

# 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:

<b>Coneixements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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?</li> <li>• Sabem que la pagesia té moltes dificultats per tirar endavant?</li> </ul>
<b>Experiències</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hem fet algun cop tasques al camp o a una granja?</li> <li>• Hem estat veient com treballen les persones del camp?</li> <li>• Ens han parlat mai dels problemes que tenen? Quins eren?</li> </ul>
<b>Sentiments</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quan hem vist un camp erm, què hem sentit?</li> <li>• Com ens agrada més el camp, viu i treballat o abandonat?</li> <li>• Saber que cada cop menys persones poden viure del camp o la ramaderia, ens provoca tristor o ens és indiferent?</li> <li>• 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?</li> <li>• Ens agradaria fer alguna cosa per ajudar aquestes persones?</li> </ul>

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:

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

## 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.