



NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA



Argazkiak: Jon HERNAEZ | ARGAZKI PRESS

Nekazaritza ekologikoa eta jantoki kolektiboak

Tokiko ekoizpen ekologikoa oinarri sendoz finkatzeko, jangela kolektiboak aliatu bikainak izan daitezkeela agerikoa da. Izan eskoletakoak, eguneko zentroetakoak, nagusien egoitzetakoak, erietxeetakoak zein lantegietakoak, egunero dozenaka, ehunka jale batzen dituen jantokia bezero aparta da nekazariatzat, inolako zalantzarik gabe. Asteroko kontsumo handi eta finkoak, urtean zehar ia etenik gabekoak, hain zuzen. Alegia, tokiko nekazariatzat dirusarrera ziurra suposatu dezakete jantoki kolektiboek. Edozein jarduera ekonomikotatik gertatzen den eran, nekazaritzan ere, bistan da, garrantzi handiko laguntza da hori.

Jantoki kolektiboen gaia, ordea, ez litza-teke arlo ekonomikoaren ikuspegitik soilik aztertu behar. Are gutxiago, zerbitzu hori publikoa bada (administrazioak eskainitakoa, alegia): janariaren kalitateak eta egokitasunak (hau da, tokiko ohitura gastrono-

mikora lotuta egoteak) eta ingurumen irizpideek, gutxienez, alderdi ekonomikoaren pareko garrantzia izan beharko lukete. Azken finean, pertsonen elikaduraz ari gara. Gainera, jantoki kolektiboen hornidura tokiko ekoizpen ekologikoarekin lotuta hiru helburu lortzen ditu administrazioak. Lehenik, eskaintzen diren otorduen kalitatea bermatzen du, eremu hurbilean ekoiztutako lehengai ekologikoak baitira freskotatutakoak eta kalitatearen bermerik onenak. Bigarrenik, tokiko lehen sektorea bultzatzeko dauzkan baliabideak egokiro aprobetxatzen ditu, bere eskumenekoak diren zerbitzuak eta nekazaritza ekoizpena uztartuz. Hirugarrenik, planteamendu osoa gertutasunezko harremanetan eta ekoizpen-eredu ekologiko eta jasangarri batean oinarrituta, ingurumenaren zaintzarako baldintzak betetzen ditu. Horrez gain, eskola-jantokiak, aipatutako alderdi guztiez aparte, badute beste funtzio bat eta hori da neska-mutilei elikatze-ohitura osasuntsuak erakustea. Gure kultura gastronomi-

koaz horren harro gauden herri honetan, argi dago heziketa horrek mantenugaien piramideak betetzeaz haratago joan behar duela, eta gertuko elikagaietan, sasoiatsunean eta ekoizpen ereduaren ezagutzan oinarritu beharko lukeela.

Zein da egoera EAEko eskola jantokietan? Bada, jantokien kudeaketa arautzen duen 2000. urteko martxoaren 22ko Aginduan ez dago menuen osaketari buruzko aipamenik, Munduko Osasun Erakundeak ezartzen dituen proteina, zuntz, gantz eta azukre kopuruen betearazpenaz haratago. Tokiko elikagaien erabilera ez da planteatzen, ez Aginduan, ezta kontratazioaren baldintzak ezartzen dituen AMH/01/11 Txostenean ere. Are gehiago, Aginduak ezartzen du kudeaketa eredu bakarra “Zuzena” dela, hau da, catering enpresa handi batek hartu behar duela zerbitzuaren arduraren. Handi esaten da, baldintza pleguen arabera egunean 6.000-8.000 otordu prestatzeko ahalmena izan behar duela enpresa horrek (egun, zazpi enpresa ardu-

ratzen dira EAEko eskola jantokietan egunero ematen diren 92.000 otorduek prestatzeaz). Zenbakiei erreparatuta, pentsatzekoa da enpresa bakoitzak hainbat tona elikagai kudeatzen dituela astero. Erabat zentralizatuta dagoen antolamendu horretan, euskal nekazari eta abeltzain ekologikoek eta beraien ekoizpen txikiak ez dute lekurik. Esleipenean, irizpide ekonomikoek dute indar handiena, nabarmen gainera.

Badira, ordea, gertuko baserriarrek haren erremak dauzkaten eskola-jantokiak, beraien menuak sasoiatsunera doitu dituztenak, zerbitzuaren kudeaketarako ingurumen irizpideak lehenesten dituztenak eta hezkuntza-programaren baitan txertatuta daukatenak. Kudeaketa propioa daukaten jantokiak sistema publikotik kanpo daude, bai ikastetxe pribatuak direlako (Ekolapiko proiektuaren baitan dauden zazpi ikastetxeak, kasu), edota, publikoak izanik, administrazioaren laguntzetatik kanpo daudelako, 2000. urteko Aginduan baldintzak ez dituztelako betetzen (ez dutelako beraien sukaldearen kudeaketa catering enpresa handi baten esku utzi nahi izan).

Soka luzea daukan gaia da eskola jantokia. Indarrean den Agindua ezarri zene-tik, hainbat eragilek egin dituzte araua aldatzeko aldarriak, EHIGetik hasita ENEEK-eraino. 2014ko hastapenean, eragile askok (EHIGE buru zutela, VSF-Herrien Bidezko Elikadura, ENEEK, EHNE Bizkaia, Ekolapiko eta Ekoizpen Urduña) lege besteko proposamen bat luzatu zioten Hezkuntza Sailari, aipatutako Aginduan, kudeaketa “zuzenaz” gain, ikastetxetako sukaldearen eta jantokiaren kudeaketa propioa egiteko aukera txerta zezan. Eskariak ez du erantzunik jaso, baina igarotako tartean itxaropenarako albisterik egon da. Iragan ekainean, Eusko Legebiltzarrak lege besteko beste proposamen bat onartu zuen, EH Bilduk aurkeztuta: 2014-2015 eta 2015-2016 ikasturteetan lau proiektu pilotu abiaraziko dira EAEko lau ikastetxetan, jantokien kudeaketa propioa aztertzeko, eta bertoko produktuen eta elikagai ekologikoen erabilera probatzeko. Jaurilaritzak oraindik ez du zehaztu proba hauek non kokatuko diren, baina garbi daukagu bertoko elikagai ekologikoak haurren menuetan txertatzea ez dela garestiago aterako. Ekolapikoren esperientziak, Larrabetzuko eskolakoarenak eta Erroman (Italia) egunero ematen dituzten 100.000 eskola-otorduek —lehengaien %85 Italian ekoiztuak dira, eta horietatik %69 ekologikoak— hala erakutsi dute.

ENEK

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoen Kontseilua