

Los

comedores

escolares

UNA ALTERNATIVA DE CANAL

CORTO DE COMERCIALIZACIÓN

En este artículo se reflejan los debates, experiencias y conclusiones de dos jornadas: El III Seminario Internacional de Experiencias en Canales Cortos de Comercialización, realizado los días 17 al 19 de octubre de 2014 en Rivas-Vaciamadrid [Madrid], organizado por Ecologistas en Acción y el I Congreso de Comedores Ecológicos, realizado el 29 de noviembre de 2014 en Mollet del Vallès [Barcelona], organizado por Associació Menjadors Ecològics.

### Seguir profundizando en los canales cortos

Las redes de circuitos cortos de comercialización han crecido y se han diversificado y fortalecido en los últimos años. Estos canales de comercialización, más que una

simple forma de comprar y vender productos de proximidad, deben caracterizarse por la recuperación de la confianza entre quien produce y quien consume y la articulación de nuevas formas de asociación, desarrollando y abordando el compromiso y las relaciones entre personas, el

conocimiento mutuo y la responsabilidad compartida, más allá de número de eslabones que tenga la cadena de comercialización. Es decir, deben entenderse como un modelo realmente transformador y que avance en los valores de la construcción de la soberanía alimentaria.

Los comedores escolares son un verdadero espacio de circuitos cortos de comercialización ya que pueden adquirir un compromiso de compra con las producciones locales, cada día hay un volumen fijo de consumo y se pueden programar los cultivos y cerrar precios justos para toda la cadena alimentaria.

Un comedor escolar ecológico va más allá de tener algunos alimentos ecológicos en el menú, es un comedor que quiere alimentar hoy y garantizar la alimentación para mañana. Además se debe considerar como un proyecto transversal que tenga en cuenta los diferentes ámbitos donde se relacione alimentación con niñas y niños: en casa, en la escuela, en la tienda, en el campo y con quienes producen alimentos.

### Principales retos

Hay una diversidad de dificultades identificadas para poder impulsar este modelo de comedor escolar ecológico. Dificultades que van desde el ámbito legal e institucional (falta de apoyo de las administraciones públicas) al ámbito de sensibilización (reticencias de madres y padres a cambiar el menú escolar) pasando por la falta de redes que permitan conectar esta cadena corta de comercialización (desconfianza entre productores y empresas gestoras de comedores, inexistencia de logística que permita aproximar la producción con las escuelas, etc.).

Desde la experiencia de diversos actores que están implementando los comedores escolares ecológicos se definen los siguientes retos:

**Reto 1.** Fortalecer la compra pública alimentaria de proximidad, agroecológica y de temporada en los comedores escolares, a partir de la introducción de criterios en los pliegos de condiciones de adjudicaciones.

El principal reto es que las diferentes administraciones públicas sean sensibles y promuevan la introducción de productos ecológicos, de proximidad y de temporada en las compras y concursos públicos. Pocos, por no decir inexistentes, son los pliegos de cláusulas administrativas y técnicas para la gestión de los comedores de centros escolares públicos donde se incluyan y se valoren criterios de este tipo. En general se da más valor a la propuesta económica del concurso. Tal vez sea momento de presionar a las administraciones públicas para que esto cambie. La introducción de estos criterios es posible, como lo demuestran diferentes iniciativas existentes (Sant Pol de Mar que ha finalizado el proceso de publicación del concurso y aplicación práctica de dichos criterios y Mollet del Vallès que está en proceso de implementación en las guarderías municipales), y tan solo se requiere la voluntad política de las diferentes administraciones.

**Reto 2.** Garantizar el derecho a una alimentación diaria y de calidad en los comedores escolares

El impacto de la alimentación sobre la salud de la población infantil en comedores escolares es uno de los elementos que mayor interés despierta en familias y equipos directivos de las escuelas. Sobre este tema, se están generando importantes alarmas de la mano de la externalización y abaratamiento de los servicios de comedor y del cierre

## El precio y los valores del menú escolar

En Catalunya el precio máximo establecido por la administración es de 6,20 € por menú y día. De esta cantidad solo entre 0,80 € [en caso de menú convencional] y 1,6 € [en caso de menú ecológico] se destina a los alimentos. El resto son gastos de personal (3,5 €) y estructura, además del margen de beneficio para la empresa o entidad gestora del comedor en cuestión. El que se destine más o menos dinero al coste de los alimentos dependerá de dicho margen y del nivel de compromiso y valores compartidos de toda la cadena productiva.

de cocinas que muchas administraciones vienen potenciando en los últimos años, así como el uso de menús desequilibrados o de mala calidad de materias primas.

Tampoco hemos de olvidar la importancia social de la alimentación infantil, y más en tiempos en los que el comedor escolar ofrece la comida principal a familias duramente golpeadas por la crisis.

### **Reto 3. Crear redes locales que favorezcan la coordinación de toda la cadena alimentaria: del campo a la escuela.**

Para el funcionamiento de este modelo de comedor es indispensable crear una red entre los diferentes productores y productoras de la zona para distribuir conjuntamente a las diferentes escuelas, garantizando su abastecimiento.

El reto es generar vínculos de conocimiento y confianza entre las personas que producen alimentos, las empresas gestoras de los comedores y la comunidad educativa.

Un elemento importante que puede actuar como motor generador de esta red es la creación de una central de compras como nexo de unión entre la producción y la escuela y cuya gestión sea compartida y decidida por los diferentes actores de esta cadena. Con una central de compras se puede orientar la producción a las necesidades de las escuelas, se pueden diseñar los menús según la producción local y obtener el compromiso de fijar los precios de forma colectiva.

### **Reto 4. Coordinar los calendarios agrícolas y los calendarios escolares**

Una de las principales preocupaciones en los comedores escolares es que, cada día, se tengan los alimentos necesarios para poder elaborar los menús. En este sentido, las grandes distribuidoras disponen de una logística que les permite garantizar esta disponibilidad. Al respecto se plantean las siguientes preguntas: ¿cómo garantizar que las cocinas de los comedores escolares tengan fácil acceso a alimentos ecológicos, de temporada y de proximidad? ¿Cómo adaptar los menús a las producciones locales de alimentos? El gran reto es que se pueda gestionar dicha logística a nivel local y sin tanta dependencia de las grandes cadenas.

Para que sea posible se deben garantizar, al menos, dos aspectos:

- La coordinación entre los cultivos locales y la elaboración de los menús escolares. Para ello es necesario que quienes producen conozcan las necesidades de los comedores escolares y que las personas responsables de la elaboración de los menús conozcan la realidad del sector de la pequeña producción. Ello permite que las gestoras de los comedores escolares elaboren menús teniendo en cuenta la temporalidad y potencial agropecuario del territorio y que puedan adaptarse y programarse los cultivos locales según el calendario escolar y los menús elaborados. Es necesario realizar una propuesta de menú otoño/invierno/primavera con un calendario de alimentos disponibles y un recetario adecuado a cada grupo de edad y que, además, tenga en cuenta los pedidos y la organización de la cocina.
- Un circuito de comercialización y distribución que permita una fácil conexión y coordinación entre el lugar donde se producen los alimentos y las cocinas de las escuelas. Y ello respetando los criterios y valores que defiende el modelo de comedor escolar ecológico (ecológico, proximidad y temporada).

Dada la diversidad de situaciones existentes no hay una fórmula o modelo único. Los modelos se deben diseñar en cada uno de los territorios y adaptarlos a las necesidades y potenciales de cada zona.

Lo que sí es cierto es que tiene que existir el compromiso de todas las personas y entidades que participan en este proyecto. Es muy importante el compromiso de flexibilidad por parte de la escuela y/o gestora del comedor respecto a la producción local. Se debe entender la realidad que vive el sector agrario y su dependencia respecto a la cosecha y a la naturaleza. Los cambios de tiempo, sequías, heladas, etc. pueden condicionar el abastecimiento, y esto obliga a buscar alternativas en el menú. Se trata de riesgos que pueden disminuir si se consigue trabajar con una sólida red de producción.

# ¿Qué comedor escolar queremos?

Desde la Asociación de Menjadores Ecológicos se apuesta por cinco factores que definen un modelo de comedor ecológico:

## **a) Consumo diario de verduras ecológicas de temporada y proximidad.**

En la mayoría de escuelas no las hay, pero pueden encontrarse cultivos de hortalizas en la mayor parte del territorio. Dado que las verduras frescas son el centro del menú por los nutrientes, variedad y gusto, ¿por qué no crear un circuito que permita comprar las verduras de forma local y que potencie a los y las productores de la zona impulsando la economía local?

## **b) Proteína vegetal ecológica, una vez por semana como mínimo.**

En el territorio español se producen cereales y legumbres de calidad que, combinados, son una proteína vegetal de la misma calidad que la animal y constituyen una alternativa saludable, sostenible y económica. El incremento del consumo de cereales y legumbres en las escuelas permitiría la recuperación de estos cultivos destinados al consumo local.

## **c) El 50 % de los alimentos de producción ecológica.**

Uno de los grandes retos de la introducción de alimentos ecológicos en el menú escolar es el precio. Ahora bien, con un cambio en el modelo del menú [recuperar la dieta mediterránea a base de cereales, legumbres y verduras] y en el modelo de la gestión de empresa [distribuir los beneficios a lo largo de la cadena productiva] se puede asumir que, al menos el 50 % de los alimentos sea de producción agroecológica sin que ello suponga una variación del precio del menú escolar.

## **d) El 50 % de los alimentos se compra directamente a quienes los producen.**

Priorizar las compras de productos de proximidad significa garantizar su continuidad, reducir el coste de transporte y fortalecer la economía local. Ahora bien, todo dependerá del potencial agrícola del territorio y de la demanda existente. No es lo mismo garantizar el menú escolar en las escuelas de la comarca del Maresme [con más de 28.000 niñas y niños] que en comarcas rurales despobladas como la Alta Ribagorça [220 niñas y niños]. Y por el contrario el Maresme es una zona con un gran potencial agrícola de verduras y hortalizas mientras que Alta Ribagorça es una zona de montaña y pastos.

## **e) El servicio de comedor debe estar incluido en el proyecto educativo de la escuela.**

Un comedor con valores no solo debe ser un servicio sino que debe formar parte del proyecto educativo de la escuela. Introducir la alimentación y producción de alimentos en el proyecto curricular garantiza que se incorporen valores sociales, culturales y medioambientales que giran en torno al acto de comer [huertos escolares, visitas a los campos que abastecen los productos a las escuelas, talleres con campesinos y campesinas de la zona, recuperación de recetas tradicionales, etc.].

“ Un elemento importante es la creación de una central de compras como nexo de unión entre la producción y la escuela y cuya gestión sea compartida y decidida por los diferentes actores de esta cadena. ”

### **Reto 5.** Formar y asesorar para la conversión a un comedor escolar ecológico

Con el actual modelo de comedores escolares se han perdido una serie de valores y de tareas que es necesario recuperar. Para la implementación de los comedores ecológicos no solo es necesario disponer del compromiso de los y las productoras de alimentos, de las escuelas o de las gestoras de comedores. También es necesario la implicación y motivación de dos figuras clave en el comedor escolar como son el equipo de cocina y el equipo de monitores y monitoras.

Para garantizar esta motivación y para que se sientan incluidas en dicho modelo es necesario realizar talleres y formaciones específicas para:

- Organizar y planificar el tiempo de la cocina, cocinar y hacer posible el menú.
- Motivar sobre el cambio de modelo al personal involucrado para que no lo entienda como una sobrecarga de trabajo.
- Formar a personas monitoras y coordinadoras de comedores en materia de educación ambiental y emocional.
- Incluir la alimentación y el modelo de comedor ecológico en el plan curricular de la escuela.

### **Reto 6.** Sensibilizar a la comunidad educativa sobre los valores de los comedores ecológicos

Y el último eslabón para cerrar el modelo de comedor ecológico es la comunidad educativa (dirección, profesorado, madres y padres). No es novedad el confirmar las reticencias existentes en el momento en que se plantea cambiar un menú convencional por un menú ecológico. La primera traba que se plantea es el aumento del precio del menú, la reducción de proteína animal, la inclusión de proteína vegetal o de alimentos desconocidos por la mayoría de padres y madres (mijo, cereales integrales...). Trabas que surgen por el desconocimiento y la poca información existente respecto a la gestión de los comedores y el valor nutritivo de los menús ecológicos.

A modo de conclusión: los comedores escolares ecológicos pueden ser motores para potenciar la producción agroecológica de los territorios y se puede convertir en un circuito corto de comercialización seguro. Pero para ello es necesario buscar la complicidad y crear redes entre todas las partes protagonistas de esta cadena: del campo a la escuela.

