

# **Anàlisi dels impactes a l'exterior dels menjadors públics de Barcelona: Centres d'educació infantil i primària**

Neus Martí, Helena Soler, Gonzalo Gamboa

Març 2019

Encàrrec de:

Direcció de Justícia Global i Cooperació Internacional



**Ajuntament  
de Barcelona**

# CONTINGUTS

RESUM EXECUTIU .....	3
1. INTRODUCCIÓ .....	7
1.1 Propòsit de l'estudi.....	7
1.2 Objectius.....	8
1.3 Metodologia.....	8
2. MARC DE REFERÈNCIA .....	10
2.1 Polítiques públiques i marc normatiu.....	10
2.2 Estudis i diagnòstics.....	18
3. ENTITATS GESTORES DELS MENJADORS .....	22
4. CONTRIBUCIÓ DELS MENÚS EN LES PROBLEMÀTIQUES AMBIENTALS GLOBALES.....	23
4.1 Aliments en els menús.....	23
4.2 Origen dels aliments.....	31
4.3 Quatre exemples d'impactes ambientals globals .....	34
4.3.1 Impacte difús: el canvi climàtic.....	34
4.3.2 Impactes localitzats: contaminació, desforestació i pèrdua biodiversitat .....	38
5. TRANSPARÈNCIA I RENDICIÓ DE COMPTES SOBRE L'ORIGEN DELS ALIMENTS.....	42
6. MECANISMES DE JUSTÍCIA AMBIENTAL GLOBAL DE LES GESTORES .....	48
6.1 Qui gestiona els menjadors dels CEIP a Barcelona.....	48
6.2 Circuits de proveïment.....	53
6.3 Responsabilitat global de les gestores.....	54
7. CONCLUSIONS.....	60
8. RECOMANACIONS.....	62
9. LINIES FUTURES DE RECERCA .....	64
Annex 1. Identificació de les gestores i CEIPS de barcelona inclosos en l'anàlisi .....	66
Annex 2. Proporció de gestores que incorporen els aliments.....	68
Annex 3. Identificació de l'origen dels aliments per part de les gestores (a través qüestionari).....	72
Annex 4. Valoració de l'origen dels aliments per part de les afes/ ampes (a través qüestionari).....	75
Bibliografia .....	76

## RESUM EXECUTIU

En el marc del Pla Director de Cooperació per a la Justícia Global 2018-2021, que estableix com un dels 4 eixos prioritaris el del foment de la responsabilitat de la ciutat en la justícia ambiental global, s'ha portat a terme el següent estudi. El qual presenta una anàlisi sobre la responsabilitat de la compra d'aliments dels menjadors dels centres educatius públics de primària (CEIP).

El volum d'aliments consumit als menjadors dels CEIPs és el més gran de tots els menjadors públics de la ciutat, amb un 75% dels centres educatius amb servei menjador. Aleshores, l'abast de la incidència que l'anàlisi pot tenir és estratègic, en tant de millorar els procediments reguladors de la compra pública dels menjadors escolars que les administracions educatives estan desenvolupant.

Els objectius del present estudi son els següents:

- Determinar l'abast geogràfic, socioambiental, sociocultural i socioeconòmic de l'impacte de les importacions de menjar associades als serveis de menjador dels centres educatius de primària de la ciutat de Barcelona.
- Identificar els aliments sentinella des de la perspectiva de la responsabilitat global i justícia ambiental explorant la seva relació amb les principals problemàtiques i conflictes ambientals globals.
- Explorar la relació existent entre l'impacte socioambiental dels menús dels menjadors dels CEIP i el models de gestió dels menjadors.
- Emetre recomanacions per a minimitzar l'impacte exterior dels menjadors públics dels CEIP contribuint a que l'Ajuntament de Barcelona i els agents implicats exerceixen la seva responsabilitat d'orientar els menjadors públics dels CEIP cap a la sostenibilitat assegurant una major coherència de polítiques.

Per aconseguir aquests objectius, l'estudi comença amb una **anàlisis del marc de referència de l'estudi**, identificant les polítiques públiques, mesures de govern i marc normatiu dels menjadors escolars, i els principals estudis i anàlisis realitzats per organitzacions especialitzades en la temàtica.

En l'àmbit de les polítiques públiques, hi ha tres polítiques públiques municipals impulsen menjadors escolars més sostenibles i responsables: la política de cooperació i justícia global, la de consum responsable i sobirania alimentària i la de sostenibilitat. Cal destacar els següents fets:

- L'administració ambiental i de foment de l'agricultura ecològica han facilitat eines i instruments per a fer els menjadors escolars més sostenibles i més responsables. En aquest sentit, cal destaca els següents
- Existeixen instruments de certificació i auditoria específics per als menjadors que possibiliten la transparència i la rendició de comptes de les organitzacions i empreses gestores de menjadors escolars
- L'autoritat en matèria de salut a Catalunya reconeix la pertinença d'incloure aliments de proximitat i ecològics en els menús dels centres educatius.

- L'administració educativa a Catalunya delega als centres educatius la sostenibilitat i responsabilitat del servei menjador sobre els seus impactes ambientals.

En l'àmbit dels estudis i diagnòstics s'han pogut identificar 12 estudis rellevants per la present anàlisi, els quals es poden agrupar en dos temàtiques generals. Per una banda, tenim un seguit d'estudis que promouen una alimentació sostenible als menjadors basada en criteris de sobirania alimentària i alimentació ecològica. En aquest grup també hi ha estudis que defineixen els criteris dels menjadors escolars ecològics i analitzen els principals aspectes de la seva implementació

Per una altra banda, tenim un grup d'estudis sobre política pública municipal, que van des de un recull de propostes de polítiques municipals, passant per estudis que proposen la creació de consells alimentaris o fan propostes per a la contractació i compra pública (en base a criteris de compra de proximitat o de respecte als drets humans), fins guies de bones pràctiques per a la contractació de serveis als menjadors escolars.

A partir d'aquí, s'ha realitzat una **anàlisi de la composició dels menús que les organitzacions i empreses gestores de menjadores** han ofert als CEIP de Barcelona durant el mes de desembre (mes en el que s'ha realitzat l'estudi). S'han identificat les 54 organitzacions i empreses gestores dels menjadors dels CEIP de Barcelona i els centres atesos per aquestes empreses gestores. S'han obtingut i analitzat els menús que ofereixen les gestores en termes dels aliments, procedència, temporalitat, tipus de producció, entre d'altres aspectes. Aquesta informació s'ha complementat amb una consulta a les gestores i a les AFA/AMPA dels CEIP a través de qüestionaris on-line.

Seguidament s'ha realitzat una **anàlisi del possible origen dels aliments més presents en els menús del mes de desembre** utilitzant les dades d'origen facilitades per Mercabarna en el cercador de la seva web. A partir de la identificació dels possibles orígens dels aliments, s'han explorat els possibles impactes generats en la seva cadena de producció/ comercialització consultant [l'Atlas de Conflictes Ambientals EJATLAS](#) elaborat per un equip de centres de recerca internacionals a través dels projectes [ACKnowl-EJ](#) (Academic-Activist Co-Produced Knowledge for Environmental Justice), [EJOLT](#) (*Environmental Justice Organisations, Liabilities and Trade*) i [Environmental Justice](#).

Seguidament, s'ha realitzat una **anàlisi de la tipologia d'agents gestors dels menjadors i la relació amb la tipologia d'aliments dels menús**. S'ha portat a terme una caracterització de les gestores en funció d'una sèrie de criteris: naturalesa jurídica, mida (a través de la facturació), àmbit d'especialització (multiserveis, lleure educatiu, inserció laboral i cuina), i s'ha analitzat la possible relació entre les tipologies de gestores amb el grau d'incorporació d'aliments que minimitzin els impactes globals (ecològics i de proximitat) i el grau de transparència i fiabilitat de la informació que lliuren a través dels menús i webs.

Els resultats de l'estudi s'han analitzats amb la Direcció de Cooperació i Justícia Global de l'Ajuntament de Barcelona com amb la resta d'agents implicats en l'estudi.

A continuació presentem els principals resultats de l'estudi sobre els impactes exteriors dels menjadors escolars:

1. La compra d'aliments dels menjadors públics (p.e, d'hospitals, llars de gent gran, centres educatius, presons, etc.) pot tenir responsabilitats en les problemàtiques ambientals globals. Nombrosos estudis assenyalen que la provisió d'alimentació és un dels vectors més importants de la petjada ecològica de les ciutats (EAT-Lancet, 2018).
2. Hem valorat les repercussions de la compra d'aliments dels menjadors de les escoles públiques de Barcelona a l'exterior. L'anàlisi dels menús dels 168 CEIP gestionats per 58 gestores i de la procedència dels aliments, ha permès identificar els impactes associats i els projectes menjador que vetllen per un consum responsable.
3. En els menús dels CEIP s'identifiquen aliments "kilomètrics" que contribueixen al canvi climàtic, a la contaminació de sòls i aqüífers, la desforestació i la pèrdua de biodiversitat. Exemples:
  - Carn de porc produïda amb soja transgènica que genera contaminació de sòls i humana en els països d'origen.
  - Calamar provinent d'aigües en conflicte internacional (p.ex., Sàhara Occidental) (Figura 13).
  - Plàtans provinents de països del sud (p.ex., Colòmbia) produïts a través de pràctiques intensives que generen erosió i contaminació de sòls (Figura 11).
  - Lluç i bacallà congelat extret de zones de captura on s'exerceix una elevada pressió sobre l'espècie (veure gràfic) (Figura 13).
4. Una part importants de productes anomenats "de temporada" i "del temps" per les gestores provenen de zones de producció llunyanes contribuint a l'emissió de gasos d'efecte hivernacle i altres impactes. Alguns d'aquests aliments per al mes de desembre han estat l'albergínia, cogombre, pebrot, tomàquet, mongeta tendra, carbassó, pèsols, kiwis, mangos, plàtans, meló, i pinya, entre altres (Figura 10 i 11). Cada escola podria necessitar una superfície de territori equivalent al Camp Nou per absorbir les emissions de CO<sub>2</sub> generades durant l'any pel transport dels aliments del menú (Taula 2).
5. Malgrat l'existència d'eines i instruments per introduir una alimentació més sostenible a les escoles, només un 15% de gestores incorporen productes de proximitat i ecològics que minimitzen els impactes globals mediambientals. El 11% de gestores incorporen fins al 20% de productes ecològics i de proximitat, i només el 7% de les gestores n'incorporen per sobre del 50% dels aliments ecològics i de proximitat.
6. Dos gestores, que aglutinen 8 menjadors escolars, ja compten amb la certificació de menjador d'INTERECO, que audita la proporció d'aliments ecològics servits. La proporció de productes ecològics servits en aquests menjadors és aproximadament del 95%.
7. La manca d'especificació i d'informació per algunes categories d'aliments (principalment fruita, verdura i peix) constitueix la principal limitant a l'hora de conèixer l'origen i temporalitat dels aliments. Només un 15% de les gestores identifiquen el tipus de fruita en cada àpat. Pel que fa les verdures i hortalisses, només el 20% les identifiquen en tots els àpats. Pel que fa el peix, el 50% de les gestores l'identifica en tots els àpats (Figura 15)
8. Un factor clau en la integració d'una alimentació de proximitat i ecològica és l'existència d'un projecte menjador basat en els valors de consum responsable i la sostenibilitat ambiental que estableixi vincles amb els productors i productores. Només en el 10% dels menjadors s'explica quins són els productors/es dels aliments consumits (veure Figura 19)
9. Existeix una alta concentració dels serveis de menjador. El 50% els menjadors està gestionat per 1/5 part de les empreses, majoritàriament mitjanes i grans empreses multiserveis (Figura 21).

10. Els menús de les grans gestores multiservei i de cuina globalitzades, inclouen molt baixa/cap proporció de productes de proximitat i a la vegada ecològic (veure gràfic 35).
11. Les gestores que s'abasteixen de empreses distribuïdores manifesten tenir dificultats per a conèixer l'origen dels aliments. En canvi, les empreses especialitzades en cuina i de mida petita que es proveeixen majoritàriament de productors/es directament no tenen problemes en conèixer l'origen dels aliments.
12. El model de contractació del servei menjador dels centres educatius hauria d'incloure:
  - 1) requisits d'obligat compliment en la incorporació d'aliments de baix impacte ambiental global, 2) requisits de transparència i qualitat de la informació proveïda a les famílies, i 3) sistema d'auditories de compliment dels requisits i compromisos adquirits per les gestores

# 1. INTRODUCCIÓ

## 1.1 PROPÒSIT DE L'ESTUDI

El repte de proporcionar una alimentació saludable a partir de sistemes alimentaris sostenibles dins dels límits bio-físics del planeta està sent plantejat per una diversitat d'organismes internacionals, d'experts, i d'organitzacions de la societat civil.

Nombrosos estudis assenyalen que la provisió d'alimentació és un dels vectors més importants de la petjada ecològica de les ciutats. També es reconeixen com impactes del sector de la restauració l'emissió de gasos d'efecte hivernacle degut a l'ús de combustibles fòssils, així com la contaminació dels sòls i de l'aigua, la proliferació de residus de plàstic i altres residus no orgànics, i la contaminació atmosfèrica causada pel transport dels aliments. En l'estudi *Anàlisi de metodologies per a l'avaluació de l'impacte ambiental de Barcelona a l'exterior* (Cañellas et al., 2018), encarregat per la mateixa Direcció de Justícia Global i Cooperació Internacional de l'Ajuntament de Barcelona, s'explica com l'interès de la comunitat científica en generar evidències sobre el traspàs dels límits ecològics del planeta ha portat al desenvolupament d'indicadors de responsabilitat global com ara el *Boundary limits Index* (ROCKSTÖM et al., 2009; STEFFEN et al., 2015), la petjada ecològica (BAABOU, W. et al., 2017) i la petjada de carboni (WIEDMAN & MINX, 2007), entre altres.

Un cas específic i d'especial interès és l'impacte de la compra d'aliments dels menjadors públics de la ciutat (p.e, d'hospitals, llars de gent gran, centres educatius, presons, etc.) en el canvi global, és a dir, en les principals problemàtiques ambientals globals que evidencien el desencaix entre el model de consum i els límits ecològics del planeta (EAT-Lancet, 2018).

En aquest marc, la ciutat de Barcelona ha fet seva aquesta prioritat a través d'una sèrie de polítiques públiques com ara són la de Cooperació per a Justícia Global i la política alimentària de la ciutat. El Pla Director de Cooperació per a la Justícia Global 2018-2021 estableix com un dels 4 eixos prioritaris el del foment de la responsabilitat de la ciutat en la justícia ambiental global. La diversitat de projectes, estudis, campanyes i eines impulsats des de la societat civil i l'administració en aquest marc és àmplia.

En aquest sentit, en l'àmbit de les polítiques públiques i serveis municipals i en el marc del reconeixement de la responsabilitat que l'administració té en minimitzar els seus impactes en l'entorn i proveir serveis més sostenibles, analitzar el tipus d'aliments que es serveixen en els menjadors públics per a identificar la seva possible contribució a determinats impactes ecològics globals esdevé clau.

Disposar d'evidències resulta rellevant per a garantir la igualtat de tots els infants, millorar els projectes de servei menjador dels centres educatius (p.e, pel que fa al seu propòsit educatiu, coherència amb la visió, principis de sostenibilitat, compromisos de millora continua, transparència i rendició de comptes, etc), millorar els procediments i requisits en els processos de contractació aquest servei, i sensibilitzar a la ciutadania sobre la necessitat d'un consum responsable.

Aquestes evidències han de possibilitar la comprensió del tipus d'impactes exteriors que els aliments consumits estan generant, l'extensió en la que aquests aliments estan presents en la matriu alimentària pública, la identificació de bones pràctiques de consum responsable que vetlla per la minimització dels impactes ambientals globals dels menjadors públics i la identificació de recomanacions per a millorar els procediments de compra pública i gestió dels menjadors de manera a garantir l'exercici de la responsabilitat que l'Ajuntament de Barcelona té en la sostenibilitat ambiental i la justícia global.

L'anàlisi que us presentem es centra en la responsabilitat de la compra d'aliments dels menjadors dels centres educatius públics de primària (CEIP) de la ciutat pels següents motius:

- El volum d'aliments consumit és el més gran de tots els menjadors públics de la ciutat. A Barcelona es concentren 220 centres educatius públics amb servei menjador<sup>1</sup>, dels quals 168 són escoles (Consorti d'Educació de Barcelona, 2018)<sup>2</sup>.
- L'abast de la incidència que l'anàlisi pot tenir és estratègic: sensibilitzar la comunitat educativa i ciutadania i millorar els procediments reguladors de la compra pública dels menjadors escolars que les administracions educatives estan desenvolupant.

Aquest encàrrec vol promoure la coherència de polítiques públiques amb la resta de polítiques sectorials que l'Ajuntament està desplegant, com ara la política Alimentària i la de sostenibilitat ambiental.

## 1.2 OBJECTIUS

- Determinar l'abast geogràfic, socioambiental, sociocultural i socioeconòmic de l'impacte de les importacions de menjar associades als serveis de menjador dels centres educatius de primària de la ciutat de Barcelona.
- Identificar els aliments sentinella des de la perspectiva de la responsabilitat global i justícia ambiental explorant la seva relació amb les principals problemàtiques i conflictes ambientals globals.
- Explorar la relació existent entre la petjada ecològica dels menús dels menjadors dels CEIP i el models de gestió dels menjadors.
- Emetre recomanacions per a minimitzar l'impacte exterior dels menjadors públics dels CEIP contribuint a que l'Ajuntament de Barcelona i els agents implicats exerceixen la seva responsabilitat d'orientar els menjadors públics dels CEIP cap a la sostenibilitat assegurant una major coherència de polítiques.

## 1.3 METODOLOGIA

---

<sup>1</sup> Segons dades recollides pel Consorci d'Educació, en la major part dels centres, el preu és igual o inferior a 6,20 euros (En 59% dels centres igual a 6,20€, en 30% inferior, i només 11% superior).

<sup>2</sup> Segons dades recollides pel Consorci d'Educació, en 118 escoles és el centre qui gestiona el servei menjador. Les escoles en les que és l'AFA qui el gestiona són 55. En el 90% de les escoles es diposa de cuina pròpia (n=154 centres).



Les fases metodològiques seguides per a dur a terme aquest estudi han estat les següents:

**Fase 0: Validació metodològica.** Amb l'objectiu de validar la viabilitat de la metodologia plantejada, s'han realitzat dues reunions, una amb l'equip de la Direcció de Cooperació i Justícia Global de l'Ajuntament de Barcelona, i l'altre amb una persona especialista en l'àmbit de les polítiques alimentàries.

**Fase 1: Anàlisi del marc de referència de l'estudi,** consistent en: 1) les polítiques públiques, mesures de govern i marc normatiu a través d'entrevistes a persones de les administracions sectorials vinculades al tema d'anàlisi (p.e, Economia social i solidària i consum de l'Ajuntament de Barcelona, Departament d'agricultura, ramaderia i pesca de la Generalitat de Catalunya, Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), i Consorci d'Educació de Barcelona); i 2) els principals estudis i anàlisis realitzats per organitzacions especialitzades en la temàtica (p.e, Justícia alimentària global-Veterinaris sense fronteres, Observatori DESC, Xarxa de Consum Solidari, Arran de Terra, etc.

**Fase 2: Anàlisi de la composició dels menús que les organitzacions i empreses gestores de menjadores** han ofert als CEIP de Barcelona durant el mes de desembre (mes en el que s'ha realitzat l'estudi). Això s'ha fet seguint els següents passos:

- Identificació de les organitzacions i empreses gestores dels menjadors dels CEIP de Barcelona (n=54) i identificació dels CEIP que gestionen.
- Anàlisi de possibles especificitats dels menús entre el conjunt de menjadors que cada empresa/ organització gestiona per a valorar la pertinença d'analitzar més d'un menú per gestora.
- Selecció i descàrrega dels menús de referència de les gestores a través de les pàgines web dels CEIP.
- Buidatge i sistematització de la informació dels menús proveïda per les gestores (aliments, procedència, temporalitat, tipus de producció, etc.) en una eina de gestió de la informació (full excel).
- Anàlisi de la informació en les webs de les gestores sobre la procedència, temporalitat, tipus de producció i productors dels aliments que serveixen en els menús. Buidatge d'aquesta informació en una eina de gestió de la informació (full excel).
- Anàlisi de la coherència en la informació proveïda per les gestores. Per fer-ho, s'ha complementat el buidatge dels menús amb una consulta a les gestores sobre els canals de proveïment dels aliments i el seu origen a través d'un qüestionari on-line (33,3% de respostes, n=18) amb preguntes tancades i obertes<sup>3</sup>.
- Consulta a les AFA/AMPA dels CEIP per als quals s'han analitzat els menús, per explorar la seva percepció sobre la rellevància d'un consum responsables que minimitzi els impactes globals i sobre els mecanismes que tenen a l'abast per a incidir en el projecte menjador. Això s'ha fet a través d'un qüestionari on-line (37% de respostes, n=20) amb preguntes tancades i obertes.

**Fase 3: Anàlisi del possible origen dels aliments més presents en els menús del mes de desembre** utilitzant les dades d'origen facilitades per Mercabarna en el cercador de la

---

<sup>3</sup> De les 18 gestores que han respost el qüestionari, 28% han estat operadores multiservei, 39% gestores especialitzades en cuina i 33% en educació en el lleure.

seva web. A partir de la identificació dels possibles orígens dels aliments, s'han explorat els possibles impactes generats en la seva cadena de producció/ comercialització consultant [l'Atlas de Conflictes Ambientals EJATLAS](#) elaborat per un equip de centres de recerca internacionals a través dels projectes ACKnowl-EJ (Academic-Activist Co-Produced Knowledge for Environmental Justice)<sup>4</sup> amb el suport del *International Social Science Council*, el [projecte EJOLT](#) (*Environmental Justice Organisations, Liabilities and Trade*) en el marc del 7è programa marc de recerca de la Comissió Europea, i el [projecte Environmental Justice](#) amb el suport del Consell Europeu de Recerca.

**Fase 4: Anàlisi de la tipologia d'agents gestors dels menjadors i la possible relació amb la tipologia d'aliments dels menús.** A partir de la cerca d'informació a internet sobre les organitzacions/ empreses gestores dels menjadors, s'ha portat a terme una caracterització de les gestores en funció d'una sèrie de criteris: naturalesa jurídica (societat limitada, societat anònima, cooperativa, fundació, associació), mida (a través de la facturació: micro, petites, mitjanes i grans empreses), àmbit d'especialització (multiserveis, lleure educatiu, inserció laboral i cuina). A través de les dades recollides en la fase 2, s'ha analitzat la possible relació entre les tipologies de gestores i: 1) la renda familiar disponible dels barris en els que estan establertes, 2) el grau d'incorporació d'aliments que minimitzin els impactes globals (ecològics i de proximitat), i 3) el grau de transparència i fiabilitat de la informació que lliuren a través dels menús i webs.

**Fase 5:** Anàlisi de resultats i triangulació dels resultats preliminars tant amb la Direcció de Cooperació i Justícia Global de l'Ajuntament de Barcelona com amb la resta d'agents implicats en l'estudi.

## 2. MARC DE REFERÈNCIA

### 2.1 POLÍTIQUES PÚBLIQUES I MARC NORMATIU

#### **1. Tres polítiques públiques municipals impulsen menjadors escolars més sostenibles i responsables: la política de cooperació i justícia global, la de consum responsable i sobirania alimentària i la de sostenibilitat.**

Les polítiques públiques i marc normatiu que des de diferents àmbits justifiquen aquest encàrrec inclouen, a primera instància, tres polítiques municipals impulsades des de l'Ajuntament de Barcelona. Entre elles destaquen les de:

1. Justícia Global i cooperació que es concreta en el [Pla Director de Cooperació per a la Justícia Global 2018-2021](#) impulsat des de la direcció de Cooperació i Justícia Global de l'Ajuntament de Barcelona. El Pla proposa un canvi d'enfocament en la política de cooperació municipal per a millorar la coherència de polítiques públiques de l'Ajuntament que impacten en l'objectiu de fomentar la justícia global. Aquest nou enfocament planteja “...un marc d'anàlisi més ampli i complet

---

<sup>4</sup> School of International Development (DEV) at University of East Anglia (Gran Bretanya), la Boğaziçi University (Turquia), The Asfari Institute for Civil Society and Citizenship de l'American University of Beirut, Kalpavriksh environmental group, Platform London, Grupo Confluencias, Institute of Environmental Sciences and Technology, Universitat Autònoma de Barcelona, (ICTA-UAB)

*que aquell que se centra en la dicotomia nord-sud i en la linealitat en el desenvolupament. Ressalta les creixents interconnexions a escala global i, per tant, les interferències que les accions produeixen sobre altres pobles i territoris. Accions que deriven d'un mode de producció, distribució, consum i intercanvi que sovint vulnera aquestes comunitats".* Un dels quatre àmbits de la Justícia global és el de la Justícia ambiental, per afavorir *"...un accés just i equitatiu a béns o serveis ambientals, promoure que tota persona, independentment del seu origen o situació socioeconòmica, tingui dret a una qualitat de vida ambiental (aigua i aire nets, gestió eficient de residus, etc.) i assumeixi les seves responsabilitats envers els impactes ambientals generats per la seva manera de viure".* El Pla planteja la necessitat de garantir la coherència de polítiques i centrar la cooperació en, més enllà de l'eficàcia de l'ajut, la responsabilitat global de Barcelona sobre el que s'esdevé a la resta del món i les futures generacions. A la vegada situa l'Educació per a la Justícia Global (EpJG), com a eix fonamental d'una cooperació transformadora, entenent l'EpJG com un "procés de coneixement i d'anàlisi crítica de la realitat que vincula l'acció local i la seva dimensió global. La seva finalitat és promoure una consciència crítica envers les causes que generen desigualtat i conflictes [...]. També contribueix al canvi d'actituds i pràctiques que han de fer possible una ciutadania responsable, respectuosa i compromesa amb la transformació social"<sup>5</sup> El Pla estableix un objectiu de Fomentar la justícia ambiental (objectiu 2), dins del qual es troben els objectius específics d'Augmentar les capacitats de les administracions locals per reduir els impactes del metabolisme urbà i incrementar la qualitat ambiental (obj.2.1) i el de Reforçar les capacitats institucionals i de la societat civil per denunciar els impactes negatius dels models extractivistes i promoure models de producció, consum i intercanvi alternatius (obj.2.6).

2. Economia social, desenvolupament local i consum que es concreta en [l'Estratègia d'Impuls de la Política Alimentària](#). Aquesta estratègia, liderada des del Comissionat d'Economia Social, Desenvolupament Local i Consum, respon al compromís de l'Ajuntament de Barcelona amb el Pacte de Milà signat l'any 2015. Aquest pacte insta a "desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles, inclusivament, resilents, segurs i diversificats, per assegurar menjar sa i accessible en un marc d'acció basat en el dret humà a la salut i l'alimentació, amb la finalitat de reduir el malbaratament alimentari i preservar la biodiversitat i, al mateix temps, disminuir i adaptar-se als efectes dels canvis climàtics". En aquest marc, l'Ajuntament impulsa una estratègia juntament amb la pagesia i les entitats socials per avançar de cap a un nou model agroecològic de sobirania alimentària. Els projectes impulsats busquen consolidar i ampliar les vies de comercialització dels productes ecològics, de proximitat i circuits curts a la ciutat així com donar a conèixer i enfortir alternatives d'alimentació sostenible i de proximitat. L'estratègia compta amb una Comissió Interdepartamental en la que es fomenta la coordinació amb altres àrees de l'Ajuntament i agents vinculats amb la política alimentària de

---

<sup>5</sup> L. RUBIO i L. LUCETTI (2016), APS pau, drets humans i solidaritat: noves propostes d'educació per a la justícia global; citat en el Pla de Cooperació per a la Justícia Global.2018-2021. Ajuntament de Barcelona.

Barcelona. Un dels àmbits d'acció en el foment dels circuits curts i locals és el de foment de menjadors sans i sostenibles i la posada en funcionament d'un centre d'intercanvi agroalimentari de proximitat (CIAP). En aquest marc, i amb coherència amb aquesta política, l'Institut Municipal d'Educació de Barcelona (IMEB) ha tret a licitació el [Servei global d'alimentació de 68 escoles bressol municipals, amb mesures de contractació pública sostenible](#). En la Clàusula 9, s'estableixen aquells aliments que han de ser ecològics obligatòriament<sup>6</sup>. Destaca que entre els criteris d'adjudicació, el preu ofertat constitueix el 35% de la puntuació, mentre que la resta queda repartida entre els criteris d'inclusió de productes ecològics addicionals als obligatoris (35%), productes de proximitat (20%) i productes de centres especials de treball o d'empreses d'inserció laboral (10%). A la Clàusula 14 s'estableix quins productes ecològics seran considerats com a millora<sup>7</sup> i a la Clàusula 15 quins de proximitat<sup>8</sup>, tenint en compte el seu potencial impacte d'emissió de CO<sub>2</sub> i gasos d'efecte hivernacle (GEH) pel transport.

3. Foment de la sostenibilitat impulsada per l'àrea d'Ecologia, Urbanisme i Mobilitat de l'Ajuntament. En el marc del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat, i amb motiu de la celebració de la 21a Conferència de les Parts de la Convenció Marc de les Nacions Unides sobre el Canvi Climàtic, Barcelona va establir el Compromís de Barcelona pel Clima (2015-2017) en què es comprometia a reduir les emissions de gasos amb efecte hivernacle un 40% al 2030. La ciutat també ha aprovat el Pla Clima 2030, que inclou amb una sèrie de mesures per reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle per a mitigar el canvi climàtic i desaccelerar l'escalfament global. Entre les estratègies establertes està promoure una transició energètica i un canvi de model de ciutat, incloent el foment d'una mobilitat més sostenible i d'un model de consum més responsable. Val a dir, que les emissions contemplades en el Pla Clima són, de moment, les directament generades pels diferents sectors (p.e, transports, port i aeroport, tractament de residus, etc.) i no les que s'han generat al llarg del cicle de vida dels béns consumits a la ciutat, com podrien ser els aliments.

En l'àmbit de la sostenibilitat, també destaca l'establiment de mesures de responsabilitat ambiental i ètica en la contractació pública en el marc del programa Ajuntament+Sostenible. L'Ajuntament ha aprovat el decret de contractació pública sostenible (S1/D/2017-1271 24/04) i diverses guies que el desenvolupen per impulsar les mesures socials, ètiques, ambientals i d'innovació.

---

<sup>6</sup> Els cereals per esmorzar hauran de ser ecològics. D'entre les verdures, seran obligatòriament ecològiques durant tot el curs les següents: les cebes, la pastanaga, els xampinyons i el tomàquet sofregit.

També seran obligatòriament ecològiques les següents verdures en els períodes estacionals indicats: els porros (d'octubre a març), la carabassa (d'octubre a febrer), els espinacs (de novembre a febrer), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil (de desembre a febrer).

<sup>7</sup> Patates, pasta, arròs, cigrons, llenties, pa, poma, pera, plàtan, pollastre, vedella i llet.

Tant el que figura com obligatori com l'oferta addicionalment passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu.

<sup>8</sup> Cebes, la carabassa, la pastanaga, el tomàquet per amanida, la mongeta tendra, l'enciam, la patata, l'arròs, els cigrons, les llenties, la taronja, la poma, la pera i el plàtan.

Aquests instruments remetent a la comunicació de la Comissió Europea “Contractació pública per un medi ambient millor” (COM/2008/400) que defineix la contractació pública ambiental (verda o ecològica) com “un procés pel qual les autoritats públiques tracten d’adquirir béns, serveis i obres amb un impacte ambiental reduït durant el seu cicle de vida, en comparació amb el d’altres béns, serveis i obres amb la mateixa funció primària que s’adquiririen en el seu lloc”. La [Guia de contractació pública ambiental](#) publicada l’any 2017 descriu com “la Directiva 2014/24/UE incorpora els costos de tot el cicle de vida en l’avaluació de les ofertes (art. 67 i 68) o l’exigència que les característiques ambientals, socials o d’una altra naturalesa de béns, obres o serveis estiguin certificades amb una etiqueta específica (art. 43)”. En la mateixa guia s’explica com els serveis d’alimentació constitueixen serveis prioritaris per a l’ambientalització, d’acord amb el Decret d’Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals (2013) i seguint les línies i prioritats marcades per la Comissió Europea. L’any 2015 es va aprovar [la Instrucció tècnica per a l’aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d’alimentació](#). Aquesta estableix els criteris ambientals i socials a introduir en tots els contractes de serveis de menjador<sup>9</sup>. Entre aquests destaca el d’introduir aliments bàsics i manufacturats d’agricultura ecològica, temporada i de comerç just, si bé no estableix requeriments sobre la necessitat que siguin de proximitat o que fomentin els circuits curts. La instrucció proveeix un calendari de la temporalitat dels aliments.

#### **4. L’administració ambiental i de foment de l’agricultura ecològica han facilitat eines i instruments per a fer els menjadors escolars més sostenibles i més responsables**

L’any 2010, la Generalitat de Catalunya (Departament de Medi Ambient i Habitatge. Direcció General de Qualitat Ambiental) va publicar la [Guia d’ambientalització de menjadors col·lectius](#) que, si bé presenta una sèrie de criteris ambientals a incloure en els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques, en la contractació de serveis de gestió de menjadors, no parteix de l’anàlisi dels circuits d’obtenció dels recursos primaris dels menjadors. Aquesta guia recomana la incorporació d’un mínim de productes ecològics i productes de temporada segons el calendari proveït per l’associació ERA-Espai de Recursos Agroecològics. També proveeix una llista d’aspectes per a facilitar l’autoavaluació de la sostenibilitat dels menjadors per part de les gestores de menjador que inclou no només l’ús de productes locals i de temporada, productes de comerç just i/o productes ecològics, sinó aspectes de gestió dels fluxos d’aigua, energia i residus del menjador.

---

<sup>9</sup> La Guia de contractació pública ambiental explica com el plec per al servei de menjador de l’Institut Municipal d’Educació de Barcelona (IMEB) introdueix des de l’any 2008 aliments frescos, de temporada i procedents de l’agricultura ecològica al 100% de les escoles bressol municipals. Així, totes les ofertes presentades al concurs “Servei global d’alimentació de 46 escoles bressol municipals, per als cursos 2016-2017 i 2017-2018” han ofert el subministrament de la totalitat de productes provinents d’agricultura ecològica.

En el marc del Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques 2008-2012, es va constituir la Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica<sup>10</sup> que va publicar, junt amb el Departament d'Agricultura i amb la coordinació de l'Era-Espai de Recursos Agroecològics, Alimentació i Acció Rural l'any 2010 el **manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat a les escoles "A taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat a les escoles"**. L'objectiu de la publicació va ser fomentar el consum de productes ecològics i de proximitat en els centres educatius proveint eines a les entitats gestores dels menjadors i centres educatius per a elaborar una visió de menjador que minimitzi els impactes ambientals i socials, millorar el disseny dels menús en funció de les instal·lacions dels centres (amb o sense cuina pròpia) o que no la utilitzen, preveure formació de les parts implicades i sensibilitzar la comunitat educativa, etc. El Manual, que inclou sis experiències de menjadors de centres educatius arreu de Catalunya que van optar per a un model de menjador més responsable a través de, entre altres mesures, la introducció d'aliments ecològics, està a disposició dels centres educatius junt amb altres recursos educatius, en la pàgina web de la [Producció Agrària Ecològica](#) de la Generalitat de Catalunya. També destaquen les Jornades de menjadors escolars ecològics organitzades des de l'any 2011 fins l'actualitat pel Departament en el marc dels plans anuals de transferència tecnològica (PATT). Aquestes jornades anuals han estat organitzades per diferents agents, com ara universitats i grups de recerca (p.e, en el marc del Postgrau de dinamització local agroecològica de la Universitat Autònoma de Barcelona, l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambiental de la mateixa universitat, entre d'altres), i amb la col·laboració d'una diversitat d'agents entre els quals hi ha l'Associació de Menjadors Ecològics, Biocultura, l'associació Vida Sana, l'Era-Espai de recursos agroecològics, Entrepobles, GRESCA-Educació, sostenibilitat, escola i comunitat, i Arran de Terra-Eines per la dinamització agroecològica, entre d'altres. En les jornades s'ha comptat amb productors i productores i gestores de menjadors (Ecomenja, Dovella Serveis Escolars i Fundació Futur entre d'altres) que estan protagonitzant experiències i bones pràctiques de col·laboració en la gestió de menjadors amb un visió agroecològica. En la última d'elles, realitzada el mes de desembre del 2018, es planteja l'existència de diversos models de menjador en funció de la si el propòsit és la integració d'aliments ecològics en una major proporció en els menús o si és l'educació dels infants en el temps menjadors en base als valors i principis de l'agroecologia i l'estructuració del projecte menjador en base a aquests valors i principis.

El mateix Programa de foment de la producció agroalimentària ecològica (2015-2020) inclou en l'àmbit 3 d'incidència de foment de la comercialització i el consum el Projecte de producció ecològica i escola que té com a objectiu facilitar el coneixement del sistema agroalimentari ecològic i destacar els seus beneficis en l'àmbit escolar. En aquest marc, es convoca anualment el Premi Escola, Agricultura i Alimentació Ecològica, s'ofereixen propostes i materials educatius destinats als centres escolars que vulguin treballar la

---

<sup>10</sup> Composada per l'ADV de Producció Ecològica de Ponent; ADV de Producció Ecològica del Montsià-Baix Ebre; ADV Ecològica Gent del Camp; Servei d'Ocupació, Formació i Economia Social de l'Ajuntament de Manresa; AMPA Mió-Puigberenguer; APRODISCA. Associació pro Persones amb Disminució Psíquica de la Conca de Barberà; Associació Menja Sa; CEDRICAT. Centre de Desenvolupament Rural Integrat de Catalunya; Consell Comarcal de l'Urgell; Consell Comarcal del Montsià; Consell Comarcal del Pallars Sobirà; Cooperativa El Rebost, SCCL; Entrepobles; FAPAC. Federació d'Associacions de Pares d'Alumnes de Catalunya; Fundació Futur; L'Era, Espai de Recursos Agroecològics; Montanyanes, SL; Serveis Educatius Pam i Pipa, SL; Xarxa de Consum Solidari.



producció agrària ecològica i es realitzen xerrades i actuacions divulgatives en centres escolars.

També destacar, en la marc de l'[eina Baròmetre del consum i percepció de la producció agrària ecològica](#), la recopilació que el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca realitza d'algunes dades rellevants. En l'última enquesta realitzada (any 2015, mostra=1.600 famílies), algunes de les preguntes que es van incloure van ser: 1) els infants parlen a casa dels aliments ecològics per alguna activitat que han fet a l'escola?, 2) les famílies estarien disposades a pagar més per tal que els seus fills/filles consumeixin alguns aliments ecològics en el menjador escolar?, 3) quant estarien disposats a pagar de més per infant pel menú escolar d'un àpat que incorporés aliments ecològics?, 4) què els semblaria a les persones entrevistades si als menjadors públics de les escoles, dels hospitals, dels geriàtrics, de les guarderies, etc., s'oferissin aliments ecològics?, i 5) les famílies estarien disposades a pagar més per aquest servei?

L'any 2015 la Generalitat de Catalunya aprova el [Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, que té com a objectiu](#) integrar en la contractació pública de productes alimentaris la responsabilitat social i ambiental. Aquest Pla proveeix d'una sèrie de clàusules "tipus" a introduir en els plecs contractuals per a afavorir la contractació d'aliments de venda de proximitat, frescos, de temporada, de qualitat diferenciada, de producció agrària ecològica i de producció integrada en les polítiques d'afers socials(per orientar, entre altres, la compra d'aliments en centres de dia i residències), en les polítiques de justícia (per orientar la compra d'aliments en els centres penitenciaris), en les polítiques de salut (per orientar la compra d'aliments en els centres hospitalaris) i en les polítiques d'educació (per orientar la compra d'aliments en els centres educatius).

##### **5. Existeixen instruments de certificació i auditoria específics per als menjadors que possibiliten la transparència i la rendició de comptes de les organitzacions i empreses gestores de menjadors escolars**

En l'àmbit de Catalunya, el sistema de certificació dels productes ecològics a través del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (Llei 2/2014) té com a objectiu el control i la certificació de la producció agroalimentària ecològica d'acord amb la normativa sobre producció i etiquetatge dels productes agroalimentaris ecològics marc, no abordant la certificació d'establiments de consum de productes ecològics com ara els menjadors públics. L'organisme que certifica la incorporació d'aliments ecològics (no necessàriament de proximitat) en establiments, inclosos menjadors escolars és [INTERECO](#), associació que agrupa les autoritats públiques de control de l'agricultura ecològica de les comunitats autònomes. Hi ha 8 centres educatius que disposen actualment d'aquesta certificació: Saint Paul's School i els set menjadors que gestiona Ecomenja SL, empresa gestora de menjadors escolars tant a Barcelona com a la resta de Catalunya. Aquests vuit centres també són els únics que disposen del distintiu de Cargol Km0 de Slow Food. Val a dir que un dels requisits pera formar part de la Xarxa de Menjadors Ecològics de Catalunya és comptar amb el certificat d'INTERECO.

Cal mencionar també la iniciativa per a l'elaboració de l'eina d'auditoria "Què mengem? Auditoria agroecològica dels aliments dels menjadors escolars" desenvolupada per VSF-

Justícia Alimentària i Arran de Terra- Eines per la Dinamització Local Agroecològica amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona. El principal objectiu del procés d'elaboració de l'eina era promoure la transparència entre les gestores de menjadors escolars, els centres educatius i les famílies de les escoles sobre la tipologia d'aliments que s'ofereixen en el menjador de l'escola. En constituir un instrument de transparència i rendició de comptes, dota de credibilitat a les empreses que treballen amb menjadors escolars ecològics permetent tant l'autoavaluació com l'avaluació externa per millorar la seva gestió. L'auditoria porta a identificar la proporció dels aliments que es serveixen que són ecològics i de proximitat a través d'un protocol i eina de càlcul automatitzada. L'eina considera els aliments de proximitat aquells que han estat produïts a Catalunya. El procés d'elaboració de l'eina va comptar amb una fase de prova pilot. Les entitats que acrediten o avalen l'auditoria són VSF-Justícia alimentària, la Xarxa de Consum Solidari, LabCoop, Opcions-Consum Responsable, Ecologistes en Acció i Entrepobles.

### **1. L'autoritat en matèria de salut a Catalunya reconeix la pertinença d'incloure aliments de proximitat i ecològics en els menús dels centres educatius.**

En l'àmbit de la política de salut, destacar el [Programa de revisió de menús escolars a Catalunya \(PREME\)](#), de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Aquesta, en col·laboració amb el Departament d'Educació, ofereix la possibilitat de revisar la programació de menús que se serveixen al menjador escolar, amb l'elaboració d'un informe amb suggeriments per millorar la qualitat de l'oferta.

[La guia L'alimentació saludable en l'etapa escolar \(Edició 2017\)](#) destaca que "...La possible incorporació d'aliments de producció ecològica als menús escolars, sempre que siguin de temporada, locals i de proximitat, es pot considerar com un valor afegit, i en destaquen els avantatges en relació amb la protecció del medi ambient, el benestar animal i els aspectes sensorials (aroma, gust, etc)". En el mateix sentit, el document de [Exemples de programacions de menús \(2018\)](#) planteja com ". El dinar del menjador escolar pot ajudar a transmetre coneixements bàsics relacionats amb l'alimentació saludable a partir d'una oferta de menús gastronòmicament ben variada, agradable i atractiva. És per això que la inclusió de plats típics de la zona o també propis d'altres cultures, de diferents tècniques culinàries i formes diverses de presentar un mateix aliment, així com la promoció dels aliments locals, de proximitat i de temporada (sobretot les hortalisses, les fruites i el peix), contribueixen al desenvolupament rural i afavoreixen la vinculació entre els àmbits de producció i consum, a la vegada que poden facilitar l'aprenentatge de nous sabors i, en conseqüència, millorar l'acceptació de més aliments".

La guia [Petits canvis per menjar millor](#) de l'ASPC (2019) destaca com "...el sistema alimentari (la producció d'aliments, el transport, els residus que es generen, les eleccions alimentàries, el malbaratament d'aliments, etc.) exerceix un gran impacte sobre el planeta" i com "El consum d'aliments de proximitat i de temporada (principalment les hortalisses, les fruites i el peix), contribueixen al desenvolupament rural integrat al territori des del punt de vista ambiental, econòmic i social, i afavoreixen la vinculació entre els àmbits rural i urbà i els de producció i consum. Potencialment, els aliments són més frescos i conserven millor les propietats originals (aromes, gust, sabor, contingut de vitamines i minerals...). A més, es redueix la contaminació produïda pel transport en què es recorren llargues



distàncies, la qual cosa propicia que l'alimentació sigui més sostenible i respectuosa amb el medi ambient...".

## **2. L'administració educativa a Catalunya delega als centres educatius la sostenibilitat i responsabilitat del servei menjador sobre els seus impactes ambientals.**

En l'àmbit de la política educativa, l'absència de requisits normatius específics sobre la gestió i funcionament del servei de menjador escolar en els centres educatius públics ha portat a l'inici d'un procés d'establiment d'aquest marc per part del Departament d'Educació l'any 2018 a través del Decret de serveis menjadors, no finalitzat en el moment de realització d'aquest anàlisi. Al voltant d'aquest procés, la plataforma [SOS Menjadors Escolars](#) ha articulat propostes i arguments per a contribuir en l'elaboració del Decret.

Si bé la regulació marc del servei menjador i espai del migdia no està enllestida, el Consorci d'Educació de Barcelona proveeix als CEIP en procés de contractació del servei menjador, un model de plec de prescripcions tècniques. En el de l'any 2018-2019, prorrogable fins el 2022 s'estableix com a requisit d'obligat compliment que la programació mensual els productes servits integri:

- 90% de producte fresc
- 10% de producte ecològic
- 5% de producte procedent de producció integrada
- 80 % de producte de temporada
- 10 productes de qualitat diferenciada

Si bé en aquest plec s'estableixen els requisits i criteris de valoració de les propostes de gestió dels menjadors escolars que les gestores realitzen en el processos de concurs dels serveis menjador, es deixa la responsabilitat d'establir el valor del pes dels criteris en el sistema de valoració a cada CEIP, podent-se donar la situació de trobar diferents CEIP que puntuen de diferent manera al inclús de productes ecològics i de proximitat (anomenat "Proveïdors de km0"). Es destaca, que dels 100 punts de valoració de les propostes, es preveu que entre 60 i 70 segons una sèrie de criteris automàtics. Entre els criteris automàtics s'integra el de productes ecològics per sobre del 10% obligatori i el de proveïdors km 0 per als quals es deixa a cada centre la responsabilitat d'establir-ne el pes global en la matriu de valoració, podent-se produir diferències importants entre centres. Pel que fa el punts d'adjudicació segons judici de valor (no automàtic), que van entre 30 i 40, destaca el fet que es valori que la proposta de menús s'adeqüi a les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en relació als menjadors escolars i l'alimentació en l'etapa infantil (no constituint aquesta adequació un requisit d'obligat compliment en el concurs). El Plec proveeix les definicions de producte de producció agrària ecològica, producte de venda de proximitat i de producte de temporada següents:

**Producte de producció agrària ecològica:** producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

**Producte de venda de proximitat:** producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part de productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en [el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris](#), i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

**Producte de temporada:** fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

## 2.2 ESTUDIS I DIAGNÒSTICS

A continuació es presenta l'estat de la qüestió dels anàlisis i treballs realitzats per entitats i institucions en l'àmbit d'aquesta recerca:

El Centre de Desenvolupament Rural Integrat de Catalunya (CEDRICAT) és autor de l'“Estudi per a la implantació de menjadors escolars sostenibles a Solsona”, un projecte realitzat entre abril de 2008 i març de 2009 en el context de la jornada “Noves estratègies de comercialització de venda directa: circuits curts i de proximitat”, amb l'objectiu de promoure aquest model de menjadors al municipi, potenciant el consum responsable (productes ecològics, de proximitat, locals, de qualitat i de comerç just). Inclou una diagnosi sobre la gestió actual dels menjadors, una diagnosi del sector productiu, un inventari de productes sostenibles i una anàlisi econòmica.

L'any 2011, Amigos de la Tierra publica l'estudi “[La soberania alimentaria en las mesas del col-legio](#)” elaborat per Carles Soler i coordinat per Gustavo Duch. S'hi analitza el sector de la restauració col·lectiva o social (les empreses i els seus interessos) posant especial atenció als menjadors escolars. Addicionalment és una eina i guia per a facilitar als col·lectius (clients) la transició del model de càtering a un model de menjador ecològic i de

proximitat. Compta també amb una part pràctica en què s'han avaluat iniciatives reals arreu de l'Estat Espanyol per implementar els menjadors ecològics a les escoles (País Basc, Extremadura, Balears, Andalusia).

A partir de la col·laboració entre Llaurent Barcelona i la revista Sobirania Alimentària, GRAIN, *Food Smart Cities for Development* i l'Ajuntament de Barcelona, s'ha realitzat entre l'octubre 2015 i el novembre de 2016, l'estudi "Mesures per a construir sobirania alimentària a Barcelona – Recull de propostes per al desenvolupament de polítiques municipals". Consisteix en "un procés de diagnosi i debat col·lectiu amb múltiples persones i col·lectius" que resulta en un recull de mesures per dur a la pràctica la visió de la *Carta per a una sobirania alimentària des dels nostres municipis* i el Pacte de Milà a través de les polítiques públiques municipals. L'objectiu és orientar la política alimentària de la ciutat.

Per part de la revista Sobirania Alimentària, amb el suport de *Food Smart Cities for Development*, FEADER, l'Ajuntament de València i l'Ajuntament de Barcelona, s'ha portat sobre paper "Consells Alimentaris - Una eina municipalista per a la transformació del sistema alimentari" el desembre de 2016. El contingut de la guia recull el coneixement i l'experiència existent sobre els espais de participació ciutadana en els afers municipals. S'hi destaca la seva importància entre d'altres com a eina potencial per a construir la sobirania alimentària, tot "abordant la governança des del nivell local" en forma de consells oberts o juntes de veïns.

L'Observatori DESC és autor, juntament amb NOVACT, de l'estudi "Contractació pública, precarització i salut: una anàlisi i prospecció sobre la contractació". Aquest es centra a investigar quin és el volum de negoci que genera la restauració col·lectiva i pública, de manera directa i indirecta, a qui beneficia i quines potencialitats té. Planteja una visió del sector com a economia que substitueix la sobirania alimentària de la població d'un determinat territori, concretament es calcula que la restauració col·lectiva s'abasteix prop d'un milió de persones diàriament arreu de Catalunya. En aquest sentit cal aclarir que les investigacions s'han dut a terme amb totes les empreses d'aquest àmbit, independentment de la tipologia de clients amb qui treballen. La tasca va iniciar-se el 2016 i de moment resta sense data de finalització. Al gener d'aquest any tancarà la fase de recerca i entrevista a les diferents operadores. Entre les afirmacions que ja es poden posar sobre la taula està la certesa de què la distribució dels operadors a Barcelona (uns quaranta aproximadament) no és representativa per a la resta de Catalunya. Fora de la capital predominen les grans empreses, mentre que dins de la metròpoli hi ha força pluralitat, és a dir, entitats de diferent magnitud i valors ideològics. Segons els autors, l'hegemonia de pocs operadors es dona més notablement en llocs amb pocs recursos administratius o AFA amb poca potència ideològica i de gestoria; les grans empreses guanyen els concursos públics en els consells comarcals i s'emporten la majoria dels lots. A Barcelona la situació no és tan extrema i l'impacte no tan gran.

A través de l'estudi "Comedores escolares en la CAV" publicat el novembre de 2017, Veterinaris sense Fronteres (Justícia Alimentària Global) i EHIGE (organització d'AMPA al País Basc), treballen amb el concepte de menjador escolar com a espai transformador en l'àmbit alimentari, educatiu, de salut i econòmic; així com el de sobirania alimentària com a sistema alternatiu desitjable. Fa recerca sobre com són i com podrien ser els menjadors

escolars al País Basc, tot fent una radiografia sobre el consum, origen i preparació dels aliments en vuit centres educatius. Inclou apartats dedicats als avantatges del sistema ecològic i de proximitat envers el model industrial i es discuteixen els diferents impactes locals i globals implicats. L'estudi finalitza amb el plantejament de quins recursos locals té la CAV per a millorar el sistema alimentari en qüestió i un seguit de propostes per a integrar-hi els criteris de la sobirania alimentària.

L'any 2013, Veterinaris sense Fronteres en el marc Justícia Alimentària Global va publicar el document de [Criteris de justícia alimentària en la compra pública d'aliments, Guia per a les administracions públiques](#), elaborat en el marc de la campanya "Corto Circuito x 1 alimentació sana, propera i justa". Aquesta guia vol constituir-se com una referència per a les adjudicatadores i el personal tècnic de les administracions públiques que gestionin processos de compra i contractació pública, proveint criteris de valoració com ara són el de foment dels canals de comercialització de circuit curt (CCC) ([Binimelis & Descombes, 2010](#)) a través de: i) el foment de la proximitat entre producció i consum (tant espacial com de relacions), ii) la promoció del coneixement directe entre els productors, elaboradors i consumidors, iii) la informació a través d'espais de coneixement i educació sobre el sistema agroalimentari que permetin prendre decisions de manera autònoma i responsable, iv) la participació directa en la governança i la gestió dels múltiples components del sistema alimentari, v) la justícia i sostenibilitat econòmica que permet redistribuir el valor mitjançant la cadena alimentària, vi) la inclusió cap a les persones que potencialment en poden prendre part, vii) la sostenibilitat ambiental i viii) la promoció de la diversitat/ varietat de productes. Aquesta guia realitza propostes específiques per a integrar criteris de justícia alimentària en els plecs de prescripcions tècniques per a la contractació pública de la gestió dels menjadors escolars així com consideracions sobre el procés d'implementació de la proposta.

La Xarxa de Consum Solidari ha dut a terme l'estudi "Menjadors escolars ecològics al districte de l'eixample" en el que s'analitza la situació d'un seguit de centres educatius des del punt de vista de l'alimentació agroecològica, posant especial atenció a la coincidència de productes ecològics i locals. La tasca va iniciar-se el 2017 i finalitzà el 2018, abastant un àmbit d'estudi força local: tres instituts, totes escoles de primària de la Nova i Antiga Esquerra de l'Eixample, una escola de l'Eixample dret i dues escoles bressol. L'objectiu, tal com s'expressa en el mateix informe és "iniciar un procés d'acompanyament a les escoles públiques de l'Eixample, que parteixi de la realitat i necessitats de cadascuna d'elles, evitant els processos *topdown* per tal d'aconseguir canvis sòlids i duradors en el temps que arrelin en els currículums escolars i en els projectes educatius de les escoles." Segons la mateixa font, els autors defensen el mòbil de l'estudi "L'alimentació ecològica ha anat guanyant força al món educatiu permetent vincular l'educació, la salut, el medi ambient i el desenvolupament rural en un únic context. [...] (és) una bona eina per a vincular diferents actors lligats tant a la comunitat educativa com al territori com són el professorat, les famílies, els equips de cuina i monitoratge i els agricultors i agricultores de l'entorn."

Novact, juntament amb Servei Civil Internacional, Nexes i l'Observatori DESC ha elaborat la "Guia per la protecció i promoció dels drets humans en la contractació pública". Es tracta d'un document amb garanties legals d'implementació que conté recomanacions i propostes per tal d'evitar la contractació per part d'administracions públiques d'empreses que vulneren els drets humans i de promoure el respecte d'aquests drets en l'àmbit de

contractació al llarg de tot el procés, així com la coherència de les polítiques del Govern Local i el consum responsable de la ciutadania de Barcelona. En el redactat han participat sobretot un equip d'advocats i advocades expertes en contractació pública, a més d'expertes a escala nacional i internacional. S'inicià el 2016 i, tot i la publicació de la Guia el 2017, no és un projecte tancat, sinó que el contingut s'actualitza periòdicament a partir dels resultats del procés de seguiment (tant de les empreses per part de l'Observatori de Drets Humans i Empreses, com dels diferents ajuntaments en la implementació progressiva de les clàusules de contractació proposades a la Guia).

També destaca la recerca "[La alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible](#)" publicada l'any 2016 per la associació *Del campo al cole*, en la que es realitza un anàlisi del sector de la restauració col·lectiva, una revisió del marc de compra pública verda, una identificació de les principals problemàtiques de la alimentació escolar i una presentació d'experiències de menjadors escolars ecològics, responsables i de proximitat. L'any 2018, la mateixa associació amb la col·laboració de la Societat Espanyola d'Ornitologia (SEO/Birdlife) i en el marc de la campanya *Alimentando conciencias* publica l'estudi "[Los Comedores escolares en España. Del diagnostico a las propuestas de mejora](#)" realitzat amb el suport econòmic de la *Fundación Daniel y Nina Carasso*. En aquestes revisen les normatives de cinc comunitats autònomes (Catalunya, Aragó, Madrid, País Basc i Galícia), s'analitzen les oportunitats existents del nou marc de la compra pública i de les licitacions dels serveis menjador a Espanya, s'identifiquen els aspectes claus de la gestió dels menjadors escolars i es realitzen una sèrie de recomanacions a les administracions públiques.

L'Associació de Menjadors Ecològics impulsen el [projecte Menú 2020](#) a partir de la concreció de les característiques dels menjadors ecològics. Aquest projecte té com a objectius els de: 1) Definir l'estructura d'un menú escolar on es recuperi la dieta mediterrània i on s'introdueixin criteris d'aliments de proximitat, temporada i ecològics 2) Potenciar canals curts de comercialització el nucli siguin els menjadors escolars; 3) Articular xarxes territorials de menjadors escolars ecològics. Donada la complexitat multiactor i multifactor en aquest projecte ens centrarem en l'articulació de cuiners i cuineres, i 4) Crear eines per garantir l'intercanvi i generació de coneixement de menjadors escolars ecològics.

En l'àmbit internacional, la Xarxa de Governos Locals per la Sostenibilitat (ICLEI) va publicar l'any 2015 un informe de bones pràctiques en l'àmbit de la contractació de serveis menjador en les escoles: "[Sustainable Public Procurement of School Catering Services. A good practice report](#)". Aquesta publicació planteja, entre d'altres, la necessitat de reduir la petjada de carboni dels menjadors escolars associada no únicament als processos logístics i de transport dels aliments sinó als de la producció també.

D'altra banda, un dels projectes més recents pel que fa l'anàlisi del vincle entre els sistemes productius, de distribució i consum d'aliments ecològics i de proximitat en la regió mediterrània és el projecte [AGRI-MADRE](#) impulsat per set organitzacions i centres de recerca de l'àmbit mediterrani, entre les quals està la Xarxa Mediterrània per un desenvolupament urbà sostenible (MEDcities) amb seu a Barcelona.

### 3. ENTITATS GESTORES DELS MENJADORS

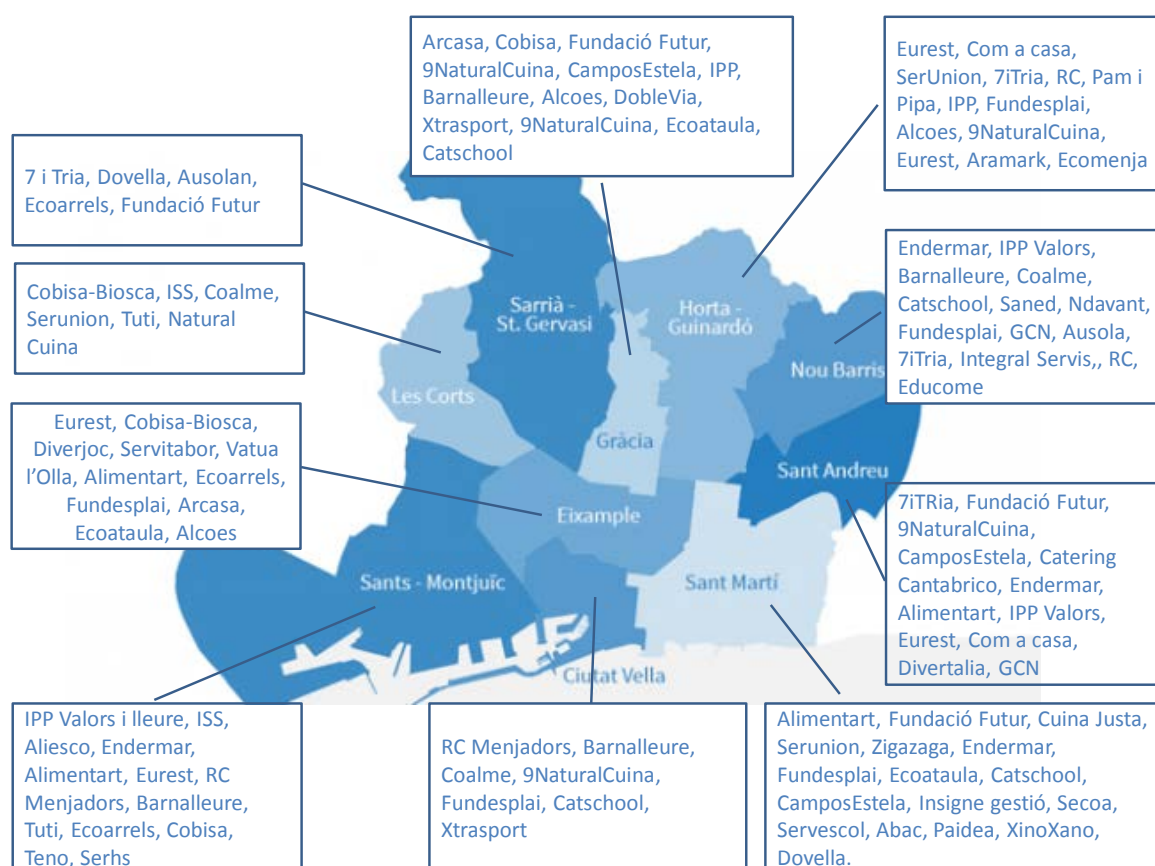
S'estima que l'any 2018, les empreses, entitats i organitzacions gestores de menjadors de CEIP a Barcelona han estat 54, amb un nombre variable de menjadors gestionats per cadascuna d'elles que ha oscil·lat entre 1 i 12 (Figura 1 i Annex 1).

Figura 1. Gestores de menjadors de CEIP a Barcelona. 2018

ALIMENTART	12	SECOA	2
9 NATURAL CUINA	10	TUTI	2
ENDERMAR	10	XINO XANO	2
IPP VALORS I LLEURE	10	XTRASPORT I LLEURE	2
7 I TRIA 11	9	ABAC	1
BARNALLEURE	7	ALIESCO	1
COBISA/ BIOSCA	7	ARAMARK	1
EUREST Colectividades	6	CAMPI QUI JUGUI	1
FUNDACIÓ FUTUR	6	Càtering CANTABRICO	1
FUNDESPLAI	6	COM A CASA	1
COALME Catering	5	COOP. ESCOLA GUINARDO	1
RC SERVEIS COL·LECTIUS	5	DIVERJOC	1
AMPA	4	DIVERTALIA	1
AUSOLAN	4	DOBLEVIA	1
CATSCHOOL	4	Ecomenja	1
SERUNION	4	EDUCOME	1
CAMPOS ESTELA	3	INSIGNE GESTIÓ	1
CUINA JUSTA	3	INTEGRAL SERVIS	1
ECOARRELS	3	ISIDRE RUE MONCOSÍ	1
ECOATAULA	3	NDAVANT Multiserveis	1
ISS Facility Services	3	SANED	1
ALCOES	2	SERHS	1
ARCASA	2	SERVESCOL	1
DOVELLA SERVEIS	2	SERVI TAVOR	1
GCN MENJADORS	2	TENO	1
PAIDEIA	2	VATUA L'OLLA	1
PAM I PIPA	2	ZIGAZAGA	1

La Figura 2, mostra la presència de les gestores en els districtes de la ciutat de Barcelona. Aquestes dades permeten fer una estimació dels nivells de concentració del negoci i l'abast de les gestores a la ciutat de Barcelona. Malauradament, no ha sigut possible disposar d'informació més específica que permeti una anàlisi més detallada d'aquesta qüestió, com ara la mitjana de menús servits per cada gestora a cada escola i el preu del menú.

Figura 2. Distribució territorial de les gestores en el districtes de Barcelona, desembre 2018



## 4. CONTRIBUCIÓ DELS MENÚS EN LES PROBLEMÀTIQUES AMBIENTALS GLOBALES

### 4.1 ALIMENTS EN ELS MENÚS

**Els menús que les gestores de menjadors de CEIP de Barcelona han ofert el mes de desembre, inclouen una sèrie d'aliments part dels quals són de temporada i part no.**

La Figura 3 mostra els principals aliments presents en els menús analitzats classificats per categories. En la taula de l'Annex 2 es troba l'estimació de la proporció de gestores que han incorporat cada aliment.

En aquest apartat, es presenten els resultats de les especificacions que les gestores han inclòs en els menús sobre l'origen, temporalitat i mètode de cultiu (ecològic/ no ecològic) dels aliments. Les categories de les figures presentades en aquesta secció són les presents en els menús analitzats.

Figura 3. Principals aliments presents en els menús dels CEIP de Barcelona, Desembre 2018

1. FRUITES	
Temporada	Fora temporada
Caqui	Kiwi
Magrana	Meló
Mandarina	Peres
Taronja	Pinya
	Plàtans
	Pomes
	Raïm

2. VERDURES I HORTALISSES	
Temporada	Fora temporada
Api	Albergínia
Bledes	Calçots
Bolets	Carbassó
Brocoli	Cogombre
Broquil	Espàrrecs
Brots de soja	Garrofó
Carbassa	Mongeta verda
Carxofes	Pebrot
Ceba	Pèsols
Col	Tomàquets

3. PEIX
No proximitat
Bacallà
Bonítol
Caçó
Caella/ tintorera
Calamars
Carboner
Gambes
Llenguadina
Llenguado
Lluç
Maira
Nero
Rap
Salmó
Seitó
Sèpia
Sonso
Tonyina
Verat

4. CARN
Botifarra
Carn picada (no especificada)
Conill
Entremès/ embotits
Gall d'indi
Hamburgueses vedella
Hamburgueses (carn no especificada)
Carn porc (p.e, llom)
Mandonguilles de pollastre
Mandonguilles vedella
Mandonguilles mixtes
Pèrnil Cuit
Pollastre
Salsitxes d'au/ pollastre
Salsitxes porc
Vedella
Xoriço

5. CEREALS	6. PRECUINATS
Arròs	Bunyols bacallà
Bulgur	Calamars romana
CusCus	Canelons
Mill	Crestes de tonyina
Pa	Croquetes bacallà
Pasta	Croquetes carn d'olla
Quinoa	Croquetes porc
Sarraí	Croquetes pernil
Seità	Croquetes de pollastre
Tempeh	Croquetes vedella
	Nuggets pollastre
	Pizza

Col kale
Col lombarda
Coliflor
Crèixens
Enciam
Espinacs
Fonoll
Germinats
Nap
Olives
Pastanagues
Patata
Porro
Raves
Remolatxa
Salsa tomàquet
Soja
Xampinyons
Xirivia

7. CONSERVA
Blat de moro
Tonyina
Tomàquet triturat
Fruita en almívar (p.e, pinya, préssec)
Olives

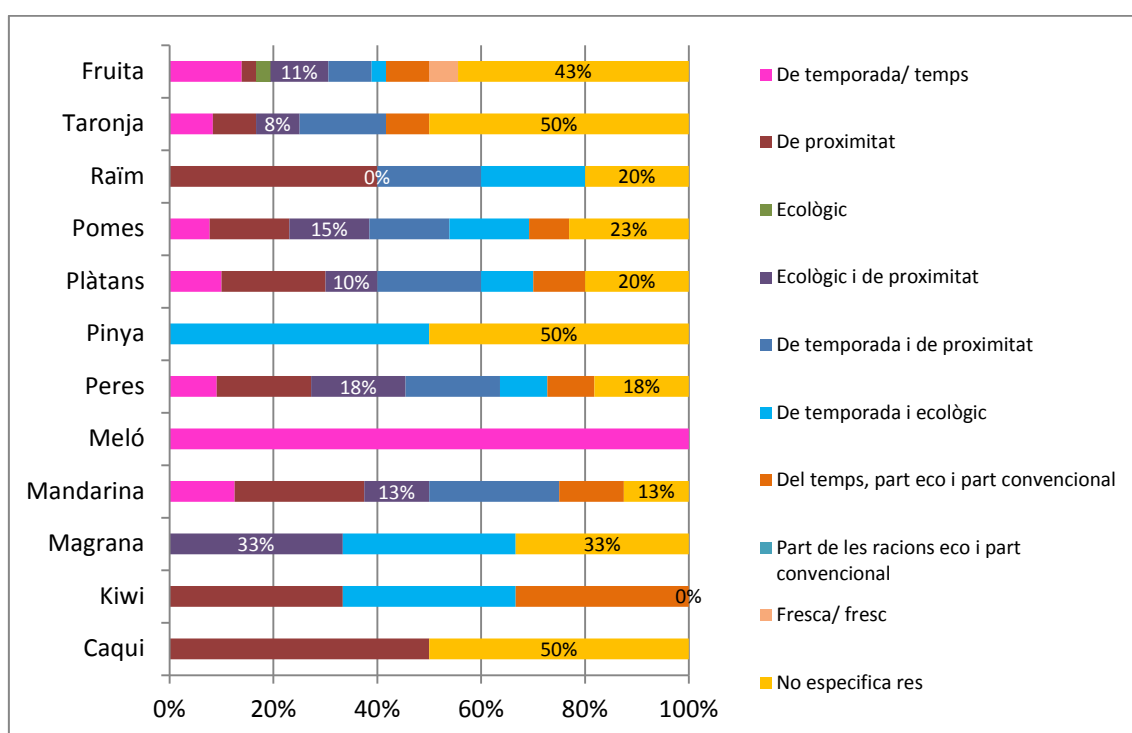


En termes generals podem dir que, malgrat existir eines per introduir una alimentació més sostenible a les escoles, només un 15% de gestores incorporen productes de proximitat i ecològics que minimitzen els impactes globals. El 11% de gestores n'incorpora fins al 20% i només el 7% supera el 50% dels aliments.

## 1. Fruites

**La major part de les gestores (80%) no han especificat quin tipus de fruita van servir en el menú del mes de desembre del 2018.** En aquests casos, el 57% han aportat algun tipus d'informació sobre la seva temporalitat/ procedència/ tipus de conreu (Figura 4).

Figura 4. Especificacions de la fruita per part de les gestores en el menú de Desembre 2018 dels CEIP de Barcelona.



**Destaca la baixa proporció de fruites mencionades per part de les gestores de proximitat i a la vegada ecològiques.**

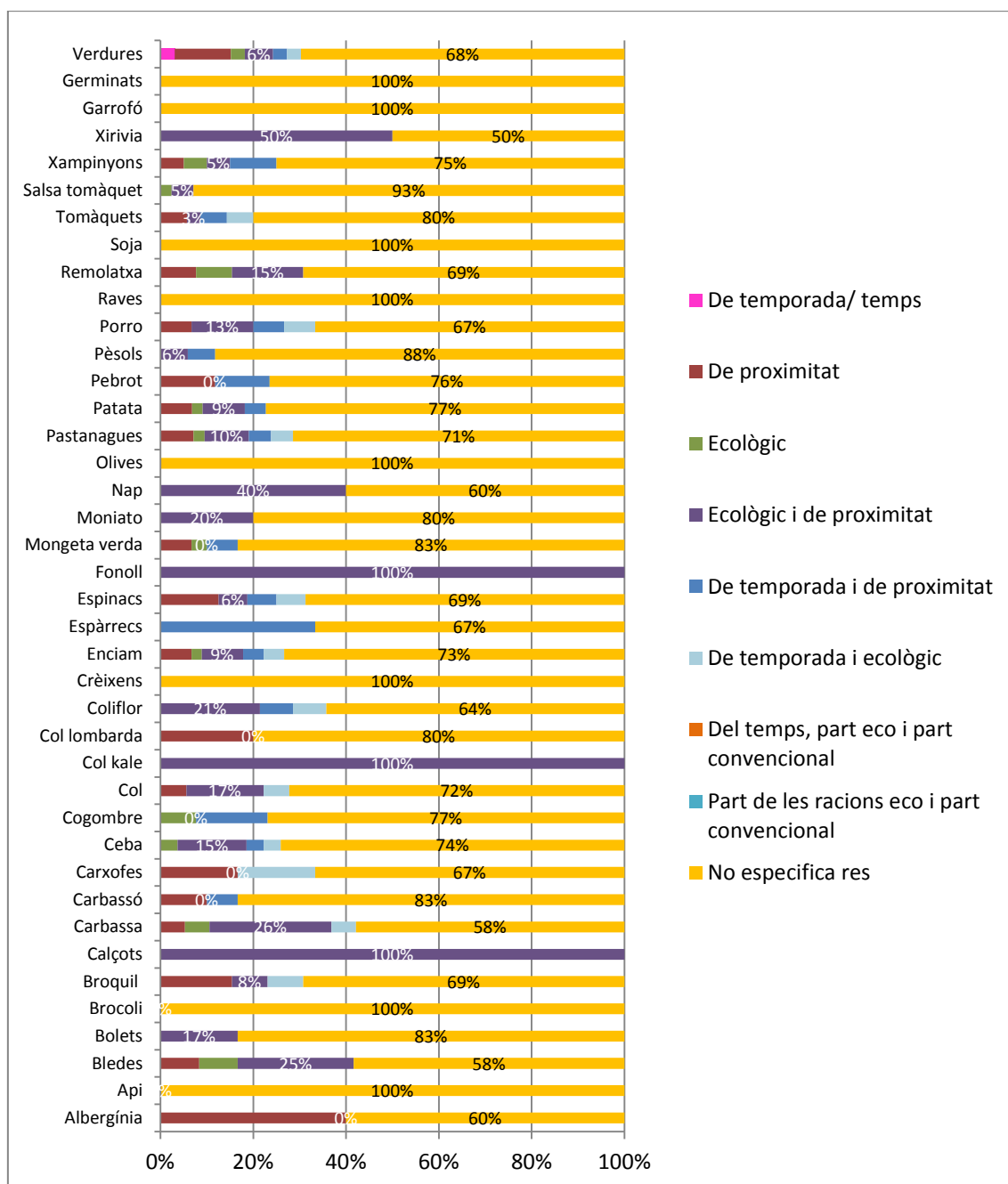
A l'altre extrem tenim les mandarines que només el 1 de 8 empreses que les serveixen no indica l'origen, un 25% ofereix producte de proximitat i un altre 25% és de temporada i proximitat. Altres casos a destacar són el de les peres, plàtans i pomes on una mitjana de 5 empreses serveixen producte de proximitat o temporada d'entre les 12 que van oferir aquestes fruites, i el raïm de proximitat que arriba a un 40% (2 de 5 empreses).

Caldria destacar els casos de gestores que anuncien pinya i meló com a productes de temporada en el mes de desembre.

## 2. Verdures i hortalisses

Gairebé un 70% de les gestores (34 de 46) no han especificat el tipus de verdures en algun plat del menú del mes de desembre del 2018. Algunes d'elles no ho especifiquen de manera generalitzada mentre que altres ho combinen amb la identificació d'algunes de les verdures en alguns dels àpats (Figura 5).

**Figura 5. Especificacions de les verdures per part de les gestores en el menú de Desembre 2018 dels CEIP de Barcelona.**



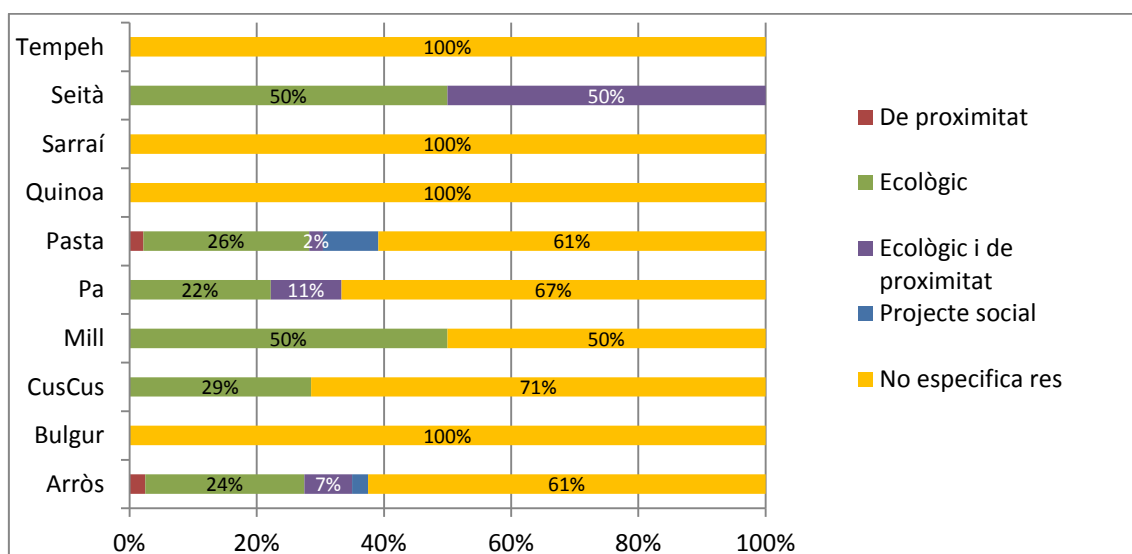
Les verdures i hortalisses més presents en els menús han estat el carbassó, la ceba, l'enciam, la mongeta verda, la pastanaga, les patates, els tomàquets i les olives (presentes en més del 50% dels menús de les gestores). Per aquestes verdures, en 3/4 parts dels menús

en els que han aparegut no s'hi inclou cap especificació sobre la temporalitat, proximitat o tipus de producció del producte.

### 3. Cereals

**En la major part dels cereals del menú del mes de desembre no s'inclou cap menció a la temporalitat, origen o tipus de producció (ecològic o convencional) (Figura 6).**

Figura 6. Especificacions dels cereals per part de les gestores en el menú de Desembre 2018 dels CEIP de Barcelona.

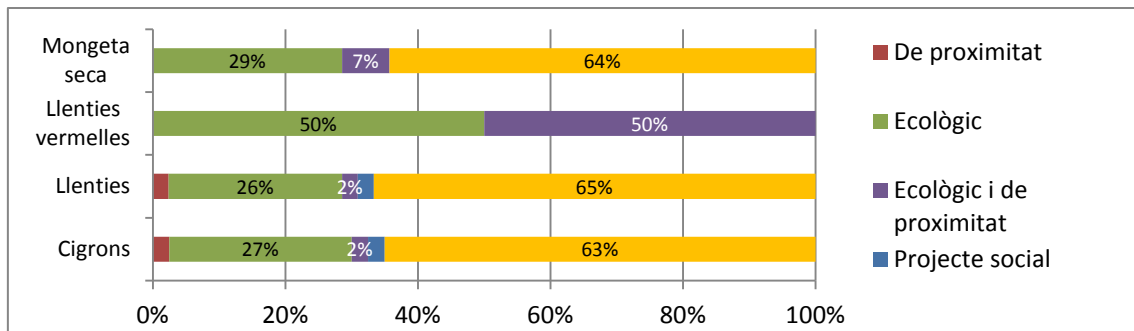


Destaca la participació de pasta i arròs ecològic que es ofert per un quart de les gestores. D'altra banda, es constata que entre 4 i 7 empreses ofereixen cereals d'origen internacional per les zones de producció (e.g. cuscús, mill, quinoa).

### 4. Llegums

**En el cas de les llegums, no s'indica l'origen del producte en una proporció important de les gestores (al voltant del 50%).** Però, una mitjana de 10 gestores ofereixen llegums ecològics (Figura 7).

Figura 7. Especificacions de les llegums per part de les gestores en el menú de Desembre 2018 dels CEIP de Barcelona.

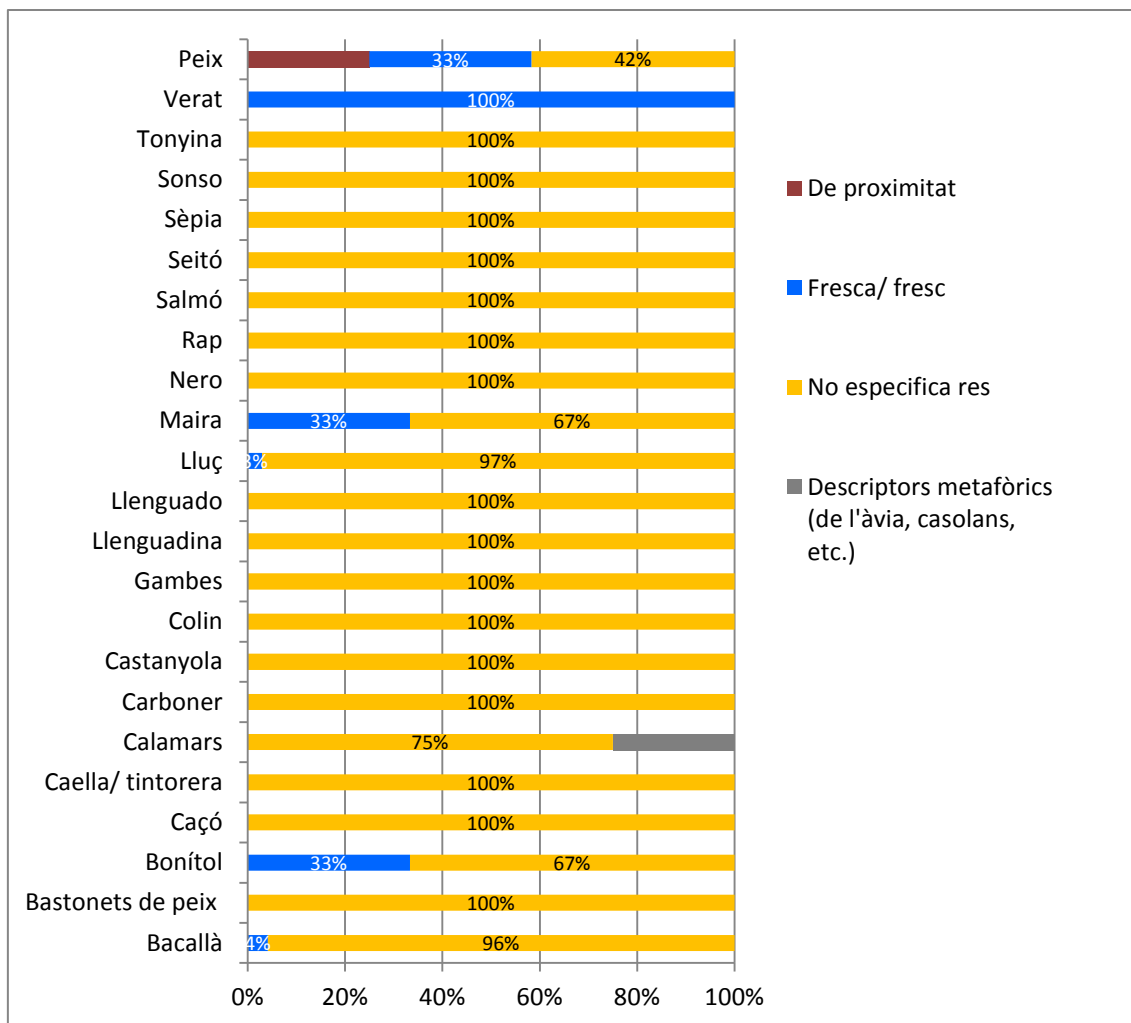


## 5. Peix

Més de la meitat (52%) de les gestores no especifiquen el tipus de peix que serveixen. En aquests casos, 6 gestores mencionen que és de proximitat i 8 que és fresc.

Gairebé la totalitat de les gestores no s'especifiquen ni la proximitat ni l'estat de conservació (fresc/ congelat) del peix. Els peixos més servits són el bacallà (52% de gestores), el lluç (74% de gestores) (Figura 8).

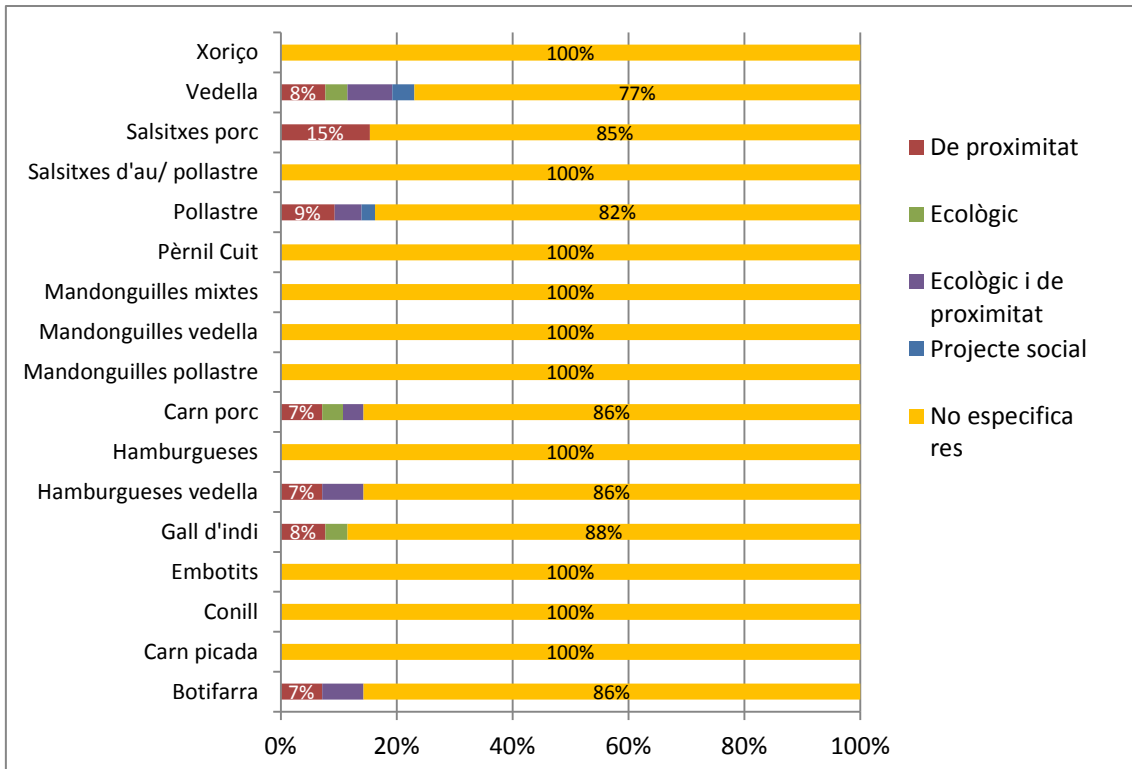
**Figura 8. Especificacions del peix per part de les gestores en el menú de Desembre 2018 dels CEIP de Barcelona.**



## 6. Carn

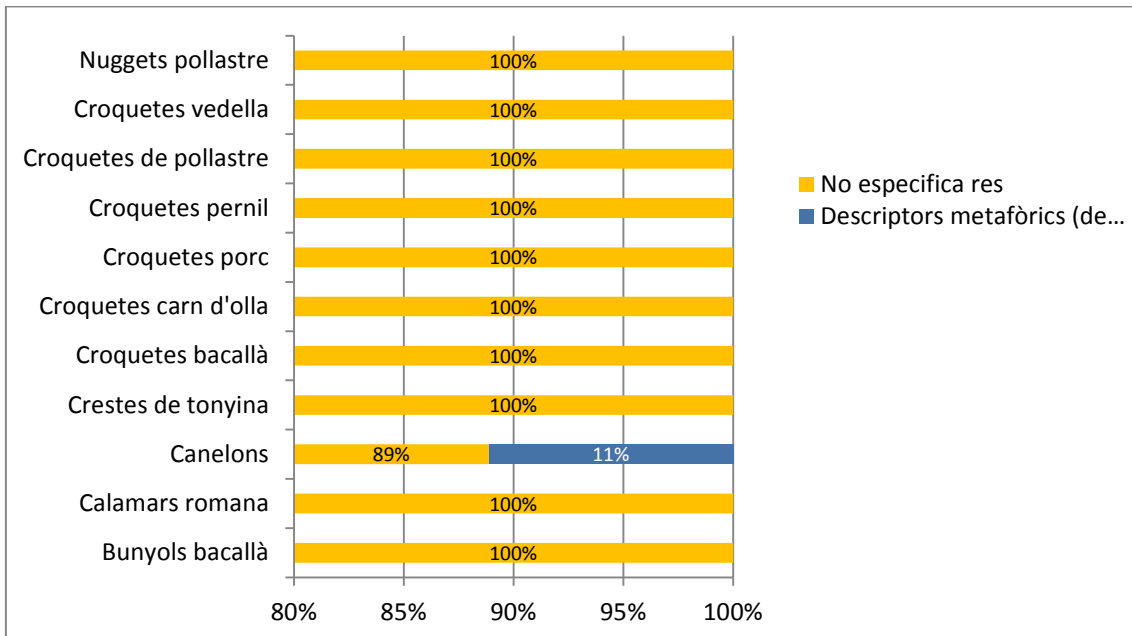
**En la gran majoria de les gestores (sobre un 80%), no s'indica l'origen de la carn.** Només en el 7-8% dels casos de botifarra, gall indi, hamburguesa de vedella, llom de porc, pollastre, salsitxes i vedella s'indica que l'origen és de proximitat o ecològic (Figura 9).

Figura 9. Especificacions de la carn per part de les gestores en el menú de Desembre 2018 dels CEIP de Barcelona.



## 7. Precuinats

El 100% de les gestores no especifiquen l'origen o tipus de producció dels productes precuinats.

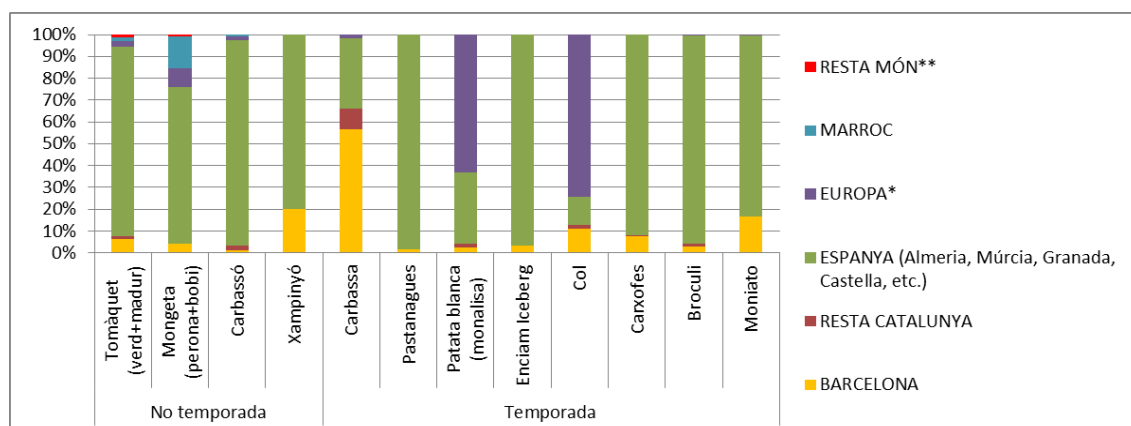


## 4.2 ORIGEN DELS ALIMENTS

### 1. Verdures i hortalisses

Les verdures i hortalisses d'origen Barcelona han representat aproximadament el 10% del volum total comercialitzades a Mercabarna. Si bé cabria esperar que les verdures i hortalisses de temporada comercialitzades a Mercabarna provinguessin de les zones productores de la demarcació de Barcelona i resta de Catalunya, les dades proveïdes per aquest agent indiquen que majoritàriament provenen del conjunt de províncies d'Espanya. És el cas de les pastanagues, les carxofes, el bròcoli i el moniato. Algunes de les verdures de temporada presents en els menús del mes de desembre del CEIP de Barcelona i comercialitzades a Mercabarna han vingut en una part important d'altres països d'Europa majoritàriament. És el cas de la patata blanca (tipus monalisa) de la que més del 60% ha vingut de França, Bèlgica, Holanda i Gran Bretanya, i de la col, més del 70% importada de França, Bèlgica, Holanda i Portugal. De totes les verdures i hortalisses analitzades del menú de les gestores, la verdura de temporada que ha presentat una proporció més alta d'origen Barcelona ha estat la Carbassa (57% aproximadament) (Figura 10). No s'observen pràcticament diferències en la capacitat d'autoproveïment de Barcelona i Catalunya pel que fa les verdures i hortalisses.

**Figura 10. Procedència de verdures i hortalisses comercialitzades per Mercabarna durant el mes de desembre del 2018 (% de tonelades)**



Font: Dades estadístiques web Mercabarna

Notes: Europa: patata de França, Bèlgica, Holanda, Gran Bretanya; col de França, Bèlgica, Holanda, Portugal.

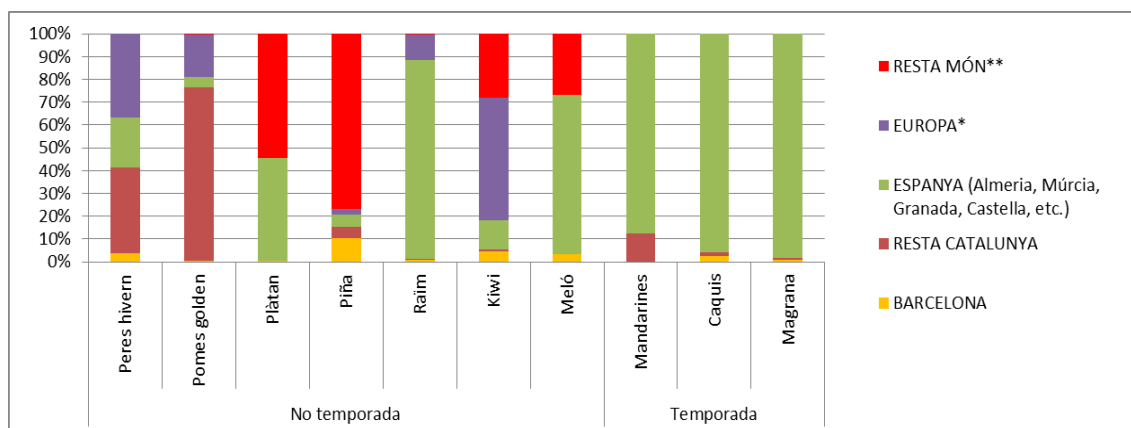
Resta de món: patata de Xina

### 2. Fruites

Les proporcions de fruites d'origen Barcelona comercialitzades a Mercabarna ha estat molt baixa durant el mes de desembre (Figura 11). Cabria esperar que les fruites de temporada comercialitzades a Mercabarna provinguessin de les zones productores de la demarcació de Barcelona i resta de Catalunya. No obstant, pel cas de les mandarines ha suposat el 10% aproximadament del volum total comercialitzat i pel cas de les magranes i caquis no ha arribat al 5%. Les dades proveïdes per aquest agent indiquen que quasi la totalitat d'aquestes fruites ha vingut del conjunt de províncies d'Espanya.

Pel que fa les fruites que no són de temporada, destaca el cas de les peres d'hivern i pomes, que degut als sistemes de conservació en càmera, estan disponibles tot l'hivern. El mes de desembre, una part important d'aquestes dos fruites ha tingut origen Catalunya (aproximadament el 40% en el cas de les peres i 76% les pomes golden). Destaca que més del 50% del plàtan comercialitzat a Mercabarna ha estat d'importació i la resta de Canàries. La proporció de raïm blanc comercialitzat amb origen Barcelona ha estat molt minsa. Pràcticament la totalitat ha provingut d'altres províncies d'Espanya.

**Figura 11. Procedència de fruites comercialitzades per Mercabarna durant el mes de desembre del 2018, (% de tonelades)**



Font: Dades estadístiques web Mercabarna.

Notes: Europa: peres d'hivern de França, Bèlgica, Holanda, Portugal; pomes Golden d'Austria, kiwi d'Itàlia, Grècia, França, Luxemburg i Portugal; Raïm de França i Itàlia; plàtan d'Holanda, França, Bèlgica; piña de França, Itàlia, Bèlgica.

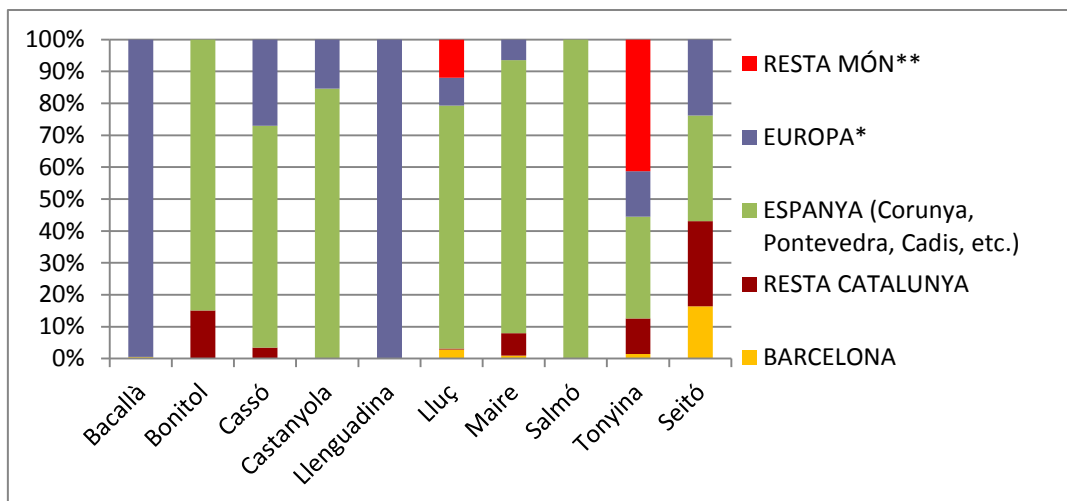
Resta de món: peres d'hivern de Xina, kiwis de Nova Zelanda, Uruguai, i Estats Units; meló del Brasil, raïm de Xile, Estats Units, Brasil i Sud-Àfrica; pinya de Brasil, Xile, Costa-Rica, Costa de Marfil i Equador; plàtan de Brasil, Camerún, Xile, Colòmbia, Costa de Marfil, Costa Rica, Equador.

### 3. Peix

L'origen del peix fresc analitzat i comercialitzat a Mercabarna durant el mes de desembre ha estat principalment la resta de províncies d'Espanya, Europa i la resta del món (Figura 12). Únicament el 15% del seitó ha provingut de Barcelona i al voltant d'un 2% del lluç.

**Figura 12. Procedència de peix fresc comercialitzat Mercabarna durant el mes de desembre del 2018 (% de tonelades)**





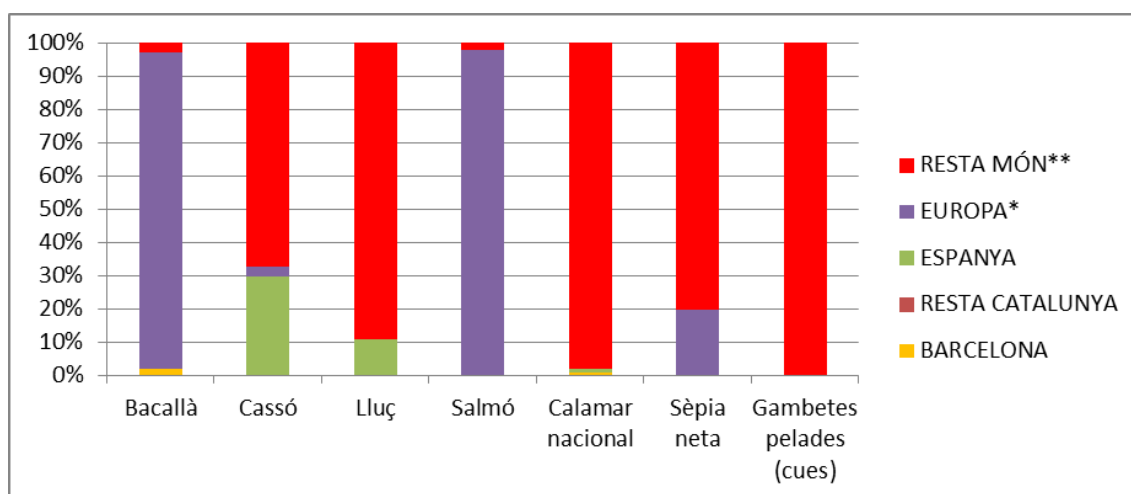
Font: Dades estadístiques web Mercabarna

Notes: Europa: seitò de França i Portugal; bonítol de Dinamarca i Noruega; cassó de Gran Bretanya; Castanyola d'Irlanda; llenguadina de Dinamarca, Gran Bretanya i Irlanda; lluç de Dinamarca, França i Gran Bretanya i Irlanda; , .

Reste de món: lluç de Sud-Àfrica; tonyina d'Àfrica i Àsia.

L'origen del peix congelat analitzat i comercialitzat a Mercabarna durant el mes de desembre ha estat principalment Europa i la resta del món (Figura 13).

Figura 13. Procedència de peix congelat comercialitzat per Mercabarna durant el mes de desembre del 2018 (% de tonelades)



Font: Dades estadístiques web Mercabarna

Notes: Europa: bacallà de Noruega i resta d'Europa; cassó de Dinamarca i Gran Bretanya, salmó de Gran Bretanya i Noruega.

Reste de món: calamar del Marroc, Tunísia i Namíbia; gambes d'Argentina, Àsia, Amèrica i Àfrica; lluç d'Argentina, Namíbia, Argentina i Xile; cassó d'Àfrica i Àsia; salmó d'Àsia.

Es destaca de l'anàlisi de la composició dels menús:

- Alta presència d'aliments que, en no ser de proximitat i a la vegada ecològics, poden provenir de cadenes de proveïment globalitzades. Entre ells:
  - Verdures i hortalisses fresques i congelades: tomàquets, mongetes tendres, blat de moro, espàrrecs, etc. La freqüència d'alguns d'ells, com el blat de moro, pot superar les dos menjades per setmana. Addicionalment, s'ha de

tenir en compte que només en el blat de moro ecològic es garanteix que no sigui transgènic.

2. Llegums
  3. Arròs
- 
2. Alta presència d'aliments en la producció dels quals s'utilitzen productes globalitzats amb alts impactes ecològics a l'exterior i locals. És el cas de la carn de porc i dels ous. En no ser ecològics i de proximitat, en el procés productiu s'utilitza una alimentació a base de soja en el cas dels porcs i a base de blat de moro, soja i altres cereals en el cas de les gallines. Segons dades estadístiques, aquests sectors es proveeixen d'importacions de varietats transgèniques provinents de països com ara l'Argentina.
  3. Alta freqüència d'aliments precuinats (p.e, crestes, *nugets*, baretes de peix, bunyols, croquetes, canelons, etc.) amb major probabilitat de presència de subproductes, aliments de categories inferiors i productes amb impactes internacionals (p.e, oli de palma). Algunes gestores ofereixen més d'una ració per setmana: croquetes, varetes de peix, nugets, etc.
  4. Presència d'aliments no frescos, específicament fruites i verdures, que en no ser de temporada i proximitat, poden provenir d'altres països: p.e, fruita en almívar i verdures congelades.
  5. Presència d'aliments de zones de producció fora de l'Estat i la UE amb alta petjada de carboni. Entre ells fruita, cereals i altres espècies vegetals: P.e, quinoa, mill, cuscús i pinya.
- 
1. Concentració del consum de peix en espècies provinents de zones de captura internacionalitzades. De la llista d'espècies de peix presents en els menús dels CEIP, es valora que el 80% correspondrien a espècies pescades en zones de captura que no són de proximitat.
  2. Addicionalment, concentració del consum de peix en espècies d'elevada pressió pesquera global: Lluç i bacallà. Algunes gestores només ofereixen lluç i bacallà en tots els àpats de peix.

## 4.3 QUATRE EXEMPLES D'IMPACTES AMBIENTALS GLOBALS

### 4.3.1 IMPACTE DIFÚS: EL CANVI CLIMÀTIC

L'Organització Mundial per a l'Alimentació i una àmplia diversitat de recerques científiques com ara la portada a terme per la comissió Lancet, constituïda per més de 37 científics de 16 disciplines i liderada pel Centre per a la Resiliència d'Estocolm han reconegut que els sistemes alimentaris tenen impactes ambientals en tota la cadena de subministrament, des de la producció fins al processament i la distribució (EAT-Lancet,

2018). Aquest és el cas de l'emissió de gasos d'efecte hivernacle generats tant en els processos productius dels aliments com en el transport. En el primer cas, determinats aliments porten associades més emissions de gasos d'efecte hivernacle (GEH) que d'altres, per la intensitat en l'ús dels combustibles fòssils en el seu procés productiu. És el cas, per exemple, de la carn. En el segon cas, el transport dels aliments en llargues distàncies per al seu processament i consum en llocs llunyans comporta moltes més emissions de gasos d'efecte hivernacle. Anem a veure dos exemples.

### **Exemple 1. EMISSIONS DE GASOS D'EFECTE HIVERNACLE DE LA PRODUCCIÓ DE CARN**

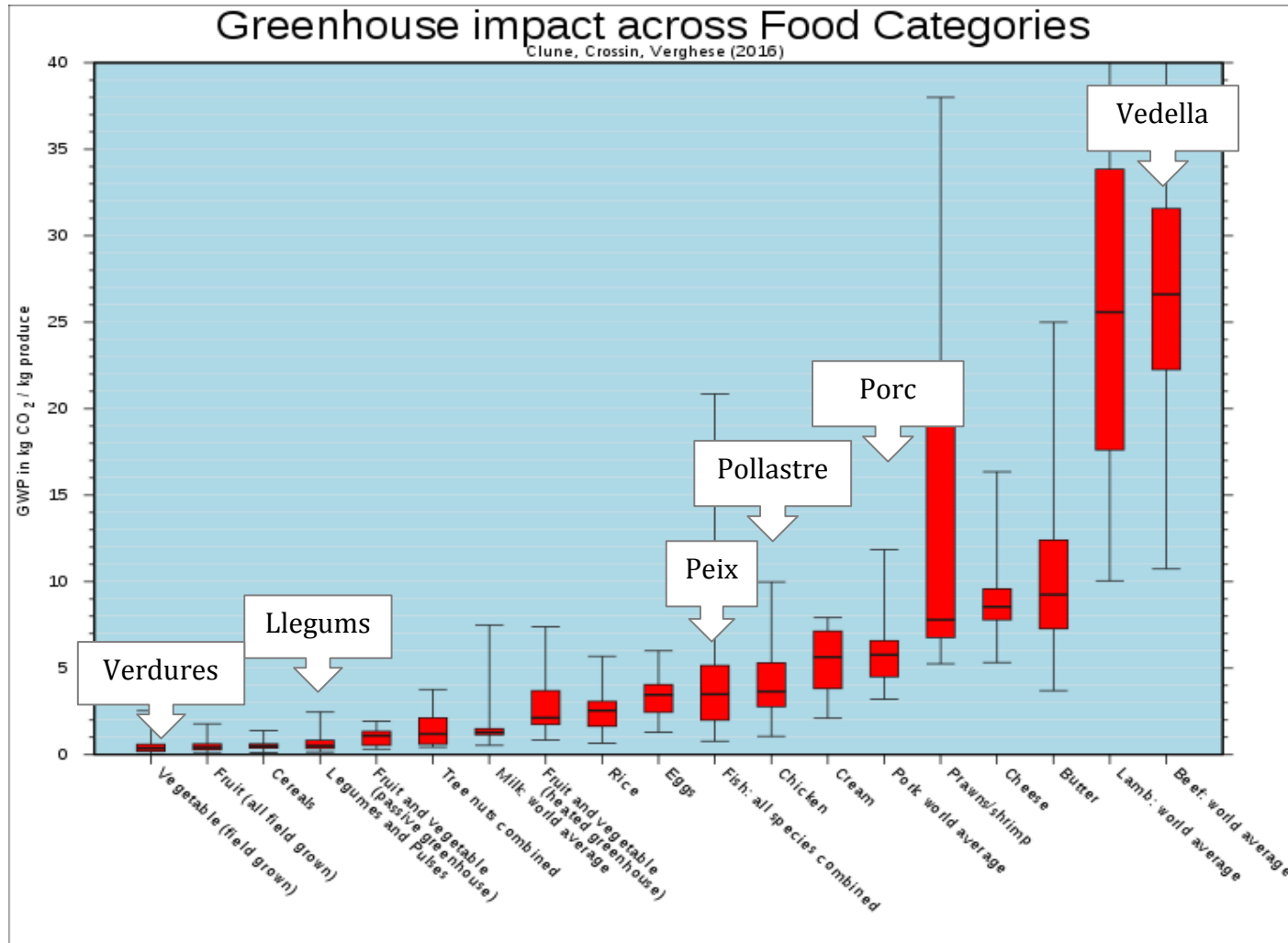
Diversos [estudis de la FAO](#) apunten que les emissions associades a la ramaderia constitueixen el 14,5% de totes les emissions antropogèniques GEH. Es tracta d'una de les fonts més importants de GEH, considerant les generades en tota la cadena de producció: des de la fabricació de fertilitzants per a la producció de pinsos, la desforestació per produir farratges i obrir pastures; les emissions de la fermentació i d'oxigen a causa dels excrements; i els GEH durant el procés d'elaboració. La carn de boví presenta les emissions de CO<sub>2</sub> eq més elevades, gairebé 300 kg de CO<sub>2</sub>-eq per quilogram de proteïna produïda, seguida de la carn de petits remugants (aproximadament 165 kg CO<sub>2</sub>-eq.kg).

Aquest impacte, junt amb la resta d'impactes associats a la producció intensiva de carn (desforestació per a producció de pinsos, contaminació d'aqüífers, gran consum d'aigua, etc.) fan que tant la reducció del consum de carn a través de la seva substitució per proteïnes vegetals, com el foment de la ramaderia ecològica extensiva contribueixin a la mitigació d'aquests impactes.

En la ramaderia ecològica extensiva, les races d'animals solen ser autòctones i pasturen en el camp, consumint poc pinso industrial. El farratge que consumeixen sol ser de proximitat. En aquest tipus de ramaderia es vetlla per a què la mida dels ramats estigui adaptada als recursos locals, controlant la generació de purins i excrements per a què puguin ser utilitzat en la fertilització dels camps.

D'altra banda, en l'article *Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories* (Clune et al. 2017), els autors comparen les estimacions de la intensitat d'emissions de 168 aliments per part de 369 recerques, evidenciant que els aliments vegetals rics en proteïnes tenen associades una intensitat d'emissions de GEH molt més baixa que les de les carns.

Il·lustració 1. Meta-anàlisi de la intensitat d'emissions de GEH d'aliments realitzada per CLUDE et al. (2017)



Font: CLUNE, S. et al. 2017. Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories. Journal of Cleaner Production. 18.

## Exemple 2. EMISSIONS DE GEH EN ELS PROCESSOS DE TRANSPORT DE VERDURES I HORTALISSES DES DEL SUD DE LA PENÍNSULA

L'informe [Alimentos Kilométricos, publicat per Amigos de la Tierra](#) i realitzat per equips de les universitats Pablo Olavide, Universidad de Sevilla i la Universidad de Vigo, presenta una estimació dels kilòmetres recorreguts pels aliments importats a Espanya l'any 2011 i de les emissions de GEH realitzades pels diferents mitjans de transport. En aquest s'evidencia que les distàncies més llargues recorregudes pels diferents aliments i components corresponen a les categories dels peixos (6400 km aproximadament) i dels pinsos pels aliments (6900 km aproximadament), com ara és la soja. Les tones de GEH emeses en el transports dels diferents aliments depenen de la quantitat importada d'aquests productes. L'estudi estima que les importació de peix procedent de l'Argentina, Portugal i la Xina en vaixell va suposar l'emissió de 783.000 t de CO<sub>2</sub>. Les de cereals provinents de França, Ucraïna i Bulgària en vaixell van suposar l'emissió de 1.092.000 tones de CO<sub>2</sub>. Les importacions de verdures i hortalisses de França, Portugal, Països Baixos, Bèlgica, i Marroc per carretera i vaixell van suposar l'emissió de 964.000 tones de CO<sub>2</sub>.

L'eina d'estimació d'emissions de CO<sub>2</sub> degut a les importacions dels aliments *Alimentos Kilométricos*, permet realitzar una aproximació no exhaustiva a les emissions generades pels menjadors escolars i visualitzar la petjada ecològica associada, és a dir, la superfície de terra necessària per a fixar el CO<sub>2</sub> emès. Diem no exhaustiva perquè l'eina presenta una sèrie de limitacions (referides a les categories d'aliments incloses, possibilitat d'introduir decimals, etc.) que fan que l'estimació només pugui tenir una utilitat de sensibilització sobre la responsabilitat global dels diferents models de consum visualitzant l'ordre de magnitud de les emissions.

En la Taula 1 es presenten les emissions de CO<sub>2</sub> en el transport d'una sèrie d'aliments per infant i any, utilitzant les orientacions de gramatge i composició de menús de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. S'hi ha inclòs diferents supòsits sobre la proporció d'aliments importats per a visualitzar les implicacions en termes de reducció d'emissions. En la Taula 2, a partir de l'estimació del nombre d'infants que es queden a dinar al centre, es presenta una estimació de les emissions anuals i la petjada ecològica associada, és a dir, la superfície de terra que cal per a fixar el CO<sub>2</sub> generat.

**Taula 1. Exemple d'estimació de les emissions de CO<sub>2</sub> per alumne i any pel transport d'aliments d'importació consumits**

Aliments	Pes dels aliments consumits per infant					Emissions de CO <sub>2</sub> en el transport dels aliments (kg CO <sub>2</sub> / infant/ any)		
	Pes per ració (gr)/dia	Nombre racions/mes	Pes total (gr)/ mes	Pes total (kg)/ mes	Pes total (kg)/ any	Supòsit 1 100% aliments d'importació	Supòsit 2 50% aliments d'importació	Supòsit 3 25% aliments d'importació
Fruita	120	16	1920	1,92	17	4,25	2,13	1,06
Verdura plat principal	120	8	960	0,96	9	5	2,50	1,25
Verdura guarnició	60	20	1200	1,2	11			
Cereals (arròs/ pasta)	60	8	480	0,48	4	0,4	0,20	0,10
Llegums (plat principal)	50	4	200	0,2	2	0,5	0,25	0,13
Peix	100	4	400	0,4	4	2,08	1,04	0,52
Pollastre	100	4	400	0,4	4			
Carn	70	8	560	0,56	5	2,16	1,08	0,54
					<b>Total</b>	<b>14,39</b>	<b>7,20</b>	<b>3,60</b>

Nota: Els càlculs han estat realitzats prenent de referència les categories utilitzades per l'eina de càlcul d'emissions de CO2 de la importació d'aliments [Alimentos Kilométricos](#). Els factors d'emissió de CO2 utilitzats han estat els proveïts per la mateixa eina.

El pes per ració considerat és el recomanat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya en la [Taula de gramatges en funció del grup d'edat](#) (rang superior del grup 3-6).

El nombre de racions considerades són les recomanades per l'Agència de Salut Pública de Catalunya en el document en el document [L'alimentació saludable en l'etapa escolar, edició 2017](#).

**Taula 2. Exemple d'estimació de l'emissió de CO2 per transport d'aliments d'importació en un CEIP de dues línies (450 alumnes)**

Infants que dinen a l'escola		Emissions CO2 del CEIP/ any					
		Supòsit 1 100% aliments d'importació		Supòsit 2 50% aliments d'importació		Supòsit 3 25% aliments d'importació	
Proporció	Nombre	CO <sub>2</sub> emès (kg)	Petjada ecològica (m <sup>2</sup> )	CO <sub>2</sub> emès (kg)	Petjada ecològica (m <sup>2</sup> )	CO <sub>2</sub> emès (kg)	Petjada ecològica (m <sup>2</sup> )
90%	405	5.828,0	32.403,4	2.914,0	16.201,7	1.457,0	8.100,9
70%	315	4.532,9	25.202,6	2.266,4	12.601,3	1.133,2	6.300,7
50%	225	3.237,8	18.001,9	1.618,9	9.000,9	809,4	4.500,5
30%	135	1.942,7	10.801,1	971,3	5.400,6	485,7	2.700,3

Nota: L'estimació de la petjada ecològica ha estat realitzada a través de [l'eina Alimentos Kilométricos](#). Les emissions de CO2 per infant utilitzades en cada supòsit han estat les obtingudes en la Taula 1.

Segons aquestes estimacions orientatives, un CEIP en el que el 50% els infants es quedin a dinar, i que importi el 50% dels principals aliments considerats (verdures, fruites, cereals, llegums, peix, pollastre i carn) necessitaria una àrea superior a la del Camp Nou del F.C. Barcelona (7.140 m<sup>2</sup>) per assimilar els CO<sub>2</sub> i GEH emesos en el transport d'aquests aliments al llarg del l'any.

#### 4.3.2 IMPACTES LOCALITZATS: CONTAMINACIÓ, DESFORESTACIÓ I PÈRDUA BIODIVERSITAT

A continuació presentem tres exemples d'impactes localitzats de la producció d'aliments i extracció d'espècies presents en els menús analitzats. Aquests impactes han estat identificats a través de l'eina [l'Atlas de Conflictos Ambientals EJATLAS](#), que ha estat elaborat per un equip de més de 25 centres de recerca i ONG internacionals i finançat per al Comissió Europea.

##### 1. Contaminació de sòls i aqüífers per agroquímics

##### **Exemple 1. CONTAMINACIÓ DE SÒLS PER AGROQUÍMICS EN EL CULTIU SOJA TRANSGÈNICA per a l'alimentació del sector porcí**

Localització: Argentina



**Monsanto and soy monocultures, Argentina**

*GM soy monocultures ravages on health and biodiversity mobilize numerous semi-rural communities but this harmful production, at the core of Argentinean economy, remains hard to challenge.*

**Description**

In 1996 a particular variety of transgenic soy was introduced in Argentina. Marketed as Round Up Ready soy (RR), it was genetically modified to resist Round Up, a potent glyphosate-based herbicide. The North American multinational company Monsanto, a specialist in agricultural biotechnology and seeds and the worldwide leader in GM food

**Impactes:**

Visibles: pèrdua de biodiversitat (vida silvestre, agro-diversitat), inseguretad alimentària (dany a les collites), contaminació genètica, pèrdua de paisatge / degradació estètica, contaminació del sòl, desforestació i pèrdua de coberta de vegetació

Potencials: Desertificació / sequera, escalfament global, contaminació de les aigües superficials / disminució de la qualitat de l'aigua (físic-químic, biològic).

**Exemple 2. CONTAMINACIÓ AQÜÍFERS PER PURINS**

**Localització: Catalunya**

**Nitrates pollution in Osona, Catalonia**

*The Grup de Defensa del Ter campaigns against the pork industry in this and other areas of Catalonia because it causes enormous concentration of nitrates in groundwater.*

**Description**

La enormemente sobredimensionada cabaña porcina existente en la comarca de Osona, Catalunya (cercana a un millón de cerdos), produce un residuo en forma de purines que contamina gravemente los suelos y los acuíferos de toda la zona. El resultado es que más del 50% de las Fuentes de agua de Osona están contaminadas por los nitratos provenientes de los purines y no son aptas para el consumo humano.

**Impactes:**

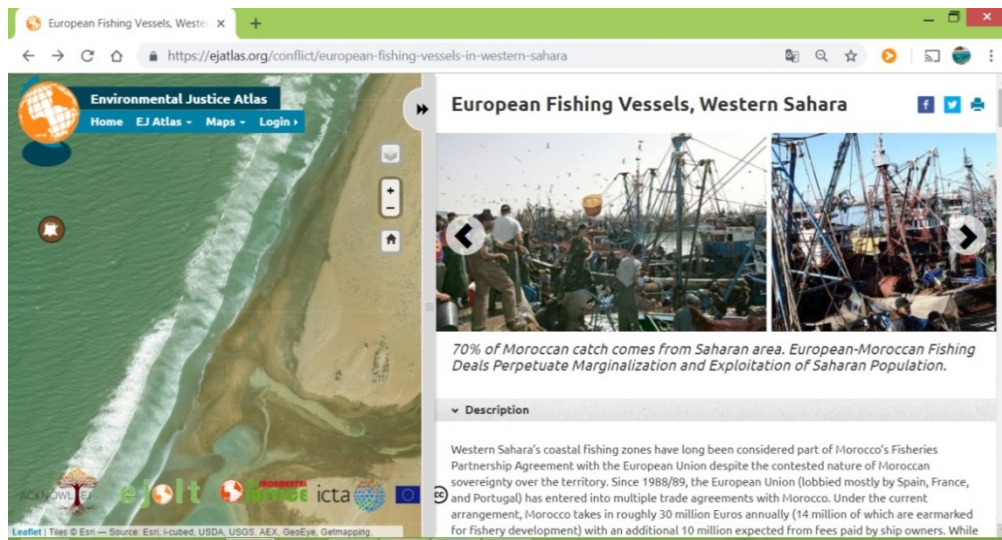
Visible: contaminació atmosfèrica, pèrdua de paisatge / degradació estètica, contaminació del sòl, contaminació de les aigües superficials / disminució de la qualitat de l'aigua (físicoquímica, biològica), contaminació de les aigües subterrànies

Més informació: <https://ejatlas.org/conflict/contaminacion-del-agua-por-nitratos-en-osona-catalunya>

2. Pressió sobre espècies i pèrdua de biodiversitat

## Exemple 1. EXPOLIACIÓ CALAMAR COMÚ EN AIGÜES EN CONFLICTE

Localització: Sàhara Occidental i Marroc



The screenshot shows a web browser window displaying the Environmental Justice Atlas (EJAtlas) website. The page title is "European Fishing Vessels, Western Sahara". On the left, there is a map of the Western Sahara region. The main content area features a photograph of fishing vessels and a text block with the following description:

**70% of Moroccan catch comes from Saharan area. European-Moroccan Fishing Deals Perpetuate Marginalization and Exploitation of Saharan Population.**

**Description**

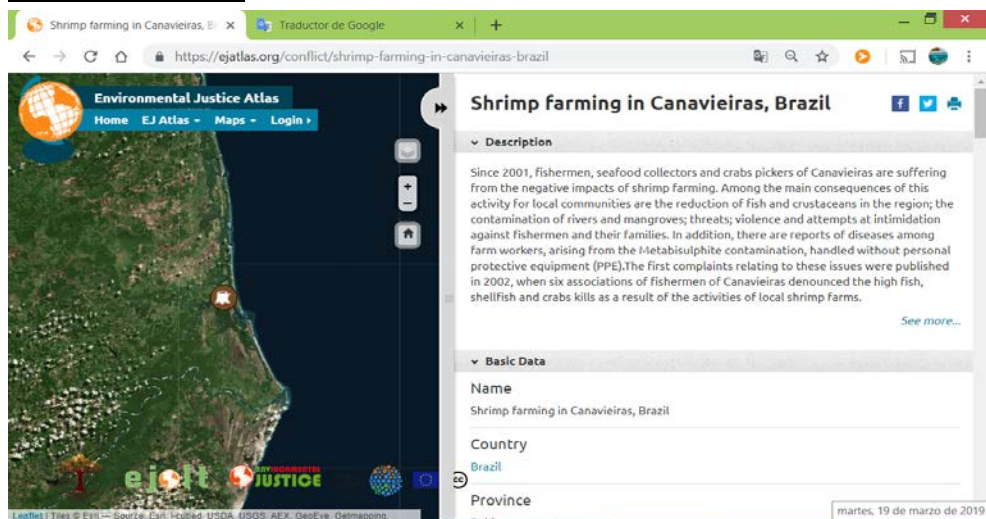
Western Sahara's coastal fishing zones have long been considered part of Morocco's Fisheries Partnership Agreement with the European Union despite the contested nature of Moroccan sovereignty over the territory. Since 1988/89, the European Union (lobbied mostly by Spain, France, and Portugal) has entered into multiple trade agreements with Morocco. Under the current arrangement, Morocco takes in roughly 30 million Euros annually (14 million of which are earmarked for fishery development) with an additional 10 million expected from fees paid by ship owners. While

Impactes: Pèrdua de biodiversitat

Més informació: <https://ejatlas.org/conflict/european-fishing-vessels-in-western-sahara>

## Exemple 2. PRODUCCIÓ INTENSIVA DE GAMBA

Localització: Brasil



The screenshot shows a web browser window displaying the Environmental Justice Atlas (EJAtlas) website. The page title is "Shrimp farming in Canavieiras, Brazil". On the left, there is a map of the Canavieiras region in Brazil. The main content area features a text block with the following description:

**Description**

Since 2001, fishermen, seafood collectors and crabs pickers of Canavieiras are suffering from the negative impacts of shrimp farming. Among the main consequences of this activity for local communities are the reduction of fish and crustaceans in the region; the contamination of rivers and mangroves; threats; violence and attempts at intimidation against fishermen and their families. In addition, there are reports of diseases among farm workers, arising from the Metabisulphite contamination, handled without personal protective equipment (PPE). The first complaints relating to these issues were published in 2002, when six associations of fishermen of Canavieiras denounced the high fish, shellfish and crabs kills as a result of the activities of local shrimp farms.

[See more...](#)

**Basic Data**

Name	Shrimp farming in Canavieiras, Brazil
Country	Brazil
Province	

martes, 19 de marzo de 2019



### Impactes:

Visible: pèrdua de biodiversitat (vida silvestre, agro-diversitat), contaminació de sòls, desforestació i pèrdua de coberta vegetal, contaminació de les aigües superficials / disminució qualitat de l'aigua (físic-químic, biològic).

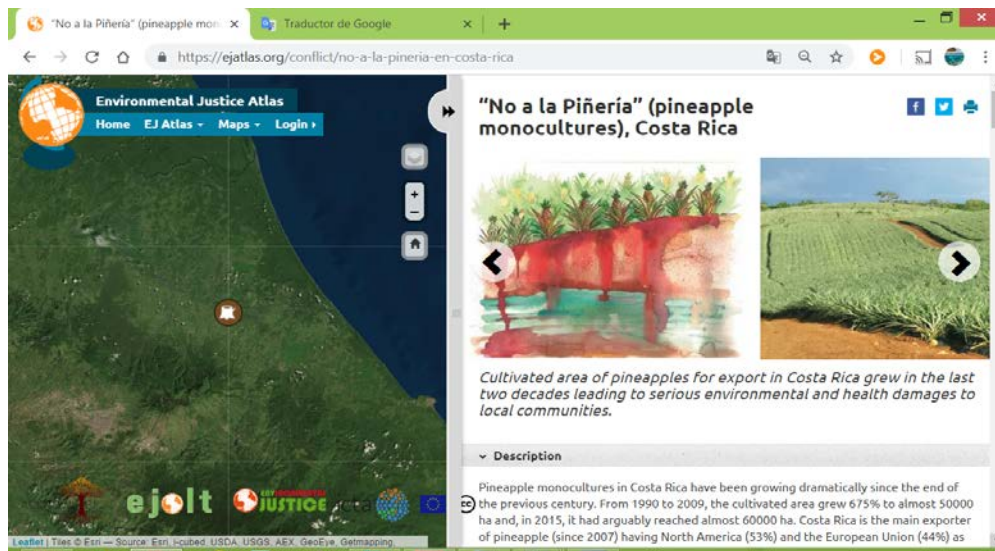
Potencial: inseguretats alimentària (dany a les collites), contaminació genètica, contaminació de les aigües subterrànies o esgotament.

Més informació: <https://ejatlas.org/conflict/shrimp-farming-in-canavieiras-brazil>

### 3. Desforestació per expansió de la frontera agrícola intensiva

#### **Exemple 1. PRODUCCIÓ INTENSIVA DE PINYA**

Localització: Costa Rica



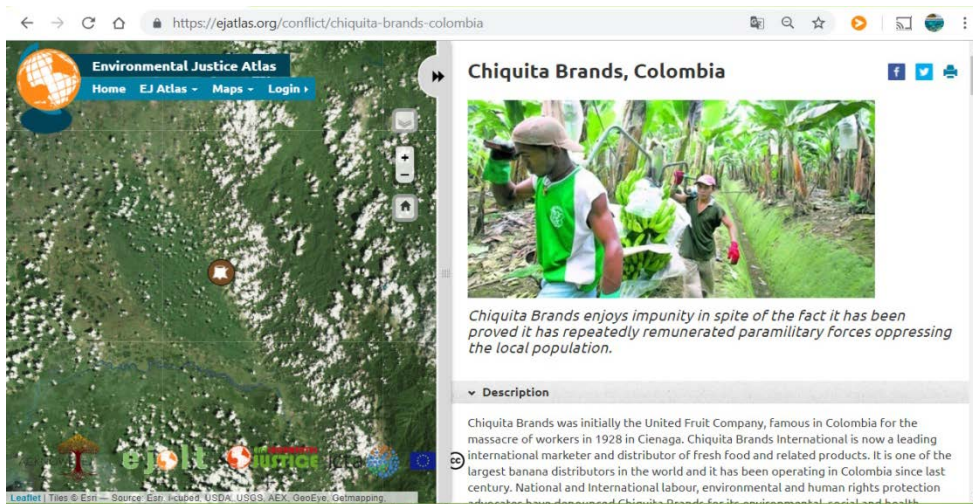
### Impactes:

Visible: desforestació i pèrdua de coberta vegetal, contaminació atmosfèrica, pèrdua de biodiversitat (vida silvestre, agro-diversitat), inseguretats alimentària (dany a les collites), pèrdua de paisatge / degradació estètica, contaminació del sòl, erosió del sòl.

Més informació: <https://ejatlas.org/conflict/no-a-la-pineria-en-costa-rica>

#### **Exemple 2. PRODUCCIÓ INTENSIVA DE PLÀTAN**

Localització: Colòmbia



### Impactes:

Visible: pèrdua de biodiversitat (vida silvestre, agro-diversitat), inseguretat alimentària (dany de la collita), contaminació genètica, escalfament global, pèrdua de paisatge / degradació estètica, contaminació acústica, contaminació del sòl, erosió de sòls, desbordament de residus, desforestació i pèrdua de vegetació, contaminació de les aigües superficials / disminució de la qualitat de l'aigua (físicoquímica, biològica), contaminació de les aigües subterrànies o esgotament.

Potencial: contaminació atmosfèrica, desertificació / sequera.

Més informació: <https://ejatlas.org/conflict/chiquita-brands-colombia>

## 5. TRANSPARÈNCIA I RENDICIÓ DE COMPTES SOBRE L'ORIGEN DELS ALIMENTS

En aquest apartat es presenten els principals resultats de l'anàlisi de la qualitat de la informació sobre l'origen dels aliments lliurada per les gestores a les famílies a través dels menús i de les webs respectives.

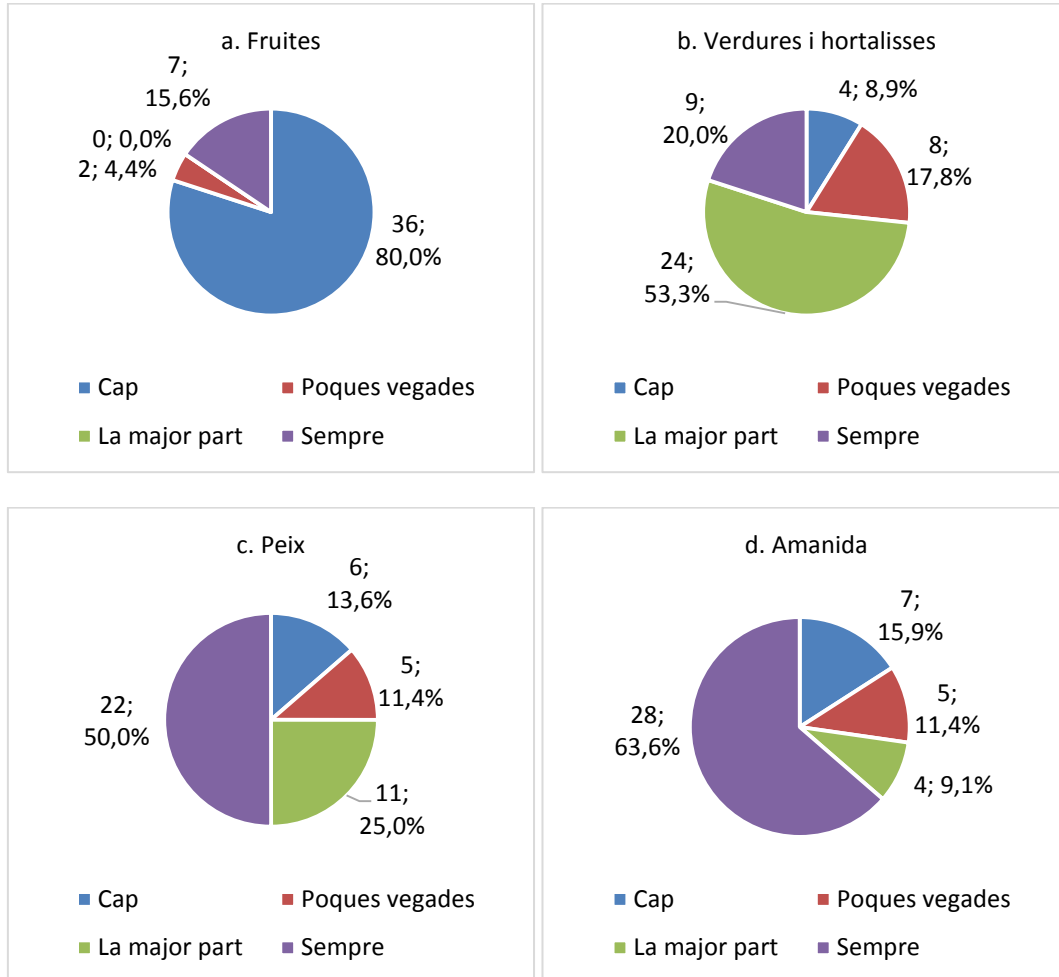
Una de les primeres constatacions quan a la qualitat de la informació, és **la imprecisió amb la que moltes gestores es refereixen als aliments que componen els menús** (Figura 15).

Les principals categories d'aliments en les que hi ha una falta de concreció del que serveix són la fruita, les verdures i el peix. De l'anàlisi dels menús, es constata que només el 15% de les gestores identifiquen el tipus de fruita en cada àpat i que el 80% no n'identifiquen cap, referint-se majoritàriament en els menús a expressions tipus "fruita de temporada" o "fruita del temps". Pel que fa les verdures i hortalisses, només el 20% les identifiquen en tots els àpats. Pel que fa el peix, el 50% de les gestores l'identifica en tots els àpats.

Alguns exemples de terminologia indefinida que apareix en els menús és: fruita del temps, verdures tricolors, puré de verdures, sopa de pescadors, paella de verdures, paella mixta,

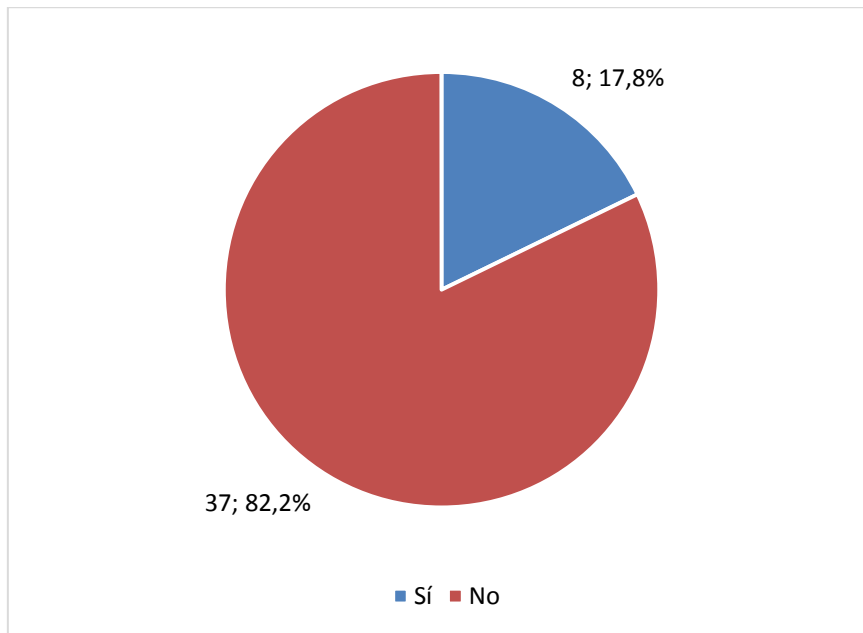
arròs mar i muntanya, *mesclum* de llegums, verdures arrebossades, sopa de verdures, fideus a la marinera, *fish and chips*, crema de llegums, panatxé de verdures, *mac and cheese*, hamburgueses vegetals, proteïna vegetal, etc.

**Figura 14. Grau d'identificació dels aliments en els menús de les gestores de menjadors de CEIP (n=54), Barcelona. 2018**



A tot lo anterior, cal destacar l'aparició en els menús de logotips referits a la certificació del CCPAE (n=2) i altres d'inventats per les gestores referits a l'origen km0 (n=4). Aquests logotips al peu del menú indueixen a pensar que la gestora està certificada o bé que el conjunt dels aliments estan certificats com ecològics. El fet que el logotip del CCPAE estigui regulat pel marc normatiu exposat en l'apartat 2 d'aquest document i no abasti explícitament la certificació d'establiments de restauració i menjadors comporta que la seva inclusió en els menús dels CEIP incompleixi la normativa referida. D'altra banda, en cap dels menús en els que apareixen logotips propis de Km0 es presenta el seu significat, ni es relaciona amb el Decret 24/2013, d'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris. Addicionalment cal considerar que només el 8% de les gestores han identificat productes ecològics i de proximitat (veure el detall en apartat 3) en els menús (Figura 16).

Figura 15. Identificació dels aliments ecològics i de proximitat en els menús de les gestores de menjadors de CEIP (n=54), Barcelona. 2018



Un dels entrebancs per a identificar els aliments que contribueixen a les problemàtiques ambientals globals és el fet que algunes gestores **no acaben d'identificar els aliments que presenten les característiques que els menús expliquen**. És el cas de quan s'especifica que entre les verdures i fruites, les que son de temporada i proximitat seran ecològiques, però no es pot saber quines es consideren de temporada i per tant són ecològiques. Una altra formulació que ho exemplifica és quan es confirma que "l'empresa vetlla per la utilització d'aliments de proximitat i ecològics sempre que sigui possible" però no especificar quins. Un tercer exemple és quan s'explica que "tots els plats estan elaborats amb un mínim de producte ecològic i de proximitat", però no s'especifica quins productes i en quina proporció.

**En l'anàlisi dels menús, s'ha trobat un ús erroni del concepte "de temporada" i de "proximitat" per a determinades verdures, hortalisses, fruites i espècies de peix que no ho són** segons els calendaris productius locals. També s'inclouen, en alguns casos, aliments d'importació dins d'aquestes categories. Per exemples d'aliments de no serien de temporada i que s'han trobat referits com a tals són:

1. Verdures i hortalisses: albergínia, cogombre, pebrot, tomàquet, mongeta tendra, carbassó, pèsols, etc.
2. Fruites: kiwis, mangos, plàtans, meló, pinya, etc.
3. Peix: caçó, bacallà, lluç, llenguado, bonítol, etc.

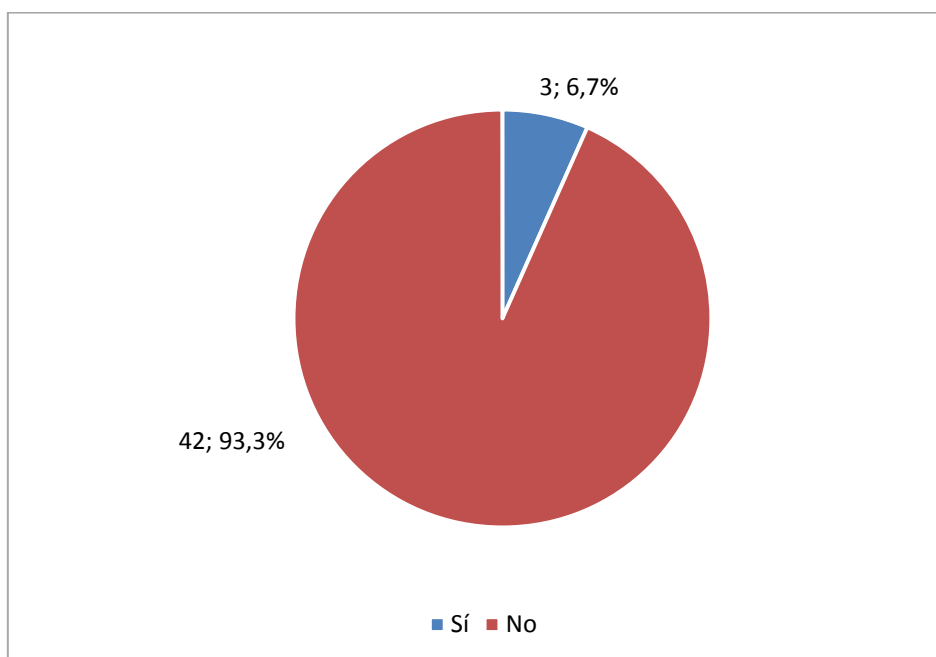
També s'observa un **ús estès de qualificadors dels aliments i eslògans generadors de confiança de les famílies** però que no compten amb un significat establert ni específic. Bàsicament es referències a les propietats saludables dels aliments o a la tipologia de cuina "casolana". Algunes dels exemples trobats són canelons casolans, canelons de l'àvia, calamars casolans, hamburguesa casolana, sofregit casolà, etc. A nivell organitzatiu, algunes gestores utilitzen eslògans inductors, com per exemple: "Alimentació sana pels nostres fills", "De la terra al plat, alimentació de proximitat per a les escoles", "Educació

per a la sostenibilitat”, “Menjador de proximitat, sostenible i ecològic, “Cuina ecològica i de proximitat, assoliment d’hàbits i actituds per al desenvolupament personal”, “Menjar sa, menjar de prop”, “Menjadors saludables, de l’hort a l’escola”, etc.

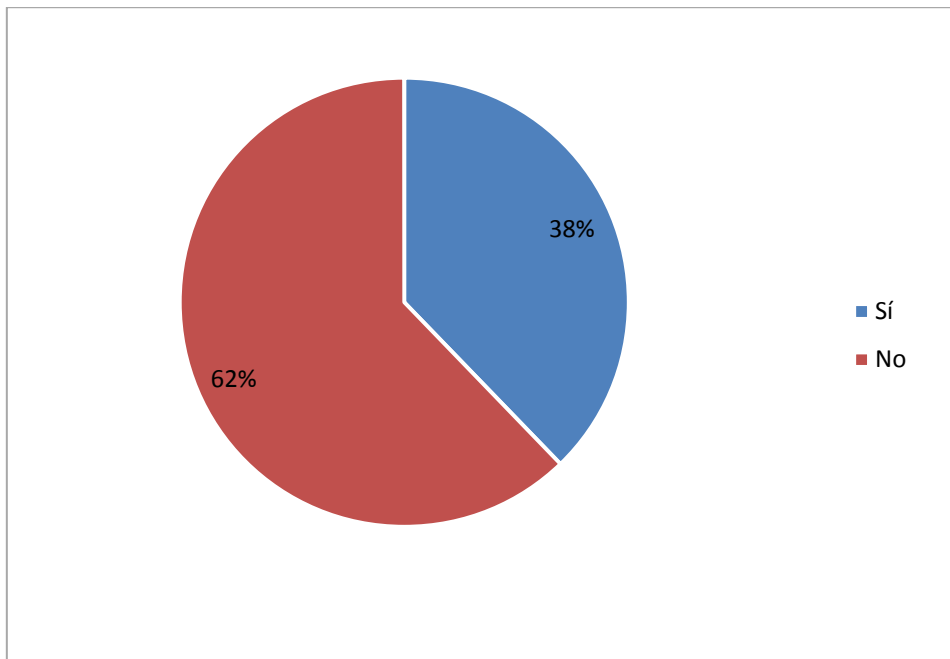
**L’estat de conservació dels aliments proveeix indirectament informació sobre si el seu origen és de proximitat o si la cadena de distribució és de circuit llarg, provenint els aliments de zones de producció sovint llunyanes.** De l’anàlisi de la informació dels menús, es constata que el 93% de les gestores no especifiquen l’estat de conservació dels aliments (específicament verdures i carn) (Figura 17). Pel cas del peix, el 62% de les gestores no expliquen si el peix és congelat o fresc (Figura 18).

En alguns casos, s’especifica que es tracta de peix fresc, induint a pensar que és peix local, per a indicar espècies de peix que procedeixen d’àrees de captura internacionals i fins i tot que poden haver estat descongelades per al seu transport. Per exemple, algunes gestores ofereixen bacallà i lluç com a peix fresc <sup>11</sup>.

**Figura 16. Transparència pel que fa la frescor dels aliments (verdures, arròs, carn) dels menús de les gestores de menjadors de CEIP (n=54), Barcelona. 2018**

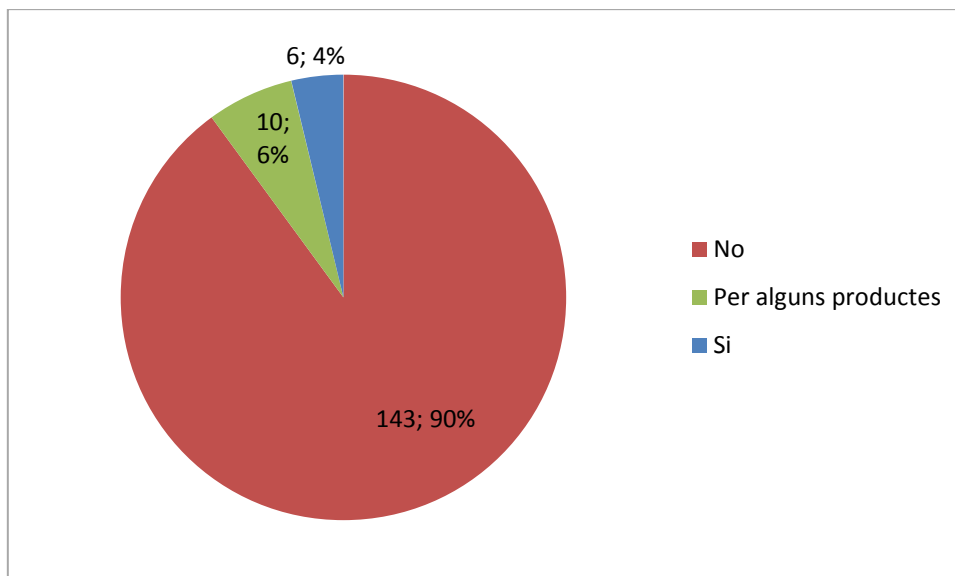


**Figura 17. Transparència en la conservació del peix en els menús de les gestores de menjadors de CEIP (n=54), Barcelona. 2018**



Per últim es constata que en la majoria dels centres educatius, les gestores no presenten els productors/ es dels aliments. Només en el 6% dels menjadors es coneixen els productors a través de les pàgines web de les gestores (Figura 19)

**Figura 18. Proporció de menjadors per als quals es coneixen els productors/ es a través dels web de les gestores (n=159), Barcelona. 2018**



Es destaca de l'anàlisi de la qualitat de la informació continguda en els menús que entre les gestores es dóna:

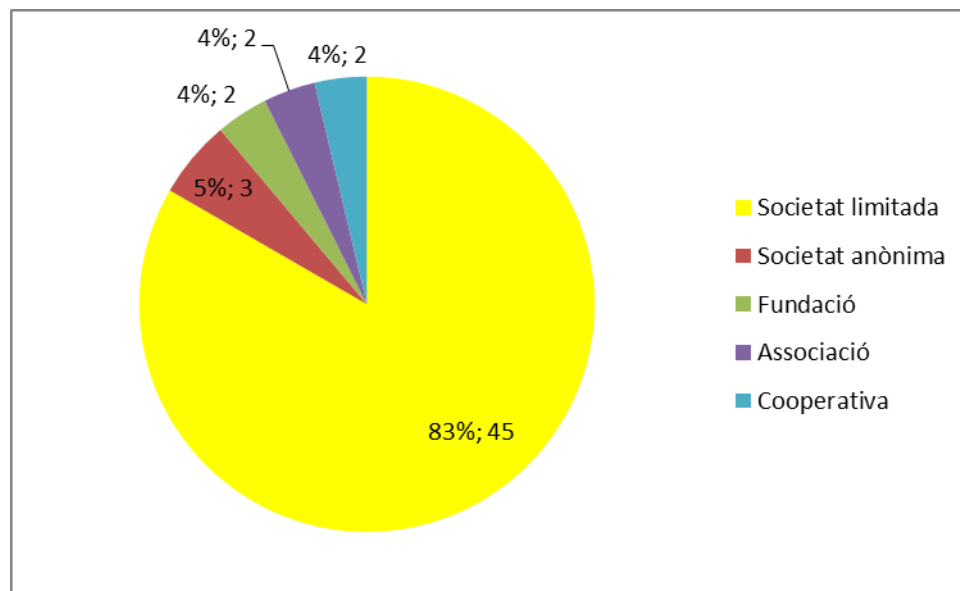
1. Ús inadequat dels logotips de certificació ecològica (CCPAE, Ecolabel, etc) al peu de menú: Algunes operadores posen el logo a peu del menú del CCPAE, Ecolabel, quan no ofereixen tots els productes eco.
2. Ús de logos inventats/ propis de KM0 sense definir que es considera KM0 i fora del marc de regulació del "producte de proximitat".
1. Manca d'especificació dels aliments a la vegada que s'afirma que les matèries primeres són de proximitat, de temporada o del temps. .Es dóna principalment per a les fruites, les verdures i el peix.
2. Explicar que es serveix una part d'alguns productes de temporada i eco, i no explicar quins són del menú.
3. Referir-se a fruites, verdures i peix com "de temporada" i no ser-ho segons el calendari productiu local.
1. Qualificar com a peix fresc, que indueix a pensar que és peix local, per a indicar espècies de peix que procedeixen d'àrees de captura internacionals i fins i tot que poden haver estat descongelades. Per exemple, algunes gestores ofereixen bacallà i lluç com a peix fresc.
1. Ús erroni del concepte "sostenible", sobretot per als làctics provinents de projectes d'inserció social.

## 6. MECANISMES DE JUSTÍCIA AMBIENTAL GLOBAL DE LES GESTORES

### 6.1 QUI GESTIONA ELS MENJADORS DELS CEIP A BARCELONA

**Pràcticament la totalitat de les gestores són empreses privades.** El 83% són societats limitades, seguides de les societats anònimes (5%) (Figura 20; **Error! No se encuentra el origen de la referencia.**). Minoritàriament hi trobem fundacions, associacions i cooperatives. La prestació dels serveis de menjador en les escoles públiques de Barcelona constitueix majoritàriament una oportunitat de negoci per a les empreses gestores generant beneficis econòmics privats en base a l'aplicació d'un marge de benefici sobre els costos fixos (p.e, sous dels equips de cuina, monitoratge, etc) i variables (p.e, menjar, transport, etc.) de l'activitat.

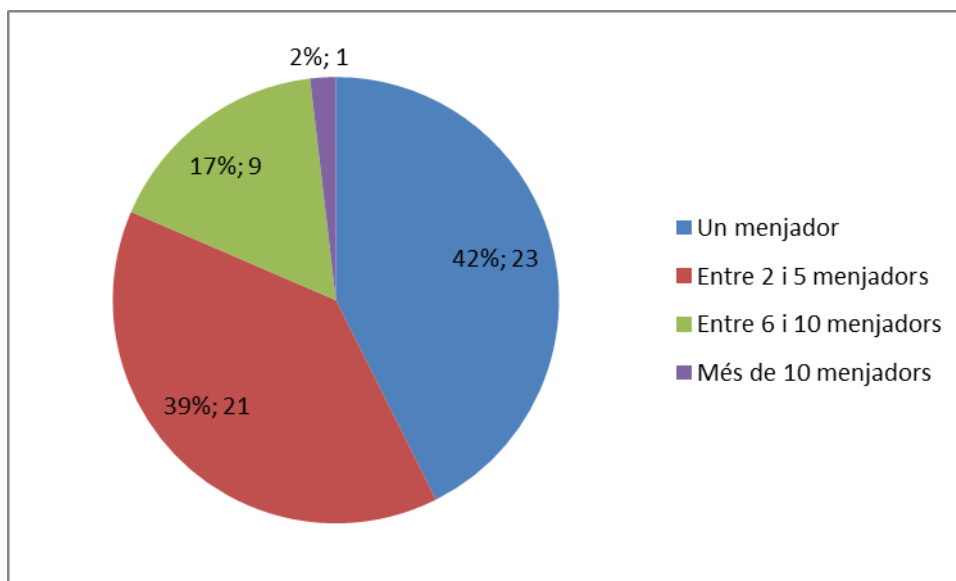
Figura 19. Forma jurídica de les gestores dels menjadors dels CEIP, Barcelona. 2018



**Tot i el gran nombre de gestores, 10 empreses concentren aproximadament el 50% dels menjadors** dels CEIP de Barcelona tal i com s'aprecia a la Figura 21. La resta gestionen un baix nombre de menjadors.

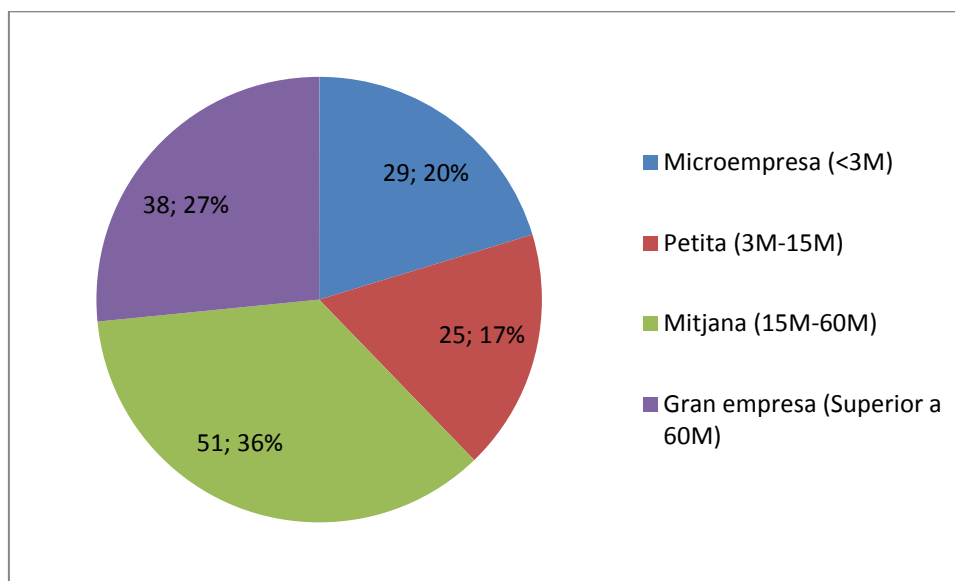
Figura 20. Concentració de menjadors de CEIP entre les gestores a Barcelona, 2018.





La majoria dels menjadors dels CEIP de Barcelona (53%) han estat gestionats l'any 2018 per empreses mitjanes i grans (63% dels menjadors), que han presentat volums de facturació per l'any 2018 que oscil·len entre els 15 milions d'euros i els 500 milions alguna d'elles<sup>12</sup> (Figura 22).

Figura 21. Distribució dels menjadors escolars segons mida de les empreses gestores a Barcelona, 2018.



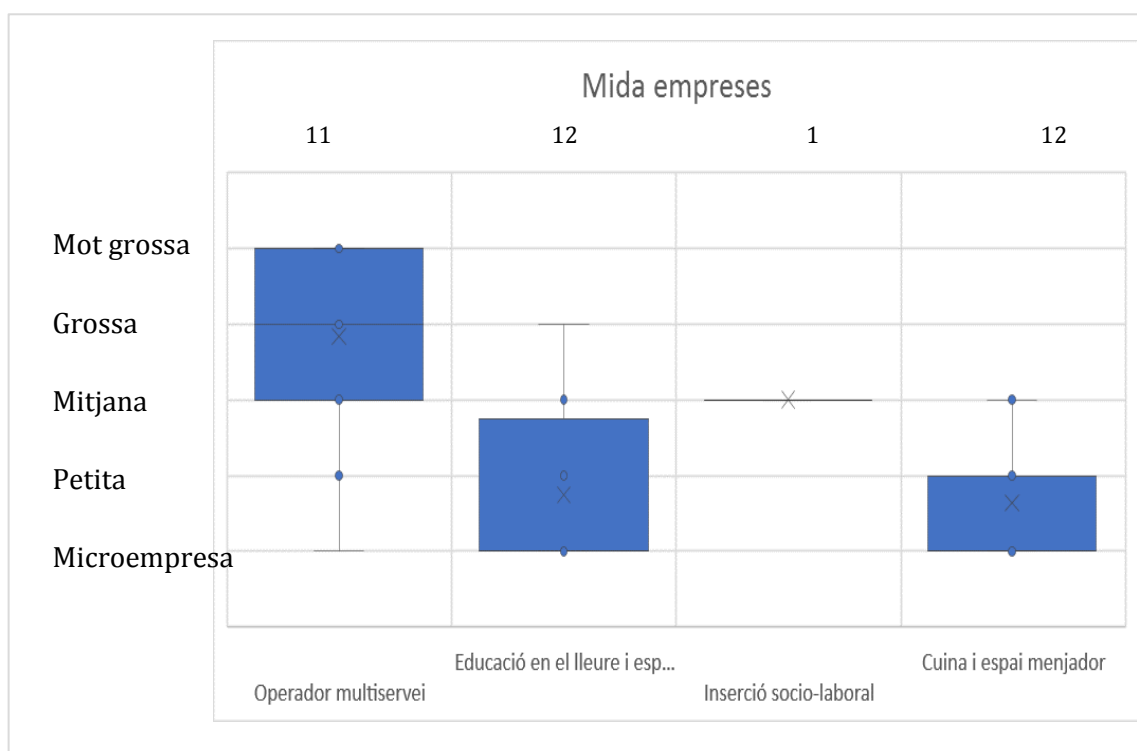
S'identifiquen **quatre perfils diferenciats de gestores dels menjadors** segons la tipologia d'activitats i especialització de cadascuna d'elles: 1) gestores **especialitzades en cuina i gestió de menjadors** que en alguns casos gestionen addicionalment el temps educatiu de migdia (algunes d'elles gestionen menjadors col·lectius en altres àmbits que no són l'educatiu), 2) gestores **especialitzades en lleure educatiu** que gestionen la cuina i el menjador, 3) **gestores multiserveis** que a banda de gestionar la cuina i el temps de migdia als centres educatius, sota la mateixa marca o amb altres marques, ofereixen altres

<sup>12</sup>La font de les dades de factura ha estat la web <https://www.camerdata.es/formulario-empresas-espanolas>.

serveis relacionats amb la cura de les persones (p.e, residències), serveis de neteja (domiciliària, empreses, hospitals i residències, etc.), serveis de màrqueting en l'àmbit empresarial, serveis de logística i distribució, etc.) i 4) gestores especialitzades en inserció-sociolaboral.

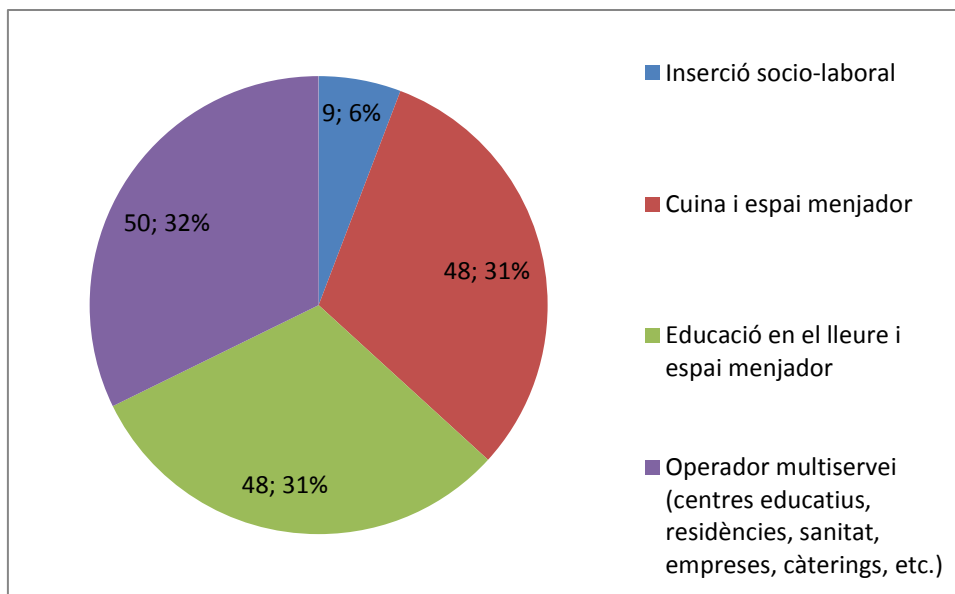
**A la Figura 23 es mostra la relació entre l'àmbit d'especialització i la mida de les gestores. Com es pot veure, els Operadors multiservei tendeixen a ser empreses mitjanes i grosses, amb alguna molt grossa (amb facturacions per sobre els 500 milions d'euros a l'any). Les empreses d'Educació en el lleure i espai menjador son entre microempreses i mitjanes, mentrestant les empreses dedicades a la Cuina i espai menjador son empreses petites i microempreses.**

Figura 22. Relació entre el perfil i la mida de les gestores de menjadors, 2018



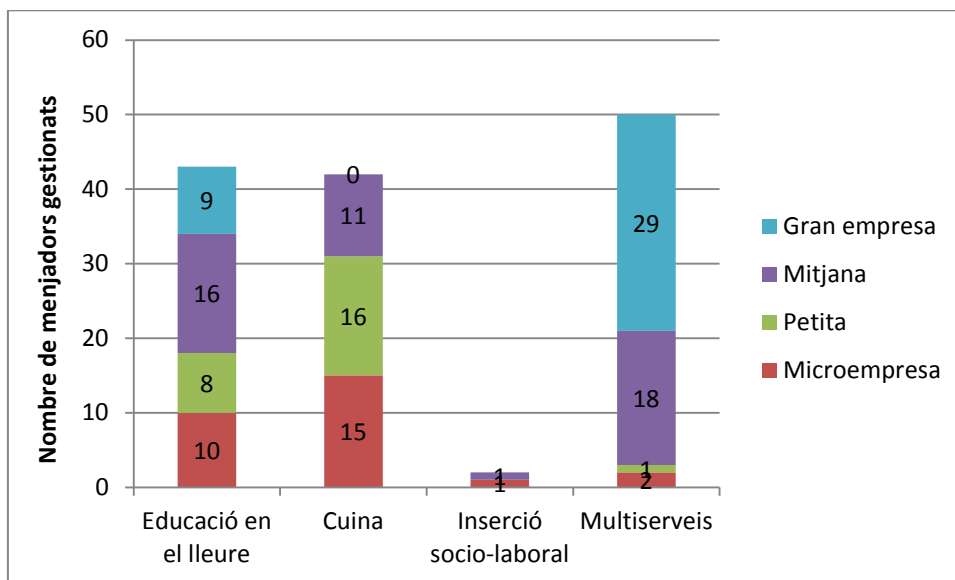
**La proporció de menjadors gestionats per empreses de cadascuna d'aquestes tres tipologies ha estat semblant, constituint aproximadament el 30% del total, si bé la de menjadors gestionats per empreses multiserveis supera la resta (Figura 24 i Figura 25).**

Figura 23. Distribució dels menjadors escolars segons especialització de les gestores a Barcelona, 2018.



Si bé el repartiment dels menjadors entre gestores amb diferents especialitats és bastant equitatiu, s'observa **un domini de menjadors gestionats per empreses mitjanes i grans, sobre tot de l'àmbit multiservei (Figura 25)** que utilitzen estratègies de proveïment dels aliments a través de cadenes globalitzades on la compra de grans volums provinents de zones productives deslocalitzades i a preus que no internalitzen el costos ambientals i socials suposen avantatges competitiu en el proveïment del servei.

Figura 24. Distribució de menjadors segons especialització i grandària de les gestores



Finalment, a la Figura 26 i es presenta la relació entre la mida i perfil de les empreses i la renda familiar disponible dels barris on aquestes empreses operen. S'aprecia **una lleu correlació entre els operador multiserveis mitjans i grans i els barris amb una RFD inferior.**

Figura 25. Distribució de les gestores (segons perfil) en els barris de Barcelona segons Renda Familiar Disponible de les llars, 2018

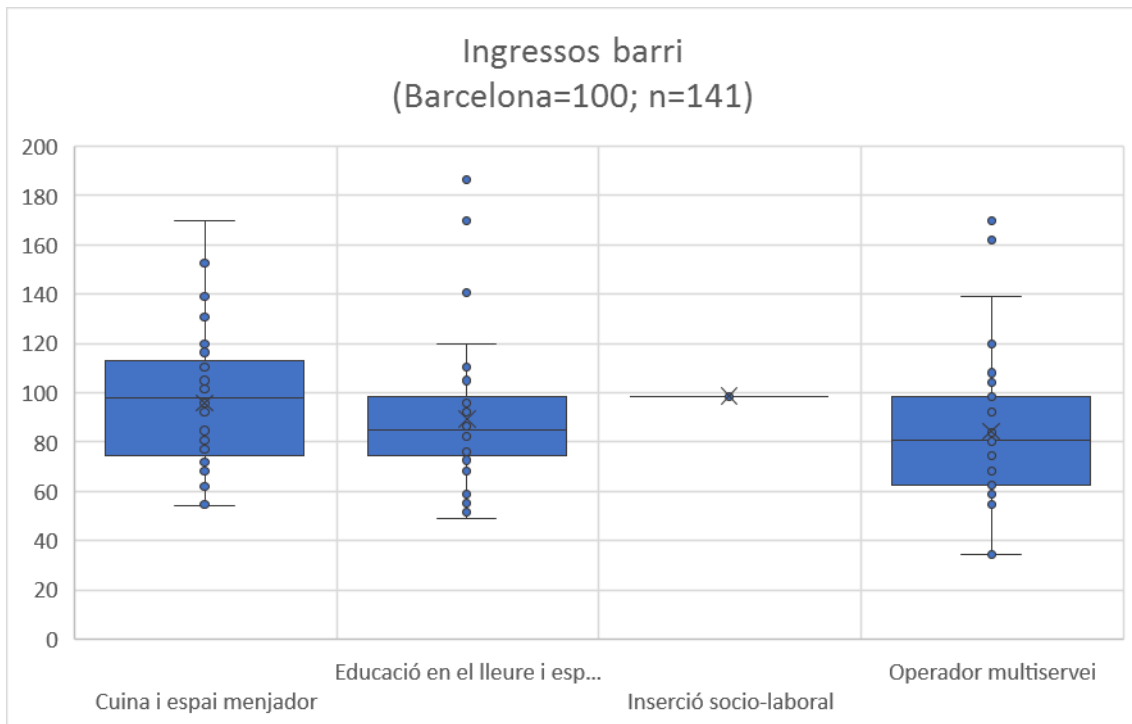
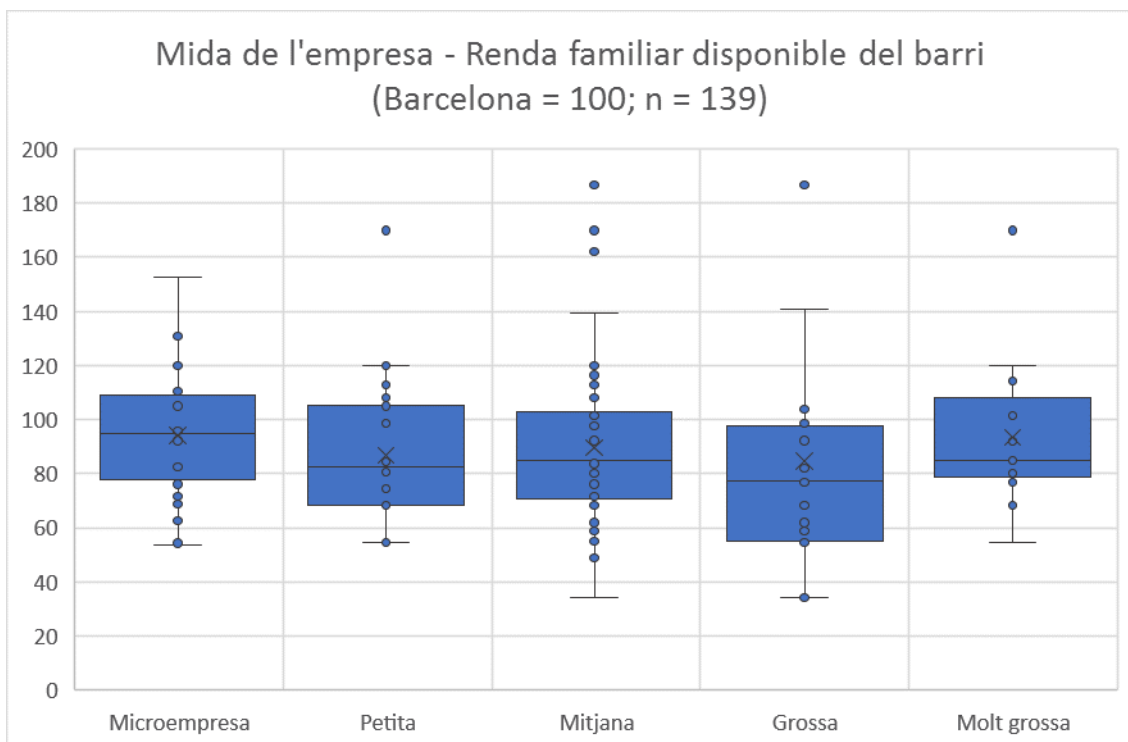


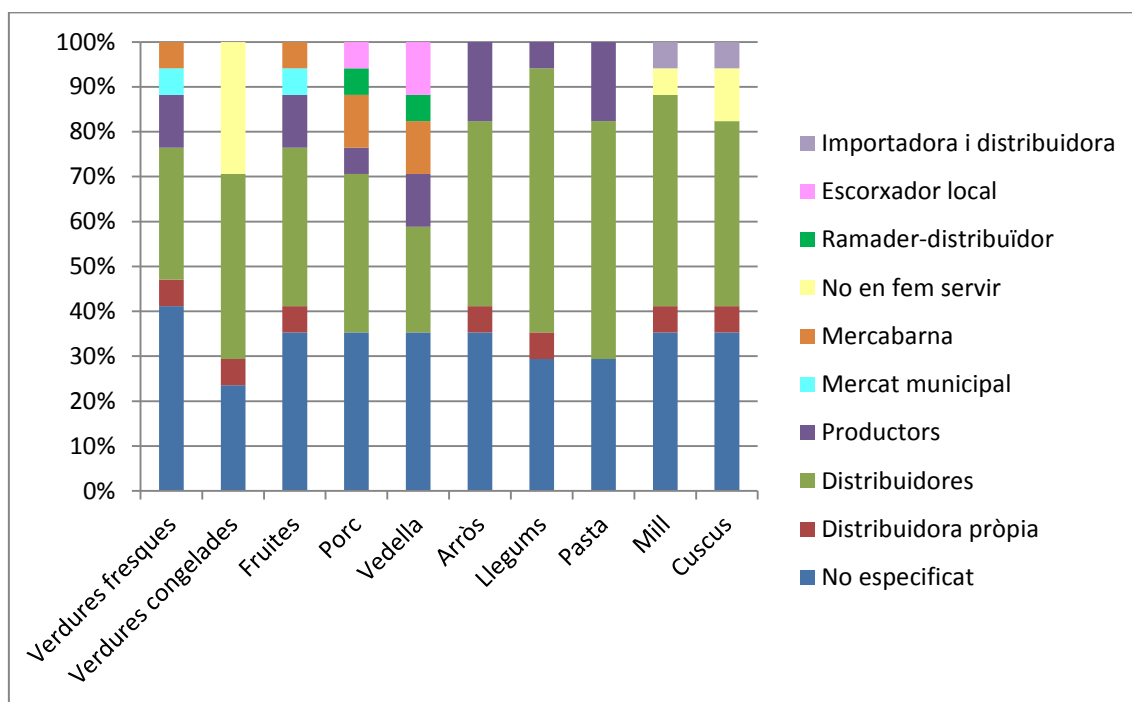
Figura 26. Distribució de les gestores (segons mida) en els barris de Barcelona segons Renda Familiar Disponible de les llars, 2018



## 6.2 CIRCUITS DE PROVEÏMENT

De la consulta realitzada a les gestores (n=17) es confirma que el principal canal de proveïment són les empreses distribuïdores (Figura 28). Destaquen algunes gestores, especialitzades en cuina i de mida petita, que es proveeixen en la major part dels aliments de productors, sigui directament o a través de distribuïdores que fomenten el coneixement i els vincles entre els productors i les gestores.

Figura 27. Circuits de proveïment de les gestores de menjadors de CEIP a Barcelona, 2018.



Pel que fa les **dificultats que les gestores poden tenir per a conèixer l'origen dels aliments a través dels canals de proveïment que utilitzen**, un primer grup afirma no tenir dificultats a l'hora de conèixer l'origen dels aliments. El segon grup, exposa una sèrie de dificultats entre les quals es destaca la diversitat de productes i orígens que s'han de gestionar, així com la manca d'informació en les fitxes tècniques dels aliments (Figura 30).

Figura 28. Circuits de proveïment de les gestores de menjadors de CEIP a Barcelona, 2018.

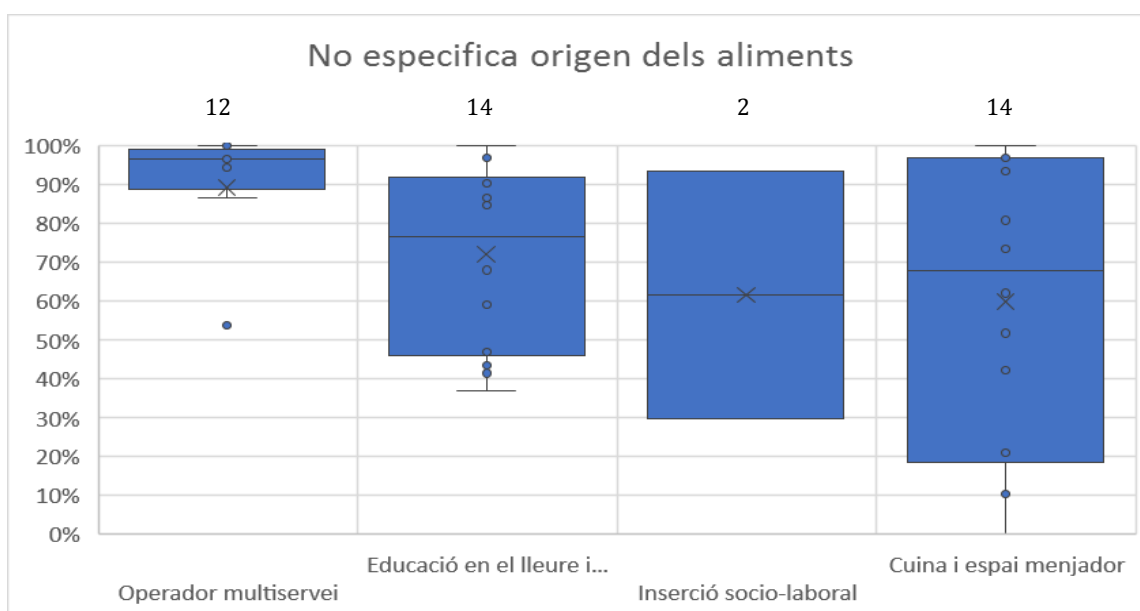
No hi ha dificultats	Existeixen dificultats
Es tracta directament amb el pagès o productor	La gran varietat de producte, dispersió geogràfica i diversitat de proveïdors dificulten. Quan s'acaba l'estoc d'algun producte es recorre a la producte d'importació. Quan aquests són eco, tampoc són sostenibles pel transport
El fet de servir només productes ecològics certificats (CCPAE) fa que tots els aliments tinguin l'origen especificat. El fet de comptar com a gestora amb una certificació externa permet la traçabilitat.	
Les fitxes tècniques permeten conèixer la procedència de tots els aliments	Molts proveïdors no tenen la documentació que se'ls sol·licita.
Es presenten dificultats quan es compra a grans distribuïdores d'aliments convencionals donat que no faciliten aquesta informació encara que es demani (tant amb producte eco com convencional).	Tot i que l'origen s'especifica en la fitxa tècnica, algú proveïdor pot generalitzar o enganyar especificant a on s'envasa i no l'origen del producte.
Les etiquetes dels proveïdors indiquen l'origen	Manca d'informació a les fitxes tècniques dels productes

### 6.3 RESPONSABILITAT GLOBAL DE LES GESTORES

En els següents gràfics es presenta un anàlisi que mostra la relació entre el tipus d'empresa gestora de menjador escolar, la mida de les mateixes i la informació que ofereixen sobre l'origen dels aliments.

Els resultats indiquen que **les gestores multiservei tendeixen a no indicar l'origen dels aliments** (Figura 30) <sup>13</sup>. Onze de dotze empreses no indica l'origen de més del 90% dels aliments servits. Les empreses que treballen en l'àmbit de l'Educació en el lleure i espai menjador tendeixen a donar més informació que les anteriors, però no se sap l'origen de més del 40% dels aliments servits. Les empreses especialitzades en Cuina i espai menjador tenen un comportament molt variat. Hi ha empreses que no donen informació del 90% dels aliments, mentre que altres fan servir aliments d'origen conegut en el 90% dels casos.

Figura 29. Grau d'especificació de l'origen dels aliments de les gestores, segons perfil, 2018



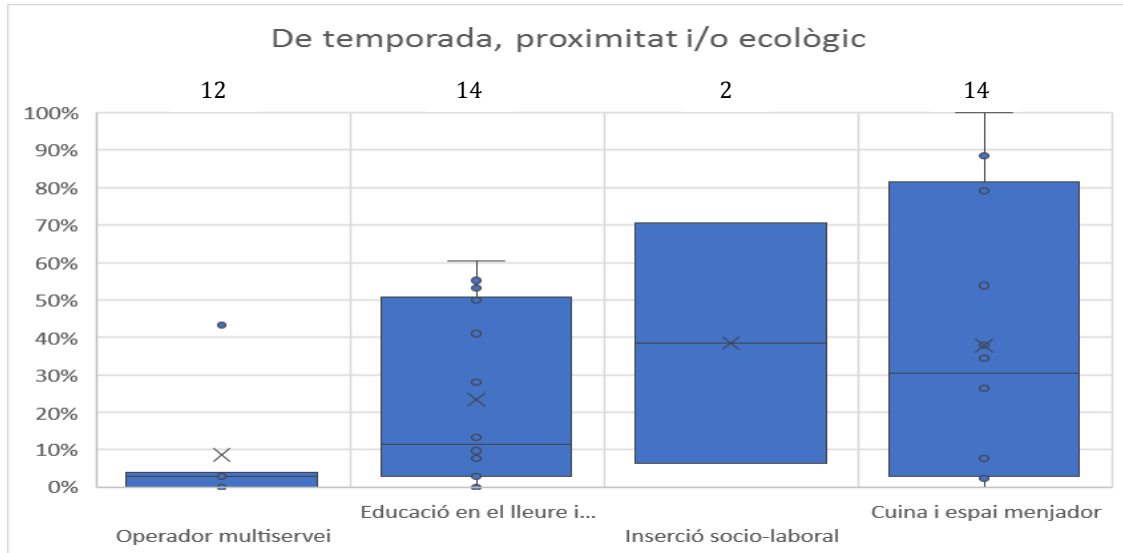
Considerant el predomini de gestores d'una determinada mida en els diferents àmbits d'especialització, podem pensar que les empreses grosses tendeixen a donar menys informació sobre l'origen dels aliments que la resta d'empreses. No es pot dir que les empreses més petites siguin més transparents que les grosses, ja que dins de les primeres hi troben de tot tipus de comportaments en aquest sentit. El que sí es pot dir, és que les empreses més transparents respecte de la informació de l'origen dels aliments (per sobre el 89%) son empreses Petites (1) o Microempreses (2).

La Figura 31 confirma la constatació anterior. En aquesta es mostra el percentatge d'aliments per als quals les gestores especifiquen alguna informació sobre el tipus de

<sup>13</sup> En els gràfics d'aquest apartat, la "X" indica la mitjana, i la línia dins del quadrat indica la mediana.

producció (ecològics o no), la seva procedència (proximitat o no), i temporalitat (de temporada). S'observa que les gestores especialitzades en Cuina són les que presenten una proporció més alta d'aliments de temporada, proximitat i/o ecològics.

**Figura 30. Proporció d'aliments de temporada, proximitat i/o ecològics especificats en els menús de les gestores, segons perfil. 2018**



En observar la proporció d'aliments de proximitat que inclouen les gestores en els menús (incloent els que a la vegada són ecològics o de temporada), s'evidencia que entre les gestores especialitzades en cuina hi ha les que els ofereixen amb majors proporcions (Figura 32). Pel que els aliments únicament ecològics, novament són gestores especialitzades en cuina les que els incorporen en una major proporció d'aliments (Figura 34). Finalment, pel que fa als aliments ecològics i de proximitat, els que menys contribució tenen als impactes ambientals globals, són un número acotat de gestores especialitzades en l'àmbit de la cuina (Figura 35).

**Figura 31. Proporció d'aliments de temporada, proximitat i/o ecològics especificats en els menús de les gestores, segons perfil. 2018**

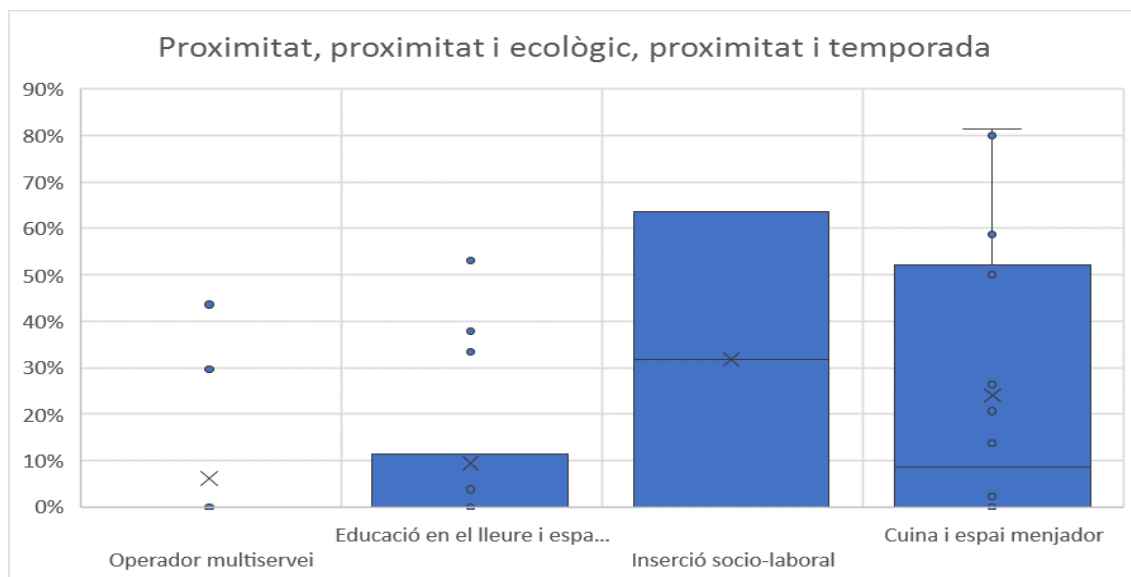


Figura 32. Proporció d'aliments de proximitat en els menús de les gestores, segons perfil, 2018

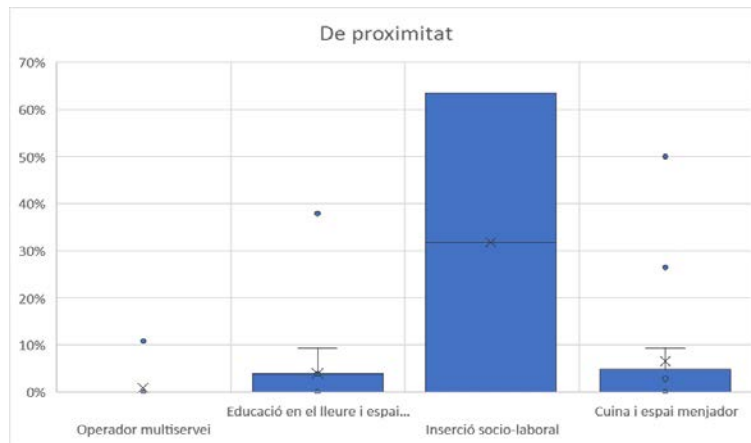


Figura 33. Proporció d'aliments ecològics en els menús de les gestores, segons perfil, 2018

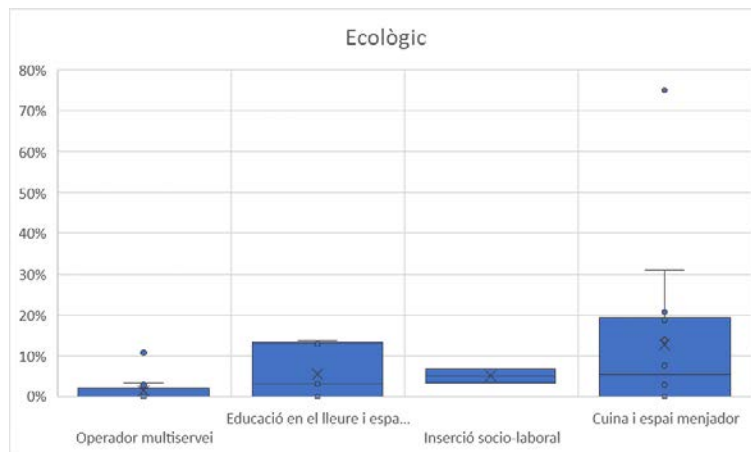
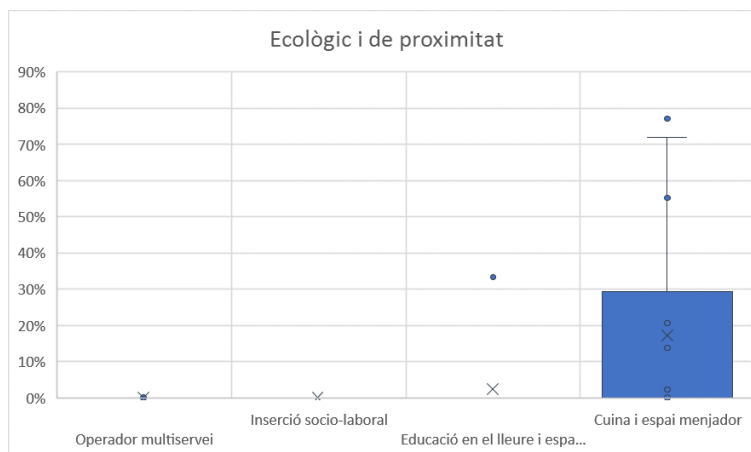


Figura 34. Proporció d'aliments ecològics i a la vegada de proximitat en els menús de les gestores, segons perfil, 2018



**Els dos grans arguments contrastants pels quals les gestores introdueixen aliments ecològics i de proximitat segons la consulta realitzada a les gestores són: 1) la demanda dels clients i els requisits dels concursos, i 2) la coherència amb els valors i ideologia de la gestora (Figura 36).**



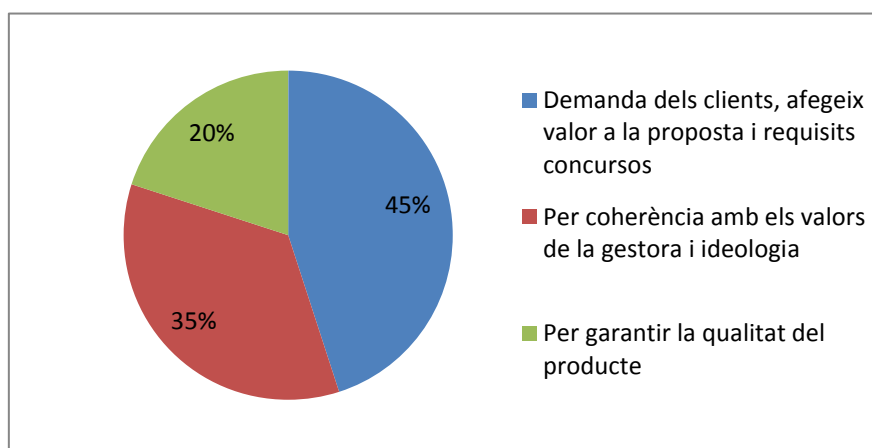
Pel que fa el primer argument, un 45% de les gestores han mencionat el factor demanda del “client” i els requisits dels plecs de condicions en el marc dels processos d’adjudicació. La incidència que des de les famílies es realitza per articular projectes menjadors més responsables pot fer que els centres integrin criteris específics de valoració. En la consulta realitzada a Afes/ Ampes, s’observa que el 81% ha manifestat a la gestora el desig que s’incrementi la proporció d’aliments ecològics i de proximitat (Annex 5). Els principals arguments han estat, entre d’altres:

2. La proporció d'aliments que actualment s'estan oferint ecològics i de proximitat és acotada
3. Per contribuir a la salut dels infants
4. Per fomentar la col·laboració directa amb els productors
5. Per a minimitzar els impactes en el medi
6. Potenciar la participació dels infants i la coneixença dels aliments (procedència, característiques i beneficis)
7. Per a tenir accés a aliments de més qualitat i una millor alimentació.

De fet, només el 19% de les AFAS/ AMPA han afirmat conèixer l’origen de tots els aliments. El principal mecanisme que s’utilitza per a informar-se és la Comissió Menjador a través de peticions d’informació específiques que les famílies realitzin (Annex 5). Entre els aspectes a millorar del projecte menjador, col·lateralment a la introducció de més proporció d’aliments de proximitat i ecològics, les persones participants han mencionat la comunicació, la reducció de precuinats, i la millora de les instal·lacions de la cuina, entre d’altres.

Pel que fa el segon argument, 35% de les gestores consultades a través del qüestionari han expressat que introdueixen aliments ecològics i de proximitat per coherència amb els seus valors i visió/ ideologia, orientats cap a un consum responsable que minimitza els impactes globals i vetlla per la potenciació dels medis de vida dels productors a través de la construcció de relacions directes de col·laboració.

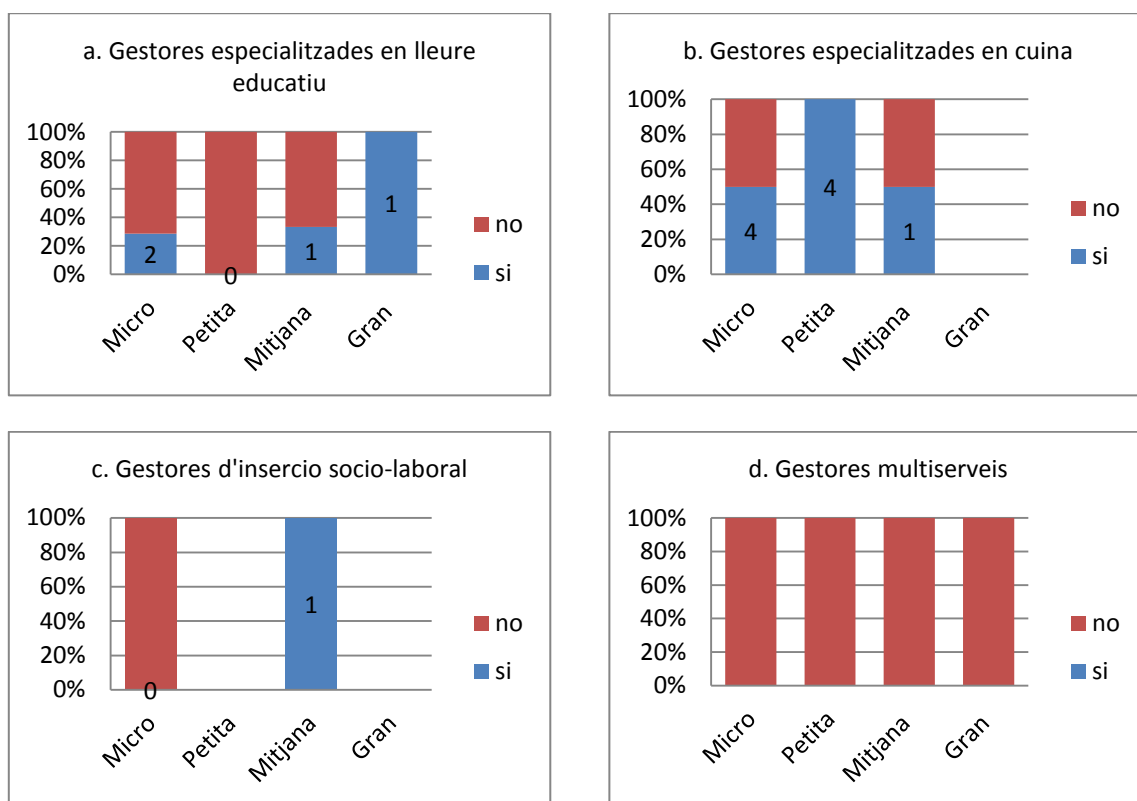
Figura 35. Motius de les gestores per a incorporar aliments ecològics i de proximitat, 2018



En el marc dels esforços per aplicar aquests valors i visió, algunes gestores han desenvolupat i integrat d’instruments de responsabilitat i justícia global. En aquest sentit, es donen grans diferències per àmbits d’especialització de les gestores.

S'observa que entre les **gestores especialitzades en cuina, i com a primer pas, una part important han desenvolupat una visió de projecte menjador que inclou com a principis fonamentals la sostenibilitat ambiental global, la minimització de la petjada ecològica i la necessitat de fomentar una estreta col·laboració amb els productors de proximitat optant per circuits curts de proveïment.** De la revisió de les pàgines web de les gestores, es constata que les gestores que han formulat visions amb aquests principis han suposat aproximadament el **32% del total (14 gestores)**. Entre aquestes, les especialitzades en cuina han estat la majoria (64%; 9 gestores de 14), seguides de les especialitzades en lleure educatiu (29%; 4 gestores de 13). Les gestores especialitzades en cuina que han desenvolupat visions de menjadors que incorporen principis de justícia global són bàsicament microempreses i petites empreses (Figura 37).

**Figura 36. Desenvolupament d'una visió de menjador amb elements de justícia ambiental global per part de les gestores, 2018.**



**Algunes d'elles, addicionalment, treballen amb distribuïdors que fomenten la col·laboració directa entre les gestores (i corresponents centres educatius) i els productors/es** en la planificació de la producció local i l'establiment dels preus dels aliments, arribant a acords satisfactoris pels productors/es sobre els preus de compra. Addicionalment, aquesta proposta fomenta la transparència sobre l'origen dels aliments ecològics a través d'una comptabilitat analítica de les compres que cada CEIP ha realitzat.

**Una de les experiències de distribució identificades a través de l'estudi que operativitza el principis de transparència i rendició de comptes és la d'Ecocentral,**

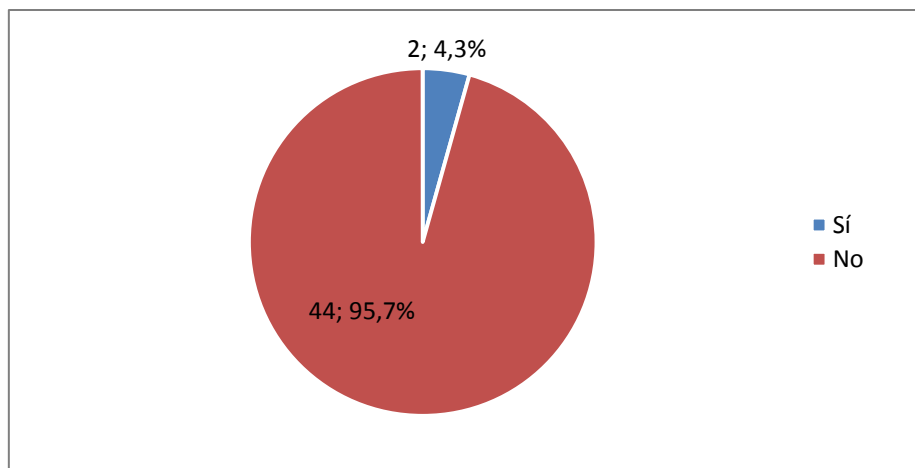
**certificada pel CCPAE, que té per objectiu el foment del consum de proximitat i ecològic connectant productors i productores amb gestores de menjadors, facilitant la logística de la planificació de la producció i distribució i la posterior distribució.** Ecocentral lliura a les gestores informes trimestrals de les compres realitzades en els que especifica per a cada aliment ecològic, el seu origen. Aquests informes faciliten que les gestores puguin rendir comptes a les famílies i al centre educatiu sobre la proporció de la quantitat d'aliments (en kg) que són ecològics i a la vegada procedeixen de proximitat, en termes globals i desagregat per categoria d'aliments. També es proveeix una estimació de la quantitat proveïda per infant i dia en cada centre educatiu de les gestores. En l'actualitat ja són 48 escoles de Barcelona i els seus entorns que es proveeixen d'aliments ecològics i de proximitat a través de l'Ecocentral. Les gestores de la ciutat que han apostat per proveir-se total o parcialment<sup>14</sup> a través d'aquest sistema que fomenta amb transparència els circuits curts són 9: Àmbit, DobleVia, Dovella, Ecoarrels, Ecoataula, Ecomenja, Vatua l'Olla, Xtra i 7iTria. **Aquestes són, majoritàriament, micro i petites empreses especialitzades en cuina que gestionen un únic o pocs menjadors** (excepció de 7iTria i Xtrasport que estan especialitzades en lleure educatiu) i que estan dotant-se de circuits i processos per a consumir aliments de proximitat i ecològics en la major proporció possible, fomentant la relació i donant visibilitat als productors. Es destaca que a la pàgina web d'Ecocentral es poden trobar els informes de consum de tots els centres educatius que utilitzen aquesta xarxa<sup>15</sup>.

**Entre aquestes gestores amb una visió de menjador orientada cap a la justícia global i que disposen d'una comptabilitat analítica de la procedència dels aliments ecològics, dos d'elles (4,3%) estant utilitzant, addicionalment, el sistema d'auditoria extern d'INTERECO,** la única entitat participada pel conjunt d'organismes de certificació ecològica de l'Estat que audita i certifica l'ús d'aliments ecològics en establiments de restauració (veure capítol 2): Ecomenja ja ha obtingut la certificació i Vatua l'Olla ha iniciat el procés en el moment de la realització d'aquest estudi (Figura 38). En el cas d'Ecomenja, destaca el fet que el seu compromís és servir tots els productes ecològics, a excepció dels que marquen en el menú, pràctica inversa a la de la majoria de les gestores.

**Figura 37. Gestores de menjadors de CEIP auditades per INTERECO (n=54), Barcelona. 2018**

<sup>14</sup> Algunes d'elles poden també estar utilitzant altres circuits d'aprovisionament, p.e, compra a empreses importadores i envasadores de productes ecològics de no proximitat.

<sup>15</sup> A excepció dels informes d'Ecoataula que no hi consten.



## 7. CONCLUSIONS

De la cerca i anàlisi de la composició dels menús dels CEIP de la ciutat de Barcelona, així com de l'anàlisi del tipus de gestores dels menjadors i de la qualitat de la informació que ofereixen sobre els menús, es conclou el següent:

### *Sobre la presència d'aliments amb responsabilitat global en els menús*

Es detecta una alta variació entre la composició dels menús pel que fa a la temporalitat, origen i tipus de producció (ecològica o no): existeixen gestores que no inclouen pràcticament aliments ecològics i de proximitat que minimitzin els impactes globals dels menjadors mentre que d'altres els inclouen en proporcions que sobrepassen el 70% dels aliments. L'anàlisi de l'origen dels aliments evidencia que els aliments identificats en els menús com "de temporada" o "del temps" poden estar provenint de fora de Catalunya, tant de qualsevol territori de la península com de països d'Europa o fora d'Europa. D'igual manera succeeix amb els aliments "ecològics", que poden provenir de qualsevol lloc del món.

### *Sobre la contribució dels menús en les problemàtiques ambientals globals*

Els menús dels CEIP de Barcelona contenen aliments que contribueixen als impactes globals que afecten el planeta: canvi climàtic, contaminació de sòls i aqüífers, desforestació i pèrdua de biodiversitat. No només s'identifiquen aliments sentinella responsables directament d'impactes ambientals i socials a l'exterior (p.e, espècies de peix amb alta pressió de captura en zones internacionals, soja i blat de moro transgènics i fruites de producció intensiva), sinó que el transport del conjunt dels aliments des de zones de producció allunyades (sud de la península o altres països) està contribuint determinadament al canvi climàtic a través de l'emissió de diòxid de carboni i gasos d'efecte hivernacle. Les escoles que estan generant aquestes emissions no disposen d'espai verd suficient per a assimila la seva pròpia petjada ecològica.

### *Sobre la transparència i la rendició de comptes sobre l'origen dels aliments*

Es detecten incidències pel que fa la veracitat de la informació que es lliura a les famílies que concerneix la procedència dels aliments (origen), estat de conservació (congelat/fresc), estacionalitat (de temporada), tipus de sistema de producció (ecològic/convencional), entre altres. En alguns casos, es realitza un mal ús de logotips vinculats al sistema de certificació ecològica i km0. La manca d'especificació i d'informació per algunes categories d'aliments (principalment fruita, verdura i peix) constitueix una primera limitant a l'hora de conèixer l'origen i temporalitat dels aliments.

#### *Sobre qui gestiona els menjadors dels CEIP a Barcelona*

Si bé existeix un gran nombre de gestores del servei menjador de les escoles de Barcelona (n=54), existeix una alta concentració: el 50% els menjadors està gestionat per 1/5 part de les empreses (10). També s'observa que les gestores tenen naturaleses molt diferents pel que fa el seu àmbit d'especialització, mida i naturalesa jurídica. Predominen empreses privades. Més de la mitat dels menjadors estan gestionats per mitjanes i grans empreses. Les gestores especialitzades en serveis de cuina gestionen únicament el 30% dels menjadors. La resta de menjadors estan gestionats per petites i mitjanes entitats/ empreses especialitzades en educació en el lleure i per grans empreses multiserveis, a parts iguals. S'observa una lleu correlació entre els operadors multiserveis i els barris amb una RFD inferior. Entre les gestores especialitzades en cuina, conviuen diferents tipologies i models de gestió, entre els quals destaquen petites empreses amb una visió de menjador basada en el foment de l'agroecologia, les relacions productor-consumidor i la coherència amb el projecte educatiu dels centres.

#### *Sobre els circuits de proveïments*

Les gestores han manifestat que el principal canal de proveïment que utilitzen és el de les empreses distribuïdores. Existeixen gestores especialitzades en cuina i de mida petita que es proveeixen en la major part dels productors/ es directament. Mentre que les primeres manifesten tenir dificultats per a conèixer l'origen dels aliments, les segones manifesten no tenir-ne cap.

#### *Sobre la responsabilitat global de les gestores*

Els menús associats majoritàriament a les grans gestores multiservei i de cuina globalitzades, inclouen molt baixa/ cap proporció de productes de proximitat i a la vegada ecològic, incloent productes de cadena de proveïment globalitzada que poden ser ecològics, en alguns casos.

Les gestores que lliuren una informació més completa, ajustada a la realitat i més certa, són aquelles que segueixen un model de consum de proximitat i a la vegada ecològic amb un vincle amb el conjunt de productors i proveïdors en el marc d'una visió elaborada de menjador responsable i sostenible que guia les seves pràctiques de gestió i comunicació.

Aquestes gestores, micro i petites empreses especialitzades en cuina majoritàriament, estan implementant nous mecanismes de treball conjunt entre productors de proximitat, distribuïdors i escoles, constituint bones pràctiques a ser tingudes en compte en futurs models de menjadors escolars responsables i sostenibles que garanteixin la traçabilitat dels aliments per origen i sistema de producció.

Aquestes gestores han mostrat seguir mecanismes de rendició de comptes i transparència rigorosos i fiables, com ara són els informes de procedència dels productes elaborats pels seus distribuïdors, i auditories que certifiquen la proporció de productes ecològics i de proximitat.

*Sobre els instruments per a promoure menjadors escolars més responsables amb els impactes ambientals globals*

Les polítiques públiques sectorials, tant municipals (especialment la de justícia global per a la cooperació, la política alimentària i la de foment de la sostenibilitat) com en l'àmbit de Catalunya (especialment la de foment de la producció ecològica, la de sostenibilitat i la de foment de la compra pública alimentària), proveeixen un marc amb nombrosos instruments i eines que poden facilitar la transició dels menjadors escolars cap a menjadors més sostenibles i responsables. El marc de la Directiva 2014/24/UE sobre contractació pública i les clàusules d'incorporació de principis de sostenibilitat i responsabilitat també ho orienta. El [Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, que té com a objectiu](#) explícita integrar en la contractació pública de productes alimentaris la responsabilitat social i ambiental, presenta opcions de com integrar criteris que afavoreixin la contractació de productes de proximitat i ecològics, entre altres, en els plecs de contractació dels serveis. Els instruments normatius i per a la contractació del servei menjador dels centres públics d'educació proveïts pel Departament d'Educació i Consorci d'Educació presenten la oportunitat de considerar la sostenibilitat ambiental i responsabilitat global com una qüestió prioritària donat que en l'actualitat es delega a les prioritats de cada centre educatiu. Aquesta delegació, junt amb la manca d'orientacions d'obligat compliment, és la que ha portat a les grans diferències que s'evidencien en l'estudi pel que fa la composició dels menús, la qualitat de la informació lliurada i els projectes d'espai menjador dels centres.

L'existència de gestores que articulen bones pràctiques conjuntament amb els centres, els agents distribuïdors i els/les productors/es, juntament amb el desig que les associacions de famílies participants en l'estudi han expressat per a augmentar la proporció d'aliments ecològics i de proximitat en els menús<sup>16</sup> confirma la necessitat d'impulsar i promoure la transició dels models de servei menjador cap a la sostenibilitat ambiental i responsabilitat global.

## 8. RECOMANACIONS

1. Establir un espai de treball amb el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a millorar els plecs de contractació del servei menjador dels centres educatius en el marc normatiu vigent, introduint: 1) requisits d'obligat compliment en la incorporació d'aliments de baix impacte ambiental global, és a dir, productes de

---

<sup>16</sup> Valoracions coincidents amb els resultats del [Baròmetre de percepció i consum dels aliments ecològics](#) (2015) En el Baròmetre el 87,5% d'entrevistats percep com a molt o bastant interessant la introducció d'aliments ecològics en menjadors públics. I que el 72% de pares amb fills/es que utilitzen menjador escolar estarien disposats a pagar més perquè els seus fills/es consumissin a l'escola aliments ecològics.

proximitat, frescos i ecològics, i en el manteniment d'un projecte menjador amb una visió coherent amb els principis de la sostenibilitat i responsabilitat global, 2) requisits de transparència i qualitat de la informació proveïda a les famílies a través dels menús (p.e, especificació dels aliments, identificació orígens, etc.), 3) sistema d'auditories de compliment dels requisits i compromisos adquirits per les gestores a partir de la seu establiment en els plecs de contractació on s'han d'establir mecanismes sancionadors en cas de males pràctiques. Agafar com a pràctica de referència el nou plec de prescripcions tècniques de la licitació del servei menjador de les escoles bressol de l'Ajuntament de Barcelona.

2. Integrar en aquest espai de treball el conjunt de les administracions competents (p.e, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya; la Direcció de contractació pública, etc.) així com els agents implicats i amb coneixements especialitzats (p.e, Plataforma SOS menjadors, XAMEC, etc.).
3. Articular, junt amb les administracions corresponents, un programa de difusió de les bones pràctiques de menjadors amb un model basat en la responsabilitat, oferint acompanyament tècnic als centres educatius per a definir el seu model d'espai menjador responsable amb la col·laboració de la comunitat educativa.
4. Donar suport als menjadors responsables, de proximitat i ecològics en les que el conjunt d'agents implicats en la producció-distribució-consum treballen col·laborativament per establir circuits curts i de proximitat, per a millorar les eines de transparència i gestió.
5. Seguir donant suport a entitats, centres de recerca i organismes, per a la difusió dels impactes a l'exterior del consum d'aliments en els menjadors públics de la ciutat, així com a la realització de formació i campanyes de sensibilització orientades als agents de la comunitat educativa de les escoles.
6. Requerir a les gestores que s'ha identificat que estan donant informació incorrecta i fent un ús abusiu de logotips de sistemes de certificació ecològica que rectifiquin les seves pràctiques i menús, informant als centres educatius pertinents sobre les pràctiques a evitar.
7. A més d'incórrer en una infracció a la normativa vigent, l'ús de logotips de producció ecològica o de KM0 dona peu a error i confusió per part dels usuaris (famílies i escoles). En aquest sentit, les institucions haurien de fer seguiment i sanció d'aquestes males pràctiques o el desenvolupament d'un model que especifiqui quina informació s'ha d'incloure als menús mensuals per tal de revertir el desgavell informatiu existent en l'actualitat.
8. Impulsar la realització d'auditories entre les gestores per a verificar el compliment dels compromisos adquirits sobre consum responsable, ecològic i de proximitat.
9. Millorar la transparència, rendició de comptes i distinció de les bones pràctiques de les gestores impulsant un registre de gestores en les que es puguin consultar els resultats

de les auditories, i el in/compliment dels requisits (p.e, transparència i qualitat de la informació). Un model que asseguri la traçabilitat dels aliments, per tal que les empreses gestores puguin informar sobre l'origen dels aliments i els tipus de producció als usuaris que ho requereixin.

10. Requerir als centres educatius que incloguin en el seu projecte educatiu de centre el desplegament d'un projecte de menjador basat en el consum responsable i el respecte per la sostenibilitat ambiental que s'integri en les activitats d'aprenentatge dels infants durant l'horari lectiu. A la vegada, possibilitar durant el temps menjador experiències d'aprenentatge dels infants sobre els impactes a l'exterior del consum d'aliments foment competències per a ser persones responsables, conèixer d'on provenen els aliments i fomentar els vincles amb les persones i sistemes productius dels aliments.
11. Establir un espai de treball conjunt amb l'Agència de Salut Pública de Catalunya per a revisar les recomanacions sobre la composició dels menús de manera a integrar els criteris de sostenibilitat ambiental de manera més explícita (p.e, pel que fa l'origen dels productes, tipus de producció i reducció d'aliments d'alt impacte, p.e, la carn).

## 9. LINIES FUTURES DE RECERCA

A continuació fem un recull dels temes que queden pendents d'aprofundir per tindre una visió més detallada de la situació als menjadors escolars i els seus impactes a l'exterior.

- a. En aquest estudi s'ha fet una anàlisi dels menús en base a la informació de l'origen i tipus de producció dels aliments que proveeixen les empreses/ organitzacions gestores. Seria molt important poder analitzar els menús en base a la freqüència de la presència dels diferents aliments en els menús. D'aquesta manera es podria fer una valoració del volum d'aliments segons origen i tipus de producció, i una estimació més acurada dels seus impactes ambientals tant a l'exterior com a la dieta dels infants.
- b. Com s'ha esmentat a l'informe, no s'ha pogut accedir a la informació sobre el preu dels menús. Aquesta informació, en combinació amb la informació sobre l'origen i tipus de producció dels aliments, donaria informació més acurada sobre els diferents models de gestió dels menjadors escolars a la ciutat de Barcelona i els seus barris. Es podria respondre qüestions com ara quina part del preu del menú correspon al cost alimentari, quina al cost de monitoratge, quins barris estan pagant quins preus, etc.. En aquest sentit, hi ha la necessitat de garantir la viabilitat econòmica i productiva del tipus de menú que es vol promoure, tenint en compte la visió integral del contracte o licitació. Per exemple: seria un error exigir que tot sigui de proximitat i ecològic sense tenir en compte si caldria o no revisar el preu final del menú.
- c. Més enllà dels impactes ambientals a l'exterior, el consum d'aliments en els menjadors escolars també pot contribuir a la vulneració de drets humans al llarg de la cadena de subministrament dels aliments, tant en la producció com en el sistema de logística de



la cadena de distribució. L'ampliació de l'anàlisi en la detecció d'aquests riscos referits a aliments i vies de subministrament específiques pot contribuir a configurar requisits de contracció de la gestió dels menjadors que garanteixen el respecte dels drets humans dels col·lectius i agents en el conjunt del cicle de producció-distribució-consum i rebuig dels aliments.

## ANNEX 1. IDENTIFICACIÓ DE LES GESTORES I CEIPS DE BARCELONA INCLOSOS EN L'ANÀLISI

Gestora	De quina escola s'ha buidat el menú
Doblevia	Montserrat
Arcasa	Fructuós Gelabert
Alcoes	Pare Poveda
Aliesco	Poble Sec
Alimentart	Les acàcies
Aramark	Torrent d'en Melis
Ausolan	Mestre Morera
Barnalleure	Sant Jaume (Prat LL.)
Campos Estela	Pompeu Fabra
Catering Cantabrico	Arrels
Catschool	Splai
Coalme	Drassanes
Cobisa	Josep Mara Jujol
Com a casa	Joan Maragall
Cooperativa escolar Guinardó	Àngels Garriga
Cuina justa	Arenal
Diverjoc	Fort Pienc
Divertalia	Cristòfor Mestre (no Bcn)
Dovella	Dovella
Ecoarrels	Nabi
Ecoataula	Pau Casals
Ecomenja	Oriol Martorell
Educome	Aiguamarina
Endermar	Jacint Verdaguer
Eurest/ scolarest	Pràctiques
Fundació Futur	La Rosella
Fundesplai	Pere Vila
Insigne Gestió	Prim
IPP. Valors i Lleure. Menjadors educatius	Jaume I
ISS. Facility services	Les Corts
Paideia	Catalonia
Pamipipa	Torrent de Can Carabassa
Tuti + RC menjars col·lectius	Francesc Macià
Saned	Tibidabo
Secoa	Els porxos
Serhs	<i>Escola fora de Barcelona</i>
Serunion	Pau Romeva
Servescol	Verns
Teno	<i>Escola fora de Barcelona: Tagamanent</i>
ServiTabor	Tabor
Xino xano	La Farigola del Clot
Xtrasport i lleure	La Farigola de Vallcarca
Vatua l'Olla	Encants
ZigaZaga	<i>Escola fora de Barcelona: Enxaneta</i>

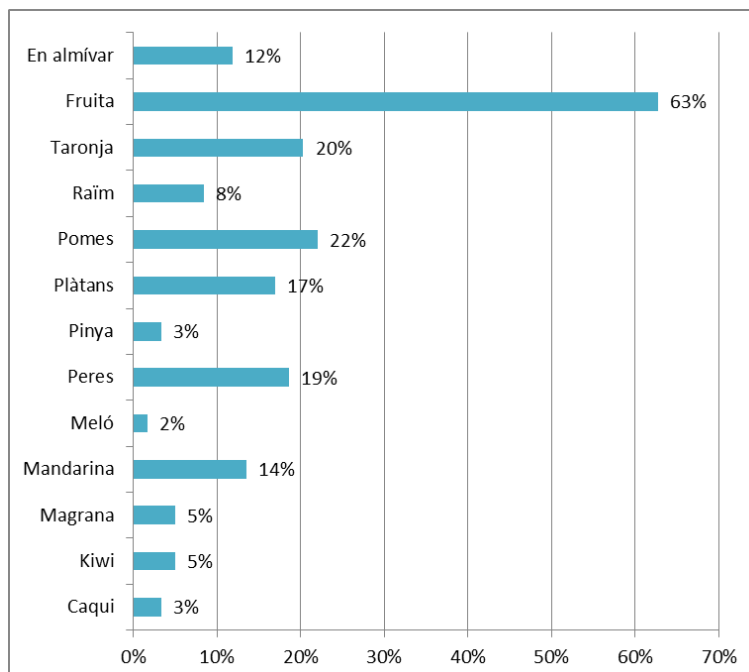
Escoles que no s'han pogut assignar a cap gestora en la base de dades:

---

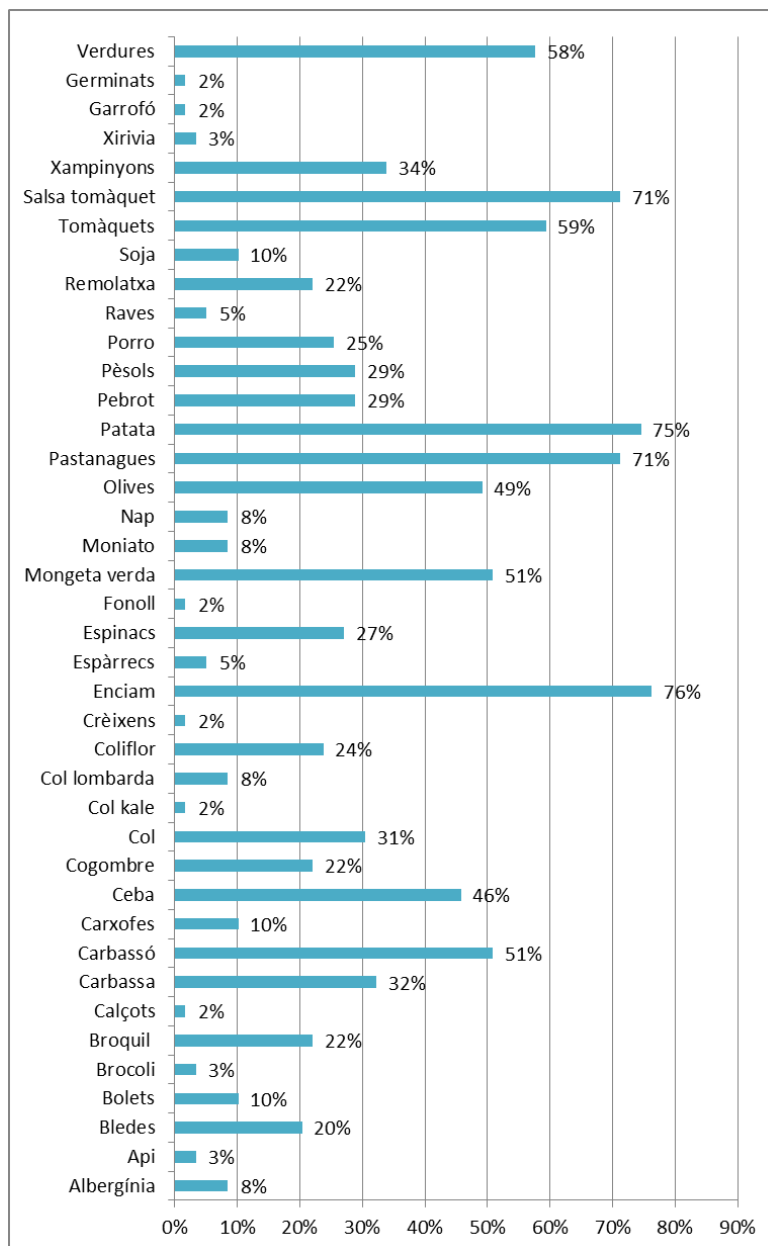
Costa i llovera	08017	Menú sense nom empresa
Barcelona	08028	Menú sense nom empresa
Escola del mar	08041	Menú sense nom empresa
Pit Roig	08032	Menú sense nom empresa
Prosperitat	08016	No apareix el menú
Trinitat Nova	08033	No apareix el menú
El sagrer	08027	Menú sense nom empresa
L'estel	08027	Menú sense nom empresa
Molí de finestrelles	08030	No apareix el menú
Turo Blau	08030	No apareix el menú
Casas	08018	No apareix el menú
Els Horts	08020	No apareix el menú
La Pau	08020	No apareix el menú

## ANNEX 2. PROPORCIÓ DE GESTORES QUE INCORPOREN ELS ALIMENTS

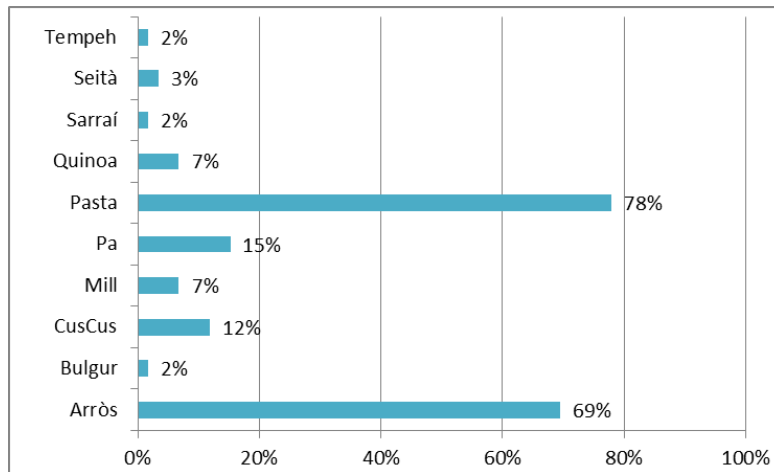
### 1. Fruites



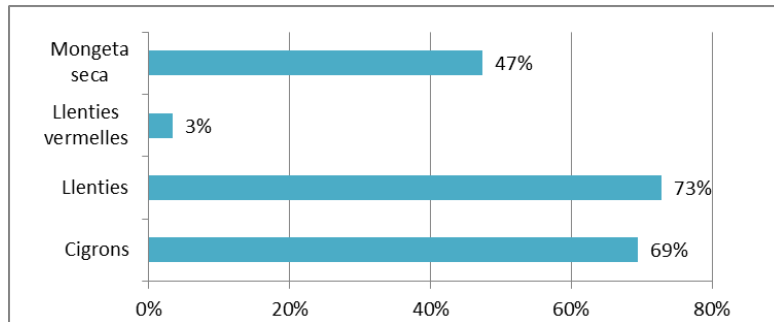
## 2. Verdures



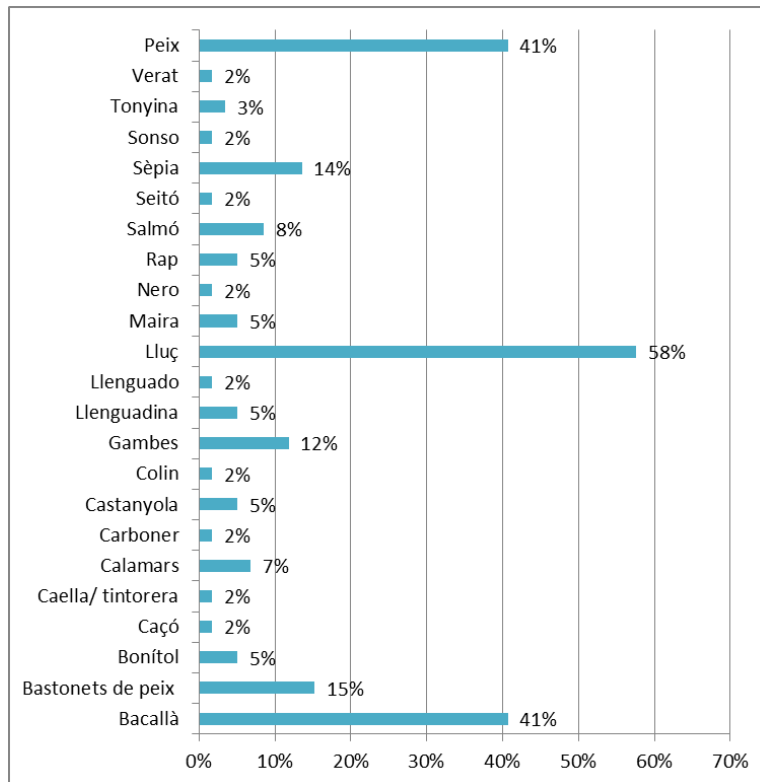
### 3. Cereals



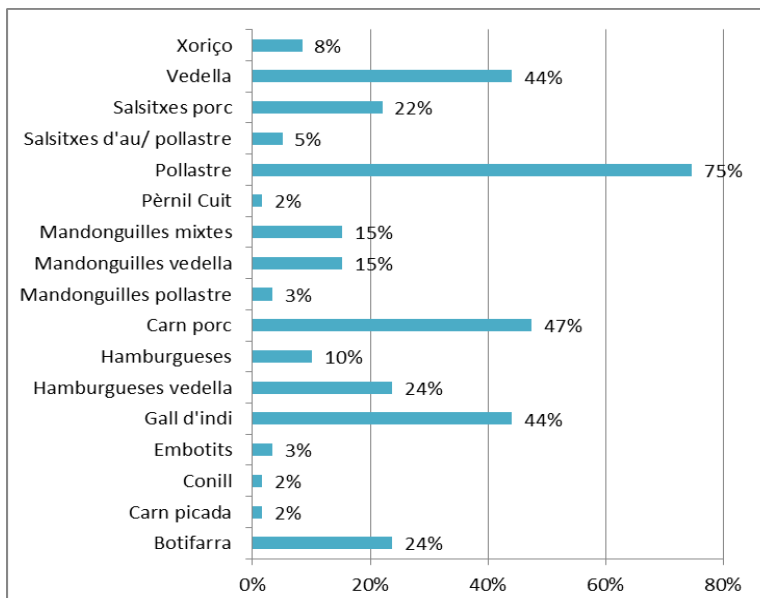
### 4. Llegums



## 5. Peix

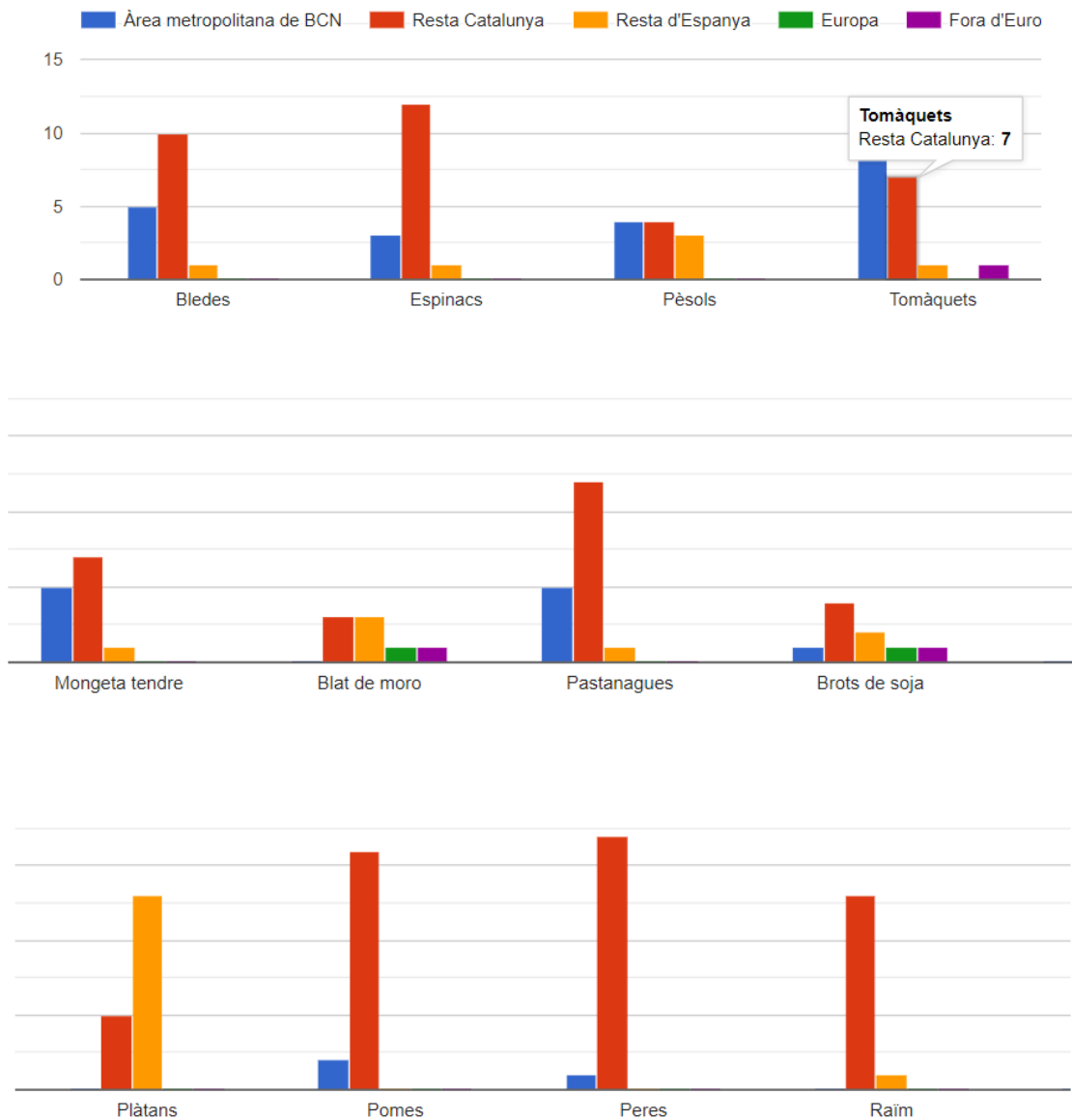


## 6. Carn



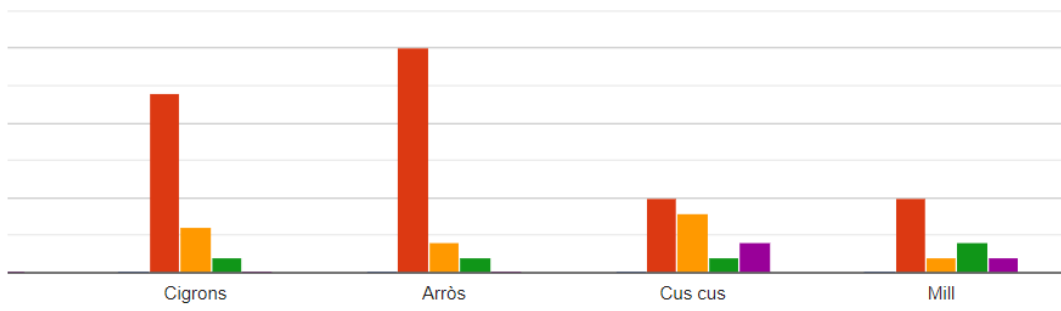
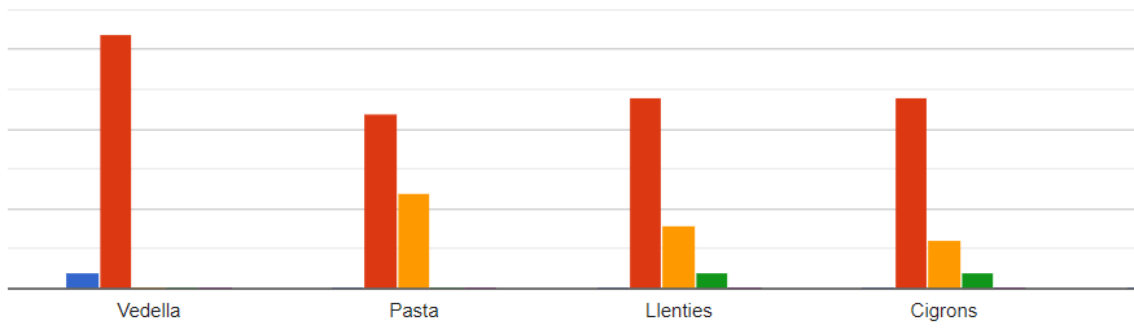
## ANNEX 3. IDENTIFICACIÓ DE L'ORIGEN DELS ALIMENTS PER PART DE LES GESTORES (A TRAVÉS QÜESTIONARI)

Pregunta: Quin és l'origen dels productes que compreu?





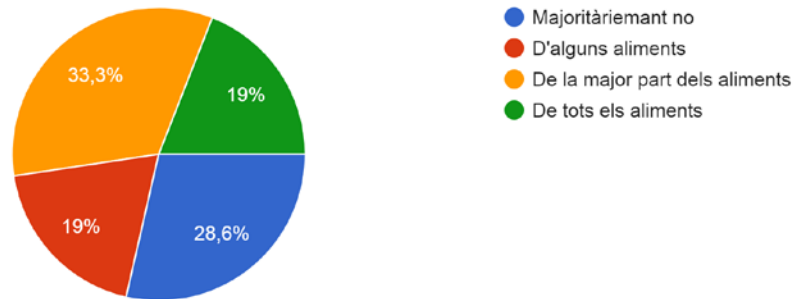




## ANNEX 4. VALORACIÓ DE L'ORIGEN DELS ALIMENTS PER PART DE LES AFES/ AMPES (A TRAVÉS QÜESTIONARI)

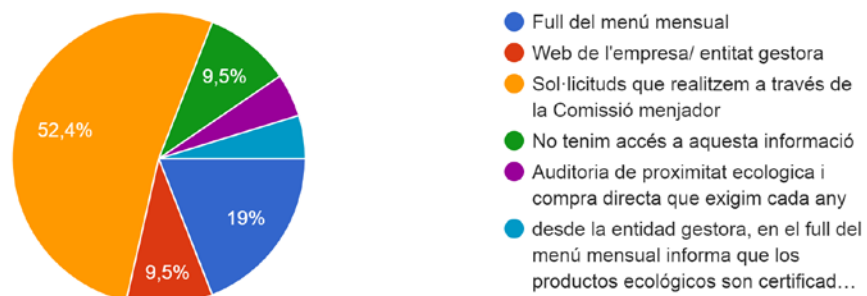
1.- Coneixeu l'origen dels aliments que componen el menú a l'escola?

21 respuestas



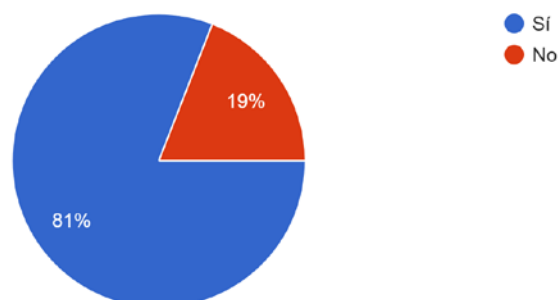
2.- A través de quins mecanismes us informeu de l'origen dels aliments?

21 respuestas



3.- Heu manifestat a l'empresa/ entitat gestora del menjador el vostre interès per augmentar la proporció d'aliments ecològics i de proximitat?

21 respuestas



## BIBLIOGRAFIA

- AMIGOS DE LA TIERRA. 2016. Alimentos kilométricos. Las emisiones de CO<sub>2</sub> por la importación de alimentos de alimentos al Estado español.
- ARRAN DE TERRA; VSF-JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA. 2018. Què mengem? Auditoria agroecològica dels aliments dels menjadors escolars.
- ASPC. 2017. La Guia L'alimentació saludable en l'etapa escolar Edició 2017. Generalitat de Catalunya.
- ASPC. 2018. Exemples de programacions de menús. Actualització de 2018. Generalitat de Catalunya.
- ASPC. 2018. Petits canvis per menjar millor. Generalitat de Catalunya.
- BAABOU, W; et al. 2017. The Ecological Footprint of Mediterranean cities: Awareness creation and policy implications. Environmental Science & Policy. Volume 69, March 2017, Pages 94-104.
- BINIMELIS, R & DESCOMBES, C-A. 2010. Comercialització en circuits curts. Identificació i tipologia. Escola Agrària de Manresa.
- Orden PCI/86/2019. Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado, sus organismos autónomos y las entidades gestoras de la seguridad social (2018-2025). BOE, nº30.
- CEDRICAT. 2009. *Estudi per a la implantació de menjadors escolars sostenibles a Solsona*.
- CHANDLER, C; FRANKLIN, A; OCHOA, A; CLEMENT, S. 2015. Sustainable Public Procurement of School Catering Services. A good practice report. INNOCAT project.
- CLUNE, S. et al. 2017. Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories. Journal of Cleaner Production. 18.
- CONSORCI D'EDUCACIÓ DE BARCELONA, 2018. Servei Menjador. Presentació de dades (No publicat).
- DEL CAMPO AL SOLE. 2016. La alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible.
- EAT-Lancet. 2018. Alimentos, Planeta, Salud. Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles.
- EEA, 2017. Food in a green light. A systems approach to sustainable food.
- Generalitat de Catalunya. 2015. Pla de contractació pública alimentària de Catalunya,
- LLAURANT BARCELONA. 2016. *Mesures per construir sobirania alimentària a Barcelona*
- MORAGUES, A. 2016. *Consells alimentaris*.

PEREZ-CODINA, L.2017. ESTIMACIÓ DE L'AUTOPROVEÏMENT DE CEREALS, LLEGUMINOSES DE GRA I OLEAGINOSES A CATALUNYA. Treball de final de grau.

ROCKSTÖM, J., et al. 2009. "Planetary Boundaries: Exploring the Safe Operating Space For Humanity." *Ecology and Society* 14(2): 32.

<http://www.ecologyandsociety.org/vol14/iss2/art32/>

STEFFEN W et al. 2015. Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet. In: *Science* 349, No. 6254, pp. 1286-1287, doi:10.1126/science.1259855

SOLER, C. 2011. *La soberanía alimentaria en las mesas del colegio*. Amigos de la Tierra. Coord.Gustavo Duch.

TAULA DE TREBALL D'ALIMENTACIÓ ESCOLAR ECOLÒGICA. 2010. *A taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat a les escoles*.

TORNOS, J., FERNÁNDEZ DE LOSADA, A., CALVETE, A., AMBRÓS, J.,. 2017. *Guia per a la protecció i promoció dels drets humans en la contractació pública*.

Justícia Alimentària Global-VSF y Carro de Combate, 2013. Criteris de justícia alimentària en la compra pública d'aliments, Guia per a les administracions públiques.

VETERINARIOS SIN FRONTERAS, EHIGE. 2017. *Comedores escolares en la CAV*.

WIEDMANN, T., & MINX, J. 2007. A definition of carbon footprint. ISAUK Research Report 07-01, Durham, ISAUK Research & Consulting.

XARXA DE CONSUM SOLIDARI. 2018. *Menjadors escolars ecològics al districte de l'eixample*.