

04/09/2023

El projecte Sèpia arriba a escoles i instituts gironins per a uns millors hàbits de consum



Aquest matí s'ha presentat el projecte educatiu «Educasèpia. Cuidem la mar i els pescadors des del plat», una iniciativa que pretén acostar els estudiants al món de les sèpies, una espècie emblemàtica de la pesca artesanal i el consum responsable de peix. El projecte, impulsat per [Projecte Sèpia](#), [Gisfera](#) i els pescadors artesanals de l'Estartit, està cofinançat gràcies al Fons per al Desenvolupament Local Participatiu dels municipis pesquers, una operació cofinançada pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca.

L'acte de presentació ha tingut lloc a l'Hotel Medes II de l'Estartit i ha comptat amb la presència de l'alcalde, Jordi Colomé. També hi han participat representants de l'Oficina Comarcal del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat i del [GALP Costa Brava](#). En acabar l'acte s'ha ofert una degustació de peix km.0 provenint de la marca de qualitat dels pescadors artesanals d'Empesca't.

El projecte ofereix diverses propostes educatives adaptades a cada nivell, des de cicle inicial fins a batxillerat, que inclouen tallers, visites guiades, jocs, vídeos i materials didàctics. L'objectiu és que els estudiants coneguin la biologia i el comportament de les sèpies, la seva importància ecològica i socioeconòmica, les amenaces que enfronten per la sobrepesca i el canvi climàtic, i les accions que es poden realitzar per a la seva conservació i gestió sostenible. Així mateix, el projecte pretén fomentar el consum responsable de peix, promovent el coneixement de les espècies locals, les temporades de pesca, les etiquetes ecològiques i les receptes tradicionals.