



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Comedores escolares /



La asociación está trabajando en un mapa interactivo donde se marcará la situación de las guarderías y comedores escolares ecológicos de Catalunya, así como la de sus productores y distribuidores.

Nace *Menjadors Ecològics*, en busca de un modelo alimentario alternativo

02-04-2014

La *Associació de Menjadors Ecològics* (Asociación de Comedores Ecológicos) ha nacido para ofrecer una alternativa a aquellas escuelas y guarderías que deseen un modelo alimentario diferente, promoviendo los comedores ecológicos y de proximidad como una alternativa saludable, educativa y sostenible.

A principios del mes de marzo finalizó una campaña de *crowdfunding* cuyo objetivo fue recaudar fondos para constituir la *Associació de Menjadors Ecològics* (Asociación de Comedores Ecológicos) y, a través de ésta, ofrecer una alternativa para aquellas escuelas y guarderías que deseen un modelo alimentario diferente.

El plan inicial de acción de esta asociación catalana, está centrado en dos aspectos fundamentales. Por una parte, se está trabajando en un mapa interactivo de libre acceso *on line* donde se marcará la situación de las guarderías y comedores escolares ecológicos de Catalunya, así como la de sus productores y distribuidores (con esta fotografía de la situación actual se podrá, según la propia asociación, crear una red más eficiente y se podrá mejorar el abastecimiento, distribución y precios de los alimentos ecológicos).

Y en segundo lugar se quiere crear una plataforma de formación y asesoría integral dirigida a todas las partes implicadas en la cadena (desde el campo al plato). La idea es proporcionar formación de cara a la programación de cultivos, diseño y provechamiento de los huertos escolares, formación para el personal de cocina, planificación de menús saludables, gestión de costes y pedidos, talleres para familias, etc.

Menjadors Ecològics nace como una asociación sin ánimo de lucro, a partir de las inquietudes de diversos profesionales y está promovida, entre otros, por **Nani Moré** y **Neus Santiago**, acompañadas de un equipo de educadores, dietistas y asesores en agricultura ecológica (**Ivanna Gómez**, **Mercè Alabarce**, **Jordina Casademunt**, **Vicenç Ridorsa**, **Xavier Tarruella** y **Carles Soler**).

¿Qué es un comedor ecológico?

Según datos ofrecidos por los promotores de la asociación, en 2010 sólo 40 escuelas de las 2.800 que hay en Catalunya utilizaron algún alimento ecológico. *Menjadors Ecològics* denuncia que los llamados 'alimentos kilométricos', precocinados, congelados y de fuera de temporada son los que imperan en los menús escolares. Siguiendo los criterios de la soberanía alimentaria y la cocina 'Kilómetro 0', su proyecto pretende aumentar la presencia en los platos de los escolares de productos frescos, de temporada y provenientes de la agricultura de proximidad, lo que, además, *"permitiría una cocina acorde con las tradiciones y sabores de cada territorio"*.

Para la nueva asociación, un comedor ecológico y de proximidad es aquel que cumple los siguientes puntos:

- Consumo diario de verduras ecológicas de temporada y proximidad.
- Proteína vegetal ecológica en el menú, como mínimo, una vez por semana.
- El 50% de los alimentos deben ser de producción ecológica.
- El 50% de los alimentos se compran directamente al productor.
- Y por último el servicio de comedor estará incluido en el proyecto educativo del centro escolar.

Artículos relacionados:

['Jornada de Menjadors ecològics sobre la alternativa al modelo alimentario actual'](#).

['El comedor escolar como punta de lanza para un cambio de modelo alimentario'](#).