



## “Es necesario que agricultores y gestores de comedores se comprometan con las Llotges”

22-11-2022

**Marc Esteve**, cocinero del comedor de la escuela St. Paul's School.

**Marc Esteve es cocinero, responsable del comedor de la escuela St. Paul's School de Barcelona, y pionero en incorporar alimentos ecológicos y de proximidad; casi todo lo que utiliza en sus menús es de origen sostenible y lo ha logrado buscando incansablemente proveedores y apoyado por la red agroalimentaria Xamec, a la que pertenece. Ahora, el proyecto Llotges, puesto en marcha en Catalunya, puede ser una eficaz herramienta para llegar a productos a los que hoy no tiene acceso.**

Desde 2017, Xamec (red agroecológica de comedores escolares que ofrece diariamente cerca de 17.000 menús) promueve un modelo innovador de comedor escolar justo y sostenible, social y ambientalmente. Esteve participa activamente en esta red, tanto para proveerse en su central de compras como haciendo una constante labor pedagógica para promover una nutrición infantil basada en los productos ecológicos y Km 0.

Restauración Colectiva ha conversado con el chef catalán sobre el funcionamiento y las prioridades de Xamec, así como las posibilidades que abren iniciativas como las *Llotges de Productes de Proximitat* (Lonjas de Productos de Proximidad), y el papel de las administraciones en el impulso de los alimentos sostenibles en los comedores de la restauración colectiva.

### – ¿Qué balance hace de los primeros cinco años de funcionamiento de Xamec?

– En Xamec somos los mismos desde los inicios: cinco gestoras de escuelas, dos productores agrarios, una central de compras (Cocineros Km 0 de *Slow food*) y la ONG Justicia Alimentària. Pero hemos crecido en número de escuelas, y ya sumamos 24 comedores escolares. Un gran logro ha sido conseguir una certificación a nivel estatal, 'Ecolocal', que impulsa que escuelas y restaurantes se comprometan a que el producto adquirido proceda como máximo de 200 kilómetros a la redonda y tengan la certificación ecológica que gestiona Intereco (que agrupa a diferentes asociados de producción ecológica de España). Esta certificación externa garantiza las auditorías de los menús que ofreces, el producto que tienes en el almacén... Además, es coherente con el hecho de que muchos de nosotros también estamos dentro del movimiento *Slow food*. 'Ecolocal' se presentó en

febrero de este año y desde septiembre se pueden solicitar y empezar a gestionar las certificaciones. Aunque la burocracia cuesta, lo hemos logrado con el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona, la Generalitat, Intereco y la red de Cocineros Km 0.

**– ¿Cuáles son los principales retos que tienen por delante?**

– Conseguir que la compra pública sea más amplia, que la administración tenga en cuenta que lo que nosotros hacemos se puede replicar y dar formación a cocineros para que trabajen bien el producto en la cocina y les saquen el máximo provecho. Y seguir yendo a las escuelas y explicarles por qué es interesante que sus comedores ofrezcan productos de proximidad y ecológicos y cómo les podemos ayudar. De hecho, inciden mucho en las tareas de sensibilización a alumnado y familias sobre la alimentación saludable.

**– ¿Qué acciones han puesto en marcha este curso en esta línea y como están funcionando?**

– En las escuelas donde gestionamos comedores, disponemos de material didáctico para ir explicando a los niños la procedencia de la comida: no gastamos productos de otras zonas si están lejos. Y en St. Paul’s School, por ejemplo, tenemos una pequeña huerta en la que hemos plantado coles y, con la complicidad del profesorado, los críos las tienen que cuidar para preparar un plato con esta verdura en febrero, cuando sea la época de recolectarla. Así se implican y visualizan mejor lo que les cuento de los productores y lo que supone el trabajo del campo; ven lo que tarda en crecer un producto, hacen la custodia y finalmente lo recogen y lo prueban. Por otra parte, a través de Xamec imparto frecuentemente charlas y talleres para explicar nuestro modelo de comedor y cómo trabajamos. Queremos que vean que se puede transformar el modelo formando al personal de cocina en cosas tan básicas como limpiar bien una lechuga (para no usar una de bolsa) o aprovechando todas las partes de un pollo, y también buscando productos de proximidad.

**Las llotges, una iniciativa con la que todos podemos salir ganando**

**– ¿Qué le parece el proyecto Llotges de Productes de Proximitat (lonjas de productos de proximidad)? ¿Considera que es viable?**

– Sí, pero aún tendría que conocer de cerca su funcionamiento. Cuando se abra la llotja en Barcelona iré a visitarla, a ver si me puedo abastecer de producto. Creo que es una iniciativa con la que todos podemos salir ganando. Los gestores de los comedores porque nos facilitará el acceso a más productos de proximidad y el agricultor porque podrá fijar un precio justo. Al sector del campo le puede dar tranquilidad tener la certeza de que lo que plantará tendrá salida. Los productores, en especial los más pequeños, han de asegurarse que venden sus cosechas. Necesitamos que tanto agricultores como ganaderos y consumidores (escuelas, restaurantes, hospitales...) estén dispuestos al ir a su llotja más cercana y comprometerse. Simplemente, al ser algo nuevo, hay que ver cómo se encarrila.

**– ¿Desde las cocinas del sector de la restauración social y colectiva, qué aspecto les podría resultar más interesante de estas lonjas?**

– Se trata de ir mirando qué nos haría falta, y sobre todo establecer contacto de tú a tú con productores de proximidad que quizás no encontraría a través de otros canales. En mi caso, tengo que hacer comida cada día para 800 niños y 150 adultos, y aunque ya cuento con una red de proveedores de proximidad, a veces me interesa comprar cosas diferentes. Se trata de ver si en la lonja puedo encontrarlas.

**– Como responsable de cocina de St. Paul’s School, ¿en qué proporción usa productos de proximidad en sus menús?**

– Diría que casi todo el producto con el que trabajo, excepto las conservas, es de proximidad: procede de 200 kilómetros de distancia como máximo y, en general, me abastezco en Ecocentral, una cooperativa logística en L’Hospitalet de Llobregat que hace de intermediaria entre productores y escuelas. Los asociados de Xamec hacemos la compra conjunta y semanalmente les pedimos lo que necesitamos de fruta, verdura, aceite, legumbres... otros productos los consigo a través de una quincena de pequeños proveedores de Catalunya. Por ejemplo, la leche fresca me la traen de Campllong (Girona), la carne en la Pobla de Segur (Lleida), el arroz del Delta del Ebro y las naranjas de Amposta (Tarragona) o a veces de Castellón... Únicamente el huevo líquido lo compro en Francia, porque aquí no he encontrado uno que sea ecológico.

**“Hoy es posible componer un menú básico completo basado en productos de proximidad”**

**– Sabemos que el St. Paul’s School es una escuela privada pero, personalmente, insistes en la importancia que tiene la compra pública responsable en el ámbito de las colectividades, para favorecer la expansión de la alimentación ecológica y el respecto al medio ambiente. En este sentido, ¿cómo valoras el acuerdo de gobierno al que ha llegado la Generalitat de Catalunya por la compra pública de productos de proximidad?**

– Lo agradezco y me gusta que se haya establecido, pero no me parece suficiente. También es cierto que hace falta un tiempo de adaptación para todo el mundo. Llevo muchos años buscando y comprando producto ecológico, antes era más difícil, pero ahora es posible en las escuelas componer un menú básico bastante completo basado en productos de proximidad. En realidad, no se habla mucho de ello, pero las cocinas escolares vamos por delante: hace tiempo que impulsamos priorizar las verduras y legumbres de procedencia sostenible en los menús, mucho antes que la Generalitat lo empezara a recomendar.

**– Por otro lado, el Ministerio de Consumo ha publicado recientemente un borrador del nuevo Real Decreto sobre los comedores escolares. ¿Cree que responde a las necesidades del sector?**

– Para comenzar está bien, pero también lo haría más osado, más fuerte. Puesto que quieren apostar por producto ecológico y de proximidad, hay que ir más allá. El 5% de producto ecológico me parece muy poco, deberían fijar directamente el 15% en dos años, que apunten más alto. En Francia lo hicieron así para favorecer al sector primario.

**– ¿Hasta qué punto teme que la actual subida de costes que afecta a las empresas de restauración colectiva pueda ir en detrimento de ofrecer una alimentación de calidad y sostenible?**

– No creo que vayamos atrás, porque la administración ya está metiendo en los pliegos de los concursos productos ecológicos, km

0... Así, a la larga todo el mundo tendrá que ir cambiando. A las empresas que aún duden les diría que en lugar de tener a tanta gente en despachos y de potenciar el marketing inviertan en el personal base que está en la cocina, en formación y en trabajar más los productos y aprovecharlos mejor, que jugando con los alimentos de calidad puedes sacar beneficios reduciendo otros costes, por ejemplo, bajando las partidas de carne roja. En definitiva, se trata de garantizar productos de calidad para los niños y de educarles bien en nutrición ahora, porque eso será beneficioso en el futuro.

### Noticias Relacionadas

- “Iniciativas como la de 'Llotges', pueden favorecer a empresas y a productores”
- “La compra pública es clave para los modelos de producción y consumo alimentarios”
- “La educación alimentaria debe empezar en la escuela y acabar llegando a todos los hogares”
- ‘Ecolocal’, un sello que nace con la ambición de ser incorporado en las licitaciones públicas



**Mar Claramonte Portero** es licenciada en periodismo por la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), con más de 20 años de experiencia en medios de comunicación y gabinetes de prensa. Escribe sobre economía/empresas, salud/nutricio?n/restauración/gastronomi?a, sostenibilidad/energías renovables, viajes/turismo, urbanismo/arquitectura/interiorismo y cultura/entretenimiento. [LinkedIn](#).