


espigoladors
644 880 747
Aliments
amb segones
oportunitats
info@espigoladors.com
espigoladors.com
7437 CVG
SP
RENAULT
Master

Remenja'mmm

Escola Prat de la Riba - Reus

amoya9@xtec.cat / msalat4@xtec.cat

Primària 2n Cicle

Medi Ambient

Tecnologies Maker

Altres

Durada

més de 50 hores

Propòsit del projecte

Tractar el tema del malbaratament alimentari a través de la seva realitat més propera (des de casa, a l'escola), però també a nivell més global. Ens proposem descobrir d'on provenen els aliments i quin és el recorregut que fa un producte des que és matèria primera fins que arriba a la botiga, endinsant-nos, així, en el tema de la petjada ambiental. El malbaratament alimentari és un problema ètic, social, nutricional, ambiental i econòmic. Volem fomentar actituds responsables i conscients en relació amb l'alimentació i promoure accions per reduir el malbaratament.

Pregunta essencial, repte o servei

Què podem fer per reduir el malbaratament alimentari en el nostre dia a dia?

Descripció del projecte

"Remenja'mmm" està emmarcat dins el projecte anual "IDEA". En aquest, hem tractat el malbaratament alimentari a través de la realitat més propera. Hem descobert d'on provenen els aliments i quin és el recorregut que fa un producte des que és matèria primera fins que arriba a la botiga, descobrint així, la petjada ambiental. Hem proposat solucions pràctiques en l'àmbit local, col·laborant amb l'associació Espigoladors, hem sumat forces per donar una segona oportunitat a unes mandarines imperfectes amb un fi comú i social: donar-les al banc d'aliments del territori.

Creació d'obres o productes

Hem collit fruita que no volien per al circuit comercial i l'hem donat al Banc d'Aliments.

Reflexió de les persones implicades

Espigoladors: el fet de treballar no només amb adults, sinó també amb infants, fa que famílies i alumnat prenguin consciència de tot l'aliment que queda al camp i no es recull. Walid (alumne): ara ja no anem a comprar al supermercat, sinó que ho fem al mercat per trobar fruites i verdures de tota mena, sense tenir en compte la seva estètica. Mestres: notem un canvi en les estones d'esmorzar, ja no es llença la quantitat de menjar que anteriorment es llençava, ja que donen més valor als aliments.

escola PRAT DE LA RIBA

espigoladors