixement sobre les implicacions en el consum de subministraments del menjador i les accions que s'hagin pogut prendre pareix minimitzar l'impacte.

Valors:

Innovadora, comunicativa, replicable, pedagògica, sostenible, viable.

2. Dades de l'organització

Nom de l'organització:

Del Campo al Cole

Breu descripció:

Del Campo al Cole és una entitat sense ànim de lucre dedicada a la promoció de l'Alimentació Escolar Sostenible. Creiem que els menjadors escolars són un motor de canvi cap a un model alimentari que es guïï per criteris ecològics, de proximitat i de justícia social per a les persones que produeixen els aliments. Al mateix temps, considerem que el menjador escolar ha de ser un espai educatiu més i l'alimentació un contingut fonamental del currículum.

Motivats per tot això, ens dediquem a dur a terme accions de sensibilització, formació i incidència política en matèria d'Alimentació Escolar Sostenible.

Dades de contacte:



Carrer Diputació 28. Sant Cugat del Vallés (Barcelona)



615082889



info@delcampoalcole.org



www.delcampoalcole.org

Data de signatura del [\(CCS\)](#):

25/05/2017

3. Documents estratègics (opcional)

Escriviu la relació de memòries, plans estratègics, plans d'acció i altres documents de l'organització.