

A TODAS LAS FEDERACIONES Y CONFEDERACIONES

Amigos y amigos:

El pasado 22 de mayo se envió un correo sobre "soberanía alimentaria y comedores", donde se indicaba la creciente preocupación sobre la calidad de lo que comen nuestras hijas e hijos en los coles, la forma de prestación del servicio y, en general, sobre la comida en colectividades (hospitales, residencias, etc.).

Al ser un problema común, hemos aunado esfuerzos de distintas organizaciones por cambiar un modelo con el que CEAPA no está de acuerdo y donde se prima el coste económico a costa de la calidad, perjudicando la alimentación de nuestros hijos e hijas y poniendo en peligro el mantenimiento del servicio en centros donde es necesario.

Atendiendo a la necesidad de realizar acciones conjuntas impulsadas por la Comunidad Educativa y por distintos movimientos sociales, CEAPA informa a sus Federaciones y Confederaciones que el próximo sábado 7 de mayo de 10:00 a 18:00 tendrá lugar una jornada sobre comedores en la sede de CEAPA, Puerta del Sol Nº 4, Madrid.

En el cartel adjunto podéis ver la composición de las mesas. Se adjunta un díptico con el borrador del pacto.

El objetivo es fijar una hoja de ruta para mejorar el modelo, de acuerdo a las aportaciones de todas las personas asistentes. En la primera mesa se visibilizarán las experiencias de distintas organizaciones para la consecución de comedores saludables y sostenibles, en la segunda se expondrá lo conseguido ante las distintas administraciones autonómicas y en la tercera se debatirá un manifiesto y decálogo para seguir avanzando y nos organizaremos, para intentar hacer presión y movilización más allá de las Comunidades Autónomas.

¿Cómo participar?

1.- Formulario de inscripción. Fecha tope el lunes 2 de mayo.

Hay 80 plazas, queda poco tiempo y se va a hacer una difusión desde distintas organizaciones, por lo que si os interesa conviene que cerréis la reserva pronto.

Indica si necesitas alojamiento y te enviaremos posibles alternativas en función del número de personas que reserven. También es posible alojarse con personas de Ecologistas en Acción que ofrecen voluntariamente camas en sus viviendas.

Preguntamos en el formulario si venís en coche y desde dónde, por si podemos poner de acuerdo a la gente para ahorrar costes y reducir contaminación.

La comida ecológica que se servirá en la misma sede por el colectivo BAH, tendrá un coste de 7 euros.

2.- Haciendo toda la difusión que podáis entre las Asociaciones de Madres y Padres de vuestra Federación y entre el resto de organizaciones que conozcáis con interés en mejorar la comida en colectividades.

3- Haciendo aportaciones al pacto por los comedores que estamos elaborando para que suscriban, federaciones de asociaciones de madres y padres, ONGs, administraciones, partidos políticos, sindicatos... No hay límite.

4.- Firmando el pacto cuando esté cerrado y exigiendo para cada comedor, las medidas que se adopten para su ejecución. La firma podrá hacerse el 7 de mayo directamente o bien en un momento posterior. En una segunda fase, se abrirá la firma a personas individuales a través de internet.

Estas son algunas de las organizaciones que además de CEAPA impulsan esta iniciativa y estarán presentes:

- Vsf, justicia alimentaria global, (con su programa Cortocircuito).
- Ecologistas en acción.
- Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad (Aragón).
- Fampa Alhambra (Granada, con el apoyo de Usuari@s Granadin@s del Servicio de comedor escolar).
- Plataforma Salvemos la Vega.
- Plataforma por una alimentación responsable en la escuela.

Es necesaria la participación social para disminuir el coste y mejorar la calidad de la Alimentación Pública. OS ESPERAMOS.

Recibid un cordial saludo.

Jesús Salido Navarro.

Presidente.



Encuentro de Comedores Escolares

7 de mayo 2016

Sede de CEAPA
Puerta del Sol, 4 6ªA
Madrid



Mesa 1: Comedores Escolares Sostenibles

de 10.00 a 11.30 horas

Ecologistas en Acción.

Mensa Cívica.

VSF Justicia Alimentaria Global.

Mesa 2: Mejora en los comedores escolares

de 12.00 a 13.30 horas

Plataforma Eco-comedor Escolar (Madrid)

FAMPA ALHAMBRA de Granada

CEAPA

Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad (Aragón)



Mesa 3: Mesa abierta

de 15:30 a 17:00 horas

Aprobación de un pacto para la mejora de comedores, propuestas de organización para su ejecución

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

Se quiere hacer público este manifiesto para promover un decálogo, al objeto de aprobar un posterior plan de actuación, 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:

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, incorporándolo en los planes de centro de los centros educativos públicos.

- 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 disfrute en la comida 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.

- Supervisen la inclusión del servicio de comedor en el proceso de aprendizaje (Plan de Centro).

- 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, la reducción de consumo de carne y pescado diario, 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.

- Correcta gestión de residuos (reducción, reutilización y reciclaje). Los envases plásticos, habrán de eliminarse totalmente por su incidencia negativa sobre la salud.

- 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 será 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 a garantizar que las sustancias que entran en contacto con los alimentos son inócuas.

- 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 proteínas de origen animal hasta cantidades saludables. Esto último también por el impacto socioambiental de su producción industrial, dentro de los límites del bienestar animal.

9.- Impulsar y financiar a la comunidad científica que trabaja por el bien común y la salud pública 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.