

Menjadors escolars eco

TEXT: REDACCIÓ.



Ecomenja S.L.

Joan Maria Ribas Framis
Maria Cervelló

Quantes escoles porteu i quants àpats serviu diàriament aproximadament?

Set escoles (sis de públiques i una de privada), amb 2000 àpats al dia. Dues a Barcelona, tres al Vallès Oriental, una al Vallès Occidental i una a Osona, la primera, a Sant Julià de Vilatorrada. Totes tenen cuina amb un equip que elabora el menjar de cada dia.

Tot el que serviu és ecològic?

El 95% és producte eco certificat, descomptant el peix que és fresc i salvatge i que arriba de les llotges catalanes i del Cantàbric.

Són aliments de proximitat? On i com poseu el límit per escollir entre un producte de proximitat i un producte ecològic?

Ens definim com a ecològics i de proximitat. Aquest curs, el 75% del consum real d'hortalisses i verdures és de proximitat. Ho aconseguim amb planificació de cultius. Treballem amb cinc productors: tres del Vallès Oriental, un del Baix Llobregat i un de Lleida i amb tots ells planifiquem els cultius a partir dels consums anuals. Tenim dos productors per a cada producte i repartim les temporades de producció entre ells. Per exemple, el carbassó al Baix Llobregat començarà a finals de maig, mentre que al Vallès arriba a mitjans de juny i després allarga una mica la temporada. Les carns també són de proximitat: vedella del Berguedà, hamburgueses de conill d'Artesa de Segre, porc de la Garrotxa, pollastre i gall d'indi d'Osona. Els llegums i la pasta també són de proximitat. L'arròs i el mill, en canvi, els hem de comprar fora.

Els productors porten el gènere a cada escola?

En el cas de les hortalisses, fruites i verdures

contractem els serveis d'una empresa de logística, d'aquesta manera els productors només han d'anar a una nau des d'on es distribueix posteriorment un o dos cops per setmana. És un intermediari ètic i una solució que hem trobat i que ara també estan utilitzant altres empreses.

Podeu mantenir el preu públic?

El preu públic és a 6,20 euros/àpat. En els menjadors que portem nosaltres, les famílies paguen 30 cèntims més per menú i només podem fer aquest preu en menjadors de més de 400 serveis.

Feu canvis en els menús?

El primer any implementem el sistema de treball i el servei de menjador; el segon any implementem cada quinze dies un àpat sense proteïna animal i després la freqüència augmenta a un cop per setmana. Un dels plats que incloem quan no hi ha proteïna animal és una lassanya amb lleties fetes amb blat forment.

Quina diferència hi ha entre treballar amb producte ecològic o convencional?

Normalment acabem reforçant l'equip de treball perquè hi ha més feina a la cuina, ja que no treballem amb quarta i cinquena gamma: l'enciam arriba brut, la verdura s'ha de pelar i trossejar, fer el sofregit... Això sovint implica fer formació i cercar la complicitat de cuineres i ajudants que, si els agrada la seva feina, ja veuen una millora de la qualitat i el reconeixement a la seva professió: la cuinera es converteix en un pilar bàsic del projecte i es guanya el reconeixement de la canalla.

Com treballeu amb la comunitat educativa l'entrada d'aliments ecològics a l'escola?

Intentem promoure visites i sortides familiars per conèixer els productors, xerrades de sensibilització, degustacions de proteïna vegetal perquè és molt desconeguda i també d'altres aliments, per exemple. A cada escola establim estratègies concretes a partir de la seva realitat. El més habitual és que no tota la comunitat educativa estigui convençuda. Qui lidera el canvi al menjador és qui n'està més, però evidentment l'escola és un reflex de la societat i hi ha de tot. També és cert que el menjador ecològic sol ser benvingut sempre i quan això signifiqui una factura poc superior.

Quina resposta teniu per part de mares i pares?

No hem tingut cap baixa; sí que hem hagut de deixar alguna escola perquè no podíem oferir un servei en condicions. El nostre creixement és molt lent perquè la gestió és complexa. ✿



Casolem
Emma Sánchez Pérez

Quantes escoles porteu i quants àpats serviu diàriament aproximadament?

Tres escoles i uns 700 menús al dia.

Tot el que serviu és ecològic?

Abans que res hauríem de definir què entenem per ecològic. Per a nosaltres, per a que un producte es pugui considerar plenament ecològic, no sols ha d'estar certificat com a tal, sinó que s'ha d'haver produït en l'entorn més proper. Un producte amb el segell que ha viatjat molts quilòmetres deixa de ser ecològic per la contribució a la contaminació i tots els mecanismes de conservació que comporta la distància. També és molt important treballar directament amb productors i evitar intermediaris per assegurar el circuit curt i el mínim temps d'emmagatzematge del producte. D'aquesta manera dinamitzes l'economia local. Tenint tot això en compte, no ho fem tot ecològic, ja ens agradaria, però encara ara això no és possible.

On i com poseu el límit per escollir entre un producte de proximitat i un producte ecològic?

La primera pregunta que sempre ens fem és: en quins productes és ric el nostre entorn més proper? Nosaltres estem bàsicament al Vallès Oriental, un lloc d'horta sensacional i molt proper també al Maresme, per tant, la nostra primera prioritat és que la verdura i l'hortalissa sigui de proximitat i ecològica. Per als altres grups alimentaris escollim en cada cas proximitat convencional o ecològic llunyà. Tot i així, treballem de proximitat i ecològic altres productes com: la vedella i el porc, el iogurt de vaca, els ous, algun llegum... Productes de proximitat com el iogurt d'ovella, el formatge o la fruita. També treballem amb peix fresc de les nostres costes, res de congelats, ni peixos habituals que venen de lluny com panga, perca, salmó... També col·laborem en la recuperació de varietats antigues, com la mongeta del carai, un dels nostres plats insígnia i que va ser premiat recentment pel jurat professional en el concurs de cuina ecològica organitzat per l'Associació de Menjadors Escolars.

Quins són els aliments més difícils de trobar?

Els cereals. A Catalunya hi ha molt poca producció de diferents varietats de cereal ecològic i la poca que hi ha té preus molt elevats. Curiosament, també ens costa bastant trobar fruita ecològica de proximitat en la quantitat en

què la necessitem. Malgrat que originàriament estem en terres fruíteres, és una producció que amb el temps ha anat desapareixent d'aquestes comarques.

Treballem amb un sol pagès i un sol distribuïdor o en teniu diversos?

Treballem directament amb tres productors agrícoles de la comarca, sense intermediaris, amb qui planifiquem collites per a tot l'any. És molt important treballar en xarxa i identificar que la batalla a batre és contra el convencional, no entre els que fan ecològic, si això s'entén bé, la col·laboració és llavors molt fàcil. Allà on no arriben els productors, tenim proveïdors de confiança que, en aquest cas, sí que són distribuïdors.

Quina diferència hi ha entre un menú ecològic i un menú convencional?

Quan parlem de menjadors escolars, no és sols un tema d'ecològic sí o no, és un tema de canvi de model. L'alimentació dels nostres infants és un tema molt important i creiem que ha de formar part de la formació acadèmica dels nostres fills. Més enllà que el producte estigui elaborat seguint criteris ecològics, és important que arribi fresc a les cuines, que mantingui totes les seves propietats originals, que es cuini al moment i utilitzant tècniques culinàries respectuoses amb el producte i les seves propietats. Tot això xoca bastant amb els actuals models d'alimentació industrialitzada, en què fer processos de cuina cada vegada més eficients i productius va pel davant de la qualitat del producte final. El preu públic és el mateix des del 2009, vol dir que any a any aquest servei és cada cop més precari. Estan posant els serveis de menjador només a disposició de les grans empreses del sector que es mouen per volum i no tant per marge. Un altre cop, els criteris econòmics passen per sobre els alimentaris o educatius.

I és aquí on hauríem de posar l'èmfasi entre un servei "ecològic", permeteu-me posar l'etiqueta entre cometes, i un convencional.

Com treballem amb la comunitat educativa l'entrada d'aliments ecològics a l'escola?

Per a nosaltres és tan important la part alimentària com l'acompanyament que s'ofereix a l'infant a l'estona de l'àpat. Treballem per a que la tasca de l'equip d'acompanyants sigui respectuosa a l'hora d'alimentar-se, sense obligacions, ni càstigs, ni retrets, amb reforços emocionals positius. A banda, estem en constant contacte amb les direccions i les AMPA/AFA de les escoles on treballem: com més coneixen i participen en el que fem, més ho valoren; la transparència ens va a favor, al contrari que els menjadors convencionals. En aquest sentit, hem posat en marxa una iniciativa com la del convidat, en què famílies i mestres poden quedar-se un dia a dinar, entren a la cuina i se'ls mostra tot el procés. Si algunes mares o pares entressin a les cuines de les seves escoles de servei convencional se'ls posarien els pèls de punta al veure el magatzem i el congelador. Els animo a fer-ho. ❀