

De la producción al consumo. Cuatro experiencias que construyen un modelo alimentario justo y sostenible

En los últimos años se han venido desarrollando múltiples iniciativas que construyen otro modelo alimentario. Entre ellas, las que más se han extendido han sido los circuitos cortos de producción y consumo a través de una amplia variedad de grupos de consumo que ponen en contacto directo (o con una intermediación pequeña) a agricultoras/as y consumidoras/es. Pero este no es el modelo sobre el que más nos vamos a centrar en este breve recopilatorio de experiencias, aunque rescatamos una de ese tipo. Y no porque no sea interesante, que lo es, sino porque es un modelo con límites. Es adecuado para alimentar a varias decenas de miles de personas en grandes ciudades como Madrid o Barcelona, pero no a millones. Es un modelo que tiene que seguir existiendo y creciendo, pero que tiene que servir también para realizar saltos de escala que, al menos, empiecen a conseguir alimentar a cientos de miles de personas. Esto pasa por centrales de compra agroecológicas, modelos de restauración colectiva o huertos urbanos productivos.

A continuación, presentamos cuatro experiencias que recorren el mundo de la producción y la distribución-gestión de restauración colectiva escolar ecológica. Son sus propios/as protagonistas quienes nos las cuentan.

Ecosecha, una de las experiencias de cultivo agroecológico pioneras en Madrid

Descripción de la experiencia y de sus objetivos

Ecosecha es un proyecto agroecológico de economía social en funcionamiento desde 2005. Nació desde el convencimiento de que se puede realizar una actividad económica respetuosa con el medio ambiente, en la que los/as trabajadores/as se sientan parte implicada y tener una relación directa con las/os consumidoras/as.

Actualmente, tenemos en producción 8,5 hectáreas en el municipio de Rivas-Vaciamadrid, en la vega del río Jarama, dentro del Parque Regional del Sureste. En ellas tenemos algo más de 300 frutales, así como multitud de cultivos hortícolas de temporada. En

la cooperativa trabajamos 6 personas. Toda nuestra producción se vende a consumidores particulares exclusivamente en el entorno de Madrid a través de grupos de consumo en tres tipos de formatos (cesta de composición cerrada, pedidos a la carta individuales o consumo colectivo) y en menor medida en tiendas de productos ecológicos.

Ecosecha se ha guiado desde el primer momento por una serie de criterios que consideramos esenciales para dar coherencia a nuestra actividad. Son los siguientes:

Actividad (casi) 100 % ecológica.

- En la huerta. Practicamos la agricultura ecológica certificada. Intentamos mejorar, año tras año, para hacer que todo el proceso sea más ecológico (riego por goteo para ahorrar agua, biofilm de patata, utilización de variedades locales, etc).
- En la distribución. Entendemos que es una parte fundamental de ecología del proceso y tenemos establecida una red de puntos de repartos colectivos para ahorrar energía.

Relación directa entre productores/as y consumidores/as.

- Otra de las características principales de Ecosecha es que, además de vender exclusivamente en el entorno de Madrid, todo nuestro esfuerzo de comercialización se encamina a la venta directa a consumidores/as con los que se han establecido unos lazos que van más allá de la relación comercial. Lo hacemos a través de grupos de consumo o nodos de distribución colectivos.

Economía social

- Ecosecha es una cooperativa de trabajo, donde todas las personas que participan tienen derecho a formar parte del proyecto. Y en un sector muy precarizado tenemos condiciones laborales razonablemente dignas y estables.

Compromiso y vínculos con la agroecología y la economía social

- Otra de las patas que Ecosecha ha cultivado durante estos años son las relaciones con otros actores de la agroecología y la economía social. De hecho, somos cofundadores en Madrid de Coop 57 (cooperativa financiera a través de la que nos financiamos en buena medida), colaboradores de Cooperama, socios y usuarios de Som energía (cooperativa de comercialización de energía renovable), coordinadores del Banco de Intercambio de Semillas. Y nos hemos planteado como reto comenzar a colaborar con Madrid agroecológico y participar en los procesos actuales de Certificación Social Agroecológica que se están dando en Madrid.

Principales dificultades para llegar hasta aquí

Después de describir nuestra actividad y los criterios 'idílicos' por los que nos regimos llega la realidad, que se ha empeñado y se empeña constantemente en dificultar nuestros planes.

Durante los primeros 5-6 años, nos afectó mucho la ausencia de demanda de productos ecológicos que nos impidió alcanzar el tamaño deseado. También nuestra falta de experiencia y de conocimientos agrícolas propició que cometiéramos numerosos errores que tuvieron como consecuencia la pérdida de miles de euros en procesos fallidos. Durante este periodo tuvimos que hacer fuertes inversiones para hacernos con todo el material productivo (tractor, aperos, riego, vehículos, cámara frigorífica, etc.) que nos ha permitido funcionar con relativa eficiencia.

Actualmente, ya con más conocimientos y bagaje, nuestros principales problemas proceden de la deuda acumulada y de la competencia. La demanda de productos ecológicos ha crecido mucho en estos últimos años, pero la oferta ha crecido por encima de la demanda (han aparecido multitud de tiendas, otros/as productores/as, grandes distribuidores) y ello nos ha obligado a mejorar nuestros procesos para poder abaratar nuestra verdura. Y además hay que devolver todo lo que debemos. En esas estamos.

Principales claves para haberlo logrado

A pesar de las dificultades (principalmente las económicas) que hemos padecido durante estos años, podemos resumir a tres las claves que permiten explicar por qué Ecosecha sigue aquí:

- Perseverancia e implicación de los/as socios/as trabajadores/as.
- Implementación constante de mejoras, tanto en la huerta, como en las fórmulas de venta y en los procesos de gestión.
- Apoyo constante de nuestras/os consumidoras/es.

Retos futuros

En Ecosecha nunca estamos conformes con el presente y siempre andamos con planes. Si miramos varios años adelante, nos gustaría vernos abasteciendo de productos ecológicos a mucha más gente en Madrid, con un equipo de trabajo implicado y más grande. Produciendo nuevas verduras y, por qué no, poniendo en cultivo nuevas tierras. Tenemos el reto de poner invernaderos para poder producir durante las estaciones frías.

Por el momento, este año, además de algunas mejoras en la huerta, nos hemos centrado en mejorar la oferta de verdura y fruta. Recientemente hemos implementado un nuevo sistema informático que nos permitirá ofrecer la posibilidad de que los/as consumidores/as puedan comprar verduras 'a la carta'. De cara al verano estará ya funcionando en todos los puntos de reparto.

Quizá la tarea de más calado que tenemos pendiente es la de avanzar en la 'cooperativización' de la cooperativa. Y es que aunque está aprobado que los/as consumidores/as pueden y deben participar en la toma de decisiones, tenemos aún pendiente aplicarlo realmente.

Ecomenja: empresa gestora de comedores escolares ecológicos

Descripción de la experiencia y de sus objetivos

En Ecomenja nos dedicamos a la gestión integral de los servicios de comedor escolar. En este momento, estamos gestionando el comedor de siete escuelas (seis públicas y una privada), principalmente situadas en Barcelona ciudad y Vallès Oriental (comarca del cinturón periurbano de Barcelona). El número total de menús diarios cocinados con el modelo de cocina *in situ* (es decir, no desde una cocina central, sino que en cada centro hay un equipo de cocina que elabora diariamente el menú) es de 2.000 menús/día.

Nuestros productos son en un 95%, ecológicos certificados y en un 75%, de proximidad (catalanes). Además, apostamos por la materia prima de temporada. Los fundamentos para estas opciones, además de los medioambientales, son el mayor poder nutritivo de estos productos, la reducción de las necesidades logísticas (al ser de temporada y de cercanía) y la contribución a mantener territorios con un mundo rural vivo.

En los comedores, nuestros equipos de educadoras/es no hacen solo una labor de acompañamiento en la comida, sino también pedagógica, ayudando a dar sentido al producto que sirven. Partimos de la idea de que la comida, más allá de servir para alimentarse, también es un acto cultural.

Con los/as productores/as locales, nuestra relación es directa, sin intermediarios/as. En cambio, en el producto que no podemos conseguir de cercanía sí tenemos que recurrir a terceras empresas. Esta relación directa, junto a la apuesta por la temporada, es lo que nos permite tener precios asequibles para las familias. Son solo unos 3 €/mes superiores a los de los comedores escolares gestionados por multinacionales y con alimentos industriales.

Planificamos conjuntamente la producción con los/as agricultores/as. En la actualidad, trabajamos con seis en distintas zonas climáticas de Cataluña, de forma que todos los productos los cultivan dos agricultores/as distintos. Esto nos permite garantizar el suministro y, además, alargar las temporadas. A la vez, los/as productores/as tienen la tranquilidad de tener colocada toda la cosecha. Todo ello, además, redundará en un precio más asequible para las familias.

Además de todo esto, no trabajamos ni en cuarta ni en quinta gama (producto pelado, lavado y troceado, en el primer caso; y precocinado o cocinado, en el segundo), es más, hacemos nuestras propias conservas.

Principales dificultades para llegar hasta aquí

Un primer problema con el que nos encontramos es que la Administración catalana no distingue distintas calidades en los comedores. De este modo, trata igual a quienes hacen una apuesta por lo ecológico, que a quienes lo hacen por lo industrial. Esto nos limita el crecimiento y, con ello, la posibilidad de tener una economía de escala mayor que pudiese redundar en el precio.

Una segunda dificultad es que, aunque la producción agroecológica está creciendo, la logística todavía es un cuello de botella. Los agricultores/as con quienes trabajamos llevan su producción a dos puntos de Cataluña, desde donde Ecomenja se encarga de distribuirla a los comedores escolares. Aunque el formato nos sirve en la actualidad, entendemos que necesitamos mejorarlo para poder dar saltos de escala.

El tercer elemento con el que nos enfrentamos es que al entrar a gestionar los comedores de nuevos colegios tenemos que subrogar todo el personal. Estos nuevos equipos carecen, en general, de la sensibilización y de la formación en temas relacionados con la agroecología y con la gestión de un comedor escolar ecológico. Así hacemos una importante inversión en formación.

Otro elemento con el que hemos encontrado problemas ha sido con la introducción de platos sin proteína animal. En el segundo año de nuestra entrada en los comedores, introducimos una vez cada 15 días menús sin proteína animal. Los platos que servimos provienen de la dieta mediterránea, pero también de la asiática (derivados de tofu, seitán, etc.). Es un tema con el que, en general, encontramos bastantes resistencias en las familias. Esto nos obliga a hacer mucho trabajo con ellas. Por ejemplo, aprovechamos las fiestas escolares para darles a probar estos platos y utilizamos las reuniones de principio de curso para explicar bien el fundamento de esta apuesta. Consideramos que esta apuesta por la reducción de la proteína animal es imprescindible desde un punto de vista sanitario y de sostenibilidad ambiental.

La última dificultad estriba en los intentos por parte de la Generalitat de Catalunya de llevar a concurso público la gestión de los comedores escolares. Con este modelo se beneficiarían las multinacionales del *catering*. Hasta el momento, este intento ha sido frenado por las resistencias que se han podido articular desde distintos ámbitos.

Principales claves para haberlo logrado

La principal ha sido no renunciar a nuestros principios. Esto no ha significado descuidar lo económico, pero sí que no fuese ni mucho menos el único criterio cuando hemos ido tomando decisiones.

Otra ha sido apostar por estrategias en las que todos los agentes implicados ganasen: agricultores/as, familias, alumnado, personal de cocinas, educadores/as, etc. Tener un planteamiento holístico, en el que todas las partes se puedan visibilizar como aliadas y no como competidoras.

En resumen, mucha convicción, honestidad y transparencia. Todo ello hace que, en general, las respuestas de las familias y de los/as agricultores/as al trabajo que estamos desempeñando sean muy positivas, lo que no implica que no tengamos dificultades.

Retos futuros

Un reto común con todas las iniciativas de este tipo sería que la administración reconozca a nivel normativo dos calidades en los comedores escolares. Una industrial, que tendría que tener los precios más bajos que los que marca ahora la Generalitat para reducir el beneficio empresarial, que es a costa de las familias. La otra sería una calidad agroecológica, que podría tener un precio algo mayor al reconocer su contribución al bienestar social y ambiental de la comunidad educativa y del resto de la sociedad.

El segundo desafío es crecer sin perder la esencia para conseguir tener más recursos que permitan dar nuevos saltos de escala.

Comedor escolar ecológico en el CEIP Gómez Moreno de Granada

Descripción de la experiencia y de sus objetivos

La autogestión del servicio de comedor en el CEIP Gómez Moreno por parte del AMPA se inicia en el año 2002, ante el peligro por falta de usuarios/as de desaparición del colegio, único centro educativo público de primaria en infantil en el barrio histórico del Albaicín, Granada. Un grupo de madres y padres, aprovechando la coyuntura de nuevas familias que llegaban al barrio, decidió dar un impulso al cole a través de un proyecto integral que planteaba la autogestión del comedor, del aula matinal, así como de las actividades extraescolares, como atractivo para captar alumnado nuevo.

El proyecto se plantea como un proyecto de educación en salud a través de la alimentación y la actividad física. Su piedra angular es el comedor escolar, con cocina propia *in situ*, personal propio contratado por el AMPA, y menús visados por dietistas en colaboración con los profesionales del centro de salud del barrio, incorporando en la medida de lo posible ingredientes ecológicos, de proximidad y de temporada. Todo autogestionado por el AMPA.

Pretende trascender el ámbito del colegio y servir de modelo de alimentación sana, con recomendaciones para las familias, con posibilidad de realizar pedidos semanales de productos ecológicos a los proveedores del comedor mediante la figura de la 'cesta verde' y también de carne con cierta periodicidad.

Al mismo tiempo, se complementa con actividades extraescolares en las que prima la actividad física, así como un grupo de senderismo y otro de bicicleta, que organizan salidas periódicas a lo largo del curso escolar.

Charlas sobre alimentación sana, jornadas, ecomercado anual, higiene buco-dental, huerto escolar, estudio clínico de los índices de sobrepeso y obesidad en el alumnado, libro de recetas del comedor, etc., han sido o son otros complementos al proyecto.

Principales dificultades para llegar hasta aquí

Podemos distinguir dos momentos clave. En un primer momento, los inicios. La falta de conocimiento y experiencia en la gestión del servicio de comedor de un centro escolar. Había que dar respuesta a una serie de temas clave como la dotación del equipamiento, el contacto con proveedores para asegurar el aprovisionamiento de productos, la elaboración de menús de calidad que cumplieran los criterios nutricionales necesarios, la gestión del personal contratado (cocineras y monitores), y la gestión económica y administrativa de todos los aspectos correspondientes.

Estos aspectos se fueron solventando en un primer momento y mejorando a lo largo del tiempo, hasta conseguir consolidar la gestión y el funcionamiento del comedor. Un tema recurrente en este proceso era la solvencia económica, ante los reiterados retrasos de la administración autonómica en el pago de la financiación que le corresponde.

En una segunda etapa, que se inició hace un par de años, nos hemos tenido que enfrentar a la negativa de la administración autonómica a seguir con el modelo de convenio vigente, y la obligación de concursar en régimen competitivo por conseguir el contrato de servicio de comedor escolar en el centro educativo.

Ello supone para una asociación sin ánimo de lucro como el AMPA el tener que concursar en régimen competitivo con las multinacionales de *catering* que copan el mercado de la restauración en los centros educativos, hacer frente a los trámites administrativos del concurso (estudio de pliegos, elaboración de documentación, presentación de la oferta, seguimiento del proceso, etc.), y adaptar de nuevo la forma de gestión económica y administrativa a los nuevos requisitos que exigen los pliegos (contabilidad, justificación de gastos, gestión del personal, etc.).

Ahora afrontamos la primera prórroga del contrato, y dentro de dos años, estaremos obligados a volver a concursar.

Principales claves para haberlo logrado

En dos palabras: participación y compromiso. Gracias a la participación de las familias y su compromiso con el modelo de gestión del comedor, conseguimos funcionar desde el año 2002. Personas muy comprometidas, con distintos perfiles profesionales, que han dedicado y siguen dedicando su tiempo, conocimientos y esfuerzo al proyecto.

En los inicios se aprovechó una coyuntura favorable a nivel autonómico (programa de alimentación saludable en los comedores escolares andaluces) para lanzar y afianzar el modelo. Subvenciones específicas y premios con dotación económica sirvieron para conseguir dotar en pocos años la cocina con el equipamiento necesario. Ha sido importante contar con la participación de profesionales de la salud (algunos de ellos padres/madres de alumnado, y otros personal del Centro de Salud del barrio, que se solidarizaron con el proyecto y participaron voluntariamente) en la elaboración de los menús, sin olvidar también los/as proveedores/as locales de productos ecológicos, que hicieron un esfuerzo continuo por garantizar el aprovisionamiento de productos.

A la hora de concursar, pensamos que la campaña de protestas y sensibilización masiva que hicimos tuvo algo que ver en el hecho de que ninguna empresa pujara por nuestro centro. Nos favorece además el hecho de que tendría que hacerse cargo de la cocina *in situ* y del personal. Además, estamos hablando de un comedor con apenas 160 comensales, y un barrio con acceso restringido que dificulta la entrada en vehículo. De cara al concurso, fue de nuevo clave la participación de un grupo diverso de madres y padres, en el cual cada cual puso al servicio del AMPA sus conocimientos, tiempo y energía para lograr sortear el laberinto administrativo y burocrático que supone presentar oferta a u concurso público.

Retos futuros

El principal reto es conservar la gestión del comedor, aunque tengamos que volver a concursar. En paralelo, seguimos peleando por la expansión de nuestro modelo, y por recuperar el derecho a que sea conveniado, y no por concurso público. También peleamos a nivel nacional por ejemplo a través de la participación en la Comisión de comedores de FAMP, la federación provincial de Granada, que está trabajando en red con múltiples organizaciones y otras federaciones. Perseguimos imponer ante la administración un cambio en las condiciones del servicio de gestión de comedores escolares a nivel autonómico y nacional, apostando de nuevo por la gestión directa por parte de la administración, en su defecto por asociaciones sin ánimo de lucro como las AMPAS y, en último lugar, por empresas de *catering*. Pero, en todo caso, con cocina *in situ* o de proximidad de línea caliente, con productos locales, de temporada y a ser posible de procedencia ecológica, y con un control estricto de la calidad.

Comedores ecológicos en los colegios de FUHEM

Descripción de la experiencia y de sus objetivos

En el curso 2013-2014, FUHEM comenzó un trabajo integral alrededor de la alimentación ecológica en sus tres centros escolares. Los objetivos de [esta iniciativa](#) son:

- Contribuir, modestamente, a la mejora socioambiental global cambiando productos de origen agroindustrial por otros ecológicos y/o de cercanía.
- Mejorar la salubridad y sabor de la comida.
- Potenciar la proyección educativa de los contenidos ecosociales.
- Aumentar del sentido de los centros escolares, convirtiéndolos en espacios que vayan más allá de una labor formativa y cubran otras facetas de la vida, en este caso las relacionadas con la alimentación.

Para conseguir estos objetivos estamos trabajando en tres dimensiones:

- *Comedores escolares ecológicos* (unos 2.500 comensales diarios): todo el fresco, las legumbres y los cereales son de temporada, cercanía y ecológicos. Lo único que no es ecológico es el producto animal (carne, pescado, lácteos y huevos), que son de cercanía. Además, este curso hemos empezado a reducir el contenido de proteína animal en el menú para hacerlo más equilibrado, además de sostenible.
- *Grupos de consumo agroecológicos*: creación de grupos de consumo entre familiares y profesorado en los que se ponen en contacto directo productores/as y consumidores/as para, a unos precios asequibles, conseguir unos ingresos

garantizados para la producción y un consumo de alimentos de alta calidad. Es una forma de dar continuidad fuera del centro a la calidad de materia prima a la que accede el alumnado dentro.

- *Aplicación didáctica y sensibilización:* incorporación de los fundamentos de la agroecología en el currículo escolar y el trabajo con la comunidad educativa.

Principales dificultades para llegar hasta aquí

Uno de los principales descubrimientos del proyecto es que, al cambiar los ingredientes, cambia todo:

- El gusto de muchos de los platos ha variado, tanto por el uso de productos de temporada y cercanía exclusivamente, como por el sabor más intenso de muchas de las verduras. Esto, en general, no es una buena noticia en un comedor escolar.
- La carga de trabajo en las cocinas ha aumentado, como consecuencia de que muchos productos han dejado de llegar en cuarta gama (lavados, pelados y troceados).
- Además, las recetas y las formas de cocinar han tenido que variar.
- La empresa que gestiona nuestras cocinas no tenía experiencia previa en el ramo ecológico.
- Pero nuestro principal problema ha surgido no con la entrada de producto ecológico, sino con la reducción de la proteína animal. En concreto, con el día al mes que el segundo plato no tiene productos animales. Este cambio ha generado un importante rechazo en la comunidad educativa.
- La última dificultad ha consistido que el conjunto de la comunidad educativa encontrase sentido a todos estos cambios.

Donde no hemos tenido problemas ha sido con el precio (la subida que ha supuesto la apuesta ha sido simbólica, unos 20 €/año) ni con la garantía de suministro de la mercancía.

Principales claves para haberlo logrado

Nuestro punto de partida era de conocimiento relativamente pequeño del sector agroalimentario. Por ello, ha sido fundamental la asesoría y ayuda externa que hemos tenido a cargo de Garúa S. Coop. Mad. a lo largo de todo el proceso. Su trabajo ha sido absolutamente determinante. Además, también hemos recurrido a la Associació Menjadors Ecològics para que nos asesorase y formase a los equipos de cocina. Por último ha sido muy importante la apuesta decidida, incluida la inversión económica, por parte de la dirección de FUHEM por impulsar el proyecto.

Algunas medidas concretas frente a los problemas:

- Sabor: trabajo con los equipos de cocina para mejorar las recetas. También sensibilización de las familias y del alumnado ante la necesidad de reeducar los paladares. Esta sensibilización está siendo con muchas estrategias y frentes distintos.
- Carga de trabajo: rediseño de los menús para evitar días con mucho trabajo en cocina. Equiparamiento del menú del profesorado y del alumnado para rebajar cargas de trabajo. Además, estamos estudiando la simplificación en el número de platos ofertados del menú.
- Recetas: anualmente, estamos haciendo una formación de los equipos de cocina enfocada a los problemas que tenemos.
- Empresa: hemos trabajado muy codo con codo con la empresa concesionaria de nuestras cocinas (Gastronomic-Hoycosa). Por ejemplo, les hemos facilitado proveedores, ayudado a la elaboración de los menús o trabajado con ellos/as en la búsqueda de soluciones a los problemas que nos han ido surgiendo.
- Reducción de proteína animal: búsqueda de recetas de éxito basadas en la dieta mediterránea, y mucho trabajo con las familias y el alumnado.
- Sentido: nuevamente las actividades desarrolladas están siendo claves. Por ejemplo: talleres en aula, paneles explicativos, menajes en las hojas del menú y en la agenda, concursos, formación del profesorado y de los/as educadores de comedor, charlas, reuniones con familias, encuestas de evaluación, comidas con familias, blog del proyecto, circulares y artículos en boletines internos.

Retos futuros

A pesar de los avances realizados, consideramos que todavía nos queda un largo camino por recorrer. En concreto nuestros próximos objetivos son:

- Introducir los productos de origen animal de producción ecológica. Eso nos obligará, necesariamente, a reestructurar los menús rebajando algo más el contenido en proteína animal (hasta ahora la reducción ha sido simbólica). Probablemente, también acometer otra serie de cambios estructurales en el funcionamiento de los comedores.
- Dar el salto desde lo ecológico a lo agroecológico. Queremos ir prescindiendo de grandes distribuidoras y llegar a una relación directa con productores/as de mediano tamaño que nos garanticen el suministro. Esto, además nos permitirá garantizar la trazabilidad de los productos y asegurar que todos son de cercanía.
- Finalmente, queremos usar más la herramienta de la alimentación desde el punto de vista educativo. Especialmente, tenemos que profundizar en la incorporación transversal de la agroecología al currículo formal.