



Mollet aboga por los comedores ecológicos a través de 'Diet for a green planet'

15-10-2014

Las guarderías municipales de Mollet del Vallès (Barcelona) ofrecen este año menús diarios ecológicos y de proximidad como punto de partida de su adhesión al proyecto europeo 'Diet for a green planet'; un proyecto que persigue introducir hábitos de vida saludable en la población, favorecer a los productores y agricultores locales y reducir la contaminación del medio ambiente.

A mediados de septiembre la población catalana de Mollet del Vallès (Barcelona) actuó de anfitriona en la segunda conferencia transnacional 'Diet for a green planet', un proyecto a través del cual las ciudades de Södertälje (Suecia), Lomza (Polonia), Molétai (Lituania) y ahora Mollet del Vallès, están potenciando la alimentación ecológica y de proximidad, y los buenos hábitos alimentarios a través de los comedores escolares. La conferencia acogió durante dos días a una veintena de representantes políticos y técnicos de dichas ciudades, para intercambiar información sobre el desarrollo del proyecto y, por parte de Mollet, dar a conocer a la delegación europea las fortalezas con las que cuentan para formar parte del mismo. También se visitaron algunos de los centros productores de la comarca y una de las guarderías donde se está trabajando ya el proyecto.

Södertälje, el espejo en el que mirarse

'Diet for a green planet' empezó su recorrido en el año 2013 para aprovechar la experiencia llevada a cabo en el municipio sueco de Södertälje, que actualmente sirve 24.000 menús diarios certificados y auditados como 50% ecológicos y destinados a guarderías, escuelas de primaria, institutos, hospitales y residencias de personas mayores. El proyecto se desarrolla alrededor de tres objetivos básicos: introducir hábitos de vida saludable, favorecer a los productores y agricultores locales y reducir la contaminación del medio ambiente. El trabajo llevado a término en esta ciudad sueca ha sido reconocido con varios premios, entre otros, el *Honorary price of earth hour city challeng*, de la WWF.

Södertälje tiene unas características parecidas a Mollet del Vallès, con una población de 60.000 habitantes y situada a menos de 30 minutos de una gran capital, en su caso de Estocolmo (en el de Mollet de Barcelona). Su superficie de suelo municipal es en un 50% urbano y en un 50% rural.

Hace diez años, debido a los abonos químicos que utilizaban los agricultores suecos, se generó un incremento de algas en el mar báltico que mató una importante cantidad de peces y generó una crisis en el sector pesquero. Éste fue el punto de partida e inflexión hacia una producción agrícola ecológica en todo el territorio.

La implantación del proyecto en Mollet del Vallès

En Mollet del Vallès, han sido las guarderías municipales las que han introducido este año el concepto '*Diet for a green planet*' en sus menús diarios. Durante este curso se hará una valoración de la experiencia y el próximo paso será implantarlo en el Instituto de Servicios a los Discapacitados, con varios centros que dependen directamente del ayuntamiento.

Para desarrollar el proyecto, el ayuntamiento cuenta con la colaboración del consorcio de Gallecs (órgano rector de un espacio rural que cuenta con una creciente producción agraria ecológica), de la [Associació de Menjadors Ecològics](#) y los directores de diversas escuelas de la ciudad.

Actualmente se está trabajando en la elaboración de un documento que recoja el compromiso de la ciudad con el concepto '*Diet for a green planet*' y que deberá aprobarse en el Pleno municipal.

'*Diet for a green planet*' propone trabajar en el diseño de los menús ecológicos, de forma conjunta, con los productores locales y los cocineros; y siempre siguiendo los seis criterios fundamentales que comparten todos los municipios de la red en relación a la comida:

- 1 – La comida debe ser sabrosa y sana.
- 2 – La comida debe ser producida, en la medida de lo posible, por medio de agricultura ecológica.
- 3 – La comida debe ser producida localmente o con el mayor grado de proximidad posible.
- 4 – La comida debe ser, en lo posible, de temporada.
- 5 – Hay que reducir al máximo el desperdicio alimentario.
- 6 – Se debe limitar el consumo de carne a los niveles recomendables por motivos nutricionales y de salud en general.