



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 compromès 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, com poden ser incloure aliments de proximitat, ecològics o un projecte educatiu adequat.

- 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 les recomanacions de la Guia dels Menús Escolars i les condicions del Decret 84/2018, de 15 de juny per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en els centres de la Comunitat Valenciana.

- La normativa permet que la meitat del **superàvit** que es pot generar a conseqüència del funcionament del menjador (sobretot en escoles de ciutat) pugui ser distribuït a altres partides, si així ho acorda el Consell Escolar. Aquest fet provoca que part del pressupost que hauria de destinar-se a alimentació s'orienti 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*. Com aquesta guia incorpora sols una sèrie de **recomanacions no vinculants** (no són obligacions), 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 incorporen 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, és a dir, la despesa en aliments, siga molt reduïda**, poden arribar a estar **per sota dels 1-1,20 cèntims** per menú escolar (recordeu que les famílies paguem 4,25 €/diaris/comensal). 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 forteses 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 i permeten que en el nostre territori existisca més diversitat d'empreses enfront de l'oligopoli d'altres llocs, on poques empreses controlen tot el negoci de l'alimentació escolar.

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

- 1.

Impulsar en els menjadors escolars **l'ús d'aliments frescos i de temporada, segons el calendari de temporada publicat per la Conselleria d'agricultura (Resolució 23 de novembre de 2022)**. Unit a això, pensem que és necessari **publicar un calendari oficial de 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 natural i agrari. Així com amb la salut de les persones, seguint les recomanacions de la pròpia guia de menús de la GVA i de les Estratègies Europees Biodiversitat 2030 i de la «Granja a la Taula» (publicades en maig de 2020, dins del Pacte Verd europeu elaborat per la Comissió Europea).

3.

Reduir la quantitat d'aliments d'origen animal. En concret reduir la quantitat de carns roges en el menú i eliminar les carns 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 mateixes 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 ovolactovegetarià** per a l'alumnat, si els responsables legals ho sol·liciten, en compliment de La [Llei 26/2018, de 21 de desembre](#), garantint la igualtat en la diversitat dels infants, siga per raons mèdiques, religioses o culturals, i oferint alternatives.

4.

Impulsar el **menjador com a part del projecte educatiu** del centre, en el qual es treballa l'alimentació saludable i sostenible, 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 aspectes relacionats amb un menjador més educatiu (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; és a dir, el nostre sector primari, per afavorir la seua dignificació i garantir el relleu generacional.

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.

Conservar i potenciar els models de gestió descentralitzats que permeten desenvolupar un teixit empresarial divers i just, en el qual tinguen cabuda les petites i mitjanes empreses. I, per descomptat, que incloga també als productors agraris locals, i regit pels valors de l'economia social i la sobirania alimentària.

8.

Potenciar els 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 comissions de menjador, les famílies, les persones responsables de menjador i/o les direccions.

10.

Garantir el compliment de la [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 ha d'haver-hi obligatòriament criteris socials i ambientals. Un dels criteris d'adjudicació més importants ha de ser 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**.

11.

Proposar **mesures concretes que lluiten contra el malbaratament alimentari en el menjador escolar**. Per exemple, instauració del plat únic en els menús, campanyes de visibilització del malbaratament escolar per conscienciar a l'alumnat, promoure accions com les carmanyoles per dur l'esmorzar de casa, o fer compostatge amb els restos de cuina que després poden fertilitzar l'hort escolar a través del compostatge.

12.

Comptar amb una persona **dietista-nutricionista** com a figura externa de les empreses de menjador i impulsada per l'Administració Pública, per al disseny i la revisió de menús, la redacció de plecs de condicions i el seguiment i l'avaluació del servei de menjador. Aquesta persona haurà de tindre també formació en alimentació sostenible, a banda de la seua formació específica.

13.

Impulsar la revisió i millora del Decret 84/2018 de foment d'una alimentació saludable i sostenible, fent vinculant la Guia per als menús escolars 2018. I, **dissenyar un protocol de seguiment i avaluació** del servei de menjador escolar, que comprega la participació de les famílies interessades, que permeta comprovar el compliment del citat Decret (i futures revisions) i la Guia dels Menús, així com el d'altres compromisos adquirits per les empreses en la fase de presentació d'ofertes.

14.

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.

15.

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 i el nombre de comensals és reduït.

Amb tot l'exposat, volem posar de manifest que les administracions competents, com a titulars d'obligacions, han de garantir que l'alimentació que es serveix en els centres educatius deu ser **SANA, SOSTENIBLE I NO DISCRIMINATÒRIA**, perquè l'alumnat pugui alimentar-se adequadament i que els menjadors escolars es convertisquen en un lloc universal per accedir a **aliments de proximitat, ecològics, frescos i saludables**.

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

Augmentar la presència d'aliments frescos, ecològics i de proximitat en els menjadors escolars, produïts de manera sostenible per les nostres empreses agràries familiars i els nostres llauradors i llauradores, ramaders i ramaderes i sector pesquer.

Treballar conjuntament per potenciar el projecte educatiu del menjador escolar i que estiga relacionat en l'adquisició de coneixements sobre sobirania alimentària, alimentació saludable, canvi climàtic, etc.

Fer permanent una taula de treball 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 millorar de manera participativa el model de gestió i siga regit pels valors de l'economia social i la sobirania alimentària, amb l'objectiu de posar en marxa la transició cap a uns menjadors escolars més saludables i sostenibles.

Promoure que es reconeguen les diferències entre menjador rural i urbà per desenvolupar una normativa diferenciada en funció de la casuística i particularitat de les escoles rurals.

Escoles que Alimenten

Actualització: 22 de maig de 2023