

MANIFEST PER UNS MENJADORS ESCOLARS SOSTENIBLES I SALUDABLES

La plataforma **ESCOLES QUE ALIMENTEN** s'ha constituït amb la intenció de propiciar canvis que permeten transitar cap a un menjador escolar més educatiu, més saludable, més lligat al territori, més sostenible i compromés amb el sector primari local; en definitiva, més participatiu i més just.

El potencial transformador que poden tindre els menjadors escolars a favor de sistemes alimentaris respectuosos amb les persones i amb el medi ambient és una cosa que no hem de desaprofitar.

Si analitzem la situació dels menjadors escolars del País Valencià, podem destacar el següent:

- El model de gestió majoritari del menjador és la gestió indirecta mitjançant una empresa que és seleccionada en el Consell Escolar. Seguint l'actual normativa per a la contractació del servei de menjador, **no existeix una eina de valoració objectiva de les ofertes presentades per les empreses** en la qual es desglossen els conceptes que inclou el servei licitat i que valore la incorporació de criteris de sostenibilitat ambiental i social.
- La **insuficiència de sistemes de seguiment i avaluació** de la gestió tècnica del menjador per part de l'Administració i la inexistència d'un sistema de control per part de les famílies, genera desconeixement (per exemple, de la despesa en matèries primeres i la procedència de les mateixes) i opacitat. Com a conseqüència, és difícil saber si s'estan complint la Guia dels Menús i el Decret 84/2018, de 15 de juny per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en els centres de la Comunitat Valenciana i els marges de millora són reduïts.
- La normativa permet que el **superàvit** que es genera a conseqüència del funcionament del menjador pugui ser distribuït a altres partides, si així ho acorda el Consell Escolar, la qual cosa provoca que part del pressupost que hauria de



destinar-se a alimentació s'orienta a altres despeses ordinàries del col·legi, que haurien de ser contemplades per la mateixa Conselleria.

● El disseny dels menús es basa en la *Guia per als menús en menjadors escolars 2018 de la Conselleria de Sanitat*¹. En tractar-se d'una sèrie de **recomanacions no vinculants**, en nombroses ocasions ens trobem menús amb alta quantitat de carns processades, peixos precuinats i empanats, pastes i arrossos de farina blanca i lactis ensucrats. Per contra, hi ha poca presència de verdures fresques, cereals integrals i llegums. A més, no és habitual que els menús incorporin productes de temporada, locals o de producció ecològica, recomanats per la mateixa guia de menús.

● Tota aquesta situació està provocant que la **despesa en matèria primera siga molt reduïda**, podent arribar a estar **per davall dels 80 cèntims** per menú escolar. Amb aquesta partida alimentària, és difícil oferir una alimentació de qualitat.

● D'altra banda, les **zones rurals** no disposen d'una normativa de menjadors adaptada a la seua realitat, per la qual cosa tenen més dificultats per a accedir a menjadors de qualitat. És precisament en aquestes zones on l'aposta per un canvi de model té major potencial: l'ús en els menús d'aliments locals afavoriria la viabilitat de les activitats productives en un territori sovint amenaçat per la despoblació.

També hem de destacar les fortaleses que presenta el model: la descentralització de la gestió permet la participació de petites i mitjanes empreses, la qual cosa reverteix positivament sobre el mitjà socioeconòmic del territori. A més, aquestes petites i mitjanes empreses són generalment més permeables als canvis com els ací exposats.

Per tot això, les entitats signants fan les següents **PROPOSTES**:

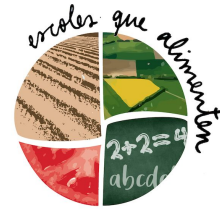
1. Impulsar en els menjadors escolars **l'ús d'aliments frescos i de temporada**.
Unit a això, pensem que és necessari publicar un calendari oficial de verdures, fruita i peix de temporada que servisca de referència per al disseny dels menús.
2. **Incrementar** gradualment i segons grups d'aliments, el percentatge de **productes locals i ecològics**, per ser els més respectuosos amb l'entorn

¹ Guia per als menús en menjadors escolars 2018, Conselleria de Sanitat.



natural i agrari, tal com indica la mateixa guia de menús, així com amb la salut de les persones.

3. **Reduir la quantitat d'aliments d'origen animal**, en concret reduir la quantitat de carns roges en el menú i eliminar les processades –d'acord amb les recomanacions de l'OMS–, afavorint l'ús d'aliments d'origen vegetal rics en proteïna i iniciant una transició cap al producte animal procedent exclusivament de la ramaderia ecològica i/o extensiva i, per descomptat, local. Seguint les recomanacions de l'OMS i la FAO, per motius ambientals i de salut i per la tendència emergent en la societat, es demana recomanar almenys un dia a la setmana un menú sense proteïna animal i considerar la possibilitat d'oferir un menú vegà i/o ovolactovegetariano per a l'alumnat els responsables legals del qual així ho sol·liciten.
4. Impulsar el **menjador com a part del projecte educatiu** del centre, en el qual es treballa l'alimentació saludable sota la perspectiva de la sostenibilitat ambiental i social i en el qual participe tota la comunitat educativa. En aquest sentit, es demanda que es pose l'accent principalment en la reducció de tota mena de plàstics en el menjador, i especialment l'eliminació d'aquells d'un sol ús, així com treballar altres conceptes relacionats amb el menjador (hort escolar, malbaratament alimentari, reciclatge, reutilització de la matèria orgànica, compostatge, treball agrari, tècniques ecològiques de cultiu, etc.).
5. Informar a l'alumnat de la procedència dels aliments emprats en els menjadors amb l'objectiu de **conscienciar de la importància del treball** de qui conrea els camps, pesca i pastura.
6. Prioritzar la **cuina in situ** enfront dels sistemes de servei d'àpats i garantir la cuina pròpia en els col·legis de nova construcció.
7. Establir models de gestió descentralitzats que permeten desenvolupar un teixit empresarial divers i just, en el qual tinguem cabuda les petites i mitjanes empreses, que incloga també als productors agraris locals, i regit pels valors de l'economia social i la sobirania alimentària.
8. Afavorir **models de gestió que respecten l'autonomia dels centres** i fomenten la participació de les famílies i del personal del centre a l'hora de decidir la gestió del servei de menjador.



9. **Perquè es complisca el punt anterior**, proporcionar als centres educatius **formació en matèria d'alimentació sostenible i saludable**, perquè puguin valorar les ofertes de les empreses en funció de la incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària, mitjançant la formació dels consells escolars, les famílies, les persones responsables de menjador i/o les direccions.
10. **Garantir el compliment de la nova Llei 9/2017** de Contractes en el Sector Públic, per la qual l'adjudicació dels contractes ha de realitzar-se utilitzant una pluralitat de criteris, entre els quals han d'haver-hi obligatòriament criteris socials i ambientals.
11. Valorar com a criteri d'adjudicació del servei la reducció de gasos d'efecte d'hivernacle (GEI) mitjançant la **compra en canal curt**, tal com es defineixen en el Decret 201/2017 pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris, així com l'ús d'aliments de proximitat i de producció ecològica.
12. Proposar **mesures concretes que frenen el malbaratament alimentari** en tota la cadena, des de la producció fins a la taula del menjador. Per exemple, instauració en part del menú del plat únic, com aconsellen algunes institucions internacionals, acompanyat d'ensalada i fruita.
13. Comptar amb la figura del **dietista-nutricionista** des de l'Administració, per al disseny i la revisió de menús, la redacció de plecs de condicions i el seguiment i l'avaluació del servei de menjador. La figura del D-N haurà de tindre formació en alimentació sostenible, tant a nivell ambiental com social. Impulsar aquesta formació del dietista-nutricionista en alimentació sostenible, conforme al Decret 84/2018.
14. Contribuir a la revisió i **millora del Decret 84/2018²** de foment d'una alimentació saludable i sostenible, fent vinculant la Guia per als menús escolars 2018. Dissenyar un protocol de seguiment clar i que comprega la participació de les famílies interessades, que permeta comprovar el

² En concret, es demana un augment progressiu del % d'aliment recomanat de proximitat i de producció ecològica, tenint com a referència la superfície de producció ecològica valenciana així com les xifres d'indicacions similars d'altres països del nostre entorn en els quals s'estan realitzant legislacions o recomanacions similars (França, Itàlia, Dinamarca). Seria interessant, al seu torn, proposar la inclusió en el Decret d'una revisió anual obligatòria d'aquests percentatges de produccions, en nom de la sostenibilitat i la salut.



compliment de citat Decret i la Guia dels Menús, així com el d'altres compromisos adquirits per les empreses en la fase de presentació d'ofertes.

15. Garantir les **condicions laborals del personal de cuina i del menjador**, prioritzant a les empreses amb algun balanç social homologat, com les empreses de **l'Economia Social i Solidària i del Bé Comú**. Incloure aquests balanços perquè puntuen en els Plecs de condicions de contractació.
16. Donar resposta a les dificultats d'accés a una alimentació escolar adequada dels **Centres Rurals Agrupats** i les escoles de zones rurals, on el menjador és deficitari.

Amb tot l'exposat, volem posar de manifest que les administracions competents, com a titulars d'obligacions, han de garantir una alimentació sana, sostenible i no discriminatòria en els centres educatius de la Comunitat Valenciana, que les nostres filles i fills, i la societat en el seu conjunt mereixen.

És per això que les entitats signants **SOL·LICITEN:**

Formar una taula interdisciplinària amb participació de les administracions implicades (educació, sanitat, agricultura, medi ambient i canvi climàtic) i la societat civil (productors/as, empreses, organitzacions) que permeta repensar el model de gestió, amb l'objectiu de posar en marxa la transició cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles. El nou model de gestió ha d'estar regit pels valors de l'economia social i la sobirania alimentària, garantir la participació de les petites i mitjanes empreses de restauració i permetre el proveïment dels menjadors escolars amb aliments del nostre territori produïts de manera sostenible per les nostres empreses agràries familiars.

ENTITATS SIGNANTS:

[Veure les últimes adhesions en la web](#)

Per signar el manifest, clica ací:

[Signa el manifest](#)