



NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA

Ikastetxeek, baserritar ekologikoek eta janari zerbitzuak bat egin dute Urdaibain

EAEn bertako produktu ekologikoekin lan egiten duten eskola jantokien esperientziak oso mugatuak dira eta denak kokatzen dira sare publikotik kanpo. Ezagunenak, agian, Ekolapiko proiektuko zentroak lirateke (www.ekolapiko.net), baina badaude beste batzuk ere. Tankera horretako ekimen guztien ezaugarri komuna da zentroak berak kudeatzen dituela zuzenean bai sukaldaria eta baita jantokia ere, pertsonalaren gastuak beren gain hartuz eta erosketak non eta nori egin erabakiz.

Duela lau urtetik hona, Urdaibain (Bizkaia) badira beste bi esperientzia bertoko produktu ekologikoekin dihardutenak: Bermeoko Sagrado Corazon eta Gernikako San Fidel ikastoletako jantokiak, hain zuzen. Hauen berezitasuna da sukalde eta jantoki zerbitzua enpresa bati kontratatzen diotela, baina lehengaien jatorriari buruzko irizpide zehatzak adostuta dauzkatela: ahal den neurrian, bertokoa eta ekologikoa.

JANTOKIA HEZKUNTZA-PROGRAMAN TXERTATU

San Fidel eta Sagrado Corazon ikastetxeek, jantokia kudeatzen dien janari zerbitzu bera izateaz gain, Eskola Agenda 21 komuna ere badute. Enrikek, Bermeoko Sagrado Corazon ikastetxeko zuzendariak, argitzen du Agenda 21 egitasmoaren testuinguruan otu zitzaiela jantokia bertoko produktu ekologikoekin hornitzeko proposamena. «Bertokotasuna ikastolaren planteamendu osoan txertatuta dagoen zerbait da, edozein zerbitzu kontratatzeko beharra badugu, beti jotzen dugu Bermeora. Logika berdina jarraituta, produktu ekologikoa eta ahalik eta neurri handienez bertokoa erabiltzeko eskatu genion Askorari (jantoki zerbitzua kudeatzen dien enpresa gipuzkoarrari, hain zuzen). Horren ondorioz, bertoko elikagai ekologikoez gain, Bermeoko okindegi batetik hartzen dugu ogia eta haragia inguruko baserritar batena da, Bermeoko harakin batek prestatua. Asteaz bi edo hiru egunetan elikagai eko-



FICIBA - BIOTERRA

logikoak dauzkagu menuan. Gurasoei pasatzen zaien hiru hilabeteko menuen programazioan, markatuta daude bertokoak eta ekologikoak diren produktuak. Lehengaien kostuak zertxobait igo badira ere, gurasoek zerbitzuarengatik ordaindu behar dutena bere horretan mantendu da. Izan ere, zerbitzuaren kostua garestitzen duena langileen ordainketa da, lehengaiak ez dute hainbeste suposatzen».

Enpresatik argitzen dutenez, Busturialdeko baserritar ekologiko ezberdinekin

egiten dute lan, entsaladarako lehengaien, frutaren eta fruitu lehorren horniketarako. Ainhua Iturbe eta Alex Zubia baratzezain ajangiztarrak dira baserritar horietako batzuk. Pozik daude ekimenarekin. Diotenez, ikastetxeen eta Askora enpresaren jarrera oso positiboa da. «Salneurriak hasieratik adostu genituen. Sasoika, zein produktu diren interesgarrienak ere adostu genuen. Jeneroa eramateaz, berriaz, gu enkargatzen gara. Noski, daukagunean», agertu dute.

Catering enpresatik adierazten dute beraien funtzionamendua moldatu behar izan dutela, zuzenean baserritarrek hornitutako produktu freskoen manipulazioak lan gehiago eskatzen dielako sukaldariei, eta, bertoko produkturik ez dagoenean, programazioa aldatzeko gaitasuna izan behar dutelako.

Jantokiek umeen hezkuntzarako eskaintzen dituzten aukerak baliatzea bi ikastetxeen lehentasuna da. Askorak ere eskaintzen ditu horretarako zerbitzuak, elikagai ezberdinen inguruko ekintzak antolatuz eta, hiru hilean behin, Euskal Herriko Haziaren Sarearekin batera bertoko barietateen haziak eskolako umeei banatuz. Pasa den ikasturtean, esaterako, Sabandoko gari gorriaren haziak eta Zallako kipularenak banatu zituzten, umek beraien etxetan erin eta gerora Bermeoko ikastetxeko ortuan landatzeko.

KUDEAKETA PROPIORAKO PROIEKTU PILOTUAK

Hainbat ikastetxe eta gurasoren eskariari erantzunez, Eusko Legebiltzarrak 2014an onartu zuen ikastetxeen sare publikoko lau zentrotan proiektu pilotuak abiaraztea, kudeaketa propioaren bideragarritasuna frogatzeko. Denbora luzez itxaroten egon eta gero, azkenik 2015aren bukaeran erabaki zen zeintzuk izango diren saioa egiteko ikastetxe aukeratuak, laurak bizkaitarrak. Horrenbestez, Markinako eskola publikoan, Laukarizko Lanbide Heziketako zentroan, Gernikako eskola publikoan eta Urduñako eskolan abiatuko dira proiektu pilotuak. Ikastetxe bakoitzeko guraso elkarteak izango da proiektu bakoitzaren arduradun izango duena, lehengaien kudeaketatik hasi eta langileen kontratazioaraino. Proiektuaren jardunean gainkosturik gertatuko balitz, Eusko Jaurlaritzak hartuko luke bere gain. Printzipioz, proiektu pilotu hauek ikasturte honetan eta hurrengoan zehar garatuko dira.

ENEK
Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura
Ekologikoaren Kontseilua