



Comedores Escolares Sostenibles Experiencia Europea

Pilar Saavedra.
Enero 2015

Comedores Escolares Sostenibles

1. INTRODUCCIÓN

A través de los comedores escolares podemos generar la transformación social y sensibilizar en valores y prácticas sociales al alumnado, profesores, padres y madres, además de crear hábitos alimentarios saludables y sostenibles; “el comedor escolar debe ser comprendido de manera multidimensional: como un espacio de convivialidad y de socialización alimentaria, de aprendizaje de gustos, hábitos y valores, de conocimientos” (Soler, 2011: 35).

Por lo tanto, un comedor escolar sostenible es un espacio que nos permite conocer los impactos que puede ocasionar nuestra manera de comer, entender nuestro modelo de producción, distribución y consumo de alimentos y ejercer la soberanía alimentaria, entendida “como el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo” (Declaración de Nyélény, Mali, 2007; citado en García et al; 2011).

También, a través de los comedores escolares sostenibles podemos potenciar un consumo responsable en la comunidad, es por eso que en su deseo de contribuir a generar cambios sociales y culturales que hagan posible un desarrollo sostenible basado en modelos de consumo y producción agroecológicos desde la perspectiva de la Soberanía Alimentaria, el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional – CERAI, ONGD de Desarrollo Rural ha estipulado en su estrategia de trabajo la difusión entre la población de la Comunidad Valenciana y especialmente entre la comunidad educativa, de la comprensión crítica de la interdependencia Norte-Sur, transmitiendo los conocimientos sobre las complejas dinámicas del desarrollo relacionadas con los hábitos de consumo individuales y colectivos, con un enfoque específico en la producción y el consumo de alimentos.

Para lograrlo desea promover la herramienta de los comedores escolares sostenibles como un mecanismo educativo y viable para el cambio social, por lo tanto en el marco del proyecto “Somos lo que comemos” - Campaña de sensibilización para el fomento del consumo consciente y responsable en el ámbito de la Comunidad Valenciana, se llevará a cabo un diagnóstico de la situación de un comedor escolar como paso previo al planteamiento de una estrategia de acción en el mismo ámbito, para la posterior implementación de criterios de sostenibilidad ecológica y social en la gestión de los mismos.

2. Comedores Escolares Sostenibles

Los servicios de comidas para escuelas sustentables son los servicios de restauración basado en 3 principios: servir alimentos frescos y nutritivos, visualizar los alimentos como el resultado de un proceso de negociación llevado a cabo en una escala de toda la escuela y orientado al consumo de alimentos producidos localmente (tanto como sea posible) y el respeto a las variaciones estacionales (Morgan y Sonnino, 2007; citado en Kebir, 2012).

Teniendo en cuenta esta salvedad, los comedores escolares sostenibles aplican estos principios a través de un enfoque holístico por personas preocupadas por la calidad nutricional de los alimentos y por los impactos negativos del sistema de producción convencional, así como por el desarrollo local para la agricultura orgánica.

Por lo tanto hay múltiples temas que están interrelacionados y el éxito de estas iniciativas depende de su apropiación por parte de los distintos miembros de la comunidad escolar: personal de cocina, las autoridades responsables de las escuelas, los maestros, alumnos, padres de alumnos, etc.

Los comedores escolares sostenibles adoptan y defienden la narrativa agroalimentaria alternativa (la misma que defiende ciertos “valores en acción”), contribuyen y forman parte de lo que podríamos llamar el horizonte ético alimentario (“ethical foodscape”) que consagra valores asociados con la integridad ecológica y la justicia social, dos rasgos fundamentales de un sistema agroalimentario sostenible (Morgues y Morgan, 2013 :114).

Por lo tanto, los comedores escolares constituyen un espacio para promover valores de consumo responsable, basado en 4 pilares fundamentales (Soler, 2012: 55):

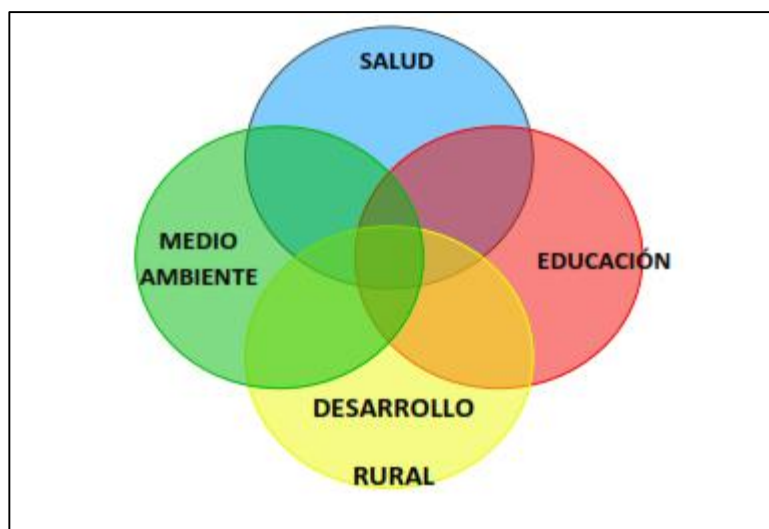


Gráfico 1. Pilares fundamentales de los Comedores Ecológicos y de Proximidad (Soler, 2012).

En lo que respecta a SALUD, el consumo responsable fomenta una dieta equilibrada con alimentos libres de productos químicos de síntesis (abonos químicos, productos fitosanitarios y zoonosanitarios). En EDUCACION, promueve valores en materia nutricional y

ambiental, creando hábitos alimentarios saludables y con alimentos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente. En el DESARROLLO RURAL fomenta la producción ecológica de la zona, impulsando la agrupación de pequeños y medianos productores, el consumo de alimentos de proximidad y ecológicos. Finalmente en el MEDIO AMBIENTE promueve el respeto del medio agrario y los ciclos naturales al mantener y aumentar la biodiversidad, también promueve el uso responsable de la energía y los recursos naturales. Garantiza además el bienestar animal y el respeto al comportamiento propio de cada especie, conservando y mejorando la riqueza de nuestro patrimonio agrario y paisajístico y promoviendo la reducción de la carga química de los ecosistemas.

3. Experiencia de Comedores Escolares Sostenibles en España

Las iniciativas de comedores escolares ecológicos en España empiezan a emerger en la década pasada y comienzan a extenderse a finales de la misma. En este periodo destacan las experiencias pioneras de Andalucía con el “Programa Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía”, iniciativa impulsada por la Junta de Andalucía; la experiencia de Catalunya con el “Programa de Ecomenjadors”, impulsada por la ONG Entrepobles.

3.1. Andalucía

El “Programa Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía” fue impulsado por la Junta de Andalucía y se puso en marcha en septiembre de 2005 con la finalidad de introducir alimentos ecológicos en los menús de los 15 comedores escolares implicados (un total de 2.210 niños y niñas), cifras que se han visto incrementadas debido a la gran aceptación del programa, llegando a alcanzar durante el curso escolar 2010-2011 a más de 100 centros y 12.400 escolares.

Es importante resaltar que en el proyecto se implicó la Consejería de Agricultura y Pesca (actual Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente), la Consejería de Educación y la Consejería de Medio Ambiente, las cuáles firmaron un Acuerdo de Colaboración con una duración de un año prorrogable anualmente. Además, a partir del año 2007 se incorporan en el programa centros dependientes de las Consejerías de Igualdad y Bienestar Social y la de Salud, quienes en la Reunión del Consejo de Gobierno de 29 de febrero de 2012 suscribieron un convenio para fomentar el consumo de alimentos ecológicos entre la sociedad andaluza.

Además, es importante también recalcar la importante labor realizada por la Consejería de Agricultura y Pesca (actual Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente), la cual desde el comienzo del proyecto ha ofrecido apoyo a los diferentes actores implicados como por ejemplo a los centros escolares participantes, a quienes les proporcionó asesoramiento y formación para estimular el consumo de alimentos ecológicos en sus comedores. También a los productores ecológicos les facilitó una plataforma eficaz para la comercialización de sus productos.

En la actualidad el proyecto, que se erige como una propuesta exitosa, está recogido dentro de las medidas del actual Plan Andaluz de Agricultura Ecológica (II PAEE 2007-2013).

Las Consejerías de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente y la de Educación (conscientes de la importancia de educar y sensibilizar en hábitos responsables y saludables de consumo

y sobre todo de sensibilizar sobre métodos de producción sostenibles) en la actualidad están trabajando en un nuevo impulso del programa, centrándose fundamentalmente en la educación, entendida como la transmisión de conocimientos sobre alimentación ecológica conforme al modelo de proyecto educativo vigente de la Consejería de Educación dentro del propio programa de Ecoalimentación.

Los objetivos del programa son¹:

Fomentar el consumo de alimentos ecológicos andaluces, transmitiendo y dando a conocer las potencialidades del sistema productivo ecológico, sus buenas prácticas medioambientales y el respeto por la naturaleza, la biodiversidad y por el crecimiento sostenible, dando especial protagonismo a los alimentos ecológicos y sus beneficios, mediante acciones de información y formación que creen hábitos de vida sostenibles y saludables, dirigidas a todos los sectores de la sociedad y, principalmente, a la población infantil.

Dar a conocer la producción ecológica, los alimentos ecológicos y sus beneficios en todos los sectores de la comunidad educativa. Apoyar el desarrollo de las zonas rurales de forma sostenible, potenciando el consumo local de productos ecológicos.

Fomentar y favorecer la incorporación de alimentos ecológicos en los menús de los centros educativos sostenidos con fondos públicos de la Junta de Andalucía.

Potenciar la educación de hábitos de alimentación saludables, basados en dietas equilibradas con productos ecológicos.

Promover hábitos de consumo de alimentos responsables y sostenibles, valorando la calidad de los alimentos obtenidos mediante métodos de producción ecológica.

3.2. País Vasco

Desde el año 2008 la Asociación de padres y madres Txinpasmendi de Larrabetzu decidieron gestionar el comedor del colegio con productos de temporada cosechados en la localidad y alrededores. Lo resaltante de esta experiencia es que los padres rechazaron el servicio de catering que les imponía el Departamento de Educación y esto significaba también perder la subvención. Sin embargo, siguieron con la idea de la autogestión del comedor escolar. La escuela de Larrabetzu junto con la ikastola Alzaga de Erandio, son los únicos centros educativos en Bizkaia que rechazaron el servicio de catering en favor de la autogestión.

Es igualmente interesante el enfoque participativo que utilizó el proyecto al implicar a todos los actores, entre ellos los del servicio de comedor, de la escuela, a los padres, a las madres, a los agricultores y a los escolares, ya que son los propios escolares quienes cosechan tomates en un pequeño huerto situado junto al centro educativo. Adicionalmente el proyecto buscó cuidar la salud de los niños y las niñas, por lo que los menús fueron elaborados por una dietista y cuentan además con rigurosos controles de sanidad semanales.

¹ http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/produccion-ecologica/promocion/consumo-social/prueba_consumo.html
Accedido el 15/12/2014

Por otro lado, una de las principales preocupaciones de las familias al inicio del proyecto fue el temor de que el gasto del comedor se elevaría con la autogestión, sin embargo la experiencia ha demostrado lo contrario; la comisión de comedor ha podido garantizar un menú de calidad basado en la alimentación ecológica y de producción local a 200 escolares por 4€, el precio máximo que debe pagar la familia estipulado por el Gobierno Vasco (Soler, 2012).

En lo que respecta a la organización del comedor, la Escuela de Larrabetzu cuenta con un cocinero a jornada completa y dos ayudantes a tiempo parcial, ocho monitoras que se ocupan de dispensar las comidas y cuidar a los escolares, y una responsable de comedor que es la encargada de las compras, de las cuentas y de la coordinación con la comisión del comedor de la AMPA.

Es importante resaltar que el proyecto ha beneficiado también a los productores locales a través del aporte de soluciones a la falta de apoyo que reciben los agricultores, también los implicó en el servicio del comedor con lo cual se consiguió que la carnicería, la pescadería y la panadería del pueblo proveyeran cada día al comedor con productos frescos. Además, las frutas, las verduras y el yogurt son de producción ecológica.

Se ha realizado un trabajo integral en el proyecto en donde cada actor realizó diferentes contribuciones, así por ejemplo el sindicato agrario EHNE impartió un curso de agricultura ecológica en Larrabetzu. De otro lado, Txinpasmendi organiza varias actividades dirigidas al fomento de “una cultura de producción consumo local y de temporada” (Soler, 2012:62), colaborando con la asociación de personas productoras y consumidoras de Larrabetzu Gurpide en el proyecto Zerjan, Hura Izan, y con la ONG Veterinarios sin Fronteras en el diseño de unas unidades didácticas. Asimismo, con el objetivo de crear redes, organizan jornadas sobre soberanía alimentaria e invitan a todos los actores de los colegios vascos y a personas interesadas en el modelo de gestión del comedor de la escuela de Larrabetzu.

De acuerdo a la Información facilitada por la Asociación de Txinpasmendi (Alber Escobal), EHNE Blzkaia (Patxi Gezukaga) y Veterinarios Sin Fronteras (Eneko Viñuela), se denunció el decreto del Gobierno Vasco que impone la obligación de abastecerse de empresas de catering para poder percibir subvenciones, con todo lo que ello conlleva de merma de calidad alimentaria y desarraigo respecto a la agricultura y ganadería locales. Asimismo se puso de manifiesto el hecho escandaloso de que la comida de catering cueste 11€ y que 7€ de esta suma sean dinero público para beneficio de dichas empresas a costa de la comunidad escolar y los contribuyentes.

En definitiva, se vio la necesidad de actuar conjuntamente para que se derogue el decreto y se apoye la autogestión en los comedores escolares, así como para apoyar en red la generación de alternativas locales beneficiosas para el colectivo escolar como parlas y los baserritarras locales que apuestan por la agroecología. (Soler, 2012:63).

3.3. Isla Baleares - Mallorca

La Asociación de Productores Ecológicos de Mallorca - APAEMA, con el apoyo del Consell Balear de la Producción Agraria Ecológica - CBPAE, tomó la iniciativa de introducir alimentos ecológicos en los comedores escolares. El trabajo inició en enero del 2010 con la creación de la Comisión de Comedores Escolares de APAEMA, conformada por padres, madres, profesores, personal de la administración, técnicos de la CBPA y agricultores, con

el objetivo de estudiar la viabilidad de introducir alimentos ecológicos locales en las escuelas.

Esta comisión se planteó superar los siguientes retos: lograr la implicación de todos y todas las horticultores ecológicos de Mallorca a fin de garantizar el suministro de frutas, verduras y legumbres, dar a conocer la agricultura ecológica y sensibilizar a las escuelas por el cambio de hábitos que supone la introducción de estos productos y evitar que la introducción de alimentos ecológicos aumente el precio del menú. De esta manera la alimentación ecológica en las escuelas se planteó como un proyecto integral y comunitario, implicando a todo el profesorado, a las familias, al personal de las cocinas y a los y las productoras, con el objetivo de garantizar su continuidad y autonomía.

La particularidad de este proyecto es que inició con la coordinación entre los horticultores ecológicos para convenir unos precios justos tanto para los productores como para las escuelas, y fue a partir de ese momento en que se inició una ronda de contactos con centros escolares de primaria y secundaria de toda la isla, ofreciendo la posibilidad de sustituir los alimentos convencionales por otros ecológicos y producidos localmente. En la actualidad son las propias AMPA las que solicitan este suministro para sus escuelas, preocupadas por una mejora de la alimentación de los niños y niñas. Al cabo de la experiencia de la iniciativa de APAEMA vieron la necesidad de incorporar actividades de formación, información y reflexión sobre la agricultura ecológica e dando inicio a una nueva etapa del proyecto.

Adicional a lo anterior, APAEMA facilitó el inicio y dinamizó las relaciones entre pagesos y los responsables de los comedores escolares con el objetivo de crear un espacio de confianza que permita fortalecer los vínculos. De forma paralela, AMICS DE LA TERRA - Mallorca aporta actividades y asesoramiento para la sensibilización de los diferentes actores involucrados con el fin de reivindicar la función social, económica y ambiental de la producción local y ecológica².

4. III Seminario Internacional de Experiencias en Canales Cortos de Comercialización de Alimentos Agroecológicos en los Comedores Escolares y otras formas de Restauración Colectiva.

Los días 17, 18 y 19 de octubre del 2014 se realizó en España dicho evento, en el cual participaron personas involucradas en proyectos de implementación de comedores escolares de Cantabria, País Vasco, Granada, Barcelona y Madrid, así como también técnicos de administraciones públicas, productores, chefs, entre otros, quienes a través de la conformación de grupos de trabajo y aplicando la técnica de flujograma, priorizaron dos desafíos con sus respectivas propuestas de acción:

I. Mejorar la sensibilización de las familias, equipos directivos, profesorado, etc.

Propuestas de acción:

- Organizar desde los AMYPAS actividades de sensibilización.
- Promover una red de huertos.
- Realizar talleres de sensibilización y formación al profesorado, y propuestas de inclusión curricular de los comedores como tema transversal.
- Búsqueda de fondos europeos para realizar campañas ambiciosas de sensibilización.
- Visibilizar experiencias exitosas que inspiren nuevos proyectos.

² http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/produccion-ecologica/promocion/consumo-social/prueba_consumo.html

Accedido el 15/12/2014

II. Asesoría para el desarrollo de comedores escolares ecológicos.

Propuestas de acción:

- Creación de equipos multidisciplinares para realizar asesorías.
- Creación de redes de apoyo.
- Recopilar la información existente y plasmarla en un portal informático.
- Compartir contactos y experiencias.
- Realización de diagnóstico de cada proyecto.

5. Experiencia de Comedores Escolares en otros países de Europa

En Europa existen programas de comedores escolares sostenibles que tienen una larga trayectoria y que están respaldados con legislaciones que obligan a introducir alimentos ecológicos en los menús escolares, como es el caso de Francia, Italia, Suecia, Dinamarca, Austria, entre otras. Estas iniciativas demuestran que los comedores escolares sostenibles son un espacio para promover la agroecología y la economía solidaria, además constituyen un ejemplo de inspiración de buenas prácticas que tienen un valor de ejemplaridad y de presión hacia las administraciones para que pongan en marcha este tipo de políticas públicas.

5.1. Francia

Los comedores ecológicos en Francia surgieron en el contexto de una crisis alimentaria en el año 2000, en particular en París y en las provincias de Bretaña y Provenza-Alpes- Côte d'Azur, con el objetivo de mejorar la calidad de las comidas que se servían en las escuelas a través de la introducción de productos orgánicos, estimándose así que para el año 2011 el 1% de la restauración colectiva (incluido ahí los comedores escolares) debería ofrecer menús completamente orgánicos todos los días, y que el 11% de ellos debería ofrecer uno o más productos orgánicos cada día (Agence Bio, 2011; citado en Kebir, 2012).

Luego en el año 2007, con el despliegue de la Grenelle de l'Environnement (mesa redonda de medio ambiente del gobierno francés) como un proceso de consulta y marco regulatorio de las Leyes Grenelle 1 - 2009 y Grenelle 2 - 2010, se identificó a la oferta de restauración colectiva como una opción para la aplicación de la política ambiental nacional, fomentando el mantenimiento de la biodiversidad y sobre todo como una alternativa para la protección contra la contaminación agrícola de los recursos hídricos; también se la consideró como una alternativa estable para los agricultores ya que impulsaría la expansión de la totalidad de tierras de cultivo dedicada a la agricultura orgánica. Por todo lo anterior, la ley en Francia impuso en los más altos estándares de los órganos del estado y autoridades locales requerir servicios colectivos de catering que garantizaran que un 20% de los productos utilizados provengan de fuentes orgánicas (Kebir, 2012). Además, estos requisitos se complementan con una segunda obligación: la de abastecerse con productos de temporada, con productos de bajo impacto ambiental (teniendo en cuenta las condiciones de producción y distribución), con productos que llevan marcas que permitan identificar la calidad y el origen y con productos que ostenten una certificación ambiental. (Grenelle 1 la ley de 2009, artículo 48; citado en Kebir, 2012).

Adicionalmente, la Ley francesa del 27 de julio de 2010 sobre la modernización de la agricultura, (artículo 1) complementa la política establecida en las leyes Grenelle 1 y Grenelle 2, exhortando expresamente a las autoridades públicas a utilizar cadenas cortas

de suministro de alimentos (Kebir, 2012). Asimismo, en el Artículo 53 del Decreto francés del 25 de agosto de 2011, se incluyen ciertos elementos en los criterios de adjudicación de los contratos con el estado: "El desempeño en materia de protección del medio ambiente, el desempeño en lo que respecta a la contratación directa de los productos agrícolas, el rendimiento en relación con el desarrollo profesional de las poblaciones desfavorecidas, el costo total de utilización, la rentabilidad, el grado de innovación, el servicio posventa y la asistencia técnica, y el plazo de entrega o de ejecución" (Artículo 53; citado en Kebir, 2012).

Por consiguiente, todos estos mandatos han favorecido en Francia el nacimiento de iniciativas de comedores escolares sostenibles, como es el caso de la calidad de las comidas que se sirven en los comedores escolares de Saint-Etienne, en donde desde el 1 de enero de 2013 el 80% de la comida es orgánica, y otros municipios más pequeños incluso han alcanzado el 100%, como Mouans-Sartoux (Alpes Marítimos de 10.200 habitantes), que incluso ha creado su propio control municipal de granja orgánica. En particular la ciudad de Saint-Etienne es la primera comunidad de este tamaño (171.000 habitantes) en haber alcanzado este objetivo y estar en camino de llegar al 100%, además es importante resaltar que en esta ciudad existe un particular interés por la adquisición de productos de temporada y la compra de productos locales (Emery, 2014).

Por otro lado, en la ciudad de Mouans-Sartoux el objetivo se logró como resultado de la adopción de un enfoque incremental, tal y como lo indica André Aschieri, alcalde de la comunidad. En 1999 el objetivo fue de un 4% de carne orgánica, en el 2008 de 9,6% de insumos de tipo orgánico como la harina del pan, en el 2009 de 25% en las papas, ensaladas y productos lácteos, en el 2010 de 50% en las papas, las zanahorias, las pastas, los cereales y compotas, en el 2011 de 73,6% de todas las frutas y verduras, y de los productos lácteos y en el 2012 de 100% en los comedores escolares sostenibles. Los niños, niñas y las familias están muy satisfechas con la calidad de la comida en el comedor escolar y además es importante recalcar que el pago en el comedor es en función al ingreso familiar y este oscila entre 2€ y 5,30€ por la comida, más dos horas de actividades de ocio en la escuela³. Lo más resaltante de la ciudad de Mouans-Sartoux es que logró reducir el costo de los ingredientes por plato de 1,90€ a 1,70€ ya que la comunidad tiene un empleado que cultiva las verduras para que ellos las puedan utilizar. Hay que mencionar además, que en todo el conjunto de Francia hay 26 asociaciones de productores cuyo objetivo es proporcionar un flujo continuo de suministros para los grandes consumidores.

Iniciativa de cambio y aspectos de la sostenibilidad priorizados

Uno de los principales objetivos de estas primeras iniciativas fue el apoyo y la promoción de la agricultura ecológica, sin embargo, con la llegada de los temas ambientales en la agenda política se apuntó a institucionalizar estos métodos pioneros y difundirlos en una escala más amplia.

El Programa Nacional de la Alimentación de Francia tiene un enfoque integral y en las escuelas hace hincapié en el componente social de la comida, además de incorporar muchos parámetros tales como: la formación de profesionales en el sector, el tamaño de las porciones servidas para evitar los desperdicios de comida y la educación nutricional. El suministro de los alimentos debe ser de proximidad y garantizar la diversidad de los productos respetando la estacionalidad.

³ <http://www.bioaddict.fr/article/saint-etienne-100-d-aliments-bio-dans-les-cantines-scolaires-a4262p1.html>

Accedido el 11/12/2014.

Francia también desea promover el desarrollo económico y social de las zonas rurales, por esto el Ministerio de Agricultura ha desarrollado medidas que tienen como objetivo facilitar el acceso del consumidor de la alimentación pública a los productos ecológicos a través de los canales cortos de comercialización.

En particular, varias Direcciones Regionales de Agricultura Alimentación y Bosques (Aquitania, Borgoña, Champagne-Ardenne, Franche-Comté, Île de France, Rhône-Alpes, etc.) participaron en la introducción de productos locales en el suministro de restaurantes, como por ejemplo la Dirección Regional de Alimentación, Agricultura y Silvicultura (DRAAF) Rhône-Alpes ha proporcionado a la restauración profesional, a la agricultura y al sector agroalimentario una guía con el objetivo de informar sobre: las condiciones para el éxito de un proyecto de restauración de calidad, el proceso de adquisición de productos ecológicos y el cumplimiento del código de la contratación pública, la misma que está dirigida a todos los compradores públicos franceses.

Es importante mencionar que a diferencia de los demás países europeos, Francia realizó un trabajo integral con los productores locales, identificando con ellos los productos que podían ofrecer y abastecer al comedor escolar y seleccionando inicialmente 5: manzanas, peras, yogurt natural, lentejas de Seine-et-Marne, pan de Val-de-Marne. Esta estrategia favoreció a que los productores locales fueran menos reacios a proveer a los comedores públicos. Al mismo tiempo, el país galo realizó un trabajo de sensibilización con los niños a través de la realización de eventos educativos, reuniones con los productores, visitas a las granjas y talleres de educación del gusto (sabores).

Principales desafíos

En Francia la proporción de los alimentos ecológicos en los comedores escolares es actualmente del 2,4%, lo cual es considerado un éxito inicial en vista de las complejas necesidades logísticas y las restricciones financieras en las cocinas de restauración a gran escala, sin embargo, el plan del Gobierno es para que esta proporción aumente a 20% en 2017⁴, con lo cual podemos ver que el incremento a nivel nacional todavía es muy lento. Francia debe superar la brecha existente entre los estándares de las prácticas de restauración y los productores, la cual en ocasiones dificulta el desarrollo de las industrias locales. Además, debe lograr superar la creencia errónea de algunas comunidades francesas de que la introducción de productos orgánicos y locales podría elevar el presupuesto.

5.2. Malmo-Suecia

Malmo cuenta con una Política para la Alimentación y el Desarrollo Sostenible, la cual fue concertada a través de un proceso participativo que se llevó a cabo en varias etapas de negociación entre los diferentes grupos involucrados (cocineros, maestros, personal de enfermería, entre otros). La política fue aprobada por el Consejo de la ciudad en el año 2010 y sus principales objetivos son que para el año 2020, Malmo debe reducir en un 40% los gases del efecto invernadero, servir comida de alta calidad en todos los comedores públicos y todos los alimentos adquiridos deben ser orgánicos⁵. Con esta política los

⁴ <http://www.bastamag.net/Des-cantines-scolaires-100>

Accedido el 11/12/2014

⁵ <http://www.malmo.se/English/Sustainable-City-Development/Sustainable-foodin-Malmo.html>

Accedido el 4/11/2014.

comedores escolares de Malmo se posicionaron como la principal alternativa para el logro del objetivo propuesto y de esta manera cuentan con el respaldo de la ley, la cual establece además que todos los almuerzos escolares deben ser nutritivos y totalmente financiados a través de impuestos locales⁶. Los comedores escolares en Malmo atienden a más de 35.000 almuerzos, ofreciendo un plato vegetariano todos los días y solamente comida vegetariana un día a la semana.

Con el respaldo de esta política desde 1997, la ciudad de Malmö ha incrementado sus compras de alimentos orgánicos y para finales de 2012 alrededor del 40% del presupuesto se gastó en este tipo de productos, además adoptó como la medida más importante para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero la reducción del consumo de carne en los comedores municipales. Otra característica particular de la ciudad de Malmo es que cada departamento de la administración pública de la ciudad determina sus propias metas anuales y sus propios planes de acción con el fin de alcanzar los objetivos finales establecidos por la política para el 2020⁷.

Iniciativa de cambio y aspectos de la sostenibilidad priorizados

La iniciativa para el cambio y la decisión de desarrollar la Política para la Alimentación y el Desarrollo Sostenible en Malmo nació de los funcionarios públicos y los políticos, principalmente del Partido Verde con el apoyo de otros políticos de izquierda, motivados principalmente por las preocupaciones ambientales (fue apoyado por el Departamento de Medio Ambiente que aportó su experiencia y los fondos para la formación). Además, para fortalecer la iniciativa de implementación de la política, se la ha vinculado con otras áreas de trabajo de la ciudad que se centran en la reducción de gases de efecto invernadero como por ejemplo, en el transporte y la calefacción.

Los aspectos que tienen mayor prioridad en la política son los alimentos orgánicos certificados y los beneficios ambientales, también son priorizados el comercio justo (fue la primera ciudad de comercio justo en Suecia), menos carne (la manera más importante de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero de los alimentos), la pesca sostenible, la comida saludable (un importante aspecto social de la sostenibilidad) y los alimentos de temporada (aumenta la cantidad de comida local sin entrar en conflicto con la legislación de contratación)⁸.

Principales desafíos

Malmo tiene como principal desafío lograr un equilibrio entre la oferta y la demanda con los productos orgánicos, ya que estos no pueden mantenerse al mismo ritmo de crecimiento de la demanda. Por otro lado, no todos los alimentos pueden cocinarse a partir de la misma materia prima, lo que significa que los alimentos altamente procesados también son requeridos por los comedores escolares y debe buscar una alternativa saludable para evitar esto. Toda la comida orgánica se obtiene a través de los mayoristas de catering excepto las verduras y el pan, ya que ambos son entregados por proveedores locales; y la leche

⁶ http://malmo.se/download/18.d8bc6b31373089f7d9800018573/1383649558411/Foodpolicy_Malmo.pdf

Accedido el 15/11/2014.

⁷ http://www.foodlinkcommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

⁸ http://www.foodlinkcommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

que es entregada en su totalidad por la lechería local tiene el reto de invertir y/o equilibrar esta situación.

A pesar de que los alimentos orgánicos y producidos de forma sostenible están ganando aceptación entre los niños de la escuela, de los padres, de los maestros y de otro personal, mantener esta aceptación es un desafío, sobre todo si se está trabajando para alcanzar los objetivos de las políticas y mantenerlas después del año 2020, lo que requiere de un permanente trabajo de sensibilización, información y capacitación para inspirar a todos y en particular al personal del comedor. Otro importante desafío es lograr mantener el presupuesto, ya que en el año 2012 fue de 1€ por plato, que está justo por debajo del coste medio para los almuerzos escolares en Suecia⁹.

5.3. Roma – Italia

La comida servida en las escuelas de Roma ha sido objeto de una "revolución de la calidad" desde 1999, cuando la Ley Nacional de Finanzas 488 creó un marco regulatorio que animó a muchos municipios a consumir alimentos orgánicos y además, favoreció al cambio el hecho de que en ese momento Roma estaba gobernada por un alcalde del Partido Verde que estaba particularmente interesado en el potencial de la adquisición de comida orgánica en los comedores escolares¹⁰. El proceso de cambio se llevó a cabo en tres etapas, cada una con sus objetivos y desafíos particulares:

Fase 1 comprendida entre el 2002-2004

En esta primera fase, Roma identificó los productos orgánicos que podrían ser suministrados en cantidades suficientes para satisfacer la demanda de los comedores escolares, y que además por su naturaleza, no fueran demasiado problemáticos para cumplir con los procedimientos de la política de contratación y licitación de la ciudad.

En esta etapa el procedimiento de licitación se hizo más abierto y competitivo, se procedió a subdividir el municipio en nuevos lotes y esto permitió romper los vínculos consolidados entre las empresas de restauración con zonas de la ciudad, además de que facilitó que todas las empresas interesadas pudieran responder a la convocatoria de licitación.

Otra característica, de esta fase es que los contratos fueron adjudicados sobre la base de la oferta económicamente más ventajosa; pero teniendo en cuenta las consecuencias socio-ambientales del servicio propuesto a través de criterios innovadores que van más allá de los precios (el precio fue ponderado con el 51% en el premio general), así por ejemplo se exigió a las empresas de catering proporcionar fruta y verdura orgánica fresca el primer año del contrato y añadir legumbres orgánicas, pan, productos de panadería, pastas, arroz, huevos y tomates en conserva durante el segundo año, y se hizo una excepción con los vegetales de temporada de cosecha corta como los guisantes, las judías verdes y las espinacas, las cuales podían ser abastecidas por congelado. Además de esto, la licitación presentó un conjunto de criterios de adjudicación muy innovadores que tuvo como objetivo estimular a los licitadores para desarrollar aún más la calidad socio-ambiental de los productos y servicios ofrecidos.

⁹ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

¹⁰ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

Los contratos fueron adjudicados en un sistema de 100 puntos en donde el precio propuesto representó 51 puntos, 30 puntos el servicio ofrecido (el número de personal y las horas de trabajo ofrecidas por las empresas de catering, las certificaciones ambientales que tenían y si el sistema de transporte ofrecido era respetuoso con el medio ambiente) 15 puntos por la propuesta de proyectos, intervenciones y servicios para promover la educación alimentaria entre los usuarios del servicio y para reducir el ruido en los comedores escolares seleccionados y por último, 4 puntos a quienes ofrecieron productos alimenticios orgánicos adicionales más allá de lo que requería la licitación¹¹.

Fase 2 comprendida entre el 2004-2007

Esta fase se centró particularmente en la introducción de requisitos más específicos como la revisión de menús basados en los siguientes principios¹²:

- Estacionalidad: versión de menú de verano y de invierno.
- Variedad: ningún plato puede ser servido más de una vez cada cinco semanas.
- Territorialidad: por ejemplo, la certificación de los productos cárnicos, pan al horno. Ningún alimento puede ser consumido pasada las 12 horas después de ser envasado.
- Contenido nutricional: en línea con las directrices del Instituto Italiano de Nutrición.

Fase 3 comprendida entre el 2013-2017

Esta fase comprende cinco años en lugar de tres con la finalidad de permitir a las empresas de catering ajustarse a las nuevas demandas y realizar nuevas inversiones, ya que esta fase incluyó nuevamente otros requisitos en la convocatoria de licitación para el servicio de comedores escolares sostenibles como por ejemplo: la inclusión de platos étnicos, la distribución de los restos de comida a las asociaciones de beneficencia y refugios de animales si es el caso, reciclaje, vajilla reutilizable, etc. Además, en este nuevo proceso de licitación se tiene como objetivo que el 70% de todos los alimentos sean orgánicos y adicionalmente se han introducido algunos nuevos criterios, como¹³:

- Productos locales: aquellos productos producidos dentro de los 150 kms de Roma.
- Pescado fresco en lugar de productos congelados y siempre productos frescos en la medida de lo posible.
- Abastecimiento de productos de cooperativas sociales.
- Reducción del consumo de energía.
- Reutilización de sobras de los comedores escolares a asociaciones de caridad, y si no son comestibles a la alimentación animal y abono.

La nueva licitación vale 426 millones de euros, con 11 lotes y a 5,49€ por comida (el costo anterior era de 5,28€). También hay nuevas exenciones de pago para las familias con un indicador ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente - una herramienta que

¹¹ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

¹² http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

¹³ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

se utiliza para estimar la situación económica de las familias italianas) por debajo de 25 mil euros por año¹⁴.

Iniciativa de cambio y aspectos de la sostenibilidad priorizados

La iniciativa para el cambio en Italia está marcada por la voluntad de los políticos y autoridades locales, quienes apostaron por la adopción de un enfoque incremental e inclusivo y una interpretación más amplia de la comida de calidad. La adopción del enfoque inclusivo se dio con implicación en el proceso tanto de los productores y como de los consumidores, con la creación de un espacio de diálogo y coordinación entre las instituciones públicas, fabricantes y proveedores para discutir los problemas, proponer soluciones y planificar conjuntamente.

Así, el enfoque inclusivo también permitió la creación de la Comisión de Restaurantes integrado por padres, administraciones, maestros, representantes de la empresa de catering y las autoridades de higiene, la cual fue crucial para que los padres y profesores participaran activamente en el monitoreo. Además, Roma inició la introducción de un sistema de control y monitoreo a través de la contratación de compañías con la certificación de calidad ISO 9001, la introducción del sistema HACCP en el comedor escolar y el desarrollo de un manual de buenas prácticas de higiene. Por otro lado, el municipio se encarga de supervisar el servicio prestado por las empresas contratadas por medio de inspecciones y además puede aplicar sanciones en caso de mala conducta.

En el caso de Italia, los aspectos de la sostenibilidad de mayor prioridad son los productos orgánicos, los productos de temporada, los productos de Comercio Justo y socialmente sostenibles, y además de todo esto, es de prioridad la implementación de proyectos de educación para concienciar a los profesores, a los padres, a las madres y a los miembros del personal de las cocinas. Actualmente en Italia los costos de la comida escolar se cubren por una combinación de tasas, por el pago que realizan los padres de acuerdo a sus ingresos y por los presupuestos municipales.

Principales desafíos

Los principales desafíos, que Italia debe asumir son lograr cubrir la demanda de los comedores escolares, lograr reducir el recorrido de los productos orgánicos, lograr que las empresas de alimentación continúen siendo financieramente viables (mientras se adaptan a los nuevos requisitos de calidad establecidos por la administración pública) y finalmente, lograr la continuidad de la política.

5.4. Dinamarca

Los alimentos ecológicos han estado en la agenda de Dinamarca desde la década de 1990 como parte de una estrategia de alimentación sostenible, particularmente la ciudad de Copenhague ha desarrollado políticas ambiciosas y ha diseñado estrategias para introducir alimentos ecológicos, sostenibles y saludables en la restauración pública.

¹⁴http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf
Accedido el 24/10/2014

Este cambio hacia los alimentos orgánicos fue iniciado por la adopción de la Carta Dogma en el año 2000, la cual se basa en la cooperación intermunicipal que se centró en el desarrollo urbano sostenible. Parte de este programa dio a la contratación pública de comida una especial atención y condujo a los políticos a apostar por un objetivo común: conseguir la adquisición de al menos 75% de alimentos orgánicos (medido en kilos) y cumplir lo anterior dentro de los presupuestos existentes, al mismo tiempo que cumpliendo con las recomendaciones nutricionales existentes¹⁵.

En este ambicioso objetivo participaron cinco municipios: el Municipio de Albertslund, Municipio de Ballerup, Municipio de Fredericia, Municipio de Herning y el Municipio de Copenhague, quienes fueron los primeros participantes de la red Dogme en 2000. En la actualidad, la red se ha cambiado el nombre por el de Ciudades Verdes, y en conjunto estos cinco municipios están a cargo de alrededor de 2.000 cocinas de alimentación pública que fueron el objetivo de la estrategia de abastecimiento de alimentos orgánicos¹⁶.

Ya que la comida orgánica se ve principalmente como un problema ambiental, la administración del programa orgánico se colocó en el Departamento de Medio Ambiente y un equipo de funcionarios y técnicos fueron puestos a cargo de desarrollar el programa de compras de comida orgánica. Una parte importante de este programa se orientó a actividades educativas para el personal de catering y para todo el personal involucrado, y al desarrollo de talleres de sensibilización a los docentes como por ejemplo, conferencias sobre los principios de "la cocina orgánica". De manera puntual esta parte educativa y de sensibilización del programa ha sido fundamental para la superación de las barreras mentales y actitudes, que a menudo fueron los principales obstáculos para el cambio de las prácticas de contratación a lo orgánico¹⁷.

Durante los años siguientes el Departamento de Técnica y Medio Ambiente, junto con el personal de las cocinas públicas, ha logrado desarrollar uno de los programas de contratación pública ecológico más ambicioso de Europa, especialmente porque el programa fue desarrollado dentro de los presupuestos existentes. El éxito de los primeros pasos dio lugar a un nuevo y más ambicioso objetivo, el municipio decidió políticamente que en el año 2012 el 75% de alimentos deben ser orgánicos, con una meta de 90% de alimentos orgánicos para el año 2015, ya que muchas cocinas ya habían alcanzado el nivel del 75% (cumplido con éxito en el año 2012) y el trabajo continúa hacia el 90% para el año 2015¹⁸. Durante este tiempo el programa orgánico ha sido parcialmente financiado por la estrategia del Gobierno con miras al desarrollo de la alimentación pública como un nicho de mercado de alimentos orgánicos.

Iniciativa de cambio y aspectos de la sostenibilidad priorizados

El cambio en Dinamarca se logró por el establecimiento de un objetivo político muy claro y de una cifra y fecha exacta: 75% en 2012, esto fue una de las principales razones para el éxito de los procesos de cambio que han tenido lugar en el sistema público de alimentos de Copenhague. También la preocupación por la protección de las fuentes de agua

¹⁵ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

¹⁶ <http://www.greencities.dk>, Accedido el 05/01/2015.

¹⁷ <http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/Forvaltninger/TMF.aspx>, Accedido el 05/01/2015

¹⁸ <http://www.greencities.dk/Oekologi/Estado/Oekologiske-foedevarer/>, Accedido el 03/01/2015

subterráneas fue una de las principales razones detrás de las decisiones políticas que conllevaron al cambio. Además, la asignación de dinero para apoyar el proceso de cambio ha sido importante de igual manera, ya que el dinero fue y sigue siendo destinado a la educación de los empleados de la cocina para ayudarles a comprender los valores de la agricultura ecológica y los alimentos.

Los procesos de cambio han ido acompañados de medidas educativas para los consumidores en los intermedios de los comedores y en las unidades de producción de comidas y cocinas, sin embargo a los usuarios finales como los niños, los padres y otros, sólo se ha llegado a través de servicios de información pública.

En general, la conversión a la alimentación orgánica ha sido cuestionada por el hecho de que los usuarios finales, como los jóvenes en la escuela, han demostrado un compromiso limitado al proceso de cambio. Teniendo en cuenta lo anterior, este proceso de conversión se ha dirigido principalmente a las personas que trabajan en las cocinas y en menor medida a los usuarios finales.

5.5. Viena – Austria

La ciudad de Viena ofrece la iniciativa de mayor éxito en Austria para hacer las compras más sostenibles en las instituciones públicas a través del programa 'ÖkoKauf Wien' ('EcoBuy Viena'), que fue lanzado como parte del Programa de Protección al Cambio Climático ('Klip Wien')¹⁹. Este programa utiliza la contratación pública y en especial la alimentación para hospitales, escuelas, jardines de infantes y centros de cuidado para los ancianos, como una contribución para ayudar a alcanzar los objetivos de protección del clima. Aunque la coordinación general es con el Departamento de Protección del Medio Ambiente de la Municipalidad/Ayuntamiento, el programa está coordinado por el Departamento de Medio Ambiente de Viena a través de grupos de trabajo temáticos que implican a unas 180 personas, quienes representan una amplia gama de actores de las autoridades locales, de las organizaciones no gubernamentales, municipales, administraciones y empresas, y además incluye a los expertos externos en caso de ser necesario. Los profesionales de contratación pública de todas las partes de la administración están involucrados en estos grupos de trabajo y pueden contribuir activamente a la elaboración de criterios para las ofertas.

Las ofertas para la contratación pública utilizan un conjunto de criterios que se evalúan y actualizan con regularidad, están destinados a ser de cumplimiento obligatorio para la contratación pública y deben que ser tenidos en cuenta por todos los departamentos de la Administración de la Ciudad de Viena.

El objetivo del programa de comedores públicos fue de utilizar al menos 30% de ingredientes orgánicos y, en la actualidad, en los jardines de infantes y en las escuelas que ofrecen el servicio de cuidar a los niños después de la jornada escolar (30 mil niños por día) el porcentaje del gasto global ya ha llegado a más de 50% en el consumo de estos productos, tan alto como 91% para los productos lácteos²⁰.

¹⁹ http://www.wien.gv.at/english/medio_ambiente/protección/oekokauf/

Accedido el 30/12/2015

²⁰ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

En Viena las empresas de comidas que contraten con el Estado deben cumplir con los siguientes criterios obligatorios²¹: las frutas y verduras deben ser orgánicos y de temporada, se debe minimizar el consumo de carne y la que se ofrece debe cumplir con alto bienestar animal y los peces deben ser de producción sostenible, se debe servir un mínimo de 2/3 de ingredientes vegetarianos, un 1/3 de ingredientes regionales, se debe servir productos certificados como "comercio justo", productos sin embalaje y ofrecer recetas innovadoras y sobre todo comida recién preparada.

Iniciativa de cambio y aspectos de la sostenibilidad priorizados

El cambio se dio a través del Programa de Protección del Clima de Viena, el cual se convirtió en una oportunidad política para contribuir a un programa para la contratación pública que permita cumplir con los objetivos de protección del clima. Además, una de las fuerzas motrices fundamentales fue y es el compromiso de algunos funcionarios de la ciudad de Viena que apoyan fuertemente la idea de hacer la contratación pública más sostenible en la ciudad. Estos funcionarios están muy motivados por la adquisición de comida orgánica y además Viena cuenta con chefs motivados que cocinan los alimentos frescos en el mismo colegio.

Otra condición que favoreció el cambio fue que el Plan Nacional de Acción para la contratación pública se basa en el programa "EcoBuy", el cual permite reforzar su legitimidad y sobre todo cuenta con una adecuada financiación para la ejecución del mismo. Por lo tanto, la ciudad de Viena dedica 300.000€ al año para desarrollar aún más el programa y para realizar estudios de factibilidad con el fin de revisar y evaluar los criterios, etc. Por otro lado, la estrategia de contratación pública de Viena ha recibido importantes reconocimientos internacionales que refuerzan y fortalecen el apoyo público como el Premio Internacional de Dubai a las Mejores Prácticas de 2012, el Premio Europeo del Sector Público, el Premio DIA 2011, Un Hábitat Ganador 2010, Mejor Práctica 2004 y 2006, las Buenas Prácticas 2000. Además de todos estos premios, muchas ciudades de Alemania, Bélgica, España, Francia, Suiza, los Países Bálticos, e incluso de Mongolia y el Líbano se han acercado 'ÖkoKauf Wien' con el fin de aprender de la ciudad de Viena.

Otra importante característica para el logro de los objetivos planteados fue la estrategia de creación de redes con otros grupos de interés, lo cual fue muy importante para consolidar y mantener el programa. Así, por ejemplo, existe la Asociación de Agricultores Orgánicos Bio Austria, quien coopera con funcionarios de adquisiciones, con molinos y con panaderías, y además, como resultado de estas redes el hospital más grande de Viena (AKH- Allgemeines Krankenhaus) ofrece pan 100% orgánico.

Con respecto al precio de los productos sostenibles, Viena ha logrado demostrar que no tienen que ser más caros; el procedimiento utilizado fue el cálculo de los precios de una manera integral, así, las verduras orgánicas están al mismo precio o a veces más baratas que las que convencionalmente se cultiva en temporada alta, ya que por ejemplo, cuando los tomates están en temporada las grandes cocinas compran grandes cantidades de las que no se ajustan a los tamaños estándar y preparan una oferta de salsa para cuando los precios suben de nuevo.

²¹ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf
Accedido el 24/10/2014

Otro aspecto muy importante es la participación en los grupos de trabajo para la elaboración del programa de los profesionales de la contratación pública y de todos los sectores de la administración. Son espacios en los cuales pueden ofrecer contribuciones activas para mejorar y evaluar los criterios, por lo que este enfoque participativo utilizado por Viena ha conllevado a una aceptación generalizada del programa.

El énfasis inicial y actual del programa son los impactos ecológicos, ya que los productos son evaluados por su sostenibilidad mediante un esquema de racionamiento, es decir, si un producto se elabora convencionalmente se le otorga un punto negativo a menos que uno de sus ingredientes coincida con uno de los criterios ecológicos, sociales/éticos o de salud. Dentro de estos criterios ecológicos tenemos que los productos deben ser orgánicos (las materias primas que cumplen con la agricultura ecológica controlada son más deseables que las de producción integrada sin modificación genética), el cultivo de la planta debe ser de conformidad con la Directiva 2092/91 de la UE sobre la producción ecológica de los productos agrícolas y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, respectivamente²², menos carne (un mínimo de 2/3 compuestos vegetarianas), frutas de temporada y verduras de producción orgánica, el pescado debe ser de producción sostenible y ningún tipo de comida envasada. Son priorizados, además, los criterios éticos/sociales y de comercio justo, el cual no necesariamente tiene que ir junto con lo orgánico pero a menudo corresponde al bienestar de los animales (mantener a los animales en su ambiente natural, sin realizar pruebas en ellos).

Las recetas de los menús deben ser innovadoras, aunque esto a menudo signifique retro-innovaciones con recetas a base de platos tradicionales. Dentro de los criterios de salud (además de las normas de seguridad alimentaria común) deben cumplir las directrices específicas sobre la reducción de los ácidos grasos trans, incluyendo el uso de polímeros halogenados.

Principales desafíos

Viena tiene como principal desafío mantener la continuidad del programa y contrarrestar la fuerte presión de las grandes empresas de catering hacia las cocinas centrales (por ejemplo, una empresa grande de catering austriaca de tipo 'Gourmet' busca continuamente nuevos contratos y los oficiales de compras/directores de las instituciones no quieren romper los contratos con grandes empresas, ya que estas ofrecen una gran cantidad de incentivos). Otro importante desafío es el apoyo a la economía local puesto que hay poco esfuerzo para adquirir localmente y esto no es un requisito en los criterios.

6. Indicadores básicos hacia la sostenibilidad

Estos indicadores deben ser adaptados a la cultura y sistema de gobierno, Foodlink propone los siguientes:

Las cuestiones ambientales, Porcentaje de orgánico y pescado de fuentes sostenibles utilizando los esquemas de certificación reconocido, disponibilidad de los productos que promover el bienestar animal, énfasis en la estacionalidad / comida local, adoptar en las licitaciones iniciativas para reducir al mínimo los residuos en todas las fases de la cadena alimentaria, fresca (entendido como el uso de los alimentos no elaborados y recién

²² <http://www.agriculture.gov.au/agriculture-food/codex>
Accedido el 05/01/2015

preparados), número y / o porcentaje de platos vegetarianos y comidas, reducir el consumo de energía, reducir el consumo de agua / proteger las aguas subterráneas contra la contaminación.

Cuestiones sociales y de Salud, disponibilidad / porcentaje de Comercio Justo / productos de comercio justo, número de personal capacitado en temas de contratación pública sostenible, apoyo a la educación en el lugar para promover la concienciación de alimentos sostenibles, retorno Social de la Inversión, priorizar contenido nutricional, priorizar la planificación de menú y recetas innovadoras.

Las cuestiones económicas, apoyo al empleo local y las pequeñas y medianas empresas (PYME) - asegurarse de que siguen siendo financieramente viable cuando se ajuste a los nuevos requisitos de calidad, adoptar un enfoque incremental - fase de cambio y los presupuestos para apoyar esto con el tiempo, establecer criterios para mejorar las cocinas y ambientes alimentarios, establecer presupuestos para capacitar a personal de catering y educar a los profesionales y al público.

7. Conclusiones

Con respecto a todas estas iniciativas, podemos reconocer que los comedores escolares sostenibles, son un medio para promover la transformación social de forma transversal en cuidado del medio ambiente, el cuidado de la salud, dinamizar la economía local y promover hábitos de consumo consciente y responsable en la sociedad.

También estas iniciativas constituyen un ejemplo de inspiración, de buenas prácticas, y de valiosas lecciones aprendidas que pueden servir de modelo para aquellas comunidades que desean implementar estos proyectos y ponerlos en práctica.

Además, cada una de estas iniciativas tiene sus propias particularidades, si examinamos brevemente cada una de estas experiencias, vamos a encontrar similitudes, diferencias y características particulares que podemos tener en cuenta si deseamos impulsar estas iniciativas en nuestra comunidad y sobre todo debemos tener presente que el compromiso y la creatividad son vitales, así como la capacidad de orientarse hacia los beneficios sociales, ambientales, económicos y de salud.

Particularmente en Francia, los comedores escolares sostenibles son impulsados por el empuje de los políticos y funcionarios públicos en un contexto de crisis alimentaria, con el objetivo de mejorar la calidad de las comidas que se servían en las escuelas, y posiblemente estaban inicialmente más motivados por la justicia social, pero posteriormente, con el despliegue de la Grenelle de L'Environnement, identificaron a la oferta de restauración colectiva como una alternativa para el cuidado del medio ambiente y sobre todo como una alternativa para la protección contra la contaminación agrícola de los recursos hídricos.

De igual manera, en Suecia, la iniciativa nació de los funcionarios públicos y los políticos principalmente del partido verde, que estaban preocupados por el medio ambiente, quienes tomaron la decisión de desarrollar en Malmo la Política para la Alimentación y Desarrollo Sostenible, fijándose como objetivo reducir para el año 2020 en un 40% los gases del efecto

invernadero y servir comida de alta calidad en todos los comedores públicos y todos los alimentos adquiridos deben ser orgánicos²³.

De modo Similar, la iniciativa para el cambio en Italia, está marcada por la voluntad de los políticos y autoridades locales del partido verde, que estaban interesados en el potencial de la adquisición de la comida orgánica en los comedores escolares.

De la misma forma, en Dinamarca el cambio fue igualmente iniciado por los políticos y funcionarios públicos, quienes preocupados por el medio ambiente adoptaron la Carta Dogma y dieron una especial atención a la contratación pública de comida y apostaron por el objetivo de conseguir al menos 75% de alimentos orgánicos (medido en kilos)²⁴.

Así mismo, en Austria, el cambio fue iniciado por los políticos, a través del programa ÖkoKauf Wien, EcoBuy Viena, que fue lanzado como parte del Programa de Protección al cambio climático Klip Wien²⁵, este programa utiliza la contratación pública, en especial la alimentación para hospitales, escuelas, jardines de infantes y centros de cuidado para los ancianos, como una contribución para ayudar a alcanzar los objetivos de protección del clima.

En definitiva, la experiencia de estos países demuestra que, la contratación pública es una poderosa herramienta que los gobiernos locales tienen a su disposición para generar el cambio hacia los beneficios sociales, ambientales, económicos y de salud en los ciudadanos y además demuestra que los comedores escolares son un excelente espacio para contribuir a la formación de una ciudadanía responsable y consciente, ya que a través de las escuelas se puede intervenir de forma transversal en la educación, en el cuidado de la salud, en el cuidado del medio ambiente y promover el desarrollo local.

También, es importante tener en cuenta, que cada uno de estos países legitima el cuidado del medio ambiente a través de la creación de programas nacionales que gozan del amparo legal y con esto exigen el cambio, sin embargo a pesar de contar con mandatos legales, considero que lo más importante de estas experiencias fue la manera de implementar las políticas, objetivos y criterios en la contratación pública a través de procesos participativos, multidisciplinarios, inclusivos e integrales.

Con respecto, al enfoque utilizado por Francia, este fue un enfoque integral ya que incorporó la formación de todos los profesionales en el sector, facilitó el acceso del consumidor de alimentación pública con los productores a través de los canales cortos de comercialización, y además realizó un trabajo exhaustivo con los productores locales identificando con ellos los productos que podían ofrecer y abastecer al comedor escolar, seleccionando inicialmente sólo 5 productos: manzanas, peras, yogurt natural, lentejas y pan, con esto favoreció a que los productores locales sean menos reacios a proveer a los comedores públicos y finalmente realizó un trabajo de sensibilización con los niños a través de la

²³ <http://www.malmo.se/English/Sustainable-City-Development/Sustainable-foodin-Malmo.html>

Accedido el 4/11/2014.

²⁴ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf

Accedido el 24/10/2014

²⁵ http://www.wien.gv.at/english/medio_ambiente/protección/oekokauf/

Accedido el 30/12/2015

realización de eventos educativos, reuniones con los productores, visitas a las granjas y talleres de educación del gusto.

Sin embargo, descuidaron el trabajo de sensibilización, información y educación con los Chef, y como resultado estos actores implementan otras prácticas, un estudio reciente llevado a cabo entre los gerentes de los restaurantes comunes (con los comedores escolares) en el distrito 10 de París mostró que los actores sobre el terreno no fueron lo suficientemente bien informados, a pesar de que la participación de estos actores es crucial (Ait Ahmed Si 201, citado en Kebir 2012).

Por lo tanto, la inadecuada transmisión de los conocimientos del contexto y de los objetivos del desarrollo de la contratación orgánica y / o local, y el poco conocimiento en cuanto a cultivo ecológico, a los chefs, conlleva a una falta de interés entre estos actores, cuando por el contrario debieron estar en el centro del proceso, por lo que se observa un cierto resentimiento entre el personal de los comedores, que sienten que se les impone el uso de alimentos orgánicos / local en ellos y que, con toda razón, las prácticas que implementan realmente fomentan las importaciones de productos orgánicos en lugar de la agricultura ecológica local (Kebir, 2012).

Probablemente, si Francia, no hubiera descuidado el trabajo de sensibilización con los chefs, la proporción de los alimentos ecológicos en los comedores escolares a nivel nacional, en la actualidad, no estaría en el 2,4%.

De la misma forma, Italia, en la primera fase de implementación de comedores escolares sostenibles, identifico los productos orgánicos que podían ser suministrados en cantidades suficientes para satisfacer la demanda de los comedores escolares, en resumen, el significado de alimentos de calidad varía de acuerdo con el contexto; en otras palabras, las ciudades pueden elegir qué tipo de ingredientes quieren enfatizar sobre la base de necesidades locales y la disponibilidad (por ejemplo, Malmö y Copenhague han dado prioridad a los alimentos orgánicos).

Con respecto, al enfoque utilizado por Italia, éste fue mucho más complejo, Italia, utilizó un enfoque inclusivo e incremental, este enfoque incremental fue trabajado en tres fases comprendida entre 3,4 y 5 años respectivamente, cada fase contaba con sus propios objetivos y criterios de licitación, por citar un ejemplo, en la primera fase identificaron los productos orgánicos que podían ser suministrados por los productores a los comedores escolares, los contratos fueron adjudicados sobre la base de la oferta económicamente más ventajosa, teniendo en cuenta las consecuencias socio-ambientales del servicio propuesto a través de criterios innovadores que van más allá de los precios.

La segunda fase se centró en la introducción de requisitos más específicos en la oferta, incluyendo una revisión de menús basados en los siguientes principios²⁶: estacionalidad, variedad, territorialidad, certificación de los productos orgánicos, consumo de productos frescos y contenido nutricional.

Por lo que se refiere a la tercera fase de la implementación de la política Italiana, esta fase comprendió cinco años, con la finalidad de permitir a las empresas de catering poder ajustarse a las nuevas demandas y realizar nuevas inversiones, ya que incluyó otros

²⁶ http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Foodlinks_report_low.pdf
Accedido el 24/10/2014

requisitos en la convocatoria de licitación para el servicio de comedores escolares sostenibles, y en la actualidad se tiene como objetivo que para el 2017 el 70% de todos los alimentos deben ser orgánicos.

Con respecto, al enfoque utilizado por Suecia, este fue un enfoque participativo, integral y multidisciplinario, ya que Malmo llevó a cabo varias etapas de negociación entre todos los actores involucrados (cocineros, maestros, personal de enfermería, etc.) para llegar a un consenso y así definir la Política para la Alimentación y el Desarrollo Sostenible, lo que permitió la aceptación de la política por todos, y además, utilizó el enfoque integral, para fortalecer la iniciativa a través de la vinculación de la política con otras áreas de trabajo de la ciudad, que se centra en la reducción de gases de efecto invernadero, como el transporte y la calefacción.

Malmo, Francia e Italia, comparten los mismos aspectos de prioridad, orientándose principalmente en los beneficios ambientales, sin embargo el criterio de Comercio Justo y alimentos orgánicos certificados, y reducción del consumo de carne, preferencia por alimentos de temporada y comida saludable son criterios compartidos y valorados por Francia e Italia, y están plasmados en sus respectivas políticas, sin embargo Suecia e Italia van un paso más adelante y priorizan y valoran además la pesca sostenible.

Como resultado, de la aplicación del enfoque incremental, Italia, ha ido logrando cambios paulatinos y ha ido superando sus objetivos trazados, siendo sobre todo la adopción del enfoque inclusivo el que ha permitido la creación de un espacio de diálogo y coordinación entre las instituciones públicas, fabricantes y proveedores para discutir los problemas, proponer soluciones y planificar conjuntamente.

Por otro lado, con la creación de la Comisión de Restaurantes, integrado por padres, administraciones, maestros, representantes de la empresa de catering y las autoridades de higiene, Italia logró la implicación activa de los padres, las madres y los profesores en todo el proceso y sobre todo en el monitoreo.

En lo que respecta a la definición de territorialidad y/o productos locales, Italia define a los productos locales, como aquellos productos producidos dentro de los 150 kms de Roma, esto aporta importantes oportunidades de mercado para los productores de alimentos en escala local, contribuyendo a dinamizar la economía local.

De la misma forma, la ciudad de Copenhague – Dinamarca, empleó un enfoque participativo pero de cooperación intermunicipal con cinco municipios, el municipio de Albertslund, de Ballerup, de Fredericia, de Herning y Copenhague, y en la actualidad estos cinco municipios están a cargo de aproximadamente 2.000 cocinas de alimentación pública, esta experiencia demuestra que la coordinación intermunicipal es posible siempre y cuando esté orientada por un objetivo común.

Así mismo, Dinamarca, priorizo con actividades educativas dirigidas al personal de catering y al personal involucrado en la iniciativa, así como también realizó talleres de sensibilización a los docentes, por ejemplo, las actividades educativas incluyen conferencias sobre los principios de "la cocina orgánica", esta parte educativa y de sensibilización del programa ha sido fundamental para la superación de las barreras mentales y actitudes que a menudo

fueron los principales obstáculos para el cambio de las prácticas de contratación a lo orgánico²⁷.

Dinamarca, al igual que Italia, Suecia y Francia establecieron un objetivo político muy claro una cifra exacta y una fecha (75% en 2012 en el caso de Dinamarca) y esto fue una de las principales razones para el éxito de los procesos de cambio que llevaron a cabo estos países, la preocupación por el medio ambiente, los recursos hídricos en el caso de Francia y la preocupación por la protección de las fuentes de agua subterránea en el caso de Dinamarca, fue una de las principales razones de las decisiones políticas que conllevaron al cambio.

De modo semejante, Viena, realizó el trabajo a través de un enfoque participativo involucrando en la elaboración del programa a los profesionales de la contratación pública (de todos los sectores de la administración) quienes participaron en todos los grupos de trabajo ofreciendo contribuciones activas para mejorar y evaluar los criterios, este enfoque participativo utilizado por Viena ha llevado a la aceptación generalizada del programa.

Caso contrario a Francia, que descuidó el trabajo de sensibilización con los Chef, Viena cuenta con funcionarios públicos muy motivados y chefs altamente motivados que disfruten de la cocina in situ, sin embargo a los usuarios finales como los niños, los padres y las madres, sólo se ha llegado a ellos a través de servicios de información pública y en general, la conversión a la alimentación orgánica ha sido cuestionada por el hecho de que los usuarios finales, como los jóvenes en la escuela, han demostrado un compromiso limitado al proceso de cambio, como tal, el proceso de conversión se ha dirigido principalmente a las personas que trabajan en las cocinas y en menor medida a los usuarios finales.

El trabajo con los usuarios finales es muy importante para el éxito del proyecto, ya que con esto se contribuye a crear una generación de consumidores más informados, al tiempo que entrega en lo social razones de justicia por aumentar el acceso a alimentos de calidad para todos los ciudadanos.

Así mismo, es importante contar con una adecuada financiación, así, por ejemplo, Viena, cuenta con una financiación para el desarrollo del programa de 300.000 euros al año, que lo utiliza en la ejecución del programa y en la realización de estudios de factibilidad para revisar y evaluar los criterios, etc.

En particular, la creación de redes con otros grupos de interés, fue muy importante para consolidar y mantener el programa en Viena, esto favoreció y fortaleció la cooperación inter e intrainstitucional.

En definitiva, teniendo en cuenta estas experiencias, con sus respectivas fortalezas y debilidades, considero que la adopción del tipo de enfoque y la determinación de los criterios a priorizar deben ser adaptadas a la cultura y al sistema de gobierno de cada ciudad o región si se desea lograr el éxito a largo plazo.

Así también, es de suma importancia considerar la integración, a la hora de la adopción de un determinado enfoque, éste debe orientarse a reconocer y destacar lo transversal, la

²⁷ <http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/Forvaltninger/TMF.aspx>, Accedido el 05/01/2015

multifuncionalidad de los sistemas alimentarios públicos y su capacidad para generar beneficios socio-económicos y ambientales.

En definitiva, todos estos países, utilizaron como instrumentos a su favor, la contratación pública, la sensibilización y educación de actores, pero Francia y Viena dan un paso más, al crear redes y utilizarlas como espacios de articulación, coordinación e implicación de otros actores.

En lo que respecta, a los criterios de contratación pública, estos deben ser creativos, para promover la participación de los proveedores locales de pequeña escala, como por ejemplo se podría considerar que un determinado porcentaje de alimentos debe ser fresco y sin aditivos como lo viene trabajando Italia, y además es importante adoptar un enfoque gradual y acumulativo al proceso de contratación pública, ya que esto puede ayudar a las ciudades a calibrar la demanda y la oferta de productos alimenticios de calidad.

Las posibles deficiencias en la disponibilidad para suministrar los alimentos, se pueden superar, a través de la adopción de un enfoque incremental como lo ha realizado Viena y Roma, que mejoran progresivamente la gama de calidad de ingredientes que se ofrecen.