

# OBRIM EL MELÓ

## QUINS IMPACTES TÉ EL MODEL ACTUAL DE PRODUCCIÓ I CONSUM D'ALIMENTS?

MATERIAL DIDÀCTIC  
PER A INFANTS I JOVES

### Descripció de l'activitat

Activitat per aprofundir en els impactes socials i ambientals que tenen els diferents models de producció i consum d'aliments.

S'explica que la present activitat està basada en un informe sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari en el cultiu del meló a Senegal que ha realitzat la Fundació Espigoladors, una entitat sense ànim de lucre que treballa per l'aprofitament alimentari i per fomentar el dret a una alimentació saludable i sostenible.

A partir de diferents parelles d'imatges, acompanyades de les descripcions respectives, es proposa reflexionar sobre les conseqüències que poden tenir les decisions alimentàries i de consum que prenem en el nostre dia a dia. També, es fan visibles alternatives que contribueixen a avançar cap a una alimentació més sostenible i respectuosa amb l'entorn i les persones.

Es tracta d'una activitat recomanada per a alumnes de Cicle Superior de Primària o de Secundària i Batxillerat, tot i que també es pot adaptar a un públic més adult.

### Objectius

- Conèixer els impactes socials i ambientals derivats de l'actual model agroalimentari.
- Entendre els impactes en les poblacions del Sud Global que poden tenir determinats hàbits de consum del nord global.
- Introduir reflexions sobre justícia global i buscar el grau de responsabilitat personal i col·lectiva.
- Conèixer alternatives de consum i alimentació sostenible i ètica.

Un projecte de:



espigoladors

Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



# Material

L'activitat consta de 9 parelles de fitxes amb imatge (i descripció al revers) que plantegen, respectivament, dos tipus d'escenaris vinculats al model de consum i producció d'aliments. Concretament, es treballarà al voltant dels aspectes següents:

1. Temporalitat
2. Envàs (I)
3. Envàs (II)
4. Establiment
5. Origen
6. Pèrdues i malbaratament
7. Tipus de cultiu
8. Preu
9. Condicions laborals

## EXEMPLE D'UNA PARELLA D'IMATGES DEL DRET I DEL REVÉS

Cal tenir present imprimir-les a doble cara!



**TEMPORALITAT**

### UMIM TOT L'ANY MELÓ

Altiu té unes necessitats específiques de llum, tipus de sòl, temperatura, etc. per créixer.

El clima de cada territori determina l'estacionalitat dels cultius.

Podem consumir melons quan no n'és temporada a Catalunya és perquè es produeixen en altres parts del món on el clima és més favorable.



**OBRIM EL MELÓ**

Un projecte de:  **espigoladors**

Amb la col·laboració de:  **cerai**

Amb el suport de:  **Ajuntament de Barcelona**



**TEMPORALITAT**

### CONSUMIM MELÓ QUAN N'ÉS TEMPORADA

El meló de cada cultiu té unes necessitats específiques de llum, aigua, tipus de sòl, temperatura, etc. per créixer.

El clima de cada territori determina l'estacionalitat dels cultius.

A Catalunya la temporada de melons és de maig a setembre.



**OBRIM EL MELÓ**

Un projecte de:  **espigoladors**

Amb la col·laboració de:  **cerai**

Amb el suport de:  **Ajuntament de Barcelona**

Un projecte de:



espigoladors

Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:

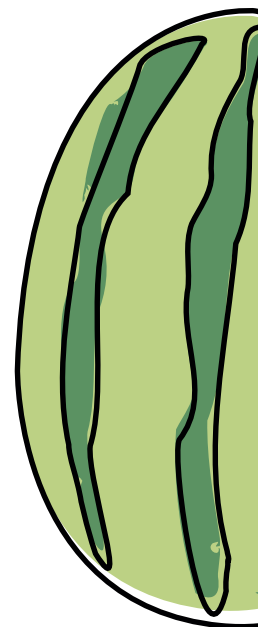


## Desenvolupament de l'activitat

1. Dividim la classe per parelles o en petits grups, i a cadascun els passem una parella d'imatges. En primer moment, els diem que reflexionin sobre el que els transmetè la imatge, sense llegir la descripció del revers.
2. Es fa una posada en comú entre tota la classe de tots els escenaris que han anat sortint i, ara sí, cada petit grup o parella pot llegir en veu alta la descripció del revers de la fitxa.
3. Entre tota la classe, s'intenta respondre a la pregunta: quins escenaris permeten avançar cap a un model de producció i consum més sostenible? Les fitxes escollides, les anem situant damunt d'una taula o qualsevol altra superfície.
4. Podem acompanyar l'activitat amb les preguntes de reflexió següents:

### PREGUNTES DE REFLEXIÓ

- Què ens ha sorprès més de les explicacions del darrere?
- Havíeu pensat mai que la producció d'aliments tingués aquests impactes sobre el medi?
- Havíeu sentit a parlar abans de vulneracions de drets humans o drets laborals lligades a la producció agroalimentària?
- Quin grau de responsabilitat creieu que tenim els consumidors i consumidores en cadascuna d'aquestes situacions? Penseu que és a les nostres mans canviar-les?



Un projecte de:



espigoladors

Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



# TEMPORALITAT

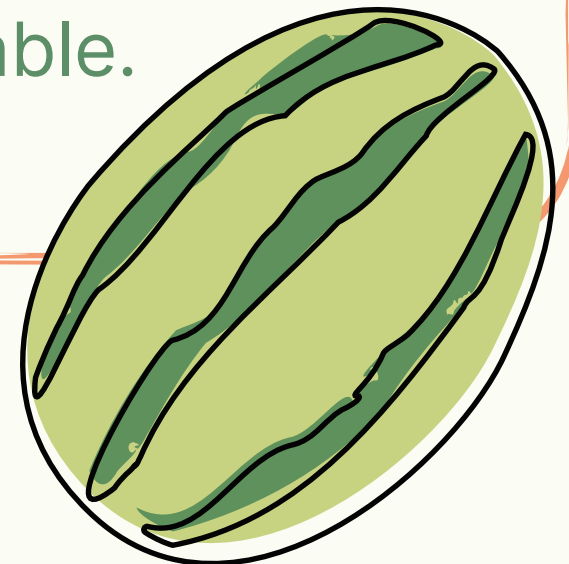


# CONSUMIM TOT L'ANY MELÓ

Cada cultiu té unes necessitats específiques de llum, aigua, tipus de sòl, temperatura, etc. per créixer.

El clima de cada territori determina l'estacionalitat dels cultius.

Si aquí podem consumir melons quan no n'és temporada és perquè es produeixen en altres països del món on el clima és més favorable.



**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



espigoladors

Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



# TEMPORALITAT

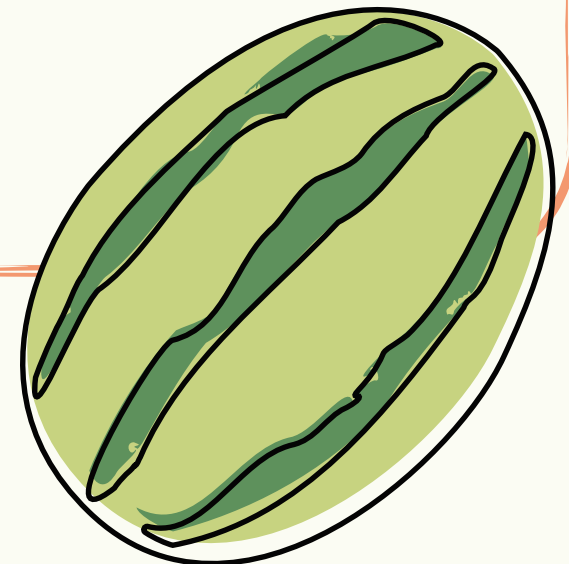


# CONSUMIM MELÓ QUAN N'ÉS TEMPORADA

Cada cultiu té unes necessitats específiques de llum, aigua, tipus de sòl, temperatura, etc. per créixer.

El clima de cada territori determina l'estacionalitat dels cultius.

A Catalunya la temporada de melons és de maig a setembre.



**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



espigoladors

Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



**ENVÀS**





# ANEM A COMPRAR AMB BOSSES DE PLÀSTIC D'UN SOL ÚS

L'envàs que utilitzes per anar a comprar influeix en l'impacte ambiental de la teva compra.

Les bosses de plàstic d'un sol ús generen residus innecessaris: l'ús excessiu d'aquestes ha perjudicat greument el nostre entorn i afecta de manera especialment crítica la contaminació de mars i oceans. Diferents estudis indiquen que més d'un milió d'aus i més de 100.000 mamífers marins moren a conseqüència dels plàstics que arriben al mar.

**OBRIM  
EL MELÓ**

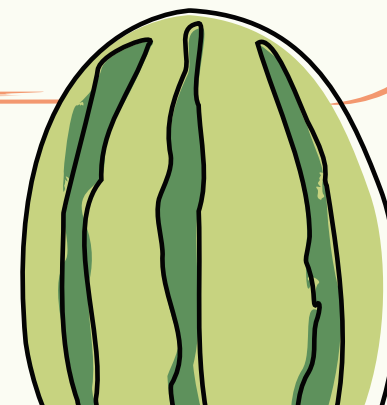
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



ENVĀS



# ANEM A COMPRAR AMB BOSSES DE TELA REUTILITZABLES

L'envàs que utilitzes per anar a comprar influeix en l'impacte ambiental de la teva compra. Si fas servir bosses de tela reutilitzables o un cabàs per fer la teva compra generaràs menys residus i protegiràs el medi ambient i els ecosistemes.

Aquests envasos solen ser més duradors i poden ser utilitzats moltes vegades abans de necessitar ser reemplaçats. Això redueix la demanda de nous recursos i minimitza l'impacte ambiental associat amb la producció i eliminació de les bosses de plàstic.

**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



ENVÀS



# COMPREM MELÓ JA TALLAT EN SAFATES O ENVASOS DE PLÀSTIC

Si compres una safata amb el meló ja tallat, pot semblar més pràctic i còmode per consumir-lo, però estaràs generant més residus plàstics innecessaris, que moltes vegades no són reciclables i poden acabar contaminant els ecosistemes. A més, la producció d'aquests envasos implica consum d'energia i recursos naturals.

La fruita tallada també pot perdre part del seu valor nutricional més ràpidament a causa de l'exposició a l'aire després de ser tallada, afectant la seva frescor i qualitat.

**OBRIM  
EL MELÓ**

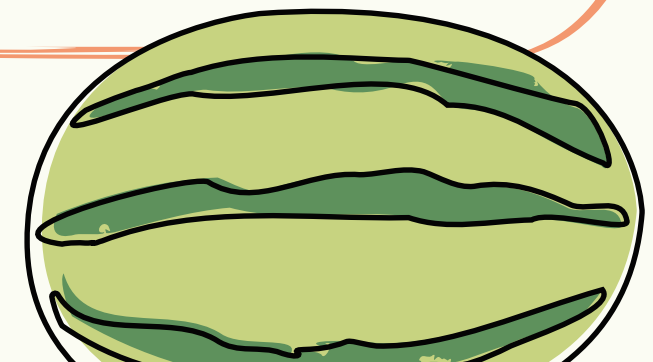
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



**ENVÀS**



# COMPREM EL MELÓ SENCER

Comprar la fruita sencera i utilitzar recipients reutilitzables o alternatives com la compra a granel ajuda a minimitzar la generació de residus.

A més, la fruita sencera sol ser més econòmica que la tallada, ja que no es paga un sobrecost pel servei de tallat i l'envàs. També, conserva millor la seva frescor i valor nutricional, ja que no està exposada a l'aire com en el cas de la fruita tallada.

Tallar el meló és un esforç que té recompensa!

**OBRIM  
EL MELÓ**

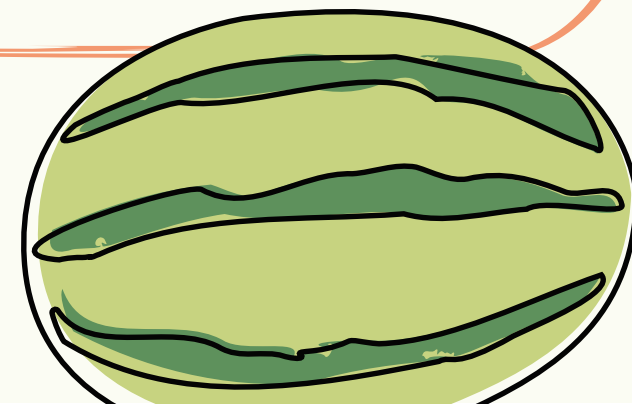
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



# ESTABLIMENT





# COMPREM A UNA GRAN CADENA DE SUPERMERCATS

Als grans supermercats trobarem una oferta àmplia de productes tot l'any, però sovint importats de països llunyans: això, incrementa la petjada ecològica d'aquests productes, ja que han hagut de recórrer molts quilòmetres abans d'arribar a la nostra taula. A això, se li suma l'ús d'envasos d'un sol ús innecessaris.

Per altra banda, els petits agricultors tenen poc poder de negociació davant d'aquestes grans cadenes, que imposen preus poc justos per als seus productes.

**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



# ESTABLIMENT



# COMPREM AL MERCAT MUNICIPAL, COOPERATIVA DE CONSUM O DIRECTE DEL PAGÈS

Si apostem per aquests canals a l'hora d'anar a comprar, afavorim la dinamització de l'economia local i donem suport als petits productors i comerços del nostre entorn. També, ens assegurem trobar productes de proximitat i de temporada, i reduïm la distància que els aliments han de recórrer abans d'arribar a la teva taula. Això significa menys emissions de gasos contaminants associades al transport d'aliments de llarg recorregut.

**OBRIM  
EL MELÓ**

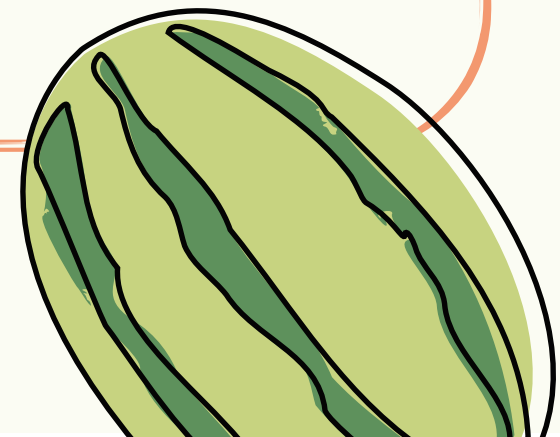
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



**ORIGEN**

Origen:

**SENEGAL**



# COMPREM MELÓ QUE S'HA CULTIVAT AL SENEGAL

Entre els mesos de febrer i maig les lleixes dels nostres supermercats s'omplen de melons procedents de Senegal. Aquests melons han viatjat en vaixell milers de quilòmetres, generant una important petjada ecològica durant el transport.

A això se li suma l'impacte ambiental i social que ha generat la producció d'aquest cultiu al territori senegalès: en són alguns exemples l'extracció de recursos naturals com l'aigua, escassa a la regió, o l'abús en l'ús de fertilitzants i pesticides que acceleren la degradació del sòl agrícola i els ecosistemes.

**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



**ORIGEN**

Origen:  
**CATALUNYA**



# COMPREM MELÓ QUE S'HA CULTIVAT A CATALUNYA

Entre els mesos de maig i setembre podem trobar meló de producció local. Si comprem productes de proximitat reduïm la petjada de carboni associada al transport, donem suport a la pagesia local i contribuïm a enfortir els territoris i comunitats rurals.

A més, obtenim un producte més fresc i de millor qualitat a nivell nutricional i organolèptic, perquè s'ha collit en el seu moment òptim de maduració.

**OBRIM  
EL MELÓ**

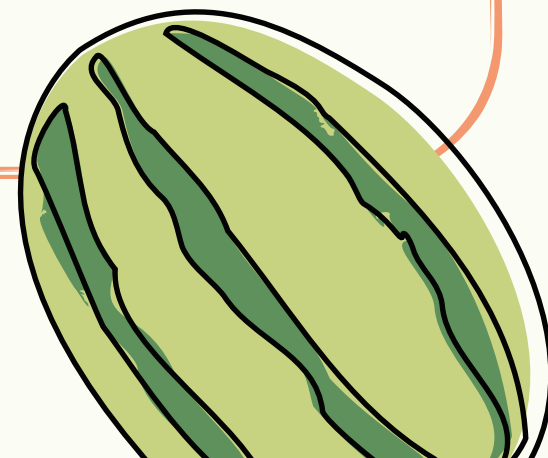
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



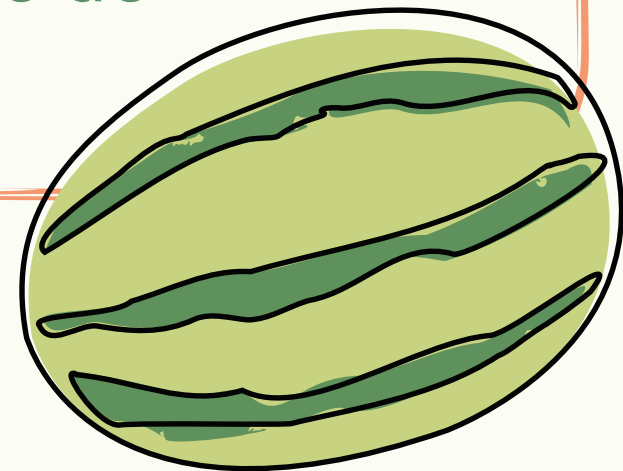
# CONDICIONS LABORALS





# NO ES RESPECTEN ELS DRETS LABORALS DELS AGRICULTORS

Empreses agroalimentàries del Nord Global deslocalitzen la seva producció a països del Sud Global on tenen legislacions més laxes o inexistents en qüestions de drets laborals i poden comptar amb mà d'obra més barata. D'aquesta manera, abarateixen els costos de producció.



**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



espigoladors

Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:

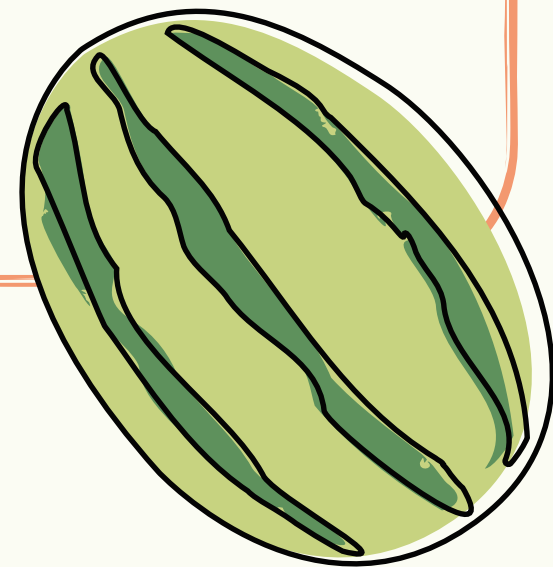


# CONDICIONES LABORALES



# ES RESPECTEN ELS DRETS LABORALS DELS AGRICULTORS

Les empreses agroalimentàries que produeixen al Nord Global es veuen subjectes a legislacions més respectuoses amb els drets laborals, com la presència del salari mínim, mesures de minimització de riscos laborals, etc.



**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



**PREU**

Origen: Senegal

**1,80** €/kg



# MELÓ A 1,8 €/KG D'ORIGEN SENEGALÈS

Avui en dia podem comprar melons fora de temporada i produïts a Senegal (i a d'altres països del Sud Global) a un preu més econòmic que els melons de producció local. Aquest preu amaga un cost ambiental i social important per a aquests territoris: acaparament de terres agrícoles per part de grans empreses agroalimentàries del Nord Global, extracció de recursos naturals sense compensació econòmica o condicions laborals poc favorables per als treballadors locals.

**OBRIM  
EL MELÓ**

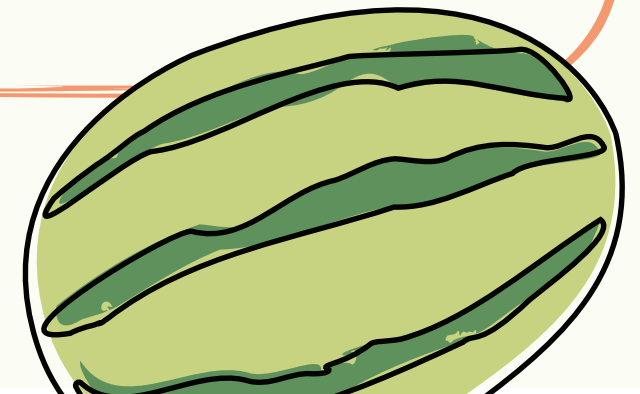
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



# MELÓ A 2,4 €/KG DE CULTIU ECOLÒGIC I DE PROXIMITAT

Un meló cultivat a Catalunya amb agricultura ecològica pot ser més car que d'altres opcions que es poden trobar al mercat. Això es deu al fet que, segons la legislació vigent, el preu que es paga a l'agricultor ha d'estar per sobre del cost de producció (per tal que sigui un preu just).

L'agricultura ecològica implica, també, l'ús de tècniques més respectuoses amb el medi ambient, que solen ser més costoses en termes de temps i recursos i generar un rendiment menor respecte cultius on s'usen productes químics.

**OBRIM  
EL MELÓ**

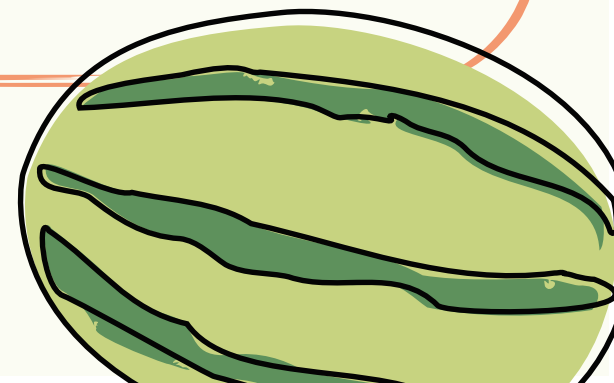
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



**PREU**

Origen: Catalunya

**2,4** €/kg

**ECO**



# TIPUS DE CULTIU





# MELÓ DE PRODUCCIÓ AGROECOLÒGICA

L'agricultura ecològica evita l'ús de pesticides i fertilitzants químics, minimitzant l'impacte ambiental i la presència de tòxics nocius en els cultius.

També, potencia pràctiques de cultiu que ajuden a preservar la biodiversitat, la fertilitat i la qualitat del sòl, com ara la rotació de cultius, l'adob amb matèria orgànica o l'ús de depredadors naturals per controlar les plagues.

**OBRIM  
EL MELÓ**

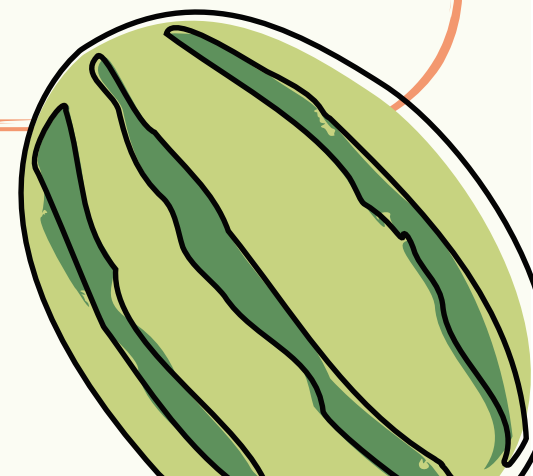
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:

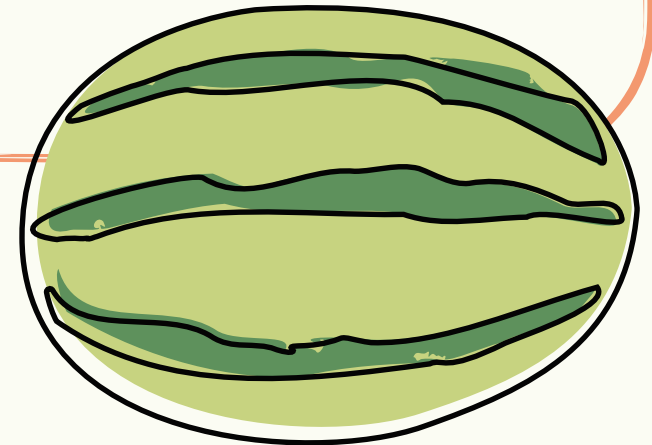


# TIPUS DE CULTIU



# MELÓ DE PRODUCCIÓ CONVENCIONAL

L'agricultura convencional pot tenir impactes negatius sobre el medi ambient, la biodiversitat i la salut, principalment a causa de l'ús intensiu de productes químics i pràctiques agrícoles menys sostenibles. Per exemple, sistemes de reg que comporten un consum excessiu d'aigua o produccions basades en el monocultiu, la qual cosa pot afeblir la biodiversitat i l'equilibri dels ecosistemes agrícoles.



**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



## PÈRDUES I MALBARATAMENT



# L'AGRICULTOR ACONSEGUEIX VENDRE TOTA LA PRODUCCIÓ DE MELONS

El 45% de les fruites i verdures que es produeixen per al consum humà es descarten al llarg de la cadena alimentària, esdevenint residu (Comissió Europea, 2020).

Com a persones consumidores, una de les accions que podem emprendre per prevenir aquestes pèrdues alimentàries és apostar per productes de proximitat i temporada, i pels quals s'ha pagat un preu just als productors. D'aquesta manera, afavorim donar sortida als cultius i que no quedin al camp.

**OBRIM  
EL MELÓ**

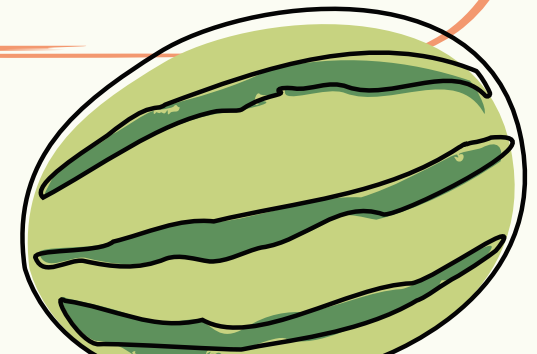
Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



# PÈRDUES I MALBARATAMENT



Font: Diario La Verdad (2020)

# LA MEITAT DE LA PRODUCCIÓ DE MELONS ES QUEDA AL CAMP, SENSE SORTIDA COMERCIAL

El 45% de les fruites i verdures que es produeixen per al consum humà es descarten al llarg de la cadena alimentària, esdevenint residu (Comissió Europea, 2020). Al camp aquestes pèrdues alimentàries tenen lloc per motius diversos: preus poc justos (sovint per sota del cost de recollida), criteris estètics molt estrictes, competència deslleial, poc poder de negociació de la pagesia davant les grans distribuïdores...

**OBRIM  
EL MELÓ**

Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:

