

Títol de la proposta

Menjadors dignes als Col·legis Rurals Agrupats

Resum de la proposta

La proposta ens centra en la problemàtica dels menjadors a les escoles rurals: 1) hi ha hagut un desmantellament de cuines als centres rurals 2) l'alumnat es veu abocat a menjar, en el millor dels casos, cuina de càtering que arriba ja gelada i sol ser de baixa qualitat 3) el fet de que el preu del menú siga 4,25 moltes voltes no és suficient per abastir una ràtio tan menuda de xiquets i xiquetes i els ajuntaments es veuen obligat a pagar el dèficit dels menjadors. Aquesta situació aboca a tancar menjadors en els CRA agreujant el problema del despoblament per manca d'este servei indispensable per a la conciliació.

Objectiu específic

Dotar als CRA Peña Escabia, CRA Palancia-Espadan, CRA Sot de Ferrer-Azuebar-Chovar, CRA Serra del Benicadell i CRA Safor-Mondúver de la infraestructura, pressupost i/o serveis necessaris per tindre uns menjadors escolars saludables i sostenibles com a ferramenta per mitigar el despoblament rural.

Justificació

En el X Fòrum per un Món Rural Viu, celebrat a Minglanilla el març de 2016, es va obrir un espai específic de debat sobre el paper dels menjadors escolars sostenibles com a dinamitzadors del món rural, atenent el paper que poden jugar en la seua revitalització el teixit productiu primari, el teixit empresarial d'empreses que posen en el centre la vida i la sostenibilitat mediambiental dels territoris.

El paper dels menjadors escolars sostenibles com a dinamitzadors del món rural

Part de les reflexions giraven al voltant de la idea que el món rural mor a poc a poc i una de les màximes preocupacions és la desaparició de xiquetes i xiquets en etapa escolar. Enfront d'aquesta realitat, mares i pares subscrivien que el fet que el treball de les persones adultes siga incompatible amb els temps que requereix la cria i amb l'atenció a les necessitats bàsiques que sostenen la vida, com alimentar-se. Moltes d'elles/us plantejaven que no podrien continuar vivint en un poble perquè no hi havia menjador a l'escola i això dificultava molt els ritmes de vida.

Al no haver-hi menjador, moltes famílies rebutjaven l'opció rural com a manera de vida, i així el poble es buidava de xiquetes/us en edat escolar. Un llucet que es mossega la cua. Enfront d'aquesta situació La Plataforma per una Alimentació Responsable a l'escola proposava trencar aquest cercle amb la posada en marxa de menjadors sostenibles en els Centres Rurals Agrupats per a fer més atractiva, i de fet, possible la vida en un poble. Amb això, no sols s'aconseguiria dinamitzar la producció local que els donaria menjar a les xiquetes/us de manera sostenible i respectuosa amb el mitjà, sinó que es fomentaria la creació d'ocupació a través de la necessitat que xicotetes emprenedores tingueren l'oportunitat de muntar un negoci de restauració col·lectiva escolar, i així iniciar el trànsit cap a un món rural viu.

En el Fòrum, la Plataforma per una Alimentació Responsable a l'Escola va exposar els seus objectius relacionats amb el model d'alimentació que demandem. El manifest de la Plataforma deia així:

- Som el que mengem, i l'alimentació forma part del nostre aprenentatge.
- Els menjadors col·lectius són una peça clau en la construcció dels sistemes alimentaris locals, sempre que es basen en criteris de sostenibilitat econòmica, social i mediambiental.
- En pocs anys s'ha passat de consumir aliments locals, elaborats in situ, a menjar productes arribats de qualsevol racó del món, amb la corresponent deterioració de qualitat. Això és conseqüència de prevaldre el benefici empresarial per damunt d'altres consideracions.
- Els productors i el xicotet comerç han perdut el seu mercat de proximitat.
- És necessari canviar el model de gestió dels menjadors per a afavorir la producció local i fer costat a les petites i mitjanes empreses.
- Els menjadors són una peça clau per a sensibilitzar a les persones com a futures consumidores i productores, promoure hàbits d'alimentació saludables i previndre l'obesitat i altres malalties.
- El model predominant ens deslliga de la Terra, de la cultura alimentària i de la tradició gastronòmica, i converteix l'alimentació escolar en un negoci de "clients captius".
- Conscients que no és possible plantejar determinats objectius mentre les polítiques públiques actuen en sentit contrari, la Plataforma convidava a tots els partits polítics i a les administracions responsables a sumar-se al repte de transformar els menjadors escolars en un instrument per a transitar cap a un món que pose la vida en el centre.

Context local

Tal com denuncia la [Plataforma Escoles que Alimenten](#): “Les zones rurals no disposen d’una normativa de menjadors adaptada a la seua realitat, per la qual cosa tenen més dificultats per a accedir a menjadors de qualitat. És precisament en aquestes zones on l’aposta per un canvi de model té major potencial: l’ús en els menús d’aliments locals afavoriria la viabilitat de les activitats productives en un territori sovint amenaçat per la despoblació.”

Algunes pinzellades del context en el qual es troben els menjadors d’aquests col·legis rurals són comunes a tot el País Valencià:

- Hi ha hagut un desmantellament de les cuines in situ als aularis de les zones rurals.
- Açò fa que desapareguen les cuineres que alimenten als xiquets/es que han sigut, des de sempre el vincle amb el menjar. Una cuinera a l’escola és garantia d’alimentació sostenible i del foment dels vincles amb el menjar.
- L’única opció que els queda als aularis menuts és dependre d’una gran empresa externa que cuina a unes grans instal·lacions i porta el menjar, normalment de baixa qualitat i ja gelat.
- Com que hi han empreses que no els renta dur el menjar perquè el transport encareix el menú, els aularis, moltes vegades no tenen opció de triar i trien a l’única empresa que els ofereix el servei, cosa que habitualment va en detriment de la qualitat del menjar. Molts equips directius no tenen opció de fer demandes per a que es millore la qualitat perquè l’empresa els pot dir que no i quedar-se sense servei, amb tot el que això pot suposar.
- Conforme baixa la qualitat del menjar en aquests aularis, les famílies es fan enrere i decideixen portar als seus fills i filles a un nucli poblacional més gran, amb el conseqüent despoblament dels pobles més menuts, que inclús arriben a tancar el menjador perquè no és rentable.
- A més els menjadors rurals són deficitaris econòmicament parlant. Mentre hi han col·legis urbans que tenen un gran superàvit de menjador (arribant a acumular més de 100.000 euros per a fer front a despeses ordinàries), als menjadors de les escoles rurals no els ixen els comptes, perquè donar de menjar a 6 xiquets/es produeix una despesa inassumible.
- La conseqüència de tot és que els menjadors escolars rurals pateixen un agravi comparatiu respecte als urbans, al mateix temps que se’ls nega a les nostres criatures el dret a una alimentació saludable i sostenible.

Proposta

Per tot el descrit anteriorment proposem la següent actuació en els CRAs identificats.

Activitat 1:

habilitació d'una cuina que done servei mancomunat als xiquets i xiquetes dels aularis del CRA Peña Escabia i del CRA Palancia-Espadan, CRA Sot de Ferrer-Azuebar-Chovar.

En un principi es calcula que una cuina deu estar abastida, al menys del següent equipament, a banda de la reforma que calga per a que complisca amb els corresponents requisits normatius.

2 bombones propà 70KW

1 taula central 150x70x85

1 taula central 150x70x85, un prestatge

1 taula central 100x60x85, dos prestatges, amb rodes

1 taula mural amb 2 bassons 4 x 0'70

1 aixeta dutxa

1 refrigerador 2 portes volum 900l. 230V -2 a +8/6 prestatges

1 congelador de peu amb compartiments 500l 230 V -22°C – 15°C

1 forn elèctric de convecció 5 safates

1 cuina industrial 4 focs

1 campana extractora

1 rentaplats de capota – per a olles grans i contenidors per a la distribució

3 safates rentaplats

4 prestatgeries modular linial magatzem sec i magatzem utensilis de cuina, zona coccó - 5 nivells

2 dispensador de paper de cuina

Aquesta activitat entraria al CAPÍTOL II, de reparacions, manteniment, arrendament i conservació d'edificis o al Capítol VI

Activitat 2:

Compra de contenidors isotèrmics homologats per a transportar el menjar cuinat en la cuina de l'aulari/municipi habilitat per a transportar el dinar a la resta d'aularis corresponents als CRA assenyalats en l'activitat 1.

Aquesta activitat entraria al CAPÍTOL II de material de transport

Activitat 3:

Augment del pressupost destinat a sufragar les despeses per garantir una alimentació saludable, sostenible i digna als CRA Serra de Benicadell, CRA Safor-Mondúver, CRA Peña Escabia i CRA Palancia-Espadan, CRA Sot de Ferrer-Azuebar-Chovar.

Aquest pressupost pot destinar-se a una partida als municipis on s'ubiquen els aularis dels 5 CRA (Aielo de Rugat, Montixelvo, Ràfol de Salem, Rugat, Salem, Terrateig, Potries, Palmera, Barx, Bejís, Barracas, El Toro, Teresa, Torás, Castellonovo, Navajas, Vall d'Almonacid i Almedíjar, **Azuébar, Chóvar, Sot de Ferrer**) que suposaria un increment de la partida pressupostària municipal per a fer-se càrrec de les despeses relacionades amb el dèficit dels menjadors, la contractació d'educadores o les ajudes pressupostàries a famílies per garantir que l'increment del preu que puga suposar el menjador en aquestes zones no afecte pel fet de ser un col·legi rural.

Aquesta activitat entraria al CAPÍTOL IV de transferències corrents a administracions

Activitat 4:

Dotació de subvencions per a autònoms o cooperatives que emprenguen un negoci de restauració escolar col·lectiva, atenent a criteris de sostenibilitat, en les zones d'intervenció de la proposta (La Safor, la Vall d'Albaida i Alt Palància), i que contemple a banda, les despeses que pot suposar per a l'autònom el transport dels aliments a altres aularis o municipis dins de la comarca.

Aquesta activitat entraria al CAPÍTOL IV transferències corrents a administracions