

Plataforma Madeira Circular

Exemplos

Tipo: Instituição de Solidariedade Social;
Consumo Sustentável

Região/País: Madeira, Portugal

Horta pedagógica e compostagem do Jardim de Infância do Centro

A paróquia e o Centro Social de Santa Cecília quer de forma mais informal, quer de forma mais formal e estruturada desenvolve (no âmbito de projetos específicos e/ou na globalidade da sua ação) ações que se enquadram na lógica da economia circular.

Colaboram com a distribuição dos excedentes alimentares a estas famílias (parceria com a Fundação Belmiro Azevedo – Modelo Continente de Câmara de Lobos; e com o Banco Alimentar da Madeira) numa base diária. Fazendo também a separação do lixo e recolha de papel no âmbito da Campanha “Papel Por Alimentos” promovida pelo Banco Alimentar da Madeira (em que os alimentos que daí advêm, acabam por engrossar os cabazes mensais entregues pelo Banco Alimentar que, atualmente, são distribuídos pelos Vicentinos de Santa Cecília, por indisponibilidade do Centro).

O centro possui ainda uma cozinha solidária que dispõe de serviço de catering e que pretende alimentar pessoas carenciadas, e, atualmente, fornece refeições a entidades privadas. Esta cozinha confecciona refeições para almoço e é autossustentável.

Atualmente, ainda neste campo da reutilização de materiais, no âmbito dos enfeites das ruas de Câmara de Lobos para as Festas de São Pedro, ao abrigo de um protocolo com a Câmara Municipal, vão decorar uma rua com enfeites feitos a partir do aproveitamentos de materiais.

O Centro Social e Paroquial de Santa Cecília dispõe ainda de um Jardim de Infância, no qual construíram, em 2015, uma horta pedagógica, superior a 10 m2, assim como um tanque para compostagem. A horta estava sobretudo orientada para educar as crianças, que se deslocavam à mesma periodicamente para cultivar e regar produtos hortícolas. O compostor (tanque para compostagem) existente era alimentado por restos de comida solicitados à cozinha solidária do centro e por borras de café trazida pelos pais e comunidade escolar. As folhas secas encontradas nos jardins da instituição serviam também de alimento ao compostor.

Com os produtos cultivados fazem-se chás e bolos para serem consumidos em convívios. Estes também são vendidos às famílias e comunidade escolar. A cozinha solidária do Centro também requisita algumas ervas aromáticas para a confeção de pratos.

