

## MANIFIESTO Y PACTO PARA LA MEJORA DE LOS COMEDORES ESCOLARES Y COMEDORES DE OTRAS COLECTIVIDADES

La ciudadanía, asociaciones, federaciones y confederaciones de madres y padres, colectivos, organizaciones de productores agrarios y sindicatos que suscriben este manifiesto, apuestan por un cambio de modelo en la gestión de los comedores escolares, así como de los comedores de hospitales, residencias y otras colectividades.

### MANIFIESTO

Las partes firmantes, **son conscientes de que:**

- Somos lo que comemos, por lo que integrar la comida como elemento de aprendizaje y convivencia cotidianos, supone aprender a vivir.
- Los comedores colectivos son una pieza clave en la construcción de los sistemas alimentarios locales, siempre que se basen en criterios de sostenibilidad económica, social y medioambiental, promoviendo además la gestión del conocimiento agroalimentario y la salud a través de la acción colectiva.
- En pocas décadas, se ha pasado de un modelo de gestión de cocinas *in situ*, donde la alimentación formaba parte del proceso educativo y los alimentos se adquirían en el entorno más próximo elaborando recetas tradicionales, a otro en el que se cocina lejos, los alimentos pueden llegar de cualquier parte del mundo y se prima el beneficio empresarial sobre otras consideraciones.
- Las personas productoras y el pequeño comercio han perdido su mercado de cercanía, mientras los usuarios y usuarias de los comedores han visto cómo la calidad de la alimentación ha empeorado.
- Los planes de desarrollo, las iniciativas de promoción de la producción local y las estrategias para el pequeño comercio, exigen cambios en el modelo de gestión de los comedores colectivos.
- Los comedores de los centros educativos, son una herramienta clave para la educación y para la sensibilización de las personas productoras y consumidoras del futuro, así como para la promoción de la salud, los hábitos de alimentación saludables y de prevención de la obesidad.
- El modelo predominante, está desligando la población de la tierra, de la cultura alimentaria y de la tradición gastronómica, convirtiendo la alimentación escolar en un negocio (a costa de la prestación del servicio público) y a los escolares en consumidores cautivos.

Por dichas razones, se quiere hacer público este manifiesto para **promover** y ejecutar el siguiente **decálogo**, invitando a todos los partidos políticos y a las administraciones responsables de Educación, Salud, Agricultura, Medio Ambiente y Economía, a que se sumen al reto que planteamos, con voluntad de cambiar las cosas a mejor.

No es lógico plantear estrategias hacia determinadas metas y actuar mediante la concreción de políticas públicas en dirección contraria.

En base a ello, acordamos suscribir el siguiente:

## **PACTO**

### **1.- Promover, apoyar y desarrollar la adaptación normativa europea, estatal y autonómica necesaria, que permita:**

- Que los comedores dejen de ser servicios complementarios de Educación y pasen a ser parte del servicio público básico de Educación.
- La puesta en marcha de proyectos y formas de gestión que introduzcan en los comedores criterios de consumo y producción responsables, participados por la comunidad a la que sirven, potenciando la transformación y preparación de alimentos en cercanía, así como el consumo de alimentos de temporada provenientes, preferentemente, de agricultura y ganadería ecológicas.
- La introducción de cláusulas sociales y medioambientales en el objeto de los contratos públicos, que permitan una consecución real de los objetivos de protección medioambiental y desarrollo económico locales.
- La promoción de formulas que faciliten el concurso de empresas de economía social y cooperativas en la prestación del servicio, primando proyectos de transformación social y con salarios dignos.

**2.- Exigir que los centros escolares de nueva creación se proyecten con cocinas in situ**, donde el comedor escolar y la cocina sean espacios educativos del centro, en los que el alumnado aprenda que comer y alimentarse no son sinónimos. Incorporando el hecho de elaborar la comida diaria en el proceso vital integral.

**3.- Respetar la autonomía de los centros de enseñanza** en la elección del sistema de comedor que mejor se adapte a las necesidades del alumnado y su entorno social, incluyendo la autogestión, con participación activa de las familias en la toma de decisiones y en el control del servicio.

**4.- Mantener la cocina in situ** en los centros donde funcione y **apoyar, asesorar y acompañar** a todas aquellas asociaciones de madres y padres que opten por la recuperación de cocinas en desuso y la co-gestión del servicio, de acuerdo a legislación vigente en cada CC.AA.

**5.- Lograr** que a través de los comedores escolares públicos se dé cobertura a aquellos niños y niñas que requieren **una mayor protección por encontrarse en situación de exclusión social**, a la vez que se permite una **consecución real de la conciliación laboral y familiar**.

**6.- Crear órganos administrativos que:**

- Visen los menús ofertados por las empresas adjudicatarias.
- Centralicen y evalúen las quejas de los usuarios.
- Inspeccionen periódicamente su salud.
- Efectúen el control sanitario y nutricional de los alimentos.
- Publiquen en Internet el resultado de sus inspecciones.

**7.- Mejorar el medio ambiente y luchar contra el cambio climático**, por cuanto:

- Los alimentos de proximidad, de variedades autóctonas, de producción ecológica y de temporada, favorecen los ecosistemas de los que dependen las comunidades locales y contribuyen a enfriar el planeta, mediante la reducción de la emisión de gases de efecto invernadero y la fijación de carbono en los suelos.
- La adecuada gestión de los comedores in situ, reduce la contaminación provocada por el transporte de la comida precocinada y es consecuente con las acciones que abogan por la protección ambiental
- Para una correcta gestión de residuos, (reducción, reutilización y reciclaje), los envases plásticos, habrán de eliminarse totalmente por salud.
- La aplicación de la economía circular: envases/cajas que vuelven a los productores, restos de comidas que vuelven al campo del que proceden, información sin intermediación entre producción y consumo. Sólo posible si la producción-elaboración-consumo se produce en distancias físicas y culturales próximas.
- Además de alimentar adecuadamente y educar a los niños y niñas, queremos proteger su derecho universal a conocer y disfrutar la belleza de ecosistemas sanos y aprovechar en equilibrio los bienes y servicios que les ofrecen.

**8. Proteger la salud de nuestras hijas e hijos**, de las personas mayores o enfermas, ante evidencias científicas sobre la nocividad de los envases plásticos, su incidencia como disruptores hormonales y su relación con el aumento de la obesidad y sobrepeso, especialmente infantil.

Para ello exigimos:

- **Que cese la promoción de patrones de consumo contrarios a la alimentación saludable** (estuchados, envasados, precocinados).
- **Que la administración aplique el principio de cautela** ante amenazas para la salud, adoptando medidas precautorias aún sin relación de causalidad con total evidencia científica, pues cuando se demuestre será tarde (como en 2015, que el DDT usado en los 80 provocaba cáncer).
- **Que las autoridades sanitarias obliguen a los fabricantes que garanticen que las sustancias que entran en contacto con los alimentos son inocuas.**

- **Que la alimentación agroecológica (ecológica y de cercanía) se implante de manera obligatoria** en los comedores como medida preventiva en términos de salud pública y se reduzca progresivamente el consumo de proteína de origen animal hasta límites saludables. Esto último también por el impacto socio ambiental de su producción industrial.

**9.- Impulsar y financiar a la comunidad científica** que trabaja por el bien común y la salud desde distintas instituciones, a través del proyectos como INMA (Infancia y Medio Ambiente).

**10.- Desarrollar nuestra economía a través de:**

- El abaratamiento de los costes actuales, racionalizando el gasto público, a la vez que se ofrecen condiciones dignas a los trabajadores y trabajadoras, cuidando a quien nos cuida, personal de cocina y comedor.
- La dinamización del medio rural, apoyando a productores/as locales e incorporando a personas jóvenes a través del potencial de la producción y consumo agroecológico.

**Todo ello es posible, cuando el servicio público se presta sin ánimo de lucro, cuando nos hacemos conscientes de que nuestro alimento es nuestra medicina, no nuestro veneno y que lo natural es cocinar con tiempo y en su tiempo, con cocina en el comedor.**

## ¿ALGUIEN SE PREGUNTA POR QUÉ ESTE PACTO?

Puede hacerse más preguntas:

**1.- ¿Qué?** ¿Qué come el alumnado los centros públicos? Siendo extensible a otros colectivos como personas mayores en residencias, enfermos en hospitales, diputados en el Congreso... ¿esto último es una anomalía?

**2.- ¿Por qué?** ¿Por qué un servicio público es prestado por empresas privadas y unas pocas multinacionales acaparan el mercado? ¿Por qué no se promueve (si no se impide directamente) la participación de las familias y la comunidad educativa en un servicio que afecta directamente a su bienestar y su proceso formativo?

**3.- ¿Es razonable?** ¿Es razonable que se cocine a cientos de kilómetros de los comedores, con materias primas de baja calidad y dudosa procedencia, envasada en plásticos, transportada en camiones y recalentada en microondas? ¿No sería mejor disponer de cocinas in situ, alimentos cocinados a diario y servidos en caliente? ¿No es preferible disponer de productos de cercanía, de producción ecológica en la medida de lo posible? ¿No es la proximidad mejor para las economías locales y el medio ambiente?

**4.- ¿Lo hay?** ¿Hay interés en obstaculizar iniciativas sociales sin ánimo de lucro? Si un AMPA, una cooperativa, etc puede ofrecer este servicio en mejores condiciones (cercanía, ecológicos, cocina caliente...) por el mismo precio (y además sin aplicar IVA al servicio) ¿por qué se veta?

**5.- ¿Cuántos?** ¿Cuántos puestos de trabajo locales que se ha llevado por delante supresión de las cocinas in situ? La deslocalización que supone el catering, amortiza puestos de trabajo fijos y estables. ¿Directos? cocineros, pinches, limpiadoras, y otros. ¿Indirectos? -muchos más de la pequeña y mediana industria de la hostelería: cocinas, hornos, menajes, mantenimientos y, los más importantes: proveedores de plaza y de cercanía, panaderos, fruteros, carniceros, pescaderos.

**6.- ¿Nos gusta?** La patronal y medios de comunicación son muy sensibles por la pérdida de puestos cuando disminuyen los presupuestos para obra pública, pero son ajenos si se destruyen en la agricultura y en la pequeña distribución. ¿Nos gusta que el modelo de riqueza - y poder que conlleva - esté cada vez más concentrado en una pocas manos? ¿Queremos una ciudadanía consumidora, que se come hasta las piedras, obediente y agradecida?

**7.- ¿Resistiremos?** ¿Resistiremos escándalos por intoxicaciones, suspensión del servicio por huelga de trabajadores, cobro indebido de fondos públicos por pactar empresas de catering precios ante licitaciones, etc.?

**8.- ¿Pobreza?** La reducción de plazas provoca que muchas familias dependan de entidades benéficas para que sus hijos e hijas puedan comer, sobre todo zonas desfavorecidas donde la demanda del servicio se ha incrementado en los

últimos años, sin que hayan visto satisfecha su necesidad desde la administración.

La insuficiencia de plazas y la negativa a aumentarlas, imposibilita la conciliación de la vida laboral y familiar, en un periodo de especial precariedad laboral. Eso acentúa la diferencia entre las familias que económicamente pueden asumir otras alternativas, frente a las que no pueden.

**10.- ¿Debería?** ¿Debería garantizarse que nuestros hijos e hijas puedan comer al menos una vez al día en los mismos centros donde estudian?

**11.- ¿Cuándo?** ¿Cuándo vamos a conseguir una verdadera conciliación laboral y familiar si la administración la dificulta?

**12.- ¿Dónde?** ¿Dónde quedó el componente educativo de la comida en los centros?