



Joan Maria Ribas, de la firma Ecomeja, una empresa que ofrece menús ecológicos para colectividades. ©Rest_colectiva

Los comedores escolares ecológicos, una apuesta de futuro económicamente viable

29-04-2013

Celebradas dentro del marco de **BioCultura**, el pasado 27 de abril se celebraron las **III Jornadas de comedores escolares ecológicos: una apuesta de futuro**; unas jornadas a las que asistieron unas setenta personas y que contó con la participación de diferentes entidades y escuelas que comentaron su evolución desde el comedor 'convencional' al ecológico.

La búsqueda de una alimentación más sana y equilibrada para niños y adolescentes debería ser objetivo de todos los comedores escolares dada la incidencia y la repercusión directa que ésta tiene en la salud futura de todos los escolares. Hay centros, no obstante, que van más allá y apuestan también por el compromiso y la concienciación respecto al medio ambiente y la sostenibilidad.

Organizadas por el departamento de *Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural* de la Generalitat de Catalunya, las **III Jornadas de comedores escolares ecológicos** han supuesto un punto de encuentro entre los diferentes agentes que intervienen en el proceso de introducción de la alimentación ecológica en las escuelas.

La viabilidad económica del comedor escolar ecológico

Uno de los pilares alrededor del cual giraron las jornadas fue el de la viabilidad económica de la introducción de alimentos ecológicos en los menús diarios de un comedor escolar. **Joan Maria Ribas**, de la firma Ecomeja, una empresa que ofrece menús ecológicos para colectividades, comentó diversos ejemplos de escuelas que han realizado el cambio desde la alimentación 'convencional' a la ecológica.

“Al final–aseguró Ribas– el incremento mensual en el recibo del comedor al pasar a ser ecológico, puede ser simplemente de tres euros; mientras que el incremento en la calidad de los menús es percibida por los niños de manera muy sensible y, en consecuencia, también por sus padres y familias que dan más valor al comedor, aumentando también de forma considerable su índice de satisfacción”

Por su parte, **Joan Manel Riera**, *Escola de Natura del Corredor*, responsable del programa *Escoles verdes* de la comarca del Maresme (Barcelona), hizo hincapié en el problema de las grandes distribuciones, el equilibrio territorial, la diversidad de usos y el agotamiento de los recursos. Para Riera, el comedor escolar es un elemento educativo sobre la salud, el medio inmediato y finalmente el medio global. Ofreció también datos económicos, no sobre lo que cuesta producir un elemento ecológico, sino sobre los costes añadidos en transportes y distribución de los alimentos convencionales.

Neus Santiago, responsable del comedor de la escuela 'Matagalls' de Santa Maria de Palautordera (Barcelona), se centró más en el valor nutricional ecológico y en los aspectos gastronómicos comentando específicamente la necesidad de formar específicamente a los cocineros que trabajen con producto ecológico.

Dos casos de éxito

La segunda parte de las jornadas estuvieron dedicadas a dos casos prácticos; dos escuelas muy diferentes, que se encuentran en pleno proceso de implantación del concepto 'eco' en sus comedores.

En primer lugar intervinieron **David Gabaldón** y **Marc Esteve**, subdirector y responsable de cocina de la escuela St. Paul's School, de Barcelona, un centro concertado que sirve 850 menús diarios y cuenta con 16 personas en la cocina que trabajan en diferentes turnos. Según explicó Gabaldón, la iniciativa surgió de las propias familias y fue secundada con convicción por parte de la dirección del centro y del propio responsable y trabajadores de cocina. No sin ciertas dificultades al principio, a lo largo de los últimos cinco años la cocina ha ido incorporando de manera progresiva los alimentos ecológicos a los menús de mediodía y a los desayunos y meriendas que se ofrecen en el colegio. A las familias, según explicaron, este proceso no les ha supuesto más del 5% de incremento en el precio del comedor.

Marc Esteve, por su parte, reivindicó la necesidad de una certificación de comedor escolar ecológico *"igual que la administración certifica a los productores, debería certificar a las escuelas que llevamos a cabo determinadas prácticas en este sentido"*.

Por último, **Montserrat Martí**, directora de la escuela pública 'La Farigola', de Barcelona, y **Carles Moreno** en representación de la asociación 'Xino-Xano', responsable del comedor y los monitorajes del mismo colegio, centraron su exposición en el compromiso educativo durante el espacio de tiempo de la comida.

En 'La Farigola' se da de comer diariamente a 300 alumnos más a los profesores, y poco a poco se están empezando a introducir los alimentos ecológicos en los menús... no obstante, su proyecto va mucho más allá de la alimentación. Según comentó Martí, sin dejar de dar importancia a la alimentación, *"nosotros lo que queremos conseguir es gestionar un tiempo de mediodía con niños bien atendidos, con un número suficiente de monitores que estén pendientes de ellos; con una comida 'inclusiva' que reduzca al mínimo las diferencias entre los diversos menús (causas religiosas, intolerancias...); y con un ambiente motivador donde los niños estén agusto y contentos"*. El proyecto global de esta escuela incluye también diversas actividades formativas y un huerto escolar.

Premio *Escola, agricultura y alimentación ecológica*

Dentro del marco de la misma feria BioCultura, **Josep Maria Pelegrí**, *conseller* del departamento de *Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural*, de la Generalitat de Catalunya, entregó el premio *Escola, agricultura y alimentación ecológica*, a la escuela 'Matagalls' de Santa Maria de Palautordera (Barcelona) que presentó un proyecto titulado *"La tierra nos alimenta: somos lo que experimentamos, plantamos y comemos"*.

A esta primera edición del premio, organizado por la Generalitat de Catalunya y la asociación Vida Sana, se han presentado un total de 105 proyectos de escuelas, institutos y guarderías, poniendo de manifiesto que el huerto escolar y la producción de alimentos sanos se está convirtiendo en uno de los ejes centrales de trabajo en un número muy importante de centros educativos de toda Catalunya.

El segundo premio de este galardón se lo llevó la escuela 'Països Catalans' de Lleida con el proyecto *"El huerto, una aula abierta al exterior"*; y el tercero, la escuela 'Era de Dalt' del Tona (Barcelona), con el proyecto *"El huerto de la Era"*.

El jurado también otorgó dos accésits a la guardería 'El Bosquet' de Argentona (Barcelona) y al instituto 'Pere Vives' de Igualada (Barcelona).

Ana Turón