



Todos los ponentes atendieron, al final de la jornada, una ronda de comentarios y preguntas.

Jornada de *Menjadors ecològics* sobre la alternativa al modelo alimentario actual

05-06-2014

La asociación *Menjadors ecològics* (comedores ecológicos) organizó en Barcelona y bajo el título '*¿Cómo hacer posible los comedores escolares ecológicos y de proximidad?*' una jornada sobre comedores escolares ecológicos. *¿Existe una alternativa al modelo alimentario actual?, ¿se reconoce la calidad alimentaria?, ¿se pueden modificar los criterios de compra imperantes?...* son algunas de las preguntas que se intentaron responder.

La jornada se celebró el pasado 30 de mayo y consiguió un gran éxito de convocatoria reuniendo a 135 personas que llenaron el aforo del auditorio de la biblioteca Francesca Bonnemaison; entre el público, representantes de las Ampas, de la administración, profesionales de las colectividades, productores, padres, etc.

Nani Moré, impulsora de la asociación *Menjadors ecològics* (comedores ecológicos), inauguró la jornada dando la bienvenida e introduciendo las preguntas claves a partir de las que trabaja *Menjadors ecològics*: *¿existe una alternativa al modelo alimentario actual?, ¿se reconoce la calidad alimentaria?, ¿se pueden modificar los criterios de compra imperantes?...*

A partir de ahí, ocho ponentes fueron desgranando diferentes aspectos relacionados con los modelos de producción, comercialización y consumo, y sus consecuencias sobre el medioambiente, la salud, la sostenibilidad, la justicia social o los valores pedagógicos. La asociación parte de una visión holística que les lleva a analizar los diferentes aspectos del modelo alimentario como una globalidad donde todo está interrelacionado.

La soberanía alimentaria

En la primera de las mesas redondas intervinieron **Gustavo Duch** (revista *Soberanía alimentaria*); **Miquel Riera** (productor ecológico) y **Carles Soler**, miembro de la asociación.

Duch hizo hincapié en la importancia que tiene para cualquier territorio no perder su soberanía alimentaria, entendida como el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible; aseguró además que el 70% de pobres del mundo lo son porque han sido expulsados de la agricultura. Habló también de la responsabilidad del modelo agroalimentario actual respecto al cambio climático; y por último ofreció datos sobre la paradójica realidad de que en el mundo hay más personas que se mueren por una mala alimentación que de hambre.

Por su parte, Miquel Riera participó en la jornada para explicar su experiencia y su tránsito profesional desde una agricultura convencional a una agricultura ecológica. Hizo especial hincapié en que los agricultores deben perder el miedo a la agricultura ecológica, de la misma manera que debe perder el miedo la propia restauración colectiva y los consumidores en general.

Tratando otro aspecto totalmente diferente, Carles Soler cerró el primer bloque hablando sobre normativas y regulaciones que afectan a los comedores escolares. En Catalunya, por ejemplo, los consejos escolares pueden escoger qué modelo de gestión quieren para sus comedores y quién lo debe coordinar (el centro, Ampa o la administración), mientras por ejemplo, en el País Vasco, es la administración quien escoge en todos los casos el modelo de gestión y a las empresas.

Se habló también de la diferencia entre los precios de los menús de los comedores escolares que van desde los 2.40 € de Canarias hasta los 6.50 € de Navarra, la comunidad más cara. En Catalunya, por ejemplo, el precio está estancado en 6,20 €, desde el año 2005.

Experiencias que ya son una realidad

En el segundo bloque de la jornada intervinieron **Ivanna Gómez**, dietista y miembro de la asociación; **Sandra Ruiz** directora de la escuela infantil 'El Rial' (Sant Cebrià de Vallalta, Barcelona); y **Vicenç Ridorsa**, técnico medioambiental y miembro también de *Menjadors ecològics*.

Ivanna Gómez ofreció una serie de recomendaciones para una alimentación saludable en la infancia, recordando que es importante para los niños una aportación elevada de energía y nutrientes para garantizar un crecimiento saludable y evitar así desequilibrios que puedan impedir un desarrollo óptimo de la persona.

Por su parte Sandra Ruiz explicó su experiencia como directora de una escuela infantil con comedor ecológico. Igual que los ponentes anteriores, insistió en la necesidad de perder el miedo y aseguró que la alimentación que se pueda dar en un comedor escolar va mucho más allá del tema nutricional ya que influye también en aspectos sociales y emocionales. No se trata simplemente de comer sino de llevar a cabo un acto alimentario, social y de convivencia, en el que además de los alimentos, influye la calidez del espacio, el ambiente agradable, la preparación de los monitores, el ruido ambiente y hasta la vajilla que se utiliza. Se trata así mismo de formar y de promover buenos hábitos entre los niños... y a su vez intentar que esos buenos hábitos lleguen también a las familias de los alumnos.

En cuanto a Vicenç Ridorsa, cerró este bloque hablando del desarrollo sostenible; del origen y sentido del aforismo 'Piensa globalmente y actúa localmente'; y de los pilares de la educación medioambiental, que van más allá del conocimiento y los datos, llegando a las propias emociones. Ofreció también algunos datos descorazonadores como que en el mundo se producen alimentos para alimentar a 12.000 millones de personas, somos 7.000 millones y de éstos, 870 millones pasan hambre a pesar de la sobreproducción.

Iniciativas para promover el cambio

Gemma Cortada de la Diputación de Barcelona y **Albert García**, del ayuntamiento de Mollet (Barcelona) comentaron sendas iniciativas en las que participan sus respectivas administraciones: la *Xarxa de productes de la terra* y el proyecto *Diet for a green planet*.

Igual que inauguró, Nani Moré clausuró la jornada comparando los costes de un comedor convencional con uno ecológico concluyendo que los gastos de personal son los mismos en los dos casos, mientras que en el comedor escolar aumenta el presupuesto de la alimentación y baja el de la estructura y beneficio, justo al contrario de lo que pasa en el convencional.

Para acabar explicó cómo funciona la asociación y qué servicios ofrece, especificando que *Menjadors ecològics* trabaja por un lado en servicios de formación y asesoría de comedores escolares, y por otro en la promoción del sector ecológico.

Por último recordar que *Menjadors ecològics* está trabajando en un mapa interactivo de libre acceso *on line* donde se marcará la situación de las guarderías y comedores escolares ecológicos de Catalunya, así como la de sus productores y distribuidores (con esta fotografía de la situación actual se podrá, según la propia asociación, crear una red más eficiente y se podrá mejorar el abastecimiento, distribución y precios de los alimentos ecológicos).



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.

