

I JORNADES MENJADORS ESCOLARS SOSTENIBLES

ALMASSORA 12 DE MARÇ 2016 AUDITORI "LES BOQUERES"

Organitza: Fapa-Castelló Penyagolosa.

Col·labora: Ajuntament d'Almassora i Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural

La correcta gestió dels menjadors escolars suposa una gran oportunitat per a afavorir el desenvolupament de l'economia local, emprar a col·lectius amb dificultats i a més, promoure models de consum sostenibles i saludables.

No ens enfrontem a pocs reptes:

- Falta de productes adaptats als requeriments de la restauració escolar actual: calibres, brutícia i poca diversitat.
- Circuits comercials i logístics poc operatius.
- Menús estandarditzats i poc adaptables a la producció local i de temporada.
- Comunitat educativa (professorat, alumnat i famílies) reticents a canvis.
- Marc legal de gestió de menjadors escolars que dificultava l'aposta per una gestió que anava més enllà del criteri econòmic.
- Cuines escolars dissenyades per a l'assemblatge i no per a cuinar.

Encara tenim molts aspectes en els quals seguir treballant, però la situació actual és molt diferent: El sector agroecològic s'ha professionalitzat i la sensibilització social s'ha disparat. Ja tenim en el nostre país centenars d'empreses de restauració escolar sostenible. Assistim també a una lenta transformació dels menús escolars. A l'hivern, la carabassa, les bledes o les carxofes substitueixen a les omnipresents bajoques. Apareix la pasta, l'arròs i el pa integral, i la quantitat global de carn disminueix. Es constitueixen associacions i projectes públics per a reivindicar aquests nous models de menjadors: Mensa Cívica (Saragossa), Menjadors Escolars Ecològics (Catalunya), Ecocomedores Escolars (Canàries), Ekolapiko (País Basc) o Menjador Saludable (Navarra), entre uns altres.

Si mirem cap a Europa per a veure que ens oferirà el futur, veiem projectes públics que cerquen servir fins a un 50% d'aliments 'bio' en les cantines escolars, hospitals on serveixen aliments ecològics, i veiem la normalització de criteris ambientals i socials en la gestió de la restauració col·lectiva.

A Espanya encara no estem en aquest punt, però tot és qüestió de temps.

ISABEL CODERCH www.telosirverde.com

La jornada comptarà amb els següents ponents:

11:00 XERRADA a càrrec de **NANI MORÉ**. Presidenta de l'Associació Menjadors Ecològics de Catalunya. <http://www.menjadorsecologics.cat/>. Autora i directora del documental "El plat o la vida" <https://vimeo.com/49967977>

11:45 TAULA RODONA I DEBAT

PABLO ALCONCHEL. "Plataforma por unos Comedores escolares públicos de calidad". <http://es.slideshare.net/SaresAragon/pablo-alconchel>

SALVADOR PIÑÓN. Llaurador ecològic experimentat que cultiva des de fa molts anys de forma responsable, tant per a autoconsum com professionalment. President de la Xarxa d'agroecologia de Castelló (XAC).
<https://xarxadagroecologia.wordpress.com/qui-som/>

EULOGI PEIRÓ. Jove cuiner format a l'escola d'Hosteleria de Castelló. Cuiner del CEIP Herrero de Castelló. <http://mestreacasa.gva.es/web/ceipherrero/37>

SHEILA LLOP. Diplomada en Nutrició humana y Dietètica. Assessora en la planificació, elaboració i revisió de menús escolars de diverses empreses dedicades a la gestió de menjadors escolars de Castelló. <https://es.linkedin.com/pub/sheila-llop/7b/46a/137>

ALBERTO GARCIA. SSTT Conselleria d'agricultura de Castelló. Servei de producció ecològica de la Direcció General de Desenvolupament Rural y PAC.
<https://vimeo.com/152714493>

MODERA:

LIDIA GARCIA. Enginyera agrònoma, especialitzada en Desenvolupament Rural y Seguretat Alimentaria y Nutricional (SAN), responsable de Comunicació de FAO-Espanya fins desembre de 2015. <https://es.linkedin.com/in/lidia-garc%C3%ADa-garc%C3%ADa-450999b0>