

I CONGRÉS DE MENJADORS ECOLÒGICS

Compartir i aprendre dels models existents



CONCLUSIONS

PRESENTACIÓ

En l'actualitat, Catalunya és referent en el sector de la producció ecològica i els menjadors ecològics. En un menjador ecològic i de proximitat som moltes les agents implicades que treballem conjuntament per garantir la seguretat i qualitat del servei: productores/distribuïdores, cuineres, monitores, empreses, gestores, dietistes, inspectores de sanitat, escoles...

El Primer Congrés de Menjadors Ecològics: "Compartir i aprendre dels models existents" va reunir noranta-dues professionals que formen part d'aquest sector, amb els següents objectius:

- ✓ generar nous coneixements aplicables a la realitat
- ✓ documentar a través de les pròpies experiències: punts forts, dificultats i oportunitats del sector
- ✓ promoure les relacions entre les diferents agents implicades.

Les expertes en matèria de producció, alimentació i educació varen tractar temes directament relacionats: com facilitar la relació entre gestores i productores/distribuïdores? De quina manera podem potenciar l'alimentació saludable? Com podem educar i acompanyar durant el temps de menjador?

Tanmateix, les participants als grups de treball segons la seva àrea d'especialitat, varen abordar de forma concreta les dificultats i oportunitats del sector

PRODUCCIÓ

Taules rodones

Menjadors Escolars: Un espai per potenciar el camp i la producció local

Daniel Valls, president del CCPAE; **Alejandro Guzmán**, distribuïdor ecològic Ecodaq; **Miquel Riera**, productor ecològic Horticultura Pla de Munt; Taula moderada per **Neus Monllor**, consultora d'Arrels a Taula, Doctora en Geografia i Medi Ambient

1.- Situació de l'Agricultura Ecològica a Catalunya

- ▶ Actualment hi ha 2.470 operadors i 112 mil ha de producció ecològica i suposa més del 6% de la Superfície Agrícola Útil (SAU) de Catalunya. La Facturació anual és de 152 milions d'euros (2012)
- ▶ Comercialització de la producció: 47% es queda a Catalunya, 26% va a la resta de l'Estat Espanyol i 27% per exportació (UE i fora de l'àmbit europeu)
- ▶ La majoria de la producció/superfície està destinada a la ramaderia. Si parlem de cultius, el primer és la vinya i en segon terme ens trobem les oliveres. Els sectors que cal desenvolupar i potenciar són: fruita dolça, aviram, porcí i el sector làctic.

2.- Situació Horta

- ▶ Les comarques properes a Barcelona tenen un gran potencial i són hortes de molta proximitat. Si bé hi ha un gran potencial de producció no hi ha prou pagesos o pageses. La majoria dels pagesos i pageses ecològics no són fills de pagesos i no tenen prou infraestructura instal·lada per a garantir les vies de comercialització. El fet que el seu producte sigui perible fa més complicada la seva distribució (temps i distància). Cal tenir en compte que la horta no rep cap tipus de subvenció (PAC) tal i com sí passa en la resta de la producció agrícola.

3.- Comercialització

- ▶ La distribució i la comercialització és molt costosa i això repercuteix directament en el preu. Hi ha un gran intrusisme de les grans distribuïdores, que s'han apuntat al producte ecològic i estan rebentant preus amb productes

ecològics importats.

- El model de venda respon sobretot a grups de consum, la venda directa... Els menjadors escolars poden ser una bona via de sortida.
- L'Administració podria promoure menjar ecològic a llocs que són de la seva titularitat.

4.- Preus

- Per abaratir el preu sempre es pressiona i es retalla a nivell de producció, cosa que fa inviable viure de l'agricultura.
- Per millorar els preus cal:
 - _Promoure una relació més directa en el canal de comercialització
 - _Disminuir les minves (mermes)
 - _Planificar la producció segons demanda
 - _Relació directa i estabilització de compravenda a través de la planificació

5.- Producció i Escola

- Cal construir i crear els canals de venda per als menjadors escolars, circuits de comercialització més curts (producció-distribució-escola) i evitar distribuïdors que compren a distribuïdors. És important crear espais de transparència i empatia entre tots els actors (producció-distribució-gestió de menjadors). Això permetria fer un escandall de preus, aglutinar i concentrar compres evitant despeses i optimitzant costos (format de compra).
- Podem trencar la fluctuació de preus en funció de la demanda a través de la planificació de cultius en base al calendari escolar. Això permetria treballar amb un preu tancat i, alhora, consolidar les produccions. A més a més a les escoles es podria donar sortida a la producció no comercialitzable (productes classe B) atès que tot i ser aliments de qualitat, aquests no van a la via de comercialització pel seu aspecte.
- Cal revisar el preu del menú per a garantir que tothom pugui tenir un treball digne. O, si més no, promoure des de l'administració l'existència de dos preus (convencional i ecològic). Per tant caldria un major suport de les administracions i fer molta pedagogia.
- És necessària una major professionalització del sector de les col·lectivitats i al mateix temps considerar la creació d'una certificació oficial dels Menjadors Ecològics per garantir-ne la qualitat.

ALIMENTACIÓ

Taules rodones

Menú gustós,
saludable,
sostenible
i segur

Txus Tolosa Santiveri, inspectora de sanitat, responsable de riscos del Sector Sanitari del Vallès Occidental Oest; **Joan M Ribas**, de Ecomenja; **Olga Cuevas**, nutricionista i fitoterapeuta, Doctora en Bioquímica i especialista en nutrició i salut; **Anna Bonamusa**, pediatra i homeòpata, professora d'alimentació conscient i energètica; Taula moderada per **Adam Martin**

1.- Estructura de menú

- ▶ La nova piràmide alimentària proposada per la Generalitat destaca la importància del consum diari de fruita, verdura i llegums, la preferència dels aliments frescos, locals i de temporada i dels cereals integrals. Aquest canvi s'hauria de reflectir a la nostra estructura de menú. Els percentatges correctes segons la nova piràmide són: 50% verdura, hortalisses i fruita; 15% proteïna i 35% carbohidrats.
- ▶ Per tal de fer possible aquest canvi estructural del menú on s'asseguri un plat de verdura al dia, es substitueixin els cereals refinats per integrals i es treballi amb aliments locals i de temporada, és important una bona informació a les famílies per fer-los conèixer els nutrients dels aliments i entendre que una alimentació basada en la nova piràmide de l'alimentació saludable repercutirà en benefici de la salut dels seus fills.

2.- Verdures de temporada

- ▶ Cal ser conscient de la importància de les verdures de temporada, proximitat i ecològiques. Els experts a la taula van demostrar que s'està comprovant que, si bé al contingut de les vitamines principals no hi ha diferència amb les convencionals, les verdures ecològiques porten major quantitat d'antioxidants i oligoelements, fonamentals a la nostra salut.
- ▶ A més a més aquestes verdures han de ser de proximitat i de temporada perquè a cada lloc i en cada moment de l'any la terra genera allò que l'ésser viu necessita per estar ben alimentat i protegit de les seves condicions climatològiques. Un cas clar és el de les verdures d'hivern, que porten les vitamines, antioxidants i oligoelements necessaris per augmentar les nostres defenses durant els mesos més durs de l'any. Per tant és important planificar els menús per temporades (3 mesos)

- ▶ La varietat dintre de la temporada és també fonamental per rebre la varietat de nutrients que necessitem. Els colors de les verdures ens indiquen les propietats que presenten, per exemple, les verdures verdes són riques en clorofil·la.

3.- Proteïna vegetal vs. proteïna animal

- ▶ Tal com mostren la nova piràmide de l'alimentació saludable i els estudis mediambientals, per millorar la nostra salut i la del planeta és important reduir la carn, substituint-la per cereals i llegums. La proteïna animal té un impacte mediambiental molt més gran que la vegetal. Per 1 kg de carn són necessaris de 7 a 16 kg de cereal i 15.455 litres d'aigua.
- ▶ Està demostrat que la proteïna d'origen animal no és de millor qualitat que la proteïna d'origen vegetal. Hi ha llegums produïdes al territori, com els cigrons, que tenen proteïna completa. D'altres, com les llenties i les monges, a penes necessiten una mica de cereal per a ser-ho.
- ▶ El consum de proteïna vegetal dos cops a la setmana abaratiria els menús i permetria la incorporació de carns ecològiques. S'hauria d'evitar el consum de carn convencional, ja que té una gran quantitat de contaminants per l'ús de pesticides i hormones.

4.- Seguretat alimentaria

- ▶ Cal seguir els mateixos processos que en els menjadors convencionals: higiene, procés i autocontrol (documents que cada empresa ha d'implementar com a autocontrol, aquesta mesura ens ha d'ajudar a conèixer-nos millor, és una bona eina d'autocontrol). Els protocols són necessaris i això no ha de perjudicar a la manipulació del producte ecològic.
- ▶ Per exemple, pel que fa a les verdures, hem de ser més curosos perquè arriba més bruta (terra, caragols, cucs). És important utilitzar el clorhídric sòdic com la normativa estableix i no tallar les fulles fins al final.

5.- Educar el paladar

- ▶ Els menjadors ecològics ens ofereixen una proposta de menú on es potencia el consum diari de verdures. Aquesta proposta es viu de manera natural a l'escola bressol pel propi procés d'introducció alimentaria. Però a les escoles de primària els usuaris i usuàries estan acostumats a menús amb cereals refinats, precuinats i poques verdures. Educar el gust i fomentar els

bons hàbits alimentaris és una responsabilitat compartida entre les famílies i l'escola. Per això és important que en l'etapa de primària es treballi conjuntament per tal d'aconseguir una bona acceptació de les propostes de menjador i fer extensible l'alimentació saludable a l'àmbit familiar.

EDUCACIÓ

Taules rodones

Educar i acompanyar en el temps de menjador

Sandra Ruiz, directora Escola Bressol El Rial;
Vicenç Ridorsa, tècnic mediambiental especialit-
zat en educació i formació mediambiental; **Núria
Marín**, directora Escola El Camí; **Albert Riera**,
FAPAC; Taula moderada per **Gemma Castanyer**,
periodista de l'Ara Criatures i d'Ets el que Menges

1.- El menjador com a eina pedagògica

El temps de menjador és un espai adient per abordar:

- ▶ la consciència mediambiental
- ▶ el desenvolupament del gust dels infants
- ▶ la socialització dels infants

2.- El menjador com a projecte curricular

En concurrència amb l'escola es poden complementar els projectes curriculars d'ambdós, aprofitant espais com l'hort escolar, etc.

3.- El temps i l'espai del menjador

Cal repensar el temps i l'espai (estètica, distribució espacial, acústica, torns...) dedicat al menjador, perquè sigui un lloc acollidor, on es pugui dedicar temps a l'acte de menjar, educar el gust, i aprofundir en la socialització al voltant de la taula.

4.- La visió de les famílies

Sembla que a les famílies els preocupa el preu i el que mengen els seus fills i filles, però el projecte pedagògic que hi dóna suport no té especial rellevància per a elles.

5.- La formació del personal

Malgrat les característiques laborals que dificulten l'especialització i motivació del personal, es planteja que és interessant abordar la seva sensibilitat mediambiental, i donar-los a conèixer els mètodes i espais de producció del menjar que estan servint; també es fa èmfasi en l'educació emocional centrada en l'infant, per tal d'acompanyar en el temps de menjador, i no només servir i vigilar.

GRUPS DE TREBALL

PRODUCCIÓ

Al grup de treball de Producció varen participar productors i productores d'horta, llegums, cereals, aviram, làctics i vedella, així com a distribuïdors i distribuïdores. Totes les persones vàrem posar en comú experiències, neguits i possibles solucions sobre la comercialització dels productes i els preus. Tanmateix vàrem parlar de quins serien els compromisos que estaríem disposats a assumir per tal de millorar el panorama de la producció.

1.- Comercialització

PRINCIPALS DIFICULTATS

Manca de coneixement i treball en xarxa

- Poca predisposició de moltes empreses gestores a treballar amb petits productors. Amb freqüència els criteris definits per aquestes empreses no són assumibles pels petits productors.
- Falta de coneixement del mercat i del sector (agrícola) per part de la població consumidora. Cal conèixer el sector per trobar sinergies comunes.
- Manca de xarxa entre els diferents actors.

Planificació

- Es necessita més demanda per poder fer una programació de cultius amb les necessitats de l'escola. Ara mateix existeix poc vincle societat-escola-pagès.
- En la producció extensiva (cereals, llegums) es pot planificar millor doncs es pot emmagatzemar. La logística és més complicada amb els productes peribles (horta, carn,..).
- Com fer una previsió de vendes quan la demanda d'algunes escoles és puntual i no durant tot el curs escolar? I què fem amb la producció d'horta a l'estiu quan les escoles estan tancades?
- Radi de distribució limitada si es fa sense intermediaris.

Distribució i logística

- Dificultats del transport i la logística donada les quantitats demanades per cada escola (es demanen poques quantitats i cal servir-ho de forma setma-

nal).

- Costos de distribució elevats: el preu de transport s'encareix doncs s'ha de ser a llocs diferents a la mateixa hora. Dificultat de configuració de rutes.
- Manca d'eines (vehicles, cambres, magatzems).

Producció

- Equilibris en els dilemes del sector agroecològic (professionalització, costos de producció en explotacions de diferents dimensions i estructures, economies d'escala).
- Limitació productiva donats la quantitat i format del producte.
- Càlcul del cost de producció per obtenir el preu.
- Cal buscar activitats complementàries, sobretot en períodes de vacances.

SOLUCIONS

A partir d'aquesta agrupació de dificultats es fa la següent prioritització de solucions (per ordre de prioritats del grup de treball):

1. Treball en Xarxa. Unificar esforços i unificar compres

- Xarxa entre els diferents productors i productores per distribuir en zones de proximitat.
- Distribució conjunta dels productors i productores d'una mateixa zona i que serveixin a les mateixes escoles.
- Crear Central de Compres amb la participació i implicació dels diferents actors.

2. Compartir una mateixa filosofia/model de Menjador Ecològic

- Un menjador no pot fer servir marques blanques, cal que siguin productors "coneguts".
- Més vincles productor/a-escola. Xarxa/lloc on totes les parts implicades poguessin fer trobada.
- Compromís de flexibilitat per part de l'escola. Que entenguin la realitat del productor/a i la varietat de la natura (exemple: com els afecta el clima, la producció a l'estiu, etc.)

3. Promoure criteris de proximitat

4. Conscienciació i pedagogia per conèixer el sector

5. Garantir preu estable i digne de la producció

2.- Preu just

Conclusions per trobar un preu més just

- Cal conèixer el cost de producció real i els costos generats en tot el circuit.
- Acord en fixar preus que permetin dignificar la feina.
- Valoritzar més el preu de producció i cal tocar/calcular el preu final del menú pujant el preu del menú o ajustant els marges comercials en tota la cadena.
- Per optimitzar els costos (donats els preus tan ajustats) cal unificar i coordinar el sector (treball en més quantitats i en xarxa optimitzant els costos de distribució i gestió).

3.- El Compromís

Des de l'organització vàrem consultar als grups de treball el grau d'acord amb diferents compromisos proposats.

100% d'acord:

Tancar preus i condicions justes entre productores/distribuïdores i gestores per garantir-ne la continuïtat d'unes i la viabilitat de les altres.

80% d'acord:

Un productor/a no pot oferir o servir producte a una escola, si aquesta ja s'abasteix d'un productor/a de l'associació. Quan sigui per proximitat haurà de fer una sol·licitud al productor/a.

Per abastir o gestionar noves escoles sempre s'afavorirà el criteri de la proximitat

40% d'acord:

Si un productor/a vol entrar a una escola on hi ha un distribuïdor/a, el productor/a ha fer una sol·licitud al distribuïdor/a actual.

GRUPS DE TREBALL

ALIMENTACIÓ

El grup de treball format per cuineres, gestores i nutricionistes va treballar:

PRINCIPALS DIFICULTATS

Verdures de temporada:

- Les gestores introdueixen poca varietat de verdures de temporada en el menú i tenen dificultats a l'hora d'identificar-ne la temporalitat.

Proteïnes Vegetals:

- Hi ha poques gestores que treballin amb proteïnes vegetals per la manca d'acceptació per part de l'escola i de les famílies.
- Els llegums i cereals que s'ofereixen en el menú són d'importació (azuki, quinoa, cus-cus, bulgur, mill...)

La formació dels cuiners:

- La majoria del personal de cuina no té una formació professional, té una formació bàsica en manipulació d'aliments (2 hores)
- La subrogació del personal de cuina obliga a l'empresa gestora a formar i motivar el personal per poder consolidar el seu projecte.

SOLUCIONS

- Cal una proposta de menú tardor/hivern/primavera amb un calendari de verdures disponibles i un receptari adequat a cada grup d'edat que a més a més tingui en compte les comandes i l'organització de la cuina.
- Treballar conjuntament amb la comunitat educativa perquè accepti introduir un dia a la setmana la proteïna vegetal en el menú.
- Les produccions actuals de cereals i llegums ens poden abastir de: arròs,

blat forment, espelta petita, civada, lletia pardina, lletia verda, cigró, cigró petit, mongeta del carai i mongeta del ganxet. Hi ha prou varietat per la proposta de menú però cal potenciar la varietat de cereals sense gluten (actualment tenim l'arròs però no hi han produccions de blat sarraí i mill).

- Crear una formació específica (col·lectivitats ecològiques) per organitzar, cuinar, fer possible el menú i motivar el personal en el canvi de model.

Compromís

Des de l'organització vàrem consultar als grups de treball el grau d'acord amb diferents compromisos proposats.

100% d'acord:

- Abastir els nostres menjadors amb el màxim d'aliments ecològics i locals.
- Tenir proteïna vegetal com a mínim un cop a la setmana amb cereals i llegums produïdes a Catalunya.
- Reconèixer el temps de menjador com un espai per alimentar, educar i acompanyar.

80% d'acord:

- Preus justos entre les productores/distribuïdores i les gestores.

GRUPS DE TREBALL

EDUCACIÓ

Els grups de treball d'Educació varen estar constituïts per gestores de menjador, coordinadores, AMPA i FAPAC i directores d'escola.

PRINCIPALS DIFICULTATS

- Desconeixement i falta de consciència per part de l'equip que està amb els infants (baula de la cadena que fa trontollar que tota la qüestió de la producció i l'alimentació arribi als infants).
- L'organització en l'espai i el temps.
- Manca de consciència, reconeixement i acompanyament al projecte educatiu per part de les famílies (i sovint de l'escola). Falta més comunicació i pedagogia a les famílies i a l'escola.
- Percepció del temps de menjador com una parcel·la separada de la resta del temps escolar.
- Diferents percepcions de la cultura alimentària.

SOLUCIONS

- Es pot abordar la formació i l'orgull de ser monitores en un espai com aquest.
- Cal anar més de la mà amb el centre i el seu projecte educatiu, perquè totes les agents vagin a l'una.
- Crear una xarxa per possibilitar la trobada i l'intercanvi de recursos entre els participants.
- Crear una formació homogènia i específica que englobi el que s'ha esmentat (educació ambiental, emocional...) per a les monitores i coordinadores de menjadors
- Articular una pressió conjunta envers l'administració per tal d'obtenir un major suport a l'hora d'adreçar els seus neguits i les possibles solucions.

GRÀCIES!



Des de l'Associació volem agrair la col·laboració de totes les persones que varen fer possible l'organització del Congrés.

Treballar conjuntament amb totes les agents implicades en el sector dels menjadors ecològics ens ha permès fer una radiografia dels punts forts i febles del sector.

Les solucions plantejades ens han motivat a participar activament en l'estructuració del sector i en la creació d'una xarxa que ens permeti connectar totes les parts implicades per treballar conjuntament en el canvi de model alimentari.