



Este es un fragmento del libro *Alimentar el cambio*.
*Guía práctica, experiencias y reflexiones sobre comedores escolares
educativos, sostenibles y saludables*, editado por Libros en acción.

<https://www.ecologistasenaccion.org/tienda/home/2127-libro-alimentar-el-cambio.html>

Dos décadas de lucha e innovación a favor de comedores escolares educativos, sostenibles y saludables

Abel Esteban¹⁴, en colaboración con la *Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela*¹⁵

En cada vez más territorios de la geografía española se ponen en marcha campañas o programas de defensa y mejora de los comedores escolares, respondiendo a una dinámica de degradación del servicio producido durante las últimas décadas: apuesta por la gestión indirecta (externalización a las llamadas empresas de catering o gestoras), cierre de cocinas en los centros escolares que son sustituidas por caterings fríos o calientes, dinámicas de concentración empresarial, desconexión de las producciones y el tejido empresarial local... Iniciativas que persiguen múltiples y complementarios objetivos como reivindicar o potenciar la importancia de los comedores como espacio y recurso educativo, así como por su relevancia en la salud de los escolares y su papel estratégico para fomentar sistemas alimentarios más sostenibles.

14 Abel Esteban Cabellos coordina los proyectos de alimentación escolar sostenible y saludable desarrollados por el equipo técnico de Garúa.

15 Han colaborado en la elaboración de este texto: Ignacio Gros (Segovia), Janire Txirapozu (País Vasco), Luis González (Madrid), Manuel Chía, Olga Leralta y Rafael Fuentes-Guerra (Granada), Margarita Hernández (Canarias), Nani Moré (Cataluña), Pablo Alconchel y Jesús Salido (Aragón), Sarai Fariñas (Valencia), José Antonio Álvarez (Ourense).

Campanas activistas o sindicales, programas impulsados desde algunas administraciones públicas o proyectos de innovación social, vienen alimentándose de -y a su vez alimentando- una serie de hitos y dinámicas crecientes de cooperación entre diferentes actores (educativos, AMPAs, ecologistas, agroalimentarios, académicos, etc.), tanto a nivel local como regional y estatal.

Este texto, elaborado gracias a las aportaciones de un conjunto de activistas y profesionales que forman parte de la Plataforma por una alimentación responsable en la escuela, de ámbito estatal, intenta resumir cronológicamente algunas de las movilizaciones y mayores innovaciones a favor de una alimentación escolar más saludable y sostenible en el Estado español. Damos por hecho que en este relato faltan episodios relevantes, de los que no hemos podido documentarnos suficientemente. Creemos no obstante en el valor de tener una primera versión de la historia reciente de las movilizaciones colectivas a favor de una mejor alimentación escolar; y confiamos en poder completar este relato colectivo en alguno de los próximos encuentros de dicha Plataforma.

Este texto alterna episodios con proyección estatal, bien por su escala o por la percepción de su impacto, con otros más locales, pero que sin duda resultaron cruciales en su ámbito territorial. La sección Voces del cambio de este libro ofrece información más detallada de algunas de las experiencias presentadas a continuación de manera muy resumida.

Un posible inicio

En el año 2003 el AMPA Amigos de una escuela mejor, del CEIP Gómez Moreno de Granada, logró la gestión del comedor escolar del centro, como parte de su apuesta por la defensa y refuerzo de la Escuela Pública. Con la implicación directa de la comunidad educativa, el servicio ha conseguido a lo largo de estos años un alto nivel de satisfacción entre las familias y el personal trabajador. Desde el inicio se apostó por el consumo de alimentos ecológicos de cercanía, y para la consolidación del modelo de autogestión, se han realizado desde entonces múltiples acciones: materiales de difusión, jornadas temáticas anuales sobre ali-

mentación; ponencias de divulgación en los ámbitos local, provincial, autonómico y nacional; talleres de formación a AMPA y profesorado, visitas a productores y promoción del consumo de cestas eco para las familias; redacción y publicación de libros de recetas del eco-comedor; apoyo a otras iniciativas...

También en Andalucía, en 2005, la Dirección General de Agricultura Ecológica puso en marcha su programa Alimentos Ecológicos para el Consumo Social de Andalucía. A través de acciones de sensibilización y la promoción y uso de los alimentos ecológicos en los centros educativos y/o hospitalarios, tenía como objetivo lograr una mayor estabilidad en la demanda para la producción ecológica regional, así como impulsar el conocimiento y la demanda de alimentos ecológicos por parte de la población andaluza.

Este programa se aplicó en centros con gestión directa de los comedores escolares (desde los propios centros y con personal de la administración), en contraste con la política de la administración educativa de favorecer la gestión indirecta. En su momento más álgido logró la participación voluntaria de 119 centros (curso 2008-09), que se comprometían a utilizar al menos un 50% de alimentos ecológicos. Combinó trabajo tanto en la esfera escolar (formación a equipos de cocina, claustros, sensibilización a familias y alumnado, recetarios de temporada...) como en la productiva (coordinación de agrupaciones comarcales de productores/as, planificación de producciones, etc.). Tras sus primeros años, el programa perdió la mayor parte del impulso político inicial. En su lugar, desde el año 2009, el uso de ingredientes ecológicos y el trabajo con agricultores de proximidad son elementos puntuables en los pliegos de contratación para los servicios de comedor escolar.

En este contexto político de clara apuesta de la Junta de Andalucía por la externalización del servicio y trabas crecientes a los proyectos de comedores autogestionados por AMPAS (como en el CEIP La Paz, en Gojar), nació en 2008 la Plataforma andaluza por una alimentación responsable en la escuela (PARE Andalucía), impulsada por diferentes AMPA y colectivos agroecológicos, en su mayoría granadinos. La plataforma supuso el inicio de la lucha organizada desde la sociedad civil

andaluza por un cambio de paradigma en la prestación del servicio de comedor, y ha servido de referente para luchas posteriores de otros colectivos y territorios. Además de ofrecer asesoramiento, ha organizado y participado en distintas jornadas de sensibilización, además de ser una de las promotoras de la creación, 10 años después, de una plataforma similar a nivel estatal, la ya mencionada Plataforma por una alimentación responsable.

En 2013 se creó la Plataforma de Usuarios Granadinos del Comedor Escolar, a raíz de la aproximación entre familias de diferentes colegios que se cuestionaban el modelo y diferentes colectivos que luchaban por la educación y soberanía alimentaria. Sus integrantes apostaron por las federaciones y confederaciones de AMPA como espacio donde sensibilizar y movilizar a las familias, aproximándose inicialmente a la federación provincial FAMPAlhambra, e integrándose posteriormente dentro de su Junta Directiva (y desde ahí, en las de CODAPA, Confederación andaluza de asociaciones de madres y padres del alumnado por la educación pública, y CEAPA, Confederación estatal de AMPA de la escuela pública). La denuncia sobre el acaparamiento de los comedores en manos de multinacionales, las huelgas de personal por la precariedad, la mala calidad de los alimentos, infecciones... fueron elementos utilizados para mejorarla receptividad de las familias. Además de participar en programas de radio, elaborar encuestas en los colegios y enmendar las normas relacionadas con el servicio, se han organizado varias jornadas anuales en las que se ha formado a las familias en temas como el peligro del uso de plásticos por transferencia de disruptores hormonales a los alimentos, la idoneidad del consumo de alimentos ecológicos, especialmente favorable en Andalucía por su amplia producción, los modelos de gestión, los cambios legislativos o el etiquetado de los alimentos.

La CODAPA - que agrupa a más de 2.300 AMPA andaluzas- ha realizado un importante trabajo de incidencia política, alarmada por las altísimas cifras de sobrepeso infantil (41,3% de las niñas y niños entre 6 y 9 años). Así, han demandado a la Consejería un mayor control de las familias en la gestión de los comedores escolares, proponiendo la creación de comisiones de comedor que hagan un seguimiento del servicio

en cada centro desde el consejo escolar, siguiendo el ejemplo de Castilla y León. Entre 2016 y 2018 el movimiento asociativo participó en varios procesos de discusión sobre la Ley de Promoción de Vida Saludable y Alimentación Equilibrada, sin que sus propuestas en relación al modelo de gestión de los comedores escolares fueran tenidas en cuenta.

Lejos de este territorio, a finales de la primera década de este siglo se iniciaron otras dos iniciativas pioneras en el fomento de la alimentación agroecológica en comunidades escolares. En 2007 se inició el programa Ekolapiko en 3 escuelas infantiles municipales de San Sebastián, promovido por la Fundación Cristina Enea, junto a Biolur (asociación guipuzcoana de productores ecológicos) y ENEEK (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi). Este proyecto también combinaba acciones en la esfera educativa y en la productiva, mejorando la organización de los productores de proximidad y el abastecimiento a centros escolares que adoptaban menús variados, equilibrados y con productos de temporada; y en los que se desarrollaba un completo programa educativo para las plantillas y familias. En 2016 participaban escuelas de 9 municipios vascos, con un total de casi 700 menús ecológicos diarios.

Por su parte, en Cataluña se conformó en 2007 la Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica, en la que participaban distintas agrupaciones de producción ecológica, ayuntamientos, consejos comarcals, AMPAs, asociaciones y ONGs. Esta mesa de trabajo consiguió incidir en el Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques 2008-2012 de la Generalitat de Catalunya, que contemplaba la promoción del consumo social de alimentos ecológicos en escuelas y hospitales. En 2010 la Generalitat publicó la guía *¡A comer! Manual para la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas*, elaborada desde la Taula, primer manual que sistematizaba los pasos a dar en el desarrollo de un comedor escolar ecológico y de proximidad.

La actividad de la Taula fue decayendo progresivamente, si bien decenas de comunidades escolares, profesionales, productores/as y administraciones locales catalanas han mantenido la apuesta por comedores escolares agroecológicos. En 2012 se publicó el documental *El plat o la vida, la diferencia entre llenar tripas y alimentar personas*, que

narra la experiencia de la cocinera Nani Moré en una pequeña escuela infantil de la provincia de Barcelona. Este audiovisual ha tenido una gran capacidad inspiradora a personas y organizaciones de todo el Estado, al ser muy ilustrativo sobre los pésimos servicios de restauración colectiva en cada vez más servicios públicos, así como por el potencial transformador de proyectos de comedores escolares saludables y sostenibles. La difusión del documental ha sido muy amplia, y sigue utilizándose como material de sensibilización y motivación.

Además Nani Moré impulsó en 2013, junto a otros profesionales de distintos ámbitos (producción, alimentación y educación), la creación de la Associació Menjadors Ecològics, con el objetivo de promover la producción ecológica local y los comedores ecológicos y de proximidad como modelo saludable, educativo, sostenible y justo. Esta asociación ofrece apoyo, asesoramiento y formación a todas las partes implicadas en los comedores ecológicos: productores, directores, escuelas, AMPA, administración pública, etc.; tanto a nivel catalán como a proyectos y organizaciones de otros territorios.

Un salto de escala

En el plano estatal, en el año 2011 la Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas publicó, con el apoyo de amigos de la Tierra, el Informe Soberanía alimentaria en las mesas de los colegios. Este informe analiza el sector de la restauración colectiva a nivel estatal, con especial atención a los comedores escolares y las normativas que regulan estos en las diferentes comunidades autónomas (CCAA). También presentaba algunas experiencias positivas y claves de cómo replicarlas.

En 2014 tuvo lugar el primer encuentro estatal de representantes de AMPA, organizaciones educativas, productores/as agroecológicos, gestoras de colectividades, activistas ecologistas, técnicos/as de la administración, etc. Fue el seminario Alimentos agroecológicos en los comedores escolares, organizado por Ecologistas en Acción en la madrileña ciudad de Rivas Vaciamadrid, con el que la organización daba continuidad a otros seminarios previos centrados en circuitos cortos de comercialización agroalimentaria. Además de conocer múltiples

experiencias innovadoras y de los espacios de debate en torno a temas como la relación con redes de productores/as, la movilización de comunidades escolares o las barreras normativas, este encuentro fue determinante para trascender la escala local o autonómica de la actividad de personas y organizaciones de Aragón, Canarias, Cantabria, Cataluña, Granada, Madrid o País Vasco. Allí se dieron abundantes intercambios de información y se sentaron las bases de las fructíferas relaciones de cooperación posteriores, de las que este relato es una muestra.

Una parte del seminario se desarrolló en instalaciones del centro educativo que la Fundación FUHEM tiene en Rivas. Esta Fundación desarrolla desde el año 2013 el proyecto Alimentando otros modelos, que tiene como objetivos: transformar el comedor escolar de sus tres colegios madrileños en comedores saludables y sostenibles, y promover hábitos alimentarios saludables y sostenibles en el conjunto de la comunidad educativa. Con el apoyo técnico de la Cooperativa Garúa durante tres cursos, este proyecto destaca tanto por la elaboración de herramientas y materiales pedagógicos de libre acceso, como por un intenso trabajo de comunicación y promoción del potencial educativo de los comedores escolares para la transición ecosocial de las comunidades escolares. A pesar de existir previamente algunas asociaciones y centros educativos públicos y privados fomentando la alimentación agroecológica en escuelas, el intenso trabajo hacia el exterior de FUHEM y Garúa fue clave para motivar a familias de distintos centros educativos públicos, que con el apoyo de otras organizaciones madrileñas activas en redes agroecológicas, se articularon a partir de 2015 en la Plataforma Ecocomedores Madrid.

Un mosaico de luchas por todo el territorio

También en 2013 se inició en Canarias el programa Ecocomedores de Canarias, impulsado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno del archipiélago, y que persigue la incorporación de alimentos ecológicos, frescos, locales y de temporada en el menú de comedores escolares y sociosanitarios. Es sin duda uno de los programas promovidos por la administración en este ámbito más interesantes, al concebir los comedores colectivos como aliados para potenciar el

desarrollo de la producción agraria ecológica de las siete islas y para mejorar la calidad de la alimentación de su población. Para ello, el programa ofrece asistencia técnica para la planificación de cultivos, coordinación entre centros y productores/as, asesoría nutricional, acciones y materiales de sensibilización, así como encuentros especializados con representantes de proyectos y organizaciones de otros territorios. En el curso 2017-2018 el programa se desarrolló en 51 comedores -44 centros educativos públicos, 3 privados, una escuela infantil y 3 escuelas de capacitación agraria-, alimentando a 10.762 comensales.

Semanas después del encuentro de Rivas, e impulsados por la motivación e intercambios derivados de este, se presentó en Zaragoza la Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad de Aragón, constituida por varias AMPA, su federación -FAPAR-, y asociaciones preocupadas por la calidad alimentaria en los comedores escolares. Esta plataforma, que partía de las batallas puntuales de 4 familias en sus respectivos AMPA y consejos escolares, ha desarrollado distintas acciones de denuncia pública e incidencia a las administraciones aragonesas, consiguiendo importantes resultados: participar en las comisiones para el redactado de los pliegos de condiciones de adjudicación del servicio de comedor en colegios, el compromiso de que todo centro de educación de infantil y primaria de nueva construcción cuente con cocina (rompiendo con la tendencia de línea fría), la prohibición de calentar la comida en barquetas de plástico, la reconversión durante el año 2018 de 10 cocinas para pasarlas de línea fría a cocinado in situ” (en el propio centro), o convenios de la administración con aquellas AMPA organizadas para autogestionar su comedor escolar.

Regresando al País Vasco (CAPV), en 2011 se constituyó Gure Platera Gure Aukera, una iniciativa surgida de la demanda existente en las comunidades escolares, el sector primario y otros actores sociales, para cambiar el modelo vigente de gestión de comedores escolares. Una normativa del año 2000 obliga a toda la red pública de la CAPV a tener un único modelo de gestión, la (mal) denominada “gestión directa” que pasa por tener un servicio de catering que paulatinamente ha ido cerrando cocinas. Los colectivos participantes en la iniciativa – actualmente 21 organizaciones de diferentes sectores- reivindican un modelo de comedor escolar más

sano, cercano, justo y educativo, con comedores que sean un espacio integral e integrador y no solo un “servicio” de restauración. También proponen políticas que apuesten por un mundo rural vivo y que faciliten la incorporación al sector de nuevos/as productores/as.

Fruto de su trabajo de incidencia, la Comisión de Educación del Parlamento Vasco aprobó en junio de 2014 una PNL que instaba al Gobierno autonómico a poner en marcha un proyecto piloto para dos años, comenzando en el curso 2014-2015, en el que 4 centros públicos debían gestionar su propio comedor. La primera experiencia comenzó con casi dos cursos de retraso, en abril de 2016 en la escuela pública de Markina, la segunda en septiembre de 2016 en Gernika, la tercera en septiembre de 2017 en Laukariz y la última en septiembre de 2018 en Orduña.

En febrero de 2016 la Autoridad Vasca de la Competencia (AVC) impuso una sanción de 18 millones de euros a siete empresas gestoras de comedores escolares, por un reparto de mercado que perjudicó a las familias y a las arcas públicas. El Tribunal Superior de Justicia del País Vasco confirmó la existencia del pacto, pero rebajó la multa al 60% (7,7 millones) por la falta de control del Gobierno. La AVC cifra el sobrecoste generado para las familias y la Administración en 80 millones de euros a lo largo de toda una década. El escándalo derivado de estos hechos fue con mucha probabilidad un factor determinante para que el Gobierno cumpliera con la PNL mencionada, iniciando el primer piloto con casi dos cursos de retraso.

En el caso del País Valencià, a finales de 2010 y principios de 2011 se organizaron varias jornadas promovidas por organizaciones del ámbito de la producción agroecológica y la educación para el desarrollo, orientadas hacia la alimentación escolar. También por entonces, la empresa local Cuinatur comenzó a introducir alimentos ecológicos valiéndose de un programa de gestión propio, que agilizaba la comunicación entre la producción, su departamento de compras y las cocinas, trabajando en 8 escuelas que van ampliándose a lo largo de los años.

En Junio de 2014 la Plataforma per la Sobirania Alimentaria del País Valencià se propuso continuar con el trabajo iniciado unos años antes, y uno de sus integrantes, CERAI (Centro de Estudios Rurales y Agricultura Internacional), se propuso llevar a cabo proyectos de Educación para el Desarrollo en los comedores escolares. Así comenzó la

campana Somos lo que Comemos en 2014, al que siguieron las fases I, II y III de La Sostenibilitat al Plat, un proyecto que viene trabajando con toda la comunidad educativa de 6 colegios desde la formación e incidencia política, con el objetivo de sentar las bases para transitar hacia comedores sostenibles.

En 2016, Justicia Alimentaria (antigua VSF) comenzó a trabajar con la Escuela de Madres y Padres por una alimentación sostenible, y hasta el momento ha trabajado en 35 centros del País Valencià. A finales de ese año y en el marco del proyecto "Ecoescoles Marina Alta", otra empresa local de restauración (Catering Mendoza) inició la planificación de menús y producción con un productor local, llegando a abastecer un total de 42 escuelas.

Siguiendo este tipo de experiencias, también en 2016 la administración lanzó el I Pla de Producció Ecològica de la Comunitat Valenciana, que incluye el Programa Comer Sano y Ecológico en los comedores públicos. Los resultados de este programa aún no se han hecho palpables.

En Castilla y León, la confederación que agrupa a las AMPA de centros públicos (CONFAPACAL) viene liderando la lucha por la mejora de la alimentación escolar. Gracias a sus esfuerzos e insistencia, se crearon en 2015 las comisiones de comedor escolar, cuyo fin es promover la mejora del servicio en cada provincia. En estas comisiones, que se reúnen trimestralmente, participan representantes provinciales de la dirección de educación correspondiente, de las empresas concesionarias del contrato y de las federaciones de AMPA de centros públicos. Aunque todavía no se han puesto en marcha en todas las provincias, estas comisiones son valoradas de manera muy positiva, tanto por las familias como por la Administración, y se han ido logrando pequeños avances en problemas puntuales de cada área. También existe una comisión regional, en la que se tratan aspectos que no se pueden abordar en las comisiones provinciales, como los relacionados con la normativa que regula el servicio (competencia autonómica).

En el plano interno, en 2016 se crearon los primeros grupos de trabajo de comedores escolares de las federaciones provinciales de AMPA. Esta importante mejora organizativa se ha completado en 2018 con la constitución de un Grupo de Trabajo de la CONFAPACAL para la mejora de los comedores escolares, coordinado además con otros

colectivos de diferentes territorios. Desde el grupo se intenta influir en los contenidos de los pliegos para que se introduzcan cláusulas sociales y medioambientales en el objeto de los contratos públicos. Apuestan de manera clara por la cocina in situ, y piden que se recupere la función pedagógica del comedor escolar. El grupo hace propuestas de manera coordinada en la Comisión Regional de Comedores, y en él participan actualmente 8 federaciones de AMPA de la comunidad autónoma.

En el caso de Galicia, la Federación de AMPA de Ourense ha sido uno de los agentes más activos en la defensa de una alimentación escolar de calidad y la promoción de hábitos saludables. En poco tiempo, los centros educativos de la provincia han ido perdiendo sus cocinas, y con ello un modelo que favorecía el desarrollo local y que, sobre todo, formaba parte del proceso educativo.

Ante esta situación, FAPA Ourense se ha implicado en la gestión del servicio de comedor de 11 centros que, careciendo de cocinas, prestan servicio de comedor a 1.100 estudiantes. La Federación exige a las empresas proveedoras una serie de requisitos cuyo cumplimiento es obligatorio. Por un lado, la cocina central está a un máximo de 20 minutos del colegio más lejano a la misma. Por otro, todo el producto debe ser fresco, de temporada y de primera calidad, comprándose a empresas locales. En 2018 se ha introducido pan de fermentación lenta y harinas sin refinar.

Para supervisar diariamente la materia prima y el propio servicio, tanto en la cocina central como en cada centro, FAPA Ourense cuenta con dos figuras propias. Por otra parte, editó en 2017 un libro destinado a las familias usuarias, con información sobre las cualidades nutricionales y las pautas de consumo seguidas en los menús de sus comedores.

Volviendo al plano estatal, el aumento de la sensibilización sobre alimentación escolar por parte de varias federaciones territoriales de AMPA, lideradas por Granada y Aragón, impulsó en la asamblea de 2015 de la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres del Alumnado (CEAPA). Este fue el germen que llevó en mayo de 2016 a la constitución formal de una plataforma de ámbito estatal, la Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela. Con el apoyo de CEAPA, se buscaba impulsar este tema a través de las federaciones de AMPA existentes en todos los territorios, y de contar con el respaldo

institucional de aquella a las movilizaciones en materia de alimentación escolar. Además, participan en este espacio las plataformas territoriales centradas en comedores escolares ya mencionadas en este texto, así como otras organizaciones como Justicia Alimentaria, Ecologistas en Acción, COAG, La Garbancita Ecológica, etc., entre más de 50 organizaciones adheridas a su manifiesto y decálogo para la mejora de los comedores.

CEAPA ha seguido desarrollando su trabajo en este ámbito, constituyendo a principios de 2017 un grupo de trabajo específico, con el objetivo de mejorar la coordinación y colaboración entre las federaciones y confederaciones de AMPA activas en la mejora de los comedores escolares. Este grupo realizó la petición a los Ministerios de Educación y Sanidad para la prohibición del panga, la tilapia y otros pescados similares. Con intención de animar a las familias a participar en la mejora de la alimentación del alumnado, CEAPA difundió en 2018 una campaña animando a las AMPA a evaluar el servicio de comedor a partir de una serie de aspectos relacionados con el modelo de gestión, las instalaciones, el transporte y almacenamiento de alimentos, el menaje, el acceso a becas, el personal; las materias primas; la participación de las familias y la transparencia en la gestión.

Dos años después de su creación, se celebró en el CEIP El Espartidero de Zaragoza el II Encuentro de la Plataforma por una Alimentación Responsable, con una participación de unas 30 personas de casi todas las CCAA. Tras intercambiar la realidad de los comedores escolares y sus luchas en diferentes territorios, los debates se centraron en la organización interna de la plataforma y en algunos de sus objetivos, como visibilizar sus actuaciones para servir de referente y orientación en los distintos territorios, ser altavoz de denuncias o crear sinergias que movilicen a diferentes actores en la adopción de acciones coordinadas para la mejora de los comedores escolares, en la línea de su manifiesto y decálogo. En este encuentro se acordó, entre otras cosas, considerar entre los objetivos a perseguir por la Plataforma priorizar tanto la gestión pública de los servicios de alimentación en las escuelas como la alimentación agroecológica, apoyando también otros esquemas intermedios y/o progresivos -inevitables en muchos casos- como parte de un proceso de transición a modelos de gestión y criterios nutricionales

y ambientales más ambiciosos. También se crearon diferentes grupos de trabajo para mejorar la operatividad del colectivo.

También en Zaragoza se había constituido previamente en 2016 la Asociación Mensa Cívica en España, una red estatal impulsada desde la Alianza Europea para una Restauración Colectiva Sostenible, y con protagonismo de empresas gestoras de colectividades. Además de estas, la integran productores/as, empresas de distribución de alimentos ecológicos o pesca sostenible, fundaciones, entidades públicas y organizaciones sociales, así como profesionales y personas expertas. Mensa Cívica ha realizado entre otras acciones campañas de promoción y sensibilización o encuentros especializados, y participó en la confección de los futuros pliegos de compras verdes de la Unión Europea.

Un novedoso e importante actor tanto en el plano estatal como en algunos territorios es la Fundación Daniel y Nina Carasso (FDNC), una organización filantrópica que desde el año 2016 está financiando diferentes proyectos que promueven la incorporación de producciones locales y ecológicas en los comedores escolares, como línea estratégica para mejorar la sostenibilidad del sistema alimentario. Uno de ellos es el proyecto Alimentar el Cambio, promovido por la Cooperativa Garúa, en colaboración con FUHEM. De este proyecto destaca la creación de diferentes materiales pedagógicos y de sensibilización (este libro es uno de ellos), disponibles en su banco de recursos y noticias de actualidad online: alimentarelcambio.es. Desde este proyecto también se está apoyando la transición agroecológica de una docena de centros escolares públicos madrileños, así como el trabajo de incidencia de la Plataforma Ecocomedores con el gobierno municipal y la Asamblea de Madrid. Fruto de este trabajo, y a partir de la firma del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán por parte del gobierno de la capital, se creó en 2016 una mesa de diálogo con el Departamento de Educación Infantil, en la que se acordó, entre otras medidas, la introducción progresiva de grupos de alimentos ecológicos y circuito corto en las 56 escuelas infantiles municipales (más 12 escuelas que se pondrán en marcha en 2019).

Además, la FDNC está apoyando el desarrollo de los compromisos derivados del Pacto de Milán en distintas ciudades firmantes (Valencia, Madrid, Córdoba, Valladolid, Pamplona, etc.), de la mano de equipos

profesionales como CERAI, Justicia Alimentaria, Germinando, la Fundación Entretantos o la asociación AISEC, que en algunos casos incluyen la mejora de la alimentación en escuelas infantiles y otros comedores colectivos municipales. Estas innovaciones también se impulsan mediante acciones de cooperación (formación, intercambio de buenas prácticas...) desde la Red de Ciudades por la Agroecología, constituida por la mayoría de ciudades firmantes del Pacto, y también apoyada por la FDNC.

Además, la Fundación financia al menos otros dos proyectos relacionados con alimentación escolar. En primer lugar, la creación y desarrollo de la red de cocineros y cocineras CHEF2020 de comedores escolares, comprometidos con defender y promover la soberanía alimentaria, aplicando criterios de comedores ecológicos, de proximidad y compra directa a productores/as. Esta red, formada por los/as cocineros/as de algunas de las iniciativas referentes en el Estado español y promovida por Menjadors Ecologics, tiene como objetivo construir modelos de referencia, con criterios técnicos desde la cocina, para el desarrollo, capacitación y consolidación de cocineras y cocineros en el cambio de modelo alimentario.

Por último, financia acciones de sensibilización, incidencia política e intercambio entre centros educativos, productores y el sector de la restauración lideradas por las organizaciones Del campo al cole y Carro de Combate, que en 2018 han realizado el documental "Alimentar el mañana", un diagnóstico de los comedores escolares y experiencias innovadoras de diferentes lugares del Estado. En septiembre de 2018 también han publicado el informe Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora.

El amplio apoyo ofrecido por esta fundación a la mejora de los comedores escolares, a través de diferentes equipos y administraciones en una gran cantidad de territorios, está suponiendo una gran oportunidad para el desarrollo de políticas públicas innovadoras, la creación e intercooperación de diferentes redes, la definición de prototipos, la formación de actores educativos y la creación de materiales. Por otra parte, este vibrante e ilusionante momento de innovación y experimentación se apoya en un elevado e inquietante nivel de dependencia económica de equipos y proyectos hacia la FDNC, reforzada por la escasez de financiación pública

y de otras entidades privadas destinada a la transición agroecológica de los sistemas alimentarios. En este contexto dicho “movimiento” tiene ante sí el reto de fortalecerse y afianzar la sostenibilidad de equipos y proyectos en el tiempo, para asegurar tanto el futuro de sus iniciativas como su salto a escalas (e impactos) superiores; aspecto que la propia Fundación tiene muy presente e incluye en sus programas.

El trabajo de incidencia realizado desde diferentes plataformas territoriales mencionadas previamente (como la andaluza, la madrileña o la valenciana) está encontrando respuesta en algunos parlamentos o gobiernos autonómicos, de la mano de algunas de las fuerzas políticas progresistas. Así, en 2018 los grupos de PODEMOS en los parlamentos andaluces y madrileños están trabajando en propuestas de leyes que promuevan la compra pública de alimentos ecológicos y de cercanía, junto a menús más saludables, para los servicios de restauración autonómicos (incluyendo, claro está, los comedores escolares). Las respectivas plataformas han sido consultadas para la elaboración de estas propuestas. Por su parte, el gobierno de la Generalitat Valenciana ha aprobado recientemente un decreto para fomentar la alimentación saludable y sostenible en el ámbito de las Administraciones Públicas autonómicas, que entre otras medidas obliga a las empresas adjudicatarias de servicios de restauración a abastecerse de, al menos, un 40% de frutas y hortalizas frescas de temporada de la comunidad autónoma, y un 3% de las compras de alimentos ecológicos.

No podemos terminar este relato sin mencionar las distintas luchas que las trabajadoras de los comedores escolares han protagonizado en las dos últimas décadas, como consecuencia de la degradación tanto de la calidad del servicio como de sus condiciones laborales, vinculadas especialmente a la apuesta de las administraciones por la externalización de los comedores en diferentes territorios. Las distintas movilizaciones, huelgas, etc. de las que tenemos constancia coinciden con CCAA (Andalucía, Aragón o CAPV) en las que se apostó por licitaciones de grandes lotes de colegios, en la mayoría de los casos ganadas por empresas multinacionales. No obstante, la precariedad en este sector (baja remuneración, retrasos en el pago de nóminas, jornadas parciales impuestas, ausencia de formación, elevada carga de trabajo por ratios

de personal insuficientes, etc.) también se da probablemente en otros territorios con comedores gestionados tanto por aquellas como por pequeñas y medianas empresas (como puede ser Madrid o Valencia).

Las movilizaciones sindicales también han sido, como en el caso vasco, feministas, pues el aspecto de género es imprescindible para acabar con las políticas que condenan a las mujeres a empleos precarios, cuando son mujeres aproximadamente el 90% del personal. Además estas luchas han sido solidarias con las demandas de las comunidades escolares a favor de comedores ecológicos, cercanos, justos y educativos, apostando claramente por la recuperación de las cocinas in situ. A pesar del carácter integrador y solidario de muchas de estas luchas, sus protagonistas lamentan tanto las dificultades para entenderse con las familias, así como la actitud criminalizadora de las administraciones. Para superar estas dificultades, se está priorizando la comunicación y la cooperación con distintos actores, para hacer más visibles las demandas y opiniones del colectivo de trabajadoras.

El panorama actual de importantes -aunque insuficientes- avances en la transición agroecológica de los comedores escolares choca no obstante con las inercias de muchos de los eslabones del sistema agroalimentario, todavía inmersos en las lógicas de producción, distribución y consumo agroindustriales; así como con importantes resistencias de muchas administraciones ancladas también a estas dinámicas socioeconómicas.

Un doloroso ejemplo es la ya mencionada última licitación de los comedores escolares de la Junta de Andalucía, que amparándose en la Ley de contratación del sector público, pretende acabar con los proyectos de autogestión de las AMPA en los cinco colegios públicos supervivientes tras años de políticas dirigidas a la extinción gradual de este modelo: el reconocido y premiado¹⁶ comedor del CEIP Gómez Moreno con el que se inicia este relato, y los cuatro almerienses (Francisco de Goya, La Chanca, Santa Isabel y Europa). La Consejería de

16 Recientemente ha recibido dos importantes premios: un áccesit del Ministerio de Sanidad por la promoción de la alimentación saludable, y otro de Vegaeduca 2018 por su labor educativa y de apoyo a la vega de Granada.

Educación publicó tres meses antes del plazo previsto dicha licitación “para evadir la ley de contratación pública que da un importante valor a criterios medioambientales y sociales”, según denunciaron CODAPA y sus federaciones de Granada y Almería (FAPACE), que habían exigido a la Consejería la anulación de la licitación, en cumplimiento de la Proposición no de ley (PNL 4-14PNLC-000201) aprobada por el Parlamento de Andalucía que permite la gestión mediante convenio. A modo de ejemplo, entre los criterios de evaluación incluidos en los pliegos denunciados se dio el mayor peso a la oferta económica, sin valorar ni el consumo de productos locales, ni la alimentación como parte del proceso educativo. Como resultado, las bajas ofertadas por las empresas finalmente adjudicatarias, de entre un 11 y un 23%, han hecho imposible la gestión por parte de entidades sin ánimo de lucro que ofrecen un servicio de calidad y plantillas estables y comprometidas con el proyecto educativo del centro.

La intensa resistencia de la valiente y luchadora comunidad escolar del CEIP Gómez Moreno por mantener su proyecto de comedor escolar integral (educativo, saludable, ecológico, cercano...) ha dado sus frutos, logrando un acuerdo con la empresa adjudicataria del servicio, por el cual se cede la gestión del comedor al AMPA a partir del 1 de marzo de 2019. ¡Enhorabuena a las familias y al resto de integrantes de esta comunidad!

Este conflicto no hace más que recordar al conjunto del movimiento la importancia de mantener y profundizar los espacios de articulación y las relaciones de cooperación entre comunidades y redes escolares, organizaciones de productores/as, organizaciones sociales y sindicales, equipos de asesoramiento y otros actores de la economía social, para, de la mano de fuerzas políticas progresistas, consolidar y defender las conquistas logradas, y seguir innovando y profundizando en la transición agroecológica de los comedores escolares.