
17 - MOCIÓ PRESENTADA PEL GRUP MUNICIPAL PARTIT SOCIALISTA DE CATALUNYA PER RECLAMAR UNA ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE AL MENJADOR ESCOLAR.

El Ple de l'Ajuntament, per majoria, amb 25 vots a favor [PSC, C's, ECP, ERC i Regidora no adscrita] i 1 abstenció [ERC] dels/de les 26 regidors/regidores assistents, **aprova** la moció següent:

“Santa Coloma de Gramenet té en l'alimentació un eix estratègic, tant en l'àmbit formatiu com ocupacional, econòmic i social. Repensar el model alimentari és important per millorar els índexs de salut, però també per revertir models econòmics que tenen un alt impacte ambiental, ja que la seva proliferació augmenta les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle com a l'ús de l'aigua, del sòl i de nitrogen i fòsfor. Durant l'any 2021, la nostra ciutat ha participat de forma activa de la capitalitat mundial de Barcelona en matèria d'alimentació sostenible i ha contribuït a generar coneixement i transformació a través del Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i de l'Escola de Restauració de la ciutat. Aquesta iniciativa s'alineja amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) i s'orienta al desplegament de Pla Estratègic per l'Alimentació a Catalunya (2021-2026)

Les guies d'alimentació sostenible i saludables estan basades en les evidències científiques que aporten els estudis en població adulta i infantil sobre la correlació entre determinats consums i freqüències amb major risc de patir algunes malalties, i considera el coneixement que relaciona els efectes de determinada forma de menjar amb un major impacte ambiental. S'han fet servir representacions gràfiques molt diverses (rodes dels aliments, triangles, piràmides i plats) per explicar a la ciutadania el tipus d'aliments aconsellables i sobre les proporcions i freqüències per seguir una alimentació saludable. La classificació més utilitzada en els darrers anys és la piràmide dels aliments, però també el mètode del plat o àpat saludable ha estat darrerament també molt acceptat. En aquests moments s'aposta per canvis relacionats amb la incorporació als menús de fruites i hortalisses, llegums i fruita seca, beure aigua, aliments integrals, oli d'oliva verge, aliments de temporada i proximitat així com reduir la sal, els sucres, la carn vermella i processada i els aliments ultraprocesats.

Les escoles són un escenari rellevant també en aquesta matèria. L'alimentació forma part de molts dels moments educatius que es viuen als centres, amb l'hora de l'esmorzar i el dinar com a temps centrals de la jornada lectiva. Pel que fa a l'esmorzar, els centres educatius impulsen propostes per incrementar la ingesta de fruites, per exemple, amb l'adhesió al programa de distribució de fruita a les escoles, finançat amb fons europeus, i que el Departament d'Educació posa a disposició dels centres educatius d'infantil i primària (3-12 anys). En aquest sentit, cal que els centres de secundària també puguin incorporar-se a aquests tipus de programes i poder oferir entre la població adolescent un canvi d'hàbits, com ja estan fent amb pressupost propi alguns centres de la ciutat.

El menjador de l'escola i, per extensió, el temps de migdia, representa un valor educatiu per si mateix, on dinar de forma conjunta és una oportunitat per aprendre rutines, hàbits saludables i d'higiene personal i competència social. A més, el menjador escolar també és una eina d'equitat per als infants en situacions més vulnerables, ja que l'accés a beques de menjador proporciona oportunitats per accedir a un àpat saludable i de qualitat, com a mínim, un cop al dia. Cal avançar, però, en què aquest model de beques arribi a l'etapa de la secundària i que no depengui dels projectes propis dels municipis, sinó que es puguin establir criteris comuns a Catalunya per poder donar-li continuïtat al programa de beques també a partir dels 12 anys.

Així, el menjador escolar és un temps educatiu que ha d'incloure els valors del projecte del centre, amb coherència i continuïtat, i integrar-lo com a temps i espai educatiu és essencial per a oferir oportunitats educatives integrals als infants. En els darrers anys, els centres educatius de la ciutat han fet una aposta clara per transformar els seus menjadors escolars i convertir-los

en espais educatius amb la prevalença d'una alimentació equilibrada i saludable. Les cuines dels centres educatius han d'elaborar els seus menús diaris en base a les recomanacions de les guies alimentàries en vigor, adaptant els menús a les realitats diverses del nostre alumnat pel que fa a situacions mèdiques (al·lèrgies alimentàries, intoleràncies...), religioses (menús halal, kosher...) o models d'alimentació (vegetarià, no porc...).

Per elaborar aquests menús, les empreses gestores dels menjadors escolars han de superar la revisió dels seus menús a través de l'instrument disponible, el PReMe (Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya, que els suggereix els canvis i millores a realitzar per millorar la qualitat de l'oferta i adequar-la a les recomanacions. Independentment de la tria de menú que facin les famílies per als seus fills o filles, és indispensable que l'oferta representi una oportunitat per a tots els infants de poder nodrir-se de forma equilibrada amb l'aportació dels nutrients recomanats per a cada edat i estat de salut.

Malgrat tots els avenços que els centres educatius fan de forma autònoma per a millorar la gestió dels seus menjadors escolars, cal establir mínims denominadors quant a les alternatives de menús disponibles per a l'alumnat i que aquests puguin oferir els mateixos índexs d'equilibri entre ells, proporcionant així les mateixes oportunitats a tots els nens i nenes d'un àpat equilibrat diari.

Per tot això, es proposa al Ple l'adopció dels acords següents:

Primer - **Instar** al Departament d'Educació a regular la diversitat de menús als menjadors escolars per tal que l'oferta representi una oportunitat per a tots els infants de poder nodrir-se de forma equilibrada amb l'aportació dels nutrients recomanats per a cada edat i estat de salut.

Segon - **Reclamar** la continuïtat del programa de beques de menjador a l'alumnat de secundària per tal de garantir l'equitat educativa amb la garantia de, com a mínim, un àpat equilibrat i saludable per als i les adolescents més vulnerables.

Tercer - **Sol·licitar** al Departament d'Educació a incorporar a l'Educació Secundària al programa de distribució de fruita per a l'alumnat.

Quart - **Oferir** la col·laboració del grup de treball de salut infantil de la Taula Local d'Infància per a l'elaboració de propostes i materials per orientar les empreses de gestió i els centres educatius en l'elaboració de menús equilibrats i sostenibles.

Cinquè - **Traslladar** aquests acords al Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, als centres educatius de la ciutat, a les associacions de famílies (AFA) dels centres educatius, a la direcció del Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i a les entitats municipalistes.”