

València, 5 de marzo de 2018

## NOTA DE PRENSA

### **EL PROYECTO “LA SOSTENIBILITAT AL PLAT” MUESTRA SU POTENCIAL TRANSFORMADOR ANTE UNA DELEGACIÓN DE ENTIDADES EUROPEAS DEL ÁMBITO AGRARIO**

- *El proyecto de comedores escolares sostenibles impulsado por el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) en València se presenta como un modelo de éxito ante la delegación del proyecto “Bringing Organisations and Network Development to higher levels in the farming sector in Europe” (BOND en sus siglas en inglés), liderado por la Coag-CV entre otras organizaciones campesinas.*
- *“La Sostenibilitat al Plat” apuesta por introducir los alimentos de temporada y de proximidad en el menú escolar mediante un trabajo de sensibilización con todos los agentes implicados en la alimentación escolar.*
- *Tras una experiencia piloto en tres colegios municipales de la ciudad de València, este proyecto inicia en 2018 su segunda fase, con el apoyo de la Generalitat Valenciana y del Ayuntamiento de València.*

VALÈNCIA (5 de marzo de 2018) - Durante la semana del 26 de febrero al 2 de marzo, una delegación de representantes de diferentes organizaciones agrarias en Europa, ligadas a La Vía Campesina, así como expertos del ámbito universitario, visitaron València para conocer diferentes experiencias transformadoras en el ámbito de la organización, producción, comercialización y consumo sostenible. Esta visita, organizada por la Coordinadora de Agricultores y Ganaderos de la Comunidad Valenciana, Coag-CV, forma parte del proyecto europeo Bringing Organisations and Network Development to higher levels in the farming sector in Europe” (BOND en sus siglas en inglés), que apuesta por aumentar la coordinación en el sector agrícola en Europa.

El proyecto de CERAI “La Sostenibilitat al Plat”, que quiere fomentar un modelo de alimentación sostenible en la escuela, fue una de las experiencias visitadas por esta delegación del proyecto BOND durante su estancia en València. El viernes 2 de marzo el consorcio pudo conocer de primera mano la experiencia de los comedores escolares sostenibles durante una visita al colegio público municipal de Benimaclet.

En este centro escolar se ha llevado a cabo con éxito un proceso de transición de un comedor escolar convencional a un comedor sostenible. Este proceso deriva de la experiencia piloto llevada a cabo por el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI), en coordinación con la Regidoria d’Educació del Ayuntamiento de València, que durante el curso escolar 2016-2017 desarrolló la primera fase del proyecto “La Sostenibilitat al Plat”.

Este proyecto ha consistido en trabajar con todos los agentes implicados en la alimentación escolar (familias, alumnado, profesorado, dirección de los centros, monitoras de comedor, personal de cocina y empresas de restauración) para favorecer el tránsito del comedor escolar hacia un modelo sostenible, que apueste por los alimentos frescos, de proximidad, de temporada y saludables. También se han sentado las bases para crear un Consejo Alimentario Escolar.

En la visita de la delegación europea del proyecto BOND participaron representantes de la empresa de restauración colectiva sostenible CUIATUR, de la cooperativa agroecológica La Crisopa y de CERAI.

Según **Sarai Fariñas**, técnica de sensibilización de CERAI y responsable de este proyecto, *“esta visita nos ha permitido dar a conocer el proyecto más allá del ámbito estatal y generar redes con una organización agraria como COAG-CV que aglutina una red de campesinado que trabaja bajo el prisma de la agroecología. Además el hecho de compartir un espacio con CUIATUR y La Crisopa ha permitido dar a conocer a la delegación de Vía Campesina la globalidad de un proyecto en el que se funden educación, producción y transformación, generando un circuito cerrado basado en la Soberanía Alimentaria”*.

Según **Félix Segarra**, gerente de CUIATUR, con este modelo de alimentación escolar *“además de dar de comer estamos educando en hábitos alimentarios. Ofrecemos un menú culturalmente adaptado, basado en la cocina tradicional y surtido a partir de alimentos frescos y de proximidad”*. CUIATUR, que lleva actualmente la cocina de 29 centros escolares, cuenta con su propia central de compras, formada por proveedores con los que se comparte la filosofía, como es el caso de la cooperativa agroecológica La Crisopa.

Uno de los aspectos que se ha podido constatar en esta visita de representantes agrarios de Europa es que **el modelo de comedores escolares sostenibles tiene un gran potencial de cara a dignificar el trabajo de los productores agrícolas**, pues a partir de la planificación del menú escolar se puede planificar toda una campaña de producción de frutas, verduras, hortalizas y otros alimentos. Así se constató a través del testimonio de **Francesc Alemany**, socio de La Crisopa, quien señaló ante los representantes del proyecto BOND que este modelo de central de compras en la cual provee a CUIATUR *“ha permitido a la cooperativa La Crisopa dignificar una pequeña producción de 3 hectáreas, y poder planificar bien qué producir”*.

### **Inicio de la fase 2 de “La Sostenibilitat al Plat”**

El proyecto “La Sostenibilitat al Plat”, impulsado por CERAI, va a continuar durante los dos próximos años con acciones de sensibilización y de formación en los 3 colegios públicos donde se realizó la fase piloto (CEIP Benimaclet, CEIP Fernando de los Ríos y CEIP Santiago Grisolia), y va a iniciar una fase de réplica del modelo en otros 3 centros escolares de València y la periferia, como son los colegios Campanar, Benimámet y Ausiàs March de Alboraiá. En esta segunda fase CERAI va a contar con la colaboración del Observatori de Per l’Horta, con el cual se organizarán visitas de los escolares a la huerta. Además, se contemplan actividades de formación dirigidas a profesorado del CEFIRE, personal del ámbito de la restauración colectiva y personal de la administración pública, con el fin de amentar el impacto del proyecto a través de la creación de lo que se denominan “agentes multiplicadores”.

Tanto la fase 1 como la fase 2 del proyecto “La Sostenibilitat al Plat” cuentan con financiación pública del Ayuntamiento de València y de la Generalitat Valenciana.

### **MÁS INFORMACIÓN**

Sarai Fariñas

Técnica de Educación para el Desarrollo en CERAI

Tel. 963 879 176

[sarai.farinas@cerai.org](mailto:sarai.farinas@cerai.org)

[www.cerai.org](http://www.cerai.org)