



## Alimentos ecológicos y locales en el "cole"

### Aumentan las iniciativas

Texto: Daniel López García

Desde que en el 2004 se pusieron en marcha en Euskadi y Navarra las primeras experiencias en comedores escolares ecológicos, estas iniciativas no han hecho sino multiplicarse por todas las Autonomías. Hace ya varios años que las Administraciones de algunos países europeos apoyan estas acciones, porque tienen un interés obvio: alimentar de forma saludable al sector social más sensible, la infancia; facilitar que los niños, futuros consumidores, y con ellos sus padres y madres, conozcan y disfruten desde pequeños de los alimentos ecológicos; y apoyar su comercialización

La introducción de menús con alimentos ecológicos y locales en comedores de instituciones públicas (o *Consumo Social*, como se les llama en Andalucía), permite acceder a un mercado que se sostiene con gasto público, y que debería ofrecer un servicio de alimentación de calidad, responsable con el medio ambiente y con las economías locales. Desde esta idea, en distintas zonas del Estado español se construyen alianzas entre las organizaciones del sector de la agricultura ecológica y la Administración, que permiten el florecimiento de numerosas iniciativas.

#### Diferentes modelos de iniciativas

En 2005, la asociación "O Grelo Verde" (Galicia) comenzó con un proyecto piloto de promoción de la AE en un colegio de la comarca donde cultivan sus hortalizas, y ha continuado con actividades de sensibilización en muchos otros centros. Por su parte, el CRAEGA organiza desde 2006 jornadas de promoción de la AE en colegios, en las que el 100% del alimento es gallego, en una comarca distinta cada año. De esta coope-

ración 4 colegios de la provincia de Ourense han estabilizado los alimentos ecológicos locales (al menos el 60%) en su menú a través del proyecto de O Grelo Verde, y para el curso 2008/09 esperan que los centros ya sean 10 en Ourense.

En Zamora, la Diputación realiza cada año actividades con una red de 13 colegios, unos 1.300 comensales, ligado a su programa de huertos escolares. En La Rioja, el sindicato UAGR organizó en 2007 jornadas en 3 centros docentes de Santo Domingo de la Calzada, con 500 comensales que disfrutaron de alimentos ecológicos locales. Todos estos eventos han ido ligados a actividades de presentación y explicaciones sobre los alimentos ecológicos para alumnado, profesorado y personal de cocina, y a veces con la edición de materiales didácticos.

En el CEIP "Verge dels Desemperats" de Oliva (Valencia), la iniciativa ha venido de la Asociación de Madres y Padres de Alumnos AMPA. Allí se comenzó en 2006 con 15 días de muestra, y a día de hoy el menú se confecciona en un 70% con producto ecológico, gracias a la colaboración de la empresa que realiza el catering. Sabemos de otros colegios, públicos y privados, que lo están intentando en zonas de Catalunya. Quizá el



caso más importante en este sentido es el de los 8 centros que se abastecen con el catering de la Fundació Futur en el área metropolitana de Barcelona. Esta Fundación elabora, a través de sus empresas de inserción sociolaboral, unos 2.500 menús diarios en los que más de la mitad de los ingredientes son ecológicos, preferentemente locales y de comercio justo.

## Más proyectos y más amplios

Ekonekazaritza, federación de asociaciones de AE, pionera en esta iniciativa, desarrolla diversos proyectos: en Gipuzkoa varios productores y la distribuidora Manttangorri abastecerán a tres escuelas infantiles de Donostia-San Sebastián gracias al apoyo del Ayuntamiento. En una ikastola de Gasteiz-Vitoria está en marcha el Huerto y Comedor Escolar Ecológico a través de la Fundación Zadorra.

Pero sin duda el proyecto más importante se está desarrollando en Andalucía. Tan sólo en tres años se han llegado a los 10.000 menús diarios, con 105 centros educativos públicos, dos hospitales (Granada y Jaén) y varios centros geriátricos. En muchos centros se supera el 50% del menú con alimento ecológico andaluz, y sin intermediarios desde el agricultor. Tras la creación de la Dirección General de Agricultura Ecológica en 2004, el programa denominado "Alimentos ecológicos para escolares de Andalucía" ha sido una de sus principales líneas de acción de cara a la ampliación del mercado interno de alimentos ecológicos, así como al fortalecimiento de los pequeños y medianos agricultores.

Alrededor de este proyecto se ha creado la Red de Ecoproductores Andaluces (Ver *La Fertilidad de la Tierra* nº 32), que les abastece directamente. También se ha realizado un estudio sobre la dieta de los comedores escolares convencionales en Andalucía y sus implicaciones para la salud; y se están desarrollando innumerables actividades de formación y animación del programa con el alumnado, las AMPA, y el personal docente y de cocina.

## Algunas dificultades a superar

La gran oportunidad de una demanda tan estable y predecible como los comedores escolares presenta, sin embargo, importantes problemas a los que habrá que ir dando respuesta. En el segmento de la producción, muchos colegios y empresas de catering apuntan a la dificultad de acceder a la diversidad y la estabilidad necesarias en el abastecimiento, sobre todo si se accede directamente a los agricultores, poniendo de relieve los problemas de organización de la distribución. Se apunta que es difícil establecer un precio fijo por temporada; que los alimentos no se adaptan a las formas que requieren las cocinas de gran escala: limpieza, estabilidad y homogeneidad de calibres, tamaño de envases... En el segmento de las cocinas, como cada comedor tiene su propio menú, señalan que se complican los pedidos. A su vez, el personal de cocina suele presentar fuertes resistencias a adaptarse a los alimentos de temporada y a menús más equilibrados (menos fritura y sobre todo menos carne, que supone la parte más cara del menú). En cuanto a las entidades gestoras, se plantea el poco recono-



Euskadi y Navarra han sido los pioneros en esta iniciativa

cimiento y apoyo institucional y la falta de iniciativa para solucionar los problemas logísticos y de distribución de las materias primas.

## El precio y la calidad son óptimos

Cabe destacar que ninguna de las entidades ha señalado como problema el precio del producto, ni su calidad. Muy al contrario, por ejemplo en Andalucía se cubren los costes del programa con el mismo presupuesto que en los comedores convencionales; y en otros proyectos en que se requiere de distribuidoras, el sobrepeso no sobrepasa el 30%. En las encuestas a cocineros, la calidad del alimento es precisamente el aspecto más valorado del Programa por parte del personal de cocina.

Todas las entidades con las que hemos hablado esperan un crecimiento importante de estas iniciativas, ligado a la cada vez mayor demanda de alimentos ecológicos. De hecho, en otros países europeos como Italia o Dinamarca esta idea alcanza ya a cientos de miles de escolares gracias al apoyo de las administraciones, y está siendo un elemento muy importante de cara a mantener la agricultura ecológica en los alrededores de las ciudades. ■



En Galicia a través del menú y de juegos los niños conocen los alimentos ecológicos