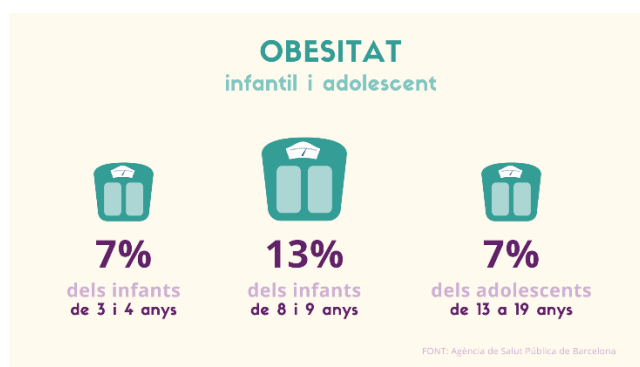
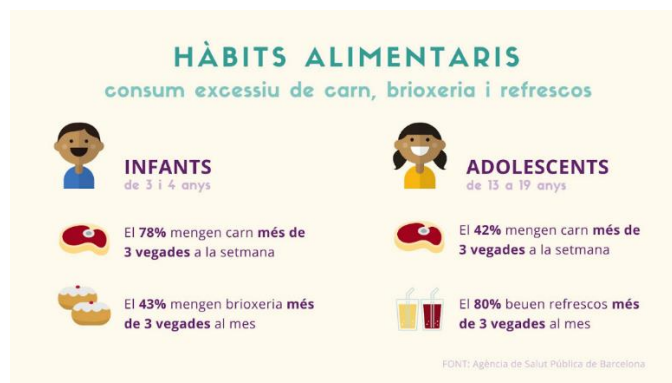


Benvolgut/a,

L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) van posar en marxa el projecte "Menjadors escolars més sans i sostenibles" el curs passat on participen en fase pilot 6 escoles i es troba en procés d'expansió per al proper curs escolar 2021-2022 a tots els centres educatius de la ciutat. Aquest any 2021, Barcelona és la **Capital Mundial per a l'Alimentació Sostenible**.



El projecte proposa nous menús escolars amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna vegetal (principalment llegums), entre altres recomanacions nutricionals, així com apostar per un menú també sostenible que fomenta l'ús de productes locals, de temporada, ecològics, provinents de la pagesia local de circuits curts de comercialització, etc.

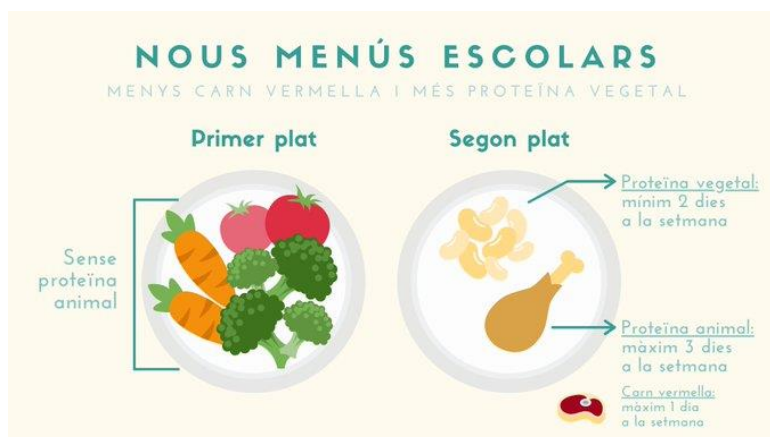


L'anàlisi inicial de les característiques i programacions dels centres participants i d'altres aspectes relacionats amb la sostenibilitat han estat el punt de partida per identificar quines àrees calia mantenir i quines millorar, i per proposar i planificar altres accions educatives amb l'objectiu d'involucrar a tota la comunitat: persones professionals dels centres, alumnat i famílies. Amb tot, es vol promoure una alimentació infantil més saludable, equilibrada i sostenible tant a l'escola com a casa.

El motiu per promoure aquestes noves dietes és triple:

- Combatre l'emergència climàtica de Barcelona a través de promoure menús i dietes baixes en carboni i reduint el consum de proteïna animal, fent alhora dels centres escolars espais més sostenibles.
- Promoure dietes més saludables: l'evidència científica ha demostrat que les dietes calòriques amb excés de proteïna animal, greixos saturats, productes ensucrats i processats tenen efectes negatius en la salut i incrementen el risc de patir malalties cardiovasculars, diabetis i càncer. es enquestes actuals demostren que els infants i adolescents fan un consum excessiu d'aquests aliments i un 80% no menja la quantitat de fruita i verdura recomanada.
- Enfortir l'economia local i de la nostra pagesia i contribuir a la bona salut dels nostres ecosistemes a través d'augmentar el consum d'aliments de proximitat, frescos i ecològics (fruites, verdures, llegums, fruits secs, oli d'oliva).

Durant el desenvolupament del projecte els centres educatius rebreu material informatiu i divulgatiu, receptaris fàcils de realitzar a casa, propostes de sopars, assessorament a demanda, oferta de tallers dinamitzats per a famílies/professorat/monitoratge/empreses de restauració, etc.



Ens posem a la vostra disposició per qualsevol dubte o qüestió que pugui sorgir. Podeu contactar amb nosaltres enviant un correu a prevenció.escola@aspb.cat

Agraint per endavant la vostra col·laboració, rebeu una salutació cordial.

Data i signatura,