



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Los comedores escolares centran las jornadas por la agroecología de Godella

## Los comedores escolares centran las jornadas por la agroecología de Godella

Miércoles, 21 de octubre 2015

**Los pasados 16 y 17 de octubre se celebraron en Godella (Valencia) las II Jornadas por la tierra y la agroecología, cuyo eje principal y protagonismo recayó en los comedores escolares, como un espacio educativo desde donde se puede liderar la transformación hacia un modelo alimentario ecológico y sostenible.**

Godella (Valencia) se ha convertido en un eje comarcal de reflexión y actividades relacionadas con la agroecología y el medio ambiente, como lo demuestran los crecientes huertos ciudadanos y el mercado de venta directa de los sábados en la Plaza de la Ermita. Con la misma filosofía se celebraron los días 16 y 17 de octubre, las *II Jornadas por la tierra y la agroecología* organizadas por Agrofever y Camí de l'Horta con la colaboración de la concejalía de Medio Ambiente.

Si el año pasado los hábitos alimentarios fueron el eje principal, en esta ocasión el protagonismo recayó en los comedores escolares y el proceso de transformación a seguir para acercarlos a un modelo de menús ecológicos y saludables. Unas jornadas que complementan la labor que sobre este tema se viene realizando desde una mesa de trabajo en la que participan los colegios públicos de la localidad, Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos (Ampa) y el Ayuntamiento de Godella. *“El objetivo es que los comedores escolares de los colegios de nuestra localidad puedan integrarse en este modelo de consumo agroecológico, sostenible y de proximidad”*, apuntó **Susana Ferrando**, agricultora ecológica y organizadora de estas jornadas, en las que también fue presentada la asociación Horta Encesa, creada para aunar gente y entidades interesadas en estas cuestiones.

En la sesión del viernes intervinieron **Nani Moré**, presidenta de la asociación *Menjadors ecològics*, y la nutricionista y representante de Camí de L'Horta, **Empar Martínez**, cuya ponencia versó sobre los malos hábitos alimenticios infantiles que causan los actuales menús escolares de las empresas tradicionales del sector. Por su parte, Moré centró su intervención en las dificultades que se han de sortear para implantar estos modelos ecológicos en los comedores escolares y en las posibles vías para conseguirlo: *“es posible, pero esta posibilidad sería más fácil si hubiera un consumo doméstico mayoritario que fuera en esta línea. Las escuelas pueden incidir a través de sus comedores en este sentido, en algún lugar tiene que comenzar este cambio de propuesta alimentaria. Y la escuela como espacio educativo puede liderar esta transformación”*.

A la sesión del sábado se sumaron la experiencia del colegio Pare Català de Benimaclet que hace cuatro años inició un proceso de reconversión ecológica de su comedor escolar y la intervención de **Rosa Pardo**, miembro del Ampa del colegio Cervantes de Godella, que compartió con los asistentes una reciente visita al colegio Gómez Moreno de Granada, donde los padres y las madres gestionan el comedor escolar, en el que han logrado introducir un menú ecológico para sus hijos e hijas.

Tras un parada para degustar una paella vegetariana, se proyectó el documental 'El plat o la vida', en el que la propia Nani Moré narra su experiencia y el proceso con el que desde su asociación se ha conseguido introducir menús ecológicos en colegios de la comarca catalana del Maresme.

Las jornadas sirvieron para debatir sobre las dificultades existentes para que estos modelos ecológicos puedan introducirse en los comedores escolares que, en su gran mayoría, continúan siendo gestionados por grandes empresas en las que *“la máxima rentabilidad económica prima frente a la necesidad de introducir hábitos alimenticios saludables. Se suele decir que los menús ecológicos son más caros, pero se puede competir con la gran industria desde pequeñas entidades que reducen gastos estructurales en favor de implementar la calidad de los menús que consumen los niños y las niñas en nuestras escuelas”*, apuntó Moré.