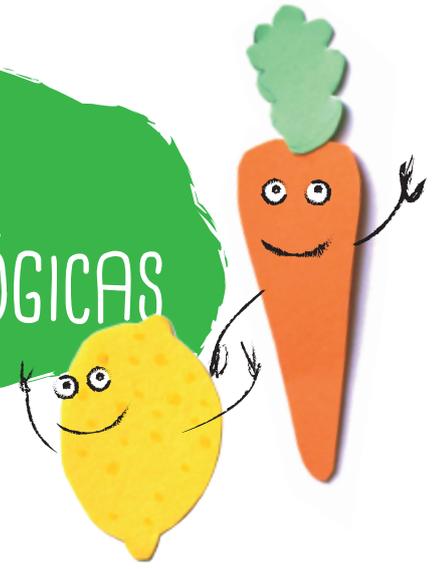


DAVID, GOLIAT Y LAS ZANAHORIAS AGROECOLÓGICAS



Nuestro cole el CEIP San Bartolomé está situado en un pequeño municipio de la Sierra de Madrid, Fresnedillas de la Oliva.



Nuestro cole es un cole pequeño y en los últimos años ha tenido que luchar mucho por muchas cosas pero eso es otra historia que hoy no vamos a contar. En estos momentos nuestra mayor dificultad es que estamos divididos en dos edificios, cada uno en un extremo del pueblo con todas las consecuencias que eso tiene sobre la Comunidad Educativa.

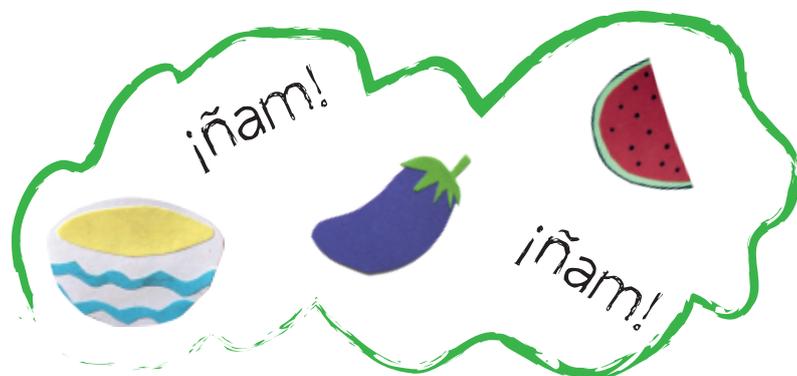
En nuestro colegio la alimentación sostenible es una parte fundamental del proyecto educativo desde hace años. Mediante la promoción de los almuerzos saludables, el huerto escolar y el conocimiento del entorno se ha trabajado la alimentación de una manera integral y respetuosa con las necesidades de la comunidad educativa.

Desafortunadamente nuestro comedor escolar ha tenido una historia que podemos describir como apasionante.

En el curso escolar 2012/2013 las cocinas del nuevo colegio CEIP San Bartolomé se estrenaron para elaborar menús diarios para unos 30-35 comensales repartidos en ambos centros. La cocina y el comedor eran atendidos por personal local contratado por una empresa homologada que entonces, por pérdidas económicas dejó de dar este servicio. Los siguientes dos años el comedor estuvo gestionado por una empresa a través de un catering de línea fría.

Debido a las condiciones propias del centro (número de comensales reducido y distancia de Madrid) y las condiciones impuestas por los pliegos de contratación de la Comunidad de Madrid fue imposible encontrar una empresa homologada que pudiera ofrecer un servicio de cocina en el propio centro. Al comienzo del curso 2015/2016 se creó la comisión de comedor escolar sostenible formada por mamás del AMPA y el equipo directivo con el objetivo de mejorar la calidad de las comidas y el servicio de comedor.

Una de las primeras acciones que se llevaron a cabo por parte de esta comisión fue la elaboración de una encuesta a "pie de cole" donde se valoró el grado de satisfacción de las madres y padres con el servicio de comedor. Casi de la mitad de las personas encuestadas, un 42%, se mostraron insatisfechos o preocupados con la calidad de la comida.



Seguidamente realizamos un análisis de la normativa vigente con la inestimable ayuda de nuestras compañeras de la comisión de Ecocomedores de la Plataforma Madridagroecológico y analizamos la situación concreta de nuestro colegio. Con toda esa información decidimos ponernos en marcha.

Después de consultar con la DAT Oeste decidimos preparar una propuesta para el ayuntamiento con la idea de proponer la firma de un convenio con la Comunidad de Madrid que permitiera la gestión del servicio de comedor por parte de una empresa local que cumpliera criterios sociales y ambientales. El proyecto tuvo una buena acogida en una primera instancia pero generó dudas en una parte del equipo de gobierno que nos emplazaron a dejar la propuesta para más adelante. Hay que destacar que en las últimas elecciones una plataforma ciudadana ganó las elecciones locales y aún están intentando tomar las riendas de la corporación que está en quiebra económica.

Cuando nos quisimos dar cuenta ya estábamos en Mayo y decidimos sondear a algunas empresas homologadas para ver si conseguíamos que nos pusieran cocinera y algunos productos locales y/o ecológicos. Después de haber realizado la encuesta contábamos con que aumentar ligeramente el número de comensales podía ser sencillo ya que muchas personas no usaban el servicio de comedor por tratarse de un servicio de catering de línea fría. Aun así sabíamos que era complejo porque nuestro colegio es pequeño.

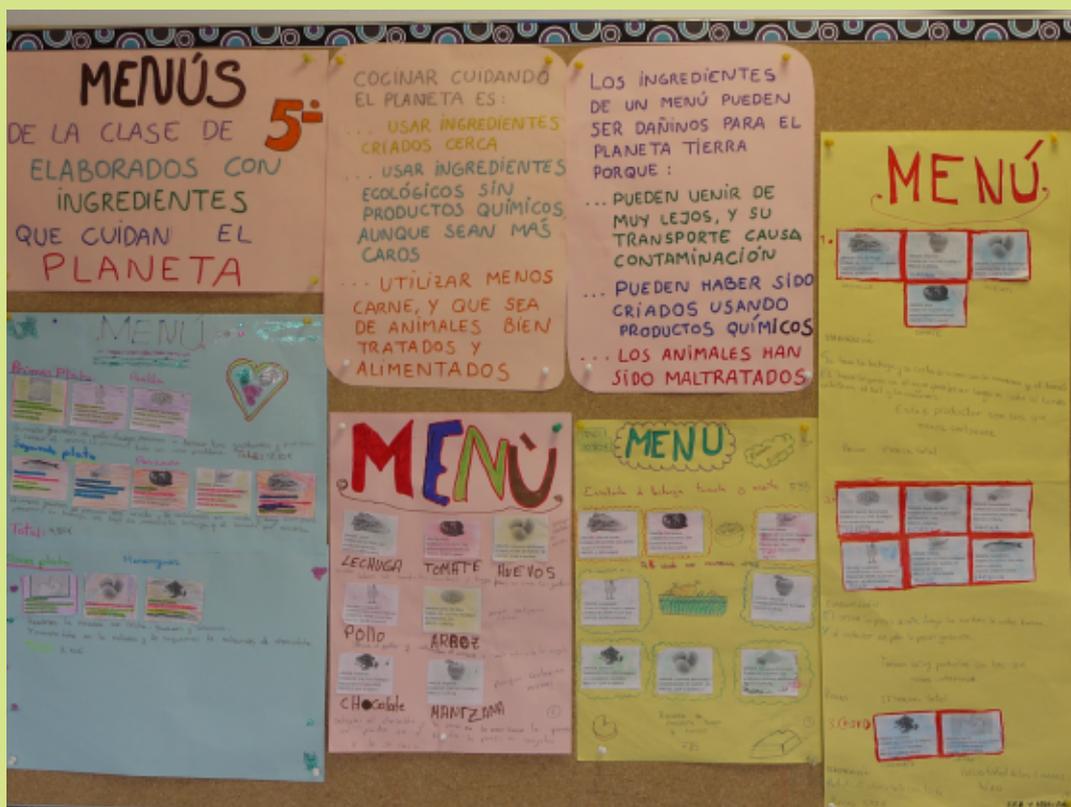
Después de muchas llamadas conseguimos llegar a un acuerdo con una empresa (mediterranea-eat) que a comienzos del curso 16/17 puso en marcha el servicio de cocina. A lo largo de estos dos años hemos conseguido llegar a algunos acuerdos y aunque el proceso ha sido complejo nuestro balance es bastante positivo ya que conocemos la situación de otros colegios en la Comunidad de Madrid y la situación de partida no es buena. No podemos dejar de destacar que la apertura del equipo directivo a la participación de las familias es una de las piedras angulares del proyecto educativo de nuestro centro y nos ha permitido conocer muy de cerca lo que ocurre en las negociaciones con las empresas de comedor que normalmente suelen suceder a puerta cerrada. En nuestro caso siempre hemos estado presentes las familias y se ha establecido un diálogo de igual a igual, somos conscientes de que esto no es lo normal en los centros públicos de la Comunidad de Madrid.



Algunas de las cuestiones que hemos conseguido negociar a lo largo de estos dos años son:

- Incorporar algunos productos locales y ecológicos como el pan ecológico de una panadería artesana (El árbol del pan) que se fabrica en nuestro pueblo.
- La eliminación de pescados como la panga, la perca y la tilapia así como la moderación en el uso de pescados azules grandes.
- Primar la verdura fresca y las materias primas de calidad frente a los precocinados y los fritos. En los postres apostar por la fruta fresca y los yogures naturales.

- La presencia de alimentos ecológicos de manera habitual: las legumbres y las verduras que acompañan, las verduras de las cremas y de las ensaladas. Actualmente estamos pendientes de la incorporación de la pasta y el arroz.
- La inclusión de un día sin proteína animal una vez al mes.
- El desarrollo de un programa educativo que prime la alimentación sostenible.



- Recuperación del residuo orgánico y procesado mediante agrocompostaje en colaboración con el proyecto Sierra Oeste agroecológica.
- Participación y comunicación abierta entre todas las partes. Los menús se revisan mensualmente y una vez al trimestre se producen reuniones entre la empresa y la comunidad educativa para evaluar.



Durante el curso pasado la participación en el proyecto “Alimentar el cambio” nos ayudó a continuar afianzando los objetivos que nos habíamos propuesto y a prestar más atención a la sensibilización de la comunidad educativa. Los talleres en el aula y la organización de la semana de la alimentación sostenible nos ayudaron a visibilizar la importancia de los desayunos saludables evitando el uso de bollería industrial y zumos envasados y fomentando el consumo de fruta y de envases reutilizables. Además se ha celebró un día abierto para las familias en el comedor escolar.



Durante toda la semana se pudo visitar una exposición en el colegio sobre alimentación sostenible e interculturalidad donde mostramos la diversidad cultural de nuestro pueblo a través de las comidas y los instrumentos de cocina de las distintas nacionalidades que lo habitan. Hay que tener en cuenta que en Fresnedillas conviven más de 23 nacionalidad en un municipio de apenas supera los 1500 habitantes.

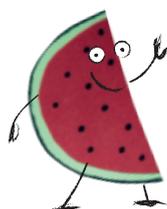


Para terminar queríamos compartir algunas de las cosas que hemos aprendido por el camino y que esperamos que os sean útiles a otros centros educativos que estéis en el camino de transformar vuestro comedor y vuestro cole:

- Es fundamental que la comunidad educativa camine de la mano. Las empresas tienden a dialogar con los equipos directivos y es fundamental que las familias podamos estar presentes en esos espacios de negociación.
- Se puede negociar con las empresas. Las empresas están acostumbradas a ofrecer mejoras y la introducción de productos locales y ecológicos puede ser una de ellas perfectamente. Para eso es necesario que exista acuerdo en la Comunidad educativa y se trasmita a las empresas.
- Necesitamos visibilizar lo que se está haciendo en los centros públicos por eso proyectos como alimentar el cambio y la comisión de ecocomedores son fundamentales, nos dan fuerza y capacidad de negociación.

Esto no ha hecho más que empezar y las empresas lo saben. Lo saludable está de moda y hay que aprovechar para abrir brecha y afianzar cambios en nuestros centros educativos. Sin embargo hay que ir más allá de la sustitución por productos o ingredientes certificados ecológicos. Es imprescindible negociar la compra de proximidad, cambiar los menús para que sean más saludables y tener en cuenta el contexto de cambio climático y crisis socioambiental en que nos encontramos.

- Hay que trabajar con toda la comunidad educativa: organizar reuniones informativas, fijar días abiertos en el comedor para las familias, trabajar con el alumnado y fomentar que evalúen y propongan mejorar, sensibilizar al profesorado....
- La necesidad de introducir la alimentación como algo transversal en los centros educativos. No se trata solo de transformar el comedor, la alimentación tiene que atravesar el proyecto educativo.
- Y ante todo hay que mantener el ánimo y la alegría, los cambios profundos son auténticas carreras de fondo para las que hay que preservar la energía y jugar las cartas con inteligencia.



Comisión del comedor escolar sostenible del CEIP San Bartolomé

