

Mengem d'Aquí, Osona i Lluçanès

Núria May i Núria Macià, Creació, Agència d'Emprenedoria, Innovació i Coneixement

El Departament d'Educació del Consell Comarcal d'Osona, Creació i el Consorci del Lluçanès, juntament amb vint-i-cinc Ajuntaments i trenta-sis escoles han fet una aposta per dinamitzar el sector agroalimentari local a través dels menjadors escolars. La concessió actual de menjadors, iniciada el curs 2024-25, segueix les recomanacions de salut i promou l'obligatorietat d'incorporar el producte local, aconseguint que la majoria de la proteïna animal dels menjadors procedeixi de petits agroproductors de la comarca.

El context

El Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, titular dels menjadors de les escoles públiques, delega la gestió d'aquests menjadors als consells comarcals. I és a través d'un concurs de licitació pública que el Consell Comarcal d'Osona adjudica la gestió a una empresa especialitzada en el sector (7 i Tria - Fundesplai). La concessió s'inicia el curs 24-25 i finalitzarà el curs 26-27, amb la possibilitat de prorrogar-la dos anys més. El servei de menjador inclou també la vigilància i les activitats interlectives dins del mateix servei.

El Mengem d'aquí Osona és el servei educatiu de menjador escolar del Consell Comarcal d'Osona, una iniciativa pionera que pretén canviar la manera com s'alimenten els infants a les escoles públiques. El programa neix amb la voluntat de proporcionar una alimentació més saludable, sostenible i arrelada al territori.

L'evolució del servei de menjador, de la prova pilot amb 6 escoles a la licitació a 36 escoles

El 2020 es va iniciar una prova pilot amb escoles per dinamitzar el teixit agroalimentari de la comarca a través dels menjadors escolars. S'hi van implicar sis escoles d'Osona i el Lluçanès i es va incorporar producte local als menús escolars. El pilot es va fer amb el suport de la Fundació Àlicia, durant els cursos 21-24 i es van servir uns 450 àpats diaris incorporant producte local de vuit agroproductors i menús adequats a les recomanacions de salut (ASPCAT).

El pilot va servir per aprendre i adonar-se de la importància d'organitzar formacions a equips de cuina i monitoratge, fer sensibilització amb les famílies i els infants i impulsar accions de comunicació per tal de sensibilitzar tota la comunitat educativa i, així, poder salvar els reptes derivats del canvi d'hàbits alimentaris de la majoria de les famílies, una realitat comarcal basada principalment en la ingesta de proteïna animal i amb poca varietat i quantitat de productes vegetals i de temporada (horta i llegums).

Paral·lelament a la prova pilot, i a partir dels aprenentatges adquirits, es van preparar i publicar els plecs de la nova licitació de trenta-sis menjadors escolars d'Osona i Lluçanès.

Amb la nova concessió del servei, adjudicada a 7i Tria – Fundesplai, es treballa per garantir un menjador sa, sostenible i educatiu i assolir els següents objectius: incorporar criteris saludables, ecològics, de temporalitat i proximitat als menús escolars per transformar els hàbits alimentaris; garantir que tots els infants gaudeixen del mateix menú cuinat i servit diàriament en calent; disposar d'un projecte pedagògic sòlid que afavoreixi la transformació d'aquests hàbits i que posi èmfasi en

la formació dels equips de cuina i monitoratge al mateix temps que s'inclou l'obligatorietat d'incorporar producte local. S'inicia el curs escolar 2024-25 amb aquest nou marc legal i suposa un impacte major: 36 menjadors (25 amb cuina pròpia), 3.500 infants i 4.200 menús servits incloent personal docent, de cuina i monitoratge, i 11 productors d'Osona i el Lluçanès de proteïna animal (làctics, ou fresc ecològic, porc, pollastre ecològic i de granja i vedella).

El servei de menjador, fixat al preu públic que marca el Departament d'Educació, implica menús més saludables i respectuosos amb el medi ambient i alineats amb les recomanacions internacionals vigents. S'ha incrementat la proteïna vegetal, la quantitat i diversitat de fruites i verdures, els cereals integrals, l'ús de vegetals crus, s'han minimitzat els fregits i processats i s'ha reduït la quantitat de proteïna animal així com s'utilitza l'oli d'oliva verge extra com a greix habitual a la cuina i sobretot per amanir.

La forma que s'ha trobat per incorporar productes de proximitat i de petites i mitjanes explotacions de la comarca ha estat vinculant-los a la distinció de la Xarxa Productes de la Terra (XPT) d'Osona i Lluçanès, prioritzant els productes que disposen del segell de Proximitat del DARP en el format de venda directa.

Valorant el primer curs escolar amb el nou model, les xifres del seu impacte econòmic són destacables. La partida alimentària estimada del servei de menjador per aquest primer curs escolar ascendeix a 945.405,00 €, dels quals 850.864,50 € corresponen a producte produït i/o elaborat a Catalunya. Del total, 315.135,00 €, provenen de productors d'Osona i el Lluçanès, aproximadament un terç del cost total.

Conclusions

Osona ha estat avantguardista amb aquesta proposta de menjador. Els primers resultats avalen una política que millora l'alimentació infantil i dinamitza el teixit dels agroproductors, principalment del sector primari.

Per tal de consolidar aquest nou model de menjador s'han identificat tres grans àrees de treball:

1. La necessitat d'ajudar a la professionalització dels petits i mitjans agroproductors, tots membres de XPT Osona i Lluçanès i la majoria amb segell de Venda de Proximitat en el format de venda directa. En aquest marc, es destaquen tres desafiaments principals:
 - Reptes de producció. Per una banda, tenen una demanda recurrent i planificada a temps suficient, però moltes vegades concentrada amb una comanda o servei mensual, això els obliga a fer una millor organització de la producció, planificant les comandes en funció dels aliments del menú i del nombre de menús. També requereix adequació de les racions-pesos i formats del producte a les necessitats d'un servei de menjador escolar. Cal fer un treball conjunt amb l'empresa de col·lectivitats per planificar les receptes i millorar la comunicació amb els productors per adequar els productes servits.
 - Reptes del servei. L'empresa de col·lectivitats necessita un registre sanitari (RSIPAC) i unes fitxes de producció adequades. Cal fer un acompanyament als agroproductors per aportar aquesta informació. S'hi afegeix la dificultat d'una distribució de producte en un curt espai de temps a molts punts diferents. Per això s'ha promogut un treball conjunt entre els onze agroproductors cap a una logística compartida.
 - Reptes de comunitat. S'han promogut reunions i treball conjunt entre els agroproductors per fomentar la cooperació i el treball en xarxa. Aquest procés pot possibilitar una futura associació o un altre format col·laboratiu entre ells.

2. Treball amb la comunitat educativa. Els canvis als menús representen una adequació a algunes propostes alimentàries i gastronòmiques al que els infants no estan acostumats. La pràctica ens ensenya a adaptar el consum d'aquests aliments a les necessitats de l'alumnat, però cal acompanyar-la d'un projecte pedagògic adreçat a famílies i infants, ja que els canvis han de ser sempre graduals.
3. Implicació de l'empresa de col·lectivitats: un canvi de model com aquest suposa també una implicació molt important per part de l'empresa concessionària del servei i els recursos necessaris no sempre hi són disponibles. Així, s'han de cercar altres fonts de finançament que ajudin a complementar aquesta necessitat.