Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Mensa Cívica se constituye en asociación por una restauración social sostenible

Miércoles, 09 de diciembre 2015

Jorge Hernández, miembro de la Junta Directiva de Mensa Cívica

Recientemente se ha celebrado en Zaragoza la asamblea constitutiva de Mensa Cívica, un proyecto que recoge las iniciativas europeas que promueven la sostenibilidad en la restauración colectiva. Jorge Hernández, miembro de la Junta Directiva de la asociación, nos explica qué es Mensa Cívica, su filosofía y objetivos.

Entre los pasados 20 y el 21 de noviembre se celebró en Zaragoza la asamblea constitutiva de Mensa Cívica; en ella se dieron cita cerca de 90 personas representando a más de 60 organizaciones económicas, sociales y profesionales de toda España que promueven la sostenibilidad en la restauración colectiva.

En el curso de la asamblea se aprobó el manifiesto fundacional, los estatutos de la asociación y la constitución de una Comisión Gestora de seis personas, a la que se les ha encomendado la tarea de convocar la primera asamblea de socios, tras la legalización de la asociación y dotación de su plena capacidad jurídica y económica. Se ha dejado un plazo hasta el 31 de diciembre para que las distintas entidades y profesionales analicen los estatutos y manifiesto fundacional y remitan su adscripción a la misma como socios fundadores.

Para que nos explique qué es Mensa Cívica, su filosofía y objetivos, hemos hablado con **Jorge Hernández**, presidente de Slow Food Zaragoza y miembro de la Junta Directiva de Mensa Cívica.

– Mensa Cívica se constituye ahora formalmente pero lleva años trabajando… Pónganos, un poco en antecedentes ¿cuándo nace Mensa Cívica y empujada por qué circunstancias o inquietudes?
– Mensa Cívica se fue perfilando en el año 2005 cuando **Silvana Sari** del ayuntamiento de Roma y diversas organizaciones inglesas plantearon iniciar un trabajo sobre restauración sostenible. En enero de 2008 se organizó un encuentro en Londres con varias instancias europeas, y en la Expo 2008 de Zaragoza, SlowFood, Magrama, Cerai, diversas instancias europeas y personas de la Junta de Andalucía lanzamos la idea de caminar también en España hacia la sostenibilidad. En el año 2012 asistimos a la *Conferencia europea sobre alimento y sostenibilidad* y este año, tras la Expo de Milán 2015 y un trabajo ya de siete años en nuestro haber, diversas personas y organizaciones nos hemos vuelto a dar cita en Zaragoza para contituir formalmente la asociación. Ya nos hemos iniciado en España en varios frentes y es hora de coordinar esfuerzos desde una plataforma jurídica constituida.

La restauración colectiva como indicador del cambio de paradigma alimentario

– ¿Qué valores fundamentales se defienden desde Mensa Cívica?
– Si la vocación de la Unión Europea es cambiar el paradigma alimentario en favor de la sostenibilidad, Mensa Cívica lo hace utilizando la restauración colectiva como símbolo e indicador físico de ese cambio. Algo que en Inglaterra, Francia, Dinamarca y otros países de la UE está ya funcionando y que afecta además a los restaurantes de los aeropuertos, transportes, comida social y restauración colectiva en general. Las buenas prácticas van desde el locavorismo, reducción de la emisión de gases, atención al agua, incremento de alimentos biológicos, profundización en la educación escolar y universitaria, cambio en la comida hospitalaria, triaje y reciclado de residuos, aumento de la eficiencia de la comida… Lo que quiere la UE es que, sin violar los principios del tratado de Roma, se integren las buenas prácticas y compras verdes en los pliegos de condiciones de las contrataciones de las administraciones públicas. Es algo que puede ponerse en marcha en el 2017-2018. Este año 2015 se han iniciado proyectos por valor de 130 millones de euros para trabajos en red y para hacer aportaciones al *Sustainable Food Procurement*. Tengo que decir que España apenas ha aportado nada a este proceso, lo cual no deja de ser una posición vergonzosa de nuestro país. Desde Mensa Cívica no pudimos hacer nada al no estar constituidos como ente jurídico.

– ¿Quién puede formar parte de Mensa Cívica? ¿Con cuántos socios arranca la asociación?
– Pueden formar parte los comedores o cocinas colectivas autogestionadas o delegadas en caterings, los productores de alimentación ecológica o de alimentación sostenible (ganadería y pesca sostenible, leguminosas y valores estratégicos que reduzcan los alimentos kilométricos), las entidades jurídicas como fundaciones, ONGs, asociaciones, entes locales y regionales, universidades, así como profesionales independientes. Hemos constituído cuatro categorías de socios. Los fundadores hasta el 31 de diciembre de este año, los socios de número, los de honor y los socios benefactores. No importa el tamaño, pero en el caso de cocinas y comedores autogestionados pedimos que hayan tenido buenas prácticas de forma previa a su integración. No obstante preveemos la

aprobación de un código ético en la próxima asamblea y estimularemos el que las compañías ejerzan una política de Responsabilidad Social Empresarial. Esperamos que cerca de 40 organizaciones y profesionales relevantes se den cita como fundadores el 31 de diciembre.

– En breve estará formalmente constituida la asociación ¿cuáles son los objetivos a corto, medio y largo plazo de la misma?
– Nos estamos planteando consolidar el primer caso de Área de Pesca Marítima Sostenible en la Costa da Morte y Ria de Muros; poner en marcha el label producto de montaña aprobado por la UE; integrar a ocho universidades para que inicien una red experimental de comida universitaria sostenible; integrar a cuatro hospitales en otra red sobre comida hospitalaria; elaborar un pliego de condiciones para comedores escolares y comedores sociales sostenibles; integrar a jóvenes en el mundo rural en pro de una alimentación sostenible; desarrollar mercados de proximidad en capitales y lugares de España; experimentar en los AVE´s de España con campañas de sensibilización para la integración de la sostenibilidad en la alimentación de ese transporte; proseguir con las buenas prácticas y popularizarlas en los cerca de diez caterings y cocinas autogestionadas que se han integrado en la Mensa Cívica; extender las Plataformas de Padres y Usuarios en favor de unos comedores de calidad que, hasta hoy, funcionan sólo en Zaragoza y Granada; y por último nos queremos enlazar con otras organizaciones europeas que trabajen en la misma dirección y fomentar la cooperación internacional con países terceros que fomentan la comida escolar con criterios de soberanía alimentaria y sostenibilidad.

– Muchos proyectos en mente ¿por donde se empezará?
De hecho ya se han desarrollado iniciativas como las de Ecomenja en el Vallés, Cuinatur en Castellón y Valencia, El Yate en Córdoba, Comer Bien (Combi) en Zaragoza, Comedores saludables en Navarra, Alimentación ecológica en Andalucía, una red de escuelas saludables en Asturias, los ecocomedores canarios… además de otras muchas inicitivas relacionadas con el sector primario. Hemos llevado a cabo incluso una primera primera cooperación internacional con los comedores escolares de Cabo Verde.

Mensa Cívica ha catalizado gran parte de este trabajo preexistente e insistiremos a las administraciones públicas para que cambien su actual rumbo, en favor de una comida sostenible, saludable y sabrosa.

– ¿Por qué concretamente la restauración colectiva, y especialmente los comedores escolares y universitarios, se eligen como 'punta de lanza' de este cambio de paradigma que se promueve desde Mensa Cívica?
– Aunque alabamos el trabajo iniciado en el Hospital Virgen de las Nieves o el Grupo de centro sociales que atiende El Yate, entendemos que es en la infancia y la juventud donde más hay que lanzar el mensaje de futuro. Creemos que las personas mayores suelen tener una cultura tradicional positiva. Pero son los niños y los jóvenes los que más han sufrido el proceso de erosión cultural que ha sustituido nuestras dietas tradicionales y una alimentación global altamente insostenible. Algo que va desde la bollería industrial con grasas inadecuadas a bebidas con elevadas tasas de azúcares, por no hablar de un descontrolado consumo cárnico que rebasa lo sostenible y saludable. En Inglaterra y Francia se plantean seriamente abordar la alimentación en la escuela, para evitar los futuros gastos sanitarios y medioambientales no integrados en la comida social, carcomida por subastas y prácticas inadecuadas que redundan en una inadecuada comida y educación alimentaria.

“Las malas prácticas se pagan caras en intolerancias, obesidad, alergias, diabetes, cánceres…”

– ¿Qué significa o qué implica la restauración colectiva sostenible?
– Es la integración en su quehacer de los costes ambientales que hasta ahora no se han asumido. Algo que va desde la depredación de los recursos naturales (agua, tierra, bosques, biodiversidad, contaminación…), las emisiones de gases de efecto invernadero, la eficiencia energética, la defensa de los ecosistemas tradicionales, hasta asumir el brutal desperdicio de comida que se metaniza en los vertederos. Algo que en Nueva York y San Francisco está ya asumiéndose a gran escala y que seguimos atentamente. Es emocionante ver que en colegios como el Juan de Lanuza de Zaragoza, los niños empiezan a realizar prácticas de triaje de residuos de la comida o que Adicae dedica jornadas a reutilizar la comida en los hogares como fruto de estos retos colectivos que propagan buenas iniciativas. Por otro lado estamos en la línea de que es mejor comer menos proteína de origen animal o pesca, que la que comamos sea más sostenible, y que dejemos, por ejemplo, de importar soja transgénica de América. La Asociación Nacional de Legumbres asistió a la constitución de Mensa Cívica y es de agradecer que volvamos a incrementar la diversidad de legumbres que teníamos en la famosa cocina de cuchara española.

– ¿Qué mejoras en la alimentación de forma más o menos inmediata se podrían asumir en las colectividades? y ¿qué cambios fundamentales y más profundos son necesarios?
– El próximo gobierno de la nación y los gobiernos autonómicos y regionales van a tener que contar con nosotros y apoyar los proyectos europeos que estamos divulgando. Nos deben apoyar a la sociedad civil con sus buenas prácticas integradoras de valores ambientales, y deben dejar de pensar en que la comida es pura mercancía para exportar, mientras se deteriora la salud de la población y el medio ambiente. Integrar la alimentación en los diversos entes ministeriales desechando el corporativismo administrativo, la irrupción municipal en la comida de las poblaciones (al estilo de Copenhague) y la participación ciudadana en los procesos de comida deben de buscar objetivos concretos. En España la calidad de las aguas y la lucha contra la erosión del suelo van a ser dos indicadores de primer orden en este magma de indiferencia. Como he comentado, la proteína de origen animal en España debe volver a las montañas y a una pesca artesanal sostenible, mientras vuelven las legumbres y los germinados de origen vegetal.

– La restauración colectiva es un negocio muy dependiente de la administración… ¿en qué afecta eso?
– ¡Es cierto! Pero también estamos volviendo a oir hablar de suprimir comedores y eliminar la jornada partida de las escuelas, de centralizar las cocinas, implementar importaciones masivas de alimentos baratos… Muchos caterings deben de entender que la asociación Mensa Civica lucha por mejorar la comida social y ampliar su servicio dentro de la idea de una sociedad más organizada con mejores horarios, más verde y mas humanizada. Deben dejar de sacudirse la badana entre compañías para conseguir victorias pírricas en una sociedad en la que la comida social ya está muy desconsiderada. El que los universitarios se lleven la tartera a la universidad es algo que a mí me avergüenza y me indigna profundamente. En Europa se come social y dignamente. No hablamos de beneficiencia. Las malas prácticas luego se pagan caras en intolerancias, obesidad, alergias, diabetes, cánceres, cardiopatía, falta de

placer y transtornos psíquicos. ¿Pero qué estamos haciendo en este país?

Invitación a las grandes empresas para que ayuden a cambiar el rumbo

¿Y las grandes empresas de restauración colectiva? ¿Se está hablando también con ellas?
– Hemos hablado ya con algunas de ellas. Y alguna comienza a comprender que sus matrices europeas ya comparten nuestros valores y que es bueno ir cambiando. Esperamos que Europa no acabe en los Pirineos y se animen a luchar junto a la sociedad civil para cambiar de rumbo. No obstante muchas de ellas siguen en el corporativismo sectorial, gritando virgencita que me quede como estoy, pensando que los sueldos altos de sus ejecutivos no se moverán y serán vencedores en la batalla del pan para hoy y hambre para mañana. Muchos dicen que esperan a que la administración dé el primer paso, pero, personalmente, tanto desde la empresa privada en la que serví hasta la posterior administración en la que me sumergí, siempre he visto a la administración española como conservadora y resistente a los cambios; es su cultura y por eso creo más en el poder de la sociedad civil. En Inglaterra se está moviendo la sociedad civil y en el caso francés se deriva en que es una administración republicana muy integradora, con un talante de diálogo y civilizatorio elevado. En cuanto a las sociedades nórdicas, es que son *green* por naturaleza, Gröenland es Dinamarca… ¡¡ese país de Hamlet que me sigue encantando!!

– ¿Puede ser realmente una cocina central sostenible? ¿O desde Mensa Cívica se aboga por las cocinas *in situ* fundamentalmente?
– No vamos a entrar en esa polémica ya que los propios socios de la Mensa Cívica se dividen… además las administraciones han exigido la centralización y la cocina en frío por motivos higiénico–sanitarios en los que las capas veterinarias y alimentarias mandan. Pero si tuviéramos que medir la sensorialidad o las eficiencias energéticas ya estaríamos hablando de otras orientaciones. Como jefe de Servicio de la administración siempre quise que en mis equipos se integraran diversas disciplinas para que dejaran de ver la comida como la suma de la nutrición más higiene, al más puro estilo made in USA, para abordar el tema desde la biodiversidad, más la energía, más el placer, más la sensorialidad y la salud, más al estilo de nuestra Europa mediterránea. Me gusta ver a jóvenes integrados en Mensa Cívica, estudiar salud ambiental en París, resiliencia de ecosistemas en Estocolmo, tratamientos ganaderos con menos fármacos en el macizo central francés o sociología del comedor en la Paul Bocusse de Lyon. A mi me gusta que los padres de Zaragoza hayan arrancado el compromiso de la consejera de Educación de Aragón que los nuevos colegios se harán con cocina *in situ*. La causa ha sido la sensorialidad. ¡¡Olé por los padres y la consejera!!

– ¿Están las empresas preparadas para asumir los cambios necesarios?
– El grupo Elior o Sodexo en Francia están sacando últimamente varios puestos de trabajo que hacen referencia a los alimentos y medio ambiente. Les he pedido lo mismo a estas empresas de aquí. Aramark, por ejemplo, forma parte en Filadelfia del *Sustainable Food Lab* de EEUU. La red Noharm de los Green Hospitals extiende sus conceptos de EEUU a Europa. Las experiencias de Japón son ilusionantes ante tantas adversidades pasadas. Pero aquí no encontramos interlocutores. El dato esperanzador es que las universidades españolas empiezan a tomar nota. Y que hay un trabajo local de restaurantes que se han iniciado en estos valores.

¿Y la sociedad española en general? ¿Sabemos de qué hablamos cuando nos referimos a lo ecológico, lo sostenible, la seguridad alimentaria… ¿por qué es tan importante para Mensa Cívica la claridad del lenguaje?
– España está en la cola, junto a Portugal y Grecia, respecto a conciencia medioambiental se refiere. Estamos en un país que discute mucho de galgos y podencos. En España se han llegado a utilizar indebidamente conceptos que en Europa están claros, como por ejemplo la palabra Bio, que aquí fue manipulada; e incluso se utiliza sesgadamente la sostenibilidad en un plano determinado. La realidad es que nuestro país paga derechos de emisión de gases de efecto invernadero a Polonia, contamina aceleradamente sus ríos y mares cercanos, y exporta los alimentos ecológicos en porcentajes muy elevados porque fuera se pagan y se pagan más. Las tesis negacionistas de los conservadores norteamericanos encuentran en España a sus huestes preferidas, porque lo que se pretende es tener precios bajos y negar las implicaciones en los incendios de bosques, subida de temeperaturas o disparo de las celiaquías y otras intolerancias. ¡Azar se dice! Y eso en un país en el que la mayor causa de las muertes son las paradas cardíacas y que no analiza el por qué está creciendo la tasa de cánceres en las zonas de efluentes de purines. Cosas de elitistas nos dicen… ¡Bárbaros les contesto yo!