Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Menorca al plat de l'escola, un proyecto en busca de un sistema alimentario más sostenible

02-07-2020

***Menorca al plat de l'escola* (Menorca en el plato de la escuela) es un proyecto propio de la Asociación Leader Menorca, que nace con el propósito de abastecer con producto local, de temporada y ecológico los comedores de centros educativos públicos de Menorca. Tras un año desde su implantación, el proyecto ha conseguido dar un giro importante al sistema de menús y durante el próximo curso está previsto profundizar en la sensibilización del alumnado y las familias.**

El proyecto se inició con el curso escolar 2018/19 con la colaboración de tres cáterin: la cocina del comedor del CEIP 'Sant Lluis', que prepara cada día menús para 80 alumnos de las dos escuelas del municipio; el cáterin Barber i Sintes, que desde la cocina del CEIP 'Virgen del Carmen' distribuye entre 350 y 400 menús diarios a un total de diez centros de Maó y Es Castell; y el cáterin Floma de Ciutadella, que prepara los menús desde la cocina del CEIP 'Pere Casanovas', para distribuirlos entre 180 alumnos de once centros del pueblo.

Fotografía y diagnóstico

Los dos primeros trimestres del curso escolar y del proyecto se dedicaron a obtener un diagnóstico de la situación inicial, en torno a la calidad y estructura de los menús, la cantidad de comida, trazabilidad y coste de todos los ingredientes utilizados en las elaboraciones, los distribuidores implicados en los circuitos de comercialización, cuantificación del desperdicio alimentario en los comedores escolares, y la predisposición de los cáterin y del sector de la producción local de alimentos a trabajar por un sistema alimentario más sostenible.

En general, podríamos decir que el proyecto se iniciaba con: menús bastante saludables, siguiendo los criterios de valoración nutricional estandarizados por entidades validadas en alimentación y nutrición; pero en realidad, poco favorecedores de una alimentación sostenible y mucho menos conciliadores con una alimentación familiar saludable y sostenible. Las comidas se elaboraban con producto kilométrico, según una planificación anual que no se correspondía con la temporalidad del producto fresco local y con presencia casi nula de producto ecológico. Las raciones eran generosas. Los ingredientes se adquirían mediante proveedores pertenecientes a una cadena de varios intermediarios. Los platos a base de carne se ofrecían hasta tres veces por

semana y las legumbres, una vez. Los menús servidos y la forma de servirla al alumnado generaban un volumen considerable de desperdicio alimentario, pero invisibilizado. Y en general, entre los principales agentes implicados en el proyecto (cocina, producción y distribución) se respiraba un ambiente de cierta reticencia con sus propósitos.

Comunicación, formación y sensibilización

Ante este escenario, en el último trimestre del curso escolar 18/19 empezaron las acciones concretas con cada uno de los agentes potenciales del proyecto. Las cocineras recibieron formación para poder planificar un menú saludable: con una adecuada frecuencia de consumo semanal de los distintos grupos de alimentos, combinación de los mismos diariamente y medida de cada ración); que además fuera sostenible: basado en productos frescos, locales, de temporada y ecológicos, y elaborados a partir del máximo aprovechamiento de los ingredientes. También se ofreció asesoramiento sobre el catálogo de productos agroalimentarios del sector primario de Menorca, especialmente, los ecológicos, y respectivas explotaciones productoras de la zona.

Los contactos y reuniones con la Asociación de Productores de Agricultura Ecológica de Menorca (APAEM) se aprovecharon para elaborar un calendario de productos locales de temporada y ecológicos, que sirviera de 'guía' para la elaboración de los menús por parte de cocina, lo máximo de respetuosos con el producto local y de temporada. Además, se trabajó para definir una lista (unificada entre el sector) de precios fijos anuales para cada producto del calendario de temporada, para facilitar acuerdos de comercialización con los cáterin de los comedores escolares.

También se iniciaron entonces las primeras acciones con las personas acompañantes del alumnado a la hora de comer (educadoras y monitoras de comedor), como respuesta a los resultados del primer muestreo de desperdicio alimentario. Con ello, se elaboraron recursos con recomendaciones para prevenir y reducir los residuos orgánicos a nivel de comedor escolar.

A lo largo del curso escolar 19/20 se ha trabajado para consolidar las acciones implantadas en el curso anterior, para iniciar la labor sensibilizadora de las familias y para arrancar con nuevos objetivos, basados sobre todo en adaptar los menús para aprovechar al máximo la producción local y crear la inquietud entre el sector de la producción de recuperar o aumentar la producción de determinados alimentos, como las legumbres, los huevos o la fruta.

Valoración y resultados

Hasta la irrupción de la pandemia de la *Covid-19*, el alumnado que comía en el comedor escolar disfrutaba de menús equilibrados, elaborados con gran cantidad de verduras frescas, locales y de temporada, adquiridas directamente de las fincas agrarias familiares; limitados en carne (máximo seis raciones al mes), pero de mayor calidad –local, ecológica y adquirida mediante un circuito corto de comercialización-, y ricos en legumbres (dos raciones a la semana). Nunca había sobrado tan poca comida en los platos y cuando se preguntaba al alumnado por los menús, la valoración era muy positiva.

A finales del mes de enero, los coordinadores del proyecto aportaron los primeros resultados: la presencia de producto local y ecológico en los menús escolares había pasado de un 5% y un 1% (respectivamente, en el peor de los casos del curso 2018/19) a más de un 60% y un 20% (respectivamente, en el mejor de los casos del presente curso escolar 2019/20). Todo ello, manteniendo (e incluso disminuyendo) el coste alimentario del menú.

Para el próximo curso escolar está previsto profundizar en la sensibilización del alumnado y las familias, acercándoles el campo y la cocina del comedor, haciéndoles partícipes de la planificación de los menús y ofreciéndoles recursos para seguir en casa una alimentación saludable, más justa y respetuosa. Como comenta **Noemí García**, coordinadora del proyecto, *"sin olvidar que los resultados han sido muy alentadores, la presencia de producto local y ecológico en los comedores escolares aún puede (y debe) aumentar. Otra asignatura pendiente será retomar la creación de un clima de confianza y respeto entre cocina y la cofradías locales de pescadores, para abastecer a los comedores de pescado sostenible; así como reducir la generación de envases innecesarios en todo el ciclo comercial e incorporar a las cocinas productos de limpieza menos contaminantes"*.

Notícias Relacionadas

- Alimentar de manera saludable y nutritiva, y hacerlo de manera respetuosa con el planeta
- La ikastola Argia de Tudela implanta un proyecto de alimentación saludable, local y ecológica
- Barcelona presenta un informe sobre la huella ecológica de los comedores escolares
- El desperdicio alimentario, importante reto de sostenibilidad para cumplir con la Agenda 2030