

Hacia el desarrollo sostenible: consumo sostenible y comedores escolares

Traducción de Olga Abasolo

El consumo sostenible suscita cada vez más interés tanto en el ámbito académico como en el político, en el marco de un amplio reconocimiento de la importancia de promover el desarrollo sostenible. Sin embargo, ha sido más escasa la reflexión en torno a las motivaciones de las prácticas de consumo, así como en torno a su influencia desde el ámbito de la política. Los debates en torno al consumo sostenible adolecen además de las limitaciones que impone el marco conceptual del desarrollo sostenible, demasiado centrado en el uso de los recursos naturales y que excluye otros ámbitos relevantes como los relacionados con los estilos de vida. Este artículo abordará el estudio de los comedores escolares para desentrañar las prácticas de consumo sostenible y contribuir a alimentar el debate así como aportar al diseño de las políticas.

En los países de la OCDE se considera que los comedores escolares son un espacio desde el cual promover el consumo sostenible. Es decir, promover prácticas de consumo que fomenten el desarrollo sostenible, entendido aquí desde una acepción amplia que no sólo incorpora la dimensión ambiental, sino también la social y la económica. Las expectativas en torno a los comedores escolares descansan en el potencial aún sin explotar de las contrataciones públicas, que llegan a mover aproximadamente un 12% del PNB de media en los países de la OCDE. Estos recursos podrían reorientarse al estímulo de sectores estancados de la economía y dirigirse a grupos sociales más vulnerables.¹ Por lo tanto, los comedores escolares poseen el potencial de aportar lo que Morgan² denomina “múltiples beneficios”: una población

Tanja Bastia,
Universidad de
Manchester

¹ K. Morgan y R. Sonnino, «Empowering consumers: the creative procurement of school meals in Italy and the UK», *International Journal of Consumer Studies*, 31(1), 2007, pp. 19-25.

² K. Morgan, *School Meals and Sustainable Food Chains: The Role of Creative Public Procurement*, Caroline Walker Lecture, Royal Society, Londres, 2004.

más sana, el desarrollo económico en el ámbito rural y una reducción de los costes ambientales, aspectos todos ellos representados en el plato de comida que se consume en el comedor escolar.

Italia ha conseguido introducir con un notable éxito no sólo los alimentos de origen y certificación ecológica en la programación de los menús de los comedores escolares sino también que se tenga en cuenta el desarrollo de la economía regional. Este artículo se va a centrar en un ejemplo de inserción de estas consideraciones en los sistemas de organización de los comedores escolares en Piombino, Toscana y en cómo desde las políticas de contratación pública se pueden impulsar los objetivos de desarrollo sostenible.

Nos centraremos en la interconexión de las cuestiones ambientales con las relacionadas con el ámbito productivo y las prácticas de consumo, y con ello supliremos algunas de las carencias de la bibliografía producida en torno al consumo sostenible, que tiende a centrarse en el uso de los recursos naturales. La promoción de la salud de la población y la existencia de una economía vigorosa son parte integrante de un desarrollo sostenible por lo que deberían pasar a formar parte de los debates sobre consumo sostenible.

El artículo destaca el papel que juegan quienes se encargan de aplicar los programas en los ámbitos regional y local. Este nivel meso de la implementación de políticas se pasa por alto en los debates actuales sobre consumo sostenible, que tienden a centrarse mayoritariamente en las prácticas de consumo individuales o en la relación entre el Estado y la ciudadanía. Poco se sabe de las motivaciones y mecanismos que llevan a las partes implicadas a apostar por el desarrollo sostenible. El presente artículo aporta datos empíricos que muestran hasta qué punto son importantes estos intermediarios para la aplicación de iniciativas de consumo responsable, cuyo éxito depende de que se promuevan *de abajo a arriba* más que desde las directrices diseñadas desde arriba. Este estudio de caso muestra cómo el éxito del sistema de organización de los comedores escolares de Piombino se basa en dos elementos clave: 1). La planificación a largo plazo y el diseño de las políticas deben basarse en procesos vinculados con ideas culturalmente aceptables, en este caso, en relación al consumo de alimentos; 2). Que para la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible es preciso tener en cuenta el consumo, la producción y el medio ambiente.

La investigación en la que se basa este artículo se realizó en el marco de un proyecto financiado por el Economic and Social Research Council y dirigido por el catedrático Kevin Morgan, que pretendía analizar el papel del sector público para la promoción de cadenas alimenticias sostenibles. El presente artículo se centra en uno de los cinco estudios de caso del proyecto, el de Piombino, una pequeña ciudad en la costa oeste de Toscana, en la región centro-norte de Italia. Las técnicas de investigación para la recogida de datos

incluyeron entrevistas semiestructuradas realizadas a funcionarios de las contrataciones públicas, productores de alimentos, representantes de las empresas de *catering*, personal de cocina y nutricionistas. En el caso del alumnado de dos de los colegios de la localidad, uno de primaria y otro de secundaria, se llevaron calendarios de comidas y se organizaron discusiones en *focus groups*. Tanto las entrevistas como las reuniones de grupo las realizamos Mara Miele y yo.

Un consumo sostenible

El consumo sostenible se centra en las consecuencias de las prácticas de consumo, y particularmente en su relación con el desarrollo sostenible, que tal y como lo define la World Commission on Environment and Development, es «el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer por ello la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las suyas propias». ³ Tal definición resulta bastante ambigua, con la intención de llegar a un público lo más amplio posible y permite incorporar aspectos económicos, sociales y ambientales.

Si bien podemos hallar su origen en la preocupación por la conservación de los *recursos naturales* y la salud ambiental que de ello se deriva, en la actualidad hay una creciente sensibilización hacia la necesidad de prestar también atención a la *salud humana*. El concepto de Lang de «un paradigma ecológico integrado» ⁴ se ha utilizado para analizar el estrecho vínculo entre la salud y los recursos naturales. ⁵ Sin embargo, son escasas las políticas integradas. Los comedores escolares representan uno de los ámbitos con un verdadero potencial para aportar beneficios e intervenciones de políticas integradas.

Tanto las contrataciones públicas en general, como los comedores escolares en particular juegan un papel fundamental para la promoción del desarrollo sostenible. ⁶ En primer lugar, al incorporar como criterios la *salud* y el fomento de estilos de vida saludables, los comedores escolares no solo cumplen la función de promover una alimentación adecuada, sino que desde ellos es posible educar a las distintas generaciones para adoptar prácticas de alimentación saludables. En segundo lugar, el consumo responsable contribuye al desarrollo sostenible si va acompañado de *economías rurales* dinámicas y viables, capaces de fomentar los estilos de vida rurales. Muchas zonas rurales europeas atraviesan cada vez

³ WCED (World Commission on Environment and Development, *Our Common future*, Oxford University Press: Oxford, 1987, p. 43.

⁴ T. Lang y M. Heasman, *Food Wars: The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*, Earthscan, Londres, 2004.

⁵ Véase también T. Lang, *Food Policy: Integrating Health, Environment and Society*, Oxford University Press, 2009.

⁶ K. Morgan y A. Morley, *School Meals: Healthy Eating and Sustainable Food Chains*, The Regeneration Institute, Cardiff, 2003; K. Morgan y R. Sonnino, 2005; K. Morgan y R. Sonnino, *op. cit.*, 2007.

más dificultades como resultado de las reformas de la Política Agrícola Común (PAC), la creciente competencia en el ámbito internacional así como el cambio en las pautas de consumo que han alejado progresivamente a una proporción cada vez mayor de la población del consumo local y de la producción tradicional. Las compras públicas pueden re-localizar la cadena alimentaria, lo que permitiría la creación no solo de un mercado para la producción local en el *momento presente*, sino también abrir la oportunidad para la consolidación de un mercado *en el futuro*, al educar al alumnado en el gusto por los productos típicos y locales. En tercer lugar, el consumo sostenible se vincula con la inclusión de productos locales y ecológicos en los menús escolares, práctica que minimiza la contaminación ambiental al reducir los kilómetros aéreos o al recurrir a técnicas de producción respetuosas con el medioambiente (véase la tabla 1).

Tabla 1. Promoción del desarrollo sostenible desde los comedores escolares y el consumo sostenible

CONSUMO SOSTENIBLE Y COMEDORES ESCOLARES							
Beneficios							
	Consumo		Producción		Medio ambiente		
Método para el logro	Fomento de alimentación saludable		Creación de un Mercado para productos de nicho, tradicionales y de calidad		Introducción de productos locales y de cultivo ecológico en los menús escolares		
Resultado	Expansión y consolidación de conocimientos nutricionales	Aprendizaje de nuevas técnicas de cocina	Aumento de las ventas de productos de nicho, tradicionales y de calidad	Creación de nuevos puestos de trabajo en el sector agrícola	Reducción de km aéreas	Aumento de la producción ecológica	Mejora de la gestión de desperdicios
Desarrollo sostenible mediante	Disminución en costes de salud	Fomento de hábitos saludables en generaciones futuras	Consolidación y expansión de subsistencia rural sostenible	Sostenibilidad económica de negocios rurales	Minimización del impacto ambiental de la producción de alimentos, procesamiento y transporte		

Evidentemente, aquí la dimensión política es fundamental. Hasta ahora, la discusión sobre el consumo sostenible se ha concentrado en la población adulta y sus prácticas cotidianas y, por lo general, ha dado por supuesto que existe una relación entre el Estado y la ciudadanía. Con frecuencia, las propuestas políticas dan por sentado que esa población objetivo, la población adulta, tiene poder en la toma de decisiones y la capacidad de introducir transformaciones. Sin embargo, cuando se trata de la población en edad esco-

lar, esta no contaría con esa capacidad de elección. Por lo tanto, en este contexto, es imperativo extender nuestro análisis hasta aquellos intermediarios con capacidad de influir sobre las prácticas de consumo de alimentos de los niños y niñas: el personal de cocina y las empresas de *catering* que median entre las políticas públicas y las prácticas de consumo infantil.

Comedores escolares en Italia

Los comedores escolares juegan un papel crucial en la vida de muchos niños y niñas. A menudo representan un descanso en su jornada escolar además de proporcionar una ingestión de alimentos clave. Durante el periodo de posguerra, el principal objetivo de los comedores escolares fue proporcionar un aporte calórico crucial con el fin de hacer frente a la desnutrición generalizada. Ya en la década de los años noventa del siglo XX el contexto social y económico había cambiado significativamente. Italia había alcanzado un nivel de vida más alto y se había detectado ya indicios de patologías típicas de otros países industrializados, como crecientes niveles de obesidad. Para afrontar el problema de sobrealimentación, el aporte calórico recomendado en cada comida escolar se disminuyó de un 50 a un 30% la ingesta de energía diaria recomendada. Al mismo tiempo, los comedores escolares se consideraron como una oportunidad para educar al alumnado en cuestiones relacionadas con la alimentación, la salud y el bienestar. Ha sido precisamente en este contexto en el que se ha impulsado en este ámbito el consumo de productos ecológicos y de comercio justo. En el caso de Italia, los comedores escolares han pasado a representar una oportunidad para todas las personas implicadas en el sistema de *catering* no solo para garantizar al alumnado una comida nutritiva, sino para convertirlos en un punto de encuentro para aprender sobre la vida, la tolerancia, el respeto a la diferencia, como refleja la siguiente cita de Rosa Bianco Finocchiaro, coordinadora de un programa interregional para la comunicación y la educación alimentaria:

«El *catering* en las escuelas puede potenciar un recorrido formativo, educativo y socializador que capacita al alumnado en edad escolar para conocerse entre sí, establecer comparaciones y, a la vez, destacar y hacer hincapié en el hecho de que a pesar de los distintos gustos, preferencias, sexualidades y entornos socioeconómicos, comparte los mismos problemas afectivos y el simbolismo que subyace al consumo».⁷

Si bien parece bastante evidente lo beneficiosa que es la inversión en productos de calidad para alimentar a la infancia, aunque resulte difícil de cuantificar, los comedores escola-

⁷ R. B. Finocchiaro (s.f.), «Il cibo: una relazione complessa e contraddittoria. Il ruolo della ristorazione scolastica» en R. B. Finocchiaro (ed.), *La ristorazione scolastica: prospettive future*, Cultura che Nutre, Quaderno, núm. 5, pp. 36-37 [la traducción es nuestra].

res tienen también el potencial de aportar otros beneficios. Entre otros, la expansión del mercado de alimentos ecológicos o de cultivo tradicional, que no solo pueden estimular la economía en los ámbitos local y regional sino que tienen también un impacto positivo en el medio ambiente. Además, los comedores escolares pueden contribuir, al promover el consumo de otros productos de calidad como los de comercio justo, a que surjan estilos de vida sostenibles también entre los productores en los países en desarrollo.

Los comedores escolares de Piombino

Piombino es una pequeña ciudad de unos 30.000 habitantes situada en la costa oeste de Toscana. Sus principales actividades económicas son las industrias del acero y portuaria, tanto para el transporte de mercancías como para el turismo de paso hacia la isla de Elba. El Ayuntamiento se encarga de distribuir los alimentos a los comedores escolares de todas las guarderías (3 meses-3 años), infantil (3-5 años), primaria (5-10 años) y secundaria (11-14 años). La mayor parte de los institutos para alumnado de 15 a 18 años solo funcionan en horario de mañana por lo que no precisan servicio de comedor.

El servicio de los comedores escolares está externalizado a una empresa de *catering* de la región, instalada en Piombino desde 1987. Su vínculo con la localidad sirve a un doble propósito: una mejor comprensión del proceso de licitación y una relación de mayor cercanía con el alumnado y las familias, que incluye tener en cuenta sus preferencias y prácticas de consumo. A día de hoy, los comedores escolares de Piombino se basan en productos ecológicos o con certificación DOP/IGP.

El sistema de comedores escolares de Piombino más que constituir una “novedad”, se ha basado en la alta calidad de los productos así como en su procedencia local o regional, si bien en los últimos años se ha centrado cada vez más en productos ecológicos o de comercio justo. La normativa regional toscana apoya la inclusión de productos ecológicos mediante incentivos de financiación para los ayuntamientos de la región que incorporen dichos productos en sus compras públicas.⁸ Cada tres años, el Ayuntamiento convoca un concurso para la adjudicación del servicio y define las normas de adjudicación del contrato a la *mejor oferta*, en función de la calidad, el precio y la realización de actividades complementarias como talleres de educación alimentaria. La puntuación depende de la inclusión de productos de cultivo ecológico y local, alta variedad/temporada, certificación DOP/IGP y proyectos educativos orientados al alumnado, profesorado y familias, y no solo de los costes, como en otros muchos países europeos.

⁸ M. Miele, D. Pinducciu y A. Antonella, *Organic School Meals: Good Practice Examples from Italy*, Regeneration Institute, Cardiff University, 2005.

En la actualidad, el sistema de comedores escolares está centralizado e incluye productos que se reparten a un centro de cocina dos o tres veces a la semana; el reparto del pan es diario. Solo está permitido un número limitado de productos congelados, y solo hay un elemento procesado: los palitos de pescado. Los alimentos se preparan y cocinan allí antes de repartirse en los colegios.

Las comidas que se sirven en los colegios son variadas, el menú sigue las pautas de la temporada y está diseñado por personal experto en nutrición. El menú cambia tres veces al año y no se repite ninguna comida en concreto en el plazo de un mes. Estos criterios de variedad garantizan que se ofrezca al alumnado diferentes comidas en diferentes momentos del año por lo que aprenden a ser conscientes de la estacionalidad. Las comidas se componen de un primer plato (pasta, arroz o sopa), un segundo plato (carne o pescado con guarnición de una o dos verduras), fruta, pan y agua. Se alienta a los niños y niñas a que coman un menú completo, y no a que elijan entre el primero y el segundo. De este modo se garantiza que disfruten de una dieta equilibrada y nutritiva. De hecho, dar a elegir parece una opción contraproducente, como veremos más abajo.

Consumo

Los comedores escolares influyen en las prácticas de consumo de tres formas distintas: aportan a mediodía una dieta equilibrada nutricionalmente; proporcionan formación: educan a futuros consumidores sobre alimentación y salud; constituyen un punto de partida para enseñar al alumnado cuestiones que afectan a la sociedad en su conjunto. Más abajo abordaremos estos aspectos por separado.

El menú de los comedores escolares de Piombino lo diseñó una persona especialista en nutrición para garantizar que el alumnado recibiera el debido aporte nutricional. Supera la intención de este artículo entrar a valorar la precisión del valor nutricional de estos menús. Pero, es importante destacar que quienes participan en la elaboración del menú se esfuerzan al máximo para que las comidas sean atractivas para los niños y niñas, con el fin de que se maximicen las posibilidades de que coman lo que se les sirve.

Además, en algunos casos, las comidas escolares constituyen la principal fuente de variedad en las dietas del alumnado. Los calendarios de comidas en los colegios de primaria y secundaria estudiados muestran que para quienes tienen hábitos de comida monótonos, es decir, que comen lo mismo día tras día, y más de una vez al día, las comidas en la escuela son una fuente de variedad.

La segunda vía por la que las empresas de *catering* pueden influir en las prácticas de consumo de alimentos del alumnado es a través de la formación. Las directrices del con-

curso alientan a las empresas a ofrecer este tipo de programas. Cada año, los distintos colegios planifican con la empresa de *catering* las actividades que creen que pueden tener un mayor interés y las organizan conjuntamente. Por ejemplo, a lo largo de los últimos años, han organizado *talleres sensoriales* mediante los cuales el alumnado llega a conocer cuáles son los vegetales «que no gustan tanto», como la coliflor o el brócoli; *talleres de desayuno*, en los que los y las alumnas se implican en la preparación de un desayuno nutritivo que aporte variedad al clásico leche con galletas; o *talleres de etiquetaje*, que se basan en realizar visitas a los supermercados de la localidad, Unicoop Tirreno, que pertenece a COOP Italia, en las que las niñas y los niños aprenden a interpretar las etiquetas de los alimentos para así adquirir mayor conciencia de los ingredientes.

Las calorías, vitaminas y grasas son importantes pero los nutricionistas también ven en los comedores un medio para educar al alumnado a guardar las formas en la mesa y reproducir el ambiente y el significado de lo que se percibe como “verdadera” comida tradicional en los hogares. Los niños y niñas se sientan alrededor de las mesas en grupos de seis u ocho; pueden hablar entre sí pero no se les permite jugar ni levantarse; tiene que utilizar cuchillo y tenedor y comer los alimentos en un orden determinado: primero, pasta y arroz; luego carne o pescado y verduras; y después fruta o flan. Por lo tanto, además de la educación formal y de la participación del alumnado en el sistema de los comedores escolares, el consumo de alimentos en los colegios es también una oportunidad para educarle en el papel que juega la comida en la sociedad italiana, por lo menos en su forma más idealizada.

La capacidad de elección es un componente fundamental en este debate, dado que las y los niños la tienen muy limitada, por no decir ninguna, en lo que a la comida que ingieren en los colegios se refiere. El discurso generalmente compartido en contra de que elija el alumnado es: «todos los niños y niñas deberían comer lo mismo» y «dar a elegir a los niños y niñas es un problema», como explicaba el nutricionista de la empresa de *catering*. Este discurso se lleva hasta tal extremo que a menudo ni siquiera se les da la opción de que rechacen una parte de la comida. Por ejemplo, en muchos casos muestran preferir los segundos platos, sin embargo, el nutricionista explicó que es contraproducente permitirles esta opción: «si se les permite que solo tomen el segundo plato, lo meten en el pan y acababan comiendo solo un bocadillo; no una comida adecuada». También nos explicó por qué es importante que los y las alumnas conozcan a la persona que se dedica a cocinar para ellas. La empresa de *catering* intenta, a través del nutricionista, crear una relación más cercana entre el alumnado y el personal de cocina: «No conocer a la persona que cocina la comida que comen influye negativamente en la relación que establecen los niños y niñas con los alimentos».

Producción

En Piombino, la preocupación por la calidad de los productos servidos en los comedores escolares era anterior a que se iniciara el proceso de licitación a principios de la década de los noventa y en este sentido tiene un carácter excepcional, puesto que ha sido uno de los municipios pioneros a la hora de pedir a las empresas de *catering* que introduzcan productos de calidad como jamón de Parma y queso parmigiano Reggiano. En palabras de la persona encargada de la cocina: «Piombino siempre ha incluido condiciones específicas en sus licitaciones ya desde finales de la década de los ochenta [cuando se fundó la empresa de *catering*]. Al principio, nos costó bastante trabajo conseguir que el resto comprendiera por qué utilizábamos productos de calidad».

Para muchas de las personas implicadas en la organización de los comedores escolares la calidad se equipara con alimentos de producción tradicional. Alguien del equipo directivo de la empresa de *catering* describió cuál había sido su papel a la hora de impulsar la introducción de productos tradicionales en los platos de los colegios de Piombino: «Desde que he tenido la posibilidad de hacerlo, he optado por DOP y prácticamente siempre opto también por productos de Toscana».

Si bien es importante la influencia desde los puestos de gestión a la hora de conformar el tipo de productos que acaban comiendo los niños y niñas, las empresas reconocen que con eso no basta. Son conscientes de que ha contribuido a los cambios la Ley Regional 15 de 2002 que promueve la producción regional y tradicional aportando subsidios a los municipios que utilicen productos ecológicos, típicos o DOP/IGP. Hay otro mecanismo a través del cual los platos tradicionales, para los que habitualmente se utilizan productos tradicionales, acaban integrando los menús escolares, y es que los pida el alumnado, como explica la persona encargada de la cocina: «algunos platos, fuertes incluso, como el pulpo [*moscardini*, pulpito], han tenido mucho éxito. Al principio, no estábamos seguros de introducirlo, no pensé que les gustara. Con el transcurso de los años, aprendimos del pasado y estos platos nuevos y, en cierto sentido, extraños emergieron desde el propio deseo de los niños que quizá coman esos mismos platos en sus casas. De modo que, elaboramos este menú a partir de sus preferencias». Por lo tanto, se introducen en el *catering* colectivo las prácticas de consumo de los niños y niñas recurriendo a un enfoque de abajo a arriba.

Los productos ecológicos fueron formando parte de las licitaciones paulatinamente, en un proceso similar a medida que se iba produciendo un aumento de la demanda de productos ecológicos en Italia así como en función de las preferencias individuales. El Ayuntamiento de Piombino sostiene que la introducción de productos ecológicos no se produjo a partir de un momento en concreto: «A medida que estos productos ecológicos iniciaron su aparición en el mercado, fuimos incluyéndolos en los contratos públicos de un modo

natural. Siempre ha habido cierta preocupación por parte del municipio hacia la salud de las niñas y niños y hacia la calidad de la comida que se sirve en las escuelas, de modo que introdujimos los productos ecológicos en las licitaciones y aumentamos el porcentaje de productos ecológicos en los comedores con naturalidad».

La empresa de *catering* empezó a incluir más productos ecológicos en el menú gracias al compromiso personal de uno de los gestores. «Recuerdo cuando empezamos a ofrecer productos ecológicos porque, personalmente, siempre los he defendido. Fuimos los primeros y en ese momento parecíamos de otro mundo». Con el tiempo, se fueron resolviendo las dificultades iniciales vinculadas al suministro, y en la actualidad los productos ecológicos ya no son una excepción en los colegios.

Medio ambiente

Los dos ejemplos anteriores de cómo se distribuyen los dividendos de la producción al incluir productos locales u orgánicos en los comedores escolares son además obviamente beneficiosos desde el punto de vista ambiental. Como ya hemos mencionado anteriormente, la producción ecológica y local reduce los kilómetros aéreos que recorren los productos que requieren transportarse desde lugares remotos y reducen la contaminación ambiental mediante la adopción de técnicas de producción sensibles al medioambiente. Las preocupaciones ecológicas eran relevantes para la municipalidad a la hora de introducir gradualmente los productos ecológicos y locales, como se explicaba desde los servicios escolares y educativos: «Fue algo natural para nosotros introducir productos ecológicos y aumentar gradualmente el porcentaje de producción ecológica en los comedores escolares. Estas medidas fueron resultado de nuestra preocupación por los aspectos de la ecología y es la razón por la que hemos prestado atención a la producción local».

No obstante, la empresa de *catering* aún no ha interiorizado los aspectos ambientales pero sí considera que cabría introducirlos en los planes estratégicos de la empresa en futuras licitaciones, para obtener ventaja competitiva, como explica uno de sus directivos: «Aún no se ha optado por ello en la empresa. Pero creo que deberíamos hacerlo por dos razones: por un lado, creo que es lo correcto; por otro, siempre es bueno ofrecer nuevas ideas en los concursos públicos [...] necesitamos innovar; y necesitamos comprender cuáles van a ser las necesidades futuras». De modo que, la inclusión de los aspectos medioambientales mejoraría la competitividad de la empresa.

Uno de los proveedores de la empresa de *catering* nos confirmó que la población italiana por lo general asocia el consumo de los productos ecológicos a los beneficios para su salud más que a los beneficios ambientales. «En Italia ecológico significa saludable, mien-

tras que en otros países se considera que alude a un producto ambiental por eso se han introducido en los colegios. Está más vinculado a la salud, que al ambientalismo. Creo que esto supone una limitación que la Administración Pública no está intentando subsanar. Si los colegios cumplen una función educativa, sería importante considerar los productos ecológicos no únicamente en términos de salud, sino también en términos ambientales». Este último punto nos lleva a identificar una evidente necesidad de formación no solo de la infancia sino también de los padres y madres, las empresas de *catering* y personal de la Administración Pública para transmitirles la necesidad de incluir los aspectos ambientales en las contrataciones públicas y en la planificación de los comedores escolares.

El desarrollo sostenible y la promoción del consumo sostenible constituyen ámbitos que requieren acción concertada. El sistema de comedores escolares ha ido sintonizando gradualmente con el actual entorno socioeconómico y las distintas necesidades de las personas

No obstante, en los comedores de Piombino, las preocupaciones ambientales y relativas al consumo están claramente vinculadas, puesto que un buen conocimiento de las preferencias de los niños y niñas reduce el desperdicio de alimentos y, por tanto, abarata los costes, como explicaba la persona a cargo de la cocina: «Tratamos de evitar las sobras. Yo cuantifico todo lo cuantificable, trabajo con calculadora y escalas. Es cuestión de medir todo, de conocer las necesidades concretas de las niñas y niños y su reacción a comidas concretas, de saber qué cantidad real comen y de qué comen más».

Por lo tanto, la empresa ha logrado introducir productos ecológicos –que por lo general son más caros que los alimentos convencionales–, sin que por ello aumente el precio de las comidas, mediante la obtención de información sobre las preferencias y pautas de comida del alumnado, incluyendo las preferencias por platos específicos y la variación en las cantidades según la estación. Como resultado de este proceso, recientemente la empresa ha ampliado los menús anuales de dos a tres, con el fin de ampliar la variedad. Todos estos cambios se han introducido mediante un proceso participativo a través del cual el alumnado ha podido suministrar sus comentarios a la empresa de *catering*, y trabajar conjuntamente con un nutricionista para cambiar el menú.

Conclusión

El presente artículo ha pretendido mostrar en qué medida los ámbitos del consumo, la producción y el medio ambiente son importantes para el desarrollo sostenible, y para ello ha

recurrido a una conceptualización amplia de desarrollo sostenible. Las prácticas de *consumo* se abordan directamente a través de la educación formal y no formal en el sistema de comedores escolares en el que muchos intermediarios como el profesorado, nutricionistas y personal de cocina son responsables de enseñar al alumnado «buenos hábitos de comida». Algunos están basados en estándares alimenticios objetivos mientras que otros se refieren a «la comida casera ideal», una referencia cultural al papel fundamental de la comida familiar de mediodía en la sociedad (idealizada) italiana. Las cuestiones relativas a la *producción* están también presentes en el debate sobre consumo sostenible dada la importancia de tornar en sostenibles económicamente los sectores afectados por la crisis, como la agricultura. Hemos querido también mostrar cómo las partes implicadas –desde las administraciones locales hasta las direcciones de las empresas– comparten una preocupación por la revitalización de las zonas rurales y la producción agrícola. Como hemos visto, la viabilidad económica de las zonas rurales se basa en prácticas de consumo asociadas a una tradición histórica de consumo de alimentos tradicionales de la región.

El elemento *ambiental* del análisis ha resultado ser el más débil, hecho que no está exento de ironía si tenemos en cuenta la preocupación dominante en los debates sobre consumo sostenible por la conservación de los recursos naturales. Los productores reconocen la necesidad de abordar los aspectos ambientales en el futuro mediante iniciativas educativas que informen sobre los riesgos que entraña el agotamiento de los recursos naturales, por lo que los aspectos ambientales se abordan indirectamente a través de los ámbitos de la producción y el consumo. Las personas implicadas en el sistema de comedores escolares han destacado la importancia de fomentar el consumo de la producción regional y local cultivada mediante métodos ecológicos y tradicionales. Además estos productos incluyen costes mínimos de transporte dada la proximidad productor-consumidor y la reducción de transacciones intermedias. Ambos elementos contribuyen de paso a la sostenibilidad del sistema de comedores escolares al minimizar la huella de carbono de la producción agrícola y el transporte de alimentos.

Los niños y niñas de hoy serán la población adulta del mañana por lo que constituyen un objetivo obvio de las iniciativas de consumo sostenible. Pero, al mismo tiempo, a pesar de ser agentes, a menudo su agencia está mediada por los adultos. En el caso de la alimentación es muy evidente, ya que está controlada por directrices a escala nacional, por el profesorado, nutricionistas, personal de cocina en los colegios y padres y madres en los hogares. Por lo tanto, las iniciativas de consumo sostenible requieren tener en cuenta a estos intermediarios que influyen directamente en las prácticas de consumo de alimentos de la infancia.

Es notable la dificultad que plantea la aplicación de políticas integradas precisamente porque se extienden a ámbitos distintos y a veces en conflicto. Los objetivos de los minis-

terios son distintos y pocas veces se les requiere trabajar conjuntamente por el bien común. Sin embargo, el desarrollo sostenible y la promoción del consumo sostenible constituyen ámbitos que requieren acción concertada. En el caso que hemos abordado aquí, esta ha sido posible gracias a que el sistema de comedores escolares ha ido sintonizando gradualmente con el actual entorno socioeconómico y las distintas necesidades de las personas. Es más, se ha ido construyendo sobre ideales culturales existentes que aluden a un pasado común tradicional. Todo ello es indicio de que tienden a obtener menor éxito las políticas de arriba-abajo que se imponen sobre las poblaciones infantil y adulta desde el cambio en las administraciones nacional, regional y local. Sobre todo, en lo que respecta a la alimentación es muy importante tener en cuenta su importancia simbólica y cultural por lo que las políticas requieren basarse en los procesos y construirse sobre los patrones de consumo existentes y evitarse la imposición de patrones extraños sobre los y las consumidoras.