

COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS: UN CAMBIO HACIA LA AGROECOLOGÍA

El último número de la Revista Ae, la publicación trimestral de la SEAE, recoge diversas experiencias de centros escolares en los que la alimentación agroecológica se ha convertido en motor de cambio para la transformación de los hábitos alimentarios de toda la comunidad.



NP SEAE (18 julio 2019) – La alimentación, su calidad y su modelo están en el centro del debate y los comedores escolares no son ajenos a ello. Los niños y niñas hacen 5 de las principales comidas dentro de la escuela durante unos años decisivos para su desarrollo. Por ello, desde los mismos equipos de los centros educativos, a familias, AMPAS y otras organizaciones, se han movilizad para que niños y niñas puedan disfrutar de un menú más saludable y sostenible. Introducir alimentos ecológicos, de temporada y proximidad en los menús escolares es una de las apuestas clave que, además, implica un cambio más global dentro de su modelo alimentario: desde la producción de los alimentos hasta la elaboración de los mismos en los fogones de la cocina escolar.

La **edición 36 de la Revista Ae**, la publicación de divulgación sobre agroecología, agricultura y ganadería ecológicas de la [Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología \(SEAE\)](http://www.seae.es), hace un recorrido por las **principales iniciativas de comedores escolares que demuestran su potencial como motores de cambio hacia la transformación agroecológica**, no solo del centro educativo sino de su propio sistema alimentario. Aparecen experiencias consolidadas como las de Canarias, Madrid, Euskadi, Comunidad Valenciana o Andalucía; otras incipientes en Aragón, Galicia y Murcia; u otras a escala nacional como la francesa “Un Plus Bio”. En todas ellas se refleja cómo el comedor escolar puede ayudar a mantener una agricultura de proximidad, de canal corto de distribución, ofreciendo a los agricultores/as unas ventas regulares y a precios justos así como estableciendo conexiones directas entre los mismos productores, la comunidad educativa (profesores/as, educadores/as de comedores...), el equipo de cocina o empresa de catering y los protagonistas

principales, los niños y niñas. La educación alimentaria y ambiental, en todas ellas, es uno de los elementos clave de todos los proyectos.

En la elaboración de este número han participado desde los mismos equipos educativos de centros escolares y las AMPAS a organizaciones pioneras en el ámbito de la agroecología y la alimentación infantil/escolar como son [La Garbancita Ecológica](#), [FUHEM](#), [Justicia Alimentaria](#), [Menjadors Ecològics](#), [Del Campo al Cole](#) o la [Asociación Vida Sana](#). Se incluye además una muestra de EcoMenú Escolar así como varios artículos que tratan la importancia de la formación sobre agroecología a las personas involucradas en los comedores, como por ejemplo, al equipo de cocina o los padres y madres. También temas como la contratación de la compra pública por Mensa Cívica. Y como es habitual, los lectores/as de Ae encontrarán diferentes secciones dedicadas a materias científico-técnicas en agricultura y ganadería ecológicas como producción vegetal o las fichas de plagas, semillas y razas autóctonas.

El tránsito hacia un menú agroecológico

Una parte importante del cambio de los comedores escolares pasa por la adaptación de toda la comunidad educativa a un nuevo proceso a partir del cambio del menú. Tal y como muestran las diversas experiencias así como refleja el Editorial de SEAE para este número, “transitar a un menú ecológico y saludable, de temporada y circuito corto precisa acordar un plan con distintos niveles y avanzar, en un proceso participativo, toda la comunidad educativa”. Para ello se describen requisitos como:

- a) Voluntad política, pliegos de condiciones técnicas que prioricen la cocina in situ y sustituyan comida procesada, ingredientes de baja calidad, alimentación cargada de aditivos y tóxicos y recipientes plásticos por productos frescos, ecológicos, de temporada y cercanía, huertos escolares, separación de residuos y compostaje de residuos orgánicos.
- b) Dotar de personal e infraestructura -para que puedan darse los cambios- y de formación, a profesionales y familias, en conocimientos, recursos y metodologías de sustitución de ingredientes y formas de cocinar,
- c) Generar cultura alimentaria y un grupo de trabajo con todos los actores (dirección, profesorado, cocina-empresa gestora de comedor, familias, alumnado) que se reúna regularmente y vaya acordando los pasos y evaluando sus resultados.
- d) Una logística de distribución – mejor sin ánimo de lucro y constituida por los propios actores- cuya mediación necesaria sirva al diálogo entre escuelas y productores promoviendo planificación para garantizar estabilidad en el suministro y precio justo para todos los eslabones de la cadena.

En definitiva, este número quiere visibilizar el cambio en los comedores escolares e incluso, las posibilidades de la propia compra pública de alimentos ecológicos, de



Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE)
Camí del Port, km1, s/n. Apdo. 397
E-46470, Catarroja, Valencia
E mail: seae@agroecologia.net; www.agroecologia.net
Telf: +34 96 126 71 22

proximidad y temporada priorizando la economía social y cumpliendo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS-Agenda 2030). Si se acompaña de políticas que favorezcan la sensibilización de los actores que intervienen, más medios humanos, herramientas pedagógicas seguiremos transitando en este proceso de transición a hábitos saludables en clave agroecológica.

Más información:

comunicacion@agroecologia.net



<https://www.facebook.com/SEAE.Agroecologia>



https://twitter.com/SEAE_Agroecolog



<https://www.youtube.com/seaesociedadspanolaagriculturaecologica>

SEAE: La **Sociedad Española de Agricultura Ecológica/ Sociedad Española de Agroecología (SEAE)** es una entidad privada sin ánimo de lucro, que surgió en 1992 para aglutinar los esfuerzos de agricultores/as, técnicos/as, científicos/as, y otras personas y actores, para impulsar la mejora y difusión del conocimiento en torno a **la producción de alimentos de calidad con base agroecológica** y el desarrollo rural sostenible.