MANIFEST PER UNS MENJADORS ESCOLARS ECOLÒGICS, DE PROXIMITAT I SALUDABLES



CAP A UNS
MENJADORS ESCOLARS
ECOLÒGICS, DE PROXIMITAT I SALUDABLES
I CONGRÉS · 12 NOV
2026 BARCELONA
www.congres.xamec.cat

Defensem una transició cap a uns menjadors escolars basats en una alimentació ecològica i de qualitat, que tingui cura de la salut dels infants i sostingui la pagesia arrelada al territori. Demanem a les administracions i als agents del servei de menjador que converteixin aquest objectiu en recursos, compromisos verificables i actuacions amb calendari. De fet, som una de les zones productores d'aliments ecològics més importants d'Europa i podem fer-ho realitat.

El diagnòstic que ens mou

L'alimentació escolar és una qüestió de salut pública, educació i equitat. El menjador ha de garantir un àpat adequat i un espai de cura per a tots els infants. I un àpat adequat ha de ser necessàriament saludable i ecològic: no concebem una cosa sense l'altra.

La pagesia ecològica necessita preus justos, planificació, compromisos i continuïtat en les compres per sostenir les explotacions i facilitar el relleu generacional. Els menjadors certificats com a ecològics poden oferir aquesta demanda continuada i esdevenir canals d'inversió pública al territori que reforcin l'ocupació local i la cura del sòl, l'aigua i la biodiversitat.

Aquest model Ecolocal ha de disposar d'ajuts públics per a la transició que reconeguin el valor de l'alimentació ecològica i garanteixin un finançament suficient, sense traslladar càrregues econòmiques a les famílies ni als operadors de la cadena alimentària. Les dades ho demostren: és una inversió amb retorn sanitari, ambiental, econòmic i social.

La qualitat d'un menjador escolar es demostra amb els aliments que es compren i se serveixen cada dia. Cal connectar l'equilibri nutricional amb els aliments frescos, la producció ecològica certificada i la reducció d'exposicions evitables a contaminants. La proximitat i la producció ecològica són complementàries, però no equivalents, de la mateixa manera que la certificació ecològica ha d'anar acompanyada d'un menú saludable.

La salut també depèn de com es viu l'àpat. Les presses, les cues, el soroll i els espais inadequats poden dificultar la convivència i el benestar. Menjar amb calma exigeix temps efectiu («aquí es mastega»), confort acústic i un acompanyament respectuós, atent a les necessitats emocionals i sensorials. La qualitat de l'aigua, els materials en contacte amb els aliments i els productes de neteja han de formar part d'aquesta mirada de salut ambiental.

Treballar amb aliments frescos requereix personal, temps, equipaments i formació. La transició no es pot sostenir amb la sobrecàrrega dels equips ni amb pressupostos que ignorin la feina de preparar i cuinar les matèries primeres. La manca de recursos i la desconnexió entre nutrició, cuina i proveïment dificulten l'adaptació dels menús a les collites i poden comportar pèrdues alimentàries al camp.

Cal superar la fragmentació entre les àrees de Salut, Educació i Agricultura i donar continuïtat a la participació de tots els agents, inclosos els infants. Els plecs, els pressupostos i els controls han de ser coherents: els compromisos de qualitat necessiten recursos i una verificació real del servei. La manca d'informació accessible, d'auditoria i de resposta davant les incidències debilita la capacitat de seguiment i la confiança de la comunitat educativa.

Del diagnòstic a l'acció, demanem:

1. Garantir el dret a una alimentació escolar ecològica, saludable i arrelada al territori.

El dret a l'alimentació implica que aquesta sigui ecològica, saludable i arrelada al territori per avançar progressivament cap a un menjador escolar públic, gratuït i universal. Ha d'incloure els serveis de menjador a les escoles bressol, els centres de primària i els centres d'educació secundària, dotant-los de recursos, espais i horaris adequats. Això implica la reobertura de les cuines a les escoles i dels menjadors als centres de secundària, garantint que l'alumnat adolescent també tingui accés a un àpat escolar ecològic, saludable i assequible.

2. Millorar l'alimentació i la salut integral.

Prioritzar la fruita i les verdures fresques, els llegums i els aliments ecològics poc processats. Adequar el consum de carn a les recomanacions de salut pública, limitant especialment la carn vermella i la processada i prioritzant, quan se'n serveixi, la carn fresca de producció ecològica i de proximitat. Reduir el consum d'aliments de baixa qualitat nutricional, d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS) i de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Complir el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, sobre alimentació saludable i sostenible als centres educatius, i anar més enllà dels seus mínims, especialment pel que fa a la incorporació progressiva d'aliments ecològics certificats.

Promoure un mateix menú de base per a tota la comunitat educativa que utilitza el servei de menjador, inclosos l'alumnat, el professorat i els equips educatius, amb les derivacions i adaptacions necessàries segons l'edat, les necessitats alimentàries específiques, les al·lèrgies i les intoleràncies, garantint sempre la mateixa qualitat nutricional i alimentària.

Garantir l'ús de vaixelles, gots, recipients i estris de cuina segurs, lliures de bisfenols, ftalats i altres substàncies amb propietats de disrupció endocrina.

3. Enfortir la pagesia ecològica.

Acordar programacions de conreu, compromisos de compra i preus justos. Impulsar la compra directa, els circuits curts i la logística ecològica certificada i coordinada, amb menús flexibles que s'adaptin a les collites i a l'oferta real del territori. Fomentar especialment l'agricultura familiar, els projectes agraris petits i mitjans, les noves incorporacions i les entitats de l'economia social, facilitant-los assessorament i vies de participació conjunta en el proveïment i les licitacions, mitjançant centrals de compra i plataformes logístiques compartides que permetin agrupar l'oferta, coordinar la distribució i facilitar l'accés dels petits productors als menjadors escolars.

4. Afavorir l'acceptació dels aliments frescos i de temporada i prevenir el malbaratament.

Promoure la introducció i l'acceptació d'aliments ecològics frescos i de temporada, adaptant els menús a les collites i fomentant l'educació alimentària dels infants en col·laboració amb els equips de lleure educatiu i de monitoratge, mitjançant activitats participatives i respectuoses amb els seus ritmes i necessitats. Ajustar les compres i les racions, mesurar les restes i aplicar protocols d'aprofitament segur per reduir el malbaratament alimentari.

5. Dotar les cuines i els menjadors de recursos.

Garantir plantilles suficients, condicions laborals dignes i equipaments adequats a les cuines i als menjadors. Reconèixer el lleure educatiu i la tasca dels equips de monitoratge com a part essencial del projecte educatiu, amb ràtios, temps i recursos adequats per afavorir àpats tranquils i un acompanyament respectuós. Vetllar pel confort acústic dels espais, amb les millores d'adequació necessàries per al benestar dels infants i per a les bones condicions de treball dels professionals.

6. Educar i formar per arrelar els menjadors escolars al territori.

Garantir formació pràctica i remunerada als professionals de cuina, nutrició i lleure educatiu, inclosos els equips de monitoratge. Sol·licitar a l'Administració competent un programa marc que connecti aula, menjador i famílies, amb activitats de cuina, propostes de lleure educatiu i visites a finques ecològiques. Donar a conèixer la feina al camp com a professió de futur per contribuir al relleu generacional i combatre el despoblament rural.

7. Incorporar la transició agroecològica escolar als plecs de contractació.

Posar en marxa, a partir del curs 2027-2028, un programa de transició agroecològica escolar que incorpori als plecs de contractació compromisos progressius i verificables de compra d'aliments ecològics certificats, qualitat alimentària i condicions laborals dignes.

Establir un preu del servei de menjador suficient i fixat per l'Administració, sense que el preu sigui puntuable en les licitacions (0 punts), perquè les ofertes competeixin per la qualitat alimentària, educativa, social i ambiental. No permetre l'oferta de cànons, aportacions econòmiques ni altres millores finançades amb el preu del menjador, preservant els recursos per a l'alimentació, les condicions laborals i el servei educatiu. Aquesta proposta pren com a referència la possibilitat, prevista a l'article 67.2 de la Directiva 2014/24/UE, de fixar un preu o cost i competir en qualitat, així com les consideracions de l'Informe 6/2024, de 28 de febrer, de la Junta Consultiva de Contractació Pública de Catalunya, sobre el paper del preu com a criteri d'adjudicació.

Acompanyar aquesta transició amb ajuts públics específics per als menjadors escolars ecològics certificats, que en facilitin la implantació i la continuïtat, i garantir el control del compliment dels compromisos adquirits.

8. Certificar i auditar el servei contractat.

Verificar les compres, l'origen, la despesa, els àpats servits i els compromisos de qualitat i de personal. Facilitar a l'Administració eines i evidències per comprovar el compliment dels plecs i aplicar-hi correccions, amb auditories independents i resultats comprensibles per a la comunitat educativa.

9. Assignar ajuts al menú ecològic certificat.

Crear una línia específica d'ajuts de la Generalitat, independent i complementària de les beques menjador, per finançar els menús certificats amb «Ecolocal» o un sistema equivalent. Establir un barem comú per menú que reconegui el valor dels aliments ecològics, els recursos laborals necessaris i les despeses de certificació i verificació. Garantir un finançament públic suficient, sense traslladar càrregues econòmiques a les famílies ni als operadors de la cadena alimentària, i avaluar-ne el retorn en salut, en l'àmbit social, ambiental i territorial.

10. Impulsar la Taula d'Alimentació Escolar (TAE).

Constituir la TAE com a espai estable de participació dels agents del servei (administracions públiques, centres educatius, AFA i famílies, empreses i entitats gestores, equips de cuina i de monitors i monitores, professionals de la nutrició, pagesia, elaboradors, distribuïdors i entitats agroecològiques), escoltant els infants, amb una representació equilibrada i recursos. Ha de compartir el diagnòstic, proposar prioritats i contrastar els resultats, comunicant els acords als centres educatius.

11. Crear l'Oficina de Coordinació de l'Alimentació Escolar (OCAE).

Dotar l'OCAE d'un equip tècnic i de recursos, sota el lideratge conjunt d'Educació, Salut i Agricultura, amb la possibilitat de consultar i/o incorporar-hi altres departaments. Ha de coordinar el desplegament, prestar suport tècnic i retre comptes, en connexió amb la TAE i les administracions locals.

12. Establir objectius de certificació ecològica per al 2030 i el 2035.

Aconseguir que, el 2030, almenys el 30 % del total de centres educatius de Catalunya amb servei de menjador disposin d'un menjador ecològic certificat mitjançant «Ecolocal» o un sistema equivalent, i que aquest percentatge arribi, com a mínim, al 50 % el 2035. Establir un pla de transició agroecològica escolar amb responsables, pressupost, terminis i indicadors verificables, i una avaluació pública anual dels resultats.

Els diners públics que alimenten els nostres infants han de poder alimentar el futur del nostre territori!

EL FUTUR ES CUINA ALS MENJADORS ESCOLARS!



CAP A UNS
MENJADORS ESCOLARS
ECOLÒGICS, DE PROXIMITAT I SALUDABLES

I CONGRÉS · 12 NOV
2026 BARCELONA

www.congres.xamec.cat