

# Manifiesto

## Por unos comedores colectivos de calidad

Las personas y organizaciones que suscribimos este documento afirmamos que:

- Somos lo que comemos, y la alimentación forma parte de nuestro aprendizaje.
- 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.
- En pocos años se ha pasado de consumir alimentos locales, elaborados in situ, a comer productos llegados de cualquier rincón del mundo, con el correspondiente deterioro de calidad. Esto es consecuencia de primar el beneficio empresarial por encima de otras consideraciones.
- Los productores y el pequeño comercio han perdido su mercado de cercanía.
- Es necesario cambiar el modelo de gestión de los comedores para favorecer la producción local y apoyar a las pequeñas y medianas empresas.
- Los comedores son una pieza clave para sensibilizar a las personas como futuras consumidoras y productoras, promover hábitos de alimentación saludables y prevenir la obesidad y otras enfermedades.
- El modelo predominante nos desliga de la Tierra, de la cultura alimentaria y de la tradición gastronómica, y convierte la alimentación escolar en un negocio de “clientes cautivos”.

Conscientes de que no es posible plantear determinados objetivos mientras las políticas públicas actúan en sentido contrario, invitamos 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 para mejorar la situación:

## Pacto-decálogo para la mejora de los comedores

Apoyamos el siguiente **pacto por la mejora de los comedores escolares y de otras colectividades** para:

### 1. Promover la adaptación normativa

Exigir una normativa europea, estatal, autonómica y municipal que:

- Introduzca en los comedores criterios de consumo y producción responsables, potenciando la producción, transformación y preparación de alimentos en cercanía, así como el consumo de alimentos de temporada provenientes, preferentemente, de agricultura y ganadería ecológicas.
- Introduzca cláusulas sociales y medioambientales en el objeto de los contratos públicos.
- Facilite el concurso de empresas de economía social y cooperativas, y prime proyectos de transformación social y con salarios dignos.
- Reduzca los lotes de colegios de manera que las pequeñas empresas puedan convertirse en adjudicatarias. Dichos lotes se deben poder dividir.

## **2. Recuperar la función pedagógica del comedor escolar**

- Incorporar la alimentación como contenido curricular en los Planes de Centro.
- Incluir al profesorado en el recurso educativo del comedor escolar.
- Hacer que sirva como plataforma de transmisión y aprendizaje de la Dieta Mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

## **3. Crear o mantener los servicios de cocina y comedor**

Exigir que los centros educativos públicos de nueva creación tengan cocina y comedor.

Mantener la cocina in situ en los centros donde funcione y recuperar las cocinas en desuso.

Apoyar y asesorar a las asociaciones de madres y padres que opten por la creación y recuperación de cocinas y la co-gestión del servicio.

## **4. Dar cobertura a quienes más lo necesitan**

Consolidar el servicio de comedor de los centros educativos públicos como herramienta para la corrección de desigualdades sociales que facilite la conciliación laboral y familiar y asegure la atención de los colectivos desfavorecidos.

## **5. Respetar la autonomía de los centros de enseñanza**

Permitir a los centros la elección del sistema de comedor y potenciar la participación de toda la comunidad educativa en los servicios ofrecidos en sus instalaciones.

## **6. Controlar y supervisar la calidad del servicio**

Crear órganos administrativos independientes que:

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

## **7. Fomentar y reforzar la promoción de la salud**

- Acabar con la promoción de patrones de consumo contrarios a la alimentación saludable (envasados, precocinados, estuchados...).
- Aplicar el principio de cautela ante amenazas para la salud (envases plásticos nocivos, carnes procesadas...).
- Reducir progresivamente el consumo de proteínas de origen animal hasta cantidades saludables.
- Favorecer el consumo de productos frescos (en especial de frutas y verduras ecológicas, de temporada y cercanía) promoviendo su generalización progresiva en la dieta del comedor apoyándose en la educación alimentaria.

## **8. Mejorar el medio ambiente y luchar contra el cambio climático**

- Primar el consumo de productos frescos, de proximidad y de variedades locales para reducir la emisión de gases de efecto invernadero.
- Incidir en la relación directa entre la alimentación y la conservación y mejora del medio ambiente.
- Gestionar adecuadamente los residuos aplicando criterios de economía circular (reutilizar) en contraposición a la economía lineal (producir, usar y tirar).
- Minimizar el uso de envases plásticos.

## **9. Favorecer estudios relacionados con la alimentación, la salud y el medio ambiente**

Impulsar la financiación de la comunidad científica que centra sus estudios en la relación entre la dieta, el crecimiento y el desarrollo infantil, la salud y el medio ambiente.

## **10. Fomentar y reforzar la economía social**

- Asegurar condiciones laborales y salarios dignos al personal de comedor y cocina.
- Dinamizar el medio rural, apoyando la producción local y facilitando la incorporación de personas jóvenes al mundo laboral.