



Nani Moré:

“Volem canviar el model alimentari, volem que productors, cuiners i gestors de menjadors tinguin una relació directa. Volem un circuit curt.”

01.

La Nani Moré és cuinera i acumula més de set anys d'experiència en la gestió de menjadors escolars. És la directora de l'Asociació 'Menjadors Ecològics' que va crear juntament amb sis professionals més l'any 2013. El seu objectiu és promoure la producció ecològica local i vetllar per un model alimentari saludable, sostenible i just per a tothom.

TEXT I IMATGES: BALMA BADAL.

Què és per a vosaltres un menjador ecològic?

Per la majoria de la gent un menjador ecològic és un menjador amb aliments ecològics. Però per a nosaltres, com a associació, un menjador ecològic és un menjador que sí que comença amb la voluntat d'introduir elements ecològics però que també fa una reestructuració del seu menú i comença a treballar diàriament amb verdura de temporada que no és present a tots els menjadors.

També volem que hi hagi proteïna vegetal un cop a la setmana i que no hi hagi proteïna animal de primer. A vegades, no ens n'adonem hi ha molta més presència de proteïnes de la que ens imaginem quan llegim el menú. I això no és bo ni per a la salut ni per a l'economia -creïem que és millor comprar una proteïna de qualitat, encara que sigui més cara, en comptes de comprar-ne cinc de baixa qualitat.

Una altra de les coses que busquem és que els aliments es comprin directament al productor (perquè entenem que tot aquest canvi de model ha de servir per garantir reforçar el sector primari). L'últim punt és que el temps de menjador es converteixi en un espai educatiu, que pot semblar obvi, però moltes vegades són espais únicament de vigilància on no hi ha respecte ni pels aliments que es serveixen ni pels infants que es mengen aquests aliments. Si anem forts a la part educativa aconseguim que no només hi hagi una acceptació d'aquest canvi en l'alimentació sinó que, a més, estem

recuperant uns principis educatius que la majoria de vegades s'han perdut. A més, aquests infants quan siguin grans tindran una altra manera de relacionar-se amb l'alimentació, des de la terra (des de qui produeix i qui fa possible aquests aliments) fins a com es configura un menú equilibrat i tota una sèrie de coses que són molt importants.

Què defineix l'administració com a servei de menjador?

El problema que tenim com a país és que encara no s'ha definit. I fa molts anys que existeix aquest servei. Té una petita normativa, un decret obsolet, un preu congelat, i no hi ha massa cosa més. Però és una cosa que passa cada dia, que paga els seus impostos, que té tots els seus convenis, i no hi ha una normativa que ho reguli 100% o una definició de model. Ara mateix el Departament d'Educació té un procés obert on pots fer esmenes per un nou decret de menjador. El que passa és que sempre ho han fet d'una manera molt barroera. Van treure l'any passat l'acord marc, i l'ACELLEC (Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura) els hi va impugnar dues vegades.

Vosaltres no porteu cap escola ni gestioneu cap menjador, sinó que assessoreu i formeu en els processos de canvi, oi?

Sí. Nosaltres no gestionem cap escola perquè el que vam veure que calia aquí a casa nostra era precisament que

malgrat hi hagi una intenció de canvi inicial, no és fàcil. I que les escoles que volen canviar de model necessiten un acompanyament. Nosaltres el que fem és això, oferir un estudi de viabilitat on s'analitza quin menú tenen i com poden fer que aquest menú es converteixi progressivament en un menú ecològic i de proximitat, analitzem la seva partida alimentària, els ajudem a gestionar aquests diners i que puguin arribar al màxim d'objectius que proposem. I després també fem sensibilització a les escoles i a les famílies perquè entenguin on estem, per què volem anar cap a on volem anar.

Trobeu amb molts inconvenients que facin paralitzar el canvi de model?

Dins de la voluntat inicial hi ha pares que ens diuen 'ostres, si jo hagués sabut que canviar el menjador era tan complex potser m'ho penso!'. Perquè vas gratant i vas descobrint coses. Cada escola és un món i, en realitat, qui decideix el menjador a cada escola és diferent. Van des de l'autogestió - escoles on els pares són els que fins i tot contracten al cuiner i al monitor - a la 0 decisió on el Consell Comarcal treu una licitació de totes les escoles en un sac. Això només ho podrà gestionar una empresa gran.

Quant de temps es tarda en canviar de model de menjador?

Això sempre va en funció del punt on es trobin d'aquest procés i en funció de la sensibilitat que hi hagi

dins d'aquella comunitat educativa. Nosaltres fem una projecció a dos anys però hi ha escoles que se senten prou fortes i volen anar més ràpid. És a dir, una escola sensibilitzada on ja s'ha fet un treball, poden dir: 'nosaltres volem ja que un dia a la setmana hi hagi proteïna vegetal' i ja ho treballen amb els infants. En canvi, n'hi ha d'altres que han de fer un recorregut i ens diuen: 'mireu, això ho introduïrem un cop al mes durant el primer trimestre, durant el segon ho farem quinzenalment i després ja veurem'. Nosaltres fem recomanacions i ells ho valoren i ho integren.

Normalment la iniciativa d'aquest canvi des d'on surt? Des de l'AMPA, des del claustre de professors?

Els professors no demanen mai un canvi de menjador, i això és una cosa que també ens preocupa. Ens preocupa que a les direccions de les escoles públiques (perquè és on nosaltres treballem, entenem que l'alimentació és un dret i que això s'ha d'aconseguir sobretot a les escoles públiques) normalment siguin molt pocs els qui entenguin la importància d'aquest canvi de model o que fins i tot generin reticències.

Normalment el motiu del canvi ve d'algunes famílies sensibilitzades, que no tenen perquè estar a l'AMPA, que inicien aquest debat a l'escola, però cal tenir en compte que és sempre una minoria. En una escola de 400 alumnes potser et trobes a dues o tres famílies que volen canviar-ho, i a vegades s'aconsegueix i a vegades no.

Quins són els primers passos que s'han de seguir per iniciar el canvi de model de menjador?

Rebem demandes o sol·licituds de pares i després els demanem que ens facin una fotografia de com està la situació i veure si hi podem fer alguna cosa o no. Hem vist que la porta d'entrada que facilita més tot això és un estudi de viabilitat, perquè si nosaltres ens trobem amb una escola que té un preu de menú molt baix vol dir que estaven comprant baixa qualitat i que, així d'entrada, serà força difícil.

Quin és el preu mig estipulat des de l'administració?

La Generalitat fixa 6,20 euros. A nosaltres no ens sembla just, fa molts anys que està congelat i tot ha pujat. Així que si el preu està congelat i nosaltres seguim donant el mateix servei, vol dir que la qualitat baixa. No hi estem d'acord però com a mínim ens serveix de referència per veure que si una escola està pagant menys que això és que és molt probable que no pugui canviar res.

Llavors l'estudi el que fa és valorar l'escenari i a partir d'aquí pots decidir. L'estudi és una oportunitat per replantejar-se el model. Et pots plantejar: aquest menú està vinculat al meu territori? S'està potenciant realment el producte fresc que ofereix la comarca on som? Estem menjant verdura fora de temporada? Quina presència té aquesta verdura? I tot això et pot ajudar a prendre les decisions pertinents.

Nosaltres volem tenir una mirada àmplia, no volem introduir només aliments ecològics. Volem canviar el model alimentari, volem que productors, cuiners i gestors de menjadors tinguin una relació directa. Volem un circuit curt. Volem que aquesta gent que està fent agricultura ecològica i aposta per un territori més sostenible amb diversitat de cultius, recuperació de varietats i tot un seguit de coses, obtinguin un preu just pel que produeixen.

“Et pots plantejar: aquest menú està vinculat al meu territori? S'està potenciant realment el producte fresc que ofereix la comarca on som?”

Com es pot defensar aquest preu real?

Creant circuits curts de comercialització. Però clar, això s'ha d'estructurar. El primer que vam fer va ser passar totes les verdures a quilos, perquè el producte ja existeix, però el que és fonamental és preparar-lo amb el llenguatge que entén la col·lectivitat i segons les necessitats d'un menjador escolar.

També és important pactar un preu que sigui igual per tot el curs, perquè quan tens un preu de menú que sempre té un sostre necessites estabilitat de preu. També cal pactar entregues, perquè les escoles estaven acostumades a trucar al distribuïdor i demanar una caixa d'enciams, però no surt a compte que un productor porti només una caixa d'enciams.

Ara és el segon any que treballem amb aquestes complexitats, i l'altre part que treballem també és la cuina, perquè s'ha de preparar també el meu menú perquè pugui entrar aquest producte: si la verdura és de temporada jo no puc estar donant crema de carbassó a l'hivern perquè el productor no en tindrà.

Aquí hi entra la part important de la cuina i de la figura del cuiner, que fins ara havia estat una persona que en aquell moment rebia una mercaderia, aplicava un menú i el donava, i que ara agafa una posició destacada en el projecte perquè el que fa és començar a fer un receptari nou. Si té verdura de temporada i és hivern, s'ha d'organitzar bé per a fer espai a la nevera, per a fer plats variats, i de la mà del dietista ha de configurar un menú equilibrat.

Per això també vam crear una xarxa de xefs que és el Xef 2020 on es creen i es comparteixen receptes noves. Fem fitxes tècniques de gramatges, d'equipament necessari, de temps, de viabilitat en funció de la quantitat de menús que tens... Perquè potser es pot fer amb 100 nens però no amb 400.

01. i 02. La Nani Moré a la seva finca del Maresme.





03. Enciams d'un dels productors de l'Associació Menjadors Ecològics.

Hi ha problemes d'abastiment? Si una escola té previst que el productor li podrà enviar una quantitat estipulada de producte i al final, pel que sigui, no pot arribar-hi...

Veníem d'un model que era antinatural: si al menú hi deia 'crema de carbassó' la cuina demanava el carbassó i, aquest, arribava. Ens era igual els passos que havia de fer aquest carbassó o d'on venia. Nosaltres el que fem és intentar programar els productors i lligar-ho amb la intenció de consum.

M'agrada estar vinculada a la terra, perquè la terra té el seu ritme. Tu t'has d'acabar adaptant, perquè si fa fred les coses es paren. I crec que justament ens hem desnaturalitzat allunyant-nos de tot allò que ho fa possible tot per poder-nos inventar un ritme de vida que no és el real, i aquest ritme també està present a l'escola. Els pares no participen perquè els seus horaris de treball són com són i no tenen temps.

I sí, ha passat alguna vegada que no hi havia el menjar que s'havia previst. Però aquest procés de circuit curt ens ajuda a poder treballar amb la gent de la cuina i de les escoles aquesta realitat. No podem dir ara al febrer quines verdures, amb nom i cognom, donarem al menú del març, quan no sabem ni tan sols si ens podrem abastir.

Això és complex, perquè tornem a topar amb l'acceptació, perquè hi ha famílies que diuen que volen saber què menjarà el seu fill aquell dia. Per això ara estem intentant treballar amb la verdura el que ja ens havia passat amb la fruita: amb la fruita el que fem és que al menú hi apareix 'fruita de temporada' i hi ha escoles que tenen algun panallet a l'entrada i algun infant s'encarrega d'enganxar quina fruita han menjat aquell dia. És veritat que si veus un menú i no hi ha res massa concret pot ser estrany, però la realitat és que hem d'anar cap aquí, perquè les programacions cada vegada seran més irregulars, perquè els pagesos ens ho diuen: una experiència d'un any ja no val pel següent.

“M'agrada estar vinculada a la terra, perquè la terra té el seu ritme. Tu t'has d'acabar adaptant, perquè si fa fred les coses es paren.”

I a nivell nutritiu, en realitat, al pare el que li interessa és saber si ha menjat hidrats, si ha menjat fibra...

Però com que estem tan allunyats de la vida, ens hem desnaturalitzat tant, sempre veiem de tot al supermercat i som zero conscients del que fa possible la nostra alimentació, generem una exigència des del desconeixement. Però, gràcies a models com aquest tipus de menjador, tenim un espai d'oportunitat aconseguim que la gent es connecti a la vida i comenci a ser conscient del que està passant. Perquè al final el canvi climàtic és un desastre, no només perquè les cols no surten quan toca, sinó que els infants, quan siguin grans, en patiran unes conseqüències molt més fortes.

Hi ha inconvenients pel que fa a l'acceptació per part dels infants?

La majoria de gent bull la verdura, però hi ha mil maneres diferents de cuinar-la, i la nostra feina és buscar la manera, la recepta bona, que faci que aquesta col que d'entrada sembla que no hagi d'agradar s'accepti. Si bulls, el gust és incípid, si agafes un bròquil i el fas al forn queda cruixent i se'l menjaran. Els cuiners de menjador normalment no són gent que s'hagi format, nosaltres diem que són més 'personal de cuina', costa trobar gent que hagi passat per una escola i que pugui aportar tots aquests elements.

En una escola de primària, de 3 a 6 anys l'acceptació és molt més gran que de 6 a 12 perquè els instints encara hi són. Quan naixem tenim uns instints naturals que ens autoregulen. Tenim la capacitat de parar de menjar quan ja estem bé, cosa que després això es perd, i l'instint de saber si una cosa és bona i et fa bé. A partir dels 6 hi ha un excés de sucre, de proteïnes animals, i tot això el que fa és que aquests sentits es perdin i el paladar es distorsioni.

Hi ha també la reticència del 'jo no vull el que a casa meva no m'han donat mai'.

Pensa que un de cada 14 europeus menja la quantitat de verdures que ens recomanen, i els infants mengen allò que mengem nosaltres. Per tant, si nosaltres estem per sota del consum recomanat, ells també. Els nens mengen molt poca verdura i quan fem un menjador que té verdura diària, s'ha de treballar. Moltes vegades sembla que si et ve un pare i et diu 'avui el meu fill no ha menjat', és un desastre. Bé, doncs potser han passat moltes coses que s'han de viure i tot forma part del procés. És important saber per què estem canviant les coses, i si sabem el perquè serem molt més pacients. Perquè si no, acabem agafant la posició de client.

Al final, per a nosaltres el millor discurs és l'experiència. Això no és una teoria que pensem que funcionaria, no: això és una realitat. Coneixem a productors que estan consolidant les seves produccions ja sigui de carn, de verdures, de llegums, del que sigui, fent que un percentatge vagi directament a les escoles amb un preu que sigui just per ells. Veiem que a la cuina s'accepta el canvi, perquè passen de cuinar com si fos un ranxo o una fàbrica a estar connectats i veure que el producte demana de la seva part i que és bo i els ve de gust cuinar-lo... I, després, al menjador també: infants que mengen d'una manera nova i que estan contents, que hi ha verdures o plats que es demanen a casa perquè es coneixen del menjador. I pares que van a veure al cuiner o la cuinera i li demanen

la recepta perquè els nens la demanen. És això: que el nen canviï el model d'alimentació fa que també, en certa manera, 'reduïqui' a la família.

Hi pot haver famílies, però, que siguin més reticents...

Sí. Això passa, per exemple, amb l'hummus. Que ja em diràs tu, és cigrò triturat. I sembla que perquè sigui d'una altra cultura ja ni ens hi fixem. Un pare et pot dir: 'jo no vull que li donis hummus perquè a casa no en fem i no ho coneix'. Però a mi m'han dit pares: 'és que jo vaig veure hummus al menú i com que no sabia el que era, ho vaig buscar per internet i ho vam fer a casa, i així quan van donar-ne al menjador el meu fill ja sabia què era i li va agradar molt i va esperar als companys de la taula perquè en mengessin'. Aquesta és l'actitud que necessitem! Perquè, a més, l'hummus pot semblar estrany d'entrada perquè no el coneixiem, però els ingredients poden ser tots d'aquí: el cigrò, l'oli, la llimona... seria una recepta que no és de la nostra dieta però que la podem configurar amb elements que sí que estan presents en la nostra producció.

En canvi, si veiem que al menú hi diu 'hamburguesa de vedella' sembla que ens quedem més tranquils. I nosaltres hem desglossat aquesta hamburguesa i té un 50% de soja transgènica. Perquè la soja que ha menjat la vedella, més la de la carn picada, més es, us, as i el que sigui... Què és millor? No ens podem quedar només amb el titular, no llegim hamburguesa i pensem que està menjant carn de vedella i proud. Segur que així veuríem l'hummus d'una altra manera.

I pel que fa a la seguretat alimentària, un menjador ecològic compleix els requisits?

Sí, però s'han d'extremar les precaucions. Perquè ara treballas amb un producte viu. Abans es treballava amb un producte tan mort que no passava res. En molts casos, l'enciam arribava a les escoles tallat i en una bossa. Si ara portes enciams ecològics els has de posar a la pica, hi has de posar una mica de lleixiu alimentari, els has de netejar bé... això també vol dir més temps.

I és aquí on s'obren encara més preguntes. També hi ha molts mites sobre el menjar ecològic: que els cigrons no es couen, per exemple. A vegades et trobes escoles que et diuen 'no, és que hem deixat de tenir cigrons ecològics perquè no quedaven ben cuites'. Bé, doncs aquí el que passa segurament és que no sabem coure llegums. Tenim l'olla adequada? Mirem-ho: si no es poden fer llegums de cocció llarga busquem alguna alternativa. Al final hem de ser capaços de trobar a cadascú una sabata que li vagi bé.

Passa el mateix amb l'ús de l'ou o del peix. És clar que es pot fer servir l'ou! No es pot servir en cru (maionesa, ou ferrat...) però hi ha moltes altres opcions. I amb el peix l'únic que s'ha de fer és garantir que a dins s'ha arribat als 70 graus. Es tracta d'aplicar bé la normativa. No m'estan dient que no pugui fer una cosa, sinó que he d'extremar les precaucions i garantir que tot arriba a la temperatura que ha d'arribar. De fet, no ha passat mai res que ens hagi indicat que hi havia algun problema.

Hi ha també el tema dels cargolets i dels cucs. A vegades, per més que netegis, no pots evitar-ho. I hi ha pares que vénen i diuen 'és que hi ha un cuc!' Jo sempre dic que el que és preocupant és que abans no ens en trobéssim. Però hem

“No som conscients d'on venen els aliments”

de tenir clar que, al final, quan es generen aquestes queixes es fa des d'un clientelisme. I no és la manera. Si passa això, anem a veure què podem fer per a que no passi. El que sap greu és quan veus que és una exigència. I això ve per aquesta desnaturalització i no som conscients d'on vénen els aliments. Venen de la terra, doncs hem de ser conscients que això pot passar. I que cada vegada es farà més perquè no passi.

Quines iniciatives teniu engegades actualment?

Ara com a associació estem treballant un projecte a tres anys que es diu Menú 2020. Té a veure amb el pacte de Milà a nivell de compromisos de canvi de model alimentari que van signar ciutats com València, Barcelona i Saragossa. Agafem aquesta data com a referent, analitzem diferents menjadors ecològics i de proximitat que hi ha arreu de l'estat: com és la seva estructura de menú, com és l'equip de la cuina, el receptari, l'abastiment, etc. per a poder generar intercanvi entre uns i altres.

Hem creat també la xarxa dels Xef 2020, que són els que crearan receptes que ens permetin aplicar encara molt més aquesta filosofia als menjadors i publicarem una guia, que vol ser una explicació de l'estructura mínima bàsica que ha de tenir un menjador per canviar el model. També treballam amb els productors i el circuit curt. Ells mateixos ens diuen les mancances o les potencialitats. S'ha d'anar professionalitzant mica en mica.

També farem el segon concurs de cuiners de menjadors i el segon congrés de menjadors ecològics. Ja vam fer la primera edició i va ser molt enriquidor que la gent pogués parlar des de la producció, des de la gestió, des de l'alimentació, i que es pogués recollir tota aquesta realitat, perquè això ens ajuda a fer projecció de feines. Trobar-nos amb la gent ens va fer adonar del que feia falta: potenciar circuits curts de comercialització, configurar el receptari en funció del temps, l'economia i l'acceptació.

Malgrat tots els inconvenients que us heu anat trobant pel camí, creieu que compensa?

Bé, hem estat dos anys anant a veure administració: Medi Ambient, Agricultura, Consell Comarcal de Mataró... hem explicat el nostre projecte 40.000 vegades i mai ningú no ha confiat en ell malgrat saber que tenim un model alimentari que falla per tot arreu, que no és sostenible. Els països d'Europa que ho tenen clar estan anant cap allà i ells no tenen la joia que tenim nosaltres: que ens podem produir els propis aliments. Tu pots ser sobirà quan pots produir-te els teus propis aliments, perquè si no, estàs venut al mercat. El mercantilisme de l'alimentació és molt greu.

Però al final el picar pedra compensa. Jo només de veure les cuineres, i veure aquesta gent com està contenta, val la pena. Una ens deia que un cop a la setmana s'asseu amb els nois i noies de 11-12 anys i els explica què ha fet de dinar, com ho ha fet, quina recepta ha seguit... i està contentíssima. I aleshores veus que amb això vas fent que el comportament de la gent canviï, que es despertin les identitats de les altres persones.✿