



Processos de transició alimentària Aprentatges i suggeriments



- **Processos
de transició
alimentària**
Aprementatges
i suggeriments

Disseny i maquetació
oncediez central de diseño, s.l.
Claudia Sánchez Orozco
Madrid, octubre 2024

Licencia Imágenes
oncediez central de diseño, s.l.

Traducció L'Apòstrof, SCCL

ISBN 978-84-19425-20-1

Finança



Processos de transició alimentària. Aprentatges i suggeriments

Octubre 2024

Aquesta publicació ha estat feta amb el suport financer de l'Agència Espanyola de Cooperació Internacional para el Desarrollo [AECID]. El seu contingut és responsabilitat exclusiva d'Hegoa i Justícia Alimentària i no reflecteix necessàriament l'opinió de l'AECID.

Coordinació: Gema Celorio Díaz.

Editen



Justícia Alimentària
C/ Floridablanca 66-72 · Local 5
08015 Barcelona
Tel. 93 423 70 31
Fax 93 423 18 95
info@justiciaalimentaria.org
<https://justiciaalimentaria.org>



Hegoa, Instituto de Estudios sobre Desarrollo y Cooperación Internacional
Zubiria Etxea. UPV/EHU
Avda. Lehendakari Agirre, 83
48015 Bilbao
Tel. 94 601 70 91

Biblioteca del Campus de Álava. UPV/EHU
Nieves Cano, 33
01006 Vitoria-Gasteiz
Tel. 945 01 42 87
hegoa@ehu.eus
<https://www.hegoa.ehu.eus>

Programa



Reconeixement-NoComercial-SenseObraDerivada 4.0 Espanya.

Aquest document està sota una llicència de Creative Commons. Es permet lliurement copiar, distribuir i comunicar públicament aquesta obra sempre que es reconegui l'autoria i no es faci servir per a finalitats comercials. No es pot alterar, transformar o generar una obra derivada d'aquesta.

Llicència completa: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0>

AGRAÏMENTS

Volem agrair el treball d'acompanyament a les AMPA que han fet les companyes de Justícia Alimentària de les diferents delegacions que han participat al programa *Alimentar es educar* que impulsem des de Justícia Alimentària i Hegoa i on s'inscriu aquesta publicació. Agraïm també les seves aportacions a l'esborrany final.

La feina que ha fet aquest equip durant els sis anys que ha durat el programa ha estat enorme. Han donat suport als diferents agents de la comunitat educativa, impartit formacions i tallers, elaborat materials i recursos pedagògics, s'han articulats en plataformes i xarxes territorials, impulsat trobades locals i estatals, programat visites, s'han apropiat a testimonis, intercanviat experiències, realitzat accions de sensibilització i d'incidència política... En suma, un treball colze a colze amb tots els agents implicats [AMPA, famílies, professorat, alumnat, empreses de càterring, personal de menjador i cuina, educadores i educadors...] en aquest repte urgent i necessari que són els processos de transició alimentària als centres escolars.

Aquest document intenta recollir els aprenentatges més rellevants que es desprenen d'aquesta experiència d'acompanyament a les AMPA i les seves estructures organitzades [federacions, confederacions i CEAPA] amb la idea que puguin resultar suggeridores per a altres col·lectius interessats a promoure processos de transició alimentària en els seus contextos respectius.

Volem reconèixer el treball d'acompanyament fet per les companyes de Justícia Alimentària: Erin McNulty i Marta Barreira [Andalusia], Lucía López i Marta Martínez [Aragó], Eneko Viñuela [País Basc], Núria Llabrés [Illes Balears], Clara Mozas [Madrid i Castella i Lleó], Marta Ribó i Doris Monrós [País Valencià] i Jordi Menéndez, responsable del Departament de Cooperació Nord de Justícia Alimentària i coordinador general de programa.

Agraïm també a les companyes d'Hegoa, Amaia del Río i Iris Murillo, les quals, a més del suport que han donat en altres moments, també van dedicar temps a llegir aquest document i hi van fer valuoses aportacions.

Volem fer un agraïment especial a Sarai Fariñas [CERAI, País Valencià] i a Diego Cebas [ACCEM, Valladolid] com a representants de col·lectius interessats a impulsar processos de transició alimentària, als quals vam demanar que llegissin, aportessin i valoressin l'interès dels aprenentatges recollits en aquesta guia.

A totes, moltes gràcies!

PÀGINA

7	Agraïments
13	0. Introducció
17	1. Pensar l'alimentació en un món globalitzat
22	1.1. Un marc normatiu en què basar-nos
24	1.2. Un enfocament en què emmarcar la demanda d'un altre model alimentari
27	2. L'acompanyament a les AMPA en els processos de transició alimentària
33	3. Pensar el canvi des dels subjectes crítics i la ciutadania organitzada
37	4. La recuperació d'aprenentatges com a estratègia per a la difusió i ampliació a altres grups i col·lectius
41	5. Guia per acompanyar processos de transició alimentària
42	5.1. La importància dels contextos i de les conjuntures
46	5.2. Els diagnòstics aplicats a la nostra realitat
51	5.3. La implicació dels subjectes. Gestió i organització
58	5.4. Accions de sensibilització i de comunicació
62	5.5. La formació, estratègia imprescindible
65	5.6. Incidència política
68	5.7. Articulació amb altres projectes i amb altres agents
76	5.8. Recursos i eines necessaris en els processos de transició
79	5.9. Propostes concretes per a la transició alimentària
84	5.10. Experiències que representen exemples de transició alimentària
89	6. Mecanismes per a la sostenibilitat dels canvis impulsats
93	7. Punt i seguit
97	8. Referències bibliogràfiques
103	9. Annexos
103	9.1. Fitxa de sistematització
111	9.2. Recursos sobre alimentació

The image features a close-up, artistic composition of sliced bell peppers. The top half shows a yellow pepper, while the bottom half shows two red peppers. Each slice reveals the internal structure, including the white, spongy placenta and the rows of small, light-colored seeds. The background is a solid, vibrant orange-red color. The text 'ZERO' is positioned at the top left, and 'Introducció' is below it, both in white, bold, sans-serif font.

ZERO
Introducció

ZERO Introducció

0. INTRODUCCIÓ

Presentem el sentit d'aquest document dins de les accions que comprèn el programa *Alimentar es educar* i posem èmfasi en l'interès que puguin tenir els aprenentatges extrets d'una experiència acotada a l'àmbit de l'educació formal, amb les famílies organitzades com a agents impulsors, per aplicar-los a altres àmbits on actuen altres actors socials diferents, però igualment compromesos amb la transició alimentària.

*Alimentar es educar*¹ és un programa d'acompanyament a centres educatius i AMPA en els processos de transició cap a models alimentaris justos, saludables i sostenibles aplicables a tots els espais alimentaris presents en l'activitat escolar. El document que tens a les mans recull els aprenentatges derivats d'aquesta experiència.

Convé destacar que aquest procés de treball i col·laboració amb els centres, amb les famílies² i amb la resta d'agents de la comunitat educativa i social s'ha desenvolupat en el marc de l'educació pública. La tria deliberada d'aquest espai de treball respon al fet que l'educació pública és l'única que garanteix el dret a l'educació i el dret a l'alimentació per a totes les persones, al marge de les condicions socials, econòmiques o culturals de la població que atén. L'orientació al bé comú i el compromís amb la promoció d'escoles inclusives, democràtiques i coeducatives suggereixen l'escenari imprescindible per emmarcar els processos de transició ecosocial i feminista en què situem l'assumpció d'un altre model alimentari, agroecològic, just i sostenible.

En la mateixa línia, Justícia Alimentària i Hegoa entenem l'alimentació com un dret per a tota la població, en general, i per a la població escolar, en particular, mai com un negoci. Per això defensem el menú escolar com a dret universal i gratuït i la gestió pública com a expressió dels objectius de servei públic i bé comú. Tot això sense oblidar que el menjador escolar, encara que important, no és l'únic espai on es donen interaccions alimentàries. Els esmorzars, berenars, celebracions, festes, sortides i excursions també són moments en què s'expressen unes possibilitats o altres d'entendre i aplicar un determinat model alimentari.

Per això la nostra experiència d'acompanyament a les famílies i les estructures organitzades ha procurat tractar l'alimentació des d'un enfocament holístic per ampliar-lo des d'aquests espais cap a un horitzó d'educació alimentària per al qual considerem imprescindible habilitar un reconeixement curricular.

Ara bé, mentre aconseguim aquest horitzó, es tracta d'anar fent passos per garantir aquest dret i combatre la mercantilització de l'alimentació: introduint canvis als menús perquè incloguin aliments de proximitat, de temporada i ecològics; influent en la millora de la qualitat en termes nutritius i de sostenibilitat; desenvolupant nous plecs per a la contractació; afavorint les petites i mitjanes empreses vinculades a l'economia social i solidària; desplegant un sistema de beques que garanteixi el dret a l'alimentació de les famílies més vulnerables...

¹ Ver: <https://alimentareseducar.org>

² Al llarg del text ens referirem al terme "famílies" per simplificar, però volem aclarir que nosaltres l'utilitzem des d'un punt de vista inclusiu, abastant tota la diversitat d'estructures familiars possibles: adoptives, monoparentals femenines, monoparentals masculines, biparentals, homoparentals [dues mares o dos pares], reconstituïdes, etc

ZERO

Introducció

Per tot això, hem volgut desenvolupar estratègies de sensibilització i formació adreçades a les famílies, ja que considerem que es tracta d'una capacitat imprescindible per exercir el dret a la participació en l'alimentació escolar.

La reflexió que ha acompanyat aquests processos planteja el debat al voltant de l'alimentació des d'un punt de vista ampli, on a la preocupació pel tipus d'alimentació que s'està oferint als infants a l'escola s'hi afegeix l'interès per abordar la qüestió de l'alimentació a través dels projectes educatius de centre i del currículum.

Els centres escolars juguen un paper important a l'hora de desenvolupar bons hàbits alimentaris en nenes i nens, també amb vista a treballar tot allò relacionat amb una alimentació saludable, justa i sostenible.

Una idea central que ha inspirat l'experiència d'acompanyament a les AMPA i les seves estructures organitzades [federacions, confederacions i CEAPA –Confederació Espanyola d'Associacions de Pares i Mares de l'Alumnat–] ha estat fer-nos conscients que els espais alimentaris són espais educatius i que, precisament per aquesta característica, és imprescindible abordar l'alimentació des d'un enfocament pedagògic.

Així hem constatat l'interès de promoure una àmplia reflexió sobre l'orientació que convé donar a tots els espais d'alimentació que tenen lloc a l'escola, d'analitzar i reforçar el paper que juguen els diferents actors de la comunitat educativa i d'impulsar la inserció del dret a l'alimentació i la sobirania alimentària³ en els projectes educatius i en el desenvolupament curricular.

³ Vegeu la nostra definició de sobirania alimentària a:

<https://redalimentacion.org/ca/els-nostres-enfocaments/sobirania-alimentaria/>

Aquest marc de treball parteix d'una mirada àmplia i sistèmica sobre un conjunt de factors, agents i espais que s'interrelacionen. Alhora té en compte el coneixement de les dinàmiques pròpies amb què els agents compleixen les seves funcions i que convé tenir en compte si volem facilitar processos de transició alimentària.

En aquest document rescatem aprenentatges que poden ser útils per a altres col·lectius organitzats [associacions veïnals, grups de temps lliure, sindicats...] interessats a engegar processos de transició alimentària i contrastar i aprendre d'experiències similars dutes a terme per altres entitats en altres espais.

Per això, a l'apartat on recollim aquesta informació, presentem els elements més estratègics de qualsevol procés de transició alimentària i recuperem, en cadascun, els aprenentatges més importants per presentar-los de manera que resultin rellevants per a altres agents i suggeridors per animar el seu compromís per impulsar nous processos de transició alimentària en els seus contextos de referència.



UN
Pensar
l'alimentació
en un món
globalitzat

UN
Pensar l'alimentació
en un món globalitzat

1. PENSAR L'ALIMENTACIÓ EN UN MÓN GLOBALITZAT

Presentem els trets característics del funcionament del sistema alimentari actual, dins d'un marc més ampli, i els seus impactes més crítics per a persones, comunitats i per al planeta com a estratègia per comprendre la insostenibilitat del model i la necessitat urgent d'iniciar processos de transició alimentària que garanteixin la sostenibilitat de la vida i la recuperació dels equilibris ecològics perduts.

En el moment d'escriure aquestes línies ens sembla llunyana l'experiència que vam viure amb l'aparició i l'extensió de la COVID-19. Tot i això, és interessant adoptar la pandèmia com a referència per analitzar les conseqüències que un fenomen com aquest ha deixat a les nostres vides, així com per observar què ens diu la seva irrupció respecte dels nostres models polítics, econòmics, socials i culturals.

La crisi generada per l'emergència de la COVID-19 i la deriva pandèmica posterior va contribuir a evidenciar els riscos del model de desenvolupament, producció i consum que caracteritza aquesta època de globalització sobre la qual hem de fer una reflexió profunda si volem girar cap a models que situïn la sostenibilitat de la vida al centre. La pandèmia va posar en evidència –per si necessitàvem més proves de la crisi alimentària que encara avui travessem– l'extrema fragilitat i vulnerabilitat de l'actual sistema alimentari, així com les desigualtats sobre les quals s'assenta i a l'aprofundiment de les quals contribueix.

En efecte, la profunda crisi ecològica [vegeu la Figura 1] i la persistència d'un model econòmic basat en el creixement perpetu i en la recerca del màxim benefici al cost més baix són fenòmens que alteren notablement les condicions òptimes per a l'equilibri dels ecosistemes, la protecció de la biodiversitat i la reproducció de la vida.



◀ **Figura 1**
Crisi ecològica.

Font: Infografía presentada per l'ONU el 2016, actualitzada amb algunes dades de 2023.

UN**Pensar l'alimentació
en un món globalitzat**

Sense entrar en l'anàlisi detallada d'altres múltiples crisis i atenent la problemàtica alimentària, és urgent reflexionar sobre quin altre model de producció-distribució-consum volem introduir en el nostre present i projectar cap al futur per garantir vides dignes, justes i sostenibles.

L'actual model alimentari és un dels factors que més contribueix al canvi climàtic i que més ens submergeix en la greu crisi ecològica a què ens enfrontem. Les grans corporacions i multinacionals de l'alimentació actuen com a difusores d'un tipus d'alimentació que provoca seriosos impactes en la salut de les persones, en els seus drets, en els de les comunitats i en els territoris.

Tant si atenem els efectes més directes [increment d'emissions de gasos d'efecte hivernacle; consum desmesurat d'aigua a les explotacions intensives agrícoles o ramaderes; ús d'energies fòssils; desforestació, contaminació de l'aire, sòls, aqüífers, rius i oceans...], com si ens fixem en altres de caràcter més complex [pèrdua de biodiversitat, apropiació de terres, impunitat de les empreses transnacionals, desplaçaments forçats de població, vulneració de drets, despoblament rural i masculinització de la població rural, pèrdua de sabers camperols...], podem observar que darrere de tot això hi ha l'agroindústria i l'agronegoci al costat del cicle de transport, comercialització, distribució i consum que els caracteritzen.

Es configura així un model que perpetua i aprofundeix la desigualtat social [en la qual s'entrecreuen múltiples factors], però que finalment es tradueix en la dificultat que afronten diàriament amplis sectors de la població per accedir a una alimentació suficient, nutritiva, saludable i de qualitat.

El sistema alimentari, globalitzat i mercantilitzat, cerca la màxima productivitat i l'obtenció del màxim benefici en la cadena de producció, transformació, distribució, comercialització i consum d'aliments a escala global. Una cadena alimentària on s'aprecia l'impacte de les desigualtats de gènere. Les dones participen en tots els processos, però suporten –i enfronten, resisteixen i denuncien– pitjors condicions laborals i reben menor consideració pel valor del seu treball.

Producció. El model industrial aplicat a l'agricultura i la ramaderia dona com a resultat un mode de producció intensiva que requereix un alt consum d'aigua; l'ús de llavors d'alt rendiment, de pesticides i fertilitzants químics; la mecanització insostenible del camp, i la incorporació progressiva d'avenços tecnològics que, en molts casos, suplanten mà d'obra, cosa que fa augmentar l'atur a les zones rurals, el seu abandonament progressiu i la concentració en ciutats cada cop més densament poblades. En molts casos trobem, a més, condicions laborals precàries que vulneren els drets de les persones treballadores oferint llocs de treball sense contracte, amb horaris molt per sobre de la jornada permesa i salaris molt baixos. Les dones i les persones en situació d'especial vulnerabilitat són les principals afectades per aquest model de treball propi de la producció industrial.

UN

Pensar l'alimentació
en un món globalitzat

Transformació. La industrialització dels processos de transformació dels aliments respecta, en general, les normatives de seguretat alimentària, però col·loca al mercat una gran varietat d'aliments ultraprocessats que empitjoren la dieta i provoquen moltes malalties. En aquesta fase de la cadena alimentària sovint s'ocupa dones, però amb salaris més baixos, cosa que incideix en l'augment de la bretxa salarial i de les desigualtats.

Distribució. La possibilitat que ofereix el mercat globalitzat de tenir tota mena de productes, independentment del seu origen, en qualsevol època de l'any, i la dependència cap al seu consum que el sistema ha creat oportunament en la societat per assegurar una forta demanda ha necessitat desplegar un model de distribució d'aliments al llarg de tot el planeta que utilitza totes les modalitats possibles de transport [terrestre, marítim, aeri] sense importar-li l'alt impacte ambiental que ocasiona. Els aliments quilomètrics contribueixen generosament al canvi climàtic amb alts consums d'energia i grans emissions de CO₂ a l'atmosfera.

Comercialització. La següent baula de la cadena alimentària la constitueix la comercialització d'aliments, normalment per mitjà de grans majoristes. Les grans superfícies situen davant de les persones consumidores una gran varietat de productes i marques [això en aparença, perquè quan tracem la genealogia de les marques observem l'alta concentració en molt poques corporacions transnacionals de l'alimentació, cosa que, no s'ha d'oblidar, afecta el conjunt de la cadena alimentària]. Les pràctiques associades a la compra en grans hipermercats impliquen l'ús abusiu de plàstic als envasats i empaquetats, l'adquisició de productes innecessaris, decisions de consum marcades per la publicitat, etiquetatge insuficient i/o enganyós, l'augment del malbaratament alimentari, l'increment de residus... Aquests impactes creixen si tenim en compte les conseqüències negatives que tenen per al mercat i el comerç local, per a la petita producció, i que també incideixen en l'abandonament de pràctiques pageses respectuoses amb el medi ambient i el territori... A més, aquestes grans superfícies comercials utilitzen majoritàriament dones en feines poc qualificades i escassament remunerades, mentre que els homes ocupen la major part dels llocs directius i de comandament. Afortunadament, hi ha altres models de distribució més justos i sostenibles. En el model de petit comerç, el 25% de les propietàries són dones i, les que són assalariades, ho fan, en general, en igualtat de condicions que els homes.

Consum. Tot aquest sistema propi de la lògica capitalista⁴ aplicada al model agroalimentari té un centre neuràlgic en l'hiperconsum. L'objectiu és que el consum d'aliments no passi pels filtres de sostenibilitat o de justícia. Al contrari, el sistema promou un consum poc o gens conscient i molt influït per la publicitat, cosa que es tradueix en una deficient educació alimentària. Aquest patró de conducta està completament allunyat d'un consum responsable i compromès, basat en l'adquisició d'aliments frescos, de temporada, de proximitat i ecològics. Aquests hàbits no solament millorarien la nostra salut, sinó que també contribuirien a l'empoderament de la pagesia i la revitalització dels espais rurals, i que passen per corresponsabilitzar-se a l'hora de fer-se càrrec de les tasques relacionades amb l'alimentació. En les

⁴ Parlem de lògica capitalista per referir-nos a les pràctiques d'acumulació de capital, de creixement econòmic indefinit, d'hiper]explotació de recursos naturals i persones, de la centralitat del mercat com a regulador de la producció i de la vida... És a dir, del conjunt d'activitats que anteposen el lucre i el benefici a la justícia social i ambiental.

UN

Pensar l'alimentació
en un món globalitzat

⁵ De la seva rellevància en dona compte *el Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario*, aprovat el 9 de gener de 2024 pel Consell de Ministres pendent de tramitació parlamentària.

⁶ FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF [2023]. <https://doi.org/10.4060/cc3017es>; Lipinski, Brian [2023]. <https://champions123.org/sites/default/files/2023-10/2023%20Champions%20Progress%20Report.pdf>

tasques relacionades amb el consum alimentari hi ha una bretxa de gènere enorme, tant en el temps destinat a això per dones i homes [un 45% més en el cas de les dones] com en la càrrega mental que implica planificar i organitzar l'alimentació diària familiar, que recau en les dones d'una manera absolutament invisibilitzada. Aquesta bretxa augmenta com més casolana, fresca i saludable és l'alimentació.

Residus, malbaratament alimentari. La indústria alimentària genera en els seus processos de producció, transformació, emmagatzematge, transport i distribució un gran volum de residus, més o menys perillosos, que provoquen importants impactes ambientals i socials. Per la seva banda, el malbaratament alimentari constitueix un altre seriós problema⁵ que està present al llarg de tota la cadena alimentària i que es veu incrementat per l'aportació que es fa des del consum dins de les llars. Segons la FAO [Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura], un terç dels aliments produïts al món es perd o es desaprofita per al consum humà, aproximadament 1.700 milions de tones a l'any⁶.

L'impacte ambiental d'aquests modes de producció, unit als impactes socials i territorials que s'expressen en l'augment de la desigualtat, en el despoblament rural i en les poques dones que hi habiten, en el desplaçament de les poblacions camperoles, en l'extractivisme abusiu... , és absolutament pervers i insostenible.

Necessitem promoure un canvi global de l'actual sistema alimentari cap a un altre que sigui més resilient i just [vegeu la Figura 2], capaç d'atendre les necessitats del conjunt de la població, respectant la seva cultura i les seves formes de producció agroecològica, i que restauri en la mesura del possible els impactes sobre ecosistemes i territoris.

Figura 2 ►

Què és un sistema alimentari resilient?

Font: Elaboració pròpia.



UN

Pensar l'alimentació en un món globalitzat

Aquesta transició alimentària de què parlem ha d'abastar necessàriament tots els processos, assenyalats més amunt, però també l'assumpció d'una dieta més saludable i, en conseqüència, els hàbits de consum individuals i col·lectius, de manera que prevalgui el consum d'aliments frescos, de temporada, de proximitat i ecològics. Sobre aquests aspectes centrem el contingut d'aquest document.

UNPensar l'alimentació
en un món globalitzat**1.1. UN MARC NORMATIU EN QUÈ BASAR-NOS**

En el context internacional l'Agenda 2030, amb totes les seves limitacions i contradiccions, representa un marc d'acció que legitima la urgència de promoure processos de transició alimentària. I ho fa no solament com una aposta urgent per combatre la fam, la malnutrició i l'expansió de malalties associades a la mala alimentació, sinó també com una estratègia per repensar tots els aspectes que afecten el benestar de les societats i la sostenibilitat social i ambiental. De fet, els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible [ODS] poden ser relacionats amb el canvi imprescindible des de l'actual model agroalimentari de l'agronegoci cap a un model agroecològic respectuós amb les comunitats, els territoris, els drets de les persones i del planeta.

També disposem d'un marc estatal i europeu favorable.

Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà [2015] [MUFPP, per les seves sigles en anglès], promogut per la FAO. En un context tan crític com l'actual, la preocupació per l'impacte econòmic, social i ambiental que provoca la urbanització accelerada⁷ va portar a redactar aquesta declaració. Amb aquest pacte s'intenta donar resposta al repte que suposa afrontar el canvi climàtic i que estableix com a objectiu "desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles, inclusivament, resilients, segurs i diversificats, per assegurar menjar sa i accessible a totes les persones en un marc d'acció basat en els drets". D'alguna manera, les ciutats que voluntàriament s'adhereixen a aquest pacte expressen el seu compromís per promoure polítiques públiques que garanteixin a tota la comunitat l'accés a una alimentació nutritiva i saludable, així com per fer passos efectius en el procés de transició cap a sistemes alimentaris basats en models agroecològics i sostenibles. Fins ara, més de dues-centes ciutats d'arreu del món són signatàries del pacte, de les quals una trentena es troben a l'Estat espanyol i la majoria formen part de la **Red de Municipios por la Agroecología** [abans, Red de Ciudades por la Agroecología].

Estratègia "De la granja a la mesa" [Farm to Fork Strategy]. La Comissió Europea va presentar el maig de 2020 aquesta estratègia com una de les iniciatives clau en el marc del **Pacte Verd Europeu**. L'objectiu és transitar de l'actual model alimentari vigent a la Unió Europea cap a un model sostenible que contribueixi a aconseguir la neutralitat climàtica d'aquí al 2050.

Sense oblidar que la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments són prioritats, els objectius principals de l'Estratègia són:

- Assegurar els aliments assequibles i nutritius suficients, sense superar els límits del planeta.
- Reduir a la meitat l'ús de plaguicides i fertilitzants i la venda d'antimicrobians.
- Augmentar la quantitat de terra dedicada a l'agricultura ecològica.

⁷ Actualment, el 55% de la població mundial viu en nuclis urbans. S'estima que en un termini de 30 anys aquests espais concentraran entorn del 70% de la humanitat [FAO i Prosalus, 2020].

UN

Pensar l'alimentació en un món globalitzat

- Promoure un consum d'aliments i unes dietes saludables més sostenibles.
- Reduir la pèrdua i el malbaratament d'aliments.
- Lluitar contra el frau alimentari a la cadena de subministrament.
- Millorar el benestar dels animals.

Hi ha altres normatives de diferents rangs que defineixen estratègies alimentàries per a ciutats o comunitats autònomes concretes i que, en molts casos, s'alineen amb altres polítiques públiques amb les quals es complementen o a les quals engloben. És imprescindible comptar amb la informació sobre aquest conjunt de polítiques a cadascun dels territoris, a escala estatal, autonòmica i local.

Amb vista a impulsar processos de transició cap a models agroecològics, disposar d'aquest tipus de normatives representa un aval i una oportunitat. Sempre des de la consideració prèvia que el seu grau de desenvolupament i aplicació pot ser desigual i que constitueixen un suport però no són garanties de canvi o de transformació per elles mateixes.

L'alimentació és a l'agenda política, de vegades amb recursos, finançament i accions concretes, i d'altres sense un gran compromís real o amb polítiques obertament contràries al model de sobirania alimentària amb enfocament de gènere que guia aquest treball. Diguem que la normativa ens empara, però som plenament conscients que la incidència política, la mobilització i el compromís dels agents socials, encara que moltes vegades topen amb fortes resistències, són imprescindibles.

UN

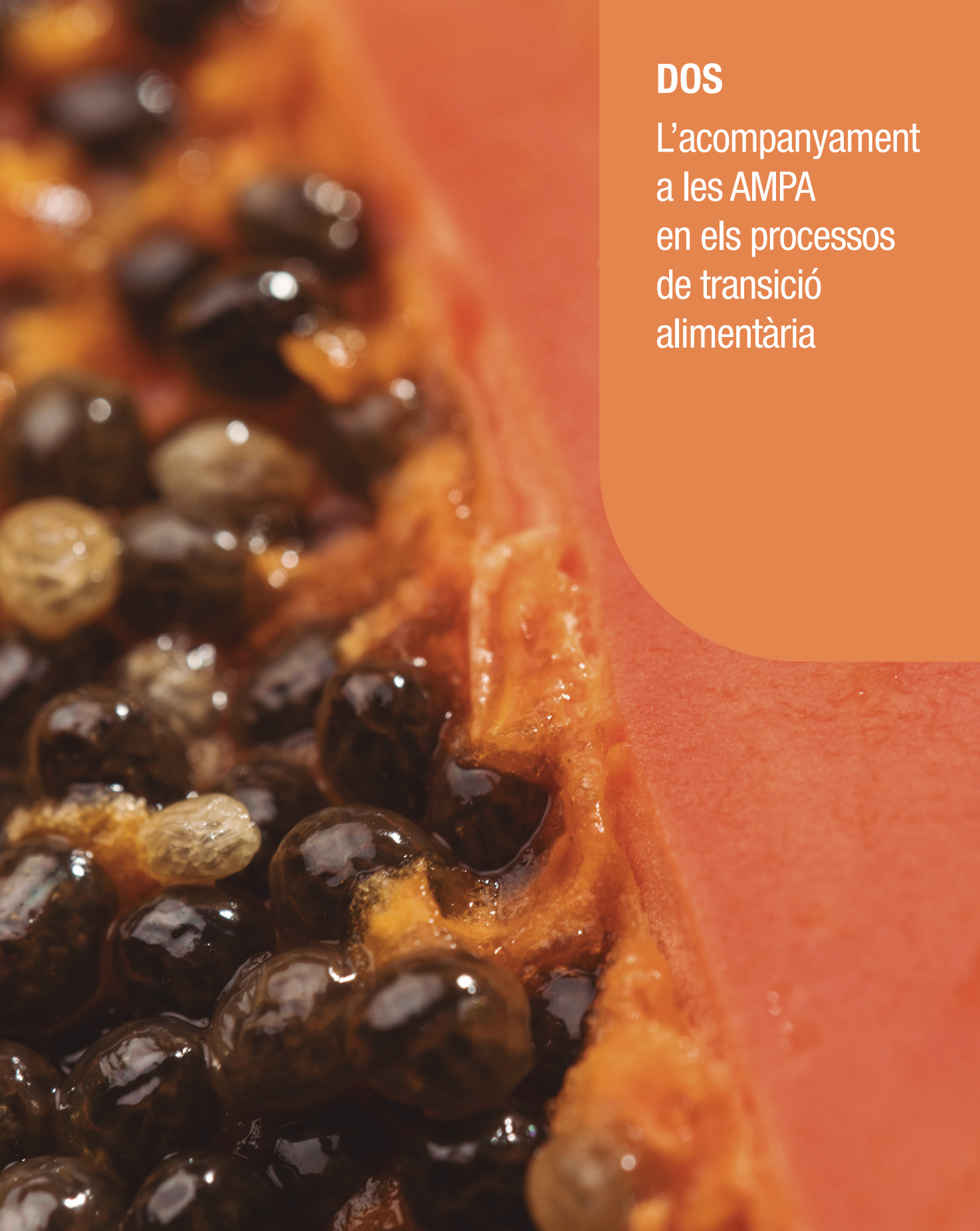
Pensar l'alimentació
en un món globalitzat

1.2. UN ENFOCAMENT EN QUÈ EMMARCAR LA DEMANDA D'UN ALTRE MODEL ALIMENTARI

La sobirania alimentària amb enfocament ecofeminista i interseccional és una alternativa estratègica de canvi social, de construcció d'equitat i de posada en marxa d'un sistema diferent de produir i consumir més sostenible, més ecològic, més proper, més just i més equitatiu.

És un marc excel·lent que dona sentit als processos de transició alimentària que estem ja desenvolupant i que suggerim també per als que es puguin impulsar d'ara endavant. El moviment per la sobirania alimentària, com a estructura de suport a un altre model alimentari, recull les reivindicacions següents:

- Dret dels pobles a aliments nutritius i culturalment adequats, accessibles, produïts de manera sostenible i ecològica, i dret a decidir sobre el seu propi sistema alimentari i productiu.
- Dret d'accés i gestió de la terra, territoris, aigües, llavors, bestiar i biodiversitat perquè estiguin en mans dels qui produeixen els aliments.
- Situar els qui produeixen, distribueixen i consumeixen aliments al cor dels sistemes i les polítiques alimentàries, per sobre de les exigències dels mercats i les empreses.
- Producció alimentària, distribució i consum sobre la base de la sostenibilitat ambiental, social i econòmica.
- Enfocament ecofeminista per visibilitzar la interdependència i l'ecodependència, a fi de posar la vida i les persones per davant dels interessos del mercat.
- Reconeixement del paper de les dones en l'alimentació i millora de la seva condició i posició, la qual cosa implica dret a la propietat de la terra, fi de la bretxa salarial, condicions de treball dignes i corresponsabilitat en l'alimentació familiar.
- Noves relacions socials lliures d'opressió i desigualtats entre dones i homes, pobles, grups ètnics, classes socials i generacions.
- Comerç transparent, ingressos dignes, dret de controlar la pròpia alimentació i nutrició.
- Prioritat a les economies locals i nacionals.



DOS

L'acompanyament
a les AMPA
en els processos
de transició
alimentària

DOS

L'acompanyament a les
AMPA en els processos
de transició alimentària

2. L'ACOMPANYAMENT A LES AMPA EN ELS PROCESSOS DE TRANSICIÓ ALIMENTÀRIA

Descrivim el sentit i l'abast del nostre programa –territoris implicats, el paper de les AMPA i de les seves estructures organitzades...–; aclarim el significat de “transició alimentària” i també del diferent abast que poden tenir els processos que aquest concepte inclou –des de petits canvis fins a transformacions integrals de més impacte–. Ubiquem les tasques d'acompanyament que fan els equips educatius de Justícia Alimentària i Hegoa i el tipus d'intervencions que comprèn.

El procés que expliquem en aquest document forma part del programa *Alimentar es educar*, desenvolupat per Justícia Alimentària i Hegoa i finançat per l'AECID [Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo]. Es tracta d'una iniciativa socioeducativa adreçada a conèixer la situació alimentària de les escoles per tal de promoure transformacions cap a un consum alimentari més saludable i sostenible.

Parlem de transició alimentària per referir-nos, bàsicament, a dos processos. D'una banda, el procés que ens permet ampliar la sensibilització de la comunitat educativa sobre els greus impactes que té el model alimentari actual en la nostra salut i en la sostenibilitat de les vides i del planeta i, a partir d'aquesta presa de consciència, aconseguir el seu compromís per implantar de manera progressiva un altre model alimentari als centres educatius de referència d'acord amb els principis de la sobirania alimentària. De l'altra, al·ludim al procés de planificació d'accions concretes per introduir canvis –de petita i gran escala– als diferents espais alimentaris que hi ha als centres escolars amb l'objectiu de caminar cap aquest altre model alimentari.

Amb aquest programa es busca la implicació de les famílies, a través de les seves estructures organitzades [AMPA, federacions, confederacions...], de la resta de la comunitat educativa, així com la col·laboració amb els agents socials i productius del territori. Tot plegat, emmarcat en una acció pedagògica àmplia per fomentar una ciutadania activa i compromesa amb l'alimentació saludable i sostenible i amb la justícia social i ambiental.

Així, al llarg dels darrers sis anys s'ha acompanyat les AMPA de centres educatius de la xarxa pública i les seves estructures organitzades. *Alimentar es educar* s'ha portat a terme en sis comunitats autònomes –Andalusia, Aragó, País Basc, Illes Balears, Madrid i País Valencià–, tot i que hi ha hagut algunes accions puntuals en altres territoris. També s'ha establert un marc de col·laboració estatal amb la CEAPA. Les accions fetes en el marc del programa han estat diverses. En destaquem algunes.

Diagnòstics. L'elaboració de **diagnòstics** participatius constitueix un primer pas essencial per conèixer la situació particular de cada centre educatiu en el seu context. Amb els estudis diagnòstics es poden detectar quines són les necessitats de la població escolar i de les famílies respecte de l'alimentació.

DOSL'acompanyament a les
AMPA en els processos
de transició alimentària

S'identifiquen també totes les interaccions alimentàries que es donen al centre i on tenen lloc [menjador, pati...]. Es registren tots els agents que intervenen en aquestes interaccions i les funcions pròpies de cada un. S'estableix l'escala de prioritats respecte de les transformacions més urgents i també les que són més factibles. Tot això fa dels diagnòstics una eina imprescindible per donar sentit al treball d'acompanyament que es porta a terme en el marc del programa.

Sensibilització. Amb les accions de **sensibilització** aconseguim ressaltar la importància d'abordar l'alimentació des d'un enfocament integral, no sols pel que fa a la salut, sinó també en relació amb els seus impactes socials i ambientals. D'aquesta manera, la comunitat educativa pot estar en millors condicions d'entendre el perquè d'aquesta transició i apostar, per tant, per una alimentació justa, saludable, de proximitat, de temporada i sostenible. Les estratègies i continguts d'aquestes accions –xerrades, tallers, visites, exposicions...– han estat adaptades als interessos i necessitats de cada grup amb què hem treballat: famílies, personal de cuina, educadores i educadors de menjador, professorat, empreses de càtering...

Formació. Parlem d'una **formació** orientada a l'enfortiment de capacitats de tots els agents intervinents. Com a part d'aquesta estratègia s'han organitzat moltes escoles de famílies, que s'han concretat en cursos, de modalitat presencial i en línia, sempre adaptats en continguts i metodologies a les característiques dels diferents agents i impartits per equips propis de formadores, acompanyades, en sessions concretes, per especialistes en dietètica i nutrició. La formació parteix d'abordar els impactes de la "mala alimentació", causant de múltiples malalties i altres problemes de salut pública. Així mateix, contribueix a aprofundir en la comprensió de les causes que hi ha darrere de les desigualtats socials i la crisi socioambiental. Des d'aquesta panoràmica general es planteja la necessitat de transitar cap altres models alimentaris que millorin la qualitat de l'alimentació i que promoguin altres hàbits de producció –agroecològics– i de consum –aliments sans, nutritius, de temporada, de proximitat...– com a estratègia per guiar les nostres decisions alimentàries. La formació treballa aquestes claus per aconseguir –dintre i fora de casa, dintre i fora dels centres educatius– una dieta saludable i compromesa amb l'entorn social i ambiental. Igualment, abordem la qüestió de la corresponsabilitat en totes les tasques relacionades amb l'alimentació i les cures, uns espais encara avui molt feminitzats on la participació dels homes continua sent molt baixa.

Elaboració de recursos pedagògics. La creació de **recursos** és una estratègia rellevant per a la presentació ordenada i atractiva de continguts i de propostes de transformació. Constitueix, a més, una interessant eina de comunicació. Infografies, receptaris, calendaris amb productes de temporada, guies, preguntes freqüents, vídeos... , recursos que s'han posat a disposició de les comunitats amb què treballem i donem suport a través del programa, però que també estan disponibles per a la resta d'agents al web alimentareseducar.org

DOS

L'acompanyament a les AMPA en els processos de transició alimentària

Trobades. L'organització de **trobades** entre AMPA, federacions, docents i organitzacions ha tingut abast local i estatal i ha convocat també altres agents igualment rellevants. Ens referim a personal de cuina i menjador [educadores i educadors], empreses que ja han engegat iniciatives sostenibles, ajuntaments... Les trobades són una estratègia molt motivadora i han permès posar en comú debats al voltant de l'alimentació saludable, alhora que s'ha facilitat l'intercanvi d'experiències inspiradores i transformadores. A més de trobades estatals i locals de caràcter presencial, s'han fet seminaris web que han facilitat la participació d'agents de diferents territoris i que han permès flexibilitzar formats i continguts.

Incidència i articulació. El treball amb les comissions de menjador i/o les comissions d'alimentació i l'articulació amb les AMPA, federacions, confederacions i CEAPA, així com amb les diferents plataformes que s'han establert als territoris en demanda d'una alimentació més saludable, ha permès donar suport a accions d'**incidència política**. Especialment, les que elles mateixes fan davant de l'administració i que són essencials per augmentar la sensibilització sobre aquesta problemàtica i impulsar polítiques públiques que possibilitin els canvis necessaris.

El lapse temporal del programa ens ha permès fer el seguiment de diverses estratègies que han cristal·litzat en la introducció de canvis en els diferents moments/espais alimentaris que hi ha als centres educatius: menjador escolar, esmorzars i berenars, però també celebracions, festes escolars, aniversaris, excursions... Tots han donat lloc a transformacions de diferent escala que exposarem en els apartats següents.

A close-up photograph of green leaf veins, showing a complex network of veins in various shades of green. The veins are prominent and create a grid-like pattern. The background is dark, making the green veins stand out.

TRES

Pensar el
canvi des dels
subjectes crítics
i la ciutadania
organitzada

TRES

Pensar el canvi des dels
subjectes crítics i la
ciutadania organitzada

3. PENSAR EL CANVI DES DELS SUBJECTES CRÍTIKS I LA CIUTADANIA ORGANITZADA

Reflexionem sobre el poder que tenim les persones a títol individual, però sobretot col·lectivament, per promoure canvis de petita escala –sobre hàbits alimentaris, de consum...–, però també transformacions de més importància, que són possibles quan actuem de manera articulada per incorporar transformacions als nostres propis centres escolars o a les nostres organitzacions i quan, a més, sumem a la nostra agenda accions d'incidència política, de sensibilització i/o mobilització.

La transformació de l'actual model alimentari requereix una acció a múltiples nivells en què necessàriament s'han d'implicar governs i institucions, empreses i corporacions, comunitats científiques i comunitats camperoles, moviments socials i organitzacions populars, persones productores i persones consumidores... Òbviament, les responsabilitats d'uns actors i altres i llur capacitat d'impacte per transformar les polítiques i per afavorir la necessària transició alimentària, ecològica i social són diferents, però ningú no qüestiona com és d'ineludible el compromís per aconseguir aquest objectiu.

Ara bé, l'exigència d'un gir radical a les polítiques que determinen el caràcter dels sistemes alimentaris només pot venir de la mà d'una ciutadania crítica, conscient i mobilitzada. Per això proposem pensar el canvi des dels subjectes crítics, entenent com a tals els col·lectius mobilitzats, amb capacitat per analitzar críticament la realitat, per identificar les claus sobre les quals fer pivotar la transició alimentària [en aquest cas] i amb agència⁸ per impulsar-la i protagonitzar-la.

La construcció d'una ciutadania crítica que s'erigeixi i es reconegui en aquests termes, és a dir, com a subjecte polític, requereix processos educatius que posin el focus en el desenvolupament de les capacitats necessàries per comprendre la realitat i per actuar-hi. I fer-ho des del convenciment que la transició alimentària de què parlem demana, ineludiblement, el canvi individual, però transcendeix aquest marc de decisió per situar l'acció col·lectiva com a estratègia imprescindible per a la mobilització, la incidència política i la creació d'experiències alternatives de producció i consum.

La globalització neoliberal provoca tota mena de crisis, que no solament no desapareixen, sinó que es multipliquen i es reforcen entre si. Darrere seu, hi ha el complex entramat capitalista, comercial i financer que sosté la manera com produïm aliments. Aquest sistema, juntament amb l'enorme poder que tenen les grans empreses que controlen tota la cadena alimentària, moltes vegades ens fa sentir impotents per impulsar els canvis cap a formes de producció d'aliments que siguin més justes, saludables i sostenibles. Des d'aquest desànim ens preguntem què pot fer la gent normal i corrent –que té poc poder democràtic– per influir o aturar el domini d'aquestes grans corporacions.

⁸ Amartya Sen defineix l'agència com "allò que una persona és lliure de fer i assolir en la recerca de metes o valors que considera importants" [1985: 203]. Per fer efectiva aquesta capacitat, cal que s'hagin desenvolupat prèviament totes les condicions que la faciliten [formació de qualitat, ús d'informació veraç, comprensió de la realitat, anàlisi des de la complexitat...]. D'aquesta manera l'agència individual es complementa amb l'agència col·lectiva quan es posa al servei de l'impuls dels canvis que beneficien la comunitat.

TRES

Pensar el canvi des dels
subjectes crítics i la
ciutadania organitzada

No obstant això, davant d'aquestes visions tan derrotistes i desesperançades cal reclamar, valorar i activar l'immens poder que té la ciutadania organitzada. Des del nostre important paper com a consumidores podem decidir sobre el que mengem i, amb això, influir en el desenvolupament de models radicalment diferents. A més, com a comunitat organitzada, per mitjà de la nostra consciència política i agència, podem demostrar que la transició és possible, abonant aquesta afirmació amb el desplegament de les experiències i les pràctiques que ho demostren.



QUATRE

La recuperació
d'aprenentatges
com a estratègia
per a la difusió
i ampliació
a altres grups
i col·lectius

QUATRE

La recuperació d'aprenentatges com a estratègia per a la difusió i ampliació a altres grups i col·lectius

4. LA RECUPERACIÓ D'APRENTATGES COM A ESTRATÈGIA PER A LA DIFUSIÓ AMPLIACIÓ A ALTRES GRUPS I COL·LECTIUS

La recuperació d'aprenentatges és una bona estratègia per determinar quines han estat les claus sobre les quals ha girat un procés d'intervenció determinat. Es revelen així els aspectes positius, les dificultats i resistències sorgides en el procés, però també les dinàmiques que s'han desplegat per superar-les i aconseguir, en el nostre cas, avançar cap a la necessària transició alimentària.

A l'anàlisi de les experiències vinculades a processos de transició alimentària trobem motivació [per renovar el nostre compromís amb el canvi de model alimentari], inspiració [per descobrir noves formes d'organització, planificació i acció] i aprenentatges [per recopilar claus que ens alertin sobre dificultats, resistències i estratègies de superació, però també per posar en valor i compartir tots aquells aspectes que permeten que els processos avancin i que enforteixen els agents que els impulsen].

Més enllà de la comunitat protagonista, la recuperació d'aprenentatges –una vegada ordenada i presentada– constitueix una reflexió que pot ser d'interès en altres contextos perquè se n'apropiïn altres agents i actors socials diferents dels que van formar part de l'experiència.

Creiem que els aprenentatges derivats dels processos d'acompanyament a col·lectius diferents representen una aportació molt valuosa per a altres entitats organitzades en altres àmbits i que tinguin preocupacions similars.

Apostem per aquesta estratègia de recuperació d'aprenentatges perquè entenem que concorren molts elements comuns entre els processos que hem acompanyat en centres educatius i els que es poguessin impulsar en molts altres àmbits o sectors en els quals també l'alimentació està, d'una manera o altra, present i on l'interès per promoure altres pràctiques més sostenibles és el factor comú.

Tot seguit assenyalarem alguns aspectes sobre els quals intentarem sistematitzar aprenentatges com a estratègia per ampliar la diversitat de subjectes implicats en la transició cap a altres models alimentaris.

L'existència d'un **context global** que afecta totes les comunitats, amb un sistema alimentari que provoca impactes diversos, però que opera sota una mateixa lògica.

Les conjuntures, determinades per normatives i polítiques públiques i afectades per fenòmens que entren en escena i que dibuixen nous escenaris [COVID-19, conflictes i guerres a diferents territoris, crisis humanitàries...], també representen dificultats o oportunitats per impulsar canvis.

Subjectes. Hi ha dinàmiques mediades per relacions de poder entre subjectes, influïdes per mecanismes culturals, impulsades per respondre a uns interessos o altres –de reproducció o de resistència–, travessades per múltiples desigualtats i necessitats d'anàlisi interseccional –des dels feminismes, la interculturalitat crítica,

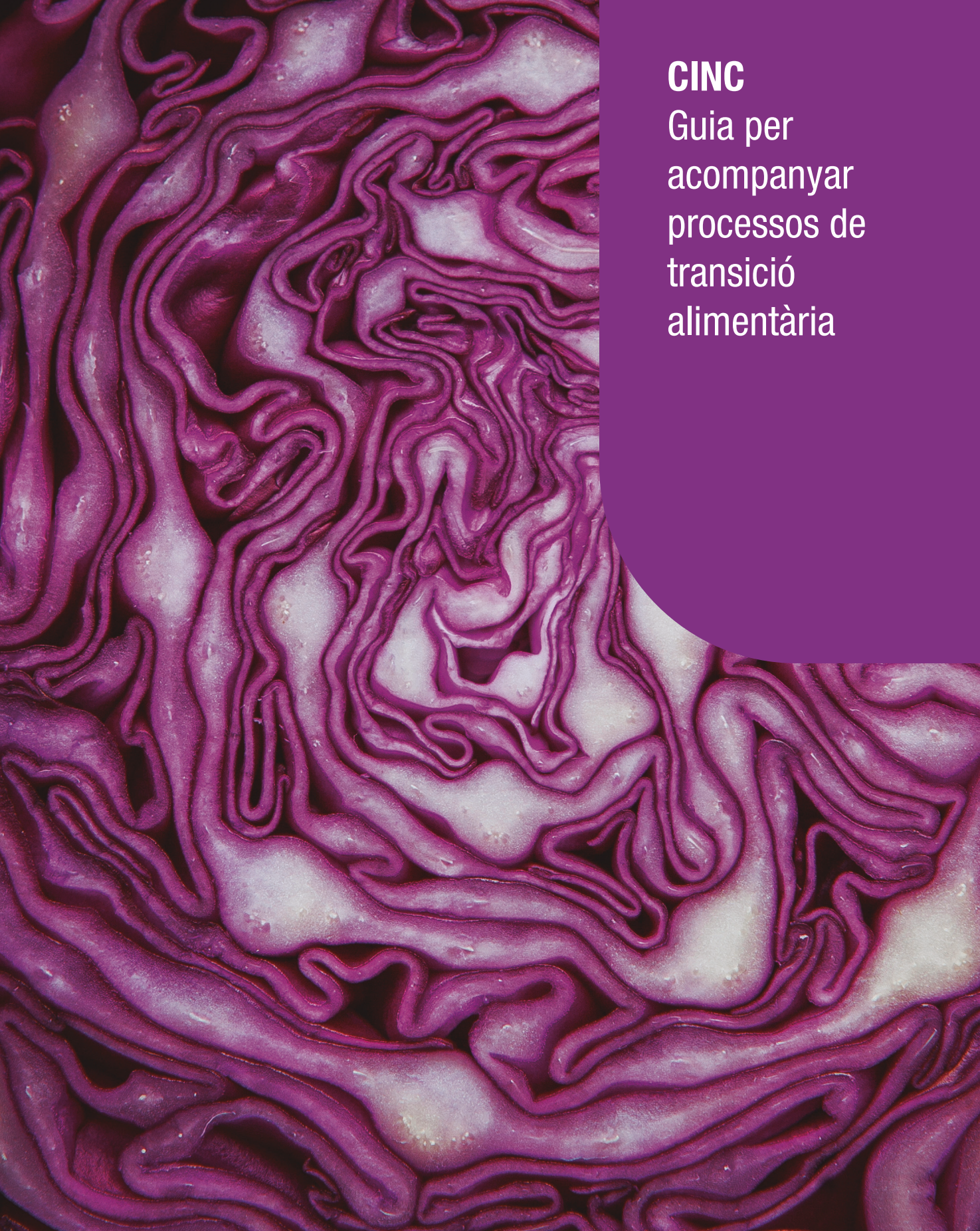
QUATRE

La recuperació d'aprenentatges com a estratègia per a la difusió i ampliació a altres grups i col·lectius

l'antiracisme, l'ecologisme...–, que són compartides per comunitats diverses i que també emergeixen en els processos de diàleg i negociació que precedeixen les propostes de transició alimentària.

Estratègies recurrents de les quals extreure aprenentatges aplicables a altres contextos d'acció. Les accions de sensibilització, recerca, formació, incidència política i mobilització social són eines imprescindibles per promoure el necessari canvi cultural i educatiu que acompanya el canvi del model alimentari en qualsevol espai. Parlem de parar atenció en la importància dels diagnòstics; d'identificar els missatges, els discursos i els arguments que augmenten la sensibilització dels agents; d'organitzar i desenvolupar pedagògicament els continguts d'una bona formació en temes alimentaris, o de conèixer les millors estratègies per ampliar la nostra capacitat d'incidència política i mobilització social –xarxes, articulacions, coordinació...–. Tots aquests són elements rellevants per compartir i enfortir l'acció de qualsevol altre col·lectiu organitzat.

Transformacions alimentàries. El camí per transitar cap a altres models alimentaris es ramifica en múltiples possibilitats que abasten des de petits canvis a les pràctiques o hàbits alimentaris [per exemple, substituir embotits o brioixeria per fruita; limitar la ingesta de proteïna animal o augmentar el consum de verdures i llegums] a canvis de més impacte [incorporar productors/productores locals d'aliments ecològics a la llista de proveïdors o canviar el menú d'acord amb criteris de productes de proximitat, de temporada, saludables i sostenibles]. També en aquest cas hi ha aprenentatges traslladables d'unes experiències a altres i que incideixen en estratègies per vèncer les resistències que es presenten o per incorporar més agents a les propostes de canvi.



CINC

Guia per
acompanyar
processos de
transició
alimentària

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5. GUIA PER ACOMPANYAR PROCESSOS DE TRANSICIÓ ALIMENTÀRIA

Presentem els elements més estratègics d'un procés de transició alimentària.

Rescatem els aprenentatges més rellevants per a altres agents en el seu compromís per impulsar processos similars en els seus contextos de referència.

L'elaboració d'aquest document i, en concret, el contingut d'aquest capítol ha estat possible gràcies a l'experiència d'acompanyament a AMPA que hem dut a terme en el programa *Alimentar es educar* i al treball de les companyes dels diferents territoris que, a més de dinamitzar el procés, s'han ocupat de condensar l'experiència a les fitxes de sistematització [Annex 1] que vam preparar amb aquesta finalitat.

En aquest apartat escollim els elements més estratègics de qualsevol procés de transició alimentària i recuperem, per a cadascun, els aprenentatges més importants a fi de presentar-los de manera que siguin rellevants per a altres agents, alhora que suggeridors per animar el seu compromís d'impulsar nous processos de transició alimentària en els seus contextos de referència.

Per a cada un dels apartats següents –i en relació amb cada tema, estratègia o experiència– presentem, en primer lloc, l'estat de la qüestió en termes genèrics; tot seguit oferim una descripció dels seus trets més característics i intentem perfilar el valor que té cada un per empènyer en el procés de transició alimentària.

Un cop feta aquesta breu introducció, incloem un subapartat que hem anomenat “Des de la nostra experiència”. Aquí descrivim el procés d'acompanyament a les AMPA que hem realitzat en aquests darrers sis anys relacionant-lo amb l'aspecte concret sobre el qual estiguem compartint aprenentatges.

Tot seguit destaquem [ressaltant-ho en el text amb una fletxa de color morat “»”] els aprenentatges que volem compartir perquè considerem que poden inspirar processos de transició en altres entorns on tinguin lloc interaccions alimentàries.

Quan sigui pertinent, abordarem també la qüestió de les dificultats o resistències. Aquests obstacles que, de vegades i de manera natural, sorgeixen al llarg del procés poden servir per anticipar estratègies de superació que, des de la nostra experiència, han permès resoldre aquests moments d'aturada, estancament o conflicte durant el procés.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.1. LA IMPORTÀNCIA DELS CONTEXTOS I DE LES CONJUNTURES

Destaquem l'interès de conèixer la realitat i l'entorn per entendre la nostra organització/institució/centre... i de caracteritzar els trets del moment –conjuntura– per situar-nos-hi.

Qualsevol procés que pretengui la transformació i que impliqui un canvi cultural i educatiu potent, com és el cas dels processos de transició alimentària, requereix partir d'un bon coneixement del **context global i local**. Dins d'aquest context és imprescindible comprendre la complexitat que suposa la interacció de les estructures polítiques, econòmiques i socials que han donat lloc, en aquest cas, a un sistema alimentari tan ben articulad que, en el seu propi funcionament, s'ha proveït dels elements necessaris per garantir la seva reproducció.

L'enfocament local-global es converteix en una mirada imprescindible per comprendre el que passa al nostre entorn més pròxim i relacionar-ho amb dinàmiques que són globals, que responen a les lògiques de l'agronogoci que colonitzen el sistema alimentari i deixen l'alimentació en mans dels interessos del mercat.

Per situar millor el nostre procés de transició, cal tenir en compte quines són les conjuntures que poden facilitar o dificultar el canvi cap a una alimentació, justa, saludable i sostenible. Encara que les conjuntures al·ludeixen sempre a un espai temporal més breu, de vegades molt canviant, cal tenir-les en compte per la seva capacitat de condicionar el desenvolupament del nostre projecte.

5.1.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

El treball d'acompanyament a AMPA que hem dut a terme a diferents comunitats autònomes [Andalusia, Aragó, País Basc, Illes Balears, Madrid i País Valencià] ens ha revelat la importància de relacionar el context global amb el context més local de cada territori i d'encreuar-lo, alhora, amb les qüestions conjunturals que han sorgit al llarg del procés. Des d'aquesta anàlisi més general i prenent en consideració les condicions de cada moment [pandèmia, crisi energètica, augment de preus dels aliments...] a les quals es tractava de donar resposta, hem pogut elaborar un pla de col·laboració i intervenció a cada centre escolar i amb cada AMPA i/o federacions/confederacions, que ha estat molt més ajustat i pertinent.

Una primera observació rellevant és que estem davant d'un panorama caracteritzat per la **diversitat** que, en uns casos, facilita el desenvolupament de processos de transició alimentària, però que en d'altres el dificulta enormement, sigui per les polítiques que regulen la gestió dels espais alimentaris, sigui pel grau de sensibilitat que tinguin els diferents agents educatius i socials respecte a la urgència d'impulsar aquesta mena de processos.

Aquesta diversitat es dona entre territoris, però també dins un mateix territori i, especialment en entorns urbans, segons els barris on s'ubiqui el centre educatiu amb què treballem. La majoria de vegades, aquest fet és determinant per conèixer el **context sociocultural i socioeconòmic** de les famílies amb què treballem. Així, les

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

intervencions per impulsar processos de transició alimentària no són les mateixes si es tracta de famílies que tenen les necessitats bàsiques i d'alimentació assegurades, que si es tracta de població escolar que prové de famílies en situació de vulnerabilitat, empobrides, amb situacions econòmiques precàries i/o baix capital cultural, per a les quals el dret a l'alimentació no està plenament garantit.

En aquests darrers casos, moltes vegades, l'alimentació principal –l'àpat més important– prové del menjador escolar i les propostes de canviar els menús de vegades troben resistències.

En qualsevol dels casos, exigim que es garanteixi el dret a l'alimentació per a tothom i, especialment, per als sectors més vulnerables, alhora que reivindicuem que sigui, a més, una alimentació justa, saludable i sostenible.

Per descomptat, hi ha altres factors que també influeixen en la marxa d'aquests processos, com ara la dimensió territorial i dels mateixos centres.

Aquestes anàlisis prèvies i la caracterització dels col·lectius amb què s'impulsaran els processos de transició alimentària són importants perquè ens ajuden a fixar l'escala de prioritats. És a dir, els contextos ens donen pistes de les qüestions sobre les quals convé incidir i sobre la prioritat que cal establir entre elles per anar fent passos que garanteixin la transició alimentària que busquem.

Però també cal tenir en compte les conjuntures, especialment per aprofitar les oportunitats que ens brinden fenòmens o esdeveniments que potser són temporals però que ens permeten reflexionar sobre els temes que ens preocupen.

En els darrers anys la problemàtica alimentària ha estat cada cop més present a l'agenda pública i en la consciència ciutadana. Si bé ningú no qüestiona que l'alimentació és una activitat essencial de la qual no podem prescindir, hem d'aprofitar el debat per aprofundir en l'anàlisi més crítica sobre quin model alimentari pot garantir millor el dret a l'alimentació⁹.

- » Reclamar polítiques públiques que garanteixin el dret a l'alimentació perquè són les que tenen la capacitat d'oferir l'accés gratuït a un bé o un servei, o d'abaratir-ne el cost [limitant el preu, rebaixant l'IVA, regulant matèries com l'energia o l'habitatge...]
- » Exigir una regulació estricta de la publicitat alimentària per evitar la incitació a consumir aliments i begudes no saludables. Exigir, dins d'aquesta demanda també, la regulació específica de la publicitat adreçada al públic infantil, un grup especialment sensible i indefens davant dels missatges publicitaris.
- » Promoure i donar suport als mercats municipals, que permetin la concentració d'aliments produïts localment i el contacte directe amb les persones que venen aquests productes.
- » Exigir la limitació de metres quadrats que poden ocupar les grans superfícies com una de les mesures per promoure, dinamitzar i protegir el comerç local i les petites botigues d'alimentació.

⁹ Com a exemples de les propostes que segueixen: L'Aliança per una Alimentació Saludable reclama al nou govern noves polítiques públiques d'alimentació en temps de crisi; Campanya per prohibir la publicitat d'aliments no saludables per a la infància; ¡Reclama tu mercado!

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.1.1.1. Incidir en la manera com el sistema alimentari vigent impacta en la nostra salut i en la del planeta

L'impacte del sistema alimentari actual en la salut de les persones s'observa en l'increment de malalties relacionades amb la dieta [malalties cardiovasculars, diabetis, obesitat, càncer...], que redueixen les possibilitats de portar una vida llarga i saludable. Es tracta d'un panorama generalitzat que, fins i tot afectant de manera diferent determinats sectors de població [dones, joves, població en condicions de vulnerabilitat...], és apreciable a tots els espais i arreu del món [poblacions urbanes, rurals i camperoles, sigui al Sud global o al Nord global].

Les dietes no saludables són, per tant, un factor essencial, però no l'únic. Hi ha altres factors que, combinats entre ells, donen com a resultat un escenari d'alt risc per a la salut. Com ens recorda l'informe elaborat per IPES-Food [2017:4]: Les persones es posen malaltes perquè:

- Treballen en condicions no saludables.
- Queden exposades a contaminants a l'aigua, el sòl i l'aire.
- Ingereixen aliments no segurs o contaminats.
- Consumeixen dietes no saludables.
- No tenen a l'abast aliments adequats i acceptables en tot moment.

No solament és la salut de les persones el que està en joc, també cal alertar sobre les greus alteracions que aquest sistema alimentari provoca al medi ambient.

Tal com deia l'informe, patrocinat pel Programa de Nacions Unides per al Medi Ambient, que posa en relleu l'estret vincle entre les maneres de produir aliments al món i la greu crisi ecològica en què estem immerses: "Hem de transformar el sistema alimentari mundial per frenar la pèrdua de biodiversitat" [Chatham House, 2021:2]. Segons aquesta investigació, és urgent reformar els sistemes alimentaris d'acord amb tres línies d'acció:

- Fer avançar els patrons dietètics globals cap a dietes més riques a vegetals.
- Protegir més terres i preservar àrees exclusivament silvestres.
- Cultivar d'una manera més respectuosa amb la natura [*Idem*, p. 2-3].

Tot això ens porta a la necessitat abordar la qüestió de l'alimentació des d'enfocaments més holístics, com el que representa l'agroecologia; a promoure dietes més saludables, com ara la dieta mediterrània, i a potenciar un consum més sostenible que prioritzi els productes de proximitat, de temporada i fets de manera sostenible.

» Aprofitar el debat social a l'entorn del vincle alimentació-salut per posicionar la proposta de la sobirania alimentària amb enfocament de gènere com a estratègia per impulsar una alimentació justa, saludable i sostenible.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

- » Donar a conèixer les característiques del sistema alimentari dominant. Només des de la comprensió del seu funcionament i dels seus impactes es pot generar la consciència crítica necessària per mobilitzar l'acció transformadora.
- » Sensibilitzar de la urgència del canvi de model per revertir els impactes del sistema alimentari en la nostra salut i en la del planeta.
- » Potenciar l'agroecologia com a estratègia productiva; promoure dietes saludables i potenciar un consum crític i sostenible.
- » Emmarcar el procés de canvi en la proposta de la sobirania alimentària amb enfocament feminista.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.2. ELS DIAGNÒSTICS APLICATS A LA NOSTRA REALITAT

Identificació de polítiques i normatives aplicables, de subjectes i actors, de situacions i problemàtiques que afecten els processos de transició alimentària.

Els diagnòstics sempre són importants per conèixer a fons una realitat concreta sobre la qual volem intervenir, per denunciar un problema sobre el qual volem cridar l'atenció, per delimitar-ne l'abast i les estratègies que ens permetran resoldre'l o, si més no, endegar vies de solució, per identificar els agents encarregats, responsables o facilitadors, etc.

Podem comptar amb tres tipus de diagnòstics i, en la mesura que sigui possible, interessa recuperar la informació que cada un, al seu nivell, aporta:

- **Generals.** Són estudis referits a l'alimentació en general o, més concretament, a l'alimentació escolar, que analitzen la situació a l'Estat espanyol. Per exemple: *Alimentación en los colegios. Menús escolares* [OCU, 2023]; *Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora* [Del campo al cole, Carro de combate y SEO BirdLife, 2018]; *La alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible* [Del campo al cole, Alimentando conciencias i Carro de combate, 2017]; *Viaje al centro de la alimentación que nos enferma* [VSF Justicia Alimentaria Global, 2016]; *Estudio sobre comedores escolares y compra próxima* [CEAPA, 2016].
- **Intermedios.** Ens referim a aquells que tracten d'un àmbit territorial més acotat. En general, aborden l'estat de la qüestió en una comunitat autònoma concreta. Aquest és el cas de *Informe. Análisis de la gestión de los comedores escolares en Granada* [FAMPA Alhambra, CODAPA, Justicia Alimentaria, 2023]; *Comedores escolares en la CAV. Cómo son y cómo podrían ser: calidad alimentaria, potencial educativo y vínculo local* [VSF Bidezko Elikadura-EHIGE, 2017]; *Alimentar el cambio. Diagnóstico sobre los comedores escolares de la Comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles* [Garua, S. Coop. Mad i Fundación Daniel & Nina Carasso, 2017].
- **Específics.** Qualsevol dels que fa el grup motor d'una iniciativa, d'un centre educatiu o de qualsevol altra entitat, amb l'objectiu de disposar d'informació rellevant, referida a la seva institució, per iniciar una proposta de transició alimentària.

És crucial que esmercem temps i esforç a analitzar el nostre espai més pròxim, a les qüestions que influeixen en l'entorn de treball on impulsarem processos de transició alimentària: subjectes, processos, problemàtiques, cultura alimentària existent, dificultats i resistències, oportunitats i projectes transformadors...

5.2.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

El recurs als diagnòstics ha estat una constant en el treball d'acompanyament a les AMPA que hem fet en aquests darrers anys. Alguns els hem dut a terme en col·laboració amb diverses organitzacions i institucions.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

Els diagnòstics generals, com els assenyalats més amunt, ens han permès actualitzar l'estat de l'alimentació escolar a l'Estat. Des de la caracterització del sector de restauració col·lectiva, passant per les normatives que apliquen a cada cas, per les tendències que s'observen quant a diversificació o concentració empresarial, fins als models de gestió de menjadors escolars.

Igualment, l'anàlisi de les dades recollides ens ajuda a conèixer els avenços en matèria de compra pública verda o d'alimentació saludable i sostenible, però també el conjunt de problemàtiques que afecten l'alimentació escolar¹⁰, les dificultats que afronten determinats sectors de la població relacionades amb el seu dret a l'alimentació o les resultants de les lògiques instal·lades a tot el procés alimentari, des de la producció fins a la taula.

5.2.1.1. Fomentar i enfortir els espais de governança a les comunitats escolars

Per fomentar un ambient alimentari escolar saludable, sostenible i educatiu, les famílies poden crear comissions d'alimentació com a espais propis dins de l'AMPA. Aquí és possible tractar de manera organitzada qüestions que afecten tots els espais d'alimentació escolar com ara diagnòstics, demandes, propostes i consensos al seu voltant. A més, es pot formar una **comissió de menjador** o comissió d'alimentació del centre, integrada al Consell Escolar, i que estigui representada per les famílies i altres membres de la comunitat educativa [equip directiu, responsable de menjador, professorat, alumnat]. Aquesta comissió de menjador és molt important, ja que té reconegudes atribucions a la normativa, com ara avaluar el servei de menjador i plantejar millores al Consell Escolar. Aquest espai de governança adopta diferents formats segons el territori, però la majoria de vegades té funcions de supervisió, control i millora del menjador escolar.

5.2.1.2. Conèixer la realitat sobre la qual volem incidir

Dins del programa *Alimentar es educar* hem concedit molta importància als diagnòstics. Així, hem elaborat, generalment en col·laboració amb altres entitats, diagnòstics propis –intermedis– de caràcter territorial.

Al País Basc, *Comedores escolares en la CAV. Cómo son y cómo podrían ser: calidad alimentaria, potencial educativo y vínculo local*, esmentat més amunt i vinculat a les accions impulsades per la plataforma *Gure platera gure aukera*¹¹, de la qual formem part.

Al País Valencià hem fet un estudi diagnòstic *Comedor escolar y alimentación en el colegio: Preguntas frecuentes de las familias* [Justícia Alimentària, 2020] que ha intentat respondre a les preocupacions de les famílies sobre l'alimentació escolar.

¹⁰ En aquest sentit, són diversos els informes que ens indiquen que estem molt lluny d'assolir els nostres objectius quant a alimentació escolar. De fet, l'informe sobre menús escolars elaborat per l'OCU [2023] revela dades contundents quan afirma que ni un dels 622 menús escolars analitzats compleix les recomanacions de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició o que els menús estan molt desequilibrats, amb excés d'hidrats de carboni davant de llegums i amb una alta presència d'aliments precuinats.

¹¹ El nostre plat, la nostra elecció. Iniciativa que agrupa diferents col·lectius del País Basc amb l'objectiu de reivindicar un model de menjador escolar més saludable, pròxim i just.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

A Andalusia, per encàrrec de Justícia Alimentària s'han elaborat dos treballs, actualment en premsa: *La alimentación escolar en Andalucía* [Del Campo al Cole, 2024] y *Alimentando Igualdad: Corresponsabilidad en la educación alimentaria en Andalucía* [Fundación Iniciativa Social, 2024].

*Així mateix, per al cas d'Aragó comptem amb *Mejorar el comedor escolar está en nuestras manos** [Genaro Delgado Bahamonde; Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad i Justícia Alimentària, 2022].

A les Illes Balears tenim l'informe contamos con el informe *Diagnòstic dels menjadors escolars de les Illes Balears. Recomanacions per a una compra pública mes justa i sostenible* [Ceraí, FAPA Mallorca, Apaema, Justícia Alimentària, 2023].

En altres casos, hem planificat el treball partint de diagnòstics elaborats per altres institucions, però que igualment ens permeten conèixer els trets principals de les situacions de partida a cada territori.

Catalunya. *Menjadors escolars més sans i sostenibles. Guia de transformació* [Agència de Salut Pública de Barcelona, 2021].

Madrid. *Alimentar el cambio. Diagnóstico sobre los comedores escolares de la Comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles* [Garua, S. Coop. Mad i Fundación Daniel & Nina Carasso, 2017].

Els diagnòstics específics, els que analitzen la realitat de l'espai on volem impulsar un canvi, ens permeten identificar on i com es produeixen les interaccions alimentàries i, per tant, triar per on volem començar.

- » Conèixer i moure's amb facilitat per tota la normativa rellevant, d'àmbit estatal, autonòmic i municipal [sobre directrius per a compra pública, models de gestió de menjador, plecs i licitacions...]. Però també a escala més micro, protocols i/o documents estratègics propis de la nostra institució [sobre el tipus de productes, sobre el tipus d'empreses per a l'adjudicació o contractació de serveis, criteris socials/laborals, criteris mediambientals...]. És a dir, tot allò que condiciona el tipus d'alimentació que s'ofereix a la institució i que pot caracteritzar el model alimentari en voga.
- » Generar un bon ambient de confiança i col·laboració amb les estructures, òrgans i/o equips directius la col·laboració i el compromís dels quals és rellevant per impulsar els processos de transició alimentària.
- » Mapar tots els agents socials i territorials amb què es poden establir vincles per assegurar una alimentació justa, saludable i sostenible [cooperatives de productors i productores locals, grups de consum, mercats municipals, petites empreses d'economia social i solidària...].
- » Conèixer les plataformes en demanda d'una alimentació saludable i sostenible existents en què podem participar i mitjançant les quals podem canalitzar les nostres demandes o accions d'incidència política.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.2.1.3. Elements de diagnòstic comuns a tots els territoris on treballem

Feminització de totes les tasques vinculades a l'alimentació escolar. En general, hi ha dificultats d'implicació i participació de les famílies a les AMPA. La realitat ens mostra que són majoritàriament les dones les que lideren aquesta lluita.

Diferències relacionades amb el model de gestió aplicat al menjador escolar.

Tot i que hi ha certes diferències segons la legislació de cada territori, la realitat és que, a grans trets, podem parlar de dues maneres de fer els àpats als menjadors escolars: cuinant cada dia al mateix centre o portant l'aliment, cuinat prèviament en un altre lloc, al centre. Les evidències ens demostren que el model de cuina *in situ*, amb professionals de la cuina elaborant diàriament el menjar, és l'opció més minoritària i, tanmateix, la més recomanable per múltiples factors entre els quals destaquem:

- El menjar elaborat diàriament 100% *in situ* té més qualitat i el doble d'acceptació per part dels comensals, cosa que, entre molts altres efectes, redueix el malbaratament alimentari, que és elevadíssim en altres models de cuina.
- En aquest model, el personal de cuina fa les compres cada setmana i a petita escala, cosa que afavoreix la compra de proximitat de productes locals i de temporada, davant de l'altre model on en una cuina central es preparen centenars de milers de plats els ingredients dels quals són comprats a l'engròs sense tenir en compte factors de proximitat i temporalitat.
- Finalment, aquest model facilita la participació de les famílies al menjador, ja que hi ha molta proximitat entre elles i qui decideix el menú, compra els ingredients i els prepara.

Diferències relacionades amb els menús. Les recomanacions per millorar els menús escolars que suggereix l'informe *Alimentación en los colegios. Menús escolares* [OCU, 2023] ens serveixen com a referència perquè s'aproximen, –en part o del tot–, a les expressades en altres informes generals i/o territorials.

- Augmentar la presència de productes de proximitat.
- Augmentar la presència d'aliments integrals.
- Augmentar el consum de llegums i la presència de verdura sencera, amb una atenció especial a la verdura de temporada.
- Augmentar la presència de peix blau, apostant per peixos de mida petita.
- Augmentar la presència d'ous per assolir el mínim d'un cop per setmana.
- Reduir notablement la presència de precuinats i fregits.
- Augmentar la presència de fruita fresca a les postres.
- Reduir la presència de postres làcties.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

Dificultat per trobar proveïdors. Costa molt garantir el proveïment de les escoles amb aliments provinents de circuits curts de producció. Hi ha poca voluntat política per afavorir la compra pública de productes locals i no existeix una normativa clara i unànime a tots els territoris.

Manca de suport de les administracions per facilitar la logística. El centre ha de comprar les verdures a un productor/productora, les fruites a un altre... Seria més fàcil si hi hagués alguna forma de compra conjunta per a les escoles, per exemple, centrals de proveïment de productors locals.

- » Conèixer els mercats locals o centrals de proveïment de productors locals als quals podem acudir per assegurar l'adquisició de productes frescos, de temporada, ecològics...
- » Tenir en compte els trets socioculturals i socioeconòmics de les persones amb què treballarem, les seves percepcions i hàbits alimentaris, les seves resistències, per plantejar els dissenys i les accions en el camp de l'alimentació des d'un punt de vista feminista i inclusiu [per exemple, en el disseny i difusió de recursos pedagògics, en els diagnòstics i recerques...]. Inclusió d'aquestes reflexions de manera transversal a les nostres accions, reunions i trobades.
- » Identificar tots els espais on tenen lloc les interaccions alimentàries i les modalitats d'alimentació a la nostra institució, de manera que la proposta de canvis en el model alimentari prevegi també les seves característiques i els usos que se'n fan.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.3. LA IMPLICACIÓ DELS SUBJECTES. GESTIÓ I ORGANITZACIÓ

Caracterització dels subjectes implicats, disposició a participar en el procés, estratègies de mobilització i acció, estratègies d'acompanyament... Coordinació, comissions, planificació, complicitats...

Podríem començar aquest apartat dient que no hi ha cap canvi o transició, sense un subjecte [col·lectiu] que l'impulsi i el protagonitzi. Ara bé, més correcte que parlar d'un subjecte singular, seria fer-ho en plural. Sabem que, al llarg de la història, els canvis, la conquesta de drets ha vingut, la major part de les vegades, de la mà de subjectes polítics concrets que han estat els protagonistes de diferents i importants lluites: la classe obrera en el moviment obrer, les dones en els moviments feministes, les persones racialitzades en les lluites pels drets civils, o la pagesia en les lluites per la terra i per la sobirania alimentària. Ara bé, en aquests temps de crisis múltiples i globalitzades, les reivindicacions socials i polítiques les protagonitzen cada cop més una àmplia diversitat d'actors i col·lectius. I això és així perquè es tracta de reivindicacions que afecten el conjunt de la comunitat i dels seus agents. Aquesta dinàmica és molt evident en el cas dels moviments que propugnen un canvi radical del nostre actual model alimentari.

Aquesta diversitat d'actors fa que els processos de vegades siguin complexos, però alhora permet que les transicions alimentàries que s'impulsen es beneficiïn de la riquesa que aporten les diferents experiències, els diferents sabers i capacitats. Per això és tan important intentar unir preocupacions, interessos i agendes i situar-los en un camí comú.

Des del punt de vista dels subjectes implicats, i amb aquesta preocupació per atendre totes les demandes possibles relacionades amb l'alimentació que es concentren a les seves agendes polítiques respectives, no podem perdre de vista un enfocament que, juntament amb el de sostenibilitat, és transversal en els processos de transició alimentària.

Parlem de l'enfocament feminista interseccional. És imprescindible tenir en compte les implicacions del sistema alimentari en la reproducció i l'aprofundiment a gran escala de tota mena de desigualtats socials. I dins d'elles, el seu paper com a generador de desigualtats de gènere, classe, ètnia... Un fet que es manifesta en l'escàs reconeixement que s'atorga a l'important treball que fan les dones per assegurar el dret a l'alimentació. Un treball, a més, que resta invisibilitzat, ja que, en un alt percentatge, no és remunerat o, en el millor dels casos, la remuneració és del tot insuficient. Avui les dones encara no tenen garantit l'accés a la propietat de la terra, i són elles, majoritàriament, les qui s'encarreguen de les cures i l'alimentació a les llars, sense que es reconegui la sobrecàrrega de feines i tasques que aquesta responsabilitat implica. També hi ha un biaix de gènere en els impactes sobre la salut de la mala alimentació i que són diferents en homes i dones.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.3.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

En aquest sentit, la nostra experiència indica que continuen sent sobretot les dones les qui participen activament a les AMPA i les qui, a les famílies, s'ocupen majoritàriament d'atendre tot allò relacionat amb l'alimentació. Al mateix temps, creix la sensibilitat envers tot allò que impliquen les tasques de cura, i s'observa com alguns pares [encara que són una tendència discreta] estan disposats a assumir un paper actiu en la cura de l'alimentació familiar i de les criatures al seu càrrec.

Però, com diem, continuen sent les dones sobretot les qui organitzen i dinamitzen tots els processos, *de facto*, dins de les AMPA [en què, curiosament, sí que trobem alguns presidents homes]. La seva presència en les tasques d'organització representa per a elles una càrrega mental i emocional gairebé sempre invisibilitzada.

5.3.1.1. Atendre la diversitat de subjectes

En el cas que ens ocupa, el paper de les **AMPA i les seves estructures organitzades** ha estat fonamental per avançar en el procés de transició alimentària als centres educatius. La preocupació per la qualitat dels menús i del servei ofert pel menjador escolar ha estat una constant en aquests col·lectius. Per atendre les necessitats d'aquest servei i per transitar cap a models alimentaris més saludables i sostenibles, la majoria de les AMPA i els mateixos centres escolars han promogut les comissions de menjador. En alguns casos, i amb la idea d'abordar no solament la gestió del menjador, sinó també la resta de moments i espais alimentaris, s'han creat comissions d'alimentació.

Tot això sense perdre de vista la **resta de famílies**, encara que no estiguin integrades en aquestes associacions. Coneixem molt bé la influència que té el marc familiar en l'adquisició de determinats hàbits i pautes alimentàries. Si bé les nostres conductes alimentàries es relacionen amb la nostra experiència amb el menjar, és evident que els models que s'ofereixen a la llar, condicionats per l'estatus social, les tradicions culturals, i fins i tot per la disponibilitat d'aliments, juguen un paper molt rellevant. Per això ens sembla necessari prestar una atenció especial a les famílies, integrant acompanyament, sensibilització i formació com a estratègies per canalitzar les seves demandes i per compassar, en la mesura que sigui possible, l'alimentació familiar als processos de transició que volem impulsar.

Però el paper d'altres subjectes també ha estat igualment rellevant. És el cas dels **equips directius** dels centres educatius, que juguen un important paper a l'hora de comprometre's amb una alimentació saludable, justa i sostenible, i de facilitar els protocols i projectes que materialitzin aquest objectiu. En alguns casos –depèn de cada comunitat autònoma– són els equips directius els que prenen decisions per triar l'empresa que gestionarà el menjador. També poden ser els encarregats de fer la interlocució amb l'empresa de càtering per traslladar les demandes de la resta de la comunitat escolar [incloent-hi les AMPA]. En qualsevol cas, els equips directius han

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

d'assegurar la participació de les famílies en les decisions que afecten la vida escolar i mantenir un diàleg permanent amb la comissió de menjador –o d'alimentació, si n'hi hagués– per intentar canalitzar les seves demandes i, per descomptat, vetllar per la qualitat del servei en general.

Responsable del menjador. Es tracta d'un càrrec que de vegades recau en docents que poden comptar amb hores alliberades per fer aquesta tasca. Però no sempre; varia molt d'uns territoris a uns altres. En alguns casos, és la directora o el director del centre qui assumeix la responsabilitat. Ens sembla una figura destacada per l'important paper que pot jugar com a dinamitzadora de la bona alimentació. Per bé que les funcions també varien d'unes comunitats autònomes a unes altres, en general la persona responsable del menjador s'hauria d'ocupar de coordinar i supervisar el funcionament del menjador; de l'organització de tot allò relacionat amb els menús –des de la confecció fins a l'elaboració de propostes per al control i la millora–; del control de la despesa, i del pressupost assignat a aquest servei. Però també fora interessant que assumís altres funcions igualment rellevants. Per exemple, aplicar una mirada educativa a l'espai del menjador. Una aposta que podria incloure l'elaboració d'un pla d'activitats, que poden anar des de la promoció d'hàbits alimentaris saludables fins al coneixement de l'estret vincle entre els aliments, els ecosistemes, el canvi climàtic, el món rural i el benestar de tota la societat.

Ens interessa remarcar el paper del **professorat** en relació amb el tractament educatiu i pedagògic que pot fer al voltant de l'alimentació, integrant-la al currículum. És important acompanyar els processos de transició alimentària amb una formació adequada i amb la capacitat de l'alumnat a l'entorn dels beneficis de rebre una bona educació alimentària. Aquesta estratègia facilitarà assumir dietes més saludables i emmarcar-ho en la comprensió dels beneficis que genera l'extensió de models alimentaris agroecològics basats en la sobirania alimentària, així com del paper actiu que podem exercir per facilitar-ho.

Alumnat. Protagonitza aquests processos i té experiència pròpia sobre l'alimentació. Amb l'estudiantat cal fer un treball de diagnòstic previ per conèixer els seus hàbits alimentaris i els seus coneixements sobre els models alimentaris, els tipus de productes, la procedència i els impactes negatius que té el consum de productes quilomètrics i agroindustrials, davant de l'impacte positiu que, per a aquest col·lectiu i per als sistemes locals, té el consum de productes frescos, de temporada, de proximitat i ecològics. És fonamental escoltar l'alumnat i preguntar-los per la seva experiència com a persones usuàries del servei de menjador als centres educatius. El fet de recollir les seves queixes i propostes [moltes coincidents i reiterades d'uns centres als altres i d'uns territoris als altres] i donar-los el valor que tenen també ens ajuda a legitimar les nostres demandes per millorar els menjadors escolars.

Personal de cuina i menjador. Es tracta de dos col·lectius fonamentals encarregats del servei de menjador, amb funcions diferenciades, però que considerem crucials pel paper educatiu que poden exercir, alhora que s'ocupen de la gestió d'aquests espais.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

Aquesta funció educativa pot i hauria d'anar des dels aprenentatges més bàsics sobre la higiene o l'adquisició de bons hàbits alimentaris fins a qüestions més importants com el coneixement sobre els aliments que es consumeixen, aspectes vinculats amb la nutrició, amb el coneixement sobre els aliments que es produeixen a l'entorn local i en relació amb el territori i, fins i tot, amb aspectes vinculats a la diversitat cultural o, anant més enllà, amb les cures, la sostenibilitat, el dret a la alimentació i la relació amb la justícia social i l'equitat.

Nutricionistes. El paper dels i de les professionals de la nutrició en el disseny del menú del menjador escolar és clau per incorporar els diversos criteris que es persegueixen en aquest procés de transició alimentària. Més enllà dels criteris estrictament nutricionals –que compten amb recomanacions o fins i tot decrets en alguns territoris que els estableixen–, és imprescindible incorporar el producte de temporada, ecològic i de proximitat quan es dissenya el menú.

Tots aquests actors [al costat d'altres com fisioterapeutes, logopedes, psicòlogues i psicòlegs...] són fonamentals per propiciar un canvi conscient en els models alimentaris i assumir un paper responsable i actiu a impulsar-los.

- » Identificar els actors i subjectes que integren la nostra institució per veure fins on poden arribar els compromisos de cadascun, el seu paper i la seva responsabilitat en els processos de transició alimentària.
- » Més enllà de responsabilitats concretes o del paper més actiu que puguin assumir els diferents subjectes, cal atendre'ls tots, proporcionant-los informació, desenvolupant les seves capacitats crítiques i enfortint el seu paper com a agents de canvi.
- » A més dels equips conformats per diverses persones o agents, és important comptar amb una figura que pugui assumir el paper de responsable del menjador, amb funcions similars a les que hem descrit per al cas dels menjadors escolars.

5.3.1.2. Per dinamitzar els processos als centres educatius

Participació en els òrgans de decisió. És important que la comissió de menjador i/o la comissió d'alimentació, si escau, estigui representada i formi part dels espais oficials de decisió del centre escolar, així com en altres de més nivell com el Consell Escolar. Si bé depèn de les normatives de cada centre, sol ser habitual que hi pugui participar una persona en representació del Consell Escolar. És important que hi hagi aquest nexa amb òrgans que tenen poder per tal de garantir una comunicació efectiva i una presa de decisions consensuada sobre la problemàtica alimentària del centre o en relació amb els canvis que es pretenen impulsar.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

És igualment necessari que es respectin els **espais de treball en alimentació escolar** que es creïn i que de vegades discorren paral·lelament als de les AMPA. Veiem important que es generin sinergies i punts de consens entre els diferents grups de treball. De fet, considerar els espais alimentaris com a espais educatius i proposar que l'alimentació justa, saludable i sostenible sigui objecte de tractament pedagògic i tingui un reflex curricular acrieix l'interès per aquesta cerca de sinergies.

També és important conèixer bé la normativa de cada territori per poder reivindicar determinats drets, com ara que les famílies puguin entrar al menjador escolar. Aquest **coneixement de la normativa**, de la llei, de la conjuntura, permet que els agents impulsors d'aquests processos de transició puguin comptar amb aquest suport en cas que els centres o els equips directius no facilitin la tasca.

Visibilitzar les comissions de menjador, la feina que fan, els canvis ja aconseguits o els que promouran, i plantejar-ho sempre des de l'interès que té per a la comunitat, tot això, pot ser un al·licient per sumar noves persones. Ressaltar els aspectes positius sempre és un incentiu per incorporar més famílies als processos. Cal cuidar aquesta tasca perquè, normalment, les comissions acostumen a ser grups de treballs reduïts i que s'hi integrin més participants és garantia de renovació i dona més legitimitat als centres.

- » S'han de crear comissions o grups motor que assumeixin el paper de dinamitzadors del procés de canvi del model alimentari present a l'entitat de què es tracti. És important igualment que aquestes comissions, o alguna de les persones integrants, participin alhora en òrgans de decisió sobre temes alimentaris –sistema de governança i compra pública.
- » Les persones responsables de dinamitzar el procés han de conèixer bé les lleis i normes que s'apliquen en temes alimentaris. D'aquesta manera, estaran en millors condicions per legitimar les seves propostes i planificar convenientment les fases i les accions de transformació que emprenguin.

5.3.1.3. Dificultats que sorgeixen en el procés relacionades amb els subjectes

Volatilitat de les AMPA. La participació de les famílies a les AMPA apareix lligada a les etapes en què les seves criatures estan matriculades. Això implica un canvi en les persones integrants quan es fa el pas de primària a secundària. Com que es tracta de processos molt amplis, la lluita pel canvi del model alimentari escolar s'inicia a infantil i quan es comencen a materialitzar alguns èxits ja és a l'últim cicle de primària, que coincideix amb el pas a secundària. En arribar a aquesta etapa moltes persones que han estat actives comencen a manifestar signes de cansament que deriven en abandó en molts casos. A això s'hi afegeix la complexitat de la tasca i el temps que es necessita per tenir un bon coneixement de com funcionen alguns processos administratius, dels plecs, de les gestions i reclamacions, del seguiment i resposta als incompliments... No sempre és fàcil disposar del relleu que reculli el testimoni i continui la lluita.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

Frustració. Com ja hem assenyalat, la transició alimentària requereix processos llargs, que impliquen diversos agents i que abasten múltiples accions que han de ser consensuades amb la comunitat educativa, planificades i dutes a terme. És natural que en aquest camí sorgeixin dificultats i obstacles de tipus molt divers. L'esforç que requereix superar les resistències als canvis i resoldre tots els problemes que apareixen en el procés pot tenir un efecte desmotivador i de cansament entre les persones més actives, més implicades. A això s'hi afegeix la manca de temps, ja que en molts casos es tracta de mares treballadores que participen també en altres espais. Per això és important que la implicació sigui col·lectiva, que cada persona senti que té el suport del grup amb què treballa i que cada petit èxit en el procés sigui reconegut, valorat i celebrat convenientment.

Complexitats en les estructures de coordinació. Normalment les AMPA s'agrupen en estructures més grans que faciliten la interlocució amb les administracions educatives i que actuen com a aglutinadores de les demandes de caràcter més global [defensa de l'escola pública, lluita contra el fracàs escolar, escolarització plena, mobilitat, transport...], però també n'assumeixen d'altres relacionades amb la reivindicació del dret a l'alimentació com a dret o amb l'exigència de més qualitat del servei de menjador, entre d'altres. Ara bé, justament el fet que es tracti d'estructures tan grans fa que, de vegades, la canalització d'aquestes demandes per mitjà de les diferents coordinadores i federacions/confederacions d'AMPA sigui un procés complex, com ho és també la interlocució entre unes i altres quan afronten dificultats internes o quan hi ha canvis a les juntes o comissions respectives.

Canvis als equips directius. Quan hi ha canvis als equips directius, si els avenços que s'hagin pogut donar en el procés de transició alimentària no s'han incorporat d'una manera orgànica, és a dir, si no s'han reconegut, institucionalitzat i plasmat als documents i a les estructures, i si no ha transcorregut prou temps perquè hagin impregnat també la cultura del centre, aleshores es corre el risc d'haver de tornar a posar el comptador a zero. Una situació que és molt frustrant. Més encara si ve d'una experiència prèvia amb avenços en la transició cap a una alimentació justa, saludable i sostenible que ha estat possible, entre altres factors, gràcies a la relació de confiança i complicitat amb l'equip directiu sortint.

- » Assegurar el relleu. Les persones que assumeixen més responsabilitat en els processos de transició alimentària, a banda de fer-se càrrec dels cicles de planificació i acció, són les encarregades de veure-se-les amb les dificultats i resistències que sorgeixen en el procés, cosa que, a la llarga, provoca cansament i desmotivació. És important fixar mecanismes de relleu i períodes definits per a la renovació de persones a les comissions o als grups motors.
- » Consolidar els canvis. És interessant que cada petit èxit que obtinguem sigui reconegut i s'institucionalitzi, reflectint-lo, per exemple, en els documents i/o reglaments de la nostra entitat. És una bona pràctica perquè, en el cas que hi hagi canvis a les estructures de direcció de la nostra entitat, puguem seguir endavant sense haver de tornar a plantejar el que ja havíem avançat.

- » Tenir en compte la importància de preveure accions d'avaluació, sistematització i comunicació d'experiències transformadores. Una cosa essencial perquè té un doble efecte. D'una banda, submergeix les persones en processos d'autoreflexió i valoració del procés viscut, cosa que desenvolupa un metaconeixement interessant [coneixement nou que generem sobre el que ja coneixem –la nostra pràctica], que aplicarem a noves experiències. De l'altra banda, perquè la sistematització i la comunicació d'experiències de transició alimentària té un efecte multiplicador; altres col·lectius poden apropiar-se-les i aplicar els aprenentatges que se'n deriven.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.4. ACCIONS DE SENSIBILITZACIÓ I DE COMUNICACIÓ

Estratègies de sensibilització i mobilització d'actors implicats. Estratègies de comunicació per donar a conèixer els processos desenvolupats...

El disseny de bones estratègies de sensibilització és essencial per tirar endavant processos com aquests, en què el desenvolupament d'una consciència crítica que ens permeti conèixer i avaluar els impactes del model alimentari actual és una condició prèvia per involucrar-nos en els canvis que s'han de fer. D'aquesta manera, donem un caràcter més polític a les accions de sensibilització que, durant molt de temps, s'han plantejat pensant més en el contingut informatiu que no pas en l'impacte desitjat i, en conseqüència, en l'adequació de l'estratègia als grups amb què treballem.

Amb les accions de sensibilització busquem generar consciència crítica sobre la problemàtica alimentària. Es tracta d'una estratègia per assolir una ciutadania més ben informada, amb capacitat per comprendre els orígens dels problemes que afecten la nostra alimentació des d'una òptica local i global. És important entendre que les nostres decisions alimentàries impacten més enllà dels nostres propis contextos locals. Afecten la salut de les persones, la seva capacitat per veure plenament satisfet el seu dret a l'alimentació; però també, si pensem en les persones productores, afecten les economies i els drets. Per això parlem de transitar cap a un model alimentari que sigui just, que reconegui el treball i el paper de les dones a les explotacions i a les llars. que tingui cura i protegeixi les condicions laborals i ecosocials en què les comunitats camperoles desenvolupen la seva activitat, que estableixi sistemes de garantia per reactivar les economies locals i els models de producció agroecològica... Reivindiquem, en definitiva, un model alimentari sostenible. Amb això, ens referim a la urgència de transitar cap a models que recuperin els equilibris perduts als ecosistemes planetaris i que permetin la seva regeneració com a mitjà per assegurar la reproducció de la vida en totes les seves dimensions.

Sobre totes aquestes qüestions se centra la sensibilització. Una estratègia que vol desvetllar les causes de la desigualtat local i global i ser germen de pràctiques solidàries que arrenquin el compromís de la ciutadania en la recerca de models més justos, d'acord amb les propostes de la sobirania alimentària amb enfocament de gènere.

Igualment, cal tenir present la importància de desplegar una bona acció comunicativa. Això implica precisar els missatges que volem compartir, identificar els millors canals per difondre discurs i accions, i adequar estil comunicatiu i continguts a les necessitats i interessos dels col·lectius que volem implicar o aquells altres que considerem que poden jugar un paper rellevant en la transició alimentària.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

5.4.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

Les accions de sensibilització i de comunicació, estratègies estretament vinculades entre si, són un mitjà fonamental per encoratjar la comunitat educativa a apropiarse del procés de transició alimentària un cop identificats els nuclis problemàtics i els mecanismes que la faran possible.

5.4.1.1. L'apropiació del procés, factor clau per a la transició alimentària

Pel que fa al nostre procés d'acompanyament a AMPA, ens hem adonat de com d'interessant és que siguin les mateixes comissions d'alimentació i/o de menjador les que dissenyin tant les accions de sensibilització com de comunicació. Aquestes comissions compleixen un paper central en el desenvolupament d'aquestes estratègies. Coneixen el context, les problemàtiques sobre les quals es vol incidir i les característiques dels agents que es pretén involucrar en els processos de transició alimentària. L'adequació de discursos i missatges a les seves preocupacions i interessos és vital per a l'èxit d'aquesta mena d'accions. L'ús dels canals habituals de comunicació entre els centres educatius i les famílies situa el debat sobre el model alimentari com a part de la mateixa tasca educativa.

- » Les accions de sensibilització i comunicació són estratègiques per facilitar informació sobre la problemàtica alimentària i per cridar l'atenció sobre la nostra responsabilitat individual –conductes i hàbits alimentaris– i col·lectiva –impuls de transformacions alimentàries estratègiques i incidència política– en els processos de transició alimentària.
- » Disposar d'un grup motor en què els diferents agents hi estiguin representats. Aquest òrgan és fonamental no solament per dinamitzar el procés, sinó també per adequar les estratègies de sensibilització i comunicació als interessos i necessitats de la comunitat de referència

5.4.1.2. Tenir cura dels detalls en els processos de sensibilització i comunicació

Convé disposar del temps necessari per pensar conjuntament com farem els processos de sensibilització i com i quan seran les fites comunicatives que ens ajudin a aconseguir que els missatges arribin i impactin positivament en el públic que volem involucrar. I fer-ho sense caure en estereotips, mirant de visibilitzar també aspectes indirectes de l'alimentació, però fonamentals, com ara la corresponsabilitat o la sostenibilitat ambiental.

En el nostre cas, campanyes, lemes, logos, dissenys gràfics, recursos documentals i audiovisuals, exposicions o cartells s'han creat en col·laboració i contrast amb les comissions d'alimentació i/o de menjador. Aquestes han estat les encarregades de perfilar el caràcter de les famílies que acudeixen al centre educatiu, el grau més gran o més petit de coneixement que tenen sobre la problemàtica alimentària, la seva disponibilitat a acceptar i promoure els canvis necessaris per avançar en la transició alimentària, etc.

CINCGuia per acompanyar
processos de transició
alimentària

¹² Vegeu, per exemple: <https://justiciaalimentaria.org/todas-las-experiencias-que-hemos-visitado-nos-han-demostrado-que-a-traves-de-los-comedores-escolares-podemos-generar-transformacion-social/>

Des d'aquí, hem pogut planificar millor les accions i triar les que tenien més potencialitat per suscitar una adhesió més ferma al programa. Com a exemple:

- Tastos de plats amb les famílies perquè coneguin les propostes de primera mà abans d'incloure-les al menú del menjador.
- Sessions de presentació i conversa amb persones productores locals¹² [proveïdores del menjador o futures proveïdores]. Aquesta activitat ha permès no sols posar en valor l'interès de consumir ecològic, local i de temporada, sinó també sentir que es dona suport al treball de persones concretes a les quals hem pogut posar cara, cosa que, a més, enforteix el vincle i fa augmentar la nostra confiança.
- Difusió d'infografies informatives, amb dades i propostes [vegeu l'Annex 2].

Cal assenyalar que, en la majoria dels casos, les AMPA no disposen de canals i/o eines de comunicació pròpies. Sí que acostumen a tenir algun espai a les pàgines web dels centres escolars [en moltes ocasions poc actualitzades], però l'ideal seria crear eines de comunicació pròpies de l'AMPA [per exemple, una pàgina web o un lloc web] on es donés especial visibilitat als processos transformadors en matèria alimentària duts a terme als seus centres escolars.

- » Difondre missatges crítics, accessibles i adaptats a les persones a les quals ens adreçem i pensats des d'un enfocament ecofeminista. Són fonamentals per sensibilitzar i conscienciar. Necessitem conèixer i comprendre el funcionament dels sistemes alimentaris i els seus impactes per comprometre'ns amb les accions de canvi.
- » Tractar temàtiques que siguin interessants per al grup, que connectin amb les seves preocupacions, necessitats i interessos.
- » Incidir en la nostra responsabilitat en el manteniment d'un sistema que ens perjudica, a les persones i al planeta. I fer-ho, per a reconèixer que repensar les nostres decisions alimentàries pot tenir efectes molt positius al nostre entorn i més enllà dels nostres contextos propers.
- » Incorporar l'enfocament local-global, mostrar els vincles d'interdependència i ecodependència que lliguen les nostres vides i que fan que canviar els nostres models alimentaris tingui també un efecte positiu en altres territoris i comunitats.
- » Recórrer a imatges positives. Això no vol dir que no es mostrin els impactes negatius del model alimentari actual; però, des d'un punt de vista pedagògic, és molt més interessant posar l'èmfasi en les possibilitats de transformació, en el poder que tenim les persones per organitzar-nos i promoure canvis quan ens conscienciem, articulem i actuem col·lectivament.
- » Incloure la perspectiva de gènere i les visions feministes en els continguts, però també en les imatges i els llenguatges.
- » Adequar els llenguatges tècnics a discursos assequibles per als grups a què adreçem la sensibilització o amb els quals ens estem comunicant.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

- » Naturalitzar la diversitat.
- » Donar als homes, als nois i als pares un paper actiu, igualitari i corresponsable en les tasques d'alimentació i cura.
- » A vegades pot tenir sentit crear logos, símbols, personatges... que ajudin a identificar projectes i idees i que el públic pot reconèixer com a "marques" associades a tal o tal altre procés de transició alimentària.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.5. LA FORMACIÓ, ESTRATÈGIA IMPRESCINDIBLE

Identificació de necessitats formatives, elaboració coparticipada de programes formatius adaptats...

La formació constitueix una de les estratègies indispensables per enfortir els processos de transició alimentària perquè incideix en dos àmbits fonamentals: millora el coneixement de la problemàtica i enforteix les capacitats dels subjectes intervinents.

La formació contribueix igualment a millorar l'argumentari a favor del dret a una alimentació justa, saludable i sostenible, perquè qüestiona mites, creences o estereotips fortament consolidats en la cultura i que només un coneixement més especialitzat és capaç de qüestionar. Per exemple, associar una alimentació més sostenible amb la carència de determinats nutrients o afirmar que menjar sostenible és car.

Una bona formació facilita connectar fenòmens i problemàtiques i, per tant, ens deixa en millors condicions per identificar quins canvis calen, quins són els més urgents o prioritaris, quins es troben a les nostres mans i quins requereixen l'acció d'altres subjectes o agents.

Però, a més, aquesta visió més complexa, holística i transversal ens ajuda a visibilitzar les conseqüències dels diversos models alimentaris més enllà dels seus impactes sobre la salut de les persones. Ens referim no solament a les relacions de causalitat amb la crisi ecològica, sinó també als vincles de l'alimentació amb la vulneració de drets —de dones, de poblacions camperoles, de les persones que treballen a la indústria alimentària...—, amb condicions laborals més precàries, amb l'expropiació de terres o amb el desplaçament forçat de poblacions rurals i pageses.

És a dir, ens permet abordar la problemàtica alimentària des de criteris ètics i de justícia social i ens ajuda també a aplicar enfocaments interseccionals que revelen les implicacions que tenen les cruïlles entre diferents eixos d'opressió [sexe, gènere, ètnia, classe, edat, orientació sexual...].

5.5.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

En el nostre cas, la formació s'ha orientat a millorar la nostra educació alimentària, però sense descuidar altres aspectes que considerem rellevants per entretenir el nou model alimentari amb un nou projecte polític i social. Els processos de transició cap a altres models alimentaris han d'apuntar i inscriure's en altres models socials on es reconegui i es promogui la inclusió, on es faciliti l'empoderament i la participació, on s'aprofundeixi en l'equitat i la corresponsabilitat. Això és, on es compregui la seva contribució a la construcció de societats veritablement democràtiques, —entenenent la democràcia des del seu sentit radical¹³—.

¹³ La democràcia radical situa la participació popular com a base del poder, cosa que implica que el conjunt de la població ha de tenir assegurades, sense cap mena d'exclusió, la capacitat, la informació i els canals per fer efectiu aquest dret. La democràcia radical es fonamenta en el principi d'equitat, amb tot el que això implica respecte a la necessitat de remoure tota mena d'estructures de dominació —capitalisme, patriarcat, racisme— per tal que aquest principi pugui ser efectiu.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

5.5.1.1. Formació adaptada a les necessitats i interessos dels grups

Convé tenir en compte que els programes formatius han d'atendre els interessos dels grups amb els quals tirem endavant els processos de canvi i transformació. Adaptar la formació a les seves característiques i necessitats esdevé imprescindible per donar sentit a les sessions i els programes concrets. Des d'aquest punt de partida triarem els continguts, els equips docents, les metodologies, les pràctiques i les experiències que compartirem.

- » Tenir a l'equip docent especialistes en diferents matèries [nutricionistes, expertes en compra pública...].
- » Facilitar, sempre que sigui possible, la formació entre iguals [per exemple, de cuinera a cuinera].
- » Connectar la teoria amb les necessitats vitals de les persones que ens escolten i amb la seva realitat.
- » Adaptar continguts, metodologies, pràctiques i experiències als grups en formació.

5.5.1.2. Atendre la diversitat cultural i lingüística

El fet de reconèixer la diversitat cultural i lingüística –més encara en el cas de l'Estat espanyol, on aquesta pluralitat existent no sempre està plenament garantida– és un altre principi sobre el qual hem d'articular els nostres processos d'acompanyament i, dins d'aquests, també els de formació.

- » Oferir la formació, sempre que sigui possible, en les dues llengües oficials en el cas de les comunitats autònomes que així ho tenen reconegut. Si no es pot oferir la formació íntegrament en les dues llengües, assegurar almenys que el material didàctic i/o les presentacions de suport es facilitin en format bilingüe.
- » Tenir cura dels temps per facilitar la participació als cursos o tallers que es promoguin, tant en dates com en dies i horaris. Es tracta de fer-los compatibles amb els horaris laborals de les persones assistents i amb les responsabilitats de cures que moltes persones tinguin.
- » Partir sempre dels coneixements previs de les persones participants.
- » Escoltar les seves aportacions, experiències i sabers sobre els temes que tractem.
- » Adequar els discursos i missatges i utilitzar un llenguatge comprensible, especialment si els temes són àrids, com en el cas de normatives, legislació, plecs...

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.5.1.3. Hi ha alternatives

Tal com hem assenyalat més amunt, les formacions tenen com a objectiu millorar el coneixement sobre la problemàtica alimentària i capacitar com a agents de canvi de les persones participants. Tan important com orientar el programa, els continguts i les metodologies cap aquests objectius és incloure sempre una o diverses sessions dedicades a treballar explícitament les alternatives que tenim per inserir-nos en dinàmiques de transició. I fer-ho sempre, almenys, a dos nivells.

- En el pla individual, la formació ens ha de donar l'oportunitat d'analitzar els nostres hàbits alimentaris i de consum i determinar quins canvis podem incorporar ja per virar cap a una alimentació més saludable i sostenible en la nostra vida quotidiana.
- En el pla col·lectiu. És un bon moment per entrar en contacte amb altres experiències col·lectives de transició, per observar com han estat aquests processos, quins obstacles s'hi han presentat i quines estratègies s'han desplegat per afrontar-los o sortejar-los, quin ha estat el caràcter dels canvis introduïts i quina progressió han seguit per aconseguir transformacions de més importància.

Treballar sobre les alternatives és fonamental per motivar les persones, per visibilitzar que el canvi de model és possible i per determinar el nostre paper en aquests processos transformadors. En el fons, és intentar respondre a les preguntes que sempre planen quan es tracta de proposar accions de canvi i que, resumint molt, s'expressen més o menys en aquests termes: "Però realment es pot canviar el model alimentari a la nostra entitat /institució/espai? I què hi puc fer, jo?".

- » Mostrar les alternatives possibles, de manera gradual –d'allò puntual a allò estructural– i en l'esfera personal i col·lectiva.
- » Comptar amb testimonis i amb la presentació d'experiències similars, encara que hagin tingut lloc en altres espais diferents del nostre [centres escolars, menjadors col·lectius, campaments juvenils, temps lliure...] és inspirador i motivador alhora.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

5.6. INCIDÈNCIA POLÍTICA

La importància d'integrar els nostres processos de transició alimentària en xarxes/ plataformes d'ordre superior i de portar les nostres demandes a les institucions responsables d'impulsar polítiques públiques alineades amb l'alimentació justa, saludable i sostenible.

L'objectiu fonamental de la incidència política, tal com el seu nom indica, és influir en les institucions –i/o en estructures amb capacitat de decisió– perquè impulsin polítiques públiques que promoguin sistemes alimentaris sostenibles [agroecològics, locals...] que proporcionin una alimentació de qualitat i que assegurin l'accés universal a aquesta com a garantia del dret a l'alimentació i a la sobirania alimentària.

Cal tenir en compte que, en el sector alimentari, l'activitat incessant dels diferents *lobbies*¹⁴ té una enorme influència en les decisions dels governs en matèria alimentària –sigui a escala europea, estatal o autonòmica–, així com en les lleis que regulen el sector. Però no sols això: gràcies a múltiples estratègies de màrqueting i publicitat, arriben al públic en general promovent una cultura d'hiperconsum de productes que són poc o gens saludables.

D'aquesta manera condicionen les polítiques de salut pública i, fins i tot, la mateixa recerca científica, perquè, en no tenir prou pressupost, les financen amb importants dotacions econòmiques [amb les implicacions que això pot tenir en el desenvolupament de les recerques].

5.6.1. DESDE NUESTRA EXPERIENCIA

Igual com hem optat per acompanyar AMPA de centres escolars de la xarxa pública perquè entenem que és l'educació pública la que pot garantir el dret a l'educació i el dret a l'alimentació amb caràcter universal i gratuït, també hem acudit a les institucions públiques perquè impulsin polítiques que garanteixin el dret a una alimentació justa, saludable i sostenible per a tothom, i perquè les acompanyin, a més, amb polítiques socials que prestin especial atenció a les famílies en situació de més vulnerabilitat.

5.6.1.1. Argumentar amb fonament

Abans de la incidència política pròpiament dita, hi ha una qüestió prèvia que té a veure amb la importància estratègica de disposar de recerques –generals, parcials, temàtiques...– rigoroses i actualitzades, que donin suport i legitimin la nostra acció i que dotin de contingut contundent el nostre argumentari.

- » Comptar amb recerques sobre el sector alimentari que donin suport al contingut de les nostres accions d'incidència política.

¹⁴ Vegeu Luengo, Víctor [2020]; VSF-Justícia Alimentària Global [2015].

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.6.1.2. Aclarir les demandes i identificar les institucions i/o responsables que les poden atendre

El segon pas consisteix a aclarir les demandes que volem traslladar a les institucions o organismes responsables. En aquesta fase, és recomanable comptar amb el suport de juristes que ens puguin ajudar a sustentar i donar forma a la redacció dels plecs que regularan la compra pública a la nostra institució. Unes demandes que haurem identificat i delimitat amb la participació de les persones i els col·lectius més afectats per la manca de polítiques públiques i normatives que regulin els termes per garantir un model alimentari com el que demanem.

- » Disposar de persones expertes segons el cas –juristes, nutricionistes...– que ens ajudin a presentar demandes sòlides i convenientment argumentades.
- » Aclarir les demandes, jerarquitzar-les en funció de prioritats i/o d'urgència i traslladar-les als organismes responsables en la matèria perquè hi donin resposta.
- » Identificar dins de les institucions les persones més afins a les nostres demandes, que ens poden facilitar l'accés a estructures i càrrecs de més responsabilitat o guiar-nos pel complex entramat administratiu.

5.6.1.3. Campanyes i mobilització social, dues estratègies de suport a la incidència

Hi ha factors que complementen o que reforcen el treball d'incidència política que farem. Un és que hi hagi una sensibilització social sobre les demandes que plantejem, és a dir, que el debat “estigui al carrer”. N'hem vist exemples quan han sorgit algunes polèmiques relacionades amb l'alimentació; per esmentar-ne alguns: l'excés de consum de carn, el maltractament animal o la qüestió dels transgènics. Aprofitar aquests moments per posicionar una lectura pròpia, crítica i realitzada des dels enfocaments de sobirania alimentària i alimentació saludable i sostenible pot ser un valuós suport a la nostra estratègia.

També interessa destacar el paper que juguen les campanyes de protesta i denúncia [assegudes, cassolades, performances, acampades...]. Un tipus d'acció molt visible al qual es recorre quan es vol que la incidència política arribi no solament a les institucions –especialment si no hi ha una predisposició inicial a escoltar-nos– sinó també a l'opinió pública. Són una manera eficaç de posicionar el debat dins de la societat i d'aconseguir més suport a determinades reivindicacions.

¹⁵ Vegeu les plataformes i projectes inclosos al següent punt 5.7.1. d'aquest document.

El recurs a campanyes de sensibilització, ben pensades i orientades als públics als quals volem adreçar-nos o amb els quals ja estem treballant, constitueix una bona eina per acompanyar els processos d'incidència política. També ho és la mobilització social, que moltes vegades s'aconsegueix mitjançant el suport a les iniciatives que susciten esforços de la ciutadania organitzada al voltant de determinades demandes¹⁵.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

- » Acompanyar les accions d'incidència política amb la campanyes de sensibilització i, si escau, de protesta i denúncia, sobre tots o algun dels temes que volem posicionar en el debat polític.
- » Articular-nos amb plataformes i xarxes diverses que es conformen al voltant de demandes concretes relacionades amb la problemàtica alimentària i amb les quals podem impulsar accions de mobilització social de més abast i impacte.
- » Combatre la solitud dels moviments socials en les seves lluites, cercar l'articulació entre agents i organitzacions amb què compartir objectius en la construcció d'alternatives.
- » Comunicar les pràctiques i experiències que representen formes de relació i producció sota principis ètics radicalment diferents dels que regeixen el model alimentari hegemònic.
- » Utilitzar les xarxes socials per ampliar i estendre les pràctiques i els discursos alternatius.
- » Fer servir formes creatives de comunicació que tinguin un impacte transformador.
- » Impulsar i donar suport a les mobilitzacions socials juvenils que estan demostrant –als carrers i en molts altres espais– la seva preocupació per fenòmens com el canvi climàtic, la crisi ecològica o la violència masclista, mentre reivindiquen el seu dret a tenir un present i un futur que garanteixi la sostenibilitat de la vida, la humana i la del planeta.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.7. ARTICULACIÓ AMB ALTRES PROJECTES I AMB ALTRES AGENTS

Col·laboració amb altres col·lectius i moviments socials, integració en plataformes i projectes, enfortiment del teixit social.

Els processos de transició alimentària són, en general, lents i requereixen el concurs de múltiples actors alineats a l'entorn dels mateixos objectius. Ja hem parlat del paper que poden complir els diferents subjectes que concorren al voltant de l'activitat dels centres escolars, però destacarem aquí la necessitat d'establir col·laboracions, aliances i acords diversos amb altres agents del territori amb els quals podem implementar accions coordinades de sensibilització, incidència política i/o mobilització social.

Pel que fa al tipus d'agents amb què tindria interès establir aliances o col·laboracions destaquem aquells vinculats directament amb la qüestió alimentària, com ara persones productores, nutricionistes, grups de consum, petit comerç i mercats municipals, cooperatives d'alimentació, associacions agroecològiques, sindicats agraris i grups de recerca [com l'Instituto de Sociología y Estudios Campesinos –ISEC– de la Universidad de Córdoba, *Urban Erika. Por un mejor acceso a los alimentos en los entornos urbanos*, de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, o *Alimentta. Think tank para la transición alimentaria*].

Però també volem posar en valor el paper que poden jugar altres actors que, encara que posin el focus en altres lluites, ens poden ajudar a situar la problemàtica alimentària des d'un enfocament més ampli i vinculat amb altres reivindicacions pertinents en el marc de la sobirania alimentària. Ens referim a moviments feministes, ecologistes, de drets –especialment de les persones migrades o d'altres col·lectius–, moviments que treballen en l'àmbit de la sostenibilitat i de la lluita contra el canvi climàtic, els moviments vinculats a les economies transformadores o amb l'economia social i solidària, entre altres.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.7.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

En el transcurs d'aquests anys hem tingut l'oportunitat d'integrar-nos i/o participar en diferents plataformes i projectes que s'articulen al voltant de demandes concretes relacionades amb el dret a l'alimentació. En destaquem algunes:

PLATAFORMES



Alimentando Córdoba [Andalusia]

Sorgeix de la confluència d'una sèrie d'entitats amb trajectòria i/o interès en la construcció de sistemes agroalimentaris sostenibles a la ciutat de Córdoba, reforçada amb l'impuls polític del Pacte de Milà [2015] i amb la constitució de la mesa de coordinació d'aquest pacte. Des d'aquest marc es plantegen un conjunt d'accions adreçades a crear una estratègia alimentària saludable i sostenible per al municipi de Córdoba.

<https://alimentandocordoba.es/>



Plataforma de AMPA cordobesas Niñ@s del Sur [Andalusia]

Creada el 2017 per un grup d'AMPA organitzades per a la millora i l'adequació de les condicions de climatització dels centres escolars públics de Córdoba, avui és tot un referent per a les AMPA de la província i ha ampliat els seus objectius de treball a temàtiques com la defensa de l'escola pública o la millora de l'alimentació escolar. Està integrada per 53 AMPA i s'organitza en grups de treball entre els quals hi ha la Comissió per justícia als menjadors escolars en què participen 23 AMPA organitzant formacions i accions de sensibilització cap a la comunitat educativa, així com denunciant a l'administració i l'opinió pública els incompliments de les empreses gestores dels menjadors escolars.

<https://www.facebook.com/p/Plataforma-de-Ampas-Cordobesas-Ni%C3%B1xs-del-Sur-100043967245059/>

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

**Red Aragonesa de Escuelas Promotoras de Salud [Aragó]**

Integra els centres educatius aragonesos acreditats com a escoles promotores de salut. Una escola promotora de salut és un centre que prioritza en el projecte educatiu la promoció de la salut i facilita l'adopció, per tota la comunitat educativa, de formes de vida sanes en un ambient favorable a la salut, incloent-hi el model d'organització del centre, l'actuació davant dels determinants de la salut [alimentació, activitat física, salut emocional, educació sexual, consums, medi ambient], la programació relacionada amb la salut, les relacions del centre amb el seu entorn i la promoció de les competències de l'alumnat basant-se en les habilitats per a la vida.

<https://www.aragon.es/-/red-aragonesa-de-escuelas-promotoras-de-salud-raeps-1>

**COME PÚBLICA [Aragó]**

[abans Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad] és la plataforma que, en col·laboració amb FAPAR [Federación de Asociaciones de Padres y Madres de alumn@s de la Escuela Pública de Aragón], Mensa Cívica i de la mà de persones expertes i associacions de la societat civil interessades a millorar la situació dels menjadors, treballa amb centres i famílies, fent incidència política per aconseguir que els menjadors escolars ofereixin menjar saludable i sostenible, partint de la idea que una bona alimentació no és un esforç, sinó una oportunitat educativa i que els menjadors són un espai pedagògic transformador i obert a tota la comunitat.

https://www.facebook.com/p/Plataforma-por-unos-Comedores-Escolares-P%C3%BAblicos-de-Calidad-100064546337755/?locale=es_LA

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària



Mesas. Hacia unos comedores saludables, sostenibles y justos en Castilla y León.

Iniciativa i xarxa d'agents, impulsada per Entretantos, CONFAPACAL i Justícia Alimentària, que treballa per la transformació dels menjadors escolars de la regió cap a uns menjadors més saludables i sostenibles. La idea és aconseguir uns menjadors vinculats i compromesos amb el territori, amb els seus productors/es locals i que valorin i promoguin la funció educativa del moment del menjador. Per això, impulsen una aliança regional en què participin AMPA i famílies, alumnat i centres escolars, ajuntaments, entitats veïnals, socials i ambientals, persones productores i qualsevol altra persona o entitat interessada en la millora dels menjadors escolars als municipis i a la regió de Castella i Lleó.

<https://www.mesasquenutren.org>



Ecocomedores Extremadura. Alianza por una alimentación escolar saludable y sostenible [Extremadura]

L'aliança es crea per fer realitat una alimentació escolar saludable, sostenible i de proximitat, cooperant entre tots els agents relacionats amb el sistema alimentari escolar regional. Per a aquesta iniciativa, l'alimentació proporcionada a les escoles públiques d'Extremadura hauria de ser saludable per a tots els infants, sostenible per al territori i atesa des del sector alimentari regional.

<https://ecocomedorex.info>



Proyecto comedores escolares de FAPA Ourense [Galícia]

Iniciativa consolidada i referent impulsada per la federació d'AMPA d'Ourense a fi de millorar els menjadors escolars, la qual ha arribat a assumir la gestió d'alguns menjadors i ha aconseguit millores molt significatives..

<https://fapaourense.es/comedores/>

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

**Alimentant el futur [Illes Balears]**

Xarxa d'entitats sense ànim de lucre que es constitueix per promoure una restauració col·lectiva escolar saludable, justa i sostenible als centres escolars de les Illes, mitjançant la participació dels diferents agents implicats i la creació de consciència crítica respecte de com afecta el sistema alimentari actual a l'àmbit social econòmic i ambiental, tant al Nord com al Sud globals.

<https://www.alimentantelfutur.org/>

**Plataforma Escoles que Alimenten [País Valencià]**

Constituïda amb la intenció de propiciar canvis que permetin transitar cap a un menjador escolar més educatiu, saludable, lligat al territori, sostenible i compromès amb el sector primari local, en definitiva, més participatiu i més just.

<https://escolesquealimenten.org/>

**Gure platera gure aukera [País Basc]**

Els col·lectius que formen part d'aquesta iniciativa reivindiquen un model de menjador escolar més saludable, proper i just. Proposen canvis perquè els menjadors siguin un espai integral i integrador i no tan sols un "servei" de restauració. Aquests canvis han d'anar acompanyats de polítiques que apostin per un món rural viu i que facilitin la incorporació al sector. Es busca que els menjadors recuperin el seu valor pedagògic i que l'alimentació que s'ofereix als infants estigui d'acord amb el seu entorn i la seva cultura, evitant aliments quilomètrics i les conseqüències ambientals, socials i econòmiques que comporta aquest sistema.

<https://www.gureplateragureaukera.eus/es/>

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària



Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela [estatal]

Aposta per un canvi de model en la gestió dels menjadors escolars, així com dels menjadors d'hospitals, residències i altres espais. Es va constituir el 2016, en una reunió que va tenir lloc a la seu de la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnado [CEAPA] i que va ser organitzada per CEAPA, Ecologistas en Acción [Madrid Agroecológico], la FAMPA Alhambra [Granada], la Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad i Justicia Alimentària.

<https://comedoresresponsables.org/>



Alianza por una alimentación saludable [estatal]

Aliança integrada per: Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria [SESPAS], Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnado [CEAPA], Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos [COAG], Confederación de Consumidores y Usuarios [CECU], Medicusmundi, Amigos de la Tierra, Ecologistas en Acción i Justicia Alimentària. L'Aliança reclama el desenvolupament i la implementació urgent d'una política que promogui una alimentació saludable.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

PROJECTES

Programa Algafequi Nature del CEIP Algafequi [Còrdova]

Aquesta proposta neix amb l'objectiu d'educar en el desenvolupament sostenible i saludable i construir una proposta educativa plural i diversificada, oberta a tota la comunitat i amb un ampli esperit participatiu. S'estructura en quatre eixos que són fonamentals per a l'educació integral dels infants: educació emocional, consciència ambiental, salut alimentària i promoció de l'activitat física.

<https://sites.google.com/ceipalgafequi.com/ceipalgafequi/proyectos-de-centro/algafequi-nature>



Cañada Sana, dentro del proyecto Cañada Viva. AMPA del CEIP León Solá [Melilla]

Cañada Viva és el programa social, cultural, esportiu, ecofeminista i de lleure que l'AMPA del CEIP León Solá porta a cap en temes ecològics i mediambientals. Cañada Sana és una iniciativa per afavorir una alimentació més sana i saludable al centre escolar i per impulsar el treball amb les famílies. En concret, amb aquesta proposta s'acorda no utilitzar sucres refinats durant el Ramadà.

<https://www.instagram.com/ampaleonsola/>



Menorca al plat de l'escola [Menorca]

És una iniciativa que promou la sostenibilitat del territori. El menjador escolar és un espai idoni per fer tasques d'educació alimentària en coordinació amb l'escola i la comunitat. Es vol acostar a l'alumnat i a les famílies la realitat que identifica cada aliment del menú. L'objectiu final és apreciar el valor que correspon a l'alimentació i comprendre el vincle que té amb la salut humana i la sostenibilitat ambiental.

<https://menorcaplat.com/escola/el-proyecto/>

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària



Projecte mares i pares comensals [CEIP Cervantes, València]

Aquest és un projecte que té com a finalitat valorar d'una manera objectiva temes relacionats amb el menjador, apropant la realitat del menjador escolar a les famílies. Per aconseguir-ho, cada quinze dies una mare o un pare comparteix amb els infants el menú i el temps de menjador al centre.

<https://cpcervantes.com/valen/ampa/educacio-sana/>



Projecte Cervantes sense sucre [València]

L'AMPA C.P. Cervantes s'està conscienciant dels problemes sobre la salut que provoca un consum excessiu de productes ensucrats. Per això, impulsa iniciatives per reduir el consum de productes que contenen sucre en excés [begudes edulcorades, llaaminadures i pastisseria industrial] o sal [com, per exemple, els embotits]. L'objectiu és conscienciar sobre les conseqüències del sucre i sobre la possibilitat de premiar, divertir-se i celebrar un aniversari sense que aquest ingredient sigui el protagonista.

Amb aquests exemples, volem destacar l'interès de treballar articuladament amb agents organitzats en xarxes, plataformes o agrupats en projectes que busquen abordar problemàtiques alimentàries a fi de generar propostes de transició cap a models més justos.

- » Flexibilitat per atendre convenientment els diferents temps i ritmes propis dels agents amb qui volem col·laborar i/o articular-nos. Per facilitar la relació i el treball conjunt de col·laboració, cal cercar fórmules de trobada que s'adaptin als diferents contextos i necessitats.
- » Establir bons mecanismes de comunicació per poder compartir el sentit dels projectes i destacar aquells aspectes en què podem col·laborar i enfortir-nos mútuament, especialment amb vista a accions d'incidència política i mobilització social.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.8. RECURSOS I EINES NECESSARIS EN ELS PROCESSOS DE TRANSICIÓ

Destaquem l'interès de tenir bons materials i recursos per donar suport a les accions de sensibilització i formació.

En els processos de sensibilització i formació de la comunitat educativa i del conjunt d'agents implicats en l'impuls de la transició alimentària, és fonamental disposar de recursos i eines apropiats i adaptats al grup destinatari. El coneixement profund sobre els sistemes alimentaris, els seus impactes i les alternatives disponibles esdevé imprescindible per avançar cap a una alimentació saludable, justa i sostenible. Això ens permetrà adoptar els canvis necessaris i enfortir la nostra agència per assolir aquest objectiu.

Dins de l'àmplia tipologia de materials als quals podem acudir, hi ha els destinats a millorar l'educació alimentària, però també aquells altres que ens poden guiar per a la planificació del canvi o els mecanismes que podem emprar per salvar les dificultats que poden aparèixer en el procés.

5.8.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

La nostra col·laboració amb els centres educatius i, en particular, l'acompanyament a les AMPA i al conjunt d'agents vinculats amb l'alimentació ens ha portat a elaborar una gran quantitat de recursos específics i a intentar adequar-ne el contingut i el disseny als públics específics als quals s'adrecen.

5.8.1.1. Recursos documentals per tenir informació actualitzada

Informes. Recursos que comparteixen els resultats de recerques¹⁶ vinculades a problemàtiques alimentàries. Ofereixen anàlisis detallades, amb dades actualitzades que són molt útils per donar suport i legitimitat a les propostes de canvis concrets que fem als centres educatius per transformar els models alimentaris.

Recursos didàctics. La tipologia de recursos didàctics que ens ajuden a oferir formació a famílies, personal de menjador, educadors i educadores, AMPA..., és molt àmplia i diversa. La idea, quan produïm un recurs didàctic, és que no solament ofereixi informació i/o coneixements sobre un tema concret —en el nostre cas, sobre algun aspecte vinculat amb l'alimentació familiar i escolar—, sinó que proporcioni activitats o propostes concretes per tal que els diversos agents les puguin aplicar o, almenys, perquè les tinguin en compte en un futur, si encara no ha arribat el moment d'aplicar-les¹⁷. És important tenir cura de l'estètica, ja que facilita la comprensió dels continguts i fa que les persones a qui ens adrecem els tinguin presents més sovint. Convé cuidar que els materials siguin inclusius, que no reforcin estereotips ni infantilitzin els grups o col·lectius amb què treballem i que incorporin l'enfocament ecofeminista d'una manera transversal.

¹⁶ Vegeu: <https://justiciaalimentaria.org/ca/que-fem/investigacio/>

¹⁷ Alguns exemples de materials elaborats en el marc del procés d'acompanyament a AMPA i les seves estructures organitzades [coordinadores i federacions] són: *Superpoderes para un mundo mejor. Una herramienta lúdico pedagógica sobre alimentación para el espacio escolar de mediodía*; *Guía para fiestas divertidas y saludables*; *Calendari de temporada del menjador escolar* [Calendari de temporada del menjador escolar]; *Recetario de temporada. Comida familiar saludable y sostenible*; entre molts altres recursos. Tots es troben disponibles al web d'*Alimentar es educar*: <https://alimentareseducar.org/recursos/>

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

Guies. Es tracta de recursos que ofereixen pautes concretes per facilitar la transició alimentària en relació amb algun aspecte o context específic, adreçats sempre a un públic determinat. De vegades compilen un conjunt d'activitats ordenades, seqüenciades i progressives; d'altres s'ocupen d'oferir algunes idees i/o recomanacions que es poden dur a terme d'una manera senzilla.

Audiovisuals. Constitueixen un recurs versàtil que s'adapta molt bé a les característiques pròpies de la classe d'acció que desenvoluparem –sensibilització, comunicació, formació, incidència política...–. En el nostre cas, hem recorregut a l'edició de vídeos per acompanyar processos formatius –especialment, per abordar continguts concrets als mòduls de cursos autogestionats–, però també en accions de motivació i sensibilització¹⁸, on hem incorporat veus expertes en la problemàtica alimentària o inclòs testimonis i experiències dels suds globals i del nostre entorn més pròxim.

Calendaris i receptaris de temporada. Es tracta d'un recurs molt útil i necessari per conscienciar sobre la importància que té el consum de productes frescos, de temporada, ecològics i locals, i sobre com podem elaborar plats saludables i apetitosos d'una manera senzilla. Considerem que es tracta d'un recurs valuós, atès el desconeixement que de vegades tenim sobre els aliments que són propis d'una temporada en un territori concret. El model de producció alimentària que “recrea” unes condicions ambientals concretes per tal que determinat producte germi i es desenvolupi en qualsevol moment de l'any –el cas dels hivernacles–, unit a la importació d'aliments quilomètrics que els supermercats posen diàriament al nostre abast ens ha acostumat a disposar de tot en tot moment i ha contribuït en gran mesura al desconeixement dels cicles naturals dels aliments frescos i locals. Amb les receptes concretes estem oferint exemples de com combinar aliments de diferents grups nutricionals per contribuir a fer que la nostra alimentació, a més de justa i sostenible, sigui també saludable. És un recurs amb un valor afegit en la mesura que proposa una alimentació “situada”, connectada al territori i relacionada amb la seva pròpia tradició gastronòmica.

Fulletes, cartells, infografies. Abasten una gamma de recursos molt àmplia que pot anar des de suggeriments per confeccionar un menú saludable fins a recomanacions per participar en l'alimentació escolar per mitjà de les comissions de menjador.

Tríptics. Amb aquesta classe de recurs, en general, es pretén donar a conèixer una iniciativa incloent-hi informació bàsica sobre els objectius, les principals activitats i com poden participar-hi els grups destinataris. És interessant com a eina per a la comunicació i la sensibilització.

¹⁸ Es poden consultar al web d'*Alimentar es educar*: <https://alimentareseducar.org/videos-y-podcasts/>

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

¹⁹ Disponibles a:
[https://alimentareseducar.org/
cursos/](https://alimentareseducar.org/cursos/)

Altres recursos pedagògics

Cursos d'autoformació. Dissenyats per facilitar la capacitat de determinats agents de la comunitat educativa en relació amb els models d'alimentació saludable i sostenible. L'interès principal d'aquesta modalitat és l'autonomia de la persona per planificar la realització del curs al seu ritme i en funció dels temps de què disposi. D'altra banda, és un recurs que ofereix un disseny formatiu consistent i que compila materials i recursos molt variats que es posen a disposició de les persones inscrites. En el nostre cas, disposem de diversos cursos autogestionats destinats a diferents públics: "Escola de famílies per a una alimentació saludable i sostenible", "Curs de cuina per a famílies", "Alimentació sostenible i saludable. Formació per a monitores i monitors de menjador" i "Curs de cuina sostenible i saludable per a cuineres i cuiners"¹⁹.

Intercanvis, visites, testimonis. També constitueixen recursos importants per motivar, però sobretot per conèixer experiències de models alimentaris alternatius i fer-ho de primera mà, amb les veus dels protagonistes. Aquest caràcter exemplificador és pedagògicament molt interessant perquè ajuda a aterrar a la pràctica el sentit i el valor de les iniciatives compromeses amb models alimentaris de sobirania alimentària al propi territori.

- » Els recursos didàctics són eines necessàries per donar suport almenys a dues de les estratègies aplicables a qualsevol context en què vulguem incidir per transformar els models alimentaris. Ens referim als processos de sensibilització i als de formació.
- » És imprescindible que els materials que elaborem estiguin adaptats a les necessitats de les persones destinatàries i que continguin propostes sobre el seu paper en el procés de transició alimentària que volem impulsar.
- » Disposar d'estudis, informes o anàlisis que siguin rigorosos i actualitzats sobre la problemàtica alimentària contribueix a legitimar les nostres propostes de transició alimentària. En la mesura que sigui possible, convé identificar els que siguin aplicables al nostre sector d'intervenció per fer de les seves conclusions i recomanacions una guia amb què planificar el procés de canvi del model alimentari.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.9. PROPOSTES CONCRETES PER A LA TRANSICIÓ ALIMENTÀRIA

Transformacions en el model alimentari dels centres escolars que classifiquem com a canvis de petita o gran escala i que poden aconseguir-se només amb la implicació de l'organització subjecte o mentre es camina cap a estratègies que comportin una implicació comunitària.

La consciència que el model alimentari globalitzat vigent avui dia no satisfà les necessitats de les persones i dels pobles i provoca impactes no desitjats sobre la nostra salut i la del planeta porta determinats col·lectius a emprendre accions encaminades a canviar de model.

L'actual model alimentari, a més de vulnerar el dret a l'alimentació, allunya les possibilitats que siguin les mateixes comunitats les que prenguin decisions que els permetin controlar què i com produir o de quina manera comercialitzar, distribuir i consumir aquests aliments. Tampoc no contribueix a l'impuls de les economies camperoles i de l'agricultura familiar, que són tan importants per revitalitzar els espais rurals i per consolidar l'enllaç amb el territori i la seva protecció.

I aquesta és la proposta de la sobirania alimentària quan ens parla del dret dels pobles a disposar d'aliments nutritius i culturalment adequats, accessibles, produïts d'una manera sostenible i ecològica, i del seu dret a decidir el seu propi sistema alimentari i productiu.

En aquests moments de confluència de crisis múltiples –crisi ecològica i crisi social que estan darrere de la degradació dels nostres ecosistemes i l'aprofundiment de la pobresa i la desigualtat–, la nostra aposta ha de ser en favor d'un model alimentari construït des de criteris ètics, de cura, de justícia, equitat i sostenibilitat.

Cada cop hi ha més consciència sobre la necessitat de transitar cap a altres models i, en conseqüència, són també cada cop més nombroses les experiències que caminen vers aquesta direcció.

5.9.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

Transformar la realitat alimentària dels centres escolars és un objectiu de llarg recorregut. Ens parla d'un procés en què s'han de combinar múltiples estratègies –de sensibilització, de formació, d'incidència– per aconseguir una comunitat educativa sensible i compromesa, alhora que un sistema d'acció que combini els canvis de petita escala amb altres de més impacte i abast, els quals consolidin una nova cultura alimentària allunyada del model agroindustrial.

Per això, en la nostra experiència disposem d'exemples per a totes dues possibilitats. Els de petita escala, en general, són de caràcter puntual, la qual cosa no significa que no siguin rellevants i no es mantinguin en el temps, sinó que s'han de complementar amb altres canvis. I els de gran escala, que requereixen processos més llargs, que involucren més agents i que volen estratègies més complexes [de planificació, negociació i acord, reformes d'espais i/o estructures...], però igualment imprescindible.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

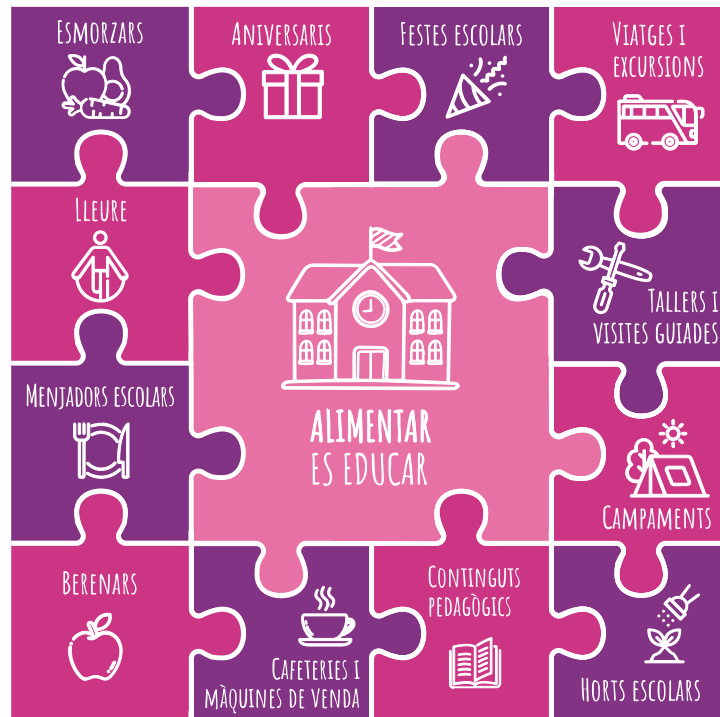
Matisar a què ens referim amb petita o gran escala depèn de molts factors, de les característiques de cada centre en concret i dels seus processos interns. Això vol dir que el que en un cas es considera un canvi menor perquè el seu èxit ha estat més senzill [el conjunt de la comunitat educativa ho ha considerat pertinent], en un altre cas es pot considerar de gran escala, sigui per les resistències que s'han hagut de superar per a la seva implantació, sigui perquè el nombre d'agents diversos que havien de donar el vistiplau era més gran.

Cal no perdre de vista que aquestes transicions es poden produir en un o en uns quants de tots els espais on tenen lloc interaccions alimentàries als centres escolars.

Figura 3 ▶

Espais d'interacció
alimentària en centres
educatius.

Font: *Alimentar es educar* [2023].



El que és important en aquest cas no és tant per on comencem com que la nostra reflexió respongui a aquesta mirada global sobre l'alimentació al centre educatiu. D'aquesta manera, la planificació del procés de transició alimentària pot aspirar a aconseguir, a mitjà-llarg termini, que el canvi de model hagi abastat tots els espais on tenen lloc aquestes interaccions alimentàries

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

5.9.1.1. Transició alimentària des de la pròpia autonomia del centre escolar

Moltes transformacions que es fan o es pretenen fer en l'àmbit de l'alimentació escolar depenen d'un pas previ, que gairebé sempre està vinculat a tercers agents [com ara empreses, per exemple] i canvis normatius o de reglaments. Com que aquests passos previs necessiten processos de mitjà o llarg termini, moltes comunitats escolars han decidit engegar iniciatives de canvi des dels seus propis àmbits de decisió. El temps de migdia, on té lloc el servei del menjador, és un espai que cada centre pot gestionar i dotar de continguts i de valors pedagògics i crítics. Hi ha experiències a diferents parts de l'Estat, com al País Basc o Catalunya.

Moltes normes vinculades amb l'alimentació –dinars, celebracions, festes, etc.– que tenen lloc a les comunitats escolars són decidides a la mateixa comunitat [Consell Escolar, direcció, AMPA]. És així que, des de l'autonomia del centre escolar, es poden impulsar processos de transició alimentària de diferents tipus. El “fins que no canviïn la normativa, no hi podem fer res” s'esquerda i es revela com un mite. Cada vegada són més les comunitats escolars que emprenen petits canvis que suposen grans passos.

5.9.1.2. Exemples de transició alimentària de petita escala

Relacionats amb el menú que s'ofereix al menjador escolar:

- Supressió de sucre.
- Reducció de proteïna animal.
- Menys fregits i més cuinats saludables [planxa, forn, vapor...].
- Més verdures [amb preparacions i presentacions variades].
- Augment del consum de llegums.
- Substitució de carn per verdures o llegums en alguns plats i salses com la lasanya o la bolonyesa.
- Priorització de l'ús de cereals integrals en arrossos, pastes, pa, etc.
- Mecanismes de transparència per identificar l'origen del producte.
- Mecanismes de transparència en l'ús del terme “BIO” al menú.
- Confecció de menús adaptats a la temporalitat dels productes.
- Preferència per aliments d'origen local.

Relacionats amb altres espais alimentaris:

- Esmorzar saludable [amb fruita ecològica].
- Festivitats i celebracions sense begudes ensucrades ni aliments processats, amb producte de temporada i proximitat, fruita ecològica.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

Relacionats amb la implicació de la comunitat educativa:

- Incorporació d'alguns homes [pares i/o tutors] a les comissions de menjador o alimentació.
- Creació de la figura de cap de taula [rotatori], pensada per implicar l'alumnat.
- Inclusió d'un/a alumne/a de 4t o 5è de primària a la comissió de menjador.
- Visites a formatgeries o a obradors, entre altres centres de producció artesanal, on veure el procés d'elaboració i/o transformació dels aliments.
 - » Adequar les expectatives a les possibilitats reals. Parlem de transició per remarcar que es tracta de processos que sovint van a poc a poc.
 - » El valor dels petits canvis en la mena d'aliments que consumim i en els hàbits alimentaris que practiquem resideix en el seu caràcter exemplificador –ens ajuden a visibilitzar que la transició cap a altres models alimentaris és possible–, alhora que ens permeten interioritzar d'una manera gradual l'acceptació del canvi.

5.9.1.3. Exemples de transició alimentària de gran escala

Relacionats amb el centre escolar:

- Creació d'un hort escolar.
- Ús educatiu dels espais alimentaris.
- Integració curricular de l'educació alimentària.
- Aplicació de criteris de sostenibilitat en la selecció i contractació del servei de menjador.
- Taula d'interlocució empresa-comissió d'alimentació-equip directiu.

Relacionats amb el menú del menjador:

- Canvis cap a proveïdors ecològics i de proximitat.
- Millores als menús especials.
- Reducció del consum de proteïna animal.
- Inclusió de menús vegetarians i d'altres tipus [adaptats, sigui per raons de salut, culturals o d'altres].
- Canvi de mentalitat al centre per caminar cap a una cultura alimentària justa, saludable i sostenible.
- Canvi en l'àmbit familiar arran del que es fa al centre.
- Tornada al model de gestió directa de cuines, amb cuines *in situ* on es cuini, o bé amb cuines centrals de proximitat, amb línia calenta i de gestió pública.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

- » La introducció de mesures per transformar el model alimentari d'una institució demana la complicitat i el compromís dels òrgans i les estructures que tenen més capacitat de decisió. Les estratègies de sensibilització són un suport per a aquest fi.
- » És fonamental establir un pla de formació i capacitació dels equips que estiguin involucrats en la implantació de les mesures concretes previstes.
- » S'ha de redactar un pla de transició alimentària que, partint del diagnòstic de situació, perfili el canvi desitjat i identifiqui les fases, el cronograma, les accions, les persones responsables, els serveis que caldrà contractar i el pressupost assignat.

5.9.1.4. Altres propostes de transformació que incideixen en l'enfocament de sostenibilitat

- Eliminació de plàstics i derivats en contacte amb els aliments, sigui com a embolcalls o empaquetats, o bé sigui als recipients on es transporta el menjar i, en molts casos, on s'escalfa [safates de poliestirè...].
- Canvi de vaixel·la, amb l'objectiu d'eliminar l'ús d'estrís de plàstic, derivats del petroli o d'altres susceptibles de contenir elements tòxics. Substitució per gots de vidre, plats de pisa o metall, cobreteria d'acer... La idea és recórrer a materials lliures de tòxics i recuperar les vaixel·les reutilitzables i duradores, en lloc de les peces rebutjables i/o d'un sol ús.
- Ús de productes de neteja ecològics i a granel.
 - » L'enfocament de sostenibilitat que acompanya la transició cap a un altre tipus de model alimentari és de caràcter integral. Es refereix no solament al mode de producció agroecològic, sinó que atén tot el conjunt de variables que poden tenir un impacte en termes mediambientals o de cura de les persones.
 - » Cobren importància qüestions com l'adopció d'un marc d'acció decreixentista [per minimitzar l'hiperconsum i l'extractivisme propis del model capitalista], però també mesures per reduir i/o reaprofitar els recursos, per eliminar els plàstics, evitar el malbaratament alimentari o alliberar-nos de materials tòxics en tots els aspectes que afecten les nostres vides.

CINC

Guia per acompanyar
processos de transició
alimentària

5.10. EXPERIÈNCIES QUE REPRESENTEN EXEMPLES DE TRANSICIÓ ALIMENTÀRIA

Recopilació d'experiències transformadores i trets distintius dels quals aprendre.

La identificació i l'anàlisi d'experiències transformadores, en el nostre cas relacionades amb processos de transició alimentària, és una activitat molt interessant per diverses raons.

En primer lloc, perquè compleixen una funció motivadora. Les experiències de transició alimentària juguen un paper important a l'hora d'engrescar els agents de la comunitat educativa a emprendre processos similars. Responen, a més, a una demanda recurrent entre els qui formen part d'un projecte de canvi i que fa referència a com fer-ho, a passar d'un marc discursiu/analític/teòric a una realitat i una pràctica concretes.

D'altra banda, el relat de l'experiència no es limita a assenyalar el punt d'arribada, sinó que descriu el procés en conjunt, ressaltant les fases, els moments clau, els actors principals, els recursos..., és a dir, tot allò que ha permès que el procés avanci i culmini amb èxit. Però tan important com això és que, en la mirada cap a experiències concretes, també s'identifiquen els punts febles, els entrebancs, les resistències i les estratègies que s'han iniciat per superar-les o, almenys, per mitigar-ne l'impacte.

Ahora, i en relació amb aquests trets, cal destacar també el seu valor educatiu. Les experiències tenen un caràcter exemplificador, sensibilitzen, mostren l'interès de fer pràctiques vinculades als territoris, de respondre a les necessitats de les comunitats amb què es treballa, i generen aprenentatges que podem incorporar als nostres propis processos.

Per acabar, cal cridar l'atenció sobre la qüestió de la replicabilitat. Justament perquè apliquem una mirada educativa és per això que ressaltem el valor dels aprenentatges que cada exemple ens proporciona. Però no hem de perdre de vista que són les característiques dels contextos, les comunitats i els territoris els que ens han de marcar el procés. No es poden traslladar les experiències tal com. No tindria sentit i, a més, no funcionarien. Però sí que hi haurà aspectes que es podran adaptar i modificar convenientment, així com trets que seran inspiradors per crear altres estratègies que tinguin sentit en el nostre propi procés. I aquest és el motiu pel qual destaquem el seu interès.

5.10.1. DES DE LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

Una de les aportacions del programa *Alimentar es educar* ha estat explorar, identificar i donar a conèixer experiències transformadores relacionades amb l'alimentació que poguessin inspirar la transició alimentària en centres educatius.

CINC

Guia per acompanyar processos de transició alimentària

De vegades eren experiències sobre canvis a petita escala [per exemple, accions per reduir el consum de sucre a dinars, berenars i celebracions]. En altres casos, hem pogut socialitzar experiències de transformacions alimentàries de més importància [per exemple, canvi de servei de cuina central –càtering– a cuina *in situ* amb gestió directa²⁰].


Igualment, hem procurat rescatar i remarcar aquelles experiències que han fet un esforç per abordar els espais alimentaris com a espais educatius i per reforçar la inserció de l'educació alimentària al currículum.

Per al nostre treball d'acompanyament i col·laboració amb les AMPA, ha estat especialment valuosa la celebració de trobades –locals i estatals– on poder presentar experiències transformadores fetes en el nostre context, juntament amb altres de caràcter internacional²¹. Escoltar pels protagonistes les trajectòries i fites que els han portat a canviar la seva realitat alimentària ha estat molt inspirador per a les famílies i per a les comunitats educatives dels centres amb què treballem.

- » Presentar experiències transformadores, incloure veus diverses. Conèixer pràctiques concretes –si són properes, millor– motiva i engresca altres col·lectius a comprometre's amb l'impuls de transicions alimentàries al seu entorn.
- » Escollir també, en la mesura que sigui possible, experiències que representin una bona pràctica d'inclusió, des del punt de vista de la diversitat cultural, però també funcional o de qualsevol altra mena.
- » Ressaltar els canvis més tangibles, aquells que es veuran d'una manera més primerenca. Però sense perdre de vista que la transició representa un procés de mitjà o llarg recorregut i que, per tant, no veurem tot el canvi esperat fins al cap d'un temps.
- » Ressaltar l'esforç col·lectiu que hi ha darrere dels processos de transició alimentària, com a mitjà per involucrar cada vegada més agents i desterrar la idea que és un afany que només implica, o concerneix, unes quantes persones motivades.
- » Identificar i prevenir les resistències. És útil elaborar mapatges col·lectius que incloguin tant els col·lectius aliats com aquells altres que ofereixen resistències o que bloquegen els processos. Des d'aquí es poden desplegar estratègies per reforçar el compromís dels uns i superar les dinàmiques obstaculitzadores dels altres.
- » Tenir en compte que cal parar esment a la qüestió dels relleus i de l'apropiació per part de les estructures de cada institució. Això requereix que els processos, les seves diferents etapes i fases quedin documentats, i en la mesura que sigui possible, institucionalitzats com una manera de garantir la seva sostenibilitat en el temps.
- » És interessant també crear un bon sistema de cures i de reconeixement de la feina que fan les persones/col·lectius responsables i evitar que el pes de la iniciativa recaigui damunt d'una sola persona. Més encara si tenim en compte que aquests processos són, moltes vegades, difícils i que els resultats no sempre es veuen a curt termini. Planificar moments per celebrar els èxits pot ajudar a revertir aquesta situació.

²⁰ Per gestió directa s'entén que tot allò relacionat amb la prestació del servei de menjador estigui en mans del mateix centre, en col·laboració amb les AMPA respectives. L'excepció a l'ús d'aquest concepte la constitueix el País Basc on el seu significat ha fet referència a l'adjudicació del servei, per part del Departament d'Educació, a una empresa de càtering que serà l'encarregada de proporcionar aquest servei als centres d'educació pública de la comunitat autònoma [actualment, aquest model està en revisió].

²¹ Trobades com les dues edicions de Gozo. Jornadas internacionales sobre alimentación escolar saludable y sostenible celebrades a Bilbao. <https://gozo.eus/es>



SIS
Mecanismes
per a la
sostenibilitat
dels canvis
impulsats

SIS

Mecanismes per a la
sostenibilitat dels
canvis impulsats

6. MECANISMES PER A LA SOSTENIBILITAT DELS CANVIS IMPULSATS

Tan important com participar, desenvolupar i comprometre's amb processos de transició alimentària és assegurar que els avenços i canvis –de petita, mitjana o gran escala– impulsats en qualsevol àmbit o entitat, es consolidin i perdurin. D'aquesta manera, es va configurant una base sòlida per donar continuïtat al canvi cultural que demana la implantació d'un model alimentari coherent amb el marc d'una sobirania alimentària feminista i interseccional que defensem.

Aleshores garantir la sostenibilitat dels canvis esdevé un objectiu imprescindible i, per a això, destaquem quatre qüestions que ens semblen rellevants.

Importància de les persones. Com dèiem més amunt, no hi ha canvis sense subjectes que els impulsin. I això implica tenir en compte el conjunt de les condicions que permeten crear entorns segurs, de confiança i de cures que facilitin el treball de les persones i que contribueixin a sentir-se valorades i reconegudes. Hem apuntat també com la transició alimentària necessita processos de mitjà i llarg termini. Amb vista a la sostenibilitat convé crear un sistema de rotació dels equips [especialment d'aquells amb més responsabilitat en l'impuls dels processos necessaris]. Això demana preveure i garantir mecanismes d'acollida i inducció de les noves persones que els integraran per tal que l'experiència acumulada per les persones més actives i veteranes pugui ser compartida amb les que entren noves i que prossequiran la feina als cursos vinents.

Efecte multiplicador. Ajuda molt tenir experiències transformadores, que exemplifiquin que són possibles les transicions cap a models alimentaris més justos, saludables i sostenibles. La visibilització de processos, de vegades duts a terme en altres àmbits o altres territoris, actua com un element motivador per apropar i implicar cada vegada més persones i agents, i és també un factor que contribueix a l'estabilització dels processos.

Institucionalització dels canvis. Ens movem en un context d'incertesa que fa que els canvis en els contextos, les polítiques i les normatives relacionades amb les qüestions alimentàries de vegades tinguin un biaix positiu; però que, en moltes altres ocasions, representin retrocessos o plantegin dificultats per al nostre horitzó transformador. En qualsevol dels casos convé desplegar una estratègia d'anticipació mitjançant la qual garantim almenys els passos necessaris per institucionalitzar els canvis, documentar-los i integrar-los en la cultura organitzacional. D'aquesta manera, en la mesura que hi ha una incorporació més orgànica a la dinàmica de la nostra institució estem en millors condicions per prevenir possibles resistències i per assegurar la sostenibilitat en el temps del camí recorregut.

Aturar-nos, mirar enrere i avaluar per seguir endavant. Aturar-nos a reflexionar sobre els processos que impulsem, rellegir-los críticament i extreure'n els aprenentatges més rellevants és imprescindible per millorar l'impacte de les nostres accions, augmentar la nostra capacitat d'incidència i facilitar el pas de petits canvis als espais alimentaris cap a canvis de més importància.



SET

Punt i seguit

7. PUNT I SEGUIT

En aquest document hem compartit una experiència d'acompanyament a AMPA i les seves estructures organitzades amb l'objectiu de promoure processos de transformació alimentària als centres escolars de referència. El programa *Alimentar es educar* ha representat una manera d'estendre i consolidar una cultura que aposta decididament per una alimentació justa, saludable i sostenible com a estratègia per garantir el dret a l'alimentació per a tothom.

Hem desgranat la situació de la problemàtica alimentària a escala global per veure que la nostra realitat, com a éssers interdependents i ecodpendents, està fortament vinculada entre si. I per entendre des d'aquí que els canvis que busquem no sols milloraran els nostres contextos, els nostres territoris i les nostres vides, sinó que també tindran impactes positius als suds globals.

Hem emfasitzat la importància d'oferir una mirada educativa, politicopedagògica, sobre aquesta mena de processos per indicar que tot el treball de reflexió, de consciència crítica, d'articulació amb altres subjectes i agents incideix en la nostra mirada sobre el món, alhora que ens empodera i capacita per protagonitzar col·lectivament accions transformadores.

Hem inclòs una mirada feminista a la corresponsabilitat de les cures, és a dir, a la importància de visibilitzar i valorar el treball de cures tant en la seva faceta visible com invisible [relacionada amb la càrrega mental que comporta assumir aquestes tasques]. També hem procurat incentivar una implicació més igualitària i un repartiment de tasques equitatiu entre dones i homes. Una cosa que, a hores d'ara, continua sent un èxit pendent.

Finalment, hem intentat fer un esforç per extreure aprenentatges d'aquesta experiència que considerem interessant per a altres organitzacions, sectors o entitats que no es mouen en l'àmbit de l'educació formal, però que compten igualment amb espais alimentaris.

Confiem que el resultat d'aquest text s'apropi a assolir aquest objectiu. En qualsevol cas, creiem que socialitzar i comunicar pràctiques transformadores i compartir els aprenentatges que es deriven d'aquests processos ens reforça mútuament i ens encoratja a prosseguir en aquest afany de crear un món més sostenible, més vivible, més digne per a tothom.

Per això, no posem punt final.

Tenim camp per córrer. Som conscients que estem davant de reptes importants i complexos, però els afrontem amb l'esperança que els canvis són possibles i des del convenciment que som les comunitats crítiques, organitzades i articulades les que tenim el poder d'impulsar-los.

Així doncs, això és només un punt i seguit.



VUIT

Referències
bibliogràfiques

VUIT

Referències bibliogràfiques

8. REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

Agència de Salut Pública de Barcelona [2021]. *Menjadors escolars més sans i sostenibles. Guia de transformació*. https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2021/02/MEMSS-guia-transformacio_210930.pdf

Alimentar es educar [2023]. *Espacios alimentarios escolares*. Infografia inèdita.

CEAPA [2016]. *Estudio sobre comedores escolares y compra próxima*. https://www.ceapa.es/wp-content/uploads/2019/01/informe_comedores_escolares_y_compra_proxima.pdf

CERAI, FAPA Mallorca, Apaema, Justícia Alimentària [2023]. *Diagnòstic dels menjadors escolars de les Illes Balears. Recomanacions per a una compra pública mes justa i sostenible*. <https://www.fapamallorca.org/diagnostic-menjadors-2023/>

Chatham House [2021]. *Food system impacts on biodiversity loss. Three levers for food system transformation in support of nature*. https://www.chathamhouse.org/sites/default/files/2021-02/2021-02-03-food-system-biodiversity-loss-benton-et-al_0.pdf

Comissió Europea [2020]. *De la granja a la mesa*. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/from-farm-to-fork/>

Del campo al cole, Alimentando conciencias i Carro de combate [2017]. *La alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible*. https://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/02/La_alimentacion_escolar_en_Espana-Alimentando_Conciencias.pdf

Del campo al cole, Carro de combate y SEO BirdLife [2018]. *Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora*. <https://www.observatoriodelainfancia.es/oia/esp/descargar.aspx?id=5587&tipo=documento>

Delgado Bahamonde, Genaro; Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad i Justícia Alimentària [2022]. *Mejorar el comedor escolar está en nuestras manos*. <https://alimentareseducar.org/recursos/mejorar-el-comedor-esta-en-nuestras-manos/>

FAMPA Alhambra, CODAPA, Justícia Alimentària [2023]. *Informe. Análisis de la gestión de los comedores escolares en Granada*. <https://www.fapagranada.org/informe-analisis-de-la-gestion-de-los-comedores-escolares-granada/>

VUIT

Referències bibliogràfiques

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF [2023]. *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023. Urbanización, transformación de los sistemas agroalimentarios y dietas saludables a lo largo del continuo rural-urbano*. Roma, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc3017es>

FAO, Prosalus [2020]. *La política alimentaria urbana en España se somete a revisión*.

Garua, S. Coop. Mad y Fundación Daniel & Nina Carasso [2017]. *Alimentar el cambio. Diagnóstico sobre los comedores escolares de la Comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles*. https://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/03/informe_completo.pdf

IPES-Food [2017]. *Cómo entender el nexo alimentación-salud. Las prácticas, economía política y relaciones de poder para construir sistemas alimentarios más saludables*. Global Alliance for the Future of Food y IPES-Food. https://ipes-food.org/_img/upload/files/FoodHealthNexus_Report_Spanish.pdf

IPES-Food [2024]. *Alimentos con los pies en la tierra. Los mercados territoriales como estrategia para alcanzar la seguridad y la resiliencia alimentarias*. <https://ipes-food.org/wp-content/uploads/2024/06/AlimentosConLosPiesEnLaTierraES.pdf>

Justícia Alimentària [2020]. *Comedor escolar y alimentación en el colegio: Preguntas frecuentes de las familias*. <https://alimentareseducar.org/recursos/comedor-escolar-y-alimentacion-en-el-colegio-preguntas-frecuentes-de-las-familias/>

Lipinski, Brian [2023]. *SDG Target 12.3 on Food Loss and Waste. Progress Report*. Disponible en: <https://champions123.org/sites/default/files/2023-10/2023%20Champions%20Progress%20Report.pdf>

Luengo, Víctor [2020]. *The Price of Progress. Who Decides What You Eat?* <https://thepriceofprogress.eu>

OCU [2023]. *Alimentación en los colegios. Menús escolares*. https://www.ocu.org/-/media/ocu/resources/themes/alimentacion/menus%20escolares_informe.pdf?rev=0a8a4476-c989-4ff9-81b4-0e774b159785&hash=09DCD6C05763623351F519DEAD4B541E

Sen, Amartya [1985]. Well-being, Agency, Freedom. *Journal of Philosophy* 82 [4]: 169-221.

<https://www.philosophy.rutgers.edu/joomlatools-files/docman-files/11AmartyaSen.pdf>

VSF-Bidezko Elikadura-EHIGE [2017]. *Comedores escolares en la CAV. Cómo son y cómo podrían ser: calidad alimentaria, potencial educativo y vínculo local*. <https://www.ehige.eus/wp-content/uploads/2019/06/ES-motza.pdf>

VUIT

Referències bibliogràfiques

VSF-Justícia Alimentària Global [2015]. *Confiad en mí. Puertas giratorias, conflictos de intereses y amistades peligrosas entre la industria alimentaria y los organismos de salud*. https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/12/informe_lobby_lobo.pdf

VSF-Justícia Alimentària Global [2016]. *Viaje al centro de la alimentación que nos enferma*. https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/01/informe_dameveneno.pdf



NOU
Annexos

9. ANNEXOS

9.1. ANNEX 1 [FITXA DE SISTEMATITZACIÓ]

ACOMPANYAMENT A AMPA EN ELS PROCESSOS DE TRANSFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

DIAGNÒSTIC					Persona de contacte
Centre educatiu					
AMPA					
Comissió d'alimentació	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	
Comissió de menjador	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	
Cuina pròpia	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	
Empresa gestora del menjador					

Observacions

[que ens ajudin a caracteritzar el centre]

NOU

Annexos

MODALITAT DE GESTIÓ DEL MENJADOR ESCOLAR**1. Gestió directa per mitjà de:** Centre escolar [+ AMPA si escau] Govern municipal Govern autonòmic**2. Gestió indirecta: concessió a una empresa de càtering externa** Concessió a una empresa de càtering**3. Un altre model** Un altre model [expliqueu-lo]**Observacions: [cuina *in situ*, línia freda, línia calenta...]****Principis i/o criteris pels quals es regeix [descripció del punt de partida]:**

ESPAIS D'ALIMENTACIÓ [que existeixen i sobre els quals l'AMPA vol treballar o bé ja hi està treballant]

ESPAI D'ALIMENTACIÓ	Ja el treballem	Volem treballar-lo	Des de... [Data]
Menjador escolar			
Esmorzars			
Pati			
Berenars			
Aniversaris			
Festes escolars			
Sortides [excursions, visites, campaments]			
Hort escolar			
Cantina, cafeteria			
Màquines de venda			
Curriculum			
Intervenció puntual a l'aula			
Activitats extraescolars			
Un altre... Quin?			

NOU

Annexos

FORMACIÓ

- Oferta pel projecte
- Demanada per l'AMPA
- Formació estàndard
- A la carta
- Nombre de sessions:

Continguts

- Crisi del sistema alimentari actual
- Desigualtat i pobresa alimentària [desplaçaments forçosos, despoblament rural, fam, sobrepès i obesitat...]
- Impactes en el planeta [canvi climàtic, contaminació, pèrdua de biodiversitat...]
- Impactes en les comunitats camperoles, en les dones
- D'on venen els aliments que menges [aliments quilomètrics, agricultura industrial...]
- Consum responsable [etiquetatge, petita botiga, compra a productors locals...]
- Sobirania alimentària, en què consisteix?
- Aliments de temporada, proximitat i producció ecològica
- El menjador escolar [espai d'alimentació, espai educatiu]
- L'hort escolar [espai d'alimentació, espai educatiu]
- Nutrició sana [proteïnes vegetals, fruites i verdures fresques i de temporada, aliments naturals o molt poc processats...]
- Menús saludables, justos i sostenibles
- Equitat de gènere i alimentació
- Noves masculinitats
- Desigualtat entre dones i homes
- Experiències en altres països/regions/pobles

NOU
Annexos

Observacions rellevants després de l'avaluació de la formació

ACOMPANYAMENT²²

[Presentació del projecte, orientació per a la presa de decisions, assessoria a la junta directiva, reunions amb la direcció del centre...]

[Descripció del tipus d'activitat i valoració]

²² El terme acompanyament inclou tota la feina que fem amb les AMPA, per tant, inclou la formació; però la presentem per separat perquè aquesta última té entitat per si mateixa i amb vista a la sistematització ens interessarà disposar d'informació sobre contingut, nombre de sessions, demandes específiques...

Obstacles i/o dificultats

Avenços

Tasques [fetes o pendents] i persones/estructura/òrgan responsable

NOU

Annexos

GESTIÓ I ORGANITZACIÓ

[Descripció de les comissions, qui en forma part, quin projecte d'alimentació tenen, avenços i dificultats]

Obstacles i/o dificultats**Avenços****RECURSOS I EINES**

[Incloem aquí els recursos, del tipus que sigui, que considerem rellevants per enfortir el procés de transició alimentària]

PROPOSTES DE TRANSICIÓ

Petita escala

[esmorzar, aniversari...]

Gran escala

[menjador, inserció curricular...]

NOU

Annexos

ACCIONS DE COORDINACIÓ I/O INCIDÈNCIA**Coordinació**

Dins de l'AMPA

Amb la federació d'AMPA

Amb la CEAPA

Incidència

Direcció del centre educatiu

Municipi / Ajuntament

Conselleria d'Educació

Ministeri d'Educació

RELACIÓ AMB EL NOSTRE PROGRAMA

[Grau d'implicació, tipus d'acompanyament que ens demanen, valoració que fan de la nostra proposta i la nostra dinamització...]

9.2. ANNEX 2 [RECURSOS SOBRE ALIMENTACIÓ]

Alianza por una alimentación escolar saludable y sostenible de Extremadura
<https://ecocomedorex.info/>

Alimentación. Xarxa educativa per la sostenibilitat alimentària
<https://redalimentacion.org/ca/>

Alimentant el futur
<https://www.alimentantelfutur.org/>

Alimentar el cambio
<https://alimentarelcambio.es/>

Alimentar es educar
<https://alimentareseducar.org/>

Campanya per prohibir la publicitat d'aliments no saludables per a la infància
<https://justiciaalimentaria.org/ca/campanya/defensam/>

Decálogo de la Alimentación Escolar en Andalucía [CODAPA]
<https://www.youtube.com/watch?v=fiClUYce5kGU>

Guia de recomanacions per a la selecció d'empresa de menjador escolar [CERAI]
<https://drive.google.com/file/d/18YHD0vfk6IK9wIHu0U-Q9gOp27Uh46TX/view>

Guia per la transició de la restauració col·lectiva. Cap a la sostenibilitat en els menjadors escolars públics de la GVA [CERAI, GOSA València]
<https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2021/07/guia-transicion-per-a-restauracio-escolar-cerai.pdf>

Hegoa. Instituto de Estudios sobre Desarrollo y Cooperación internacional
<https://www.hegoa.ehu.eus>

Justicia Alimentaria
<https://justiciaalimentaria.org/ca/>

La compra pública de alimentos y servicios de alimentación con criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad. Guía práctica para la aplicación en el País Valencià [CERAI, GOSA València]
<https://sostenibilidadalimentaria.org/wp-content/uploads/2021/07/guia-practica-para-la-aplicacion-en-el-pais-valencia-compra-publica-sostenibilidad-alimentaria-gosa-cerai.pdf>

Mesas. Hacia unos comedores saludables, sostenibles y justos en Castilla y León
<https://www.mesasquenutren.org/recursos/>

NOU

Annexos

Observatorio de Corporaciones Alimentarias

<https://justicialimentaria.org/observatorio/>

Observatorio de Salud y Medio Ambiente de Andalucía [OSMAN]

<https://www.osman.es/?s=alimentacion>

¡Reclama tu mercado!

<https://justicialimentaria.org/campana/reclama-tu-mercado/>

INFOGRAFÍAS

La mala alimentació

Evolució alimentària

Agronegoci

Desigualtat i pobresa alimentària

Plat per menjar sa

Consum responsable

Què hi podem fer?

Menjadors que nodreixen

Espais alimentaris

