

Los comedores escolares ecológicos: una alternativa hacia la Soberanía Alimentaria

Neus Garriga *

“La revolución de la sostenibilidad tendrá que ser, sobre todo, una transformación colectiva en la que se exprese, y a su vez alimente y refuerce, lo mejor de la naturaleza humana” (Meadows, Donella; Randers, Jorgen; Meadows, Dennis (2006): Los límites del crecimiento 30 años después)

Entendemos por Soberanía Alimentaria «el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas sostenibles de producción, distribución y consumo de alimentos que garantice el derecho a la alimentación para toda la población, con base a la pequeña y mediana producción, que respete las propias culturas y diversidad». Así pues, la Soberanía Alimentaria es una apuesta política pero también un concepto que nos ayuda a visualizar y analizar el actual modelo agroalimentario para construir una alternativa al actual modelo de producción, distribución, y comercialización de los alimentos.

Para llevar a la práctica nuestra Soberanía Alimentaria es bueno empezar comprendiendo el actual modelo agroalimentario en que vivimos y reflexionar desde una mirada crítica sobre la realidad en la que vive el campesinado en todo el mundo. Paralelamente, es necesario encontrar espacios que nos permitan ir avanzando hacia un desarrollo rural sostenible, en el que el campesinado disponga de los recursos y de las herramientas para producir y el consumidor tenga la opción de decidir qué quiere comer y dónde lo compra, dibujando un escenario de posibles intercambios directos entre la persona que produce y la que compra y de respeto a la tierra y a sus ciclos.

Uno de estos espacios son los comedores escolares ecológicos. Este tipo de experiencias, tanto en Europa como en el Estado español, se están abriendo paso con mucha fuerza. Ahora bien, ¿qué nos aportan los comedores escolares ecológicos?

Fomentamos el desarrollo del mundo rural a partir del consumo de alimentos ecológicos y de proximidad, fortaleciendo el tejido social de cada zona, incentivando una producción agrícola planificada gracias al contacto directo entre el campesinado y la escuela e impulsando la necesidad de organizarse y crear redes.

Beneficiamos la salud infantil. Además de ofrecerles alimentos libres de residuos, no transgénicos y nutritivos, es necesaria una revisión de los menús. Incorporando más legumbres, verduras y frutas, y eliminando platos precocinados, exceso de fritos, proteína animal y bollería industrial.

Reforzamos la educación de la comunidad escolar y fomentamos el trabajo en equipo. Los comedores escolares ecológicos nos permiten que la educación sea vivencial dentro y fuera de la escuela, que todos los actores participen, que cada uno de ellos sea protagonista en el aprendizaje y que propiciemos un cambio de actitudes a partir de una educación crítica y transformadora. La cotidianidad del co-

medor escolar nos permite reflexionar por qué comemos determinados alimentos y no otros, cómo funciona el modelo agroindustrial, así como decidir si quiero cambiar hacia un modelo alternativo de alimentación.

Defendemos el medio ambiente. La producción agraria ecológica respeta el medio y sus ciclos naturales propiciando un equilibrio estable; mantiene y aumenta la biodiversidad; potencia un uso responsable de la energía y de los recursos naturales.

Revalorizamos el trabajo en el cuidado y la alimentación como parte del cuidado de las personas. El trabajo tradicionalmente asignado a las mujeres en el cuidado y la alimentación de las personas es un ámbito tan básico e imprescindible para la reproducción de la vida humana y para el funcionamiento económico y social, como invisibilizado e infravalorado. Revalorizar la alimentación debe servir también para superar las divisiones sexistas del trabajo, introduciendo estrategias educativas de

reparto equitativo de los trabajos y los cuidados.

Y además apostamos por la solidaridad. La educación para una alimentación responsable en las escuelas no puede restar ajena a un mundo donde, según la FAO, hay más de 1.020 millones de personas desnutridas. El modelo productivo orientado a la exportación, basado en monocultivos de producción intensiva, la deslocalización de la agricultura, el dominio de los recursos y de las reglas del mercado por unas pocas grandes empresas transnacionales, han sido el fundamento de una crisis del mundo rural en los cinco continentes. Cada vez es más patente en todas partes que es preciso reorientar la agricultura hacia el consumo local y regional próximo, asegurando la capacidad de las comunidades humanas de todo el mundo para garantizar su propia alimentación básica de forma sana y sostenible ●

* *Neus Garriga de la Asociación Entrepueblos*

PARA SABER MÁS

Algunas organizaciones que impulsan los comedores escolares:

www.futur.cat

www.dinamis.cat

www.unplusbio.org

www.bio66.com/fr/presentation.html



Algunas experiencias en el Estado español:

- **Programa andaluz de alimentación ecológica en centros escolares y hospitales.** A través de la Consejería de Agricultura Ecológica se impulsó la creación de una central de compras para proveer escuelas, hospitales y otros centros públicos. Actualmente, la Cooperativa Pueblos Blancos sigue con el proyecto.
- **País Vasco. BIOLUR.** Asociación de fomento de la agricultura ecológica que está impulsando un proyecto para abastecer parvularios en Guipúzcoa. Cuenta con apoyo institucional.
- **Asturias.** La Dirección General de Ganadería y Agroalimentación en el 2008 impulsó un programa piloto de inclusión de alimentos ecológicos en las escuelas.
- **Catalunya.** Fundació Futur: Empresa de inserción socio laboral que gestiona comedores escolares incorporando criterios de justicia social, salud, respeto al medio ambiente y educación en el consumo crítico.. • El proyecto DINA'm pretende impulsar una central de compras en Girona para abastecer las escuelas de productos locales y ecológicos. • Proyecto “Del tros al plat”, en el que aparte de recuperar los conocimientos ancestrales sobre la comida de la región, están promoviendo comedores escolares ecológicos. • Taula de Treball d’Alimentació Escolar Ecològic: más de veinte entidades apuestan por este modelo de comedores y trabajan conjuntamente para promoverlo a través de manuales de cómo introducir los alimentos ecológicos en las escuelas.

Experiencias en Europa:

Italia. Italia aprobó una ley que obliga a los entes locales a introducir alimentos ecológicos y de calidad en los menús escolares.

Inglaterra. Un programa estatal ha facilitado introducir productos frescos y de calidad suministrados por productores locales.

Francia. En cualquier parte de Francia se están impulsando proyectos para introducir alimentos ecológicos acompañados de programas de sensibilización.

Dinamarca A través del programa DOGME se están distribuyendo alimentos ecológicos y locales alrededor de 1.200 cocinas públicas de la ciudad de Copenhague.

Alemania. Desde el 2003 se han aprobado diferentes resoluciones relativas a la obligatoriedad de incluir productos ecológicos en la restauración pública.

Holanda. Desde el Ayuntamiento de Ámsterdam se han subvencionado la inclusión de alimentos locales, frescos y de temporada en comedores escolares, cocinas municipales, hospitales y mercados locales.

