

Sistematització de la 1ª Jornada d'Impuls dels Menjadors Escolars de Qualitat en el Món Rural

POTRIES, 27 de febrer de 2020


**A L'ESCOLA,
UN MENJADOR
TRES VOLTES BO**


**BO PER A LA SALUT,
BO PER AL TERRITORI,
BO PER AL PLANETA**


**1ª JORNADA D'IMPULS
DELS MENJADORS
ESCOLARS DE QUALITAT
EN EL MÓN RURAL**


POTRIES
DIJOUS, 27 DE FEBRER DE 2020.


FONDA D'ENTITATS.
CARRER DE LES ERES, Nº 2
DE 16H A 20H.


 JUSTICIA ALIMENTARIA VSF

 cerai

 el lierell
veïns de transició social

 GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Participació
Educativa i Cooperació
Educativa Democràtica

 TOTS A GUÀRDIA

 Ajuntament de Potries

Benvinguda i Presentació

Raquel, Justícia Alimentària

Raquel dóna la benvinguda a totes les participants a la 1^a Jornada d'Impuls dels Menjadors Escolars de Qualitat en el Món Rural. En la seua presentació dóna pinzellades sobre els efectes de l'actual sistema alimentari. Enfront d'aquest marc, els menjadors escolars presenten una bona oportunitat per a treballar hàbits alimentaris amb xiquets i xiquetes; per a afavorir als productors locals, especialment de les zones rurals, i repercutir favorablement en el territori. No obstant això, són les zones rurals les que tenen més dificultat d'accés a una alimentació escolar i de qualitat, a causa dels pocs comensals, la llarga distància entre municipis i la baixa rendibilitat econòmica per a les empreses de servei de catering. Raquel remarca que l'objectiu d'aquesta jornada és visibilitzar els vincles que hi ha entre l'alimentació escolar, la salut, la cuina saludable, la compra local, l'educació en valors i la vida als pobles.

Assumpta Domínguez, Alcaldessa de Potries

Potries és un poble rural situat en la comarca de la Safor. Des d'aquest poble, lluiten contra el despoblament amb totes les eines que tenen al seu abast. Una de les eines que des de l'ajuntament es veu clau per a evitar el despoblament és l'escola. És per això, que tant a la seua escola com a l'escoleta de Potries, tenen un compromís ferme en els diversos àmbits que afecten a aquesta problemàtica. En aquest sentit, a l'escoleta s'ha habilitat un menjador escolar municipal que depèn de l'Ajuntament de Potries, on van uns 10 xiquets al dia, amb alguns dies de 16 xiquets. Des de l'Ajuntament veuen un fort potencial en aquest menjador i en les dinàmiques que puguen sortir a partir d'aquest espai.

Assumpta remarca que les administracions, per menudes que siguen, tenen una responsabilitat d'oferir als xiquets i xiquetes aliments de qualitat i menús equilibrats. Des de l'Ajuntament de Potries, entenen que el menjador ha de ser una aula més de l'escola, un espai d'educació on transmetre als xiquets i xiquetes el valor d'una alimentació sana, equilibrada i sostenible, fonamentada en processos respectuosos amb el medi ambient, arrelats al territori i que donen vida a la comunitat rural. Entenen que obrir el menjador a una alimentació ecològica, saludable i sostenible pot incidir positivament en el sector agrari.

Ximo Mora, mestre del CRA Benicadell

Ximo, des de la seua experiència professional, ha trobat moltes mestres rurals amb molta vocació. Això fa que les escoles rurals tinguen un potencial grandíssim de canvi social. Els i les mestres ho saben i entenen que les seues accions tindran repercussions grans en el territori, ja que la connexió amb el territori és molt potent. Les escoles rurals intenten desenvolupar una estima per la terra, pel territori, per les capacitats, per la gent de l'entorn. I aquesta estima és relativament fàcil d'aconseguir perquè estan molt a prop de la gent, i és ací on es crea un vincle molt interessant.

Els projectes de menjadors escolars de qualitat en entorns rurals estan en perfecta sintonia en el que és l'ideari de l'escola rural: amb el respecte a la natura, amb la valorització dels productes locals i a les feines que es fan als nostres territoris... D'aquesta manera revitalitzem l'economia local a través de productes locals, oferim salut (no sols alimentaria, sinó salut estructural, salut social, salut mental, salut del territori...) I donem

peu a què aquesta repoblació comence i que cree realitats, encara que siguem xicotetes, que puguen ser referents per a altres projectes i altres territoris. Tal i com diu Ximo: “*Si volem canviar la realitat social, necessitem escoles transformadores, escoles actives i vives*”.

Marta Ribó, Justícia Alimentària

L'Alimentació és un dret o és un negoci? Amb aquesta pregunta, Marta comença a fer un mapa general del sistema alimentari actual, en el que ens mostra un sistema convertit en un gran negoci controlat per unes poques empreses; totalment deslocalitzat; intensiu; contaminant; injust socialment; i dirigit per les grans distribuïdores. L'alternativa a aquest sistema devastador seria una alimentació bona per a la nostra salut, per al territori i per al planeta, amb un enfocament comunitari i basat en el model proposat per la sobirania alimentària.

I què té a veure això amb els menjadors escolars? Doncs aquest marc general afecta directament als menjadors escolars. La restauració col·lectiva es dicta amb aquestes directrius. La compra pública mou molts diners i gran part d'aquesta compra pública es destina als menjadors escolars que acaba en mans de grans empreses i no en mans de llauradors i llauradores. Els canals curts de comercialització, pràcticament, no existeixen en els menjadors col·lectius. Açò afecta negativament en la qualitat de la matèria primera, a més no es tenen en compte criteris socials i ambientals. A més, els menús que s'ofereixen són d'una baixa qualitat també nutricional, ja que tenen poca quantitat de verdures i de llegums, tenen molta proteïna animal, de fritures, lactis ensucrats...

En l'àmbit legislatiu, tenim una finestra d'oportunitats amb la nova llei de contractació pública del 2017, que fa major èmfasi amb la relació qualitat-preu i on, en teoria, es facilitarà l'accés a xicotetes i mitjanes empreses i empreses de l'economia social. Al nostre territori, també s'ha posat en marxa el decret 84/2018 de foment de l'alimentació saludable i sostenible en els centres de la GVA. Tot i que quan comencem a investigar en quant s'ha avançat en compra pública al nostre territori s'adonem que quasi res. La Generalitat, almenys de moment, està incomplint aquest decret ja que no s'està aplicant després d'un any d'estar en vigor.

Des de Justícia Alimentària, fa 3 anys que treballen amb el projecte **Escola d'Alimentació sana i sostenible**, dirigida a AMPES i a les famílies dels centres educatius. Aquesta Escola pretén crear espais de reflexió en els centres educatius entorn de l'alimentació, sensibilitzar a les famílies i que des dels centres s'impulsen criteris per a incloure alimentació sana i sostenible en els menús escolar. Han treballat amb més de 50 escoles amb aquest programa. Aquest any s'han centrat en comarques rurals, en la Serrania i en el Racó d'Ademús. Des de Justícia Alimentària pensen que el menjador escolar ha de ser un espai de transformació, un espai idoni per a aprendre hàbits alimentaris.

Sarai Fariñas, CERAI

Des del Centre d'Estudis Rurals i Agricultura Internacional (CERAI), hi havia una forta preocupació pel teixit agrícola local, sobretot degut a l'envelliment en el camp i a la falta de relleu. Varen veure que la compra pública era una oportunitat per a potenciar aquest teixit, ja que si els diners que es gasten en la compra pública s'invertiren a pagar a llauradors i llauradores, i no a grans multinacionals, seria un gran canvi per a les productores. Per això, arribaren a la conclusió de què treballar en les escoles per a

sensibilitzar a la població que forma part de la comunitat educativa, podria ser un motiu per a començar a transitar cap a menjadors escolars més sostenibles.

D'aquesta motivació naix l'any 2016 el projecte **Sostenibilitat al Plat**. Amb aquest projecte, comencen a treballar en escoles i a fer un diagnòstic de la situació en funció de cada context; fer formacions a tots els agents educatius; elaborar propostes i, finalment, crear un Consell Alimentari Escolar on xiquets i xiquetes, l'empresa del menjador, la responsable de menjadors, la directora, la responsable d'AMPA... fan propostes sobre el menjador, per a veure en quina mesura poden transitar cap a un menjador escolar sostenible.

Des de CERAI no sols treballen a les escoles directament, sinó que també fan formacions al professorat, mitjançant el CEFIRE, sobre què significa educar tenint una perspectiva de la sobirania alimentària; treballen junt amb les monitores de menjadors, junt amb AMPES i fan formacions de cuina.



D'esquerra a dreta, Marta Ribó (Justícia Alimentària), Sarai Fariñas (CERAI) i Marta Feliu (Menjadors Sostenibles a les Escoles Rurals de la Safor-Vall d'Albaida)

Marta Feliu, Menjadors Sostenibles a les Escoles Rurals de la Safor-Vall d'Albaida

Marta és cuinera agroecològica i actualment resideix a Potries. Està engegant un projecte de Menjadors Sostenibles a les Escoles Rurals a la Safor-Vall d'Albaida. Ella cuina amb productes que tenen història: cada vegada que dóna un plat per a menjar ha de contar d'on ve cada producte; això per a d'ella és la cuina agroecològica. Marta veu una diferència clara de cuinar per a la gent en general o per als xiquets/es: cuinar per als xiquets et dóna l'oportunitat de lligar a les persones que produeixen en el territori en un espai en el que s'estan treballant tots eixos valors i, al mateix temps, un espai en el que estem alimentant a

xiquetes que quan acaben l'escola eixiran amb una alimentació saludable i amb un coneixement de les productores de la zona...

Entre els principals problemes que s'ha trobat a l'engegar un projecte d'aquest tipus ha sigut en l'àmbit de la sanitat, ja que la legislació sanitària està pensada per a la gran indústria i no per a projectes xicotets. Tal i com diu Marta, tenir una cuina amb registre és molt important per a poder començar la resta del procés. I per a què aquest projecte siga viable ha de pensar-se en termes de viabilitat: social, tècnica, econòmica... Tenir en compte que fer aquest tipus de menús més elaborats i arrelats al territori, suposa treballar més en els plats i tenir clar que la cuina ha d'estar distribuïda d'una manera diferent que amb els menjadors convencionals (calen espais per a netejar els productes que venen del bancal, cal més temps de preparació dels productes...). En aquest procés és essencial treballar des de la col·laboració: compartint maneres de cuinar, compartint contactes, compartint distribuïdors...

Per a aterritzar tot l'exposat en el territori, Marta ens mostra un Mural participatiu de la Safor-Vall d'Albaida amb les iniciatives productives que ella coneix al territori, on trobem des de persones llauradores, dones pescadores, persones que tenen vaques, altres que fan formatge... En aquest mapeig es fa evident la quantitat de projectes que ja existeixen al territori i que podrien oferir als seus productes a projectes xicotets de menjadors escolars. Marta convida a les participants del territori que es col·loquen en aquest Mural en funció del seu rol: productores, ajuntaments, escoles...

Per a finalitzar, recalca la necessitat de tenir un teixit social fort: pares i mares, professors i professores, les persones que produeixen les verdures... En paraules seues: *"La gent s'ha d'unir per a fer aquest tipus de projectes. La idea és que la gent s'alimente bé i done suport a la producció primària, no hi ha un objectiu de lucre"*.

Taula d'experiències i debat

La cuina central d'Orduña: Marijo Imaz (Ajuntament Orduña), Susana Isla i Nàdia Paza (AMPA CEIP Orduña)

Marijo, dinamitzadora agroecològica d'Orduña, comença la xarrada fent una xicoteta contextualització de la situació d'Orduña. Orduña és un municipi de 4200 habitants que pertany al territori històric de Biscaia, està rodejat d'Àlaba i fa frontera amb Burgos. Aquesta ubicació explica el procés i la llunyania administrativa a la que es troba el municipi. És un poble amb un teixit associatiu molt important.

Ens explica amb detall la cronologia de com va ser el llarg procés fins arribar a tenir un menjador escolar sostenible al seu poble. Entre l'any **2003-2007** i degut a una situació de crisi molt forta al municipi, engeguen un pla estratègic on es fa una aposta real pel sector primari amb un enfocament agroecològic. A partir d'aquest pla es comença a dinamitzar el sector primari i comencen a treballar en aspectes de producció, transformació i comercialització.

Més enllà de potenciar els canals curts de comercialització, veuen que una baula importantíssima per a reforçar el sector primari és el consum col·lectiu i, a l'any **2009**, l'Ajuntament aposta fortament per aquest i comencen a estudiar la possibilitat dels menjadors a l'escola i la residència. Pel que fa a l'escola municipal, aquesta no té cuina in

situ però veuen clara l'opció d'utilitzar la cuina de la residència (que es troba a cinc metres de l'escola), per a donar servei tant a la residència com a l'escola.

Però a **l'any 2012**, quan ja havien aconseguit les ajudes per a actualitzar les instal·lacions de la cuina i es fa l'obra, des de Educació no estan per la labor de donar-los el vistiplau per seguir endavant amb el projecte de menjador a l'escola. Pel que fa a la residència, a **l'any 2014** es decideix començar amb el projecte de menjador propi (abans aquest servei estava externalitzat) i al 2015 la cuina amb alimentació sostenible i local a la residència és una realitat.

A **l'any 2016**, el govern basc decideix aprovar 4 experiències pilots i Orduña acaba sent una de les candidates. Però, Salut Pública no té voluntat de què el projecte de menjador a l'escola vaja endavant i no els dóna l'autorització. Susana i Nadia ens conten que en aquest entenen que les famílies han de ser part activa del procés per a poder avançar. Des de l'AMPA es comença a treballar en accions concretes de incidència per a fer pressió: conviden a les xiquetes i xiquets a visitar i dinar en el menjador de la residència, es manifesten en la plaça del poble (aconsegueixen ser entre 500 ó 600 persones) per a reivindicar el projecte; van a les oficines de Salut Pública amb les xiquetes i dinen allí amb pancartes... A **l'any 2017**, poc temps després d'aquestes accions, es desbloqueja la situació i els donen el vistiplau. A **l'any 2018** es posa en marxa el projecte a l'escola.

La gestió del menjador és de l'AMPA, però conta amb el suport de la comunitat escolar i de l'ajuntament. L'AMPA s'encarrega de contractar a les monitores, del servei de cuina, dels proveïdors, de les matèries primes, del segur, del control de l'APPCC, dels materials de neteja... Els criteris de compra afavoreixen a la compra de proximitat.

Entre la residència i l'escola es serveixen al voltant de 200 menús al migdia i 55 a la nit. De moment, s'abasteixen bé perquè és poc volum i les persones productores poden coordinar-se. El problema és quan necessiten més volum. Tal i como elles comenten, calen més menjadors col·lectius semblants per a què siga més fàcil la coordinació. Actualment, al poble del costat, en una Ikastola (centre educatiu cooperatiu), s'han sumat a d'aquest projecte.

L'experiència de FAPA Orense: José Antonio Álvarez (president) i María Ángeles Vázquez (secretària i supervisora)

José Antonio comença la xarrada explicant-mos que fa 10 anys que començaren a demanar a l'administració que els cedira espais en els mateixos centres educatius per als menjadors. La qualitat dels menjadors era molt pobra i varen aunar totes les AMPES de la Federació per a fer una bona compra i unificar forces. Des de la Federació aconseguiren fer un plec en una sèrie de requisits bastant estrictes, per a què les empreses es presentaren. Unes condicions de com volien que els xiquets menjaren. Amb aquestes condicions, moltes de les empreses que oferien aquest servei de càtering no reunien les condicions, així aconseguiren que entraren les empreses locals i que eixiren les multinacionals.

En l'actualitat gestionen més de 20 menjadors escolars directament des de la mateixa Federació d'AMPES, en la província de Pontevedra i d'Ourense. La seua gestió és directa. Ells contracten a l'empresa i l'empresa en aquests requisits ha d'acceptar que ells han de supervisar-ho tot: proveïdors, albarans, cuina, el personal, la formació... De fet, un empleat de la Federació extern a l'empresa, s'encarrega de visitar cada dia les cuines i el menjador per a supervisar que s'estan complint aquests requisits. Si en aquesta supervisió veu que alguna cosa no es compleix és quan s'elaboren informes negatius cap a l'empresa i poden treure sancions. Per altra banda, les famílies interessades poden anar, avisant amb

antelació, al menjador a menjar el mateix que els seus fills, per a veure què estan menjant els seus fills i filles i que s'impliquen.

Com a dada interessant, aquest any han introduït la figura d'educadora-terapeuta que ajuda en la resolució de conflictes, per a facilitar que l'estada en el menjador siga, per als xiquets i xiquetes, agradable. També tenen servei d'acollida i desdijuni per a facilitar la conciliació.

Taller participatiu. I al nostre territori, què fem?

Taller facilitat per Lara Carbó, facilitadora de El Llibrell

El taller s'inicia amb la dinàmica del **baròmetre**, on el grup s'ha de posicionar a un costat o altre d'una línia imaginària segons el nivell d'acord o desacord amb les afirmacions exposades per la facilitadora. Les afirmacions exposades són:

- **En l'actualitat tenim més llibertat i varietat per escollir el nostre menjar.**
- **El menjar mai havia sigut tan segur.**
- **L'agricultura industrial és més beneficiosa per al llaurador.**
- **L'agricultura industrial i intensiva, amb la seua alta productivitat, pot acabar amb la fam.**
- **En la Safor i la Vall d'Albaida no tenim prou recursos per a donar resposta a uns menjadors escolars sostenibles i de proximitat.**

Amb aquesta dinàmica sorgeixen diferents postures entorn a d'aquestes afirmacions, però no s'arriba a obrir el debat. Aquesta és una ferramenta útil per a començar el taller i conèixer les postures de partida de les persones participants, començar a conèixer arguments i discursos del grup.



Grups de treball del taller participatiu, I al nostre territori, què fem?

Una vegada acabada aquesta dinàmica, les participants es divideixen en grups homogenis identificats al “Mural participatiu de la Safor-Vall d’Albaida”, creat en la xerrada de Marta Feliu. Les persones participants s’uneixen a un grup o a un altre en funció de si són: **persones productores; mares, pares i professors; cuineres i nutricionistes; i persones agitadores.**

La facilitadora llança 4 preguntes relacionades amb la temàtica que cada grup ha de respondre en funció del seu rol (productores, cuineres, mares/pares/professores o agitadores). A cada pregunta, s’entrega una targeta de distint color per respondre a cadascuna de les preguntes. Les participants han d’escriure una única resposta senzilla, consensuada entre totes, en la targeta que corresponent, per tal de focalitzar-se en unes poques respostes.

Les preguntes que han de respondre són:

- 1. Que no ens satisfà de l’actual model alimentari als nostres menjadors escolars?**
- 2. Per a fer possible un canvi, quins son els reptes al nostre territori?**
- 3. Quines serien les estratègies? a que hauríem de dedicar-li energia?**
- 4. Podríem fer-ho de forma auto-organitzada? Que necessitem per poder fer-ho?**

Al final de la dinàmica es posen en comú les respostes consensuades en cada grup. A continuació es mostra la taula amb els resultats:

	Grup Mares, Pares i Professores	Grup Productores	Grup Cuineres i Nutricionistes	Grup Agitadores
1. Que no ens satisfà de l’actual model alimentari als nostres menjadors escolars?	El model industrial, on les famílies no tenen poder de decisió, deslocalitzat, allunyat i sense projecte educatiu darrere	La desvinculació productiva amb el territori que ens envolta, que no assegura la qualitat del producte, ni el comerç just	Els processats, el menjar poc apetitós, el no respecte al benestar animal ni al medi ambient, la mala qualitat de la matèria prima, molta proteïna animal i l’excés de refinats	És un model de negoci i no un servei que cobreixca un dret (Està desvinculat, descontrolat, desintegrat, és insostenible i insalubre...)
2. Per a fer possible un canvi, quins son els reptes al nostre territori?	Implicació de les AMPES i comunicació amb la comunitat escolar, l’ajuntament i el sector primari	Conscienciació, recuperació del vincle llauradora-consumidora, fer xarxa entre productores per a planificar, fer possible el relleu generacional, que els menjadors puguin participar del camp	L’autogestió, la conscienciació de tots els grups, el canvi individual, fer plats més saborosos i nutritius, estar obertes a aprendre i fer formació continuada	Conscienciar, motivar, despertar la necessitat, facilitar i mediar, cooperar

3. Quines serien les estratègies? a que hauríem de dedicar-li energia?	Formació i sensibilització de la comunitat educativa	Fer xarxa entre productores per abastir setmanalment els menjadors escolars amb aliments sans i de qualitat	Com a nutricionista: no cedir davant menús poc saludables Fer creacions atractives i saboroses per als xiquets, arrelades al territori Coordinar proveïdors i feina administrativa	Fer de vinculadores: catalitzar, mediar i motivar, en els àmbits de cadascuna (educació ambiental, sector primari i salut comunitària)
4. Podríem fer-ho de forma auto-organitzada? Que necessitem per poder fer-ho?	Sí. Aprofitar la Plataforma Escoles que Alimenten.	Caldria una persona d'entre nosaltres que poguera planificar, organitzar i distribuir la producció, que fera de contacte entre cuinera-menjador-bancal. Un figura de coordinadora i repartidora	Necessitem del col·lectiu en general i coordinat. No podem fer-ho sols, necessitem a la societat	És possible! Cal participació i autoorganització, motivació i canvi de mirada (cap a l'ecofeminisme), canvi de formes i no tenir por

Dels aspectes que menys els satisfà als diferents grups destacaríem la total desvinculació del model productiu als menjadors escolars i la falta de poder de decisió sobre aquests. Per a fer el canvi de model, queda plasmat que els majors reptes són la comunicació entre els diferents sectors i la conscienciació de totes les persones involucrades en aquests processos. Per això, les estratègies per a fer un canvi de model van lligades amb els reptes, on queda clar que tant la vinculació i la creació de xarxes entre productores, distribuïdores, cuineres, pares i mares i comunitat educativa són essencials per a què aquest canvi siga satisfactori. Així com la sensibilització de la comunitat educativa i la població en general. A l'última qüestió, les participants dels diferents grups deixen clar que és possible fer un canvi de manera autoorganitzada i, de nou, apareix la coordinació i la participació entre els diferents actors i la societat en general.

Amb aquest taller participatiu es volia veure quines energies hi havia entre les participants per a engegar aquest procés i veure amb quines ferramentes partim inicialment. La idea és realitzar més tallers a partir de les conclusions extretes en aquest taller inicial. Per això, es contactarà amb totes les participants que hagen mostrat el seu interès a continuar amb aquest procés, per a participar en els futurs tallers.

S'informa que el moviment per uns menjadors saludables i sostenibles a escala autonòmica s'està articulant a través d'una plataforma: **Escoles que Alimenten**. Per a més informació sobre la plataforma, escriure a:

proyectos.valencia@justicia.alimentaria.org

info@escolesquealimenten.org