

Experiencias y proyectos de agroecología escolar en Sant Cugat del Vallès (Barcelona) para los centros de Torrelodones y quien se interese

Germán Llerena del Castillo,

ayuntamiento de Sant Cugat y grupo de investigación Gresc@-UAB,

abril de 2019

El colegio Catalunya, en el distrito de Mira-sol, hace años que compra los productos de campesinado local, pequeño y ecológico, para lo que el personal gestor debe hacer todo un trabajo de investigación. Es el AMPA/AFA quien gestiona el servicio desde que comenzó, y reivindica que esa es la garantía de que lo que se realice en el comedor y en el tiempo no lectivo en el centro se centre en el alumnado, mientras que si se externaliza, los intereses de las empresas gestoras pueden ser diferentes.

Como para demostrarlo, sus proyectos siempre van por delante de todo el mundo: agricultura de proximidad, lucha contra el despilfarro económico... hace años ya que impulsa dinámicas de funcionamiento especiales.

Algo similar sucede en el colegio La Floresta, en el distrito enclavado en la sierra de Collserola, que siempre se ha distinguido por unas propuestas muy ecológicas y naturalistas, como un aula de naturaleza en medio del bosque, la granja escolar, la decisión de evitar pescados como el pangas en el menú escolar, yogures ecológicos y que evitan residuos como el de La Selvatana, etc. Su cocina, hace poco, está siendo gestionada por una de las empresas conocidas por su sensibilidad hacia el concepto de comedor escolar ecológico.

Ahora, en Sant Cugat seis centros escolares más (Gerbert d'Orlhac, Joan Maragall, Pi d'en Xandri, Joaquina Pla i Farreras, Ciutat d'Alba y Collserola) han empezado a consumir de proximidad. Esto se debe a que la empresa local que gestiona sus comedores, Paidos, ha decidido dar el paso y ha pedido el contacto del campesinado local al ayuntamiento. Éste lo ha podido facilitar gracias al trabajo desarrollado estos años recientes con el programa de transición agroecológica impulsado por el Parque Natural, la entidad Arran de Terra y los ayuntamientos participantes, que han permitido que el campesinado se empiece a reunir, a hacer propuestas, a mejorar su situación.

En el programa *Alimentem Collserola* existe una comisión de educación, cuyo objetivo es impulsar que los centros escolares participen en primera línea de esta transición agroecológica.

En cuanto los centros han empezado a consumir de proximidad, nos hemos puesto a trabajar. Creemos que nos falta el proyecto educativo que haga protagonista al alumnado del cambio que esto supone, o habremos perdido una oportunidad única.

De todos modos, dejadnos que os expliquemos que el proceso de empezar a consumir de proximidad no es nada fácil, ya que el campesinado local es nuevo, sus explotaciones pequeñas y el riesgo de no poder servir a un gran consumidor como es un centro escolar es muy grande. Por ello, la clave ha sido la actitud con que Paidos ha enfrentado ese proceso: lo importante era que el campesinado pudiera ir avanzando a su ritmo sin provocarle tensiones excesivas en su funcionamiento. Las cuatro explotaciones del parque que han respondido a su llamada (can Monmany-l'Ortiga, can Domènech, La Rural y el Jaume) no tenían muy claro si iban a poder adaptarse y agradecen esta flexibilidad. Les ha permitido ir introduciendo poco a poco los productos empezando por los menos importantes en el menú escolar (cebolla, zanahoria...) y así el margen de ganancia era soportable. La parte productora, coordinada por la cooperativa l'Ortiga, ha encontrado en la parte consumidora una aliada. Algo parecido es lo que hace el AMPA/AFA del Catalunya, que primero busca el producto que le pueden servir pequeñas producciones y cuando ya no encuentra más, acude a las más grandes. Ello requiere muchas horas de coordinación, investigación y muchas ganas de que el proyecto salga adelante.

En cuanto al proyecto educativo, desde el ayuntamiento os podemos adelantar lo que pretendemos hacer el curso próximo, ya que el colegio Pi d'en Xandri está preparando unas actividades piloto, junto con la finca agroecológica can Monmany, la cooperativa L'Ortiga y el personal municipal y universitario educador e investigador. La finalidad es que las actividades permitan al alumnado participar plenamente en esta transformación del sistema alimentario escolar. La estrategia es involucrar de forma expresa todas las partes de este sistema alimentario, que difícilmente habían

coordinado sus respectivas tareas en un proyecto común: el profesorado, el personal del comedor, la educadora de huerto, el personal de cocina y el campesinado que produce los alimentos de proximidad.

La perspectiva que nos apoya es una movida educativa que se llama "Educación 360°", impulsada por diversas instituciones en Catalunya, que pretende precisamente coordinar los dos proyectos educativos que conviven en un centro (a veces de espaldas): el lectivo y el del tiempo libre. Como sabéis, el lleure o educación en el tiempo libre tiene mucha tradición en Catalunya, nació como alternativa a la escuela "nacional" fascista, y en él se han formado muchos actores educativos, como por ejemplo Paidós o mi jefa en el servicio de educación municipal.

Os lo presentamos organizado por comunidad de pequeñ@s (educación infantil, p3, p4 y p5), comunidad de median@s (primero, segundo y tercero de primaria), comunidad de grandes (cuarto, quinto y sexto), ya que es así como lo estamos pensando, y le añadimos al final un proyecto de secundaria, de segundo ciclo de ESO, que realizamos desde hace unos años en la perspectiva del aprendizaje servicio. Esperemos que os sea útil para vuestros propios proyectos. Ya os iremos contando cómo va saliendo, podéis estar en contacto con nosotr@s escribiendo a germanllerena@santcugat.cat

Comunidad de pequeñ@s:

Descubrir personajes del sistema alimentario y contribuir al cambio del menú escolar

En la clase

- ¿Qué coméis en el comedor? ¿qué coméis en casa?
- ¿Vamos a visitar a l@s cociner@s?

Visita a la cocina

- ¿Com qué productos cocináis?
- "A veces las cosas vienen **congeladas** y a veces frescas. Cuesta más limpiar las verduras frescas que las congeladas. A veces las verduras vienen de **lejos** y a veces de cerca".
- "¿Por qué no investigáis y me decís qué verduras encontráis por aquí cerca?"
- ¿Ayudamos a limpiar las verduras? [taller de limpieza de verduras]

En la clase

- ¿Habéis ido al campo? ¿quién vive en el campo? ¿cómo preparamos una excursión?
- [Anticipación con fotos, mapas...]

Visita a la finca

- [Entrevista a la productora, hacen algún trabajo en el campo, prueban alguna variedad de verdura autóctona y ecológica]
- "¿Por qué no probáis estas variedades de aquí a ver si os gustan para comer en el comedor?" [Les da semillas y les explica su origen]

En el huerto de la escuela

- [Siembra y cuidados de las variedades que les han dado, hasta que se recogen los frutos]

En clase

- [Seguimiento del crecimiento de las variedades con fotos o dibujos, con medidas del tamaño, etc. Se puede hacer una foto de la semilla y que dibujen en ella su hipótesis de progresión, se exponen y se van comparando con lo que va pasando y buscando explicaciones]
- [Pueden hacer una serie de cartas explicativas a la productora]

En el huerto

- [Se prepara un plato o se ofrecen las verduras cosechadas a la cocina]

En la cocina

- [Se repite el taller de limpieza de las verduras y se ve la diferencia]
- "Cuánto trabajo me vais a dar ¿me ayudaréis?"
- [Se puede pactar algún tipo de colaboración que ayude en general a la cocina]

En clase

- [Se calcula lo que se necesita y se verá que no es suficiente; se decide escribir a la productora pidiéndole suficiente producto para el comedor]
- [Se pacta con la cocina que pedirá a la productora y se les presenta, se les pone en contacto]
- ¿Cómo les explicaremos a los demás que llegará esta verdura? ¿y en casa?

Comunidad de median@s:

Contribuir a la protección de la biodiversidad a través del comedor y del huerto escolares (esta actividad está menos trabajada, pero sigue los mismos principios que la anterior)

En esta actividad se plantea primero en el aula la desaparición de las especies polinizadoras a partir de noticias, vídeos o alguna visita. Se decide ir a ver cómo se hace la miel a una granja de abejas. Las causas son muy complejas, pero está claro que la apicultura ecológica no pone en riesgo la biodiversidad, mientras que la producción industrializada de miel sí lo hace.

Se realizan talleres sobre la miel, las abejas y la cera. Descubren la necesidad de la diversidad de flores para que los polinizadores puedan mantenerse.

Se plantea en el aula que hay que ver qué tipo de miel se utiliza en el comedor y en casa. Se plantea el estudio de las abejas de manera paralela. Y se plantea que en el huerto se decidan maneras de proteger a los polinizadores.

Se visita el comedor para ver qué tipo de miel se utiliza. El equipo de cocina encarga que le digan de dónde pueden conseguir miel para el comedor. Se pueden organizar visitas de productoras de miel o visitas a tiendas especializadas, para recoger una variedad de mieles ecológicas.

En el huerto se siembran plantas y se construyen refugios para los polinizadores.

Al final hay que organizar una buena campaña comunicativa para trasladar lo que se ha aprendido a las familias y a l@s compañer@s del comedor.

Comunidad de grandes:

Trabajar la transformación de los alimentos en un contexto de mejora del comedor

En el aula

- ¿Qué verduras son de temporada? ¿Por qué no hacéis un calendario agrícola en el huerto?

En el huerto y en visitas a fincas

- [Se realiza un calendario agrícola a partir de lo que se ha plantado]
- [Se puede reforzar con un par de visitas a una finca en dos momentos diferentes del año, para ver lo que hay en cada temporada]

En el aula

- ¿Qué pasa con las verduras que no son de temporada? Antes se hacían conservas para poderlas consumir más tiempo.
- [Se conocen las diferencias entre alimentos procesados industrialmente (se le añade azúcar, sal, grasas y otros para que se mantengan mucho tiempo y se puedan vender mejor y todo el año) y alimentos elaborados artesanalmente (es cocinar y al baño maría se conservan)]
- [Se conocen los efectos sobre la salud de los dos tipos de conservas]

De visita a un obrador

- [En un obrador se conoce cómo se hace la conserva, si se hace directamente tiene menos gracia para el alumnado]

En el huerto

- [Se realizan talleres de conservas que se ofrecen al comedor para que se prueben pronto...]
- [El jefe territorial de la Agencia Catalana de Salud Pública nos está ayudando a encontrar la manera de hacer cocina con el alumnado sin saltarnos normativas, aquí este nuevo actor de la administración es muy importante y hay que ponerle las pilas]

Comunidad de grandes:

Luchan contra el despilfarro alimentario a través de la competencia matemática

En los centros de Sant Cugat estamos empezando a preparar el programa de recuperación de alimentos "recooperemos", por el que se congela el alimento que no se sirve cada día en la cocina y se destina a ser reintroducido en el circuito alimentario, sea para personas desfavorecidas (a través de entidades sociales) o no.

En la clase

- [Se ven fotos del despilfarro, y cifras globales (1/3 de la comida se tira)]
- ¿Se tira mucha comida en el comedor?

Visita a la cocina

- "Hay tres partes en el despilfarro: antes de la cocina, antes de servir y después del plato"
- "La de antes de la cocina no lo sabemos; la de antes del plato deben ser... un par de raciones al día; la de después del plato más o menos unos diez kilos al día"
- [Aportan los números globales, los kilos por mes; el grupo pesa todas las fracciones]

En la clase

- Hay que averiguarlo todo y ver cómo podemos evitar que se tire comida.
- ¿Qué indicadores nos ayudarán? [Los representamos en una gráfica]
- ¿Vamos a visitar la fuente del alimento del comedor?

Visita a la finca agroecológica que da comida al comedor

- [En la finca conocen que no sólo hay que contar kilos de comida, sino litros de agua, kilómetros recorridos y CO2 emitido]
- [Ejercicio de cálculo de todo eso]

En el aula

- [Representan en un cómic de las fases del ciclo productivo lo que han aprendido]
- Incorporaremos los indicadores a nuestra gráfica
- ¿Vamos a visitar la fuente no ecológica de alimentos?

Visita a Merca Barna que también alimenta el comedor

- [Visita guiada que no se puede desmentir, pero muestra cómo maduran en una noche lo que necesitan para el día siguiente]

En clase

- [Análisis de la visita a Merca Barna: hay dos modelos diferentes y se pueden representar en el cómic y en el gráfico los dos. Los datos de kilómetros y CO2 hay que sacarlos de tablas]

En el huerto de la escuela

- ¿Y si comiéramos de lo que da el huerto? ¿cuánto despilfarraríamos?
- [Se calcula el agua que significa un kilo de comida, los kilómetros que se recorren, etc.)]

En clase

- El gráfico queda con los datos siguientes:
 - kilos de comida perdidos, litros de agua, kilómetros recorridos, Tn de CO2 emitidas
 - Eso por cada una de las tres fracciones: antes de llegar, antes de servir, después del plato
 - Y también en relación a los dos espacios: el comedor y el huerto
- Una vez tenemos representado todo ¿se puede hacer algo para mejorar?
- [Dinámica de toma de decisiones sobre acciones a hacer]
- [Una de las acciones es el programa *Recooperem*]

En el centro

- A medida que se van tomando acciones, se representan en el gráfico, a ver si la cosa mejora o no.

En casa

- En casa se puede repetir la investigación y llevar los datos a la escuela, pero... ¡habrá que hacer medias!

Secundaria:

Acciones contra la pobreza alimentaria desde la soberanía alimentaria

El curso que viene es obligatorio ya para todos los centros realizar un proceso de aprendizaje servicio que se llama Servicio Comunitario entre tercero y cuarto de ESO, que consiste en general en 10 horas de aprendizaje y 10 de servicio. Este ejemplo nació a partir de nuestra preocupación porque el Banco de Alimentos y el "Gran Recapte d'Aliments" era criticado por las entidades agroecológicas (hay libros muy interesantes de Xavier Montagut y Jordi Gascón que se llaman "Banco de alimentos" y "Despilfarro alimentario" que lo explican muy bien. Hay un informe escrito por diversas entidades que plantea las soluciones a la pobreza alimentaria desde la perspectiva de la soberanía alimentaria, es muy interesante.

Aquí no se encuentra la "lógica 360°" de las actividades anteriores, sino la del aprendizaje servicio. La finalidad es reflexionar críticamente, a partir de un proceso activo, sobre la realidad de la pobreza alimentaria, de los programas de ayuda dominantes y del modelo alimentario industrial. Aún así, somos cuidados@s de no criticar demasiado frontalmente la campaña "Gran Recapte d'Aliments" o el banco de alimentos, porque, aunque pensamos que deberíamos construir alternativas mejores, reconocemos el importante papel que realizan y hasta que no haya alternativa...

El grupo es llamado a participar en una acción contra la pobreza alimentaria, su participación es voluntaria, escogen entre este proyecto u otros.

Se comienza conociendo a los Servicios Sociales o una entidad como en nuestra ciudad son Cruz Roja, Cáritas o Gilgal Solidari, que nos aportan una idea realista de lo que es la pobreza (es multidimensional y no se soluciona con una acción simple como dar dinero o alimentos). También, si podemos, se acompañan de un testimonio real, alguien que ha pasado por situaciones muy difíciles y nos explica.

Después se conoce el ciclo alimentario y los impactos de los modelos agrícolas ecológico de proximidad o industrial. La pobreza no es sólo una cuestión personal, sino que también se empobrece la sociedad con determinados modelos de negocio. Y concretamente, la expansión del modelo alimentario industrial suele provocar más paro que el que destruye. Esto lo realizamos en dos sesiones, una más centrada en el ciclo alimentario y otra en los impactos en diversas dimensiones de cada modelo. Se acompaña también de visitas a cooperativas de alimentos, supermercados, tiendas dietéticas, etc.

Se realiza una sesión dinamizada para que el grupo construya su propia acción contra la pobreza alimentaria, teniendo en cuenta que debe ser un proyecto que empodere a l@s beneficiari@s, favorezca un modelo agrícola ecológico y de proximidad más que a las grandes empresas del modelo convencional-globalizado, es decir que ayude a la soberanía alimentaria. Se suelen conocer muchas iniciativas

que muestra el estudio sobre soluciones contra la pobreza alimentaria desde la soberanía alimentaria.

A partir de aquí el grupo desarrolla su propia actividad. En estos años se ha hecho un poco de todo:

- Algún grupo ha cargado sus energías contra el comedor de su centro para que mejorara (por ejemplo en el tema del despilfarro de alimentos).
- Un grupo está ahora iniciando una colaboración con el proyecto de la "nevera solidaria".
- Otro apoyó un programa de "huerto solidario" del centro de primaria Turó can Mates, que cultivan una parcela y venden lo que recogen, consiguiendo dinero que dan a un grupo de consumo ecológico, que compra productos (sin lucro para el grupo de consumo) a sus proveedoras habituales, locales y ecológicas, y dona las cestas a familias del centro que en verano dejan de recibir ayuda del comedor o a la entidad Gilgal Solidari.
- Etc, las acciones son variadas y la gracia es que la construya el propio grupo.