

Alimentos agroecológicos en los comedores escolares y otras formas de restauración colectiva

DOCUMENTO DE CONCLUSIONES DEL III SEMINARIO INTERNACIONAL DE EXPERIENCIAS EN CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN

Madrid y Rivas-Vaciamadrid; 17-19 de octubre de 2014



Esta actividad ha sido financiada por el
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente





Marqués de Leganés 12 - 28004 Madrid
Tel: 915312739, Fax: 915312611
agroecologia.madrid@ecologistasenaccion.org
www.ecologistasenaccion.org

Alimentos agroecológicos en los comedores escolares y otras formas de restauración colectiva

DOCUMENTO DE CONCLUSIONES DEL III SEMINARIO INTERNACIONAL DE EXPERIENCIAS EN CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN

Madrid y Rivas-Vaciamadrid; 17-19 de octubre de 2014

Esta actividad ha sido financiada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente





INTRODUCCIÓN

El texto que tienes entre manos es una memoria (no exhaustiva) de los eventos y debates realizados con ocasión del III Seminario Internacional de Experiencias en Circuitos Cortos de Comercialización (abreviados como CCC en este documento). El Seminario fue organizado por Ecologistas en Acción en octubre de 2014 en los municipios de Madrid y Rivas-Vaciamadrid.

En 2010 y 2013 Ecologistas en Acción organizó respectivamente en Córdoba y Estella-Lizarra (Navarra) las dos primeras ediciones de este seminario, con un importante impacto en el ámbito estatal. En los últimos cuatro años, las redes de CCC han crecido y se han diversificado y fortalecido. Se multiplican los grupos y cooperativas de consumo, así como los mercadillos en medio rural y urbano; las redes de productores/as volcados en los CCC cada vez son más fuertes y estructuradas; y en numerosos territorios se han creado redes de producción y consumo que promueven la creación de nuevos CCC desde la Sociedad Civil.

En esta tercera edición el Seminario se ha centrado en otra posible modalidad de los CCC: la introducción de alimentos ecológicos, de temporada y/o producidos localmente en espacios de restauración colectiva. Éste sector, tanto por su volumen de facturación como por la capacidad de decisión de compra de alimentos que tienen las administraciones locales, autonómicas y estatal en los servicios de restauración que dependen de ellas, podría jugar un papel muy importante en el impulso y la consolidación de la producción ecológica de alimentos y su consumo en ámbitos locales, como se acredita en determinadas ciudades (Malmö, Suecia; Roma, Italia) y regiones europeas (Rhone-Alpes, Francia; Toscana y Emilia-Romagna, Italia).

Con este tercer seminario nos marcamos los siguientes objetivos:

- ✓ Conectar las redes existentes en torno a la restauración colectiva ecológica presentes en algunas CCAA del Estado Español, con centros escolares, grupos de familias y otros actores interesados en el desarrollo de experiencias locales en otros territorios.
- ✓ Compartir experiencias de restauración colectiva ecológica entre los diferentes actores implicados y construir nuevos conocimientos, especialmente en torno a los temas de normativa, redes logísticas y gestión de las cocinas y comedores.
- ✓ Visibilizar experiencias existentes en el Estado Español.
- ✓ Conectar las experiencias y redes estatales existentes con otras redes existentes en nuestro ámbito europeo.
- ✓ Sensibilizar a responsables políticos y gestores municipales y autonómicos de las oportunidades que ofrece la restauración colectiva para el impulso de la producción ecológica y el desarrollo y consolidación de redes de Canales Cortos de Comercialización.

Al seminario asistieron unas 110 personas, participantes en al menos 43 iniciativas agroecológicas (de producción, restauración, asesoría, consumo) y/o educativas (asociaciones de familias y equipos directivos de centros educativos) vinculadas a la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en comedores colectivos. Este número incluye las 23 experiencias y organizaciones que fueron invitadas para realizar ponencias. Estas personas



provenían de al menos 9 Comunidades Autónomas, suponiendo una representación bastante extensa del panorama estatal.

Tanto las ponencias como los debates generaron un gran interés tanto entre el público asistente como entre los/as representantes de las experiencias invitadas. En la página web de Ecologistas en Acción están disponibles algunas de las presentaciones de los/as distintos/as ponentes.

A continuación se muestran las principales conclusiones del trabajo realizado durante el Seminario.

Las personas dinamizadoras del Seminario: Abel Esteban y Gabriela Vázquez.



1. DESCRIPCIÓN DEL SEMINARIO

El Seminario se realizó a lo largo de los días 17, 18 y 19 de octubre de 2014 en las poblaciones madrileñas de Rivas-Vaciamadrid y Madrid.

La mesa introductoria del 17 de octubre se centró en algunas de las experiencias pioneras en la Comunidad de Madrid, señalando logros y desafíos de la implantación de los proyectos objeto del seminario a nivel regional. El día 18 fueron expuestas y debatidas las experiencias a nivel estatal e internacional, mientras que el día 19 se centró en la generación de propuestas de acción.

Durante la mañana del día 18 se sucedieron varias ponencias, en las que se pretendió dibujar la situación actual de la presencia de los alimentos ecológicos en la restauración colectiva. Tras esta primera toma de contacto, se formaron grupos de trabajo que, durante la tarde, pudieran identificar los distintos desafíos para una mayor presencia del alimento ecológico y local en comedores colectivos, así como para establecer una jerarquía dentro de estos desafíos que permitiera destacar los más fácilmente abordables y aquellos cuya resolución supondría un mayor impacto. Los grupos de trabajo se dividieron por temática entre productores/as, promotores/as de comedores escolares ecológicos, y cocineros/as y gestores de comedores, ya que se entendió que cada uno de estos ámbitos presenta retos específicos y requiere ser tratado por separado.

A cada grupo de trabajo fueron invitados varios/as ponentes, que iniciaron la sesión compartiendo su experiencia. Posteriormente, ponentes y asistentes trabajaron en grupo obteniendo un flujograma (que relacionaba y jerarquizaba las dificultades y retos identificados), una relación de recursos (que señalaba guías, otros materiales, iniciativas u otros elementos de referencia para proyectos nuevos) y un pre-borrador de propuestas, que sería utilizado al día siguiente.

El 19 de octubre comenzó con una mesa de ponencias sobre de qué manera las actuales políticas públicas permiten la presencia de alimentos agroecológicos en comedores colectivos dependientes de las administraciones públicas, así como qué cambios y mejoras en aquellas favorecerían nuevos proyectos de restauración colectiva agroecológica.

El seminario concluyó con una puesta en común de los resultados de los grupos de trabajo del sábado, a partir de la cual, y siguiendo la metodología de *worldcafé* profundizar y concretar propuestas de acción para el desarrollo de nuevas experiencias de comedores ecológicos y la consolidación de los ya existentes. Dichas propuestas de acción debían ser desarrolladas y abordables en los lugares de origen de los y las participantes.



A continuación detallamos el programa del Seminario:

Viernes 17 de octubre (Madrid)

18.30h, Mesa de experiencias locales: comedores escolares ecológicos de la Comunidad de Madrid.

- Proyecto "Alimentando otros modelos", Fundación Hogar del empleado FUHEM. José Luis Fernández, Garúa S. Coop. Mad.
- Comedores ecológicos de la Fundación Federico Fliedner. Daniel Mínguez, Responsable de Restauración.

Sábado 18 de octubre

10.00, Presentación.

- Nerea Ramírez, coordinadora confederal de Ecologistas en Acción.
- Pedro del Cura, Alcalde de Rivas-Vaciamadrid.

10.30, *Mesa Redonda: Diagnóstico de la situación actual de la restauración colectiva y de la presencia en ella de la alimentación ecológica.*

- Carles Soler, autor del informe "La Soberanía Alimentaria en las Mesas del Colegio".
- Lucía Zamora, restauradora profesional y asesora del catering De personas cocinando con sentido, Cantabria.
- Manuel Cala Rodríguez, Presidente de GRAECO.
- Agnès Moya, Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica de Cataluña.
- Haritz Mayor, miembro de GURPIDE, Asociación de Productores y Consumidores de Larrabetzu, Bizkaia.

Modera: Abel Esteban, Ecologistas en Acción.

12.45, *Mesa redonda de Experiencias Internacionales: La restauración colectiva ecológica en Europa.*

- Ana Moragues. Universidad de Cardiff, Reino Unido. Co-produciendo Estrategias Alimentarias Urbanas: una guía de campo.
- Alicia Domínguez, Regidora de Educación y Salud de Mollet del Vallès. Consorcio europeo URBACT II *Diet for a green planet.*

Modera: Gabriela Vázquez, Ecologistas en Acción.

16-20.00, Grupos de Trabajo:

I. *Redes locales de producción y distribución ecológica para la restauración colectiva: desafíos para los y las productoras locales, y cómo superarlos.*

- Sabores Próximos, Zaragoza.
- Hortícolas Sierra, Málaga.
- Associació Menjadors Ecològics, Cataluña.
- Ecológicos de Granada, Granada.



II. *Comedores escolares ecológicos: claves para la puesta en marcha y su consolidación.*

- Comisión sobre comedores escolares de FAMPA Alhambra, Federación de Madres y Padres de Granada.
- Fuhem Ecosocial, Madrid.
- C.P. Cisneros, Santander, Cantabria.
- Programa de eco-comedores escolares de Canarias.
- Escuela cooperativa R.M. AZKUE IKASTOLA Lekeitio, Bizkaia.

III. *Reinventando las cocinas para su adaptación a la producción ecológica y local.*

- Ecomenja, Cataluña.
- CEIP Asunción Pañart de Aínsa, Huesca.
- De personas cocinando con sentido, Cantabria.
- Escola El Rial de Sant Cebrià de Vallalta, y Associació Menjadors Ecològics, Cataluña.

Domingo 19 de octubre,

10.00, Mesa Redonda: *Políticas públicas para el fomento de la alimentación ecológica en la restauración colectiva. ¿Qué barreras y limitaciones ofrece la actual normativa, y de qué forma pueden superarse?*

- Assumpta Ayerdi, Fundación EMAUS.
- Jordi Menéndez, VSF-Justicia Alimentaria Global.
- Manuel Chía, "Plataforma por una alimentación responsable en la escuela" de Granada.

11.40, "Comer y contar", por *Cuentos y Cantos* (Miguel A. Martín Vela y Miguel A. Nava Cuervo).

12.20, *Worldcafé* para la puesta en común de los Grupos de Trabajo. Conclusiones y cierre.

Talleres prácticos de cocina ecológica y saludable para restauración colectiva,

Sábado y Domingo de 10.30 a 14.30h,

Impartido por Nani Moré, Associació Menjadors Ecològics, Cataluña.



2. CONTENIDOS Y PRODUCCIONES COLECTIVAS SURGIDAS DEL SEMINARIO

2.1. Mesas redondas

La inauguración del programa del fin de semana corrió a cargo de Nerea Ramírez que llamó a acercar la toma de decisiones sobre asuntos importantes para nuestra vida cotidiana a los espacios en los que se desarrolla ésta. Para resaltar la importancia de los objetivos del seminario, señaló qué aproximadamente 2 millones de niñas y niños actualmente hacen la comida más importante del día en sus colegios en el Estado español.

Pedro del Cura presentó distintas iniciativas agroecológicas desarrolladas en Rivas-Vaciamadrid, y señaló dos de los hechos recurrentemente denunciados a lo largo del seminario: los nuevos colegios se construyen ya sin cocinas; y las administraciones autonómicas presionan para que el precio de los menús sea cada vez más barato.

➤ *Diagnóstico de la situación actual de la restauración colectiva y de la presencia en ella de la alimentación ecológica:*

Carles Soler describió las principales características del sector de la Restauración Colectiva en centros educativos (resumen del informe *La Soberanía Alimentaria en las Mesas del Colegio*):

- Ausencia de capacidad de decisión de los/as receptores del servicio ni de sus familias.
- Políticas de las administraciones que favorecen la externalización del servicio de cocina y comedor.
- No se valora la relación entre productor/a y consumidor/a: el 70% de la comida llega de los mayoristas, y un porcentaje ínfimo de los mercados locales.
- Acaparamiento del mercado por muy pocas empresas, mezcla de multinacionales extranjeras y algunos grupos estatales.
- Olvido del fomento de las economías locales, la Soberanía Alimentaria y el Derecho a la Alimentación.
- Posibilidades de un mayor control público de los comedores colectivos si los ayuntamientos se hacen cargo de su gestión.

Lucía Zamora compartió su experiencia en una pequeña empresa familiar de restauración que hace años apostó por la comida ecológica y el trabajo con productores/as locales en Cantabria. Resumió también los resultados de la movilización de un grupo de madres y padres cántabros a favor de comedores escolares ecológicos: los consejos escolares de cada centro pueden ahora decidir a quién se contrata el servicio de comedor, y el tipo de comida y los proyectos de Economía Social se tienen en cuenta a la hora de elegir las empresas.

Manuel Cala resumió el contexto en el que se puso en marcha el programa Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía, una de las iniciativas pioneras de las administraciones españolas, donde en su momento participaron 120 colegios y guarderías, y la comida venía directamente de productores/as (no de mayoristas). En la actualidad y bajo otras prioridades políticas, este programa ha perdido el impulso inicial. En cambio, la movilización de



familias y centros educativos organizados en varias ciudades andaluzas lidera el trabajo a favor de comedores escolares ecológicos.

Agnes Moya resumió el trabajo llevado a cabo entre los años 2008 y 2013 por la Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecológica de Cataluña. Partiendo de una gran diversidad en los modelos de gestión de los comedores escolares, el movimiento agroecológico se planteó dar el salto del consumo privado al colectivo. Se trabajó principalmente en la sensibilización a favor de la Soberanía Alimentaria, a través de asambleas y tomas de decisión colectivas. El apoyo de la Administración facilitó la elaboración de los materiales básicos del proyecto, como el *Manual para la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas. ¡A comer!*.

Por último, Haritz: Vizkaia presentó la situación de los comedores escolares ecológicos en la Comunidad Vasca. Destacó el proyecto Ekolapiko, que implica 7 escuelas infantiles y un albergue en Donosti. Salvo excepciones como ésta o la Escuela infantil de Larrabetzu, en la Red Pública Vasca los centros educativos son abastecidos por alguna gran empresa desde el año 2000. Los centros con gestión propia se han quedado fuera del sistema de ayudas del gobierno vasco. El resto de experiencias alternativas ocurren en ikastolas, centros educativos que fomentan el uso del euskera y no forman parte del sistema público. Desde el punto de vista de las y los productores ecológicos, los comedores escolares no suponen de media un volumen de ingresos muy alto, pero asegura la venta de una parte de su producción anual y reduce sustancialmente el trabajo de comercialización en comparación con otros CCC.

➤ ***Mesa redonda de Experiencias Internacionales: La restauración colectiva ecológica en Europa.***

Ana Moragués presentó las experiencias de los Consejos Alimentarios que se han creado en algunas ciudades europeas y norteamericanas, desde los que se están desarrollando políticas para el desarrollo de sistemas alimentarios locales. Algunos de los ejemplos perfilados fueron Malmö (Suecia), una ciudad muy industrial que está en transformación a modelos más sostenibles; o Bristol, donde se trabaja en una estrategia urbana alimentaria.

Alicia Domínguez presentó el municipio de Mollet del Vallés, en el que el 75% de la población se dedica a la agricultura y hay un parque agroecológico de 300 hectáreas. Mollet forma parte del Consortio Europeo URBACT Diet for a Green Planet, desde el que se pretende proteger a los productores locales y se proporciona comida sana y ecológica en las escuelas infantiles municipales. Los criterios son: comida de calidad, sabrosa y sana; agricultura ecológica, local y estacional; limitar el consumo de carne. Desde la sistematización de las buenas prácticas, en el futuro se plantean poder incorporar las escuelas de primaria y otros servicios municipales.

➤ ***Políticas públicas para el fomento de la alimentación ecológica en la restauración colectiva. ¿Qué barreras y limitaciones ofrece la actual normativa, y de qué forma pueden superarse?***

Assumpta Ayerdi presentó valiosos aprendizajes obtenidos a partir de su trabajo de incidencia en las instituciones vascas a favor del consumo social. Una apuesta política a favor de la restauración colectiva requiere la confluencia de políticas públicas de diversos niveles y ámbitos (educación, salud, participación ciudadana, ordenación territorial, política social,



patrimonio cultural, etc.). En este sentido, resulta conveniente que la incidencia política sea gradual e integral, promoviendo las sinergias entre diversos agentes sociales. Algunas de las mejoras concretas a introducir en la normativa existente pasarían por:

- a. Adecuarla a la producción campesina (volúmenes de contratación, condiciones sanitarias de los productos y las cocinas, etc.).
- b. Introducir criterios sociales, éticos y medioambientales en los pliegos de contratación, insistiendo en que se determinen los canales y recursos para el control social de los mismos.
- c. Fomentar la autogestión en los comedores colectivos.

Manuel Chía resaltó la salud como un gran argumento para reivindicar el alimento agroecológico en las colectividades en general y los comedores escolares en particular. A partir de la Orden estatal que enuncia las formas de prestación del servicio de comedores, distintas autonomías han legislado. Dado que la concesión del servicio a empresas de catering es la forma más habitual, es preciso incidir en los pliegos de cláusulas administrativas y prescripciones técnicas que rigen la licitación de los contratos, para aumentar la introducción de productos agroecológicos entre otros aspectos que mejorarían el servicio.

La vía de los convenios con las asociaciones u otras entidades sin ánimo de lucro se dificulta por la aplicación vigente ley de contratos del sector público. No obstante, hay formas para presionar a la Administración como las desarrolladas mediante la Plataforma por una alimentación responsable en la Escuela y el grupo de Usuarios Granadinos de Comedores Escolares, al objeto de acercar las cocinas a los centros apostando por la gestión directa y la cocina *in situ*.

Jordi Menéndez presentó la investigación realizada por VSF Justicia Alimentaria Global sobre la compra pública alimentaria, que en el caso del Estado español, y a diferencia de lo que ocurre en otros estados de la UE, se nutre de mayoristas, siendo marginales las compras directamente a productores/as o en mercados locales. Mostró varios ejemplos sobre como incorporar en los pliegos de prescripciones técnicas, criterios como la cercanía o el uso de producto ecológico. Siendo ésta la principal estrategia de incorporar alimento agroecológico, alertó sobre los riesgos de una excesiva tecnificación que podría dificultar el acceso a pequeñas y medianas empresas. Por último, resaltó la importancia del seguimiento y auditoría del cumplimiento de los contratos, función que en la actualidad las administraciones están desarrollando de forma muy deficiente.



2.2. Grupos de trabajo

2.2.1. Redes locales de producción y distribución ecológica para la restauración colectiva: desafíos para los productores locales y cómo superarlos.

Este grupo de trabajo contó con una asistencia de 19 personas y con las aportaciones de cuatro experiencias.¹

1ª ponencia: Sabores Próximos, Zaragoza.

Mario Murúa, uno de los tres socios de este proyecto de producción de hortaliza y verdura ecológica en las vegas zaragozanas del Ebro, presentó el suministro que desde el curso pasado hacen regularmente a la cocina de un colegio de Zaragoza. El suministro a comedores escolares es parte de su estrategia de diversificación de ventas mediante CCC, que incluye cestas a grupos de consumo, suministro a pequeño comercio en Zaragoza (graneles) y venta en finca. Consideran la externalización de los servicios de cocina y comedor, y en mayor medida, la ausencia de cocina en los centros, una gran traba para que surjan más experiencias como la suya y maduren las actuales.

2ª ponencia: Hortícolas Sierra, Málaga

José Miguel Sierra presentó esta empresa formada por agricultores que producen y comercializan su producción desde 1996. En 2005 se incorporaron al Programa de Ecoalimentación andaluz al ponerse en marcha este, siendo uno de los 2 grupos de productores que se mantienen en el mismo (en 2010 llegaron a ser 8 grupos repartidos por toda la comunidad). Esto se debe al abandono de dicho programa, que en 2009 alcanzó 119 centros participantes, pero en este curso solo implica a 16 centros que mantienen cocina propia dependiente de la administración.

Desde 2010 suministran también a las empresas de catering que prestan los servicios de comedor, debido a que, los concursos de la Consejería de Educación para el suministro a los colegios, premie el porcentaje de materia prima procedente de la agricultura y ganadería ecológicas.

3ª ponencia: Associació Menjadors Ecològics, Catalunya.

Vicenç Ridorsa es agricultor ecológico desde hace ocho años; pionero en su comarca y promotor de una red que en la actualidad coordina 12 productores.

La Associació es una plataforma de asesoría integral a cualquiera de los actores implicados en un comedor escolar (productores/as, distribuidores/as, empresas de restauración colectiva, profesorado/educadores...) para hacer el cambio de convencional a ecológico. Han desarrollado en su web (www.menjadorsecologics.cat) un mapa de Catalunya en el que aparecen todos los profesionales del sector, que poco a poco están certificando en función de 5 criterios de obligado cumplimiento.

Están asesorando a un ayuntamiento para hacer el cambio en los comedores de titularidad municipal; así como trabajando con el gobierno provincial de Barcelona para desarrollar una

¹ La dinamización corrió a cargo de Nerea Ramírez y David Sánchez (Ecologistas en Acción). La relatoría corrió a cargo de Águeda Ferriz (Garúa S. Coop.).



central de compras en la que pequeños productores puedan ofrecer conjuntamente sus producciones a grandes empresas que necesitan de grandes cantidades de producto.

4ª ponencia: Ecológicos de Granada, Granada.

Jesús Peña presentó a esta asociación de productores creada para facilitar el acceso de los Productos Ecológicos al consumidor final a un precio justo y facilitando una amplia oferta de productores provinciales (producto, hortícola, fruta, carne, huevos, cerveza, etc.), evitar la competencia entre productores "socios", y compartir servicios de administración y contabilidad, logística y almacenamiento o comercialización.

Suministran a restaurantes que están en proceso de incorporar productos ecológicos, y están en la RAPE (Red de Restaurantes con Productos Ecológicos). Han intentado trabajar con el Patronato de Escuelas Infantiles de Granada con 4 guarderías, pero el pliego municipal no lo favorece. En el curso 2014-15 han comenzado a suministrar a los comedores de la Fundación FUHEM.

Eje de capacidad de influencia sobre los problemas

Las dificultades derivadas de las exposiciones de los cuatro ponentes se recogieron en tarjetas y se localizaron en un eje según la mayor o menor capacidad de influencia que se tiene sobre ellos (ver figura 1).

A continuación todos los participantes se dividieron en pequeños grupos, con el fin de identificar nuevos problemas según su propia experiencia, que también resumieron en tarjetas y colocaron en el eje. Los nuevos problemas detectados fueron:

- Falta de conciencia sobre el valor de los productos ecológicos.
- Falta de conciencia en general sobre los problemas ecológicos antes los que nos encontramos.
- Falta de formación de los productores sobre todo en lo que a marketing y tareas comerciales se refiere.
- Falta de asesoramiento a productores, familias, equipos directivos... o cualquier agente que pueda tener una iniciativa en proyectos de restauración colectiva, como comedores escolares.
- Dificultades de acceso de pequeñas empresas.
- Pliegos hechos a medida para grandes empresas.
- Falta de apoyo institucional.
- Dificultad para el seguimiento de toda la cadena y por tanto dificultad para la certificación de los productos.
- Certificación oficial versus certificación participativa.
- Falta de seguimiento en el tema de las certificaciones.
- Desconfianza entre actores (productores, administraciones, consumidores...).

Los distintos grupos votaron la importancia de los problemas recogidos en el eje, siendo los siguientes los priorizados con más votos:

- Falta de concienciación sobre la importancia de lo "eco" (15 puntos).
- Desconfianza entre actores (10 puntos).
- Dificultad para el seguimiento de toda la cadena, y por tanto, dificultad para la certificación de los productos. (8 puntos).

- Falta de asesoramiento para proyectos de restauración colectiva. (6 puntos).

Análisis de los problemas

Muchos de los problemas expuestos eran comunes y se repetían, por lo que las facilitadoras se encargaron de resumirlos y reformularlos, así como de realizar una primera propuesta de flujograma que fue validada y completada por los participantes (ver figura 1)

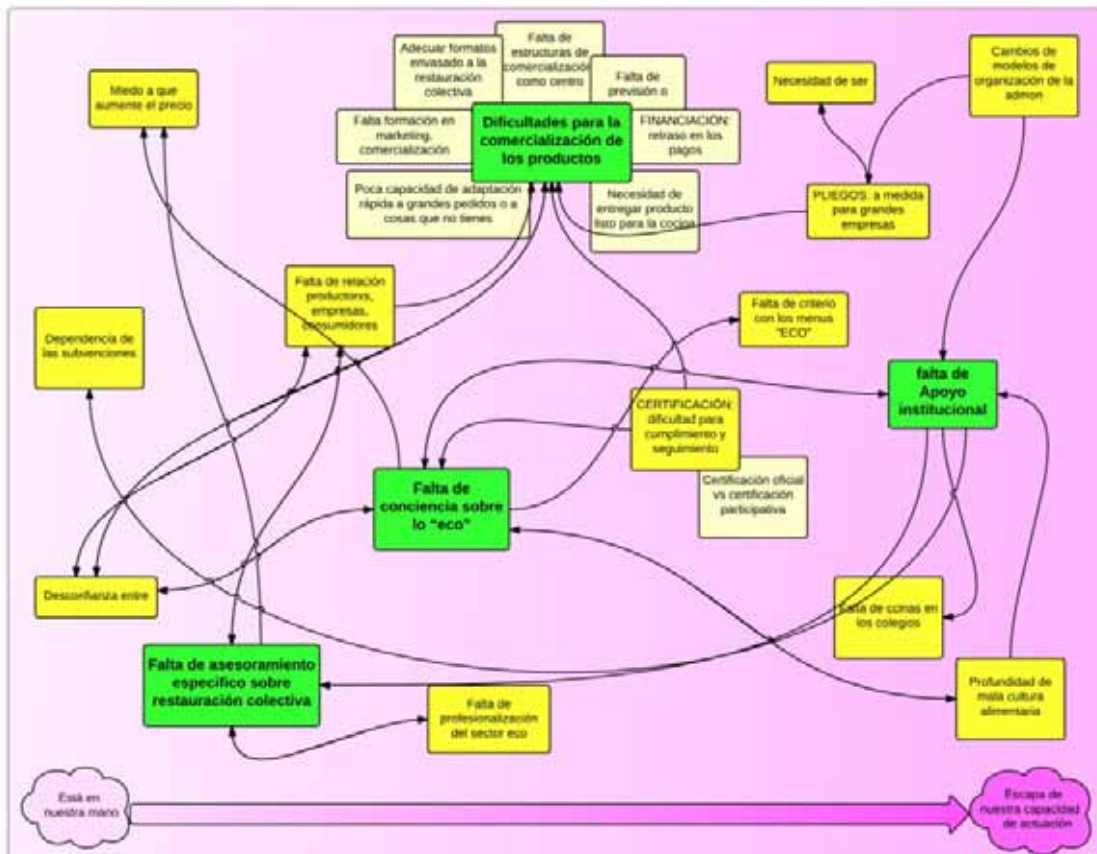


Figura 1. Flujograma: relaciones causa-efecto entre las dificultades detectadas en el taller. Problemas nudo y llave identificados mediante fondo verde.

Conclusiones

Del análisis del flujograma se puede deducir que los problemas llave, es decir, que son causa de mayor cantidad de otros problemas, son:

- Falta de sensibilidad sobre lo "eco".
- Falta de asesoramiento específico para proyectos de restauración colectiva y en temas de marketing, comercialización.
- Diseño de pliegos de forma que no sean a medida de grandes empresas, lo que conlleva apoyo de la administración.

Por otra parte, los **problemas nudo**, es decir, los que son causados por mayor número de otros problemas, son:

- Falta de apoyo institucional.
- Falta de mirada holística sobre lo "ecológico"
- Falta de certificación.



El espacio de trabajo terminó con una lluvia de ideas de recursos disponibles y propuestas de acción que pudieran dar respuesta a los problemas y retos identificados, y que se enumeran posteriormente en el apartado de puesta en común.

2.2.2. Comedores escolares ecológicos: claves para la puesta en marcha y su consolidación.

Este grupo de trabajo contó con una asistencia de 24 personas y con las aportaciones de cinco experiencias.²

1ª Ponencia: Comisión sobre comedores escolares de FAMPA Alhambra, Federación de Madres y Padres de Granada.

Amelia Garrido, actual vicepresidenta de la Federación de AMPAs de Granada, explicó el trabajo de la Comisión de Comedores, una de las más exitosas de toda la historia de la Federación, con la participación de 16 AMPAs. Han elaborado un documento con sus propuestas: cantidad, calidad, cupos, prescripciones que deberían aparecer en los pliegos.

Las dificultades y retos detectados en la experiencia son:

- Actitud cerrada de la administración.
- Línea fría (como política impulsada por la Junta).
- Migración de contaminantes desde los envases usados en la línea fría.

2ª Ponencia: Fuhem Ecosocial, Madrid.

Luis González presentó el proyecto "Alimentando otros modelos", que se está desarrollando en los 3 colegios de FUHEM en Madrid, y que tiene tres líneas de acción: comedor escolar ecológico (este curso un porcentaje importante de los productos serán ecológicos y de temporada y/o de la península), grupos de consumo agroecológicos (asesoría a familias y cesión de espacios en los centros) y educación-sensibilización (presentaciones y folletos, guía didáctica, seminarios, espacios de participación del alumnado...).

Dificultades:

- Pasar de ecológico a agroecológico – introducir carne/ pescado ecológico.
- Transversalizar los valores en los centros.
- Seguimiento del origen de los ingredientes de alimentos procesados.
- Limitación de espacios disponibles en los colegios para los grupos de consumo.
- Los procesos con familias sin debate y tiempo de participación suficientes, no cuajan.

3ª Ponencia: C.P. Cisneros, Santander.

José Antonio Sánchez, director del centro, presentó su experiencia de comedor ecológico, fruto de las diversas estrategias de presión y comunicación que han realizado durante más de 10 años de trabajo, intentando involucrar a todos los agentes posibles para la mejora del proyecto. Destaca la labor de seguimiento y la presión a las empresas concesionarias, para asegurarse de que cumplen aquello a lo que se han comprometido. Cantabria es una de las

²² La dinamización corrió a cargo de Abel Esteban (Ecologistas en Acción) y Julia del Valle (Germinando S. Coop), y la relatoría de Nerea Morán (investigadora).



pocas autonomías en las que la legislación establece que el Consejo Escolar puede decidir los pliegos de condiciones para la contratación del servicio de comedor.

Dificultades:

- Falta oferta de proyectos alternativos de catering (sociales y/o ecológicos).
- Cambio de legislación autonómica – que los pliegos los redacten los centros.
- Falta sensibilidad en las familias.
- Sostener en el tiempo la organización y presión de las familias / centros (reto).
- Conseguir implicar a todos los actores: equipos directivos, claustros, AMPAS... (reto).

4ª Ponencia: Programa eco-comedores escolares de Canarias.

Yurena González explicó este programa del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno canario. Se está realizando en centros escolares interesados de infantil y primaria, que cuenten con comedores de gestión directa (el personal de cocina es funcionario), entre otros requisitos. La administración financia la contratación de expertos que prestan apoyo técnico sobre nutrición (asesoría sobre menús) a los centros) y planificación (apoyo a productores).

Dificultades:

- Falta de sensibilidad de actores implicados.
- Mantenimiento de precios (algunos productores no respetan el programa y se saltan los precios consensuados).
- Muchos colegios no están interesados en el proyecto.
- Escasez de recursos humanos disponibles por parte de la Administración. Hace falta más apoyo técnico.

5ª Ponencia: Escuela cooperativa R.M. AZKUE Ikastola, Lekeitio, Bizkaia.

José de la Torre, director de la Ikastola, presentó el proyecto de comedor ecológico, que a la vez que busca fomentar costumbres saludables en los alumnos, también se plantea aspectos de desarrollo local y defensa del patrimonio cultural. En el tercer año de proyecto están buscando más productores/as locales, y trabajando con el alumnado distintos aspectos de la alimentación, mediante talleres, y la humanización del comedor (nuevo espacio para 2-5 años, idea de fomentar el disfrute y la autonomía).

Dificultades:

- Escasez de proveedores de producto fresco local (especialmente fruta y verdura). Si hubiera más centros en la zona no sería suficiente para todos.

Eje de capacidad de influencia sobre los problemas

Las dificultades derivadas de las exposiciones se recogieron en tarjetas y se localizaron en un eje según la mayor o menor capacidad de influencia que se tiene sobre ellos (ver figura 3).

A continuación todos los participantes se dividieron en pequeños grupos, con el fin de identificar nuevos problemas según su propia experiencia, que también resumieron en tarjetas y colocaron en el eje. Los nuevos problemas detectados fueron:

- Desgaste. Falta de conciencia colaborativa. Falta de tiempo
- Comodidad para la administración de derogar su responsabilidad en empresas
- Pérdida de poder de los claustros debida a la LOMCE

- La renovación de las AMPAs dificulta la continuidad en procesos largos
- Desconocimiento, falta de formación de los actores
- Necesidad de avance progresivo y simultáneo en tres frentes: implicación, trabajo educativo y menú
- Desarrollo del sector productivo
- Se requiere mucho tiempo para la gestión de los proyectos
- Dificultades de acceso de pequeñas empresas
- Trabas burocráticas y administrativas
- Modelos establecidos rígidos y sin alternativas
- Escasez de dinero público. Incapacidad de endeudamiento de las administraciones



Figura 3. Problemas detectados localizados en el eje de capacidad de influencia

Los distintos grupos votaron la importancia de los problemas recogidos en el eje, siendo los siguientes los priorizados con más votos:

- Implicación de actores (19 pts)
- Legislación (11 pts)
- Sensibilización familias (8 pts)
- Desarrollo del sector productivo (7 pts)

Análisis de los problemas

Muchos de los problemas expuestos eran comunes y se repetían, por lo que las facilitadoras se encargaron de resumirlos y reformularlos, así como de realizar una primera propuesta de flujograma que fue validada y completada por los participantes. (Figura 4)

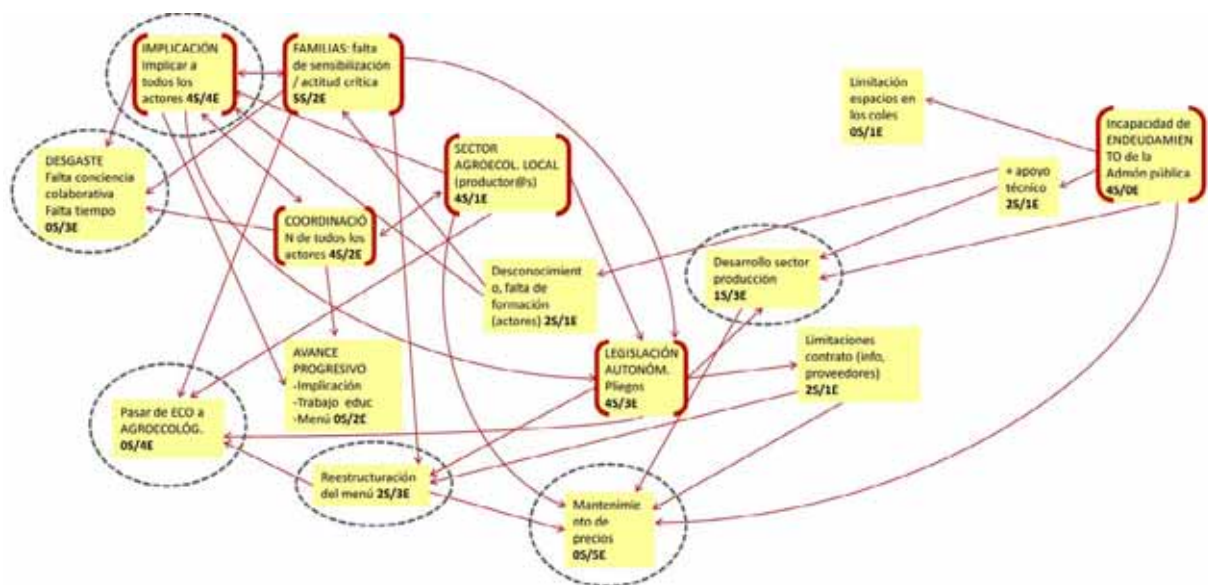


Figura 4. Flujograma: relaciones causa-efecto entre las dificultades detectadas en el taller. Problemas nudo (trazo azul discontinuo) y problemas llave (paréntesis rojo).

Conclusiones

Del análisis del flujograma se puede deducir que los **problemas llave**, es decir, que son causa de mayor cantidad de otros problemas, son:

- Falta de sensibilidad de las familias (5)
- Implicar actores (4)
- Implicar sector agroecológico (4)
- Coordinación de actores (4)
- Legislación (4)
- Dinero público (4)

Por otra parte, los **problemas nudo**, es decir, los que son causados por mayor número de otros problemas, son:

- Mantener precios (5)
- Implicar actores (4)
- Pasar de ecológico a agroecológico (4)
- Reestructurar los menús (3)
- Desarrollo del sector productivo (3)
- Desgaste, falta de conciencia colaborativa y de tiempo (3)

El espacio de trabajo terminó con una lluvia de ideas de recursos disponibles y propuestas de acción que pudieran dar respuesta a los problemas y retos identificados, y que se enumeran posteriormente en el apartado de puesta en común.



2.2.3. Redes locales de producción y distribución ecológica para la restauración colectiva: desafíos para los productores locales y cómo superarlos.

Este grupo de trabajo contó con una asistencia de 20 personas y con las aportaciones de cuatro experiencias.³

1ª Ponencia: CEIP Asunción Pañart de Aínsa, Huesca:

José Luis Cabrero, cocinero del centro explicó que en Aragón la gestión de cada colegio es directa y cada Consejo Escolar aprueba el proyecto de su escuela. Se cocina en el propio colegio y el personal depende del Gobierno de Aragón. Como cocinero, él mismo diseña el menú y lo supervisa. Se provee de productos locales, y en caso de no ser suficiente, se acerca a Huesca. La Comisión del comedor lo aprueba y después definitivamente el Consejo Escolar.

El precio a las familias es de 4,5 euros, de los cuales 1,55 son de materia prima y 2 euros de los monitores. Les han obligado a subir la cuota a 5,5 euros, aunque había superávit. A 50 niños y niñas que tienen que desplazarse para ir al colegio les paga la comida el Gobierno autonómico. Aconseja que si se va a montar una cocina ecológica haya cortadora de verduras y pilas grandes para lavar. Este curso han iniciado actividades educativas paralelas con el fin de involucrar a profesores, al AMPA, y al alumnado.

Dificultades:

- La aceptación del AMPA
- Encontrar proveedores ecológicos con precios adaptados (la comida ecológica es más cara, aunque no mucho más)
- Los procesos de lavar y cortar alimentos llevan más tiempo
- En Aragón no se cumple la ratio en las cocinas (proporción entre empleados y alumnos)

2ª Ponencia: Catering "De personas cocinando con sentido", Cantabria:

Lucía Zamora, restauradora y participante en "De personas cocinando con sentido", presentó este proyecto de inserción laboral de personal con discapacidad física e intelectual. Trabajan en colegios y residencias de mayores, con producto ecológico y/o local. Han creado huertos para abastecerse y el pescado lo compran en la lonja.

En su experiencia, los efectos positivos son palpables: en los colegios baja el colesterol; en los centros de mayores se recuperan sabores (aunque para algunos resulta aburrida la comida). Con el apoyo de un grupo de padres y madres provenientes de la *Slow Food*, han conseguido que el origen de la comida puntúe en las licitaciones. Introducir la comida ecológica a los 2-3 años es más fácil que posteriormente.

Dificultades:

- Rechazo/Trabajadores en contra del proyecto
- Hacer cambios radicales les hizo dar marcha atrás

³ La dinamización corrió a cargo de María Azkoitia (Ecologistas en Acción) y José Luis Fernández (Garúa S. Coop.). La relatoría corrió a cargo de Mónica Santamaría (Ecologistas en Acción).



- Imposibilidad de acceso a colegios públicos
- Falta de control sobre los proyectos concedidos (nadie comprueba que se den los servicios presupuestados)

3ª Ponencia: Associació Menjadors Ecòlogics, Cataluña:

Nani Moré actualmente cocina para tres Escuelas Infantiles en Cataluña, situadas en 3 municipios contiguos rurales y de pequeño tamaño. Cada escuela recibe un menú diferente, adaptado a las distancias que han de recorrer los alimentos. El pedido se hace el día anterior. Este hecho, junto con una buena organización, hacen el trabajo mucho más relajado. Cuida la transparencia en todo el proceso. Resaltó como todas las experiencias que ya están funcionando pueden servir como aprendizaje a proyectos nuevos (nunca se empieza de cero).

Dificultades:

- Mucho papeleo. Hay que cumplir con todo lo legal.
- Reticencias de los adultos: encuentran que al menú le falta carne

4ª Ponencia: Ecomenja, Cataluña:

Joan Ribas es cofundador de Ecomenja, empresa que trabaja en ocho escuelas en Barcelona, (siete públicas y una privada). Todos los menús se cocinan en los propios colegios y han tenido buena acogida. Su labor de cocinero supone un trabajo diario de complicidad con los niños y niñas, que acepten alimentos nuevos, que lo puedan contar en casa. Trabajan con monitores para que las niñas y niños incorporen la comida convencidos. Ponen en contacto a las familias con grupos de consumo para la cesta familiar. Su labor trasciende los muros de la escuela. Antes de entrar en las aulas, ecomenja planifica cultivos con los/as productores/as. Y con la comida que ha sobrado del comedor, elaboran "tuppers solidarios" para las familias con más necesidad.

Dificultades:

- La desconfianza inicial en el proyecto desde los colegios
- La competencia con otras empresas (que conciben los comedores como un espacio de lucro)
- La laboriosidad de la cocina tradicional (lleva más trabajo y tiempo)
- El arrinconamiento de las AMPAS en los colegios

Eje de capacidad de influencia sobre los problemas

Las dificultades derivadas de las exposiciones se recogieron en tarjetas y se localizaron en un eje según la mayor o menor capacidad de influencia que se tiene sobre ellos, según muestra la figura 5.

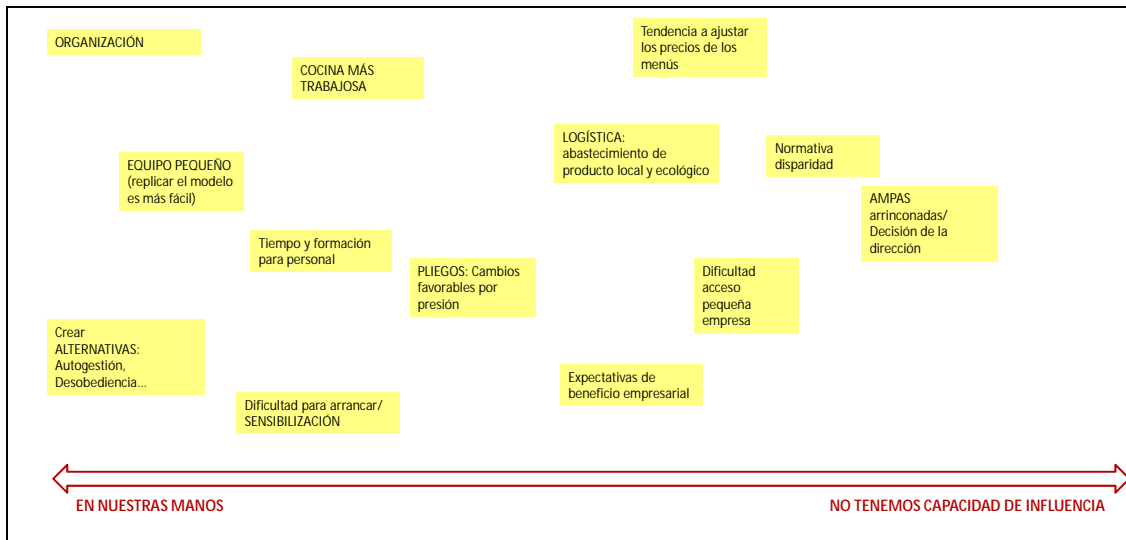


Figura 5. Problemas detectados localizados en el eje de capacidad de influencia

Después de agrupar las dificultades por categorías similares y de colocarlos en la pizarra se plantearon algunos cambios a las posiciones iniciales. Por una parte se propuso desplazar varias tarjetas hacia el lado izquierdo del gráfico, ya que "tenemos más capacidad de incidencia de la que creemos", "el primer cambio importante es empezar a sentirnos responsables", y "la presión de comunidades escolares concienciadas y organizadas puede conseguir cambios en la normativa". Por otra parte, la dificultad constatada de arrancar estos procesos hizo que se mantuvieran las tarjetas en las posiciones iniciales.

Análisis de los problemas y conclusiones

Las dinamizadoras realizaron una primera propuesta de flujograma que fue validada y completada por los participantes, resultando la figura 6.

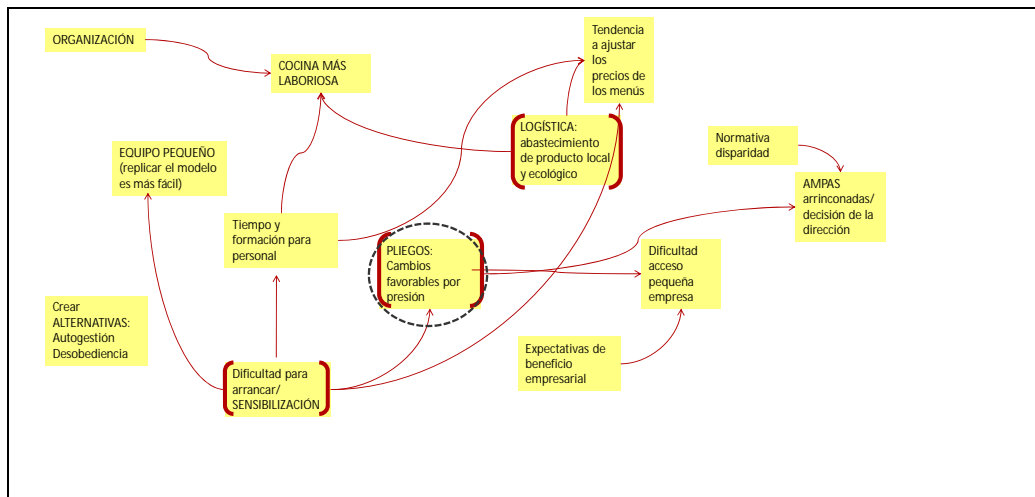


Figura 6. Flujograma: relaciones causa-efecto entre las dificultades detectadas en el taller. Problemas nudo (trazo azul discontinuo) y problemas llave (paréntesis rojo).

El flujograma muestra los problemas y retos más relevantes para un desarrollo tendente a la incorporación de las cocinas agroecológicas en la restauración colectiva:

- “Cambios favorables en los pliegos por presión”. Se consideró el tema más importante. Esto ayudaría a que las pequeñas empresas pudieran entrar a concurso, a que las AMPAS no quedasen arrinconadas y a que se pudiera ajustar el precio de los menús.
- “Sensibilización y educación”, la segunda de las dificultades más valoradas. Se entendió como un paso previo y un posible motor de cambio.
- “Logística de proveerse de productos locales y ecológicos”, el tercer asunto de mayor calado. Tiene relación con que se complejiza la elaboración de la comida fresca y la dificultad de ajustar los precios de los menús.

3. PRINCIPALES PROBLEMÁTICAS DETECTADAS Y PROPUESTAS DE SUPERACIÓN

En la sesión de conclusiones del Seminario se pusieron en común los resultados de los tres talleres realizados el día anterior en un solo espacio, con el objetivo de terminar con una agenda común de propuestas de acción. El equipo de dinamización elaboró un listado de problemáticas para la incorporación de alimentos agroecológicos a la restauración colectiva, a partir del volcado de los problemas priorizados en cada uno de los tres talleres, como muestra la Imagen 1.

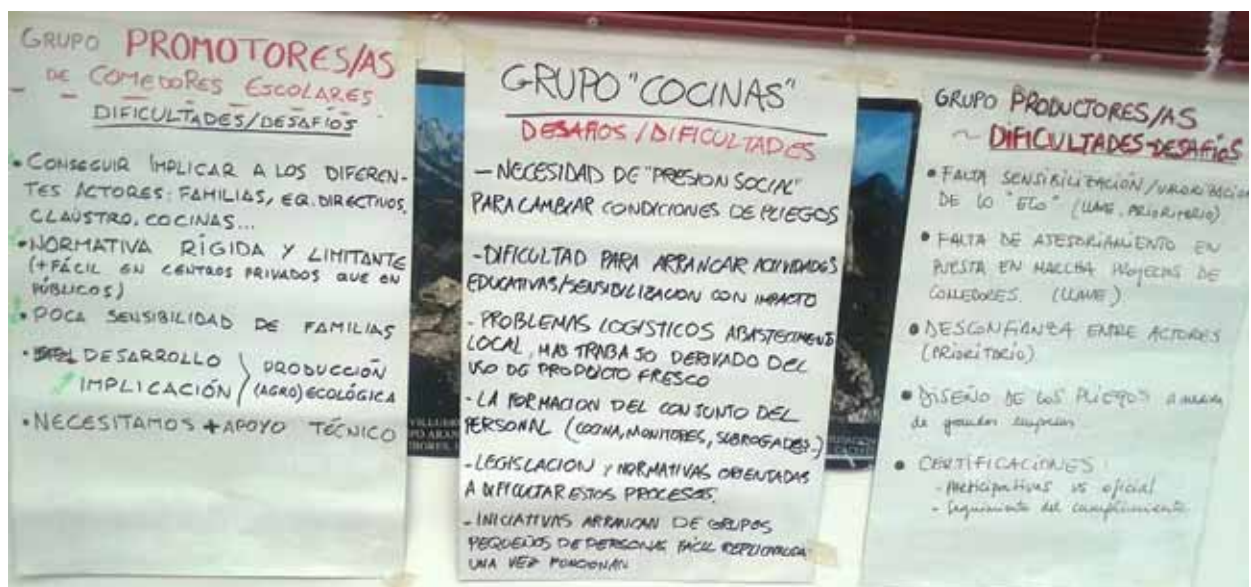


Imagen 1: dificultades y desafíos para la incorporación de alimentos agroecológicos a la restauración colectiva, priorizados en los grupos de trabajo temáticos.

Además, para estimular la capacidad de acción de los y las participantes, se expuso un resumen de la lluvia de ideas sobre propuestas y recursos disponibles, que elaboraron los tres talleres del día anterior, según muestra la Imagen 2.

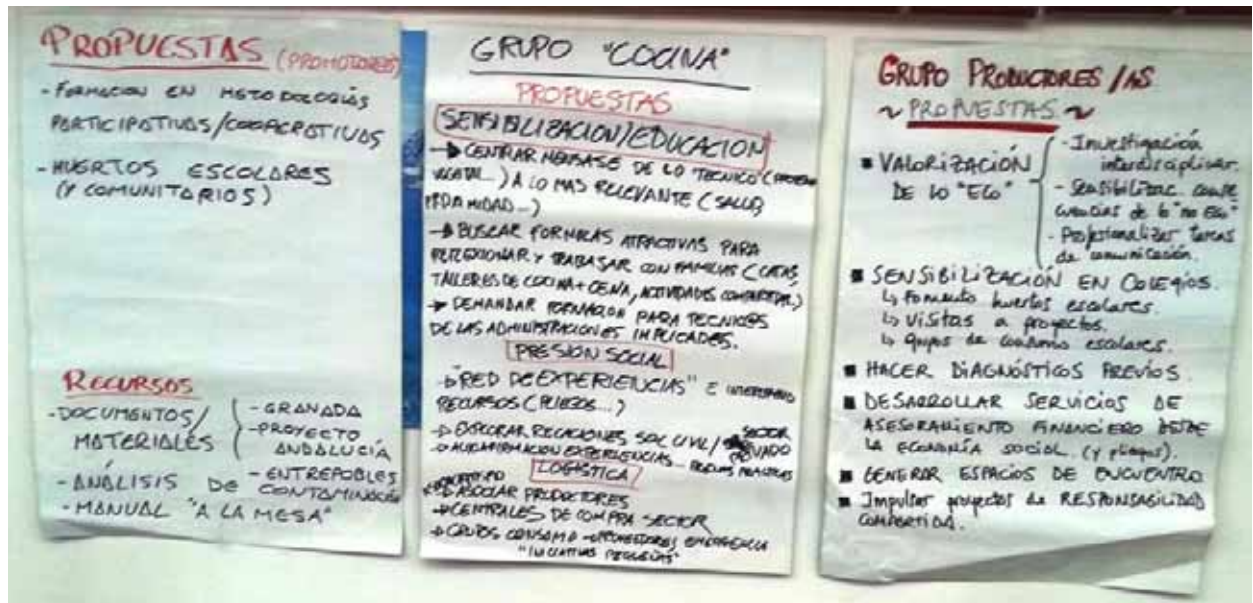


Imagen 2: Resumen de la lluvia de ideas de propuestas y recursos disponibles realizada en los talleres temáticos.

A partir de estos listados, el plenario se dividió en cuatro grupos pequeños (5-7 personas) en los que se mezclaron personas que habían participado en cada uno de los tres talleres, para profundizar en algunos de los temas mediante la técnica del World-Cafe. Se realizaron dos rondas de discusión en las que los grupos fueron cambiando. En la primera ronda se priorizaron aquellas dificultades y desafíos sobre los que los participantes creyeran que se pueden conseguir resultados desde sus realidades, y aprovechando las sinergias del trabajo conjunto entre los tres grupos representados en los tres talleres del día anterior. En la segunda ronda se discutieron posibles acciones para superar las problemáticas priorizadas en el corto y medio plazo.

Las propuestas de acción resultantes de este trabajo se enumeran a continuación.

Dificultades/desafíos priorizados	Propuestas de acción
Mejorar la sensibilización de familias, equipos directivos, profesorado, etc.	Organizar desde los AMYPAS actividades lúdicas, como charlas, talleres, visionado de documentales y cursos de cocina, etc.
	Promover una red de huertos, al estilo de la andaluza, que incluyera huertos escolares, huertos sociales (ocupando los solares abandonados) y huertos profesionales
	Profesorado: promover a través de los centros de recursos del profesorado cursos y formación en la temática y propuestas de inclusión curricular de los comedores de forma que se entienda como proyectos o materia transversal
	Búsqueda de fondos europeos para realizar ambiciosas campañas de sensibilización con potencial para lograr un importante impacto en la sociedad
	Crear noticias con gancho con el objetivo de alcanzar los medios de comunicación. Ejemplos: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Día de los comedores ecológicos</i>, con todo tipo de actividades coordinadas en esa fecha. - una asociación de productores/as financie el coste extra que supone la transición de un comedor escolar convencional a ecológico durante un año.
	Visibilizar experiencias exitosas que inspiren nuevos proyectos.
Asesoría para el desarrollo de comedores escolares ecológicos. (para facilitar a las personas concienciadas el éxito en sus iniciativas, que a menudo no saben por dónde empezar y se dan muchos <i>palos de ciego</i> para sacar las experiencias adelante)	Creación de equipos multidisciplinares para asesorar a los nuevos y existentes comedores ecológicos
	Creación de redes de apoyo y/o coordinación entre los distintos territorios y experiencias.
	Recopilar la información existente sobre el tema y plasmarla en un portal informático (blog, web) para optimizar los esfuerzos realizados y facilitar las nuevas iniciativas
	Compartir contactos y experiencias
	Realización de diagnósticos o radiografías previos en cada pre-proyecto, centro o experiencia (con el apoyo de la administración si existe, pero contando con los (pocos) recursos que haya y desde el colectivo que seamos

Finalmente, para su puesta en marcha y coordinación se creó un grupo de personas que ejercerán de enlace con los territorios para hacer llegar las propuestas de acción identificadas, coordinar algunas de ellas y facilitar la comunicación interterritorial.



4. CONCLUSIONES Y BREVE EVALUACION EN BASE A LOS OBJETIVOS PREVISTOS

4.1. Resultados del Seminario en relación con los objetivos propuestos

El seminario se había construido en base a 5 objetivos. En las siguientes líneas se presenta en qué grado se han alcanzado los distintos objetivos.

- ✓ Objetivo 1: Conectar las redes existentes en torno a la restauración colectiva ecológica presentes en algunas CCAA del Estado Español, con centros escolares, grupos de familias y otros actores interesados en el desarrollo de experiencias locales en otros territorios.

En el seminario han participado representantes de redes presentes en Cataluña, Comunidad Autónoma Vasca, Andalucía (y en particular Granada), Cantabria, Aragón o las Islas Canarias. Dichas redes están formalmente constituidas, como sería el caso de la Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecológica de Cataluña, o bien funcionan alrededor de experiencias existentes y actores implicados en un territorio, sin estar formalmente constituidas, como el caso de los y las participantes de Cantabria.

Además de ponerse en contacto entre sí, aspecto valorado de forma muy positiva por sus integrantes; hubo la posibilidad de poner en contacto a dichas redes tanto con experiencias aisladas en un territorio (como la de La Fundación FUHEM en Madrid) como con productores, representantes de AMPAs o restauradores de varias comunidades autónomas. La metodología participativa seguida ha facilitado la articulación entre estos grupos de actores.

Las propuestas de acción resultantes del seminario incluyen la creación de un canal regular de comunicación entre "enlaces territoriales", al que se podrán incorporar aquellas personas, proyectos y organizaciones interesadas.

- ✓ Objetivo 2: Compartir experiencias de restauración colectiva ecológica entre los diferentes actores implicados y construir nuevos conocimientos, especialmente en torno a los temas de normativa, redes logísticas y gestión de las cocinas y comedores.

Además de presentarse abundantes experiencias de restauración colectiva ecológica (ver objetivo 3), las diferentes mesas redondas sirvieron para realizar un diagnóstico colectivo del sector, y para analizar cómo, con la normativa actual, se puede facilitar la presencia de alimentos agroecológicos en centros educativos y otros equipamientos públicos.

En segundo lugar, los Grupos de Trabajo sirvieron para poner en común las principales dificultades y retos que dichas experiencias afrontan, e identificar aquellas más relevantes sobre las que es posible incidir.

Por último, en la puesta en común final se compartieron recursos y buenas prácticas elaboradas en los diferentes territorios, y se priorizaron una serie de propuestas de acción que faciliten la comunicación y el intercambio de conocimiento entre las diferentes redes, experiencias y otros actores interesados, incluyendo un espacio virtual que albergue manuales,



orientaciones sobre la normativa y otros recursos. Los asistentes valoraron muy positivamente, en la sesión de cierre, los aprendizajes obtenidos.

Las conclusiones del evento muestran tanto la riqueza de experiencias entre los asistentes como la madurez y profundidad de los debates. Este documento está disponible en la página web de Ecologistas en Acción, y se enviará a todos los y las asistentes al seminario.

✓ Objetivo 3: Visibilizar experiencias existentes en el Estado Español.

A lo largo del seminario se presentaron un total de 15 experiencias de centros escolares, restauradores/as y/o productores implicados en proyectos exitosos de restauración colectiva que incorporan alimentos agroecológicos. La diversidad de territorios de los que procedía el público nos permite asegurar que el Seminario va a permitir visibilizar, en casi todo el territorio español, el desarrollo y diversidad de este tipo de iniciativas. Además, todas las presentaciones realizadas en el seminario están disponibles en la página web de Ecologistas en Acción.

✓ Objetivo 4: Conectar las experiencias y redes estatales existentes con otras redes existentes en nuestro ámbito europeo.

En el seminario se presentó el consorcio europeo Urbact II “Diet for a Green Planet”, por el que se han interesado varios municipios a través de experiencias presentes en el seminario, incluyendo Rivas-Vaciamadrid.

La presentación de la investigadora Ana Moragués incluyó otros proyectos europeos como Foodlinks o Purefood; o redes como Food for cities de la (FAO) o la británica Sustainable Food Cities Network.

✓ Objetivo 5: Sensibilizar a responsables políticos y gestores municipales y autonómicos de las oportunidades que ofrece la restauración colectiva para el impulso de la producción ecológica y el desarrollo y consolidación de redes de Canales Cortos de Comercialización.

Tanto técnicos como cargos políticos de varios ámbitos (educación, medio ambiente, dinamización económica, etc.) y administraciones, principalmente madrileñas. Dada su reducida presencia (sí participaron una concejal de Mollet del Vallés, y el alcalde y varios técnicos de Rivas-Vaciamadrid), se les enviará las conclusiones del seminario.

4.2. Impacto social del seminario

La importante afluencia de público muestra el creciente interés que este tipo de iniciativas está alcanzando entre la población, principalmente entre comunidades escolares y productores/as, a pesar de contar con una normativa que mayoritariamente, y a diferencia de otros territorios europeos, no favorece la presencia de alimentación agroecológica en las licitaciones dependientes de las administraciones.

La participación de público ha sido ligeramente menor que en las dos ediciones anteriores del seminario (Córdoba 2010 y Estella 2013), lo que es fácilmente comprensible por el enfoque mucho más restringido de esta edición, frente a aquellas que abordaban las múltiples modalidades de CCC. No obstante, el desarrollo y la madurez de las redes territoriales CCC está



siendo, en varios territorios, el punto de partida para el surgimiento de nuevos comedores ecológicos, y sobre todo, una alternativa necesaria (para la pequeña/mediana producción de proximidad) a grandes distribuidoras alimentarias.

Al impacto acudieron representantes de al menos 15 proyectos de producción ecológica o restauración de la zona centro de la península, con un elevado interés en introducir el alimento agroecológico en la restauración colectiva. El Seminario puede servir como punto de partida de nuevos emprendimientos de este tipo en comunidades autónomas como Madrid o Castilla la Mancha, donde apenas existen experiencias aisladas. En el caso particular de Rivas-Vaciamadrid, donde se encuentra un porcentaje muy significativo de la superficie certificada en ecológico de la CAM, participaron en el seminario representantes de muchos de los proyectos productivos de su parque agroecológico. Este hecho junto al interés de los técnicos y cargos municipales presentes en el seminario, permiten ser optimistas sobre el desarrollo de nuevos proyectos, que puedan servir de punta de lanza e inspiración en un área metropolitana en el que viven más de cinco millones de personas.

Las conclusiones de este seminario muestran como introducir los alimentos agroecológicos en la restauración colectiva forma parte del conjunto de formas innovadoras y creativas de estructuración de la cadena alimentaria en lo local, más allá de las reglas del mercado, y más cerca de la cooperación social. Para ello se ha señalado la necesidad de procesos formativos y de comunicación, como forma de construir la confianza entre producción y consumo.

El desarrollo de redes territoriales ha sido una pieza clave en aquellos territorios donde el alimento agroecológico tiene mayor presencia en la restauración colectiva, al permitir aunar esfuerzos definir estrategias de trabajo conjunto o elaborar y compartir recursos y metodologías. No obstante, estas estructuras deben seguir avanzando y fortaleciéndose, tanto para facilitar nuevas experiencias y llegar a capas más amplias de la población, como para incidir sobre las instituciones políticas. La realización de encuentros como éste facilita la transferencia de buenas prácticas y recursos entre las distintas redes territoriales, pero además puede impulsar el desarrollo de nuevas redes en aquellas zonas donde, en la actualidad, coinciden algunas experiencias aisladas con un creciente interés de diferentes actores.

Por otra parte, además de su potencial para favorecer y consolidar las producciones ecológicas, en el Seminario se resaltó el papel que pueden jugar estas experiencias, especialmente en los comedores escolares, para mediante el trabajo educativo que normalmente acompaña la acción en cocinas y comedores, favorecer la sensibilización del alumnado y de sus familias a favor de la alimentación ecológica, de proximidad y/o de temporada. Se trata por lo tanto de una estrategia tanto de corto como de largo plazo a favor de esta última.

En relación con este trabajo de sensibilización, el impacto sobre la salud de los y las más pequeñas de la alimentación en comedores escolares es uno de los elementos que mayor interés despiertan en familias y equipos directivos. Sobre este tema, se están generando importantes alarmas de la mano de la externalización y abaratamiento de los servicios de comedor y del cierre de cocinas que muchas administraciones vienen potenciando en los últimos años, como la posible transferencia de contaminantes desde los envases plásticos usados en *línea fría* a los alimentos, menús desequilibrados o mala calidad de materias primas. La importancia social de la alimentación infantil, y más en tiempos en los que el comedor escolar ofrece la comida principal en familias duramente golpeadas por la crisis, debe hacer



reflexionar a las administraciones. A lo largo del seminario resultó palpable como éstas deben tener una actitud mucho más flexible y favorable a la introducción de alimentos ecológicos, de proximidad y de temporada en los procedimientos de contratación de los servicios de restauración que de ellas dependen, así como destinar recursos y equipos técnicos que asesoren y apoyen a los actores implicados, desde la producción al consumo.

Si bien en el Seminario se visibilizaron varias experiencias en las que la presión ciudadana ha forzado un cambio de actitud en la administración, también quedó patente la dificultad de estos procesos de auto-organización e incidencia, por lo que administraciones más sensibles a este tipo de demandas y comprometidas con su desarrollo pueden marcar la diferencia allí donde la movilización ciudadana es más débil. La implicación de la administración debe ser además integral implicando a múltiples departamentos como desarrollo económico/agricultura, medio ambiente, educación o salud y alimentación.

Por último, las personas asistentes afirmaron la necesidad de repetir este tipo de encuentros con periodicidad, por lo que Ecologistas en Acción estudiará la posibilidad de solicitar de nuevo apoyo al Ministerio para una nueva edición de este evento.