

# Programa horta-cuina

El programa Horta-cuina és un projecte per a facilitar la connexió entre els productors locals del territori amb les cuines dels centres escolars.

A través del programa desenvolupem formacions i treballs d'acompanyament amb els centres educatius i amb el conjunt de la comunitat educativa. La meta és conscienciar de la importància d'una alimentació de proximitat i sostenible, busquem treballar els possibles reptes que sorgeixen en els col·legis a l'hora d'apostar per uns menús de temporada, del territori i amb presència d'aliments frescos i ecològics.



**Qualitat i frescor:** Productes collits del camp exclusivament per a cobrir la demanda setmanal de les cuines. Acurtant al màxim els temps de postcollita, conservant així, totes les propietats organolèptiques de les fruites i verdures.



**Seguretat i proximitat:** Traçabilitat curta i controlada al ser el mateix productor el que fa lliurament del producte a les cuines a través de la central de compres. Productors que treballen en l'horta de València i en comarques limítrofes a la capital, reduint al màxim les emissions de CO<sub>2</sub> generades pel transport.



**Varietat i Biodiversitat:** Aportar una varietat d'aliments més rica en espècies i varietats que les trobades habitualment en el mercat. Molts dels agricultors mantenen varietats tradicionals en risc de desaparèixer per la competència de varietats més comercials.

Apostant per Horta-cuina en el menjador del teu centre educatiu estàs impulsant:

- Agricultura **ecològica** i de **proximitat**
- Retribució **justa** i **digna** per als llauradors
- Economia circular i arrelada al territori
- Alimentació **sana** i **sostenible**
- La consecució dels **ODS**



Si vols col·laborar amb el programa Horta\_Cuina, posa't en contacte amb l'equip tècnic de CERAI

[ecotira@cerai.org](mailto:ecotira@cerai.org)

660 92 17 70