



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Experiencia piloto en A Coruña para ver la viabilidad de los menús escolares ecológicos

## Experiencia piloto en A Coruña para ver la viabilidad de los menús escolares ecológicos

Viernes, 26 de junio 2015

**La Reserva de la Biosfera ha puesto en marcha un plan piloto en tres poblaciones coruñesas para analizar la viabilidad de implantar progresivamente el menú ecológico en sus centros escolares. Como positivo, el estudio apunta que el menú ecológico en colegios costaría sólo 27 céntimos más al día; como negativo, que a día de hoy es inviable implantarlo debido a la falta de producción en la comarca para atender la demanda.**

La experiencia ha estado precedida de un análisis de la oferta de productos ecológicos en As Mariñas y Terras do Mandeo que arrojó como resultado que actualmente existe solo un pequeño productor de carne y diez de huerta ecológica en la reserva. La superficie de tierra dedicada a esa finalidad es de 124.000 metros cuadrados.

El plan piloto se llevó a cabo en tres colegios con comedores gestionados por la Xunta, los de Curtis, Carral y Cambre, y arrojó como resultado que servir menús ecológicos costaría al día aproximadamente 27 céntimos más que el convencional (de 1,76 euros por comensal a 2,03) ya que el desembolso a mayores se vería en parte compensado por el ahorro en pagar el transporte y a los intermediarios al adquirir la materia prima a los productores de la zona.

La Reserva de la Biosfera admite que a día de hoy es inviable implantar el menú ecológico en las escuelas debido a la ausencia de la producción precisa en la comarca para atender la demanda. La entidad estima que para conseguir alimentar a mil niños con productos de huerta ecológicos sería preciso duplicar la superficie de producción actual.

Otras dificultades a las que habría que hacer frente son las derivadas de la estacionalidad de la producción, la escasa planificación de los cultivos, la dispersión de las huertas y el escaso asociacionismo de los productores, según explicaba ayer una de las responsables de esta experiencia piloto, Beatriz Suárez, a consulta de este medio.

Pese a las dificultades encontradas en la puesta en marcha de esta experiencia, los técnicos del GDR y la Reserva de la Biosfera apelan a las posibilidades de una iniciativa que fomentaría hábitos alimentarios saludables entre los escolares, al acostumbrarlos desde pequeños consumir alimentos producidos sin aditivos ni pesticidas, y que favorecería la apuesta por el sector primario y un modelo de producción más sostenible, basado en canales cortos de comercialización.

Para conseguir implantar progresivamente el menú ecológico en las escuelas, los técnicos consideran preciso el apoyo económico de la Administración, mejorar la coordinación entre los productores para evitar los desplazamientos excesivos, ampliar el abanico de oferta y aumentar la producción de huerta para adaptarla a las necesidades del mercado. Padres, escolares y docentes se mostraron satisfechos con la iniciativa.

Fuente: 'La Opinión A Coruña' / Autora: **Antares Pérez**