

# MENJADORS ESCOLARS ECOLÒGICS

## AL DISTRICTE DE L'EIXAMPLE



Xarxa de Consum Solidari

Abril 2018



**Ajuntament  
de Barcelona**





## ÍNDEX

1. Introducció	5
2. Metodologia	8
3. Escoles Bressol Municipals	14
4. Escoles de Primària	19
4.1 Mesures aplicades i aplicables	24
4.1.1 Mesures particulars	25
4.1.2 Mesures compartides	25
4.1.3 Mesures avançades	28
5. Instituts	30
6. Documents d'Interès	34

## 1. Introducció

## 1. Introducció

Els menjadors escolars han estat una de les eines que han permès una major conciliació entre la vida familiar i laboral. En les darreres dècades, la utilització d'aquest servei s'ha incrementat notablement entre els infants catalans, fet que mostra com, fruit dels nous patrons en el mercat de treball, el menjador de l'escola ha esdevingut un recurs essencial per a l'organització del dia a dia de les famílies. Aquesta socialització de les cures ha obert una important finestra d'oportunitats per a l'educació i la pedagogia, habilitant dues hores i mitja diàries dedicades a l'atenció de quelcom tant bàsic com són l'alimentació i l'oci en un espai com l'escola.

No obstant, alhora que l'increment de l'ús dels menjadors escolars s'ha anat consolidant, ha aparegut una certa concepció dels menjadors com un servei aliè a l'educació, fet que ha portat a l'aplicació de mecanismes de contractació pública que acaben primant el preu i facilitant l'entrada d'empreses dedicades a l'alimentació col·lectiva sense cap vinculació amb el món educatiu. Aquest fet s'ha evidenciat amb el progressiu traspàs de la gestió dels menjadors de les AMPAs a les direccions de les escoles i del model de gestió directa del personal i el servei a l'externalització de la gestió cap a empreses privades. Aquesta progressiva entrada d'empreses al mercat de l'alimentació col·lectiva en l'àmbit de l'educació ha anat acompanyat de la concentració de la propietat i, en conseqüència, de l'increment de la quota de mercat de certes empreses que, any rere any, han anat absorbint empreses competidores, o que, a l'hora de concórrer als concursos, han estat capaces d'oferir preus més baixos, expulsant així del mercat a aquelles empreses no suficientment competitives.

En els darrers anys, però, alguns sectors han començat a reivindicar la importància del temps de menjador no només com l'espai on alimentar als infants, sinó com una part més de l'educació dels i les alumnes que permet la transmissió de valors, hàbits, vincles i coneixements fora de les aules. En aquest sentit, l'alimentació ecològica ha anat guanyant força al món educatiu permetent vincular l'educació, la salut, el medi ambient i el desenvolupament rural en un únic context.

Concretament, els menjadors escolars ecològics s'han mostrat com una bona eina per a vincular diferents actors lligats tant a la comunitat educativa com al territori com són el professorat, les famílies, els equips de cuina i monitoratge i els agricultors i agricultores de l'entorn. La creació d'aquests lligams permet treballar molts dels aspectes del currículum educatiu des d'un punt de vista vivencial, alhora que s'aprofundeix en l'autoconeixement, autonomia i autogestió del cos i de la salut, així com en els cicles de la natura, l'impacte de la nostra activitat i el nostre consum sobre l'entorn i el benestar animal i, per últim, les relacions socials i econòmiques que generen les nostres accions en la producció, la transformació, la distribució, l'elaboració i el consum, alhora que es facilita una major visibilització tant de les tasques productives com de les reproductives i de cures, com una eina per millorar l'empatia, els afectes i la confiança.

Des d'aquesta perspectiva ens hem plantejat la realització d'aquest informe que té per objectiu iniciar un procés d'acompanyament a les escoles públiques de l'Eixample, que parteixi de la realitat i necessitats de cadascuna d'elles, evitant els processos *top-down* per tal d'aconseguir canvis sòlids i duradors en el temps que arrelin en els currículums escolars i en els projectes educatius de les escoles.

## 2. Metodologia

## 2. Metodologia

La metodologia del treball s'ha basat en la investigació qualitativa a partir d'entrevistes als diferents agents de la comunitat educativa participants en la gestió dels menjadors escolar així com a entitats del barri, organitzacions del món agroecològic, empreses privades i persones vinculades als òrgans de govern municipal. D'aquesta manera hem volgut conèixer els diferents enfocaments existents i les necessitats que deriven de les tasques de cadascun dels agents implicats en la gestió dels menjadors.

El treball s'ha volgut emmarcar en un espai delimitat, però prou ampli per poder mostrar la diversitat de situacions en les que es troben els diferents actors relacionats amb els menjadors escolars i prou concret com per a que el treball permetés dibuixar les passes concretes a donar en cada cas, així com els elements i problemàtiques comuns que hi podien haver.

L'espai triat és el format per dos barris del districte de l'Eixample, la Nova i l'Antiga Esquerra de l'Eixample. Això, però, pot generar un cert biaix pel que fa al perfil socioeconòmic de la població d'aquests barris respecte al perfil del conjunt de la població de la ciutat. L'anàlisi d'alguns indicadors com la renda familiar disponible per habitant, el nivell d'estudis o la taxa d'atur, ens poden donar una mostra de les característiques de la població estudiada en relació a les de la resta de la ciutat: la renda familiar disponible per habitant estableix una base 100 a partir de la mitjana de la renda disponible de les famílies barcelonines, això fa que sigui fàcil comparar els valors dels barris que estem estudiant que, en el nostre cas són la Nova Esquerra de l'Eixample amb un nivell de 103,8 punts, 3,8 punts per sobre de la mitjana de



referència de la ciutat i l'Antiga Esquerra, on aquesta diferència és encara més gran amb nivells de renda disponible que arriben als 128,9 punts, 28,9 punts per sobre de la mitjana barcelonina. Pel que fa al percentatge de la població amb estudis superiors, de nou els dos barris es troben per sobre de la mitjana de la ciutat, amb un 41,3% de la població amb estudis universitaris o CFGS a la Nova Esquerra i un 46,6% a l'Antiga, xifres que contrasten amb el 30,9% del conjunt de la ciutat. Per últim, segons les dades d'aquest darrer mes de març, tant la Nova com l'Antiga Esquerra de l'Eixample gaudeixen de taxes d'atur per sota de la mitjana de Barcelona, la qual es troba situada en el 7%, davant del 5,7% i el 5,3% de la Nova i l'Antiga Esquerra.

Tot i això, aquest biaix pot quedar fins a cert punt compensat per les mancances educatives del barri de Sant Antoni, on l'escassetat d'oferta de places a les escoles públiques del barri, obliga a que les escoles de l'Eixample Esquerra hagin de donar servei, també, a l'alumnat d'aquest barri. Si observem ara els indicadors exposats anteriorment pel barri de Sant Antoni, veiem com la mitjana de la renda bruta disponible és de 1,4 punts inferior a la mitjana de la ciutat (98,6). Pel que fa al nivells d'educació superior, veiem com el percentatge de la població amb estudis superiors és del 35,3% que, tot i ser 4,4 punts superior a la mitjana de la ciutat, és clarament inferior als percentatges observats als barris de l'Eixample. Finalment, el barri de Sant Antoni compta amb una taxa d'atur del 6,2%, 0,5 i 0,9 punts per sobre dels dos barris estudiats.

En certa mesura, les dades del barri de Sant Antoni permeten acostar les característiques socioeconòmiques dels barris de l'Eixample a les del conjunt de la ciutat. Tanmateix, tot i que el biaix segueix existint, el treball en profunditat permet

que les possibles conclusions generals surtin de necessitats molt concretes en el temps i l'espai i prou diverses per que puguin reflectir moltes situacions extrapolables a tota la ciutat de Barcelona.

Per fer-ho, hem buscat escoles que, tot i les seves característiques particulars, fossin representatives del conjunt i ens permetessin dibuixar algunes de les problemàtiques més repetides pel que fa a la gestió dels menjadors escolars i el seu camí en el canvi cap a una alimentació ecològica. Aquest fet s'evidencia en els diferents models de gestió i contractació amb els que ens hem trobat al llarg de la investigació, on hem vist exemples que anaven des de la contractació del servei de menjador a empreses privades per part de les direccions de les escoles, a la co-creació de cooperatives entre l'AFA i algunes famílies de l'escola per gestionar el servei de cuina. Aquesta diversitat de models també venia caracteritzada pels diferents nivells de consum responsable i ecològic, i per la integració d'aquests models de consum als projectes pedagògics dels centres estudiats.

Les escoles triades han estat les següents: 2 Escoles Bressol Municipals de l'Esquerra de l'Eixample, 7 escoles públiques de la Nova Esquerra de l'Eixample i 1 concertada, 1 escola de la Dreta de l'Eixample i 3 instituts també de l'Esquerra de l'Eixample.

Escoles Bressol	Escoles Primària	Instituts
- EBM El Roure	<u>Nova i Antiga Esquerra de l'Eixample:</u>	- Viladomat
- EBM L'Arbret de l'Eixample	- Joan Miró	- Ernest Lluch
	- Mallorca	- Maragall

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diputació</li> <li>- Llorers</li> <li>- Auró</li> <li>- Santa Anna (concertada)</li> <li>- Entença</li> <li>- Eixample II</li> </ul> <p><u>Dreta de l'Eixample:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encants</li> </ul>	
--	--	--

En resum, totes les escoles públiques de la Nova i l'Antiga Esquerra de l'Eixample, tret de les dues escoles que estan en barracons i que centren els seus esforços en la construcció dels nous edificis amb els equipaments que han de fer possible un menjar saludable i elaborat a la mateixa escola.

Es fa palès, doncs, que l'objectiu de l'estudi ha de treballar en dues escales. D'una banda, una escala més concreta que ens permeti conèixer la situació de cada escola pel que fa a la gestió del menjador i al tipus d'alimentació per tal d'aplicar eines adaptades a les seves necessitats i, d'altra banda, una escala més àmplia per trobar problemàtiques compartides entre els centres educatius i les solucions que facilitin el camí per avançar cap als menjadors escolars ecològics i l'alimentació de proximitat.

Per fer-ho, però, cal conèixer tant la situació de cada escola en aquest àmbit, com la situació ideal cap a la que es vol avançar. D'aquesta manera, es fa necessari l'establiment d'uns criteris que permetin definir si una escola compta amb un menjador escolar que es pugui considerar agroecològic.

A través dels diferents treballs realitzats per entitats com la XAMEC (Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya), l'Associació de Menjadors Ecològics i ONGs com Justícia Alimentària Global, la Xarxa de Consum Solidari o Arran de Terra, hem sintetitzat dos eixos essencials a partir dels quals determinar si un menjador escolar compleix amb els principis de l'agroecologia o, alternativament, en quin punt es troba en el camí cap al compliment d'aquests criteris. Aquests dos criteris són:

1. El dret a una alimentació de qualitat i adequada des del punt de vista nutricional, ecològic i social requereix que els aliments compleixin amb criteris de temporada, proximitat, ecologia i compra directa. A més, cal dotar a les famílies amb les eines necessàries per a que puguin fer un seguiment actiu del compliment d'aquests criteris mitjançant auditories i mecanismes de transparència que facilitin el diàleg entre les escoles, les famílies i les empreses contractades.
2. En la mesura que entenem el menjador escolar com a part del projecte educatiu del centre, cal la definició d'una línia pedagògica que entengui la qualitat dels aliments tenint en compte els equilibris nutricionals i la varietat, així com les seves característiques i la forma de ser produïts (l'agroecologia, el treball amb petites productores, remuneracions adequades, etc.). Així mateix, cal que els criteris propis de l'educació es mantinguin a l'espai del menjador pel que fa les ràtios, als recursos requerits pels alumnes amb necessitats especials i als suport a situacions determinades.

### 3. Escoles Bressol Municipals

### 3. Escoles Bressol Municipals

La contractació del servei de menjador a les escoles bressol es fa mitjançant concursos públics bianuals en els que s'estableixen 11 lots d'escoles bressol per a tota la ciutat, dividides segons criteris territorials amb entre 6 i 12 escoles per lot. Un cop assignats els lots a cada empresa, són els directors i directores de les escoles bressol les persones encarregades de realitzar el seguiment del compliment dels contractes mitjançant informes mensuals de la qualitat del servei, l'origen dels productes, etc. Segons el propi web de l'Ajuntament:

*«Els menús que s'ofereixen als infants són equilibrats, basats en la dieta mediterrània i gairebé tots els aliments provenen de l'agricultura ecològica. Tots els làctics subministrats són ecològics (la llet, els iogurts i els formatges), també les fruites més utilitzades (la poma, la pera, la taronja i el plàtan) i els sucus de fruita, el pa, l'arròs, les patates, la pasta i els llegums. Pel que fa a les verdures, són ecològiques durant els mesos que estacionalment és possible trobar-les (per exemple, enciam, cebes, pastanaga i carabassa tot el curs, i tomàquet, porros, mongeta tendra i bròquil quan n'és el temps).*

*Pel que fa a les proteïnes d'origen animal, són ecològics durant tot el curs tant el pollastre com els ous.*

*El peix que s'ofereix als infants és lluç, bacallà, rap o llenguado. A les escoles bressol no es consumeix carn de porc ni derivats, ni tampoc perca o halibut.»*

Tot i això, les entrevistes realitzades tant amb els equips directius com amb les persones vinculades a les AFAs ens han permès constatar el següent:

1. En moltes ocasions la informació que es dona tant des de l'IMEB com des de l'Ajuntament no correspon a la realitat, ja que, amb només unes petites

mostres, s'han pogut comprovar els desajustos entre allò expressat des de l'administració i la realitat als menjadors de les escoles bressol. Per exemple, en un informe al que hem tingut accés, els productes ecològics no arriben al 50%, en contrast amb la l'afirmació «*gairebé tots els aliments provenen de l'agricultura ecològica*» o, en un altre cas, agafant un producte com l'ou, hem comprovat que, tot i que també s'afirma la seva procedència ecològica, tampoc compleix amb aquesta característica. És evident, doncs, que hi ha informació errònia i una manca de transparència respecte a la procedència de l'agricultura ecològica dels aliments que es consumeixen a les escoles bressol municipals. Aquesta situació transmet una imatge errònia i no permet que es faci un seguiment adequat ni que es donin els debats necessaris per seguir avançant en el procés de millora dels serveis de menjador a les escoles bressol de la ciutat.

2. Per controlar la producció ecològica dels aliments, es demanen informes a les direccions de les escoles. Aquests informes són elaborats per persones sense formació en l'àmbit alimentari i sobrecarregades de feina, fet que porta a que, en moltes ocasions, es substitueixi la tasca de contrastar la informació dels albarans i certificats amb els criteris establerts als plec de condicions per les informacions que donen els equips de cuina contractats per l'empresa proveïdora del servei. D'aquesta manera, l'empresa proveïdora acaba tenint un doble paper de jutge i de part interessada alhora, posant en qüestió alguns dels criteris bàsics de garanties de imparcialitat de les auditories.
3. L'establiment de criteris de producció ecològica no té sentit si aquests no van lligats, també, a criteris de proximitat, de la mateixa manera que tampoc serveix

de res no lligar la proximitat a l'ecologia. Això s'explica per la càrrega energètica del producte, ja que la reducció de l'impacte mediambiental del cultiu es veu contrarestada per un major impacte del transport del producte que, en moltes ocasions, ha de recórrer milers de kilòmetres des del lloc de producció fins al lloc de consum. De la mateixa manera, consumir productes de proximitat no redueix l'impacte sobre el medi ambient si la producció no té en compte criteris ecològics i consumeix grans quantitats de carburants i productes químics contaminants.

Tanmateix, en el plec fet per les escoles bressols no es contempla aquesta relació entre ecologia i proximitat argumentant que això no és permès per les normatives europees de contractació pública, alhora que es rebutja utilitzar el criteri de la petjada en la emissió de CO<sub>2</sub> ja que no existeix un indicador concret al respecte. No obstant, la combinació de l'anàlisi de Grain (veure "Els agricultors refreden el planeta") ens fa concloure que, excloent el transport, els aliments ecològics tenen una petjada de diòxid de carboni negativa, fet que, d'aquesta manera, el càlcul de l'estimació de la petjada ecològica dels aliments es pugui realitzar a partir de la petjada del transport, fàcilment quantificable a partir dels kilòmetres i del mitjà de transport utilitzat (veure l'informe «Aliments kilomètrics» d'Amics de la Terra). Aquest rebuig a utilitzar el criteri de nivell màxim de petjada ecològica ha fet que tampoc es reclami la traçabilitat dels aliments. En aquest sentit, en els 2 casos estudiats, la principal (o única) empresa proveïdora des productes ecològics als menjadors era Anna Ecològica, una empresa que en diferents ocasions s'ha negat a mostrar l'origen dels seus productes, fet que ha impossibilitat establir la traçabilitat dels mateixos.



4. Per últim, cal destacar que la creació de lots d'EBMs als plecs de condicions en la contractació pública dels serveis de menjador acaben beneficiant a les grans empreses del sector, aquelles que tenen capacitat per cobrir fins a 12 escoles bressol alhora, excloent així de la competició a aquelles més petites i amb una capacitat inferior, però amb major arrelament al territori.

Les conclusions a les que s'ha pogut arribar a partir dels treballs realitzats ens porten a fer 3 recomanacions possibles que facilitarien la millora del servei de menjador a les Escoles Bressol Municipals:

1. Introduir als plecs els criteris de proximitat a partir de l'establiment d'indicadors de petjada màxima de CO2.
2. Realització d'auditories externes a les empreses de la gestió del servei i que aquestes siguin realitzades per personal qualificat ja sigui del propi IMEB o extern.
3. Publicitat tant de les auditories com de les possibles penalitzacions aplicades, incloent penalitzacions per a la concurrència a nous concursos públics.

## 4. Escoles de primària

#### 4. Escoles de primària

Com s'ha esmentat anteriorment, de les 17 escoles públiques d'educació primària que trobem al districte de l'Eixample, n'hem seleccionat 9 d'elles situades a l'Esquerra de l'Eixample, i 1 a la Dreta. L'elecció de les mateixes no ha estat aleatòria, sinó que ha estat fruit de la voluntat de mostrar, amb un petit grup d'escoles, un territori significatiu on poder tractar en profunditat l'àmplia varietat de situacions i realitats que caracteritzen l'educació primària en l'àmbit de la gestió dels menjadors escolar. En el cas de les 2 escoles en barracons, a l'actualitat especialment preocupades pel tema de l'alimentació, les problemàtiques centrals no són tant les limitacions i la provisionalitat dels barracons, sinó garantir que el nous edificis comptin amb les instal·lacions necessàries per a poder desenvolupar un menjador agroecològic com a part del projecte educatiu dels centres.

Aquesta varietat de models ve donada, principalment, per 2 aspectes:

1. El tipus d'alimentació: 4<sup>a</sup> gama, cuina convencional, alimentació ecològica, etc.
2. Qui realitza el procés de contractació: contractació directa per part de les AFAs, concursos públics impulsats per les direccions de les escoles, etc.

Entre aquests dos factors hi ha moltes combinacions i models de gestió diferents. Veiem, doncs, les casuístiques amb les que ens hem trobat al llarg de l'estudi:

##### Escola Joan Miró:

La contractació tant de l'equip de cuina com del monitoratge es realitza directament per part de l'AMPA, tot i que, finalment, la gestió *de facto* del servei és realitzada per l'equip directiu de l'escola, el qual no ha introduït cap aliment ecològic als menús.

#### Escola Llorers:

En aquest cas és la direcció la que, mitjançant un plec de condicions, obre un concurs públic per a la gestió del servei de menjador de l'escola sense que l'AFA intervingui en el procés de decisió ni redacció del plec, el qual no puntua la inclusió d'aliments ecològics als menús.

#### Escola Auró:

L'AMPA, encarregada de la contractació de l'empresa de menjador, ha impulsat el canvi cap a l'alimentació ecològica a l'escola intentant introduir canvis també en el currículum escolar de l'alumnat.

#### Escola Concertada Santa Anna:

A l'escola Santa Anna el canvi a l'alimentació ecològica es va realitzar gràcies a l'impuls tant de la direcció com de les famílies de l'escola.

#### Escola Diputació:

Tot i que és l'AFA qui contracta l'empresa de menjador i que hi ha voluntat per part de les famílies d'avançar cap a l'alimentació ecològica a l'escola, és la direcció, a través del consell escolar, qui cedeix la competència a l'AFA per a que realitzi la contractació.

#### Escola Encants:

El menjador és gestionat per part de l'AFA a través d'una cooperativa de cuineres formada per famílies de l'escola. L'alimentació ecològica s'ha vinculat al projecte pedagògic, de manera que el menjador i la cuina són, també, espais per a l'educació dels infants.

#### Escola Mallorca:

Trobem un cas similar al de l'escola Diputació. Tot i que la contractació de l'empresa que ha de fer el servei de menjador es fa a través de l'AFA, la direcció mostra certes reticències al canvi de model d'alimentació i al possible canvi d'empresa proveïdora.

Al llarg de l'estudi, s'ha evidenciat el fet de que, de manera generalitzada, són les AMPAs i AFAs els sectors més dinàmics i amb més energia per impulsar el canvi cap a l'alimentació ecològica. Tant en els casos en els que el menjador ja ofereix una part important dels aliments amb certificat ecològic com en els que no, han estat les famílies les que han posat sobre la taula la preocupació sobre l'alimentació dels infants durant l'horari escolar. Davant d'això, una característica compartida entre totes les escoles estudiades ha estat la reticència al canvi per part de les direccions dels centres<sup>1</sup>. Tot i que no hi ha una única resposta i que els motius d'aquesta reacció variaran en cada cas, és important preguntar-se què fa que els equips directiu es posicionin en contra dels canvis en el model d'alimentació durant el temps de menjador. Encara que aquesta no ha estat una pregunta directament realitzada als directors i directores, les converses mantingudes apunten a 3 causes diferenciades:

- a) La sobrecàrrega de tasques assignades a les direccions fan que el temps dedicat a la gestió del menjador potser no sigui l'adequada, i que els canvis proposats per les famílies requereixin un temps que s'haurà de restar a altres tasques de la gestió quotidiana, també necessàries.
- b) El fet d'agrupar l'alimentació i el temps de lleure dels infants durant el migdia sota el mateix servei de menjador fa que, en moltes ocasions, les escoles hagin de triar entre destinar més recursos a l'alimentació (qualitat dels aliments, nombre de persones a l'equip de cuina, etc.) i l'atenció a l'alumnat (ràtios monitor/a-alumnes, atenció a infants amb necessitats diverses, etc.). En aquesta elecció, l'alimentació sovint queda en un segon pla, prioritzant així l'atenció i el monitoratge.

---

1. El cas de l'escola Llorers és una excepció ja que cap de les parts s'havia manifestat sobre el tema.

c) Per últim, des del Consorci d'Educació de Barcelona (CEB) s'envia un cert missatge a les direccions amb el qual es vol transmetre que és més fàcil traspasar la gestió dels menjadors a les empreses adjudicatàries per tal d'alliberar-se de tasques. Quan això es dona i les direccions s'alliberen de la gestió del servei de menjador gràcies a que aquest s'ha cedit a l'empresa gestora, qualsevol canvi al menjador és traspassat de les empreses a les direccions, fent que aquestes puguin percebre els canvis com «problemes innecessaris» als quals s'hi ha de destinar una quantitat de temps que anteriorment no es requeria.

Un altre dels motius pels quals els equips de direcció de les escoles mostren reticències als canvis als serveis de menjador és una dinàmica fins a cert punt perversa que ha esdevingut norma en algunes escoles públiques. Aquesta dinàmica és la de finançar despeses de l'escola (materials diversos, desdoblament d'assignatures, etc.) mitjançant el servei de menjador, és a dir, que en el preu que paguen les famílies per a que els seus fills i filles puguin gaudir del servei de menjador s'inclou una part que no es destina al menjador en si, sinó que va destinada a un fons que gestiona la direcció de l'escola<sup>2</sup>. Aquesta dinàmica genera una clara diferenciació entre escoles, ja que, en aquelles en les que les famílies no puguin o no estiguin disposades a pagar aquests diners «extres», els infants no gaudiran de les mateixes condicions que altres que assisteixin a escoles en les que sí que es paguen aquests diners. Aquesta dinàmica posa en qüestió el paper igualador i de garant de la igualtat d'oportunitats que és l'escola pública, alhora que traspasa a les famílies la càrrega que ha suposat per a les escoles

---

2 Per exemple, en una escola mitjana amb 400 menús diaris en la que la quantitat no destinada al servei de menjador, però inclosa en el preu del servei fossin 20 cèntims d'euro, la quantitat anual que gestionaria l'escola seria d'uns 15.800€, aproximadament.

públiques la reducció de la despesa en educació patida durant els darrers anys de crisi econòmica.

#### 4.1. Eines aplicades i aplicables

Com hem explicat més amunt, l'objectiu del projecte no ha estat només la redacció d'aquest informe, sinó també la recerca i aplicació de mesures per a que les escoles estudiades avancessin, cadascuna des de la seva realitat, cap a un model diferent de menjador escolar en el que l'alimentació ecològica, el consum responsable i el respecte pel medi ambient fossin alguns dels seus pilars fonamentals. En aquest sentit, hem volgut diferenciar les mesures preses en 3 tipus: les mesures particulars que han de donar solucions adaptades a la situació de cada escola a nivell individual en funció de preguntes com qui proposa el canvi a ecològic? Amb quines forces compta? Quins bloquejos troba? Etc. Les mesures compartides sorgides de l'anàlisi de les problemàtiques transversals a totes, o la majoria, d'escoles estudiades, amb l'objectiu de trobar solucions a un nivell més general de manera que es puguin teixir aliances i suports entre escoles i amb l'administració per tal d'enfortir els processos individuals i col·lectius del canvi cap a ecològic. I les mesures avançades, aquelles destinades a enfortir projectes de menjadors escolars ecològics ja consolidats que troben problemàtiques diferents a les que viuen aquelles escoles en les que encara no s'ha donat el canvi a ecològic.

#### 4.1.1 Mesures particulars

Les mesures particulars han anat enfocades a escoles en les que el canvi al menjador ecològic encara no s'ha donat o el canvi està en fases relativament inicials. Exemples d'això serien les escoles Llorers, Joan Miró, Mallorca i Diputació; sense cap iniciativa en el cas de la primera, i havent iniciat processos de consulta, informació, contacte i negociacions en els altres casos.

Les mesures aplicades s'han adaptat a cada necessitat i han anat des dels tallers de sensibilització per a diferents agents de la comunitat educativa (famílies, equips de cuina, etc.), fins a la realització d'anàlisis de viabilitat del menjador ecològic tenint en compte els costos, l'estructura del personal, els preus dels diferents menús possibles, etc. així com l'acompanyament en els processos de negociació amb direccions i empreses a través de l'assessorament, el contacte amb altres experiències i la facilitació de contractes que ja contemplen la introducció d'aliments ecològics als menús diaris.

Tant en els casos de contractació pública en els que cal redactar plecs de condicions com en els que ens trobem amb contractació directa per part de les AFAs, un dels treballs que s'està portant a terme des de diferents àmbits és la introducció de clàusules i exigències mínimes tant als plecs com en les negociacions directes entre les empreses i les associacions de famílies.

#### 4.1.2 Mesures compartides

Les problemàtiques compartides per la majoria d'escoles amb les que hem treballat es poden deduir a partir de l'explicació de la situació de cadascuna feta anteriorment.



Aquestes problemàtiques comunes són bàsicament 2: a) Com sortegem el rebuig al canvi per part de les direccions de les escoles? i b) Com podem donar eines a les famílies per a que puguin negociar amb les direccions i empreses en termes d'igualtat?

a) Com sortegem el rebuig al canvi per part de les direccions de les escoles?

Com hem vist, el rebuig al canvi per part d'algunes direccions ve donat per la manca de temps i de recursos. Per aquest motiu, cal que es posi en valor el temps de menjador com un espai no només d'alimentació, sinó també com un espai d'educació i de transmissió de valors i de pràctiques quotidianes saludables i respectuoses amb la reproducció de la vida i el medi ambient. En aquest sentit, el discurs transmès des del Consorci d'Educació de Barcelona no facilita el canvi a l'alimentació ecològica als menjadors escolars, motiu pel qual es creu que un canvi en aquest discurs facilitaria l'establiment d'eines de sensibilització per a les famílies, els infants, el professorat i la comunitat educativa en general, avançant així cap a un canvi a una escala significativament més gran que l'actual. Donada la important participació de l'ajuntament de Barcelona al Consorci d'Educació de la ciutat, es fa necessari un posicionament clar del consistori en favor dels menjadors escolars ecològics. Alhora, aquest canvi de posicionament es podria acompanyar de mesures de promoció d'aquestes concepcions complementàries com cursos de formació reconeguts i que aportessin avantatges al professorat i direccions que els realitzessin. Això facilitaria la introducció del consum responsable amb implicacions tant a les cuines com als currículums escolars dels centres

b) Com donem eines a les famílies per a que puguin negociar amb les direccions i empreses en termes d'igualtat?

Una de les problemàtiques que més ha aparegut durant les converses amb les representants de les AMPAs i AFAs amb les que hem parlat al llarg del treball ha estat la necessitat de que, donat que són les famílies les que, en la majoria de casos, impulsen el canvi de model de menjador a les escoles, aquestes haurien de tenir eines per poder negociar amb les direccions i amb les empreses, així com coneixements o acompanyament a l'hora de redactar plecs de condicions i/o contractes adaptats a les característiques de l'escola. Per aquest motiu, s'han iniciat un seguit de reunions preparatòries per a la realització d'un seminari al mes de maig sobre processos de negociació i redacció de contractes, clàusules i plecs de condicions. Alhora, hem recopilat un seguit de materials com informes legals, contractes vigents i plecs de condicions actualment en redacció o ja aplicats per a que les famílies comptin amb la informació necessària i el recolzament d'altres experiències en el moment en el que es decideixin a tirar endavant el canvi cap al menjador ecològic a les seves escoles. Aquest seminari serviria tant per impulsar els processos dintre de cada escola, com per generar espais de suport i coordinació entre escoles que es troben en diferents etapes del procés (informació, elaboració de propostes, negociació, etc.)<sup>3</sup>. Segons les converses que hem estat mantenint amb la secretaria tècnica del Comissionat de Consum, les conclusions del seminari podrien ser extrapolables a altres districtes de la ciutat, generant així un seguit d'experiències i materials útils per a tot el conjunt de la comunitat educativa de la ciutat.

---

3 Aquest seminari comptarà amb la participació de diferents especialistes de l'Associació de Menjadors Ecològics, de la Xarxa de Consum Solidari i de Justícia Alimentària Global. El finançament del mateix es farà mitjançant part dels diners del procés participatiu del districte.

### 4.1.3 Mesures avançades

Finalment, hem trobat 3 escoles amb menjadors escolars ecològics, aquestes són l'escola concertada Santa Anna, l'escola Encants i l'escola Auró. Tot i que totes elles es troben en etapes avançades de l'aplicació del model ecològic als seus menjadors, s'han detectat necessitats específiques fruit de la seva situació, concretament, la necessitat de consolidar els menjadors escolars ecològics vinculant-los al projecte educatiu de l'escola i fent del menjador un espai més per a l'educació dels infants.

A l'escola Auró, el pas a ecològic ha generat canvis importants no només en l'alimentació dels infants, sinó també a la mateixa escola. Aquests canvis, però, no s'han correspost amb canvis en les activitats dirigides pels monitors i monitores i, en general, han estat molt poc integrats al currículum escolar del centre. Per aquest motiu i fruit de la pressió de les famílies, es van realitzar tallers de sensibilització tant amb l'equip de monitors i monitores com amb l'alumnat\*. No obstant, es va detectar que les activitats puntuals tenien escassa incidència. La detecció d'aquest problema ha portat a elaborar un pla de treball amb l'empresa gestora del menjador escolar per tal de planificar el conjunt d'activitats del menjador pel proper curs 2018-2019, amb l'objectiu de transmetre els valors de consum responsable\* tant en el conjunt d'activitats del migdia (organització dels àpats, control de residus, tallers lúdics, jocs, ...) com en la relació del l'espai del migdia i les famílies (en les festes escolars, en la presentació de l'escola a les famílies dels nous alumnes, etc.). L'aplicació d'aquest pla pedagògic a l'espai del migdia ha de permetre començar a parlar amb el claustre de com s'integra el projecte educatiu del menjador en el projecte educatiu de centre.

Una altra de les eines a disposició de les escoles és l'auditoria, actualment en procés d'aplicació a l'escola Auró i a l'escola Encants\*, amb la qual es vol fer un seguiment

dels acords assolits entre l'escola, les famílies i l'empresa de menjador. L'auditoria té per objectiu conèixer la situació, l'origen i les condicions de producció dels aliments per tal d'introduir millores al servei de menjador. Això es fa mitjançant la vinculació dels certificats de producció ecològica, amb la idea de proximitat per tal de garantir els menors impactes negatius possibles de la producció i distribució dels aliments, i els majors impactes positius possibles del consum de proximitat vinculat al territori.

En el cas de l'escola Santa Anna, on el menjador també compleix amb les característiques d'un menjador escolar ecològic, també s'ha iniciat el procés per vincular el menjador al projecte educatiu de l'escola introduint el consum responsable a la línia pedagògica del centre mitjançant tallers regulars al llarg del curs que introdueixin conceptes com l'ecologia, l'impacte del nostre consum, la sobirania alimentària, etc.\*

Per últim, a l'escola Encants on l'ecologia i el consum responsable ja s'incorporen a la línia pedagògica del centre tant a través del projecte educatiu com a través de la cooperativa encarregada del servei de cuina, la qual ja introduïa l'ecologia com un dels seus pilars des de la seva creació, s'ha detectat la necessitat de realitzar un acompanyament i un seguit de formacions a l'equip de monitoratge amb l'objectiu de que aquest pugui transmetre als infants els beneficis de l'alimentació ecològica i de proximitat i el consum responsable. Això s'ha fet mitjançant 6 tallers formatius\* en els que es donaven i es posaven en pràctica eines com jocs, experiments i dinàmiques al voltant de l'alimentació i els efectes del consum sobre el nostre entorn.

---

\* Aquells apartats marcats amb un asterisc (\*) mostren mesures en procés d'aplicació contemplades en el desenvolupament del present projecte.

## 5. Instituts

## 5. Instituts

La situació dels instituts és potser de les més complexes atès que cap dels instituts estudiats compta amb una cuina pròpia suficient per a l'elaboració d'àpats de qualitat, de manera que l'alimentació en tots ells es fa mitjançant serveis de càtering. Les entrevistes realitzades ens han fet detectar un interès general per passar a una alimentació agroecològica, especialment clara i explícita a les AMPAs de dos dels tres instituts, però amb l'obstacle evident de no disposar de cuina pròpia. Existeix, però, la possibilitat de canviar aquesta situació en els propers cursos.

Per l'estudi de la situació dels instituts s'han realitzat entrevistes amb persones de la comunitat educativa vinculades als instituts Ernest Lluch, Maragall i Viladomat i amb entitats de l'Eixample. Així mateix, s'han realitzat dues reunions de seguiment amb els projectes sorgits de l'Institut Viladomat.

La construcció de l'institut Viladomat i les reivindicacions de les famílies, i la comunitat educativa en general, han permès incloure en el projecte d'edificació del nou centre la construcció d'una cuina que doni servei de menjador tant a l'institut com al barri. Des de l'AFA del centre s'ha impulsat un projecte de creació d'una cooperativa de cuineres que faci el servei de cuina a l'alumnat de l'institut i al personal docent. El projecte hauria de començar a ser operatiu a inicis del curs 2018/19.

Una de les conclusions extretes de les diferents entrevistes realitzades ha estat l'oportunitat que la construcció de l'institut Viladomat representa pels altres centres educatius de secundària de l'Esquerra de l'Eixample, ja que podria ser la solució a la manca de condicions mínimes per caminar cap a la cuina ecològica i de proximitat als

instituts del barri, podent cuinar els àpats a la cuina del Viladomat per distribuir-la després als altres centres.

Per a que la nova cuina de l'institut Viladomat pugui esdevenir una solució real cal garantir que es comptarà amb les condicions necessàries per poder portar a terme el projecte, en aquest sentit, les entitats del barri han manifestat la seva voluntat d'interpel·lar al Comissionat d'Economia Social i Solidària, al districte de l'Eixample i al Comissionat d'Educació per a què es sumin a la reivindicació de la cuina del Viladomat com una eina de dinamització del barri i per a fer arribar la reivindicació al Consorci d'Educació de Barcelona que, segons han expressat les persones entrevistades, no ha facilitat l'avenç del projecte.

La voluntat de la cooperativa de cuineres de l'AFA i la direcció de l'institut, del barri i de les entitats que treballen en l'entorn de Germanetes és que la nova cuina del Viladomat esdevingui un equipament de barri que, a més d'oferir una alimentació ecològica als seus alumnes, també pugui oferir el servei de menjador als altres instituts del barri, així com diferents formacions al veïnat. En aquest sentit, un dels objectius del projecte és convertir la cuina de l'institut en un espai de sensibilització sobre alimentació i producció agroecològiques tant per a alumnes com pels veïns i veïnes, mitjançant cursos de formació i sensibilització per a tots els públics vinculats, o no, a l'institut.

La introducció de l'agroecologia als currículums educatius mitjançant l'alimentació, els seus processos i els seus impactes i integrar el conjunt a l'entorn del barri per a que esdevingui un espai de socialització, formació i sensibilització en qüestions

mediambientals i d'alimentació ecològica a través d'una cooperativa impulsada per dones i col·lectius del barri és, segons els criteris d'aquest mateix treball, un dels exemples a seguir en l'àmbit dels menjadors escolars ecològics, i es creu necessari donar recolzament per a què esdevingui un model d'èxit.



## 6. Documents d'Interès

## 6. Documents d'Interès

- *Libro blanco de la alimentación escolar*. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación: Asociación Española de Pediatría, 2007.
- García Trujillo, R. *Recetario-dietario. Alimentos ecológicos para escolares de Andalucía*. Junta de Andalucía, 2008.
- Albareda, L.; Bertrán, D.; Montagut, X.; Navarro, E.; Scoles, R. *Alimentación Saludable. Mundo Saludable. Manual de apoyo para el Programa de Menús Ecológicos en Comedores Escolares de Andalucía*. Junta de Andalucía.
- *Estudi per a la implantació de menjadors escolars sostenibles a Solsona*. CEDRICAT, 2009.
- *A taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat a les escoles*. Generalitat de Catalunya, 2010.
- *Menjadors escolars ecològics*. Entrepobles, 2010.
- *Criteris de justícia alimentària en la compra pública d'aliments. Guia per a administracions públiques*. VSF Justicia Alimentaria Global, 2013.
- *La soberanía alimentaria en las mesas del colegio*. Amigos de la Tierra, 2013.
- Moreno, J.; Hellio, E. *Las jornaleras de la fresa en Andalucía y Marruecos. Hacia un análisis feminista de la globalización agroalimentaria*. Revista Soberanía Alimentaria nº30, 2017.
- *Guía Didáctica para el profesorado de primaria*. VSF Justicia Alimentaria Global, 2014.
- *Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a famílies*. Agència de Salut Pública de Catalunya, 2016.
- *Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)*. Agència de Salut Pública de Catalunya, 2016.
- *Comedores escolares en la CAV*. VSF Justicia Alimentaria Global, 2017.
- *Alimentar Barcelona. Una mirada crítica al model agroalimentari de la ciutat*. ARAG-UAB, 2018.

