



Nani Moré, impulsora de *Menjadors Ecològics* y Antonio Martínez, del Ayuntamiento de Mollet. ©Rest_colectiva.

El comedor escolar como punta de lanza para un cambio de modelo alimentario

03-12-2014

Mollet del Vallès (Barcelona) acogió el pasado 29 de noviembre el *I Congreso de comedores ecológicos*, organizado por la asociación *Menjadors Ecològics*. En busca del compromiso de todos los agentes implicados a favor de un cambio de modelo alimentario, la jornada abordó el tema desde la perspectiva de los productores, el punto de vista alimentario y la educación.

El pasado 29 de noviembre se celebró en Mollet del Vallès (Barcelona) el *I Congreso de comedores ecológicos*, organizado por la asociación *Menjadors ecològics* (comedores ecológicos), con la colaboración del ayuntamiento de Mollet del Vallès, el programa *Diet for a green planet*, la Unión Europea y UrbAct. Un centenar de personas, entre ellas cocineros, empresas gestoras, productores, monitores, dietistas, inspectores de sanidad o escuelas completaron el aforo de Can Borrell, centro donde se celebró el congreso, y tuvieron la oportunidad, por la tarde, de intervenir en diversos grupos de trabajo.

La jornada fue inaugurada por **Nani Moré**, impulsora de la asociación y **Antonio Martínez** quien, en nombre del ayuntamiento de Mollet, explicó qué es el proyecto europeo 'Diet for a green planet' y el por qué y cómo Mollet del Vallès ha entrado a formar parte de él. A grandes rasgos, la iniciativa persigue introducir hábitos de vida saludable en la población, favorecer a los productores y agricultores locales y reducir la contaminación del medio ambiente. La localidad catalana participa en el proyecto junto a las ciudades de Södertälje (Suecia), Lomza (Polonia) y Molėtai (Lituania), y ha sido en las guarderías municipales donde **se ha introducido este año el concepto 'Diet for a green planet'** en los menús diarios. Durante este curso se hará una valoración de la experiencia y el próximo paso será implantarlo en el Instituto de Servicios a los Discapacitados, que tiene varios centros que dependen directamente del ayuntamiento.

Por su parte Nani Moré hizo hincapié en que un cambio de modelo alimentario sólo se puede conseguir con el trabajo de todas las partes implicadas en el proceso: productores, responsables de la alimentación y educadores.

Comedores escolares, un ámbito para potenciar la producción local ecológica

La primera de las mesas redondas estuvo centrada en debatir los temas relativos a la producción ecológica y al papel que pueden jugar los comedores escolares en su desarrollo. **Daniel Valls**, presidente de CCPAE (*Consell Català de Producció Agrària Ecològica*) corroboró que la agricultura ecológica tiene, año tras año, un crecimiento positivo en Catalunya “a pesar de lo cual sigue siendo porcentualmente un sector muy pequeño”. Explicó así mismo que el 48% de la producción se queda en Catalunya, un 26% se va al resto del estado y otro 26% se destina a la exportación. Finalmente hizo hincapié en que sería muy importante contar con el apoyo de las administraciones ya que en la medida que se requieran en los pliegos concursales alimentos ecológicos “no sólo de los colegios, sino de los hospitales, residencias...”, se podrá dinamizar el sector.

En este mismo sentido **Miquel Riera** (Horticultura Pla de Munt) aseguró que para los productores sería muy importante poder contar con las colectividades como clientes ya que para ellos eso significaría poderse planificar y ofrecer un mejor servicio. Abogó además por la transformación progresiva de los agricultores convencionales a ecológicos para poder crear una red de productores con suficiente potencial e infraestructura.

Finalmente **Alejandro Guzmán** distribuidor ecológico (de la firma Ecodaqui) insistió en que “está todo por hacer”. Según sus propias palabras “se tiene que profesionalizar el sector y crear un canal de distribución de productos ecológicos para las escuelas”. Igual que Valls y Riera destacó el papel que debería tener la administración en la dinamización del sector y en su caso habló de la necesidad de que en los concursos públicos se valorasen los precios de los productos ecológicos respecto a los convencionales.

Neus Monllor, doctora en Geografía y Medio Ambiente y consultora en *Arrels a Taula*, fue la encargada de moderar esta primera mesa en la que, además de lo dicho, quedó claro que es vital para el sector, que todas las partes estén directamente relacionadas y sean lo suficientemente flexibles para entenderse y poder llevar hacia adelante un proyecto sólido de cambio de modelo alimentario.

“Menos comida y de más calidad”

La segunda de las mesas se desarrolló bajo el título ‘Menús gustosos, saludables, sostenibles y seguros’ y contó con **Adam Martin**, periodista especializado en alimentación, como moderador.

Olga Cuevas, nutricionista y fitoterapeuta, doctora en bioquímica y especialista en nutrición y salud, defendió la calidad de los productos ecológicos frente a los convencionales, hablando desde la experiencia y asegurando que si se realiza un análisis bioquímico, por ejemplo, de una lechuga Iceberg y una lechuga de producción ecológica son incontestables los resultados a favor de la de producción ecológica.

Cuevas advirtió además sobre muchos tópicos que hay que superar como por ejemplo el de que el pescado es más sano que la carne (en la producción convencional puede estar más contaminado un trozo de salmón que un filete de ternera) o el que los niños deben comer proteína animal cada día, “los niños deberían hacer dieta vegetariana por lo menos dos veces por semana”. Apostó por unos menús en el que recuperen su lugar las verduras por su cantidad de antioxidantes y las hortalizas como fuente de proteína vegetal y habló de la pirámide de la alimentación en cuya última versión ha desplazado de la base los hidratos de carbono refinados y los ha sustituido por hidratos integrales no procesados.

Más allá de cómo se debe diseñar un menú equilibrado en el comedor escolar y de las propiedades nutricionales de los alimentos ecológicos, Olga Cuevas insistió en un compromiso global para tomar conciencia y andar todos en favor de un mundo más sostenible y un modelo alimentario más racional.

Anna Bonamusa, pediatra, intervino también en esta mesa asegurando que hay que saber qué deben comer los niños pero, sobre todo, qué no deben comer. “La proteína vegetal—aseguró— es de más calidad y más digestiva. Comemos demasiados alimentos que no nos aportan lo que nos tendrían que aportar. Deberíamos comer menos y alimentos de más calidad”. También hizo hincapié en que el ‘gusto’ es educable y que a los niños y niñas hay que acostumbrarles desde pequeños a comer de todo. En resumen, concluyó que para ayudar a los escolares a que adquieran buenos hábitos alimentarios se les debe ofrecer siempre alimentos saludables; no se les tiene que obligar a comer si no tienen más hambre; hay que evitar la accesibilidad a alimentos no saludables; y, muy importante también, las familias deben practicar con el ejemplo.

Joan Maria Ribas intervino en nombre de Ecomeja, una empresa de alimentación especializada en comedores escolares, quien corroboró todo lo dicho a partir de su propia experiencia en los comedores, explicando cómo diseñan ellos los menús y cómo intervienen también en la educación alimentaria de los niños y niñas.

Por su parte **Txus Tolosa**, inspectora de la *Agència de Salut Pública de Catalunya* explicó que en las colectividades siempre se debe ir un paso por delante en términos de seguridad alimentaria y que se deben establecer sistemas de autocontrol “no para contentar a la administración o evitar sanciones, sino para que las empresas conozcan bien sus procesos y sean más eficientes”. Respecto a los alimentos ecológicos, comentó Tolosa, no son incompatibles con la seguridad alimentaria “pero sí, en el caso de los productos en crudo que suelen llegar más sucios a la cocina, es preciso establecer un sistema de buenas prácticas para higienizarlos y acabar con cualquier foco de contaminación”.

Educación medioambiental: coherencia y mucha información

La tercera y última de las mesas redondas estuvo dedicada a aspectos relacionados con el hecho de educar y acompañar a los niños y a sus familias en esta transición hacia una alimentación sostenible y saludable. En esta mesa intervinieron **Sandra Ruiz**, directora de la escuela infantil ‘El Rial’; **Vicenç Ridorça**, técnico medioambiental; **Núria Marín**, directora de la escuela ‘Camins’; **Albert Riera**, de Fapac (federación de Ampas); y **Gemma Castanyer**, periodista de *Ara criatures y Ets el que menges*, que participó

como moderadora.

Básicamente todos los intervinientes coincidieron en que se está hablando no sólo de alimentación y, por tanto, es necesario actuar con coherencia a todos los niveles. Familias, niños, docentes... todos deben ir alineados con la filosofía del centro educativo respecto al comedor escolar. La educación medioambiental, *“que va más allá del conocimiento y los datos”*, es imprescindible y los niños son el mejor vehículo para trasladar al ámbito familiar lo que aprenden en el colegio.

Sandra Ruiz y Núria Marín, desde su perspectiva como directoras de una escuela, insistieron en la necesidad de perder el miedo al comedor ecológico y aseguraron que la alimentación que se pueda dar en un comedor escolar va mucho más allá de la nutrición. 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 implicación de los monitores y hasta la vajilla que se utiliza. No evitaron tampoco, hablar del sobreesfuerzo que supone el ir implicando a todas las familias y trabajadores en este proceso.

Artículos relacionados:

[‘Jornada de Menjadors ecològics sobre la alternativa al modelo alimentario actual’.](#)

[‘El Parlament de Catalunya dice ‘Sí’ a la compra pública alimentaria de proximidad’.](#)



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.