

## Menjadors escolars + sostenibles

Com promovem l'alimentació agroecològica des dels menjadors escolars

### Descripció de la iniciativa

El consum d'aliments és una realitat quotidiana als centres educatius: a l'hora d'esmorzar, dinar i berenar. Menjar i beure és també un fet puntual, però no per això menys important, en la celebració de festes i altres esdeveniments festius o d'àmbit escolar més global. Els menjadors dels centres educatius sovint són una part més del projecte educatiu del centre, de manera que la tasca educativa de l'escola és coherent, precisament, perquè va més enllà del temps lectiu: alimentar-se no és només cobrir unes necessitats fisiològiques, sinó que aporta salut, fomenta criteris de consum, l'aprenentatge d'habilitats socials i és una realitat socialitzadora. La tria de cada aliment que es menja, tenint en compte tot el procés des de la seva producció, transformació, distribució i elaboració, és una aposta per models més o menys respectuosos amb el medi ambient i més o menys justos amb la societat i el món.

En els projectes desenvolupats a les escoles i els instituts en el marc de Barcelona Escoles + Sostenibles (BcnE+S), molts centres fomenten criteris de sostenibilitat relacionats amb els àpats a l'escola. Educar en sostenibilitat significa, també, educar els hàbits alimentaris, reflexionar sobre els criteris de compra i de consum que s'apliquen, incorporar dietes equilibrades en què els productes siguin estacionals i del territori. És, doncs, una bona oportunitat per afavorir models de societat i d'economia més coherents amb nosaltres mateixos i amb el nostre entorn.

Conceptes com la seguretat i la sobirania alimentària, el comerç just, la recuperació de varietats autòctones, els aliments integrals, les proteïnes vegetals, els additius alimentaris, la cuina sana, el compostatge, etcètera, es desenvolupen als centres escolars i esdevenen un camp ampli d'experimentació i de presa de decisions en què la comunitat educativa reconeix que l'alimentació i el consum són àmbits transformadors de la realitat local-global actual.

Des del programa BcnE+S, amb ajut d'entitats i professionals que treballen en aquest àmbit i, amb la complicitat d'escoles, instituts i associacions de famílies, s'aporta informació, formació, eines i criteris perquè la comunitat educativa sigui impulsora d'una transformació dels menjadors i de l'alimentació d'infants i joves en edat escolar.

### Millors per fomentar menjadors escolars agroecològics:

1) **Canvis en productes.** Criteris per seleccionar els productes dels menús escolars:

- ecològics;
- frescos, propers i de temporada;
- introducció de varietats locals;
- de comerç just si no són produïts en el territori més proper;
- disminució de la quantitat i millora de la qualitat de proteïna animal, i augment de la proteïna vegetal.

5

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

## 2) Canvis organitzatius:

- el projecte de menjador forma part del projecte educatiu del centre;
- existència d'una comissió mixta (famílies, professorat, educadors de migdia, personal de cuina i empresa);
- protagonisme de l'alumnat en les tasques del menjador;
- participació de l'alumnat en l'elaboració de menús (secundària);
- contacte directe entre l'alumnat i els productors locals a través de sortides escolars, visites, etcètera.

## 3) Millores ambientals:

- mesures per evitar el malbaratament alimentari, tant a la cuina com al menjador;
- prevenció de residus i recollida selectiva de totes les fraccions (orgànica, paper-cartró, envasos i rebuig);
- compostatge de part dels residus orgànics generals;
- disminució de la contaminació acústica del menjador;
- millora dels estris de la cuina (materials no tòxics);
- millora del parament de taula;
- incorporació de fonts d'aigua.

**Objectiu del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat: 3. Qualitat ambiental i salut: dels estàndards a l'excel·lència.**

**Durada:** Aquest acompanyament més proper es va iniciar el curs 2011-12 i continua vigent.

**Valors destacables de la bona pràctica:** Col·laborativa, innovadora, comunicativa, replicable, pedagògica i d'alt impacte.

**Impulsor:** Programa Barcelona Escoles + Sostenibles.

**Contacte:** Secretaria Barcelona Escoles + Sostenibles | La Fàbrica del Sol. Pg. de Salvat Papasseit, 1. 08003 Barcelona | Tel. 932 562 599 | [www.bcn.cat/escolessostenibles](http://www.bcn.cat/escolessostenibles)

**Col·laboradors:** Entrepobles; Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica; Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament; escoles de la xarxa Escoles + Sostenibles.

6

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10



## Més informació

- **Alimentació. Guia informativa i proposta d'activitats per promoure l'alimentació agroecològica.** Abril, M., et al. Barcelona: Ajuntament de Barcelona. Àrea de Medi Ambient i Serveis Urbans, 2014. Disponible a: <http://goo.gl/JSuygw>
- **Guia didàctica Ens ho mengem tot: malbaratament alimentari als menjadors escolars de Barcelona.** Vilar, M. Barcelona: Ajuntament de Barcelona. Àrea de Medi Ambient i Serveis Urbans, 2014. Disponible a: <http://goo.gl/J49xtU>
- **+ prevenció, - residus. Guia per a la prevenció de residus als centres educatius.** Ecoinstitut. Barcelona: Ajuntament de Barcelona. Àrea de Medi Ambient i Serveis Urbans, 2015. Disponible a: <http://goo.gl/v4RgMs>

7

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

## Indicadors associats



### Menjadors escolars ecològics

Escoles del programa Barcelona Escoles + Sostenibles amb menjador escolar ecològic segons el [mapa B+S](#), el mapa de l'[Associació Menjadors Ecològics](#) i la participació al [seminari sobre alimentació i consum](#) = **55** (de 342 centres, dades curs 2014-15).



### Comerç just

Escoles del programa Barcelona Escoles + Sostenibles amb alguna activitat en què es consumeixen productes de comerç just segons el [mapa B+S](#) = **18** (de 342 centres, dades del curs 2014-15).



### Malbaratament alimentari

Al llarg de dos cursos del programa "Ens ho mengem tot", dut a terme en el marc del programa Barcelona Escoles + Sostenibles (2013-14 i 2014-15), i amb la participació de **32 centres educatius**, s'ha calculat un 5% de mitjana de malbaratament als menjadors escolars. Els productes analitzats han estat: pa, patates, lenties, peix, pollastre, carn, mongeta tendra, taronja i iogurt.