

## 2. El projecte de menjador escolar

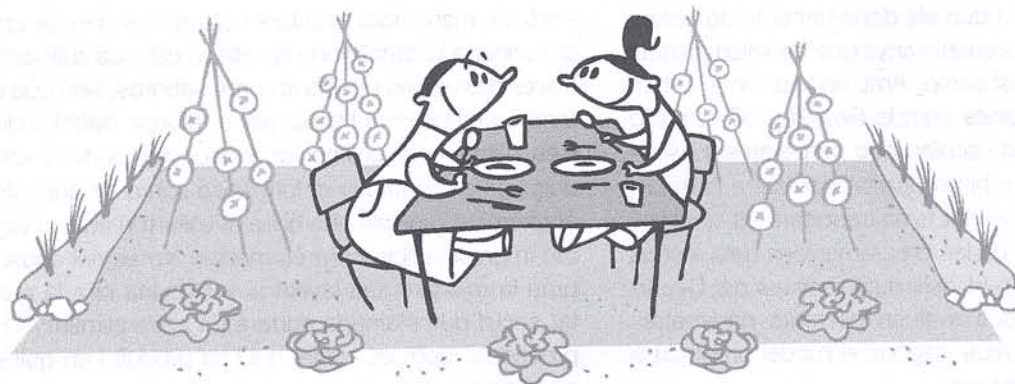
A l'hora de començar un projecte de menjador escolar ecològic, hem de poder parlar i consensuar entre totes les persones implicades un model que ens ajudi a traçar el camí que volem fer tenint sempre present la realitat del nostre centre. La situació més òptima és anar més enllà de la substitució d'uns aliments convencionals per d'altres d'ecològics. Seria bo que també fossin d'origen proper i de temporada, cuinats amb processos que mantinguin les seves qualitats tant com sigui possible i acompanyar el procés amb el suport d'accions educatives destinades a tots els agents participants: pagesia i altres proveïdors, gestió de menjador, personal docent, professionals de cuina, personal de monitoratge, equip directiu, alumnat i famílies. A partir d'aquesta base teòrica, hem de poder avançar aplicant les mesures i les solucions més òptimes per a cada centre. Aquesta adaptació a la nostra realitat més quotidiana dependrà del que ens trobem al nostre entorn, del grau d'exigència del grup impulsor, del nivell d'acceptació i sensibilitat de la comunitat educativa i, evidentment, de les característiques de l'escola.

### 2.1. Per què escollim aliments ecològics?

| 13

La mainada és un col·lectiu especialment vulnerable i és responsabilitat de les persones adultes oferir-los aliments respectuosos amb el medi ambient i de qualitat, com per exemple els procedents de la producció agrària ecològica. Els principals motius per a escollir aliments ecològics és que aquests s'obtenen d'un sistema que:

- No permet l'ús de fertilitzants, pesticides, medicaments i additius alimentaris de síntesi ni organismes genèticament modificats<sup>2</sup> (transgènics).
- Respecta els cicles naturals del bestiar, no força artificialment l'engreix, garanteix les millors condicions de benestar animal i l'ús de medicaments està restringit.
- Utilitza productes, tècniques d'elaboració i conservació d'aliments que preserven tant com és possible la qualitat dels productes d'origen.
- En general, no es permeten processos que perjudiquin el medi ambient, la salut humana, la salut i el benestar dels animals i la salut de les plantes, així com la qualitat dels productes.



<sup>2</sup> Organisme genèticament modificat o transgènic: organisme al qual se li han introduït gens procedents d'una altra espècie.

### 2.3. Busquem la relació directa amb qui produeix o elabora l'aliment

Poder comprar directament al pagès o pagesa, o bé a qui fa el procés de transformació (les mermelades, els iogurts o els sucus, per exemple), ens donarà més confiança sobre el que mengem i al mateix temps augmentarà la capacitat de gestió, decisió i control. Paral·lelament, ens facilitarà l'organització d'activitats adreçades a tota la comunitat educativa per conèixer d'on procedeix el menjar que es troben cada dia a taula.

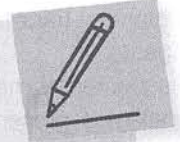
### 2.4. Avantatges de tenir cuina pròpia a l'escola

El model ideal de menjador escolar, sempre que les circumstàncies ho facin possible i viable, és aquell que compta amb cuina pròpia. Els avantatges d'aquest model de cuina són:

- Permet tenir un contacte directe amb els proveïdors i conèixer de primera mà les matèries primeres que es fan servir; d'aquesta manera, podem també adaptar millor els nostres menús a la temporada i a l'oferta dels proveïdors.
- Utilitza tècniques de cocció apropiades i hi ha immediatesa entre l'elaboració i el servei.
- Treballen més persones en l'entorn escolar.
- Facilita una comunicació fluida entre qui prepara l'aliment i qui el consumeix.

15

## EL VALOR DELS MENJADORS ESCOLARS ECOLÒGICS



**Contribuïm a l'equilibri nutricional** perquè la implantació d'una alimentació ecològica als menjadors escolars també implica necessàriament la revisió dels menús, amb l'objectiu d'incorporar un nivell òptim de llegums, verdures i fruites, i si s'escau, eliminar excés de fregits, proteïna animal i brioixeria industrial, beneficiant així la salut de la mainada.

**Reforcem l'educació de la comunitat escolar i fomentem el treball en equip.** D'una banda, aquest model de menjador ens porta a reforçar els valors que proposa el projecte educatiu de l'escola i dels quals participen altres agents que es vinculen al projecte de menjador escolar ecològic com per exemple els cuiners i cuineres, el pagès o pagesa que ens porta la fruita... (en parlem amb més detall en el capítol 8). D'altra banda, la diversitat d'agents implicats afegeix complexitat i riquesa al projecte. L'èxit de l'experiència depèn del bon enteniment entre tots ells: pagesia i altres proveïdors, gestors del menjador, personal docent, pares i mares, quitxalla, monitoratge, professionals de la cuina, entitats públiques, etc. Per tant, l'experiència potencia treballar les relacions, així com la capacitat per establir lligams cooperatius i aplegar diferents esforços i sensibilitats.

**Fomentem el desenvolupament de l'entorn rural.** El consum d'aliments de proximitat ecològics ajuda el desenvolupament del teixit rural de cada zona, perquè –en ser els menjadors escolars punts de consum constant al llarg del curs– incentiva una producció agrícola planificada i possibilita l'establiment d'uns preus consensuats i raonables per ambdues parts, així com uns volums acordats per endavant.

**Preservem el medi ambient.** La producció agrària ecològica té com alguns dels seus objectius: el respecte al medi agrari i als cicles naturals –preservant la salut del sòl, l'aigua, els conreus, els animals i l'equilibri entre ells–; mantenir i augmentar la biodiversitat; fer un ús responsable de l'energia i els recursos naturals; garantir el benestar animal i respectar el comportament propi de cada espècie; conservar i millorar la riquesa del nostre patrimoni agrari i paisatgístic.

### 3. Els aliments ecològics

Els aliments ecològics són interessants perquè:

- Són saborosos. Les fruites i les hortalisses ecològiques creixen al seu ritme natural, cosa que es tradueix en una menor acumulació d'aigua. Aquest fet condiciona positivament la qualitat de l'olor, el sabor i la textura dels aliments.
- Són saludables i nutritius. Gràcies a les tècniques de producció ecològica, els aliments ecològics solen tenir una alta concentració en vitamines, minerals i àcids grassos poliinsaturats.
- Són segurs. Els aliments ecològics compleixen estrictament totes les normes de seguretat alimentària vigents.
- Respecten el medi ambient. La producció agrària ecològica preserva el medi ambient de diverses maneres. Contribueix, entre d'altres efectes, a mitigar el canvi climàtic, millorar l'eficiència energètica dels sistemes agraris, afavorir la biodiversitat i reduir l'acumulació de contaminants al medi.
- Han estat produïts sense pesticides ni adobs de síntesi química. S'evita així l'alliberament d'aquestes substàncies al medi i es contribueix de manera decisiva a l'absència de residus en els aliments de consum humà.
- No utilitzen organismes modificats genèticament. Les normes de la producció ecològica prohibeixen explícitament el cultiu i l'ús d'organismes modificats genèticament, ja sigui per a l'alimentació animal o per a la humana.
- En la seva obtenció s'ha respectat al màxim el benestar animal. Les normes que regeixen la producció ramadera ecològica són molt estrictes en garantir que les tècniques de producció no agredeixin el benestar dels animals. Per aquest motiu, es prohibeix mantenir lligats els animals, s'obliga a facilitar zones d'exercici a l'aire lliure, pastures per als herbívors i unes dimensions mínimes d'allotjament per cap de bestiar.
- No es permet tractar els animals amb antibiòtics preventius ni amb hormones per al control reproductiu. En ramaderia ecològica, com que els ritmes i les condicions de producció són menys intensives, la incidència de les malalties disminueix. Tot i això, si els animals es posen malalts, per evitar-los sofriments, es poden utilitzar tractaments curatius amb antibiòtics de forma puntual.
- L'ús d'additius està molt restringit. Durant el procés de transformació i elaboració de productes alimentaris ecològics només es pot fer servir un nombre molt reduït d'additius, que són els indispensables per assegurar que la transformació es fa amb totes les garanties de seguretat i que no alteren la qualitat final del producte.
- Estan regulats estrictament per normatives europees i controlats per organismes degudament acreditats. Els productes ecològics són de qualitat certificada, ja que han de complir, a més de les normes generals, unes normes específiques per aquest tipus de productes, i totes les empreses que participen en el procés de producció, elaboració i comercialització estan sotmeses a estrictes controls periòdics realitzats per entitats de certificació.

A més a més cal recordar que, com qualsevol altre aliment, els aliments ecològics també compleixen totes les normes generals que els apliquen com, per exemple, les normes de sanitat i seguretat alimentàries.

